

NEWS n. 13 del 17-11-2018 APIMARCA

Via Canizzano n. 104/a 31100 Treviso Tel. 3402791786 apimarca1@libero.it www.apimarca.it

<http://APIMARCA.blogspot.com> c.f./p.i.94099150263



Rispetta l'ambiente. Non stampare questa mail se non è necessario

Questa mail è stata inviata ad apicoltori, autorità, sanitari, enti di ricerca in apicoltura e altri di cui siamo a conoscenza dell'indirizzo mail. Qualora non si desiderasse più ricevere le comunicazioni da Apimarca, con una semplice nota provvederemo a cancellarla dal nostro elenco.

I NOSTRI VECI PREMIATI <https://youtu.be/MgjHZLv236A> Video di Fabio Vio

Nel Bellunese a memoria d'uomo non ricordano un evento di simile intensità e devastazione. Senza acqua e luce per molti giorni, è stato stravolto un territorio, i boschi rasi al suolo, molte le case scoperchiate. Alcuni apicoltori si sono trovati gli alveari capovolti a terra altri non li hanno più neppure trovati essendo rotolati via con le frane e le torrentizie precipitazioni, altri con apiari ad oggi ancora irraggiungibili .

Apimarca come primo segnale di aiuto annulla il contributo associativo dovuto per il 2019 e provvede con risorse proprie all'assicurazione r.c. per un apiario censito in BDA agli apicoltori residenti nel territorio bellunese.



L'apiario di Valerio sparso per il prato

Il Consiglio Direttivo di Apimarca, sentiti i danni e le richieste degli associati, si riserva di destinare i finanziamenti del reg CE 1308 prioritariamente ai residenti nel territorio bellunese.

Ora la richiesta di Apimarca alla Regione: il previsto progetto candito per il 2019 con le risorse della L.R. 23/94 (fac-simile del progetto cera) venga dirottato ai bisogni degli apicoltori bellunesi e gestito da Avepa. A noi della bassa, un pacco di candito in meno non fa differenza, per chi ha perso quasi tutto magari si!

VOTA FRANCESCO PANNELLA “Ambientalista dell’anno”

Per esprimere la propria preferenza entro domenica 25 novembre a favore dell’Ambientalista dell’anno è sufficiente votare attraverso il [modulo on-line](#) del sito www.premioluisaminazzi.it

Votare Panella è **votare uno di noi** che lui ben rappresenta.

Si vota entro il 25 novembre a questo link: <http://www.premioluisaminazzi.it/votazione-on-line/>

SOMMARIO

- 1) **CORSO DI APICOLTURA A FICAROLO (ROVIGO)**
- 2) **FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI TECNICI APISTICI A TREVISO**
- 3) **GLI INCONTRI DI ASSISTENZA TECNICA DI APIMARCA SUL TERRITORIO**
- 4) **CENA DI FINE ANNATA APISTICA**
- 5) **VOTA FRANCESCO PANNELLA “AMBIENTALISTA DELL’ANNO”**
- 6) **IL CENSIMENTO DEGLI ALVEARI**
- 7) **AIAAR ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI API REGINE: LA FORMAZIONE**
- 8) **IL MIELE CON ALTI LIVELLI DI ANTIOSSIDANTI E PROPRIETA’ ANTIBATTERICHE**
- 9) **LA PROPOLI**
- 10) **I CONTROLLI DEL NAS**
- 11) **REVISIONE DEI TRATTORI**

1) CORSO DI APICOLTURA A FICAROLO (RO)
Sede: Ficarolo sala Castagnari-Calza Via Garibaldi 50



La d.ssa Costanza Sartori durante la prima lezione

I prossimi incontri:

Data	Orario	Argomenti	Docenti
29-11-2018	20-23	Prodotti Legislazione HACCP	Zanon dr. Paolo Tecnico Apistico Regione Veneto
13-12-2018	20-23	Malattie Antivarroa BDA	De Podestà Luigi Tecnico Apistico Regione Veneto
16- 3-2019	15-17	Pratica in apiario	Ficarolo (RO) Via G. Puccini 561/B c/o Lorenzoni Pierpaolo

