

Editoriale **2**

Lavori in corso **3**

Acido lattico contro la varroa **5**

Morìa delle api **8**

Perdita di colonie **10**

Miele di castagno **12**

L'apiario del Monastero di Claro **15**

Migliora la qualità del miele ticinese **19**

Torino invasa dalle api **20**

Cambiamenti climatici **21**

Gita a Ravenna e Faenza **23**

Comunicati **24**

Organi della STA

Sede del Comitato
Cantonale: Bellinzona
Conto corrente postale
65-615-9, Bellinzona

www.apicoltura.ch

Presidente

Theo Nicollerat, Ligornetto
Tel. 091 630 98 94

Segretario-Cassiere

Gabriele Lombardi, Airolo
Tel. 091 869 18 18

Consulente apistico

Vacante

Biblioteca

Ivan Cimbri, 6500 Bellinzona
Tel. 091 825 54 43

Marchio miele FSSA

Aurelio Stocker, Ronco
Tel. 091 791 88 36

Marchio Ticino

Unione Contadini Ticinesi
S. Antonino
Tel. 091 851 90 94
E-mail: agri@ticino.com

Redattore

Livio Cortesi
via Retica 6
6532 Castione
Tel. 091 829 17 76

**Il colore
della regina per il
2007: giallo**

I testi da pubblicare, compresa la piccola pubblicità per l'angolo delle occasioni, devono essere consegnate al redattore entro il 10 dei mesi dispari. Nuovi abbonamenti, disdette e cambiamento d'indirizzo vanno comunicati per iscritto al redattore.

Grafica

Sara Rizzi, Vaglio

Stampa

Tipografia Leins Ballinari
Via Dogana 8, 6500 Bellinzona
Tel. 091 825 17 43
Fax 091 825 98 60
leins.ballinari@bluewin.ch

Editoriale



Cari apicoltori,

entriamo ormai nel vivo della stagione apistica. Gli apicoltori che operano nella zona della robinia hanno già smielato. Quest'anno la fioritura del-

la robinia ha avuto praticamente un mese di anticipo rispetto al solito. Dal punto di vista quantitativo siamo attorno agli 8-12 kg per alveare, una media nettamente inferiore rispetto a quanto visto lo scorso anno. Il miele di robinia 2007 si presenta con un'umidità molto bassa e con colore variabile a dipendenza delle postazioni. Alcune partite sono di un giallo intenso, segno questo che le api hanno bottinato altre specie.

Il prodotto in circolazione è comunque poco e non dovrebbero dunque esserci problemi di commercializzazione.

Nonostante le basse temperature registrate in questi giorni, le famiglie di api sembrano ben popolate e pronte per il grosso raccolto estivo del castagno e del taglio. Anche queste fioriture sono nettamente in anticipo sulla normale «tabella di marcia».

La bella Valle Maggia ha ospitato quest'anno l'assemblea dei delegati in quel di Caveragno. Rinaldo Mercoli, ex presidente della sezione Malcantone è stato nominato in direttiva. Per decisione dell'assemblea che ha optato per il versamento alle sezioni del contributo STA. Questa misura ha come ripercussione la chiusura dei conti con un leggero deficit. Oltre a questi punti non ci sono altri particolari di rilievo da segnalare. Molto in-

teressante invece la relazione dell'ing. Marco Conedera sul castagno e le selve castanili. Approfittavo di queste righe per ringraziarlo a nome di tutti. È seguita poi la cena a Bignasco in un ristorante caratteristico, a grande soddisfazione di tutti. Ai tavoli, l'apicoltura l'ha fatta da padrone e tutti abbiamo approfittato per sfogarci coi temi che più ci stanno a cuore, mentre l'entusiasmo di alcuni, sostenuto anche da qualche bicchiere di buon vino, ha spinto i raccolti dei propri alveari a livelli da capogiro...

Una bella serata dunque che dopo i lavori assembleari ha permesso di rinfrancare la camerateria.

Dopo discussione in seno alla direttiva e a richiesta di diversi apicoltori, si è deciso di riorganizzare l'azione Apilaif Var. Troverete i dettagli in questo numero.

Tra le ultime notizie, quella dell'arrivo in Europa e più precisamente nel sud della Francia della «Vespa Velutina» una specie di calabrone cinese che si pensa sia arrivato inavvertitamente in qualche container. Si è diffuso nel sud della Francia e come i nostri calabroni si nutre di api degli alveari. Speriamo non arrivi troppo in fretta da noi.

Cari apicoltori auguro a tutti voi buon lavoro sul castagno ed un buon raccolto.

Il vostro presidente
Théo Nicollerat

Lavori in corso

Mutazioni climatiche o no questo è sicuramente l'anno con un clima estivo che nessuno si aspettava, siamo oramai in anticipo sulla media annuale di un buon 15 giorni, chi registra le date delle fioriture mi darà ragione, domenica 20 maggio mi hanno portato un bel mazzetto di rododendri in fiore, le mie ciliegie che raccolgo all'otto di giugno, le sto assaporando in questi giorni (22 maggio).

Anche il raccolto del miele primaverile è arrivato in buon anticipo ed i popoli non erano ancora pronti, il tempo troppo caldo, la pioggia durante la fioritura delle acacie (comunque ci voleva proprio) ha condizionato la produzione, il raccolto di conseguenza, malgrado l'ottima fioritura, è da considerare inferiore alla media.

Siamo ora in attesa della produzione estiva ed il melario viene dunque apposto sul nido con la necessità di interporre l'escludi regina. L'opportunità dell'utilizzo di questo accessorio ha oramai convinto la stragrande maggioranza degli apicoltori in considerazione di diversi elementi, quali il rapporto tra volume produttivo e comodità per l'apicoltore. I vantaggi portati dal suo utilizzo sono l'assenza di covata nei favi da melario (e dunque l'assenza nel melario di celle reali di sciamatura) e l'annullamento del conseguente rischio di orfanizzare la famiglia durante il prelievo del raccolto. Gli svantaggi, per i quali l'utilizzo dell'escludi regina è stato in passato erroneamente penalizzato sono il passaggio difficoltoso delle bottinatrici dal nido al melario, con un conseguente ritardo nell'immagazzinamento e la reale possibilità di «imballare» il nido di miele favorendo la febbre sciamatoria.

Posti i melari, l'ostacolo più grosso che può



vanificare il lavoro e compromettere in tutto o in parte la produzione è come detto prima l'andamento climatico: i lunghi periodi di mancanza di pioggia porta ad una minore produzione di nettare in quanto l'umidità atmosferica e il vento possono penalizzare la possibilità di raccolto. In condizioni climatiche ottimali, dato indicativo che può subire sensibili variazioni a seconda del tipo di fioritura, del clima, della posizione ecc., è possibile che un melario venga riempito in pochi giorni. Quando i tre quarti dello spazio disponibile sono stati riempiti e l'importazione è ancora in corso, si pone il secondo melario. I testi di apicoltura consigliano generalmente di mettere il secondo melario sotto il primo, cioè a contatto con il nido, per favorire il lavoro delle api, ma non esistono, in presenza di forte importazione, differenze sostanziali nelle quantità e nei tempi di immagazzinamento del prodotto. La differenza sostanziale tra i due metodi, nettamente a favore dell'apporre il melario vuoto sopra quello pieno, è la fatica fisica e il tempo necessari per spostare i melari pieni e ricollocarli sui vuoti. La valutazione dell'importazione e il progressi-

vo riempimento dei favi determina il numero dei melari per ciascuna famiglia. È bene tuttavia non anticipare la posa dei melari successivi: è sicuramente più conveniente lavorare con meno melari ben pieni che trasportarne di più mezzi vuoti con inutile dispendio di energie anche in sede di disopercolatura ed estrazione del prodotto.

