

# **apicoltura** VARESINA

BOLLETTINO MENSILE DELL' ASSOCIAZIONE TRA I PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI VARESE

Conto Corrente Postale n° 12882213 - RICONOSCIMENTO REGIONE LOMBARDIA DELIBERATA N° 30799 DEL 26-7-1983.

Tariffa Associazioni Senza Fini di Lucro: "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D. L. 353/2003 (conv. in L. 27-02-2004 n° 46) art. 1, comma 2, DCB (VARESE)"

Dir. e Am.ne in Varese - Via Magenta, 52 - Tel. e Fax 0332 28.51.43 - Direttore Responsabile Per. Ind. Alberto Benci - Aut. Trib. Varese n. 444/1984 - Stampa Tip. Varesina - Oggiona (VA)

ANNO XXIV - N° 4

SETTEMBRE - OTTOBRE 2008

Consegnato alla posta di  
Varese per la spedizione il:



IN QUESTO NUMERO.

- [www.apiculturvaresina.it](http://www.apiculturvaresina.it),
- Dal Consiglio Direttivo,
- Castagnata Sociale con Convegno,
- Corso di Formazione per Libretto Sanitario,
- Consorzio Qualità Miele Varesino,
- Contributi Regionali per l'Apicoltura,
  - Consegna della Cera,
  - Schede Botaniche: gli Aceri,
  - Schede Botaniche: L'acero Campestre,
- Modulo per consegna Cera; Modulo di Segnalazione alla redazione,
- Corso per Aspiranti Apicoltori; apiscambi.

WWW.

# apicoltura VARESINA.IT

BOLLETTINO MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI VARESE

RICONOSCIMENTO REGIONE LOMBARDIA DELIBERA N° 30799 / 26-7-1983  
AUTORIZZAZIONE TRIBUNALE VARESE N° 444/1984

DIREZIONE E  
AMMINISTRAZIONE: VIA MAGENTA N° 52 tel. e fax. 0332 285143 e-mail: [info@apicolturavaresina.it](mailto:info@apicolturavaresina.it)

DIRETTORE RESPONSABILE: ALBERTO BENCI, e-mail: [alberto.benci@tiscali.it](mailto:alberto.benci@tiscali.it)

REDAZIONE: GIOVANNI BASCIALLA, e-mail: [giovanni.bascialla@tin.it](mailto:giovanni.bascialla@tin.it)

SEGRETERIA: LUISA FERIOLI, e-mail: [luigia.ferioli1@tin.it](mailto:luigia.ferioli1@tin.it)

STAMPA: TIPOGRAFIA VARESINA,  
OGGIONA con S. STEFANO, (VA), Via del Bottaccio, n° 20.

IN QUESTO NUMERO, finito di comporre il 29 Settembre 2008: copie stampate: 450.

- [www.apicolturavaresina.it](http://www.apicolturavaresina.it), pag. 2,
- Dal Consiglio Direttivo, pag. 3-5,
- Castagnata Sociale con Convegno, pag. 5,
- Corso di Formazione per Libretto Sanitario, pag. 6,
- Consorzio Qualità Miele Varesino, pag. 7-10,
- Contributi Regionali per l'Apicoltura, pag. 11-12,
- Consegna della Cera, pag. 12,
- Schede Botaniche: gli Aceri, pag. 13,
- Schede Botaniche: L'acero Campestre, pag. 14,
- Modulo per consegna Cera; Modulo di Segnalazione alla redazione, pag. 15,
- Corso per Aspiranti Apicoltori; apiscambi, pag. 16.

## [www.apicolturavaresina.it](http://www.apicolturavaresina.it)

Collegandosi alla pagina internet "[www.apicolturavaresina.it](http://www.apicolturavaresina.it)", è possibile consultare –on line– il notiziario, leggere le ultimissime notizie sugli eventi che interessano la nostra Associazione, e utilizzando la tempestività della pubblicazione in rete, è possibile fare avere ai soci tutte le indicazioni utili.

Inoltre, con la posta elettronica,

l'indirizzo è: [info@apicolturavaresina.it](mailto:info@apicolturavaresina.it), è possibile inviare all'Associazione stessa ogni tipo di comunicazione.

Il mezzo è formidabilmente potente, e noi intendiamo sfruttarne tutta la potenzialità, invitiamo quindi tutti i soci che ci leggeranno, ad inviarci la loro e-mail, per poter così realizzare una distribuzione delle "info" dirette alla loro casella postale.

Alberto Benci

## DAL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il 15 settembre 2008, presso la sede dell'Associazione tra i Produttori apistici della Provincia di Varese, ha avuto luogo la riunione del Consiglio Direttivo, la prima dopo la stagione estiva.

Alle ore 20.30, verificata la presenza dei Consiglieri, il Presidente sig. Guido Brianza, ha dato il via ai lavori, che secondo l'ordine del giorno prevede come primo punto l'Approvazione dei verbali delle sedute precedenti, ovvero della ultima riunione del "Consiglio Direttivo", e del successivo "Consiglio Direttivo Urgente" avvenuti rispettivamente in data 12 maggio 2008 la prima, mentre la seconda in data 17 luglio 2008, gli stessi verbali sono stati approvati all'unanimità.

Successivamente, si è passati al secondo punto, che prevede la valutazione ed il successivo eventuale accoglimento dei nuovi soci, gli stessi, presentati al Consiglio Direttivo, sono stati dichiarati compatibili con l'iscrizione al registro dei Soci.

Passando al quarto punto, rimandando la discussione del terzo, in un secondo tempo, si affronta la necessità di pianificare le iniziative per l'autunno 2008.

In primo piano la realizzazione della Castagnata Sociale.

