

Un altro lutto ci colpisce molto da vicino, come ricorderete Giuseppe Minarini (57 anni) di Labante deceduto questa Primavera

Anche Marco Pallotti (51 anni) ci ha lasciato circa un mese fa.  
investito da un piccolo autocarro mentre faceva una passeggiata in bicicletta.  
In quanto allievo del gruppo degli allevatori di api regine, ci sembra doveroso dedicare a lui l'apiario didattico di Sasso Marconi dove andranno le arnie del gruppo allevatori, in sua memoria.

E in memoria dell'amico Beppe l'apiario didattico di Castel D'Aiano  
Li ho conosciuti entrambi e siamo da subito diventati amici, cosa posso dirvi di loro!?  
Erano persone solari, disponibili e sicuramente l'aggettivo migliore è genuini!

Maurizio

Quindi al momento viene sospeso il servizio che Marco faceva per l'associazione, si era impegnato a ricevere telefonate dai piccoli apicoltori e organizzare il bancale per la sterilizzazione ai raggi gamma.

### Abbeveratoio ideato dal nostro caro amico Marco Palotti. semplice ed efficace



Tagli fatti con una sega circolare ovviamente che non arrivano fino in fondo, faranno da contenitore dell'acqua che scende dalla bottiglia



Ha poi creato un foro di misura per la bottiglia, ed il gioco è fatto.

Osservatorio del Miele Salone del gusto di Torino 25 ottobre 2008 Premio Giulio Piana

#### 12 premi a Bologna

**TRE GOCCE D'ORO** Miele di acacia  
Apicoltura Pancaldi Lara-Budrio  
**DUE GOCCE D'ORO** Miele di acacia  
Apicoltura Pancaldi Lara -Budrio  
Ferriani Maurizio - Crespellano  
Az. Agr. Dal monte -C astel San Pietro  
Santoli Rina-Camugnano  
**DUE GOCCE D'ORO** Miele di castagno  
Az. Agr. Dal monte-Castel San Pietro  
**DUE GOCCE D'ORO** Miele di girasole  
Apicoltura Pancaldi Lara -Budrio

**UNA GOCCE D'ORO** Miele di Castagno  
Apicoltura Pancaldi Lara- Budrio  
**UNA GOCCE D'ORO** Miele di girasole  
Az. Agr. Dal monte-Castel San Pietro  
**UNA GOCCE D'ORO** Miele di Millefiori  
Alberoni Aldo Castel San Pietro  
Apicoltura Pancaldi Lara- Budrio  
Zarri Guido di Castenaso

Raschiando in Agosto a 38 arnie il coprifavo e l'escludiregina (già raschiati a primavera) si sono ottenuti 355 grammi di Propoli pulitissima



#### Propoli più cera d'api

E' una pomata cicatrizzante utile per proteggere le ferite da potatura dagli attacchi fungini e comunque valida per la patologia del legno in generale (necrosi e carie del tronco). Si prepara sciogliendo a bagnomaria la cera d'api e aggiungendo l'olio e la propoli nelle seguenti quantità: cera d'api 45 g, soluzione alcoolica di propoli 30 cc e olio vegetale 25 cc



#### Preparazione della propoli:

Considerando che quando andiamo a filtrare la propoli pronta, 100g di residuo ci sono quasi sempre, la preparo con il 40% di propoli grezza così facendo ne rimane circa il 30%.

Faccio un vaso con alcool a 90° e la propoli, la buona riuscita di questo prodotto è sicuramente legata all'agitazione del composto, mettetela in un posto in vista, dove passate spesso e datevi una bella agitata energica tutte le volte che volete. Dopo circa 30/40gg è pronta. Prendete i filtri di carta e filtratela almeno 3 volte.

**Attenzione** per uso commerciale della propoli si deve avere la licenza UTIF.

**Moltissima attenzione:** chi usa prodotti chimici, ne troverà a volontà nella sua propoli per questo è meglio evitare di raccogliercela, per non creare problemi seri a chi la ingerisce. **Nonostante sia vietato si sa che c'è chi usa prodotti vietati se ingeriti o inalati ripetutamente, sono cancerogeni e da ultime notizie portano al Parkinson.**

**E' da considerarsi un delinquente chi trasgredisce a queste regole!**

La propoli, a causa della sua prolungata persistenza nell'alveare, tende ad accumulare residui di trattamenti antivarroa ed altri tipi di inquinanti.

Consigliamo vivamente di eseguire un'analisi sulla propoli grezza o sul prodotto finito prima di immetterlo in commercio.

