

Editoriale **2**

Il cinipide del castagno **3**

La sciamatura **4**

Qualità del miele con sigillo di qualità **5**

Pappa reale **8**

Prove di campo per la lotta alla varroa **14**

Sezione di Locarno **16**

Valorizzazione del miele di qualità **18**

L'ape mellifera in francobollo **21**

In ricordo di Pio Ferrari **22**

Ricordando Sergio Biondina **23**

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 apisuisse**

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 2011: bianco**

I testi da pubblicare, compresa la piccola pubblicità per l'angolo delle occasioni, devono essere inoltrati alla redazione entro il giorno 10 dei mesi dispari. Nuovi abbonamenti, disdette e cambiamenti 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



Care apicoltrici,
cari apicoltori,

vi scrivo quando la robinia ha terminato la sua fioritura. A causa del tempo caldo e asciutto i fiori sono sbocciati molto precocemente.

La stagione primaverile dalle temperature praticamente estive ha determinato una fioritura quasi sincrona dal fondovalle della Riviera, passando per la Pianura Padana, fino ad un'altra riviera: quella ligure! I fiori di robinia quest'anno risultavano molto profumati e il colpo d'occhio sui versanti occupati da quest'essenza era meraviglioso, ma alcuni apicoltori, anche dall'Italia, ci hanno segnalato che in alcune zone l'afflusso di nettare è stato relativamente scarso, probabilmente a causa della siccità. Vedremo in sede di smielatura l'effettiva resa del prelibato raccolto. Ci interessa sapere come è andata, comunicateci le vostre esperienze!

Proprio la robinia è il pretesto per ritornare sull'Assemblea dei Delegati svoltasi il 16 aprile scorso a Stabio. La riunione, peraltro perfettamente organizzata dalla sezione Malcantone-Mendrisio, è stata introdotta da un'interessantissima relazione del botanico, conservatore al Museo cantonale di storia naturale, Nicola Schönenberger sulle piante esotiche. La robinia ha tenuto banco nella discussione finale. Praticamente tutti i presenti hanno manifestato la propria preoccupazione. L'importante specie nettarifera appare in netto declino e, come se non bastasse, gli interventi forestali sembrano volerne diminuire fortemente la presenza sul territorio cantonale. Théo Nicollerat, presidente del giorno, ha segnalato che

la robinia su alcune scarpate, dove un tempo era massicciamente presente, viene rapidamente sostituita dall'Ailanto, un'altra pianta esotica. Nicola Schönenberger ha ricordato che la robinia è una specie pioniera e che solo il taglio delle piante più vecchie può garantire vigorosi rigetti che si caricano di fiori. Ma forse questo non basterà a fermare il lento declino della specie. Poi, noi non possiamo fermare i profondi mutamenti del territorio in atto che stanno pure giocando contro la diffusione della robinia, ma quello che certamente possiamo fare presso l'autorità forestale cantonale è di far riguadagnare un'attenzione più positiva verso una specie che, come ha ricordato Marco Bosisia citando le esperienze di alcuni stati dell'Est europeo, rappresenta una fonte economica importante in quanto fornisce eccellente legno da opera, legna da ardere e ovviamente nettare in abbondanza.

L'Assemblea dei Delegati, in occasione della sua seduta di Stabio, si è dimostrata un organo di controllo democratico molto efficace. Infatti, qui sono potuti emergere alcuni dubbi sul percorso stabilito per la fusione prevista fra le sezioni di Leventina e Bellinzona. Finalmente, dopo vivace discussione e qualche momento di imbarazzo la fusione è stata ratificata "con riserva". Ora spetterà alla Direttiva sorvegliare sul nuovo percorso di fusione discusso e portare alla prossima Assemblea dei Delegati il voto di ratifica. Personalmente mi impegnerò affinché questo avvenga, ma dopo aver discusso con i presidenti delle sezioni di Biasca e di Blenio, non intendo perdere la ghiotta occasione per un ripensamento della costellazione di sezioni che caratterizzano il territorio di Biasca e delle sue valli.

La parola di chiusura oggi è: censimento! Gli

apicoltori hanno ricevuto i relativi formulari trasmessi dalla Sezione cantonale dell'agricoltura che è preposta alla raccolta delle informazioni destinate a costituire una banca dati necessaria per la protezione sanitaria delle api. A livello nazionale il dossier appartiene all'Ufficio federale di veterinaria. Nel Canton Ticino è stato deciso che fosse la sezione dell'agricoltura ad effettuare la procedura perché in possesso dei mezzi umani e finanziari necessari per portarla a compimento. Il censimento è un obbligo

sancito dalla legge e dunque non posso che invitarvi calorosamente a riempire i formulari e a rispedirli alla Sezione dell'agricoltura. Avremmo voluto che la Sezione stessa si manifestasse sulla nostra rivista per spiegare lo scopo del censimento e l'utilizzazione dei dati forniti, ma purtroppo per il secondo anno consecutivo, per delle ragioni che ci sfuggono, da Bellinzona non ci è giunto nessun contributo scritto.

Davide Conconi, presidente STA

Il cinipide del castagno: sono importanti le segnalazioni dal Sopraceneri

Il cinipide, *Dryocosmus kuriphilus*, è un insetto galligeno, capace di indurre la formazione di ingrossamenti tondeggianti (galle) su germogli e foglie, al cui interno si compie il ciclo vitale delle larve. La formazione della galla può coinvolgere i germogli inglobando una parte delle giovani foglie e delle infiorescenze, determinando l'arresto dello sviluppo vegetativo dei getti colpiti e la riduzione della fruttificazione per la mancata produzione dei fiori femminili e degli amenti maschili. A volte le galle sono confinate sulle foglie lungo la nervatura centrale. Forti infestazioni riducono la vigoria delle piante che si presentano con la chioma molto diradata e possono causarne la morte.

L'entità del danno è legata al numero di galle per pianta che, con ogni probabilità, dipende, oltre che da una differente sensibilità delle varietà, spiccata in quelle euro-giapponesi, anche dall'epoca di insediamento più o meno recente del parassita nel territorio. La prima segnalazione di presenza di questo inset-

to risale all'aprile del 2009, nel Mendrisiotto. Da allora, la sua espansione è stata rapida e regolare e, fino a dicembre 2010, le zone colpite riguardavano praticamente tutto il Sotloceneri e qualche piccolo focolaio nel Sopraceneri (Cadenazzo, Robasacco e Gordemo). Dall'inizio della stagione vegetativa 2011 più regioni a Nord del Monte Ceneri sono state segnalate come colpite e coprono tutto il comprensorio del Bellinzonese e del Locarnese. Risulta quindi di fondamentale importanza sapere fino a dove si è spinto l'insetto, in modo da poter organizzare dei monitoraggi mirati. Contro questa avversità è essenziale individuare precocemente eventuali focolai di infestazione. Si richiede pertanto a chi dovesse notare, sui castagni nelle zone non citate, i sintomi sopra descritti, di prendere contatto con il Servizio fitosanitario oppure con la Sezione forestale.

