

N. 1 / 2012
GENNAIO

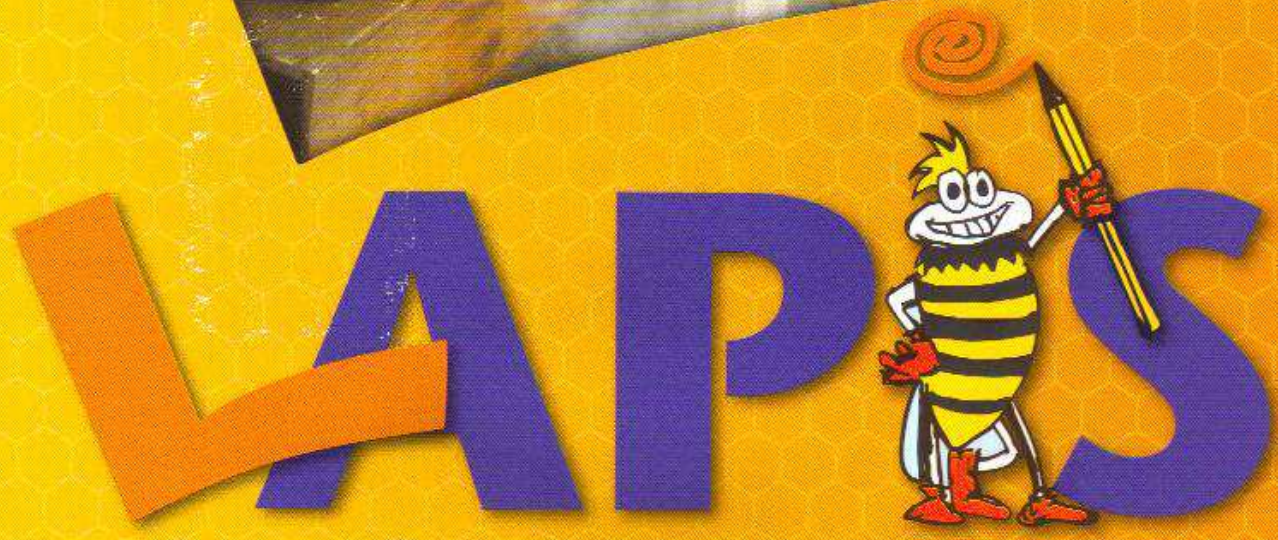
CV. 4100 385 N. P.
APIARIO PROTETTO DA
SISTEMA ANTIFURTO
SATELLITARE

Commissione Sanitaria Unaapi
Bilancio di una stagione
assai difficile per
la lotta sanitaria!

Tecnica apistica
L'asportazione "inversa"
in una azienda del sud Italia

Apicoltura possibili
Profondo bio

anno XX - N. 1 - Gennaio 2012 - SPEDIZIONE IN A. P. 45% - ART. 2 COMMA 2 LEGGE 662/96 - F. LALE DI ALESSANDRIA





Ritratto di un'azienda in cui il "biologico" non è solo l'applicazione ben remunerata di una serie di regole, ma una riflessione costante e a 360 gradi sui rapporti tra apicoltore, ape, ambiente naturale e vita quotidiana.

di Paolo Faccioli

La tradizione

La provincia di Rimini è un'altra di quelle zone in cui, ancora ai primi anni '80, non c'era nessuna trasmissione di conoscenza che riguardasse l'apicoltura. Questo nonostante la presenza in zona di due consistenti aziende familiari, ognuna dotata di circa 6-700 alveari. Si riusciva a ottenere al massimo qualche piccolo consiglio; la stessa Associazione Apicoltori Locale non organizzava che corsi di tipo molto amatoriale. È stato Carlo Cuccia, animatore di una piccola cooperativa, a portare una nuova cultura apistica nella zona, chiamando a insegnare personaggi come il veneto Enrico Testolin, il macedone Quinto Bacchi, apicoltore professionista partito negli

anni '70, e la giovane Lucia Piana. Dalla vicina provincia di Ravenna, una delle più densamente popolate di allevamenti apistici, Tiziano Rondinini, apicoltore di terza generazione, portava le problematiche del nomadismo e del servizio di impollinazione. Angelo Dettori è perciò uno di quegli apicoltori che si sentono soprattutto figli delle loro letture e dei convegni, in particolare di quelli dell'Aapil con la loro grande circolazione di esperienze. L'espressione "il mio maestro" è riservata solamente per Carlo Cuccia.

