

## NEWS n. 12 del 02-11-2019 APIMARCA

Via Canizzano n. 104/a 31100 Treviso Tel. 3402791786 apimarca1@libero.it [www.apimarca.it](http://www.apimarca.it)

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



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

Con l'entrata in vigore del nuovo Regolamento Generale per la Protezione dei Dati (GDPR) (Regolamento UE 2016/679), in accordo con le nuove disposizioni, saremo autorizzati ad utilizzare i vostri dati personali soltanto previa vostra autorizzazione.

Se desiderate ancora ricevere questa newsletter, non è richiesta alcuna azione da parte vostra. Non facendo nulla, ci autorizzate a continuare a mandare le nostre *informative* al vostro indirizzo mail

In questo contesto, ci fa piacere sottolineare che i vostri dati in nostro possesso sono utilizzati esclusivamente per l'invio delle nostre *informative* concernenti la nostra attività, e non sono in nessun caso e per nessun motivo divulgati a terzi.

Se preferite non ricevere più le nostre *informative* potete comunicarci le vostre preferenze per e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica: [apimarca1@libero.it](mailto:apimarca1@libero.it), diversamente ci legittimate a proseguire nel servizio.

Se questo messaggio arrivasse due volte al vostro indirizzo e-mail o se volete segnalarci altri nominativi interessati a ricevere le nostre *informative*, mandate una e-mail a: [apimarca1@libero.it](mailto:apimarca1@libero.it).

*“Un bel paesaggio una volta distrutto non torna più,  
e se durante la guerra c'erano i campi di sterminio,  
adesso siamo arrivati allo sterminio dei campi: fatti che,  
apparentemente distanti fra loro,  
dipendono tuttavia dalla stessa mentalità”.*

Andrea Zanzotto Il grande poeta veneto (1921-2011)

### Lutto tra gli apicoltori Polesani



## SOMMARIO

- 1) **IL 10 NOVEMBRE: ASSEMBLEA DI RINNOVO DELLE CARICHE SOCIALI**
- 2) CORSO DI FORMAZIONE IN APICOLTURA A TREVISO
- 3) CONTRIBUTO ASSOCIATIVO 2020 E RIVISTE A PREZZO RIDOTTO
- 4) GLI INCONTRI DI ASSISTENZA TECNICA DI APIMARCA
- 5) CENSIMENTO ALVEARI
- 6) CONCLUSO IL CORSO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI
- 7) MIELE E BOTULINO. **ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA: "NON E' STATO IL MIELE A VEICOLARE LE SPORE CHE HANNO PERMESSO LA MALATTIA"**
- 8) TANTI UTILI CONSIGLI ..... DA NON FARE!!
- 9) FURTO DI API A CASTELFRANCO
- 10) PROVINCIA DI TRENTO: **STANZIATI € 275.000,00 PER LA MANCATA PRODUZIONE**
- 11) SEQUESTRO DI MIELE PER MANCANZA DI ORIGINE E PROVENIENZA
- 12) MIELE?? BIOLOGICO E VEGANO DALLE PATATE DOLCI

\*\*\*\*\*

# 1) ASSEMBLEA DI RINNOVO CARICHE SOCIALI

Con I° convocazione alle ore 00.01 e **II° convocazione alle ore 11.00**

## DOMENICA 10 NOVEMBRE

**in Via Terraglio 140 c/o Sala Convegni Hotel Maggior Consiglio**

Ore 8.30-10.00 registrazione dei presenti

**Ore 9.00 Relazioni: L'ASSISTENZA TECNICA IN APICOLTURA**

Interventi dei Tecnici Apistici Apimarca e altri interventi

**L'Assistenza Tecnica in Veneto: cosa prevede la DGR 1158 del 06-8-2019**

CASSIAN Rino Tecnico Apistico Veneto

**Un anno di apicoltura in Australia: la mia recente esperienza in una grande azienda apistica**

BRUNI Fabio Tecnico Apistico Veneto

**L'ape e l'attuale contesto ambientale:** LAZZARIN Silvano Tecnico Apistico Veneto

**Premiazioni "15° fedeltà Apimarca" dal 2004 al 2019 socio Apimarca**

**Ore 11.00 Rinnovo cariche sociali** col seguente Ordine del Giorno:

- 1) Relazione del Presidente uscente;
- 2) Presentazione delle candidature;
- 3) Votazioni per il rinnovo delle cariche sociali;
- 4) Proclamazione degli eletti.