Per informazioni rivolgersi a:

Lorenzoni Pierpaolo Ficarolo (RO) cell. 3406555412 Consigliere Apimarca

Liboni Valter Salara (RO) cell. 3355306100 Tecnico Apistico Regione Veneto

2) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI TECNICI APISTICI

TREVISO c/o sala convegni Hotel Maggior Consiglio



Oltre 80 i Tecnici Apistici e altri Apicoltori, provenienti da tutte le province del Veneto, intervenuti per **la relazione del dr. Antonio Nanetti Ricercatore del CRAA su: *Le avversità dell'alveare, in particolare la varroa.***

Nanetti è stato chiaro, un ricercatore che trasmette certezze frutto delle sue/loro ricerche (dal 1979 all'Istituto Nazionale di Apicoltura ora CRAA. Questa è la ricerca che vogliamo, realmente di supporto al mondo produttivo.

Le modalità di diagnosi del livello di infestazione, come interviene lo zucchero nell'antivarroa, l'importanza dell'umidità relativa oltreché della presenza della covata, l'azione è per contatto oppure sistemica per ingestione? La durata dell'efficacia acaricida del gocciolato o della sublimazione, l'importanza del blocco di covata estivo (si perde un ciclo di covata ma si ottengono api con maggiori proteine e vitellogenina cioè maggior longevità) come dev'essere le sublimazione (*lenta* circa 2 minuti oppure *violenta* di circa 20 secondi) e non ultima per importanza la pericolosità della sublimazione per l'operatore non ben equipaggiato.

Questi ed altri quesiti hanno trovato risposta.

Di seguito le prossime date, docenti e argomenti del nutrito programma

Data	Orario	Docente	Argomento
Sabato 24 novembre	14-17	Sommaruga dr. Angelo La Cereria del Nord	Corretta lavorazione della cera d'api
Mercoledì 5 dicembre	20-23	Piana d.ssa Lucia Piana Ricerca e Consulenza	Miele: aspetti tecnologici per un prodotto di qualità

Gli incontri sono obbligatori per i Tecnici Apistici ma sono fruibili anche da altri apicoltori che vogliono approfondire le conoscenze e fare del loro allevamento una vera fonte di reddito. Con l'assidua presenza agli incontri, verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Contributo di partecipazione: un incontro € 10,00; da 2 a 5 incontri € 20,00.

3) GLI INCONTRI DI APIMARCA SUL TERRITORIO

I prossimi incontri teorici in forma aggregata (gratuiti)

Durante gli incontri verrà proiettato il video "a tavola ... col miele"

TREVISO Via Canizzano n. 104/a sede APIMARCA

Lunedì 03 dicembre ore 20.00 - 23.00

SANTA GIUSTINA (BL) c/o **Biblioteca Civica Via Cal de Formiga 31**

Giovedì 06 dicembre ore 20.00 - 22.30

PONZANO c/o scuole vecchie Via Sant'Andrà il I° venerdì del mese ore 20.30

antoniozottarel@libero.it

TARZO c/o sala pubblica Municipio Via Roma 42 (l'ultimo martedì del mese)

Martedì 27 novembre ore 20.00 - 22.30 moz.bioapicoltura@alice.it

VALLE DI CADORE c/o **Sala Consiglio Comunale, 2° piano del Municipio**

(il 2° mercoledì del mese) **Mercoledì 12 dicembre ore 20.00 - 22.30**

depodestagigi@alice.it

Altri incontri sul territorio:

CASTELFRANCO Incontri teorici: Centro Culturale- via Larga n.1- Campigo

Incontri pratici: Apiario Scuola- via Lovara (vicino Protezione Civile e C.R.I)

Martedì 04 dicembre teoria ore 20.30 e Domenica 18/11 e 16/12 ore 10 pratica;

4) CENA DI FINE ANNATA APISTICA

Ristorante San Ferdinando Via Castellana 27/29 Scorzè (VE)

Menù € 22,00 (bambini 2-8 anni € 12,00)

Aperitivo di benvenuto in tavola

Aperitivo analcolico, Salatini al forno, Olive all'ascolana, Verdure pastellate, Scaglie di Grana Padano.

