



Editoriale **2**

Lavori in corso **4**

Miele d'abete **6**

Flavescenza dorata in Ticino **11**

Cronaca di un viaggio a Tenerife **13**

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
2008: rosso**

I testi da pubblicare, compresa la piccola pubblicità per l'angolo delle occasioni, devono essere consegnati 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

Conteggio soci anno 2008

Soci attivi	505	Tassa Fr. 50.-
-------------	-----	----------------

Soci sostenitori	127	Tassa Fr. 30.-
------------------	-----	----------------

Totale soci	632	
-------------	-----	--

Si prega di utilizzare la polizza in allegato per effettuare il pagamento della tassa 2008.

Nuovi problemi per l'apicoltura?



Parrebbe proprio di sì. E ci toccheranno su un punto delicato della nostra attività: l'immagine del miele. Proprio a pochi mesi dall'accettazione della mozione Gadiant e mentre si sta lavorando per riconoscere

all'apicoltura il suo giusto ruolo nel mondo agricolo, giunge una «mazzata» che potrebbe avere gravi conseguenze per l'apicoltura.

Dal lontano 1996 sono in vigore delle direttive federali che limitano lo spostamento degli alveari al fine di evitare la diffusione del fuoco batterico, grave malattia da quarantena, originata dal batterio *Erwinia amylovora*, di cui anche l'ape con la sua azione di impollinazione è vettore di diffusione.

Questa malattia intacca in modo praticamente irreparabile le piante colpite (meli, peri, cotogni, ma anche specie decorative come il cotoneaster salicifolium o selvatiche come il biancospino o il sorbo).

Le nostre autorità fitosanitarie si sono impegnate a fondo nella lotta a questa temibile avversità, la cui diffusione e incidenza sul territorio sembra non volersi arrestare.

Nei cantoni della Svizzera orientale e centrale, i frutticoltori di fronte ad una situazione che sembra ormai incontrollabile, parlano di catastrofe con focolai che per dimensione e gravità dell'infestazione hanno raggiunto nel 2007 livelli finora mai visti.

Nel quadro di questa situazione il tema ha raggiunto i parlamenti di diversi cantoni che hanno però sottolineato la competenza federale sulla questione.

Il consigliere agli stati turgoviese Bürgi Herrmann, incalzato dagli ambienti frutticoli della Svizzera orientale depose il 5 giugno 2007 una mozione (07.3302) la quale chiede al Consiglio Federale di prendere provvedimenti per rendere possibile l'utilizzazione dell'antibiotico streptomycina contro il fuoco batterico.

Quest'ultimo risponde proponendo di rigettare la mozione e sottolineando le importanti misure tecniche e finanziarie già messe a disposizione dei cantoni per la lotta al fuoco batterico (dal 1997 ad oggi 29.5 milioni). Sottolinea tuttavia anche che l'eventuale utilizzazione di antibiotico sarebbe da valutare nell'ambito di una procedura di autorizzazione e che la richiesta di omologazione di un prodotto a base di streptomycina è già stata inoltrata.

Già qualche anno fa era stato fatto un tentativo dagli ambienti frutticoli per ottenere la liberalizzazione dell'antibiotico ma senza il risultato sperato.

La Federazione svizzera delle società di apicoltura allora si oppose fermamente mentre nel 2007 l'associazione degli apicoltori svizzeri tedeschi (VDRB) di fronte alle nuove minacce per il nostro settore, ha rivendicato in un comunicato stampa il non utilizzo del medicinale. Tuttavia sono state richieste in caso di imposizione dell'antibiotico misure riparatrici per gli apicoltori :

□ Annuncio anticipato dell'utilizzo agli apicoltori nel raggio di 3 chilometri.

□ Analisi dei mieli prodotti negli apiari posti in questo raggio a carico dell'utilizzatore dell'antibiotico.

□ In caso di presenza di antibiotici che superano il valore consentito, ritiro dal merca-

to della partita, pagamento all'apicoltore di un prezzo convenuto e distruzione della stessa.

La richiesta di queste misure fiancheggiatrici, indirettamente significa accettare il principio dell'utilizzo dell'antibiotico ed indebolire la propria posizione di fronte a chi vuole imporci residui intollerabili nel miele.

Il settore apistico dovrebbe in poche parole avere comprensione ed accettare un danno d'immagine difficilmente quantificabile, al fine di salvare la frutticoltura svizzera! Con tutto il rispetto per quest'ultima, è una magna consolazione!

Se i residui di antibiotico restassero sulle mele invece che nel miele probabilmente nessuno si sognerebbe di impiegarli per la lotta al fuoco batterico.

Noi apicoltori ci ricordiamo bene dello scandalo degli antibiotici nel miele negli anni 2001-2002 e l'insegnamento che ne abbiamo tratto è che se vogliamo sopravvivere dobbiamo avere un prodotto integro.

È vero che in Ticino difficilmente si presenteranno le condizioni per imporre un ipotetico impiego di antibiotici contro il fuoco batterico, ma è una questione di principio e di immagine sulla quale non possiamo accettare soluzioni di compromesso.

I risarcimenti agli apicoltori non compenseranno mai il danno d'immagine che potrebbe subire il miele svizzero a livello nazionale.

Inoltre gli apicoltori attivi in zone regolarmente incluse in zone di trattamento perderebbero ogni motivazione a praticare l'apicoltura, in quanto produrre per distruggere non ha nessun senso.

Speriamo che l'imminente decisione sia favorevole all'apicoltura, un settore che non me-

rita una «batosta» come quella della streptomicina. Ai frutticoltori auguriamo una stagione 2008 con bassa incidenza del fuoco batterico e successo nella lotta allo stesso.

Esistono alternative ai trattamenti con gli antibiotici, tra i quali un nuovo prodotto omologato nel corso del 2007, che pur con un'efficacia minore, non mettono in pericolo la qualità del miele.

Tutta la questione è stata discussa in seno al comitato cantonale che ha incaricato la direttrice di trasmettere una nostra presa di posizione, contro l'utilizzo dell'antibiotico senza compromessi, all'Ufficio Federale dell'Agricoltura.

Théo Nicollerat
Presidente STA

Lavori in corso

Durante il mese di gennaio solitamente comincia la deposizione e nascono le prime macchiette di covata, contemporaneamente aumenta il consumo di scorte per raggiungere il massimo nel mese di febbraio. Inoltre sempre a gennaio è possibile sondare la presenza di api all'interno dell'alveare anche solo battendo le nocche sull'arnia e avvicinando l'orecchio per sentire la «risposta» delle api che apparirà come un ronzio breve se è presente la regina mentre più lungo se la famiglia è orfana.

Attenzione a non lasciare le api senza cibo perché si rischierebbero danni irreversibili, non è raro aprire un alveare a febbraio e scoprire che le più o meno numerose api sono tutte morte alla disperata ricerca di un po' di alimento.

Per notare un notevole movimento delle api oltre ai radi voli di purificazione possibili in gennaio, è necessario aspettare il mese di febbraio quando l'aumento delle temperature consente alle api di visitare molto meglio l'ambiente e raccogliere anche alcuni importantissimi bottini, in particolare di polline, è facile infatti notare se le api stanno importandolo osservando la presenza delle caratteristiche cestelle sul terzo paio di zampe. La raccolta di polline è un indice della presenza di covata, infatti viene utilizzato in particolare per nutrire quest'ultima.

