



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 ed 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.

SALVA LA NUOVA MAIL DI APIMARCA: apimarca1@libero.it

- Sommario:**
- 1) **SCIAME D'API IN PIAZZA DUOMO A BELLUNO, INTERVIENE LA POLIZIA**
 - 2) **IMMORTALATO DALLA FOTOTRAPPOLA: SCOPERTO IL LADRO DI ALVEARI**
 - 3) **MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI, CONTROLLATO DA CSQA.**
 - 4) **IL MIELE DI TARASSACO???**
 - 5) **IL MIELE**
 - 6) **MIELE VERGINE INTEGRALE???**
 - 7) **ISCRIZIONE AL REGISTRO DELLE IMPRESE CAMERA DI COMMERCIO**
 - 8) **OBBLIGO CERTIFICATO GIUDIZIALE PER LAVORARE CON I MINORI**
 - 9) **API LUCANE CANDIDATE ALLA PALMA D'ORO**
 - 10) **SE LE API DEL FUTURO FOSSERO DEI ROBOT?**
 - 11) **PERGINE: DAL COMUNE CONTRIBUTI PER L'APICOLTURA**
 - 12) **VITALMEL FA PUBBLICITA' INGANNEVOLE**
 - 13) **BRINDISI, SEQUESTRETE 8 TONNELLATE DI MIELE DI PROVENIENZA**
 - 14) **CINIPIDE DEL CASTAGNO, IN TOSCANA SI AUTOPRODUCE L'ANTAGONISTA**

*** **

LA RICERCA IN CAMPO

30 Maggio 2014

AULA MAGNA
Edificio Pentagono
AGRIPOLIS-LEGNARO
h 9.30-13.00



L'evento è organizzato dalla "Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare" della Regione del Veneto e dal Dipartimento di "Biomedicina Comparata e Alimentazione" dell'Università di Padova e vuole essere un momento di incontro tra il mondo della ricerca sulla sicurezza delle produzioni animali e quello dei medici veterinari e degli allevatori.

Durante la giornata verranno illustrati i risultati delle ricerche svolte negli ultimi anni sull'utilizzo delle tecniche "-omics" per l'individuazione di bio-marcatori di sostanze anabolizzanti, illecitamente impiegate nella filiera bovina, un progetto fortemente voluto dal Dr Giovanni Vincenzi e attivamente sostenuto da tutti i dirigenti della "Sezione Veterinaria" della Regione del Veneto che a lui sono succeduti.

Successivamente, saranno presentati risultati di altri ricerche quali: la sicurezza del miele prodotto in Veneto, la valutazione della qualità dell'acqua di bevanda di allevamenti avicoli e suinicoli e la corretta gestione della medicazione con acqua nell'allevamento avicolo, tutti progetti ideati e realizzati grazie alla fattiva collaborazione di medici veterinari aziendali e di allevatori della Regione del Veneto.



PROGRAMMA

9.15 - Saluti Dr. Giorgio Cester
Dirigente Sezione Veterinaria
e Sicurezza Alimentare
Regione del Veneto

Prof.ssa Lucia Bailoni
Vice direttore Dip. BCA
Università degli Studi
di Padova



Prima sessione

Coordinatore Prof.ssa Clara Montesissa
Dip. BCA-Università degli Studi
di Padova

9.30-10.00 *Lo stato dell'arte della ricerca
sui marcatori degli illeciti*
Prof. Mauro Dacasto (BCA-UNIPD)

10.00-10.30 *Monitoraggio degli
alcaloidi pirrolizidinici nel miele veneto*
Prof.ssa Francesca Capolongo
(BCA-UNIPD)

10.30-11.00 *Acqua medicata
e trattamenti terapeutici*
Dr.ssa Petra Cagnardi
(VESPA-UNIMI)

11.00-11.30 Coffee-Break

Seconda sessione

Coordinatore Prof.ssa Clara Montesissa
Dip. BCA-Università degli Studi
di Padova

11.30-12.00 *La qualità dell'acqua
di bevanda in allevamento*
Dr. Michele DRIGO (MAPS-UNIPD)

12.00-12.40 *Campylobacter
e resistenza antimicrobica in allevamenti
avicoli veneti*
Dr.ssa Alessandra Piccirillo
(BCA-UNIPD)

12.40-12.55 *Test alternativi
e qualità dell'acqua*
Dr. Mirco Dalla Bona (BCA-UNIPD)

13.00 Conclusioni e saluti
Pranzo a buffet

Alle ore 10.00 la Prof. ssa Francesca Capolongo relazionerà sui risultati della ricerca degli alcaloidi pirrolizidinici nei mieli veneti, alcuni anche di soci Apimarca

1) Sciame d'api in piazza Duomo a

Belluno, interviene la polizia

Una colonia di api ha scelto una pianta ornamentale di fronte a palazzo dei Rettori come nuova dimora. L'ha spostata un agente armato di un'arnia e molta pazienza.

