

Consegnato alla posta di
Varese per la spedizione il:

CASTAGNATA SOCIALE 2011

DOMENICA 20 NOVEMBRE 2011

ORE 14,30 CENTRO CULTURALE "LODULA"

VIA D'AZEGLIO - TRADATE (VA)

TRATTAMENTI INVERNALI PER LA VARROATOSI

RITIRO CERA - CONSEGNA CANDITO PRENOTATO

IN QUESTO NUMERO.

- Posta Elettronica e indirizzo skype,
- Verbale Consiglio Direttivo 12/9/2011,
- Trattamenti invernali per il controllo della varroatosi,
 - Il Cinnipide del Castagno in Lombardia,
 - Scheda botanica del Castagno,
- Riconoscimento della DOP del Miele Varesino,
 - Il ritorno di Padre John,
 - La ricetta di Padre Zago,
- Situazione sanitaria delle colonie,
 - Comunicazioni importanti,
- Etichettatura Miele Informazioni obbligatorie e facoltative,
- Modulo segnalazione alla segreteria,
- Cartello prezzo miele 2011.

WWW.

apicoltura VARESINA.IT

BOLLETTINO MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE TRA I 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

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

REDAZIONE: GIOVANNI BASCIALLA, e-mail: giovanni.bascialla@teletu.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 21 OTTOBRE 2011: copie stampate: 450.

- Posta Elettronica e indirizzo skype, pag. 2,
- Verbale Consiglio Direttivo 12/9/2011, pag. 3,
- Trattamenti invernali per il controllo della varroatosi, pag. 4,
- Il Cinnipide del Castagno in Lombardia, pag. 5-6,
- Scheda botanica del Castagno, pag. 7,
- Riconoscimento della DOP del Miele Varesino, pag. 8-9,
- Il ritorno di Padre John, pag. 10-11,
- La ricetta di Padre Zago, pag. 12,
- Situazione sanitaria delle colonie, pag. 12,
- Comunicazioni importanti, pag. 13,
- Etichettatura Miele Informazioni obbligatorie e facoltative, pag. 14-15,
- Modulo segnalazione alla segreteria, pag. 15,
- Cartello prezzo miele 2011, pag. 16.

POSTA ELETTRONICA E INDIRIZZO SKYPE

Si invitano tutti i Soci, a comunicare la propria casella di posta elettronica e l'eventuale indirizzo "skype" per poter inviare, oltre che con i consueti canali di informazione, notizie in tempo reale.

La casella di posta elettronica e l'indirizzo "skype" possono essere comunicate alla segreteria della nostra associazione mediante telefono, e-mail: apicolturavaresina@tiscali.it, oppure in

occasione della prossima Assemblea Generale che avrà svolgimento il prossimo 13 marzo 2010.

Il mezzo elettronico riveste sempre più un aspetto fondamentale nelle comunicazioni, pure noi, da anni, cerchiamo di utilizzare queste tecnologie per velocizzare lo scambio di informazioni.

Utilizziamolo sempre più.

Verbale della seduta del: CONSIGLIO DIRETTIVO DEL GIORNO 12 Settembre 2011

12 settembre 2011.

Varese. Presso la sede dell'Associazione tra i Produttori Apistici della Provincia di Varese, ha avuto svolgimento la riunione del Consiglio Direttivo dell'Associazione degli Apicoltori varesini.

Il primo argomento affrontato, ha visto discutere in merito all'organizzazione del "Concorso Miele", tra le Associazioni "REGIOINSUBRIA", comprendente le aree geografiche-culturali di "VARESE - COMO - LECCO - NOVARA - VERBANIA CUSIO OSSOLA - TICINO (CH)".

Si è passati poi all'analisi degli aspiranti candidati a soci all'Associazione.

Successivamente il Presidente, sig. Brianza, ha voluto presentare i ringraziamenti agli apicoltori che si sono resi disponibili alla realizzazione della manifestazione Mipam, svoltasi nelle settimane precedenti.

Argomento assai importante, ha visto il successivo punto trattato, si è comunicato che il 23 settembre 2011, presso "Ville Ponti" avrà luogo una "Riunione di pubblico accertamento" per riconoscimento, con la presenza di Funzionari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della D.O.P. relativo al "Miele Varesino".

Tornando al punto precedentemente trattato, ovvero il concorso dei mieli, si definisce il Termine per la presentazione dei campioni, per partecipare al concorso.

Tale termine è stato fissato improrogabilmente entro il 22 settembre 2011, le tipologie di miele ammesse sono:
"MELATA /
MILLEFIORI MONTAGNA - PIANURA /
TIGLIO /
CASTAGNO /
ROBINIA.

Successivamente si è stabilita la data per lo svolgimento della "Castagnata Sociale", il prossimo 20 novembre 2011, presso il centro socio culturale LODULA di Tradate.

Approssimandosi il periodo di migliore commercializzazione del Miele, l'Associazione, rispondendo ad un suo preciso compito, procede a stabilire il prezzo di vendita, consigliato, del Miele Prodotto e commercializzato nella provincia di Varese:

Prezzo miele: nuovo prezzo in vigore,

Acacia 1000 g	= € 9,00
Castagno 1000 g	= € 9,00
Melata - Millefiori 1000 g	= € 8,00
Acacia 500 g	= € 5,00
Castagno 500 g	= € 5,00
Melata - Millefiori 500 g	= € 4,50

In considerazione della infestazione del parassita "Cinnipide del Castagno", si prevede una scarsa produzione di miele di Castagno, nei prossimi anni.

