



L'INFORMATORE

Bollettino di informazione per gli associati all'A.P.A. Pad.
ASSOCIAZIONE PATAVINA APICOLTORI IN PADOVA
IST. SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA "DUCA DEGLI ABRUZZI"

ANNO 2022 - NUMERO 3

Sede : Via Cave, 172—35136 PADOVA presso l'Istituto Agrario San Benedetto da Norcia – tel. e fax 049/8685762—E-mail: segreteria@apadpadova.it – www.apadpadova.it



UNIONE EUROPEA



Ministero delle politiche agricole e forestali



REGIONE DEL VENETO

EDITORIALE DEL PRESIDENTE

*Cari amici apicoltori,
Siamo giunti al termine di questa stagione apistica segnata dal cambiamento climatico che ci perseguita.*

La produzione, anche se non eccellente è stata meglio del 2021.

Dal punto di vista associativo è stato un anno molto impegnativo sotto l'aspetto pratico e burocratico in considerazione anche del periodo che stiamo attraversando e con la difficoltà a reperire il materiale apistico per rifornire il nostro magazzino.

Ringrazio tutti i Consiglieri per il grande aiuto e disponibilità nel distribuire il materiale dei finanziamenti comunitari e regionali ed anche dei fogli cerei del Progetto Cerapi 2022.

Ricordo che la gestione del nostro magazzino, rivolto ai Soci, è stato affidato al nostro Socio Andrea Zago.

Quest'ultimo trimestre ci vede impegnati con il Convegno di Praglia al quale Vi aspetto numerosi, e con l'Assemblea dei Soci e Convegno di dicembre.

Per il 2023 molte sono le attività in programmazione, prima fra tutte la formazione.

Un cordiale saluto.

*Il Presidente
Silvano Zanforlin*

MANIFESTAZIONE "L'APE IN CITTA"

Continua la ns. collaborazione con "Veneto a Tavola"
Quest'anno la manifestazione si svolgerà in Prato della Valle—PD, **Domenica 13 Novembre 2022** dalle ore 9.30 alle ore 19.30.

13° CONVEGNO PROVINCIALE DI APICOLTURA

"IL FUTURO DELL'APE"



SABATO 22 OTTOBRE 2022—PRAGLIA

Il programma dettagliato dell'evento è allegato al presente notiziario.

VINCITORI 16° CONCORSO NAZIONALE APA PAD

Al concorso del miele 2021 sono pervenuti n. 17 campioni e sono stati raggruppati in un'unica categoria. I vincitori sono i seguenti e sono stati premiati in occasione dell'Assemblea dei Soci il 03/07/2022:

PRIMO PREMIO PARI MERITO con 20 punti – miele castagno – Apicoltura Ferrante Silvia e miele lavanda - Tognon Pietro
SECONDO PREMIO con 19.5 punti – miele castagno – Finesso Gianluca
TERZO PREMIO con 19 punti – miele colza – Apicoltura Ferrante Silvia

Menzione speciale con 18 punti – miele millefiori – Binato Giovanni.

17° CONCORSO NAZIONALE APA PAD 2022

Come da tradizione anche quest'anno è stato organizzato il concorso alla memoria della Prof.ssa Flavia Bedin. Aspettiamo i Vs. campioni che auspichiamo numerosi. La premiazione avverrà in occasione dell'Assemblea Generale di Soci a DICEMBRE 2022



Calendario Riunioni di zona

Finanziamento L.R. 23/94 P.O. 2021-2022

Nei giorni scorsi è stata presentata ad AVEPA la rendicontazione relativa al finanziamento. Il programma è stato impegnativo ma ci ha consentito di consegnare ai Soci il seguente materiale:

- n. 23 smielatori manuali e a motore-
- n. 78 maturatori di varie capacità con relativi supporti-
- n. 40 filtri in acciaio grandi e piccoli-
- n. 8 sceratrici solari-
- n. 24 banchi per disopercolare grandi e piccoli-
- n. 25 carrelli inox portamelari.



PROGETTO CERAPI 2022

Ricordiamo la scadenza del **15 Ottobre p.v.** per la restituzione del questionario—**Allegato B**— per quanti hanno aderito al progetto. I Soci coinvolti sono stati n. 90.



