



---

**Editoriale** **2**

---

**Lavori del mese** **3**

---

**Morìa di api** **5**

---

**Servizio sanitario apistico svizzero** **7**

---

**Miele umido** **10**

---

**I viaggi di AMI** **11**

---

**Lettera di una nostra apicoltrice** **19**

---

**I soldi sono come il miele** **20**

---

**Miele ritirato dal mercato** **21**

---

**Un caro saluto ad Almerio Chiesa** **22**

---

**Un ricordo di Fridolino Ramelli** **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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto:leins.ballinari@bluewin.ch)

## Editoriale



Care apicoltrici,  
cari apicoltori,

colgo l'occasione di questo mio messaggio per ricordare due persone importanti per l'apicoltura della Svizzera italiana. Qualche settimana

fa, e per una strana combinazione del destino, a pochi giorni l'uno dall'altro, ci hanno lasciato due apicoltori che fino all'ultimo hanno costituito altrettanti punti di riferimento per la pratica apistica a sud delle Alpi.

Almerio Chiesa e Walter Stocker non ci sono più. Dopo una vita consacrata con immensa passione e competenza all'apicoltura, hanno lasciato, in punta di piedi, questa esistenza terrena. Lasciano un vuoto immenso tra gli apicoltori della regione che li ricordano come dei grandi conoscitori della materia sempre pronti a dispensare consigli dall'alto di una gigantesca cultura apistica.

Da parte mia e da parte della Direttiva della Società Ticinese di Apicoltura va la riconoscenza a due uomini che tanto hanno dato all'apicoltura ticinese, alla sua diffusione e al suo progresso. Alle famiglie e a tutti i cari sono rivolte le nostre più sentite condoglianze.

Dopo il triste commiato è venuto il momento di parlarvi dell'attualità apistica stretta e di quanto ci sta tenendo occupati dietro le quinte. Finalmente qualcosa si muove, a livello nazionale, per assicurare un sostegno concreto all'apicoltura svizzera. Con un comunicato stampa del 1° settembre, l'Ufficio federale di veterinaria ha annunciato di aver avviato l'in-

dagine conoscitiva relativa al progetto di ordinanza sul sussidio al Servizio sanitario apicolo (OSSA). Anche noi entro il 23 novembre 2011 prenderemo posizione su di un servizio che ha come obiettivo di portare sostegno e maggiori conoscenze sulla salute dell'ape a tutti gli apicoltori della Svizzera e dunque anche del Ticino. Il Servizio sanitario apicolo è figlio del progetto di promozione dell'apicoltura in Svizzera del 19 giugno 2008 conseguenza, a sua volta, della mozione Gadiet depositata nel dicembre 2004. Sotto il cappello di apisuisse il servizio prenderà forma, verosimilmente, nel corso del 2012. Beh, non è un aiuto finanziario diretto agli apicoltori, come tanti avrebbero auspicato (ma da subito è stato chiaro che non ci sarebbe stato), ma è la testimonianza concreta della presa di coscienza a livello federale dell'importanza di proteggere l'ape e di fornire un quadro di sostegno all'apicoltura. Ora speriamo che questa rinnovata sensibilità verso la nostra attività riverbererà fino ai politici ed ai funzionari del nostro Cantone.

Davide Conconi  
presidente STA

## Lavori del mese



In questo mese le giornate di sole si accorciano, lasciando spazio alle nebbie mattutine e alle giornate piovose. Per l'apicoltore inizia un periodo più di riflessione che di operatività, anche se nelle giornate di sole c'è una corsa un po' frenetica per completare i lavori in apiario.

Dopo la prima metà del mese di ottobre si

prepara l'invernamento degli alveari; invernare vuol dire predisporre una famiglia di api ad affrontare nelle migliori condizioni la stagione invernale con le sue temperature rigide e il suo alto grado di umidità

Armati di affumicatore, leva e spazzola in una giornata di timido sole, iniziamo la nostra visita agli alveari: facciamo la solita pas-

seggiatina davanti agli alveari per verificare che per terra non ci siano api morte o che camminino sui fili d'erba, che non ci siano assembramenti davanti alle porticine.

In questo periodo dovremmo trovare ancora dei telaini con covata opercolata, in special modo se la regina di quell' alveare è giovane; osserviamo attentamente la covata, mentre mentalmente rispondiamo ai soliti quesiti: la rosa di covata nel telaino si presenta compatta al centro? Nel contorno di essa (sopra e ai lati) osserviamo delle scorte di miele? Ci sono scorte di polline in abbondanza? Alle estremità del telaino si presentano cellette con l'opercolo infossato e foracchiato, abbandonate dalle api?

Riteniamo di eseguire subito una prova con uno stecchino per verificare la presenza di peste americana o europea; sostituendo lo stecchino estraiamo qualche larva da qualche celletta per verificarne l'infestazione della varroa.

A questo punto prepariamo i popoli per l'invernamento. Riducendo le famiglie in base alla loro forza si tolgono i favi non coperti dalla api. Se si usa un solo diaframma si lasciano al massimo 6 telai disposti su di un lato dell'arnia. Alcuni apicoltori usano 2 diaframmi e preferiscono invernare le famiglie disponendo i favi al centro.

Prepariamoci mentalmente, più che fisicamente, al trattamento di pulizia della varroa, quando non ci sarà più covata; cosa che possiamo prevedere subito verificando lo stato di deposizione nel telaino centrale.

Il trattamento invernale, se fatto nel momento opportuno, è il più importante di tutto l'anno: ha una efficacia del 99% e un costo talmente irrisorio da non essere neppure pa-

ragonabile al trattamento tampone che si effettua a fine estate.

### Il prezzo del miele

Finita la smielatura e la cura delle api da preparare per il prossimo anno ora ci resta il miglior tempo per occuparci della vendita del nostro prezioso nettare.

Le difficoltà nella gestione dell'apiario e la moria delle api ha hanno purtroppo scoraggiato molti apicoltori, la stagione non ci ha fornito il clima ideale per un'abbondante raccolto, il miele sta diventando un prodotto difficile da produrre, questo ha migliorato il prezzo di acquisto da parte dei grossisti, dopo anni di prezzo stagnante ora possiamo pensare a qualche franco di aumento.

La commissione miele di apisuisse nella sua seduta del 31.8.2011 ha emanato la seguente proposta per i prezzi del miele al dettaglio:

Quantità	Senza sigillo Fr.	Con sigillo Fr.
Vaso da 250 gr.	6.50	7.00
Vaso da 500 gr.	12.00	13.00
Vaso da 1'000 gr.	23.00	25.00

## Ogni inverno muoiono fino al 30% di esemplari di api



### Di chi è la colpa?

Tra l'altro, anche delle radiazioni del cellulare. Ma gli apicoltori non ci stanno e sostengono che il problema sia ben più complesso. La moria delle api è un fenomeno di grande portata: negli scorsi anni il numero di api che popolano l'Europa è diminuito del 30%, come del resto negli Stati Uniti, nel vicino Oriente siamo arrivati a toccare addirittura l'85%. La scienza si è subito affrettata a trovare una denominazione per questa inspiegabile moria: ccd (colony collapse disorder), una sorta di collasso delle colonie d'api. Diverse teorie provano a spiegarne le cause: dall'inquinamento, agli insetticidi, dall'introduzione dell'aca-

ro Varroa fino alle radiazioni del cellulare. È raro trovare una spiegazione sicura al 100%. Se questa moria di api dovesse continuare, i suoi effetti sull'agricoltura potrebbero rivelarsi drammatici.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) stima che circa l'80% di tutte le piante da reddito vengano impollinate principalmente dalle api. Se un giorno questi animali dovessero venir meno, si calcola che un tale servizio «d'impollinazione» (in tutto il mondo) verrebbe a costare 153 miliardi di franchi ogni anno.

