

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

L' APE

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

NOSTRA AMICA

Cari amici,

in un attimo eccoci al primo "Bollettino di Informazione" del 2010.

Anche quest'anno, volta per volta, il Bollettino entrerà nelle nostre case e ci porterà tutte quelle informazioni, iniziative, novità, che trattano il Settore Apistico. Per prima cosa, diamo uno sguardo veloce al passato e poi inizieremo a considerare, in prospettiva, tutto quello che riguarderà la nuova stagione. Possiamo ben dire che il 2009 non ci ha deluso; vuoi per il nostro impegno, vuoi per la stagione, che nell'insieme è stata propizia, e vuoi per il netto miglioramento delle condizioni dei nostri alveari in primavera, dopo che in agricoltura è stato sospeso l'uso dei neonicotinoidi per la concia delle sementi; sospensione che si protrarrà fino a settembre 2010. Vorrei, qui, soffermarmi brevemente su un argomento che potrà essere trattato anche nei prossimi mesi, e anche in modo più ampio. La riflessione punta sul mondo agricolo, su come il contesto agricolo stia mutando in sfavore dell'apicoltura.

Le piccole e medie aziende agricole, improntate sull'allevamento del bestiame, stanno cedendo il posto ai grossi allevamenti di bovini; questi hanno metodi diversi di allevamento, soprattutto per quanto riguarda l'alimentazione degli animali. Non più le verdi erbe, ma mangime secco.

Le vaste distese di campi, prima coltivate dai contadini a prato stabile, appunto per alimentare i loro animali, sono ora coltivate a frumento, granoturco e ad altre colture. Stanno così scomparendo le fiorite distese di ravizzone, di tarassaco, di trifoglio, e di molte altre specie di fiori che hanno di parecchio arricchito il bottino primaverile ed estivo delle nostre api.

Tutto questo crea disordine nell'ordine armonioso della natura e grava, e graverà sempre di più sulla nostra attività, che dovrà far fronte a questi cambiamenti. Ci ritroveremo, anche in estate, a dover alimentare le nostre api con gli sciroppi. Il loro raccolto non sarà sufficiente neppure per costituire le loro scorte invernali.

Tornando alla scorsa annata, le produzioni sono state altalenanti. Buone le produzioni primaverili fino alla fine dell'acacia; decisamente scadenti le produzioni estive dei mesi di giugno e luglio, e ancora discreta l'ultima produzione di miele di melata. Purtroppo verso la fine della stagione sono ricominciate significative morie di alveari a causa della varroasi. Anche quest'anno lotteremo contro la Varroa.

La nostra Associazione si sta attivando sin da ora, come peraltro ha sempre fatto, per far fronte al problema che purtroppo sussiste.

A breve inizierà la primavera, e questo per noi significa incominciare a fare i conti con i nostri alveari, con il tempo, con il mercato agricolo, che comunque risente della crisi economica generale. Già ci stiamo organizzando per concentrare tutte le nostre energie. Per questo, dobbiamo contare sulle nostre forze e sulla nostra Associazione, che ci seguirà con azioni e iniziative, e rappresenterà un valido aiuto per tutti.

Infatti, tutte le informazioni, le novità, che l'Associazione andrà man mano raccogliendo, nel contesto agricolo, ambientale, politico, sanitario e scientifico, ci permetteranno di lavorare meglio e in un modo più completo. Sappiamo che l'Associazione ha un ruolo fondamentale nella buona riuscita della nostra attività e nella risoluzione delle varie problematiche. Continuiamo a sostenerla, sia come impegno personale che come contributo economico; le spese da affrontare per tutti i servizi, lo sapete, sono tante.

Ora non mi resta che salutarvi, in attesa del nostro prossimo incontro attraverso il Bollettino di Informazioni.

Invio a tutti voi un caloroso augurio di una buona stagione.

Cordialmente.

