

Editoriale **2**

Cosa fare contro la Varroa? **4**

Quanto costa il miele? **6**

Alcaloidi pirrolizidinici **8**

Importazione di colonie d'api **13**

Piante nettarifere **14**

Requiem per le api? **18**

Invasione di api **21**

Giornata dedicata alle api e al miele **22**

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 Retica 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 - La formazione? Indispensabile!



Inesorabilmente la stagione volge al termine. Le ore di sole si riducono drasticamente. Sono oramai dimenticate le giornate dove l'ubicazione dell'apiario era segnalata soprattutto dal ronzio

della massa di api al lavoro. Un volo incessante che segnalava un apporto di polline e nettare importante. Ora l'edera diventa l'unica sorgente di nettare degna di nota, almeno nelle zone di pianura e collinari. Probabilmente le api stanno già intaccando le riserve accumulate per l'inverno. Nel frattempo, la covata si riduce gradualmente e le colonie si preparano a formare il glomere.

Gli apicoltori affrontano sempre questo periodo dell'anno con grande angoscia. Infatti le morie degli ultimi anni spesso prendono origine proprio in autunno, alla fine del raccolto, dopo i trattamenti, quando la colonia si prepara all'inverno. Le colonie si spopolano improvvisamente collassando, nonostante la buona stagione trascorsa. Il perché rimane perlopiù un mistero.

In questo quadro di incertezza dove successi e insuccessi produttivi e riproduttivi si alternano caoticamente e dove il commercio sempre più globalizzato mette sotto pressione i prodotti è indispensabile che l'apicoltore si apra maggiormente alla formazione. Più le nostre conoscenze si ampliano più siamo armati per affrontare le attuali sfide e quelle future. Il nostro ruolo (della Società Ticinese di Apicoltura con i suoi organi direttivi e sezionali) è quello di offrire il maggior numero di occasioni formative possibili, ovviamente con particola-

re attenzione all'autorevolezza dei formatori. Una bella occasione si è presentata a Locarno il 21 agosto scorso, con la dottoressa Lucia Piana. In una giornata molto intensa, Lucia Piana – è biologa e sicuramente una delle maggiori esperte italiane di miele e della sua analisi sensoriale – ha illustrato i principi di base per un trattamento igienico del miele, completando il seminario con un'introduzione alla degustazione di mieli monoflorali. La formazione, mirabilmente organizzata dalla Sezione di Locarno, era rivolta ai membri del Marchio miele (la cui partecipazione era obbligatoria) e aperta a tutti gli apicoltori interessati. Il risultato è stato impressionante: folta la presenza, attiva la partecipazione e generale la soddisfazione.

Il corso di Lucia Piana ha fornito oltre alle basi di teoriche anche i mezzi – le parole – per parlare ai nostri clienti. Infatti, è importante padroneggiare le tecniche e i metodi per descrivere il nostro prodotto, perché l'analisi sensoriale del miele è l'ambito fondamentale dove apicoltore e consumatore si incontrano. Per questo è opportuno sviluppare un linguaggio comune per poter raccontare il bello e il buono del nostro miele; il primo passo verso una commercializzazione di successo.

Il miele da sempre esercita un fascino irresistibile sulla gente perché in pratica si tratta di un "succo di fiori" raccolto e elaborato dalle api, goccia dopo goccia, che mantiene il profumo dei fiori nel tempo. È per questa meraviglia che il consumatore è disposto a pagare anche molti soldi. Dunque, se vogliamo mantenere alto il valore economico del prodotto è indispensabile che il miele venga trattato con estrema cura in modo che la sua specificità arrivi intatta al consumatore.

Il miele per nostra fortuna è un alimento robusto, salvo casi limite, non è colpito dallo sviluppo di batteri contaminanti pericolosi (lo sono invece la carne e il formaggio, per esempio). Un fattore però bisogna tenere sotto controllo: si tratta della temperatura. Riscaldando, il miele (magari per renderlo liquido) invecchia in fretta, tenderà a perdere quella specificità tanto cara al consumatore. Intendiamoci, vendendo miele vecchio, degradato, non uccidiamo nessuno, ma tradiamo quella fiducia e quel riconoscimento costruito con tanta fatica. Bisogna tenere conto che un miele conservato a 30°C per due mesi invecchia come uno tenuto per un anno e mezzo a 20°C. Il caldo fa bene quando si estrae il miele (perché lo rende più fluido) e quando questo riposa nel maturatore (perché l'aria introdotta durante i processi di estrazione salirà più velocemente a galla), ma poi bisogna conservare il miele al fresco.

Potremmo dilungarci anche su altri temi interessanti legati alla produzione e al confe-

zionamento del miele come, per esempio, i contaminanti, la cristallizzazione e le frodi annesse, ma purtroppo lo spazio è tiranno... Per nostra fortuna (ancora una volta) sembra che noi abitiamo e esercitiamo la nostra passione in una regione dove il clima e i tipi di miele prodotti ci danno una mano. Infatti i mieli più sensibili all'invecchiamento (e all'innalzamento della temperatura) sono quelli più acidi (come quello di girasole) mentre quelli di acacia, castagno e melata sono mieli più resistenti alla degradazione. Perciò non abbiamo scuse, la natura ci offre il meglio e sta solo a noi confezionarlo con cura e renderlo disponibile al consumatore con la sua specificità intatta. Un'adeguata formazione non potrà che sostenerci nella nostra attività perché spesso i consumatori sono molto attenti alla qualità organolettica dei nostri mieli. Addirittura spesso sono più attenti di noi che magari non mangiamo neppure il miele!

Davide Conconi, presidente STA



Corso con Lucia Piana a Locarno.

Varroa - Cosa si deve fare a novembre - dicembre?

Il trattamento invernale a base di acido ossalico è l'ultimo trattamento dell'anno nel quadro della lotta contro il varroa e ha un ruolo fondamentale nel preservare la salute delle colonie durante l'anno successivo. Il periodo ideale per effettuarlo è da metà novembre a fine dicembre, quando le colonie sono prive di covata. Ciò permette di mantenere al di sotto della soglia nociva la popolazione di varroa nelle colonie. Inoltre, è possibile evitare per tempo l'insorgere di problemi legati al varroa in estate. Tutti e tre i tipi di trattamento a base di acido ossalico, mediante spruzzatura, sgocciolamento ed evaporazione, hanno un'efficacia del 95 per cento circa in colonie prive di covata e sono ben tollerati dalle api in caso di applicazione unica. A condizione che il trattamento venga effettuato correttamente e che la popolazione di acari invernale, o la caduta di acari dovuta

a trattamento, sia inferiore a 500 unità, nella maggior parte dei casi è sufficiente un trattamento. È dunque importante procedere al rilevamento settimanale della caduta di acari nella colonia per almeno due settimane. Se il tasso di caduta supera le 500 unità, va effettuato quanto prima un secondo trattamento mediante evaporazione o spruzzatura. Non devono essere mai effettuati due trattamenti mediante sgocciolatura nell'arco della medesima stagione invernale. Per ulteriori informazioni sul trattamento si rinvia alla tabella a lato.