Lo scorso inverno in Svizzera sono morte il 15% delle colonie d'api, secondo l'asso-

ciazione svizzero tedesca e romancia Amici delle api (VDRB) si tratta di una perdita relativamente piccola. Nelle annate precedenti si era arrivati anche al 30%. In ogni caso gli Amici delle api ci avvertono che l'allarme non è ancora rientrato. Questa primavera, Daniel Favre ha rilanciato la discussione sulle radiazioni del cellulare in relazione alla moria d'api. Il nostro allevatore d'api, nonché consigliere del canton Vaud, ha sistemato due cellulari nelle vicinanze di un'arnia e ha constatato che le loro radiazioni hanno irritato non poco le nostre amate bestiole svolazzanti, che, in alcuni casi, hanno cominciato a radunarsi in sciami. È da tempo che si sospetta che le radiazioni elettromagnetiche dei cellulari e dei trasmettitori siano complici della moria d'api. Tuttavia, né i biologi né gli esperti di ecologia sono ancora riusciti a scoprire le sue cause; in diversi alveari gli apicoltori non trovano praticamente insetti morti, le arnie sono state abbandonate. Tutto questo li spinge a pensare che le api abbiano perso il loro senso dell'orientamento. Comunque sia, gli apicoltori non danno molto peso alla teoria delle radiazioni del cellulare: il fenomeno delle arnie abbandonate è semplice da spiegare, afferma Richard Wyss, presidente della VDRB: «Quando le api sentono che la colonia è destinata a morire, abbandonano l'alveare: sia per andare incontro alla morte che per unirsi ad un'altra colonia». Anche Thomas Amsler, esperto apistico presso l'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica (FiBL) di Frick, nutre seri dubbi sul fatto che le radiazioni elettromagnetiche del cellulare possano distruggere il senso dell'orientamento delle api. «Possono influenzare il loro comportamento, confonder-

le», dice Amsler, per cui si può arrivare a parlare «forse di un fattore, ma non di una spiegazione». Richard Wyss, il presidente degli apicoltori, non è ancora riuscito a trovare un nesso tra le radiazioni e la moria d'api: «Gli alveari di alcuni apicoltori si trovano proprio nei pressi di stazioni trasmettenti, e le loro colonie d'api godono di ottima salute». Al contrario altri apicoltori che si trovano lontano da zone abitate, hanno registrato dolorose perdite». Gli allevatori hanno anche installato una rete di oltre 20 bilance automatiche, in grado di inviare regolarmente dati alla centrale tramite cellulare. Questo programma di misurazione serve alle statistiche degli apicoltori, ma «non sembra disturbare le api»; per questo Wyss è piuttosto scettico nel ritenere il cellulare l'unica causa della moria. Secondo lui è più importante la battaglia (che dura da ormai 25 anni) contro l'acaro Varroa: questo parassita rappresenta il nemico numero uno delle apicolture. Non appena una colonia si mostra indebolita e senza difese, le sue riserve vengono saccheggiate, in questo modo le api della seconda colonia non «si portano via» solamente il miele, ma anche l'acaro. Gli apicoltori sono molto attenti a e si assicurano che ognuno di loro dichiari guerra al temuto acaro. Ad esempio un allevatore che si prende cura delle proprie api in maniera adeguata, combattendo l'acaro Varroa con l'acido formico, ha buone possibilità che le sue bestiole sopravvivano all'inverno.

[www.bienen.ch](http://www.bienen.ch)

## Il progetto di un servizio sanitario apistico svizzero

**Lo scorso primo settembre l'Ufficio federale di veterinaria ha pubblicato il progetto di Ordinanza sul sussidio al Servizio sanitario apicolo (OSSA). Nelle righe seguenti riportiamo, dalle note esplicative della bozza di ordinanza, i passaggi più salienti. Questo dovrebbe permettere a tutti di farsi un'idea più chiara della portata di questo progetto per la salute delle api elvetiche.**

«Il progetto di promozione dell'apicoltura in Svizzera, del 19 giugno 2008, elaborato in adempimento della mozione 04.3733 Promozione dell'apicoltura in Svizzera, depositata dalla consigliera nazionale Brigitta M. Gadiant il 16 dicembre 2004, prevede la creazione di un Servizio sanitario apicolo (SSA) finalizzato a promuovere la salute delle api in modo sostenibile e di conseguenza, a medio termine, ridurre il numero dei casi di epizootia. Il raggiungimento di questo obiettivo presuppone soprattutto il potenziamento delle attività concernenti la prevenzione sanitaria e la formazione.

Vi sono già servizi d'igiene veterinaria, destinati ad altre specie animali, che beneficiano di aiuti finanziari. Perciò in linea di principio questo progetto si fonda (ndr: ispira) anche sull'ordinanza del 13 gennaio 1999 sull'aiuto al Servizio consultivo e sanitario in materia di allevamento di piccoli ruminanti (OSSPR; RS 916.405.4) e sull'ordinanza del 27 giugno 1984 sul sussidio al servizio consultivo e sanitario per l'allevamento porcino (OSSP; RS 916.314.1).

Il SSA costituisce un elemento di raccordo tra le attività di ricerca (il centro di ricerche apicole della Stazione di ricerca Agrscope) e

il settore dell'apicoltura (apisuisse, organizzazione mantello delle associazioni di apicoltori), ed opera entro il quadro normativo che disciplina i provvedimenti sanitari adottati per contrastare le epizootie delle api. La creazione del SSA mira ad incentivare l'uniformità e l'efficacia delle procedure seguite in ambito di «buona prassi apicola», prevenzione sanitaria e lotta alle malattie. Il SSA deve poter esercitare la sua influenza a livello nazionale e, tramite i suoi rappresentanti, essere attivo in tutta la Svizzera. Il SSA persegue la promozione della salute delle api mellifere e, indirettamente, incentiva la produzione di miele qualitativamente ineccepibile mediante le sue attività di informazione degli apicoltori sull'impiego di medicinali veterinari e altre sostanze ausiliarie.

Le attività di consulenza svolte dal SSA comprendono l'esercizio di un servizio d'emergenza per gli ispettori degli apiari, i consulenti delle sezioni delle associazioni di apicoltura e gli apicoltori membri del SSA. Il servizio viene erogato sia telefonicamente sia per posta elettronica. Il SSA pubblica regolarmente informazioni tecniche, come ad esempio articoli specificamente dedicati a questioni di attualità. Provvede a comunicare i provvedimenti per il mantenimento della salute delle api e a pubblicare note informative.

Per rendere più accessibili le informazioni, il SSA gestisce con la collaborazione delle associazioni nazionali di apicoltura un sito Internet con contenuti specifici ed aggiornati. È previsto che anche il piano sanitario venga pubblicato sul sito Internet del SSA. I contenuti del piano sanitario verranno illustrati mediante note informative, filmati didattici,

relazioni, opuscoli e poster didattici. Si tratta di informazioni tecniche destinate agli apicoltori come pure ai consulenti delle sezioni e agli ispettori degli apiari. Tutti i membri del SSA sono tenuti a praticare l'apicoltura conformemente ai contenuti del piano sanitario.

