

EDIZIONE  
PER LA PROVINCIA  
DI MILANO

# L'APE

EDIZIONE  
PER LA PROVINCIA  
DI MILANO

NOSTRA AMICA

## VARROA IN UN ORDINE DEL GIORNO DELLA CAMERA DEI DEPUTATI

Malgrado gli argomenti legislativi non siano particolarmente leggeri per molti di noi, dobbiamo però occuparcene in quanto è da Ordini del giorno come quello presentato alla Camera dei Deputati in data 18.10.2012, concernente il D.L. 158 "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute", che potrebbero arrivare importanti novità per l'intero comparto apistico e più nello specifico per la Varroatosi. In pratica, si tratta del cosiddetto "Decreto Salute", e durante l'assemblea è stato presentato un ordine del giorno "9/5440-AR/76 Lorenzin che riguarda le problematiche del comparto apistico. L'ordine del giorno è stato accolto e il Governo ha espresso il proposito di valutare le problematiche esposte.

Per evitare fraintendimenti, riportiamo di seguito l'Ordine del giorno presentato alla Camera: "Al fine di fornire direttive certe agli apicoltori ed evitare che una normativa ormai desueta e al più presto da rivedere, possa obbligare l'avvio di provvedimenti di denuncia e/o sequestro degli

apiari infestati, con notevole dispendio economico per la collettività e problematiche per l'apicoltore.

Impegna il governo a dichiarare la Varroatosi, malattia senza l'obbligo di denuncia, lo invita altresì ad avviare un'opera di revisione del regolamento di polizia veterinaria, soprattutto in relazione alla grave situazione che il comparto apicoltura vive dal punto di vista delle patogenesi dell'alveare; si ricorda inoltre che da ormai un ventennio lo stesso comparto e tutti i suoi operatori attendono strumenti certi per combattere le "Batteriosi" delle api (peste americana e peste europea), con strumenti farmacologici, che permettano agli apicoltori di salvare i propri alveari nel rispetto delle normative vigenti e nel rispetto dei diritti del consumatore di vedere conservate le garanzie, certe, della salubrità e dell'altissima qualità del miele italiano".

Ora, è la volta del Senato, e anche qui il Senatore Stefano De Lillo (PDL) è stato di grosso aiuto, presentando l'Emendamento 7.29 al DL 158, Decreto Salute, 13 settembre 2012:

recante disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della Salute. L'obiettivo dell'Emendamento, suggerito da A.N.A.I., e sposato in pieno dal senatore, è di derubricare la Varroatosi dalle malattie soggette a denuncia. Ora incrociamo le dita, aspettando la discussione degli emendamenti, e se tutto andrà come speriamo per l'Apicoltura, grazie ad A.N.A.I., sarà risolto un problema veramente spinoso. Dopo il comma 11 aggiungere il seguente: «11-bis. Si dichiara la Varroatosi, malattia senza l'obbligo di denuncia mantenendo per la stessa patogenesi, l'obbligo della comunicazione alle autorità competenti, al momento della dichiarazione di inizio attività (articolo 6 comma 1, lettera a) del decreto ministeriale 4 dicembre 2009) e successivamente nell'ambito della dichiarazione annuale a cui l'apicoltore è obbligato». Come abbiamo detto, questo articolo non è di facile lettura ma riteniamo doveroso riportare le novità legislative che potrebbero avere un impatto diretto sulle problematiche più spinose del settore apistico.

**VISITA IL NUOVO SITO WEB DELL'ASSOCIAZIONE  
WWW.APICOLTORIMILANO.IT  
TROVERAI INFORMAZIONI UTILI E AGGIORNAMENTI**

## API MELIPONA E IL MIELE DEI MAYA

Le api melipona sono api prive di pungiglione e sono originarie del Sudamerica, dove sono diffuse nelle regioni tropicali e subtropicali: sono state identificate più di 350 specie. Prima dell'importazione dell'ape africana da parte dei colonizzatori, queste api senza pungiglione erano le uniche a conservare miele all'interno delle colonie. Molte culture indigene del centro e sud America le allevavano e ne usavano il miele, la cera e il polline.

