



L'APIS Piemonte

SUPPLEMENTO AL N. 7/2005



a cura della ASSOCIAZIONE PRODUTTORI MIELE PIEMONTE

Direttore responsabile: Massimo Carpinteri

Redazione ed Amministrazione: C.so Crimea 69 - Alessandria

Stampa: Stampa: Tipografia Canepa - Via Perfumo 4/a - Spinetta Marengo (AL)

Sped. in A. P. 45% - Art. 2 comma 20/b Legge 662/96 - Filiale di Alessandria

Il sito web di Aspromiele

Una nuova appassionante sfida per l'apicoltura piemontese: un nuovo sito apistico territoriale. Dall'aprile scorso è stato infatti realizzato, con il contributo della Regione Piemonte, il sito **www.aspromiele.it**. L'obiettivo che Aspromiele si prefigge con questa nuova iniziativa è di fornire a tutti gli apicoltori del Piemonte, o che operano nella nostra regione, una capillare e tempestiva informazione sulle problematiche del settore che hanno una valenza prettamente regionale. Potranno così trovare spazio tutte le informazioni connesse ai servizi che Aspromiele offre agli apicoltori, alla lotta alla varroa, agli avvelenamenti, alla patologia apistica, alle iniziative promozionali, alla tempistica e modulistica per la presentazione delle domande di contributo ai sensi del reg. Ce 797 e della Legge regionale 20/98 o ancora per il censimento degli alveari. Vi troveranno inoltre spazio i corsi e gli incontri di apicoltura organizzati nelle varie zone, i recapiti dei tecnici, degli uffici pubblici cui gli apicoltori hanno necessità di rivolgersi (servizi veterinari delle ASL, Uffici agricoltura delle Provincie, Camere di Commercio...). E' questo un ulteriore passo in avanti nella gestione collettiva dell'assistenza tecnica alla base della filosofia di Aspromiele, che consente un ottimale utilizzo delle risorse umane, economiche e finanziarie, e che si concretizza nella preferenza per tutte quelle forme di divulgazione delle conoscenze ed informazioni che possono raggiungere contemporaneamente il maggior numero possibile di apicoltori: alla rivista L'Apis, ai corsi di aggiornamento, al recapito e alle riunioni territoriali oggi si aggiunge anche il nuovo sito **www.aspromiele.it**. L'augurio è che questo nuovo sito regionale possa crescere nel tempo anche grazie all'apporto di tutti gli apicoltori ed amanti del miele piemontesi. Anche grazie al vostro contributo, alle vostre osservazioni, suggerimenti, tempestivi aggiornamenti su iniziative apistiche e di mielocultura, foto e perché no alle vostre critiche e stimoli questo strumento potrà mantenersi quale vivo momento di scambio e non si trasformerà in qualcosa di "affisso" una tantum nel Web.

Massimo Carpinteri *Presidente Aspromiele*



Corsi e incontri in provincia di Torino

Nella provincia di Torino a partire dal mese di novembre sono in programma una serie di riunioni di aggiornamento organizzati dall'Associazione Produttori Miele Piemonte (Aspromiele) rivolti a tutti gli apicoltori.

Durante tali incontri verranno illustrate le **metodiche di intervento autunnale contro la varroa**, i risultati delle ricerche estive, gli aggiornamenti a riguardo dell'etichettatura del miele.

Sarà inoltre possibile rinnovare il tesseramento all'associazione Aspromiele (comprensiva della assicurazione RC sugli alveari e abbonamento alla rivista Lapis più supplementi regionali).

Il luogo e le date delle **riunioni** sono le seguenti:

- **CALUSO:** Mercoledì 2 novembre 2005, ore 21.00 c/o il Centro Anziani di Caluso, via S. Francesco 2;
- **PINEROLO:** Lunedì 7 novembre 2005, ore 21.00 c/o Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, via Duomo 42;
- **PONT CANAVESE:** Mercoledì 9 novembre 2005, ore 21.00 c/o la Sala Consiliare del Comune di Pont Canavese, via Marconi 12;
- **LANZO TORINESE:** Mercoledì 23 novembre 2005, ore 21.00 c/o la Sala ATL, via Umberto I n. 9;
- **BUSSOLENO:** Lunedì 28 novembre 2005, ore 21.00 c/o Comunità Montana Bassa Valle Susa e Val Cenischia, via Trattenero, 15 (Villaferro).