Il SSA partecipa all'organizzazione dei corsi di formazione, perfezionamento e aggiornamento destinati agli ispettori degli apiari mettendo gratuitamente a disposizione le sue competenze specifiche. Il SSA svolge un ruolo importante anche in relazione alla formazione e al perfezionamento dei funzionari attivi in seno alle associazioni e dei consulenti delle sezioni. I corsi di formazione e perfezionamento vertono soprattutto su

tematiche come la prevenzione delle malattie delle api o l'utilizzazione conforme alle prescrizioni dei medicinali veterinari e di altre sostanze ausiliarie. Inoltre con la collaborazione delle associazioni di apicoltura e dei servizi veterinari cantonali il SSA organizza manifestazioni informative a livello regionale.

Il SSA studia le tendenze in atto nel settore apicolo a livello nazionale e l'evoluzione delle patologie della api (questa attività comprende, ad esempio, la sorveglianza delle perdite invernali). Ciò consente di identificare tempestivamente le pratiche apicole che favoriscono la comparsa di malattie. Inoltre il SSA provvede all'elaborazione di strategie di prevenzione sanitaria e di raccomandazio-

**Mvatemala 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



ni relative all'attuazione di provvedimenti di lotta alle malattie.

Grazie all'attività su scala nazionale del SSA, la consulenza, la formazione e il perfezionamento nonché l'attuazione del piano sanitario vengono svolti secondo norme e criteri uguali in tutta la Svizzera. Ciò dovrebbe garantire l'uniformità operativa e il rispetto dei criteri scientifici più recenti su cui è fondata la «buona prassi apicola».

Il budget annuale previsto per il SSA è di ca. 750 000 franchi (costi legati alla retribuzione del direttore, degli esperti e dei consulenti regionali del SSA, affitti, spese di viaggio nonché spese amministrative). La Confederazione dovrebbe finanziare fino al 40 % dei costi computabili, vale a dire 300'000 franchi. Ciò a condizione che i Cantoni si assumano una parte almeno equivalente di spese. L'importo rimanente – almeno il 20% dei costi – deve essere a carico del settore apicolo, poiché quest'ultimo è tenuto a contribuire sostenendo e finanziando il SSA. Il finanziamento del SSA da parte della Confederazione costituisce un aiuto finanziario ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 della legge federale del 5 ottobre 1990 sugli aiuti finanziari e le indennità (legge sui sussidi, LSu; RS 616.1). Dall'adempimento dei compiti assegnati al SSA risultano benefici e sgravi a vantaggio di Confederazione e Cantoni.

Tutti gli apicoltori in attività, membri della Société d'Apiculture Romande o del Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde sono automaticamente anche membri del SSA. Se lo desidera, la Società Ticinese di Apicoltura può in ogni momento entrare a far parte del SSA. In quel caso, anche i suoi soci diventerebbero membri del

SSA (nдр: in realtà questa bozza è stata preparata sulla base di una versione precedente alla dichiarata intenzione della STA di partecipare al progetto. Infatti, nella scorsa Assemblea dei Delegati di Stabio è stato dato mandato alla Direttiva di procedere con i lavori, eseguendo tutti quegli atti necessari all'integrazione della STA in tutte le fasi di pilotaggio del progetto; mentre, una ratifica definitiva, della nostra partecipazione alla fase attiva della SSA, dovrà essere votata durante la prossima Assemblea dei Delegati).

La durata di validità dell'ordinanza è limitata a otto anni. Alla scadenza di questo termine si valuterà in che misura il SSA necessita ancora degli aiuti finanziari della Confederazione.»

Il progetto di ordinanza sul Servizio sanitario apicolo (OSSA) e tutti i documenti allegati sono consultabili in Internet: <http://www.bvet.admin.ch/aktuell/01012/index.html?lang=it>

Il termine per l'inoltro delle osservazioni a questo progetto è fissato per il 23 novembre 2011. Molto ottimisticamente si può prevedere che i primi passi del SSA siano mossi nel corso del 2012. Probabilmente il Servizio sanitario apicolo funzionerà a regime a partire dal primo gennaio 2013.

## Miele umido

Annata particolare quella di quest'anno: condizioni climatiche primaverili favorevoli, molto meno quelle della seconda parte della stagione, piogge abbondanti seguite da giornate assolate e, poi, ancora piogge e sole. Alcuni apicoltori hanno problemi di umidità nei loro mieli.

Quando il miele non è abbastanza secco il rischio di fermentazione diventa elevato, il limite del 18% non dovrebbe essere superato, l'ideale sarebbe che il miele pronto da invasettare abbia un tenore di umidità attorno al 17,5%.

La conservazione dei mieli ad elevato contenuto idrico presenta sempre grossi problemi, tra i quali il più grave è appunto la possibilità di fermentazione.

Il miglior modo per evitare la fermentazione è la prevenzione. Si è sempre detto che, se si smielano favi opercolati per almeno i tre quarti della loro superficie, oppure quando il flusso nettario è terminato da alcuni giorni, si è pressoché certi di smielare un miele con umidità giusta. Poi vengono stagioni come quella di quest'anno a distruggerci anche le poche certezze che ci dà il nostro mestiere! E, allora, cosa potremmo fare?

Il modo più semplice è fare in modo che quando si tolgono i mielari essi vengano depositi in un locale (o un localino) con deumidificatore in funzione per alcuni giorni, in modo che il miele non opercolato si dovrebbe asciugare bene. Bisogna fare attenzione che i melari non siano tutti impilati stretti ma che passi bene l'aria secca tra i telai.

Una volta che il miele si trova nel maturatore diventa impossibile togliere una minima percentuale di umidità in quanto la superficie di contatto con l'aria esterna è molto limitata.

Quindi bisogna fare molta attenzione in modo di anticipare il problema.

Recentemente la tecnica deumidificazione si è andata diffondendo, in relazione agli ottimi risultati ottenuti con impianti anche molto semplici e relativamente poco costosi, ogni apicoltore si può organizzare un suo locale di deumidificazione, il volume del locale dovrebbe essere ridotto al minimo, inoltre riscaldando l'aria si facilita il processo di asciugatura.

Per poter ovviare al problema del miele umido oramai nel maturatore un nostro apicoltore ha da poco acquistato un apparecchio in grado abbassare l'umidità del prodotto fino a valori accettabili, senza inconvenienti di sorta. Si tratta di una macchina composta da una capiente vasca con dei dischi di acciaio ed un sistema di condensazione dell'aria. Con la rotazione lenta dei dischi si aumenta la superficie di contatto tra il miele e l'aria, per facilitare l'operazione il miele viene leggermente riscaldato, in modo che in poche ore si riesce deumidificare alcuni quintali di prodotto.

Chi avesse problemi di umidità può rivolgersi al nostro socio apicoltore Marco Rima, sarebbe d'accordo di mettersi a disposizione con il suo nuovo impianto.