Bollettino fitosanitario n. 16
Agricoltore Ticinese del 29.04.2011

La sciamatura

Con la deposizione delle uova aploidi (celle da fuchi) e di quelle diploidi nelle celle reali, la regina indica alle operaie che è prossimo il momento in cui una parte della popolazione dell'alveare deve essere pronta alla sciamatura, ovvero la fondazione di una nuova colonia, ed indica alle operaie che restano che ci saranno presto larve da nutrire.

La vecchia regina cessa di produrre uova e, quando stanno per schiudersi le celle reali, cominciano anche i preparativi per la sciamatura; le api che sciameranno si caricano del miele occorrente per 5 o 6 giorni: questa scorta è indispensabile per sostenere la iperalimentazione per la prima produzione di cera, in quanto le ghiandole ceripare si riattivano al fine di consentire l'inizio della costruzione dei nuovi favi. Le api in sciamatura prendono con sé anche una certa quantità di propoli. Infine la vecchia regina raduna una parte del suo popolo e va a fondare un altro alveare.

Poco prima che la vecchia regina, seguita da uno sciame di parecchie migliaia di api operaie, lasci l'alveare, le bottinatrici diventano pigre e cessano di portare il nettare. Alcune di esse passano il tempo esplorando i dintorni in cerca di possibili luoghi per un nuovo nido. Qualche giorno dopo la regina conduce fuori lo sciame e questo si sistema in un bivacco temporaneo, dove forma il caratteristico grappolo (o glomere) sul ramo di un albero, su una sporgenza di una roccia, ecc.

Gli sciami delle api fissati a grappolo ad un supporto, nel loro interno sono radi e occupati da catene ramificate di api che vengono reciprocamente a contatto in diversi punti, e sulle quali le altre api corrono in tutte le direzioni. Esternamente le api formano con



i loro corpi come un rivestimento denso ed elastico a cui si attaccano, internamente, le catene, e che presenta una sola interruzione, "l'apertura di volo", che è la via per la quale le operaie escono ed entrano nel grappolo. La distribuzione delle api nel grappolo avviene secondo l'età: quelle che si trovano al centro sono le «operaie di casa», aventi cioè non più di 19 giorni di vita; quelle insediate vicino all'apertura superano generalmente i 20 giorni; quelle della copertura oscillano tra i 19 ed i 25 e cambiano continuamente di posto (in dieci minuti i 2/3 si sono spostati). Dai grappoli partono le esploratrici in cerca di un ricovero dove costruire il nuovo alveare.

Le api esploratrici costituiscono una sorta di "comitato" per consigliare le emigranti sui possibili nuovi luoghi per abitare. Le esploratrici cominciano a danzare al di sopra dello sciame, ciascuna indicando la direzione e la distanza del suo sito preferito e la sua valutazione della qualità del luogo con l'enfasi che mette nella danza. Altre api sono reclutate e visitano il luogo; poi trasmettono il proprio giudizio, al ritorno, agli altri membri dello sciame.

da Wikipedia

Qualità del miele con sigillo di qualità - analisi 2010

La qualità dei campioni di miele è migliorata dall'introduzione, nel 2007, del programma sul miele con sigillo di qualità di apisuisse.

Il sigillo di qualità garantisce una pratica apicola corretta e documentata nonché la qualità del prodotto finito. Il sigillo d'oro fornisce ai clienti la garanzia della qualità ineccepibile del miele. Agroscope Liebefeld è stato incaricato da apisuisse di effettuare un controllo a campione sul 3 per cento del miele con sigillo di qualità e sullo 0.4 per cento del miele senza sigillo sulla base del regolamento sul miele. Tale controllo di qualità serve a comprovare che ci si è attenuti alla buona pratica apicola e il sigillo avalla dunque l'eccellente qualità del miele. Nel 2010 sono state condotte analisi su 193 campioni di miele volte a rilevare il tenore in acqua nonché eventuali tracce di timolo e di 1,4-DCB. 140 campioni erano di miele con sigillo di qualità mentre i restanti 53 erano campioni di confronto di miele senza sigillo.

Dai risultati è emersa la tendenza, osservata dal 2007, a un miglioramento della qualità del miele. Quasi tutti i campioni di miele rispondevano ai criteri analitici per il conseguimento del sigillo di apisuisse.

Il tenore in acqua influisce sulla conservabilità

Il tenore di acqua è il criterio di qualità più importante. Gli apicoltori, pertanto, devono determinarlo correttamente già prima di estrarre il miele dal favo. Se l'eccessivo tenore in acqua viene rilevato soltanto dopo la smielatura, non resta nient'altro da fare.

Se la percentuale di acqua è troppo elevata,

il miele ha una conservabilità limitata; fermenta facilmente dopodiché non può più essere venduto.

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. La legge prescrive un valore massimo del 21 per cento, ma per il miele con sigillo, in base al regolamento di qualità di apisuisse, il tenore in acqua non può superare il 18.5 per cento. Il 99 per cento dei campioni di miele con sigillo adempiva questa prescrizione. Soltanto due campioni, uno di miele con sigillo e uno senza, presentavano un tenore in acqua superiore al 18.5 per cento.

Riconoscere il miele maturo

Come si può riconoscere quando il miele nel favo è maturo?

Innanzitutto bisogna fare una distinzione tra miele opercolato e non opercolato (aperto). Di norma il miele è maturo se è opercolato. Ma non è sempre così. Le celle vengono opercolate dalle api solo se sono colme di miele. In quelle non opercolate ci sarebbe dunque ancora posto per altro miele. Se il raccolto volge al termine e la colonia raccoglie meno nettare o melata del necessario, queste celle spesso restano aperte e vengono addirittura vuotate. Nel periodo successivo alla fine del raccolto il miele aperto si essicca. Più a lungo l'apicoltore aspetta per estrarre i favi e più si essiccherà il miele nelle celle aperte. Anche quello nelle celle opercolate può essiccarsi dopo un po', sebbene questa eventualità sia assai rara per via degli opercoli.

Se i favi con miele non sono completamente opercolati, il tenore in acqua del miele aperto può essere verificato effettuando la percussione del favo. Se il miele fuoriesce dai favi allora non è ancora maturo e si deve aspettare per estrarlo. La smielatura di miele non maturo causa sempre una riduzione della qualità e pertanto lo si deve lasciar maturare nella colonia.