Dopo breve discussione, si decide affinché la stessa abbia svolgimento il prossimo 16 novembre 2008, sempre presso il "Centro Socio Culturale Lodula di Tradate".

Una seconda iniziativa, che da anni caratterizza il nostro autunno, è il "Concorso dei mieli", concorso che da alcuni anni cerca di propagandare la qualità e le caratteristiche del miele della nostra provincia.

Maggiori informazioni, oltre che le modalità di partecipazione, saranno pubblicate quanto prima attraverso i soliti modi.

In contemporanea con la castagnata, si intende realizzare un convegno di apicoltura, durante il quale verranno affrontati diversi argomenti strettamente legati con l'attualità apistica, si parlerà delle patologie che affliggono le nostre api, dei modi di cura delle stesse, senza tralasciare le gravi morie che, ciclicamente negli ultimi anni hanno afflitto i nostri alveari.

Coordinatore e relatore degli interventi sarà il nostro tecnico il dott. Lorenzo Sesso

Una ulteriore possibilità di interventi, finalizzati allo sviluppo di nuclei, vede un nostro ex Consigliere, trasferitosi in una regione limitrofa, la Liguria, disponibile ad una collaborazione di carattere sia tecnico che divulgativo.

S e m p r e i n m e r i t o all'approvvigionamento di nuclei, resosi necessario in particolar modo per reintegrare le famiglie morte, si è portato a conoscenza del Consiglio Direttivo della possibilità di ottenere un "finanziamento" a favore di quegli apicoltori che hanno effettuato tali acquisti, rimarcando come sia indispensabile dimostrare tale acquisto tramite regolare documentazione, ovvero presentando la fattura dell'acquisto, rilasciata dal venditore.

Giunge notizia che, facendo seguito alle continue segnalazioni di morie di alveari, sembra che le autorità competenti, abbiano deciso per la sospensione dei trattamenti in campo agricolo, con prodotti a base di nicotinoidi, seppure limitatamente ad un solo anno, ciò dovrebbe confermare come gli stessi nicotinoidi siano alla base delle ripetute morie di alveari.

Rimanendo nell'ambito delle comunicazioni dalle Autorità e dalle Organizzazioni, si da comunicazione di come, secondo le normative, più precisamente il Regolamento 797/1934, non sarà più accettata l'IVA, come quota da rimborsare, ovvero come nelle pratiche di spesa da presentare

---

presso gli Uffici, le somme andranno scorporate dalla tassa sopra citata.

Il punto successivo all'ordine del giorno, prevede il resoconto periodo sulla situazione economica dell'Associazione, la segretaria, sig. Luisa Ferioli, porta a conoscenza del Consiglio Direttivo della sostanziale buona situazione del bilancio dell'Associazione, la stessa dovrebbe ulteriormente assestarsi in positivo, una volta che sia dato completamento alla distribuzione del candito per apicoltura, ciò durante anche la prossima castagnata sociale.

Si sottolinea, anche a favore di quanto sopra riportato, come la distribuzione del candito richieda, da parte degli apicoltori interessati, della "prenotazione" del candito presso la segreteria, ciò per consentire all'organizzazione di poterlo reperire e distribuire durante la prossima castagnata.

Durante il convegno da noi organizzato lo scorso 30 giugno, presso la villa Recalcati, in occasione della presentazione del libro di Alfonso Crivelli, si è colta da subito l'opportunità di vendita del libro stesso a quanti, apicoltori e appassionati, vogliono possedere questo libro, base dell'apicoltura moderna.

Tale opportunità verrà meglio approfondita durante le prossime riunioni del Consiglio Direttivo.

Sempre a seguito del convegno avvenuto il 30 giugno scorso, durante il quale il relatore il prof. Valle, ha affrontato interessanti argomenti, si prevede di sviluppare ulteriori incontri con lo stesso, per approfondire ulteriormente quanto appena accennato ed altri argomenti correlati.

I tecnici, in conseguenza di nuove disposizioni da parte degli Uffici Veterinari, hanno informato che, prima di iniziare i trattamenti con acido ossalico, i singoli apicoltori debbano effettuare una comunicazione tramite fax agli Uffici Veterinari stessi, della data dell'inizio dei trattamenti.

Maggiori informazioni possono essere acquisite dagli apicoltori, contattando la segreteria, durante gli orari di presenza dei tecnici dell'Associazione.

Altra comunicazione ha riguardato la prossima denuncia degli alveari, la stessa andrà effettuata utilizzando un nuovo modello, questo formulario è disponibile presso la segreteria dell'Associazione, mentre il precedente, che era disponibile anche in internet non sarà più da utilizzare e verrà tolto dalla nostra pagina web.

Come negli anni passati, anche quest'anno si provvederà all'organizzazione della lavorazione della cera degli apicoltori.

Negli anni passati, la cera raccolta dagli apicoltori è stata consegnata a "La cereria del Nord" di Angelo Sommaruga, noto tecnico del settore, perché lo stesso la lavorasse in fogli cerei da inserire all'interno degli alveari.

Si ricorda che la stessa cera deve essere consegnata in forma di pani, che la stessa deve essere di buona qualità senza presentare inquinamenti da esuvie propoli od altro, che deve essere accompagnata da nome dell'apicoltore e peso dei pani stessi.

Ultimo punto affrontato ha visto la necessità di adeguare il prezzo di vendita indicato per il miele.

Si è avuta una breve discussione circa l'opportunità o meno di adeguare il prezzo di vendita del miele, ciò in conseguenza del fatto che sia risibile richiedere l'adeguamento del prezzo quando poi gli stessi apicoltori non applicano il prezzo indicato.

