

apicoltura VARESINA

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

Conto Corrente Postale n° 12882213 - RICONOSCIMENTO REGIONE LOMBARDIA DELIBIBERA 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° 5

NOVEMBRE - DICEMBRE 2008

Consegnato alla posta di Varese per la spedizione il:	
---	--

B
U
O
N
E

F
E
S
T
E



F
E
L
I
C
E

A
N
N
O

2
0
0
9

IN QUESTO NUMERO.

- www.apiculturavaresina.it,
- Indicazioni per la lotta a Varroa Destructor,
- A proposito dell'acido Ossalico; Accade purtroppo anche questo,
- Schede Internazionali di sicurezza Chimica: ACIDO OSSALICO,
 - Consorzio Qualità Miele Varesino,
 - Attenzione se commercializzate prodotti con miele,
 - Cartello Listino Prezzi Miele 2008,
- Concorso Miele Interprovinciale "Grandi Mieli dell'Insubria",
 - Schede Botaniche: Ciliegio,
- Modulo Denuncia Alveari; Modulo per segnalazioni alla Redazione,
 - Programma serate di aggiornamento tecnico; 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@apiculturavaresina.it

DIRETTORE RESPONSABILE: ALBERTO BENCI, e-mail: alberto.benci@tiscali.it

REDAZIONE: GIOVANNI BASCIALLA, e-mail: giovanni.bascialla@tele2.it

SEGRETERIA: LUISA FERIOLI, e-mail: luigia.ferioli1@tin.it

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

IN QUESTO NUMERO, finito di comporre il 17 Dicembre 2008: copie stampate: 450.

- www.apiculturavaresina.it, pag. 2,
- **Indicazioni per la lotta a Varroa Destructor**, pag. 3-4,
- **A proposito dell'acido Ossalico; Accade purtroppo anche questo**, pag. 5,
- **Schede Internazionali di sicurezza Chimica: ACIDO OSSALICO**, pag. 6,
- **Consorzio Qualità Miele Varesino**, pag. 7-10,
- **Attenzione se commercializzate prodotti con miele**, pag. 11,
- **Cartello Listino Prezzi Miele 2008**, pag. 12,
- **Concorso Miele Interprovinciale "Grandi Mieli dell'Insubria"**, pag. 13,
- **Schede Botaniche: Ciliegio**, pag. 14,
- **Modulo Denuncia Alveari; Modulo per segnalazioni alla Redazione**, pag. 15,
- **Programma serate di aggiornamento tecnico; Apiscambi**, pag. 16.

www.apiculturavaresina.it

Collegandosi alla pagina internet "www.apiculturavaresina.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@apiculturavaresina.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

INDICAZIONE PER LA LOTTA A VARROA DESTRUCTOR

INDICAZIONE PER LA LOTTA A VARROA DESTRUCTOR

Il 16 Novembre 2008, a Tradate, si è tenuto un incontro d'aggiornamento tecnico sulla tematica dei "Trattamenti invernali a Varroa destructor".

Sono stati presi in considerazione i metodi di lotta a Varroa destructor per il periodo invernale, mediante l'utilizzo degli acido organici, acido lattico e acido ossalico.

Gli acidi organici sopraccitati sono consigliati, per il trattamento invernale, per i seguenti motivi:

- Varroa destructor non mostra resistenza a questi acidi organici.
- Non lasciano residui nei prodotti dell'alveare.
- Sono poco costosi e facilmente reperibili.
- Sono, correttamente somministrati, ben tollerati dalle api.

Nel dettaglio, qui di seguito, vengono elencati le dosi e le metodiche di somministrazione dell'acido lattico e acido ossalico.

ACIDO OSSALICO

E' un acido organico che si presenta sotto forma di fini cristalli bianchi; tutte le dosi riportate si riferiscono all'ACIDO OSSALICO BIIDRATO O DIIDRATO, pertanto è bene prima dell'utilizzo di verificare di essere in possesso della forma chimica sopraccitata, leggendo l'etichetta.

L'utilizzo dell'acido ossalico deve avvenire in assenza covata, condizione che si

verifica con tempistiche differenti a seguito dell'andamento climatico stagionale e alla localizzazione geografica dell'apiario.

In linea di massima il periodo, in cui si ha la maggior probabilità di effettuare i trattamenti in assenza di covata, è compreso tra la metà del mese di dicembre ed i primi giorni di gennaio.