ISCRIZIONI 2023

TANTI MOTIVI VALIDI
.....PER ISCRIVERSI ALL'APA PAD

- 1) Perché la pratica per l'iscrizione e l'aggiornamento annuale in Anagrafe Apistica sono **gratis**.
- 2) Perché i nostri iscritti beneficiano dell'Assicurazione RC **gratuita** per tutti gli alveari e per tutti gli apiari censiti in BDA e da quest'anno è assicurato anche l'apicoltore.
- 3) Perché disponiamo di una "Sala di smielatura collettiva" autorizzata per i Soci Apicoltori che vogliono vendere il proprio miele nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.
- 4) Perché disponiamo di un magazzino sempre fornitissimo con attrezzature di elevata qualità seguito con professionalità ed attenzione dal ns. Socio Zago Andrea.
- 5) Perché organizziamo corsi di formazione in apicoltura per principianti e corsi a livello avanzato.
- 6) Perché collaboriamo attivamente con l'Ist. Zoop. Sperimentale delle Venezie per progetti di ricerca e di monitoraggio.
- 7) Perché l'APA Pad è presente in Consulta Regionale per l'Apicoltura e dar voce, per quanto possibile, alle richieste degli apicoltori.
- 8) Perché disponiamo di una fornita biblioteca a disposizione dei propri Soci.
- 9) Perché garantiamo l'assistenza tecnica per tramite dei Tecnici Apistici sempre disponibili per consulenze e visite in apiario.
- 10) Perché organizziamo incontri e Convegni per affrontare argomenti sanitari, fiscali ecc. ecc.

ZONA PIOVESE

DOMENICA 06/11/2022 ORE 9.00
Casone Azzurro—Via San Marco 9 Arzergrande—PD
Consiglieri: **Benetti Luca—Cera Claudio**
Tecnici Apistici: **Faggin Luca—Ureche Valerio**

ZONA ALTA PADOVANA

Sabato 05/11/2022 ore 20.30
Bar Patronato—Santa Giustina in Colle—PD
Consiglieri: **Favero Otello—Niero Celestino**
Tecnici Apistici: **Centenaro Silvano—Niero Celestino**

ZONA PADOVA

Venerdì 04/11/2022 ore 20.30
Sala Parrocchia Beata Vergine Maria del Perp. Suffragio
Via n. Tartaglia N. 6 - Padova
Consiglieri: **Tognon Pietro - Turlon Marialodovica—Zanforlin Silvano**
Tecnici Apistici: **Zanforlin Silvano**

ZONA MONSELICESE

Venerdì 04/11/2022 ore 20.30
Aula Magna—Ex Collegio Vescovile—
Via G. Garibaldi n. 23—Este
Consiglieri: **Geremia Attilio—Manfrin Alberto—Pacchin Alessio—Samogio Lorenzo**
Tecnici Apistici: **Manfrin Alberto—Cavallarin Livio**

ZONA MONTAGNESE

Domenica 06/11/2022 ore 09.00
Circolo Parrocchiale NOI —Piazza Giacomo Matteotti -
Megliadino S. Fidenzio
Consiglieri: **Buson Ferruccio—Pastorello Andrea -**
Tecnici Apistici: **Buson Ferruccio—Crema Aurelio—Zullato Massimiliano**

ROVIGO

Giovedì 03/11/2022 ore 20.30
Sala Poliservizi—Via M. Rossi N. 2—Costa di Rovigo
Consiglieri: **Pacchin Alessio—Buson Ferruccio**
Tecnici Apistici: **Buson Ferruccio—crema Aurelio**

Per **TORREGLIA** l'incontro, a cura di **Mizzon Giacomo**, è fissato per **Giovedì 10/11/2022 ore 20.30** presso Saletta Tempo Giovane in via Europa 3/a.

O. d. G.:

1. Iscrizioni 2023-
 2. Consegna campioni 17° Concorso del Miele-
 3. Aggiornamento tecnico: trattamento per la varroa, invernamento e alimentazione-
 4. Varie ed eventuali.
- N.B.: i Soci che intendono rinnovare l'iscrizione, in questa occasione, sono pregati di portare la scheda già compilata.

CENSIMENTO ALVEARI 2022

Le variazioni del numero degli alveari vanno comunicate entro il **10/12/2022** al seguente indirizzo:
anagrafe@apapadpadova.it

In assenza di comunicazione entro tale termine verranno confermati d'ufficio i dati dell'ultimo censimento.



Corso di introduzione all'analisi Sensoriale del miele

A seguito di numerose richieste stiamo organizzando per il prossimo anno il corso di introduzione all'analisi sensoriale con il CREA di Bologna.

