



# 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 2021 - NUMERO 2

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



UNIONE EUROPEA



REGIONE DEL VENETO

## EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Cari amici apicoltori, sono Silvano Zanforlin il nuovo Presidente dell'APAPAD, eletto il 20/6/2021.

Ringraziando tutti voi per la vostra fiducia desidero innanzitutto porgere i miei ringraziamenti al Direttivo uscente per il lavoro fin qui svolto.

Nel nuovo Direttivo sono stati eletti 2 vicepresidenti e 10 consiglieri con un buon ricambio tra giovani e veterani. Dopo anni di presenza solo maschile segnalo l'entrata nel Direttivo di due signore apicoltrici che sono certo contribuiranno ad arricchire ulteriormente la nostra associazione con la loro sensibilità e capacità organizzative.

Per quanto riguarda l'annata apistica penso sia stata una delle più brutte in assoluto: iniziata con le gelate e proseguita con il gran caldo secco. Tuttavia noi apicoltori non perdiamo mai la fiducia e speriamo sempre nell'anno successivo.

Le cose da fare in questo triennio sono parecchie e per questo contiamo molto sui nostri soci. Alcune le abbiamo già messe in cantiere altre le stiamo programmando.

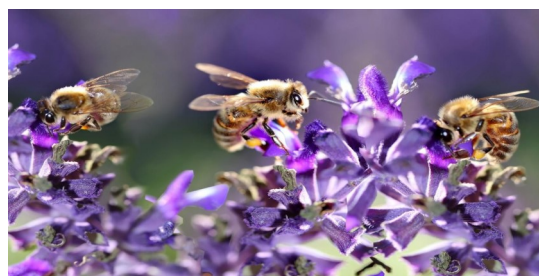
Ecco una sintesi delle prossime attività e impegni:

- siamo felici di poter riproporre il nostro tradizionale Convegno che si terrà presso l'Abbazia di Praglia il 23 ottobre alle ore 9.00 -
- Abbiamo nominato due tecnici apistici per la zona Piovese e Padova -
- Creazione di una pagina Facebook -
- Considerato il perdurare delle norme di distanziamento, la Commissione Sanitaria ha programmato di mantenere i contatti con i soci ogni trimestre attraverso una serata online riguardante l'aggiornamento e i trattamenti da effettuare. A tal fine è necessario che il vostro tecnico apistico conosca il vostro indirizzo email per inviarvi il link del videoincontro. **Non esitate a contattarci nel caso abbiate quesiti importanti da porre. Evitate però di telefonare in segreteria e rivolgetevi al vostro tecnico apistico-**
- Abbiamo già contattato il Presidente del Parco Colli per una collaborazione nella campagna di sensibilizzazione dei comuni affinché adottino pratiche di gestione del verde urbano nel rispetto gli insetti impollinatori, tra cui le api -
- Incontro con la Provincia di Padova per proporre degli incontri con i ragazzi nelle scuole-
- Laboratorio di smielatura collettivo: mi impegnerò personalmente affinché venga attivato al più presto-
- Per quanto riguarda l'aspetto dei trattamenti dei fitofarmaci la Consigliere Regionale Venturini si è impegnata ad istituire un tavolo regionale -

Raccomando infine di leggere l'Informatore per essere meglio informati, conoscere le attività che l'Associazione organizza e parteciparvi attivamente.

Cordiali saluti.

Silvano Zanforlin



## 12° CONVEGNO PROVINCIALE DI APICOLTURA

**SABATO 23 OTTOBRE 2021—PRAGLIA**

Il programma dettagliato dell'evento lo trovate in allegato al presente notiziario.

Ci preme sottolineare che per partecipare è indispensabile la prenotazione telefonica o tramite mail **ENTRO IL 20 OTTOBRE P.V.**, per rispettare la capienza massima consentita della Sala Convegni, come da normative di sicurezza anti COVID vigenti.

**E' d'obbligo presentarsi con il GREEN PASS**

## **NUOVA PAGINA FACEBOOK**

Vi informiamo che è attiva la pagina Facebook dell'Associazione. Punto d'incontro per tutti i soci e non solo: confluiranno informazioni utili per gli amanti dell'apicoltura e news per chi è rimasto affascinato dal meraviglioso mondo delle api.

Le attività dell'associazione saranno comunicate e in costante aggiornamento.