Vi sono 3 modalità di somministrazione dell'acido ossalico: mediante

- **GOCCIOLAMENTO,**
- **SPRUZZATURA**
- **EVAPORAZIONE.**

MODALITA' PER GOCCIOLAMENTO

Questa metodica prevede la somministrazione per gocciolamento, mediante una siringa ad uso veterinario, di 5 ml (millilitri) (per ogni spazio tra favi popolato d'api) di una soluzione composta da 75 grammi di acido ossalico BIIDRATO + 1 litro d'acqua distillata + 1 kilogrammo di zucchero.

La somministrazione deve essere unica nel periodo invernale e deve essere effettuata a temperature superiori a 7-8° C indossando guanti protettivi in lattice o nitrile.

L'efficacia in assenza di covata è del 95% circa.

La soluzione può essere conservata in frigorifero anche per un anno.

MODALITA' PER SPRUZZATURA

Questa metodica prevede l'utilizzo di una soluzione composta da 30 grammi di acido ossalico BIIDRATO + 1 litro di acqua distillata.

La soluzione viene somministrata con l'uso di un nebulizzatore con la dose di 3-4 ml (millilitri) per ogni fasciato di favo popolata d'api.

Il numero di spruzzate da eseguire per essere sicuri di somministrare la giusta quantità di soluzione deve essere valutata mediante l'uso di una provetta graduata prima di procedere al trattamento delle colonie.

La somministrazione deve avvenire a temperature superiori a 8°C indossando guanti protettivi di lattice o nitrile, occhiali di protezione e mascherina filtrante FFP2.

Il trattamento con questa modalità è particolarmente indicato per i nuclei in cassettino di polistirene o per apicoltori con un numero limitato di colonie.

L'efficacia in assenza di covata è superiore al 95%.

MODALITA' PER EVAPORAZIONE

Questa metodica si avvale di dispositivi elettrici di evaporazione dell'acido ossalico (es. VarroX).

Il trattamento prevede l'utilizzo di 2 grammi di acido ossalico BIIDRATO posti nel dispositivo secondo istruzioni della casa produttrice.

Dopo aver preparato l'arnia sollevando il fondo antivarroa con pezzetti di cartone, per renderla "a tenuta", si inserisce il dispositivo, con i 2 grammi di acido ossalico, dalla porticina d'ingresso, avendo cura di posizionarlo al di sotto del glomere; successivamente si chiudono gli spazi d'ingresso, rimasti liberi, con dei pezzi di spugna e si collega il dispositivo di evaporazione alla batteria a 12 V (tipo auto almeno 45A).

Dopo 3 minuti di funzionamento si scollega lo strumento dalla batteria e si attendono circa 3 minuti prima di rimuoverlo mantenendo l'arnia chiusa per altri 4-5

minuti.

Prima del successivo utilizzo si provvede a raffreddare il dispositivo d'evaporazione con acqua.

Il trattamento può essere effettuato a temperature superiori a 2°C indossando guanti protettivi di lattice o nitrile, occhiali di protezione, e mascherina filtrante FFP3 S/L.

L'efficacia del trattamento in assenza di covata è del 95% circa.

ACIDO LATTICO

E' un acido organico che si presenta sotto forma di liquido dall'odore caratteristico.

In commercio è facilmente reperibile acido lattico alla concentrazione dell'80% o 90%.

L'acido lattico viene utilizzato al 15% (soluzione di acido lattico al 15% = 1 litro acido lattico concentrazione 80% + 5,2 litri di acqua distillata OPPURE 1 litro di acido lattico concentrazione 90% + 6 litri di acqua distillata) mediante spruzzatura, con nebulizzatore, somministrando un volume di 4-5 ml (millilitri) di soluzione per fasciato di favo popolata d'api.

Il trattamento con acido lattico deve essere eseguito con temperature superiori a 8°C indossando guanti protettivi di lattice o nitrile, occhiali di protezione e mascherina filtrante FFP2.

L'efficacia del trattamento in assenza di covata è del 80% circa, ma è anche possibile utilizzarlo senza effetti negativi sulle api ripetutamente (fino a 3 volte) nel periodo autunnale.

Per chiarimenti sulla modalità di lotta a Varroa destructor si invita a contattare i tecnici apistici dell'Associazione.

Buon lavoro e cordiali saluti.