Con l'incremento dei voli è importante anche verificare la presenza di eventuali abbondanti feci diarroiche sul predellino di volo, queste potrebbero essere sintomo di nosemiasi e di conseguenza sarebbero da riconsiderare la posizione degli alveari e/o le tecniche di invernamento.

Con l'aumento della temperatura diventa op-

portuno fare la prima visita agli alveari, a febbraio, in una giornata di sole con temperatura sopra i 10°C, si può procedere a sincerarsi della condizione in cui versano le colonie. Momento sicuramente emozionante per tutti gli apicoltori e che si risolve con la consapevolezza di possedere o meno famiglie in grado di dare produzioni l'anno entrante, questo per quanto riguarda esclusivamente la forza della famiglia perché poi ci saranno da considerare le eventuali patologie, il clima, le sciamature, ecc. ma vedere delle famiglie numerose a febbraio è sicuramente una grossa soddisfazione.

Affinché la visita non arrechi danni è opportuno che questa si svolga rapidamente, di conseguenza è necessario, prima di alzare il coprifavo, preparare tutto il materiale necessario e avere le idee chiare sulle attività da compiere. Ora che iniziano le visite dell'anno nuovo, chi non l'avesse ancora fatto, è opportuno che si procuri dei foglietti da tenere sopra il coprifavo da aggiornare periodicamente.

Prima dell'apertura è molto utile raccogliere informazioni sulla famiglia da visitare, sia consultando gli appunti dell'anno precedente che osservando esternamente l'alveare, infatti potremmo fare alcune deduzioni:

□ Dal numero delle api che circolano, in relazione alle altre famiglie, possiamo avere un'idea della forza della famiglia stessa.

□ Dall'eventuale importazione di polline possiamo ipotizzare la presenza di covata più o meno abbondante.

□ La presenza di api morte indica la possibilità di patologie in atto, specialmente se sono api adulte, la presenza di ninfe morte solitamente indica la mancanza di cibo, in tal



caso intervenire immediatamente con candito, meglio se appoggiato sopra i favi.

□ La comparsa di feci diarroiche sul predellino di volo sono un campanello d'allarme perché sono una delle caratteristiche del No-sema.

□ Risulta anche utile soppesare l'alveare per risalire alla quantità di scorte presenti.

Dopo aver riordinato le idee, in modo da essere il più rapidi ed efficaci possibile, procedere all'apertura e osservare:

□ Numero di telaini occupati dalle api, se sono da tre in giù e non si tratta di un nucleo bisogna tenerla sott'occhio, in teoria sarebbe opportuno procedere alla riunione, (tenere sempre presente la differenza tra famiglia piccola e famiglia debole, una piccola famiglia non ha ancora espresso il suo potenziale,

potrebbe quindi rivelarsi un errore unirli ad un'altra).

□ Valutare direttamente le scorte, attenzione che in questo periodo i consumi possono arrivare a 80 gr. al giorno! Dunque, fare in modo che le api abbiano sempre del candito a disposizione.

□ Attenzione la mancanza di covata ora, significa che molto probabilmente l'alveare è orfano, sincerarsi ugualmente della presenza della regina.

Durante questa visita è opportuno regolare lo spazio a disposizione delle api spostando il diaframma, in questa e nelle successive visite il diaframma farà da parete mobile dell'alveare in modo tale che la famiglia non sia costretta ad occupare uno spazio troppo vasto così da sprecare risorse preziose.

Miele d'abete - scura delizia dai boschi di conifere

Il miele d'abete è il miele di melata più apprezzato in Svizzera. Può essere raccolto in tutto il Paese ad eccezione del Ticino. Il miele in commercio può essere di abete bianco e/o di abete rosso. Contrariamente a quanto avviene per il nettare, può essere fatta una previsione dell'offerta di melata sulla base della popolazione di afidi in primavera.

Per i Celti l'abete era l'albero della nascita. Già i nostri avi ne avevano riconosciuto l'imponenza e la maestosità, caratteristiche inconfondibili di questa pianta che si staglia nei verdi pendii delle Alpi. Gli alberi più alti d'Europa appartengono a questa specie. Saldamente radicati alle pareti rocciose d'alta quota, formano boschi di protezione per la sicurezza dell'uomo. E quegli abeti alti e solitari che sfidano le intemperie hanno già offerto riparo e legna per scaldarsi attorno al fuoco a molti escursionisti. L'abete, conifera imponente dagli aghi sempreverdi, è stato adottato come simbolo di protezione e forza della vita. La tradizione cristiana fa rivivere questi valori nell'albero di Natale che simboleggia la nascita di Gesù Cristo.

Abete rosso

(*Picea abies* Karst - Pinaceae)

L'abete rosso popola quasi tutti i luoghi ideali per la costituzione di boschi ed è la pianta caratteristica e predominante di numerose aree a media ed alta quota. In Svizzera, l'abete rosso si è diffuso anche a bassa quota, al di là della sua area di diffusione naturale, sotto l'influsso dell'uomo per cui questo albero rappresenta un'importante risorsa silvicola per l'industria cartiera come pure



Miele d'abete dal Cantone di Neuchâtel

per la produzione di legno da costruzione e da ardere. Per contro, nell'arco subalpino, in seguito alla deforestazione avvenuta nei secoli passati e dopo la propagazione naturale dei larici, in molti luoghi è diminuita la quota di abeti rossi. Oggigiorno le aree di maggior diffusione sono la regione delle Alpi, le Prealpi e il Giura. La presenza di abeti rossi è rara nel Ticino occidentale e meridionale, nonché nella regione di Ginevra. Questa pianta vive ad un'altitudine compresa tra 250 e oltre 2'200 metri sopra il livello del mare. L'abete rosso costituisce la fonte di melata più importante per il miele di foresta. I prin-

cipali afidi produttori di melata sono sette, tra cui si distinguono fondamentalmente: *Cinara pilicornis*, *Cinara piceae* e *Physokermes hemicyphus*. La melata di *Cinara pilicornis* contiene addirittura il 60 per cento di melezzitosio. Ne deriva miele di melezzitosio, detto anche miele cemento, difficilmente centrifugabile che può provocare problemi intestinali nelle api che ne consumano troppo nell'alimentazione invernale. L'abete rosso produce melata soprattutto a giugno e a luglio.

Abete bianco

(*Abies alba* Mill. - Pinaceae)

L'area di diffusione naturale (boschi montani dell'Europa centrale e meridionale) di questa pianta termofila e sensibile al gelo è molto più limitata rispetto a quella dell'abete rosso, ciò lascia supporre una minor tolleranza rispetto alle condizioni ambientali. L'abete bianco predilige i suoli ben irrigati, tuttavia esistono anche singoli casi in cui è stato rilevato in luoghi secchi (per esempio nel Vallese).

In Svizzera la presenza di abeti bianchi è diffusa soprattutto nel Giura occidentale, nell'Altipiano centrale e nelle Prealpi. In alcune regioni questo albero è completamente assente (Engadina, Rheinwald, Obergoms, Mattertal, regione di Davos e parti del Ticino meridionale), mentre in altre i boschi di abeti bianchi sono particolarmente fitti (Emmental e Napf). I famosi abeti bianchi Dürsrüti nell'Emmental raggiungono un'altezza di 60 metri e sono probabilmente gli alberi più alti d'Europa. L'abete bianco cresce ad un'altitudine compresa tra 600 e 1'200 metri sopra il livello del mare; la più alta concentrazione di abeti si trova in aree di montagna ad un'alti-

tudine compresa tra 800 e 1'000 metri sopra il livello del mare.