Il prelievo dei melari può essere effettuato dopo circa 6-7 giorni dal termine della fioritura (dato anch'esso indicativo ed estremamente variabile) e comunque quando i 2/3 delle cellette dei favi sono opercolati e quindi l'umidità relativa del miele è in genere inferiore al 18%. Esiste poi la possibilità di terminare la maturazione del miele in favo in laboratorio, deumidificandolo con apposite attrezzature. Ma è sempre meglio, quando il clima e le caratteristiche del miele raccolto lo consentono, lasciar fare il lavoro alle api.

L'operazione tecnico-pratica del prelievo dei melari è apparentemente semplice, ma necessita di particolari attenzioni: il miele assorbe facilmente odori e sapori estranei e quindi si sconsiglia l'uso indiscriminato dell'affumicatore o di sostanze chimiche per allontanare le api dai melari (fate attenzione in particolare di non abusare del Fabyspray in quanto oggetto di attenzione dei laboratori cantonali nella ricerca di residui estranei nel miele).

La tecnica tradizionale per allontanare le api consiste nell'uso della spazzola, ma il sistema è lento, laborioso in quanto occorre spazzolare i favi uno ad uno e può essere causa di saccheggi. Una tecnica più adatta e razionale per impianti di piccole-medie dimensioni è invece l'utilizzo dell'apiscampo: questo va interposto tra il nido e i melari e consente alle api di transitare esclusivamente dal mela-

rio al nido e non viceversa. Accorgimenti indispensabili nell'utilizzo dell'apiscampo sono il posizionamento corretto e l'accortezza nel non lasciare fessure dalle quali le api possano entrare nel melario dall'esterno, a causa di saccheggio un paio di melari pieni possono essere alleggeriti nello spazio di poche ore. Un attrezzo molto utile e che vi proteggerà di un quasi certo mal di schiena è il sollevatore dei melari, semplice da usare e che si può acquistare ad un prezzo ragionevole. In condizioni normali il prelievo dei melari è possibile dopo 36-48 ore, per esperienza direi di attendere almeno due notti. Se dopo tale intervallo di tempo il melario conterrà ancora molte api, è probabile la presenza di covata o della regina: occorrerà controllare per bene tutti i favi e quindi far scendere la regina nel nido e raccogliere tutti i favi con covata in un unico melario, che apporremo su una famiglia.

Se volete essere sicuri di non portarvi molte api in laboratorio vi consiglio l'uso del cosiddetto soffiatore, mediante il quale un potente getto d'aria orientato tra gli interspazi dei favi soffia via le api che vi sono rimaste. Per utilizzare il soffiatore sono necessarie più persone, in quanto l'operazione deve essere più rapida possibile data l'aggressività delle api e il pericolo di saccheggi: una persona soffia, una porta i melari all'automezzo e un'altra li posiziona per il trasporto tenendoli coperti con un telo.

Tolti i melari, posizionati per il trasporto e conferiti quindi al laboratorio di smielatura, avranno inizio le operazioni di disopercolatura, estrazione, filtraggio, decantazione, confezionamento e, finalmente, vendita e consumo.

Acido lattico - un metodo di lotta contro la varroa adatto per il piccolo apicoltore

Se impiegato correttamente, l'acido lattico è efficace nella lotta contro la varroa. Eseguendo due trattamenti in colonie prive di covata è stato possibile far cadere circa il 90% degli acari (Assmann, 1989 e 1990). Nel periodo in cui nella colonia vi è la covata circa il 75% degli acari si trova nella covata opercolata. Dato che l'acido lattico non colpisce gli acari che si trovano nella covata opercolata, la percentuale di successo in questo periodo è minore, ovvero sia 20-30% di acari caduti durante ogni trattamento (Imdorf 1989). Se si intende lottare contro la varroa impiegando esclusivamente acido lattico, saranno necessari da 3 a 5 trattamenti all'anno a dipendenza del tasso di contaminazione e di periodo d'utilizzazione.

Impiego dell'acido lattico

Affinché il trattamento abbia successo devono essere trattate tutte le api, su tutti i lati del favo e sulle pareti dell'ernia, se possibile a volo interrotto e ad una temperatura superiore a 7°C.

L'acido lattico viene distribuito mediante un vaporizzatore manuale o un vaporizzatore a pressione. Per ogni lato del favo dev'essere utilizzata una dose di 5 ml di acido lattico al 15%. In estate, quando i favi sono densamente occupati, la dose può essere aumentata a 8 ml per ogni lato del favo.

La lotta contro la varroa con acido lattico implica una notevole mole di lavoro, per tale motivo è in primo luogo adatta per il piccolo apicoltore. In Svizzera circa il 30% degli apicoltori possiede 5 colonie o meno. Dopo la messa a dimora, a dipendenza del tasso di contaminazione, è possibile trattare da una a due volte anche gli sciami, gli sciami artifi-



ciali e i nuclei, a condizione che siano privi di covata opercolata.

Residui

Dopo tre trattamenti a base di acido lattico, il tasso di tale sostanza contenuto nel cibo delle api passa da 200 mg/kg a 1000 fino a 1500 mg/kg. Già 7 o 8 settimane dopo i trattamenti una gran parte di tali residui è già stata degradata (Stoya e collab., 1988). Nel miele di fiori il tasso naturale di acido lattico varia a seconda della provenienza del miele da 40 a 400 mg/kg (media ca. 200 mg/kg). Se consumate 30 g di miele al giorno, ingerite per tanto circa 6 mg di acido lattico. Se mangiate un piccolo yogurt (180 g) consumate circa 1800 mg di acido lattico (Puhan e collaboratori, 1973). Al fine di evitare di arricchire ulteriormente il miele con acidi, durante il periodo del raccolto non dev'essere effettuato alcun trattamento. Impiegando correttamente l'acido lattico nel periodo in cui le api non effettuano il raccolto, non vi è alcun rischio che il miele venga contaminato.

Il miele contiene acido lattico levogiro L⁽⁺⁾ e destrogiro D⁽⁻⁾. L'acido lattico disponibile in commercio è generalmente una miscela di

L⁽⁺⁾ e D⁽⁻⁾. Per la lotta contro la varroa è possibile impiegare anche acido lattico L⁽⁺⁾ puro.

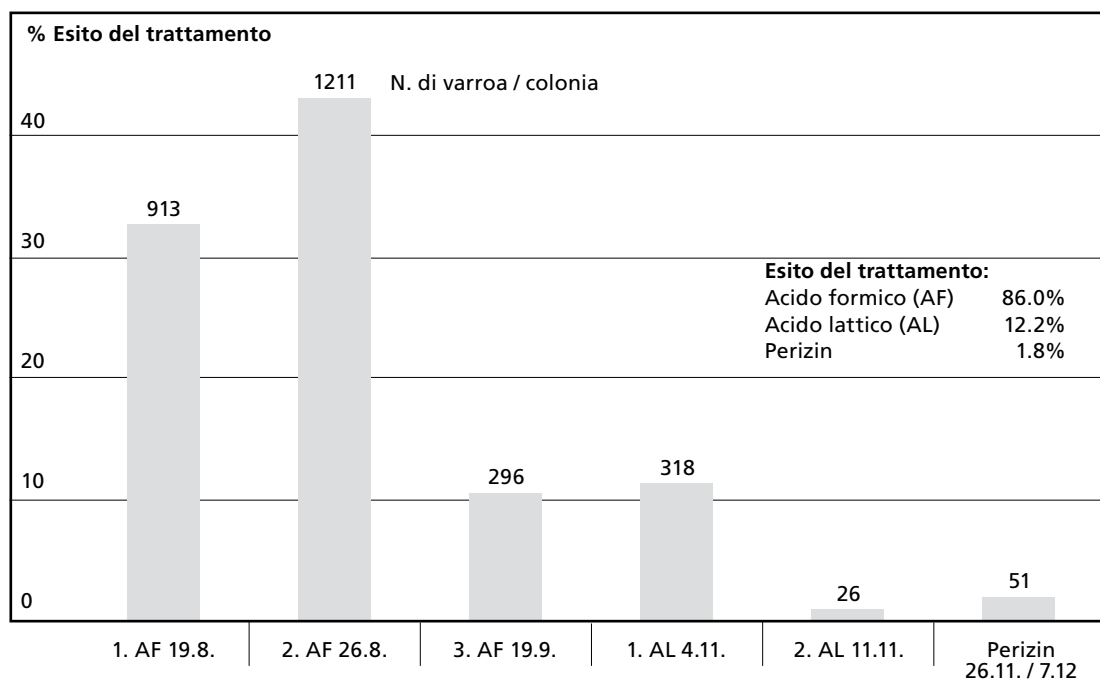
Combinazione di acido formico e acido lattico

