

Editoriale **2**

Lavori in corso **3**

La marcatura della regina **6**

Conservabilità per il miele **7**

Etichettatura **10**

Marchio Miele FSSA **11**

Miele di taglio **12**

Cambiamenti climatici **16**

Faby Spray sotto la lente **18**

In memoria **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, Airole
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,

i giorni, le settimane ed ormai i mesi passano e noi siamo ancora in attesa della ripresa del flusso nettario. Dopo un inverno ed una primavera troppo miti,

paghiamo adesso il prezzo con il «mese del miele» il mese di giugno fresco per non dire freddo. Il raccolto estivo è stato compromesso seriamente, e se qualche postazione o qualche arnia hanno comunque dato raccolti eccellenti, in generale penso si possa parlare di una produzione inferiore a quella dello scorso anno nella misura del 30-40%. I raccolti in montagna invece sono decisamente deludenti per non dire catastrofici. Chiaramente, direte voi, non si possono avere sempre e solo raccolti buoni.

Il tempo freddo o fresco del mese di giugno ha avuto un effetto che sicuramente tutti avete potuto constatare: il periodo di sciamatura si è prolungato fino a luglio quando sciamavano ancora alveari magari con due melari. Clima e situazione piuttosto insolita e tipica piuttosto del mese di maggio invece di luglio...

Il clima è stato anche uno dei temi principali nelle interviste che ho sostenuto in rappresentanza della STA. Avete costatato tutti il ripetersi di interviste e reportages sul tema della perdita di alveari sulla stampa scritta e in radio o televisione. L'interesse dei media nasce dalle perdite di api costatata negli stati uniti ed attribuita alla «ccd» ovvero «colony collaps disorder». Questa situazione di

allarmismo, giustificata o meno, ha avuto il pregio di interessare i media al nostro settore e di riflesso il grande pubblico. Improvvisamente si inizia a preoccuparsi del destino delle api ed a prendere coscienza dell'importanza dell'impollinazione e non da ultimo del lavoro dell'apicoltore.

Questa improvvisa sensibilità per il nostro settore ha senz'altro contribuito a far passare la mozione Gadiant a favore dell'apicoltura in parlamento.

Si può chiedersi se l'allarmismo provocato dai media sia giustificato o meno. Quello che è sicuro è che, anche se già prima dell'avvento della varroa, ciclicamente si potevano constatare perdite importanti, a partire dall'arrivo del temibile acaro tutto è diventato più difficile e la quota o la frequenza delle perdite è aumentata notevolmente. Poi sapere se sono dovute ad un'infestazione troppo elevata, agli eventuali virus inoculati nelle larve dall'acaro, ai trattamenti stessi che possono avere effetti indesiderati sulle api o altro, è forse prematuro pretendere di saperlo, ma è sicuro che l'apicoltore deve fare i conti con perdite che possono anche essere importanti. Non voglio dire con questo che la ricerca nel campo dei pesticidi, del clima, delle onde elettromagnetiche o altro siano inutili, ma ritengo che noi come apicoltori dobbiamo dapprima concentrarci su una lotta efficace alla varroa che probabilmente sta all'origine di molti dei problemi del nostro settore.

Il vostro presidente
Théo Nicollerat

Agosto



Apiscampo, soffiatore e di buon mattino.

In questo mese i due lavori più importanti che si presentano sono il cosiddetto trattamento tampone contro la varroa, il più pericoloso parassita delle api che, in questo periodo, è presente anche su molte api adulte oltre che nella covata. L'altro lavoro è quello di tenere sotto controllo le condizioni delle famiglie, soprattutto se le regine lavorano e depongono. Quindi bisognerà controllare quanti telai di covata hanno le famiglie e se sono forti. È importante che le regine depongano molto per rinforzare le famiglie prima dell'inverno, stagione nella quale la regina non depone e non c'è ricambio d'api. Alla fine di ottobre, inizio novembre, la mag-

gior parte delle regine smette di deporre uova e, da quel momento in poi le api nell'alveare inizieranno a diminuire di numero dato che quelle che muoiono non vengono rimpiazzate. Diminuiscono al punto che alla fine della stagione fredda se ne saranno salvate sì e no un quinto di quelle che c'erano in ottobre. Per questo è importante che prima della stagione fredda ci siano molte api nelle famiglie. Avremo più probabilità di ritrovarci con ancora le nostre colonie alla fine del freddo. Perdere le famiglie durante l'inverno significa perdere reddito e gli strumenti del nostro lavoro.

Le famiglie devono essere forti e sane. Per-

ciò agosto è anche l'ultimo mese utile per cambiare regine che non rendendo, mettono a repentaglio il futuro della loro famiglia e quindi della nostra, ovviamente.

Per cui se si notano famiglie che non producono ed hanno meno api delle altre, vanno indagate e, se si scopre una regina vecchia che, ad esempio, fa molti fuchi e poche operaie o ha poca covata, la si deve, poveretta, giustiziare senza pietà perchè rischia di non riuscire a portare quella famiglia in primavera. Dopo averla eliminata si provvederà ad introdurre una regina comperata e già pronta a deporre uova.

In agosto non si devono far fare le regine alle famiglie a partire dalle uova, ci vuole troppo tempo e la regina che nasce non riesce a rinforzare abbastanza la famiglia con nuove nascite prima della ferma invernale.

Per essere sane le api devono avere meno nemici possibili. Ed uno dei più micidiali nemici delle api è l'acaro varroa che si attacca al loro corpo fino a farle morire.

A seconda del livello di infestazione che si nota durante le visite di controllo, il trattamento cosiddetto tampone può essere fatto dai primi di agosto fino alla fine del mese. Siccome i trattamenti da fare sono tre a distanza di una settimana uno dall'altro e ci vuole una temperatura superiore ai 15°C, è consigliabile, per poter disporre di questa temperatura, iniziare col primo trattamento verso la prima settimana del mese.

Il trattamento si chiama tampone perchè serve a tamponare, controllare la presenza della varroa, a diminuire il numero degli acari ed è fatto non direttamente sulle api come quello che si farà più avanti con l'acido ossalico. Per effettuare il trattamento agostano si usa-

no delle pastiglie di materiale inerte, spugnoso imbibito di oli essenziali di mentolo, timolo ed eucaliptolo.

Questo, essendo un trattamento a base di sostanze vegetali, è consentito anche a coloro che fanno apicoltura biologica. Un altro tipo di trattamento che si può fare è quello chimico con l'utilizzo di sostanze di tipo sintetico. Questo tipo di controllo del numero delle varroe con l'impiego degli oli essenziali dev'essere per forza fatto in estate quando le temperature alte consentono agli oli di essere rilasciati all'interno dell'arnia attraverso la loro evaporazione. Il gas emanato dagli oli essenziali uccide una buona parte delle varroe facendole staccare dalle api e facendole cadere nel cassetto sul fondo dell'arnia. Infatti, già dopo qualche giorno dal primo trattamento, si possono vedere nel cassetto molte varroe morte e, ognuna di loro ha fatto morire un'ape in meno.

