



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

Questa mail è stata inviata ai sensi dell'art. 9 del decreto legislativo 9 aprile 2003 n. 70 ad apicoltori, autorità, sanitari, enti di ricerca in apicoltura ed altri presenti in elenchi e servizi di pubblico dominio pubblicati in internet. Qualora Lei non desiderasse più ricevere le comunicazioni da Apimarca, può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del codice della privacy e con una semplice nota provvederemo a cancellarla dal nostro elenco che, non comporta alcun impegno ed è completamente gratuito.

Sommario: 1) CONVEGNO CON MICHELE CAMPERO IL 18 MARZO

2) CIRCOLARE SUI RESIDUI DA ANTIBIOTICI

3) MAIS OGM DANNOSO PER L'UOMO.

4) LA NUTRIZIONE PROTEICA.

5) APICOLTORE ELABORA "BOTOX NATURALE" COL VELENO D'APE.

6) TABELLA CALCOLO ALVEARI ALLEVABILI.

7) INCENDIO IN UNA AZIENDA APISTICA.

8) UNA NUOVA SELEZIONE PER LE API di *Giuliano Stracci*.

9) LO ZUCCHERO FA MALE COME ALCOOL E FUMO, MEGLIO IL MIELE

10) UN SIMPATICO FILMATO ORA CHE L'8 MARZO E' PASSATO.

1) CONVEGNO CON MICHELE CAMPERO

In occasione di Agrimont APIMARCA propone la relazione di Michele Campero e il suo "Osservare capire e poi agire", tanti logici interventi per salvaguardare il superorganismo alveare. Agli apicoltori si richiede un ulteriore sforzo conoscitivo finalizzato ad una conduzione biorispettosa, senza chimica.

Domenica 18 marzo 2012

AGRIMONT Via del Parco 3 Longarone (BL)

Sala Convegni

9.00– 9.30 Registrazione dei presenti

Programma :

9.30 Saluti e introduzione al convegno *Cassian Rino presidente Apimarca*

Relazioni:

9.45 **L'Apicoltura logica e razionale**
con *Michele Campero*

12.00 Dibattito

12. 30 “**Protocollo Antivarroa Apimarca**”

Video di Fabio Vio Tecnico Apistico

Durante l'incontro verranno consegnate gratuitamente le maschere di “*benvenuto in Apimarca*” ai neo-associati.

2) CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE SUI RESIDUI DA ANTIBIOTICI NEL MIELE




Sabato 10 marzo u. s. il dr. Albino Gallina dello Zooprofilattico di Padova nel suo intervento durante l'aggiornamento annuale dei tecnici Apistici Veneti ci ha informati dell'arrivo di una circolare del Ministero che uniforma i limiti di antibiotici nel miele in **5 ppb** sia nel prelievo in apiario (Piano Nazionale Residui) che nel miele posto in commercio. Tale valore viene inteso come “livello per la dichiarazione di non conformità”.


Tre tecnici presenti hanno applaudito perché finalmente giustizia è stata fatta, anche il miele avrà il suo limite ammesso di residui. **Naturale che sono intervenuto a voce alta indicando da che parte stavano gli untori.**



Io avrei applaudito a quell'azienda che l'anno scorso si è classificata prima al concorso internazionale dei mieli bio e quest'anno medaglia d'argento col miele millefiori. Evidentemente abbiamo altri parametri di qualità.

Di seguito la circolare che speriamo non sia il preludio di cibo-spazzatura:

 Ministero della Salute Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione Ufficio III (ex DGSAN)	DGSAN 0000430-P-24/02/2012 
Istituto Zooprofilattico Sper. Is delle Venezie Protocollo Generale  Entrata - 0002106/2012 del 01/03/2012 Class.: 8.4	Assessorati alla Sanità Regioni e P.A. di Trento Assessorato all'Agricoltura P. A. di Bolzano LNR per i residui IIZZSS Comando Carabinieri NAS
<p>OGGETTO: Antibiotici nel miele - Limiti di azione</p> <p>In riferimento ad alcune richieste di chiarimento pervenute si segnala che, in caso di campionamento per la ricerca di antibiotici sul miele presente in commercio, occorre fare riferimento per quanto concerne eventuali segnalazioni di non conformità al valore inserite nella colonna <u>Limite d'azione</u> del Piano nazionale residui che, come detto nel piano stesso, deve essere inteso come "il livello per la dichiarazione di non conformità".</p> <p>Si ringrazia per la collaborazione.</p>	



