

Editoriale **2**

Lavori in corso **3**

Propoli, l'antibiotico naturale? **5**

Commercializzazione del propoli **6**

Attenzione ai residui **7**

Tropilaelaps: acaro vettore dei virus **8**

Analisi 2009 per il miele **11**

Virus delle api **14**

La marcatura della regina **16**

Viaggio in Sicilia orientale **18**

Comunicati **24**

Organi della STA

Ragione sociale:
Società Cooperativa
Ticinese di Apicoltura (STA)
Sede: Bellinzona
CCP 65-615-9
Recapito: c/o avv. Paolo Caratti
Via Mirasole 1, 6500 Bellinzona

www.apicoltura.ch

Presidente

Davide Conconi
Via al Pero 16d, 6852 Genestrerio
Tel. 091 630 92 14

Cassiere

Bruno Poretti
Via Gemmo 3, 6924 Sorengo
Tel. 091 966 37 15

Segretario e responsabile

Marchio miele FSSA
CCP 65-101671-1
Rinaldo Mercoli, 6937 Breno
Tel. 091 609 10 74

Marchio Ticino

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

**Redattore, gestione sito
ed elenco soci**

Livio Cortesi
via Reticca 6, 6532 Castione
Tel. 091 829 17 76
E-mail: livio-cortesi@bluewin.ch

**Il colore della regina
per il 2010: blu**

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

Editoriale



È con emozione che per la prima volta, da queste pagine, saluto le apicoltrici e gli apicoltori della Svizzera italiana. Il fatto di rappresentare tutti voi verso il pubblico e gli enti privati e pubblici che in qual-

che modo hanno a che fare con l'apicoltura mi inorgoglisce, da una parte, ma mi carica di enormi responsabilità dall'altra. E di certo il lavoro non mancherà! La voglia di fare bene c'è, oltretutto alimentata dalle molte testimonianze di affetto e d'incoraggiamento che ho ricevuto da parte vostra. Non dimentichiamo poi che la STA è una società profondamente radicata nella realtà rurale del paese, e qui il ringraziamento va a chi mi ha preceduto che ha traghettato la società attraverso la storia, in ottime condizioni fino ai giorni nostri.

A proposito di lavoro posso affermare che la Direttiva ha cominciato molto bene il proprio mandato. Molti sono i dossier aperti, molte le priorità da affrontare. In primo luogo oggi gli sforzi sono tesi a migliorare i rapporti fra le sezioni cantonali e la direttiva, in un clima generale positivo. Pur non escludendo una loro naturale riduzione di numero, le Sezioni cantonali, a mio avviso, diventeranno sempre di più il fulcro dell'attività sul campo: il contatto diretto quotidiano e attivo fra la STA e i propri membri. Mentre la Direttiva, supportata dal Comitato cantonale, dovrà garantire la coordinazione fra le varie istanze, il funzionamento degli organi di comunicazione, l'Ape e il sito internet, e dovrà fungere da interlocutore privilegiato per gli organi nazionali (Apisuisse e

Centro nazionale di competenza), per gli enti cantonali e per il pubblico.

In questo numero dell'Ape affronteremo un tema che ci mette di fronte alle nostre responsabilità verso i consumatori. Non dobbiamo mai dimenticare che i nostri prodotti vengono ricercati da persone che hanno una grande considerazione per il nostro lavoro, ritenendo di avere a che fare con apicoltori coscienti che fanno di tutto per presentare sulle bancarelle o sugli scaffali dei negozi prodotti dell'ape ineccepibili. Per non tradire questo prezioso capitale di fiducia l'apicoltore deve informarsi costantemente sulle tecniche di produzione e sulle normative in vigore nel settore. Il nostro dovere, quello della STA, è di comunicare le novità con tempestività e precisione. A questo proposito vi presentiamo il riassunto di un incontro avvenuto recentemente con il Laboratorio cantonale di analisi che ha avuto come tema principale di discussione la corretta commercializzazione dei prodotti in Svizzera.

I popoli di api si sono ripresi molto bene dopo la moria che ha colpito duramente anche alcune nostre regioni e quasi a voler ripristinare subito gli effettivi persi durante lo svernamento, le api sono state protagoniste di una vera e propria febbre sciamatoria. Ora tocca a noi! Anche noi apicoltori non dobbiamo perdere l'entusiasmo e non dobbiamo lesinare sull'energia. Dopo aver creato un numero sufficiente di nuclei ora non dobbiamo sottovalutare i trattamenti per arginare la diffusione della varroa. Precisione e metodo nelle applicazioni dei principi garantiranno un buon risultato nella lotta al principale indiziato dell'ecatombe delle nostre api.

Davide Conconi, presidente STA

Lavori del mese - agosto, salviamo le nostre api!



Apiario di Ugo Raselli a Le Prese (Poschiavo). I ripiani di volo sembrano bianco/neri, in realtà sono bianco/blù.

Il mese di agosto rappresenta oggi come non mai il periodo fondamentale dell'attività apistica: il controllo sanitario delle famiglie a fine produzione e la tempestiva somministrazione dei prodotti per la lotta alla varroasi rappresentano lo sforzo finale di un'intera stagione produttiva e la premessa per la stagione che verrà. Non prestare la massima attenzione ai trattamenti antivarroa significa perdere le famiglie e causare danni all'intero patrimonio apistico locale con il fenomeno della reinfestazione.

Oramai da qualche anno l'obiettivo dell'attività dell'apicoltore si realizza in due momenti fondamentali: produrre il miele e... salvare le api.

Anticipare di alcuni giorni le operazioni di smielatura in modo di iniziare i trattamenti al più presto possibile.

La varroasi è una patologia persistente e costante che non abbiamo ancora imparato a eliminare: perlomeno cerchiamo di limitarne i danni in una consapevole convivenza.

Il periodo di fine estate è il più delicato nella lotta all'acaro: la covata si è sensibilmente ridotta, mentre la varroa è nel suo massimo sviluppo.

Per sopravvivere la popolazione di api invernali dovrà essere forte e sana.

Il trattamento estivo si effettua quando è presente covata e quindi il 70-80% delle varroe è nelle celle opercolate, protetto da prodotti

che non protraggono la loro azione nel tempo. Tali prodotti, efficaci solo nelle 24-48 ore successive alla somministrazione, colpiscono in media solo il 20-30% delle varroe presenti, cioè quelle sul corpo delle api adulte. È quindi necessario utilizzare prodotti che cedono gradualmente il principio attivo, come gli evaporatori o i formulati in strisce.

Prodotti consigliati da utilizzare

APILIFE VAR

Modalità di intervento:

- effettuare 3 trattamenti in assenza di melario a distanza di 8-10 giorni uno dall'altro utilizzando 1 tavoletta (mezza busta) per volta con una temperatura di almeno 20°C;
- si consiglia di lasciare l'escludi regina in



- modo da potervi appoggiare sopra la tavoletta divisa in 4 parti;
- al termine del trattamento devono essere rimossi tutti i residui delle tavolette;
- la porticina deve essere tenuta in posizione primaverile o invernale.

APIGUARD

Modalità di intervento:

- effettuare 2 trattamenti in assenza di melario a distanza di 15 giorni uno dall'altro utilizzando una vaschetta per volta;
- è molto importante che la temperatura durante il giorno sia di almeno 15°C;
- creare uno spazio sopra la vaschetta (con coprifavo rovesciato o con un melario);
- al termine del trattamento devono essere rimossi tutti i residui delle vaschette.