Trattamento tampone contro la varroa

Quando si decide che è venuto il momento di fare il trattamento con gli oli essenziali, e cioè verso la prima settimana di agosto, sulle famiglie che hanno ricevuto mielari da ripulire devono essere rimessi in azione gli apiscampo, rimossi vuotati delle api, messi in depositi asciutti e non accessibili dalle api, personalmente deposito i mielari senza farli pulire.

Ora ci sono negli apiari solo i nidi e la stagione della raccolta del miele è finita.

Il trattamento infatti va fatto senza i mielari per due motivi. Il primo è che gli oli essenziali evaporando trasmettono un po' del loro aroma al miele e questo non è che sia danno-



Ad ognuno il suo Timolo.

so per la nostra salute, ma in qualche modo si pensa che alteri un pochino l'aroma naturale del miele. Il secondo è che, con la presenza del melario la cassa è più grande e la concentrazione dell'aerosol prodotto dagli oli è minore e quindi meno efficace ai fini del controllo del parassita.

Comunque si procede in questo modo. Si apre la confezione con dentro le due pastiglie del prodotto imbibito di oli, si posa la pastiglia sul tettuccio di un'arnia e si divide in quattro con la leva. Poi si apre l'arnia e si posa a terra il coprifavo.

I quattro pezzi rettangolari della pastiglia vengono depositati sopra le stecche dei te-

lai del nido in modo che siano equidistanti tra loro e disposti vicino ma non troppo agli angoli dell'arnia, circa una decina di centimetri. Poi si richiude l'arnia e si passa alla successiva, dopo aver preparato già divisa la prossima pastiglia.

Questa procedura va ripetuta dopo una settimana e poi, per l'ultima volta, dopo 15 giorni. Ed ogni volta che si mettono le pastiglie nuove vanno gettati i residui di quelle vecchie.

Dopo una settimana dall'ultimo trattamento saremo in settembre e sarà il momento di rimuovere dalle arnie i residui delle ultime pastiglie.

La marcatura della regina

La ricerca di un'ape regina, in un alveare vigoroso, ha sempre creato per l'apicoltore un grande impegno ed una perdita di tempo prezioso. Per facilitarne l'individuazione, gli allevatori d'api regine, da qualche tempo, sono ricorsi alla marcatura, imprimendo sul torace della regina una goccia di vernice indelebile di colore vivace o dischetti con appositi adesivi, al fine di poterla identificare sul favo dalle altre api con più facilità e rapidità.

La marcatura può essere fatta in qualsiasi momento della stagione apistica, esclusa nel periodo invernale quando la temperatura è troppa bassa e le api sono in glomere, è preferibile marcare la regina, appena sia stata fecondata nel nucleo di fecondazione, all'inizio della primavera o in autunno (quando le famiglie sono meno numerose).

Una volta marcata la regina, bisogna aspettare qualche minuto, prima di reintrodurla nell'alveare, affinché la vernice sia perfettamente asciutta e non vi siano odori estranei, perché si rischierebbe di far aggomitolare la regina. Con la marcatura si riesce a conoscere in ogni momento l'età della regina, ma non la sua prolificità e a renderla più visibile sui favi quando la famiglia è forte.

Il metodo sembra che sia diventato di moda e nessun apicoltore secondo certe teorie dovrebbero sottrarsi.

Vi sono due modi per marcare la regina, il metodo diretto e quello indiretto.

Il metodo di marcatura diretto è adatto a chi ha molta esperienza con le api, si prende la regina direttamente dal favo, con le mani, trattenendo il torace fra il pollice e l'indice e imprimendo sul torace, con una capocchia di spillo, una minuscola goccia di vernice colorata ad asciugatura rapida.

Il metodo di marcatura indiretto è adatto quando la regina è agitata e non si ha una notevole esperienza con le api, in questo caso è necessaria immobilizzarla sul favo con appositi attrezzi, che permettono di bloccare la regina, per marcarla, si trovano presso i rivenditori di materiale apistico. Vi sono attrezzi, tipo forcilla, che blocca la regina sul favo mediante un elastico, ma presenta il rischio che la troppa pressione esercitata lascia la regina dopo marcata in uno stato fisico non ideale, di meglio si trovano in commercio tubicini coperti da una rete di plastica che si appoggiano sull'ape regina per immobilizzarla sul favo, o anche tubicini più raffinati costituiti da un tubo chiuso all'estremità con una rete e forniti di un pistoncino a spugna morbida all'interno, per immobilizzare la regina che è marcata attraverso le maglie della rete, quest'ultimi due attrezzi sono preferibili al primo perché bloccano la regina in modo uniforme.

A seguito d'accordi internazionali, le api regine, sono marcate annualmente con una serie periodica di cinque colori diversi.

Sono stati scelti cinque colori, in funzione del loro nome in ordine alfabetico, si attribuisce sempre agli anni che terminano per zero o per cinque il colore azzurro e a tutti gli altri la tinta che segue rispettando l'ordine alfabetico

Ecco un esempio visivo, dei colori utilizzati, in funzione dell'anno.

Azzurro	Anno 2000 - 2005 - 2010 - 2015
Bianco	Anno 2001 - 2006 - 2011 - 2016
Giallo	Anno 2002 - 2007 - 2012 - 2017
Rosso	Anno 2003 - 2008 - 2013 - 2018
Verde	Anno 2004 - 2009 - 2014 - 2019

Conservabilità minima anche per il miele

Con la modifica del 15 novembre 2006, la lettera g dell'articolo 13 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari è stata abrogata. Ciò implica che ora la datazione deve figurare anche sul miele. Grazie a una disposizione transitoria sarà possibile dichiarare il prodotto secondo il vecchio diritto fino al 31 dicembre 2007.

Al più tardi all'inizio del 2008 ma preferibilmente già in occasione del raccolto di quest'anno, il miele deve quindi essere munito di una data minima di conservabilità. Ma cosa significa tutto ciò? Tutti sanno che il miele può essere conservato così a lungo che persino quello ritrovato negli scavi di tombe dell'Antico Egitto potrebbe risultare commestibile. Ma allora chi formulerà proposte o prescrizioni riguardo alla data di conservazione? Benché insoddisfacente, la risposta è una sola: *Nessuno! Ci si affida alla responsabilità di ognuno.*

Ecco qualche suggerimento e indicazione utile per determinare la data di conservazione minima corretta e approfondire le conoscenze in materia di etichettatura del miele.

Come deve essere indicata la data?

Dato che il miele è un prodotto che si conserva a lungo, è sufficiente indicare l'anno. La conservabilità dell'alimento deve poter essere garantita fino alla fine dell'anno in questione. Di conseguenza, la dicitura corretta è «*da consumare preferibilmente entro fine 2008*», ad esempio.