L'abete bianco è la seconda fonte di melata più importante per il miele di melata. Il principale afide produttore di melata è la *Cinara* o *Buchneria pectinatae*, oltre alla *Cinara confinis*. La melata di questo afide contiene soprattutto saccarosio (15-30%) e melezzitosio (15-30%). L'abete bianco produce melata soprattutto a luglio e ad agosto.

Previsioni

e raccolto di melata d'abete

Contrariamente a quanto avviene per il nettare, può essere fatta una previsione dell'offerta di melata sulla base della popolazione



La diffusione dell'abete rosso è antropogena, ossia influenzata dall'uomo per cui questa pianta rappresenta un'importante fonte di legno da costruzione e da ardere

di afidi in primavera. Al fine di determinare la densità di popolazione di afidi produttori di melata importanti in ambito apistico sono stati sviluppati metodi semplici già collaudati nella pratica: cattura degli afidi (*Buchneria pectinatae*) che si trovano sui rami usando un panno, cattura di larve migratorie di *Physokermes piceae* utilizzando lastre di vetro ricoperte di colla, analisi del numero di larve svernanti di *Physokermes hemicyphus* sui rami di abete rosso, esame dell'infestazione dei germogli da parte dell'afide *Cinara pilicornis* Hartig, raccolta di gocce di melata per mezzo di un foglio formato DIN A4 posto sotto gli abeti bianchi. Gli apicoltori interessati possono trovare ulteriori dettagli su previsioni e raccolto di melata d'abete nell'opera di Gerhard Liebig.

Miele d'abete

Il miele d'abete è il miele di melata più apprezzato in Svizzera. Può essere raccolto in tutto il Paese ad eccezione del Ticino. Il miele in commercio può essere di abete bianco e/o di abete rosso. La conduttività elettrica deve essere superiore a 0,95 mS/cm. Secondo la definizione fornita dalla federazione apicola tedesca, il miele d'abete proviene prevalentemente dall'abete bianco. In Svizzera il miele di abete bianco puro è raro; più comune è il miele misto di melata di abete bianco e di abete rosso. Il miele d'abete bianco e il miele d'abete rosso non si possono distinguere sulla base delle tradizionali proprietà fisico-chimiche e del quadro microscopico. Dal profilo organolettico questi due tipi di miele sono simili, tuttavia vi sono determinate differenze (vedi scheda tecnica sulla caratterizzazione). Inoltre si possono notare anche

diversità organolettiche tra i mieli di abete rosso riconducibili al tipo di afidi produttori di melata. Risultati di ricerche più recenti indicano che è possibile distinguere il miele d'abete rosso da quello d'abete bianco anche dal punto di vista fisico-chimico. Per il momento è opportuno utilizzare il nome collettivo «miele d'abete» per il miele d'abete rosso, di abete bianco o per le miscele di questi due tipi.

I 64 campioni di miele analizzati per la caratterizzazione appartenevano ai raccolti 1995 (1), 1997 (1), 1999 (4), 2000 (1), 2001 (19),



Afide delle conifere (*Cinaria ssp.*)



Cinara piceae su abete rosso. La melata raccolta dà miele di meleztosio difficilmente centrifugabile.

2002 (4) e 2003 (34) e provenivano da aree ubicate ad un'altitudine media di 584 metri sul livello del mare (386-1274 m.s.l.m.). I Cantoni d'origine erano: AG (8), BE (9), BL (1), GR (1), JU (1), LU (3), NE (1), NW (1), SG (6), SH (2), SO (1), SZ (3), TG (3), VS (2), ZG (1) e ZH (2).

Il quadro microscopico del miele d'abete è analogo a quello degli altri mieli di melata. Rispetto a questi ultimi non contiene praticamente cristalli e appare mucillaginoso. Il numero degli elementi di melata (spore fungine e parti di alghe) può variare fortemente.

Una particolarità del miele d'abete è il basso tenore d'acqua. Il miele d'abete con un valore medio di fruttosio/glucosio pari a 1,2 e di glucosio/acqua pari a 1,7 si situa a metà della graduatoria per quanto concerne la tendenza alla cristallizzazione. Si distinguono due tipi di miele d'abete: quelli con un valore di glucosio/acqua inferiore a 1,7 che dovrebbero rimanere fluidi almeno per un anno e quelli con un valore di glucosio/acqua superiore a 1,7 che si cristallizzano nell'arco di un anno, di regola entro 6-12 mesi. Tra i campioni esaminati non ve n'era alcuno di miele di meleztosio (miele con oltre il 10-12% di meleztosio). Questo miele ad elevata concentrazione di meleztosio, detto anche miele cemento, cristallizza già nei favi ed è difficilmente centrifugabile.

Con il miele d'abete si conclude la rassegna dei mieli uniflorali svizzeri. In Svizzera esistono anche tipi di mieli uniflorali più rari come i miele di alberi da frutta, ad esempio di melo (*Malus domestica*) e di pero (*Prunus avium*), i mieli di arbusti di bacche, ad esempio di lamponi e more (*Rubus sp.*), o mieli di trifoglio (*Trifolium sp.*) e di nontiscordardi-



L'area di diffusione naturale dell'abete bianco (*Abies alba*) è più limitata rispetto a quella dell'abete rosso per una minor tolleranza rispetto alle condizioni ambientali



Apiario nel bosco

mé (*Myosotis sp.*). Questi tipi di miele non hanno tuttavia alcuna rilevanza per il mercato dei mieli uniflorali. Il numero di campioni in nostro possesso non è sufficiente per procedere alla caratterizzazione e alla definizione dei criteri qualitativi di questi mieli rari, che in alcuni casi costituiscono solo una componente di mieli misti (per esempio miele di nontiscordardimé).

Auspiciando che cresca l'interesse degli api-

coltori a produrre e a mettere in commercio miele uniflorali, non ci rimane che invitarvi a scoprire direttamente la varietà dei mieli svizzeri, magari gustandovi un'appetitosa colazione a base di pane fresco e miele prelibato!

Stefan Bogdanov, Verena Kilchenmann
e Peter Gallmann

Centro di ricerche apicole

Stazione di ricerca

Agroscope Liebefeld-Posieux Alp

3003 Berna

Katharina Bieri

Istituto biologico per l'analisi pollinica

3122 Kehrsatz

Franz-Xaver Dillier

SCHEDA TECNICA

Caratterizzazione

- Intensità del colore: scuro o molto scuro (colorazione rosso-bruna, talvolta il miele d'abete bianco ha una lucentezza verde)
- Intensità dell'odore: media-forte (di legno - di resina, balsamico, caramello)
- Intensità dell'aroma: media-forte
- Gusto: piuttosto resinoso - saporito e balsamico (abete bianco), piuttosto maltoso - saporito (abete rosso)
- Dolcezza: da debole (abete bianco) a media (abete rosso)
- Acidità: debole, senza gusto salato o amaro
- Retrogusto: medio
- Sensazione in bocca: talvolta astringente

Proprietà fisico-chimiche

- Tenore d'acqua: 15,4 (13,2-17,2) g / 100 g
- Conduttività elettrica: 1,10 (0,96-1,33) mS / cm
- Acidi liberi: 28,1 (17,2-46,0) meq / kg
- Melezitosio: 2,90 (0,00-8,20) g / 100 g
- Fruttosio / glucosio: 1,24 (1,07-1,44)
- Glucosio / acqua: 1,71 (1,45-2,13)



Buon appetito con una gustosa colazione a base di miele

Situazione della Flavescenza dorata nel Cantone Ticino

Gentili signore, egregi signori, durante il 2007 il Servizio fitosanitario ha proseguito i controlli della presenza della flavescenza dorata (in seguito FD) in tutto il cantone.