<http://corrierealpi> 23-4-2014



BELLUNO. Posizione centrale, vista Duomo. Un affare che la regina, con ottimi gusti in campo immobiliare, non voleva lasciarsi sfuggire. E così ha deciso di spostarsi lì, con tutto il suo seguito di 40mila operaie.

Polizia al lavoro nel pomeriggio di fronte a palazzo dei Rettori per rimuovere uno sciame di api che si era posizionato su una delle piante ornamentali al centro della piazza, a pochi passi dalla fontana. L'allarme è scattato intorno alle 17. Sul posto, insieme ad una volante della polizia, è intervenuto anche Giampietro Bez, agente della scientifica e appassionato di api.

Armato di maschera e guanti - giura di non essere stato punto - ha invitato la regina e il suo seguito ad accomodarsi in un'arnia tra lo stupore dei passanti. L'operazione è durata circa un'ora e l'arnia è poi stata portata ad un apicoltore locale.

La sciamatura è un fenomeno normale in questo periodo, inusuale invece il luogo scelto per la nuova colonia. Uno scampolo di verde nel pieno centro storico della città, per di più in divieto di sosta. (v.v.)

(n.d.r: l'apicoltore intervenuto è socio Apimarca e Tecnico Apistico Regionale)

<http://video.gelocal.it/corrierealpi/locale/belluno-sciame-d-api-in-centro-storico/27561/27634>

2) Immortalato dalla fototrappola:

scoperto il ladro di alveari

Il titolare, già derubato un paio di anni fa, si era attrezzato per evitare un altro furto

Venerdì 16 Maggio 2014 Il Gazzettino.it/NORDEST/BELLUNO



BELLUNO - Ruba le arnie durante la notte ma viene scoperto grazie a una fototrappola. Un agordino è stato denunciato per furto aggravato. L'uomo nelle settimane scorse aveva preso alcuni alveari di proprietà dell'azienda di Celestino Agostini al Peron di Sedico. Il titolare, aiutato dai familiari, ha deciso di posizionare una fototrappola, una macchina fotografica con degli speciali sensori a luci infrarosse che scattano ad ogni movimento. In una foto è apparso nitidamente il volto dell'uomo, fra l'altro un conoscente. Due anni fa la stessa azienda era stata derubata nello stesso luogo.

3) “Miele delle Dolomiti Bellunesi”

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

Prot.n. 9605

Proroga autorizzazione rilasciata all'organismo denominato “CSQA Certificazioni Srl” ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta “Miele delle Dolomiti Bellunesi”, registrata in ambito Unione europea.

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visti gli articoli 36 e 37 del predetto Regolamento (UE) n. 1151/2012, concernente i controlli;

Visto il Regolamento (CE) n. 241 dell'11 marzo 2011 con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta “Miele delle Dolomiti Bellunesi” ;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 - ed in particolare l'articolo 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il decreto 13 maggio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica

italiana - serie generale n. 125 del 31 maggio 2011, con il quale “CSQA Certificazioni Srl” è stato autorizzato ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta “Miele delle Dolomiti Bellunesi”;

Considerato che la predetta autorizzazione ha validità triennale a decorrere dal 13 maggio 2011;

Considerato che “Apidolomiti – Servizi Società Cooperativa Agricola p.a.” e la Regione Veneto non hanno ancora provveduto a segnalare l’organismo di controllo da autorizzare per il triennio successivo alla data di scadenza della autorizzazione sopra citata;

Considerata la necessità di garantire l’efficienza del sistema di controllo concernente la denominazione di origine protetta “Miele delle Dolomiti Bellunesi” anche nella fase intercorrente tra la scadenza della predetta autorizzazione e il rinnovo della stessa oppure l’autorizzazione all’eventuale nuovo organismo di controllo;

Ritenuto per i motivi sopra esposti di dover prorogare la autorizzazione, alle medesime condizioni stabilite con decreto 13 maggio 2011, fino all’emanazione del decreto di rinnovo della autorizzazione a “CSQA Certificazioni Srl” oppure all’eventuale nuovo organismo di controllo;