Si rimarca fermamente, la necessità che i soci si adeguino al prezzo di vendita del miele così come viene indicato dall'Associazione, evitando vendite a prezzi inferiori a quanto stabilito.

Al termine della discussione, il Consiglio Direttivo ha stabilito:

che in conseguenza del fatto che il prezzo indicativo del miele è fermo da parecchi anni,

che negli ultimi anni l'aumento delle materie prime, dell'energia, dei costi di produzione, ha subito un discreto aumento,

che la domanda del mercato è compatibile con un adeguamento del prezzo del miele,

di assumere le seguenti decisioni:

Si consiglia per la vendita del miele, nella Provincia di Varese da parte degli apicoltori iscritti alla nostra Associazione il seguente listino indicativo:

**€ 9.00 miele di robinia,  
confezione 1 Kg.**

**€ 5.00 miele di robinia,  
confezione 1/2 kg.**

**€ 8.00 miele di castagno e millefiori,  
confezione 1 Kg.**

**€ 4.50 miele di castagno e millefiori,  
confezione 1/2 kg.**

Si rimarca come questi prezzi siano "vincolanti" per gli aderenti alla "Associazione tra i Produttori apistici della Provincia di Varese", alla quale ogni socio si è iscritto liberamente e altrettanto liberamente ha accettato di recepire le decisioni assunte dal Consiglio Direttivo, eletto dai soci stessi.

Terminati i lavori, il Presidente sig. Guido Brianza, ha ringraziato tutti i presenti, invitandoli già da ora alla prossima riunione del Consiglio Direttivo, quindi ha sciolto la riunione.

Alberto Benci

## CASTAGNATA SOCIALE

Il prossimo **16 novembre 2008**, come ormai consuetudine, presso il "**Centro Socio Culturale Lodula**" di Tradare, in **Via D'Azelio**, la nostra Associazione organizza la Castagnata Sociale 2008.

Nel primissimo pomeriggio ci troveremo per gustare le castagne, anch'esse frutti che devono il loro essere, in parte all'azione impollinatrice delle api.

Proprio di esistenza, in particolare quella delle api, parleremo durante questa degustazione, così come è avvenuto anche ultimamente presso lo stesso Centro.

Siamo in procinto di organizzare una serie di conferenze divulgative, riprendendo quella che era una caratteristica della nostra Associazione, mai venuta completamente meno, ovvero divulgare il più possibile le conoscenze e le tecniche necessarie ad un corretto svolgimento delle pratiche apistiche.

Negli ultimi anni, non solo le solite patologie che affliggono le api, hanno contribuito alla moria degli alveari, ma forse anche nuovi prodotti, utilizzati nelle varie pratiche agricole e chissà cos'altro hanno fatto

sì che i nostri amati insetti, siano stati "sterminati" creando notevoli danni economici ad apicoltori e consumatori.

Durante queste conferenze, cercheremo di raccogliere maggiori informazioni per poter formulare precise diagnosi ed analisi del problema, così da poterci poi proporre alle Autorità Veterinarie con ipotesi di soluzione ai problemi correlate da dati il più possibile inconfutabili.

Per potere arrivare a tali risultati, il contributo di ogni singolo apicoltore è determinante, in quanto è solo il singolo operatore sul campo che può raccogliere i dati, seguendo scrupolosamente le procedure richieste dalle A.S.L., ciò per non vanificare inutilmente la morte della famiglia, qualunque sia la causa che l'ha determinata.

Compito dei Convegni è quindi anche quello di divulgare il più capillarmente le metodologie di intervento.

Dati questi presupposti, invitiamo tutti gli apicoltori a partecipare a questo evento, gli interessi dell'apicoltura saranno meglio tutelati se riusciremo ad essere uniti.

Alberto Benci

## CORSO DI FORMAZIONE PER: LIBRETTO SANITARIO; RINNOVO E RILASCIO

L'Associazione tra i Produttori Apistici della Provincia di Varese, in collaborazione con Enti specifici, negli anni passati ha organizzato diversi corsi di formazione, finalizzati all'ottenimento del libretto sanitario, indispensabile per lo svolgimento dell'attività produttiva di alimenti, nel nostro caso specifico, della produzione e commercializzazione del miele quale alimento umano.

Secondo le norme attualmente in vigore, il libretto sanitario si può ottenere dopo avere seguito un corso che prevede la durata minima di quattro ore, durante le quali vengono spiegate le modalità e le procedure igienico-sanitarie da mettere in atto durante le diverse fasi del processo produttivo e di trasformazione delle materie prime alimentari destinate al consumo da parte dell'uomo.

Il libretto sanitario è obbligatorio per chiunque prenda parte alla filiera produttiva, compreso l'ultimo passo. La vendita al pubblico.

Fino allo scorso 2004, il rilascio del libretto sanitario era subordinato alla sola visita medica presso gli uffici competenti delle A.S.L., mentre la nuova normativa, da quell'anno, ha richiesto la necessità di dimostrare di avere frequentato un corso specifico di formazione.

La validità del libretto è fissata in due anni, ed alla scadenza dello stesso è necessario richiedere il rinnovo dello stesso, che non avviene in modo automatico.

La nostra Associazione anche

quest'anno provvederà ad organizzare il corso specifico per l'ottenimento del libretto sanitario, al termine dello stesso, i nuovi corsisti, così come coloro che già possedevano il libretto sanitario, potranno richiedere l'emissione del nuovo od il rinnovo biennale del precedente documento.

Tutte le informazioni necessarie a dipanare ogni dubbio, anche in relazione alle norme che negli anni possono avere subito delle modifiche, sono disponibili presso la segreteria della nostra Associazione.