Lorenzo Sesso

A PROPOSITO DELL'ACIDO OSSALICO

Durante gli ultimi incontri, sono stati spiegati differenti metodi di somministrazione di acido ossalico, così come anche riportato da diverse riviste di settore.

La cosa, ha risvegliato la parte creativa di diversi apicoltori che in quanto a inventiva non sono secondi a nessuno.

Si sono visti diversi "prototipi casalinghi" di sublimatori o pseudo tali, in cui i tempi operativi e le modalità di funzionamento sono poco conosciuti ed altrettanto poco controllabili.

Non si mette in dubbio la funzionalità dell'acido ossalico sublimato, per la lotta alla

varroa, la cui efficacia comunque risulta solo pochi punti % maggiore rispetto al sistema per gocciolamento, ma si ritiene doveroso, invece, sottolineare il fatto che si sta operando con una sostanza irritante particolarmente aggressiva allo stato di vapore, la cui corretta manipolazione prevede l'utilizzo di specifiche attrezzature (maschere e guanti omologati), oltre che adeguate conoscenze delle procedure di applicazione.

A supporto di quanto affermato, riportiamo nella pagina successiva, la scheda internazionale dei rischi, relativa all'acido ossalico diidrato, consultabile integralmente su un qualunque sito internet di settore.

Giovanni Bascialla, Alberto Benci

ACCADE PURTROPPO ANCHE QUESTO

In questi giorni, siamo stati messi a conoscenza che, purtroppo, il reato di abigeato, (furto di animali allevati) è sempre più di attualità, nel caso specifico, esperti ladri (forse esperti non solo in furto ma anche in apicoltura) hanno sottratto un cospicuo numero di arnie di polistirolo contenenti api.

Il nostro socio che ha subito questo danno, ha regolarmente e giustamente presentato una denuncia contro ignoti alle autorità di polizia, ma purtroppo sarà difficile che, un prodotto alquanto comune come le arnie di polistirolo potranno essere ritrovate e restituite al legittimo proprietario.

Le api e i telai che compongono i nidi, tra una stagione saranno sostituiti, andando a rinforzare probabilmente altri nuclei o famiglie, facendo perdere la "memoria" di quanto è stato sottratto illegittimamente.

I singoli apicoltori sono invitati a non acquistare api e nuclei senza poterne accertare la provenienza, certamente le famiglie di provenienza illecita potrebbero avere prezzi minori di quanto normalmente richiesto dal mercato, ma ciò a scapito del lavoro di quanti si sono visti sottrarre il frutto

dell'impegno e del lavoro.

Inoltre, se la cosa potesse essere accertata, l'incauto acquirente potrebbe dovere subire pure azioni legali date dall'incauto acquisto, ed eventualmente fino a condanna per ricettazione.

Invitiamo invece tutti coloro che dovessero avere sospetti di materiale di dubbia provenienza, a mettere da parte l'egoismo per un "affare" ed a segnalare alla redazione il fatto, fino a segnalare con un esposto, alle autorità di polizia, quanto dagli stessi riscontrato.

Difficilmente si riuscirà a debellare l'odioso vizio di sottrarre qualcosa che non appartiene, furto, ladrocinio, ecc., ma sicuramente se non ci dovessero essere più coloro che "ricettano" ovvero acquistano a prezzo minore per egoismo, materiale rubato, verrebbe meno anche buona parte di quello "stimolo" a rubare appunto per trarne vantaggio.

La cosa tragiche è, comunque, pensare che solo un apicoltore è in grado di rubare ad un altro apicoltore le api.