Visto il D.P.R. del 29 luglio 2013, registrato alla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, registro n. 9, foglio 148, con il quale al dr. Stefano Vaccari, dirigente di I fascia del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è stato conferito l’incarico di Capo del Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;

Considerato che, a decorrere dal 28 aprile 2014, risulta vacante la titolarità dell’incarico di Direttore Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore “VICO” di questo Ispettorato;

Ritenuto nelle more del conferimento dell’incarico di Direttore Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore “VICO” di questo Ispettorato, di dover assicurare la continuità e il buon andamento dell’azione amministrativa, ai sensi dell’ art. 5 del Decreto legislativo 30 luglio 1999 n. 300 “Riforma dell’organizzazione del Governo, a norma dell’art. 11 della legge 15 marzo 1997 n. 59.

D E C R E T A:

Articolo 1

La autorizzazione rilasciata all’organismo denominato “CSQA Certificazioni Srl” con sede in Thiene, Via San Gaetano n.74, con decreto 13 maggio 2011 ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta “Miele delle Dolomiti Bellunesi”, registrata con il Regolamento (CE) n. 241 dell’11 marzo 2011, è prorogata fino all’emanazione del decreto di rinnovo della autorizzazione all’organismo stesso oppure all’eventuale autorizzazione di altra struttura di controllo, e comunque non oltre il 31 dicembre 2014.

Articolo 2

Nell’ambito del periodo di validità della proroga di cui all’articolo precedente l’organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il decreto 13 maggio 2011.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione sul sito predetto.

Roma, 12 maggio 2014 F.to Il Capo dell’Ispettorato Stefano Vaccari

*** **

4) Sotto la neve... miele

<http://www.cortinaup.it/index.php/sotto-la-neve-miele/>



A desso che si è finalmente sciolta quasi tutta la neve accumulata quest'inverno, dai prati ridati alla luce sbucano le erbe spontanee, tra le quali quelle che in dialetto ampezzano si chiamano “radicio da pra” e “sciopetis”, rispettivamente **tarassaco e silene vulgaris**. Quest'ultima assume nomi diversi a seconda delle regioni: sciopetis, sclopet, schioppettini, sonaglini (nomi che derivano dal fatto che il fiore rigonfio di questa pianta se lo schiacci scoppietta).

Gioia e delizia delle nostre tavole!

Gioia perchè poterle andare a raccogliere significa che è arrivata la primavera, delizia perchè sono buone! E le si gusta ancora di più sapendo che si possono mangiare in piccole quantità, vista la limitata disponibilità.

Però attenzione: si possono raccogliere solo se si conoscono bene, altrimenti si rischia di raccogliere erbe nocive !!!

Nella tradizione popolare sono diversi i piatti che si usava preparare con queste erbe, che venivano utilizzate volentieri in tempo di carestia, ma ancora oggi molte signore del posto non vedono l'ora di poterle raccogliere e cucinare.

Noi abbiamo scelto di darvi qui la ricetta del “Mièl de radicio”, che, oltre ad essere molto buono, è un ottimo integratore per curare i disturbi delle vie respiratorie e si ricava dai fiori di tarassaco (che vanno raccolti appena sbocciati in zone “pulite”, quindi lontano dalle strade).

Miele di tarassaco?

Acqua zucchero ...

La ricetta: Miele di Tarassaco

Ingredienti:

400gr di fiori di tarassaco freschi (senza gambo)

1,5 kg di zucchero

2 lt di acqua

3 limoni

2 chiodi di garofano

Portare ad ebollizione l'acqua, immergervi i fiori e lasciarli bollire per 2 ore.
Togliere dal fuoco e filtrare il liquido prima con un setaccio e poi con una garza.
Aggiungere al liquido il succo dei limoni, lo zucchero ed i chiodi di garofano. Rimettere sul fuoco e far cuocere a pentola coperta per 1 ora a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto.
A questo punto **avrete ottenuto il miele** che dovrà essere filtrato nuovamente con la garza e lasciato riposare per un paio d'ore.
Per conservarlo, **travasare il miele** in vasetti a chiusura ermetica e riposti al fresco.

(Ricetta liberamente tratta dal libro "La cucina delle Dolomiti" di Dino Dibona)

5) Miele: un nuovo approccio alla lotta contro la resistenza batterica

9 maggio 2014 <http://urbanpost.it/miele-un-nuovo-approccio-alla-lotta-contro-la-resistenza-batterica>

Tra le numerose proprietà del miele, anche quella di inibire la formazione batterica



Professionisti e medici potrebbero sfruttare pienamente le **potenzialità del miele**, impiegandolo nella lotta contro le infezioni. E' quanto emerge da uno studio, facente parte del 247esimo Meeting Nazionale della American Chemical Society (ACS), la più grande società scientifica del mondo.