THYMOVAR

Modalità di intervento:

- una piastrina di Thymovar viene messa direttamente sui telai della covata subito dopo la somministrazione dell'alimentazione circa a metà agosto (dopo la smielatura dei miele di castagno);
 - dopo 3-4 settimane questa piastrina viene tolta e sostituita da una nuova che verrà tolta anch'essa dopo 3-4 settimane.
- Siccome il supporto è costituito da panno spugnoso, la tavoletta non viene asportata dalle api, quindi non sono necessarie delle retine per proteggere le tavolette di Thymovar dalle api durante il trattamento.

Avvertenze: i prodotti elencati sono di facile impiego, non tossici, hanno una buona efficacia e non sono inquinanti (vanno comunque usati in assenza di melario).

Propoli, l'antibiotico naturale?

Si presenta in natura come una sostanza cerosa dalla consistenza dura. Il colore varia dal giallo al bruno, secondo il tipo e la concentrazione di resine che le api raccolgono dalle gemme e dalle cortecce delle piante e poi mescolano alle loro secrezioni salivari.

Il ruolo della propoli nell'alveare è principalmente quello di proteggere dal freddo e dai possibili predatori: si rivela un ottimo collante per rinforzare e otturare eventuali fessure presenti nell'arnia, inoltre è un utile isolante per bloccare il fenomeno della putrefazione di corpi estranei rimasti imprigionati all'interno dell'alveare. Già gli Egiziani, osservando questi fenomeni, usavano la propoli nella pratica della mummificazione; in seguito l'utilizzo si è diffuso in medicina come antisettico.

La propoli è costituita essenzialmente da una miscela di composti di natura aromatica e fenolica presenti nelle piante, in particolare è la grande ricchezza di flavonoidi che assicura la funzione più preziosa: quella antimicrobica. Si riscontrano inoltre numerose sostanze benefiche, tra cui acidi grassi, aminoacidi, vitamine, sali minerali, la cui distribuzione percentuale è molto variabile in funzione delle stagioni e del tipo di vegetazione presente nel luogo.

L'utilizzo è indicato principalmente per combattere le infezioni dell'apparato respiratorio come raffreddore, mal di gola, influenza, ma la sua peculiarità è l'ampia versatilità: dalla cura dell'igiene orale, contro alito cattivo, gengiviti, infiammazioni della bocca in genere, alle cicatrizzazioni lente e difficili; da dermatiti, screpolature, foruncoli, eczemi, a problemi ginecologici fino alla cura di gastriti, coliti e ulcere.



Come per tutti i prodotti naturali, anche la propoli può provocare, seppure molto raramente, allergie che si manifestano generalmente con reazioni cutanee. Si consiglia di iniziare con piccole dosi.

Oggi la propoli viene estratta con moderne tecniche che ne assicurano la purezza, rendendola disponibile in farmacia in varie forme: soluzione idroalcolica, soluzione glicolica, capsule, collutorio, sciroppi, spray orale e nasale, unguento, utilizzata da sola o associata ad altri componenti che ne completano l'azione.

Non esiste una quantità standard definibile per l'assunzione della propoli. In genere si consiglia per la soluzione alcolica, la più usata, dalle otto alle dieci gocce al dì disciolte a piacere in poca acqua o in cucchiaino di miele, per i più piccoli nella classica zolletta di zucchero.

La commercializzazione del propoli in Svizzera

In un recente incontro con il Laboratorio cantonale, rappresentato dal Direttore Marco Jermini e da Valeria Cavalli, preposta alle tematiche legate ai prodotti dell'ape, abbiamo colto l'occasione per fare chiarezza sulla commercializzazione del propoli.

La propoli o il propoli? A questa prima domanda sembra facile rispondere: basta digitare la parola sulla tastiera e immediatamente Wikipedia, in una pagina molto completa sul tema, ci spiega che entrambe le versioni, quella al femminile e quella al maschile, sono possibili. Poi una più approfondita ricerca ci mostra, come sempre, che la risposta non è così semplice. Comunque, dopo aver valutato le voci riferite a questo particolare prodotto dell'arnia, contenute nei più autorevoli dizionari della lingua italiana, ci sentiamo di poter affermare che la nostra lingua accetta le due declinazioni.

Lasciando da parte la linguistica e addentrandoci in pieno nel soggetto del nostro pezzo, ci rendiamo conto che abordare questo tema presuppone una profonda conoscenza della legislazione sulle derrate alimentari e delle normative applicabili ai medicinali. Per districarci in questo labirinto di leggi e giurisprudenza fortunatamente è venuto in nostro aiuto il Direttore del Laboratorio cantonale, Marco Jermini.

Secondo la legge svizzera il propoli non è una derrata alimentare e dunque non può essere venduto come alimento. Questo vieta di fatto la vendita di preparati alimentari che contengono il propoli come ingrediente. In pratica è proibito vendere preparati a base di miele, contenenti del propoli. È pure esclusa la vendita di integratori alimentari che contengono il propoli nella propria composi-

zione. In buona sostanza, per la legge svizzera (europea) il propoli è una sostanza che non deve essere ingerita!

A questo va aggiunto il fatto che il propoli non è riconosciuto come un medicamento. Infatti, nessuno ha ancora avuto il coraggio di affrontare il percorso burocratico e sperimentale necessario per registrare la sostanza come medicinale. Questo vieta di commercializzare il propoli, vantandone proprietà terapeutiche. Certo, noi sappiamo che ricerche scientifiche serie hanno messo in evidenza proprietà batteriostatiche e antibiotiche del miscuglio di cere e resine che compone il propoli. Sappiamo pure che in caso di infezioni leggere del cavo orale, della laringe o di lesioni altrettanto superficiali della pelle, l'applicazione diluita di qualche goccia di tintura di propoli può portare qualche beneficio positivo. Però tutto ciò non è ancora stato omologato dalle istanze svizzere preposte al controllo dei medicinali (Swissmedic) ed integrato a dovere nei dispositivi di legge.

Ma allora si deve rinunciare alla commercializzazione del propoli?

NO! Con una corretta etichettatura si potrà continuare a vendere la tintura alcolica di propoli. La tintura di propoli nella classica boccettina bruna, munita di tappo a vite contagocce, potrà essere esposta sulle bancarelle e sugli scaffali dei negozi ad uso cosmetico. Praticamente, sulla confezione della tintura di propoli, dove non si deve dimenticare di mettere in evidenza la lista degli ingredienti (acqua, alcol, propoli), dovrà risultare inequivocabile "l'indirizzo" cosmetico del prodotto. Si potrà scrivere "Tintura (o soluzione) di propoli ad uso cosmetico" e sulla boccettina o su un foglietto illustrativo

volante ben fissato alla confezione si dovrà spiegare l'utilizzo della soluzione, scrivendo, per esempio, che il liquido è da utilizzare per dei risciacqui (ad uso cosmetico per le mucose della bocca, per esempio) e non deve essere deglutito. Come abbiamo visto è vietato fare qualsiasi allusione alle proprietà mediche: non si può affermare, per esempio, che si tratta di un prodotto disinfettante o di un preparato contro le afte. Ricordiamo che sulla confezione si deve annotare la data di scadenza, precisando pure la data di scadenza dopo l'apertura della boccetta. Quest'ultima, forzatamente inferiore rispetto alla prima, indica, indirettamente, che il prodotto potrebbe degradarsi perché l'alcool, con il



tempo, tende a evaporare. Non dimenticare, come nel miele, di scrivere sulla confezione il numero di lotto, secondo il principio, ormai generalizzato, della tracciabilità.

