



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.

SOMMARIO

- 1) **GLI INCONTRI DI ASSISTENZA TECNICA DI APIMARCA**
- 2) **GRANDI MIELI D'ITALIA**
- 3) **LAZISE 2016: I PREMIATI AL CONCORSO MIELI**
- 4) **IL MIELE - ANTIBIOTICO**
- 5) **REPORT RAI 3 LUNEDI 10 OTTOBRE**
- 6) **AIAAR ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI API REGINE**
- 7) **LE API DI CONTESSI - NUOVA EDIZIONE**
- 8) **STRETTA SUI VAUCHER**

LE ATTIVITA' DI APIMARCA

1) GLI INCONTRI DI ASSISTENZA TECNICA SUL TERRITORIO

TREVISO Via Canizzano 104/A ore 20.00-23.00

Lunedì 07 novembre.

SANTA GIUSTINA (BL) c/o sala riunioni Piscine Comunali ore 20.00-22,30

Giovedì 03 novembre.

PONZANO c/o scuole vecchie Via Sant'Andrà (antoniozottarel@libero.it)

il 1° venerdì del mese dalle ore 20.30 su argomenti del periodo apistico.

TARZO c/o Sala pubblica Municipio Via Roma 42 (l'ultimo martedì mese ore 20.30-22.30)

Martedì 25 ottobre. (moz.bioapicoltura@alice.it)

Un esperto relazionerà su: Microrganismi Effettivi, possibili utilizzi per l' apicoltura.

VALLE DI CADORE (il 2° mercoledì del mese) c/o Centro Polifunzionale).
Mercoledì 12 ottobre e 09 novembre ore 20.00-22.30. (depodestagigi@alice.it)

Altri incontri sul territorio

CASTELFRANCO Incontri teorici: Centro Culturale- via Larga n.1- Campigo ore 20.30 Martedì 08 novembre

Incontri pratici: Apiario Scuola- via Lovara ore 9.00 (vicino sede Protezione Civile e C.R.I) Domenica 16 ottobre e 20 novembre. (nardidino@libero.it)

2) GRANDI MIELI D'ITALIA



“Nonna Giovannina” sbanca a Bologna

L'azienda agricola di Calalzo fa incetta di riconoscimenti al concorso “Grandi mieli d'Italia”

di CALALZO

L'azienda agricola di Calalzo “Nonna Giovannina” alza l'asticella.

Già pluripremiata nel 2015 nei due più importanti concorsi nazionali dedicati all'apicoltura, la realtà cadorina portata avanti dal giovane Andrea Lorusso si è distinta anche quest'anno, ottenendo degli ambiti riconoscimenti alla 36ª edizione del concorso “Grandi mieli d'Italia”.

La melata d'abete prodotta a Calalzo ha infatti conquistato le “Tre gocce d'oro”, il massimo riconoscimento, oltre alle “Due gocce d'oro” per il miele di acacia. A presidiare Lorusso,

a Bologna, è stato il conduttore di Linea Verde, Patrizio Roverri.

Ma non basta: “Nonna Giovannina” ha anche conquistato due primi premi, entrambi con il miele di acacia, a Lazise sul Garda, al 37º concorso con valenza europea “I giorni del miele”. “L'ape della Serenissima” come miglior miele veneto e “L'ape d'oro” come miglior miele di categoria.

Il nettare degli dadi di Calalzo, ai “Grandi mieli d'Italia”, è risultato il più premiato di tutto il paese e si è distinto fra tutti i partecipanti: erano infatti ben 667 i mieli in concorso, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 58 esperti iscritti all'albo

nazionale.

«È una grandissima soddisfazione, tanto più che questi premi vanno ad aggiungersi a quelli conquistati lo scorso anno (“Due gocce d'oro” per l'acacia e “Una goccia d'oro” per il mielefiori, più tre primi premi a Lazise Sul Garda, ndr)», sottolinea Lorusso, classe 1983, madre cadorina e padre pugliese, sin da bambino appassionato di api e alveari.