Anton Imdorf
Thurnenweg 2, 3127 Mühlethurnen

Jean-Daniel Charrière
Centro di ricerche apicole, ALP, 3003 Berna





Metodi d'applicazione	Spruzzatura	Sgocciolamento	Evaporazione Sublimazione
Efficacia	95% ca.	95% ca.	95% ca.
Applicazione per inverno	Anche più volte (soltanto in caso di infestazione acuta)	Soltanto una volta	Anche più volte (soltanto in caso di infestazione acuta)
Dispositivi	Spruzzatore	Dosatore	Vaporizzatore, a batterie o gas
Forma	Soluzione acquosa	Soluzione acqua e zucchero o Oxuvar®	Cristalli
Concentrazione	30g diidrato di acido ossalico per litro d'acqua	35 g diidrato di acido ossalico deidrato per litro d'acqua	Cristalli di diidrato di acido ossalico
Dosaggio	3 – 4 ml per lato del favo	30 - 50 ml per colonia a seconda delle dimensioni	Arnie CH e arnie magazzino a una sezione 1 g Arnie Dadant e arnie magazzino a due sezioni 2g
Temperatura esterna	> 8°C	> 3°C	> 2°C
Misure di protezione	Guanti, maschera, occhiali di protezione	Guanti	Guanti, maschera, occhiali di protezione
Tempo necessario per colonia in minuti	5	2	4

Quanto costa il miele?

Moltissime volte tra gli apicoltori viene chiesto *«ma qual è il costo del miele che produco e qual è il giusto prezzo per venderlo?»*. Le basi microeconomiche per questo ragionamento sono: il costo è dato dal totale delle spese sostenute in un certo periodo (periodo tipico, nel nostro caso un anno solare) e dall'ammortamento delle attrezzature tecniche (in base al loro presunto periodo di durata in uso od all'obsolescenza). Il prezzo sarà dato dal costo sostenuto incrementato da un fattore di remunerazione e dal salario spettante all'apicoltore.

Cominciamo a vedere i costi che un apicoltore medio deve sostenere, vi sono costi che esauriscono la loro funzione in una sola volta (esempio il candito che viene dato alle api, il carburante usato per trasportare le arnie, ecc.) e costi la cui utilità è ripetuta e protratta nel tempo (ad esempio l'arnia, lo smielatore, i maturatori, ecc.).

Si suppone una produzione media di 20 chili di miele ad arnia (tenendo conto che vi sono arnie che non producono e altre che producono abbondantemente). L'apicoltore non ha aiutanti e svolge autonomamente l'attività a tempo parziale.

Per poter iniziare abbiamo bisogno di attrezzature con durata stimata di circa 10 anni, calcolando una media di 30 popoli avremo: arnie complete di melario e fogli cerei, famiglia su nucleo da 6 telai smelatore elettrico, maturatori inox per circa 600 kg., banco disopercolare, coltelli - filtri - forchette, diverse tute - guanti - leve - affumicatori - maschere. Il totale del costo, che andrà suddiviso su circa 10 anni sarà di circa 20'000 franchi, per cui un costo annuo di 2'000 franchi (ammortamento). Naturalmente è

una supposizione, si presuppone che se una famiglia muoia nell'invernamento (cosa normale nel 10-20% delle famiglie), si sia capaci di riprodurre una nuova senza doverla riacquistare.

Vediamo i costi che invece si manifestano ogni anno: acquisto regine di sostituzione, trattamenti antivarroa, lavorazione cera per fogli cerei (si suppone di riutilizzare in buona parte la propria cera), nutrizione, eventuali affitto terreni, locazione locali di smielatura, vasetti con etichetta e sigilli manutenzioni e riparazioni varie.

Questi costi ammontano ad 2'800 franchi. Sommando i costi annui all'ammortamento abbiamo costi annui totali per 4'800 franchi. Il costo per chilo di miele è di 8 franchi.

Questa è una esemplificazione di come siano strutturati i costi di un'ipotetica azienda apistica. Naturalmente l'ammortamento delle arnie potrebbe essere fatto su 15 o forse 20 anni, così come alcune attrezzature, ecc., in questo caso il costo totale al chilo scenderebbe. Il costo scenderebbe anche se la produzione media di miele fosse più elevata rispetto a quella supposta in questo esempio (ma con gli sbalzi climatici di questi ultimi anni chi ci scommette!). Anche la transumanza potrebbe far aumentare la produzione, ma insorgono costi direttamente legati (locazione o acquisto di mezzi di trasporto e movimentazione delle arnie, affitto dei terreni di piazzamento, spese di carburante, manodopera supplementare per aiutare nel carico e scarico). Ora vediamo il prezzo. Il capitale investito per la nostra azienda è di 20'000 franchi, la remunerazione del denaro a 10 anni, in questi tempi si aggira sul 2-2,5%. Tenendo conto del rischio d'impresa una remunerazione



congrua potrebbe essere sul 8-10% (anche perché il denaro preso a prestito oscilla su questi tassi), dunque 2'000 franchi all'anno. Il lavoro del nostro apicoltore deve essere remunerato per poter vivere, diciamo un salario lordo annuo di 60'000 franchi, mal di schiena compreso, essendo a tempo parziale diciamo 5'000 franchi per 30 arnie.

Allora, il prezzo del nostro miele dovrebbe essere per 30 arnie e 600 chili di miele, 10 franchi + 8 franchi al chilo: totale 18 franchi. Morale della favola, nell'attività apistica vi sono dei costi fissi che dipendono dalla struttura della capacità produttiva dell'azienda (numero di arnie gestite 25-50-75...) e tipo di produzione se transumante o no. Altri

costi variabili che dipendono dal singolo numero di alveari allevati (costo alveare o costo per chilo di miele prodotto). I costi fissi non variano all'interno della struttura aziendale (per esempio non aumentano se allevo 50 alveari invece che 30, ma cambiano se da 50 alveari passo a 100). I costi variabili sono quelli per ogni arnia che allevo, più arnie allevo più il costo variabile totale aumenta.