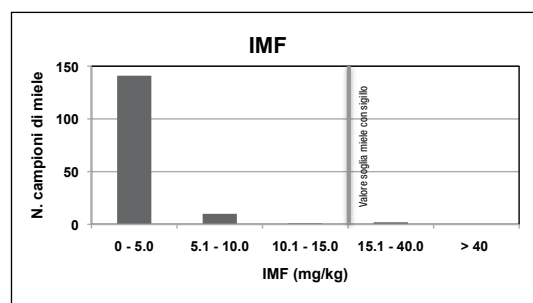
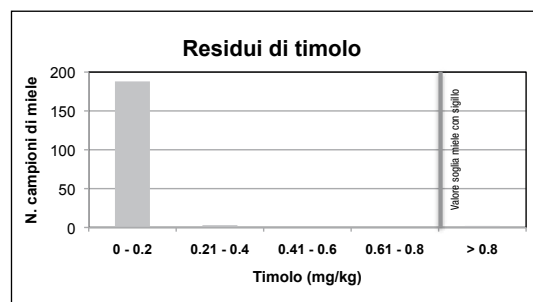
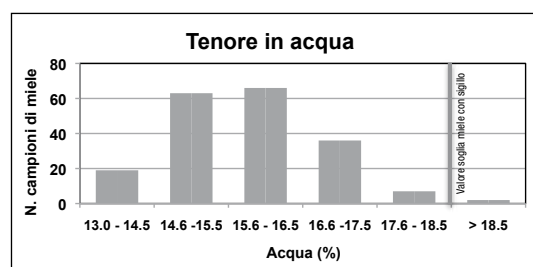
Residui di diclorobenzene nel miele

In virtù dell'articolo 23 della legge sulle derrate alimentari, chiunque produce derrate alimentari è tenuto a rispettare l'obbligo del controllo autonomo. Pertanto, l'apicoltore è direttamente responsabile della conformità del miele di sua produzione al diritto sulle derrate alimentari. Questo obbligo di legge può essere adempiuto solo attenendosi ai principi della buona pratica apicola. Per proteggere la cera d'api dai parassiti, fino all'inizio del XXI secolo si usavano palline anti-tarme, ma ciò causava l'accumulo nel miele di residui di 1,4-diclorobenzene (1,4-DCB). La situazione relativa alle tracce di residui è costantemente migliorata negli ultimi anni visto che gli apicoltori hanno smesso di ricorrere a questa applicazione. Nel 2010 in nessuno dei campioni di miele analizzati sono stati riscontrati valori superiori alla soglia di tolleranza a norma di legge pari a 0,01 mg/kg. La soglia di tolleranza fissata dal regolamento di apisuisse pari a 0,001 mg/kg è dieci volte inferiore al limite di legge. Il 97.8 per cento dei campioni di miele con sigillo di qualità adempiva queste norme severe.

Residui di timolo

Nella lotta contro la varroa vengono utilizza-

ti, fra i vari prodotti fitosanitari, anche preparati contenenti timolo quali *Api Life Var*, *Thymovar* e *Apiguard*. Se questi prodotti vengono impiegati rispettando le direttive del fabbricante, nel miele è riscontrabile soltanto una percentuale esigua di residui che non ne pregiudica la qualità, paragonabile alla naturale concentrazione di timolo nel miele. Se invece questi prodotti non vengono impiegati correttamente, il miele può contenere concentrazioni maggiori di residui che ne alterano il gusto.



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. 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 da apisuisse di 0,8 mg/kg. I residui di timolo oltre a quelli naturalmente presenti nel miele devono essere evitati, già che concentrazioni superiori a 0,8 mg/kg possono alterarne il gusto. Una concentrazione di timolo superiore a 0,8 mg/kg è dunque ritenuta un valore limite per una percezione sensoriale. Dalle analisi dei campioni, il 97,4 per cento del miele inviato al CRA risultava avere concentrazioni di timolo inferiori a 0,2 mg/kg. Due campioni, uno di miele con sigillo di qualità e uno senza, presentavano valori superiori a 0,8 mg/kg.

Un tenore in IMF basso è sinonimo di freschezza e conservazione ottimale

IMF è l'abbreviazione di *idrossimetilfurfurolo*. L'IMF è prodotto dalla disidratazione irreversibile degli zuccheri, principalmente del fruttosio. L'IMF tende a decomporsi principalmente in acidi levulinico e acido formico. La formazione d'IMF è indotta dalla presenza di amminoacidi.

Il miele appena smielato ha un basso tenore in IMF. Con il passare del tempo, ossia durante lo stoccaggio, e con l'innalzamento della temperatura, il tenore in IMF aumenta. Pertanto esso è un importante indicatore di freschezza e di qualità nonché di conservazione ottimale del miele. Un elevato tenore in IMF indica che il miele è stato riscaldato o conservato troppo a lungo. Quando il mie-

le viene riscaldato, dal fruttosio si produce IMF. Il tenore in IMF nel miele appena smielato è molto basso; se il miele viene conservato correttamente, a seconda del pH e della temperatura di stoccaggio, il tenore registra un aumento annuo di circa 2-3 mg/kg per il miele di melata e di 5-6 mg/kg per il miele di fiori. Conservando il miele a temperatura ambiente (21° C), il tenore in IMF può salire a 20 mg/kg in un anno.

L'UE e la Svizzera applicano un valore soglia per l'IMF pari a 40 mg/kg. Per l'ottenimento del sigillo di qualità, il regolamento di apisuisse prevede valori massimi di IMF di 15 mg/kg. Il 98,7 per cento dei campioni inviati al CRA adempiva questa prescrizione. Soltanto due campioni, uno di miele con sigillo e uno senza, presentavano un tenore in IMF superiore al 15 per cento.

Un riscaldamento inadeguato del miele determina un aumento dei valori di IMF. Per renderlo liquido, il miele non deve essere mai riscaldato a temperature superiori a 40°C così da evitare alterazioni ed elevati valori di IMF.

Il miele, inoltre, va conservato in maniera ottimale, affinché la quantità di IMF resti al di sotto del valore soglia per tre anni.

Leo Simonet¹⁾, Christina Kast²⁾,
Agathe Liniger²⁾, René Badertscher²⁾
e Peter Gallmann²⁾

¹⁾ Commissione del miele apisuisse

²⁾ Centro di ricerche apicole,
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Pappa reale

Produzione nella colonia d'api

Alla pappa (gelatina) reale vengono attribuite proprietà eccezionali, che costituiscono il fattore determinante della trasformazione di una larva di ape operaia in ape regina. La pappa reale è una secrezione delle ghiandole ipofaringee e mascellari delle api nutrici e viene utilizzata come nutrimento per l'ape regina nel corso di tutta la sua esistenza. Le api nutrici la somministrano anche a poche larve di età compresa tra i 6 ed i 12 giorni. La gelatina viene somministrata pure alle larve che si svilupperanno in operaie o fuchi. Che cosa determina, quindi, la trasformazione di una larva in ape regina? In passato si riteneva che ciò fosse riconducibile alle differenze qualitative della composizione della pappa reale e della gelatina somministrata alle larve destinate a divenire operaie. Oggigiorno, tuttavia, è stato appurato con certezza che le componenti principali dei tre tipi di gelatina somministrata sono identiche. Molti ricercatori hanno tentato di isolare il fattore determinante di questa differenziazione. Tuttavia nonostante l'intensa attività di ricerca non è stato possibile individuare la causa decisiva. Per molto tempo è stata suffragata l'ipotesi di Haydak secondo cui a far sì che una larva diventi una regina sarebbe la maggior quantità di gelatina somministrata alle larve reali. In effetti, in una cella operaia si trovano soltanto 2-4 mg di cibo circa, mentre in una cella reale ve ne sono 200-400 mg. Tra il 1960 ed il 1980 si è concentrata la maggior parte degli studi sul ruolo della pappa reale nella differenziazione di due caste femminili. Da queste ricerche sono emerse due nuove ipotesi. In base alla prima, a determinare la differenziazione tra operaie e regine sarebbe