3) Mais ogm dannoso per l'uomo

www.ilpuncocoldiretti.it 06/03/2012

Ed è proprio di questi giorni una notizia destinata ad aumentare l'avversione del Vecchio Continente agli Ogm. Il professor Gilles-Eric Seralini dell'Università di Caen (Francia) si è detto convinto che il Mon810 colpisca le cellule umane. Il problema starebbe nel fatto che le tossine Bt, prodotte dalle piante geneticamente modificate per

repellere la piralide, diverrebbero in realtà dannose anche per l'uomo: queste tossine sono potenzialmente in grado di colpire la salute delle cellule umane e quindi, se ingerite in quantità massicce, diventano un serio motivo di preoccupazione per la salute pubblica.

La Monsanto si è difesa dalle accuse, sostenendo che le tossine sono attive in modo selettivo contro alcuni insetti, ma senza compromettere la salute dei mammiferi. Pure il glifosato contenuto nell'erbicida Roundup (altro prodotto Monsanto) è finito sotto accusa: sarebbe tossico per le cellule umane, anche a dosi molto basse. Sebbene secondo Séralini servano ulteriori studi per verificare i precisi meccanismi tossicologici delle due sostanze, lo scienziato si è dichiarato convinto che fino ad oggi la valutazione del rischio degli Ogm (e dei prodotti agronomici annessi) in Europa sia stata sottostimata e abbia prodotto risultati tutti da rivedere.

4) LA NUTRIZIONE PROTEICA.

Nel Notiziario Apimarca di Gennaio-Maggio 2012 nella rubrica "Conduzione" ho scritto"Integrare la nutrizione proteica con farine vegetali bio su un piattino al riparo da umidità e venti freddi; quando inizia la raccolta sul nocciolo verrà abbandonata". Intendevo questo:



5) Apicoltore elabora 'botox naturale' da veleno di api in Brasile

Crema 'inganna' pelle, migliora circolazione e riduce rughe
(ANSA) 05 marzo 2012

SAN PAOLO - Come ingannare la pelle e farla ringiovanire senza rischi. E' il principio scoperto da un ricercatore e apicoltore di Tatuí, a 140 chilometri da San Paolo, che ha creato una sorta di 'botox naturale' a base del veleno delle api. Lo scrivono oggi i media brasiliani, precisando che tale inedita linea di creme di bellezza e' stata approvata dal servizio sanitario nazionale (Anvisa).

Ciro Protta, dal cognome un apparente discendente di italiani molto numerosi nella regione, che da oltre vent'anni studia le api, ha messo a punto il prodotto, già brevettato, in un laboratorio di cui e' socio. Il principio attivo di questo 'botox naturale' - spiega Protta - contiene polline, miele, e la melitina, un amminoacido presente nel veleno delle api, capace di "ingannare" la pelle. Con una sensazione simile a quella di una puntura d'ape innesca una reazione al veleno: la conseguenza e' che la circolazione sanguigna migliora, le cellule morte vengono eliminate, e le rughe si riducono. E oltre al fatto che questa nuova crema di bellezza non da' rischi come il botox, l'estrazione del veleno dalle api viene effettuata con una speciale tecnica che consente loro di sopravvivere. (ANSA).

6) TABELLA CALCOLO ALVEARI

Nella ns news n. 3 abbiamo dato notizia di una tabella di calcolo alveari allevabili nel terreno in nostro possesso

Questo l'indirizzo: http://www.mieliditalia.it/norma_irpef_mes.htm

7) Nova Siri:

dopo l'incendio dell'azienda, l'apicoltore cerca ora le sue api.



www.lagazzettadelmezzogiorno.it Sabato, 10 Marzo 2012

di PINO ACCIARDI

NOVA SIRI – Erano circa le 7, l'altra mattina, quando un incendio si è sviluppato nell'azienda dell'apicoltore Ivan Guida in contrada Taverna. L'intervento dei Vigili del fuoco del Distaccamento di Policoro c'è stato quando oramai il peggio era già avvenuto. Sarebbe esclusa

l'origine dolosa, ma le indagini sono ancora in corso.