Per motivi di spazio limitato in alcune delle sedi degli incontri, chi fosse interessato a partecipare alle riunioni deve dare la propria adesione al tecnico di zona dr. Luca Allais al n. 335-6126582 o tramite l'indirizzo di posta elettronica: allaisluca@tin.it

○ **Corsi di primo livello**

Dal mese di gennaio inizierà il **corso di primo livello** a Caluso che terminerà con la gita all'Apimel di Piacenza. Chiunque sia interessato deve dare la propria adesione al **dr. Luca Allais al cell. 335-6126582**

○ **Corsi di approfondimento:**

Sono in previsione corsi di approfondimento sui seguenti temi:

1-Patologia Apistica, 2-Apicoltura Biologica, 3-Tecniche di estrazione del miele, 4-Lotta alla Varroa, 5-Analisi sensoriale, 6-La produzione di pappa reale, 7-Allevamento api regine, 8-Produzione di polline

Per tali corsi è necessario dare la propria disponibilità e saranno organizzati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti in luogo e data da stabilire.

Durante gli incontri verranno distribuiti e raccolti i moduli per la denuncia obbligatoria delle api per il 2005. *(Se i tuoi apiari sono ubicati nel territorio della provincia di Torino puoi utilizzare anche il modulo nella pagina accanto) Tali denunce (provincia di Torino) possono essere anche spedite al seguente indirizzo: Aspromiele c/o Luca Allais via Vercelli 3 10090 Gassino T.Se (TO)*

N.B.: tutti coloro che sono in possesso di un indirizzo di posta elettronica sono pregati di comunicarlo alla seguente E-mail: allaisluca@tin.it.

Corsi in provincia di Novara

A Borgomanero o a Ghemme si terrà un **corso** di una giornata sul Decreto legislativo 155/97 (Autocontrollo aziendale - **sistema HACCP**), indicativamente nella prima settimana di Novembre. A **Ghemme** è previsto anche un **corso di apicoltura di primo livello** che avrà inizio nella prima settimana di Novembre.

Chi fosse interessato può prendere contatto con il tecnico di zona **Massimiliano Gotti cell. 338-3817845**

Corsi nelle provincie di Alessandria e Cuneo

Anche in queste due provincie sono previsti una serie di **incontri e corsi per apicoltori**: il calendario sarà pubblicato al più presto sul sito www.aspromiele.it alla pagina corsi e incontri (www.mieliditalia.it/aspromiele/corsi.htm), e verrà comunque comunicato ai soci tramite lettera.



AL SERVIZIO AGRICOLTURA
Via Bertola 34
10122 TORINO

OGGETTO: DENUNCIA ANNUALE DI POSSESSO ALVEARI (ART. 12 COMMA 3° L.R. 3.8.1998 N. 20) ANNO 2005

Il Sottoscritto (cognome, nome)	
Nato a	il
Codice Fiscale	Partita IVA
Indirizzo	Tel.
Comune	C.A.P. Prov.
Sede aziendale (se diversa dal domicilio) Comune	
Fraz./via	n.

Rappresentante Legale (se diverso dal titolare della domanda)	
Cognome	Nome
Nato a	il
Codice Fiscale	

Dati del censimento	Cod. ISTAT Comune	N° progressivo	Tipologia	Attività
ANNO				

DICHIARA

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI, NEL CASO DI DICHIARAZIONI NON VERITIERE E FALSITÀ NEGLI ATTI, RICHIAMATE DALL'ART. 76 DEL D.P.R. N.° 445/2000, DI POSSEDERE I SEGUENTI ALVEARI:

Apiario n.	Alveari n.	Nuclei n.	Comune	Stanziale/Nomade	Amat./Prod. apistico

al fine dell'attribuzione e rilascio del codice identificativo aziendale previsto dal comma 4° art.12 L.R. 3.8.1998 n.20. E' informato che, ai sensi dell'art. 10 della L.675/96, i dati personali forniti con la presente istanza saranno utilizzati per adempiere alla stessa, ed hanno carattere di obbligatorietà, saranno trattati in modo manuale ed informatizzato e potranno essere comunicati e diffusi ad altri soggetti in quanto previsto da norme di legge. Titolare del trattamento dei dati è il Servizio Provinciale Agricoltura presso il quale è stata presentata l'istanza e al quale il/la dichiarante potrà rivolgersi per far valere i suoi diritti, ai sensi dell'art. 13 della legge 675/96.