**Delibera del Consiglio Direttivo di Apimarca:** Oltre ai primi cinque eletti come da statuto, al fine di garantire la rappresentatività territoriale avendo Apimarca soci in tutte le province del Veneto, vengono aggiunti come "consiglieri aggregati" ulteriori nominativi attingendo in ordine decrescente dai primi non eletti dalla votazione, in modo da avere come somma un consigliere ogni 100 soci o frazione di cento per ogni provincia veneta.

Provincia	Rappresentatività in Consiglio Direttivo in base a soci
TV	4
VE	2
BL	2
PD	1
RO	1
VI	1
VR	1
<b>Totale complessivo</b>	<b>12</b>

Il rinnovo degli organismi associativi è uno dei momenti più importanti e partecipativi della vita di un'associazione, i Soci sono chiamati ad individuare una squadra capace di dirigere con impegno e autorevolezza Apimarca per il prossimo triennio. Al fine di incentivare la partecipazione, **ai soci presenti e registrati che si intrattengono fino alla proclamazione degli eletti, verranno distribuiti gratuitamente ben 600 kg di candito in buste da 1 kg.** (In questo caso la delega non vale).

Dallo Statuto Apimarca: *I soci possono farsi rappresentare per delega da un componente del proprio nucleo familiare o da altro associato...Ogni Socio potrà essere portatore di una sola delega...Il Consiglio Direttivo è composto da 5 membri..* Eletti ed elettori possono essere i soci Apimarca al 28 agosto 2019.

\*\*\*\*\*

## 2) CORSO DI FORMAZIONE IN APICOLTURA

(iscrizione quanto prima, fino ad esaurimento posti Cell. 3402791786 [apimarca1@libero.it](mailto:apimarca1@libero.it))

Il corso mira a fornire le nozioni per poter affrontare la conduzione, da un alveare ad un intero apiario, nell'intera annata apistica. La partecipazione è riservata a **massimo 30 apicoltori** ma **potranno partecipare anche non apicoltori**. Con la frequenza dell'80% delle ore programmate, verrà consegnato un **diploma di partecipazione** valevole anche come formazione obbligatoria aziendale da inserire nel manuale di autocontrollo aziendale (ex libretto sanitario) ..

**La partecipazione è gratuita ma con obbligo di presenza e puntualità per gli iscritti.**

**Sede teoria Treviso Via Canizzano 104/a**

**Sede pratica Montebelluna Via**

<b>CORSO DI FORMAZIONE A TREVISO gratuito</b>			
Data	Orario	Argomenti	Docenti
Lunedì 16-12-2019	20-23	L'Ape, l'Arnia, l'Alveare BDA	Sartori d.ssa Costanza
Lunedì 20-01-2020	20-23	Conduzione e Attrezzature	Lazzarin Silvano
Lunedì 17-02-2020	20-23	Prodotti tracciabilità manuale autocontrollo	Sanvido d.ssa Valentina
Lunedì 24-02-2020	20-23	Malattie e Antivarroa	Gazzola Giacinto
Marzo 2020		Pratica in apiario	Gallina Gianni c/o Montebelluna

**Al corso è abbinato il viaggio di studio in occasione di Apimella a Piacenza domenica .. marzo 2020**

\*\*\*\*\*

## 3) CONTRIBUTO ASSOCIATIVO 2020

Comprensivo di un apiario assicurato con la Cattolica assicurazioni

**SOCIO ORDINARIO € 10,00 Contributo associativo 2020**

Altri apiari assicurati € 4,00 l'uno (indicare il luogo)

Abbonamenti collettivi: L'APIS € 20,00 Rivista Naz.le Apicoltura € 25,00 con pdf; solo pdf € 12,00  
L'Apicoltore Italiano € 18,00 Vita in Campagna € 35,00. € 43,00 con supplementi. € 53,00 + Casa

**Ai Neo Soci quale regalo di benvenuto in APIMARCA una maschera da apicoltore.**

**Pagando il contributo associativo entro il 14-12-2019 viene assicurato l'apiario dal 10-01-2020, si ha diritto all'abbonamento collettivo alle riviste e la tessera associativa che riserva sconti in negozi convenzionati.**

Pagando entro il 31-3-2020 viene assicurato l'apiario dal 10-4-2020. L'apiario assicurato è quello censito BDA. In presenza di più apiari censiti viene assicurato quello indicato dall'apicoltore; se non indicato, quello coincidente con la residenza; se non coincidenti, quello con il maggior numero di alveari. Qualora il socio si trovasse nell'impossibilità del versamento del contributo associativo, causa la persistente crisi economica, informi il presidente che, con la dovuta riservatezza, provvederà comunque al suo inserimento negli elenchi associativi.