Se l'apicoltore possiede molte colonie l'impiego dell'acido lattico non è efficace sulla covata opercolata. Ciò rende difficoltosa un'eliminazione efficace e preventiva di acari nel mese d'agosto. In tale periodo è raccomandato l'impiego di acido formico.

Nel 1989, in collaborazione con Roland Hess e Adolf Urben di Inkwil, abbiamo eseguito

un esperimento nel corso del quale 10 colonie sono state trattate tre volte con acido formico (30 ml al 60%) in agosto ed all'inizio di settembre e due volte con acido lattico (5 ml al 15% per ogni lato del favo) nel mese di novembre. Per il controllo sono stati in seguito eseguiti due trattamenti con Perizin in novembre/dicembre.

La caduta di acari in seguito a tutti questi trattamenti era relativamente elevata ed ascendeva a 2814 varroa per colonia (minimo 466, massimo 8319). L'86% circa era già caduto in occasione dei tre trattamenti pre-



I trattamenti di acido formico e lattico combinati, eseguiti al momento giusto, rappresentano un'efficace strategia nella lotta contro la varroa. Durante i tre trattamenti con 30 ml di acido formico al 60% e i due trattamenti con 5 ml per lato del favo con acido lattico al 15%, eseguiti in 10 colonie sperimentali, è stata eliminata una percentuale di acari del 98%. Questo tipo di lotta contro la varroa è l'ideale soprattutto per apicoltori con al massimo 10 colonie.

ventivi a base di acido formico. Il 12,2% era stato eliminato nel mese di novembre grazie ai trattamenti con acido lattico si è pertanto ottenuto un ottimo risultato, eliminando il 98,2% degli acari. Durante i trattamenti di controllo erano caduti ancora 51 acari (min. 0, max. 264).

All'inizio del trattamento in due colonie s'era applicata una dose eccessiva che aveva provocato la morte di api e regine. Al momento del trattamento si dovrà fare in modo che le api non vengano bagnate bensì soltanto leggermente spruzzate con acido lattico. Prima d'iniziare il trattamento sarà opportuno determinare, mediante un misurino, il quantitativo di acido lattico da spruzzare su ogni lato del favo.

Se l'acido formico e l'acido lattico vengono impiegati in condizioni ideali, come è stato il caso durante questo esperimento, l'effetto acaricida sarà massimo.

Ringraziamento

Ringraziamo Roland Hess e Adolf Urben per l'esecuzione di questo esperimento.

Secondo:

Imdorf A., Kilchenmann V. (1990) Acido lattico - un metodo di lotta contro la varroa adottato per il piccolo apicoltore. L'Ape 73 (10) 134-137.

Anton Imdorf e Verena Kilchenmann

Centro Svizzero di Ricerche Apicole
Stazione di Ricerche Lattiere
Liebefeld, CH-3003 Berna

Acido lattico riassunto dei punti essenziali

Trattamento

Colonie di produzione di piccoli apicoltori, sciami, sciami artificiali e nuclei.

Epoca del trattamento

Tutto l'anno, ad eccezione del periodo del raccolto.

Temperatura

7°C ed oltre.

Periodo del trattamento

Tutto il giorno, ideale in assenza di volo.

Numero dei trattamenti

2-5 a dipendenza della strategia e dell'epoca del trattamento, nonché del tasso di contaminazione.

Dose

5 ml di acido lattico al 15% per lato di favo-CH; in estate in presenza di una forte densità sui favi: 8 ml.

Tipo di trattamento

Spruzzare mediante un polverizzatore tutte le api su ogni lato del favo e sulle pareti dell'arnia.

Successo del trattamento

Un trattamento in condizioni ideali, senza covata: fino all'80%; in colonie con covata opercolata: 20-30%

L'acido lattico al 15% si ottiene diluendo

1 litro di acido lattico al 90% in 6,0 litri d'acqua

1 litro di acido lattico al 80% in 5,2 litri d'acqua

1 litro di acido lattico al 70% in 4,3 litri d'acqua

1 litro di acido lattico al 60% in 34 litri d'acqua

Moria delle api: approccio coordinato degli istituti di ricerca

Negli ultimi anni, in diversi Paesi europei come pure nel Nord America ed in Cina, si sono registrate notevoli perdite di api. In alcuni Stati degli USA la moria è stata tale da mettere addirittura a rischio l'impollinazione di diverse colture. E proprio negli USA è stato coniato il termine «*Colony Collapse Disorder*» (CCD). È ancora mistero sulle cause di questa massiccia moria d'insetti. S'impone, quindi, non soltanto un approccio coordinato degli istituti di ricerca apicola, bensì anche un rilevamento standardizzato e rappresentativo delle perdite al fine di raccogliere validi spunti per il dibattito politico. Da un lato, infatti, i singoli istituti, da soli, non sono in grado di cogliere, nemmeno marginalmente, il problema; dall'altro si devono assolutamente evitare i doppioni nell'ambito della ricerca.

Nel 2003, non appena si è andata delineando l'attuale ondata di perdite invernali, il Centro svizzero di ricerche apicole (CRA) ha analizzato la questione sulla scorta di un'indagine ad ampio spettro (rapporto su: www.apis.admin.ch). In un primo tempo, i dati raccolti sono stati utilizzati come base dalla comunità di ricerca e successivamente sono stati avviati il programma tedesco di monitoraggio «DEBIMO», condotto su 135 aziende apicole selezionate, e un rilevamento dei dati su più vasta scala. La ricerca apicola svizzera ha tuttavia dovuto rinunciare a prendervi parte date le ridotte possibilità di svolgere un'attività di tale portata. Nel quadro del congresso «*EurBee-Kongress*» tenutosi a Praga nel 2006, su iniziativa del CRA, è stato possibile fondare il gruppo di lavoro «*Prevention of Bee Losses in Europe*».

Questo nuovo gruppo di lavoro europeo, che

allaccia anche stretti contatti con le cerchie di esperti negli USA ed in Cina, si propone come piattaforma informativa e di coordinamento della ricerca, con l'obiettivo di mettere a punto un sistema di monitoraggio standardizzato possibilmente in tutti i Paesi europei. A tal fine, in occasione dell'incontro a Wageningen (marzo 2007) è stato creato un **gruppo di monitoraggio**, coordinato dall'olandese Romée van der Zee. L'obiettivo è mettere a punto un concetto di rilevamento rappresentativo delle perdite di api. In quella occasione, il CRA ha presentato una proposta di concetto elaborata in collaborazione con il settore apicolo, che coinvolge il 10 per cento delle aziende apicole. Il gruppo non ha potuto ancora impegnarsi, tuttavia intende avviare definitivamente un programma nell'inverno 2007/08.