Attenzione ai residui

Forlì, 14 gennaio (Adnkronos) - Duemila confezioni di propoli contaminate con antiparassitari gravemente dannosi per la salute dell'uomo, utilizzati nella lotta a un pericoloso acaro delle api, venivano prodotti e commercializzati da una ditta del Comune di Bagno di Romagna. Le ha sequestrate il Corpo forestale dello Stato a seguito di una lunga e intensa attività investigativa che ha portato a ricostruire la filiera del lotto di propoli contaminato per scoprirne la consistenza e bloccarne la messa in commercio. Otto le persone segnalate all'autorità giudiziaria per il reato di contaminazione di sostanze alimentari con sostanze nocive, previsto dalla normativa nazionale in materia. È già stata avviata la procedura di allerta alimentare attraverso gli organi del Ministero della

Salute per il ritiro del prodotto contaminato. Dalle indagini, scaturite da una vasta azione di monitoraggio effettuata in Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Toscana e Lombardia, finalizzata ad accertare la qualità del miele biologico, è emerso che la presenza degli antiparassitari nel propoli, diffuso integratore alimentare, era trentaquattro volte superiore ai limiti consentiti dalla legge. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità le sostanze antiparassitarie non consentite possono costituire un serio pericolo per il sistema nervoso dell'uomo. Non a caso, uno degli antiparassitari utilizzato nella lotta al Varroa destructor trovato nel propoli sequestrato dalla Forestale, è stato ritirato dal commercio alla fine del 2003 dalla Direzione competente del Ministero della Salute.

Tropilaelaps: un altro acaro vettore dei virus delle api

L'acaro *Varroa destructor*, comparso in Svizzera nel 1984, è un parassita delle api ben studiato, molto noto sia tra gli apicoltori che tra i ricercatori. Questi ultimi hanno scoperto che i virus delle api vengono trasmessi da un'ape all'altra tramite le varroe, che fungono da vettore. Esse non sono, tuttavia, gli unici acari che possono infestare le api.

La *Varroa destructor* è originario dell'Asia, dove ha compiuto un cambio di ospite dall'ape mellifera orientale *Apis cerana* a quella occidentale *Apis mellifera*, prima di diffondersi su tutto il globo. Nel suo luogo d'origine si trovano diverse specie imparentate, quali la *Varroa underwoodii*, la *Varroa rindereri* o la *Varroa jacobsoni*. Quest'ultima è rimasta fedele al proprio luogo d'origine ed è stata, a torto, considerata come quell'acaro che si era diffuso

in tutti i Paesi del mondo e scambiata dunque con la *Varroa destructor*. Oltre alla *Varroa* esistono altri acari il cui bacino di diffusione è il sud est asiatico e che appartengono alla famiglia *Laelapidae* e al genere *Tropilaelaps*. Di queste specie ve ne sono diverse note.

Descrizione e caratteristiche biologiche del *Tropilaelaps*

Questi acari sono lunghi 0,9 millimetri e larghi 0,5, ovvero un po' più corti e sottili della *Varroa destructor*. Sono quindi più lunghi che larghi (fig. 1).

Il loro comportamento nel bacino di diffusione originario è simile a quello della *Varroa*. Per quanto l'ospite originario del *Tropilaelaps* sia l'ape gigante *Apis dorsata* esso può infestare, assieme alla *Varroa*, anche le colonie dell'ape mellifera asiatica *Apis cerana*. Il *Tropilaelaps* presenta un ampio spettro di possibili ospiti e si riscontra in tutte le api originarie dell'Asia: *Apis cerana*, *Apis dorsata*, *Apis florae* e *Apis laboriosa*. Così come la *Varroa*, esso ha effettuato un cambio di ospite ed è stato osservato come, da solo o insieme a quest'ultima, abbia infestato colonie di *Apis mellifera*. I due acari hanno inoltre un ciclo di vita simile: anche il *Tropilaelaps* si riproduce nella covata e si nutre di emolinfa. Entrambi sono ectoparassiti delle api. In ogni celletta si possono trovare fino a quattro *Tropilaelaps*. In Asia sono state riscontrate perdite di colonie causate da questo acaro e gli studiosi hanno altresì rilevato che, in caso di infestazione concomitante con la *Varroa*, il *Tropilaelaps* prende il sopravvento ed è pertanto considerato più pericoloso o virulento. Con tutte queste caratteristiche, quest'acaro potrebbe diffondersi nelle zone ove vi è una forte presenza di *Apis mellifera*



MACCHINE AGRICOLE

**VENDITA
RIPARAZIONI**

AERNI JACQUES

6616 Losone - Via Mezzana 29
Tel. 091 791 34 71

6804 Bironico
Via zona industriale - Tel. 091 946 42 44

6532 Castione
Via Campagnora - Tel. 091 829 30 53

6595 Riazzino
Via Cantonale
Tel. 091 859 21 55 - Fax 091 859 26 38

e a clima temperato quali l'Europa e, vista la globalizzazione, tale evenienza non è da escludere nel futuro. Per tale motivo *Tropilaelaps* figura, sia in Svizzera che in Europa, sulla lista delle epizoozie da tenere sotto controllo e le importazioni di api dalle regioni di origine di quest'acaro sottostanno a una rigida regolamentazione. È stato osservato che nelle colonie infestate da *Tropilaelaps* sfarfallavano operaie con ali deformate (Burgett et al., 1983), il che faceva pensare ai sintomi clinici del virus delle ali deformate (DWW). Partendo da tale constatazione e sapendo che la Varroa è in grado di trasmettere virus (Dainat et al., 2008a, 2008b), al CRA sono stati condotti studi per stabilire se anche il *Tropilaelaps* possa fungere da vettore (Dainat et al., 2009).

Il *Tropilaelaps* e i virus

La trasmissione diretta di virus è certa dal momento in cui il *Tropilaelaps* comincia a nutrirsi di emolinfa, mentre resta ignoto se tale acaro sia un portatore di virus o se invece siano questi ultimi a riprodursi al suo interno. Per trovare risposta a tale quesito, si è analizzata la presenza dei sei più importanti virus delle api sulle api e sugli acari *Tropilaelaps* in Cina, nella regione intorno a Kunming. L'unico virus riscontrato è stato quello delle ali deformate. Con l'aiuto dei metodi PCR quantitativi si è potuta stabilire la quantità di virus presente nei *Tropilaelaps*, riscontrando un carico identico a quello nella Varroa in Europa. Considerata tale quantità, ci si è posti la domanda se il virus potesse riprodursi. La risposta può essere trovata tramite un'analisi cosiddetta funzionale, grazie alla quale si è dimostrato che i virus, effettivamente, si possono riprodurre in maniera attiva nel *Tro-*



Figura 1 - *Varroa destructor* (sinistra) e *Tropilaelaps* spp. (destra). Il *Tropilaelaps* è visibilmente più piccolo della Varroa. © CSL/FERA, M.Brown.

pilaelaps. Quest'ultimo dunque si comporta esattamente come la Varroa, svolgendo un ruolo di vettore meccanico (trasmissione del virus) e biologico (replicabilità nell'ospite intermedio). Un altro gruppo di ricerca ha individuato una stretta correlazione tra le pupe infestate dal *Tropilaelaps* e il carico di virus osservato nelle stesse (Forsgren et al., 2009). Inoltre, nei *Tropilaelaps* si è riscontrato un carico di virus decisamente più elevato rispetto a quello nelle pupe.

Controllo e insorgenza in Svizzera e in Europa

Finora, non c'è stata alcuna segnalazione della presenza dell'acaro *Tropilaelaps* né in Svizzera né in Europa, ma probabilmente sarà impossibile evitarne l'introduzione. Il loro ciclo di vita si differenzia da quello della Varroa per alcuni importanti dettagli: essi non sono in grado di nutrirsi dalle api adulte e sono completamente dipendenti dalla covata. In un Paese come la Svizzera, in cui le api durante la stagione fredda non hanno covata, il *Tro-*

pilaelaps non sopravvivrebbe dunque all'inverno. Quest'acaro, inoltre, reagisce sensibilmente alla maggior parte dei varroicidi. A sud delle Alpi, tuttavia, è possibile che la deposizione invernale delle uova non si interrompa e che quindi per il *Tropilaelaps* vi siano possibilità di sopravvivenza.