I tecnici, gli esperti e la segreteria, durante le ore di apertura al pubblico, ogni lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00 ed ogni terzo mercoledì sera dalle ore 20,30 alle ore 22,00, presso la sede di via Magenta 52 a Varese, oltre che tramite telefono e fax, saranno disponibili per fornire ogni chiarimento e informazione necessaria.

Il corso molto probabilmente avrà svolgimento tra il mese di ottobre e la metà di dicembre 2008, permettendo così a quanti parteciperanno allo stesso di avere il certificato di frequenza in tempo utile per il rilascio o il rinnovo del libretto sanitario.

Invitiamo tutti coloro che necessitano di tale documento a non esitare ad iscriversi a questo corso, contattando la segreteria anche inviando un messaggio telefonico, un fax oppure una mail al nostro indirizzo: **info@apicolturavaresina.it**, sarà poi compito della segreteria dare comunicazioni in risposta.

Si ricorda che operare senza libretto sanitario pone l'addetto al di fuori della copertura normativa in materia sanitaria.

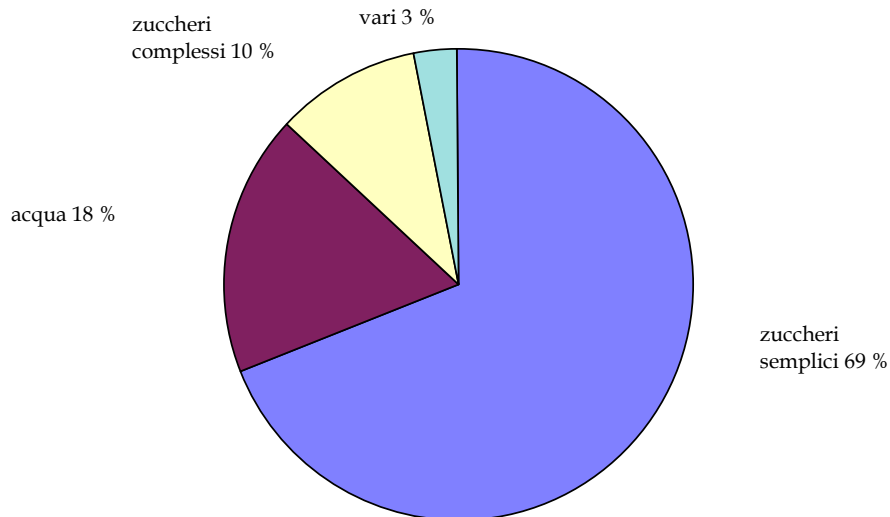
Alberto Benci

# CONSORZIO QUALITÀ MIELE VARESINO



Anche su internet: [www.mielevarese.it](http://www.mielevarese.it)

## CARATTERISTICHE DEL MIELE



Tra le sostanze varie: polline, granuli di cera, proteine ormoni, enzimi, aminoacidi, aromi, alcoli supremi, ecc.

Il miele fresco si presenta liquido, limpido e di colore variabile secondo l'origine botanica del nettare: ad es. il miele di acacia (robinia pseudoacacia) è giallo paglierino, il miele "millefiori" o quello di castagno sono scuri. Il miele ben conservato, al riparo dalla luce e dall'umidità, si mantiene inalterato per più anni ed ha pressoché lo stesso valore nutritivo del miele fresco.

Quasi tutti i tipi di miele subiscono col tempo una cristallizzazione naturale che dipende dalla percentuale di glucosio: tanto più essa è elevata, tanto prima il miele cristallizza. La cristallizzazione non è una alterazione, anzi: è la prova inconfutabile che si tratta di miele del tutto naturale e a norma della legge (n° 753 del 12/10/1982), cioè non pastorizzato.

La legislazione sul "MIELE" sta subendo modifiche in allineamento alle direttive CEE, ma tiene come obiettivo la valorizzazione del miele italiano in quanto qualitativamente superiore e prodotto con

tecnologie professionali aggiornatissime, sottoposte a severi controlli igienico/sanitari, garanzia della genuinità a difesa delle esigenze e delle aspettative dei consumatori.

Il miele è un alimento utile sia per l'individuo sano, che per il malato; 40 - 50 g (un cucchiaino) al giorno contribuiscono a migliorare il rendimento fisico dando un apporto energetico di facile e pronto impiego per l'organismo; favorisce l'assimilazione degli altri alimenti, arricchisce l'organismo di enzimi utili e minerali; contribuisce a regolare le funzioni intestinali ed è un buon epato-protettore.

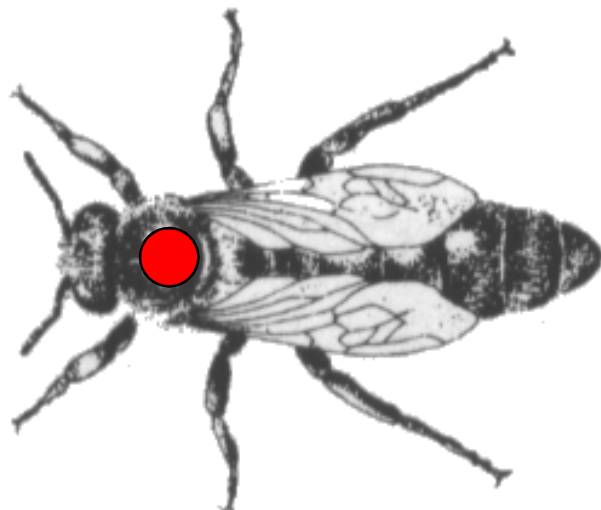
Inoltre è un buon rimedio nelle cardiopatie, anemie (specie i mieli scuri), calmate ed espettorante nelle affezioni bronchiali. I mieli ricchi di fruttosio, come quello di acacia, sono indicati per gli sportivi ed anche, secondo parere del medico, per chi soffre di lieve tendenza alla iperglicemia.