Antipasto all'italiana in vassoio

Prosciutto crudo con bocconcini di bufala, Sopressa veneta, funghi misto bosco, polenta, Porchetta trevigiana con ciliegine fior di latte, Schiacciata al rosmarino.

Secondi: Grigliata mista in vassoio

Pollo, costicine, salsicce, pancetta, Polenta, Costata di manzo tagliata, Contorni di stagione.

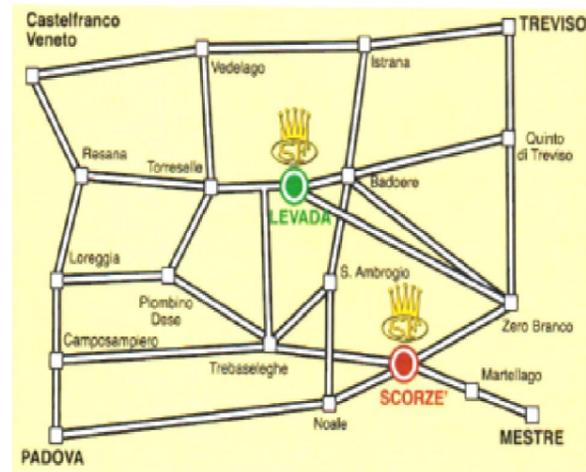
Sgroppino al limone o alla liquirizia

Torte a vostra scelta: Tiramisù, Millefoglie crema e crema al cioccolato, Crostata di frutta, Pan di spagna crema e gocce di cioccolato

Dalla cantina: Cabernet Franc, Rabosello, Prosecco e Moscato, Acqua e bibite varie. Caffè e correzioni;

Sabato 15 dicembre ore 20.00

Consegna attestati partecipazione ai corsi 2018



Prenotazioni entro sabato 8 dicembre **Dino Nardi**
cell. **3397117099** (preferibile contatto tramite
Whatsapp) email nardidino@libero.it

5) Francesco Panella in corsa per il premio Luisa Minazzi - Ambientalista dell'anno



Il premio "**Ambientalista dell'anno**", promosso da Legambiente e La Nuova Ecologia è intitolato a **Luisa Minazzi**, l'attivista di Casale Monferrato mancata nel 2010, quando aveva 57 anni, a causa di una patologia collegata all'esposizione all'amianto.

Francesco Panella si dedica da una vita alla tutela delle api. È stato presidente fino allo scorso anno dell'“Unione nazionale associazioni apicoltori italiani” animando un'ampia coalizione internazionale di allevatori, ambientalisti, scienziati, agricoltori, enti e istituzioni per un'agricoltura sostenibile e senza insetticidi sistemici.

Tramite lui viene candidato l'intero “sciame” civico che ha ottenuto a maggio lo stop dell'Ue alle tre molecole insetticide più utilizzate al mondo e nocive per questi insetti. Dalle api dipende del resto l'impollinazione dell'80% delle specie vegetali, oltre alla produzione di alcuni importanti nutraceutici come il miele o la pappa reale. E se votassimo per la biodiversità?

Per esprimere la propria preferenza entro domenica 25 novembre a favore dell'Ambientalista dell'anno è sufficiente votare attraverso il [modulo on-line](#) del sito www.premioluisaminazzi.it

Votare Panella è votare uno di noi che lui ben rappresenta.

Si vota entro il 25 novembre a questo link: <http://www.premioluisaminazzi.it/votazione-on-line/>

6) IL CENSIMENTO DEGLI ALVEARI

(Anagrafe Apistica e L. R. 23/94)

Ricorda il censimento annuale degli alveari (anche un solo alveare) posseduti nel 2018 (il modello è stato inviato con l'ultima circolare associativa, va compilato e consegnato ad Apimarca entro fine novembre 2018) Sono previste multe da € 1.000,00 a € 4.000,00 per gli inadempienti.