Conclusioni

Nonostante il *Tropilaelaps* non sia ancora presente in Europa esiste un rischio reale, dal punto di vista epidemiologico, poiché quest'acaro consente la riproduzione e la trasmissione di virus e mette dunque in pericolo le colonie che infesta. Per una generale tranquillità è opportuno che tutti siano vigili e comunichino immediatamente alle autorità

un'eventuale comparsa dell'acaro. È inoltre auspicabile rinunciare a qualsiasi importazione di api di provenienza extra-europea.

Centro di ricerche apicole
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
3003 Berna

Benjamin Dainat¹, Tan Ken²,
Hélène Berthoud¹, Peter Neumann¹

¹ Centro di ricerche apicole, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berna, Svizzera.

² Xishuangbanna Tropical Botanical Garden, Accademia cinese delle Scienze, Kunming, provincia dello Yunnan, 650223, Repubblica Popolare Cinese.

RAIFFEISEN

Analisi 2009 per il miele con sigillo di qualità

Per i clienti, il sigillo «miele di qualità» apposto sul miele è garanzia di ottima qualità. In base al regolamento il miele viene analizzato per campionatura. Tale controllo di qualità serve a comprovare che ci si è attenuti alla buona pratica apicola e il sigillo garantisce dunque un'ineccepibile qualità del miele. Nel 2009 sono stati analizzati i residui e il tenore in acqua e in idrossimetilfurfurale (IMF) in 189 campioni di miele della Federazione, la maggior parte dei quali proveniva da apicoltori che usufruivano del sigillo di qualità.

Tra i mieli erano altresì presenti campioni di confronto, provenienti da apicoltori che non usufruivano del marchio. Dai risultati è emersa la tendenza, osservata dal 2007, a un miglioramento della qualità del miele. Poche eccezioni escluse, quasi tutti i campioni rispondevano ai criteri analitici per il conseguimento del sigillo.

Il tenore in acqua influisce sulla conservabilità

La fermentazione del miele è causata da lieviti tolleranti allo zucchero. Il lievito ha praticamente possibilità nulle di svilupparsi in un miele con un basso tenore in acqua, ma si moltiplica velocemente se quest'ultimo è elevato e fa, di conseguenza, fermentare il miele.

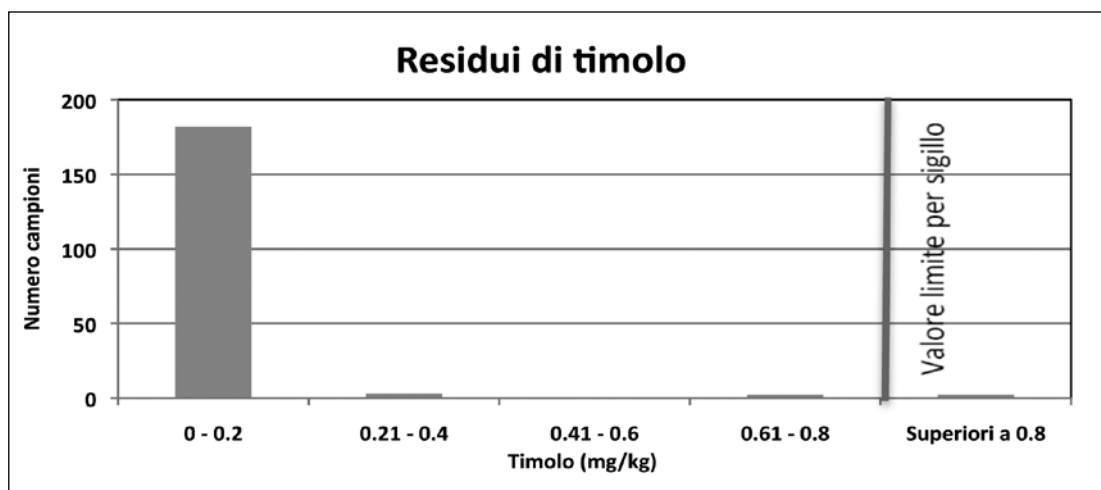
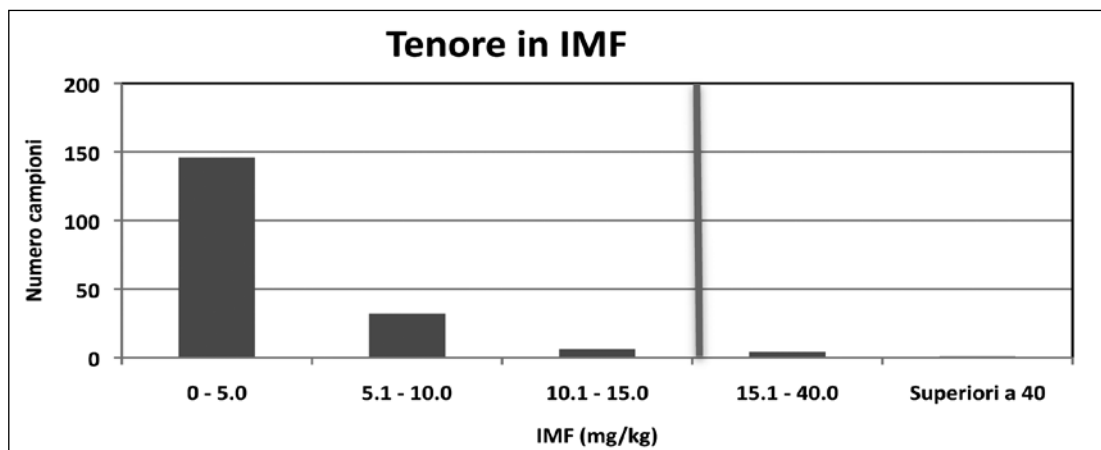
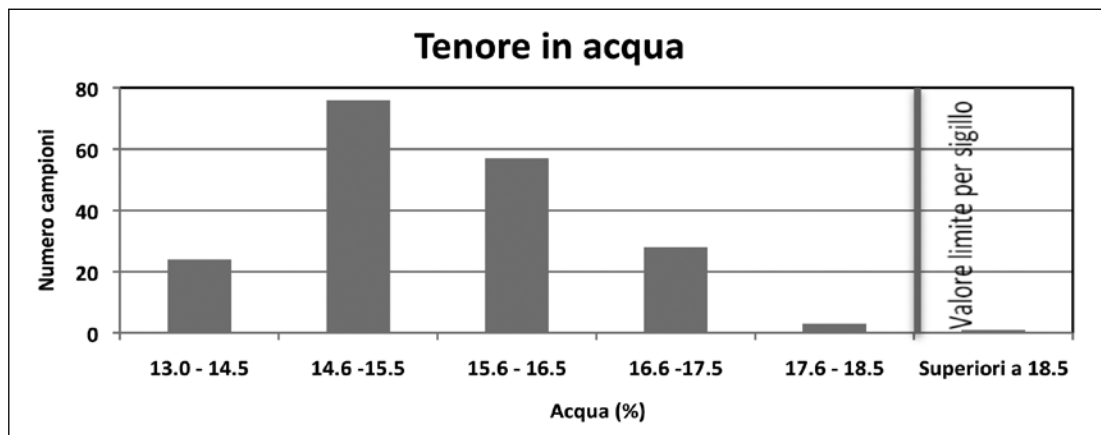
In base al regolamento di qualità, per ottenere il sigillo gli apicoltori devono aver prodotto un miele con un tenore massimo in acqua del 18,5 per cento. Fortunatamente, questo limite è stato superato da un solo campione di miele. Il 99,5 per cento dei mieli analizzati adempiono dunque le prescrizioni concernenti il tenore in acqua.