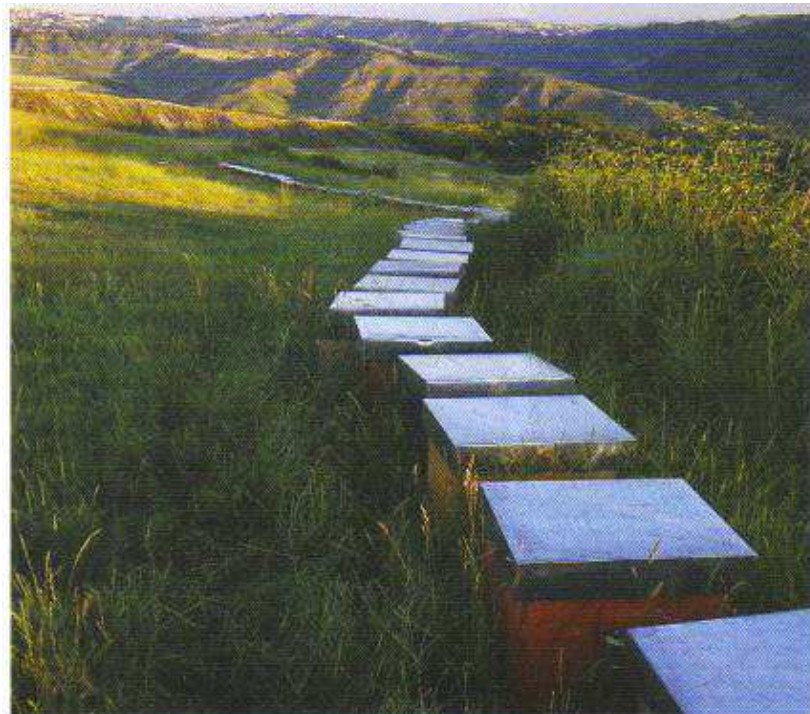
Il territorio

Il "territorio apistico" di Angelo ha la sua base nella fascia tra mare e collina in cui si susseguono soprattutto coltivazioni di alberi

da frutto e vigneti: là una potenziale produzione di millefiori. Inizialmente bassa, è andata crescendo negli anni riuscendo a garantire, su apiari stanziali, 30-40 chili di miele. Per Angelo, che pratica una conduzione biologica, è possibile trovare nella zona tutta una serie di aziende "pulite" per il pascolo delle api. La presenza di acacia consentirebbe di produrre un miele monoflorale, ma di qualità mediocre, mentre in viali di piccoli paesi e zone termali è possibile produrre un buon tiglio. In collina si è diffusa negli ultimi anni la coltivazione del coriandolo. Gli apiari raggiungono il loro pieno sviluppo primaverile nel Riminese o nelle Marche, ed è a questo punto che il territorio apistico di Angelo si dilata fino alla pianura piacent-

La sede aziendale in località Vallecchio, a Montescudo (Rimini), una zona che alla fine dell'ultima guerra mondiale fu liberata combattendo casa per casa contro l'esercito tedesco. (Foto di A. Dettori)





tina per una prima acacia di qualità, poi nell'appennino pistoiese per una seconda acacia di qualità e il susseguente castagno, mentre altri apiari, dal placentino, vengono invece riportati in zona suliglio, il coriandolo, il millefiori locale seguito dal girasole in montagna, nelle Marche, a metà giugno. La montagna garantisce dei raccolti di medica nel Riminese, di sulla, a volte anche di stachys e carota nelle Marche. Gli apiari vengono tenuti, per l'inverno, in montagna o in collina, sull'ultima delle fioriture che hanno dato raccolto.

