

# L'INFORMATORE

## DELL'APA PAD

### ASSOCIAZIONE PATAVINA APICOLTORI IN PADOVA



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE DEL VENETO

ANNO 2018 - NUMERO 1

Sede: via Cave n. 172 - 35136 Padova - tel e fax 049/8685762 - e-mail: apa.pd@tin.it - www.apapadpadova.it

#### EDITORIALE

Carissimi Apicoltori,  
Anche quest'anno la nostra Associazione ha continuato nell'opera istituzionale di diffusione dell'apicoltura organizzando corsi per principianti nel territorio e più precisamente a: Padova, Monselice con n. due sezioni, Megliadino San Fidenzio e Torreglia.  
Ad aprile, partirà anche un corso a Legnaro presso l'Università di Padova sede di Agripolis.

Rivolgo un sentito ringraziamento a tutti i docenti per il prezioso lavoro elencandoli qui di seguito: Bassi Patrizia, Bertazzo Silvia, Buson Ferruccio, Crema Aurelio, Ferrante Silvia, Gambalunga Mattia, Giuffrida Venero Salvatore, Magarotto Luca, Manfrin Alberto, Niero Celestino.

Ringrazio vivamente anche i referenti dei corsi presso i vari Istituti Tecnici: il Prof. Bertazzo Emanuele per l'Ist. Agr. "J. F. Kennedy" a Monselice ed il Prof. Celli Sergio per l'Ist. Agr. San Benedetto da Norcia a Padova.

Anche il corso di analisi sensoriale del miele, svoltosi presso l'Agriturismo Valbona di Lozzo Atestino è stato un successo con 25 partecipanti, molto attenti e motivati. Ringrazio il CIPAT Veneto per la collaborazione e rivolgo un plauso al docente Dott.ssa Giovannini Alessandra.

Entro fine anno verrà organizzato il secondo livello formativo per l'iscrizione all'Albo Nazionale.  
E' stato definito anche il corso per allevamento e selezione di api regine come da programma dettagliato di seguito elencato.

La visita d'istruzione, organizzata a Montichiari, per la Fiera di Vita in Campagna è stata accolta con successo dai Soci, che ringraziamo, perché ci hanno consentito di completare il pullman.

Siamo in attesa dei nuovi nuclei da assegnare ai Soci e ci impegneremo per accontentare tutti i richiedenti visto l'aumento continuo degli associati, segno di un'Associazione che cerca in ogni modo di essere a fianco e di sostegno per i propri iscritti.

Il Presidente Apa Pad  
Aliosca Bassani



#### PROSSIMO CORSO : Allevamento e selezione api regine

Presso la ns. sede di via Cave 172 :

1° incontro sabato 14 aprile p.v. ore 14.30-18.30

2° incontro sabato 21 aprile ore 14.30-18.30

presso la Fattoria didattica "L'alveare del Grappa" di Morosin -Via Madonna del Colvolo 130 a Crespano del Grappa—TV

3° incontro sabato 19 maggio dalle ore 9.30

Quota di partecipazione € 30,00 da versare al momento dell'iscrizione. Per motivi organizzativi le iscrizioni devono pervenire entro il 10 aprile.



Il Corso di apicoltura a Legnaro si svolgerà in data 13-18-25 aprile, 02-04 maggio 2018 dalle ore 16.00 alle 18.30.

La prova pratica si farà presso l'apiario dell'Università in data da definire.

Referente del corso: Dott. Gambalunga Mattia tel. 340/8415142.



#### INCONTRI PERIODICI DI AGGIORNAMENTO TECNICO

Oltre alle riunioni di zona convocate di volta in volta con l'INFORMATORE Vi ricordiamo i seguenti incontri periodici:

- ◆ **FOSSO' - Sede PRO-LOCO—Via 4 Novembre - ogni primo MARTEDI' del mese.**
- ◆ **MEGLIADINO SAN FIDENZIO—Sala Comunale - ogni prima DOMENICA del mese.**
- ◆ **TORREGLIA—Saletta di Via Europa 3/A Ogni secondo GIOVEDI' del mese con esclusione di agosto e dicembre.**



#### INCONTRO ORGANIZZATIVO PER RECUPERO SCIAMI PROSSIMA STAGIONE APISTICA

E' stato programmato un incontro organizzativo per i soci che hanno già aderito negli anni scorsi e per quanti di nuovi interessati - presso la segreteria associativa:

MERCOLEDI' 04 APRILE 2018 ore 20.30



## RIUNIONI DI ZONA

Il Consiglio Direttivo ha convocato le seguenti assemblee di zona nelle seguenti sedi e date:

### **ZONA PIOVESE**

Domenica 08/04/2018 ore 09.00  
Sede Pro Loco— Fossò—via IV Novembre n. 47  
Consiglieri: **Molena Giovanni—Pegoraro Giancarlo**

### **ZONA ALTA PADOVANA**

Sabato 14/04/2018 ore 21.00  
Bar Patronato—Santa Giustina in Colle—PD  
Consiglieri: **Favero Otello—Niero Celestino**

### **ZONA PADOVA**

Venerdì 06/04/2018 ore 20.30  
Aula Magna Ist. “San Benedetto da Norcia” via Cave 172— Padova  
Consiglieri: **Bassani Aliosca— Cremasco Stefano - Zanforlin Silvano**

### **ZONA MONSELICESE**

Giovedì 12/04/2018 ore 20.30  
Centro Parrocchiale Arquà Petrarca  
Consiglieri: **Geremia Attilio—Magarotto Luciano— Manfrin Alberto**

### **ZONA MONTAGNANESE**

Domenica 08/04/2018 ore 09.00  
Sala Riunioni c/o Comune di Megliadino S. Fidenzio  
Consiglieri: **Buson Ferruccio— Mizzon Giacomo**

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

- 1) Aggiornamento tecnico : svernamento-
- 2) Formazione nuovi nuclei-
- 3) Varie ed eventuali

## FLORA APISTICA: LE MELATE

Le melate sono escreti di insetti fitomizi che attaccano le pareti delle piante da cui suggono il flusso floematico per trarne le sostanze nutritive. Gli insetti che producono melata sono soprattutto Rincoti.

Le api traggono grande vantaggio da queste melate per la produzione di ingenti quantità di miele, spesso ricercate dal mercato. La produzione è tuttavia condizionata dalla dinamica di popolazione di questi insetti e si ha produzione solo quando la densità di popolazione raggiunge valori molto elevati, sempre che condizioni meteorologiche avverse non ne compromettano completamente la produzione. Le melate vengono definite col nome della pianta su cui gli insetti si nutrono (abete, acero, larice, tiglio, ecc).

### MELATA DI ABETE

La melata di abete è considerata tra le migliori esistenti in Europa. In Italia si produce prevalentemente sull'arco Alpino e sull'Appennino tosco-emiliano.

#### Aspetto organolettici:

STATO FISICO: liquido e molto viscoso.

COLORE: da ambrato scuro a quasi nero.

ODORE: balsamico di resina.

SAPORE: non molto dolce.

AROMA: di caramello, di malto. Abbastanza persistente. Rispetto alla melata di metcalfa, quella di abete è più aromatica e gradevole.

La melata di abete, per le sue caratteristiche è molto apprezzata dal consumatore ed ha un elevato valore commerciale.



## **12° CONCORSO APA PAD**

*Alla memoria della  
“Prof.ssa Flavia Bedin”*

**I campioni pervenuti al concorso 2017 sono stati n. 68 ed i vincitori delle varie categorie sono di seguito elencati:**

### **Categoria Miele Millefiori:**

- 1° Belloni Luciano** punteggio 18,7  
**2° Stecca Ornella** punteggio 18,2  
**3° Magarotto Riccardo** punteggio 17,8 a pari merito con **Donà Andrea.**

### **Categoria Mieli Speciali: Acacia—Tiglio—Castagno—Melata—Marruca—Barena—Tarassaco—Erba Medica:**

- 1° Apic. Del Tavello** con miele di tiglio punt. 17,3  
**2° Crema Aurelio** con miele di melata punteggio 17,2 a pari merito con **Buson Ferruccio** con miele di castagno  
**3° Finesso Gianluca** con miele di marruca punt. 17,00

Ringraziamo sentitamente i soci che hanno partecipato, Manfrin Alberto, i componenti delle Giurie esaminatrici e quanti hanno collaborato per la buona riuscita del Concorso.

Ricordiamo che questo nostro Concorso è riconosciuto dall'Ufficio Centrale dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele del CREA—AA di Bologna.

Le schede di valutazione organolettica e le schede analisi chimico fisiche sono disponibili in segreteria.

### MELATA DI METCALFA (Metcalfa pruinosa Say)

Il miele di melata di metcalfa è una produzione relativamente nuova per l'Italia, poiché questo parassita, appartenente alla famiglia dei Flatidi, fu introdotto accidentalmente in Italia solo nel 1979 per, poi, diffondersi rapidamente in tutta la penisola. La melata viene raccolta dalle api in un periodo da luglio a settembre. La lotta contro questo parassita, che ha creato danni su diverse coltivazioni, sta portando alla sua scomparsa in alcuni areali.

#### Aspetto organolettici:

STATO FISICO: allo stato puro si mantiene liquido a lungo.