Altro importante argomento, riguarda i prossimi Trattamenti invernali, i tecnici si stanno adoperando per fornire le opportune indicazioni in merito.

Altro argomento ha riguardato la costituzione della nuova associazione c.d. "Lombardia miele", nel prossimo futuro, si avranno sviluppi in tal senso.

Ultimo argomento, riguarda l'acquisto collettivo di candito, acquisto che sarà organizzato nei prossimi mesi.

Alberto Benci

TRATTAMENTI INVERNALI PER IL CONTROLLO DELLA VARROATOSI

Il periodo invernale, pur essendo quasi totalmente libero da attività apistiche di campo, è un momento fondamentale per la lotta alla varroatosi.

Generalmente il periodo invernale consente un trattamento acaricida in assenza di covata permettendo di ridurre sotto una soglia di 50 acari la popolazione di *Varroa destructor*.

Nonostante quanto si possa pensare, il trattamento acaricida con acido ossalico, sotto la forma autorizzata del farmaco veterinario API-BIOXAL, è ben tollerato anche a basse temperature permettendo di eseguire il trattamento acaricida anche in inverno inoltrato al fine eseguire il trattamento in assenza di covata.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI

ACIDO OSSALICO

(API-BIOXAL, *Chemicals laif*)

PERIODO DI SOMMINISTRAZIONE:

In assenza di covata a temperature superiori a 10°C per il trattamento per gocciolamento e sublimazione.

EFFICACIA RELATIVA

IN ASSENZA DI COVATA: 90-95%

SOMMINISTRAZIONE PER GOCCIOLAMENTO

Aprire la confezione intatta di API-BIOXAL e scioglierne completamente il contenuto nel quantitativo indicato di sciroppo

(acqua e saccarosio in rapporto p/p 1:1 - esempio 400 g di saccarosio e 400 ml di acqua demineralizzata, si prelevano 500 ml della soluzione ottenuta)

BUSTA DA 35 g di API-BIOXAL

Sciogliere il contenuto della busta in 500 ml di soluzione di soluzione di sciroppo

(acqua e saccarosio 1:1 p/p - sciogliere 400 g di saccarosio in 400 ml di acqua demineralizzata e prelevare 500 ml di sciroppo).

BUSTA DA 175 g di API-BIOXAL

Sciogliere il contenuto della busta in 2,5 l di

soluzione di soluzione di sciroppo (acqua e saccarosio 1:1 p/p - sciogliere 1,8 kg di saccarosio in 1,8 l di acqua demineralizzata e prelevare 2,5 l di sciroppo).

BUSTA DA 350 g di API-BIOXAL

Sciogliere il contenuto della busta in 5,0 l di soluzione di soluzione di sciroppo

(acqua e saccarosio 1:1 p/p - sciogliere 3,6 kg di saccarosio in 3,6 l di acqua demineralizzata e prelevare 5,0 l di sciroppo).

Il trattamento deve essere eseguito in unica somministrazione, gocciolando con una siringa la soluzione sui favi, trasversalmente alla loro direzione, alla dose di 5 ml per favo occupato dalle api.

SOMMINISTRAZIONE PER SUBLIMAZIONE

Mettere 2,3 g del prodotto API-BIOXAL (tal quale) nel dispositivo elettrico spento (es. Varrox) per la sublimazione.

Chiudere l'alveare mediante stracci-gommapiuma bagnata dopo aver posizionato il dispositivo sotto il glomere inserendolo dalla porticina di volo.

Collegare il dispositivo elettrico (es. Varrox) ad una batteria 12 V o altra fonte idonea e lasciarlo in funzione per 3 minuti all'interno dell'alveare.

Dopo altri 3 minuti rimuovere il dispositivo dall'alveare e raffreddarlo con acqua potabile rimuovendo i residui della sublimazione.

Mantenere la colonia chiusa per circa 10 minuti e ripetere l'intervento per la colonia successiva.

Utilizzare i dispositivi di protezione personale, maschera filtrante FFP3, occhiali e guanti durante le fasi di esecuzione del trattamento.

Dal mese di ottobre il prodotto API-BIOXAL è acquistabile senza ricetta veterinaria, ma è comunque necessario registrare il trattamento sull'apposito registro e conservare le ricevute/fatture di acquisto del prodotto.

