



# L'INFORMATORE

Bollettino di informazione per gli associati all'A.P.A. Pad.

N. 4 — ANNO 2018

Sede: presso Istituto Agrario S. Benedetto da Norcia—Via Cave, 172—35136 PADOVA - tel e fax 049/8685762—mail segreteria@apapadpadova.it - www.apapadpadova.it



REGIONE DEL VENETO

Carissimi Apicoltori,  
stiamo arrivando alla fine dell'anno, buono per molti soci per la produzione di miele, buono anche per l'attività dell'Associazione a riguardo di corsi organizzati, per i servizi resi e per la diffusione dell'apicoltura nel territorio con conseguente iscrizione di nuovi soci. L'anno prossimo sono in programma:

- il corso di primo livello di analisi sensoriale del miele fissato per le date del 05/03- 12/03 e 19/03/2019-
- Il corso per api regine, con due lezioni in aula e un'uscita sul territorio—date da definire-
- un corso di piante mellifere, sia in aula che in uscita - con date da definire;
- e naturalmente i corsi per principianti (calendario a pag. 2).

Il “Progetto Cera” finanziato dalla Regione Veneto, finalizzato ad incentivare il ricambio dei favi negli alveari e contemporaneamente monitorare la qualità della cera “convenzionale” in commercio nella nostra regione, ha consentito la distribuzione di circa 2.500 fogli cerei ai 100 Soci che hanno aderito al progetto. La cera è stata, purtroppo, contestata da una delle Associazioni di apicoltori del Veneto, creando un "caso" anche giornalistico, facendo riferimento ad articoli del Regolamento (UE) 2018/832 che modifica il Regolamento (CE) n. 396/2005 confondendo la cera con i prodotti alimentari e mangimi, come dimostrato dalla relazione presentata dal Dott. Gallina Albino in occasione del suo intervento al Convegno di Praglia, un caso che non ha certo portato vantaggio all'apicoltura veneta.

Il Convegno di Praglia ha destato molto interesse tra i partecipanti e troverete le relazioni degli interventi, nel prossimo Almanacco distribuito all'assemblea del 23/12 p.v. Come potete vedere dal programma sottoriportato all'Assemblea interverrà il Presidente dell' A.P.A.B.—Davide Frugoni. A seguire la premiazione dei classificati del Concorso del miele alla memoria di Flavia Bedin, la ormai storica lotteria, e per finire il classico e piacevole rinfresco.

Certo di vederVi numerosi Vi porgo il mio più cordiale saluto"

Il Presidente  
Aliosca Bassani

## **ASSEMBLEA STRAORDINARIA e CONVEGNO** **Domenica 23 Dicembre 2018**

**Aula Magna dell'Ist. Statale d'Istruzione San Benedetto da Norcia —via Cave 172—PADOVA**

- 9.00- Saluti del Presidente Aliosca Bassani – Presentazione ALMANACCO 2019
- 9.15- **CONVEGNO : “Interventi estivi per il controllo della varroa”**  
Relatore: FRUGONI Davide.— Presidente A.P.A.B. di Brescia
- 10.30- 11.00—Consegna targhe agli apicoltori anziani– e premiazione  
“ 13° Concorso Miele APA PAD” alla memoria della Prof.ssa Bedin Flavia-
- 11.30- Intervallo per riscossione quote sociali e vendita biglietti lotteria-
- 12.00—Estrazione premi lotteria-
- 12.30—Brindisi finale.

### **PREMIAZIONE NOSTRI SOCI APICOLTORI**

**Continua la tradizione di premiare con una targa quei Soci che hanno dedicato, con passione, gran parte della loro vita all'Apicoltura. Quest'anno il riconoscimento andrà ai Soci:**

**BALLONE FRANCO - BETTAGNO NICODEMO - TOFFANO GIUSEPPE**



## CORSI DI FORMAZIONE IN APICOLTURA 2018

### **CORSO A MONSELICE—PD**

Presso l'I.S.I.S. "J.F. KENNEDY" Via A. De Gasperi n. 20  
Referente Prof. Bertazzo Emmanuele 380/7175972  
Giovedì dalle ore 20.00 alle ore 22.30  
07/02/2019-14/02-21/02-28/02-07/03 parte teorica  
23/03 visita in apiario ore 09.00/12.30