Strutture aziendali più grandi hanno sicuramente economie di scala per cui i costi per chilo prodotto potrebbero diminuire, ma questi non potrebbero mai raggiungere i valori presenti in stati come Cina o Argentina, dove il costo della manodopera e analogamente delle attrezzature è del 300% più basso.

Alcaloidi pirrolizidinici in natura e importanza per gli alimenti

Gli alcaloidi pirrolizidinici (PA) sono fitocomposti tossici in grado di provocare danni epatici nell'organismo umano e animale, nonché possibili agenti cancerogeni. Le piante contenenti PA sono diffuse in tutto il mondo. Già nel 1977 sono state rilevate tracce di PA nel miele di erba di San Giacomo. In tutta Europa si riaccende il dibattito sulla presenza di PA tossici negli alimenti.

Cosa sono gli alcaloidi pirrolizidinici e quali piante li producono?

Gli alcaloidi pirrolizidinici (PA) sono un gruppo di oltre 350 fitocomposti naturali, di cui circa la metà tossici. Nel mondo si contano oltre 6000 specie vegetali che li contengono. In Svizzera le più diffuse sono l'erba di San Giacomo, il senecio acquatico e il senecione alpino, tutte appartenenti alla famiglia delle Asteraceae. Nell'ultimo decennio in Svizzera l'erba di San Giacomo e il senecio acquatico si sono propagati anche nelle superfici inerbite coltivate, ma i motivi di questa diffusione continuano a essere sconosciuti. Tra le piante contenenti PA spiccano anche quelle della famiglia delle Boraginaceae: l'echio comune, la borragine, la consolida maggiore e anche il miosotide. Le prime due sono piante particolarmente predilette dalle api per la bottinatura. La contaminazione dei cereali con semi di eliotropo (altra pianta della famiglia delle Boraginaceae), in Afghanistan, è stata la causa di numerosi decessi.

Diverse specie vegetali producono vari PA in concentrazioni differenti. Le condizioni del suolo, il clima e l'azione solare hanno una grande influenza sui quantitativi di PA prodotti nelle piante.



La funzione degli alcaloidi pirrolizidinici in natura

In natura i PA svolgono un ruolo importante in relazione ai meccanismi di difesa di piante e insetti. I fitofagi evitano le piante ad elevato tenore in PA. Alcuni insetti, invece, se ne cibano e attraverso questi composti tossici si difendono dai loro antagonisti. Altri insetti, come le falene ad esempio, trasformano i PA in feromoni che hanno un ruolo fondamentale nell'accoppiamento. Per questi motivi la totale eradicazione delle piante contenenti PA non è una soluzione valida.

Come giungono gli alcaloidi pirrolizidinici negli alimenti?

Data l'ampia diffusione delle piante contenenti PA, si deve tenere conto del rischio

di un eventuale passaggio dei PA negli alimenti per animali e nelle derrate alimentari. I PA giungono nella catena alimentare attraverso le piante contenenti alcaloidi. Le loro foglie possono contaminare l'insalata e i semi di malerbe e i cereali. La contaminazione dei cereali può rappresentare un problema di portata mondiale. L'Afghanistan e l'India sono stati teatro di epidemie di intossicazioni da PA dovute alla contaminazione dei cereali con semi rispettivamente di eliotropo e di specie di *Crotalaria*. Gli Svizzeri comunque non corrono alcun rischio grazie alle tecnologie sicure nel campo della molitoria.

L'erba di San Giacomo è tossica per i bovini e gli equini, che in natura non la brucano perché ha un sapore amaro. Diverso è quando le piantine o il senecione sono contenuti nel fieno o nell'insilato con cui vengono foraggiati. I PA possono potenzialmente passare nel latte.

I PA possono anche giungere nel miele se le api bottinano grandi quantità di polline e nettare di specie vegetali che li contengono, quali ad esempio l'echio comune.

Tossicità degli alcaloidi pirrolizidinici per l'uomo e gli animali

La sensibilità degli animali rispetto ai PA varia da specie a specie. I PA sono epatotossici per l'organismo umano e animale. Nell'uomo le intossicazioni acute sono assai rare e nella maggior parte dei casi riconducibili alla contaminazione di cereali o all'assunzione di erbe medicinali. Il rischio di danni epatici resta anche in caso di assunzione a lungo termine di piccole quantità di PA. L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (International Agency for Research on Cancer

IARC) ha classificato determinati PA come «possibili agenti cancerogeni».

Valori limite

Attualmente né in Svizzera né nell'Unione europea vigono valori limite per i PA negli alimenti. Numerosi Paesi, tuttavia, stanno discutendo l'eventualità di fissare una concentrazione massima. In alcuni casi si applicano già limiti massimi per l'assunzione di farmaci vegetali che contengono PA. Secondo Swissmedic i PA tossici presenti nei farmaci vegetali devono essere dichiarati e il loro dosaggio deve essere tale da non superare l'assunzione giornaliera di 0,1 µg. Il ministero della sanità pubblica tedesco ha fissato un limite per l'assunzione di farmaci vegetali pari a 1 µg di PA al giorno per un periodo



non superiore a 6 settimane o a 0,1 µg di PA al giorno per periodi più lunghi. Se le direttive relative ai farmaci vegetali si applicassero agli alimenti, al miele ad esempio, supponendo che questo prodotto venga consumato in porzioni da 20 g al giorno, risulterebbe una concentrazione massima consentita compresa tra 5 e 50 µg di PA per chilo di miele.

Miele uniflorale di echio comune e di erba di San Giacomo

Il miele uniflorale di echio comune viene prodotto in vari Paesi quali la Nuova Zelanda e la Spagna. In questo miele, così come in quello di erba di San Giacomo, sono state riscontrate elevate concentrazioni di PA (risp. max. 2850 µg/kg e 3900 µg/kg). Stando alle

conoscenze attuali, i mieli uniflorali di piante contenenti PA possono rappresentare un rischio per i consumatori. Pertanto si raccomanda, in via precauzionale, di non fare consumo regolare di miele uniflorale di questo tipo di piante, ad esempio di echio comune.