\*\*\*\*\*

## 4) ASSISTENZA TECNICA

### I prossimi incontri (gratuiti)

**TREVISO** Via Canizzano n. 104/a sede APIMARCA

Lunedì 04 novembre e 02 dicembre ore 20.00 - 23.00

**SANTA GIUSTINA (BL)** sala riunioni piscine comunali 

Giovedì 07 novembre e 05 dicembre ore 20.00 - 22.30

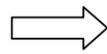
**PONZANO** c/o scuole vecchie Via Sant'Andrà il I° venerdì del mese ore 20.30 [antoniozottarel@libero.it](mailto:antoniozottarel@libero.it)

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

Martedì 26 novembre ore 20.00 - 22.30 [moz.bioapicoltura@alice.it](mailto:moz.bioapicoltura@alice.it) posocco.l.87@gmail.com,

**LOZZO DI CADORE** c/o Palazzo Pellegrini Via Padre Marino ore 20.00-22.30

Mercoledì 13 novembre e 11 dicembre. [lorusso.andrea@tiscali.it](mailto:lorusso.andrea@tiscali.it)



**Incontri in collaborazione con APAV Servizi Associazione  
Associazione Apicoltori della Provincia di Venezia**

**DOLO** c/o Coldiretti via Vego Scocco 6.....ore 20.30-22,30 il I° mercoledì del mese

Mercoledì 06 novembre e 04 dicembre [matteobertan@iclaud.com](mailto:matteobertan@iclaud.com)

**MARTELLAGO** c/o sala parrocchiale di Martellago ore 20.00-22.30 il 2° mercoledì del mese

Mercoledì 13 novembre e 11 dicembre. [almerinopagnin@libero.it](mailto:almerinopagnin@libero.it)

Altri incontri sul territorio:

**CASTELFRANCO** Incontri teorici: Centro Culturale via Larga n.1- Campigo [pberlese06@gmail.com](mailto:pberlese06@gmail.com)

[nardidino@libero.it](mailto:nardidino@libero.it) Incontri pratici: Apiario Scuola- via Lovara (vicino Protezione Civile e C.R.I)

Martedì 05 novembre teoria, domenica 20 ottobre pratica.

\*\*\*\*\*

## 5) CENSIMENTO ALVEARI

(Anagrafe Apistica - Legge Regionale 23/94)

Con l'ultima circolare è stato inviato o stampato precompilato relativo al censimento annuale degli alveari posseduti nel 2019 **da consegnare ad Apimarca entro fine novembre 2019.** **Controllare i dati precompilati.** Agli inadempienti sono previste multe da € 1.000,00 a € 4.000,00. 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 riportante i loro dati inseriti dal 01 novembre 2019 a fine anno.

\*\*\*\*\*

## 6) CORSO Piccole Produzioni Locali

### MODELLO 4 oppure ALLEGATO C?

TITOLO MODULO	ARGOMENTO TRATTATO	DOCENTE
NORMATIVA	Le norme e le opportunità di cui alla DGR Regionale sulle "PPL venete". La responsabilità dell'OSA in merito alla sicurezza alimentare.	BELTRAME JACOPO
BUONE PRASSI	Le buone prassi di igiene nell'allevamento, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" compresa l'etichettatura <b>TEORIA</b>	BELTRAME JACOPO
PROCESSI PRODUTTIVI	Microbiologia, tecnologia alimentare, il processo produttivo, i criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti <b>TEORIA</b>	SALVIATO GIUSEPPE
PROCESSI PRODUTTIVI	Microbiologia, tecnologia alimentare, il processo produttivo, i criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti <b>PRATICA</b>	SALVIATO GIUSEPPE
PIANO DI MONITORAGGIO	Piano di monitoraggio dei prodotti: modalità di campionamento, valutazione esiti attraverso il sito <a href="http://www.pplveneto.it">www.pplveneto.it</a> nell'area riservata <b>TEORIA e PRATICA</b>	FAVRETTI MICHELA
BUONE PRASSI	Le buone prassi di igiene nell'allevamento, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" compresa l'etichettatura <b>PRATICA</b>	CREMASCO STEFANO

Interessante e completo il programma del **corso PPL appena concluso**, utilissimo.

