

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

L' APE

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

NOSTRA AMICA

IL SEGNALE DELL' APE REGINA

La notizia è apparsa nell'ultimo periodo su diversi siti in rete, descritta anche da diverse testate giornalistiche con la conferma dei filmati registrati dai ricercatori.

In pratica, è stato registrato il suono emesso dall'ape regina nel momento in cui si avvicina il momento di lasciare il nido per fondare una nuova colonia.

La Nottingham Trent University, in Gran Bretagna, ha finanziato un programma di ricerca finalizzato che ha permesso di identificare e registrare i suoni emessi dalla regina, e i risultati sono stati pubblicati su Scientific Reports. Gli stessi ricercatori descrivono il suono simile a un clacson o a un verso di anatra: è un suono forte, molto più acuto e insistente del ronzio tipico di un alveare: in questo modo l'ape regina sovrasta col proprio segnale ogni altro rumore della famiglia e comunica in maniera inequivocabile la propria fertilità e la disponibilità a lasciare il nido.

Il suono ha anche un ulteriore scopo, ovvero quello di avvisare le operaie affinché cerchino di bloccare le altre regine, pronte a sfarfallare, all'interno delle loro celle reali fino a quando la regina che emette i suoni caratteristici non è partita. È una sorta di protezione per ridurre le possibilità di scontri tra le regine che portano alla morte di una delle due contendenti. Ma non finisce qui: le regine vergini trattenute nelle loro celle a loro volta emettono un suono differente, mirato a comunicare alle operaie che sono ormai pronte a sostituire la regina attuale, una volta che ha lasciato l'alveare. Il suono della regina in partenza diventa nel tempo più prolungato, probabilmente per avvisare le operaie di prepararsi alla sciamatura: in queste occasioni, circa la metà della famiglia partirà con la regina. Quando tutti i suoni emessi da regine, in partenza o nelle celle, scompaiono, significa che la situazione si è ristabilita, senza fenomeni di sciamatura e regine vergini in uscita dalle celle. La famiglia rimasta, con la nuova regina, riprende le normali attività.

La ricerca è stata condotta in 25 diversi alveari distribuiti tra il Regno Unito e la Francia, utilizzando alcuni sensori vibrazionali molto sensibili denominati accelerometri, introdotti all'interno degli alveari con modalità non invasiva. L'obiettivo era indagare sui segnali vibrazionali prodotti dalle api, per cercare indizi e dati che potessero aiutare a capire meglio il processo di sciamatura. La vibrazione, infatti, è una delle forme di comunicazione che le api utilizzano per mantenere la coesione della colonia.



NUOVO RINVIO DELLA 37esima EDIZIONE DI APIMELL

Avevamo già comunicato in passato che la 37esima edizione di APIMELL, appuntamento tipico per gli apicoltori alla Fiera di Piacenza, all'inizio del mese di marzo, a causa degli effetti COVID-19 è stata rimandata dall'appuntamento iniziale a marzo nelle date 3, 4 e 5 al mese di ottobre (16, 17 e 18). Sfortunatamente è stato ormai confermato che la Mostra

Mercato Internazionale di Apicoltura è stata definitivamente annullata per l'anno 2020 (quindi anche il posticipo di ottobre) e rinviata al 5, 6, 7 Marzo 2021.

A darne conferma è stato l'ente organizzatore Piacenza Expo che ha dichiarato che la scelta, dopo un provvisorio spostamento a ottobre, ha tenuto conto degli sviluppi del Coronavirus avuti in

questi mesi non solo in Italia, ma a livello mondiale e di un'analisi del settore apistico.

L'obiettivo rimane l'organizzazione di un evento di successo, con molti visitatori e una ripresa del mercato, il che motiva lo spostamento all'anno prossimo. Al momento, gli accordi espositivi presi rimangono validi.



COME FACCIAMO SPESSO DA QUESTE PAGINE, INVITIAMO TUTTI A VISITARE IL SITO WEB DELL'ASSOCIAZIONE AL LINK WWW.APICOLTORIMILANO.IT. TROVERETE INFORMAZIONI UTILI SU INIZIATIVE E ASPETTI TECNICI, AGGIORNAMENTI E ANCHE I FILE DELL'INFORMATORE APAM