È andato perso il lavoro di venti anni. Abbattuto e distrutto dall'accaduto, per aver perso quanto realizzato con grande forza di volontà e soprattutto per passione, Guida sta pensando solamente di salvare le sue api rifugiatesi in vari posti del territorio. Sono andate distrutte 600 cassette, 2000 melari e tutte le importanti e sofisticate attrezzature dell'azienda, oltre ai magazzini che dovranno essere inesorabilmente abbattuti.

Per questo non può in nessun modo recuperare l'approvvigionamento di miele. «Non c'è spiegazione all'accaduto – ha affermato l'apicoltore –. Ho lasciato tutto in ordine la sera prima ed i locali sono sprovvisti di energia elettrica. Aveva piovuto prima dell'incendio. Come può essere successo rimane un mistero».

8) Il mio pensiero su quello che bisognerebbe fare in tempi brevi per salvaguardare le api da parassiti e patologie conservando la variabilità genetica.

di Giuliano Stracci.

UNA NUOVA SELEZIONE PER LE API

La mia primordiale passione per le scienze naturali mi portò nel 1984, a 21 anni, ad interessarmi al regno delle api.

Mi regalarono un paio di arnie con relative famiglie ed iniziai a studiarle. Mi resi conto molto presto che non potevo mantenerle in vita senza trattamenti acaricidi a causa del recente arrivo del parassita varroa, così realizzai che la condizione di una specie selvatica tenuta in vita dall'uomo, era estremamente innaturale e comportava dei rischi gravissimi.

Oggi gli apicoltori esperti sanno che la varroa si adatta con grande facilità a tutti i tipi di trattamenti acaricidi, sviluppando in tempi relativamente brevi forme di resistenza ai vari principi attivi, a questo dobbiamo aggiungere la possibilità di veder arrivare da un momento all'altro altri parassiti e patologie, grazie ai commerci internazionali.

Nosema ceranae, aethina tumida (il piccolo coleottero degli alveari), le mosche apocephalus borealis e senotaina tricuspis, l'acaro tropilaelaps, ed il calabrone cinese, capace di formare colonie da 15000 individui in grado di distruggere una famiglia d'api in 2 ore; questi sono gli ultimi esempi di tutto quello che potremmo ritrovarci in casa in breve tempo, ed a quel punto la nostra pompetta dal trattamento "miracoloso" non sarà più sufficiente e le nostre api, così come le abbiamo selezionate fino ad oggi, collasseranno.

Il parassita che probabilmente arriverà con maggiore facilità sarà il calabrone cinese; si è già insediato in Francia, in Spagna e visto che ormai è cittadino europeo, per passare dalla frontiera di Ventimiglia non avrà bisogno neanche del passaporto. Pertanto il mito dell'ape docile (ne avevo selezionato un ceppo anch'io) dovrà essere abbandonato, e visto che è molto più facile prevenire che curare, dobbiamo adattarci all'idea di dover lavorare coperti, perché quando quel calabrone sarà in Italia, per le tranquille api nostre saranno dolori.

Per conservare le api e l'apicoltura dobbiamo imparare ad essere mentalmente flessibili e pronti al cambiamento in ogni attimo.

In poco più o poco meno di 200 anni, una frazione di secondo nella storia biologica dell'ape mellifera, l'Uomo ha indebolito il patrimonio genetico delle api ad una velocità incredibile e soprattutto non le ha rese adattabili. Quello che veniva eliminato efficacemente in tempi brevi, grazie alla selezione naturale, oggi non riusciamo a contenerlo in decine di anni, perché la selezione non è più affidata alla natura, ma agli uomini, che ragionano soltanto in termini di produttività, docilità e scarsa tendenza alla sciamatura, qualità che da sole rischiano di portare l'ape mellifica all'estinzione, perché insufficienti a proteggerle dai parassiti emergenti, che oggi possono saltare da un continente all'altro con grande facilità.

