

FAI APICOLTURA

CIRCOLARE INFORMATIVA PER I SOCI DELLA FAI - FEDERAZIONE APICOLTORI ITALIANI



Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00186 Roma
Telefono 06.6877175 - Fax 06.6852287
Email: federapi@tin.it • www.federapi.biz
Protocollo FAI n. 0050/2012



Notizie a cura del Presidente APAT Stefano Dal Colle

Sede Legale e Laboratorio Collettivo:
Via E. Porcù 13 - 31040
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422.771281 - Fax 0422.771735
e-mail: apicoltoriapat@virgilio.it

Sede di Belluno:
Via Arten fraz. Caupo
Seren del Grappa (BL)
Tel./Fax 0439.394802

Sede di Padova:
Sala Dante in Piazza Dante
Conselve (PD)
Riferim. Paolo Molon 347.9714305

Apāt
APICOLTORI IN VENETO
FAI VENETO

NOTIZIARIO 1-2012

Finanziato ai sensi del Reg. CE 1234/2007 - programma 2011/2012

Sede di Treviso:
c/o Consorzio Agrario
Via Feltrina Km 5
Castagnole di Paese (TV)
Tel. 0422.265603

Sede di Venezia:
c/o ex Scuole "F.lli Grimm"
Via Veronese 54 - Spinea (VE)
Tel. 041.5410774

Sede di Oderzo:
Museo di Apicoltura
Magera di Oderzo (TV)
Via Sgarboeri - Tel/fax 0422.815459

Le Sedi APAT sono aperte nei pomeriggi di: martedì a Belluno e Spinea, mercoledì a Treviso, giovedì a Nervesa SS. Angeli e Spinea
Sede di Conselve il primo giovedì di ogni mese, orario 20-23.30; Sede di Oderzo il 2° e 4° mercoledì del mese, orario 17-19

VOLTA PAGINA

Un'impennata di importazioni dalla Cina e sempre più miele italiano che vola all'estero; una mosca che assassina le api e un prodotto antivarroa finalmente in libera vendita. Sembrano temi buttati lì a caso, ma annunciano la fase altalenante che vivremo nel 2012.

Arriverà tanto prodotto estero, perché in un'economia in crisi i prezzi bassi sono l'anima del commercio, ma anche il nostro miele di qualità verrà sempre più apprezzato dai mercati; una scoperta americana spiegherebbe lo spopolamento di alveari (un parassita simile è stato trovato in Italia oltre dieci anni fa!), ma conferma solo che le mosche sono vettori di virus e nosema. L'Api-Bioxal, infine, sarà venduto senza ricetta e fuori dalle farmacie: e ciò dimostra che la nostra voce è ancora ascoltata dalle Istituzioni. Tutto conferma che anche nel nero più profondo c'è sempre un barlume di bianco: l'apicoltura, seppur sofferente, continuerà ad essere un'ancora di salvezza per molti di noi. Statene pur certi, è così da secoli.

Raffaele Cirone
Presidente FAI
Federazione Apicoltori Italiani

Giornata dell'Apicoltore a Padova

La "Giornata dell'Apicoltore" proposta e curata dal Gruppo APAT di Padova-Rovigo e Vicenza è programmata per Domenica 18 marzo 2012 a Conselve (PD) e si aprirà con il Convegno - alle ore 9.00 - presso la Sala Dante in Piazza Dante.

Relazioni:

- **"Aspetti sanitari e normativa in Apicoltura"**
Franco Mutinelli - Istituto Zooprofilattico, Centro Regionale di Apicoltura del Veneto.
- **"La produzione del polline: aspetti tecnici ed opportunità economiche"**
Aldo Metalori - Apicoltore Professionista

Dopo il Convegno la giornata proseguirà presso il vicino Ristorante per concludere gli aggiornamenti, e le amichevoli dispute sul modo migliore di salvare le nostre api, seduti intorno a un tavolo. L'invito a parte-

cipare è ovviamente rivolto a tutti gli Apicoltori Veneti.

Disponibili come riferimenti organizzativi nelle varie zone per l'evidente necessità di prenotare i posti al Ristorante in base alle adesioni sono:

Padova, Rovigo e Vicenza:

Molon Paolo - 347 9714305;
Gatto Alessandro - 347 3839384;
Minorello Claudio - 339 3150414;
Businaro Alessandro - 338 3940609

Belluno, Treviso e Venezia:

Segreteria APAT il giovedì pomeriggio - 0422 771281;
Sede Belluno il martedì pomeriggio - 0439 394802.



DAL CONVEGNO APAT

Apicoltori in Veneto e Festa dell'Apicoltore

Una grande giornata, quella organizzata dall'APAT domenica 4 dicembre scorso a Santi Angeli del Montello (TV), che ha visto la partecipazione di un'ampia rappresentanza di Apicoltori Veneti.