Un **gruppo di ricerca**, coordinato dal tedesco Peter Rosenkranz e dalla francese Marie-Pierre Chauzat, questa primavera fornirà una lista dei progetti di ricerca attualmente in corso o in programma nei Paesi coinvolti, relativi alla moria delle api. Il CRA partecipa a questo gruppo con un progetto di ricerca su virus e varroa.

Il gruppo «*Prevention of Bee Losses in Europe*» è coordinato da Peter Neumann (CRA, CH), Antonio Nanetti (IT) e Marie-Pierre Chauzat (FR). Peter Neumann cura anche i contatti con i relativi gruppi di lavoro negli USA e in Cina. Per ragioni di costi non è stato istituito un gruppo di lavoro di portata mondiale. Il finanziamento del coordinamento europeo non è stato ancora regolamentato e nel frattempo il CRA ha deciso di allestire una pagina web per il gruppo sul suo sito Internet www.apis.admin.ch, analogamente a

quella per «*European Group for Integrated Varroa Control*».

La seconda riunione del gruppo di lavoro si terrà presumibilmente ad aprile/maggio 2008 a Tessalonico, Grecia. Il dibattito sarà incentrato sui primi risultati del monitoraggio e della ricerca. Il gruppo di coordinamento si riunirà anche in autunno presso il CRA di Berna. A questo gruppo di lavoro europeo è affidato il compito di capire le cause delle massicce perdite di api attraverso un approccio coordinato e ben ponderato della ricerca apicola, nonostante la carenza cronica di mezzi, nonché di sviluppare nuovi metodi di lotta. Questo è l'unico approccio che permetta di trovare una soluzione valida a questo problema impellente per l'apicoltura.

Peter Gallmann
 Centro di ricerche apicole
 Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
 3003 Berna

MELLONEX®



- efficace
- senza residui
- naturale

lotta biologica contro la tarma della cera

THYMOVAR®



- semplice
- rapido
- naturale



farmaco contro la varroa

Diffusore FAM



- affidabile
- efficace
- riutilizzabile

lotta contro la varroa con acido formico

Andermatt BioVet AG, Stahlmatten 6, CH-6146 Grossdietwil
 Tel 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11,
sales@biovet.ch www.biovet.ch

L'apicoltura tra dubbi e speranze

Un'estate decisiva per gli agricoltori, leggi e malattie possono decidere il futuro di questo settore. Da una parte la minaccia delle malattie, dall'altra la speranza di un maggior sostegno da parte della Confederazione.

Il Consiglio Nazionale ha approvato il 15 giugno 2006 la mozione della consigliera Gedient a favore dell'apicoltura. L'atto mira a dare maggior sostegno all'attività apicola. Il 20 marzo 2007 anche gli Stati l'hanno accolta, rendendola dunque vincolante per il Consiglio Federale che la tratterà nel corso delle prossime sedute. La signora Gedient non si è tuttavia accontentata e già nel corso della consultazione sulla legge agricola (LAgr) ne ha proposto una modifica, in modo che le disposizioni e i sostegni previsti possano essere applicati anche per gli apicoltori. Il 15 marzo anche questa proposta è stata accolta dal Consiglio Nazionale.

L'allargamento dell'articolo quattro della LAgr dedicato al campo d'applicazione andrà in consultazione del Consiglio degli Stati nella sessione di giugno. In questo modo la consigliera ha fatto in modo che la decisione dovrà essere presa in tempi più brevi. Infatti la modifica di legge proposta permetterebbe implicitamente l'attuazione della mozione. Senza la proposta avanzata, un'eventuale allargamento del campo d'applicazione sarebbe slittato alla consultazione del 2015 sulla Politica Agricola. Ora il Consiglio Federale si trova costretto ad elaborare le richieste proposte e questa estate, con la decisione degli Stati sull'articolo di legge citato, sapremo se l'apicoltura potrà beneficiare a breve termine di maggior supporto da parte della Confederazione.

Dopo queste notizie di speranza, alcuni dub-

bi sorgono invece in merito ai dati degli ultimi anni. La Stazione di ricerca Agroscope di Liebefeld-Posieux (ALP) ha organizzato, lo scorso 21 aprile 2007, nell'ambito dei festeggiamenti del centenario del Centro di Ricerche Apicole, una giornata sul tema «mortalità delle api, quale futuro?». Un resoconto della giornata ci indica quanto complesse siano le condizioni per le nostre api.

Ripetute perdite di colonie

Negli ultimi cinque anni abbiamo assistito a delle numerose perdite di popoli negli apiari svizzeri. L'ultimo inverno non si è però rivelato così drammatico, nonostante il fatto che i mass media abbiano dato tanta importanza alla questione.

Le cause sono difficilmente individuabili, a causa della grande variabilità e della mancanza di ricerche scientifiche dettagliate a riguardo. La situazione non si presenta delle più rosee: molti apicoltori sono costretti ad abbandonare l'attività, date le difficoltà incontrate con il perdurare di stagioni critiche, accentuate dalla concorrenza dei prodotti esteri. Il susseguirsi di stagioni con grandi perdite di api è difficilmente spiegabile. Le inchieste condotte dal Centro di ricerche Apicole di Liebefeld-Posieux non hanno permesso di individuarne i motivi. Si tratta probabilmente di più cause concomitanti che non permettono di proporre delle concrete strategie. Per il momento agli apicoltori non resta che attenersi diligentemente alle norme in materia di igiene, gestione dei popoli e lotta antiparassitaria. La ricerca ha costruito una rete di collaborazioni con altri istitu-

ti a livello europeo al fine di lavorare in maniera coordinata nei vari progetti di analisi e osservazione.

(Peter Gallmann, ALPI)

L'ambiente, possibile causa di morte

L'inverno 2005/2006 è stato molto rigoroso, ma non si può dire altrettanto degli altri inverni in cui si sono registrate delle grandi perdite di popoli. Le alte mortalità sono state registrate a nord e a sud dell'Europa, questo esclude la temperatura come unica causa delle perdite. Le risorse di nettare e poline non si sono deteriorate drasticamente e questo le esclude dall'essere considerate una possibile causa delle sparizioni di colonie, peraltro registrate anche in altitudine, in assenza di un'agricoltura intensiva. Degli esami hanno confermato che neppure l'uso dei pesticidi giocano un ruolo decisivo. Sugli effetti degli irraggiamenti elettromagnetici invece mancano ancora degli studi per verificarne l'incidenza, da molti ritenuta importante non solo per il mondo delle api. Stesso discorso per gli organismi geneticamente modificati (OGM), che non possono comunque da soli giustificare le perdite avvenute negli apiari prima della loro apparizione in Europa.

(Jean Daniel Charrière, ALP)

Virus ed altre malattie

I virus, dei microrganismi privi di un metabolismo proprio e che parassitano le cellu-

le altrui per sopravvivere, si sono resi corresponsabili delle perdite di colonie d'api. Anche se si è potuto rilevare che i popoli deboli e deperenti presentano un'infestazione maggiore di virus, una diagnosi esatta risulta problematica sino ad oggi. Degli studi realizzati da Wille H. e dai suoi collaboratori hanno sancito che i protozoi appaiono piuttosto come infezioni secondarie. I batteri possono indebolire e decimare una colonia intera. L'acaro della Varroa non può essere indicato come responsabile della perdita delle colonie, dato che la malattia è sovente curata senza creare particolari problemi.

Gli ultimi anni sono stati particolarmente difficili per l'apicoltura che ha dovuto subire molti danni di cui, per ora, si ignorano le cause. Le misure apistiche, quali la formazione di nuclei, le regole di igiene (cera e apiario), la selezione e la buona osservazioni permettono di mantenere le api in buona salute e prevenire le perdite delle colonie.