Lorenzo Sesso

Il Cinipide del Castagno in Lombardia: attualità e prospettive di controllo

Marco Boriani

Regione Lombardia - D.G. Agricoltura - Servizio fitosanitario regionale

Generalità

Dryocosmus kuriphilus Yasumatsu, più conosciuto come Cinipide Galligeno del Castagno, è un insetto da quarantena soggetto ad un decreto di lotta obbligatoria (Decreto Ministeriale del 30 ottobre 2007 - Misure d'emergenza provvisorie per impedire la diffusione del cinipide del castagno, *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu, nel territorio della Repubblica italiana. Recepimento della decisione della Commissione 2006/464/CE). Attualmente risulta presente in quasi tutte le regioni italiane. La sua diffusione è favorita dallo spostamento del materiale di moltiplicazione infestato che risulta, durante l'inverno, asintomatico. Quest'insetto ha la capacità di portare ad un rapido deperimento le piante attaccate. Il deperimento è conseguenza del mancato o ridotto sviluppo dei germogli derivanti da gemme che, a primavera, a causa della presenza delle larve nei tessuti meristemati, si evolvono in galle. Tuttavia tale deperimento non porta a morte le piante per la sola azione del Cinipide e se non compromesse per altra causa. Anzi, la prima causa di mortalità è sempre rappresentata dal cancro corticale, in relazione al quale gli effetti determinati dal Cinipide assumono sempre un'importanza secondaria. La ridotta fioritura, che si ripercuote sulla produzione mielaria e frutticola, oltre che il ridotto accrescimento delle piante colpite, sono il risultato più evidente della presenza di consistenti popolazioni di questo insetto. È opportuno precisare che sarebbe peraltro sbagliato attribuire al Cinipide qualunque effetto negativo sulle produzioni, giacché queste hanno carattere ciclico e gli andamenti climatici, con periodi caratterizzati da alte temperature invernali, siccità primaverili ed estati fresche, sono fattori da sempre concomitanti e contribuenti a condizionare i risultati produttivi. L'azione operata dagli

antagonisti naturali nel mantenere il Cinipide al di sotto della soglia di danno è quanto si verifica nell'areale d'origine della specie ed è l'obiettivo dei programmi di lotta biologica attualmente in corso in Italia. Esperienze condotte in Giappone e negli Stati Uniti hanno infatti dimostrato l'utilità e l'efficacia del parassitoide specifico *Torymus sinensis* Kamijo nel ricondurre la popolazione del Cinipide ad una condizione di equilibrio con l'ecosistema-bosco, premessa per un controllo stabile, a medio e lungo termine, di questa specie esotica. L'introduzione di questo antagonista specifico ha interessato, in questi anni, molte regioni italiane. Dopo il Piemonte, nel 2005, l'insetto è stato rilasciato nel 2008 in Lombardia e Liguria e successivamente in molte altre realtà. Qual è l'obiettivo di questi rilasci? Quello di raggiungere un equilibrio dinamico tra l'ospite e il proprio specifico antagonista, che è la condizione necessaria e sufficiente per mantenere sotto controllo questa specie nel tempo.

Il programma di lotta biologica:

L'introduzione del *Torymus sinensis* Kamijo

La presenza del Cinipide del Castagno in Lombardia è nota dalla primavera del 2006. La prima segnalazione si deve infatti ad un castanicoltore della Val Seriana (Bergamo) ed è la conseguenza dell'acquisto inconsapevole di materiale infestato avvenuto nel 2004. In molte altre circostanze la prima presenza del Cinipide è da ricondursi a questa modalità di diffusione. Attualmente quest'insetto è presente, con popolazioni eterogenee, in quasi tutte le aree castanicole della Lombardia. In occasione della prima visita nella nostra regione, nell'ottobre 2006, degli Ispettori della Commissione Europea, la lotta biologica fu da subito indicata come l'unica soluzione per dare a questo problema una risposta strutturale. Infatti non è la prima volta che un insetto "esotico" viene riportato sotto controllo attraverso il ricorso ad un

proprio antagonista specifico. Non è infatti praticabile un controllo chimico di questa specie. I trattamenti insetticidi sono scarsamente efficaci e danno risultati controproducenti. Le larve, all'interno delle galle, sono irraggiungibili e gli adulti hanno un volo scalare nel tempo. Per incidere sulle loro popolazioni sarebbe quindi necessario condurre numerosi trattamenti, con spese onerose, compromissione della biodiversità e nessun risultato stabile nel tempo. Inoltre tali interventi sarebbero incompatibili con programmi di controllo biologico di questa specie. Così, nel gennaio 2007 furono presi i primi contatti con il Prof. Alberto Alma del DIVAPRA dell'Università di Torino. Il 2 maggio 2008 ad Albino (Bergamo) fu rilasciato un primo gruppo di antagonisti, la cui successiva generazione fu rinvenuta nella primavera 2009. Questo fu il primo obiettivo raggiunto. Infatti tale circostanza dimostrava che all'introduzione era seguita la riproduzione dell'insetto in condizioni naturali. Nel 2009 fu condotta una seconda introduzione nella medesima zona, ma in un'area più ampia di quella originaria. Attualmente il *T. sinensis* si trova stabilmente insediato in Valle Seriana e quell'area costituirà pertanto la prima "area di moltiplicazione" dell'insetto in Lombardia. Da essa si potranno così prelevare degli antagonisti da rilasciare in altre aree lombarde. A differenza di altre specie utilizzate in programmi di lotta biologica, il *T. sinensis* non può essere allevato e quindi riprodotto in laboratorio. Circostanza questa che rende possibile il suo reperimento "solo" nelle aree di rilascio e dopo qualche anno dalla sua liberazione. Le modalità d'introduzione sono quindi di tipo "propagativo": all'introduzione segue la successiva diffusione naturale dell'antagonista. Tale modalità risulta molto efficace a medio e lungo termine perché consente una regolazione naturale della dinamica di popolazione dell'ospite. I rilasci successivi hanno poi interessato le seguenti altre aree regionali. Val Camonica (2010), Val Trompia (2011), Val Brembana (2011), Val San Martino (2011), Oltrepo Pavese (2011),

Triangolo Lariano (2011) e Parco regionale Campo dei Fiori (2011).

