



# 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 1

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



UNIONE EUROPEA



Ministero delle politiche  
agricole e forestali



REGIONE DEL VENETO

## EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Carissimi Amici Apicoltori, siamo all'inizio della stagione apistica e i programmi della ns. Associazione sono molteplici.

Inizio questo editoriale ringraziando il ns. Enrico Moro che ha svolto per ben 21 anni il suo incarico nel ns. magazzino. E' stata una persona importante oltre che per le sue capacità anche per le conoscenze tecniche utili per chi iniziava l'attività di apicoltura e nel proporre sempre le innovazioni del settore. Un grosso in bocca al lupo da parte di tutti noi per il nuovo incarico alla Chemicals Laif.

Da quest'anno lo sostituirà Pietro Scapin (con il supporto iniziale di Celeste Niero) che ben sta gestendo l'anagrafe apistica e che può fare altrettanto bene con il nuovo incarico del magazzino.

Come riportato a pag. 2 quest'anno sono iniziate le riunioni di zona in presenza, riunioni che sono d'aiuto agli apicoltori per operare correttamente in apiario.

Invito i responsabili delle varie zone a seguire in particolare i nuovi iscritti, che quest'anno sono veramente tanti, senza mancare di ascoltare i Soci più anziani che tanta esperienza sanno trasmetterci.

Dal 1° Maggio p.v., finalmente, sarà attiva la sala smielatura collettiva. Stiamo elaborando con il coordinamento della responsabile, sig.na Marialodovica Turlon, e la consulenza del Servizio Veterinario il regolamento che nei punti essenziali è riportato a pag. 4 del presente notiziario.

Grande soddisfazione abbiamo riscontrato con i corsi di formazione di apicoltura che hanno registrato in tutte le 10 sedi il tutto esaurito, con oltre 300 partecipanti, molti dei quali si sono iscritti alla ns. Associazione per iniziare con entusiasmo questa esperienza.

Rivolgo un sentito ringraziamento a tutti i docenti ed ai referenti dei vari corsi per l'impegno e la disponibilità.

Ringrazio anche i Comuni di Torreglia, Este, Cadoneghe, Costa di Rovigo, Vigonovo, Ponte San Nicolò che hanno dato il patrocinio e hanno messo a disposizione i propri locali. Un sentito ringraziamento all'Istituto J.F. Kennedy di Monselice che da parecchi anni collabora attivamente alla realizzazione dei nostri corsi.

Ringrazio anche la Parrocchia di Megliadino San Fidenzio e della B.V. del Perpetuo Suffragio di Via Cave a Padova per averci concesso l'uso delle sale patronali.

Concludo con una nota di rammarico per due furti, verificatisi in momenti diversi e sempre durante l'orario di apertura del magazzino, di due arnie; fatti, questi, mai accaduti prima d'ora e che ci hanno costretto ad installare delle videocamere di sorveglianza.

Vi ringrazio tutti con l'augurio di una buona annata apistica.

*Il Presidente*  
*Silvano Zanforlin*



### ISCRIZIONI 2022

**Invitiamo i Soci, che ancora non avessero provveduto ( il termine è fissato da Statuto al 31 Marzo), a rinnovare l'iscrizione per l'anno in corso al più presto per non perdere i benefici e per evitare la revoca d'ufficio della delega per la gestione dell'Anagrafe Apistica Nazionale.  
**La riacquisizione della delega, revocata, ha un costo supplementare di € 10.00.****



### Materiale con finanziamento: L.R. 23/1994 e Reg. UE 1308/2013

Sono pervenute moltissime preadesioni per il materiale relativo a tali finanziamenti.

Sarà ns. premura contattare singolarmente tutti i Soci che ne hanno fatto richiesta per comunicare il costo, disponibilità e tempi di consegna del bene prenotato.