(Peter Neumann e Anton Imdorf, ALP)

Da Agricoltore Ticinese N. 18

Miele di castagno miele uniflorale tipico delle selve castanili del Ticino

Il miele di castagno è tipico del Ticino. In passato, le castagne, dette anche marroni, hanno a lungo sostituito il pane sulle tavole dei Ticinesi che popolavano le valli isolate, consentendo loro di sopravvivere alla fame. In estate, durante il periodo di fioritura dei castagni, le api producono un miele dall'aroma deciso, inconfondibile, e dal gusto leggermente amarognolo. Questo miele, in grado di restare fluido a lungo, deve alla percentuale di melata il suo caratteristico colore ambrato, prevalentemente scuro.

In Ticino il castagno (*Castanea sativa*, Miller - Fagaceae) non soltanto ha forgiato il paesaggio, bensì ha anche rivestito, in passato, una notevole importanza dal profilo alimentare, consentendo alla popolazione di sopravvivere alla fame e alla povertà, nonché economico. Tuttavia questa specie arborea non è originaria delle nostre vallate a sud delle Alpi. La forma spontanea del castagno proviene dall'Europa sud-orientale e dall'Asia minore.

La sua diffusione nell'area mediterranea risale all'epoca greco-romana. Sono stati proprio i romani a portare varietà idonee di castagno anche nelle vallate a nord delle Alpi dove soffia il vento caldo di föhn.

**«Pane quotidiano»
di generazioni di contadini
di montagna ticinesi**

Un tempo nelle vallate ticinesi si diceva che con 150 kg di marroni a testa si riusciva a superare l'inverno. Già il grande poeta latino Virgilio celebrava la castagna, considerata un alimento umile e prelibato.

Diffusione del castagno

Il castagno è strettamente imparentato con le diverse specie di quercia. In Svizzera prospera per il 98 per cento a sud delle Alpi, molto spesso in estesi castagneti puri. Le rare presenze a nord della catena alpina si registrano prevalentemente in regioni con clima mite favonico o lacustre (Lago Lemano, Lago dei Quattro Cantoni e Lago di Walen). In queste aree la presenza di castagni è in calo, anche se è in atto una continua promozione delle vecchie piante coltivate (v. SBZ 3/2006). Il 50 per cento dei popolamenti cresce a un'altitudine al di sotto dei 640 metri sopra il livello del mare. Il limite più elevato del castagno si situa a 1250 metri sopra il livello del mare, nel Sopraceneri. Questa specie arborea termofila prolifica spesso su versanti ripidi a mezzogiorno e a ponente, non da ultimo anche perché in Ticino le poche superfici pianeggianti sono prive di bosco. Il castagno fiorisce a giugno e a luglio.

Miele di castagno

Il miele di castagno è tipico del Canton Ticino. Possiede un aroma forte. Il suo gusto è deciso, inconfondibile, e non lascia indifferenti; per questo non tutti lo apprezzano.

I 55 campioni analizzati per la caratterizzazione di questo miele provenivano dal Ticino ed appartenevano ai raccolti del 1996 (1 campione), 1998 (2 campioni), 1999 (6 campioni), 2000 (6 campioni), 2001 (8 campioni), 2002 (9 campioni) e 2003 (23 campioni).

Eccezion fatta per un campione, il tenore di acqua del miele di castagno è risultato inferiore al 18,5 per cento. Il rapporto glucosio/acqua si è rivelato, senza eccezioni, relativa-



Claro, pergola con travi di legno di castagno, tipica costruzione rustica Ticinese.

mente basso e nella maggior parte dei casi non ha superato l'1,7. Tali valori sono caratteristici per mieli che si mantengono fluidi e che si cristallizzano molto lentamente. La cristallizzazione lenta determina la formazione di cristalli piuttosto grossolani. Di tutti i mieli uniflorali svizzeri, soltanto il miele di acacia rimane fluido più a lungo di quello di castagno. Il 20 per cento dei mieli analizzati conteneva quantitativi significativi di melezzitosio (> 0,5%) e quindi anche di melata. I mieli con una percentuale di melata sono generalmente più scuri. Il miele di castagno ha per lo più un colore ambrato, apparenza altrettanto scuro dei mieli di mela-

ta. Nel 2005 la gradazione del colore di gran parte del miele di castagno del Canton Ticino andava dal marrone chiaro al giallo. Tuttavia, le altre caratteristiche organolettiche (odore, gusto, ecc.), le caratteristiche fisico-chimiche nonché quelle microscopiche erano tipiche per i mieli di castagno di riferimento. Forse ciò è spiegabile con il fatto che nel 2005 la percentuale di melata era risultata particolarmente esigua. Il miele di castagno è un miele molto ricco di polline. 10 grammi di miele contengono, mediamente, 288'000 pollini. È tipico del sedimento microscopico contenere molti minuscoli cristalli. Nell'analisi al microscopio i pollini di castagno

SCHEDA TECNICA

Caratterizzazione

Intensità del colore:	prevalentemente scura (colore ambrato)
Intensità dell'odore:	forte
Intensità dell'aroma:	forte
Aroma:	poco dolce, gusto di muffa, chimico medicinale (ricorda l'odore di farmacia)
Acidità:	debole
Amarezza:	da media a forte
Sensazione in bocca:	astrigente
Retrogusto:	persistente

% media del polline della varietà:	98 (92-100)%
Quantità di nettare:	valori sconosciuti
Valore mellifero:	30-300 kg per stagione e per ettaro
Tenore di zuccheri:	37 g /100 g
Tipi di zuccheri:	57-59% fruttosio 25-32% glucosio 8-18% saccarosio

Proprietà fisico-chimiche

Tenore d'acqua:	17,0 (15,4-18,7) g/100 g
Conduttività elettrica:	1,30 (0,86-1,70) mS/cm
Acidi liberi:	10,2 (6,8-15,6) meq/kg
Fruttosio/glucosio:	1,59 (1,36-1,86)
Glucosio / Acqua:	1,52 (1,19-1,80)



sono fortemente iperrappresentati. Essi possono dominare il quadro pollinico fino al 99 per cento.

Il gusto amarognolo e acre del miele di castagno, forse, fa riaffiorare alla mente la dura lotta di sopravvivenza dei contadini di montagna ticinesi di un tempo. Soltanto grazie alle castagne, ai marroni, riuscivano a scampare alla fame e alla carestia nei lunghi e rigidi inverni. E dunque, per mitigare il freddo dell'inverno, godiamoci un bel cartoccio di caldarroste e, perché no, un bel cucchiaino di miele di castagne!

Il prossimo articolo sarà dedicato al miele di tiglio.

Stefan Bogdanov¹, Katharina Bieri²,
Verena Kilchenmann¹, Peter Gallmann¹
e Franz-Xaver Dillier

¹ Centro di ricerche apicole
Stazione di ricerca Agroscope
Liebefeld-Posieux Alp, 3003 Berna

² Istituto biologico per l'analisi pollinica
3122 Kehrsatz

L'Apiario del Monastero di Claro



Nell'introduzione della storia del nostro Monastero – «Dal cavo della rupe» – leggiamo: «La tradizione monastica si è ispirata spesso e volentieri alla vita delle api per illustrare vari aspetti dell'attività esteriore e, ancor più, interiore dei monaci». Il monaco infatti «deve servire lietamente e incessantemente il Signore come un'ape industriosa, secondo la bella espressione applicata dalla liturgia a S. Cecilia».

Sarà forse per questo motivo che «ab immemorabili» l'apiario è stato un elemento importante della nostra comunità monastica.

Prima dei recenti lavori di restauro del nostro complesso monastico, l'apiario era situato accanto all'orto, all'interno del muro di clausura, e non di rado accadeva che

un'ape pungesse qualche monaca che, con la sua stessa presenza, inavvertitamente ne turbasse il volo, con le conseguenze che è facile immaginare.