L' Az. U.L.S.S. 2 Veneto - Marca trevigiana ha istituito gli uffici PPL e Semplificazione Micro-Imprese Alimentari: per contatti:

- 1) [ppl@aulss2.veneto.it](mailto:ppl@aulss2.veneto.it)
- 2) [semplificazione.microimpresealimentari@aulss2.veneto.it](mailto:semplificazione.microimpresealimentari@aulss2.veneto.it)

Esiste anche un sito per le Microimprese Alimentari:

<http://www.ulss.tv.it/web/ulss-2-marca-trevigiana/semplificazione-microimprese-alimentari>

**Il modello 4 cartaceo è sostituito con quanto viene creato (stampato) dalla Banca Dati Apistica (allegato C) quando un apicoltore deve registrare gli spostamenti che avvengono al di fuori della provincia.**

dott. Jacopo Beltrame  
Direttore f.f. Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale  
Az. U.L.S.S. 2 Veneto - Marca trevigiana

\*\*\*\*\*

## **7) ISS: MIELE e BOTULISMO**

**Istituto Superiore di Sanità: “...pur essendo stato assunto un prodotto (il miele) che conteneva spore potenzialmente pericolose, non è stato il miele a veicolare le spore che hanno permesso la malattia” ...**



**LINEE GUIDA  
PER LA CORRETTA PREPARAZIONE  
DELLE CONSERVE ALIMENTARI  
IN AMBITO DOMESTICO**



**Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo**  
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma  
Tel. 06 49902254 (notturni e festivi 06 49902441) Fax. 06 49902045  
E-Mail: [cnr.botulismo@iss.it](mailto:cnr.botulismo@iss.it)

### **Il miele**

*Il miele è l'alimento che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie e lasciano maturare nei favi dell'alveare.*

*Il miele può essere classificato in due tipologie principali: di nettare e di melata. Il miele di nettare viene prodotto a partire dal nettare dei fiori, quello di melata dalle secrezioni zuccherine delle piante.*

*A livello chimico nel miele sono stati identificati oltre 300 composti diversi. La maggior parte di essi è rappresentata da zuccheri (75-80%), acqua (16,5-18,5%), sali minerali (0,1-1,5%), acidi organici (0,1-0,5%) e tracce di componenti dell'aroma e di vitamine.*

*Il miele è noto per le sue proprietà antibatteriche dovute all'elevata concentrazione zuccherina, al pH acido e all'azione dell'enzima glucosio ossidasi che, a partire da glucosio, in particolari condizioni produce acqua ossigenata e acido gluconico. Proprio l'acqua ossigenata accumulata nel miele, svolgerebbe la sua attività antimicrobica. Altre caratteristiche benefiche del miele come l'effetto emolliente, blandamente lassativo ed epato-protettore possono invece essere ricondotte al suo contenuto in fruttosio.*

*Il miele viene utilizzato come dolcificante in una serie di prodotti da forno. A livello domestico viene utilizzato frequentemente per dolcificare il latte e gli infusi per lattanti, oppure viene messo sul succhiotto dei neonati utilizzandolo come calmante.*

*È ormai diffusa tra le mamme e tra i pediatri la precauzione di evitare il consumo del miele in bambini fino al raggiungimento di un anno di età, per prevenire il botulismo infantile. È bene però fare delle considerazioni circa questa correlazione.*

*Innanzitutto il botulismo infantile, contrariamente a quello alimentare, non è un'intossicazione (avvelenamento), in quanto la tossina viene prodotta in particolarissime e rarissime circostanze nell'intestino del neonato e quindi viene assorbita provocando l'insorgenza della malattia. La fonte del botulismo infantile quindi non è la tossina ma le spore, che si trovano naturalmente nell'ambiente e nella polvere e che possono venire a contatto anche con il neonato. La loro germinazione, moltiplicazione e conseguente produzione di tossina nell'intestino sembrerebbe possibile solo grazie ad un dismicrobismo intestinale (alterazione del numero totale dei microrganismi costituenti la flora microbica intestinale e del rapporto tra le varie specie naturalmente presenti nell'intestino) che ridurrebbe il normale effetto antagonista della popolazione intestinale autoctona nei confronti dei clostridi produttori di tossine botuliniche.*