## I viaggi di AMI - 2011 è il turno della Corsica

### AMI e la premiata ditta

#### «LUCIA-TOURS»

AMI (Ambasciatori dei mieli) non è certo una sigla sconosciuta ad apicoltori e simpatizzanti di api e mieli. L'Associazione è nota per le numerose iniziative volte ad arricchire, promuovere e divulgare la cultura del miele presso produttori e consumatori, attraverso corsi, seminari, pubblicazioni, degustazioni guidate e tutto quanto possa servire ad accrescere e diffondere la conoscenza del prodotto. Ma per ampliare le conoscenze è anche importante poter estendere lo sguardo oltre i confini del proprio abituale contesto di riferimento, e andare a curiosare in altri ambienti e situazioni che risultino interessanti sotto il profilo dell'apicoltura e della produzione di miele. È per questo che AMI include tra le sue offerte formative anche viaggi di studio in luoghi che possono essere interessanti sotto il profilo dell'apicoltura e della produzione di miele.

Sappiamo bene che l'apicoltura è arte di antichissime tradizioni e che le api in fatto di ambiente hanno gusti raffinati (quando possono permetterselo...): si può quindi facilmente arguire che i luoghi selezionati da AMI come mete per questi viaggi possiedono caratteristiche che li rendono godibilissimi anche turisticamente: Tenerife nel 2007, la Provenza nel 2008, la Sicilia nel 2010 ([www.ambasciatorimieli.it](http://www.ambasciatorimieli.it)).

Nel 2011 quella che scherzosamente e affettuosamente chiamiamo *Premiata Ditta LUCIA-TOURS* (in riconoscimento dell'infaticabile e insostituibile ruolo organizzativo svolto da Lucia Piana per la realizzazione di queste appassionanti iniziative), ci ha portato in Corsica.

La Corsica è per dimensioni la quarta isola del Mediterraneo. Politicamente appartiene alla Francia, ma per geografia e cultura è più vicina all'Italia: d'altronde per oltre 4 secoli, dal 1284 fino al periodo delle guerre di indipendenza (1729-1769) ha fatto parte, seppur con alterne vicende, della repubblica genovese, e di genovese la lingua parlata conserva importanti tracce.

Dal punto di vista ambientale la Corsica è favorita da un intreccio di fattori geografici e umani che la rendono unica. La scarsa densità abitativa (meno di 300.000 abitanti in tutta l'isola, 31 per km<sup>2</sup>) insieme alle asperità del territorio, rende relativamente modesto l'impatto antropico; circa un terzo del territorio è protetto come parco naturale, e le splendide coste sono per lo più immuni dalle colate di cemento che hanno deturpato la maggior parte dei litorali mediterranei; la ricchezza di corsi d'acqua e le peculiarità del clima, dovute alla vicinanza fra il mare e le alte montagne che occupano il centro dell'isola, contribuiscono a loro volta a dare vita ad una vegetazione particolarmente ricca e varia. Tutto ciò risulta in una natura meravigliosamente conservata, rispetto alle altre isole mediterranee, e conferisce alla Corsica un fascino straordinario. Meritatissimi quindi gli appellativi *Kallistes* (la più bella), con cui era definita dagli antichi Greci, e *Île de Beauté* (isola di bellezza), come viene chiamata in Francia.

Ma dal nostro punto di vista, quello apistico, un risvolto particolarmente interessante è che un tale contesto favorisce anche la produzione di mieli ben caratterizzati, che gli apicoltori dell'isola hanno saputo efficacemente valorizzare.

## Si parte!

Il nostro viaggio alla scoperta della Corsica e dei suoi mieli ha avuto luogo dal 17 al 23 marzo 2011, con partenza da Livorno. Il gruppo si è incontrato a Livorno la sera del 16 e, per rompere il ghiaccio, onorare la città ospitante, riprendere confidenza con gli *habitués* e fare conoscenza con i nuovi adepti, cosa poteva esserci di meglio che un buon *caciucco* alla livornese? Non possiamo qui sottacere il dettaglio che in questi viaggi, insieme al nutrimento dell'anima e della mente non viene trascurato il nutrimento del corpo, quindi tanto valeva sintonizzarsi fin dall'inizio sulla giusta lunghezza d'onda!

La mattina del 17, dopo il breve viaggio in traghetto, approdiamo a Bastia, antica sede del governo genovese, con la sua cittadella fortificata (la «bastiglia», da cui il nome della città), edificata nel 1380 e recentemente restaurata. Dopo un breve giro della cittadina ci si ritrova alla partenza del pullman, dove facciamo conoscenza con il nostro autista, il bravo e simpatico Antoine che ci accompagnerà per tutta la durata della nostra permanenza in Corsica.

La prima tappa ci porta a Corte: città storica situata al centro dell'isola fu, durante il periodo dell'indipendenza (1755-1769), capitale e sede del governo della Libera Repubblica della Corsica.

L'antica fortezza che domina il panorama, edificata nella prima metà del 1400 su di un alto sperone roccioso, ha ospitato dal 1962 al 1983 un'importante guarnigione della legione straniera, e i commerci che intorno ad essa si erano sviluppati rappresentarono in quel periodo la principale risorsa economica della città. Smobilitata la guarnigione, Corte è stata



successivamente valorizzata con la ricostituzione dell'università corsa (l'antica università vi era stata fondata nel 1765 da Pasquale Paoli, eroe dell'indipendenza corsa), e attualmente il suo sviluppo è strettamente collegato a questa forte identità di città universitaria. È proprio presso l'Università di Corte che la mattina successiva al nostro arrivo veniamo iniziati all'apicoltura e al miele corso, grazie al Seminario «AOC e AOP *Miel de Corse – Mele di Corsica*» tenuto dalla Prof.ssa Marie José Battesti del *Laboratoire de Chimie des Produits Naturels* della *Faculté de Sciences et Techniques dell'Université de Corse*, fra i principali protagonisti del processo di caratterizzazione del miele corso. Al seminario ha fatto seguito la degustazione dei mieli oggetto della denominazione protetta, guidata dalla stessa Prof.ssa Battesti e da Lucia Piana.

## Apicoltura e miele di Corsica

L'apicoltura ha sempre fatto parte delle attività agricole dell'isola, ma fino agli anni '70 gli alveari razionali erano molto pochi. Lo sviluppo di un'apicoltura moderna è stato promosso dall'associazione *U Bugnu Corsu*, costituitasi alla fine degli anni '70,

che grazie a iniziative per la formazione professionale, la difesa sanitaria degli alveari e l'ottenimento di incentivi economici, ha dato inizio a una nuova generazione di apicoltori, che ha poi progettato e ottenuto il sistema collettivo di valorizzazione del miele dell'isola attraverso l'AOC (*Appellation d'Origine Controlé*, la denominazione nazionale francese rilasciata dall'INAO *Institut National des Appellations d'Origine*). Questi produttori sono oggi raggruppati nel *Syndicat de Defense de l'AOC Miel de Corse – Mele di Corsica*, che raccoglie un centinaio dei circa 400 apicoltori dell'isola, ma quasi tutti i professionisti e semi-professionisti. In tutto si calcola ci siano 18.000 alveari e di questi 11.000 producono miele in AOC, con una produzione globale che varia tra le 250 e le 350 tonnellate all'anno.