Alberto Benci

Schede Internazionali di Sicurezza Chimica

ACIDO OSSALICO DIIDRATO

ICSC: 0707

D A T I I M P O R T A N T I	STATO FISICO; ASPETTO: CRISTALLI INCOLORI.
	PERICOLI FISICI:
	PERICOLI CHIMICI: La sostanza si decompone per forte riscaldamento a ca.150° C, con produzione di vapori tossici e corrosivi. La sostanza è un acido medio forte che reagisce in maniera energica con basi forti. Reagisce violentemente con ossidanti determinando rischio di incendio ed esplosione. Reagisce con argento, formando prodotti esplosivi.
	LIMITI DI ESPOSIZIONE OCCUPAZIONALE: TLV: 1 mg/m ³ ; STEL: 2 mg/m ³ (ACGIH 1997-1998).
	VIE DI ESPOSIZIONE: La sostanza può essere assorbita nell'organismo per inalazione dei suoi aerosol attraverso la cute e per ingestione.
	RISCHI PER INALAZIONE: Una contaminazione dannosa dell'aria sarà raggiunta abbastanza lentamente per evaporazione della sostanza a 20°C, più rapidamente se la sostanza è aerodispersa.
PROPRIETA FISICHE	EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE A BREVE TERMINE: L'aerosol e' corrosiva per gli occhi e la cute. L'esposizione potrebbe causare anoressia, salivazione ed emorragia nasale con progressiva debolezza, difficoltà respiratorie e collasso.
	EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE RIPETUTA O A LUNGO TERMINE: La sostanza può avere effetto sul tessuto renale, cardiaco, nervoso e sulla tiroide , causando disturbi organici.
DATI AMBIENTA- LI	Punto di sublimazione: vedere Note Punto di fusione: 102°C Densità: 1.7 g/cm ³ Solubilità in acqua, g/100 ml 10 Tensione di vapore, Pa a 30°C: vedere Note Densità di vapore relativa (aria=1): 3.1 Coefficiente di ripartizione ottanolo/acqua come log Pow: -0.7 (calcolato)

CONSORZIO QUALITÀ MIELE VARESINO



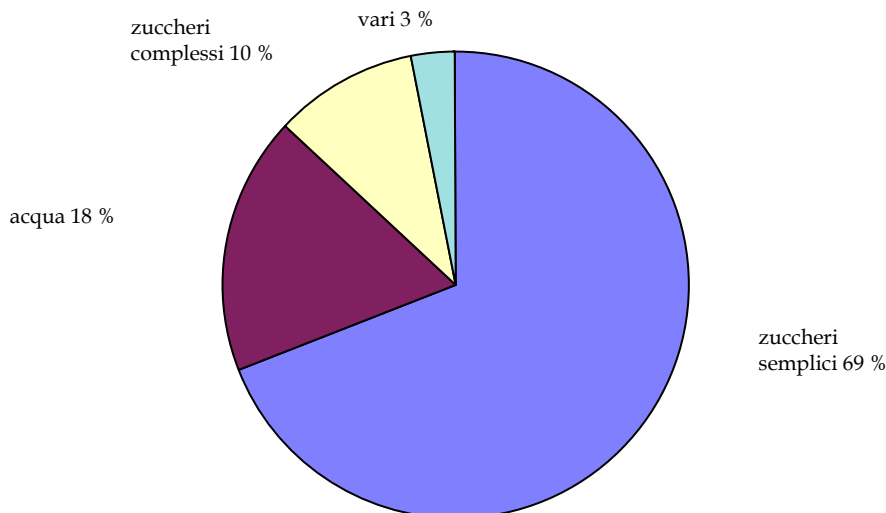
Anche su internet: www.mielevarese.it

NOVEMBRE—DICEMBRE 2008

apicoltura VARESINA

- 7 -

CARATTERISTICHE DEL MIELE



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

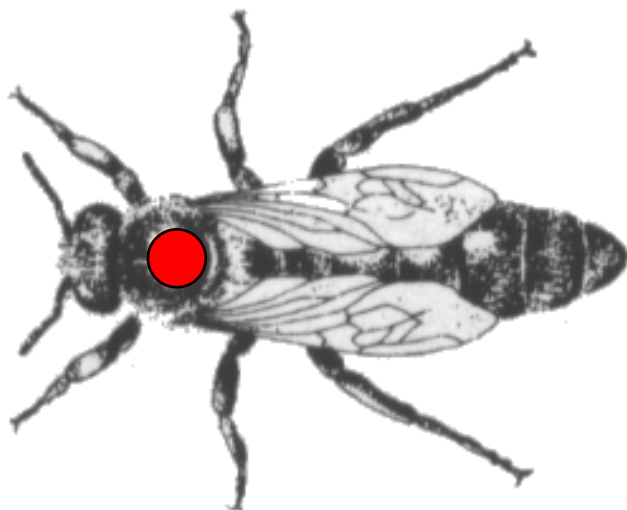
garanzia della genuinità a difesa delle esigenze e delle aspettative dei consumatori.