Iniziati i grandi lavori di restauro, ci si rese conto ben presto che sarebbe stato impossibile continuare a tenere in vita l'apiario, così come del resto doveva essere sospesa la coltivazione dell'orto e l'allevamento degli animali da cortile.

Terminato il restauro completo del complesso monastico nel settembre 2005, abbiamo cercato un poco alla volta di riprendere le attività agricole interrotte per necessità ed è venuto pertanto anche il turno dell'apiario! Esso è stato ricostituito con l'aiuto di generosi amici del Monastero, soprattutto dell'esperto api-

coltore Livio Cortesi, redattore della rivista «L'Ape». Dopo molte riflessioni il luogo dell'apiario è stato cambiato: ora le arnie multicolori sono disposte, verso la valle, sotto gli edifici del monastero. In tal modo il volo delle api verso i castagni o le altre piante fiorite è più libero e inoltre non dovrebbe accadere che esse pungano le monache o altre persone. E così la zona dietro il monastero, adibita a orto e a giardino, risulta ora più sicura dalle loro... incursioni.

Il 15 ottobre 2006 è tornata alla Casa del Padre la nostra cara consorella Sr. M. Metilde Carissoni – a 94 anni di età e 70 di professione monastica! – che era stata per lunghissimi anni l'esperta apicoltrice del nostro monastero. Ripensando con grande affetto e nostalgia la nostra cara Sr. M. Metilde, ricordiamo volentieri tanti episodi della sua vita legati all'apiario.

Ella entrò, ventenne, nel nostro monastero più di settanta anni fa, e poco dopo, ancora postulante, venne incaricata di aiutare la consorella addetta all'orto e all'apiario. Avvenne così che un giorno, aiutando a «recuperare» uno sciame aggrappato al ramo di un albero lì vicino, lo sciame cadde a terra e le moltissime api che lo costituivano si levarono subito in volo e ricoprirono letteralmente la povera postulante che, non difesa da alcun abito particolare, venne punta abbondantemente in tutto il corpo! E non solo gonfiò come un pallone, come si può ben immaginare, ma le venne una febbre forte che durò vari giorni. Finalmente, dopo molta pazienza e sofferenza, la povera postulante poté riprendere la vita normale e, con più circospezione certamente, continuò ad occuparsi dell'apiario, notando con soddisfazione che l'inciden-

te descritto aveva almeno avuto il buon esito di immunizzarla dalle punture delle api, che da allora in poi, se avvenivano, producevano su di lei solo un leggerissimo gonfiore.

Con il passare degli anni, Sr. M. Metilde divenne una monaca esperta in tante cose e particolarmente nel mondo delle api. Era facile sentirla parlare alle consorelle, specialmente alle più giovani, dell'organizzazione perfetta di questo popolo laborioso. Ci parlava delle api portinaie, delle api operaie, di tutte le altre che hanno compiti particolari nell'alveare; soprattutto della regina, del ruolo determinante che essa ha, di come le altre api predispongono le celle reali perché possa nascere una regina giovane; del fenomeno della sciamatura, poiché due regine insieme non possono stare... e anche quindi dei segni da cui si può dedurre che un popolo si prepara a sciamare.

Era commovente vedere con quale cura e intuito Sr. M. Metilde procurava che nei pressi dell'apiario vi fossero fiori o arbusti fioriti che potessero fornire nettare alle api.

Qualcuna ricorda bene le sue cure materne per questi piccoli alati e come un giorno in cui si era messo a piovere all'improvviso mentre, non sappiamo bene perché, c'era uno sciame in terra, ella tenne per un pezzo un ombrello aperto sullo sciame perché le api non si disperdessero!

Amava poi ricordare un fatto che lei riteneva... profetico: il 13 maggio 1971, quando erano giunte le prime consorelle dal monastero di Rosano per aiutare quello di Claro, proprio in quel giorno era accaduto qualcosa di non molto frequente: due sciami si erano uniti in uno solo (evidentemente perché una regina era morta). Ma il fatto voleva signifi-



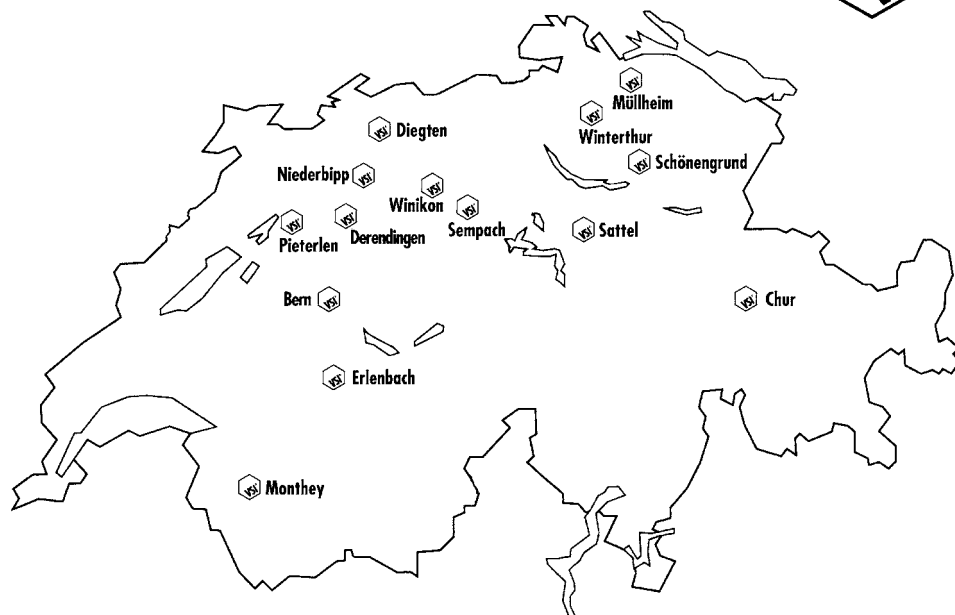
care per Sr. M. Metilde e per tutte le consorelle che le due comunità ne avrebbero formato una sola, come fortunatamente avvenne!

A dire il vero, nei casi più difficili di scioglimento o per altri consigli necessari Sr. M. Metilde aveva un validissimo e competente aiuto: Don Aurelio Pianca che tante e tante volte salì al Monastero per dare una mano, un suggerimento e certo anche per entusiasmare sempre più Sr. M. Metilde in questa occupazione, mentre si cercava di avviare qualche altra monaca ai segreti del mestiere! Purtroppo la salute di Don Aurelio non gli permette più di salire al monastero e di go-

dere del rinnovato apiario delle monache, ma egli ci segue sempre con affetto, simpatia e con la sua preghiera e noi siamo sempre tanto grate a lui per quanto ha fatto per il monastero e non solo per l'apiario, ma anche per tutti gli anni in cui, durante i restauri, saliva sulla nostra rupe per celebrare la S. Messa per la Comunità, nonostante avesse già quattro Parrocchie sotto di sé. Egli è stato sempre un bell'esempio di bontà e laboriosità, in sintonia con il meraviglioso mondo delle api che egli ha sempre tanto amato.