L'APE

3



IL MIELE SENZA API

Ritorniamo sul tema di importazione di miele dalla Cina. Anche quest'anno il mercato italiano è stato invaso da miele che arriva dalla Cina con prezzi di importazione estremamente bassi (1,24 €/kg in media). Il problema principale è che si tratta di un miele senza api, per indicare la caratteristica di essere un prodotto adulterato e miscelato con quello naturale per nascondere la contraffazione. Cia-Agricoltori Italiani ha lanciato l'allarme, sottolineando anche il fatto che il miele è al terzo posto tra i dieci alimenti maggiormente a rischio di frode alimentare, effettuata nel caso specifico con l'aggiunta di sciroppo di zucchero e con metodologie di produzione non conformi alle norme europee. L'uomo, in buona parte, si sostituisce alle api nella realizzazione del

processo di maturazione del miele. Il miele contraffatto, difficile da rilevare con i controlli alle frontiere, genera una concorrenza sleale in grado di penalizzare pesantemente l'apicoltura italiana, che ha registrato nel 2019 perdite per 70 milioni di euro. Questa perdita è stata accentuata anche dai cambiamenti climatici, fenomeno che ha ridotto sensibilmente la produzione (50% in meno in media). Cia propone all'Unione Europea, a tutela del settore, l'imposizione della conformità con la definizione europea di miele ai prodotti importati da Paesi terzi, con conferma della produzione esclusiva da parte delle api mellifere e senza l'aggiunta di altre sostanze. Si richiedono anche maggiori controlli ai confini e nuove metodologie di analisi, in grado di contrastare le adulterazioni sempre più sofisticate, nonché l'introduzione

dell'etichettatura del Paese di origine sulle miscele di miele. L'influenza negativa dei cambiamenti atmosferici negli ultimi anni sulla produzione di miele, è un problema che affligge non solo l'Italia ma tutta l'apicoltura mondiale. Non sembra però riguardare la Cina che, in controtendenza, aumenta la propria capacità produttiva anno dopo anno. Le sue esportazioni di miele in Europa, con prezzi fortemente concorrenziali, si attestano attualmente intorno alle 80.000 tonnellate. Questo grazie a una produzione più rapida ed economica in grado di accelerare, infatti, i processi di deumidificazione e maturazione, effettuate dalle api con tempi più lunghi, che rendono il prodotto finale contraffatto privo delle caratteristiche di genuinità del miele.

APICOLTURA NELL'ANTICO EGITTO

Nell'antichità il miele era l'unico concentrato zuccherino disponibile, già utilizzato dai Sumeri e dai Babilonesi, che lo impiegavano per usi cosmetici, terapeutici e naturalmente anche alimentari, spesso preparando focaccine mescolando il miele con farina, sesamo e datteri.

Non sappiamo esattamente quando avvenne il passaggio da raccolta del miele selvatico a prodotto ottenuto da allevamento.

Dalle documentazioni a disposizione, sembra probabile che gli antichi egizi siano stati i primi apicoltori.

I primi documenti risalgono all'Antico Regno, quindi stiamo parlando del periodo compreso tra il 2.700 a.C. e 2192 a.C.

L'aspetto degli alveari artificiali era però estremamente diverso dagli attuali. Si trattava infatti di tubi orizzontali, preparati con un impasto di fango e paglia poi essiccati.

Questi tubi venivano accatastati uno sopra l'altro, orizzontalmente. La documentazione figurativa purtroppo è ridotta, ma la poca disponibile permette di capire la metodologia utilizzata. Le api venivano stordite con il fumo prima di prelevare i favi: questi venivano schiacciati a mano sopra dei recipienti e poi conservati in giare, spesso chiuse con della cera e trovate anche nella tomba di Tutankhamen.

Ma le api degli antichi egizi sono ancora presenti, una razza primaria che vive nella valle del

Nilo e che è probabilmente l'antenata delle principali razze africane, orientali e probabilmente anche della nostra ligustica.

L'ape egiziana (*Apis mellifera lamarckii*) ha dimensioni minori delle api europee e colonizza spazi ristretti, come i famosi tubi orizzontali degli antichi egizi.

Quest'ape ha una variabilità cromatica più ampia rispetto alle altre api, ed è stata una delle ragioni di successo che ne hanno determinato l'esportazione anche in diverse nazioni europee a partire dal 1860.

L'APE NOSTRA AMICA - Bollettino specializzato in apicoltura
Proprietà: ASSOCIAZIONE TRA I PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI MILANO
Direzione e redazione: Viale Forlanini 23 - 20134 Milano
Telefono (02) 58207041

Direttore responsabile: Ovidio Locatelli
DISTRIBUZIONE GRATUITA

PER IL 2020 IL COLORE DELLA REGINA È BLU