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), calmante 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 ROBINIA (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 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 di BELLORA Giustina
21040 CARNAGO	Via V.Veneto 25	CATTANEO Daniele
21020 CASALE LITTA fraz. Bernate	Via 1° Maggio	Az. Agricola PASQUE' 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 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 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 Viggìu' di Avellini Guglielmo

ATTENZIONE: SE COMMERCIALIZZATE PRODOTTI CON MIELE

Il nostro socio e Consigliere, nonché vice-presidente Davide Zeni, ci porta a conoscenza di una comunicazione ricevuta dalla FAI, Federazione Apicoltori Italiani, relativa a violazioni commesse da produttori-confezionatori in merito all'utilizzo della dizione "miele Italiano" su sigilli di garanzia di confezioni di alimenti composti da vari alimenti tra i quali anche, in buona parte, di miele.

Nella comunicazione si riporta in modo specifico che l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al quale spetta per Istituto, il controllo della qualità e della normativa sui prodotti alimentari, ha contestato alcune violazioni alle norme vigenti in materia di etichettatura del miele.

La sanzione non riguarda la qualità del prodotto, ma la sua denominazione nell'etichettatura, ovvero la miscela di alimenti non è in discussione, ma lo è il fatto che sulle varie etichette, in modo non corretto è riportata una scritta che potrebbe trarre in inganno il consumatore, facendogli credere che si tratta di "solo" miele Italiano.

L'interpretazione da parte di FAI, di una norma di legge, il Decreto legislativo n. 181/23-6-2003, ed altre, fa ritenere corretta la contestazione, generando l'informativa intesa a sensibilizzare tutti gli apicoltori alla corretta etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano il miele.

"Non è possibile denominare ed etichettare come miele, anche mediante sigillo di garanzia, un prodotto alimentare che faccia ricorso al miele come ingrediente, sia pure prevalente, ma associato ad altri"

A puro titolo esemplificativo e non esaustivo di tutte le possibili varianti, riportiamo alcuni esempi di prodotti alimentari che non possono essere etichettati

con la scritta "MIELE ITALIANO" sui sigilli di garanzia:

- Miscela di miele con sciroppi di frutta, ovvero miele alla pesca, miele alla menta, ecc.
- Frutta secca (noci, noccioline ecc.) annegate nel miele.
- Miscela di Miele e polline,
- Miscela di Miele e pappa reale.

Tutti questi prodotti, dei quali non è assolutamente in discussione la qualità, non possono essere considerati miele, ma alimenti a base di miele.

Il miele se etichettato come tale, deve essere esclusivamente composto dal prodotto che le api realizzano dalla raccolta del nettare dei fiori della specie floreale dalla quale poi si deriverà il nome del miele stesso.

E' Miele: il Miele di Robinia, il Miele di Castagno, il Miele di Tiglio, di Timo, di girasole, di lavanda e via discorrendo, e solo quando all'interno della confezione è presente solo il miele, sui sigilli di garanzia è possibile riportare la scritta "Miele Italiano".

Invitiamo quindi tutti i nostri associati, a controllare con attenzione le etichette che vengono poste sulle confezioni di miele, a controllare le etichette che vengono poste anche sulle confezioni di prodotti alimentari che utilizzano tra gli ingredienti, il miele, ponendo massima attenzione affinché eventuali errori od imprecisioni, vengano corrette.

A tutt'oggi, non sembra che prodotti dei nostri soci riportino di tali errori, in ogni caso, i nostri tecnici sono a disposizione in Sede presso la segreteria, per gli associati consentendo così di verificare la correttezza delle etichette, "suggerendo" gli eventuali aggiustamenti necessari.

Alberto Benci

**ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI APISTICI
DELLA PROVINCIA DI VARESE**

**LISTINO PREZZI DEL MIELE PROVINCIALE
PRODUZIONE 2008**

MIELE DI ROBINIA:

Confezione da g. 1.000

€ 9,00

Confezione da g. 500

€ 5,00

MIELE DI CASTAGNO, MILLEFIORI:

Confezione da g. 1.000

€ 8,00

Confezione da g. 500

€ 4,50

Concorso Miele Interprovinciale "Grandi Mieli dell'Insubria" - Varese 2008

Nella giornata del 7 dicembre 2008, ha avuto luogo la premiazione dei mieli che hanno partecipato al concorso "Grandi Mieli dell'Insubria", gara per la selezione dei migliori mieli di produzione della regio insubrica.