*Il miele, essendo un prodotto naturale, può contenere le spore di clostridi produttori di tossine botuliniche, le quali però, date le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto, restano quiescenti e non sono in grado di germinare, crescere e produrre tossine. Pur tuttavia, l'ingestione di miele contaminato con i clostridi produttori di tossine botuliniche può costituire un veicolo per l'introduzione delle spore nell'intestino del neonato. Considerando che l'eliminazione del miele dalla dieta di questa fascia di popolazione non costituisce un problema di natura sanitaria o nutrizionale, viene consigliato di evitarne l'impiego. Tale alimento rimane però un prodotto naturale che può essere consumato da ragazzi e adulti senza alcun rischio per la salute.*

---

*Inoltre, dall'analisi dei dati epidemiologici relativi al botulismo infantile in possesso presso il Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità, risulta che dei 37 casi di botulismo infantile confermati in laboratorio dal 1984 al 2013, il miele era stato consumato, nei giorni precedenti alla comparsa della sintomatologia del botulismo, da 22 neonati. È stato possibile analizzare in laboratorio il residuo del miele consumato soltanto in 20 casi e solo 5 volte è risultato positivo. In 4 casi però il microrganismo isolato dal miele e quello isolato dalle feci del neonato erano completamente diversi, a dimostrazione che, pur essendo stato assunto un prodotto che conteneva spore potenzialmente pericolose, non è stato il miele a veicolare le spore che hanno permesso la malattia. Le ultime evidenze della letteratura scientifica, confermate anche dalle osservazioni condotte in Italia, dimostrano, infatti, che il veicolo più probabile delle spore nei casi di botulismo infantile è la polvere domestica. In conclusione, pur consigliando di evitare l'uso del miele in bambini con età inferiore ad un anno, si ribadisce che il miele non è un prodotto pericoloso per ragazzi ed adulti.*

## 8) TANTI CONSIGLI ..... da non fare!!

Leggendo un mensile di apicoltura di Settembre 2019 mi sono detto: **TANTI UTILI CONSIGLI ..... ma, da non fare!!**



**a pag 21: Melario e favi per terra, i nostri manuali di autocontrollo lo vietano**

Un metodo decisamente valido per il contrasto a questo temibile acaro consiste nel somministrare 50 ml di acido ossalico al 3% (in soluzione con acqua e glicerolo), ricordiamo che sul mercato c'è Api Bioxal nello spazio interfavo e contestualmente inserire due strisce di Apivar o Apitraz, che

**a pag 25 acqua e glicerolo col 3% di ossalico è un chiaro invito ad utilizzare un prodotto *fai da te* in quanto il prodotto al glicerolo della Chemicals Laif è al 4,2%**



Test di controllo dell'infestazione di varroa con zucchero a velo e diatomea. Spesso si fanno inutili trattamenti perché non si conosce la reale infestazione da varroa delle famiglie.

**a pag 15 per il calcolo del livello di infestazione da varroa ci sono metodi e prodotti ammessi (apibioxal gocciolato, caduta naturale, metodo ZAV zucchero a velo ecc)**

Alla fine dell'inverno, quando le famiglie si presentano su almeno tre telai di covata, provvedo a fare pulizia togliendo telai vecchi e avviando un graduale inserimento di fogli cerei nuovi. In questa fase do il via al trattamento inserendo una vaschetta di timolo in gel a cui segue un gocciolato di acido ossalico.

**a pag 20 a fine inverno con 3 favi di covata una vaschetta di timolo in gel cui segue un gocciolato di ossalico.**

Un metodo decisamente valido per il contrasto a questo temibile acaro consiste nel somministrare 50 ml di acido ossalico al 3% (in soluzione con acqua e glicerolo), ricordiamo che sul mercato c'è Api-Bioxal nello spazio interfavo e contestualmente inserire due strisce di Apivar o Apitraz, che

**a pag 25 il trattamento invernale: apibioxal gocciolato e contestualmente inserire due strisce di apivar o apitraz.**

**N. d. R. Poi ci sarebbe il trattamento estivo sempre in abbinata ..... ma quanti sono i trattamenti annuali alle api?**