**IMPORTANTE:** Nessun trattamento fito - sanitario viene effettuato sulle colture forestali in provincia di Varese. Per cui i mieli di acacia, castagno e millefiori, possono caratterizzarsi come **BIOLOGICI** secondo il significato che oggi si dà a questa parola.



---

**Le api regine nate durante l'anno 2008,  
andranno marcate utilizzando il colore  
ROSSO**



**TIPI DI MIELE TUTELATI  
DAL  
CONSORZIO QUALITÀ**

**MIELE DI ACACIA:**

Di colore bianco acqua, leggermente  
ambrato, ma aroma leggero e delicato e  
sapore molto dolce.  
Cristallizzazione ritardata.  
Tipico e pregiato ... delle Prealpi Lombarde.

**MIELE DI CASTAGNO:**

Di colore scuro, tendente al nero.  
Un aroma forte e pungente e sapore  
particolare e leggermente amaro.  
Cristallizzazione ritardata e irregolare.

**MIELE MILLEFIORI:**

Colore rossiccio.  
Aroma forte, sapore gradevole e variabile a  
seconda della zona di produzione.  
Cristallizza normalmente.



# Apicoltori Associati al Consorzio Qualità Miele Varesino



## PUNTI VENDITA

|                                  |                             |   |
|----------------------------------|-----------------------------|---|
| 21010 AGRA                       | Via alla Latteria 2         | Az. Agricola F.lli BALLINARI                              |
| 21051 ARCISATE                   | Via Martiri della Libertà   | BROGGINI Fernarda   |
| 21010 ARSAGO SEPRIO              | Via Boccaccio 20            | BOGNI Ermanno   |
| 21022 AZZATE                     | Via Roncasnino 2            | Apicoltura ZUCCOLOTTO Antonio<br>di ZUCCOLOTTO Alessandra |
| 21020 BREBBIA                    | Via S. Rocco 25             | MOTTALINI Michele   |
| 21010 BREZZO DI BEDERO           | Via Dante 38                | BADIALI Roberto   |
| 21010 CARDANO AL CAMPO           | Via Gramsci 55              | Apicoltura Zuinisi<br>di BELLORA Giustina                 |
| 21040 CARNAGO                    | Via V. Veneto 25            | CATTANEO Daniele  |
| 21020 CASALE LITTA fraz. Bernate | Via 1° Maggio               | Az. Agricola PASQUE'<br>di Rainero e Caielli              |
| 21053 CASTIGLIONE OLONA          | Via C. Battisti 3/b         | GORNI Andrea  |
| 21025 COMERIO                    | Via Piave 3                 | GAMBERONI Riccardo  |
| 21035 CUNARDO                    | Via G. Galilei 15           | BRUGNONI Ileana   |
| 21035 CUNARDO                    | Via Fornaci 6               | Azienda Agricola Mamma Patty                              |
| 21030 CUVIO                      | Piazza Roma 1               | Azienda Forestale e Apistica La Rocca<br>di Furigo Felice |
| 21010 DUMENZA                    | Via Libertà 16              | ROSSI Ambrogio  |
| 21013 GALLARATE                  | Via delle Querce 113        | SARTORI Arciso  |
| 21026 GAVIRATE                   | Via Alla Chiesa 8           | CARERA Andrea   |
| 21040 GORNATE OLONA              | Cascina Martina             | COMPAGNONI Imelda   |
| 21056 INDUNO OLONA               | Via Selve 12                | Apicoltura Le Selve<br>di Orlando Filippo                 |
| 21056 INDUNO OLONA               | Via M. Generoso 80          | LAVINI Joris  |
| 21056 INDUNO OLONA               | Via M. Generoso 80          | LAVINI Roberto  |
| 21014 LAVENO MOMBELLO            | Via P. Manzoni 7            | ROSSI Ermanno   |
| 21014 LAVENO MOMBELLO            | Via per Leggiuno            | CERUTTI Laura   |
| 21015 LONATE POZZOLO             | Via S. Antonio 5            | SOLDAVINI Luigi   |
| 21020 LOZZA                      | Via Provinciale 2           | BRIANZA Guido   |
| 21016 LUINO                      | Via Moncucco 29             | RANZONI Gianpaolo   |
| 21016 LUINO                      | Via Valdo 6                 | SERRA Gian Piero  |
| 21040 OGGIONA S. STEFANO         | Via Risorgimento 58         | CANAGLIA Lorena   |
| 21013 SAMARATE                   | Via Locarno 36              | MANTEGARI Giovanni  |
| 21018 SESTO CALENDE              | Via S. Giuseppe 12          | F.lli ZENI  |
| 21019 SOMMA LOMBARDO             | Via Cacciatori delle Alpi 7 | BARATELLI Silvano   |
| 21028 TRAVEDONA MONATE           | Via V. Veneto 66            | MOTTALINI Remo  |
| 21100 VARESE                     | Via Carbonin 55             | CASOLI Anna Maria   |
| 21100 VARESE                     | Via Aguggiari 153           | NEGRIN Luca   |
| 21029 VERGIATE                   | Via Dei Prati 69            | ZANON Teresa  |
| 21059 VIGGIU'                    | Via Roncolino 15            | Apicoltura Roncolino di Viggiù<br>di Avellini Guglielmo   |

## CONTRIBUTI REGIONALI PER L'APICOLTURA

### Interventi per l'ammodernamento delle sale di smielatura e dei locali per la lavorazione di prodotti apistici

La Regione, con apposita Delibera e secondo quanto previsto dalla Legge 313/2004, ha stanziato dei contributi a favore del settore apistico per interventi di ammodernamento delle sale di smielatura e dei locali per la lavorazione dei prodotti apistici al fine di favorire l'ammodernamento del settore e lo sviluppo della produzione di miele in Regione Lombardia, in un momento non certo facile per il settore.