Il programma di lotta biologica: attualità e prospettive

Come sopra ricordato ci troviamo di fronte ad un antagonista specifico che non può essere riprodotto in laboratorio. La prima è una qualità decisiva per ottenere nel tempo il controllo del Cinipide e il mantenimento delle sue popolazioni al di sotto della soglia di danno. Il secondo è un limite, soprattutto nelle fasi iniziali, potendo ottenere solo in Natura individui dell'antagonista da rilasciare. La prima fase d'introduzione del *T. sinensis* in Lombardia è però già stata completata e la sua diffusione naturale nei prossimi anni non potrà che incidere negativamente sulle popolazioni del Cinipide. D'altronde questo è quanto sta già avvenendo nell'area di primo rilascio. Nuove introduzioni sono previste nei prossimi anni e contribuiranno a diffondere ulteriormente l'antagonista nelle aree dove non risulta presente. Attualmente il concorso operato da altri antagonisti indigeni e generici non è ancora adeguato per contribuire a rafforzare l'azione del *T. sinensis*. Questi antagonisti sono già attivi dal momento dell'individuazione del Cinipide in Lombardia. Hanno un ruolo marginale, ma il loro contributo, come somma dell'azione di diverse specie, potrà essere importante in un secondo momento. Naturalmente il Cinipide ha un ruolo, in questa fase storica e nelle aree di maggiore presenza, sulla produzione e sugli accrescimenti legnosi, come già detto. Tuttavia si tratta di una condizione temporanea che sarà già destinata, nei prossimi anni, a regredire. L'attivazione di meccanismi di autoconservazione interni alla specie, legati alle disponibilità alimentari, e i condizionamenti dovuti all'introduzione e diffusione del suo parassitoide specifico, così come il concorso di altri antagonisti generici e indigeni, porteranno la consistenza numerica delle sue popolazioni al di sotto della soglia di danno e in una condizione di equilibrio dinamico, negli ecosistemi interessati, tale da garantire nel tempo una normalizzazione della sua presenza.

SCHEDA BOTANICA DEL CASTAGNO

CASTAGNO (*Castanea sativa*)

ORIGINE: regioni sud-europee (pollini fossili 10'000-15'000 anni), Asia minore e Africa settentrionale.

DIFFUSIONE: in Italia negli areali collinari e montani fino ai 1000 m (1200 m a sud).

ALTEZZA: raggiunge i 20-30 metri.

CHIOMA: conico-piramidale negli esemplari giovani, con tendenza a diventare espansa, globosa ed irregolare negli esemplari adulti.

PORTAMENTO: arboreo.



GEMME



Gemme alterne e disposte sullo stesso piano, ovoidi-appuntite, con due grandi perule diseguali, da giallo-brune a bruno-rosse, finemente pelose, orlate di scuro.

Rametto angolato, con numerose lenticelle chiare e midollo vagamente pentagonale.

FRUTTI



Noci dette castagne, con base allargata, con diametro di 4-6 cm, brune e lucenti.

Interamente rivestita da una cupula spinosa, con spine ramificate, detta riccio, che a maturità si apre per liberare la o le castagne contenute.

TRONCO: fusto diritto, ramificato nella parte medio-alta. La scorza è brunastra con sfumature grigiastre, interamente solcata e fessurata longitudinalmente negli esemplari adulti, mentre è liscia in quelli giovani.

INFIORESCENZE



Pianta monoica con fiori unisessuali riuniti in infiorescenze.

Le infiorescenze maschili sono rappresentate da spighe lunghe 10-20 cm, di color giallo-verdastro poste all'ascella delle foglie. Le infiorescenze femminili sono fiori singoli o raggruppati a 2-3 e posti alla base di quelle maschili. Fioritura giugno-luglio.

FOGLIE



Foglie caduche, semplice, oblunghe-lanceolate lunghe 10-20 cm, con margine seghettato e apice appuntito. Di colore verde intenso e lucide, picciolate, cordate alla base.

IL CAMMINO VERSO IL RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) DEL MIELE VARESINO DI ACACIA

Il 23 settembre 2011 si è compiuto un passaggio fondamentale nel cammino verso il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) del Miele Varesino di Acacia (*Robinia pseudoacacia*), un giorno importante per gli apicoltori della provincia di Varese.

Nelle sale del Centro Congressi delle Ville Ponti si è tenuta l'audizione pubblica del Disciplinare di produzione del Miele Varesino di Acacia finalizzata a certificare la corrispondenza tra quanto scritto nel Disciplinare e le modalità di produzione del miele in territorio varesino.

A questo evento, condotto da funzionari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali di Roma, hanno partecipato sia apicoltori varesini che extra provincia, imprese del settore apistico, Associazioni, Istituzioni, Enti Pubblici ed altre persone interessate a questo argomento.

Secondo quanto previsto dalla normativa, superato il confronto dell'audizione pubblica, il Disciplinare sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato Italiano perché abbia la massima divulgazione e successivamente, se non ci saranno ricorsi, la documentazione sarà inviata alla Commissione Europea perché approvi anch'essa il Disciplinare così che il Miele Varesino di Acacia possa fregiarsi del prestigioso marchio della Denominazione di Origine Protetta.

Quanto si è vissuto nella giornata del 23 settembre scorso si può considerare il traguardo di una tappa che premia gli sforzi di molti apicoltori varesini oltre che di Camera di Commercio e Provincia di Varese, dell'Associazione Produttori Apistici di Varese e delle Organizzazioni di Categoria ma è anche il riconoscimento per un settore la cui produzione è fra le più significative in Italia, in cui operano una ottantina di imprese professionali, più di cinquecento hobbisti che

possiedono, dislocate sul territorio provinciale, più di dodicimila arnie che, nel periodo delle fioriture dell'acacia raddoppiano il loro numero per la presenza di nomadisti.