Cercare di bloccare o contenere i commerci internazionali sarebbe impossibile; è sufficiente che una persona salti su un aereo con una gabbietta nel taschino e la “frittata” è pronta, così dobbiamo correre ai ripari impostando la selezione secondo i principi di quella naturale, non c’è altra via d’uscita da questa condizione che è rischiosissima per le api, l’apicoltura, l’agricoltura, l’ambiente e per la sopravvivenza in genere di tutta la vita planetaria.

Antiche patologie come la peste europea e la peste americana sono ancora vive e vegete, ritornano con grande facilità soprattutto negli apiari dove si utilizzano gli antibiotici a tappeto, così i cultori della medicina proibita, credendo di agire per il loro stesso bene, selezionano ceppi di batteri resistenti agli antibiotici, insieme ad api sempre più deboli ed incapaci di resistere ad una carica batterica medio bassa. Questa non è una mia idea, qualsiasi medico o veterinario vi potrà confermare che un uso inappropriato degli antibiotici può portare alla selezione di batteri resistenti agli stessi farmaci utilizzati, del resto le recenti morti di esseri umani causate da super coli batteri nel 2011, ci dicono che quelle persone avevano mangiato verdure concimate con letame proveniente da allevamenti trattati con dosi massicce di antibiotici.

Ci dimentichiamo troppo spesso che anticamente, quando le api vivevano allo stato selvatico nel cavo degli alberi, alcune colonie si potevano ammalare e perire esattamente come avviene ora, soltanto che quella cavità non veniva disinfettata da qualcuno come avviene ora, rimaneva come un focolaio attivo che era rioccupato prima o poi da una o più famiglie, finché s’insediava una colonia che resisteva nonostante la pesante eredità batterica; ebbene da quella colonia nascevano migliaia di fuchi che andavano a fecondare molte nuove regine, così si trasmetteva la resistenza a patologie e avversità che si presentavano di volta in volta.

Grazie a questa strategia di sopravvivenza la specie si è mantenuta in forza per milioni di anni, ed aver stravolto questo principio di difesa ha già prodotto troppi danni. Gli allevatori di regine devono imparare a pensare come zoologi oltre che da imprenditori agricoli.

La soluzione che ho sperimentato e che propongo è quella di ritornare in modo nuovo agli antichi principi, questa è la sfida che propongo a tutti i selezionatori. Non potendo più lasciare le api a se stesse dobbiamo, come ho già affermato, selezionare seguendo i principi della natura e tutto questo può partire soltanto dalle regine fattrici che saranno destinate a produrre regine per la rimonta degli alveari.

Dopo 14 anni di studio in apiario, nel 1998 iniziai a selezionare per ottenere resistenza alla varroa ed alle principali patologie; seguendo questi nuovi, antichi

principi, ho visto debellare la peste americana da regine introdotte in arnie infette; la peste europea è un ricordo, così come lo è il nosema apis, ho inoltre visto colonie vivere benissimo senza trattamenti contro la varroa. I risultati sono più che incoraggianti, il limite che deve essere superato sta nella trasmissibilità dei geni utili su una elevata percentuale delle regine discendenti. Attualmente soltanto un 4 – 5% delle mie colonie eredita una piena resistenza alla varroa, sulle malattie batteriche i risultati sono migliori.

Un altro pericolo che deve essere evitato è l'eccessiva consanguineità; 2 o 3 ceppi di api resistenti non saranno sufficienti alla salvezza delle api nel Mondo, ogni razza e molti ceppi di api all'interno di ogni razza, devono essere resi resistenti per garantire un giusto, periodico, rimescolamento genetico, pertanto agite anche sulle vostre api e miglioratele in funzione di certe caratteristiche di resistenza, dopodiché potremo scambiarci delle fattrici ad intervalli regolari.