### **CORSO A TORREGLIA—PD**

Presso Sala Comunale—  
Referente Sig. Bassani Alioscia 333/2541033  
Giovedì dalle ore 19.30 alle ore 22.00  
14/02/2019-21/02-28/02-07/03-14/03 parte teorica  
30/03 visita in apiario ore 14.00/17.00

### **CORSO A MEGLIADINO SAN FIDENZIO —PD—**

Presso Sala Polivalente—Piazza San Fidenzio  
Referente Sig. Buson Ferruccio 338/8535452  
Martedì e Giovedì ore 20.30/23.00  
22/01/2019-24/01— 05/02— 07/02 —19/02 parte teorica  
23/03 visita in apiario ore 09.00/12.00

### **CORSO A PADOVA**

Presso Aula Magna—Ist. San Benedetto da Norcia—via  
Cave n. 172—Ref. Sig.ra Barbato Daniela tel 049/8685762  
Sabato ore 9.00/11.30  
09/03/2019-16/03-23/03-30/03-06/04— parte teorica  
13/04 visita in apiario ore 09.00/12.30

### **CORSO A DUE CARRARE**

Presso Sala Consiliare del Comune  
Referente Sig. Zanforlin Silvano tel. 340/3256982  
Venerdì ore 20.30/23.00  
22/02/2019-01/03-08/03-15/03-22/03 parte pratica  
30/03 visita in apiario ore 09.00/12.30

Le iscrizioni sono aperte per tutti i corsi e possono essere effettuate direttamente presso la ns. segreteria o a mezzo fax o tramite posta elettronica al seguente indirizzo:

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

oppure presso i referenti indicati per i singoli corsi.

**La scheda di adesione ai corsi—obbligatoria - è scaricabile dal ns. sito [www.apapadpadova.it](http://www.apapadpadova.it).**

**Per motivi organizzativi deve pervenire in segreteria 8 giorni prima dell'inizio del corso.**

Questi corsi saranno attivati con un numero minimo di 10 partecipanti e sono in parte finanziati dal REG. UE 1308/2013.

La quota di partecipazione al corso ammonta a **€ 50.00** e comprende:

- l'iscrizione all'Associazione per il 2019;
- il testo: Apicoltura Tecnica e Pratica di A. Pistoia;
- arnietta in polistirolo per iniziare l'attività apistica.

Gli argomenti degli incontri sono i seguenti: **IL MONDO DELLE API— ATTREZZATURA APISTICA E TECNICA DI CONDUZIONE DELL'ALVEARE-PATOLOGIA APISTICA E NORME DI SICUREZZA DELL'APICOLTORE— FLORA APISTICA E PRODOTTI DELL'ALVEARE-PRATICA IN AZIENDA-SMIELATURA E CONFEZIONAMENTO.**

Alla fine del corso è previsto il rilascio dell'attestato di partecipazione con l'80% di frequenza.

## **FLORA APISTICA :**

### **GIRASOLE (*Helianthus Annus L.*)**

Il girasole è una delle più importanti piante oleifere erbacee; la buona qualità dell'olio e la capacità di adattamento a climi diversi ne hanno garantito la rapida diffusione in ambito internazionale.

Originario del Centro America, sembra che si sia diffuso in epoche remote nei territori attualmente facenti parte dell'Arizona e del Nuovo Messico, estendendosi poi verso le aree settentrionali degli Stati Uniti e precedendo la domesticazione del mais.

In Italia la coltura è diffusa specialmente in Toscana, Umbria, Marche, Puglia, Molise e Lazio.

Fino ad ora gli usi degli oli vegetali in ambito industriale (saponi, vernici, smalti, lubrificanti, ecc) sono limitati dai più alti costi rispetto ai derivati dal petrolio. Ma le migliori caratteristiche ed i progressi della chimica, della biologia e delle biotecnologie aprono interessanti prospettive all'uso degli oli vegetali, facendo prevedere un graduale passaggio dalla petrolchimica alla botanochimica. Ad un sempre più diffuso utilizzo degli oli vegetali spinge anche il problema delle eccedenze e la necessità di ridurre la dipendenza energetica.

Si fa sempre meno curioso e più realistico l'interesse per l'uso degli oli vegetali quali carburanti alternativi per i motori a diesel.