#### Gruppo Allevatori di Api Regine:

Sono state consegnate le regine migliori ai sei allevatori del gruppo dopo 2 anni di selezione. Ci consegneranno a fine aprile 24 regine ciascuno, figlie di quelle restituite.

Diverse caratteristiche si sono evidenziate, produzione di Pappa Reale 29,5g in due stecche messe nel melario, altre pulizia al 98% in 24 ore e totale in 48. Altre molto produttive, altre hanno dimostrato di poter superare annate come il 2007 solo con timolo e ossalico, insomma ognuna ha delle caratteristiche diverse.

Speriamo di riuscire a fare un bel mix di tali doti.

Probabilmente verrà estesa la selezione in collaborazione con il Trentino Alto Adige e con Tornareccio in Abruzzo. Con l'intento di trovare regine che si comportino bene anche in territori diversi, con climi diversi.

Al fine di creare un mercato a servizio dei soci allevatori dell'associazione.

E di sfatare il dire che le regine Emiliane vanno bene solo in Emilia.

Ricordiamo l'impegno degli allievi del gruppo, che si adoperano per realizzare un progetto tanto ambizioso.

Entreranno a fare parte del gruppo altri due allevatori della nostra provincia. Con loro riusciremo ad utilizzare tutte le arnie che ci sono state donate dalla Falegnameria Rossi e dall'INA.

## *L'ape nella storia*



Quando sulla terra è comparso l'uomo, le api avevano già completato la loro evoluzione. L'uomo primitivo, nomade, cacciatore, predatore, ha scoperto un alveare colmo di miele probabilmente nel tronco cavo di un albero e ne ha subito apprezzato le qualità alimentari. E' nato il rapporto uomo ape, testimoniato da una antichissima pittura rupestre di oltre 10.000 anni fa in cui si vede un uomo che, con il fuoco, scaccia le api da un alveare per impadronirsi dei favi colmi di miele. Le tribù che in seguito sono diventate stanziali hanno cominciato a programmare le loro fonti di alimentazione, coltivando i campi,

allevando bestiame, allevando le api in alveari artificiali di paglia impastata col fango, terracotta, legno, sughero. Così nacque l'apicoltura. Il prelievo del miele avveniva solitamente con l'uccisione delle api; la famiglia veniva poi sostituita grazie alla cattura di uno sciame selvatico. In seguito furono messe a punto tecniche per raccogliere parte del miele senza sopprimere le api. L'estrazione del miele avveniva strizzando la cera che conteneva il miele. Con questa tecnica si produceva anche una notevole quantità di cera, preziosa per l'economia dei tempi antichi: non c'era la luce elettrica, e le candele di cera erano un comodo mezzo di illuminazione; con la cera si sigillavano i contenitori per conservare gli alimenti, le tavolette di legno spalmate di cera erano un mezzo comodo e riciclabile per scrivere. Altro prodotto dell'alveare molto usato nell'antichità era la "propoli", adoperata nell'antico Egitto per la preparazione delle mummie.

L'apicoltura, dai tempi degli egizi e degli antichi romani non ha significative evoluzioni fino al 1850: da quel periodo inizia la fase moderna dell'allevamento delle api, grazie alla messa a punto dell'arnia a telaio mobile. Si inducono le api a costruire il favo all'interno di una cornice di legno, che può essere estratta dall'alveare.

Grazie a questo accorgimento si può raccogliere il miele inserendo i favi con la loro cornice nello smielatore centrifugo; il favo sarà poi essere reso alle api e sarà nuovamente riempito di miele senza che le api debbano ricostruire le cellette. Con questa tecnica si ottiene una maggior produzione ed un aumento della qualità del miele, che viene così separato dalla cera.

L'uomo quindi alleva le api per produrre il miele e gli altri derivati dell'alveare, ma sarebbe sbagliato pensare che abbia addomesticato questo insetto così come ha fatto con altri animali oggetto di allevamento! Le api, pur vivendo in una casa messa a disposizione dall'uomo, mantengono lo stesso comportamento di quelle che vivono allo stato naturale all'interno di un albero. Visitano i fiori, immagazzinano il miele per la loro alimentazione; l'apicoltore sfrutta il loro istinto ad immagazzinare scorte di miele e ne preleva dall'alveare solo una parte, curando che le api ne abbiano a sufficienza per le loro necessità; inoltre, grazie al telaio mobile, controlla che tutto nell'alveare funzioni regolarmente seguendo l'evolversi della famiglia con il progredire della stagione.