«Non avevo ancora 10 anni quando seguivo un apicoltore di Lozzo che portava in giro le sue arnie». Nel 2010 la svolta: è in quell'anno che Andrea inizia a mettere in pratica la teoria appresa fino ad allora, fondando l'azienda che ha sede via Mar-

marole, a Calalzo. Il nome scelto, “Nonna Giovannina” è un vero e proprio omaggio alla nonna di Andrea che, fin da quando era bambino, lo portava nei prati per fargli conoscere le diversità dei fiori e l'acanto del magico mondo delle api.

Da segnalare che il fratello di Andrea, Marco, si è aggiudicato il primo premio nel concorso fotografico indetto dall'Osservatorio nazionale miele “Ape, mieli. Biodiversità con gusto”.

«Il fatto che il miele bdiunese ottenga dei riconoscimenti di alto livello è una risposta agli “attacchi” subiti nell'ultimo periodo e una dimostrazione che alcune notizie diffuse (come la presenza di piombo nel miele)

non sono corrette», mette in risalto Andrea. «Sto ricevendo ordini da tutta Italia e questo fa capire come l'apicoltura possa rivestire una certa importanza nell'ambito del turismo alimentare», continua.

«Le produzioni di “Nonna Giovannina” sono quantitativamente limitate, ma di altissimo pregio e qualità. Una precisa scelta che ho deciso di portare avanti. Spero di poter essere di esempio per altri giovani che intendano mettersi in apicoltura. Ringrazio mia moglie Evelyn, che collabora alla gestione dell'azienda, e Rino Gasian, presidente di Apimarca». Andrea, tra l'altro, ha intenzione di continuare a porre



Andrea Lorusso con Roverri

avanti il progetto con le scuole già iniziato a maggio 2016. E non vede l'ora che arrivi la prossima stagione per affrontare il concorso “Grandi mieli d'Italia” internazionale.

Martina Reolon

3) LAZISE 2016 CONCORSO MIELI



Comune di Lazise

Provincia di Verona

VINCITORI CONCORSI MIELE – 2016

Premio Città di Lazise – L'APE D'ORO

1° classificato – **categoria Millefiori**

PIERLUIGI DALLERA - APICOLTURA DALLERA PIERLUIGI di GUSSAGO (BS)

2° classificato – categoria Millefiori

CHRISTIAN REVELANT - REVELANT CHRISTIAN di POVOLETTO FR. PRIMULACCO (UD)

3° classificato – categoria Millefiori

DOMENICO FISSORE - FISSORE DOMENICO di BRA (CN)

3° classificato – categoria Millefiori Alta montagna

GIUSEPPE CORRADI - APICOLTURA CORRADI di VERRES (AO)

1° classificato – **categoria Monoflora** – miele di Robinia (Acacia)

PIERLUIGI DALLERA - APICOLTURA DALLERA PIERLUIGI di GUSSAGO (BS)

1° classificato – categoria Monoflora – miele di Robinia (Acacia)

ANDREA LORUSSO - AZ.AGR.NONNA GIOVANNINA di CALALZO DI CADORE (BL)

2° classificato – categoria Monoflora – miele di Tiglio

MARCO ZANCONATO - APICOLTURA B.Z. DI ZANCONATO MARCO di CALDOGNO (VI)

1° classificato – **categoria Castagno**

ALESSIO CORAZZA - APICOLTURA DOLCI SAPORI di GHEMME (NO)

2° classificato – categoria Castagno

PIERLUIGI DALLERA - APICOLTURA DALLERA PIERLUIGI di GUSSAGO (BS)

3° classificato – categoria Castagno

LUCA FINOCCHIO - APICOLTURA FINOCCHIO di TORNARECCIO (CH)

4° classificato – categoria Castagno

ALFREDO MASOERO - MASOERO ALFREDO di TORINO (TO)