L'incontro, cui hanno partecipato migliaia di scienziati, offre più di 10.000 segnalazioni sui nuovi progressi della scienza e altri argomenti e si svolge presso il Convention Center di Dallas.

“La proprietà unica del miele risiede nella sua capacità di combattere le infezioni su più livelli, rendendo più difficile per i batteri sviluppare resistenza” ha detto il capo dello studio Susan M. Meschwitz. “Grazie a una combinazione di armi: perossido di idrogeno, acidità, effetto osmotico, alta concentrazione di zuccheri e polifenoli, si uccidono attivamente cellule batteriche. L'effetto osmotico, che è il risultato della elevata concentrazione di zucchero nel miele, richiama acqua dalle cellule batteriche, e la disidratazione le uccide”.

Inoltre, diversi studi hanno dimostrato che il miele inibisce la formazione di biofilm, o comunità di batteri che causano malattie. Il miele può inoltre interrompere il quorum sensing, che indebolisce la virulenza batterica, rendendo i batteri più sensibili agli antibiotici convenzionali” ha detto la

Meschwitz. Il Quorum sensing è il modo in cui i batteri comunicano fra loro. In alcuni batteri, questo sistema di comunicazione controlla anche il rilascio di tossine, o la loro capacità di causare malattie.

La Meschwitz sostiene che un altro vantaggio del **miele** è **che, a differenza degli antibiotici convenzionali, non indirizza i processi di crescita essenziali dei batteri.**

Il miele ha inoltre proprietà antiossidanti importanti. “Abbiamo eseguito i test standard sul miele per misurare il livello di attività antiossidante” ha spiegato Meschwitz “e i risultati sono molto validi”.

6) MIELE VERGINE INTEGRALE??

Lungo la statale Castellana, in prossimità del centro di Istrana è in bella mostra questo cartello.

Domanda: è regolare l'indicazione “Miele vergine integrale” nella pubblicità aziendale?



Nelle prossime news le Vostre risposte.

7) VENDITA DI PRODOTTI AGRICOLI AL DI FUORI DEL FONDO: OBBLIGATORIA ISCRIZIONE AL REGISTRO IMPRESE

Con la risoluzione n. 8698 del 2010112014 il Ministero dello Sviluppo Economico ha chiarito che l'agricoltore esonerato che vende prodotti agricoli al di fuori del proprio fondo (ad esempio su aree pubbliche) è obbligato ad iscriversi al Registro delle Imprese. Le precisazioni del Ministero sono particolarmente importanti, poiché fanno chiarezza su di una problematica di estrema attualità che non ha una univoca disciplina normativa.

Infatti, da un lato l'agricoltore esonerato non è obbligato ad iscriversi presso il Registro delle Imprese (art. 2, legge n. 77 del 25 marzo 19TT), ma dall'altro, con la nota n. 8425 del 2710912006, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha richiesto l'iscrizione obbligatoria a tutti coloro che vendono prodotti agricoli al di fuori dal proprio fondo o di zone limitrofe.

La contraddizione è evidente; pertanto si è reso necessario l'intervento del Ministero dello Sviluppo Economico che con la circolare dello scorso 20 gennaio ha definitivamente **chiarito che per poter vendere prodotti agricoli al di fuori del proprio fondo l'agricoltore esonerato deve obbligatoriamente essere iscritto al registro delle imprese.**

AgriCia Treviso Aprile 2014

8) OBBLIGO CERTIFICATO CASELLARIO GIUDIZIALE PER LAVORARE CON I MINORI

Il D.L.0410312014n.39 per la lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia prevede che il datore di lavoro che intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori deve acquisire il certificato del casellario giudiziale del dipendente prima dell'assunzione per verificare l'esistenza di condanne per reati contro i minori o sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatto diretto con minori.

Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di chiedere il certificato del casellario giudiziale prima dell'assunzione del dipendente è soggetto a sanzione amministrativa da 10.000 a 15.000 euro.

Per quanto riguarda le imprese agricole l'obbligo può riguardare **le fattorie didattiche**. La richiesta va presentata al Tribunale competente attraverso un apposito modulo predisposto dal Ministero della Giustizia; il certificato viene rilasciato nell'arco di qualche giorno.