L'apicoltore

Il padre di Angelo, licenziatosi nel 1967 da un'azienda di pollicoltura, aveva cominciato ad allevare polli, cavalli e pecore in un'apizzamento collinare. E' così che Angelo, verso sera, abbandonava improvvisamente le vivaci compagnie riminesi di amici per andare a mungere. Dopo una scuola professionale come idraulico, alcune stagioni come cameriere, un periodo come restauratore di cornici, Angelo aveva trovato un posto di contabile per la Locatelli. Costretto a girare l'Italia, di filiale in filiale, e ossessionato da tutti quei nume-

ri, mentre tornava in treno cantava canzoni in cui sostituiva alle parole i numeri. Il senso della contabilità tuttavia gli rimarrà come un elemento portante nella gestione dell'azienda. In tutti questi tentativi, una corrente di insoddisfazione lo aveva sempre percorso: associandosi a un gruppo di architetti alla ricerca di vecchi paesi da ristrutturare secondo principi ecocompatibili, mettendo in piedi i primi gruppi d'acquisto, curando la rappresentanza per una ditta di prodotti a base di propoli, aveva lasciato perciò prender forma a un disegno nuovo, più rispondente alle sue aspirazioni. Questo disegno si era concretizzato in modo più organico nel 1984, quando, dopo un piccolo corso di apicoltura, aveva comprato subito i primi tre alveari e tentato da subito di produrre pappa reale.

Alle radici del biologico

Quella di Angelo per il biologico non è una semplice scelta di convenienza, ma, come si è visto, è una sensibilità che fa tutt'uno con la sua biografia negli anni in cui poi inizierà l'apicoltura: una sensibilità che non solo precede la comparsa della specifica normativa europea sulla condu-

a una certa distanza una dall'altra: hanno ospitato pacchi d'api e questa particolare collocazione avrebbe dovuto (purtroppo senza successo) evitare la deriva. (Foto di P. Faccioli)

Angelo



zione biologica delle api nel '99 ma, anzi, contribuisce a che l'apicoltura possa arrivarvi. Fin dalle sue prime etichette, quando ancora non c'è normativa, Angelo rivendica che il suo miele "proviene da alveari non trattati con prodotti di sintesi, dislocati lontano da fonti di inquinamento". Intanto prepara il terreno per una messa a punto del biologico. Si tratta in primo luogo, intorno al 1986, quando il principale principio attivo antivaroa che abbia una certa efficacia è l'Amtraz, di trovare valide alternative non chimiche. Angelo si reca alla Asl di Riccione, dove passa in rassegna tutte le sperimentazioni fino allora effettuate e tutte le sostanze utilizzate, e ne riprende una che viene dalla Jugoslavia sul timolo polverizzato. Le prove d'efficacia vengono rifatte, dopo la scoperta che in un diffuso opuscolo dell'Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria erano state riportate erroneamente le dosi originali: 0.25 grammi ad arnia anziché 0.25 a telaino coperto d'api! A questo punto Angelo porta i risultati a un convegno organizzato da Conapi e Aapi a Rimini, nel 1988. La sperimentazione sarà poi ripresa dall'Università di Udine. Nel '92



Il camion è stato acquistato usato in Germania per 16.000 euro, porta 70 casse, è stato dotato di sponda idraulica per caricare col dumper. Ha un cassone di 6,10 x 2,55 e porta 80 casse col melario, più facilmente 70 con melario, perché in questo modo si possono caricare una settantina di melari in più. Ha 150 q di portata, e quindi è un po' sovradimensionato. (Foto di P. Faccioli)

Apiario di Rocca Pratiffi, nelle Marche, luogo di invernamento in montagna. (Foto di A. Dettori)