Premio Città di Lazise – L'APE DELLA SERENISSIMA

1° classificato – categoria Robinia (Acacia)

ANDREA LORUSSO - AZ.AGR.NONNA GIOVANNINA di CALALZO DI CADORE (BL)

2° classificato – categoria Robinia (Acacia)

GIULIANA CARCERERI - APICOLTURA LACANA di CERRO VERONESE (VR)

3° classificato – categoria Castagno

MARITA CAPOZZO - L'APE GOLOSA di SARCEDO (VI)

3° classificato – categoria Millefiori

BRUNA ARDUINI - APICOLTURA FALASCO di VERONA (VR)



**Il pluripremiato a Lazise Andrea Lorusso con Fabio Vio e Dino Nardi
nello stand di Apimarca a Lazise**

4) Il miele-antibiotico, dalla tavola alla farmacia

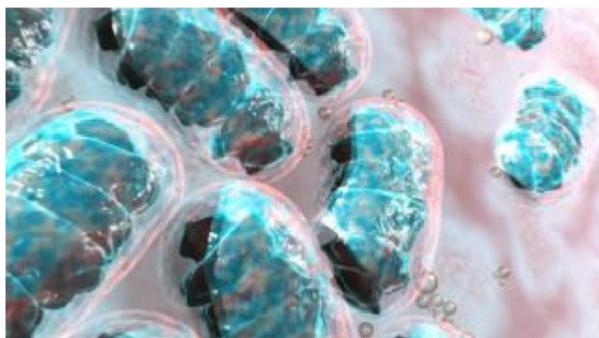
<http://microbiologiaitalia.altervista.org> 5 ottobre 2016 Laura Tasca

Dal Salve Regina University di Newport, negli Usa, arriva una rivelazione dal dolce sapore di conferma, il protagonista è una **novità** nel ruolo di medicina, ma una antichissima conoscenza sulle nostre tavole.



Perossido di idrogeno, acidità, effetto osmotico, un'alta concentrazione di zuccheri e polifenoli sono gli ingredienti di un miracoloso antibiotico. Di chi stiamo parlando? **Del miele!**

La ricerca, presentata al convegno annuale della società americana di chimica tenutasi a Dallas dal 16 al 20 Marzo 2014, è stata condotta dalla ricercatrice Susan Meschwitz, che spiega **“la proprietà principale del miele risiede nella capacità di combattere le infezioni a tutti i livelli, con la sinergia di diverse armi cosa che non permette ai batteri di sviluppare facilmente una resistenza.”**



I batteri muoiono, se non per **disidratazione** (a causa dell'effetto osmotico prodotto dall'alta concentrazione zuccherina che sottrae acqua alle cellule batteriche) per **via dello stress ossidativo** (causato dal perossido di idrogeno), o a causa dell'**acidità** o infine tramite l'azione dei **polifenoli** (composti che hanno una potente azione **antiossidante** e **antibatterica**).

Grazie alla sinergia di queste caratteristiche il miele, passato da dolce sfizio a cocktail micidiale, inibisce la formazione dei **biofilm**, piccoli aggregati batterici che si formano in seguito a processi di comunicazione primordiale, e che servono nella sincronizzazione e rilascio di tossine batteriche. **“Inibendo questi cluster – spiega Meschwitz – il miele interrompe il quorum sensing, cioè il modo in cui i batteri comunicano tra loro, e pertanto li indebolisce, rendendoli sensibili ai comuni antibiotici”**



Ma quale potrebbe essere il **vantaggio** del miele sui tantissimi antibiotici anti-batterici? Il **segreto** del miele è non essere troppo specifico.

Gli **antibiotici** hanno un'azione molto mirata e specifica, pertanto sono molto efficaci, ma solo **finché** il batterio non sviluppa una mutazione altrettanto specifica, ed hanno inoltre lo **svantaggio** di provocare un forte stress selettivo sulle popolazioni di batteri, con l'insorgenza di ceppi resistenti o **super resistenti**.