il tenore di zuccheri della gelatina somministrata alle larve. Se il tenore di fruttosio e glucosio è basso, la larva diventa un'ape operaia, mentre se il tenore è più elevato la larva diventa un'ape regina. In base alla seconda ipotesi i fattori determinanti sarebbero particolari componenti della pappa reale, assenti o presenti in minima parte negli altri tipi di gelatina. Trattasi di una miscela di aminoacidi, nucleotidi e vitamine. Analisi più recenti hanno dimostrato che tra la gelatina reale e quella somministrata alle larve che si svilupperanno in operaie esistono altre differenze qualitative che riguardano gli acidi grassi. Il principale acido di entrambe le gelatine è l'acido trans-10 idrossi-D2-decenico (10-HDA), che appartiene ai monoidrossi. Il rapporto tra acidi monoidrossi e acidi dicarbossilici varia nei due tipi di gelatina. Non è stato ancora possibile appurare se ciò

abbia un ruolo nella differenziazione. Per lo sviluppo di una regina, tuttavia, non è determinante soltanto l'alimentazione, bensì anche l'ormone giovanile.

Come si ricava la pappa reale

La pappa reale è un prodotto dell'apicoltura, la cui produzione richiede particolari accorgimenti. Si ricava sfruttando l'istinto della colonia d'api ad allevare una nuova regina se viene a mancare la vecchia. Innanzitutto deve essere messo a disposizione il maggior numero possibile di celle reali (vedi foto). Vi sono due metodi di produzione di pappa reale: uno discontinuo e l'altro continuato. Il metodo discontinuo consiste nel procede-

re all'estrazione di pappa reale soltanto 3-4 volte di seguito facendo poi una pausa. Oggigiorno per la produzione di pappa reale a scopo commerciale si ricorre al metodo continuato, che consente di estrarre pappa reale praticamente sull'arco dell'intera stagione apistica. La pappa reale viene estratta dalle celle reali aspirandola con una pipetta e conservata in luogo fresco e al riparo dalla luce. Durante una stagione apistica l'apicoltore può indurre la colonia a produrre circa 500 g di pappa reale.

Pappa reale e suoi prodotti derivati in commercio

In Svizzera non si produce pappa reale a sco-



po commerciale. L'estrazione di pappa reale comporta un notevole dispendio di lavoro e pertanto il prezzo praticato sarebbe 10-20 volte superiore a quello della pappa reale prodotta in Europa dell'Est o in Cina, che attualmente è il leader in questo settore, con un volume di produzione di diverse migliaia di tonnellate l'anno.

Sul mercato la pappa reale è reperibile fresca o liofilizzata, mescolata con idromele e mie-

le o in pillole. La pappa reale fresca può essere conservata per sei mesi ad una temperatura compresa tra 0° e 5° C oppure per 2 o 3 anni se congelata. Se liofilizzata la pappa reale mantiene inalterata la maggior parte delle sue componenti anche se vanno perse le sostanze volatili aromatiche. Senza dubbio la pappa reale fresca garantisce un'attività biologica ottimale, dal canto suo quella liofilizzata è più facilmente trasportabile. È da

Componenti principali della pappa reale secondo il Manuale svizzero delle derrate alimentari

	Min. - max.
	g/100 g
Acqua	60 - 70
Proteine	9 - 18
Grassi (lipidi)	4 - 8
di cui: acido 10-HDA	1,4 - 6,0
Zuccheri totali	11 - 23
di cui: fruttosio	6 - 13,0
glucosio	4,0 - 8,0
saccarosio	0,5 - 2,0
Ceneri (sostanze minerali)	0,8 - 3

Vitamine nella pappa reale e relativa valenza nutrizionale

	Min. - max.	% fabbisogno giornaliero assumendo
	mg/kg	10 g di pappa reale al giorno
Bi, tiamina	1 - 17	1 - 20%
B2, riboflavina	5 - 24	5 - 25%
B3, acido pantotenico	36 - 265	10 - 50%
B6, piridossina	2 - 55	1 - 25%
PP, niacina	45 - 190	5 - 15%
H, biotina	1,5 - 5	30 - 100%
Acido Eolico	0,1 - 0,6	3 - 12%

conservarsi a temperatura ambiente, in contenitori ben chiusi e scuri.

Caratterizzazione della pappa reale e requisiti qualitativi

L'omologazione a scopo commerciale di un prodotto a base di pappa reale deve essere chiesta all'Ufficio federale della sanità di Berna. Attualmente una commissione per le derrate alimentari sta lavorando alla definizione della pappa reale da inserire nel Manuale svizzero delle derrate alimentari. I requisiti qualitativi illustrati di seguito sono stati ripresi dalla bozza di definizione. Se quest'ultima entrerà in vigore, per la vendita di pappa reale (così come per il polline) non sarà necessaria alcuna autorizzazione. Com'è il caso per il miele, anche chi intende vendere pappa reale dovrà adempiere i requisiti fissati a norma di legge.

La qualità della pappa reale viene appurata sulla scorta di analisi organolettiche, microscopiche e chimiche.

Analisi organolettica

Colore: biancastro

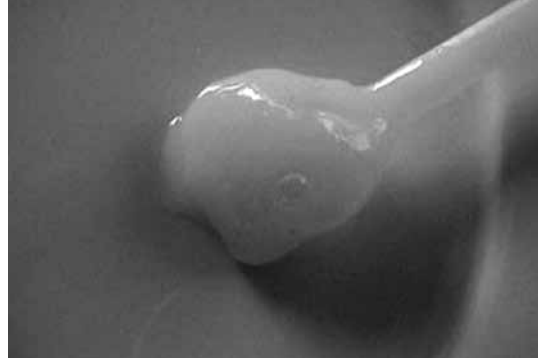
Odore: acre, simile a quello del fenolo

Sapore: acidulo-aromatico

Quando deperisce tende ad ingiallire e ad indurirsi.

Analisi microscopica

La pappa reale naturale, normalmente, contiene elementi idrosolubili quali polline, resti di cera e di larve. La loro concentrazione, tuttavia, non deve superare determinati valori. La pappa reale viene filtrata per eliminare il grosso di questi residui (diametro maglie filtro > 0.2 mm). L'analisi pollinica al micro-



scopio consente di determinare l'origine geografica della pappa reale.

Composizione

Nella tabella 1 è riportata la composizione della pappa reale. Le componenti principali sono grassi (ca. 10 % della sostanza secca), carboidrati e proteine (ca. 30-40% della sostanza secca). La pappa reale contiene inoltre minori quantità di sostanze minerali e vitamine.

– *Tenore d'acqua*: nella pappa reale fresca è compreso tra 60 e 70g/100g.