Qual è la durata di conservazione?

Gli apicoltori sono liberi di decidere per quanto tempo garantire la qualità del loro prodotto, periodo per il quale sono conside-

rati responsabili e soggetti all'obbligo di risarcimento. L'esperienza diretta da un lato e gli studi sulle alterazioni del prodotto durante l'immagazzinamento dall'altro, hanno comunque permesso di formulare suggerimenti, date e indicazioni, riportati a titolo di esempio nella Tabella 1.

I dati contenuti nella tabella indicano che le alterazioni nel miele dipendono in larga misura dalla temperatura d'immagazzinamento. Ad una temperatura di 10°C l'attività enzimatica non varia e il tenore in HMF, sovente utilizzato come indicatore per la durata di conservazione e l'impatto del calore, rimane stabile per anni.

Anche la luminosità ha un ruolo importante durante la fase di immagazzinamento. La figura mostra tre vasetti di miele di colza, immagazzinato in condizioni di luminosità diverse: 1) alla luce del giorno e a temperatura ambiente, 2) al buio e a temperatura ambiente e 3) al buio e al fresco. Già dopo un anno si osservano evidenti alterazioni dovute alla luminosità ma anche all'effetto combinato di temperatura e luce.

Contrariamente a quasi tutte le derrate alimentari, in condizioni d'immagazzinamento ottimale il miele può venir conservato per



Effetto della luce sulla qualità del miele

anni senza subire alcun danno dal profilo qualitativo. Dato che i raccolti di miele variano notevolmente, è importante immagazzinare il miele delle buone annate per sopporre al fabbisogno futuro. Una bassa temperatura d'immagazzinamento (10-18°C), unitamente ad un'esigua umidità dell'aria (inferiore al 60%) e a un odore neutrale, costituiscono vantaggi notevoli per l'immagazzinamento del miele.

Attenzione ai punti critici!

Vi sono tuttavia alcuni punti critici di cui bisogna tenere conto. Alcuni tipi di miele uniflorale o miscelato tendono a formare depositi e il loro aspetto indica che dovrebbero essere consumati quanto prima. Alcune varietà, in modo particolare il miele di colza, possono fermentare spontaneamente nonostante condizioni di raccolto ottimali e un tasso d'acqua relativamente basso. La fermentazio-

ne da lieviti inizia se nella fase di cristallizzazione il tenore in acqua supera la concentrazione critica. Questo fenomeno può verificarsi anche nel miele con un tenore in acqua pari al 18 per cento. Il miele in fermentazione o già fermentato è considerato avariato.

Responsabilità dei singoli

Sulla base di quanto detto finora e della valutazione del singolo prodotto, la data corretta deve figurare sotto forma di anno. È sicuramente utile per l'apicoltore conservare un campione del prodotto venduto per verificare la data di conservazione e quale garanzia in caso di reclamo.

Assistenza complementare

Le associazioni possono esprimere raccomandazioni. Per gli apicoltori svizzeri che operano sulla base del regolamento sul miele, la Commissione del miele ha fissato a tre

Tabella 1: Alterazione di determinate caratteristiche del miele a temperature d'immagazzinamento diverse (secondo White e al. 2000)

Temperatura d'immagazzinamento °C	Tempo necessario alla formazione di 40 mg HMF** /kg	Tempo di dimezzamento* amilasi	Tempo di dimezzamento saccarasi
10	10-20 anni	35 anni	26 anni
20	2 - 4 anni	4 anni	2 anni
30	0,5 - 1 anni	200 giorni	83 giorni
40	1 - 2 mesi	31 giorni	9,6 giorni
50	5 - 10 giorni	5,4 giorni	1,3 giorni
60	1 - 2 giorni	1 giorno	4,7 ore
70	6 - 20 ore	5,3 ore	47 minuti

* Tempo di dimezzamento: tempo necessario per il dimezzamento dell'attività enzimatica.

** HMF = idrossimetilfurfurale

anni dopo il raccolto il limite di conservabilità minima dell'alimento. Il miele del 2007, ad esempio, è da consumare preferibilmente entro fine 2010. Nell'ambito di questo margine di manovra di tre anni e mezzo, l'apicoltore è comunque tenuto ad assumersi le proprie responsabilità e a contrassegnare una partita che presenta imperfezioni con una durata di conservazione ben più breve.

Etichettatura

Con l'introduzione dell'obbligo di datazione, le prescrizioni vincolanti relative all'etichettatura del miele sono diventate sei.

Indicazioni obbligatorie

(art. 26 ODerr,

Ordinanza sulle dichiarazioni, OCDerr)

- Denominazione specifica (art. 3 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari OCDerr e art. 78 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale): «miele».
- Data minima di conservabilità (art. 11 OCDerr): «da consumare preferibilmente entro il...», se è menzionato il giorno oppure «da consumare preferibilmente entro fine...», se è menzionato l'anno. Se la conservabilità è superiore a 18 mesi, è sufficiente indicare l'anno.
- Origine: Paese di produzione (art. 2 cpv. 1 lett. g OCDerr). Se dall'indirizzo non risulta chiaro, aggiungere l'indicazione «Miele svizzero».
- Nome e Indirizzo del produttore, dell'imbottigliatore, del venditore o dell'importatore (art. 2 cpv. 1 lett. f OCDerr)
- Partita (art. 19 - 21 OCDerr): dopo la lettera «L» inserire l'indicazione oppure il nu-

mero che si riferisce al lotto di produzione del miele.

- Peso netto: per esempio 1kg, 500g, 250g

Questi dati devono figurare in almeno una lingua nazionale ed essere ben leggibili.

Indicazioni non obbligatorie ma autorizzate

- Nome regionale, territoriale o topografico, DOP/IGP. Per esempio: Ticino, Giura, di montagna.
- Tipo di miele: di fiori, di foresta, di acacia... (art. 78 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale).
- Caratterizzazione del valore nutritivo: (obbligatoria se in relazione con proprietà benefiche) 100g contengono circa:
 - Valore energetico 1389 kJ / 332 kcal
 - Proteine 0.4 g
 - Carboidrati 81 g
 - Grassi 0 g
- Indicazioni sulle proprietà benefiche: «Il miele è una preziosa fonte di energia».

Sono proibite le seguenti indicazioni

- Allusioni terapeutiche.
- Informazioni incomplete come per esempio: «Il miele contiene sostanze minerali e vitamine» senza indicazione quantitativa ai sensi dell'ordinanza sul valore nutritivo, oppure l'indicazione delle calorie senza precisare il contenuto di proteine, carboidrati e grassi.