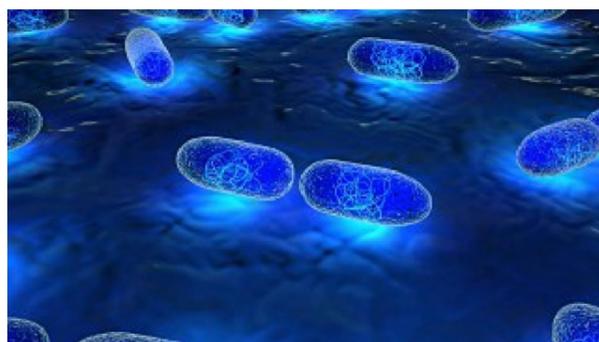
Il miele al contrario ha un'azione anti-batterica generica che colpisce su diversi livelli, per questo motivo il fenomeno di adattamento è molto più ostacolato.

Questa pubblicazione scientifica non è però un'assoluta novità ma, anzi, una conoscenza antica e radicata nella cultura popolare: provate a chiedere ai nonni un rimedio per la gola infiammata!



Ma non è finita qui: le capacità anti-batteriche del miele aumentano in modo quasi miracoloso se si tiene conto del fattore freschezza, a dirlo è la Lund University, in Svezia, dall'altra parte del mondo, da cui proviene un secondo studio sul miele fresco.

Questa volta il merito è da riconoscere alle fattrici in prima persona, le api, ed in particolare ai batteri contenuti nel loro stomaco: sono stati analizzati alcuni tra i diversi tipi di microrganismi presenti nel miele fresco, il risultato di questo studio ha evidenziato **13 batteri lattici** che si pensa contribuiscano ad eliminare gli agenti patogeni grazie alle produzione di acidi grassi, anestetici e perossido di idrogeno.



Sarebbero soprattutto i microrganismi nocivi antibiotico-resistenti i bersagli di questi batteri lattici, scrive il Wound Journal, come lo Staphylococcus aureus, un meticillino-resistente, le cui infezioni possono risultare mortali.

“I tredici batteri lattici individuati nel miele fresco sono in grado di produrre il giusto tipo di composti antimicrobici a seconda del tipo di minaccia” sostiene la prima firma della pubblicazione, Tobias Olofsson.

Quest’ultima capacità, al contrario delle prime descritte, viene ovviamente persa nel confezionamento del miele ed è quindi inesistente nel miele che si può comprare tra gli scaffali di un supermercato.

Fonte: http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-03/acs-hia022414.php

5) REPORT Rai 3 lunedì 10 ottobre

Biologico pesticidi api ecc

6) Aiaar –Associazione italiana allevatori api regine

organizza

Autoformazione autunnale 2016

Rimini – Martedì 15 e mercoledì 16 novembre 2016

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

Programma

Martedì 15 novembre

08.30 – Iscrizioni

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

09.30 – Attività e Strategie future per la Salvaguardia dell’Ape Italiana - *Raffaele Cirone, Coordinatore Nazionale CRT4*

10.30 – Avvio e Gestione Stazione di Fecondazione – Veneto - *Alberto Canton & Loris Cortese, allevatori Aiaar*

11.00 – Avvio e Gestione Stazione di Fecondazione – Emilia Romagna - **Cecilia Costa & Gabriele Marzi**, *CREA-API – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria*

12.00 – Discussione

13.00 – Pranzo

14.30 – Il tratto VSH nelle api europee - **Cecilia Costa, Raffaele Dall'Olio**, *tecnico Aiaar & Gabriele Marzi*

15.00 – Programmi di selezione e valutazione delle performance in apicoltura (Traduzione simultanea) - **Aleksandar Uzunov**, *coordinatore del programma Smartbees*

17.00 – Smartbees – risultati Anno 1- **Raffaele Dall'Olio**, *coordinatore Italia per il breeding Smartbees & Aleksandar Uzunov*