– *Carboidrati*: sono costituiti quasi esclusivamente da fruttosio, glucosio e saccarosio.

– *Proteine ed aminoacidi*: il tenore proteico della pappa reale è compreso tra 9g/100g e 18g/100g; soltanto una piccola percentuale (ca.10 %) è costituita da aminoacidi liberi.

– *Grassi*: si tratta di lipidi e acidi grassi. La maggior parte dei lipidi presenti nella pappa reale è costituita da grassi superiori, principalmente da acido 10-HDA. Questo acido è la principale caratteristica qualitativa che viene determinata durante l'analisi della pappa reale.

– *Sostanze minerali ed oligoelementi*: si trat-

- ta essenzialmente di potassio e sodio, nonché di magnesio, calcio, ferro, zinco e rame.
- *Vitamine*: la pappa reale ne contiene diverse. Valenza nutrizionale: v. capitolo seguente.
 - *Qualità microbiologica*: è stato riscontrato un livello minimo di batteri. Ciò è riconducibile all'effetto batteriostatico dell'acido 10-HDA presente nella pappa reale.

Requisiti qualitativi

Le analisi qualitative di routine devono concentrarsi sui seguenti elementi: qualità organolettica, tenore d'acqua, proteine totali, tenore di zuccheri e acido 10-HDA. Se i valori rilevati non corrispondono a quelli riportati sulla tabella, si può riscontrare un'adulterazione oppure un'insufficienza qualitativa.

Non vi è alcuna ragione di temere un'adulterazione della pappa reale con gelatina somministrata alle larve che si svilupperanno in operaie siccome questa gelatina è presente solo in quantitativi minimi e ciò ne rende difficile la produzione. Più facile, invece, è l'adulterazione con miele. In tal caso si registra una diminuzione dei valori relativi ai tenori, ad eccezione di quello di zuccheri che fa segnare un aumento.

Valenza nutrizionale e proprietà biologiche

La pappa reale viene definita una derrata alimentare in virtù della legislazione elvetica e di quella europea. Per tutte le derrate ali-

RAIFFEISEN

mentari vige il divieto di fare allusioni pubblicitarie concernenti la salute. Tuttavia sono consentite indicazioni volte a promuovere il benessere fisico. La posizione che la pappa reale occupa nell'alimentazione umana è secondaria se si pensa che il consumo giornaliero raccomandato è di circa 5-10 g. Di particolare importanza sono le vitamine contenute nella pappa reale, infatti, assumendone 10 g al giorno, si copre un quinto circa del fabbisogno totale di vitamine.

La valenza nutrizionale della pappa reale è data essenzialmente dai suoi effetti benefici per lo stato generale dell'organismo. Tuttavia, nella pappa reale non sono state riscontrate sostanze efficaci dal profilo biologico. Anche in questo frangente, come nel caso della differenziazione di due caste, non è stato ancora possibile individuare un fattore decisivo. Verosimilmente gli effetti biologici e benefici per la salute attribuiti alla pappa reale sono dati dalla sinergia tra le varie componenti. L'effetto antimicrobico è riconducibile all'acido principale della pappa reale, ossia l'acido 10- HDA. Grazie a tale effetto, la pappa reale risulta conservabile nonostante l'elevato tenore d'acqua. L'effetto benefico per la salute è stato attestato sulla scorta di esperimenti biologici su animali, come descritto dettagliatamente dal professor R. Chauvin. Iniettando pappa reale in alcuni topi e ratti è stato possibile osservare diversi effetti biologici, tra cui:

- aumento della crescita;
- aumento dell'attività motoria;
- aumento dell'attività respiratoria:

Durante altri esperimenti sui ratti, la pappa reale oltre ad essere stata iniettata è sta-

ta somministrata via orale, provocando i seguenti effetti:

- diminuzione della prostata e dei testicoli;
- aumento del livello ormonale di tirossina (ormone tiroideo) e cortisolo;
- aumento del rapporto tra le proteine albumina e globulina;
- diminuzione della siero proteina;
- l'iniezione di pappa reale ha provocato effetti contrastanti!

Stefan Bogdanov

Centro di ricerche apicole

Stazione federale di ricerche lattiere, Liebfeld, CH-3003 Berna



Andermatt
BioVet AG

Stahlmatten 6
CH-6146 Grosse Dietwil
Tel. 062 917 5110
www.bioviet.ch info@bioviet.ch

Varrosi?

THYMOVAR® aiuta!

per il trattamento estivo



- ottimo effetto
- di semplice uso
- innocuo per api

THYMOVAR® prodotto farmaceutico per api.
Per l'uso leggere le istruzioni prima del trattamento.

Prove di campo per la lotta alla varroa

con acido formico in gel (MAQS®): prospettive per il 2011

L'impiego di acidi organici a basso impatto ambientale è sempre più diffuso in apicoltura, tra questi, l'acido formico, specialmente in una "formulazione gel" presenta degli indubbi vantaggi connessi sia alla sua evaporazione più graduale che alla maggior sicurezza nella manipolazione da parte degli operatori oltre alla facilità di impiego.

L'efficacia acaricida del MAQS®, pari al 77,4%, è risultata buona considerata la presenza di covata e la semplicità del trattamento realizzato. La somministrazione dell'acido formico in gel nei tre giorni successivi al trattamento non ha fatto registrare fenomeni di moria a carico delle api adulte in nessuno degli apiari inseriti in sperimentazione.

L'incremento complessivo del numero di api nelle arnie trattate rispetto al controllo, dopo tre giorni di trattamento, sottolinea l'assenza di effetti tossici di questo tipo di formulazione a carico delle api adulte. In più, dopo settantacinque giorni dal trattamento, il numero di api adulte nelle tre località sotto osservazione, risulta paragonabile a quella delle famiglie del gruppo di controllo, confermando l'assenza di effetti di MAQS® anche a lungo termine.

Relativamente alla quantità di covata opercolata nelle arnie trattate rispetto al controllo, il decremento medio, dopo tre giorni di applicazione, è stato pari al 0,84%. Questa riduzione corrisponde ad una ridotta moria a carico del-

Mvatema sa

macchine agricole

VENDITA - RIPARAZIONI

da Fr. 695.-



6616 Losone
6532 Castione
6595 Riazino

da Fr. 3800.-



via Mezzana
stabili Comfer
centro Z

tel. 091 791 34 71
tel. 091 829 39 53
tel. 091 859 21 55



le pupe attribuibile all'impiego dell'acido formico in gel.

Dopo tredici giorni dal trattamento la quantità di covata opercolata degli alveari trattati, rispetto al controllo, incrementa del 5,42 % per poi infine ridursi del 8,03% dopo settantacinque giorni dal trattamento, tornando a valori paragonabili a quelli delle arnie di controllo, seppur poco inferiori. Tutte le arnie trattate con MAQS® hanno mostrato riduzioni della quantità di covata non opercolata dopo tre giorni di trattamento.