Dopo una attenta valutazione, sono stati premiati i prodotti delle seguenti aziende apistiche:

Per il miele di robinia:

- Apicoltura Ceriani di Villa Antonia, Origgio (VA)
- Apicoltura Saporiti Marco Castelseprio (VA)
- Apicoltura E.G. di Ballerini Antonella Beregazzo con Figliaro(CO)
- Apicoltura Nange's Honey di Nangeroni Roberto – Brebbia (VA)

Per il miele di castagno:

- Apicoltura F.lli Pontiggia Drezzo (CO)
- Apicoltura F.lli Ballinari Agra (VA)

Per il miele di millefiori:

- Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca Cagno (CO)
- Apicoltura fiorentini Marini Paolo Valsolda (CO)

Per il miele di tiglio:

- Apicoltura Saporiti Marco Castelseprio (VA)
- Apicoltura F.lli Pontiggia Drezzo (CO)

Per il miele di millefiori di alta montagna:

- Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca Cagno (CO)
- Apicoltura Zanatta Carmelo Stabio - Canton ticino CH

Per la melata:

- Apicoltura Bogni Ermanno Arsago Seprio (VA)

= o =

Sono stati analizzati cinquantatre campioni di miele, forniti dagli apicoltori delle provincie di Varese di Como e di Lecco, oltre che da apicoltori Elveticici provenienti dal vicino Canton Ticino.

Dopo la celebrazione Eucaristica svoltasi presso la limitrofa chiesa di Bosto, durante la quale il sacerdote celebrante ha richiamato l'attenzione sulla figura dell'apicoltore, i presenti si sono trasferiti presso la sede della nostra Associazione, in via Magenta, a Varese.

Alle ore 11.00, l'Assessore all'agricoltura della Provincia di Varese, sig. Bruno Specchiarelli, dopo avere ricevuto in dono una rappresentazione in cera di Sant'Ambrogio, cortesemente fornita dal nostro socio apicoltore Ermanno Rossi, oggetto risultato molto apprezzato ed elogiato dall'Assessore, in collaborazione con il nostro Presidente sig. Guido Brianza, hanno provveduto alla consegna degli attestati di merito agli apicoltori appresso citati, agli stessi è stato donato il libro di Padre Crivelli, recentemente ripubblicato.

Alla premiazione, ha fatto seguito un rinfresco, durante il quale è avvenuto lo scambio gli auguri per i prossimi giorni di festa, assieme agli auspici di riuscire ad estendere questa manifestazione anche alle realtà apistiche di ulteriori provincie limitrofe, quest'ultimo aspetto è stato particolarmente apprezzato dall'Assessore, dal quale è arrivata una evidente disponibilità ad ulteriori azioni di collaborazione.

Giovanni Bascialla, 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.

LILIEGGIO (*Prunus avium*)

ORIGINE: Asia occidentale

DIFFUSIONE: in Italia è presente in pianura fino a 1400 metri di altitudine nei boschi di latifoglie.

ALTEZZA: raggiunge i 20 metri.

CHIOMA: tondeggianti o piramidale

PORTAMENTO: arboreo



GEMME



Gemme alterne e disposte a spirale, divergenti, ovoidi-appuntite, spesso agglomerate in gruppi di 3-8 all'apice di brachiblasti (=rametti corti con molte cicatrici fogliari). Le perle sono rosso-brune, lucide, con orlo lanoso e in genere 8-10 per gemma.

Rametto glabro, bruno chiaro o grigio.

FIORE



Fiori ermafroditi riuniti in piccoli grappoli di 2-8 elementi. I fiori sono posti su un lungo peduncolo di 4-5 cm e sono di colore bianco.

Fioritura tra aprile e maggio in contemporanea all'apertura delle foglie.

FRUTTI



Drupe lucenti con diametro di 1-3 cm rossastre o violacee con polpa carnosa, dolce o acidula; singole o in gruppetti di 2-3.

TRONCO: fusto eretto, ramificato nella parte medio-alta. La scorza è brunastra-rossiccia e liscia nei giovani esemplari mentre è bruno-grigiastria o rossastra e rugosa in quelli più vecchi

FOLLIE



Foglie caduche, di tipo semplice con lamina obovata, leggermente lanceolata, relativamente grande, con apice acuto e margine seghettato. La base della lamina ha 2 formazioni ghiandolari a livello dell'inserzione sul picciolo (rossastro).

Il picciolo è lungo 3-5 cm, la foglia da 6-7 a 13-15 cm.