### INDAGINE COLOSS 2021-2022

**L'Ist. Zoop. Sperimentale delle Venezie ha chiesto anche quest'anno la Vs. collaborazione per partecipare all'indagine COLOSS sulle perdite e sulla sopravvivenza delle colonie di api. E' necessario compilare il questionario, disponibile sul sito dell'Istituto, online all'indirizzo:**

**<https://survey.izsvenezie.it/index.php/642168?lang=it>  
Scadenza di compilazione 15/06/2022  
**L'informativa completa è reperibile sul ns. sito:  
[www.apapadpadova.it](http://www.apapadpadova.it)****

### PROGETTO CERAPI 2022

La Regione Veneto a sostegno dell'Apicoltura in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico—Centro di Referenza Nazionale per l'Apicoltura e con le Associazioni degli apicoltori finanzia anche quest'anno il Progetto CERAPI.

Questo progetto è stato richiesto dalla Consulta per l'Apicoltura, della quale facciamo parte e consiste nell'utilizzare dei fogli cerei che riceverete gratuitamente a **fronte di un minimo impegno utilizzandoli e compilando un questionario.**

Chi intende aderire al progetto deve presentare entro il 15 aprile 2022 la richiesta scritta in segreteria, richiesta che può essere inviata anche con mail al seguente indirizzo:

[segreteria@apapadpadova.it](mailto:segreteria@apapadpadova.it)

Successivamente provvederemo ad inviare una comunicazione contenente tutte le indicazioni per il ritiro dei fogli cerei.

**La consegna dei fogli cerei è prevista per giugno 2022.**

**Ricordiamo che non è possibile consegnare i fogli cerei a chi non presenta la richiesta.**

## Calendario Riunioni di zona

Per partecipare agli incontri è d'obbligo il green pass e rispettare le normative in vigore

### ZONA PIOVESE

Martedì 05/04/2022 ore 20.30  
Casone Azzurro—Via San Marco 9 Arzergrande—PD  
Consiglieri: **Benetti Luca—Cera Claudio**

### ZONA ALTA PADOVANA

Sabato 02/04/2022 ore 20.30  
Bar Patronato—Santa Giustina in Colle—PD  
Consiglieri: **Favero Otello—Niero Celestino**

### ZONA PADOVA

Venerdì 01/04/2022 ore 20.30  
Sala Parrocchia Beata Vergine Maria del Perp. Suffragio  
Via n. Tartaglia N. 6 - Padova  
Consiglieri: **Tognon Pietro - Turlon Marialodovica—Zanforlin Silvano**

### ZONA MONSELICENESE

Giovedì 31/03/2022 ore 20.30  
Sala Civica Caduti di Nassiriyah—adiacente Municipio di Este—Vicolo Mezzaluna  
Consiglieri: **Geremia Attilio—Manfrin Alberto—Pacchin Alessio—Samogio Lorenzo**

### ZONA MONTAGNESE

Domenica 03/04/2022 ore 09.00  
Presso Circolo Parrocchiale NOI—Piazza Giacomo Matteotti Megliadino S. Fidenzio  
Consiglieri: **Buson Ferruccio—Pastorello Andrea -**

### ROVIGO

Giovedì 07/04/2022 ore 20.30  
Sala Poliservizi—Via M. Rossi N. 2—Costa di Rovigo  
Consiglieri: **Pacchin Alessio—Buson Ferruccio**

#### **O. d. G.:**

1. Aggiornamento tecnico contenimento sciamatura .
2. Sviluppo delle famiglie.
3. Nutrizione stimolante.
4. Rinnovo iscrizioni associative.
5. Varie ed eventuali.

Per **Torreglia** l'incontro, a cura di Mizzon Giacomo, è fissato in data 14/04/2022 ore 20.30 presso Saletta Tempo Giovane in via Europa 3/a.