Le Benedettine
di Santa Maria di Claro

Associazione svizzera dei fabbricanti e negozianti di articoli d'apicoltura

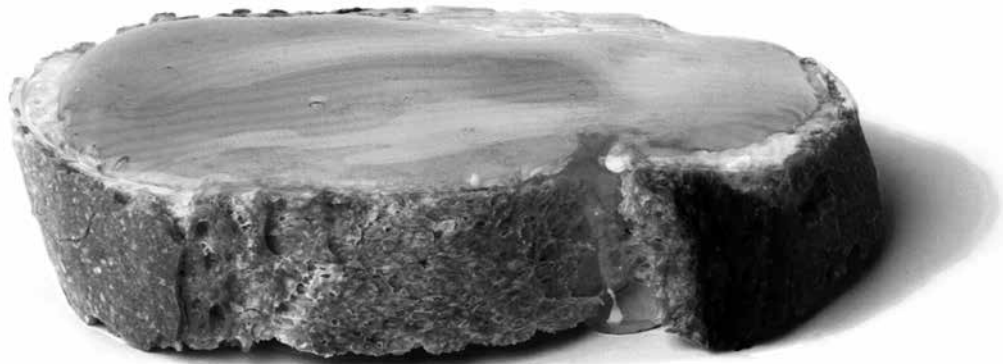


Da Berna fino a Winterthur

***Gli specialisti del
ramo nelle vostre
vicinanze***

Bern	Bärner Imkerlädeli
Chur	Imkerhof
Derendingen	Apirama GmbH
Diegten	E. Blapp
Erlenbach	Apiline GmbH
Monthey	Rithner & Cie.
Müllheim	Hans Frei Imker-Shop
Niederbipp	R. Gabi+Sohn
Pieterlen	IB Fema GmbH
Sattel	K. Schuler
Schönengrund	A. Büchler
Sempach-Station	M. Wespi
Winikon	Biene AG
Winterthur	R. Ruffner

Migliora la qualità del miele ticinese



Lo rileva una ricerca del laboratorio Cantonale su prodotti ticinesi ed esteri

«Buone notizie per gli apicoltori ticinesi», rivela una ricerca svolta dal Laboratorio cantonale secondo cui il miele del Cantone è di qualità ed è confezionato con buone pratiche di fabbricazione. Lo studio ha analizzato quarantotto qualità di miele di produzione ticinese e undici di produzione estera. Il miele prodotto nel 2006, contrariamente agli scorsi anni, è risultato conforme alla legge per quanto riguarda la presenza di antibiotici e di paraclorobenzolo, un tarmicida usato nella cera d'api. Infatti, su 48 campioni analizzati, soltanto tre, ossia il 6,3%, non corrisponde alle norme imposte dalla legislazione che vige in campo alimentare e che impone un limite di 0,01 milligrammi di PCB al chilo.

Questo è il valore massimo tollerato affinché il prodotto sia giudicato di buona fabbricazione.

Nel 2003 la percentuale di miele non conforme era molto più alta, pari al 21,3%, mentre nel 2004 era al 16,7%. «Ciò dimostra l'efficacia dei controlli da parte del Laboratorio cantonale e l'ottimo lavoro di sensibilizza-

zione svolto dalla Società Ticinese di Apicoltura», si legge in un comunicato inoltrato dal Laboratorio.

Il paradichlorobenzolo è il composto contenuto in molti prodotti impiegati contro la tarma della cera, e può lasciare dei residui anche nel dolce nettare delle api. Lo studio sottolinea che «il suo utilizzo, contrariamente alle buone pratiche dell'apicoltura, è piuttosto diffuso in Svizzera, sebbene esistano altri efficaci tipi di trattamento». Ed evidenzia un altro dato: il miele estero è esente dall'impiego di questa sostanza.

Per la prima volta oltre alla verifica di antibiotici e di paradichlorobenzolo è stata testata anche la conformità della composizione del miele. Proprio quest'anno il Laboratorio cantonale del Vallese ha lanciato la campagna nazionale contro lo «zuccheraggio proibito del miele». Il miele è prodotto dall'ape sulla base di sostanze zuccherine che essa raccoglie in natura. Vi sono però prodotti fraudolenti ottenuti per aggiunta di miscele di zucchero, o con un'alimentazione forzata delle api.

Ma a quanto pare le api ticinesi non sono vittime di alimentazione forzata, infatti, nessuno dei nettari ticinesi ha dato traccia di frode dovute a zuccheraggio.

Gran caldo, Torino invasa dalle api



Forse sarà colpa del caldo, oggi, mercoledì 25 aprile 2007, a Torino si sono superati i 27 gradi, ben al di sopra della media. Ma quel che è accaduto in Via Carlo Alberto angolo Via dei Mille è stato più che insolito. Prima una grossa nube nera che ha quasi oscurato il sole – secondo il racconto di alcuni cittadini – poi tutte in picchiata, decine di migliaia di api – c'è chi dice addirittura 400mila – attorno ad una bicicletta legata ad un palo hanno formato un cono simile ad un alveare. Nel volgere di pochi minuti i centralini di Carabinieri e Vigili del Fuoco sono stati tempestati di chiamate. L'area – nel pieno centro città – è stata transennata, il traffico automobilistico e pedonale deviato, ma nes-

suno è potuto intervenire fino all'arrivo di un apicoltore. Lui, con la sua maestria, è riuscito a convogliare l'intero sciame dentro un'arnia per portare via le migliaia di api. La scena – che è durata circa due ore e mezza – ha incuriosito i torinesi a passeggio nel centro, inconsapevoli che anche questi sciame di api impazzite sono il segnale dei profondi turbamenti climatici del nostro pianeta.

Cambiamenti climatici: prospettive per l'apicoltura, l'ambiente e l'economia

Sabato 9 giugno si terrà a Baveno presso la sede della Camera di Commercio del Verbano Cusio Ossola un convegno dal titolo «Cambiamenti climatici: prospettive per l'apicoltura e l'ambiente».

Il convegno è organizzato dalla Camera di Commercio in collaborazione con il «Consorzio di Tutela e Garanzia Mieli del Verbano Cusio Ossola».

L'iniziativa prende spunto dagli anormali comportamenti delle colonie d'api rilevati in questi ultimi anni a seguito dei mutamenti climatici, e vuole essere un'occasione di approfondimento e di riflessione per apicoltori, tecnici, ricercatori e politici sulle ripercussioni di tali repentini mutamenti sull'ambiente, l'agricoltura e l'economia e sui possibili scenari futuri.

Come arrivare

In auto:

da Milano con l'autostrada A8 Milano-Laghi, che si congiunge poi con la A26 in direzione Gravellona Toce. Da Torino con l'autostrada A4 e poi con la A26 in direzione Gravellona Toce. Uscita Baveno.

In treno:

da Milano collegamenti frequenti sulla linea Milano Domodossola (Ginevra - Berna).

Dall'aeroporto internazionale di Milano Malpensa:

distanza dall'aeroporto internazionale di Milano Malpensa a Baveno 55 km.

Programma

- 14.00 Accoglienza partecipanti
 14.15 **Giuseppe Moroni**
 (Presidente Camera di Commercio del Verbano Cusio Ossola)
Presentazione del Convegno
 14.30 **Franco Marini**
 (Presidente del Consorzio Tutela e Garanzia Mieli del VCO)
Presentazione delle attività del neocostituito Consorzio

A seguire:

- **D.ssa Francesca Zacchetti** (Apicoltrice)
Difficoltà dell'allevamento apistico e cambiamenti negli ultimi venti anni.
- **Prof. Mauro Pinzauti** (Docente di Apicoltura e Apidologia - Facoltà di Agraria - Università di Pisa)
Il ruolo e l'importanza degli apoidei nella salvaguardia dell'ambiente e loro indispensabilità nelle produzioni agricole.
- **Dott. Claudio Porrini** (Facoltà di Agraria - Università di Bologna)
Impatto di vecchie e nuove molecole anti-parassitarie sulla vitalità degli alveari.
- **Prof.ssa Anna Gloria Sabatini** (Istituto Nazionale di Apicoltura)
Patologie che compromettono la sopravvivenza degli alveari.
- **Dott. Marco Gaia** (Meteorologo - Meteo Svizzera)
Cambiamenti climatici nella fascia prealpina ed alpina: dati storici e previsioni per l'imminente futuro.
- Conclusioni