Nella fase di prima applicazione, il datore di lavoro può avviare il dipendente all'attività, nelle more dell'acquisizione del certificato da parte dell'autorità competente, facendosi rilasciare dal lavoratore una dichiarazione sostitutiva del certificato

AgriCia Treviso Aprile 2014

9) Api lucane candidate alla Palma d'oro

<http://www.ilquotidianoweb.it/news/matera> mercoledì 14 maggio 2014 09:59

Uno sciame addomesticato dall'apicoltore Ivan Guida nel film "Le Meraviglie". Da oggi la pellicola dell'italo-tedesca Alice Rohrwacher è tra le favorite a Cannes

di ANTONIO CORRADO



NOVA SIRI – C'è anche un pezzo di Basilicata nel film "Le Meraviglie" della regista italo-tedesca Alice Rohrwacher, candidato alla Palma d'Oro per il prossimo festival de cinema di Cannes, che apre i battenti oggi e fino al 25 maggio. E' la seconda fatica dell'artista 33enne, già premiata come miglior regista esordiente nel 2011 con il suo primo film "Corpo Celeste".

A rappresentare la Lucania in questa pellicola, che nel cast vede la partecipazione di Monica Bellucci, sono le api di Ivan Guida, apicoltore di Nova Siri con un'esperienza ventennale, amico del padre della regista con cui condivide la passione, anche se per il lucano è un mestiere.

Il merito di Ivan è stato quello di aver saputo addomesticare lo sciame, tanto da renderlo docile e facile da gestire nelle scene con Gelsomina, la bimba protagonista, che impara proprio l'arte dell'apicoltura. Ivan ha spiegato al Quotidiano che le sue api sono docili, tanto che lui spesso non usa neppure tuta e scafandro di protezione, «merito della tecnica che utilizzo da anni, con spostamenti mirati dell'Ape regina, che impediscono allo sciame di maturare reazioni e comportamenti aggressivi. -ci dice- Ogni tanto capita qualche episodio di aggressività perchè dipende dagli accoppiamenti della Regina, ma riesco sempre a farli rientrare».

Alla regista, quindi, serviva uno sciame “socievole” e l'ha trovato proprio grazie all'amicizia lucana del padre con Guida, il primo in Basilicata (e forse al Sud) ad aver installato un distributore automatico di miele, dove basta inserire le monete, per prendere il prezioso nettare degli Dei. La trama del film è di natura sociologica ed autobiografica: E' l'estate di quattro sorelle guidate da Gelsomina, la primogenita erede del piccolo e strano regno, che suo padre aveva costruito per proteggere la sua famiglia dal mondo "che sta per finire". Un'estate straordinaria, in cui le regole che tengono unita la famiglia indeboliscono: da un lato, l'arrivo nella loro casa di Martin, un ragazzo tedesco nella riabilitazione, dall'altro, l'incursione nel loro territorio di un concorso Tv a premi, "Il paese delle Meraviglie", condotto da fata buona Milly Catena. Tutto si svolge raccontando la storia e la vita in campagna della ragazzina, di padre tedesco e madre italiana, proprio come la regista, con la passione per le api.

Servivano animali docili, perchè in una scena le api finiscono anche sulla bocca dell'attrice, che interpreta la bambina. Tutto si è svolto senza problemi, proprio grazie allo sciame addomesticato da Guida. Davvero una bella soddisfazione per il giovane novasirese, che oggi compie 38 anni e vive da sempre in un'affascinante simbiosi con i suoi insetti ronzanti.

<http://www.ilquotidianoweb.it/news/matera> mercoledì 14 maggio 2014 09:59

10) Robobees: e se le api del futuro fossero dei robot? [VIDEO]

<http://www.greenreport.it> [8 maggio 2014]

Di [Luca Aterini](#)

Le api e gli altri insetti impollinatori, elementi essenziali nell'equilibrio dell'ecosistema e anche della nostra agricoltura (celebre l'apocrifa battuta attribuita pare erroneamente a Einstein che vede come prossimo il declino dell'uomo nel caso in cui i suoi ronzanti amici dovessero morire), sono oggi sottoposti a sofferenza e vere e proprie morie, a causa dei pesticidi coi quali giungono quotidianamente in contatto.

Secondo [Api, il bottino avvelenato](#), il più vasto studio in merito condotto finora in Europa, le sostanze chimiche nel mirino sono ben 53, dando come risultato che ben 2/3 del polline raccolto dalle api nel Vecchio continente risulta contaminato da uno spiacevole mix tossico.