17.30 – Smartbees – esperienza diretta - **Sergio Sapienza**, *allevatore Aiaar*

20.00 – Cena

Mercoledì 16 novembre

09.15 – Varie tecniche di allevamento regine - **Vari relatori**

11.30 – I diversi nuclei di fecondazione, costi di produzione - **Luca Bonizzoni**, *allevatore Aiaar*

12.30 -Discussione

13.00 – Pranzo

14.30 – Risultati Questionari Aiaar – chi siamo? Dove vogliamo andare? - **Raffaele Dall'Olio**

15.00 – Italian Queens – anno0 – esperienze dirette - **Marco Veneroni**, *allevatore Aiaar*

16.00 – Bozza Linee guida AIAAR per la selezione - **Raffaele Dall'Olio**

17.00 – Discussione

17:30 – Conclusione dei lavori

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 \(pdf \)](#), 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

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 2016 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: Nome-Cognome autoformazione 2016

La scheda di preiscrizione deve essere spedita unitamente alla ricevuta di pagamento della quota di partecipazione alla e-mail segreteria@aiaaregine.com entro il 4 novembre 2016, oppure con foto tramite whatsapp al 3345 865 765. Riceverete conferma della preiscrizione dalla segreteria Aiaar.

**Autoformazione Autunnale Aiaar
Martedì 15 e mercoledì 16 novembre 2016**

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

Modulo di iscrizione (entro il 4 novembre)

Nome _____ Cognome _____
Indirizzo _____
Comune _____ CAP _____ Prov. _____
Telefono _____ Cell. N. _____
e-mail _____
Indichi con una x: Sono socio Aiaar _____ Non sono socio Aiaar _____

Quota d'iscrizione	Prezzo unitario	Quantità	Totale
Quota associativa Aiaar 2016	100	X	
Quota associativa Aiaar 2017 (per chi desidera fare versamento in anticipo)	100	X	
Quota prima iscrizione nuovo socio Aiaar (valida per il 2017)	152	X	

52 euro quota associativa all'iscrizione + 100 euro quota annuale 2017			
Quota partecipazione autoformazione per soci	75	X	
Quota partecipazione autoformazione per non soci	120	X	
		Totale	

Spedire il modulo di iscrizione compilato alla mail segreteria@aiaaregine.com entro il 4 novembre 2016 oppure con foto tramite whatsapp al 3345 865 765.

Il totale calcolato può essere versato:

- a mezzo di bollettino di C/C postale n° 27312610 intestato Aiaar;
- bonifico – IBAN: IT-48-M-07601-03000-000027312610, intestato Aiaar, ViaGidiuli 34 – 73100 Lecce (LE).

Per chiarimenti contattare la segreteria Aiaar al 3345 865 765 (Mariajose).

7) la NUOVA EDIZIONE dell'opera

“LE API - Biologia, allevamento, prodotti”.

di Alberto Contessi

Pagine 592 – formato 19,5x26 cm



Le api, considerate da secoli animali domestici, hanno in realtà mantenuto una loro piena autonomia biologica. Per potersi rapportare con loro è quindi indispensabile “conoscerle” e, soprattutto, poter disporre di quelle informazioni di base che ci consentano poi di comprendere e approfondire gli argomenti che più ci interessano.

Questa **quarta edizione completamente rinnovata**, a più di un decennio di distanza dalla terza, si è resa necessaria per **adeguare il volume** alle più **recenti conoscenze** in merito alla **biologia**, alle **tecniche di allevamento**, alla **flora apistica** e soprattutto alle **avversità**, con particolare riguardo alle **nuove patologie**, agli **avvelenamenti da pesticidi** e alla “**sindrome dello spopolamento degli alveari**”.

Sono stati poi affrontati degli argomenti totalmente nuovi, quali: le **piante tossiche**, le **nuove potenzialità dell'ape**, l'**apicoltura urbana**, l'**apiterapia** e l'**apiturismo**.