La riduzione media riscontrata negli alveari trattati, rispetto a quelli di controllo, è stata pari al 48,64%. Questa riduzione conferma i dati presenti in letteratura sulla mortalità larvale acuta a seguito della somministrazione dell'acido formico. Le stime effettuate dopo tredici giorni dal trattamento mostrano un netto incremento della popolosità della covata non opercolata nelle famiglie trattate rispetto a quelle di controllo evidenziando una notevole capacità di recupero delle famiglie trattate con l'acido formico probabilmente a seguito della minore infestazione da parte dell'acaro.

Dopo settantacinque giorni dal trattamento la quantità di covata non opercolata aumen-

ta ulteriormente rispetto al controllo, con valori superiori al 5,95%. È stato infine rinvenuto, dopo tre giorni dal trattamento, un decremento medio della quantità di uova nelle arnie trattate rispetto al controllo, pari al 2,25%. Gli incrementi della quantità di uova dopo tredici e settantacinque giorni dal trattamento indicano un ulteriore effetto positivo del trattamento con acido formico sulle api e sull'igiene degli alveari in genere.

Durante tutto l'arco della sperimentazione non sono stati riscontrati casi di mortalità a carico delle api regine. Le mortalità riscontrate in letteratura variano dal 14% al 67% ma sono strettamente legate alle condizioni ambientali, alla concentrazione dell'acido ed alla durata dell'esposizione.

L'assenza di mortalità a carico delle api regine sottoposte a trattamento con acido formico in formulazione gel è un aspetto molto positivo che se associato all'assenza di ripercussioni a carico delle api adulte consentirebbe di recuperare eventuali perdite subite dalla covata in seguito a questo tipo di trattamento acaricida.

Alla luce della trattazione qui riportata, ulteriori approfondimenti per mettere a punto protocolli di lotta alla varroa che prevedano trattamenti ripetuti nel tempo di MAQS® o l'abbinamento di tale prodotto all'ingabbigliamento della regina in gabbie da nido realizzate con favi da melario per permettere alla stessa di proseguire con la deposizione.

Il prodotto MAQS da Mite Away Quick Strips è in fase di sperimentazione in Italia da parte delle regioni Lazio e Toscana in collaborazione con le Usl su licenza della ditta NOD Apiary Products Ltd. Frankford, Ontario, Canada.

La Sezione di Locarno è di nuovo al completo!

Il 13 aprile 2011 al ristorante Stella d'Italia si è svolta l'Assemblea generale della Sezione.

Abbiamo trovato nuove forze, ed ora il comitato è al completo ed è così composto: Lella Marti (presidente), Claire Beretta, Marco Rondelli ai quali si sono aggiunti i nuovi, Manuela Jelmorini e Verena Malli. Dunque, un comitato composto per quattro quinti da donne! Una gradita eccezione nel mondo apistico cantonale.

Durante la discussione del punto all'ordine del giorno "Eventuali" sono emerse alcune esigenze, fra cui promuovere la partecipazione all'opera di sensibilizzazione nelle scuole e la programmazione di proiezioni di filmati sull'ape. I presenti si sono detti preoccupati dalla sorte che spetta all'apiario didattico di Mezzana e ne hanno sottolineato il ruolo indispensabile per la formazione apistica nel Cantone, auspicando una continuità di struttura nel tempo.

L'assemblea ha anche trattato di peste americana. Il fatto che non se ne parli praticamente più non vuole necessariamente dire che sia sparita dal nostro territorio. A questo proposito si è fatto notare che in Germania oramai non si bruciano più sistematicamente i popoli degli apiari colpiti. Infatti nelle famiglie che non presentano i sintomi della malattia potrebbe nascondersi un patrimonio genetico resistente alla malattia.

La Sezione di Locarno è pronta ad affrontare un altro anno di attività e ringrazia tutti i soci per l'appoggio e l'affetto dimostrato. È possibile sostenere direttamente la Sezione pagando la tassa facoltativa di adesione, mentre si ricorda di pagare la tassa di 50 franchi alla STA per evitare inutili spese di richiamo.

Il recupero sciami nel Locarnese funziona benissimo!

Grazie al servizio introdotto l'anno scorso in collaborazione con i pompieri, nel Locarnese è attivo un servizio per la rimozione di vespe e calabroni e per il recupero degli sciami d'api. Per questo tipo di intervento i pompieri hanno stabilito una tabella di prezzi. Grazie alla buona collaborazione, quando l'oggetto della chiamata sono le api con le loro sciamature, i pompieri avvertono gli apicoltori iscritti per il recupero sciami. Se lo sciamato è appeso molto in alto o comunque in posti di difficile accesso i pompieri intervengono con i propri mezzi (vedi foto).

La Sezione di Locarno ha una sede

La Sezione di Locarno ha trovato casa! Il Municipio di Muralto ci ha gentilmente messo a disposizione un locale dove potremo organizzare eventi e riunioni con i soci. Il locale è pure equipaggiato con una cucina attrezzata di tutto punto!

Una sede ci voleva perché i soci della nostra Sezione stanno aumentando. In questi mesi si sono iscritti già diversi nuovi soci. Non esitate a raggiungerci e se conoscete apicoltori che non sono ancora soci della STA e delle sue Sezioni fate opera di convincimento. Più saremo e più avremo voce in capitolo a livello cantonale e nazionale.

Corso per apicoltori (principianti)

Stiamo organizzando un corso di apicoltura per chi vuole avvicinarsi al mondo delle api. Il corso si svolgerà in diverse serate con il complemento di alcune giornate in apiario. Il luogo e le date sono ancora da stabilire. Chi è interessato può rivolgersi a Lella Marti,



6652 Tegna, oppure digitando lella.marti@bluewin.ch

Mostra sulla biodiversità a Muralto

Il Municipio di Muralto in collaborazione con diverse associazioni e con la nostra società d'apicoltura sta organizzando una mostra sulla biodiversità che si svolgerà nel comune del Locarnese verosimilmente da settembre 2011 a marzo 2012. Per il tema "apicoltura" avremo a disposizione un'intera aula del centro scolastico dove esporre grandi cartelloni e materiale a tema apistico. La nostra esposizione sarà completata da un filmato in formato DVD. Per questa occasione servono nuovi cartelloni, volantini per il pubblico e materiale didattico per le scuole.

Ovviamente questo materiale potrà essere utilizzato da altre sezioni in altre occasioni di incontro e presentazione al pubblico.

Chi avesse materiale, foto, pubblicazioni e quant'altro da esporre è pregato di prendere contatto con Lella Marti o Davide Conconi.

Trasferta a Lazise

(I giorni del miele sul Lago di Garda)

La nota manifestazione si tiene il primo fine settimana di ottobre. Noi proponiamo un'escursione il venerdì 30 settembre 2011. Per poter procedere con l'organizzazione della trasferta dovremmo innanzitutto conoscere il numero di potenziali interessati. Potete da subito e al più presto possibile preannunciarvi a Lella Marti.