**BOTANICA**— Il girasole è una pianta erbacea annuale. Il fusto è eretto e può superare i tre metri di altezza. La radice è a fittone con numerose radici secondarie. Le foglie sono opposte in basso ed alterne in alto, cuoriformi, seghettate e con un lungo picciolo. I fiori, detti floscoli, sono riuniti in gran numero (anche oltre 1000) in capolini molto grandi, dette calatidi. Si suddividono in due gruppi: i fiori periferici sterili, sono forniti di un vistoso petalo giallo; i fiori interni fertili, piccoli, si aprono in successione verso il centro. L'ovario si allunga in uno stilo che si divide in due stimmi. Gli stami (organi riproduttori maschili) sono cinque ed hanno le antere fuse in una sorta di tubo che racchiude lo stilo.

La fioritura avviene in modo tale da impedire l'autoimpollinazione. Durante il primo giorno di fioritura le antere si aprono e liberano i granuli di polline; nel secondo giorno lo stilo si allunga fuoriuscendo e aprendo gli stimmi (le parti recettive del polline) al di sopra delle antere.

La calatide, durante la fioritura, mediante movimenti di rotazione tende a mantenersi costantemente perpendicolare con la direzione dei raggi del sole. Durante la notte per un breve periodo, la calatide assume posizione orizzontale. L'epoca di fioritura va da luglio ad ottobre.

I frutti sono acheni di forma ovale, di colore variabile dal bianco al nero con striature e contengono il seme ricco di olio. I nettarii si trovano sul fondo dei fiori. Il polline è costituito da grani quasi tondi con spine ovunque e diametro variabile attorno ai 30 millesimi di millimetro. Il colore varia dal giallo vivo all'arancione.

Al genere Eucalyptus appartengono specie in massima parte arboree e di dimensioni eccezionali; le specie di aspetto arbustivo sono limitate.





## **IL MIELE DI GIRASOLE**

La percentuale zuccherina del nettare è del 35-50% e la produzione giornaliera per fiore è di 0,2-0,5 milligrammi di zucchero.

Il girasole è visitato da molti insetti, ma le api rappresentano oltre l'80% dell'entomofauna utile. Le api vi raccolgono anche discrete quantità di polline. La raccolta del nettare, a causa della sua elevata concentrazione zuccherina, è favorita da una elevata umidità atmosferica; in condizioni di siccità il raccolto può essere scarso. A causa del meccanismo di fioritura prima descritto, ed a causa dell'autoincompatibilità esistente tra la maggioranza delle cultivar di girasole, gli insetti pronubi ed, in particolare le api, sono assolutamente indispensabili ai fini di una buona fecondazione. In assenza di insetti pronubi la produzione di beni è irrisoria e la concentrazione di olio irrilevante.

### **Aspetti organolettici**

**STATO FISICO:** cristallizzazione rapida con formazione di una massa compatta, generalmente con cristalli fini.

**COLORE:** ambrato nel miele liquido, giallo intenso con tonalità dorate quando cristallizza.

**ODORE:** debole, vegetale.

**SAPORE:** debolmente dolce, caratteristico.

**AROMA:** poco persistente.



### **OFFERTA PRESTAGIONALE** **Ditta LEGA SRL**

Il giorno dell'assemblea verrà resa nota a tutti i soci l'offerta stagionale 2019 che comprenderà numerosi articoli tra i quali le arnie, gli smielatori, gli escludiregina e altro ancora.

Prezzi, modalità di prenotazione e termini di consegna saranno precisati nell'apposito volantino.



### **AVVISO IMPORTANTE**

**Invitiamo i Gentili Soci ad utilizzare esclusivamente il seguente indirizzo mail per comunicazioni con la segreteria:**

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



### **MANIFESTAZIONE L'APE IN CITTA'**

La Manifestazione organizzata con Veneto a Tavola per lo scorso 4 Novembre, in Piazza della Frutta, è stata all'ultimo momento annullata dal Comune di Padova.

Detta Manifestazione è riproposta per **DOMENICA 13 GENNAIO 2019** nella meravigliosa cornice del Prato della Valle.

Invitiamo i Soci interessati a partecipare alla vendita dei propri prodotti di contattare la segreteria associativa per ulteriori informazioni.