Il corso ha una durata minima di 28 ore distribuite in due fine settimana. Con il seguente orario di massima:

Mattina 9,00-13,00

Pomeriggio 14,30-17,30

n. 20/25 partecipanti

Questo corso darà la possibilità di frequentare i corsi di perfezionamento per ottenere l'iscrizione all'apposito Albo.

Quota di partecipazione preventivata € 200,00/250,00 in base alle adesioni. La sede del corso è da definire.

I Soci interessati sono pregati di comunicare il nominativo in segreteria al più presto.

Programma 1° GIORNO

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
- Prova discriminativa: il sapore dolce
- Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.
- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari
- Discussione finale.

Programma 2° GIORNO

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
- Discussione

Programma 3° GIORNO

- Secondo passaggio mieli uniflorali
- Prova di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale
- Discussione

Programma 4° GIORNO

- Prove di differenziazione: prova in trio
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione e prova di valutazione guidata
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione
- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili usi del miele in cucina ed abbinamento con formaggi
- Chiusura del corso e consegna degli attestati.



CORSI DI FORMAZIONE IN APICOLTURA

Per il 2023 saranno organizzati i vari corsi di apicoltura
A partire dal mese di FEBBRAIO



SERVIZIO SALA SMIELATURA COLLETTIVA

Il servizio si è concluso il **30 Settembre u.s.** e possiamo affermare che ha avuto una buona affluenza di Soci. Ringraziamo la ns. incaricata Sig.na Marialodovica Turlon per la disponibilità dimostrata e per l'aiuto prestato ai nuovi iscritti in occasione di queste fasi di lavorazione molto importanti.

FLORA APISTICA: ASTERACEAE (Compositae)

L'importanza apistica delle Asteraceae è notevolissima, anche a causa dell'ampiezza della distribuzione: si può dire infatti che non esiste località o stagione dell'anno in cui non sia fiorita qualche specie appartenente a questa famiglia. Le api vi bottinano soprattutto il polline, che arriva spesso a costituire il 100% dei raccolti, ma anche la raccolta del nettare può essere cospicua, e alcune specie danno luogo a produzione di miele monoflora. I granuli pollinici delle diverse specie sono spesso molto simili fra loro, e pertanto in palinologia si distingue una dozzina di tipi principali di polline nell'ambito dei quali è estremamente difficile spingere ulteriormente il riconoscimento.

Praticamente tutte le Asteracee sono appetite dalle api. Sono rari i raccolti di polline in cui esse non siano rappresentate in misura più o meno grande ed anche nei mieli si riscontra spesso la loro presenza.

Nel dettaglio ci soffermeremo sull'**Aster** che comprende 12 specie, alcune delle quali largamente coltivate come ornamentali.

Su pascoli e rupi di montagna cresce l'**Aster alpinus L.**, perenne, con capolini grandi, solitari, con i fiori del raggio azzurro-violacei; fiorisce da luglio a settembre. Frequentemente coltivato e naturalizzato nelle siepi e lungo i corsi d'acqua è **Aster novi-belgii L.**, alto fino a 1,50 m, con capolini disposti in ricche infiorescenze. I fiori ligulati sono di colore azzurro chiaro; la fioritura va da agosto a novembre.

Le api visitano intensamente queste piante per la raccolta di nettare e polline che dà luogo a pallottole di colore marrone.

Altra Asteracea è il **Chrysanthemum** che comprende 18 specie, alcune coltivate in numerose varietà ornamentali. Fra quelle spontanee ricordiamo **C. vulgare Bernh.**, pianta perenne aromatica con foglie grandi pennatosette e capolini gialli formati dal solo disco, riuniti in ampio corimbo composto; cresce in luoghi incolti e fiorisce da luglio a settembre. Comune nei luoghi erbosi, dove a volte dà luogo ad estese fioriture molto appariscenti, è **C. leucanthemum L.** (occhio di bue—cota-buona, margherita) pianta perenne, ramosa, alta fino a 1 m, con foglie spatolate e capolini grandi (fino a 5 cm. di diametro) a linguette bianche; fiorisce da giugno a ottobre.

Il **Chrysanthemum** fornisce alle api discreti bottini di polline e nettare.