Gli ambientalisti di Greenpeace, autori dello studio, tornano oggi sul pezzo domandandosi con amara ironia come reagirebbero le grandi aziende agrochimiche una volta se le api – indispensabili per l'impollinazione – dovessero cedere il terreno. Il risultato è un cortometraggio (*visibile in fondo*

pagina) straordinariamente realistico e drammaticamente distopico nella sua innocenza, che si chiude con un'asemplice domanda: «Dovremmo creare un nuovo mondo, o salvare quello che abbiamo?».

Oggi, i nostri giardini europei sono già territorio comune per i tagliaerba robotizzati. Anche se in Italia permane ancora una certa diffidenza per i droni da giardino, futuristici e infaticabili sostituiti degli obsoleti – quando non antiestetici – nani di ceramica, nell'ultimo anno il mercato europeo ha registrato un incremento del 23 per cento di questi macchinari, confermando così il trend intrapreso dal 2007. Il comparto – comunica in una nota il gruppo tedesco Neumann – ha raddoppiato le unità vendute in soli quattro anni, dal 2010 al 2013. Secondo uno studio americano di settore, l'anno scorso sarebbe stati venduti circa 130mila robot in Europa, contro i 105mila del 2012. E per l'anno in corso le previsioni sono di un'ulteriore crescita del 30 per cento.

E se in un prossimo futuro i nostri giardini, prati e campi coltivati fossero davvero invasi anche da dei droni spacciati per novelle api? «Ovviamente ci auguriamo sia solo fantascienza e non il futuro che ci aspetta – afferma Federica Ferrario, responsabile campagna Agricoltura sostenibile di Greenpeace –, ma non vanno sottovalutate le evidenze scientifiche sulle conseguenze dei pesticidi più dannosi per le api. Non possiamo permetterci di perdere le api e il resto degli impollinatori naturali: l'Italia e gli altri Paesi europei devono agire per vietare i pesticidi killer delle api. Le aziende agrochimiche stanno disperatamente lottando contro i divieti temporanei adottati in Europa per i pesticidi killer delle api. Per questo alla fine del video le ringraziamo ironicamente come ipotetici sponsor dell'operazione robobees».

È il momento di passare dalle attuali pratiche agricole intensive e dipendenti dalla chimica a sistemi compatibili con la biodiversità e l'apicoltura, sostengono gli ambientalisti, invitando a scrivere al ministro italiano dell'Agricoltura Maurizio Martina da www.SalviamoLeApi.org, per chiedere il bando dei pesticidi killer delle api.

- See more at: <http://www.greenreport.it/news/aree-protette-e-biodiversita/robobees-se-api-futuro-fossero-dei-robot-video/#sthash.ThbaBdtd.dpuf>

VIDEO <http://www.greenpeace.org/italy/it/multimedia/Video/La-nuova-generazione-di-Api/>

Greenpeace presenta il corto di animazione "Robobees", ambientato in un futuro non troppo lontano, nel quale le api sono ormai estinte. E quale sarà la risposta delle grandi aziende agrochimiche, secondo gli ideatori del corto? Produrranno delle api artificiali per impollinare i campi dai quali dipende la produzione alimentare.

11) Pergine: dal comune contributi per l'apicoltura

- martedì, 6 maggio alle 9:16 in Piazza Municipio a Pergine Valsugana



Il Comune di Pergine sostiene finanziariamente gli apicoltori per l'acquisto di attrezzature. Un'iniziativa che è stata proposta ad esempio anche all'interno della [Comunità della Vallagarina](#)

«Nello specifico interveniamo - spiega Sergio Paoli, assessore alle attività produttive - con un contributo per il servizio di impollinazione (nel 2014 sarà di 5.000 euro - nel 2013 era di 3.000 euro) che viene girato all'Associazione Apicoltori Valsugana che poi lo redistribuisce agli associati che contribuiscono in tal senso, con dei buoni per acquisto di attrezzature apistiche.

Per il 2014 sono inoltre stati stanziati altri 6.000 euro - aggiunge - per promuovere la cultura del miele locale con l'organizzazione della festa del miele e della castagna che si terrà ad inizio ottobre».