Angelo passerà alla sperimentazione con acido formico, e dalla Calabria riverserà buone notizie sul numero 8/92 di Apitalia, descrivendo una metodica che comporta l'uso in due tempi di pannispugna in buste di nylon forato con 120 ml di prodotto all'85%. Nel frattempo, nel '90 su "Demetra", rivista storica del biologico, Angelo aveva proposto l'apicoltura biologica con regole e linee guida che verranno poi riprese nel '99 dal regolamento Ce. Nel '91, con la spinta anche di Angelo, si era tenuta a Rimini una riunione nazionale sull'apicoltura biologica, accompagnata da alcuni articoli sulla rivista "Apitalia", in cui si cominciava a suggerire agli apicoltori intenzionati di insistere con gli organismi di controllo per ottenere norme private. I punti principali sono, oltre alla lotta alla varroa con sostanze naturali, la definizione di un ambiente pulito per il pascolo (Angelo non si accontentava dell'ipotesi per cui la borsa melaria delle api agisce da filtro di parte delle sostanze che potrebbero inquinare il miele) e la possibilità di nutrire le api con miele. Un argomento un po' estremo viene "strumentalizzato" da Angelo per contrastare un radicato pregiudizio sull'uso del

miele per la nutrizione: uno studio del danese Hansen, che cercò di infettare per quattro anni un apiario sano nutrendolo con miele infetto acquistato in commercio, e vide concluso l'esperimento con i 40 alveari della prova in perfetta salute. Questo solo studio non significa che la contaminazione non possa effettivamente arrivare dal miele (come altri colleghi di Hansen hanno poi provveduto a dimostrare), ma aiuta a familiarizzarsi con l'idea che, con una certa attenzione, un buon miele di origini conosciute può sicuramente essere usato. Nel '91 l'Unione Europea aveva riconosciuto ufficialmente il biologico come metodo di produzione agricola, nel '99 avrebbe poi stabilito le norme sulla zootecnia biologica, includendo l'apicoltura. Un filo conduttore di sempre nuove sperimentazioni da parte di Angelo ha accompagnato fino a oggi l'evoluzione, nella comunità degli apicoltori, dell'uso di metodi puliti di lotta alla varroa.

Gestione biologica e biologia delle api

Angelo lavora con 250-300 alveari con una produzione minima di 150 quintali di miele. Nelle annate migliori ha toccato il picco

dei 210. Tiene le famiglie in arnie Dadant, ma su soli 8 telaini. L'argomento potrebbe esaurirsi semplicemente: con famiglie su 8 telaini ha prodotto, nel 2010, 74 kili di media (comprendendo il raccolto di Piacenza e quello seguente di Pistoia), dunque famiglie su 8 telaini sono per lui più che sufficienti per la produzione. In realtà, nell'adozione di questa pratica, alla semplice matematica si intreccia un profondo interesse per la biologia, cioè per il "perché" delle cose che accadono. In questo caso si tratta di mettere in discussione la quantità effettiva di api a cui una famiglia può arrivare: Angelo ricorda a questo proposito uno studio di Antonio Nanetti sul metodo dei "sesti" per misurare la quantità di api e di covata in un alveare, dove si concludeva che il numero delle api in un alveare Dadant può arrivare a 45.000: al di sopra si ferma o sciamano. Una cifra analoga viene data dall'americano Steve Taber, che dice di non essere mai riuscito a portare una famiglia d'api al di sopra di questa soglia. I ricercatori del Centro svizzero di Liebefeld hanno rilevato alcuni "misteri" nello sviluppo delle famiglie d'api, uno dei quali è il fatto che (ed è il caso soprattutto della

nostra ligustica) a grandi superfici di covata prodotte spesso non corrisponde un analogo numero di api nel momento in cui ciascuna cella covata dovrebbe aver originato un'ape. Si verificherebbe cioè una perdita notevole rispetto alle aspettative, perdita che Hans Wille (di Liebfeld) interpreta come il corrispettivo "europeo" della sciamatura incontrollabile delle api africane, a cui segue una mortalità quasi del 90% degli sciame: un meccanismo di compensazione e di selezione. La conclusione pratica che Angelo trae è che bastano 6 telai di covata per lo sviluppo e la produzione. Rimane comunque, a intrigarci, una domanda: dove spariscono tutte queste api? Scappano dall'alveare e vanno a visitare il mondo come l'ape Maia? Oppure si suicidano, come suggeriva il padre di Angelo, vecchio pastore? O si lasciano morire sui fiori (Angelo ha spesso fotografato, la mattina presto, alcune tra le migliaia di api che hanno passato la notte sui fiori)? Come spesso accade nel mondo delle api, nemmeno i risultati di ricerche su base scientifica danno esiti univoci, così abbiamo una classica ricerca dell'americano Farrar (1936),