Informazioni dal testo: **FLORA APISTICA ITALIANA**
di **G. Ricciardelli D'Albore** e **L. Persano Oddo**



Appunti di tecnica apistica

L'ape invernale e la nutrizione proteica

Dai primi anni del 2000, diversi studi, soprattutto quello della norvegese Gro Amdam, hanno mostrato il ruolo dell'accumulo di proteine nei corpi grassi dell'ape, in particolare è stato identificato un composto, la vitellogenina, classificato come glico-lipo-proteina, (cioè ha una proprietà degli zuccheri, dei grassi e delle proteine), che svolge diverse funzioni: oltre che di riserva proteica accumulata all'interno dell'ape (e non solo disponibile all'esterno nei favi di polline), quella di contribuire a produrre la pappa reale, quella di partecipare al sistema immunitario e quella di prolungare la vita della regina e delle operaie eliminando i danni da stress ossidativo (facendo cioè pulizia dei radicali liberi). L'invenzione evolutiva della **vitellogenina** è l'espediente di un insetto tropicale, quale è in origine l'ape, per adattarsi ai climi e alle stagioni delle zone temperate, lasciandosi alle spalle le strategie proprie delle api africane di abbandonare il nido e emigrare altrove alla ricerca di risorse nutritive. La **vitellogenina** consente cioè alle api di superare i mesi invernali in cui non c'è apporto di polline.

Per invernare bene le api va dunque capito il concetto recente di "api invernali" o "api grasse", con le sue implicazioni. La qualità della pappa reale dipende dai livelli di **vitellogenina** delle api nutrici. Anche alcuni giorni di maltempo si possono tradurre, in certi momenti dell'anno, in una perdita di riserve di polline costringendo le nutrici ad attingere alle proprie riserve corporee. Quando le proteine scarseggiano, le nutrici abbandonano le larve più giovani per nutrire solo quelle in cui hanno già investito tanto lavoro, e quando i livelli sono bassi cannibalizzano le larve di età intermedia per riuscire a produrre con i loro corpi pappa reale. Un'altra strategia è di opercolare le larve prematuramente (ma questo darà poi origine a delle api a basso peso corporeo).

La Amdam e l'americano Page hanno anche scoperto come delle giovani operaie, se non vengono nutrite bene nei loro primi giorni di vita, tendano a diventare bottinatrici prima del tempo e a preferire la raccolta di nettare. Se nutrite moderatamente, diventano bottinatrici all'età normale, sempre con una preferenza per il nettare, ma se sono nutrite abbondantemente dopo l'uscita della cella, il loro tasso di **vitellogenina** è alto e diventano bottinatrici più tardi raccogliendo preferibilmente polline e godendo di una maggiore durata di vita. E' chiaro quindi che l'invernamento comincia molto prima dell'inverno, al momento (tarda estate-iniziativa) della formazione delle api invernali destinate a vivere più a lungo delle api normali primaverili-estive. E' in questo momento chiave è critica la presenza di sorgenti abbondanti di polline, al punto che se mancano vale la pena di andarsene a cercare. In zone o annate particolari in cui ci fosse vero bisogno di somministrare proteine, è possibile la somministrazione di polline scongelato, se ne abbiamo raccolto in estate, o la distribuzione di favi contenenti abbondante polline. Oppure una pasta fatta della polvere ottenuta vagliando il polline, aggiungendo miele o sciroppo denso fino ad ottenere la giusta consistenza. Oppure farine proteiche, purché all'interno di un'abbondante quantitativo di pasta di candito (il 75-80%) per garantirne l'appetibilità.



Servizi Associativi:

Segreteria per i Soci:

Lunedì 10.30/12.00

Mercoledì 15.30/19.00

Magazzino:

Lunedì 8.30/12.00

Mercoledì 15.30/19.00

Sabato 08.30/12.00

I ns. contatti mail sono:

segreteria@apapadpadova.it

magazzino@apapadpadova.it

anagrafe@apapadpadova.it

Il Presidente –Zanforlin Silvano - è disponibile previo appuntamento al 340 3256982

NEL PROSSIMO NUMERO

- Programma Assemblea Generale di Soci Dicembre 2022-
- Corsi di formazione base-
- Modalità prenotazione materiale con i finanziamenti Comunitari-

SOCI SCOMPARI

Siamo vicini e porgiamo le più sentite condoglianze ai familiari dei seguenti ns. affezionati Soci, scomparsi improvvisamente:

- * BASSO BERTILLA
- * LUISE JURIN

SOMMARIO

1. Editoriale -
2. Convegno Praglia-
3. Concorso Miele-
3. Iscrizioni 2023.
4. Finanziamenti vari-
5. Riunioni di zona-
6. Corsi formazione-
7. Censimento Alveari-
8. Flora Apistica-
9. Tecnica Apistica-
10. Avvisi vari-

In redazione: Zanforlin Silvano—Barbato Daniela-

Pubblicazione stampata in data 05/10/2022