Tenore in IMF: importante indicatore di freschezza e conservazione ottimale

Il miele appena centrifugato ha un basso tenore in IMF. Quest'ultimo, essendo un prodotto chimico della degradazione del fruttosio, si sviluppa con il riscaldamento del miele. Se il miele viene riscaldato a lungo a una temperatura superiore ai 50° C, l'IMF aumenta velocemente, mentre durante la conservazione il suo sviluppo dipende dalla temperatura e dai tempi di quest'ultima. Per l'ottenimento del sigillo di qualità, il regolamento prevede valori massimi di IMF di 15 mg/kg. Tale criterio è stato soddisfatto dal 97 per cento dei campioni inviati al CRA, mentre in 5 (3%) si è riscontrato un valore IMF più elevato. Uno degli esemplari superava addirittura il valore previsto dalla legge di 40 mg/kg, ma non si trattava di un miele con sigillo di qualità, bensì di un campione di confronto spedito dalla Federazione. Elevati valori di IMF indicano che il miele è stato riscaldato in maniera inadeguata. Allo scopo di evitare danni da riscaldamento e quindi la presenza di IMF, il miele deve essere rifluidificato con cura, a temperature più basse possibili e conservato in maniera ottimale, affinché la quantità di IMF resti al di sotto del valore soglia per 3 anni.

La presenza di residui di timolo nel miele è dovuta a un'applicazione erranea dei prodotti fitosanitari contro la varroa contenenti timolo

Nella lotta contro la varroa vengono utilizzati, fra i vari prodotti fitosanitari, anche preparati contenenti timolo quali Api Life Var, Thymovar e Apiguard. Un'applicazione sbagliata di tali o altri prodotti può determina-



re la presenza di residui di timolo nel miele. Dal punto di vista tossicologico il timolo è una sostanza relativamente poco problematica. Fino al 2009, in Svizzera vigeva un valore legale di tolleranza di 0,8 mg/kg di miele, già che concentrazioni superiori a 0,8-1,2 mg/kg possono alterarne il gusto. Una concentrazione di timolo di 0,8-1,2 mg/kg è dunque ritenuta un valore limite per una percezione sensoriale. Con l'adeguamento al diritto UE questa soglia di tolleranza è stata abolita; tuttavia, per il miele con sigillo di qualità vige tuttora il valore limite stabilito dalla Federazione di 0,8 mg/kg. I residui di timolo oltre a quelli naturalmente presenti nel miele devono essere, per quanto possibile, evitati. Fortunatamente, dalle analisi dei campioni il 95 per cento del miele inviato al CRA risultava avere concentrazioni di timolo inferiori a 0,2 mg/kg. L'1 per cento presentava valori superiori a 0,8 mg/kg e tra questi, in 1 campione si è rilevata la forte concentrazione di 3,2 mg/kg. La presenza di elevate concentrazioni di timolo è dovuta al fatto che i preparati a base di tale sostanza sono stati applicati nel momento sbagliato (durante la stagione del miele) o al fatto che siano stati utilizzati cristalli di timolo nei telaini per lo stesso. Per evitare problemi di residui, il CRA suggerisce di applicare i preparati seguendo le istruzioni per l'uso.

Residui di 1,4-diclorobenzene (1,4-DCB)

In seguito all'applicazione di palline antitar-me per proteggere la cera d'api dai parassiti, a più riprese nel 2003/2004 sono stati trovati, nel miele, diversi residui di 1,4-diclorobenzene. Dopo detto biennio, la situazione è andata migliorando e, nel 2009, nessuno dei campioni analizzati ha presentato valori superiori a quelli legali di tolleranza, ovvero 0,01 mg/kg. La Federazione ha stabilito valori massimi di tali residui 10 volte inferiori a quelli legali, ovvero 0,001 mg/kg. Il 97 per cento dei campioni di miele adempiva tali severe prescrizioni e solo il 3 per cento superava detti valori limite (tabella 1). Tali risultati dimostrano che, fortunatamente, l'applicazione delle palline antitar-me fa ormai definitivamente parte del passato.

Christina Kast¹⁾, Leo Simonet²⁾,
René Badertscher¹⁾, Agathe Liniger¹⁾
e Peter Gallmann¹⁾

¹⁾ Centro di ricerche apicole, Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP

²⁾ Commissione del miele Apisuisse

Tabella 1 - residui di 1,4-DCB nei campioni della Federazione			
	2007	2008	2009
Campioni analizzati	319	177	189
Positivo (> 0,01 mg/kg 1,4-DCB)	1 (0.3%)	0 (0%)	0 (0%)
Positivo (> 0.001 mg/kg 1,4-DCB)	19 (6%)	9 (5%)	5 (3%)

Virus delle api e progressi della ricerca

La virologia in generale e la ricerca sui virus delle api in particolare sono una branca della ricerca recente nella storia della scienza. L'evoluzione conosciuta negli ultimi decenni dalle cosiddette tecniche molecolari è stata alla base del notevole progresso in ambito diagnostico ed epidemiologico. Tali tecniche si sviluppano a una velocità sorprendente e offrono nuove prospettive per la comprensione della virulenza, delle modalità di trasmissione e del ruolo dei virus nell'ambito delle perdite di colonie. I primi test per lo sviluppo di trattamenti di profilassi (= preventivi) e cura hanno già preso il via.

Perdite di colonie: concorso di diversi virus?

I virus finora noti sono circa quindici e sembrano essere diffusi a livello mondiale. In futuro se ne scopriranno sicuramente altri (Dainat et al. 2008).

Attualmente, le tecniche di biologia molecolare come la PCR (in inglese, Polymerase Chain Reaction) consentono una diagnosi rapida e attendibile dei virus delle api. Tramite queste tecniche si è dimostrato che alcuni virus possono essere i responsabili di perdite di colonie finora rimaste inspiegate: si tratta, fondamentalmente, dei virus delle ali deformate (DWV), della paralisi cronica (CPV), della paralisi acuta (APV) e di quello israeliano della paralisi acuta (IAPV). Un gruppo di ricerca americano ha condotto un lavoro, nel 2007, le cui conclusioni indicano che l'IAPV potrebbe essere responsabile della perdita di colonie di api negli USA, un fenomeno chiamato CCD (Colony Collapse Disorder). Tale ipotesi è però stata confutata tramite altri lavori che hanno dimostrato

che, negli USA, questo virus era presente già prima dell'insorgenza del CCD. Inoltre, la presenza dell'IAPV è nota in Australia da tempo, ma non ha causato danni alle colonie. In Svizzera, uno studio del Centro di Ricerche Apicole (Berthoud et al., 2010) ha rilevato una chiara connessione tra le perdite invernali e la presenza del virus APV. Il virus DWV, dal canto suo, rappresenta una presenza costante nelle colonie durante tutto l'anno (Tentcheva et al., 2004; Gauthier et al., 2007), ma la sua frequenza aumenta nelle colonie deboli o morte (Berthoud et al., 2010). Questo virus è stato, da poco, definito causa principale delle perdite di colonie in Inghilterra; anche qui, infatti, è stata rilevata una correlazione tra il carico di virus e le colonie che non sono sopravvissute all'inverno. In Germania si è dato il via a importanti lavori di monitoraggio delle api nel 2004, dai quali è emerso che un'infezione con DWV e APV, in autunno, diminuisce notevolmente le possibilità di sopravvivenza delle colonie nell'inverno successivo. Al CRA si sono ottenuti gli stessi risultati (Communication work shop Bern, Dainat et al., 2009).