*L'evoluzione dell'uomo, del suo stile di vita, sta creando grosse difficoltà al mondo delle api:*

*dall'inquinamento al veloce propagarsi di nuove malattie.*

**LA PARTENZA DELLA VISITA GUIDATA A TORNARECCIO E' STATA ANTICIPATA ALLE 9.00 COSI' FACENDO RIUSCIREMO A VISITARE TRE AZIENDE IN PIU'**

Riunione mensile all'INA VENERDI' 14 NOVEMBRE ore 20.30  
ci sarà il Dott Emanuele Carpana (INA)  
parlerà di Virosi e Peste

Dall'1 di Novembre  
Si può cominciare a portare  
i bancali alla Gammarad.  
Andrea sta preparando i conti  
e a breve rimborso 2007/8

## Sterilizziamo con Varechina

Anche se non hanno avuto problemi, arnie e cassettoni  
Immersi per 45 minuti vengono sterilizzati molto bene.  
Anche in caso di Peste Americana l'efficacia è del 95%  
( da INA)



2q di acqua e  
10% di varechina



Lasciare in immersione  
per 45 minuti

Per errore materiale sulle pagine web della Provincia di Bologna dedicate ai contributi per migliorare la produzione e la commercializzazione del miele erano state fornite indicazioni sbagliate relativamente al tipo di interventi ammessi a contributo e alla percentuale di contributo erogata nell'ambito dell'Azione E "Provvedimenti di sostegno per il ripopolamento del patrimonio apicolo regionale".

Le indicazioni corrette sono le seguenti, che come tali sono riportate sulle pagine web corrette:

Interventi	Contributo	Beneficiari
Sottoazione a1 acquisto di sciame	30%	Apicoltori, imprenditori apistici, apicoltori professionisti e loro forme associate

Si sottolinea che in ogni caso il contenuto informativo delle pagine è indicativo, e fa fede unicamente il contenuto degli atti ufficiali, in questo caso della Deliberazione di Giunta regionale n. 1209 del 28 luglio 2008 che ha approvato l'avviso pubblico per la presentazione delle domande di aiuto.

Scusandoci per l'errore, si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti.

Maria Grazia Tovoli

Dirigente del Servizio

Produzioni Agricole e Agroambiente

Provincia di Bologna - Settore Sviluppo Economico

Viale Silvani n. 6 40122 - BOLOGNA

tel. 051-284755 fax 051 284759

e-mail mariagrazia.tovoli@nts.provincia.bologna.it

Un po' di umor



Rettifica  
contributi  
per sciame

Quest'anno un convegno è già stato fatto e il 30 Novembre vi sarà il 5° sarà di solo mezza giornata in quanto per forze di causa maggiore abbiamo dovuto spezzarlo. Entro Marzo ne verrà fatto un altro. Visto che vi spediamo questa lettera per risparmiare sul bollo e un'altra busta vi alleghiamo anche se solo una bozza il programma del V° Convegno. Per E-Mail arriverà il definitivo.



Via IV Novembre n° 83 40056 Crespellano Bologna  
Tel. 339-3192900 lenostreapi@libero.it

Con il patrocinio della



Organizza:

## Il V° Convegno Nazionale

In collaborazione con:

Conapi

Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Osservatorio Nazionale del Miele

CRA-Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura

### SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO APISTICO: normativa, gestione e rilevamenti di campo

**Domenica 30 novembre 2008 ore 9.30 – 13.30**

Centro Socio-Culturale "Sandro Pertini" via Raibolini, 34 - Zola Predosa (Bologna)

#### Programma

- Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti  
Moderatore Franco Mutinelli, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Centro di referenza nazionale per l'apicoltura*
- Ore 10.00 Introduzione ai lavori  
Francesco Fraulini, *Presidente dell'Associazione "Le Nostre Api" Apicoltori Felsinei*
- Ore 10.15 Adempimenti e obblighi per gli apicoltori (censimento degli alveari, regolamento di polizia veterinaria): il punto di vista del servizio veterinario ufficiale  
Andrea Garigliani Veterinario
- Ore 10.45 Primi risultati sui blocchi di covata.  
Luca Allais Tecnico Apistico di Aspromiele
- Ore 11.15 Il riconoscimento delle patologie apistiche  
Emanuele Carpana, *CRA - Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura*
- Ore 11.45 Denunce di malattia e segnalazioni di morie: indicazioni operative  
Andrea Besana, *Conapi*
- Ore 12.15 L'importanza delle segnalazioni e del monitoraggio  
Claudio Porrini, *Università di Bologna, Area di Entomologia del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali*
- Ore 12.45 Situazione degli spopolamenti degli alveari nel nord Italia  
Franco Mutinelli, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Centro di referenza nazionale per l'apicoltura*
- Ore 13.30 Dibattito e conclusione dei lavori
- Ore 14.00 Pranzo