Letto, confermato e sottoscritto.

Luogo _____ data _____

FIRMA DEL DICHIARANTE

ALLA PRESENTE ISTANZA VA ALLEGATA COPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL DICHIARANTE O LA SOTTOSCRIZIONE DEL DICHIARANTE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DAVANTI AL FUNZIONARIO CHE RICEVE L'ISTANZA

SPAZIO RISERVATO AL
SERVIZIO AGRICOLTURA DI TORINO

CODICE IDENTIFICATIVO ASSEGNATO

(Da apporre su ogni apiario a cura del titolare con un cartello delle dimensioni di H 10 cm, L 20 cm)

PROV.	COD. ISTAT COMUNE	N. PROG.	TIP.	ATTIV.

LEGENDA:

PROV.= PROVINCIA (INSERIRE LA SIGLA)

COD. ISTAT COMUNE = INSERIRE IL NUMERO DI CODICE ISTAT DEL COMUNE IN CUI SI TROVA L'AZIENDA

N. PROG. = NUMERO PROGRESSIVO (INSERIRE IL NUMERO PROGRESSIVO ASSEGNATO DALL'UFFICIO CHE RICEVE LA DENUNCIA)

TIP. = TIPOLOGIA (STANZIALE = S, NOMADE = N)

ATTIV. = ATTIVITA' (AMATORIALE = A, PRODUTTORE APISTICO = P)

Luogo _____ Data _____

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
(Antonio PARRINI)

Corsi e incontri a Casale Monf.to

- **CASALE MONFERRATO:** sono in programma un incontro tecnico ed un corso di apicoltura rivolti a tutti gli apicoltori.

Incontro tecnico “*Punto della situazione sulla varroa, trattamento invernale ed invernamento*”

Venerdì 14 ottobre, ore 20.30 – Strada Vecchia Morano, 4-6 – Casale M.to - Ingresso libero

Corso di apicoltura

1) *Nutrizione: modalità, pregi e difetti* – venerdì 4 novembre 2) *Laboratorio: strutture, macchine ed attrezzi* – venerdì 2 dicembre 3) *Patologia: peste americana ed europea* – venerdì 13 gennaio 4) *Patologia: virusi, nosema, nuove patologie* – venerdì 3 febbraio 5) *Formazione di sciami* – venerdì 3 marzo

Le lezioni hanno inizio alle ore 20,30 presso il capannone di CMA, strada Vecchia Morano 4-6, Casale M.to. **Prenotazione obbligatoria al numero 335/702.48.02 – tecnico Ulderica Grassone**

Ricordiamo inoltre che Aspromiele mette a disposizione degli apicoltori un suo tecnico ogni 2° martedì del mese, presso la CMA strada Vecchia Morano 4-6, Casale M.to, dalle ore 10,00 alle ore 12,00, oppure é possibile contattare telefonicamente al numero 335/702.48.02 – dott.ssa Ulderica Grassone. Il servizio è gratuito.

Corsi e incontri in provincia di Asti

- **ASTI Incontro tecnico** “*Punto della situazione sulla varroa, trattamento invernale ed invernamento*”

Martedì 18 ottobre, ore 20.30 – Corso F. Cavallotti, 41 – Asti – Sala riunioni Coldiretti - Ingresso libero

- **NIZZA M.TO Corso di apicoltura**

1) *Nutrizione: modalità, pregi e difetti* – martedì 8 novembre; 2) *Laboratorio: strutture, macchine ed attrezzi* – martedì 6 dicembre; 3) *Patologia: peste americana ed europea* – martedì 10 gennaio; 4) *Patologia: virusi, nosema, nuove patologie* – martedì 7 febbraio; 5) *Formazione di sciami* – martedì 7 marzo.