In diversi vigneti dove era stata trovata la FD gli anni precedenti si è riscontrata anche quest'anno la malattia a conferma del periodo di latenza del fitoplasma di 2, 3 o anche più anni. Segnaliamo purtroppo il ritrovamento di 2 nuovi focolai di una certa importanza a Vico Morcote e in modo particolare a Magliaso, dove la FD è stata trovata anche sulla varietà di uva americana Isabella.

Lotta al vettore *S. titanus*

Anche quest'anno, malgrado le condizioni climatiche particolari che hanno anticipato la schiusura delle larve ed allungato il periodo degli stadi larvali dell'insetto, i trattamenti obbligatori contro la cicalina vettore della FD, lo *Scaphoideus titanus*, eseguiti in diversi vigneti del cantone con il prodotto Applaud hanno dato dei buoni risultati. I controlli effettuati in collaborazione con Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Centro di Cadenazzo con il metodo dello scuotimento e con trappole cromotropiche gialle, hanno mostrato che dopo i 2 trattamenti con Applaud le popolazioni dell'insetto erano molto basse per cui non è stato necessario effettuare l'eventuale 3° trattamento previsto con un prodotto abbattente.

Controllo della presenza della FD e del legno nero (in seguito BN)

Tutte le viti sintomatiche riscontrate lo scorso anno sono state eliminate e quest'anno sono stati effettuati regolari controlli nelle zone di ritrovamento degli anni precedenti e anche

in molti altri vigneti del cantone. Pur notando un certo miglioramento, la collaborazione da parte dei viticoltori nel segnalare casi con sintomi sospetti della malattia dovrebbe essere senz'altro superiore.

Nel Mendrisiotto la FD è stata trovata ancora nei comuni di Arzo, Novazzano e Stabio.

Nel Luganese, oltre alla conferma dei focolai dello scorso anno, la FD è stata riscontrata per la prima volta a Vico Morcote, Magliaso, Lamone, Barbengo e solamente su un ceppo di vite a Melano e a Rovio. A Madonna del Piano è stato riscontrato un unico ceppo di Merlot sintomatico su un solo tralcio che è risultato FD positivo.

Nel Sopraceneri la FD è stata ritrovata nei focolai di Chardonnay dello scorso anno con una lieve estensione a Gerra Piano e il ritrovamento di un unico ceppo a Monte Carasso. Da segnalare che in diversi di questi vigneti oltre a viti con la FD si riscontrano anche ceppi colpiti dal legno nero (BN), le due malattie risultano quindi mescolate nel vigneto. Questo aumenta ancora l'importanza della pronta eliminazione di viti sintomatiche.

Nel 2007 sono stati inviati 296 campioni di vite al laboratorio di virologia di Agroscope Changins-Wädenswil ACW per l'analisi, provenienti da tutto il cantone. Poco più dell'1% dei campioni è risultato FD positivo e BN positivo, il 25% FD positivo e BN negativo, il 68% FD negativo e BN positivo, mentre il 6% dei campioni inviati è risultato esente da queste due malattie.

Le viti che manifestavano i sintomi di FD e BN sono state marcate con un nastro giallo e con un numero e durante l'inverno dovranno essere estirpare ed eliminate.

Rispetto agli scorsi anni si riscontra un certo

aumento dei casi con FD dovuti anche al controllo più mirato dei focolai degli scorsi anni. Il BN, conferma la sua presenza in tutto il cantone.

Misure di lotta contro la FD previste per il 2008

Ricordiamo che non esiste una lotta diretta contro la FD nel vigneto. Le misure da adottare sono l'utilizzazione di materiale vivaistico sano, l'eliminazione il più presto possibile delle viti sintomatiche e la lotta contro la cicalina vettore, lo *Scaphoideus titanus*.

Inviando a tale proposito la decisione della Sezione dell'agricoltura con le misure di lotta obbligatoria contro la FD da adottare durante il 2008. In modo particolare al punto 3 sono elencate le località dove la lotta al vettore è obbligatoria. Esse sono state definite, tenendo presente l'estensione del focolaio riscontrato in quella zona, la conformazione del territorio, la presenza di vigneti e l'esperienza acquisita durante questi anni.

Dopo tre anni di trattamenti su tutta la superficie vitata, nel Mendrisiotto la presenza dello *Scaphoideus titanus* è molto bassa. Per questo nel 2008 il trattamento insetticida nel distretto di Mendrisio dovrà essere effettuato solamente nei comuni dove quest'anno si sono verificati focolai di FD e in quelli ad essi confinanti.

Vista la difficoltà riscontrata specialmente per il trattamento di viti singole, è stato inserito il punto 4 della decisione dove si invitano i comuni a partecipare attivamente per garantire la buona riuscita di questi trattamenti, che risultano essere di primaria importanza. Anche per il prossimo anno la strategia di lotta contro il vettore si basa su due interven-

ti principali sulle forme giovanili dell'insetto con il prodotto Applaud, rispettoso della fauna utile del vigneto e in modo particolare delle api. Solo se necessario, verrà imposto un terzo intervento che però fino ad oggi non è mai stato necessario.

Il giusto momento per i trattamenti sarà comunicato anche il prossimo anno dal Servizio fitosanitario a dipendenza dalla presenza e dallo stadio delle larve dello *S. titanus*.

Dopo il buon esito avuto nel 2007 con il trattamento termico delle barbatelle con acqua calda, raccomandiamo vivamente ai viticoltori di utilizzare anche nel 2008 barbatelle che abbiano subito questo trattamento. Questo eviterà al viticoltore di introdurre accidentalmente nel vigneto nuovo inoculo della malattia.

Nel corso del mese di marzo 2008 i comuni e i viticoltori interessati riceveranno delle indicazioni più dettagliate sulla strategia di lotta al vettore della FD, che dovrà essere estesa anche a viti singole presenti nei giardini.

Anche se non di nostra competenza, in accordo con il consulente viticolo del Canton Grigioni, ci permettiamo di inviare questa documentazione per informazione ai viticoltori ed ai comuni della Mesolcina.

Presso il Servizio fitosanitario è a disposizione una scheda tecnica sulla FD che potrà pure essere consultata nel sito: www.ti.ch/agricoltura sotto Servizio fitosanitario.

A disposizione per ulteriori ragguagli, vogliate gradire, gentili signore, egregi signori, i nostri migliori saluti.