Ai finanziamenti possono accedere i produttori apistici singoli o associati, in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere produttori agricoli ai sensi dell'art. 2135 del Codice Civile;
- Essere titolari di Partita I.V.A.;
- Essere in regola con la denuncia all'A.S.L. competente per territorio di possesso delle arnie ai sensi della L.R. 5/2004;
- Essere registrati a Siarl ed avere il fascicolo aziendale aggiornato con i dati denunciati per l'anno in corso al Servizio Veterinario competente.

Sono finanziabili interventi di natura strutturale per l'ammodernamento dei laboratori di smielatura e dei locali di lavorazione e confezionamento dei prodotti apistici, nonché l'acquisto della relativa attrezzatura ed impianti. Le spese ammesse riguardano:

- Miglioramento laboratori di smielatura e locali di lavorazione / confezionamento;
- Acquisto di nuovi impianti ed attrezzature di laboratorio, compresi programmi informatici;
- Spese tecniche fino ad un massimo del

12% della spesa totale.

I laboratori e i locali devono essere autorizzati ai sensi della legge 283/62 e rispondere ai requisiti comunitari in materia di igiene previsti del Reg. CE 852/2004.

per interventi strutturali su immobili non di proprietà serve regolare contratto di affitto registrato ed assenso della proprietà all'esecuzione degli interventi.

Gli interventi previsti non possono avere come obiettivo l'aumento della capacità produttiva dell'azienda.

Per le attrezzature e/o gli impianti per i locali di smielatura devono essere adottati sistemi per l'identificazione univoca degli acquisti (targhette identificative).

Gli impianti e le attrezzature finanziate non possono essere venduti o ceduti a terzi prima di 5 anni dalla data di erogazione del contributo.

Non sono ammissibili:

- investimenti iniziati o realizzati prima della presentazione della domanda;
- Acquisti di macchinari ed attrezzature usate;
- Interventi su locali che non rispettino le normative igienico - sanitarie vigenti;
- Interventi effettuati per conformarsi ai requisiti minimi in materia di ambiente, igiene e benessere degli animali;
- Spese per I.V.A., imposte o tasse.

Il contributo erogabile rispetto all'investimento ritenuto ammissibile, è pari a:

- 1) 50% nelle zone svantaggiate, elevato al 55% per le aziende condotte da giovani agricoltori;

- 2) 40% in tutte le altre zone, elevato al 45% per le aziende condotte da giovani agricoltori.

Il contributo massimo erogabile per singolo beneficiario è di € 6.000,00

- Alla domanda devono essere allegati:
- Per l'acquisto di impianti ed attrezzature preventivo di spesa della ditta fornitrice;
  - In caso di interventi di miglioramento dei laboratori, progetto e computo metrico estimativo preventivo a firma di un tecnico abilitato correlati dai disegni relativi alle opere in progetto e copia della DIA o Permesso a costruire, qualora gli interventi previsti lo

- richiedano;
- Dichiarazione sostitutiva secondo il modello 1 predisposto dalla Regione.

Le domande devono essere presentate alla Provincia di Varese entro il 31 ottobre 2008.

.\*-

Questa comunicazione ci è stata inviata dall'Unione Agricoltori di Varese.

Ogni ulteriore informazione può essere ricevuta contattando la segreteria della nostra Associazione, la quale sarà in grado di offrire la migliore assistenza possibile.

Alberto Benci

## CONSEGNA DELLA CERA

Gli apicoltori, ora che hanno terminato la maggior parte del lavoro di smielatura, si ritrovano come ogni anno, parecchia cera, risultato sia della disopercolatura che dell'inevitabile sovra costruzione di favi da parte delle api, sia della cera tratta da telaini rotti o arrivati al termine della vita produttiva.

Cosa fare di questa risorsa preziosa, ricordando che le api per produrre un chilo di cera consumano mediamente dieci chili di nettare?

L'apicoltore attento sa che ogni anno deve costruire nuovi telaini, o per sviluppo dell'attività o più frequentemente, per rinnovare i telaini che si rompono o che non risultano più idonei all'uso.

Questi telaini richiedono un foglio cereo con il quale le api costruiranno le nuove cellette, raccogliendo la cera dallo stesso e aggiungendo quella che serve dalla produzione annuale.

I fogli cerei devono essere rigorosamente di cera d'api, anche se ultimamente si assiste all'immissione di telaini i preformati in plastica, che però non

vanno a sostituire la cera necessaria per le cellette.

Avendo a disposizione della cera, cosa meglio farne se no trasformarla in fogli cerei?

Qui subentra l'Associazione che da anni raccoglie per conto degli apicoltori la cera in pani e la fa trasformare in fogli cerei da "La Cereria del Nord" di Angelo Sommaruga, professionista che ha dedicato la propria attività alla ricerca della migliore produzione ceraiola.

Su questo stesso giornale, troverete il modulo che opportunamente compilato dovrà essere consegnato assieme alla cera prefusa in pani, si raccomanda di porre attenzione alla qualità della cera, affinché la stessa possa essere lavorata con il minor scarto possibile, in fogli cerei da nido.