In generale, tale incongruenza nei risultati è prova della complessità del fenomeno «perdite di colonie», non limitato all'effetto di un singolo fattore ma probabilmente il risultato di diversi agenti concomitanti quali virus, parassiti e fattori esterni alle colonie.

Verso la profilassi?

Sulla base dei lavori dei due premi nobel per la medicina 2006 A. Fire e C. Mello sono state sviluppate nuove tecniche, con l'obiettivo di portare sul mercato nuovi trattamenti contro i virus. L'idea è quella di attivare

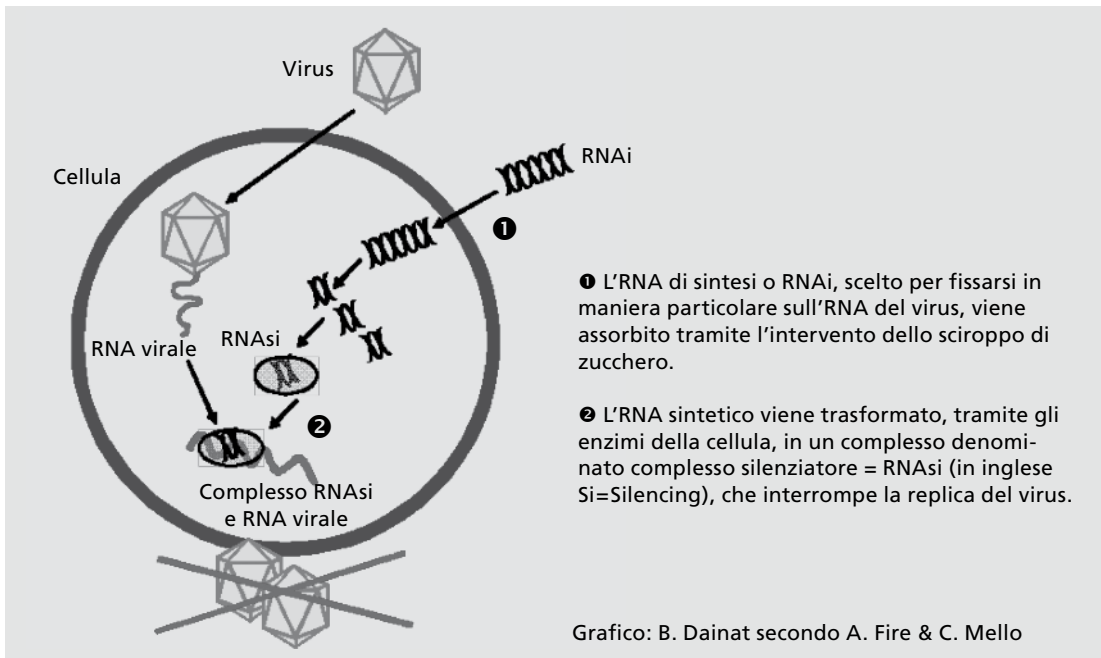


Figura 1 - esempio di funzionamento dell'RNAi con il ciclo della replica virale. Il virus penetra all'interno della cellula e rilascia il suo RNA, per farlo convertire dalla cellula.

espressamente le difese immunitarie antivirali di cui gli insetti dispongono. Nel concreto, si tratta di alimentare le api con piccole molecole, dette RNA interferenti, che possono interrompere l'espressione genica dei virus (fig. 1).

Non si è però ancora vicini a una possibile applicazione pratica e resta ancora da chiarire se il costo di tale tecnica sarà sostenibile. Il miglior antidoto contro le infezioni virali resta ancora il trattamento contro la varroa; è infatti stato assodato che quest'acaro è un ottimo vettore di virus. Un altro approccio ipotizzato è quello di sviluppare una tecnica simile contro la varroa

Conclusioni

Per quanto gli sviluppi tecnologici offrano

nuove prospettive per lo studio dei virus, le domande riguardo all'influsso di tali microrganismi sulla salute delle api restano numerose. È tuttavia decisivo non abbassare la guardia contro l'acaro della varroa (*delenda carthago est!*).

Vorrei ringraziare J.-D. Charrière e L. Gauthier per la rilettura e i commenti costruttivi nella fase di redazione del manoscritto.

Bibliografia: la bibliografia completa dell'articolo scientifico viene fornita su richiesta.

B. Dainat

Centro di ricerche apicole, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berna

La marcatura della regina



La ricerca di un'ape regina, in un alveare vigoroso, ha sempre creato per l'apicoltore professionista un 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 dorso 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 a molta esperienza con le api, si prende la regina direttamente dal favo, con le mani, trattenendo il torace fra il pollice e l'indice è

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 che s'interpone tra il propodeo e il gastro all'altezza del peziolo, ma presenta il rischio che la troppa pressione esercitata lascia la regina dopo marcata in uno stato fisico non ideale, 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.

2010 Azzurro, 2011 Bianco,
2012 Giallo, 2013 Rosso, 2014 Verde...
e così via.

La ditta Narimpex AG di Bienne ci comunica che è **interessata all'acquisto di miele ticinese**

Le trattative con i loro clienti hanno sortito un aumento dei prezzi per cui anche il prezzo pagato ai fornitori ticinesi aumenta di 1.- Fr. al chilo.

L'aumento viene applicato anche alla fornitura del miele di acacia per chi si era annunciato nel giugno scorso.

I nuovi prezzi per il 2010 sono:

- miele di castagno
Fr. 12.— al Kg in secchi
Fr. 12.50 in bidoni da 285 kg
- miele di acacia
Fr. 12.50 al Kg in secchi
Fr. 13.00 in bidoni da 285 kg

Contrariamente al passato, il prezzo dei secchi da 25 kg viene ora rimborsato interamente. I bidoni da 285 kg vengono messi a disposizione da Narimpex per il riempimento.

Interessati alla fornitura di **miele di castagno e acacia** annunciarsi **entro il 10 settembre 2010** telefonando dalle 19.00 alle 20.30 ai seguenti numeri:

Mauro Braghetta	091 825 35 35
Livio Cortesi	091 829 17 76
Fabio Salvi	091 829 34 18

Sicilia orientale: un viaggio tra tradizione e modernità

L'aereo era decollato da uno scalo padano in una fredda mattina di fine inverno. Da più di un'ora ero immersa nella lettura quando, improvvisamente, la monotonia dell'orizzonte blu venne spezzata da immenso cono, solcato da gigantesche ditate nere che sfumavano nel verde fino a dissolversi nuovamente nel blu: l'Etna.

L'appuntamento con Lucia Piana ed il gruppo degli Ambasciatori del miele, era nel salone Arrivi dell'aeroporto di Catania per intraprendere un viaggio attraverso una delle realtà apistiche più importanti d'Italia.

Già nel tragitto verso Siracusa possiamo ammirare le piante di arancio ancora ricolme di frutti, ma questa amena visione nasconde una dura realtà: l'importazione degli agrumi dai Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, sta rendendo sempre meno redditizia la coltivazione degli agrumeti siciliani con il conseguente loro abbandono.

Siracusa ci accoglie in una splendida giornata di sole, per mostrarci i suoi imponenti monumenti, testimonianza di una potenza civile e militare ormai lontana, ma il nostro primo impegno è a Ispica presso la sede dell'ASCA (Agenzia per la Sicurezza ed il Controllo alimentare dell'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana). In un complesso di 2000 mq trovano collocazione non solo i laboratori chimici dotati delle più innovative attrezzature tecniche per l'effettuazione di analisi chimiche, ma anche i laboratori di analisi sensoriale (LAS) per lo studio dei profili organolettici dei prodotti agroalimentari siciliani, soprattutto quelli a marchio DOP, IGP e Sicilia agricoltura. Siamo, quindi, nel luogo ideale per un seminario di degustazione di alcuni prodotti tipici siciliani: olio di oliva, cioccolato e miele.