\*\*\*\*\*

## 9) FURTO DI API A CASTELFRANCO VENETO

MARTEDÌ 29 OTTOBRE 2019  
LA TRIBUNA

SALVAROSA

# Apicoltore nel mirino dei ladri blitz notturno, rubati sei sciami

La vittima è Giovanni Bortignon, 82 anni, che da sessanta opera nel settore. Il valore della "refurtiva" è di 600 euro. «Bastava chiedere e le avrei regalate»

Ella Cavarzan

CASTELFRANCO. Giovanni Bortignon fa l'apicoltore da 60 anni. Alla veneranda età di 82 anni, portati egregiamente, non gli era mai successa una cosa del genere: ben sei famiglie di api gli sono state rubate. Un raid notturno alla popolazione di api che teneva vicino ai Prai di Godego, un'area silvestre famosissima per le sue praterie intervallate da polmoni verdi. Un furto che per i meno



Giovanni "Nani" Bortignon tra le cassette delle sue api

intenditori si aggira attorno ai 600 euro, perché una famiglia di api popolosa può aggirarsi attorno ai 100 euro nel mercato dell'apicoltura.

«Sono stati degli esperti apicoltori», spiega Giovanni, residente a Salvarosa e conosciuto da tutti come "Nani". La refurtiva è stata portata via con perizia: «Hanno lasciato le cassette al loro posto, ma hanno rubato le famiglie di api al loro interno con tutti i telai per il miele e le covate», spiega Giovanni, «significa che erano api-

coltori e che disponevano di cassette standard per insediare le popolazioni di api nelle nuove dimore».

L'apicoltore di Salvarosa ha circa una quarantina di cassette sparse in tutto il territorio castellano e da una vita partecipa ed è iscritto all'associazione apicoltori castellani. Un uomo pacato, innamorato della terra e del lavoro nei campi. Un uomo buono che affronta il furto senza adirarsi e con una pacatezza d'altri tempi. «Ho denunciato ai Carabinieri di Castelfranco il furto», spiega Giovanni, «credo sia giusto». Poi, si presta a una considerazione sul malto: «Se i ladri avevano bisogno di famiglie di api, bastava me lo chiedessero senza venire a rubare. Tutti sanno che in primavera, quando gli sciami sono più forti, è un attimo farli figliare con una nuova regina e avrei volentieri regalato gli sciami».

In effetti, non è nuova la disponibilità di Giovanni nell'aiutare altri apicoltori, soprattutto se giovani e desiderosi di mettersi a produrre miele. «Ho già regalato molti scia-

mi», racconta Giovanni, «l'altro giorno ne ho regalati due a una ragazza di 28 anni da Godogo che ha iniziato a curare due cassette, tempo addietro altre quattro a un ragazzo di Fanzolo. Bastava chiedere».

Nessun rancore tra le parole di "Nani", anzi, la convinzione che i ladri avessero i loro motivi vista la difficoltà della professione vincolata alle stagioni e alle fioriture. «Sicuramente i ladri erano apicoltori che avevano bisogno di famiglie da far subentrare ad altre morte. In questo periodo dell'anno alcuni sciami muoiono e molto probabilmente hanno rubato per questo», racconta Giovanni, «è sempre più difficile per le api trovare campi fioriti o la diversificazione naturale idonea per raccogliere il polline, ma in tutti ci si aiuta, ed io ho sempre aiutato». Ovviamente, continuerà a produrre l'ottimo miele che molti a Salvarosa conoscono e attendono ogni anno. Anzi, è già pronto a ripopolare le cassette vuote per ridare inizio alla produzione a fine inverno. —

© FONDAZIONE DIRITTI RISERVATI

\*\*\*\*\*

**10) PAT \* APICOLTORI: « NUOVI CRITERI PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI, LE RISORSE STANZIATE AMMONTANO A 275 MILA EURO »**



<https://www.agenziagiornalisticaopinione.it> 11-10-2019

**Provincia Autonoma di Trento.** Apicoltori: nuovi criteri per la concessione di contributi per i danni da avverse attività atmosferiche. Decisione della Giunta su proposta dell'assessore Zanotelli.

Via libera oggi dalla Giunta provinciale, su proposta dell'assessore all'agricoltura Giulia Zanotelli, ai nuovi criteri per la concessione di contributi ad agricoltori attivi nel settore dell'apicoltura che abbiano subito dei danni a causa di avverse condizioni atmosferiche. Le domande dovranno essere presentate dal 15 ottobre al 15 novembre 2019. Le risorse stanziati ammontano a 275.000 euro.