<http://www.trentotoday.it/social/segnalazioni/pergine-comune-contributi-apicoltura-2014.html>

12) VITALMEL FA PUBBLICITA' INGANNEVOLE

Publicato su Mondo Agricolo-Apimondia Italia n. 3 - 2014

È mio dovere comunicarvi, in veste di Comandante della Polizia Locale Valle del Chiese, che ho provveduto a segnalare all'Autorità Garante del Mercato e della Concorrenza la ditta distributrice del prodotto Vitalmel (di cui potete prendere visione sul sito www.vitalmel.it) per pubblicità ingannevole. Ai fini della commercializzazione, infatti, i distributori vantano per questo prodotto proprietà salutistiche e utilizzano la dizione miele in modo improprio. Ritengo opportuno che di tale iniziativa si dia adeguata segnalazione alle Organizzazioni di categoria e agli operatori del settore apistico direttamente interessati. Stefano Bertuzzi, Storo (TN)

Ringraziamo il Comandante Bertuzzi per questa importante opera di intervento a tutela degli interessi, innanzitutto, degli apicoltori italiani e dell'immagine del loro principale prodotto di qualità che, come è noto, non può essere venduto vantando proprietà medicamentose e salutistiche.

Concordiamo pienamente sul fatto che la campagna informativa a sostegno di tale prodotto rappresenti un'evidente azione sleale ai danni di tutta la nostra categoria: il materiale che ci ha inviato è stato quindi portato all'attenzione dei responsabili della FAI -Federazione Apicoltori Italiani che certo non mancheranno di sollecitare la dovuta attenzione anche dei competenti organi di controllo e di supporto, ove richiesto, al Garante della Concorrenza.

VERGOGNA! CI SON VOLUTI OLTRE DUE ANNI PER CAPIRE CHE NON PUO' ESSERE MIELE QUELLO OTTENUTO CON L'ALIMENTAZIONE ARTIFICIALE DELLE API. APIMARCA L'AVEVA SEGNALATO NEL 2011

Dalla NEWS n. 14 del 10-12-2011 **APIMARCA**

4) L'unico Miele officinale

Nel sito www.vitalmel.it abbiamo trovato queste informazioni sul **miele?**

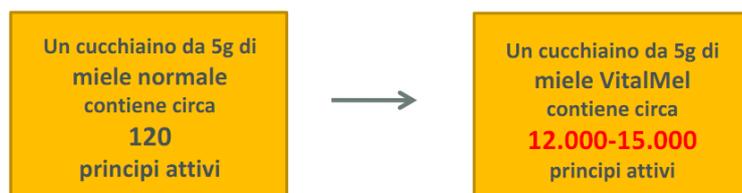
Un **unico processo** si svolge nel **corpo delle api**, che sono alimentate con una miscela di **erbe medicinali**. Nella maggior parte delle erbe medicinali, i principi attivi si trovano nelle parti della pianta che non sono accessibili alle api, come la radice, il fusto o le foglie.

Quando le api trasformano questa miscela di erbe in miele, gli ingredienti attivi sono **notevolmente intensificati** creando un miele puro con benefici unici e intensi.

Questo **processo amplifica** la combinazione delle qualità delle erbe medicinali. Questi nostri prodotti assicurano un assorbimento **più rapido e completo** dei principi attivi da parte del **corpo umano**.

Dal momento che le api, tuttavia, dovrebbero essere "persuase" a mangiare quel cibo, **ci sono voluti più di 30 anni di studio e di ricerca** per trovare le giuste miscele che soddisfano sia i gusti delle api, sia i criteri di efficienza medica. Un unico processo avviene nel corpo della api, che sono alimentate con una miscela di erbe medicinali.

Questo processo **amplifica la combinazione delle qualità delle erbe medicinali** e questa forma di produzione assicura il pieno assorbimento dei principi attivi da parte del corpo umano.



Il Video per saperne molto di più:

http://www.youtube.com/watch?v=UzMJg47_JjU&feature=player_embedded



13) Brindisi, sequestrate 8 tonnellate di miele di dubbia provenienza

<http://www.lagazzettadelmezzogiorno.it> 02 Maggio 2014

BRINDISI - I militari della Guardia di Finanza di Brindisi, nell'ambito di controlli effettuati nel porto, in collaborazione con l'Ufficio delle Dogane, hanno sequestrato il carico trasportato da un camion condotto da un cittadino bulgaro, appena sbarcato dalla motonave Euroferry Brindisi, proveniente dalla Grecia, che trasportava 8 mila chilogrammi di miele.

Dal controllo della documentazione commerciale che scortava la merce, i militari hanno accertato l'origine bulgara del prodotto, mentre i contenitori del miele erano marchiati esternamente con la stampigliatura di una nota industria dolciaria italiana. Non riportavano, quindi, indicazioni precise ed evidenti sull'origine o provenienza estera o comunque sufficienti ad evitare qualsiasi fraintendimento del consumatore sull'effettiva origine del prodotto.