COLORE: da ambrato scuro a nero.

ODORE: abbastanza intenso, di frutta cotta, passata di pomodoro.

SAPORE: non molto dolce.

AROMA: di media intensità, ricorda il sapore delle melasse e della frutta essiccata.

Contrariamente alle altre melate, quella di metcalfa viene distinta per l'insetto che lo produce anziché per la pianta. Per il suo gusto particolare, questo miele è particolarmente gradito dai consumatori del centro-europa, motivo per cui la maggior parte di questo miele viene esportato in Germania.



## MODIFICHE ALLA LR 23/94

Con la Legge Regionale n.41 del 06 Dicembre 2017 scorso, accogliendo il testo preparato dalla Consulta Apistica d'intesa con gli Uffici Tecnici della Regione, è stata aggiornata la L.R. n. 23/1994 "norme per la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'apicoltura".

### **Art. 2:**

La Regione del Veneto, al fine di favorire l'incremento dell'apicoltura, **promuove l'inserimento di specie vegetali di interesse apistico** nei programmi di rimboschimento, negli interventi per la difesa del suolo e nelle azioni di sviluppo delle colture officinali mellifere.

### **Art. 7—Denuncia alveari.**

1. Chiunque detenga, a qualsiasi titolo, apiari ed alveari deve farne denuncia secondo le disposizioni previste dalla **normativa nazionale**.

2. Fatte salve le eventuali misure di restrizione disposte dall'autorità sanitaria competente a seguito di focolai di malattie infettive o altri eventi che possono compromettere la salute delle api e la salubrità dei prodotti dell'alveare, **le movimentazioni di api e alveari all'interno del territorio regionale, così come previsto dalla normativa nazionale, devono avvenire tramite compilazione, da parte del proprietario o detentore, o persona da essi delegata, del documento di accompagnamento previsto dall'anagrafe apistica nazionale.**

3. Le movimentazioni di api e alveari provenienti **da altre regioni** devono:

- a) essere comunicate, almeno 48 ore prima, alla competente ULSS di destinazione con indicazione del comune di provenienza e del comune di destinazione.
- b) Essere accompagnate da certificazione sanitaria di origine, prevista dall'anagrafe apistica, rilasciata dalla competente autorità sanitaria in data non anteriore a sette giorni dallo spostamento, che va inoltrata alle aziende ULSS di cui alla lettera a).

4. La Giunta Regionale definisce ulteriori procedure e modalità relative alle movimentazioni di api all'interno del territorio regionale, sentita la Consulta regionale per l'apicoltura di cui all'art. 5.

Viene quindi **cancellato l'obbligo della certificazione sanitaria** in occasione degli spostamenti per nomadismo all'interno della Regione Veneto.

All'art. 9, oltre a confermare che "Sono vietati i trattamenti con prodotti fitosanitari tossici per le api e gli insetti pronubi sulle colture arboree, arbustive, erbacee, ornamentali durante la fioritura, la secrezione di sostanze extraflorali o in presenza di fioriture spontanee di piante infestanti. Tali trattamenti sono ammessi successivamente allo sfalcio con eliminazione del cotico erboso o sua completa essiccazione. In ogni caso tutti i trattamenti sono effettuati nel rispetto delle specifiche modalità d'uso.

**4 bis.** Ogni sospetto caso di avvelenamento è tempestivamente segnalato al Dipartimento di prevenzione dell'azienda ULSS, che espleta i sopralluoghi e gli accertamenti necessari ad individuare la causa e i responsabili dell'avvelenamento.

## Tecnica Apistica :

### **Come ampliare il proprio**

### **apiario creando nuovi nuclei**



Come prima cosa si deve individuare la famiglia più idonea da cui prelevare le larve e le api per il nuovo nucleo: deve essere calma, produttiva, poco incline alla sciamatura, poco aggressiva.

Si deve poi decidere se si vuole ottenere una famiglia il più presto produttiva, o se non si vuol rischiare di indebolire un po' troppo la famiglia "madre" ed avere una famiglia pienamente produttiva nella stagione successiva.

Nel primo caso si effettuerà l'operazione verso fine aprile, altrimenti subito dopo la fioritura dell'acacia, in modo da non disturbare la produzione più pregiata.

Dopo aver selezionato la famiglia da cui derivare il nuovo nucleo, si preleverà un telaino con covata mista, un po' chiusa ed un po' aperta, cioè in stadi diversi, un telaino di scorte e li si porrà in unj pigliasciami, insieme ad un terzo telaino vuoto, possibilmente già costruito.

Portare il pigliasciami possibilmente a due/tre chilometri dall'apiario (per evitare che delle api tornino alla casa-base) e dopo 16 giorni dalla costruzione della cella reale e cioè dopo 18-20 giorni dall'operazione, si otterrà la nuova regina.