- **CASTELNUOVO D.B. Corso di apicoltura**

1) *Nutrizione: modalità, pregi e difetti* – giovedì 3 novembre; 2) *Laboratorio: strutture, macchine ed attrezzi* – giovedì 1 dicembre; 3) *Patologia: peste americana ed europea* – giovedì 12 gennaio; 4) *Patologia: virusi, nosema, nuove patologie* – giovedì 2 febbraio; 5) *Formazione di sciami* – giovedì 2 marzo.

- **SAN DAMIANO Corso di apicoltura**

1) *Nutrizione: modalità, pregi e difetti* – mercoledì 2 novembre; 2) *Laboratorio: strutture, macchine ed attrezzi* – mercoledì 7 dicembre; 3) *Patologia: peste americana ed europea* – mercoledì 11 gennaio; 4) *Patologia: virusi, nosema, nuove patologie* – mercoledì 1 febbraio; 5) *Formazione di sciami* – mercoledì 1 marzo.

Per i Corsi di Nizza Monf.to, Castelnuovo D.B., San Damiano la prenotazione é obbligatoria al numero 335/702.48.02 – tecnico Ulderica Grassone (date suscettibili di variazioni)

- **INCONTRI MENSILI DI AGGIORNAMENTO**

Nel corso dell’inverno (gennaio, febbraio, marzo) si terranno 3 **incontri** della durata di una giornata con i seguenti temi: *Gestione dell’economia di un’azienda apistica - Logistica e macchinizzazione - La normativa apistica alla luce degli ultimi aggiornamenti*

Luogo e data degli incontri saranno comunicati agli interessati che daranno telefonicamente la propria disponibilità al tecnico Ulderica Grassone.

- **CORSO BASE DI APICOLTURA**

Si raccolgono le adesioni per la partecipazione ad un **corso di base di apicoltura**. Lo svolgimento dello stesso è legato al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti. Pertanto, chi fosse interessato è pregato di darne comunicazione a Ulderica Grassone (cell. 335/702.48.02)



Ghemme 22-23 ottobre
X^a edizione di
“METTI IL MIELE IN TAVOLA”
VII^a edizione “Mieli Tipici Piemontesi”
“Concorso Franco Marletto”

Venerdì 21 ottobre

Concorso **“Ghemme al miele”**

Rivolto agli Istituti Alberghieri del territorio e della Regione per un dolce al miele.

Sabato 22 ottobre

Sala Antonelli – Palazzo Gallarrati

Piazza Castello - Ghemme

Ore 16,00 - Apertura della manifestazione Convegno delle città del Miele:

Un'esperienza di valorizzazione del territorio: “Strade del Miele”.

Cena di rappresentanza con le città del miele e le autorità presso l'agriturismo “Il Cavenago” a chiusura - degustazione di **Grappe e cioccolato.**

Domenica 23 Ottobre 2005

Sala Antonelli – Palazzo Gallarrati

Piazza Castello - Ghemme

Ore 9,30 - **Convegno Provinciale dell'Associazione Apicoltori Novaresi**

Saluto delle Autorità e del Presidente Adornino Scacchi.

Relazioni sui temi:

Sviluppo ecocompatibile tra apicoltura e viticoltura: la lotta alla flavescenza dorata.

La valorizzazione del prodotto cammina con la valorizzazione del territorio.

Ore 12,00 - Conclusioni

Assessore provinciale all'agricoltura - Assessore regionale Giuliana Manica

Pranzo sociale

Ore 16,00 - **Premiazione della 7^o edizione del**

“Concorso Mieli Tipici Piemontesi, Premio Franco Marletto”

Premiazione del Concorso del miglior dolce al miele dagli Istituti Alberghieri.

Degustare a Ghemme

Illustrazione delle caratteristiche e degustazione guidata dei mieli in concorso

7° edizione "Mieli tipici Piemontesi"
"Concorso Franco Marletto"

La Regione PIEMONTE, le Provincie e le CCIAA di NOVARA, ASPROMIELE, l'ASSOCIAZIONE APICOLTORI NOVARESI, MIELENATURA e il Comune di GHEMME promuovono un concorso per incentivare la produzione del miele di qualità e valorizzare le produzioni tipiche piemontesi. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire entro le ore 12 di sabato 15 Ottobre 2005.