Interessante è l'assaggio del cioccolato di Modica, piacevole retaggio della dominazione spagnola. Tecnicamente può essere definito un cioccolato a freddo: la massa di cacao e zucchero viene lavorata a bassa temperatura (40 C°). Lo zucchero non riuscendo né a sciogliersi né ad amalgamarsi, dà al cioccolato un caratteristico aspetto «ruvido» ed una consistenza granulosa.

I mieli siciliani

L'assaggio dei mieli inizia con un campione di agrumi. Si usa la denominazione generica "agrumi" anziché quella specifica (arancio, limone, ecc.) perché, a livello analitico, è quasi impossibile distinguere la specie del genere *Citrus* che ha dato origine al miele. Ha un colore sempre molto chiaro, quasi bianco quando cristallizza. Il profumo, intenso, ricorda i fiori mentre il sapore è dolce e delicato. Viene prodotto principalmente in Sicilia e Calabria, ma le due produzioni hanno caratteristiche diverse. Il miele siciliano ha un profumo più intenso e ha una nota floreale più articolata. Infatti, sempre più spesso è caratterizzato da componenti secondarie, in primo luogo quella del cardo la cui diffusione è favorita dall'abbandono di molti agrumeti. È il miele siciliano più importante negli scambi commerciali, infatti è molto apprezzato sia come miele da tavola sia come ingrediente in pasticceria.

Il secondo campione proposto è un miele di timo premiato al concorso dei mieli di Castel San Pietro Terme e prodotto dalla signora *Rosa Sutura* presidente dell'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani. È un miele dal colore abbastanza scuro ambrato che tende a schiarire con la solidificazione. L'odo-



re, intenso e caratteristico, ricorda i chiodi di garofano, il vin brulè, il legno aromatico. L'aroma ha le stesse caratteristiche descritte per l'odore, ma con una nota di tipo «olio essenziale» (timolo) più netta che lo rende un miele non adatto ai gusti di tutti.

In Italia esistono numerose specie appartenenti al genere *Thymus*. Tuttavia, il miele uniflorale si ottiene generalmente dal *Thymus capitatus*, pianta caratteristica delle zone aride del Mediterraneo, da non confondere con il *Thymus serpyllum*, specie tipica di Alpi ed Appennini, che conferisce al miele caratteristiche meno pregiate. Michele Oliva dell'omonima apicoltura, ci spiega che negli ultimi anni l'areale del *Thymus capitatus* si è notevolmente ridotto a causa di diversi fattori. Tra questi annovera non solo le lavorazioni con mezzi meccanici che distruggono le rocce affioranti in cui il timo affonda le radici, gli incendi che inibiscono il ricaccio della pianta, ma anche la politica comunitaria che

ha favorito il recupero di terre abbandonate con la conseguente estirpazione delle essenze spontanee tipiche. Questo miele viene prodotto prevalentemente nella Sicilia sud-orientale (province di Ragusa e Siracusa) dove il timo è il pascolo estivo più importante.

Se il miele di timo costituisce una produzione di nicchia, gli altri mieli assaggiati rientrano nella categoria delle golosità isolate e rare: sono i mieli di carota selvatica, di nepolo del Giappone e di carrubo.

Spesso, nei mieli siciliani raccolti in estate, si avverte un odore caratteristico che richiama la noce di cocco con la nota fresca dell'anice. Questa caratteristica è legata alla presenza di nettare di ombrellifere. Tuttavia, le difficoltà di classificazione del polline di questa famiglia, rende problematica l'identificazione esatta della specie, ma in genere si tratta di *Daucus carota* (carota selvatica) o di *Daucus aureus* (carota giallastra). Il nettare di queste ombrellifere è un marcatore

e, anche se è presente in piccole percentuali, può rovinare il raccolto di altri uniflorali (sulla o eucalipto). Quando, invece, si riesce ad isolare la produzione e raccogliere il miele uniflorale di “carota selvatica”, si ottiene un miele dal colore scuro, dal sapore dolciastro e dall’odore caratteristico; molto interessante commercialmente.

Il nespolo del Giappone ed il carrubo fioriscono nel periodo autunno-inverno, di conseguenza le produzioni dei relativi mieli sono pesantemente influenzate dalla piovosità del periodo.

Il miele di nespolo del Giappone (*Eryobotrya japonica*) viene prodotto nella zona Termini Imerese (Palermo) dove la pianta è presente come coltura intensiva. Le caratteristiche organolettiche ne fanno un miele di pregio dal colore chiaro quasi bianco e dal sapore delicato con un nota gradevole vegetale caratteristica. Come per molti altri mieli di rosacee, l’aroma, tra il floreale e saponoso, ricorda il profumo dei fiori.

Invece, il miele di carrubo (*Ceratonia siliqua*) è prodotto soprattutto nella zona di Ragusa dove questa pianta, spontanea in tutta la Sicilia, è presente con una densità particolarmente elevata. È un miele molto scuro che schiarisce, fino al nocciola, con la cristallizzazione. Ha un sapore ed un profumo particolare che colpisce chi lo assaggia. Particolare è anche la sua consistenza cremosa. È un miele molto ricercato in Sicilia per la produzione di alcuni dolci tipici di Natale.

Il miele nella cucina siciliana

In effetti il miele, assieme a mandorle e pistacchi, costituisce una delle colonne portanti della pasticceria siciliana. Per questo motivo, nel mio immaginario, l’incontro alla

Pasticceria - Caffé Sicilia a Noto doveva essere un momento di esaltazione e di trionfo dell’arte pasticceria siciliana più tradizionale, le cui origini si perdono nella cultura gastronomica araba.

Corrado Assenza, titolare del Caffé Sicilia, ci dà il benvenuto con un “Acqua aromatizzata”: l’acqua, il più naturale ed umile degli ingredienti, è stata profumata con un’infusione a caldo di timo e salvia, un pizzico di zenzero per accentuare una fragranza fresca, pepe nero per dare mordente; il tutto addolcito con melata di abete, miele di rododendro e un po’ di miele di acacia per esprimere una dolcezza senza eccessi.

Il nostro anfitrione racconta di quando, ancora bimbo, mangiava la frutta dopo aver fatto il bagno nel mare: nella sua bocca si mescolavano il gusto salato del mare ed il dolce della frutta. È il ricordo da cui scaturisce la seconda proposta: una bevanda dal sapore né dolce né salato. Gli ingredienti sono finocchietto selvatico, cipollotto, peperoncino rosso, miele di fiori di arancio e, a dare il senso della profondità del mare, una cozza non cotta, ma appena sgusciata con le carni ancora soffici e tenere perché non indurite dal calore. Il tutto da bere senza l’ausilio di alcuna stoviglia per cogliere “la dolcezza adagiata sulla sapidità marina”.

Arduo percepire l’essenza di queste proposte per gente di montagna cresciuta a strudel, canederli e speck.