PER LA SEZIONE DELL'AGRICOLTURA
Il Capo-Sezione: G. Antognini
Il Funzionario responsabile: L. Colombi

Cronaca di un viaggio a Tenerife



Foto di gruppo ai piedi del Teide

L'antefatto

Ai seminari di aggiornamento destinati agli assaggiatori iscritti all'Albo mi piace presentare, quando possibile, prodotti insoliti o interessanti. Al seminario di Finale Ligure del marzo 2006 presentai un miele di finocchio selvatico, molto caratterizzato a livello organolettico, raccolto sull'isola di Tenerife, nelle Canarie, avuto dallo stesso produttore, Francisco Gonzales Ortega, Paco, per gli amici. Qualcuno degli assaggiatori intervenuti, forse più per scherzo che altro, butta lì: «Ma se invece di portare qui i mieli di Tenerife andassimo noi là?». Probabilmente è solo una battuta, ma a me sembra un'idea fantastica: quello che conosco di Tenerife mi sembra molto interessante da molti punti di vista e l'idea di portarci un po' di amici mi en-

tusiasma. A mia volta butto là la cosa con le persone che conosco sull'isola, che si dimostrano subito felici e, in occasione di una mia visita nel novembre 2006, concretizziamo il possibile programma tecnico, coinvolgiamo gli amministratori, immaginiamo la parte turistica. Diffondo la notizia tra gli iscritti all'Albo Assaggiatori e altri amici del mondo apistico, raccolgo una trentina di adesioni e a metà marzo 2007 partiamo!

Le Canarie

Questo arcipelago di origine vulcanica appartiene amministrativamente al territorio spagnolo. È situato nell'Oceano Atlantico all'altezza del sud del Marocco. Gode quindi di un clima molto particolare, determinato dalla latitudine subtropicale, temperata

dall'influenza atlantica e dai venti dominanti di nord est (Alisei) che, carichi di umidità, la scaricano sul versante esterno degli alti monti che caratterizzano le isole maggiori. La temperatura è gradevole tutto l'anno e il versante sud delle isole, dove gli alisei non arrivano, è caratterizzata da un (quasi) costante cielo limpido. Per questo le Canarie sono note come mete turistiche per tutto l'anno, d'inverno frequentate da nord europei alla caccia di un clima mite, d'estate come meta marittima interessante anche per i mediterranei in fuga dalle nostre torride temperature. I paesaggi sono molto vari: Tenerife, la maggiore delle Canarie, è dominata dal piccolo vulcanico del Teide, che con i suoi 3'718 metri costituisce la vetta più alta del territorio spagnolo. La vegetazione è ugualmente molto interessante, caratterizzata da numerosi endemismi dovuti all'origine vulcanica delle isole, con grande varietà di flora e pae-

saggi vegetali per effetto delle variazioni altitudinali e di versante. In tutte le isole le attività economiche predominanti sono il turismo e i settori collegati (80% del PIL). Nelle isole maggiori rimane un'importante produzione agricola di tipo intensivo (soprattutto banane, ma anche fiori, pomodori e patate) o tradizionale (soprattutto la coltura della vite, con la produzione di vini tipici a denominazione d'origine). Con un territorio totale di 7'446 km² e quasi 2'000'000 di abitanti, hanno una densità di abitanti paragonabile ad alcune delle nostre regioni più popolate e decisamente superiore rispetto alla media del resto della Spagna. Prima della colonizzazione spagnola, avvenuta in concomitanza con le grandi conquiste delle indie occidentali della fine del 15° secolo, le Canarie erano abitate da una primitiva popolazione indigena di probabile origine berbera (i *Guanches*), di cui non resta traccia nella cultura

Tabella 1:**Consistenza dell'apicoltura nelle Canarie** (dati 2006, fonte Gobierno de Canarias)

Isola	Superficie (km ²)	Numero alveari	Numero aziende	Aziende > 50 alveari	Aziende > 150 alveari	Media alveari / aziende
Lanzarote	846	-	-	-	-	-
Fuerteventura	1'660	12	1	-	-	12
Gran Canaria	1'560	7'867	214	51	4	37
Tenerife	2'034	11'894	568	48	4	21
La Gomera	370	1'783	67	12	1	27
La Palma	708	3'552	110	23	4	32
El Hierro	269	530	16	4	-	33
Canarie	7'447	25'638	976	138	13	26

odierna, se non per qualche toponimo e per qualche cibo tradizionale (il *gofio*, miscela di cereali tostati e grossolanamente macinati). Ultimo avamposto europeo al bordo orientale dell'Atlantico, le isole sono spesso state ultimo porto di rifornimento delle esplorazioni verso occidente e primo porto di arrivo delle merci in arrivo dalle americhe, come testimoniano le numerose varietà di patate e patate dolci che ancora oggi si coltivano qui ma non altrove. Se in passato le Canarie erano terra di emigranti in cerca di fortuna verso le americhe, oggi sono invece meta di immigrazione da parte dei discendenti degli antichi emigrati e di nord europei che decidono di passare in questo clima da paradiso gli anni della pensione. Un altro tipo di immigrazione è all'ordine del giorno: quella dei disperati che dalle coste africane, su imbarcazioni di fortuna, cercano di raggiungere questo lembo di Europa nell'Oceano Atlantico.

L'apicoltura alle Canarie

Le isole più orientali dell'arcipelago (Lanzarote e Fuerteventura) sono geologicamente più antiche e non si elevano di molto rispetto al livello del mare; non beneficiano quindi della condensazione dell'umidità atlantica che avviene sulle isole più recenti e alte. Di conseguenza sono prevalentemente aride, ventose e non propizie all'apicoltura, che è quasi o del tutto inesistente. Nelle altre isole c'è un'apicoltura analoga a quella della maggior parte dei paesi europei, caratterizzata da aziende di piccole dimensioni. Gli apicoltori nell'insieme sono quasi un migliaio, dei quali poco meno di 600 sulla sola isola di Tenerife, con un totale di circa 26'000 alveari (tabella 1). I produttori con più di 150 al-



Tajinastre rojo, sfiorito

veari sono solo 13 in tutto l'arcipelago. Il tipo di conduzione più comune è quello in cui l'attività apistica è un complemento economico alla famiglia, con 30-40 alveari, dislocati in due postazioni stanziali. Il tipo di arnia utilizzata in maniera pressoché esclusiva è la Langstroth. L'apicoltura tradizionale, condotta in arnie rustiche ottenuti principalmente da tronchi di palma scavati (*corchos*), aveva una diffusione ancora tutt'altro che secondaria negli anni '70; oggi è solo un ricordo, dopo l'involontaria introduzione della *varroa* nelle isole maggiori, avvenuta all'inizio degli anni '90.

L'ape allevata alle Canarie è oggi molto ibridata con ceppi importati, ma studi genetici hanno dimostrato la presenza di caratteristiche genetiche esclusive delle isole, legate da una parte alla linea africana, dall'altro

a quella del sud della Spagna. L'ibridazione indesiderata tra ceppi locali e importati comporta, come effetto più rapido ed evidente, un notevole aumento dell'aggressività, che in un contesto come quello delle isole (spazi ridotti, forte densità abitativa e di aree ricreative) comporta delle limitazioni molto importanti all'esercizio dell'attività apistica. Dopo un prolungato periodo di discussione, gli apicoltori sono arrivati alla decisione di recuperare e sviluppare la razza locale di api. Dal 2001 è quindi iniziato un progetto di recupero dei ceppi originari nell'isola de La Palma, dove si era riscontrato un minore livello di ibridazione. Il progetto, supportato dal governo regionale, prevede il recupero dei ceppi indigeni, il loro miglioramento genetico in termini di docilità, produttività e resistenza alle ma-

lattie, la riproduzione e la reintroduzione anche nelle altre isole dell'arcipelago.