Ing. Ovidio Locatelli
Il Presidente

LA RISONANZA MAGNETICA NUCLEARE NELL'ANALISI DEL MIELE

La Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) è una tecnica spettroscopica applicabile in un ampio campo di applicazioni e si integra spesso con altre tecniche analitiche per un approccio multidisciplinare, come è ad esempio lo studio della qualità dei prodotti alimentari.

Recentemente molte ricerche si sono basate sull'analisi NMR di diverse matrici alimentari quali succhi di frutta, vino, birra ed olio d'oliva. Questi alimenti sono miscele complesse i cui componenti sono stati finora controllati con altre tecniche analitiche. L'NMR permette l'analisi diretta di tutti i componenti presenti, in maniera altamente riproducibile e con una metodica di preparazione del campione estremamente semplice. Inoltre, i tempi di analisi sono molto rapidi ed è possibile effettuare analisi sia quantitative sia qualitative.

Al CNR di Milano, e precisamente nel laboratorio NMR dell'ISMAL (Istituto per lo Studio delle Macromolecole), l'utilizzo di protocolli di analisi

statistica e delle tecniche NMR è stato utilizzato per la caratterizzazione di campioni di miele, nonché di altri prodotti alimentari.

Nel programma di lavoro, mediante Risonanza Magnetica Nucleare sono stati analizzati diversi dei campioni di miele millefiori e d'acacia. Mediante la tecnica NMR e l'applicazione dei protocolli di statistica, è stato possibile evidenziare una differenziazione botanica tra le due varietà e distinguere all'interno della stessa varietà i vari campioni di miele in relazione all'origine geografica. Come esempio, per il miele d'acacia sono stati distinti i campioni italiani da quelli ungheresi, mentre per il miele millefiori è stato possibile differenziare campioni italiani da quelli argentini ed ungheresi, mettendo a punto un modello statistico affidabile con buone capacità predittive, in grado di individuare l'origine geografica di campioni test.

La stessa Commissione dell'Unione Europea sta

incoraggiando lo sviluppo di nuovi metodi analitici per controllare e verificare la qualità dei diversi mieli e individuare la loro origine geografica, oggi valutata mediante analisi melissopalinoologica.

La combinazione NMR e analisi statistica si è dimostrata un valido strumento per la caratterizzazione botanica e geografica di campioni di miele, evidenziando la capacità di analizzare la composizione del miele, influenzata dalla flora coinvolta e conseguentemente dal territorio di produzione.

Quindi, mieli appartenenti alla stessa specie botanica ma prodotti in regioni geografiche diverse presentano differenze a livello di composizione, rendendo differenti gli uni dagli altri.

Il contenuto metabolico del prodotto rappresenta quindi una specie di chiave di riconoscimento della storia dell'alimento in esame, evidenziandone anche la sua origine geografica.

L'APE

2

APIMELL: MOSTRA-MERCATO NAZIONALE DI APICOLTURA, DEI PRODOTTI E DELLE ATTREZZATURE APISTICHE DAL 05/03 AL 07/03 2010

Quartiere Fieristico di Piacenza

Loc. Le Mose S. Statale 10 per Cremona

29100 Piacenza (ITALY)

Orari di Apertura

09.00 - 18.00 (venerdì e sabato)

09.00 - 19.00 (domenica)

Per Informazioni

PIACENZA EXPO

Tel.0523/602711

Fax 0523/602702

info@piacenzaexpo.it

www.piacenzaexpo.it



L'APE

3

IL MIELE DA RODODENDRO PONTICO

Il rododendro pontico ("Rhododendron ponticum") è una pianta ben conosciuta fin dall'antichità nelle regioni montagnose della Turchia orientale che si affacciano sul Mar Nero. Altrettanto conosciuto è anche il miele derivato da tale pianta, in quanto considerato un Viagra naturale da molte persone che lo consumano.