In realtà, Corrado Assenza è uno sperimentatore che ha elaborato una sua personale filosofia sull’uso miele nella cucina salata con un inusuale accostamento tra sapidità e dolcezza. Il miele ha una leggera acidità, ma soprattutto, un’elevata concentrazione



Apiario tradizionale condotto da Sebastiano Pulvirenti a Pantalica nella Valle dell'Anapo. Gli apicoltori siciliani costruivano le arnie utilizzando i fusti di *Ferula communis* (ferula), una pianta della famiglia delle ombrellifere. Le arnie in ferula erano arnie semirazionali che consentivano di prelevare il miele senza ricorrere all'apicidio. Gli apiari venivano posizionati in ripari nella roccia che potevano essere scavati appositamente, dove le arnie venivano disposte in file di 6-7 elementi in altezza e 20-28 in larghezza (foto L. Matteotti).

di zuccheri e, a contatto con la carne di animale o di pesce, funziona come una pompa che, estraendo i liquidi, modifica la consistenza dell'ingrediente rendendolo morbido e vellutato. Anche un pesce "difficile" come lo sgombrò può essere marinato con il miele. Dopo una marinatura di circa tre ore, i filetti di sgombrò, sono asciugati dal miele in eccesso e cotti per pochissimi minuti in olio extravergine a bassa temperatura. Ciò consente di liberare il pesce dalla pelle e dal grasso in eccesso ed ottenere una carne cruda, fresca e pulita dove non c'è la nota dolce del miele perché è stato tutto asportato, ma c'è la nota dolce della carne. Lo stesso procedimento può essere adottato anche con altri tipi di pesce.

Questa idea del miele come ingrediente del-

la cucina salata, ha portato Assenza a creare *Mielarò*: una linea di mieli "aromatizzati" ottenuti per estrazione a freddo. Nella fase di produzione il miele funziona da estrattore delle componenti aromatiche del vegetale desiderato, poi il miele assume il ruolo di conservante dell'aroma del vegetale ormai asportato. Non si tratta, quindi, di mieli aromatizzati, ma di mieli che veicolano aromi; idea che rende speciali questi prodotti, I gusti di "Mielarò" possono essere scelti tra diverse famiglie: erbe (salvia), spezie (cannella), e frutti (arancio) per un totale di ben 15 gusti. Per noi è stata l'occasione di apprezzare il miele all'aroma di mandarino, di zenzero, di pepe bianco, di fava di cacao e di peperoncino. Questi mieli possono essere utilizzati in tutte le preparazioni alimentari,

dalle bevande ai cibi sapidi, ma vanno scelti in base al profilo aromatico della materia prima usata. Nelle creme, gelati e sorbetti vengono usati quando, ad esempio, manca il prodotto fresco.

La presentazione di alcuni assaggi di frutta candita è l'occasione per sottolineare la differenza di comportamento dello zucchero e del miele nei confronti della temperatura. Per non rovinare e compromettere la nota aromatica, il miele va lavorato a temperature basse. Lo zucchero è meno sensibile alla temperatura.

Il nostro incontro si conclude con un gelato al miele. Strutturalmente un gelato (come l'albume montato a neve) è una schiuma in cui bolle d'aria rimangono intrappolate tra le molecole di proteina. Utilizzando un ingrediente come il miele, si aggiunge una rilevante quantità di zucchero che abbassa notevolmente il punto di congelamento e diminuisce la capacità di montare della miscela. Per sopperire a questo inconveniente ed ottenere, comunque, un gelato con la giusta consistenza, al latte di vacca si deve preferire quello di capra caratterizzato da un diverso contenuto di proteine.

La tappa nella città di Sortino, organizzata da *Paolo Pagliaro*, ci riporta alla tradizione non solo per la visita al locale museo dell'apicoltura, ma anche per l'esperienza vissuta della preparazione dei Sanfurricchì: le tipiche caramelle di miele cotto preparate nel periodo invernale. Il miele viene fatto bollire in un recipiente di rame, rovesciato su un piano di marmo unto di olio ed impastato velocemente. Quindi, la massa ormai solidifica, viene letteralmente appesa ad un lungo chiodo e fatta filare con le mani unte di olio.

In pochi minuti il colore scuro del caramello vira verso un giallo oro reso ancora più brillante dalla presenza dell'olio. A questo punto il composto viene sagomato in bastoncini dello spessore di 1,5 cm circa e lunghi 5-6 cm per confezionare le caramelle.

La commercializzazione del miele

Sortino (Siracusa) e Zafferana Etnea (Catania) costituiscono due importanti poli dell'apicoltura siciliana, ma la produzione regionale è tanto rilevante che si stima copra circa il 20% di quella nazionale.

Attualmente il miele siciliano è destinato principalmente al mercato regionale o nazionale e venduto prevalentemente all'ingrosso o conferito a cooperative. Questa è l'impostazione commerciale anche dell'apicoltura *Filippo Leonardi*, una delle aziende apistiche più moderne ed avanzate di Zafferana Etnea che punta ad un prodotto biologico di qualità. Completamente diversa è invece la scelta dell'azienda *Oro dell'Etna* di Sebastiano Costa che punta alla vendita diretta in azienda. In questo caso il target di riferimento è ben delineato: gruppi organizzati di turisti diretti sull'Etna intercettati grazie all'offerta di eccellenti servizi di accoglienza.

La forte competizione, determinata anche dalla globalizzazione, ha spinto la Regione della Sicilia a promuovere politiche di qualità del prodotto ed avviare l'iter per l'ottenimento della IGP "Miele di Sicilia" per le varietà agrumi, castagno, eucalipto, sulla, timo, millefiori di primavera e millefiori estivo.

Matteotti Lucia

Provincia autonoma di Trento

Associazione svizzera dei fabbricanti e negozianti di articoli d'apicoltura



Da Berna fino a Winterthur

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

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

Tasse sociali STA 2010

Nei prossimi giorni verrà recapitata la richiesta per il pagamento della tassa STA per l'anno corrente. Con la prima edizione de L'Ape la maggior parte dei soci hanno già provveduto con solerzia al pagamento e di ciò il nostro cassiere vi ringrazia. Ci raccomandiamo di eseguire sempre il versamento utilizzando la polizza allegata indicando l'indirizzo esatto.

Trattamento varroa

Chi fosse interessato per sciroppo Hostetters e prodotti per trattamento varroa: Acido ossalico gocciolato, sublimato, acido formico, thymovar della ditta BioVet.

Annunciarsi a:

Lella Marti, 6652 Tegna

Tel. 091 751 54 26 ufficio (dal 1° al 15 agosto chiuso) o 091 796 23 39 casa oppure Email: lella.marti@bluewin.ch

Analisi sensoriale

La STA in collaborazione con la sezione di Locarno organizza un corso di analisi sensoriale del miele.

Sabato 21 agosto 2010 viene organizzato presso il liceo di Locarno un interessante corso di analisi sensoriale con la dottoressa Lucia Piana.

Il corso è strutturato in modo specifico per gli apicoltori e comporta la tecnica di assaggio e di giudizio di diversi campioni di mieli. Il corso comprenderà tutta la giornata con inizio dalle ore 8.30 alle 17.00. La pausa pranzo dalle 12.30 alle 14.00 è prevista al ristorante FEVI.

Le iscrizioni sono da inoltrare a Lella Marti, entro il 15 agosto 2010, Tel. 091 751 54 26 ufficio (dal 1° al 15 agosto chiuso) o 091 796 23 39 casa.

Gli iscritti al marchio FSSA-apisuisse riceveranno la convocazione scritta, come da regolamento questo vale come corso obbligatorio.

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. 55.-, 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	-.84	-.77	-.75	-.70	-.67	a richiesta
½ Kg. con coperchio	-.70	-.63	-.59	-.56	-.48	
¼ Kg. con coperchio	-.65	-.59	-.57	-.53	-.45	
50 g con coperchio	-.62	-.55	-.50	-.48	-.40	
solo coperchio	-.36	-.32	-.30	-.26	-.21*	

* scatola

Crivelli Imballaggi, via Favre 2a, 6830 Chiasso - Tel. 091 647 30 84 - Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com