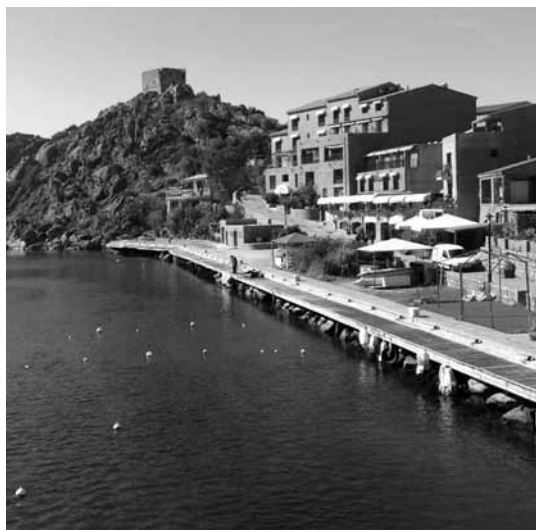
Le caratteristiche del territorio e della vegetazione della Corsica costituiscono indubbiamente il presupposto sostanziale per la produzione di mieli tipici, ma il processo che ha portato al riconoscimento ufficiale di questa tipicità è stato lungo e complesso e ha potuto giungere a compimento grazie ad una mirabile sinergia che si è istaurata fra settore produttivo e settore della ricerca, col sostegno, sul piano istituzionale, di un'attenta politica di sviluppo dell'apicoltura regionale.

Da questa collaborazione è scaturito un sistema di tutela e valorizzazione ben progettato e molto efficace, basato sia sulle specificità naturali e produttive che sulle caratteristiche organolettiche e analitiche dei mieli corsi. Sono stati condotti importanti studi per la caratterizzazione morfologica e genetica dell'ape corsa, per la caratterizzazione chimico-fisica, organolettica e melissopali-

nologica del miele (in particolare è stato realizzato uno specifico software per la classificazione dei mieli in base al loro contenuto pollinico: MELISOFT) e per l'identificazione delle risorse mellifere e pollinifere del territorio.

A partire dal 1992 è iniziato il processo per l'istituzione della denominazione di origine, e nel 1998 è stata ottenuta l'AOC; successivamente, nel 2000, in base ai regolamenti europei, è stata ottenuta la DOP (*AOP* in francese) *Miel de Corse – Mele di Corsica*. I tempi per completare tutto questo percorso non sono stati brevi: tuttavia la Corsica è stato il primo territorio europeo – e per parecchio tempo l'unico – ad avere ottenuto questo prestigioso riconoscimento per il proprio miele. Ma l'efficienza e l'efficacia con cui il processo di valorizzazione è stato gestito, non si limitano ai tempi: un aspetto sul quale vale la pena di soffermarsi riguarda la scelta delle categorie di miele oggetto della protezione. Solitamente i meccanismi di valorizzazione e promozione del miele si basano per lo più sui prodotti uniflorali, che possiedono caratteristiche meglio identificabili dal consumatore e più facilmente controllabili su basi analitiche. Per i mieli millefiori il processo di caratterizzazione e identificazione è ostacolato dal fatto che non si tratta di un prodotto definito, ma di tanti prodotti diversi (in funzione delle tante possibili combinazioni di nettari) commercializzati con uno stesso nome. Il consumatore che si rivolge al «*Miele millefiori*» si aspetta caratteristiche organolettiche 'generiche', colore ambra chiaro, sapore esclusivamente dolce, aroma floreale o fruttato, non troppo marcato... insomma una cosa color miele che sa di miele.

Di conseguenza un miele che non corrisponde completamente all'aspettativa standard (per qualche componente botanica che può conferire colore, odore o sapore 'anomali') provoca una reazione di rifiuto. Ciò non si verificherebbe se fosse possibile differenziare e tipizzare i diversi mieli millefiori e promuoverli proprio in base alle loro caratteristiche distintive, come si fa per gli uniflorali. In Corsica, dove le produzioni uniflorali sono scarse e discontinue, non era possibile basare su di esse il processo di valorizzazione: l'idea vincente degli apicoltori e dei ricercatori impegnati nell'istituzione della denominazione protetta è stata quella di diversificare e caratterizzare i mieli millefiori, trasformando così l'handicap di una produzione difforme e parcellizzata in elemento di tipizzazione. Questa capacità di volgere uno svantaggio in opportunità è stata anche frutto della già ricordata collaborazione da parte di istituzioni, settore produttivo e ricerca per il fine comune della valorizzazione del prodotto. Sono state quindi identificate sei tipologie di



miele, in funzione dell'ambiente e dell'epoca di produzione che, comportando una base vegetazionale più o meno comune, seppure con proporzioni variabili fra le diverse componenti botaniche, consentivano la definizione di un quadro organolettico di riferimento per ogni categoria:

- Miel de Printemps (miele di primavera)
- Miel de Maquis de printemps (miele di macchia primaverile)
- Miel de Miellats du maquis (miele di melata di macchia)
- Miel de Châtaigneraie (miele di castagneto)
- Miel de Maquis d'été (miele di macchia estiva)
- Miel de Maquis d'automne (miele di macchia autunnale)

Il *Miel de printemps* si produce da maggio a giugno nelle zone basse, lungo le coste o nelle poche aree pianiziali coltivate ad agrumi (essenzialmente clementine). La flora prevalente può essere costituita da agrumi o da asfodelo, accompagnati da salice, cardo, viperina, mimosa, leguminose varie e altri fiori di campo. Il miele è di colore chiaro e aroma delicato, di tipo floreale e fruttato. Rappresenta circa il 10% della produzione.

Il *Miel de maquis de printemps* si produce da maggio a luglio sulle vaste aree popolate dalla macchia mediterranea, che si estendono dalle coste alla montagna. La flora prevalente è costituita da erica, lavanda marittima e altre specie dalla macchia mediterranea. Il miele è ambrato e l'aroma è di media intensità, con toni di caramello o liquerizia. A seconda degli anni, rappresenta tra il 10 e il 20% della produzione.



Il *Miel de miellat du maquis* si produce da giugno a settembre. Nel momento della definizione della AOP le uniche melate che si producevano in Corsica erano quelle primaverili, sulla macchia a cisti delle zone litoranee o nei querceti delle zone collinari. Successivamente l'isola ha subito l'invasione della *Metcalfa pruinosa*, che ha determinato la produzione di un nuovo tipo di miele, una melata tardo-estiva, nelle zone che mantengono maggiormente l'umidità, nei fondi valle e nelle pianure costiere. La descrizione fatta nel disciplinare calza sia per le melate «tradizionali» che per quelle di oggi. Il colore del miele è ambra scuro o molto scuro, il gusto è maltato, l'aroma forte e persistente, di frutta matura. Assieme al miele di *châtaigneraie*, è la produzione oggi quantitativamente più importante, circa il 30% del prodotto in AOC.

Il *Miel de Châtaigneraie* si produce da luglio a settembre nelle zone montane interne dominate dai castagneti. Accanto al castagno,

che è la specie prevalente, possono contribuire alla formazione di questo miele le piante del sottobosco, principalmente rovo, clematide, vulneraria spinosa. Di colore ambra, è un miele dal gusto forte e persistente, con una componente amara più o meno accentuata. Questa è una delle produzioni più abbondanti (30% del miele in AOC), ma gli apicoltori sono oggi estremamente preoccupati per la diffusione del cinipide del castagno, che sta mettendo a rischio le produzioni castanicole e conseguentemente anche quelle apistiche.