P. Gallmann

Centro svizzero di ricerche apicole
Agrosope Liebefeld-Posieux ALP
3003 Berna

Etichettatura

Scelta della data minima di conservabilità

Consultate la scheda Etichettatura del Centro svizzero di ricerche apicole, nonché l'articolo di Peter Galman, a complemento dei quali vi proponiamo quanto segue.

Il miele invecchiando è:

- esposto alla fermentazione, in particolare se il suo tenore di acqua è superiore al 18%;
- soggetto ad alterazioni quantificabili con analisi di laboratorio che riguardano principalmente.

Il contenuto di amilasi, un enzima del miele fresco che si inattiva (diminuisce) col tempo e con i trattamenti termici. Il contenuto di HMF, idrossimetilfurfurale, prodotto di degradazione del fruttosio, uno degli zuccheri naturali del miele, che invece aumenta con il tempo o con i trattamenti termici.

Il riscaldamento (rifusione) comporta sempre un'accelerazione dei fenomeni che accompagnano l'invecchiamento del miele.*

Non sappiamo a quali condizioni conservate e come rifondete il vostro miele. Non possiamo pertanto assumere per voi la responsabilità di definire in maniera vincolante la scelta della data minima di conservabilità.

Sappiate però che un miele conservato al fresco e al riparo della luce per 1-2 anni, rifuso una volta con le dovute precauzioni, munito di una data minima di conservabilità inferiore o uguale a 2 anni dalla messa in vaso con buona probabilità rispetta i parametri di legge. Con riserva per quel che riguarda la fermentazione per i mieli con un alto tenore di acqua.

MIELE TICINESE DI CASTAGNO

Bianchetti Giorgio CH-6900 LUGANO

Da consumare preferibilmente
entro il 27.08.2008

netto 500 g

MIELE TICINESE DI CASTAGNO

Bianchetti Giorgio CH-6900 LUGANO

Lotto: BG C07

Scadenza 12.2009

netto 500 g

Partita (Numero L di lotto)

Sappiate che l'ordinanza OCDerr 817.022.21, alla sezione 10: Partita, art. 19, Definizione: «Per partita si intende un insieme di unità di produzione o di vendita di una derrata alimentare che sono state prodotte, fabbricate o imballate in condizioni praticamente uguali». Per l'apicoltore: ad esempio la produzione di un anno oppure di un aviario.

Sappiate che l'ordinanza sopraccitata prevede un'eccezione all'obbligo di indicare la partita all'Art. 20, cvp 2. c) quando la data di conservabilità minima (...) è indicata nella caratterizzazione (= etichetta) e tale data indica in modo chiaro e nell'ordine giorno, mese, anno.

Per l'apicoltore: se sulla vostra etichetta scrivete ad esempio: «Da consumare preferibilmente entro il 27.8.2008» non dovete indicare il numero di Lotto.

Aurelio Stocker

* tratto da: Istituto Nazionale di apicoltura di Bologna CONOSCERE IL MIELE, Guida all'analisi sensoriale Avenue Media, Bologna

Marchio Miele FSSA 2007

Cari apicoltori, alcuni di voi sono fedeli al Marchio da lunghi anni, vuoi per idealismo e solidarietà verso la Società, vuoi perché sono convinti che il miele col sigillo si venda meglio. Qualcun altro invece ha partecipato e poi ha lasciato perdere perché ha avuto delle produzioni modeste oppure perché non tutto funzionava sempre a perfezione, a costoro chiediamo perdono.

Annunciatevi ora per il 2007. Acquisterete così il diritto di utilizzare il Sigillo FSSA.

Se non avete partecipato lo scorso anno, i controllori della STA vi renderanno visita muniti del Formulario FSSA per il controllo aziendale: è una lunga lista con 48 punti, una sorta di manuale della buona pratica apistica. Undici di questi sono obbligatori e devono essere adempiuti, per gli altri vige un certo margine di tolleranza.

Non temete questi controlli, lo scopo è uno solo: produrre e mettere in commercio miele ineccepibile che risponda inoltre alle seguen-

ti esigenze: umidità inferiore al 18.5%; assenza di odori e sapori estranei.

Una campionatura di mieli col Marchio sarà sottoposta ad analisi residui.

Condizioni di adesione:

Fr. 30.- di tassa annua, comprendente una visita del controllore ogni 4 anni.

Fr. 30.- per ogni visita supplementare del controllore, qualora egli ne veda la necessità.

Sigilli circa 6 centesimi il pezzo.

Vogliate annunciarvi per iscritto entro il 10 agosto 2007 presso Aurelio Stocker, 6622 Ronco, Tel. 091 791 88 36

Desidero aderire al Marchio 2007 con... arnie in produzione.

Allego il Modulo di registrazione per il controllo autonomo (L'Ape 1-2.2007) compilato che mi sarà ritornato.

Nome cognome, indirizzo completo + telefono, data e firma.

Giornata informativa

In riferimento al nuovo regolamento Marchio Miele FSSA la STA, in collaborazione con la sezione di Bellinzona, organizza un pomeriggio d'informazione in merito alle nuove procedure per ottenere il diritto di applicare il sigillo.

Relatore sarà il signor Hansjörg Rüegg membro del comitato FSSA, il quale ci spiegherà punto per punto, in perfetto italiano, il nuovo formulario di certificazione.

La presentazione avrà luogo presso l'aula conferenze al piano terreno della sede scuola di commercio a Bellinzona, (stabile ex ca-

serma) nella giornata di **sabato 8 settembre 2007 con inizio alle ore 16.00.**

Ricordiamo che con il nuovo regolamento queste giornate informative sono diventate obbligatorie nell'ambito del diritto di acquisire il marchio FSSA. Quindi chi desidera ottenere il marchio e mantenerne il diritto dovrà firmare il cartellino di presenza, questa condizione ci permetterà anche in futuro l'organizzazione di corsi inerenti alla qualità ed il miglioramento della nostra apicoltura.

Dopo la conferenza è prevista una cena in compagnia (non obbligatoria!).

Miele di tiglio dove api e uomini laboriosi vivono sotto i tigli ombrosi

Nella mitologia germanica e slava il tiglio era considerato un albero sacro e ancor oggi orna numerose piazze di paesini e cittadine. Il miele di tiglio, fortemente aromatico, si contraddistingue per il tipico gusto conferitogli dai fiori di questa pianta. Può essere prodotto in tutta la Svizzera, tuttavia questo miele uniflorale è relativamente raro. Infatti contemporaneamente alla secrezione di nettare che avviene in estate, gli alberi di tiglio producono anche melata e pertanto le api spesso bottinano entrambi e quindi frequentemente nascono mieli miscelati di miele di fiori e di melata. L'aroma caratteristico del tiglio dà spesso una nota particolare anche ai mieli miscelati.