Il modello vale anche come domanda di adesione ad Apimarca per i neo-soci. Il censimento annuale è un servizio che Apimarca fa gratis mentre per altri aggiornamenti nel corso dell'anno (ad esempio il nomadismo fuori provincia e/o la costituzione di un nuovo apiario, viene richiesto un contributo annuale di € 10,00. Alcuni Soci si sono attivati per inserire autonomamente i dati in BDA; in questo caso, ci devono consegnare la stampata della BDA con i loro dati inseriti dal 01-11-2018.

Decreto 4 dicembre 2009, recante “Disposizioni per l'Anagrafe apistica nazionale”).



Dal 13 novembre 2018 nella BDA è attivo un nuovo quadro: “laboratorio di smielatura” come da richiesta del Ministero competente.

7) Aiaar – Associazione italiana allevatori api regine

Organizza

Autoformazione autunnale 2018
Martedì 20 e mercoledì 21 novembre 2018

Hotel Admiral, Viale Pascoli 145 – 47921 Rimini (RN)

Programma Autoformazione autunnale 2018

Martedì 20 novembre

08.30 Iscrizioni

09.15 – Apertura dei lavori. Saluti e ringraziamenti – *Daniele Greco, Presidente Aiaar*

09.30 – Programmi di salvaguardia delle sottospecie Esperienza Slovena. La selezione di una sottospecie in Purezza, report del viaggio Aiaar – *Raffaele Dall'Olio, tecnico Aiaar e Giuseppe Miranti, socio Aiaar*

11.00 – Pausa te/caffè

11.30 – Progetto Associazione Apicoltori Alto Lazio – *Rinaldo Amorosi, Presidente Associazione Apicoltori Alto Lazio*

13.00 – Pranzo

15.15 – Aree protette in Europa – *Paola Bidin, Consigliere Unaapi*

17.00 – Pausa te/caffè

17.30 – Allevamento e Gestione Fuchi – *Gabriele Marzi, veterinario/apicoltore*

18.30 – Esperienze dirette – *Aziende Aiaar*

20.00 – Cena

Mercoledì 21 novembre

09.00 – La selezione in azienda. Proviamo? – *Paola Bidin, azienda La Pollinosa*

11.00 – Pausa te/caffè

11.30 – Progetto Italian Queens facciamo il punto – *Raffaele Dall'Olio, Aziende Italian Queens*

13.30 – Pranzo

15.00 – Aree di fecondazione controllate/protette Aiaar – *Andrea Casaretto, Marco Veneroni, Soci Aiaar*

15:30 – Stazioni di fecondazione! gioie e dolori – *Alessandro Manzano*, Presidente Associazione ape carnica friulana

17.00 – Pausa te/caffè

17.30 – Centri di valutazione bilancio del primo anno e progetti futuri – *Valutatori dei Centri valutazione Aiaar, Raffaele Dall'Olio*

19.00 – Conclusioni

Ad ogni intervento seguiranno turni di domande, per favorire dibattiti, discussioni e approfondimenti.

Preiscrizione

La partecipazione è subordinata ad una pre-iscrizione tramite modulo di iscrizione, e al pagamento di una quota di partecipazione da corrispondere prima dell'inizio dei lavori:

- Quota per soci Aiaar 75,00 euro
- Quota per i non soci Aiaar 120,00 euro (costo totale di partecipazione)

I collaboratori e i familiari degli iscritti potranno usufruire della stessa quota di partecipazione degli iscritti.

Per i soci non in regola con il pagamento della quota associazione Aiaar 2018 sarà necessario il versamento delle quote in sospeso per usufruire delle tariffe di socio. La quota associativa annuale Aiaar è di 100,00 euro.

Il pagamento potrà essere effettuato con bonifico bancario sul c/c postale con la seguente intestazione:

Codice Iban : IT48M0760103000000027312610

Intestato a: Aiaar – Associazione italiana allevatori api regine

Causale: Cognome-Nome autoformazione 2018

Il modulo di iscrizione, deve essere spedito unitamente alla ricevuta di pagamento della quota di partecipazione alla e-mail segreteria@aiaar.it entro il 11 novembre, oppure con foto tramite whatsapp al 3345 865 765. Riceverete conferma della preiscrizione dalla segreteria Aiaar.