Una ricerca della Karadeniz Technical University, diretta dal dottor Suleyman Turedi e pubblicata dal "Emergency Medical Journal" ha però evidenziato che il consumo del miele di rododendro pontico provoca più problemi di salute che potenziamenti sessuali. Il lavoro di ricerca fa un riferimento preciso al caso di un paziente sessantenne ricoverato

d'urgenza dopo aver ingerito alcuni cucchiari del miele in questione. Il paziente era stordito e soffriva di vertigini e bradicardia (riduzione del ritmo cardiaco); per risolvere la situazione i medici sono ricorsi a un'iniezione di atropina e a un pacemaker temporaneo.

La tossicità del miele di rododendro pontico, come affermato dagli studiosi, è ben conosciuta, tanto che fin dall'antichità (i primi testi che ne parlano risalgono al 400 A.C.) era noto come "miele pazzo". Ancora oggi comunque ci sono molti estimatori di tale miele, grazie anche alla medicina tradizionale locale, che lo considera un rimedio per mal di stomaco, ipertensione e, principalmente, difficoltà

sessuali. Diverse persone ogni anno arrivano quindi all'ospedale con i sintomi già descritti per il sessantenne del caso precedente. Le caratteristiche del miele di rododendro pontico sono dovute alla presenza della graianatossina (detta anche andromedotossina o rodotossina), molecola prodotta dalla pianta e che dal nettare viene concentrato nel miele.

Tale tossina è la responsabile dei sintomi evidenziati nei pazienti consumatori del miele. I casi di intossicazione da "miele pazzo" sono in genere limitati alle zone della Turchia dove il rododendro è comune, ma recentemente sono stati riscontrati dei casi di intossicazione identici in altri stati Europei, quali Austria, Germania e Svizzera.

NON DIMENTICARE IL SITO INTERNET DI A.P.A.M.!

www.apicoltorimilano.it

IL MINISTRO ZAIA PRESENTA IL TESTO UNICO PER L'AGRICOLTURA

Il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Luca Zaia, ha presentato i capisaldi del nuovo codice agricolo, costituito da 6 titoli per complessivi 155 articoli, che semplifica tutta la disciplina del settore, dagli imprenditori agricoli e loro attività fino alle coltivazioni geneticamente modificate, passando per le Società agricole, i Contratti agrari e l'apertura di aziende agricole anche con il possesso per successione o prelazione.

Il nuovo Codice fa riferimento alla legge delega 246/2005 e la semplificazione proposta è stata

attuata mediante un riordino di norme e codici e all'abrogazione di leggi ormai superate.

Dopo aver ricevuto il parere favorevole da parte di Consiglio di Stato, Conferenza Stato-Regioni, Commissioni Agricoltura di Camera e Senato e Associazioni di categoria, le previsioni più ottimistiche prevedono il via libera di Palazzo Chigi entro febbraio.

Il Ministro Zaia ha spiegato i meccanismi del codice, ritenendolo una sorta di manuale tascabile facilmente consultabile e scritto con un linguaggio comprensibile, destinato a quel

milione e 700 mila partite IVA agricole che sono presenti in Italia.

Il tentativo è quello di organizzare un quadro legislativo armonico e completo per l'Agricoltura Italiana, finora frammentato tra leggi speciali, finanziarie e Codice Civile. Tutti gli addetti del settore si augurano che questo codice possa diventare lo strumento principale per un'Agricoltura ed una Apicoltura finalmente più efficiente, con norme semplici e chiare, adeguata alle esigenze moderne.

IMPORTANTE!!!

Ricordate di rinnovare la quota sociale APAM 2010 mediante bollettino postale. Il rinnovo è importante per l'associazione e i servizi diretti ai soci. Anche per quest'anno l'importo è di 50 euro.

L'APE

4



L'APE NOSTRA AMICA - Bollettino specializzato in apicoltura
Proprietà: ASSOCIAZIONE TRA I PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI MILANO
Direzione e redazione: Viale Isonzo, 27- 20135 Milano -
Telefono e Fax (02) 58.30.21.64

Direttore responsabile: Ovidio Locatelli

DISTRIBUZIONE GRATUITA

Stampa: GRAFICHE GEAL S.R.L., via Benaco 26, 20139 Milano

PER IL 2010 IL COLORE DELLA REGINA E' AZZURRO