Il cammino di certificazione del Miele Varesino di Acacia inizia nel 2003 quando l'Assemblea del Consorzio Qualità Miele Varesino delibera all'unanimità di avviare le pratiche necessarie per ottenere un riconoscimento per la caratterizzazione del Miele Varesino non come I.G.P. (Identificazione Geografica Protetta) ma come D.O.P..

Camera di Commercio e Provincia di Varese da subito hanno sostenuto, con contributi specifici, questo progetto incaricando la Facoltà di Scienze Agrarie di Milano di effettuare ricerche, studi e analisi finalizzati al riconoscimento del Miele e di altri prodotti dell'agricoltura varesina.

Si avvia il lavoro di caratterizzazione del Miele Varesino di Acacia definendone l'area di produzione, attivando la ricerca e la verifica dei materiali documentari e storici, leggendo e elaborando i dati delle analisi dei mieli dei singoli produttori effettuate dal Consorzio Qualità Miele Varesino, procedendo ad effettuare nuove analisi del miele di acacia tra cui le analisi melissopalinoologiche effettuando la georeferenziazione dei campioni esaminati.

Nel contempo vengono redatte le diverse bozze dei documenti che accompagnano la domanda di riconoscimento per la D.O.P. che doveva essere inoltrata sia alla Regione Lombardia che al Ministero.

Nel gennaio 2008 a conclusione del lavoro redazionale, il Consorzio Qualità Miele Varesino inoltra ufficialmente alla Regione Lombardia la domanda di riconoscimento della D.O.P. corredandola con la documentazione fondamentale per avviare la

procedura: il "Disciplinare di Produzione", il "Documento Unico", la "Relazione Tecnica" e la "Relazione Storica-Economica".

A fine 2009 la Regione Lombardia, dopo aver chiesto più volte integrazioni ai diversi documenti, esprime il parere favorevole al riconoscimento della D.O.P. del Miele Varesino di Acacia e la documentazione il 13 gennaio 2010 arriva a Roma al Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari e Forestali che in pochi mesi esamina la documentazione pervenutagli ed esprime alcuni rilievi riguardanti aspetti anche relativi alla specificità del prodotto.

L'incontro avvenuto a Roma presso la sede del Ministero il 15 giugno 2010 tra i funzionari ministeriali, il Segretario del Consorzio, Rag. Carlo Bruna ed il sottoscritto, più considerarsi il momento che ha dato la svolta a tutta l'iniziativa: diventa molto più chiaro cosa occorre ancora "produrre" per rafforzare e migliorare tutta la documentazione tecnica inviata e come "allineare" il Consorzio al nuovo Organismo che dovrà costituirsi in vista del riconoscimento della D.O.P.

Al fine di sostenere scientificamente la caratterizzazione del Miele Varesino d'Acacia il Consorzio ha incaricato l'Unità di Ecologia Vegetale e Fitogeografia del Dipartimento di Biologia dell'Università dell'Insubria che ha provveduto a redigere una relazione che pone attenzione a quelle specie arboree che rivestono un'importanza per la caratterizzazione melissopalnologica del Miele Varesino d'Acacia.

Con il supporto degli Uffici dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Varese si è proceduto ad effettuare l'analisi dettagliata della collocazione ed estensione di tutti i boschi di Robinia in Provincia di Varese.

Inoltre, con il compito specifico di supportare tecnicamente coloro che stavano riesaminando ed integrando la documentazione da ripresentare al Ministero, l'Assemblea del Consorzio ha formalmente costituito un gruppo di lavoro, coordinato dal sottoscritto e composto da Luigi Ballinari, Guido Brianza, Gasparino Limido, Michele Mottalini, Maria Mineo in Soldavini, Davide

Zeni e Carlo Bruna.

Infine con l'ausilio degli apicoltori referenti di zona aderenti alla Associazione Produttori Apistici della provincia si è proceduto a verificare la effettiva presenza dei boschi di robinia nelle diverse aree della nostra provincia, confrontare e definire le modalità di produzione e concordare altri dati tecnici.

Nel mese di maggio 2011, tutta la documentazione prodotta è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione e dall'Assemblea del Consorzio.

I testi definitivi sono stati inviati al Ministero delle Politiche Agricole che li ha approvati ed ha attivato l'audizione pubblica sul "Disciplinare di produzione del Miele Varesino di Acacia"; audizione pubblica che si è svolta il 23 settembre scorso.

Quanto è successo e se siamo arrivati a questa significativa tappa è frutto del lavoro di molti, di Pietro Maestroni, Carlo Bergamaschi, Ferdinando Fiori, i tre Presidenti che in questi 22 anni hanno guidato il Consorzio Qualità Miele Varesino verso questo traguardo.

Lo dobbiamo a Guido Brianza, che in questi anni in cui si è iniziato a "lavorare" per la D.O.P. ha guidato in qualità di Presidente l'Associazione Produttori Apistici della provincia di Varese che ha collaborato per raggiungere questo riconoscimento e che in sintonia con il Consorzio organizza diverse e significative iniziative per promuovere e sostenere il miele varesino.