- [Modulo di iscrizione – formato word](#)
- [Modulo di iscrizione – formato pdf](#)

Iscriversi come nuovo socio

È possibile [iscriversi all'Aiaar](#) in occasione dell'autoformazione. La quota d'iscrizione è di 52,00 € (una tantum) alla quale va aggiunta la quota annuale di 100,00 €. La quota varrà per il 2019.

8) Ecco il miele con i più alti livelli di antiossidanti e con più proprietà antibatteriche

C'è un miele che possiede maggiori proprietà antibatteriche e più alti livelli di antiossidanti

Riferimento: [Southern Cross University](#). [Luigi Mondo](#) sabato 10 novembre 2018



Il miele è un dolce alimento che possiede numerose e salutari proprietà. È in molti casi una sana alternativa allo zucchero e a tutti gli altri dolcificanti – sia artificiali che naturali. Ma c'è di più. Vi sono dei tipi di miele che hanno anche proprietà 'mediche' (o funzionali): è questo il caso del miele dell'Albero del Tè, o Tea Tree, come dimostrato da un nuovo studio scientifico.

Un concentrato di antiossidanti e antibatterici

I ricercatori della School of Environment, Science and Engineering alla Southern Cross University in Australia hanno condotto uno studio in cui si è scoperto come il miele delle api che raccolgono il polline dell'albero del tè (o tea tree) è il miele con i più alti livelli di antiossidanti e con un'elevata attività antibatterica o antimicrobica. *«Abbiamo scoperto – ha spiegato il dottor David Rudd, ricercatore della Southern Cross University – che la raccolta di polline da parte delle api sugli alberi di Melaleuca ha prodotto un miele che combina un'attività antiossidante immediata e un'attività antimicrobica sostenuta e significativa anche nel miele giovane, senza dover attendere la maturazione del miele»*. Nello specifico, i ricercatori hanno osservato come il miele di tea tree (o melaleuca alternifolia) fosse più attivo e ricco di sostanze attive rispetto ad altri mieli ottenuti da fonti floreali più comuni. Inoltre, il foraggiamento da questa pianta ha anche giovato alla salute delle api domestiche, ha sottolineato il dottor Rudd.

Una dieta diversa

In genere, le api raccolgono e si nutrono di polline poi trasformato in miele raccolto da diverse fonti floreali. Alcune sono quelle più conosciute, ma ve ne sono altre – come appunto il tea tree – che sono diverse dal solito. *«Una dieta di alberi di Melaleuca è leggermente diversa da quella di cui le api di solito si nutrono – ha specificato il dottor Rudd – quindi volevamo condurre un'analisi dei batteri nel caso in cui ci fossero problemi per le api, ma abbiamo scoperto che i leggeri cambiamenti nell'intestino suggerivano che le api potevano davvero gestire bene l'albero del tè e che in realtà dà alle api una funzione immunitaria leggermente più alta, rendendole più resistenti alle infezioni batteriche e alle infezioni virali senza intaccare la funzione metabolica dell'intestino»*.

Un probiotico

Il polline e il miele degli alberi del tè *«in realtà fungevano da probiotico per il metabolismo – aggiunge il ricercatore – aumentando i benefici dei batteri difensivi immunitari, pur mantenendo i batteri del metabolismo del nettare all'interno dell'intestino delle api»*. Infine, il dottor Rudd tiene

anche a specificare che il gusto del miele è buono, con un tocco di freschezza e leggerezza. Insomma, è buono e fa anche bene.

Riferimento: [Southern Cross University](#).

n.d.r. Aniché cercare le schifezze nel miele (alcaloidi pirrolizidinici, il piombo, gli zuccheri estranei, la distribuzione di “cera spazzatura” ecc. indirizziamo la ricerca a cercare aspetti positivi. Come la richiesta del Consigliere Regionale :

CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO
DECIMA LEGISLATURA

INTERROGAZIONE A RISPOSTA IMMEDIATA N.