Quando non c'è più la covata vecchia e non c'è ancora quella nuova sarà opportuno effettuare un trattamento anti-varroa disinfestando così il nucleo che partirà senza problemi. Controllare che la nuova regina sia "bella" e produttiva, che la deposizione sia compatta e la famiglia tranquilla. Se così non fosse, uccidere la regina, prelevare un nuovo telaino di covata fresca da un'altra arnia (che non sia quella precedente) e aggiungerlo ai telaini nel pigliasciami segnandolo, per esempio con una puntina colorata.

Dopo una decina di giorni controllare i telaini, eliminare le celle reali meno belle e non ben sviluppate e tenere la più bella cella che si trovi sul telaino precedentemente segnato con la puntina colorata.

In effetti le api avrebbero potuto costruire più di una cella reale ed è necessario individuare quella proveniente dalla famiglia selezionata per ottenere una regina adeguata.

Si provvederà poi man mano che la famiglia cresce, ad aggiungere telaini da costruire ed effettuare le consuete operazioni.

## AVVISI AI SOCI

### Orario Magazzino:

Mercoledì ore 16.00/19.00  
Giovedì ore 09.30/12.00 (dal 05 Aprile  
p.v. fino alla chiusura estiva)  
Sabato ore 09.00/12.00

### Segreteria per ricevimento Soci:

Lunedì ore 10.30/12.30  
Mercoledì ore 16.00/19.00

### Servizio Anagrafe Apistica:

Il ns. Socio attualmente incaricato per la gestione dell'anagrafe apistica BDA è il Sig. SCAPIN PIETRO che a partire dal 14/04 sarà disponibile in segreteria al **SABATO MATTINA** dalle ore 09.00 alle 12.00 e non più al mercoledì pomeriggio.



### **“ L’APE IN CITTA’ : NETTARI—API—MIELE” Domenica 08/04/2018**

La Manifestazione si svolgerà in Piazza della Frutta a Padova e sarà dedicata al miele ed alle erbe aromatiche, officinali e spontanee del ns. territorio. L'evento è organizzato dalla ns. Associazione e da Veneto a Tavola con il patrocinio del Comune di Padova. Il programma dettagliato è disponibile nel ns. sito: [www.apapadpadova.it](http://www.apapadpadova.it)



### **ABBONAMENTO RIVISTA “LAPIS”**

Trattandosi di un abbonamento cumulativo, la sottoscrizione decorre da maggio 2018 ad aprile 2019 ed in tutto sono 9 numeri. Il termine ultimo per sottoscrivere l'abbonamento è il 31 Marzo 2018



### **ASSICURAZIONE R.C. APIARI**

Abbiamo rinnovato la polizza con HELVETIA Assicurazioni. Questa polizza copre i rischi di responsabilità civile verso terzi con un massimale di euro 1.000.000,00 per ogni sinistro col limite di euro 1.000.000,00 per persona e di euro 1.000.000,00 per cose.

La Società presta l'assicurazione per la responsabilità civile verso terzi derivante a sensi di legge a ciascun socio dell'Associazione nella sua qualità di proprietario di apiari.

Si intende escluso il rischio derivante dalla manipolazione industriale e commerciale di prodotti apistici.

Sono compresi i rischi derivanti dalle operazioni di carico e scarico degli apiari ed al trasferimento da una località all'altra degli alveari stessi, con esclusione di tutti i rischi (compreso il rischio di circolazione) inerenti ad ogni e a qualsiasi mezzo di trasporto del socio/utente assicurato.

La garanzia, semprechè vi sia responsabilità dell'assicurato, comprende i danni dai collaboratori occasionali.

Franchigia di euro 150,00 per danni a cose.

**Premio annuo per apiario assicurato euro 5,00.**

**Definizione apiario: = insieme di alveari situati in un unico indirizzo.**

La polizza avrà decorrenza dal 20 MAGGIO 2018 al 19 MAGGIO 2019.

**Il pagamento del premio potrà essere effettuato entro e non oltre il 30/04/2018 in segreteria o in occasione delle prossime riunioni di zona.**

Prossimi appuntamenti .....

*Il mese di Giugno ci riserverà i seguenti appuntamenti:*

- ♣ DOMENICA 10/06/2018 Convegno e  
Assemblea Generale-
- ♣ DOMENICA 17/06/2018 Visita d'istruzione  
sul Lago di Garda.

### **SOCI SCOMPARSI:**

**BIZZO SERGIO  
FERRARETTO GUERRINO**

*L'Associazione è vicina alle loro Famiglie e porge le più sentite condoglianze.*