**CORSO TECNICI APISTICI—2022**  
**valido per l'iscrizione all'Albo Regionale dei Tecnici Apistici**

Nei prossimi mesi di maggio e giugno l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie attiverà il corso per tecnici apistici. La delibera sarà approvata nelle prossime settimane. Modulistica per l'iscrizione e requisiti saranno consultabili a breve sul sito dell'Istituto.

Il corso della durata di 30 ore prevede 21 ore in aula e 3 incontri di 3 ore cad. in azienda.

## Prossimi Corsi in Apicoltura:

**CORSO di allevamento di api regine autoctone migliorate con risanguamento sottospecie ligustica.**  
**Selezione dei ceppi più tolleranti alla varroa e resistenti alle patologie.**

Il corso si svolgerà presso l'Alveare del Grappa di Giuseppe Morosin a Crespano del Grappa—Via Madonna del Covolo n. 130 nelle seguenti date:

**SABATO 11 e 18 GIUGNO 2022 ore 9.00/13.00**

Docente: Giuseppe Morosin  
Costo di partecipazione € 30,00  
Massimo 30 partecipanti, minimo 20.

**Per le adesioni contattare il Sig. Silvano Zanforlin al n. 340 3256982**

### **CORSO TRA API ED ERBE : Alveare del Grappa**

**SABATO 25 GIUGNO 2022 ore 9.00/16.00**

09.00/09.30 -Ritrovo ed accoglienza in Fattoria Didattica  
09.30/10.30 -Le erbe nell'alimentazione: sciroppo e candito alle erbe (Morosin)

10.30/11.30 -Le erbe e la cera: infusione e/o distillazione come base per la lavorazione della cera nelle varia possibilità (Morosin-Gnesotto)

11.30/12.30 -Le infusioni delle erbe in miele (melliti) ed i fermentati a base di mieli ed erbe (Gnesotto)

12.30/14.00—spuntino e degustazioni in fattoria

14.00/15.30 -Le piante mellifere spontanee e coltivate: conoscerle, coltivarle, raccogliere ed usarle per le api (Gnesotto)

Costo di partecipazione € 30,00

Massimo 30 partecipanti, minimo 20

**Per le adesioni contattare il Sig. Attilio Geremia al n. 348 7397038**

**Per motivi organizzativi è richiesta l'adesione al corso con un anticipo di 10 giorni**

.....

### **SERVIZIO RECUPERO SCIAMI**

Per organizzare al meglio questo servizio che la ns. Associazione offre alla cittadinanza è stato fissato un incontro presso la segreteria associativa per **GIOVEDÌ 21/04/2022 ore 20.30** per adottare delle linee guida comuni. Chi è interessato è invitato all'incontro.

### **REGISTRO ELETTRONICO DEI TRATTAMENTI SANITARI**

Molti Soci hanno ricevuto comunicazione dal portale VETINFORMA sull'obbligatorietà del "registro elettronico dei trattamenti Veterinari" anche se in apicoltura si usano farmaci senza obbligo di prescrizione medico-veterinaria. Per ora l'obbligo è momentaneamente sospeso fino a luglio. Poi vedremo.....

### **CORSO DI AGGIORNAMENTO RIVOLTO AI TECNICI APISTICI CHE PRESTANO IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA NEL TERRITORIO**

A breve il Dott. Stefano Cremasco del Servizio Veterinario dell'ULS 6 Euganea, organizzerà un incontro informativo e di aggiornamento su alcune patologie apistiche al quale sarete invitati.



## ASSISTENZA TECNICA

Ricordiamo ai ns. iscritti che la ns. Associazione svolge l'assistenza tecnica e di consulenza gratuitamente - avvalendosi dei propri Tecnici come da seguente elenco:

### **BUSON FERRUCCIO 338 8535452**

AGUGLIARO -ALBETTONE-ARQUA' POLESINE—ARZIGNANO-ASIAGO-BORGO VENETO-CAMISANO VICENTIN—CINTO-COLOGNA VENETA-GRISIGNANO DI ZOCCOLOZZO ATESTINO-MEGLIADINO SAN VITALE-MONTEGALDA—MONTEGALDELLA-NOVENTA VICENTINA-ORGIANO-POJANA MAGGIORE-SANTA MARGHERITA D'ADIGE- SAREGO -SOSSANO -TORRE BELVICINO—VALLI DEL PASUBIO—VERONA-VO'.