Il tiglio (*Tilia*) dalle foglie tenere, i fiori profumati, la chioma rigogliosa e il fusto eretto che può raggiungere i 30 metri d'altezza è l'albero più amato dai Tedeschi. Già le civiltà germaniche e slave lo consideravano un albero sacro e lo piantavano al centro dei loro insediamenti. Da questa tradizione nasce l'usanza di mantenere un tiglio nelle fattorie, nelle fortezze, nei chiostri, sui sagrati delle chiese e sulle piazze di paese. Era un punto di ritrovo; all'ombra delle sue fronde maestose la gente si raccoglieva per assistere all'amministrazione della giustizia (albero della Giustizia), per lavorare, per giocare, per ballare e per festeggiare i matrimoni. Data la sua grande valenza, anche in Svizzera il tiglio è all'origine di molti nomi di luoghi e di cognomi. Nell'intera area germanofona si contano 1142 luoghi il cui nome contiene la parola «Linde» che in tedesco significa appunto tiglio. Ancora oggi è possibile im-

battersi in una piazza di paese nel bel mezzo della quale spicca un tiglio o quanto meno in una locanda o in un ristorante il cui nome evoca tale pianta. Il tiglio è presente anche in molti canti popolari tedeschi tra cui il seguente:

*«Kein schöner Land in dieser Zeit,
als hier das unsre weit und breit,
wo wir uns finden
wohl unter Linden
zur Abendzeit»*

Varietà di tiglio

In Svizzera crescono soprattutto tre varietà di tiglio:

- tiglio a piccole foglie (*Tilia cordata* Mill.)
- tiglio a grandi foglie
(*Tilia platyphyllos* Scop.)
- tiglio argenteo (*Tilia tomentosa* Moench)

Le prime due sono varietà autoctone. Caratteristica tipica degli alberi di tiglio è che si diffondono in boschi cedui semplici e in quelli composti. Nel Medioevo era diffusa la pratica di tagliare regolarmente i tigli, in grado di ricrescere rapidamente, per procurarsi legna da ardere.

Il tiglio a piccole foglie si trova soprattutto nell'Altopiano orientale, nelle vallate favoniche a nord delle Alpi e a sud delle Alpi. Nelle due ultime aree menzionate, occasionalmente si riscontrano anche boschi di tiglio; ciò è un'eccezione se si considera che solitamente gli alberi di tiglio si mescolano singolarmente ad altre specie. Il tiglio non è competitivo come il faggio, tuttavia è una pianta poco esigente dal profilo ecologico e più resistente. Se la sua corteccia viene danneggiata le



Tiglio in fiore.

lacerazioni si rigenerano facilmente e gli alberi tagliati rigermogliano rapidamente.

L'area dove si riscontrano i tigli a grandi foglie si estende meno a nord, in compenso maggiormente verso sud rispetto all'area degli alberi di tiglio a piccole foglie. Dato che il tiglio a grandi foglie necessita di un'umidità più elevata rispetto alla specie a piccole foglie, lo si trova principalmente nel Giura, nella regione di Chablais e in Ticino. Soltanto nel Giura lo si rileva in misura maggiore rispetto alla specie a piccole foglie. Il tiglio a grandi foglie, il cui apice della diffusione (90%) è rilevato tra i 420 e i 1123 metri sopra il livello del mare, nelle Alpi cresce in luoghi più elevati rispetto al tiglio a piccole foglie.

Il tiglio argenteo è originario dell'Europa

sud orientale e dell'Asia occidentale. In Svizzera viene coltivato soprattutto come pianta ornamentale per parchi. Questi alberi producono anche nettare. Il tiglio a piccole foglie e quello argenteo fioriscono a giugno-luglio, un po' in ritardo rispetto al tiglio a grandi foglie che fiorisce a maggio-giugno.

I tigli argentei possono porre alcuni problemi per i bombi durante periodi estivi di scarsità di fonti nettariifere. Talvolta si può osservare la presenza di insetti morti sotto questi alberi. Tuttavia la causa del decesso non è l'avvelenamento, a differenza di quanto si è creduto per lungo tempo. Da analisi svolte presso l'Università di Münster è emerso che i bombi muoiono di fame. Infatti per gli insetti già indeboliti dalla penuria di nettare, il raccolto dei tigli argentei non è sufficiente:



I Tigli formano spesso viali alberati, nella foto la Stazione di Lugano.

l'energia che spendono durante la bottinatura è superiore a quella che ricavano dal nettare povero di zuccheri.

I tigli sono intensamente visitati dalle api. Inoltre, il legno del tiglio a piccole foglie, chiaro, omogeneo e tenero, è ottimo per lavori fini di intaglio e di tornio. Molte statue sacre così come maschere grottesche sono intagliate proprio in questo legno.

Miele di tiglio

Il miele di tiglio può essere raccolto in tutta la Svizzera, tuttavia è relativamente raro. I tigli fioriscono in primavera fino ad estate inoltrata, nei mesi di giugno e luglio. Contemporaneamente alla secrezione di nettare, gli alberi di tiglio producono anche melata,

che talvolta cola sulle foglie rendendole appiccicose o dando vita a fumaggini. Le api spesso bottinano sia nettare che melata dallo stesso albero e quindi frequentemente nascono mieli miscelati di miele di fiori e di melata. In Ticino si produce principalmente miele miscelato di tiglio e castagno.

I 16 campioni di miele analizzati per la caratterizzazione provenivano da aree pianeggianti o collinari ubicate ad un'altitudine media di 522 metri sul livello del mare (386-650 m s.l.m.). I Cantoni di origine sono BE (3), GL (1), NE (1), SG (3), TI (1) e VS (1). I campioni appartenevano ai raccolti del 1996 (1 campione), 1998 (1 campione), 1999 (2 campioni), 2000 (1 campione), 2001 (8 campioni) e 2003 (5 campioni).

Data la dominanza dell'aroma dei fiori di tiglio, anche i mieli miscelati di tiglio e altri mieli meno aromatici dal profilo organolettico possono sembrare miele di tiglio. Il tenore d'acqua di tutti i mieli analizzati era inferiore a 18,5 g/100 g. La maggior parte dei valori glucosio/acqua rilevati era superiore a 1,7. Ciò significa che il miele di tiglio si cristallizza in 6-12 mesi circa. Dal punto di vista chimico questo miele è molto eterogeneo. Due mieli avevano le proprietà del miele di melata (conduttività elettrica > 0,8 mS/cm). Nella maggior parte dei casi i campioni sono risultati mieli miscelati di melata di miele e di fiori. Il miele di tiglio con una maggior percentuale di melata è più scuro.

Dall'analisi al microscopio i pollini di tiglio risultano iporappresentati. Quello di tiglio è un miele relativamente povero di polline. Il tenore pollinico complessivo varia fortemente a dipendenza della flora collaterale (castagno, colza). In 10 g di miele si trovano in media 15'800 pollini. Il sedimento microscopico appare puro e chiaro. Caratteristica tipica è quella di trovare nel sedimento del miele di tiglio cristalli di ossalide ben formati.