seguita da una tedesca di Liebig, dove amie con 55.000-60.000 colonie vengono sì contemplate, ed è proprio Farrar a documentare che, in presenza di un buon flusso nettario, più le famiglie sono forti più i raccolti sono consistenti. Steve Taber (l'allievo di Farrar che non ha mai trovato famiglie sopra le 45.000 unità), cercherà di spiegarselo ipotizzando che più c'è covata in relazione al numero di api adulte, più api hanno bisogno di stare a casa per prendersene cura. Altri dati personali che Angelo ricorda sembrano andare in questa direzione: una volta avrebbe prodotto 60 chili di miele in 18 giorni partendo da alveari su 5 favi di covata coperti d'api, una cella reale e 4 fogli cerei. Il discorso potrebbe a questo punto aprirsi su ancora nuovi risvolti tecnici, quali la molto discutibile pratica di togliere la regina al momento del primo raccolto, ma... torniamo ad Angelo che, insieme alla scelta di utilizzare famiglie su 8 telaini, ha ovviamente anche messo a punto una sua formula per arrivare idealmente alla prima produzione, l'acacia, col massimo di api e il minimo di sciamature: partire con 4 favi di covata e due di scorte il 1° d'aprile, lasciar cre-

scere il nucleo di un solo telaino e togliere man mano telai di covata con api fino a riuscire a collocare alle soglie del raccolto un foglio cereo che si trasformi rapidamente in un telaio di covata fresca, il sesto. Con questo metodo anche il livello di sciamatura è molto basso, nel 2010 non c'è stata costruzione di celle, nel 2011 solo 2 sciamature sui 70 alveari portati a Piacenza.

La tristezza delle api

Il piacere di fare colazione a casa di Angelo è dato non solo dall'offerta in sé di ottimi alimenti di produzione biologica, ma dal trovarsi immersi, come in ogni altro aspetto quotidiano, in un circuito di coerenza con la sua visione di fondo. E' logico che, anche quando si ammala, lui cerchi di curarsi con metodi naturali. E' proprio dal rapporto col suo medico omeopata che nacque una di quelle ipotesi intriganti e azzardate che Angelo sembra amare. Gli omeopati usano a

Creatività aziendale: un semplice avvolgimento di termopak, purché sia di colore bianco, permette ad Angelo di mantenere all'aperto, anche in pieno sole, melari pieni o vuoti. (Foto di P. Faccioli)

Creatività aziendale: un imbuto da olive tagliato e adattato per lo scuotimento dei pacchi d'ape. La produzione di pacchi d'ape è per il solo uso interno dell'azienda, a causa delle difficoltà di gestione e spedizione. (Foto di P. Faccioli)

Creatività aziendale: la pinza-leva, un'idea argentina. (Foto di P. Faccioli)





Interno del capannone in bioedilizia, con le principali attrezzature per l'estrazione del miele. Gli intonaci a calce sono ricoperti da uno strato di cera d'api. (Foto di A. Dettori)