### **CAVALLARIN LIVIO 0429 55717**

CARCERI—ESTE-GRANZE—OSPEDALETTO EUGANEO -PONSO- SANT'ELENA D'ESTE -SANT'URBANO-VESCOVANA-VIGHIZZOLO D'ESTE-VILLA ESTENSE.

### **CREMA AURELIO 349 2977834**

ADRIA—BADIA POLESINE—BARBARANO VICENTINO—BASSANO DEL GRAPPA—CASALE DI SCODOSIA—CASTELBALDO—CASTELGUGLIELMO- COSTA DI ROVIGO—MASI—MERLARA—MONTAGNANA-MOSSANO—OCCHIOBELLO- PIACENZA D'ADIGE - PORTOTOLLE - URBANA—PETTORAZZA GRIMANI — VILLA MARZANA-VILLADOSE.

### **FAVERO OTELO 340 5228572**

CAMPODORO—CAMPO SAN MARTINO- CARMIGNANO DI BRENTA-CITTADELLA-CURTAROLO-FONTANIVA-GAZZO PADOVANO-GRANTORTO-LIMENA -MESTRINO-PIAZZOLA SUL BRENTA-RUBANO -SAN GIORGIO IN BOSCO-SAN PIETRO IN GU' - TOMBOLO—VIGODARZERE-VILLAFRANCA .

### **MANFRIN ALBERTO 389 0780086**

ARQUA' PETRARCA—BAONE- BATTAGLIA TERME -BOARA PISANI- GALZIGNANO—MONSELICE-PERNUMIA—POZZONOV—ROVIGO— SAN PIETRO VIMINARIO—SOLESINO - STANGHELLA -TORREGLIA.

### **MIZZON GIACOMO 347 6366506**

ABANO TERME— BASTIA DI ROVOLON- CERVARESE SANTA CROCE— MONTEGROTTO TERME- ROVOLON—SACCOLONGO- SELVAZZANO- TEOLO-VEGGIANO.

### **NIERO CELESTINO 349 5146411**

BORGORICCO—CADONEGHE-CAMPODARSEGO-CAMPOSAMPIERO—CASTELFRANCO -GALLIERA VENETA-LOREGGIA-MASSANZAGO -MORGANO -PIOMBINO DESE-REFRONTOLO -RONCADE -SAN GIORGIO DELLE PERTICHE-SAN MARTINO DI LUPARI -SANTA GIUSTINA IN COLLE-TREBASELEGHE- TREVISO-VIGONZA-VILLA DEL CONTE-VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO-LIMANA.

### **VOLPATO ALBERTO 348 5642835**

CAMIN -CAMPAGNALUPIA-CAMPOLONGO MAGGIORE-CAMPONOGARA-DOLO-FIESSO D'ARTICO-FOSSO'- GRANZE DI CAMIN—MIRA-MIRANO-NOALE-NOVENTA PADOVANA-SALZANO-SANTA MARIA DI SALA-SAONARA-SCORZE'-VENEZIA.

### **URECHE VALERIO 329 7652294**

ARZERGRANDE-BOJON-BRUGINE-CAVARZERE-CHIOGGIA-CODEVIGO-CORREZZOLA-DOLO-LEGNARO-PIANIGA-PIOVE DI SACCO-PONTELONGO-SANT'ANGELO DI PIOVE DI SACCO -STRA'- VIGONOV.

### **ZANFORLIN SILVANO 340 3256982**

AGNA—ALBIGNASEGO— ANGUILLARA VENETA- ARREBAGNOLI -BOVOLenta-CANDIANA— CARTURA - CASALSERUGO—CONSELVE - DUE CARRARE- MASERA' - PADOVA—POLVERARA -PONTE SAN NICOLÒ'- TERRASSA PADOVANA -TRIBANO.