Analisi del miele

Nel quadro di uno studio tedesco sono stati analizzati oltre 200 campioni di miele distribuito nei supermercati di tutto il mondo. Nel 9 per cento di essi è stato possibile riscontrare concentrazioni di PA comprese tra 19 e 120 µg/kg. Molti dei campioni positivi contenevano polline di echio comune. Dübcke et al. hanno rilevato PA in 696 campioni di miele da supermercato. Nel 94 per cen-

RAIFFEISEN

to dei casi il tenore in PA andava da 1 µg/kg a 267 µg/kg. Nell'88 per cento dei campioni analizzati i tenori in PA erano inferiori a 50 µg/kg (incl. i campioni negativi). Soltanto il 12 per cento dei campioni conteneva più di 50 µg/kg di PA. Nel panorama svizzero, il Centro di ricerche apicole (CRA), in collaborazione con il laboratorio d'analisi Quality Services International (Brema, Germania), ha condotto le prime analisi su 37 tipi di miele multiflorale provenienti da diverse regioni della Svizzera. Le analisi si sono concentrate su diversi PA contenuti anche nell'echio comune o nell'erba di San Giacomo. Un 50 per cento dei campioni è risultato negativo, nell'altro sono state riscontrate concentrazioni basse che non superavano i 17 µg/kg. L'analisi si riferisce a miele multiflorale e non prende in esame tutti i PA tossici. Al momento sono in corso analisi supplementari che si concentrano su altri alcaloidi contenuti in piante che possono essere rilevanti per la produzione di miele.

Conclusioni

Stando alle analisi e alle conoscenze attuali, il miele multiflorale svizzero, di norma, non sembra contenere elevate concentrazioni di PA. Gli apicoltori elvetici devono comunque eliminare dall'area circostante all'apiario le piante contenenti PA, come l'echio comune, in modo che le api non le bottinino.

Si deve evitare di consumare regolarmente miele uniflorale di piante contenenti PA, come quello di echio comune, poiché potrebbe presentare alte concentrazioni di tali sostanze e quindi rappresentare un rischio per la salute.

Attualmente Agroscope Liebefeld-Posieux



ha in programma diverse analisi sui PA negli alimenti. Le analisi sul miele e sul polline sono affidate al CRA che collabora con l'Ufficio federale della sanità pubblica e il laboratorio d'analisi Quality Services International di Brema. Si tratta di determinare con chiarezza quali piante sono rilevanti per la produzione di miele, quali PA tossici sono effettivamente riscontrabili negli alimenti svizzeri, ad esempio latte e miele, e quali concentrazioni in quali alimenti sono da considerarsi pericolose per la salute dei consumatori.

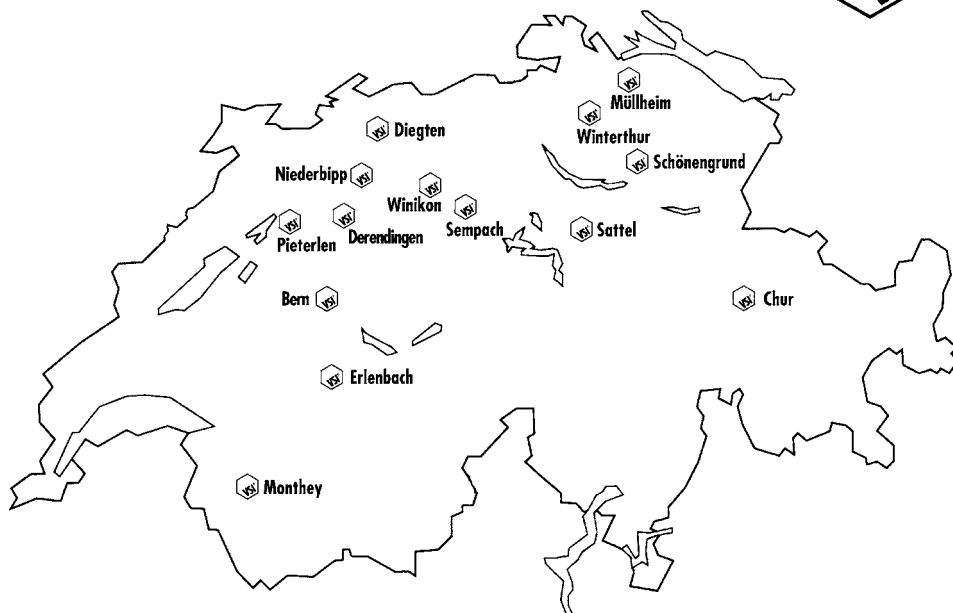
Christina Kast¹, Marc Mühlemann²,
Arne Dübecke³, Gudrun Beckh³
e Cord Lüllmann³

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

²) Piattaforma sulla sicurezza degli alimenti,
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP,
Berna, Svizzera

³) Quality Services International,
Brema, Germania

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

Importazione di colonie d'api

**L'importazione di colonie d'api non è totalmente priva di rischi...
e il Centro di ricerche apicole ne ha avuto l'amara conferma!**

Nel corso del 2009 e all'inizio del 2010, il Centro di ricerche apicole ha avuto modo di ampliare il suo team di collaboratori grazie, da un lato, al finanziamento di una fondazione e, dall'altro a progetti europei. Per la maggior parte di questi progetti a tempo determinato erano necessarie colonie sperimentali. Benché l'effettivo del nostro centro non abbia subito perdite pesanti l'inverso scorso, fin da subito è apparso evidente che il numero di colonie a nostra disposizione era insufficiente e che bisognava acquistarne altre.

Falliti tutti i tentativi di reperire colonie in Svizzera, abbiamo deciso di importarle dai Paesi confinanti. Abbiamo trovato un produttore di sciami artificiali su telaini nel Sud-Est della Francia e abbiamo avviato le pratiche ufficiali d'importazione.

Nonostante il certificato sanitario rilasciato nel luogo di partenza degli sciami attestasse il buono stato di salute delle api, all'arrivo in Svizzera ne abbiamo analizzato alcuni campioni per rilevare l'eventuale presenza di batteri della peste americana o europea. Inaspettatamente alcuni campioni erano infetti e dopo un esame visivo approfondito assieme agli ispettori degli apicoltori abbiamo constatato che alcune colonie erano malate. Tutte quelle portatrici dell'agente patogeno, a prescindere dal fatto che presentassero sintomi o meno, sono state rapidamente eliminate.

In conclusione: l'importazione di colonie o di pacchetti di api può essere un'alternativa sia per aumentare l'effettivo sia per rimediare a pesanti perdite invernali. La nostra esperienza mostra, però, che ricorrendo a questa



opzione si è esposti a un rischio reale, anche a fronte di un certificato sanitario che attesta la buona salute delle api.

Anziché ripiegare sull'importazione è di gran lunga preferibile produrre nel proprio apiario un sufficiente numero di colonie di scorta e effettuare lo scambio di colonie a livello locale, eventualmente organizzato dalle società apicole.