Lo dobbiamo alle Istituzioni, Camera di Commercio e Provincia in primis, che hanno sempre sostenuto anche finanziariamente la certificazione del Miele Varesino valorizzando e promuovendo in questo modo il settore apistico varesino.

Lo dobbiamo a tutti gli apicoltori noti e meno noti, professionisti o hobbisti, con tante o poche arnie e a tutti agli appassionati del settore apistico che, con professionalità e passione hanno sempre lavorato nel rendere grande e interessante anche economicamente questo settore che oggi è avviato all'ottenimento del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta del miele più pregiato prodotto in provincia di Varese.

Dott. Ferruccio Maruca

IL RITORNO DI *Padre John*



Lo scorso anno, nel mese di novembre, presentai al lettore il reverendo *padre John Oyewole*, sacerdote della Diocesi Cattolica di Ondo, in Nigeria.

Quella che io chiamo la mia “arnia della fratellanza”, ovvero il grande amore per le mie api, fece sì che vivessi una nuova esperienza da porre tra i ricordi più felici e gratificanti della mia vita di apicoltore: l’incontro con *padre John*, per realizzare insieme un progetto, inizialmente davvero arduo e con varie difficoltà.

Ancora una volta la Vita mi ha insegnato che credere in quello che vogliamo raggiungere, se sostenuti dalla tenacia e dalla conoscenza, è il percorso più sicuro per il traguardo.

Ecco il progetto: realizzare nella terra di *padre John* un apiario, partendo dal nulla, eccezione fatta per la fioritura che laggiù, grazie alla generosità della Natura, vive otto mesi l’anno. Che meraviglia! Solo pensare a questo, il compito diventa un dovere.

Occorre imparare a gestire la conduzione di un apiario e lavorare con la *Top bars Hive*, ovvero l’arnia africana. Una delle difficoltà più problematiche che si presentano è, non potendo per il momento esportare in terra africana la nostra realtà apistica, il dover prendere in considerazione la protagonista locale: l’ape africana, alquanto aggressiva e, nei confronti della nostra domestica *ligustica*, più piccola di un

millimetro, per cui, ahimè!, i nostri fogli cerei non sono idonei alla costruzione del favo.

Non mi perdo d’animo: con il disegno datomi dall’amico Federico Parini ricorro al materiale che ho già nella mia mini falegnameria ed in breve do’ vita ad un’arnia africana, con grande gioia e stupore di *padre John*.

La *Top bars Hive* è una prima razionalizzazione del bugno villico: le api non verranno più sacrificate, uccise per estrarre il miele e di questo mi sentirò sempre orgoglioso per avere contribuito alla loro protezione. Saranno le api stesse a costruire i fogli cerei, invitate da gocce di cera messe nella scanalatura centrale di ciascuna barra. Il miele verrà poi estratto dalle barre del melario tagliando con un coltello i fogli cerei che verranno posti nel torchio e ben presto rimpiazzati dalle api stesse, grazie, come già detto, alla ricchissima, lunga e varia fioritura, nonché alla temperatura ottimale della zona.

Altro vantaggio: l’arnia africana potrà essere costruita a costo molto basso, quasi nullo.

Padre John si rivela subito un ottimo allievo, con una grande voglia di apprendere ed una crescente passione per le api. Dopo quattro mesi d’intenso lavoro, pratico e teorico, presso *Ca’vrett*, il mio apiario in Varese, *padre John* è in grado di sentirsi apicoltore: potrà ora gestire un apiario e veder realizzato ciò che gli sta molto a cuore, “*Potremo dare da mangiare a chi non ne ha, promuovere un piccolo commercio dando lavoro a chi non ne ha e.....fare tante candele.*” Queste sue parole, pronunciate col sorriso del cuore e dello sguardo, devono farci riflettere e meditare. A me è accaduto.

E’ giunto il momento di fare ritorno in Nigeria.

L’Associazione tra i Produttori apistici della provincia di Varese organizza un incontro nella propria sede con *padre John*, durante il quale gli viene conferito dal presidente Guido Brianza il meritato diploma;

il padre, con la sua semplicità ed umiltà, fa nascere il desiderio di dar vita ad un gemellaggio tra gli apiari varesini e quelli che nasceranno ad Ondo, nella sua Diocesi : il desiderio diventa subito realtà, con commozione ed impegno da parte di tutti.

Mi sono affezionato a *padre John*, a livello, oserei dire, paterno e prima della sua partenza gli lancia una sfida, sfida forse dettata anche dal cuore, per tener vivo il contatto: "Voglio vedere un tuo apiario prima di fine d'anno". *Padre John*, sorridendo per la fiducia, promette.

Accompano il *padre* all'aeroporto di Malpensa con un carico di speranza e materiale che gli ho donato per poter dare inizio alla prima fase del progetto apistico. Salutandolo, gli rammento la sfida-promessa.

Mentre faccio ritorno a casa, il pensiero va alla terra nigeriana e mi nasce qualche perplessità: la Nigeria non è dietro l'angolo, il materiale non si può acquistare, l'apicoltore deve sapersi arrangiare, le comunicazioni non sono facili e poi *padre John* ha la sua attività pastorale da svolgere e si potrà dedicare alle api nel poco tempo libero che gli rimane. Mi convinco e mi rimprovero di essere stato troppo fiducioso ed anche troppo ottimista. Mah...!