Il *Miel de maquis d'été* si produce da luglio a settembre nelle alte valli della Corsica, da fioriture montane, prevalentemente dalla vulneraria spinosa (*Anthyllis hermanniae*), rovo, timo erba barona, gattaria e altre specie aromatiche. Il miele è di colore chiaro e con un fine aroma floreale, fruttato e aromatico. Rappresenta solo il 5% del miele in AOC.

Il *Miel de maquis d'automne* si produce da novembre a febbraio nelle stesse aree di produzione del *Maquis de printemps* e deriva principalmente dal corbezzolo; la flora di accompagnamento può includere edera, sal-sapariglia, *Inula viscosa*. Di colore ambra chiaro, si distingue per il gusto amaro, talora molto accentuato. La sua produzione non è costante negli anni, e non supera il 5% del miele in AOC.

Una menzione uniflorale non è ovviamente esclusa, ma solo in subordine alla denominazione di gamma: in altre parole, è possibile dichiarare «*Maquis d'automne*», cioè la tipologia, e «*Arbousier*» (corbezzolo), cioè la specificità uniflorale compresa all'interno della tipologia. Il produttore può anche scegliere di etichettare il miele con la sola indicazione generica «*Miel de Corse – Mele*

di Corsica AOC» senza ulteriori specifiche (5-10% del miele in AOC); questa è l'opzione alla quale si deve ricorrere anche quando il prodotto ottenuto si trova «a cavallo» tra più tipologie. Va infatti sottolineato che l'attribuzione all'una o all'altra categoria viene fatta dall'apicoltore sulla base delle caratteristiche produttive, ma viene convalidata (o modificata) da una commissione di degustazione in funzione della rispondenza alle caratteristiche organolettiche che definiscono quella categoria; se ad esempio un miele primaverile presentasse resti significativi del raccolto autunnale e si presentasse amaro, la classificazione sarebbe quella di «*Maquis d'automne*», piuttosto che «*Printemps*»; relativamente frequente è la riclassificazione del miele proposto come «*Maquis d'été*» alla più comune categoria «*Châtaigneraie*», a causa di piccole ma percettibili «contaminazioni» del concomitante castagno.

### Le aree di produzione del miele di Corsica

Il seminario di Marie José Battesti sui mieli di Corsica è stato seguito da due escursioni tecniche. La prima, guidata dalla stessa Prof.ssa Battesti, ci ha portato verso la Plaine Orientale, una delle poche aree pianeggianti dell'isola, dove è praticata la coltivazione degli agrumi (clementine): questa è una delle principali zone di produzione del *Miel de printemps* e qui, esattamente a Prunelli di Fium'Orbo, visitiamo l'azienda apistica di Yves Bruneau. Lungo il viaggio abbiamo l'opportunità di attraversare anche gli ambienti di produzione del *Miel de Maquis de Printemps* e del *Miel de Maquis d'automne*, apprezzando le belle fioriture di erica.



La seconda visita tecnica ha luogo il giorno seguente, 19 marzo, presso un apiario dove si attua il programma di selezione dell'ape corsa; è guidata da Jacques Boyer, del *Syndicat*, responsabile del progetto, ed è seguita da una presentazione dello stesso Boyer che illustra la metodologia seguita per il programma di selezione.

La nostra permanenza a Corte si conclude con un Seminario sulle altre specificità agroalimentari corse, tenuto presso la sede dell'INRA (*Institut National des Recherches Agricoles*). I prodotti più tipici della gastronomia della Corsica sono i formaggi e i salumi, e di essi vengono approfonditi i principali aspetti produttivi e promozionali. I diversi tipi di formaggio di fattoria (il *Casgiu Casanu*) più o meno stagionati, a pasta dura o molle, di capra o di pecora, hanno tutti una loro specialità e un loro profumo caratteristico. Il percorso di valorizzazione di questi prodotti è stato piuttosto complesso, anche perché la loro qualità è strettamente legata all'artigianalità quasi casalinga della produzione, e mal si concilia con disciplinari di produzione codificati e uniformati sotto la



santa bandiera dell'HACCP: come dire che quel particolare aroma che riconosciamo e tanto apprezziamo, se si lavora troppo «pulito»... proprio non riesce!

I celebri salumi corsi sono preparati secondo i metodi tradizionali da maiali allevati in parte alla stato brado che hanno seguito un'alimentazione a base di castagne e ghiande: il *prisuttu*, prosciutto crudo particolarmente magro, i *figatelli*, salsicce prodotte con fegato e lombo di maiale, e ancora, *lonzu*, coppa, salami e salamelle... Ma più delle parole valgono i fatti: il seminario è seguito da una «dimostrazione pratica» delle specialità già illustrateci in teoria e abbiamo così modo di degustare (e molto apprezzare!) diversi tipi di *Casgiu Casanu* e di salumi, prima di affrontare il viaggio che ci condurrà nella parte montagnosa centrale dell'isola, una delle zone di produzione dei mieli di *Châtaigneraie* e di *Maquis d'été*.

Da Corte percorriamo dunque la tortuosa strada che costeggia il fiume Golo, alla base delle più alte cime, ancora innevate, fra cui il Monte Cinto il picco di maggiore altezza dell'isola (2.706 m). A mezza costa si distingue l'antico sentiero che conduceva a Corte, detto Scala di Santa Regina.

A Lozzi, nella regione del Niolo, ci fermiamo a visitare un'azienda di produzione di farina di castagne AOC, altro prodotto tipico corso. L'azienda, *G.A.E.C Sativa*, è gestita da un gruppo di giovani che hanno fatto la scelta ideale di recuperare questa coltura isolana tradizionale; uno di loro è anche presidente del *Syndicat* della relativa AOC. Veniamo iniziati alle tecniche di produzione della farina di castagne, che qui è ottenuta secondo il metodo biologico ed è di elevata qualità,

purissima, adatta alle preparazioni più raffinate. Una seduta di degustazione tecnica guidata ci aiuta a riconoscere e identificare qualità e possibili difetti di questo prodotto. Proseguendo nel nostro itinerario, scendiamo verso la costa occidentale, e giungiamo a Porto. Da qui ci aspettano un paio di giorni a carattere prevalentemente turistico. Abbiamo modo di avventurarci fra gli arditi e suggestivi calanchi di Piana; percorriamo la strada panoramica che si snoda lungo la spettacolare costa che si articola fra Porto e Calvi, in un'alternanza di baie e promontori a picco su un mare cristallino; visitiamo la bella spiaggia di Galeria. A Calvi, in una mattina di sole e vento, saliamo alla cittadella fortificata, arroccata su un promontorio



Stahlermatten 6  
CH-6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 5110  
[www.biovvet.ch](http://www.biovvet.ch) [info@biovvet.ch](mailto:info@biovvet.ch)

# OXUVAR®

## per il trattamento invernale



- facile da preparare
- uso semplice
- molto efficace

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

roccioso che domina un magnifico panorama sul golfo e sulla città.