È POSSIBILE CHE L'IMPORTO DI 50.000,00 EURO PREVISTO A BILANCIO PER LA LEGGE REGIONALE DEL 18.04.1994 N. 23 POSSA ESSERE UTILIZZATO IN AZIONI INDIRIZZATE ALLA RICERCA DELLE QUALITÀ INTRINSECHE DEL MIELE, DELLE SUE PROPRIETÀ ALIMENTARI, NUTRACEUTICHE, MEDICAMENTOSE E NON SOLO ALLA RICERCA DI EVENTUALI ELEMENTI DANNOSI IN ESSO CONTENUTI?

presentata il 07 marzo 2018 dal Consigliere Dalla Libera Pietro

9) Propoli, i 3 benefici effetti che non ti aspetti

E' un ottimo rimedio per l'elicobacter pylori, riduce il colesterolo e l'iperglicemia e promuove la fertilità. Le ricerche scientifiche che ne attestano la sua validità.

di [Luigi Mondo](#)

ROMA – Quando si pensa alla propoli la si associa subito a un rimedio popolare contro mal di gola e raffreddore. Molti non sanno, però, che possiede moltissime altre virtù essenziali per la salute di un individuo. Per esempio, lo sapevi che la propoli migliora la fertilità? Ecco tutti gli studi scientifici che ribaltano la concezione della propoli.

Un rimedio naturale per il diabete

Secondo uno studio condotto dal professor Al Ghamdi della Cattedra di Ingegneria Abdullah Baqshan a Riyadh in Arabia Saudita, l'utilizzo della propoli può essere un ottimo coadiuvante nella cura del diabete mellito di tipo 1. Il rimedio naturale, interamente prodotto dalle api, esercita un'azione antiossidante, antinfiammatoria e analgesica utile per contrastare le complicazioni del diabete. Lo studio, condotto su modello animale, ha esaminato tre gruppi di topi di cui due erano diabetici. Solo a

uno di questi è stato somministrato un estratto solubile di propoli nella dose di 100 mg per kg di peso corporeo. I topi trattati con la propoli hanno restaurato completamente la citochina plasmatica e il profilo lipidico, che dopo un mese di trattamento era considerato nella norma. Inoltre, era notevolmente migliorata la proliferazione dei linfociti.

Un possibile rimedio contro l'*helicobacter pylori*

Un recentissimo studio condotto a ottobre del 2015 e pubblicato sulla *Revista Chilena de Infectología*, considera la propoli un possibile rimedio per combattere l'*helicobacter pylori* (considerato la causa dell'ulcera gastrica). La sostanza, spiegano i ricercatori, ha effetto anestetico, antinfiammatorio e stimolante del sistema immunitario con azione specifica sui batteri gram positivi e gram negativi. L'*helicobacter pylori* è stato associato a gastrite cronica, ulcera peptica e cancro allo stomaco. Durante lo studio sono state esaminate 22 varietà di propoli, estratte da nove regioni del Cile, su 10 ceppi di H. Pylori. Dai risultati è emerso che il 100% degli estratti erano attivi su tutti i ceppi di H. Pylori.

La propoli nel trattamento dell'infertilità

Un altro studio condotto nell'anno 2015 e pubblicato su *Reproductive Biology and Endocrinology*, ritiene la propoli un trattamento contro l'infertilità, specie per le donne di una certa età. I ricercatori ritengono che l'uso sistemico della propoli sia in grado di ringiovanire alcuni tessuti. Un'ulteriore ricerca condotta da Darin Ingels ha evidenziato come le donne che hanno assunto degli estratti di propoli per aumentare la fertilità, siano riuscite ad avere un tasso di successo superiore al 60% per il concepimento. Infine, uno studio del 2012 pubblicato su *Food and Chemical Toxicology* (Elsevier) ha mostrato come la propoli brasiliana sia in grado di aumentare il numero di spermatozoi nella dose di 3/6/10 mg per kg di peso corporeo.