Charrière Jean-Daniel

Centro di ricerche apicole
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
3003 Berna

Piante nettarifere



Echinops
(*Echinopo*)

Descrizione: Famiglia: Compositae. Erbacee perenni o biennali. *Fioritura:* luglio - agosto. *Ubicazione:* terreno ben drenato, non troppo umido, anche povero. *Esposizione:* sole. *Coltura:* abbastanza facile. *Epoca d'impianto:* ottobre o marzo (riproduzione per talea radicale / divisione) o a primavera (per semina). Si potano i fusti a livello del terreno in ottobre. *Note:* Impiego: bordure (adatta a costituire le fasce più alte delle macchie miste di perenni, mixed border), da taglio (anche per fiori secchi), giardino rustico. Attrae api e farfalle. Bene assortita e di grande effetto se coltivata in associazione a contrasto con i fiori bianchi e rosa dei Phlox. Il nome, dal greco, sottolinea la similitudine del fiore col Riccio di mare.



Frangula
(*Rhamnus frangula*)

La frangula è un alberello che cresce frequente nelle brughiere, nei boschi, lungo i

corsi d'acqua; misura in media dai 2 ai 4 metri ed ha un portamento che ricorda quello del nocciolo.

Le virtù curative si trovano tutte concentrate nella corteccia della frangula, che, però, va essiccata scrupolosamente perché, altrimenti, potrebbe causare capogiri e vomiti violenti. Il principio attivo più importante è dato dalla «frangulina», sostanza sovrana nella cura della stitichezza cronica. A differenza di numerosi altri lassativi naturali o artificiali, la corteccia di frangula ha il dono di ridare il tono alle fibre muscolari dell'intestino che viene così ad agire nel modo più naturale. La frangula, inoltre, non è irritante, né crea assuefazione, quindi anche l'uso più prolungato non provoca disturbo alcuno. Ci troviamo, così, di fronte ad un medicamento indicatissimo nella pulizia intestinale, senza che questa causi i noti dolori di ventre. La frangula è perciò indicata per le donne in attesa di diventar mamme, per le donne nei loro giorni difficili, per chi soffre della dolorosa quanto pericolosa inerzia intestinale, infine per i cardiaci, per i nefritici, per i diabetici e per tutti coloro che hanno il fegato congestionato.

Il decotto si prepara con un cucchiaino di corteccia (5 grammi) che si fa bollire qualche minuto in un bicchiere e mezzo di acqua. Quando il decotto avrà assunto un bel colore caffè si filtra e si beve tiepido con eventuale aggiunta di zucchero prima di coricarsi. Il decotto potrà essere sempre sostituito dalla polvere nella misura di un grammo (una punta di cucchiaino) e messa in un cachet. Di questi cachet se ne possono prendere uno dopo ogni pasto, salvo aumentare gradatamente la dose se gli effetti stentano a manifestar-

si. Ma c'è di più. Non può mancare, infatti, uno squisito vino di frangula in grado di ristorare lo stomaco, di risvegliare la milza e la bile, di rendere più elastico il fegato e più attivo l'intestino. Si prepara mettendo a macerare per dieci giorni in un litro di generoso vino bianco o di marsala 200 grammi di corteccia di frangula, 20 grammi di corteccia di arancio amaro, 5 grammi di cannella, 5 grammi di anici stellati e 5 di finocchio. Si filtra, terminato il macero, e si beve a bicchierini dopo i pasti o prima di coricarsi regolando sempre la quantità a seconda della rispondenza dell'organismo.



Issopo
Hyssopus officinalis L.

Famiglia: Labiatae

Specie: *Hyssopus officinalis L.*

Generalità

Pianta erbacea perenne originaria dell'Europa del sud e dell'Asia occidentale. L'issopo, spontaneo in molte zone montane dell'Italia settentrionale, compare a volte anche in pianura nel resto dell'Italia. L'issopo è coltivato fin dai tempi più remoti. Caratteri botanici. Presenta fusti eretti o ascendenti, ramificati e legnosi alla base, alti fino a 50 cm. Le foglie aromatiche dell'*Hyssopus officinalis*, da cui viene estratto un olio usato dall'in-

dustria profumiera e dalle distillerie, sono strette e lunghe da pochi millimetri a oltre due centimetri, appuntite, lineari o lanceolate, lievemente pelose, di un bel verde intenso. I piccoli fiori, riuniti in gruppi ascellari e formanti una spiga apicale, possono essere di colore azzurro intenso o, meno più raramente, bianco e rosa.

Coltivazione

La moltiplicazione avviene per divisione dei cespi, da effettuare in primavera avanzata, o all'inizio dell'autunno. Può essere riprodotto anche per semina, in marzo-aprile, su substrato calcareo e leggero.

Pianta robusta, non richiede cure particolari. Per quanto riguarda il terreno non è particolarmente esigente, ma predilige terreni sassosi, piuttosto aridi e ben esposti.

L'issopo può venir coltivato con successo anche in vaso.

Raccolta e conservazione

I fiori vanno raccolti appena iniziano a schiudersi; le foglie, secondo necessità, in ogni periodo dell'anno. Foglie ed infiorescenze si conservano dopo averle essiccate e sono ottime componenti dei pot-pourri.

Uso in cucina e proprietà terapeutiche

I fiori e le foglie più tenere si possono aggiungere nelle insalate, minestre, ragù e arrosti. Le sommità fiorite si usano in alcune salse e zuppe, sono inoltre un ingrediente dei liquori d'erbe.

Proprietà terapeutiche: espettoranti, digestive.



Salix caprea
Salix caprea L.

Sinonimi

S. hybrida Vill. *S. ulmifolia* Thuill. *S. praecox* Salisb.

Nomi volgari

Salicone, Salice di montagna, Salice delle capre.

Morfologia

Arbusto policormico (2-6 m) o piccolo albero (anche oltre 12 m), con corteccia abbastanza liscia da giovane, di colore grigio verdastro, in età avanzata grigia, grossolanamente fessurata longitudinalmente in placche romboidali.

Gemme

Gemme con una sola perula, ad apice ricurvo verso l'esterno, di forma ogivale od ellittica e di color bruno rossastro.

Foglie

Foglie alterne, con picciolo di 1-2 cm, ovali od ellittiche, acute, talora brevemente acuminate, a margine intero o, più frequentemente, irregolarmente dentellato, lunghe mediamente 5-8 cm, con pagina superiore verde opaca, glabra e un po' rugosa e pagina inferiore persistentemente pubescente e vellutata, di color verde salvia o biancastra, con

nervature ben evidenti ed in rilievo; stipole per lo più presenti, non grandi e dentate. Le foglie spuntano di regola successivamente alla fioritura.

Fiori

Fiori maschili numerosi in amenti di circa 2-4 cm densi, eretti, ovoidali, provvisti ciascuno di due stami, con antere giallo-oro ricche di polline. Fiori femminili in lunghi amenti (3-8 cm) di forma cilindrica, dapprima eretti, poi riflessi, con pistillo a ovario verde, a forma di ampollina. Come tutti i salici, il salicone è specie dioica, cioè porta fiori maschili e femminili su piante separate.