Nelle isole Canarie la conduzione degli alveari è prevalentemente stanziale; in questi climi le colonie non entrano mai in un completo riposo riproduttivo, ma c'è comunque un marcato avvicendamento stagionale delle fioriture, con un massimo dei raccolti in primavera da marzo a giugno, ma con raccolti particolari anche nei mesi successivi, fino ad ottobre.

Tradizionalmente i mieli prodotti vengono suddivisi in base all'altitudine delle postazioni di produzione in «costa», «monte» e «cumbre». Il primo corrisponde al prodotto della fascia costiera, oggi in gran parte occupata da attività umane, dove predominano specie coltivate (banano e avocado) e vegetazione avventizia, costituita da specie diverse ma analoghe a quelle dei nostri incolti mediterranei (ginestrino, cardo, erba viperina, trifoglio cavallino, senape selvatica). Una parte anche importante del raccolto può essere assicurata da piante resistenti ai climi secchi più frequenti sul lato sud delle isole, sia indigene quali *Aeonium* ed *Euphorbia*, che importate come *Agave* e *Opuntia*, di origine americana, o *Mesembryanthemum cristallinum* (*barilla*), di origine sudafricana; quest'ultimo può anche dare origine a mieli uniflorali. Il miele di «monte» corrisponde essenzialmente al raccolto ottenuto alle altitudini intermedie ed è completamente diverso nei due versanti: il lato settentrionale, esposto agli alisei, è quasi costantemente immerso in un mare di nuvole, che come una coperta umida ricopre le pendici dei monti alle altitudini comprese tra 400 e 1'500 metri. Qui il raccolto principale è un miele misto di



El Bombero

erica arborea e castagno (che costituiscono una vegetazione di transizione) con alcune specie del bosco originario delle isole, detto *laurisilva*, del quale sussistono solo poche aree residue. Si tratta di una foresta che apparentemente somiglia molto ad una nostra macchia mediterranea matura, con alberi e grandi arbusti a foglie coriacee e persistenti, ma costituite in gran parte da specie endemiche (*Ilex canariensis*, *Persea indica*, *Ocotea foetens*, *Apollonias barbujana*). Nel versante opposto, la vegetazione è di tipo xerofilo (resistente alla siccità), con boschi aperti di pino delle Canarie e una vegetazione arbustiva nelle zone di transizione. Anche qui l'aspetto è familiare, ma le specie sono in gran parte esclusive di queste isole. Tra quelle di maggiore interesse apistico, alcune ginestre (*Chamaecytisus proliferus*), cisti (*Cistus spp.*), labiate e soprattutto specie dello stesso genere della nostra erba viperina ma con un aspetto e una biologia molto diversi (*Echium virescens - tajinaste*), che può dare origine anche a mieli uniflorali. In altitudine (*cumbre*), sopra al mare di nuvole, le condizioni climatiche sono estreme, con scarse precipitazioni di carattere nevoso in inverno, altissime escursioni termiche tra giorno e notte, umidità atmosferica molto bassa, venti violenti e forte irraggiamento solare.

Le piante, quasi tutte endemiche, presentano spiccati adattamenti a queste condizioni e, come ulteriore mezzo di sopravvivenza, ogni esemplare produce un'enorme quantità di fiori (e conseguentemente di semi) approfittando del breve periodo adatto. Se le condizioni sono favorevoli si possono produrre importanti quantità di miele in cui la componente principale è lo *Spartocytisus supranubius*,



la grande ginestra endemica del vulcano (*retama del Teide*). Altra pianta simbolo di questo ambiente è il *tajinaste rojo*, un altro tipo di *Echium* endemico (*E. wildpretii*), caratterizzato da una spiga di fiori rossi alta fino a 3 metri. A Tenerife, al momento dell'esplosiva fioritura della *retama*, l'area del Teide è sede di un nomadismo che era praticato anche in maniera tradizionale dai conduttori di alveari rustici (*colmeneros*). In passato a questi spostamenti provvedevano muli (e donne, limitatamente agli alveari più piccoli, che venivano portati in equilibrio sulla testa) e, visto che spostare alveari con riserve risultava molto più faticoso, veniva effettuata una completa eliminazione delle scorte precedentemente accumulate, con l'effetto di una successiva involontaria produzione di miele

uniflorale di questa particolarissima origine botanica.

Ovviamente, da quanto fin qui detto, si può immaginare che gli apicoltori delle Canarie non dovrebbero avere particolari difficoltà nel trovare uno sbocco al miele che producono, avendo piccole produzioni in un contesto dove i potenziali clienti non mancano, essendo le isole frequentate prevalentemente da turisti nord europei, che sono notoriamente grandi consumatori di miele. I dati del Governo regionale riportano che il miele dell'arcipelago avrebbe una quota di mercato del 20%. Circa il 50% del miele locale verrebbe venduto direttamente dal produttore al consumatore finale, con un prezzo medio di 7 euro/kg. L'altra metà del prodotto verrebbe veicolato attraverso negozi, mercati e fiere e solo una minima parte viene ceduta all'ingrosso (non invasettato). Sono attualmente 12 le marche commerciali di prodotto locale presenti sul mercato, 5 di esse sono marche collettive gestite da produttori associati, nessuna è presente nella grande distribuzione.

Le problematiche maggiori per l'apicoltura si sono avute negli anni di passaggio tra l'economia rurale e quella moderna: in quel periodo, alla fine degli anni '80, i piccoli produttori si sono trovati ad affrontare le moderne esigenze in termini di qualità e igiene e i cambiamenti nello stile di vita, per cui la maggiore urbanizzazione allontanava dai luoghi di produzione i loro acquirenti tradizionali; parallelamente, la forte richiesta di prodotti tipici, indotta dal turismo internazionale, favoriva la diffusione di prodotti fraudolenti. In mancanza di un ricambio generazionale e con il colpo di grazia dell'avvento della varroa, l'apicoltura sembrava de-

stinata a scomparire da queste isole paradisiache.

Ma a Tenerife è successo un piccolo miracolo dei cui esiti siamo stati anche noi testimoni in questo viaggio. Nel 1993 le 6 (sei! anche in questo abbiamo qualcosa in comune) associazioni di produttori che in quel momento esistevano sull'isola si misero d'accordo nell'appoggiare un progetto per la creazione di una «*Casa de la Miel*».

La Casa de la Miel di Tenerife

La *Casa de la Miel* (www.casadelamiel.org) è una struttura del *Cabildo* (amministrazione insulare) dell'isola di Tenerife*. È stata inaugurata nel 1996 come servizio all'apicoltura, con l'obiettivo di garantire l'origine e la qualità del miele, promuovendo, nello stesso tempo, la sua conoscenza e utilizzo.

La sede è nella zona nord dell'isola, in un'area adiacente ad un'altra struttura promozionale del *Cabildo* di Tenerife, la *Casa del Vino* (www.cabtfe.es/casa-vino/). La viticoltura è l'attività agricola di maggior prestigio delle Canarie (nel territorio dell'isola ci sono 5 denominazioni di origine) e la struttura, realizzata in un'antica cantina con varie attrezzature d'epoca, ha un centro visitatori, un museo del vino, un centro informazioni, una sala degustazioni, una sala convegni, un reputatissimo ristorante e una splendida terrazza panoramica.