Il programma procede con due visite tecniche: a Lozari, nelle zone di macchia litorale a cisto, presso la mieleria di Michel Gacon, produttore di miele di *Miellat de maquis*, e al Parc de Saleccia, a nord della cittadina di Ile Rousse. Il parco, aperto espressamente per noi, poiché l'apertura ufficiale inizia solo ad aprile, ospita uno splendido giardino botanico in riva al mare, che si estende su 7 ettari; offre collezioni di flora della macchia corsa e mediterranea (olivi, rosmarini, oleandri, euforbie), nonché della flora detta dei «climi mediterranei del mondo» (Australia, Nuova Zelanda, Africa, California). L'ambiente è propizio anche alla crescita degli asparagi selvatici, e ciò stimola un incontenibile entusiasmo nell'amico Giovanni, che riesce a raccoglierne un enorme mazzo, con cui la sera prepara per tutti una gustosissima pasta!

L'indomani, 22 marzo, ultimo giorno del viaggio, ci aspetta un'escursione straordinaria: ci rechiamo, con mezzi fuoristrada, nel Desert des Agriates, ampia area prospiciente il mare, un tempo utilizzata per coltivazioni

di grano, olivi, vigne, frutteti. Dal secondo dopoguerra è rimasta totalmente abbandonata da contadini e allevatori, divenendo regno incontrastato della macchia mediterranea, che ora si estende a perdita d'occhio ed esplose in una festa di fioriture, dal bianco dell'erica all'azzurro del rosmarino, al viola della lavanda marittima. Giunti alla spiaggia di Saleccia, coloro che non optano per un riposino in riva al mare, hanno la possibilità di fare una bella passeggiata su un sentiero panoramico che si allunga tra gli scogli.

Siamo ormai sulla via del ritorno: in un'ultima sosta 'quasi' tecnica siamo ospiti dell'apicoltore Pierre Carli, a Patrimonio, e abbiamo modo di assaggiare i famosi vini della regione, prima AOC di Corsica. Giungiamo quindi a Bastia, dove ci accomiatiamo da Antoine con cui abbiamo condiviso questa intensa settimana corsa. Ottima cena per mitigare la tristezza della partenza, e la mattina seguente imbarco sul traghetto e arrivo a Livorno. Saluti, abbracci, Lucia giura che è l'ultima volta che si sobbarca la fatica di organizzare un viaggio AML... Ma lo dice sempre: speriamo che ci ripensi anche stavolta!

## 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**

## Lettera di una nostra apicoltrice

### *Miele: preferite le confezioni con chiusura sigillata*

*Da tanti anni mi occupo di apicoltura. Vendiamo il miele, oltre che a molti privati, anche a diversi negozi e mercati. Oltre alla qualità del prodotto, cerchiamo di presentarlo in modo serio dal lato igienico vendendolo in vasi sigillati che non si possano aprire senza rompere il sigillo di garanzia della qualità. Purtroppo constatiamo che in Ticino questa prassi non è da tutti rispettata e in diversi mercati (esempio Bellinzona) e supermercati si vende miele ticinese in vasi che tutti possono aprire e richiudere senza problemi. Questo sistema ottocentesco è tollerato solo in Ticino. Abbiamo sollevato il problema in diverse assemblee della società ticinese di apicoltura ma senza successo perchè, si dice, che manca la base legale per farlo rispettare. Ma se in tutta l'Europa il miele viene venduto in vasi sigillati, perchè solo in Ticino si continua a non rispettare un minimo di igiene permettendo ai male intenzionati (è già stato constatato) di aprire i recipienti, assaggiare il miele e poi richiuderli senza problemi? L'ACSI non può intervenire e chiedere l'introduzione di un obbligo?*

*E.S.-Medaglia*

\* \* \*

L'obbligo esiste già! L'Ordinanza federale sulle derrate alimentari (ODerr) al cap. 1, art. 2, lettera g, definisce la «derrata alimentare preimballata» in questo modo: «derrata alimentare confezionata o imballata prima della consegna e consegnata a consumatori

o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi e che non può essere modificata senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio».

Le confezioni di miele sono da considerarsi in questo senso «preimballate». Sebbene l'articolo di legge non sia molto chiaro, il Laboratorio cantonale lo interpreta come obbligo di disporre, anche per il miele, di un contenitore chiuso e sigillato per poter essere commercializzato. L'obbligo, quindi c'è e anche i produttori di miele lo devono rispettare. Da un nostro controllo in due grandi magazzini abbiamo verificato che questo obbligo è generalmente rispettato, con un'unica eccezione: un prodotto bio nell'assortimento Manor non è sigillato ed è facilmente apribile. La situazione è forse più critica nei mercati.

Consiglio ACSI: non acquistate prodotti confezionati che non siano sigillati o la cui chiusura non sia garantita in qualche modo, a meno che non acquistate direttamente da un vostro produttore di fiducia.

L'ACSI chiede, dunque che tutti i produttori di miele si adeguino a queste norme per ragioni di sicurezza alimentare.

La borsa della spesa 5.2011

**La direttiva STA si associa a questa raccomandazione ed invita gli apicoltori a fare uso del sigillo apisuisse.**



## I soldi sono come miele

Londra – Alveari sui tetti della London Stock Exchange: nei prossimi giorni centomila operaie in maglia giallonera si mischieranno ai broker in doppio petto e bombetta in un inconsueto quanto eccentrico esperimento di apicoltura urbana. L'iniziativa è di Xavier Rolet, il capo della borsa di Londra, che ha una personale passione per l'apicoltura: È un piccolo contributo – ha spiegato al quotidiano *Independent* – per arginare la misteriosa moria di api» che, soprattutto in Europa e negli Stati Uniti, ha raggiunto livelli record forse anche a causa dei pesticidi usati nelle campagne.

Il miele con la prestigiosa etichetta Lse sarà distribuito in dono alle società quotate in borsa. La speranza – ha detto Rolet – è che

la posizione del palazzo della borsa nel cuore della City con vista sulla cattedrale di St. Paul sia sufficientemente tiepida per permettere agli sciami di superare l'inverno volando di fiore in fiore nei parchi e le terrazze della città sul Tamigi.

Con i due alveari della City, Rolet si propone di mettere in atto quanto praticato con la sua colonia di 50 mila api allevate in Provenza. Il capo della Lse non è il solo appassionato apicoltore del Regno Unito: l'ex governatore della Banca d'Inghilterra Robin o Leigh-Pemberton e il ministro delle attività produttive Vince Cable sono entusiasti dei loro alveari.

La Regione 21.08.2011

## ***F.Ili 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



## Svizzera: 7'500 chili di miele ritirati dal mercato



FRAUENFELD - Nel canton Turgovia sono già 7'500 i chilogrammi di miele che hanno dovuto essere ritirati dal mercato per la presenza di streptomicina. Si tratta del più grande quantitativo registrato da quando, nel 2008, l'impiego di questo antibiotico è stato autorizzato per la lotta al fuoco batterico delle piante da frutta.

Finora sono stati controllati 436 campioni di miele. In 68 prove – ossia nel 15% dei casi – sono stati misurati resti di streptomicina. Il risultato è piuttosto sorprendente, soprattutto se si considera che quest'anno è stato autorizzato soltanto un trattamento con l'antibiotico, scrive oggi in una nota l'Ufficio turgovese dell'agricoltura. Negli anni scorsi i trattamenti erano stati due o anche quattro. A rendere particolarmente lento lo smaltimento naturale della streptomicina potrebbe aver contribuito il clima secco e il lungo

periodo di fioritura delle piante da frutta, ha detto all'ats il responsabile dell'ufficio Markus Harder.