La fine d'anno è giunta ed anche superata. Da parte di *padre John* il silenzio. Non giungono notizie. Subentra anche la preoccupazione per i disordini e le tensioni politico-religiose (difficile convivenza tra musulmani e cristiani) nel paese africano.

L'attesa lascia spazio alla rassegnazione.

Ma....., nel marzo 2011,



all'improvviso ecco giungere le prime foto dell'apiario di *padre John* e del miele prodotto, con la notizia anche che in Luglio egli verrà in Italia per una breve vacanza. Provo la stessa gioia di quando si va in apiario e ci si accorge che la famiglia destinata ormai alla fine, perché debole, si è improvvisamente ripresa . Ed ecco il ritorno di *padre John*: gli amici lo vogliono salutare, ascoltare la sua esperienza di apicoltore, sapere se con la sua innata bontà è riuscito ad ammansire le cattive api africane.....

A questo punto decidiamo di organizzare una conferenza stampa a Villa Recalcati, sede della Provincia di Varese: vi partecipano con attenzione l'assessore all'agricoltura *Bruno Specchiarelli*, il presidente di Confagricoltura *Pasquale Gervasini*, il nostro presidente *Guido Brianza* e numerosi rappresentanti della stampa che, entusiasti per il narrare di *padre John*, vivacizzano la conferenza con le loro domande sul suo cammino di apicoltore e la sua soddisfazione di aver cominciato a realizzare lo scopo principale, quello di riuscire a creare lavoro, produrre cibo e commercio nella sua diocesi.

A questo punto sento il dovere, come sua guida tecnica, di intervenire per rallegrarmi con il mio allievo e spronarlo ad attivare la fase 2 del progetto: migrare all'arnia europea ,senza abbandonare la produzione con l'arnia africana. Il problema tecnico da superare è, come già sappiamo, quello di avere fogli cerei adatti all'ape africana.

Necessita dunque altro materiale: primo fra tutti il costoso stampo per fogli cerei.

Il dott. *Francesco Aletti Montano*, titolare della storica grappa *Rossi D'Angera*, è provvidenzialmente presente alla conferenza stampa: commosso, si offre di sponsorizzare la seconda fase del progetto. Evviva! Ora possiamo pensare alla sperimentazione dell'arnia *Dadant Blatt* in terra nigeriana e gettare così i semi per la produzione razionale del miele.

Coraggio e buon lavoro, *padre John*! Le api ci hanno confermato ancora una volta una loro dote preziosa: far nascere solidarietà e fiducia tra il prossimo. Giulio Garti

LA RICETTA DI PADRE ROMANO ZAGO

Ricetta fatta con le foglie fresche dell'Aloe arborescens miller, tratta dal libro "Di cancro si può guarire" di Padre Romano Zago.

Ingredienti:

- 350 grammi di miele d'api (miele biologico).
- 350 grammi di Foglie di Aloe Arborescens.
- 50 ml di distillato (Grappa, Cognac, Whisky, ecc.).

Preparazione:

Pulire le foglie con un panno asciutto, asportare con un coltellino le spine laterali ed eventuali imperfezioni, spezzettare le foglie e metterle nel frullatore.

Aggiungere il distillato e il miele, frullare il contenuto.

La crema ottenuta si versa in un barattolo di vetro scuro (se non disponibile foderarlo con carta scura), conservare in frigo a 4° C circa.

Consumare entro 30 giorni.

E' importante che tutto questo sia fatto quasi al buio chiudendo gli infissi.

Come si usa:

- Mescolare bene il frullato ogni volta che si usa.
- La posologia varia secondo il tipo di patologia, seguire il consiglio del medico.
- Iniziare con dosi piccole (un cucchiaino da te 2 volte al giorno) mezz'ora prima dei pasti.
- Il giorno successivo assumere (un cucchiaino da frutta 2 volte al giorno).
- Non somministrare a donne nel periodo di allattamento o gravidanza, potrebbe cambiare il sapore del latte per la presenza degli antrachinoni.
- Dosi eccessive possono causare dolori addominali e diarrea (oltre 20 cucchiaini).
- Quotidianamente a chi è indicato è un ottimo integrante per tutto il periodo durante il quale si è sottoposti a chemioterapia e radioterapia.
- Sospendere la cura a barattolo finito per 10 giorni, riprendere solo in caso di necessità.

Chi deve usarla:

La sua assunzione viene consigliata a tutti, dal neonato all'anziano, alla donna in gravidanza, o in allattamento, alla persona

grassia e alla magra, nel super lavoro sia fisico che mentale, in tutte le affezioni vaso circolatorie, in tutte le affezioni al fegato e all'apparato digerente, respiratorio, negli stati influenzali e infettivi, nelle malattie reumatiche e artritiche, nelle malattie della pelle.

Combatte il colesterolo, ed è eccezionale per la forfora e la caduta dei capelli (il succo di Aloe misto a shampoo è depurativo e disintossicante per l'alto contenuto di aloina, barbaloina, ecc.).

SITUAZIONE SANITARIA DELLE COLONIE

La stagione apistica 2011 è risultata, dopo la raccolta dell'acacia, particolarmente avara per le fioriture del castagno, tiglio e la produzione di melata.

Le colonie hanno necessitato fin dall'estate una nutrizione particolarmente onerosa per garantirne la sopravvivenza.

Un numero elevato di colonie ed apiari hanno mostrato fin dall'estate elevate infestazioni di *Varroa destructor* tali da portare a spopolamenti delle colonie già alla fine di settembre.