CURIOSITÀ: Questo albero è un simbolo nazionale per i giapponesi ed inoltre se viene scalfito sotto la scorza emette una resina molto efficace e diversa da quella di pino.

NUOVO MODULO DENUNCIA ALVEARI

La legge Regionale della Lombardia, n° 5/2004, prescrive che, entro il 31 gennaio di ogni anno, gli apicoltori devono produrre una denuncia di possesso degli alveari condotti e / o posseduti nella provincia di Varese e fuori provincia.

Entro la stessa data deve essere presentata anche la richiesta per la pratica del nomadismo, in provincia di Varese.

I due moduli, forniti dalle autorità Veterinarie regionali competenti, sono disponibili in Segreteria; recandosi presso la stessa, ogni lunedì mercoledì e venerdì, dalle ore 10,00 alle ore 12,00 inoltre anche ogni

terzo mercoledì del mese, dalle ore 20,30 alle ore 22,00 , sarà possibile compilarli e quindi successivamente farli consegnare alle Aree Distrettuali Veterinarie competenti per territorio, la consegna potrà avvenire attraverso la nostra Associazione.

Invitiamo tutti gli apicoltori che possiedono alveari, a contattare i tecnici presso la nostra sede, per provvedere alla compilazione dei moduli, ricevendo tutti gli aiuti alla compilazione del modulo stesso, modulo che rispetto l'anno passato, ha subito notevoli modifiche e si presenta sotto una forma grafica completamente rinnovata.

Alberto Benci

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.

PROGRAMMA SERATE DI AGGIORNAMENTO TECNICO

La nostra Associazione, rinfrancata dal successo ottenuto con le ultime esperienze di incontri di divulgazione tecnica, durante le quali un cospicuo numero di attenti apicoltori ha partecipato in modo interessato, vuole proporre le seguenti due serate di aggiornamento tecnico, serate aperte a tutti gli appassionati di apicoltura.

Il giorno 4 di febbraio 2009, dalle ore 20,30 si terrà una serata d'aggiornamento tecnico avente come tematica *"La formazione di sciami artificiali e l'allevamento di api regine"*.

Alla luce delle morie e spopolamento di colonie di api delle passate stagioni la capacità degli apicoltori, hobbisti e professionisti, di formare nuove colonie di rimonta e api regine è estremamente importante, sia per evitare il possibile ingresso di patologie con nuclei di api di dubbia provenienza che per l'aspetto economico.

La relatrice della serata sarà la dott.ssa Francesca Zacchetti, apicoltrice professionista nonché allevatrice di api regine.

Il giorno 4 di marzo 2009 dalle ore 20,30 si terrà, invece, una serata avente come tematica *"Le malattie e parassiti esotici delle api"*.

Vista la presenza nella nostra provincia di aeroporti e scali merci, il rischio d'introduzione di malattie e parassiti esotici delle api è reale.

La serata ha la finalità di fornire elementi di conoscenza agli apicoltori, hobbisti e professionisti, per permettere un possibile e tempestivo riconoscimento di questi rischi per tutelare il patrimonio apistico.

Il relatore della serata sarà il dott. Lorenzo Sesso.



APISCAMBI

CEDO:

**Miele di Robinia (acacia) 2008,
prodotto in provincia di Varese,
in latte da 25 Kg.**

**Per informazioni,
telefonare al 338 8582337.**

CEDO:

N° 3 Arnie usate, causa inutilizzo.

**Per informazioni,
Telefonare al 334 3604572**

Entrambe le serate avranno luogo presso la sala Riunioni del Ristorante "Al Ponte di Vedano", a Ponte Vedano (VA) dai più conosciuto anche come "Da Luisun", presso il quale abbiamo svolto già altre volte sia serate di aggiornamento e divulgazione che le ultime Assemblee Generali.

La comoda ed accogliente sala Riunioni, permetterà agli apicoltori di tutta la provincia di Raggiungerci comodamente.

Invitiamo tutti i soci a divulgare queste nostre iniziative, accessibili a tutti coloro che possiedono alveari, agli appassionati che intendono avventurarsi lungo il percorso dell'apicoltura.

Vi aspettiamo numerosi, certi che serate così incontreranno i vostri interessi e la vostra curiosità.

Con l'occasione, desideriamo augurare a tutti i nostri lettori, i migliori auguri per le festività che, nei prossimi giorni, ci allieranno-

Buone feste e felice anno nuovo.

Alberto Benci