Edy allo stand aziendale. (Foto di P. Faccioli)



volte un'analisi della saliva del paziente con la biorisonanza, per individuare i rimedi da somministrare: le onde prodotte dal particolare rallentamento di una carica magnetica attraverso la saliva vengono fotografate. E' lì che nasce l'idea di sottoporre alla biorisonanza anche api sane, morte di morte naturale, raccolte intorno all'alveare. La conclusione dell'omeopata è che le api analizzate rivelerebbero una forte anemia. L'anemia si collegherebbe, a livello psichico (se, cioè, stessimo parlando di un umano), a una forte tristezza, quasi a un istinto suicida. Ecco qualcosa che potrebbe dare una risposta al mistero delle api che scompaiono: un'ipotesi, una teoria, certo, ma anche la filigrana di un atteggiamento di considerazione e rispetto verso le api. Ipotizzare un "livello psichico" significa infatti essere maggiormente sensibili alle loro reazioni alla pratica apistica, (l'insolferenza manifesta alla claustrazione da trasporto, per esempio), anziché considerarle cinicamente "adattabili a tutto". Questo può creare particolari remore (la sua esitazione a produrre polline per il dispiacere di vederle assiegate davanti alla trappola, la limitazione della produzione di pappa reale che è un meccanismo di sfruttamento intensivo), ma anche un'attenzione alla soggettività dell'alveare nel considerare, per esempio, il problema delle malattie (attribuendo più importanza allo stato dell'alveare che non al virus o

batterio vettore della malattia). Un'attenzione anche ai momenti critici nella vita di un alveare (lo sviluppo primaverile, con l'"anemia" causata dalla cura intensiva di tanta covata da parte di api non ancora rinnovate, e dalla produzione di cera). Un'attenzione anche alla qualità della nutrizione (la vecchia battaglia di Angelo nel configurare cos'è la conduzione biologica), che secondo lui non dovrebbe allontanarsi troppo dalla nutrizione naturale delle api basata su polline e miele. Ogni teoria contiene una trappola: nel caso delle malattie per esempio certe pratiche di sostegno attuate sulla base del principio "è l'alveare che si ammala, non il virus o il batterio che lo fanno ammalare", si possono rivelare frustranti, quando si stia sottovalutando un fattore ambientale (certe zone particolarmente cariche di focolai) o fattori genetici (ceppi di api a grande produzione di covata, per esempio, che importate in zone con ritorni di freddo e contrazioni primaverili, non riescono ad esaurire l'accudimento). Trappole a parte, a questa continua riflessione sulle api, messa a confronto con i risultati pratici che un'azienda deve comunque ottenere, non è consentito di irrigidirsi in dogmatismo. E' bastata a volte la presenza in azienda di due stagisti argentini, abituati alla ruvida praticità dei grandi numeri, a incrinare certi granitici comportamenti che - dice scherzando Angelo - fanno pensare a quel-

l'opuscolo sull'efficienza aziendale intitolato "Come perdere il miglior cliente facendo il lavoro al massimo della qualità". Lavorando per esempio sul davanti dell'arnia, laddove sarebbe stato altrimenti costretto a uno scomodo piegamento in avanti, o chiudendo le arnie da trasportare ben prima dell'ora canonica del tramonto e mostrando quanto trascurabili siano i residui di api lasciati indietro.

L'azienda

Dall'agosto 2004 Angelo occupa una nuova sede aziendale, su una collina abbandonata dagli anni '60. Il capannone, la cui struttura è copiata dai ruderi della zona, è basato sui criteri della bioedilizia, ed è costruito come una casa, con mattoni porosi in cui la perlite scoppia col caldo e lascia dei vuoti.

Gli intonaci sono fatti di uno strato di 5 cm di sola calce, senza cemento, che lascia l'ambiente più asciutto. Le pareti interne sono ricoperte da una protezione di cera d'api, lavabile, accettata anche dai veterinari dell'Asl.