Il prossimo articolo sarà dedicato al miele di tarassaco.

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

SCHEMA TECNICA

Caratterizzazione:

Intensità del colore:	chiara-media (colore giallo)
Intensità dell'odore:	forte
Intensità dell'aroma:	forte
Aroma:	fresco, mentolato / chimico (ricorda l'odore di farmacia)
Acidità:	debole
Amarezza:	da assente a media
Sensazione in bocca:	astrigente
Retrogusto:	persistente

% media del polline della varietà: 18 (8-44)%

Quantità di nettare/fioritura/giorno: 12-30 mg

Valore mellifero:

<i>per stagione e ettaro</i>	250-800 kg ¹ 100-1000 kg ²
<i>per stagione e albero</i>	ca. 30 kg

Tenore di zuccheri: 26-40 g / 100 g

Tipi di zuccheri:

33% fruttosio, 33% glucosio, 33% saccarosio¹

70% fruttosio, 15% glucosio, 15% saccarosio²

Proprietà fisico-chimiche:

Tenore d'acqua:	16,0 (14,6-17,6) g/100 g
Conduttività elettrica:	0,65 (0,32-0,95) mS/cm
Acidi liberi:	4,5 (4,1-5,1) meq/kg
Fruttosio/glucosio:	1,28 (1,18-1,49)
Glucosio / Acqua:	1,87 (1,64-2,21)

¹ Tiglio a grandi foglie

² Tiglio a piccole foglie

Le api sentinelle dei cambiamenti climatici: confronto tra esperti

I repentini cambiamenti climatici, ai quali tutti noi siamo sottoposti, inducono nuovi ed anomali comportamenti nello sviluppo e nelle abitudini delle colonie di api. Le api si stanno rivelando quindi sensibilissimi sensori, una sorta di «sismografo naturale» dei cambiamenti di clima quotidianamente sotto gli occhi degli apicoltori ed ora allo studio degli esperti.

Questo il tema affrontato durante il convegno «Cambiamenti climatici: conseguenze e prospettive per l'apicoltura» promosso e organizzato dalla nostra Camera di Commercio in collaborazione con il «Consorzio Tutela e Garanzia Mieli del Verbano Cusio Ossola».

Il convegno si è tenuto a Villa Fedora (Baveno) il 9 giugno scorso e ha visto la presenza di circa centocinquanta partecipanti, molti dei quali arrivati da fuori provincia. L'alto numero di partecipanti (due dei quali venuti appositamente dalla Calabria) conferma il grande interesse per la tematica e il desiderio di conoscere ed approfondire l'argomento con l'aiuto degli esperti.

I partecipanti sono stati salutati e accolti dal Presidente della Camera, Giuseppe Moroni, che ha presentato il convegno e sottolineato l'impegno di questo ente per uno sviluppo sostenibile del territorio, presentando le concrete iniziative promosse e attivate dalla Camera in materia ambientale. «Non è possibile immaginare crescita e innovazione senza che queste siano saldamente intrecciate e armonizzate con equilibrio e tutela ambientale. Questo il presupposto alla base delle linee di intervento attivate dalla nostra Camera di Commercio, consapevole di operare in un territorio che ha nel paesaggio una del-

le sue maggiori risorse». Queste le parole di Moroni che hanno richiamato un impegno nella salvaguardia ambientale non solo affermato ma realizzato nei fatti.

Il Presidente del «Consorzio Tutela e Garanzia Mieli del Verbano Cusio Ossola», Franco Marini, ha poi presentato le attività del neonato consorzio, evidenziando anche in questo caso l'impegno per il rispetto dell'ambiente, che unitamente alla garanzia dell'alta qualità del prodotto, caratterizza il consorzio.

I relatori che si sono susseguiti hanno dipinto uno scenario in rapido mutamento e ancora difficile da definire con sicurezza. «Anche se non ci sono prove matematicamente certe che attribuiscono alle attività umane i cambiamenti climatici in atto, tutti i dati di cui siamo in possesso ci fanno ritenere che sia proprio l'attività antropica a determinarli. In campo scientifico ogni teoria è in qualche modo «provvisoria», è valida infatti fintanto che non se ne elabori una migliore. Ad ora, quella che attribuisce alle attività dell'uomo il riscaldamento globale in atto, è la migliore teoria di cui disponiamo» queste le parole di Marco Gaia, meteorologo dell'Istituto Svizzero di Locarno Monti. «Certo è – ha aggiunto Gaia – che in risposta all'aumento di temperatura animali e piante cercano di adattarsi spostandosi a maggiori altitudini. Salendo di quota però gli spazi diminuiscono e naturalmente nuovi ed imprevedibili problemi si presenteranno».

Il brillante intervento di Gian Luca Bedini dell'Università di Pisa ha sottolineato poi la fondamentale importanza del ruolo delle api, domestiche e selvatiche, nella riproduzione delle specie vegetali coltivate e spontanee. «Se le api sparissero dalla faccia della



Angelo Sommaruga e Francesca Zacchetti, relatori alla conferenza sul clima.

terra l'uomo non avrebbe più di quattro anni di vita. Infatti senza le api centinaia di fiori scomparirebbero e l'agricoltura non avrebbe un futuro». Bastano queste poche parole del relatore a ben evidenziare quanta importanza abbiano questi insetti negli equilibri della natura.

«Questo incontro vuole essere uno stimolo a far comprendere i problemi, magari poco noti ad una parte di convenuti, di un settore strategico per la nostra sopravvivenza. Abbiamo quindi la speranza, offrendoci come interlocutori, a far sì che la condivisione delle preoccupazioni per il nostro futuro possa essere un punto di partenza per collaborare

a migliorare la qualità della vita». Così si è espresso Angelo Sommaruga, amministratore del Consorzio Tutela e Garanzia Mieli del V.C.O. al quale è stato affidato l'intervento che ha concluso i lavori del convegno.

È possibile richiedere al servizio promozione della Camera di Commercio (tel. 0323.91280 - promozione@vb.camcom.it) il DVD registrato durante il convegno con gli interventi di tutti i relatori.

a cura di Giovanna Polloni

Faby Spray sotto la lente

Il repellente, Faby-spray, crea dei problemi!

Lo spray repellente per le api che è commercializzato anche dai negozianti in Svizzera, sembra creare una sorgente di inquinamento dei prodotti apistici. Secondo le ricerche fatte a Hohenheim, è provato che la materia attiva DEET (N, N-Diethyl-m-toluamid) migra molto facilmente e ciò già in presenza di piccola quantità, dalla cera al miele.

Chi ha fatto uso di questo spray in modo intensivo, farebbero bene sostituire tutti i telaini. Gli apicoltori coscienti, dovrebbero evitare, nel limite del possibile, l'utilizzo di prodotti chimici che potrebbero entrare in contatto con i prodotti apistici.