Iniziata con l'opera che l'Apicoltore-Scultore Breda Arturo ha voluto donare a Franc Sivič: una scultura su marmo rappresentante una grande ape adagiata sul territorio della Slovenia, un punto d'oro corrispondente alla Sede degli Apicoltori Sloveni e la facciata, in rilievo, della Sede stessa.

Gran parte del Convegno è ruotata, poi, sulle due relazioni "L'Apicoltura abbinata al turismo apistico" e "Risultati dal forum di Apiterapia 2010", presentate da Franc Sivič – Ingegnere Forestale e Apicoltore Sloveno. Portando un esempio di quello che l'apicoltura può rappresentare come opportunità di integrazione con il tessuto socio-culturale di un territorio, Sivič ci ha fatto conoscere alcune iniziative che gli Apicoltori Sloveni attuano per sponsorizzare il loro miele e portare i turisti dentro l'azienda apistica.

Franc Sivič ha infine presentato i risultati del Forum di Apiterapia 2010 svoltosi in Slovenia e ha ricordato a tutti le straordinarie potenzialità offerte dai prodotti dell'alveare.

"Il Polline: nuove opportunità per l'Apicoltura Italiana" è stato l'intervento dell'Apicoltore Professionista Aldo Metalori: con alcuni cenni sul mercato del polline in Italia, sulle attuali produzioni e sulle buone prospettive che si possono aprire per chi sta aggiornando e diversificando le produzioni, ha incuriosito davvero gli Apicoltori tanto da farci decidere di riservare all'argomento (e alle spiegazioni che offrirà Metalori per ottenere buone produzioni) alcune ore del Corso specialistico in programma per metà febbraio.



Breda Arturo e, a sinistra, Franc Sivič



Un bel lavoro che ha sorpreso l'amico Apicoltore Franc Sivič e tutti i presenti; l'APAT, riconoscente per questa ed altre opere realizzate da Breda con

generosità e maestria, gli ha consegnato una targa nominandolo "Socio Onorario" e una spilla con il logo in oro.

Apāt

Superato il momento di allegra ed inevitabile confusione poiché in molti volevano vedere da vicino la scultura e fotografarla, si è passati alla presentazione di tre modelli di erogatori di acido ossalico sublimato: l'Apicoltore Remo Menestrina e il Veterinario Sergio Perandin hanno brevemente esposto le caratteristiche che li diversificano leggermente.

Il dott. Stefano De Rui, Capo Settore Veterinario dell'ASL Veneta num. 8, ha spiegato la proposta del Progetto della Regione Veneto di inserire l'Apicoltura nel progetto sperimentale delle Piccole Produzioni Locali e che rappresenta un'ulteriore opportunità di sviluppo per il settore inserendovi tutti i prodotti dell'alveare ottenuti dalla conduzione di massimo 40 alveari.



Da sinistra: Dal Colle, Gerolimetto, Metalori

Le conclusioni dei lavori sono state fatte da Amedeo Gerolimetto che, condividendo la scelta degli argomenti in questo particolare momento di difficoltà, ha sottolineato l'importanza di conoscere e far conoscere tutte le opportunità offerte dall'Apicoltura sia agli operatori del settore che al consumatore.

Nella veste di Commissario dell'INRAN - Istituto Nazionale di Ricerca Alimentazione e Nutrizione, Gerolimetto ha poi accolto la disponibilità della FAI a collaborare con questa importante struttura afferente al MIPAAF, soprattutto in ordine alla recente emanazione del Regolamento UE 1169 sull'etichettatura degli alimenti. Per ora l'etichettatura nutrizionale non è un obbligo che graverà sugli apicoltori, ma è prevedibile che nei prossimi anni questo diventi un elemento strategico per un migliore apprezzamento

del miele da parte dei consumatori. Giungere al più presto alla definizione di parametri nutrizionali ufficiali ed uniformi, definiti con l'aiuto dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, rappresenterebbe un ulteriore elemento di qualificazione dei prodotti di qualità dell'Apicoltura.

La giornata è poi proseguita con il momento conviviale e di Festa presso il vicino Ristorante "Boomerang" e si è conclusa allegramente con la distribuzione degli omaggi offerti dall'APAT e da alcune Ditte che operano nel settore: praticamente tutti sono rientrati a casa con qualcosa che ricordava la giornata e le Aziende che hanno risposto al nostro invito: un grazie quindi alla Ditta LEGA che, oltre all'artistico calendario 2012, ha regalato agli Api-

coltori molti utili strumenti di lavoro, all'Apicoltura MARCON Bruno, all'amico BREDA Arturo, alle Ditte ADEA, OMEGA, l'APE di GARDIN e CHEMICALS LAIF, all'Informatore Agrario che ha fornito le 200 copie omaggio della rivista "VITA IN CAMPAGNA".