L'apicoltura era particolarmente rilevante nella cultura Maya, che aveva sviluppato dei particolari sistemi di gestione dell'allevamento. Oggi le api melipona stanno scomparendo, specialmente per la distruzione delle foreste originarie, l'uso di pesticidi e l'introduzione di piante non autoctone.

A questi danni si aggiungono anche quelli causati da persone che non hanno conoscenze sui metodi di allevamento di queste api, distruggendo intere colonie nel tentativo di estrarre il miele.

Il miele di ape melipona è un liquido denso e agrodolce, meno denso rispetto a quello comunemente conosciuto, in quanto ha un maggiore livello di umidità.

Il colore varia dal quasi tra-

sparente all'ambra scuro, e il miele ha proprietà nutrizionali e curative maggiori rispetto a quello comune.

L'estrazione del miele di melipona non avviene per centrifugazione dei telaini, come nell'apicoltura convenzionale: l'ape melipona accumula infatti il miele dentro al favo che deve necessariamente essere rotto o schiacciato per estrarre il prodotto.

Queste api sono molto socievoli e formano colonie perenni di migliaia di individui, con abitudini di nidificazione molto varie: i loro favi sono costruiti in alberi ed arbusti cavi, in nidi di termiti, addirittura sotto terra.

La produzione annua di miele non è molto alta, ma la qualità è eccellente.

Le api senza pungiglione sono fondamentali per l'impollinazione di molti ecosistemi tropicali, rappresentando quindi un elemento molto importante per la conservazione delle foreste. Il miele di melipona è usato principalmente come dolcificante, ma viene anche consumato come marmellata a colazione, come merenda o dessert e per scopi curativi, specialmente per il trattamento degli occhi.

La meliponicoltura sopravvive

oggi nelle zone anticamente occupate dai Maya, anche se quest'attività è stata duramente colpita dalla distruzione delle foreste. In Argentina queste api sono diffuse nelle province del nord e del centro del Paese, specialmente nelle aree forestali. L'Argentina ha un grande potenziale per lo sviluppo dell'allevamento di api melipona, grazie alla presenza di oltre 25 specie sul territorio. Fattore limitante per lo sviluppo dell'attività è la mancanza di produttori istruiti nella gestione e allevamento delle api melipona. Al momento di produttori esperti ce ne sono veramente pochi, e la perdita delle conoscenze su allevamento e proprietà del loro miele nella maggior parte delle aree urbane è un dato di fatto. Le api stesse sono in pericolo di estinzione.

I pochi meliponicoltori argentini rimasti praticano l'attività su piccola scala e con basso contenuto tecnologico, lasciando le colonie nei tronchi originari che vengono rimossi dal luogo di ritrovamento per l'estrazione periodica del miele. Il miele di ape melipona si trova nei mercati regionali, specialmente nelle aree turistiche, come prodotto tradizionale.

### L'APE

### 2





## CERA PER I DENTISTI DEL NEOLITICO

Alcuni ricercatori hanno scoperto quello che sembra essere il più antico intervento dentistico terapeutico, un'otturazione fatta con cera d'api in un dente fossile di 6.500 anni fa.

Lo studio, pubblicato sulla rivista Plos One, è stato condotto analizzando un canino appartenente alla mandibola sinistra dell'Uomo di Lonche, scoperta nel 1911 incastrata nella parete calcarea di una grotta vicina alla cittadina di Lonche (Slovenia), che ha dato il nome al ritrovamento. L'indagine è stata condotta utilizzando svariate

tecniche analitiche, come la microtomografia, la spettrometria di massa e il microscopio elettronico a scansione (SEM), sfruttando le competenze di diversi Atenei come il Centro internazionale di fisica teorica di Trieste (ICTP), l'Università di Trieste, l'Università La Sapienza di Roma e la Seconda Università di Napoli.

Studiando il canino della mandibola i ricercatori, coordinati dal fisico italiano Claudio Tuniz, si sono accorti di una profonda rottura che incideva

profondamente il dente, e hanno scoperto che il materiale che riveste la parte esposta del dente e ne riempie la frattura è cera d'api.