## **Buone Pratiche Apistiche**

### **Raccolta e lavorazione dei prodotti dell'alveare:**

#### **POLLINE**

*La raccolta deve essere eseguita da colonie sane, già ben sviluppate per evitare sottrazione di riserve proteiche alla covata ed in assenza di covata calcificata o pietrificata.*

*E' consigliabile una raccolta frequente delle bacinelle, possibilmente una volta al giorno, in relazione all'umidità ambientale, eliminando il polline conglomerato per evitare la presenza di muffe.*

*Non bisogna mettere la trappola a contatto con il suolo, ma con le strutture dell'alveare, badando ad eliminare i detriti estranei (api morte ecc).*

*I recipienti per il trasporto del polline devono essere idonei al contatto con gli alimenti, come tutte le attrezzature utilizzate per il miele.*

#### **ACETO DI MIELE**

*La preparazione di questo prodotto, derivata dalla ossidazione di idromele, prevede l'utilizzo di miele millefiori di produzione propria, secondo le modalità previste e con l'aggiunta di acqua potabile.*

*Temperatura compresa tra 20 e 30° C in presenza di ossigeno Titolo di etanolo non superiore al 10%*

*Le fasi di produzione prevedono:*

*1— **Fermentazione** della durata di circa 30 giorni in contenitori di acciaio. L'ambiente deve essere completamente separato dalla mieleria, per evitare contaminazioni da lieviti che potrebbero danneggiare il miele.*

*2— **Acetificazione** della durata di circa 40 giorni in luogo aerato e in appositi contenitori.*

*3— **Filtrazione** ripetuta dell'aceto durante il periodo di decantazione.*

*4— **Confezionamento** con particolare attenzione alle contaminazioni. Si raccomanda un'ispezione visiva dei contenitori al momento del confezionamento e del prodotto al termine delle operazioni*

*E' importante separare la zona destinata alla produzione dell'aceto da quella di lavorazione e stoccaggio del miele per evitare possibili fermentazioni.*

APERTURE DEL MAGAZZINO STAGIONE INVERNALE	
<b>Dicembre</b>	Mercoledì 5 (16.00-19.00) Mercoledì 12 (16.00-19.00) Mercoledì 19 (16.00-19.00) Domenica 23 (dalle 8.00 fino a chiusura assemblea)
<b>Gennaio</b>	Mercoledì 9 (16.00-19.00) Mercoledì 16 (16.00-19.00) Mercoledì 23 (16.00-19.00) Mercoledì 30 (16.00-19.00)
<b>Febbraio</b>	Si riprende con le due consuete aperture settimanali: Mercoledì pomeriggio 16.00-19.00 Sabato mattina 9.00-12.00

### **LOTTERIA 2018**

*La lotteria comprende, anche quest'anno, ricchi premi gentilmente offerti dalle ditte ns. fornitrici :*

**LEGA S.R.L. – M.P. ZOOTRADE Srl—CHEMICALS LAIF**

*A questi nostri fornitori rivolgiamo i ringraziamenti più sinceri.*

*Il costo di un biglietto è di € 1.00.*

*I Soci presenti riceveranno al momento della registrazione in sala N. 1 biglietto **OMAGGIO***

### **Chiusura per festività dal 24/12/18 al 06/01/19 compresi**



***Il Presidente ed il Consiglio Direttivo  
augurano***

***“BUON NATALE E  
FELICE ANNO NUOVO”***

**APIMELL 2019**— E' ns. intenzione organizzare anche quest'anno la visita alla Fiera di Piacenza per domenica **03 marzo**. Per motivi organizzativi invitiamo i Soci interessati a dare in segreteria la propria adesione fin d'ora per procedere al noleggio della corriera.

Inoltre è in programma la visita alla **Fiera di Vita in Campagna a Montichiari—Brescia**, Fiera che ogni anno organizza un centinaio di corsi. Anche per quest'appuntamento, previsto per la fine del mese di marzo, si chiede l'adesione fin d'ora.

Costi e programmi saranno comunicati agli interessati successivamente.

### **Abbonamento alla rivista “VITA IN CAMPAGNA”**

Ricordiamo a chi intende abbonarsi a questa rivista di richiedere in segreteria il bollettino di c/c per beneficiare degli sconti riservati alla ns. Associazione dalla Casa Editrice.

L'abbonamento a VITA IN CAMPAGNA è proposto a € 42,00 anziché € 49,00

se comprensivo anche del fascicolo stagionale VIVERE LA CASA IN CAMPAGNA è proposto a € 50,00 anziché € 57,00.



Il presente notiziario associativo è stato parzialmente finanziato ai sensi del REG. CE 1308/2013—programma 2018/2019 “Ministero Politiche Agricole-Agroalimentari e Forestali— Regione del Veneto.  
(notiziario stampato e spedito il 26/11/2018)