Frutti

Frutti in piccole capsule allungate, di colore grigio-verde; seme piccolo e provvisto di pappo piumoso bianco.

Distribuzione - habitat - fioritura

Specie a larga distribuzione euroasiatica; manca nelle zone costiere mediterranee. In Italia è frequente in tutta l'area alpina ed appenninica, più raro in pianura padana, in Puglia e in Sicilia, assente in Sardegna. È una specie pioniera molto rustica, che vegeta dalla pianura fino all'alta montagna (1600 m), costituente sia di formazioni riparie che di aree forestali (bordi e chiarie). Quando la si riscontra all'interno di boschi, è sicuro indice di una pregressa attività antropica (stalle, fienili, baite). Preferisce suoli freschi, solitamente argillosi, pur adattandosi anche a condizioni di moderata aridità. L'antesi è precoce: da fine febbraio ad aprile.



Buddleia Purple

Questo splendido arbusto, coi suoi rami graziosamente piegati ad arco, fiorisce nei mesi di agosto e settembre ed è una vera ed irresistibile attrazione per tutte le farfalle che vagano in cerca di nettare, conferendo una nota di estrema naturalezza ai giardini nei quali viene messo a dimora. Anche le api sono fortemente attratte dal nettare dei suoi fiori, profumati di miele. Posto accanto ad un patio o ad un sentiero, oppure vicino all'entrata di casa, inonderà l'ambiente con la sua deliziosa fragranza. Il genere *Buddleia* comprende oltre 100 specie diffuse allo stato spontaneo in America, Africa ed Asia e ricorda col suo nome un botanico inglese, il reverendo Adam Buddle, vissuto nel XVII° secolo.

La *Buddleia davidii* è anche comunemente chiamata «lillà estivo», perché la forma ed il colore delle sue pannocchie fiorite rimandano alla mente proprio quelle del lillà, ma lo si può facilmente distinguere da quest'ultimo per il fogliame tendente al grigio, per le spighe che col loro peso tendono ad incurvare le branche su cui sono portate e per la diversa epoca di fioritura: il lillà (*Syringa vulgaris*) fiorisce a tarda primavera (aprile-maggio) mentre la buddleia fiorisce a tarda estate (metà agosto-settembre).

Il nome specifico *davidii* le è stato attribuito in onore del padre gesuita Armand David,

francese, che per primo la scoprì in uno dei suoi molti viaggi in Cina centro-occidentale, dove la buddleia vive sulle montagne intorno ai 3000 m, e che ne portò i semi in Inghilterra nell'epoca Vittoriana, nella seconda metà del XIX° secolo (1896).

Buddleia davidii è un arbusto estremamente vigoroso, di facilissima coltivazione, che sopporta agevolmente il trapianto e sopravvive a molti stress, come drastiche potature, alto tasso d'inquinamento, forte alcalinità, ecc. Preferisce vivere in posizioni soleggiate ed in terreni fertili e ben drenati, ma si adatta a qualsiasi terreno, anche detriti di costruzione, purchè vi sia sufficiente disponibilità idrica. Nelle aree incolte tende a comportarsi come pianta infestante e colonizzatrice, tanto che negli Stati Uniti, vista la sua natura non autoctona, è stata inclusa nella lista delle piante invadenti, essendosi disseminata naturalmente fuori dai giardini in vaste zone della costa occidentale.

È una pianta poco suscettibile agli attacchi dei parassiti, venendo sporadicamente attaccata dal ragnetto rosso in periodi siccitosi o di forte stress. Richiede qualche concimazione in primavera e poche ma profonde annaffiature in estate. Dopo l'inverno, dato che negli ambienti settentrionali la chioma può risultare parzialmente danneggiata dal gelo, è opportuno effettuare una drastica potatura, anche per stimolare l'emissione di nuovi germogli che porteranno i fiori nell'estate.

Buddleia è un delizioso arbusto da inserire in una siepe informale o da piantare in gruppo combinando differenti cultivar: fiorendo più tardi rispetto ad altri arbusti conferirà una nota di colore e di interesse al paesaggio di mezza estate.

Requiem per le api?

Interrogazione di Luigi Canepa, deputato al Gran Consiglio, 5 maggio 2010, n. 98.10

Signor deputato,

in merito alle sue domande riguardanti la moria di colonie di api rispondiamo quanto segue.

1. Il problema è noto al Consiglio di Stato e alla Sezione dell'agricoltura?

Sì. Il problema della perdita di colonie di api negli alveari è conosciuto da alcuni anni ed in Svizzera è oggetto di studio da parte degli specialisti del Centro svizzero di ricerche apicole di Liebefeld. Il fenomeno non è specifico del nostro Paese, ma colpisce in maniera generale tutta l'Europa e l'America del nord. Indebolimenti di colonie di api erano già stati osservati nel passato, negli anni Sessanta e Ottanta dello scorso secolo, ma con intensità e durata ridotte. In Svizzera il problema si è aggravato a partire dal 2002. Le cause esatte che hanno provocato le morie di api nel corso di questi ultimi anni non sono ancora conosciute. Delle numerose possibili cause ipotizzate, alcune possono essere escluse con grande probabilità, mentre altre non sono ancora state sufficientemente studiate. Una possibile causa (la principale secondo il Centro di ricerche apicole di Liebefeld) va ricercata nell'acaro parassita *Varroa destructor* e nei virus che veicola. Un'altra causa è da attribuire ai patogeni che hanno sempre colpito l'ape e che ultimamente stanno conoscendo una recrudescenza: si tratta della peste americana e di quella europea (quest'ultima molto virulenta in Svizzera, soprattutto al nord delle Alpi) e del *nosema*,

una specie di micosi che colpisce l'ape. Sembra infatti che una forma nuova di *nosema*, il *Nosema ceranae*, causerebbe all'ape mellifera un indebolimento dell'organismo. In base agli studi in corso presso il Centro svizzero di ricerche di Liebefeld, sembrerebbe invece che i pesticidi e le colture agricole possano essere esclusi dalle cause principali della moria delle api. Per contro, i ricercatori sono abbastanza concordi nel ritenere che le cause del fenomeno siano molteplici e interagiscano fra loro, negativamente, sulle popolazioni d'api.