## FLORA APISTICA IPPOCASTANO—HIPPOCASTANACEAE



Questa famiglia è rappresentata dalle arboree ornamentali *Aesculus californica* Spach., *A. hippocastanum* L. , *A. octandra* Marsh. E *A. pavia* L.

Elegante, imponente e vigoroso con la sua forma piramidale e le sue altezze che nella maggior parte dei casi arrivano fino a 30 metri.

Dalla pianura fino alle quote più elevate, dai climi secchi a quelli freddi e dai terreni fertili a quelli più aridi o acidi, l'ippocastano è forse uno degli alberi che meglio si adatta a qualsiasi tipo di ambiente e territorio. Infatti, è **molto resistente anche agli agenti inquinanti**, ai quali reagisce colorando di rosso i bordi del fogliame.

Queste specie producono un nettare dalla concentrazione zuccherina molto elevata, che contiene saponine; è molto appetita dalle api, ma generalmente il suo polline si trova allo stato raro nei mieli, tuttavia in alcune città d'Europa centrale sono stati prodotti mieli uniflorali caratteristici, bianchi, inodori e insapori. Il polline, che da luogo a pallottole violacee ed è raccolto in quantità discrete, pare sia tossico per le api se ingerito in elevate quantità (mal di maggio).

Semi e corteccia sono ricchi di sostanze benefiche quali saponine, tannini, triterpenici, glucosidi cumarini ed esculina, oltre che ai flavonoidi, grassi insaturi e amidi. Tra tutti, il principio attivo più virtuoso è l'**escina**, che insieme ai flavonoidi rappresenta uno degli **antiossidanti naturali più efficaci**, con **proprietà vasoprotettive, antinfiammatorie e vasocostrittrici**. Per questo motivo l'ippocastano è utilizzato nelle preparazioni per il trattamento delle **malattie rettali, emorroidi, ragadi, disturbi circolatori, patologie flebiche, gonfiore e pesantezza alle gambe**.

**Giornata mondiale delle api**  
24 MAGGIO

**PRIMAVERA AL MUSEO**

- Venerdì 20/05/2022, ore 10.00** Inaugurazione mostra  
"Il mondo delle Api e i prodotti dell'alveare".
- Sabato 21/05/2022, ore 10.00**  
Posizionamento e inaugurazione meridiana Azimutale al museo.  
Ore 16.00 incontro con Veneto Agricoltura sul tema:  
"La riforestazione delle nostre campagne"  
a cura del dott. Mezzalana Giustino
- Domenica 22/05/2022 dalle ore 15.30**  
Visitazione mostra, videoproiezioni sul mondo delle Api,  
degustazione e possibilità di acquisto dei prodotti dell'alveare.  
Ore 16.30 incontro sul tema: "Le Piante Mellifere",  
a cura dell'Associazione Patavina Apicoltori di Padova

Presso il museo etnografico di Costa di Rovigo, via Dante 286  
Serve esibire Super Green Pass e rispettare le normative in vigore



## REGOLAMENTO UTILIZZO SALA SMIELATURA COLLETTIVA

1 – Prima di accedere alla Sala di Smielatura è necessario indossare i D.P.I. (dispositivi di protezione individuali) camice, cuffia, mascherina, scarpe o calzari e depositare i propri indumenti dentro l'apposito armadietto che si trova nello spogliatoio.

2- Si dovrà controllare se all'interno della sala sia tutto in ordine e pulito, e si provvederà a compilare il registro dell'inventario materiale di laboratorio ponendo la propria firma.

3- E' importante scattare una foto documentativa prima e una foto dopo del laboratorio di smielatura in modo da capire se è stato lasciato tutto a posto.