Valorizzazione del miele di qualità

Sabato 26 e domenica 27 marzo, organizzato dalla Società Ticinesi di Apicoltura, si è svolto al Liceo di Locarno un seminario sulla valorizzazione del miele di qualità. Il seminario tecnico, rivolto agli apicoltori e addetti ai lavori, aveva come scopo l'approfondimento delle conoscenze sui mieli uniflorali, sui difetti del miele e della sua presentazione, nonché sull'analisi di quanto sta succedendo sul mercato nazionale e su quelli internazionali. L'incontro, animato da Lucia Piana, biologa e sicuramente una delle maggiori esperte italiane di miele, si è snodato su due giorni: il sabato destinato soprattutto agli apicoltori che aderiscono alla certificazione svizzera, marchio oro swisshoney, mentre la domenica è stata dedicata a un folto gruppo di apicoltori della Svizzera italiana e amici italiani che hanno già seguito dei corsi di formazione di base sulle tecniche di degustazione dei mieli.

Sabato mattina la temperatura era più che primaverile. Le api, in tutti gli apiari ticinesi, volavano già a pieno regime. Quest'anno, all'uscita dall'inverno, i segnali sono buoni, addirittura ottimi. I popoli di api si presentano forti e le perdite sono state finalmente nella norma. Fra gli apicoltori si vive un clima di ottimismo che non si vedeva da qualche anno. Ma chi lavora a stretto contatto con la natura sa che non ci si deve sedere sugli allori. Basterebbe un periodo di freddo e piogge prolungate per cancellare il sorriso sotto i veli... d'apicoltore... e mettere a repentaglio la sopravvivenza di centinaia di colonie. L'apicoltore sa che non deve abbassare la guardia, sa che bisogna sempre aggior-

narsi sulle nuove tecniche per proteggere le api. Ma l'apicoltura non è solo allevamento dell'insetto prediletto è anche saper confezionare al meglio il prodotto principe dell'apiario: il miele. Se da una parte la grande maggioranza dei nostri apicoltori alleva le api perché appassionata dalla biologia di un insetto meraviglioso, d'altro canto gli apicoltori stessi sono consapevoli di fornire alla collettività un prodotto naturale di straordinario valore.

Il prodotto "miele" è unico. Si tratta di un vero e proprio succo di fiori profumato che le api raccolgono in natura e che rendono disponibile all'uomo sotto forma di un alimento che conserva intatte, per lungo tempo, le preziose proprietà nutritive. Proprio per assicurare che gli apicoltori lo estraggano e lo confezionino in maniera ideale, la Società Ticinese di apicoltura incoraggia il programma del "sigillo oro" di swisshoney (<http://www.swisshoney.ch/swisshoneych/swisshoney.html?L=2>), organizzazione sotto l'egida d'apisuisse, ovvero l'associazione mantello delle società svizzere di apicoltura. Questa certificazione a cui appartiene un buon numero di apicoltori ticinesi impone regolari corsi di aggiornamento sulla tecnologia del miele, come quello organizzato dalla Società Ticinese di Apicoltura, svoltosi il fine settimana scorso a Locarno.

Ospite d'eccezione e animatrice del fine settimana Locarnese dedicato alla tecnologia del miele è stata **Lucia Piana**, biologa, bolognese, nata e residente a Castel San Pietro Terme.

La dottoressa Piana è sicuramente una delle maggiori esperte italiane di mieli e conduce un'intensa attività di formazione professio-



nale sull'analisi sensoriale e sulla tecnologia del miele.

Lucia Piana non è nuova alle incursioni in terra ticinese e conosce molto bene la nostra apicoltura prealpina e alpina di cui apprezza alcune caratteristiche fondamentali. Innanzitutto, secondo la ricercatrice, Il Canton Ticino rappresenta un luogo privilegiato e interessante dove svolgere l'apicoltura. Infatti, su di una superficie tutto sommato limitata è possibile produrre mieli molto differenti che possono incontrare il gusto di una clientela diversificata. In Ticino infatti si può produrre il miele d'acacia (dai fiori di robinia), dal gusto delicato che si presta a mille usi. Poi, in estate, si estraggono i mieli di castagno e tiglio che possiedono maggiore personalità e un gusto forte tanto da necessitare un cer-

to apprendistato da parte dei consumatori per apprezzarli. Sono mieli, questi che piacciono agli intenditori e a persone che hanno formato il loro gusto. Sono prodotti che apprezzati dalla clientela ticinese perché fin da piccoli è abituata a mangiare prodotti di questo tipo. Per finire, continua Lucia Piana, in Ticino esiste una buona produzione di mieli di montagna e di rododendro il cui punto di forza è quello di possedere l'indiscutibile fascino dell'ambiente in cui sono prodotti. Il Ticino, poi, ha sottolineato, la biologa bolognese, rappresenta un luogo climaticamente ideale per la raccolta e la lavorazione del miele. Il clima temperato favorisce una lavorazione e una conservazione ottimale di un prodotto molto prezioso ma altrettanto delicato. Noi aggiungiamo che la presenza ca-

pillare sul territorio di molti apicoltori che vendono direttamente il prodotto permette all'acquirente di ottenere un prodotto sempre freschissimo. Questa è una condizione fondamentale per poter approfittare delle preziose sostanze nutritive che contiene il miele. Lucia Piana ha poi voluto sottolineare l'importanza della certificazione dei mieli. Il regolamento del "sigillo oro" impone all'apicoltore una serie di norme sull'autocontrollo e sulla formazione continua che rappresentano un controllo di qualità supplementare, oltre a quelli eseguiti dall'autorità cantonale, e un mezzo per meglio valorizzare le specificità delle produzioni locali.

Poi, la ricercatrice bolognese, ha voluto sottolineare quanto il miele sia un vero e proprio succo di fiori, profumatissimo, che

arriva, inalterato fino nel cucchiaino del consumatore. Si tratta di un prodotto unico! Il miele è un alimento prevalentemente di origine vegetale, dunque ricco di polifenoli e altre sostanze preziose, che rappresenta la varietà floristica presente sul territorio. In questo senso, continua Lucia Piana, la diversità dei mieli si presta bene anche allo studio della diversità dei territori e alla valutazione dei cambiamenti in corso. Infine, l'origine vegetale lo rende un alimento particolarmente adatto ad entrare nella dieta di chiunque, in perfetta linea con le attuali esortazioni a consumare più alimenti di origine vegetale e mangiare meno carne.

Davide Conconi

F.lli Generelli

*IMPIANTI SANITARI
RISCALDAMENTI CENTRALI
PISCINE E VENTILAZIONI
UFFICIO TECNICO*

6604 LOCARNO

Via D. Galli 34 - Casella postale 363

Tel. 091 751 54 26

E-mail: fratelli.generelli@bluewin.ch

GARAGE MONZEGLIO

6600 Locarno
Via Rinaldo Simen 13
Tel. 091 751 21 33
Fax 091 751 08 35



L'ape mellifera in francobollo



Il francobollo speciale da 85 centesimi dedicato all'**ape mellifera** e dall'aspetto esagonale ricorda la forma di un favo e l'attività dei 13'000 apicoltori della Verband deutschschweizer und rätoromanischen Bienenfreunde (Associazione svizzero tedesca e romancia degli amici delle api).