2. Se sì, con quali conseguenze per la produzione agricola in generale?

3. Le morie di api stanno condizionando la produzione di miele e di frutta indigene?

Attualmente non siamo a conoscenza di ripercussioni osservabili sulla produzione di frutta in Svizzera e altrove. L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) e la Sezione cantonale dell'agricoltura sinora non hanno registrato segnalazioni per una mancata impollinazione. D'altro canto, è difficile quantificare la perdita di produzione di miele, poiché la produzione svizzera presenta notevoli fluttuazioni annuali, essendo fortemente influenzata dalle condizioni meteorologiche.

4. Non intende il Governo effettuare una verifica della situazione negli allevamenti apistici del Cantone? A questo proposito quale è lo scopo del formulario inviato di recente agli apicoltori ticinesi?

Il formulario inviato di recente agli apicoltori svizzeri serve ad adempiere quanto previsto dall'art. 18a cpv. 2 dell'Ordinanza sulle epizoozie che recita: «*I Cantoni registrano tutti gli apiari occupati e vuoti. A tale scopo designano un servizio che registri il nome e l'indirizzo dell'apicoltore nonché il numero, l'ubicazione e le coordinate geografiche di tutti gli apiari*». Il testo è entrato in vigore lo scorso 1° gennaio. La banca dati risultante dovrebbe dare una chiara panoramica degli apiari esistenti.

5. In caso di rilievo di episodi di spopolamento, non s'intende accertare le cause (mediante apposite analisi) virologiche, microbiologiche ed anche chimiche di questi eventi?

Attualmente non si segnalano problemi di rilievo a livello di episodi di spopolamento; nel caso verranno adottati i provvedimenti necessari concordati con l'Autorità federale.

6. Quali provvedimenti si intendono prendere per eliminare o quantomeno contenere le cause che generano tali gravi situazioni?

Quanto si sta facendo contro la moria di api e più in generale per sostenere l'apicoltura in Svizzera è contenuto nel documento «*Stratégie pour la promotion de l'apiculture suisse*», rapporto redatto dal gruppo di lavoro istituito dall'UFAG in seguito alla mozione Gadiant «*Promuovere l'apicoltura in Svizzera*».

In particolare, si è rinunciato all'idea di sovvenzionare direttamente gli apicoltori, ma si

intende sostenere una struttura maggiormente professionalizzata per i bisogni dell'apicoltura svizzera. L'intenzione è di creare un centro di competenza «Apicoltura» che operi sugli assi: «Allevamento e selezione», «Salute delle api» e «Marketing e formazione». Dal punto di vista della ricerca, sempre a seguito della mozione Gadiant, anche il Centro di ricerche apicole di Liebefeld dovrebbe essere rinforzato nei suoi effettivi. Quest'ultimo, inoltre, si è fatto promotore di un'associazione di centri di ricerca apistica (COLOSS), con sede sempre a Liebefeld, che centralizza, scambia e analizza dati sulla moria a livello mondiale, nel tentativo di individuare cause e rimedi.

7. Non si ritiene di riunire tutti gli elementi per un intervento cautelativo volto a facilitare la diffusione di prodotti non dannosi per l'apicoltura, anche mediante un'idonea informazione rivolta alle aziende agricole?

Come già indicato nelle risposte precedenti, da studi effettuati presso il Centro di ricerche di Liebefeld, i pesticidi e le colture agricole possono essere escluse dalle cause principali della moria delle api. Anche il ruolo degli insetticidi non è dimostrato. In ogni caso, la Confederazione e il Cantone seguono con attenzione il problema. L'Ufficio federale dell'agricoltura ha adottato diverse misure preventive, ad esempio emanando criteri ben precisi di concia delle sementi di mais e, in frutticoltura, limitando l'uso dei neonicotinoidi più tossici per le api (come l'*Actara* e il *Confidor OD*) ai soli frutteti professionali, vietando l'utilizzazione di questi prodotti su

piante ad alto fusto. Inoltre a livello di omologazione si cerca sempre più di mettere sul mercato prodotti rispettosi delle api e della fauna utile. Anche sul piano cantonale, tramite la pubblicazione degli indici dei prodotti fitosanitari, si rendono attenti i viticoltori e i frutticoltori sulle caratteristiche dei prodotti fitosanitari omologati in Svizzera. Nei bollettini settimanali emanati dal Servizio fitosanitario cantonale è costante il richiamo a non utilizzare insetticidi durante il periodo della fioritura delle piante e di utilizzare tali prodotti solamente in caso di vera necessità. Un esempio che conferma la sensibilità della Sezione dell'agricoltura nell'utilizzazione di insetticidi che rispettino le api e la fauna utile in generale lo si ha nella lotta obbligatoria contro il vettore della Flavescenza dorata, una pericolosa malattia che attacca la vite e la cui lotta è obbligatoria. In collaborazione con gli apicoltori ticinesi e Agroscope ACW Centro di Cadenazzo, si è optato per un prodotto, regolatore della crescita dell'insetto, che rispetta pienamente le api. Sicuramente lo sforzo per migliorare sempre più l'informazione andrà continuato e in questo senso la Sezione dell'agricoltura conferma il proprio impegno.

8. Sono previsti degli aiuti agli apicoltori i cui alveari sono stati colpiti da queste malattie, così da permettere la ripresa delle loro attività?

I servizi cantonali – in linea con l'azione dell'UFAG e con le attività dei centri di ricerca – non mancheranno di fornire la loro consulenza a tutti gli apicoltori toccati dal problema, in stretta collaborazione con la

Società ticinese di apicoltura (STA). In particolare, si ricorda che è importante effettuare i trattamenti contro la *Varroa* in maniera tempestiva e controllare che questi funzionino. Altrettanto importante è continuare nella moltiplicazione dei nuclei, perché per avere 100 famiglie sane e produttive in primavera bisogna «internarne» 150. Naturalmente, è fondamentale che gli apicoltori segnalino ai servizi competenti qualsiasi nuova anomalia. A questo proposito, la STA dovrà assumere sempre più il ruolo di referente per l'apicoltura in Ticino, sia come luogo di scambio di informazioni per tutti gli apicoltori, sia come interlocutore della Sezione dell'agricoltura, dell'Ufficio fitosanitario, dell'Ufficio del veterinario cantonale, sia come interfaccia delle associazioni mantello e dei centri di ricerca nazionali. Più in generale, come già in precedenza osservato, l'impegno congiunto di tutti gli enti pubblici e privati coinvolti, a sostegno degli apicoltori, dovrà rimanere da un lato quello di favorire l'ambiente di vita delle api e dall'altro lato quello di accrescere la conoscenza e l'informazione.