Questa scoperta suggerisce che i pastori neolitici del Carso triestino, ai quali appartiene l'Uomo di Lonche, praticassero otturazioni dentarie terapeutiche già 6.500 anni fa. L'uso dei prodotti delle api è confermato da numerosi ritrovamenti del Paleolitico Superiore e del Mesolitico, testimoniando un uso diffuso di prodotti dell'alveare per scopi terapeutici e ceri-

## L'APE

3

Esiste una rassegna di animali che vengono attaccati e "guidati" da altri organismi. Il caso più famoso è quello della formica il cui controllo è stato assunto da un particolare fungo killer. Recentemente però è stata scoperta anche un'ape infettata, precisamente da alcune larve di Foridi, trasformandola in un cosiddetto animale zombie. Infatti l'ape, dopo essere stata infettata

## L'APE ZOMBIE

dalle larve degli insetti della famiglia dei Foridi, ha manifestato un comportamento molto strano. L'insetto ha cominciato a uscire di notte, cosa che le api non fanno quasi mai. Arrivata vicino a una fonte di luce, l'ape cominciava a girare insensatamente al suolo fino ad arrivare alla morte. Il fenomeno è stato scoperto dall'entomologo John Hafernik della San Francisco State University che ipotizza che

il parassita "controlli" le api obbligandole a lasciare gli alveari. Alternativamente, l'insetto potrebbe anche andare a morire fuori dall'alveare per non infestare la colonia. Hafernik sta svolgendo delle ricerche utilizzando dei minitrasmettitori fissati sul dorso delle api infettate per registrarne gli spostamenti.



## IL MIELE BLU

Il miele solitamente prodotto nei nostri apiari ha una gamma di colori piuttosto varia ma recentemente in Francia le tonalità sono veramente eccezionali, passando dal marrone al verde, fino a un blu vivace.

Precisamente a Ribeauvillé, nella regione francese dell'Alsazia, le api da agosto producono uno strano miele variopinto. Tutti sappiamo che le api producono dal nettare dei fiori mieli con differenti colori, sapori e proprietà a seconda della specie vegetale visitata dagli insetti. Gli apicoltori di Ribeauvillé sono però rimasti sorpresi quando di colpo le loro api hanno iniziato a ritornare all'alveare con le zampe colorate: inizialmente non riuscivano a comprendere quale fonte avessero visitato le api per imbrattarsi le zampe con colori particolari e non riconducibili a fonti floreali note.

Per risolvere l'enigma non ci è voluto molto tempo: si è infatti svelato che le api non avevano raccolto nettare ma si erano

invece depositate in massa in prossimità di un impianto per la trasformazione in biogas di biomasse, tra cui gli scarti zuccherini della produzione dei cioccolatini colorati *M&M's*. Per gli insetti questi scarti sono stati una inaspettata fonte di raccolta, un vero e proprio paese della cuccagna. Le api sono abbastanza intelligenti da sapere dove si trova la migliore fonte di zucchero, se non ce ne sono altre disponibili.

Comportamento particolarmente evidente quest'anno, dove molte nazioni europee hanno avuto condizioni climatiche avverse, con inverni rigide ed estati con forti piogge in alcune aree e prolungate siccità in altre. La raccolta degli scarti zuccherini da parte delle api Francesi ha fornito nutrimento alle famiglie ma conseguentemente i coloranti appiccicati sulle zampe delle bottinatrici hanno provocato le colorazioni anomale al miele, tipiche dei cioccolatini *M&M's*.

I responsabili dell'impianto di biogas hanno reagito immediatamente quando il problema è stato evidenziato, esprimendo le proprie scuse per il fenomeno imprevisto. Gli scarti ora non sono più accumulati all'aperto ma ospitati in un magazzino al chiuso. Andté Friehe, il presidente dell'associazione degli apicoltori della Regione Francese, ha giudicato comunque tardive le misure adottate dai gestori dell'impianto.

Anche se Ribeauvillé è più conosciuta per i suoi vigneti, in questa regione operano circa 2.400 apicoltori che, con le loro 35.000 colonie, producono 1.000 tonnellate di miele all'anno.

Le quantità di miele colorato accumulato purtroppo sono invendibili, anche se i medesimi coloranti sui cioccolatini sono invece considerati commestibili. Tutte le produzioni di miele anomale dovranno quindi essere distrutte con un grave danno per gli apicoltori Francesi.

**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 2012 IL COLORE DELLA REGINA E' GIALLO**