L'uso di questo prodotto era presentato come un modo elegante, la soluzione ideale e senza dover accendere l'affumicatore per i piccoli interventi veloci. Una parte di apicoltori lo ha anche parzialmente usato senza comunque rimpiazzare l'affumicatore. Purtroppo le sostanze componenti non erano conosciute dagli apicoltori in quanto nessuna indicazione delle sostanze componenti il prodotto venivano indicate sull'imballaggio giallo. Come sempre ed a torto, gli ignari apicoltori si fidano dai prodotti che sono proposti nei commerci specializzati.

Un repulsivo per api crea dei problemi

Nessuno era a conoscenza, nemmeno gli istituti apistici, che questo spray conteneva un repulsivo, in sostanza un prodotto di sintesi che conteneva del DEET. Il DEET (N, N-Diethyl-m-toJuamid) la quale è una sostanza di difesa molto conosciuta contro le zanzare, mosche ed altri insetti pungenti. È classificato nell'elenco dei prodotti Biozid Eu, 98/8



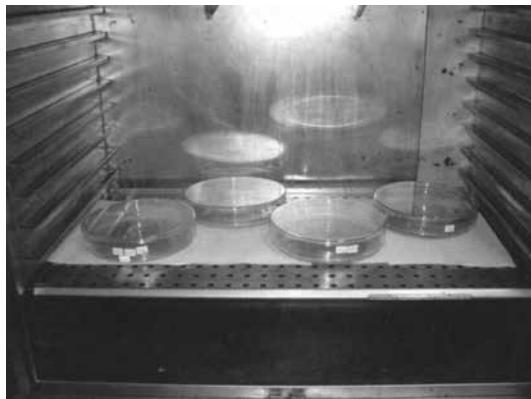
EG del 16.5.88, aggiunta 5a classe come pesticida. Secondo la legge che regola le norme Germaniche concernente i residui, il valore limite massimo di 0,010 mg/kg (10ppb) è fissata per ogni materia registrata. Alla stessa stregua di altre sostanze che potrebbero essere utilizzate a quest'effetto, qualunque sia

la provenienza, cadrebbe sotto questo limite massimale. Nel miele di alcuni apicoltori che hanno utilizzato questo spray per il controllo delle colonie, è stato superato questo valore di tolleranza. In un caso preciso, la totalità del raccolto è stata sequestrata dall'ufficio che controlla le derrate alimentari. In un articolo pubblicato nella rivista Schweizerische Bienen-Zeitung (1/06), l'università di Hohenheim aveva sensibilizzato i lettori incoraggiandoli di non più utilizzare questo spray. A causa di ciò i commercianti si sono preoccupati e la vendita in Germania è stata bloccata.

Delle ricerche provano una contaminazione della cera e del miele

Le recenti ricerche di Hohenheim hanno provato, che la materia attiva possiede un alto potenziale di contaminazione che genera dei problemi per chi lo ha usato precedentemente, la materia attiva si accumula nella cera, poiché non evapora. Il tenore di pesticida non viene ridotto con la fusione della cera. Né la caldaia a vapore, né la sceratrice solare distruggono queste sostanze. La cera dei favi da melario che sono stati in contatto con questo spray durante il raccolto, contiene in parte di questi residui di DEET che ritornano nel ciclo di produzione anche dopo estrazione del miele e che influenzerà la qualità del futuro raccolto.

Esistono dei procedimenti sicuri, per provare la tendenza di contaminazione di una sostanza, dalla cera ai mieli. Nello studio eseguito sono stati introdotte diverse quantità di DEET nella cera d'ape non contaminata creando così 4 gradi differenti gradi di inquinamento. 30 gr di cera liquida sono sta-



ti versate nella coppa dei bicchieri e ripartita in uno strato fine e regolare, in questo modo ne furono preparati 4. Dopo il raffreddamento fu aggiunto su questo strato di cera, 50 gr di miele non contaminato e ripartito in un fine strato regolare di 2 mm. I contenitori sono stati allora richiusi e collocati in una cella con la temperatura regolata a 30°C durante 25 giorni. Al termine di questo periodo i mieli sono poi stati analizzati per ricercare i residui.

Il risultato è stato molto chiaro, purtroppo già il più piccolo dosaggio di 0,5 mg/kg nella cera, la sostanza ha prodotto un livello di inquinamento del miele al limite del valore

di tolleranza. Tutte le cere che contenevano i maggiori dosaggi, superavano largamente dei valori al disopra del limite di tolleranza. Il campione con 20 mg/kg, superava 20 volte il valore limite.

Nel diagramma rappresentato in questo articolo, vengono mostrati i risultati sulle analisi eseguiti sulla cera tedesca. Dei 89 esemplari di cera, 8 esemplari (9%) si trovavano al di disopra della soglia critica dei 0,5 mg/kg. L'agente contaminante fu rinvenuto anche nei fogli cerei.

Chi ha usato questo spray deve rinnovare la cera?

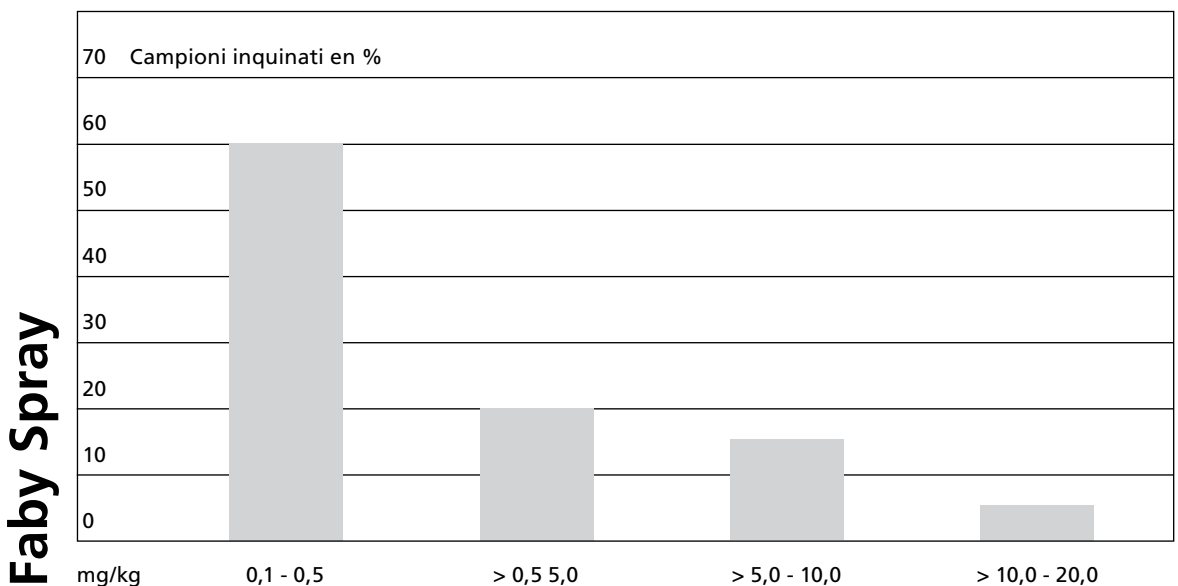
Chi lo ha usato intensamente per liberare dalle api i loro melari, presenta un grande rischio di contaminazione anche per il prossimo raccolto. Ogni apicoltore che ha utilizzato questo spray, deve prendere in considera-

zione, che la sua cera di opercoli contiene un alto tenore in DEET che va a contaminare il miele, in particolare se la usa per la produzione di fogli cerei. In questi casi un ricambio radicale a questo punto è vivamente consigliato.