Non appena si raggiungerà un quantitativo tale da rendere conveniente il trasporto della cera, la stessa verrà portata a Verbania per essere lavorata e quanto prima tornerà in forma di fogli cerei, quindi il singolo apicoltore sarà avvisato per poterla ritirare presso la sede dell'Associazione a Varese..

Alberto Benci

## Schede Botaniche

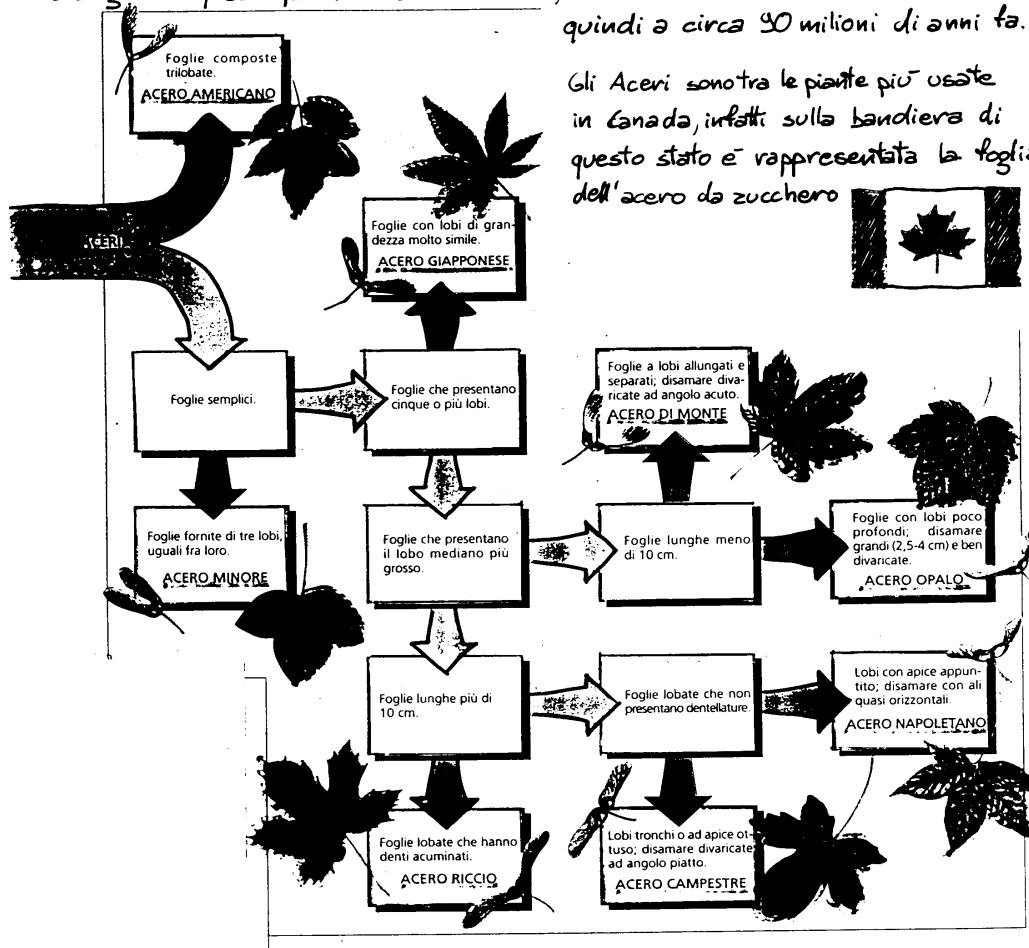
Tempo fa, il nostro socio (Davide Zeni), ci fornì alcune cartelle realizzate dal "Gruppo Guardie Ecologiche di Varese", nelle quali erano riportate, in modo dettagliato, le piante di interesse apistico presenti nella nostra area, ne continuiamo la pubblicazione.

### ACERI

Esistono diverse specie di aceri che presentano caratteristiche comuni (la colorazione delle foglie in autunno) e caratteristiche differenti (forma e dimensioni dei frutti).

L'origine di questa pianta è antichissima, infatti risale alla fine del Cretaceo, quindi a circa 90 milioni di anni fa.

Gli Aceri sono tra le piante più usate in Canada, infatti sulla bandiera di questo stato è rappresentata la foglia dell'acero da zucchero.



I semi degli aceri sono racchiusi in due frutti (detti disamare), privi di polpa, uniti alla base e dotati ciascuno di una lunga ala membranosa per fare in modo che i semi vengano facilmente trasportati dal vento.

La forma delle "ali" delle samare e l'aspetto d'insieme delle disamare sono caratteristiche importanti per la distinzione delle specie.

## Schede Botaniche

Tempo fa, il nostro socio (Davide Zeni), ci fornì alcune cartelle realizzate dal "Gruppo Guardie Ecologiche di Varese", nelle quali erano riportate, in modo dettagliato, le piante di interesse apistico presenti nella nostra area, ne continuiamo la pubblicazione.

### ACERO CAMPESTRE (*Acer campestre*)

ORIGINE: Europa

DIFFUSIONE: ampiamente diffuso in tutta la penisola, dalla pianura fino ai 1500m

ALTEZZA: se allevato a cespuglio raggiunge pochi metri d'altezza, mentre gli esemplari arborei arrivano a misurare 15-20 metri.

CHIOMA: espansa, globosa, regolare, ovoidale o tondeggiante.

PORTAMENTO: può essere sia arboreo che arbustivo-cespuglioso.



#### INFIORESCENZE



I fiori sono armatroditi o unisessuali riuniti in infiorescenze erette a colimbro di più o meno 10 fiori (ricoperti da peluria) e

colimbro

lunghe 6-8 cm. I singoli fiori sono giallo-verdastri.