Le Poste Svizzere hanno emesso questa primavera un bel francobollo esagonale per celebrare l'importanza di un piccolo insetto quale l'ape mellifera. Da sempre sensibile ed interessata alle tematiche ambientali e alla salvaguardia della natura, la Svizzera vanta al suo interno di una associazione amica delle api composta da ben 13 mila apicoltori. Il francobollo, dal valore facciale di Fr. 0,85, rientra di diritto tra i cosiddetti *unusual stamps*, francobolli cioè che per una loro tecnica (stampa, forma, materiali particolari,

applicazioni, ecc.) sono differenti da quelli che tutti noi abbiamo in mente.

La forma esagonale del francobollo richiama infatti l'alveolo di un alveare mentre al centro della vignetta è raffigurata un'ape mellifera posata su un fiore intenta a cibarsi del polline.

Come le api selvatiche, le vespe, i calabroni e le formiche, anche le api mellifere sono il grande ordine di insetti degli imenotteri. Vivono in stati perfettamente organizzati con una regina e una sofisticata divisione del lavoro.

In ricordo di Pio Ferrari

Si è spento lo scorso 14 marzo 2011 nella sua abitazione di Odogno, Pio Ferrari, classe 1915, apicoltore di lungo corso anche se l'apicoltura fu per lui una "vocazione tardiva". Falegname di professione, come tutti quelli della sua generazione oltre al lavoro doveva dare il suo contributo nella modesta azienda agricola di famiglia. Eppure la voglia di fare anche altro lo ha sempre accompagnato e, appena ventenne, nel pieno della grande crisi, aveva aderito al progetto, promosso dal Cantone, di allevamento della pecora Karakul che produceva lana e pelli particolarmente pregiate. Progetto abbandonato nel dopoguerra a causa della concorrenza del paese dell'Est. Il desiderio e la necessità di avere un'attività collaterale che potesse portare qualche beneficio finanziario rimaneva e una nuova occasione si presentò nei primi anni cinquanta, mentre era in corso la fienagione sul monte dove aveva tenuto le pecore, quando un grosso sciame di api era venuto a ricomporsi su di un cespuglio di noccioli. Sceso in paese e assicuratosi che lo sciame non apparteneva ad apicoltori locali, si fece prestare la cassa per recuperare le api e quella per riporvi lo sciame che sistemò in solaio. Iniziò in questo modo la sua attività di apicoltore che si protrasse per quasi sessant'anni. Durante quell'inverno da ottimo falegname qual era iniziò la costruzione delle casse, un modello di sua invenzione nato da un accurato esame delle altre. Intanto aveva comperato un paio di libri sull'allevamento "moderno" delle api che si studiò a memoria, completando gli aspetti più pratici consigliandosi con apicoltori già collaudati. Quest'attività collaterale si trasformò ben presto in una grandissima passione che gli



prese tanto tempo ed energie, ma gli diede anche molte soddisfazioni. Alle prime casse se ne aggiunsero altre e fu necessario costruire un apiario, tutto di legno, in un terreno poco sopra il paese. Nel corso degli anni l'apiario venne ingrandito a più riprese e finì con l'ospitare trenta popoli e un buon numero di nuclei. Aderì già dall'inizio dell'attività alla Società Ticinese Apicoltori nella sezione di Lugano della quale fu presidente per 23 anni, dal 1962 all'85. Collaborò volentieri con la società cantonale dove fu ben voluto per il suo entusiasmo, la disponibilità e la correttezza. Partecipava a tutte le manifestazioni e non mancava di mandare regolarmente le relazioni sull'attività della sua sezione da pubblicare sull'Ape. Non mancò pure di percorrere strade alternative nella cura delle api e qualcuno ricorda di quando provò a nutrirlle con latte di capra zuccherato. Poté come tutti godere dei risultati positivi dell'apicoltura negli anni buoni quando igiene e pulizia accurate erano sufficienti per

mantenere delle arnie sane e il miele consegnato alla centrale si vendeva facilmente; o preoccuparsi negli anni in cui le giacenze di miele si accumulavano. Soffrì insieme agli altri nel periodo gramo in cui nuove malattie e l'inquinamento misero a dura prova la continuità dell' apicoltura.

In età ben avanzata cominciò a ridurre progressivamente l'attività alla quale ha dovuto

rinunciare definitivamente solo negli ultimi due anni. Nel contempo il suo apiario tutto di legno è stato sacrificato per necessità edificatorie, ma la maggior parte è finita nella legnaia. E questo suo ultimo inverno l'apicoltore Pio Ferrari l'ha trascorso, inconsapevole e sereno, accanto allo scoppiettante camino che diffondeva un piacevole profumo di cera.

Ricordando Sergio Biondina

Ha provocato un grande cordoglio nel Belinzonese e nella vicina Mesolcina, la notizia dell'improvvisa scomparsa, il 29 marzo 2011, di Sergio Biondina, classe 1931 e apicoltore di lunga data.

Sergio era una persona molto conosciuta, non solo a Lumino, il suo comune, dove per dodici anni ha rivestito la carica di sindaco, ma in tutta la regione. Il suo impegno in seno alla comunità luminese era ancora vivo, presidente del Comitato Consorzio Alambicco, membro del Consiglio di Fondazione Centro Anziani Firegna e membro del Consiglio Parrocchiale erano le cariche che ancora rivestiva.

Quando alcuni anni fa decisi di avvicinarmi all'apicoltura mi rivolsi a Sergio perché era l'unico apicoltore che conoscevo. Facemmo visita al suo apiario, mi parlò delle api, del loro mondo complesso. E cominciai la mia avventura, mi ricordo la mia prima smielatura fatta a casa sua, utilizzando il suo materiale. Sono trascorsi alcuni anni e la passione per le api non mi ha più abbandonato, una passione che ha preso vita quel giorno



nel suo apiario, una passione che condividiamo.

Salut Sergio!

Alla moglie Teresina, ai figli e ai familiari tutti porgiamo le nostre più sentite condoglianze.

René Pronzini

Comunicati

CERCO

contatto con apicoltori che hanno fatto esperienza di reclamazioni per via delle loro api.
Tel. 091 943 12 39

Acquisto di miele ticinese

La ditta **Narimpex AG di Bienne** ci comunica che è interessata all'acquisto di miele ticinese e di aver nuovamente aumentato i prezzi rispetto allo scorso anno:

- **miele di castagno** Fr. 12.50 al Kg in secchi e Fr. 13.– in bidoni da 285 kg
- **miele di acacia** Fr. 13.– al Kg in secchi e Fr. 13.50 in bidoni da 285 kg

Come lo scorso anno, 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.

Narimpex auspicherebbe una consegna del miele di acacia già in agosto. Seguirebbe poi in autunno la consegna del castagno.

Interessati alla fornitura di **miele di acacia** annunciarsi entro il 5 luglio 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

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