Gli apicoltori che avessero dei dubbi, possono mandare del miele e la cera all'istituto di Hohenheim, per le analisi. Sarebbe importante per i produttori di fogli cerei, di disporre dei dati concernenti i carichi attuali nei loro prodotti.

Evitare le sostanze chimiche come questo dell'uso di prodotti apistici DEET è uno degli esempi che mostra che tutte le sostanze, che introduciamo direttamente o indirettamente nelle nostre arnie, saranno molto probabilmente misurabili presto o tardi. In questo caso il contaminante migra già, da ogni piccola quantità nella cera o dai fogli cerei

Ripartizione dei carichi di DEET nel miele indigeno



al miele. Questo meccanismo ci aveva già – inizio degli anni 90 – portati allo stesso problema quando il PDCB (para dichlorobenzene) fu utilizzato massicciamente per proteggere i favi dalla tarma della cera e lo stesso processo di diffusione aveva portato i residui a contaminare il miele.

La situazione diventa critica, quando dei prodotti alimentari del commercio superano i limiti delle soglie autorizzate. Questi limiti di tolleranze non hanno, in caso del suo raggiungimento o di leggero sorpasso, niente di pericoloso o di tossico per la salute del consumatore. I comunicati stampa invece danno volentieri tutt'altra impressione, rovinando così l'immagine di tutto un settore.

Cosiderazioni

Il lettore può porsi molte domande dopo avere letto questo articolo. Se rivolge le sue domande ad un rivenditore di articoli apistici presso cui si può acquistare questo prodotto verrà persuaso che sono delle storie esagerate, che è sufficiente adoperare questo spray con parsimonia per non avere problemi. Penso che gli avvertimenti del Dr. Walnerson sono da prendere sul serio in modo da non correre dei rischi ulteriori. Stiamo attenti di non ripetere gli errori gli stessi errori del passato come con il PDCB. Meglio quindi reagire immediatamente usando gli altri mezzi naturali e più sicuri per allontanare le api.

Dr. Klaus Wallner, Dr. Annette Schroeder
 Università di Hohenheim,
 Landesanstalt für Bienenkunde,
 Stoccarda, Germania

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

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.
Müllerheim	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

Fernando Maggini

Il nostro caro amico e socio Fernando Maggini ci ha purtroppo lasciato. Aveva compiuto da quindici giorni 73 anni, molti dei quali dedicati al suo hobby, l'apicoltura. Fernando aveva esperienza in molti settori, la sua vita professionale aveva spaziato in parecchi servizi cantonali del dipartimento delle istituzioni e delle finanze, era attivo anche per la parrocchia di Arcegnò e collaborava all'organizzazione del restauro della chiesa parrocchiale.

Molto apprezzato per le sue doti relazionali e personali, sapeva sempre aiutare in modo attivo nella soluzione di problemi; era una persona serena che infondeva sicurezza negli altri.

Da moltissimi anni era apicoltore competente ed impegnato, sempre attento alle novità e sensibile nel rispetto delle tecniche sicure e approvate nell'apicoltura, che per lui era una fondamentale attività.

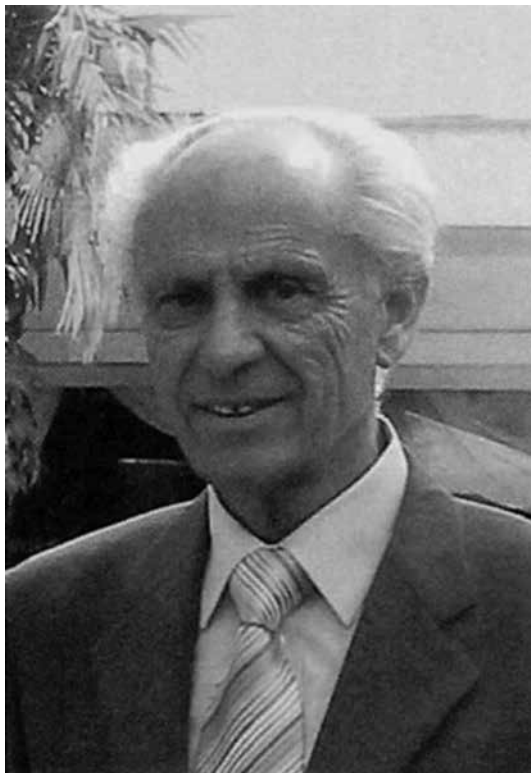
Da circa quindici anni membro del nostro comitato sezionale a cui ha dato molto in idee e azioni, specialmente in questi ultimi periodi ricchi di difficoltà per l'apicoltura, come per esempio lo scioglimento della COMIELE, l'arrivo della Varroa, la diminuzione dei soci, ecc.

Caro Fernando ci manchi Tu e la tua esperienza.

Ti ringraziamo per quanto ci hai permesso di portare a termine.

Cara Gemma e cara Paola, il comitato della sezione di Locarno, vi è vicino e vi porge sincere condoglianze.

Il comitato
della Sezione di Locarno



Gita a Ravenna e Faenza

Sabato 15 e domenica 16 Settembre

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 10 agosto 2007

Versamento tassa sociale 2007

Nei prossimi giorni in cassiere provvederà ad inoltrare la polizza di versamento per il pagamento della tassa sociale 2007.

La maggior parte di voi ha già provveduto al versamento con l'allegata polizza del primo numero de «L'Ape» e di ciò vi ringraziamo, questo facilita il nostro lavoro e ci risparmia delle spese inutili.

Chi per qualsiasi motivo desiderasse disdire l'abbonamento è pregato di comunicarlo al redattore.

I sovi attivi sono attualmente 508 e 127 i sostenitori per un totale di 635 abbonati, quindi il numero dei soci sembra si stia perlomeno stabilizzando.

Giovane apicoltore, attivo da alcuni anni,

cerca luogo adatto all'allevamento delle api

Spazio per circa 8-12 arnie, zona Bellinzonese. Eventuale compenso in miele.

Interessati chiamare Marzio 079 548 48 91

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. 091/647 30 84 - Fax 091/647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com**