4- Nel locale può accedere solo chi è iscritto ed in regola con la quota associativa.

5- Le operazioni di smielatura si svolgeranno nel seguente modo:

L'apicoltore trasporterà i melari con il carrellino, li poserà nel carrello portamelari, disopercolerà i telaini nell'apposito disopercolatore usando solo gli strumenti in dotazione (leggio, forchetta, coltello) per poi trasferire i telaini pronti nello smielatore. Finito il ciclo di smielatura (90 secondi per lato) il miele verrà versato nel proprio maturatore previa filtrazione con un filtro idoneo. Al maturatore verrà posta un'etichetta con il nome dell'apicoltore ed il numero di lotto. I telaini vuoti verranno rimessi nei melari e l'apicoltore provvederà a riportarli a casa, lasciando sgombera la sala per gli altri soci.

**PER NESSUN MOTIVO SI POTRA' PORTARE VIA ATTREZZATURE DAL LABORATORIO**

6- Tutta l'attrezzatura presente in sala verrà riposta pulita perfettamente.

7- Al termine delle operazioni i dispositivi di protezione individuali (usa e getta) usati verranno messi in apposito contenitore per il rifiuto secco e ogni apicoltore provvederà al corretto smaltimento.

8- I Soci dell'Associazione per accedere al laboratorio devono avere preso visione del manuale HACCP.

9- La Sala di smielatura sarà operativa da maggio a settembre previo appuntamento con il responsabile designato.

10- Etichette e sigilli per il confezionamento sono disponibili su richiesta, come pure gli estremi dell'Autorizzazione Sanitaria da riportare nell'etichetta.

11- Chi non rispetterà tali regole comportamentali basilari per il normale uso del laboratorio verrà dato un massimo di **TRE richiami** e automaticamente verrà bandito dall'uso del laboratorio di smielatura.

12-Il servizio associativo avrà i seguenti costi:

fino a 50 kg di prodotto	€ 25,00
da 50 a 100 kg di prodotto	€ 50,00
da 100 a 200 kg	€ 100,00

**La prenotazione del servizio dovrà essere concordata esclusivamente con la ns. incaricata Sig.na Turlon Marialodovica al n. 366 1783601**

*In redazione: Zanforlin Silvano—Barbato Daniela  
Il presente notiziario è stato finanziato ai sensi del  
Reg. UE 1308/2013 – P.O. 2021-2022  
Pubblicazione stampata in data 18/03/2022*

## Servizi Associativi e contatti utili

### Presidente

Zanforlin Silvano può essere contattato al n. 340 3256982 oppure al seguente indirizzo:  
E- mail: [zanforlin1154@gmail.com](mailto:zanforlin1154@gmail.com)

### Segreteria Associativa

Lunedì 10.30/12.30

Mercoledì 16.00/19.00

E- mail: [segreteria@apapadpadova.it](mailto:segreteria@apapadpadova.it)

### Servizio Anagrafe Apistica

Le varie pratiche vengono elaborate dal ns. incaricato—Pietro Scapin—

Le richieste di documentazione per gli spostamenti devono essere inviate almeno **7 giorni prima** altrimenti la comunicazione non potrà essere gestita in tempo utile.

E-mail: [anagrafe@apapadpadova.it](mailto:anagrafe@apapadpadova.it)

### Magazzino:

Lunedì 09.00/12.00

Mercoledì 15.30/19.00

Sabato 09.00/12.00

E-mail: [magazzino@apapadpadova.it](mailto:magazzino@apapadpadova.it)

**E' sempre preferibile la prenotazione tramite mail.**

**Raccomandiamo vivamente di utilizzare per le comunicazioni l'esatta casella per i singoli servizi.**

**Da qualche settimana la ns. Associazione è orgogliosa di collaborare e supportare la Parrocchia di Montagnana in questo originale progetto:**



**Come pure collaborare con il Comune di Bovolenta per la collocazione di un apiario all'interno di un loro Parco**