Voglia gradire, signor deputato, l'espressione della nostra stima.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

Il Presidente: L. Pedrazzini

Il Cancelliere: G. Gianella

Invasione di api



CANZO - Episodio curioso nel Comasco: sei persone sono finite al Pronto soccorso a causa di punture di api, è successo alla fine di giugno a Canzo, dove un apicoltore ha accidentalmente rovesciato quattro arnie, liberando circa cinquantamila api, un quinto delle quali hanno praticamente invaso il paese. L'incidente è avvenuto questa mattina durante il trasferimento delle arnie in una zona di montagna da parte di un'azienda di Montevecchia, nel Lecchese. Sembra che tutto sia stato provocato dal rovesciamento del carro agricolo su cui erano state caricate le arnie. Ad avere la peggio è stato proprio l'apicoltore, che nel tentativo di rimediare all'inconveniente, ha ricevuto una cinquantina di punture.

Quando ha capito di poter fare poco per fermare lo sciame in libertà, l'uomo ha chiamato i vigili del fuoco, che per tutta la giornata hanno lavorato per disperdere gli insetti. I residenti della zona interessata sono stati invitati a rimanere in casa, mentre l'apicoltore è stato medicato in ospedale, assieme ad altri

cinque passanti che hanno avuto la sventura di trovarsi in giro in quel momento. Nessuno ha comunque riportato lesioni gravi.

Movatema sa

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



Stahlermatten 6
CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11
www.biovet.ch info@biovet.ch

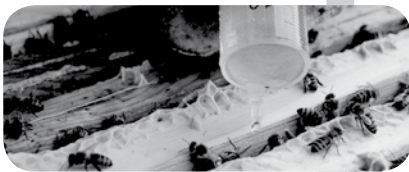
L'attualità:

Il trattamento invernale per api sani

OXUVAR®

**Medicinale veterinario per il
trattamento della varroasi con
acido oxalico.**

- semplice da preparare
- facile da usare



Per ulteriori informazioni consulti un esperto.
Leggere l'istruzione per l'uso prima del trattamento.
Non occorre osservare alcun termine di attesa per il miele delle colonie trattate.

Giornata dedicata alle api e al miele

All'Istituto Agrario Cantonale di Mezzana a partire dalle 10.30 del mattino del giorno **16 ottobre 2010** ci sarà l'occasione di partecipare ad una interessante giornata dedicata alle api e al miele.

Verranno anche trattati i temi attuali inerenti alle contraddizioni della moderna produzione agricola, alla preservazione della biodiversità ed alle insidie nascoste dietro le pratiche di produzione intensiva a monocoltura.

La manifestazione è strutturata sull'arco dell'intera giornata con conferenze al mattino, pranzo a tema seguito dalla presentazione in prima assoluta del lavoro teatrale di Ferruccio Cainero **«L'apologo delle api»**.

È poi previsto un dibattito al quale è invitato a partecipare come relatore il dr. Angelo Sommaruga.

Il programma dettagliato è specificato nella locandina a lato.

Per la degustazione e presentazione della gamma dei miele ticinesi chiediamo la gentile collaborazione di tutti gli apicoltori invitandovi a spedire un vasetto del vostro miele etichettato e con specificata la zona di produzione entro il 10 ottobre 2010 direttamente all'Istituto Agrario Cantonale, via San Gottardo 1, CH-6828 Balerna-Mezzana.

Specificate sull'imballaggio «per degustazione del 16.10.2010».

Confidando in una numerosa ed interessata partecipazione ringraziamo per la collaborazione.

Il comitato organizzatore
ApiAmbienteSocietà

Coldrerio, Capitale ticinese del miele per un giorno.

**Istituto Agrario
Cantonale di Mezzana,**
Coldrerio - Balerna

Sabato
16 ottobre
2010

10.30

Conferenza Api, ambiente e società

Davide Conconi

Giornalista scientifico RSI,
presidente della Società Ticinese di Apicoltura.
Importanza economica dell'apicoltura in Ticino.

Dott. Marco Bosia

Apicoltore professionista,
Apicoltura Albachiaro Sagl. Responsabile di un
progetto d'apicoltura in Brasile.

Egidio Cescato

Associazione Acqua e Miele,
Esperienza d'apicoltura in Costa D'Avorio.

12.30

Buffet in tema Fr.20.-

14.30

L'apologo delle api

In prima assoluta
un monologo
tragicomico dedicato
alle api
ed agli apicoltori.

Interpretato da Antonio Ballerio
Scritto da Ferruccio Cainero e Franco Di Leo
Regia di Ferruccio Cainero

15.30

Dibattito

Con la partecipazione
dei dott.
Angelo Sommaruga
e Marco Bosia.

esperto apistico e entomologo

Segue

Presentazione e degustazione di mieli ticinesi

Promotori

Ferruccio Cainero

Apicoltura
Albachiaro

Sostenitori



Apicoltura
Albachiaro

**Esposizione
di quadri**

Alessio
Tomini

Sybille
Heusser.



Apimiel SA

Sezione di Locarno

Incontri del lunedì, ore 20.00, al Ristorante Fevi

- Lunedì 27 settembre 2010
- Lunedì 25 ottobre 2010
- Lunedì 29 novembre 2010

Castagnata

domenica 14 novembre, ore 14.00 al Ristorante FEVI a Locarno

Sono invitati amici e famigliari, trascorreremo alcune ore allegramente in compagnia. Ci sarà la lotteria con ricchi premi. Se qualcuno desidera aiutarci nella raccolta dei premi è pregato di contrattare Lella tel. 091 751 54 26 ufficio o 091 796 23 39 casa. Grazie.

Azione arnie Dadant e telaini Dadant e CH

Chi fosse interessato annunciarsi a Lella tel. 091 751 54 26 ufficio o 091 796 23 39 casa, oppure lella.marti@bluewin.ch, come sempre più siamo numerosi più scende il prezzo. *Inoltre la sezione di Locarno è alla ricerca di soci apicoltori disposti a collaborare entrando in comitato, lo scopo è quello di mantenere viva la sezione.*

Sigillo di garanzia apisuisse

Numerosi sono gli elementi di cui bisogna tener conto nella scelta del miele di qualità. Certamente l'origine, il modo in cui è stato prodotto e la freschezza sono requisiti a cui devono guardare i nostri consumatori.

Le tre associazioni di apicoltura svizzere: VDRB, SAR, STA sono riunite in apisuisse.

Apisuisse promuove la produzione e la vendita di miele svizzero controllato e di qualità ineccepibile.

Il sigillo di qualità apisuisse riconosciuto per il miele svizzero è stato ideato proprio a tal fine.

Iscrizioni al sigillo apisuisse:

Rinaldo Mercoli
6937 Breno
Posta elettronica:
rmercoli@ail.ch
Tel. 091 609 10 74



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