Indice: Collocazione sistematica - La società delle api - Morfologia, anatomia e fisiologia delle api - Attività e compiti delle api - Fisiologia sociale delle api - Materie prime - Flora apistica - Api e ambiente - Nemici delle api e avvelenamenti - Intossicazioni ed avvelenamenti da pesticidi - Patologie degli adulti e della covata - Materiali - Operazioni apistiche - Operazioni particolari - Apicoltura urbana - Il miele - Altri prodotti delle api.

Servizio clienti libri: Tel. 051.6575833 - Fax 051.6575999 E-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it



8) Stretta sull'uso dei voucher, anche in agricoltura

di C. S. pubblicato il **07 ottobre 2016**

Il committente è tenuto a comunicare alla sede territoriale dell'ispettorato del lavoro i dati anagrafici del lavoratore e la durata della prestazione. Previsto un tetto annuale all'utilizzo di voucher pari a 2000 euro

Viene conferma, in via definitiva, dal nuovo decreto quanto già preannunciato dal D.Lgs. 81/2015: ossia in caso di prestazioni di lavoro accessorio, il committente è tenuto a comunicare alla sede territoriale dell'ispettorato del lavoro i dati anagrafici del lavoratore e la durata della prestazione.

In particolare:

– i committenti che non appartengono al settore dell'agricoltura hanno l'obbligo di comunicare alla sede territoriale dell'ispettorato del lavoro, mediante SMS o posta elettronica, i dati anagrafici e il

codice fiscale del lavoratore, insieme alla data e al luogo della prestazione e alle sue ore di inizio e di fine, almeno sessanta minuti prima dell'inizio dell'operazione;

– i committenti imprenditori agricoli sono, invece, tenuti a comunicare, con le stesse modalità, i dati relativi al lavoratore e alla prestazione svolta alla sede territoriale dell'ispettorato “con riferimento ad un arco temporale non superiore a 3 giorni”.

I committenti imprenditori o professionisti agricoli e non agricoli, in caso di mancata comunicazione dei dati del lavoratore e della prestazione, rischiano sanzioni che variano dai 400 ai 2400 euro a seconda delle caratteristiche del lavoro svolto.

Previsto anche un tetto per l'utilizzo dei voucher, come chiarito dal Ministro Poletti durante il question time alla Camera, su sollecitazione del deputato Pd riminese Tiziano Arlotti insieme ad alcuni colleghi parlamentari. L'interrogazione chiedeva in particolare chiarimenti interpretativi in merito al tetto retributivo per l'utilizzo dei buoni lavoro nel comparto agricolo.

“Il decreto legislativo 81 del 2015 attuativo della legge delega del Jobs act intervenendo sulla disciplina del lavoro accessorio ha stabilito l'applicazione del limite economico dei 2mila euro per singolo committente in tutti i settori produttivi – riferisce Arlotti –. L'Inps in agosto 2015 con la circolare 149 ha dato mandato a tutti i suoi uffici di adeguarsi tempestivamente a questo limite”.

“Il testo correttivo del decreto del Jobs act approvato definitivamente lo scorso 23 settembre viene pubblicato in Gazzetta ufficiale il 7 ottobre – prosegue il deputato –. Il ministro Poletti ha chiarito definitivamente che resterà invariato il quadro normativo sul tetto dei voucher: nel testo finale è stata eliminata la disposizione originariamente inserita che prevedeva la non applicabilità del limite dei 2mila euro al settore agricolo. Questo limite si applica a tutti i settori e quindi anche a quello agricolo”.

Successivamente all'entrata in vigore del decreto legislativo correttivo del Jobs act, il ministero del Lavoro valuterà insieme all'Inps l'opportunità di fornire ulteriori istruzioni per l'applicazione del nuovo utilizzo dei voucher.

Cordiali saluti Cassian Rino