L'impiego della streptomicina può rappresentare un problema per il miele prodotto dalle api che si trovano fino a un chilometro di distanza dagli alberi trattati. Nel canton Turgovia – uno dei principali cantoni frutticoli della Svizzera – esistono circa 1'000 apiari. 580 siti si trovano nelle vicinanze di frutteti e sono interessati dai controlli.

Gli apicoltori vengono risarciti per il miele ineditabile, che viene acquistato dall'associazione dei frutticoltori e immagazzinato per un anno, prima di essere eliminato. Il limite di tolleranza per il miele che deve essere ritirato dal mercato è fissato in 0,01 milligrammi di streptomicina per chilogrammo.

ATS (Foto Keystone)

## Un caro saluto ad Almerio Chiesa

Erano la metà degli anni ottanta quando noi giovanissimi apicoltori alle prime armi incontrammo Almerio Chiesa durante varie riunioni e corsi (erano gli anni dell'arrivo sul nostro territorio della Varroa). Subito fummo affascinati dal modo di comunicare semplice e schietto di Almerio e dalla sua grande personalità semplice e sempre disponibile a dare consigli a chi come noi a quel tempo ne avevamo un gran bisogno. È fine degli anni ottanta che frequentando un corso per futuri ispettori e consulenti tenuto da Almerio, la nostra amicizia si consolidò. Nel corso degli anni successivi i nostri rapporti furono molto intensi con scambi di informazioni e di esperienze specialmente nel campo della lotta alla varroa. L'apicolura Ticinese perde con Almerio un uomo dalle grandi conoscenze, un uomo che



ha dato moltissimo alla causa apicola sia formando giovani apicoltori sia trasmettendo le sue grandi conoscenze ed esperienze a tutto il settore.

Mauro Nicollerat

# RAIFFEISEN

## Un ricordo di Fridolino Ramelli

A fine luglio scorso ci ha lasciati, all'età di 87 anni, l'amico Fridolino Ramelli di Moghegno: un apicoltore di grande esperienza e competenza, maturate nel corso della sua lunghissima militanza in campo apistico. Aveva infatti iniziato negli anni 40 dello scorso secolo. Dal 1949 faceva parte della grande famiglia della STA e da questa, nel 1999, aveva ricevuto l'attestato per i 50 anni di appartenenza.

Metteva volentieri a disposizione dei colleghi, in particolare dei giovani che si avvicinavano all'apicoltura, le sue ampie conoscenze. Ricordo che agli inizi della mia attività apistica mi rivolgevo a lui per le più variate necessità ottenendo sempre, con generosità, spiegazioni convincenti e consigli utili. Contatti, questi, che si mantennero e si intensificarono negli anni. Come me praticamente tutti i colleghi, specie quelli della Bassa Valle, hanno fatto capo alle sue competenze. Lo ricorderemo quindi con grande affetto e riconoscenza.

Di carattere deciso e estroverso, partecipava con impegno alle assemblee della Sezione vallerana animandole con suggestioni e proposte sempre pertinenti: un suo ricorrente desiderio, espresso a più riprese, era quello di vedere creata in Valle una piccola scuola di apicoltura, con allevamento di regine. Per avvicinare i giovani, come lui diceva, e per le necessità di tutti gli apicoltori. Lui si metteva a disposizione, con entusiasmo, ma purtroppo il progetto, per svariati motivi, non ha avuto sviluppo e realizzazione.

E come non ricordare anche il fatto che nel corso della sua attività apistica, svolta con oltre un centinaio di popoli, aveva maturato la convinzione che la dimensione del nido



del sistema Dadant non fosse completamente adatta allo scopo, siccome non conforme alla costruzione dei favi delle api in libertà, in natura. Ecco che allora studiò e si costruì un suo personale sistema con telaini da nido aventi altezza come quelli del sistema svizzero e posizionati a «favo caldo». Era convinto, probabilmente a giusta ragione, che la nuova dimensione del nido favorisse la deposizione di covata e impedisse alla regina di salire a melario, evitando l'utilizzo delle griglie escludiregina. Era entusiasta del suo nuovo sistema che lui utilizzò con successo e che avrebbe voluto si diffondesse tra i colleghi. Purtroppo, per motivi pratici, anche questo suo desiderio non ebbe successo e diffusione, a parte un qualche singolo caso. Lo ricorderemo come un ottimo e entusiasta apicoltore e porgiamo al Figlio e alle Figlie le più sentite e sincere condoglianze.

Per la Sezione di Vallemaggia:  
Milton Sartori

## Sagra del miele nostrano ticinese

Chiasso, sabato 15 ottobre 2011

Anche quest'anno si svolgerà la manifestazione denominata «Sagra del miele nostrano ticinese». Indicativamente la terza edizione della Sagra sarà attiva durante gli orari di apertura dei negozi di Corso San Gottardo (9-17). Lo spazio di esposizione e vendita è previsto sulla superficie di Piazza Indipendenza. Per l'occasione verrà installato un capannone che riparerà tutti gli espositori dalle eventuali intemperie. Le bancarelle saranno messe a vostra disposizione gratuitamente da parte del comune e per la vostra partecipazione non verrà percepita nessuna tassa.

Chi di voi volesse partecipare con una bancarella di esposizione-vendita è cortesemente pregato di confermarci la partecipazione al più presto (non oltre il 7 ottobre), scrivendo a: Davide Conconi, via Al Pero 16D, 6852 Genestrerio, oppure inviando una mail a: [davide.conconi@rsi.ch](mailto:davide.conconi@rsi.ch) o ancora un sms allo 079 230 59 16.

---

## Compra-vendita

- Causa riduzione attività vendo 15 arnie Dadant popolate.  
Tel. 091 944 14 85
- Vendo smielatore tangenziale con motore e diverso materiale apistico.  
Tel. 091 943 37 04
- Riservate per tempo i vostri nuclei per la primavera 2012, disponibili nuclei Dadant e CH.  
Tel. 079 233 06 25 o 079 472 59 27

## SAPERI E SAPORI

Dal 18 al 20 novembre

Mercato coperto di Mendrisio

Venerdì dalle 13.00 alle 21.00

Sabato dalle 10.00 alle 21.00

Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Costo Fr. 500.-. Cerchiamo diversi apicoltori per dividere il costo.

Chi fosse interessato ad andare a vendere il proprio miele può annunciarsi subito a Davide Conconi Tel. 079 230 59 16.

---

## Sezione Locarno

– **Martedì 4 ottobre, ore 20.30**

**Ristorante FEVI Locarno**

Ci incontriamo per una chiacchierata sulla stagione apicola.

– **Domenica 13 novembre, ore 20.30**

**Ristorante FEVI Locarno**

Siete tutti invitati a partecipare alla nostra castagnata. Ci sarà una lotteria con ricchi premi.

– **Mostra biodiversità a Muralto**

Non è ancora stata fissata la data di apertura della mostra. Occhio ai quotidiani anche per le serate che si terranno al Palazzo dei congressi a Muralto sui temi di apicoltura.

– **Corso di apicoltura per principianti**

Sono sempre ancora aperte le iscrizioni per il corso che si terrà inizio 2012. Annunciarsi a Lella Marti 091 751 54 26 uff.

*Inoltre, abbiamo diversi testi interessanti da tradurre dal tedesco, fatevi avanti!*