10) Carabinieri NAS: controlli nel campo dell'apicoltura – denunciata una persona



<http://www.salute.gov.it>: 11 luglio 2018

Il NAS di Viterbo, al termine di una serie di accertamenti nel campo dell'apicoltura effettuati nella provincia di Rieti, ha denunciato all'Autorità Giudiziaria il titolare di un allevamento di api. L'indagato, responsabile per la produzione, il confezionamento e il commercio al dettaglio di miele, è accusato del reato di frode in commercio. I Carabinieri del NAS, a seguito di alcune analisi di laboratorio effettuato su una confezione di miele prelevata all'interno dell'esercizio commerciale,

hanno accertato che l'alimento era frutto di una miscela proveniente da diversi paesi (Italia – Cina – Indocina – Penisola Iberica), e non esclusivamente italiano come dichiarato in etichetta.

Anche i Carabinieri del NAS di Cagliari hanno effettuato dei controlli nel medesimo campo. Al termine dei loro accertamenti, i militari hanno segnalato alla competente autorità amministrativa e sanitaria il titolare di un agriturismo per omessa tracciabilità di alimenti. Durante l'ispezione, infatti, gli operatori del NAS hanno rinvenuto diverse confezioni di miele prive di indicazioni e altra documentazione necessaria a determinare la loro provenienza. Gli alimenti sono stati sottoposti a sequestro amministrativo.

11) Revisione dei trattori, forse ci siamo

Duecento agricoltori muoiono ogni anno a causa (anche) di trattori obsoleti. FederUnacoma chiede che i decreti attuativi relativi alla revisione siano approvati il prima possibile e **Centinaio assicura: "Firmerò entro l'anno"**

di [Tommaso Cinquemani](#)



Nelle imprese agricole italiane ci sono circa **1,75 milioni di trattori**. Un numero impressionante, che ci pone terzi nella classifica globale (dopo Usa e Giappone). Ma abbiamo anche un altro record, quello delle **macchine più vecchie**. L'età media delle trattrici è di **trenta anni**, mentre quelle ancora più longeve sono circa 680mila (Fonte Unacoma). E non è raro vedere in campagna **trattrici con quaranta o cinquanta anni** sulle spalle. *"Chi di noi andrebbe in giro con una automobile così vecchia?"*, si è chiesto **Alessandro Malavolti**, presidente di **FederUnacoma**, durante il convegno interno ad **Eima** dedicato al lancio del **Progetto Sicurezza** voluto della Federazione .

Sicurezza che fa rima con revisione. Firmato il decreto ministeriale del 20 maggio 2015 che impone la revisione obbligatoria dei trattori (per verificarne l'idoneità a circolare e la sicurezza per l'operatore), **il secondo decreto attuativo** non è mai arrivato. Tre anni e mezzo in cui gli agricoltori hanno vissuto il **paradosso di trovarsi fuorilegge**, ma nell'impossibilità di mettersi in regola .

In visita ad Eima il **ministro Gian Marco Centinaio** ha rassicurato tutti: *"Sul fronte della revisione contiamo di arrivare in tempi brevi ai decreti attuativi. Spero si possa chiudere entro l'anno"*.

Il ministero dell'Agricoltura, insieme a quello dei Trasporti, della Salute e all'Inail, dovranno necessariamente trovare la quadra per **identificare sul territorio le officine** in grado di verificare i requisiti minimi per la **circolazione** dei mezzi (presenza di luci e segnaletica, freni e sterzo funzionanti, etc.) e per la **sicurezza** dell'operatore (innanzitutto cinture di sicurezza e roll bar).

Un **parco macchine enorme e vecchio**, sommato ad un **basso turnover** (solo 19mila trattori immatricolati nel 2017) rendono la revisione necessaria. Certo, per molte aziende agricole questo significa **rottamare dei mezzi**, ma è l'intero settore che sta andando verso una maggiore efficienza e sicurezza dei mezzi. Basti pensare che la **Mother Regulation** europea prevede la revisione delle macchine nuove dopo quattro anni dall'immatricolazione (per i veicoli con velocità di progettazione superiore a 40 chilometri orari).

Fonte: [Agronotizie](#)

Cordiali saluti Cassian Rino Tecnico Apistico Regione Veneto