Le attrezzature sono semplici: innanzitutto una disopercolatrice Lega professional, la cui velocità dipende dalla forza dell'operatore. Angelo riesce a smelare 15-20 quintali di miele al giorno. Il record è stato toccato dagli stagisti argentini: 24 quintali in 9 ore di lavoro. Poi un banco disopercolatore, uno smielatore da 42 telaini con frizione e un banco riscaldato per gli opercoli e una

macchina per il confezionamento e l'etichettatura. Nell'azienda, quest'anno, Angelo ha lavorato col solo aiuto della figlia Amanda e quello part-time di un nipote. Economicamente l'azienda ha raggiunto l'assetto attuale col continuo reinvestimento degli utili, se si esclude il fondamentale sostegno dato, soprattutto all'inizio, dallo stipendio di Edy, la compagna di Angelo. E' qui che il passato di contabile di Angelo aiuta: viene tenuta una contabilità semplificata e il bilancio aziendale viene aggiornato ogni 3 mesi. La produzione viene quasi totalmente venduta invasettata (di cui un 3% soltanto in azienda). Con un occhio al reddito della produzione e uno al reddito della commercializzazione, Angelo comunque si è lasciato alle spalle l'esperienza del conferimento, ed è disposto a rinunciare alla vendita, piuttosto che all'utile. La rete degli apicoltori prevede (nel momento di maggior "dilatazione" del territorio apistico, distanze di 3 ore e 20 (Piacenza) o 4 ore (Pistoia); nel momento invece della contrazione estiva gli apicoltori più lontani sono a 2 ore dalla sede aziendale (nelle Marche), ma la maggior parte rimangono nel territorio collinare di Rimini.

I prodotti dell'azienda

Come abbiamo già visto, Angelo produce mieli di acacia, castagno, coriandolo, girasole, melata, millefiori, tiglio e sulla. La produzione di pappa reale è di circa 14 chili l'anno, ma, se non fosse per la figlia Amanda che ci si è appassionata, Angelo tenderebbe a ridurla. Le regine selezionate negli ultimi anni contribuiscono sì a produrre quantità drammaticamente superiori che in passato, ma Angelo ha l'impressione (anche per sua esperienza personale) di un prodotto meno efficace e, per spiegarsi, usa il paragone con mucche più produttive, ma il cui latte ha un valore nutrizionale inferiore. Un prodotto particolare dell'azienda è "Alveare composto": il polline viene sottoposto a una fermentazione naturale con una miscela di acqua e miele, quale quella prodotta dalle api per dare origine al "pane d'api". Questo lo rende più digeribile, conservabile e ricco di vitamine. Vengono aggiunti miele per renderlo piacevole al gusto, pappa reale per conferire una maggiore completezza nutrizionale, propoli per apportare antiossidanti e garantirne una perfetta e sicura conservabilità fuori frigo per oltre dieci anni. La

propoli è quella biologica, certificata e titolata, prodotta dall'azienda. Tra il paniere di prodotti ci sono anche alcune creme molto semplici a base di olio di girasole, cera e oli essenziali.

Un grido di allarme non del tutto ascoltato

Nell'affinare la ricerca di strumenti puliti di lotta alla varroa, Angelo ha messo a punto qualche anno fa un procedimento basato su spugnette impregnate di una miscela di timolo e alcool etilico. I criteri ispiratori di questa tecnica (primaverile o estiva) erano: possibilità che l'inserimento delle spugnette coincidesse con il ritmo normale di visita degli alveari e non costringesse a una serie di interventi ravvicinati ad hoc e possibilità di trattare anche in presenza di melario senza conferire al miele odori estranei. Criteri da cui discende la possibilità di utilizzare il procedimento nel corso della stagione, mantenendo basso il livello dell'infestazione; senza quindi arrivare con una grossa carica di varroa a quello che è stato sempre definito "trattamento-tampone estivo". Il trattamento ha avuto buona efficacia con temperature relativamente alte. Nonostante la rapi-



Versione veloce del metodo Amrine: il supporto in cartone poroso viene graffiato all'interno del coprifavo rovesciato, iniettato di formico al 50% (da 50 a 80 ml a seconda della forza della famiglia) e ricollocato sulla famiglia d'api. L'anno scorso Angelo ha messo anche un tovagliolino impregnato di Honey Bee Healthy sopra i favi, tenendo la porticina abbassata (quella primaverile dentata). Non si sono manifestati quegli effetti negativi che, soprattutto d'estate nel Centro Italia, avevano accompagnato il metodo Amrine: nessuna larva è stata eliminata. Al controllo nei giorni successivi c'era presenza di uova e covata a tutti gli stadi di sviluppo, nessuna mortalità di regine. Il metodo Amrine sembrerebbe perciò ideale a settembre-ottobre, quando, per le temperature ridotte, l'evaporazione del timolo con alcool non funziona più bene e invece l'evaporazione del formico non rischia di essere troppo potente.