La vicinanza della *Casa de la Miel* con questa struttura non può che portare dei benefici alla promozione del nostro prodotto. Anche la *Casa de la Miel* ha, soprattutto in questi ultimi anni, attivato azioni promozionali, aprendo un centro visitatori, e svolgendo attività informativa e formativa con le scuole,

ma le sue origini sono più tecniche e operative. Svolge infatti, fin dall'inizio, il servizio di estrazione miele e lavorazione della cera per conto dei produttori, a prezzo di costo e con tariffe differenziate per ogni singola operazione: il produttore può ritirare il suo



miele dopo la sola estrazione o già invasettato ed eventualmente completo di etichetta, pronto per la vendita. Alcuni produttori che si servono della *Casa de la Miel* hanno una propria etichetta e un proprio marchio commerciale, altri usano la marca comune «*El productor*», con la specifica del loro nome aziendale.

In questi ultimi anni una parte del prodotto è stato anche avviato a una commercializzazione comune, attraverso la costituzione della fondazione Tenerife Rural, a partecipazione pubblica (www.productosdetenerife.info). Il servizio di lavorazione era indispensabile per permettere ai piccoli produttori di accedere al mercato rispettando i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione moderna, e garantire il consumatore attraverso il controllo della qualità del prodotto. Il centro offre infatti – su richiesta – anche un servizio di analisi (fisico-chimiche, organolettiche e microscopiche) e se il prodotto risponde ai requisiti previsti può accedere alla denominazione «*Miel de Tenerife*», identificata da una contro-etichetta gestita dalla stessa *Casa de la Miel*. In questo momento la garanzia fornita è sotto la responsabilità dell'amministrazione insulare, ma l'obiettivo al quale si tende è la registrazione della denominazione di origine secondo le norme europee.

Oltre ai servizi al produttore, il lavoro più importante che la *Casa de la Miel* ha svolto in questi dieci anni di attività è proprio quello di studio del miele e costruzione del sistema di controllo e garanzia, partendo da un prodotto del quale si sapeva solo che era locale perché così affermava chi lo stava vendendo. Il risultato dello studio di caratterizzazione dei principali mieli di Tenerife è sta-

to reso accessibile attraverso la pubblicazione del «*Catalogo de la flora de interés apícola de Tenerife*». Un altro punto di forza di questo gruppo di lavoro (e motivo principale della nostra visita) è l'aver affrontato, in modo moderno e tecnicamente molto corretto, anche l'aspetto organolettico. La *Casa de la Miel* ha un gruppo permanente di assaggio del quale si avvale per la valutazione sensoriale sia del miele che deve accedere alla denominazione «*Miel de Tenerife*» sia nell'ambito del concorso annuale dei mieli delle Canarie.

Formazione di tecnici e produttori, assistenza tecnica per le patologie apistiche, realizzazione di studi e ricerche sono le altre attività che la *Casa de la Miel* svolge con l'obiettivo di migliorare la professionalità degli apicoltori e la qualità del prodotto: tra le ultime realizzazioni la pubblicazione di una guida delle corrette pratiche igieniche nella produzione di miele.

L'attività promozionale si esplica attraverso molteplici azioni, indirizzate ad aumentare la conoscenza del consumatore e la sua fiducia nel prodotto, a incrementare l'uso del miele e a migliorare l'immagine dell'apicoltura come attività tradizionale, di utilità ambientale e portatrice di una cultura rurale che sta scomparendo: concorso del miele, corsi di assaggio, fiere, collaborazione con ristoratori, un progetto sulla tracciabilità che permette al consumatore di accedere all'informazione sul prodotto attraverso i codici presenti in etichetta, attività con le scuole e presso il centro visitatori, campagne informative con opuscoli e un accattivante poster sulle diverse varietà di miele dell'isola, un sito internet, realizzazione di un DVD divulgativo, pub-

blicazione di un libro di ricette (*Cocinando con miel de Tenerife*) e di un volume storico-etnografico sull'apicoltura nell'isola.

Quello che impressiona dell'attività di questo centro, soprattutto se si rapporta alle piccole dimensioni, è la mole di lavoro, la qualità delle realizzazioni, il coordinamento delle azioni che le fa risultare particolarmente efficaci. Qual è il segreto di questa efficienza? Ce lo siamo chiesto varie volte nei giorni del viaggio e la risposta è in una combinazione del tutto insolita tra un settore produttivo piccolo e unito nel esprimere le proprie esigenze, in una amministrazione sensibile nell'accogliere queste richieste e nella qualità particolare (molto speciale) dei tecnici che hanno saputo mettere in piedi questo meccanismo. E visto che funziona, ogni singolo ingranaggio continua a far girare la ruota, in un circolo virtuoso davvero insolito nel nostro settore. E il motore principale di tutto è sicuramente Antonio Bentabol Manzanares, vulcanico direttore della *Casa de la Miel*, persona di incredibili capacità, che riesce a trasmettere a chi gli sta vicino la sua stessa energia e motivazione.



Cronaca del viaggio

Il viaggio a Tenerife aveva l'obiettivo di conoscere l'attività della *Casa de la Miel*, in particolare di confrontarsi sulle tecniche utilizzate nell'analisi sensoriale del miele, di conoscere la varietà dei mieli dell'isola, e di godere degli infiniti punti di interesse più o meno intellettuale che l'isola poteva offrirci. L'organizzazione era di un tour operator per la parte strettamente di viaggio e alberghiera e «fai da te» per il resto, con la preziosa collaborazione di Antonio e di tutte le persone che ha saputo mobilitare per noi.

Il primo giorno di visita, martedì, è destinato alla conoscenza delle attività della *Casa de la Miel* e per tutti è una sorpresa scoprire le molteplici attività del centro. Dopo una rapida visita alla principale cantina della zona, siamo ospiti del *Cabildo*, per il pranzo presso un ristorante molto noto, *La Gañanía*. Ci accoglie il *Consejero Insular de Aguas y Agricultura*, José Joaquín Bethencourt Padrón e un sole magnifico, che ci sembra ancora più splendente dopo la pioggia della mattinata, e ci permette di apprezzare un paesaggio impressionante, con il vulcano alle spalle e il mare davanti. Momento istituzionale ma con complimenti sinceri e scambi di promesse per il futuro. Il menù è speciale, con miele in ogni portata, e che mieli! I migliori mieli di Tenerife, vincitori del concorso dell'autunno scorso. Lo chef, Pedro Rodriguez, è un giovane professionista che ha già collaborato con la *Casa de la Miel* e crea ricette che coniugano tradizione e innovazione. Il pomeriggio è dedicato alla visita dell'orto botanico.

Il secondo giorno è destinato interamente all'aggiornamento in analisi sensoriale del



miele, con un programma che ci fa conoscere i principali mieli dell'isola (ne assaggiamo 12 diversi), ci fa sperimentare le metodologie rigorose utilizzate per l'addestramento e le valutazioni del miele (in cabina d'assaggio), ci fa conoscere il modo di lavorare del *Comité de Cata*, il gruppo di assaggio, con il quale passiamo l'intera giornata. Apprezziamo il modo di lavorare del gruppo, si vede che sono abituati a organizzare anche eventi complessi; e sorprende come tutti i collaboratori, a tutti i livelli, siano di uguale capacità ed efficienza, ciascuno per la sua parte: sarà una coincidenza o le capacità del capo sono contagiose?