L'intero carico, confezionato in 800 recipienti per un totale di 8 mila chilogrammi di miele, è stato sequestrato.

14) Cinipide del castagno, in Toscana si autoproduce l'antagonista

<http://www.greenreport.it/> [9 maggio 2014]



In Toscana, con il rilascio di un antagonista naturale, sta procedendo con successo la lotta biologica al cinipide galligeno del castagno o vespa cinese (*Dryocosmus kuriphilus*), il più recente e temibile insetto invasivo che si è diffuso nei castagneti toscani e nell'intero nel territorio nazionale.

In un comunicato la Regione Toscana spiega che «Per contrastare l'aggressività del cinipide in Toscana sono stati effettuati, nel quadriennio 2010–2013, 479 rilasci dell'insetto utile, che si chiama *Torymus sinsensis*. I lanci hanno interessato 76 aree nel più grande programma di lotta biologica messo in campo in questa regione da molti decenni. Ad ogni rilascio sono stati liberati 150 insetti utili. E i risultati sono incoraggianti. Dalle analisi e dai riscontri scientifici effettuati dalla Regione a fine 2013 risulta infatti che l'insetto utile si era insediato in gran parte del territorio toscano ed è prevedibile la sua diffusione spaziale in tutti i boschi di castagno già dall'anno 2017».

Intanto, vista l'importanza della castanicoltura sia come prodotto di eccellenza che come tutela del territorio, nel 2014 sono proseguiti i rilasci nelle realtà economicamente più significative (come Mugello e Amiata) o nei territori con una castanicoltura in fase di auspicabile rilancio (come in Lunigiana, Garfagnana, Montagna Pistoiese, Valdisieve Valdarno, Casentino, Valtiberina, ecc.), ma recentemente anche all'Isola d'Elba, dove il v cinipede è riuscito a sbarcare e sta già provocando seri danni..

La Regione sottolinea che «Complessivamente nel 2014 sono stati effettuati 170 rilasci, utilizzando un finanziamento regionale o nazionale, ai quali se ne aggiungono 20 autoprodotti dai 2 Centri di stoccaggio e moltiplicazione regionale allestiti a Taponecco – Licciana Nardi (Lunigiana – Massa Carrara) e a Fonte alle Monache – Santa Fiora (Amiata – Grosseto). In questi siti sono stati installati due manufatti, progettati e realizzati dai ricercatori dell'Università di Firenze con il contributo del Servizio fitosanitario regionale, in grado di ospitare le galle raccolte nel periodo primaverile in condizioni microclimatiche ideali e simili all'ambiente naturale, in modo da consentire agli operatori la manipolazione ed il controllo della fuoriuscita dell'insetto utile. I manufatti sono un prototipo unico in Italia, sono realizzati con materiale ecocompatibile e saranno completamente riciclabili al momento della loro dismissione».

Il 2014 ha dunque consolidato la fase sperimentale dell'autoproduzione con 20 rilasci “autoprodotti toscani” inseriti nel Programma regionale di lotta biologica al cinipide del castagno – anno 2014.

Le Unioni di Comuni Valdibisenzio, Valdisieve Valdarno, Mugello, Amiata Val d'Orcia e Amiata grossetano hanno partecipato al programma regionale acquisendo in proprio adulti di *Torymus sinensis* da distribuire nelle loro realtà territoriali. Il Servizio fitosanitario regionale ha il compito di vigilare sulla corretta applicazione della lotta biologica al cinipide in Toscana.

«Uno sforzo comune che ha portato ad un numero alto di rilasci dell'antagonista al cinipide, sufficiente, come confermano gli esperti, a coprire ogni realtà del territorio toscano – conclude la nota della Regione – Ora la raccomandazione è quella di non interferire con lo sviluppo dell'insetto utile con pratiche agricole sbagliate (potature, capitozzature, abbruciamenti di galle in zone di rilascio, ecc) e lasciare alla lotta biologica il tempo di agire. Se si verificheranno queste condizioni la previsione di un riequilibrio biologico tra insetto utile e insetto dannoso, già prevista per il 2017 potrebbe, nelle realtà migliori, realizzarsi anche in tempi decisamente più ridotti».

- See more at: <http://www.greenreport.it/news/aree-protette-e-biodiversita/cinipide-castagno-in-toscana-si-autoproduce-lantagonista/#sthash.uOIJvXS1.dpuf>

Distinti saluti Cassian Rino