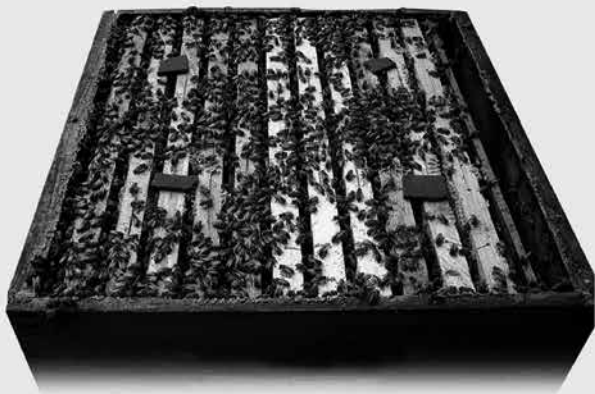


DA PIU' DI 15 ANNI CI OCCUPIAMO
DELLA VOSTRA FORZA LAVORO

ApiLifeVar®

BIOLOGICO SICURO EFFICACE

CONTRO LA
VARROA



Chemicals Laif

CHEMICALS LAIF s.r.l. - V.le Dell'Artigianato, 13 - 35010 VIGONZA (PD)
Tel. 049-626281- 8933220 - Telefax 049-628501
e-mail: info@chemicalslaif.it www.chemicalslaif.it

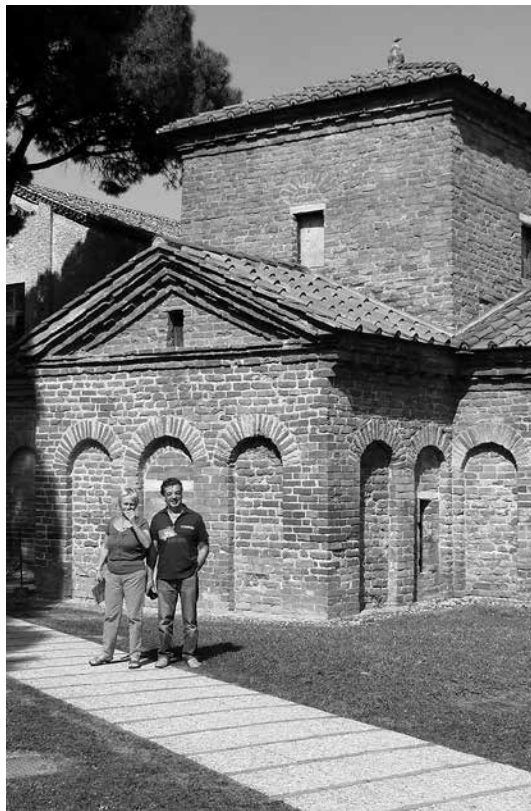
Gita a Ravenna e Faenza

Sabato 15 e domenica 16 settembre

Ravenna è uno scrigno d'arte, di storia e di cultura di prima grandezza, è una città di origini antiche con un passato glorioso e fu tre volte capitale: dell'Impero Romano d'Occidente, di Teodorico Re dei Goti, dell'Impero di Bisanzio in Europa.

Nelle basiliche e nei battisteri della città si conserva il più ricco patrimonio di mosaici dell'umanità risalente al V e al VI secolo e otto monumenti di Ravenna sono inseriti nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Se Ravenna fu il maggiore centro politico e culturale dell'Occidente nei secoli che accompagnarono il declino della civiltà latina, nondimeno essa offre testimonianze anche di epoche più recenti: dall'archeologia della Domus dei Tappeti di Pietra al vasto porto romano di Classe. È la città che serba le spoglie di Dante e ne mantiene viva la memoria con importanti manifestazioni culturali. Nel sinuoso andamento delle sue strade si legge ancora il suo passato di centro lagunare, la presenza dell'acqua nei canali che la traversavano, chiusi durante la dominazione veneziana, sul finire del '400, aprendo di contro l'elegante spazio della piazza maggiore, oggi Piazza del Popolo. Nel '700 la città fu collegata al mare da un nuovo canale navigabile, l'attuale porto, che i Ravennati chiamano Candiano: il Canale Corsini aprì allora nuove prospettive di ripresa dell'antica vocazione portuale.

La sezione di Bellinzona organizza le gite sociali a Ravenna e Faenza. Questa meta culturale ci permette di conoscere due splendide città Romagnole di grande rinomanza



storica e architettonica e ci darà l'occasione di conoscere un apicoltore professionista della zona ed un produttore di regine molto importante tra gli iscritti all'albo nazionale degli allevatori di regine Italiani.

Le iscrizioni sono da inoltrare a:
Elio Del Don, Tel. 091 825 79 15
entro il 15 agosto 2007

Vendita ApiLife VAR 2007

La STA ripropone ai soci l'azione di vendita ApiLife VAR. L'azione attiva di questo prodotto è ottenuta per sublimazione degli olii essenziali con temperature comprese tra i 18 e 40 °C. L'efficacia dimostrata con diversi studi in tutto il mondo, è compresa tra il 95 e il 98% il che conferma come il prodotto sia efficace e idoneo all'uso in periodi estivi particolarmente caldi. Eseguire almeno 3 trattamenti con intervallo di 8/10 giorni utilizzando una tavoletta per volta.

Il prezzo è di Fr. 3.00 per la confezione di 2 tavolette.

Ricordiamo che il trattamento tampone va fatto al più presto possibile ed in assenza dei melari. Verificare sempre l'efficacia del trattamento controllando la caduta delle varroe.

Considerate che a causa della primavera molto mite si sono anticipati i cicli di covata, quindi per quest'anno è possibile prevedere una forte infestazione di varroa.

La distribuzione dal 1° al 15 luglio e fino ad esaurimento delle scorte è così organizzata:

Istituto agrario di Mezzana 6828 Balerna
Dal lunedì al venerdì
Orari: 8.00-12.00 / 13.30-17.30
Tel. 091 683 21 21

Ristorante Bellavista
Via Campagnora, 6532 Castione
(di fronte alla Posta)
Tel. 079 371 44 45 (Signora Popo)

Tariffe per la pubblicità

Tariffa	1 volta	2 volte	3 volte	4 volte	5 volte	6 volte
1 pagina	Fr. 180.00	Fr. 340.00	Fr. 480.00	Fr. 600.00	Fr. 700.00	Fr. 780.00
1/2 pagina	Fr. 120.00	Fr. 220.00	Fr. 320.00	Fr. 400.00	Fr. 460.00	Fr. 500.00
1/4 pagina	Fr. 80.00	Fr. 140.00	Fr. 200.00	Fr. 260.00	Fr. 300.00	Fr. 330.00
1/8 pagina	Fr. 50.00	Fr. 90.00	Fr. 130.00	Fr. 170.00	Fr. 200.00	Fr. 220.00

VASO PER MIELE - TUTTO COMPRESO

Vaso in vetro per miele, forma bassa, coperchio multicolore a vite, IVA compresa

Consegne a domicilio in tutto il Ticino da Fr. 45.-, con Cargo Domicilio.
Campioni gratuiti a semplice richiesta.
Per quantità, richiedere offerta.
Altri vasi per frutta, verdura...
a richiesta (diverse forme e capacità).

da pezzi (franco Chiasso)	150	300	500	1000	1 Pal.	+ 2 Pal.
1 Kg. con coperchio	-.78	-.73	-.70	-.66	-.63	a richiesta
½ Kg. con coperchio	-.65	-.58	-.55	-.52	-.44	
¼ Kg. con coperchio	-.59	-.55	-.53	-.49	-.42	
50 g con coperchio	-.55	-.51	-.46	-.44	-.36	
solo coperchio	-.35	-.31	-.29	-.25	-.20*	

* scatola

**Crivelli Imballaggi, via Favre 2a, 6830 Chiasso - Tel. 091/6473084 - Fax 091/6472084
crivelliimballaggi@hotmail.com**