Se vorrete visitare il sito web realizzato da mia moglie, potrete leggere alcuni studi sulla selezione che sto applicando da anni, così come potrete vedere alcuni brevi filmati molto significativi. Ritengo che sia necessaria un'attività mirata e risoluta nel campo della selezione; si parla troppo di quello che bisognerebbe fare e si agisce poco, ma ora non c'è più tempo da perdere.

Contatti: www.apicolturareginaitalia.eu – info@apicolturareginaitalia.eu – 3497291856

9) La vita sempre più amara. Per i medici lo zucchero fa male come alcol e fumo

**Secondo uno studio pubblicato su Nature, crea dipendenza:
"La sua vendita va regolata per legge"**

www.ilgiornale.it 13 febbraio 2012 di [Diana Alfieri](#)

Arriva l'ennesimo divieto alimentare. Una cosa seria, a giudicare dall'autorevolezza della rivista Nature che pubblica lo studio di un'équipe di ricercatori americani.

A condurre gli esperimenti sono stati i ricercatori dell'Università di San Francisco e dell'University of California di Los Angeles. Questa la loro conclusione: «Lo zucchero fa danni alla salute e rende dipendenti, la sua vendita andrebbe regolata per legge». E poi: «Lo zucchero fa aumentare la pressione, cambia il metabolismo e provoca problemi al fegato». Insomma, anche lo zucchero alla stregua del junk food, l'odiatissimo cibo-spazzatura.

A lanciare l'allarme è giunto l'articolo made in Usa pubblicato da Nature con tanto di scoop scientifico in copertina: titolo, «Sanità pubblica: la verità sulla tossicità dello zucchero»; occhiello: **«Ecco come i danni provocati da questo alimento sono molto simili a quelli causati da alcol e fumo».**

«Lo zucchero è molto lontano dall'essere soltanto un fornitore di calorie – spiegato i professori Robert Lustig, Laura Schmidt e Claire Brindis -. Al livello consumato in occidente cambia il metabolismo, alza la pressione, altera i segnali ormonali e causa danni significativi al fegato. I pericoli per la salute sono largamente simili a quelli che si hanno bevendo troppo alcol, che non a caso deriva dalla distillazione dello zucchero». Questo ingrediente – così usato e diffuso in tutto il mondo – è uno dei principali responsabili dei 35 milioni di morti l'anno per malattie come il diabete o problemi cardiocircolatori. Naturalmente, come spesso accade, anche in questo caso a fare la differenza sono soprattutto le quantità; un caso su tutti: negli Stati Uniti l'apporto quotidiano di calorie date esclusivamente dallo zucchero è spesso pari o superiore alle 500 unità. Ciò vuol dire che più di un terzo delle calorie ingerite ogni giorno dagli americani deriva solo da questo ingrediente».

E c'è di più: secondo gli scienziati che hanno condotto lo studio questo ingrediente – così usato e diffuso in tutto il mondo – è uno dei principali responsabili dei 35 milioni di morti l'anno per malattie come il diabete o problemi cardiocircolatori. Naturalmente, come spesso accade, anche in questo caso a fare la differenza sono soprattutto le quantità; un caso su tutti».

Il problema dunque è che nel mondo, e specie in alcuni Paesi ricchi come gli Usa, se ne assume troppo, tanto che negli ultimi 50 anni il consumo medio pro capite è addirittura triplicato. E questo può portare nel tempo a malattie anche gravi, che tendono ad «uccidere lentamente». «Non stiamo parlando di proibire lo zucchero – hanno concluso gli esperti -, ma il suo consumo dovrebbe essere regolamentato da norme ben precise». **E allora come prevenire le pericolose malattie derivanti da un consumo eccessivo di questo ingrediente? Rispondono gli esperti: «Cercando di optare**

comunque per i dolcificanti naturali, come la stevia, finalmente legale anche in Europa, o il miele, che a parità di quantità hanno un potere dolcificante superiore a quello dello zucchero».

10) 8 MARZO FESTA DELLA DONNA.

Sperando che le “nostre donne”, che tanta parte hanno nella nostra azienda apistica, abbiano trascorso un buon 8 marzo, chiudo dedicando loro un simpatico filmato.

<http://www.youtube.com/watch?v=ygtBxhFc24A>

Cordiali saluti Cassian Rino