- ⇒ una campionatura di 2 confezioni da 500 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- ⇒ scheda di partecipazione debitamente compilata;
- ⇒ quota d'iscrizione di euro 8,00 per ogni campione, (euro 15,00 per 2 campioni e 20,00 per 3 campioni) a parziale copertura delle spese di analisi da versare al punto di raccolta sottoelencato.

I campioni, corredati della documentazione di cui sopra vanno consegnati presso:

- ◆ Associazione Apicoltori Novaresi - Borgomanero c/o Coldiretti via dei Mille 24;
- ◆ Aspromiele Sezione di Alessandria - Corso Crimea 69;
- ◆ Aspromiele Sezione di Asti - Corso Cavallotti, previo appuntamento;
- ◆ Aspromiele Sezione di Cuneo - Piazza Foro Boario 6;
- ◆ Aspromiele Sezione di Torino consegnandolo al Dott. Allais tel.335.6126582.
- ◆ Oppure potranno essere spediti al Comune di Ghemme (NO) - Municipio di Via Roma 21 allegando la fotocopia del bollettino di conto corrente postale che attesta il versamento della quota d'iscrizione. La quota per i campioni in concorso andrà versata sul CCP n. 15043284 intestato all'Associazione Apicoltori della Provincia di Novara.

Sono ammessi i campioni di miele:

- ✗ Prodotti in Piemonte da produttori piemontesi. ✗ Provenienti da partite prodotte nel 2005.
- ✗ Estratto da favi mediante centrifugazione ✗ Con contenuto di acqua inferiore al 18%.
- ✗ Con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

I campioni di miele che corrispondono alle caratteristiche sopra richieste verranno valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale.

Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora o poliflora). Verranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili nel caso di mieli cristallizzati.

Verranno inoltre eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità.

A tutti i concorrenti il cui prodotto verrà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi, verrà assegnato un **attestato di qualità**.

La premiazione avverrà presso la sala Antonelli, Piazza Castello di **Ghemme Domenica 23 ottobre alle ore 16,30** in occasione della decima edizione di **METTI IL MIELE IN TAVOLA**.

Sarà possibile visitare le cantine dell'antico ricetta e le mostre di mielenatura.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL 7° CONCORSO "MIELI TIPICI PIEMONTESI"

Da compilare ed inviare insieme con ogni campione (una scheda per ogni tipo di miele)

Nome e cognome o ragione sociale della ditta

Via C.a.p Comune

Provincia Tel.

Categoria d'appartenenza del campione:

monoflora (quale)

poliflora

Caratteristiche della zona di produzione:

pianura fino a 500 m.

Comune di.....

prealpi da 500 a 1000 m.

Comune di.....

montagna oltre 1000 m.

Comune di.....



"GHEMME AL MIELE"

La promozione del miele attraverso gli Istituti Alberghieri

venerdì 21 settembre 2005

PROGRAMMA

ore 11.30

Welcome coffee e saluti del Comitato organizzatore. Presentazione concorso e giuria.

ore 12.30

Pranzo in Istituto, presso la sede di Gattinara, preparato dagli allievi in servizio.

ore 14.00 – 16.30

Svolgimento gara.

Per i dirigenti scolastici e i docenti accompagnatori è prevista una visita guidata a una cantina di Gattinara.

I risultati del concorso saranno comunicati dopo il lavoro della giuria.



Per comunicazioni e/o chiarimenti telefonare ai numeri 0163 826552 fax 0163 827450

oppure:

prof. Casarotto Enzo (cell. 340 7127274) e prof. Zannetti Gabriele (Ipssar "Pastore")

sig. Imazio Alberto 0163 840715 o 335 5837822 (Mielenatura)

Apicoltore rinnova la tua tessera Aspromiele !

E' iniziata la campagna di sottoscrizione della quota di adesione ad Aspromiele per l'anno 2006 che, come per il passato, comprende l'assistenza tecnica, l'abbonamento al mensile L'Apis, e l'assicurazione di responsabilità civile per i danni causati dalle api.

www.aspromiele.it

Entro breve Aspromiele realizzerà un servizio informativo sul WEB per promuovere la vendita del miele e dei prodotti apistici dei soci. Per partecipare è sufficiente compilare una scheda dell'azienda.

Puoi consultare la pagina www.mieliditalia/aspromiele/n_aziende.htm oppure contattare le sedi Aspromiele