“Come noto, le abbondanti piogge e le temperature notevolmente inferiori alla media della scorsa primavera, in particolare nel mese di maggio, hanno fortemente danneggiato la produzione di miele – sottolinea l'assessore Zanotelli – calata fino al 70-80%. L'Osservatorio nazionale del miele ha stimato una perdita di circa 2 chili di miele di melo per alveare e un azzeramento della produzione di miele di acacia. Il provvedimento di oggi era dunque molto atteso e contribuirà ad alleviare le sofferenze del settore”.

**Possono beneficiare dell'aiuto previsto le imprese agricole singole e le società. L'indennizzo è destinato ad agricoltori che possiedono un numero minimo di 40 alveari, in regola con il censimento della banca nazionale dati per l'agricoltura. L'indennizzo è calcolato in euro 25 per alveare, con un limite massimo di 20.000 euro.**

\*\*\*\*\*

## 11) Sequestrato miele: mancavano origine e provenienza



<https://catania.livesicilia.it> Lunedì 14 Ottobre 2019

**CATANIA. I controlli svolti ultimamente dai carabinieri del Nas di Catania ad alcune aziende apistiche del territorio etneo** hanno portato a segno il sequestro di diverse decine di tonnellate di miele semilavorato per il quale non era stata minimamente dimostrata l'origine e la provenienza, in violazione della procedura di rintracciabilità commerciale. La cosiddetta "filiera alimentare", cioè quel sistema di informazioni, obbligatorio per legge dal 2005, che permette ai consumatori non solo di conoscere le caratteristiche qualitative del prodotto, ma anche la provenienza e l'esatta origine, a garanzia della genuinità e salubrità dell'alimento in tutte le fasi di produzione, trasformazione e vendita. I produttori ed i commercianti sono tenuti ad informare il consumatore finale, apponendo un'etichetta dalla quale ci si può accertare della natura dell'alimento, dello stabilimento produttivo, della zona di provenienza, dell'eventuale presenza di allergeni ed altre caratteristiche salienti.

**L'intero quantitativo è stato pertanto sottoposto a vincolo sanitario con la collaborazione di personale medico del locale distretto veterinario dell'ASP** con il quale sono stati prelevati alcuni campioni di miele da sottoporre ad analisi chimiche per accertare la conformità e salubrità del prodotto. L'attività di controllo dei Carabinieri del NAS di Catania sarà continuata assiduamente sul resto del territorio, a tutela di quei cittadini che, convinti di acquistare prodotti originari e naturali, potrebbero inconsapevolmente imbattersi in forniture agroalimentari che nulla hanno a che vedere con il contesto geografico in cui vengono presentati.

\*\*\*\*\*

## 12) Niente api per il miele biologico e vegano ricavato dalle patate dolci

<https://www.innaturale.com>

**D'vash Organics** è l'azienda di Los Angeles che ha ideato questo nuovo miele vegano e biologico ricavato dalle patate dolci. L'idea è stata quella di creare un'alternativa naturale e, soprattutto cruelty free, agli amanti del miele, specialmente a quelli che vi avevano rinunciato per **questioni etiche**. Infatti, non molti lo sanno ma non si tratta di un prodotto vegan, dato che si avvale delle api e – a detta di alcuni vegani – anche di pratiche non propriamente piacevoli per gli insetti. Il nuovo prodotto risponde a questa esigenza, con il valore aggiunto di un  **tocco speziato**.



**Il miele vegano e biologico è ricavato dalle patate dolci Carolina**, o più correttamente, dal loro nettare al quale viene aggiunto del **pepe di Cayenna** per conferire un gusto ancora più interessante. La *texture* del prodotto è la stessa del miele tradizionale e come quest'ultimo può essere utilizzato. Ma c'è un'altro vantaggio: il contenuto di zuccheri. Questo speciale miele vegano e biologico, infatti, contiene il **25% in meno di zuccheri**, il che non è male per la salute. Oltre a prestarsi a essere consumato da solo, questo derivato delle patate dolci è perfetto anche come dolcificante e da aggiungere in diverse pietanze in cucina. Non ci vuole altro che fantasia e voglia di sperimentare, con la coscienza di **fare bene all'ambiente e alle api**. Il miele vegano e biologico dalle patate dolci è una novità che vale davvero la pena provare come alternativa green e amica delle api.

**N.d.R. Miele vegano e biologico??**

Cordiali saluti    Cassian Rino    Tecnico Apistico Regione Veneto