Quanto osservato potrebbe essere solo il preavviso di una più massiva mortalità invernale delle colonie causata dalla varroatosi e dalle virosi connesse.

Rimane quindi essenziale, per garantire alle api un regolare decorso della stagione 2012, eseguire in modo corretto i trattamenti invernali 2011 per il controllo della varroatosi. I tecnici dell'Associazione rimangono a disposizione dei Soci per la segnalazione e visite sul campo di fenomeni di spopolamento e mortalità delle colonie, consigliando di partecipare ai seminari d'aggiornamento sulle tematiche sanitarie.

Lorenzo Sesso

COMUNICAZIONI IMPORTANTI

GRUPPO DI LAVORO VARROA

Su proposta di alcuni Soci e dei tecnici associativi c'è la volontà di formare un gruppo di lavoro sulla varroatosi.

Il gruppo si riunirà 3-4 volte all'anno presso la sede associativa per discutere e applicare sistemi di controllo integrati per il controllo della parassitosi.

I Soci interessati a far parte del gruppo possono contattare la segreteria associativa.

FINANZIAMENTI O.C.M. MIELE

La Regione Lombardia ha approvato il piano annuale di contributi nel settore delle produzioni apistiche per l'acquisto di arnie e mezzi.

Possono accedere gli apicoltori aventi almeno 40 alveari in zone svantaggiate o 90 alveari nelle altre zone.

La scadenza per la presentazione delle domande sarà il 16 gennaio 2012.

CONCORSO GRANDI MIELI DELL'INSUBRIA 2011

Si è svolto il concorso "Grandi Mielì dell'Insubria 2011" organizzato dalla Nostra Associazione e dall'Associazione Produttori Apistici di Como e Lecco.

Le premiazioni si sono svolte durante Agrivaresina 2011.

Nel prossimo numero della rivista vi sarà un'ampia trattazione dell'evento.

DENUNCIA ALVEARI 2012

Si ricorda a TUTTI i Soci la scadenza del 31 gennaio DI OGNI ANNO per l'obbligo di denuncia degli apiari stanziali e nomadi.

Il modulo può essere consegnato direttamente ai Servizi Veterinari competenti per territorio o consegnato direttamente alla Segreteria Associativa entro il 31 gennaio.

PRENOTAZIONE APIBIOXAL

Il farmaco veterinario, contenente acido ossalico, per il trattamento della varroatosi sarà disponibile, PREVIA PRENOTAZIONE, in associazione.

Sono in commercio buste del prodotto per il trattamento di 10 - 50 - 100 colonie.

Le modalità di somministrazione per gocciolamento o sublimazione sono disponibili presso la segreteria Associativa.

Il trattamento andrà registrato sull'apposito registro per coloro che sono possessori di partita Iva per la commercializzazione del miele.

PRENOTAZIONE CANDITO

E' necessario prenotare il candito per l'alimentazione invernale delle colonie.

Il candito "NORMALE" e "PLUS" sono ceduti in cartoni da 20 kg contenenti 8 buste da 2,5 kg cad.

Il candito sarà distribuito durante la castagnata sociale del 20 novembre 2011.



ETICHETTATURA MIELE

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE E FACOLTATIVE

Informazioni obbligatorie per etichetta miele:

Denominazione di vendita

es. miele; melata

non sono permesse diciture quali miele di prato, di montagna, di bosco...

Paese di origine

es. Miele italiano; oppure "Origine: Italia".

Quantità netta

Va espressa in grammi con simbolo " g " messo dopo il numero.

Attenzione alle dimensioni:

se la confezione contiene tra i 50 g e i 200 g di prodotto la scritta deve essere almeno di 3 mm,

se contiene tra i 200 g e i 1000 g di prodotto la scritta deve essere almeno di 4 mm.

Ragione sociale e sede del produttore

(per l'azienda che produce, confeziona e vende direttamente)

es. Azienda Agricola Mario Bianchi
Via Rossi, 20 - Varese

Lotto

Va espresso con codice numerico o alfanumerico, la scelta è totalmente del produttore, preceduto dalla parola "lotto" o anche solo "L" maiuscola.

es. Lotto A506
oppure LA506.

Termine minimo di conservazione

Si esprime con la dicitura

"Da consumarsi preferibilmente entro ..."

Oppure

"Da consumarsi preferibilmente entro la fine di.. ..."

Va ricordato che la data può sostituire il numero di lotto se la data comprende anche il giorno.

I caratteri devono avere dimensione pari a quella della quantità netta.

Informazioni facoltative per etichetta miele

Origine botanica

es. Miele di acacia

Si ricorda che è consentita la dicitura "millefiori".

Origine territoriale

(il Paese va comunque sempre dichiarato, vedi Informazioni obbligatorie)

es. Miele della Valveddasca,
Origine: Lombardia-Italia.

Sigillo di garanzia

Non vanno indicate sul sigillo informazioni obbligatorie che, dopo l'apertura, potrebbero essere illeggibili.

Modalità di conservazione

es. Conservare al riparo dalla luce.

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

**LISTINO PREZZI DEL MIELE PROVINCIALE
PRODUZIONE 2011**

MIELE DI ROBINIA; CASTAGNO:

Confezione da g. 1.000

€ 9,00

Confezione da g. 500

€ 5,00

MIELE DI MELATA; MILLEFIORI:

Confezione da g. 1.000

€ 8,00

Confezione da g. 500

€ 4,50