Il link per accedere è il seguente:

<https://www.facebook.com/associazioneAPAPad>

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

La manifestazione si svolgerà in Prato della Valle—PD DOMENICA 31 OTTOBRE 2021 dalle ore 9.30 alle ore 19.00 in collaborazione con "Veneto a Tavola".



## Organigramma Associativo triennio 2021-2022-2023

**Presidente** : Zanforlin Silvano;

**Vice Presidente**: Buson Ferruccio - Geremia Attilio;

**Consiglieri**: Benetti Luca - Buson Ferruccio - Cera Claudio - Favero Otello - Floriani Elena - Geremia Attilio - Manfrin Alberto - Niero Celestino - Pacchin Alessio—Pastorello Andrea - Samogizio Lorenzo - Turlon Maria Lodovica;

**Collegio dei Probi-Viri**: Bessega Arianna - Casazza Giorgio -Piovan Giuseppe - Ruffa Roberto - Tribuna Bartolomeo;

**Collegio dei Revisori dei Conti**: Belloni Luciano - Vianello Lino Ruggero - Milanetto Michele; Supplenti: Grossi Barbara – Scapin Pietro;

**Comitato Esecutivo**: Buson Ferruccio - Geremia Attilio - Niero Celestino - Samogizio Lorenzo - Zanforlin Silvano;

**Tesoriere**: Zanforlin Silvano;

**Commissione Magazzino**: Niero Celestino – Samogizio Lorenzo;

**Commissione Sanitaria**: Buson Ferruccio;

**Commissione Didattica**: Floriani Elena – Geremia Attilio;

**Commissione Analisi Sensoriale**: Benetti Luca - Manfrin Alberto;

**Commissione Servizio recupero sciami**: Zanforlin Silvano– Cera Claudio;

**Commissione Mostre e Fiere**: Pastorello Andrea – Turlon Maria Lodovica.



### FINANZIAMENTI L.R. 23/1994 P.O. 2021-2022

La Regione Veneto in data 30 giugno 2021 con delibera n. 898 ha approvato il bando di € 230.000,00 a favore dell'apicoltura. L'importo è così ripartito:

- Azione A: interventi a favore delle forme associate € 80.000,00
- Azione B: interventi a favore degli apicoltori—IMPRENDITORI APISTICI- € 150.000,00.

Il termine per la presentazione della domanda è stato del 07/09/2021.

La nostra Associazione, dopo attenta analisi, ha privilegiato l'acquisto del seguente materiale: attrezzature per disopercolatura manuale, centrifughe, filtri, maturatori.

Come in passato per la prenotazione sarà predisposta apposita scheda che provvederemo ad inviare in seguito.

Tutto il materiale che verrà affidato è gravato dal vincolo di destinazione d'uso, salvo cause di forza maggiore, per un periodo di 5 anni.



### FINANZIAMENTI REG. 1308/2013 P.O. 2021-2022

Siamo in attesa di ricevere la delibera di approvazione del bando per tale finanziamento, le cui azioni di spesa saranno: Corsi di formazione, Convegni, Azioni di comunicazione, Assistenza tecnica Arnie, arnie e sublimatori, Prodotti Sanitari, Analisi, Materiale Genetico.



### RISTORI PER MANCATA PRODUZIONE A CAUSA DELLE GELATE PRIMAVERILI

La Regione Veneto ha destinato al settore apicoltura dei ristori per la mancata produzione di MIELE a seguito delle gelate primaverili. La richiesta va presentata presso i SUA di AVEPA—tramite un CAAF—se il danno è superiore al 30% della Produzione Lorda Vendibile semprechè l'azienda richiedente possa dimostrare la commercializzazione in modo palese del triennio precedente. Le aziende richiedenti devono essere iscritte al settore primario ed alla C.C.I.A.A. La delibera n. 206 è stata pubblicata nella GU il 28-08-2021 e ci sono 45 giorni per presentare la domanda.



## **NUOVA RIPARTIZIONE ZONE ASSISTENZA TECNICA**

### **BUSON FERRUCCIO 338 8535452**

AGUGLIARO -ALBETONE-ARQUA' POLESINE—  
ARZIGNANO-ASIAGO-BORGO VENETO-CAMISANO VICEN-  
TIN--CINTO-COLOGNA VENETA-GRISIGNANO DI ZOCCO-  
LOZZO ATESTINO-MEGLIADINO SAN VITALE-  
MONTEGALDA—MONTEGALDELLA-NOVENTA VICENTINA-  
ORGIANO-POJANA MAGGIORE-SALETTO DI MONTAGNANA  
-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— SALETTO DI MONTA-  
GNANA -VILLA MARZANA-VILLADOSE.