La fioritura è tra aprile e maggio, all'apertura delle foglie.



#### FOGLIE

Foglie caduche, di tipo semplice.

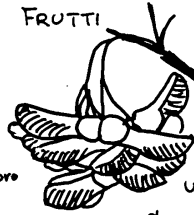
Margine intero, lamina fogliare piccola suddivisa in tre-cinque lobi ottusi, a loro volta lobati. Apice arrotondato e

base cordata. Picciolo lungo 2-7 cm. Sono verde scuro nella pagina superiore e verde più chiaro, leggermente tomentose vicino alle nervature, nella pagina inferiore.

Le foglie sono lunghe 6-10 cm e larghe 5-10 cm, si inseriscono sui rami in modo opposto e in autunno diventano gialle o rossastre.

Usi: un tempo era usato come sostegno per le viti.

#### FRUTTI



Sono disamare con ala allungata.

Ogni samara è lunga 3-4 cm, sono unite a due a due, opposte, perpendicolari al peduncolo e formanti tra loro un angolo di 180°.

TRONCO: fusto non sempre eretto, spesso diviso e ramificato nella parte medio-bassa. Scorza di color ocra-brunastro e liscia, con sfumature grigio chiare nei giovani esemplari, mentre è bruno-grigiastro, con profonde fessurazioni longitudinali e costolature in rilievo negli esemplari adulti.

## MODULO DI CONSEGNA CERA D'API

Da consegnare entro e non oltre il 30 novembre 2008.

Il socio: .....  
consegna per la lavorazione in fogli cerei

Kg: ..... di cera grezza in pani.  
È a conoscenza che per il prodotto finito si prevede un calo reale tra il 2 e il 5% in peso rispetto il prodotto grezzo (per cera sufficientemente pulita).

N. B.: La cera deve essere consegnata in forma di pani da fusione, in scatole o sacchetti chiusi, indicanti il peso e il nome dell'Apicoltore.

Firma Leggibile

Varese: ..... 2008

.....

## MODULO PER SEGNALAZIONI ALLA REDAZIONE

Per assicurare, che quanto i lettori desiderano far pervenire alla redazione, possa arrivare alla stessa in modo chiaro ed esauriente, invitiamo ad utilizzare, **come unico mezzo accettato**, anche fotocopiato, il modulo riportato sotto.

Oggetto: (apiscambi, notizie, richieste varie, ecc.)

.....  
Fonte della notizia:

.....  
Testo, descrizione o spiegazioni varie:

.....  
data e luogo:

.....  
2008 firma.

## CORSO PER ASPIRANTI APICOLTORI

Come ogni anno, la nostra Associazione, in collaborazione con la Vareseconsorzi, nell'intento di divulgare la pratica dell'apicoltura, organizza un "corso di apicoltura teorico-pratico", destinato ad ogni persona che voglia avvicinarsi a questo nostro strano ed affascinante mondo.

Ogni persona che voglia intraprendere questa cultura, assieme a quanti, magari già apicoltori, desiderino approfondire o rinfrescare le conoscenze nel campo dell'apicoltura, potranno iscriversi a questo nostro corso, che inizierà il prossimo 6 novembre 2008 per la durata complessiva di 9 lezioni, il giovedì sera, con inizio alle ore 20.45, fino alle ore 22.30, ed avrà termine il 18 dicembre 2008.

Il luogo dove avranno svolgimento le lezioni, sarà presso la sede della nostra Associazione, in via Magenta 52, - scala B, non escludendo a priori, anche uscite in aziende del settore, presso le quali poter verificare quanto appreso durante le lezioni in aula.

Anche questa edizione vedrà come docenti, diversi apicoltori di lunga esperienza, assieme a tecnici del settore e ricercatori con preparazione universitaria, tali insegnanti saranno in pronti ad istruire gli allievi al meglio, portandoli ad essere in grado di svolgere le diverse elementari attività richieste per iniziare proficuamente l'attività di apicoltura.

Presso la segreteria dell'Associazione, si possono già da ora, effettuare le iscrizioni, inoltre per coloro che desiderano avere informazioni, è possibile ricevere le risposte ad ogni domanda o dubbio si dovesse avere in merito al corso stesso.

Negli ultimi anni, durante i precedenti corsi, numerosi allievi hanno appreso quanto loro necessario, ed ora sono abili apicoltori, partecipano attivamente alla vita della nostra Associazione, producono ottimo miele e danno speranza ad un comparto alimentare che, in Lombardia e più precisamente nella nostra Provincia, quella di Varese, ricopre un posto di primaria importanza.

Invitiamo tutti i soci, tutti gli operatori del settore tutti gli appassionati della natura e quanti ci leggono, a divulgare questa opportunità, indirizzando a questo corso quanti dovessero



## APISCAMBI

**CEDO:**

**Attrezzatura completa  
per avviare attività di apicoltura.**

**N° 8 famiglie.**

**Per informazioni,  
telefonare allo 0331 824249**

**CEDO:**

**N° 3 Arnie.**

**Per informazioni,  
telefonare al 334 3604572**

**CEDO:**

**In regalo  
N° 6 apiscampo per arnia  
da 12 telaini, come nuovi.**

**Per informazioni,  
telefonare allo 0331 769491**

manifestare interesse verso il mondo dell'apicoltura.

Le api, non possiamo nascondercelo, sono in sofferenza, ma apicoltori preparati e tecnici che dispongono di conoscenze e strumenti all'avanguardia, sono le basi dalle quali ripartire per ridare vitalità e futuro a questo settore, fondamentale non solo per i prodotti alimentari direttamente prodotti, miele ecc., ma anche per l'agricoltura più in generale.

Alberto Benci