da evaporazione (quasi tutta nel giro delle prime ventiquattro ore) è stato accertato che l'effetto del prodotto continuava nelle settimane successive (tanto da far ipotizzare l'efficacia di una miscela così volatile all'interno delle celle chiuse). L'innovazione si basava sull'osservazione dell'insufficienza del calendario tradizionale, che prevedeva una serie di trattamenti estivi, volti a coprire lo sfarfallamento di tutto un ciclo di covata, e uno invernale in assenza di covata. In realtà, era sempre più difficile arrivare al trattamento invernale, apparentemente perché l'accumulo di varroa indeboliva troppo le api perché potessero pienamente riprendersi. Angelo è rimasto quindi molto sorpreso quando, alla fine della stagione 2010, ha scoperto che non solo nei suoi apiari le perdite erano state altissime, ma che in tutta la provincia di Rimini erano state del 70%, e, quello che sorprende, in presenza di pochissima varroa. Lo Zooprofilattico di Cesena ha diagnosticato la presenza del Dww (virus delle ali deformate). Quando si produce un fatto nuovo e inquietante, spesso si cerca inizialmente di circoscriverlo o minimizzarlo, e così in parte è stato dell'allarme di Angelo. Angelo però ha

dovuto fare una scelta pratica diversa. Quest'anno, fin dai primi di agosto ha diviso ogni famiglia in api nude con regina da una parte e covata con un po' di api e la possibilità di formare nuove celle reali dall'altra. Per velocizzare, non ha nemmeno cercato le regine, ma ha scosso bene tutte le api in una cassa che è stata portata altrove, lasciando la covata a ripopolarsi soprattutto con le bottinatrici che al momento dell'operazione erano in volo. L'idea di base è di eliminare il substrato che possa contenere una carica virale. Fatta così presto, l'operazione ha permesso alle famiglie di riprendere consistenza sufficiente prima dell'invernamento.

Al momento in cui scriviamo sono passati più di tre mesi dall'operazione e, su 340 alveari, le perdite sono state soltanto di 5 o 6. Tutti gli altri sono in ottimo stato. Il trattamento invernale di Angelo consiste di solito in un ossalico gocciolato e due di sublimato. All'ossalico gocciolato aggiunge propoli nella misura di 60 ml di estratto alcolico al 30% per 3 litri di preparato a base di zucchero. Questo arricchimento ruota attorno ad alcune ipotesi (da verificare): che la propoli possa agire da protettivo dell'ap-

parato digerente dell'ape rispetto all'acido limitando quindi la mortalità da ossalico; da legante, stabilizzando la presenza di ossalico nell'alveare.

Associazionismo: la prosecuzione della sanità aziendale con altri mezzi

Nella provincia di Rimini ci sono 150 produttori per un totale di 4.150 alveari, con 4 aziende professionali. L' "Associazione apicoltori Rimini e Montefeltro", nata di recente, e di cui Angelo è presidente, è figlia soprattutto dell'esigenza dei professionisti di "mettere in sicurezza" il territorio rispetto alla varroa e alle patologie collegate e porsi come tramite tra i singoli apicoltori e il mondo amministrativo, provinciale e regionale, e il settore sanitario e veterinario. Ha già organizzato un corso di apicoltura e incontri pratici di lotta alla varroa, in cui viene per esempio insegnato a ingabbiare la regina anche senza possedere una manualità da professionista. A fine 2011, le notizie dal territorio sono buone. Quasi tutti gli apicoltori hanno adottato, insieme ad Angelo, la tecnica del blocco di covata.

Vallecchio d'inverno. (Foto di A. Dettori)