### **FAVERO OTELLO 340 5228572**

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

### **MANFRIN ALBERTO 389 0780086**

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

### **MIZZON GIACOMO 347 6366506**

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

### **NIERO CELESTINO 349 5146411**

BORGORICCO—CADONEGHE-CAMPODARSEGO-  
CAMPOSAMPIERO—CASTELFRANCO -GALLIERA VENETA-  
LOREGGIA-MASSANAGO -MORGANO -PIOMBINO DESE-  
REFRONTOLO -RONCADO -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 SAC-  
CO-STRA'- VIGONOVO.

### **ZANFORLIN SILVANO 340 3256982**

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

## **FLORA APISTICA - TIMO**



**Nome comune:** Timo  
volgare

**Nome scientifico:** *Thymus vulgari-*  
*sis* L.

**Famiglia:** Lamiaceae  
**Nomi popolari:** erba  
pevera, erba salterel-  
la, piperella, sermolli-  
no selvatico, amorino,  
salaredda, peperna,

sarapodda, tummineddu, arrigamu.

**Habitat:** pianta originaria dall'Europa centrale e meridio-  
nale, dai paesi balcanici e dal Caucaso che cresce dappertutto,  
adattandosi a qualsiasi ambiente; in Italia si sviluppa dalle zone  
marine fino alle zone montane preferendo i luoghi aridi, soleg-  
giati, fra le rocce e la ghiaia.

**Potenziale mellifero:** oltre 80-220 chilogrammi per ettaro

**Melata:** no; **Polline:** si

**Interesse apistico** - Le diverse specie di timo sono ricercatissi-  
me dalle api, che vi raccolgono soprattutto nettare, ma poiché in  
Italia queste piante solitamente non sono presenti in grandi  
estensioni, difficilmente danno una vera e propria produzione di  
miele; fa eccezione nell'Italia meridionale *T. capitatus*, che può  
fornire mieli uniflorali. *T. serpyllum* entra comunemente nella  
composizione dei mieli di montagna di solito come polline isolato,  
*T. vulgaris* offre un contributo ai mieli primaverili di zone di  
macchia mediterranea. In altri paesi, Spagna, Sud della Francia,  
Jugoslavia, Grecia, si ha una buona produzione di mieli di timo;  
questi mieli sono di colore ambrato e di aroma accentuato tipico  
della specie; contengono in abbondanza fruttosio. Per quanto  
riguarda il potenziale mellifero *T. serpyllum* può dare 150-220  
Kg di miele per ettaro, *T. vulgaris* 80-120 Kg. Il polline di timo  
risulta iporappresentato nei mieli.

**Epoca di fioritura:** marzo-settembre. *T. vulgaris* ha fioritura  
abbastanza precoce tra marzo e giugno, *T. serpyllum* fiorisce in  
periodi variabili a seconda dell'altitudine, tra maggio e settem-  
bre, *T. capitatus* e *T. striatus* fioriscono nei mesi estivi.

**Storia e tradizioni:** il timo era una pianta ben nota agli Egizi, i  
quali lo utilizzavano nell'imbalsamare i defunti. Infatti pensava-  
no che i suoi fiori rappresentassero l'anima dei morti; oggi in-  
vece si sa che grazie al suo olio essenziale, dalle potenti proprietà  
antimicrobiche, è in grado di inibire la proliferazione batterica. Il  
timo assieme a lavanda, rosmarino e salvia entrava nel famoso  
aceto dei quattro ladroni, panacea universale usata soprattutto  
durante le pestilenze.

**Proprietà salutistiche principali:** per uso esterno si utilizza  
principalmente l'olio essenziale per le sue proprietà antisettiche,  
antibatteriche, antifugine antiossidanti, disinfettanti e deodoranti;  
per uso interno come calmante della tosse e per contrastare gas e  
fermentazioni a livello di stomaco e intestino.

**Come si usa in cucina:** il timo è una delle piante aromati-  
che più utilizzate in cucina per insaporire carni, pesce,  
verdure, zuppe e minestre.