Il terzo giorno è in programma l'escursione al vulcano, offerta dal *Cabildo*, ma le strade che vi salgono sono chiuse, perché ha nevicato... Però oggi non sta nevicando, e ba-

sta aspettare che riaprano le strade... Visitiamo la città coloniale de *La Orotava* aspettando il segnale di via libera. Saliamo al centro visitatori del *Parque Nacional del Teide*, dove ci accompagna una guida molto preparata che ci fa osservare un sacco di dettagli sulla natura che vediamo. Peccato che le piante siano ancora in riposo vegetativo; chissà come sarà a giugno, quando le fioriture esplodono e gli apicoltori portano quassù, in postazioni comuni, gli alveari per la produzione del miele di *cumbre*? Lungo la discesa osserviamo la vegetazione delle quote intermedie con vistosissime fioriture di erica arborea. Il tempo è cambiato, adesso il vento proviene da sud est e c'è «*calima*», scirocco, che porta la polvere del deserto. In pochi giorni vediamo tutti i tempi possibili, tranne quello che è il più abituale, ma meglio così, perché quello che, visto dall'alto, è il cosiddetto *mar de nubes*, quando ci passi in mezzo non è altro che nebbia fitta. Un po' più in basso è d'obbligo una sosta per fotografare la maniera particolare di allevare la vite, con i tralci attorcigliati in una grossa e lunga treccia.

Quarto giorno: sono stati mobilitati apicoltori e amici del *Cabildo* per permetterci di salire fino alle postazioni di produzione, sul lato sud dell'isola, a mezza costa, dove in quei giorni è già iniziata la fioritura del *tajinaste*. Oggi siamo ospiti di *Apiten*, l'associazione che raccoglie le 6 che hanno voluto e sostenuto la *Casa de la Miel*, del suo presidente Julio G. Diaz Cruz e del direttivo dell'associazione. Ogni apicoltore trasporta, in veicoli 4x4, un gruppetto di noi, e lungo la strada ci racconta del luogo e del suo modo di lavorare. Conosciamo così il modo di lavorare antico degli alveari tradizionali e il sistema

di canalizzazione dell'acqua, in questi luoghi dove l'acqua è scarsa e deve essere recuperata con un sistema di gallerie lunghe chilometri scavate nella roccia vulcanica. Ci mettono in guardia riguardo all'aggressività delle loro api, ma a noi non sembrano per niente aggressive. Ci ospitano a pranzo in un'osteria di campagna: cibo e vino sono perfetti per la giornata, semplici, molto gustosi e abbondanti. Antonio ha preparato gli attestati di partecipazione, che ci vengono consegnati, e quindi ci congediamo, con discorsi, abbracci, e la promessa di ricambiare l'ospitalità quando un gruppo di apicoltori di Tenerife ci renderà la visita in Italia.

In autobus, scendiamo verso la città turistica dove passeremo il fine settimana. Dopo la gente e i posti «veri» visti con Antonio, quando arriviamo a Playa de las Americas, ci domandiamo perché la gente sia attirata da posti come questo: grattacieli e centri commerciali, potremmo essere in Italia, in Spagna, in America, sarebbe lo stesso; il personale degli alberghi, gli autisti dei pullman, gli impiegati delle agenzie turistiche sono tutti stranieri, e molti non parlano neanche lo spagnolo. Credo che anche la sabbia delle spiagge non sia originale, ma importata dal Sahara...

Sabato è vacanza e abbiamo in programma una camminata in un luogo molto spettacolare. Dobbiamo scendere a piedi per circa 3 ore lungo uno splendido vallone. All'arrivo c'è una piccola baia e l'appuntamento con una barca che ci deve recuperare e riportare in un posto civile; nel tragitto in barca è previsto l'avvistamento di delfini. Entusiasmate! Peccato che a un certo punto si metta a diluviare e che il vallone si trasformi in un

torrente in piena. Tutto è bene ciò che finisce bene. Abbiamo una cosa in più da ricordare, una piccola avventura che rinsalda lo spirito di gruppo. Il giorno dopo però nessuno vuole seguirmi... Chissà perché?!

Il giorno dopo si riposano le stanche mem-



Mazca, la gola dove non piove mai!!!

bra, si asciugano vestiti e scarpe, si tirano le somme, qualcuno vorrebbe farmi lavorare (ma è domenica!); ma una gitarella in barca si potrebbe anche fare... chi ha il coraggio di venire è premiato dall'avvistamento di delfini che ci seguono per un bel pezzo e di meno entusiasmanti globicefali.

E la mattina seguente partenza a ore più o meno antelucane. Baci e abbracci. È stato bello, molto bello...

Epilogo

Mi chiedono se organizzerò un altro viaggio, e la risposta è: «No». Sono stata più che contenta di tutto, ma l'occasione di questo viaggio era molto particolare e dovrei ritrovare qualcosa di analogo da riproporre. Per adesso non l'ho in mente, perché ritrovare un altro gruppo come i nostri amici di Tenerife sarà difficile.

Però... la voglia di fare qualcosa insieme ci è venuta, di fare gruppo per davvero, tra quelli che per un motivo o per l'altro hanno interesse alla valorizzazione del miele e all'assaggio del miele. Se son rose fioriranno...

Lucia Piana

* Dal punto di vista amministrativo le Canarie sono una *Comunidad Autónoma* (diciamo una regione), all'interno della quale ci sono due province (Gran Canaria, che comprende le isole occidentali, e Tenerife, che include le isole orientali). Esiste poi la struttura amministrativa della singola isola (*Cabildo*) e quella strettamente locale dei diversi comuni (*municipios*).

Assemblea Sezione di Lugano

Sabato 15 marzo 2008, ore 18.00
presso il Ristorante del Ponte a Tesserete.

Ordine del giorno:

1. Nomina di due scrutatori.
2. Nomina del Presidente del giorno.
3. Lettura e approvazione verbale ultima assemblea.
4. Relazione del Presidente.
5. Relazione finanziaria e rapporto dei revisori per l'esercizio 2007.
6. Nomina dei delegati all'assemblea cantonale STA.
7. Eventuali.

Al termine dei lavori assembleari chi lo desiderasse potrà fermarsi al Ristorante del Ponte per una cena a base di fondue di formaggio (prezzo circa Fr. 20.-, bibite escluse).

Gli interessati sono invitati a voler confermare la loro presenza telefonando al Presidente (091 943 19 09) o alla Segretaria (079 792 20 35) entro lunedì 10 marzo 2008.

N.B. Ricordiamo che l'incontro del terzo mercoledì del mese di marzo (19 marzo 2008) non si terrà in quanto giorno festivo, ma verrà sostituito dall'assemblea sezionale.

Nuovo ispettore per il Moesano

Mario Peduzzi Castaneda
 Tel. 091 827 26 57

Compra-vendita

Vendo nuclei: telefonare al 091 743 44 24



In memoria

Lo scorso dicembre, nel comune di Grono, improvvisamente ci ha lasciati l'amico Marco Nespoli, appassionato apicoltore e valido ispettore degli apiari per il Moesano.

Per molti anni, motivato dall'amore per la natura ed appassionato del suo lavoro, si è dedicato con altrettanta passione ed impegno all'allevamento delle api; in seguito dopo aver intrapreso la formazione d'ispettore ha potuto esercitare la sua nuova funzione trasmettendoci il suo entusiasmo.

Marco era sempre presente ed attivo in tutte le manifestazioni ed attività della nostra sezione, la sua mancanza lascerà sicuramente un grande vuoto dentro di noi.

In questo triste momento vogliamo sentirci vicini alla moglie Daniela, alla quale porgiamo le nostre sentite condoglianze.

Gli apicoltori del Moesano