Un ringraziamento affettuoso e sincero a chi ha contribuito all'ottima riuscita della "Giornata dell'Apicoltore", a chi ha reso più accogliente la Sala del Convegno e ha garantito l'assistenza agli Apicoltori e lo spazio "Segreteria": Livio Barbon, Dino Favretto, Franco Rosso, Fabio Sardi, Angelo Santalucia, Sergio Serafin e Giovanni Casagrande.

Grazie, infine, a tutti coloro che hanno partecipato e condiviso questo importante appuntamento.

DISCIPLINA DELL'AGRICOLTURA

Il 16 dicembre scorso è stata pubblicata la Delibera della Giunta Regionale del Veneto che stabilisce i criteri di accesso ai contributi assegnati alle Regioni dalla Legge 313 "Disciplina dell'Apicoltura".

L'azione si concretizza esclusivamente per la costruzione o il miglioramento dei laboratori di smielatura e i contributi andranno solo ad "imprenditori apistici" (che siano tali ai sensi dell'art. 2135 del codice civile), con P. IVA, iscritti al registro delle imprese, all'Anagrafe del Settore Primario, con reddito lordo non inferiore a 7.200,00 € se in pianura e 2.400,00 € in zona montana.

Anche per questa edizione viene quindi escluso oltre il 90% dei nostri Apicoltori e neanche le Associazioni come l'APAT potranno accedere a questi contributi, pur avendo un Laboratorio Collettivo con libero accesso a centinaia di Apicoltori!

Per i pochissimi privilegiati soggetti interessati, si informa che le domande vanno presentate all'AVEPA, su modelli forniti dalla stessa Agenzia, entro 90 gg dalla pubblicazione della DGR (avvenuta il 16/12/2011).



Il Maestro Giovanni Pavan, in piedi a sinistra accanto al VicePresidente APAT Bepi Caon, spiega e commenta i risultati delle premiazioni al "Concorso Mieli Veneti 2011" presso la Sede APAT e Mostra Permanente di Apicoltura a Spinea (VE)

APIMELL Piacenza

Quest'anno APIMELL – Mostra Mercato Nazionale di Apicoltura, dei Prodotti e delle Attrezzature Apistiche, giunta alla 29° edizione, si svolgerà nei giorni 2, 3 e 4 marzo 2012. Per partecipare al Convegno Nazionale di domenica 4 marzo e conoscere le novità esposte potrete utilizzare il pullman, organizzato dall'APAT, che avrà il collaudato orario e percorso con partenza da Apicoltura Marcon (Selva del Montello) alle ore 6.10; altre fermate, per esempio per gli Apicoltori di Venezia, Padova e Rovigo, da concordare. Informazioni più dettagliate si potranno richiedere al momento dell'adesione che, per consentirci di organizzare il viaggio, dovrà pervenire alla Segreteria APAT entro giovedì 9 febbraio.

Prenotati presso le Sedi APAT

Anche quest'anno tutti i nuclei distribuiti dall'APAT saranno prodotti in Veneto, da alcuni nostri Apicoltori che hanno risposto all'invito del Consiglio Direttivo affinché si potesse evitare di importare le api da altre Regioni come avveniva in passato. Rimane invariata, invece, la serietà nei controlli preventivi con le analisi affidate al Centro di Apicoltura del Veneto – Istituto Zooprofilattico di Padova, su campioni di covata e di miele per la ricerca di peste americana e tracce di antibiotici. Poiché la distribuzione avverrà seguendo l'ordine di arrivo delle prenotazioni (accompagnate da un acconto di 30 € per ciascun nucleo), la Segreteria APAT è a disposizione per ricevere già da ora i vostri ordini.

Per non creare confusione ribadiamo che i nuclei, anche se provenienti da Apicoltori che conosciamo, devono essere sempre **PRENOTATI PRESSO LE SEDI APAT**, non direttamente all'Apicoltore fornitore!

Corso specialistico “Polline, pappa reale, Regine, nuclei”

Nel 2004 l'APAT ha organizzato il primo “Corso di Formazione e Aggiornamento sulla selezione e l'allevamento di api regine, di produzione della pappa reale e di nuclei d'api” che completava l'offerta formativa in Apicoltura attuata nelle diverse sedi del territorio Veneto.

Nelle varie edizioni ci siamo avvalsi di professionisti e docenti di indiscussa professionalità e competenza: fra questi Tiziano Gardi, Gabriele Milli, Giuseppe Caboni, Fausto Ridolfi.

Quest'anno l'APAT Apicoltori in Veneto vuole ampliare l'argomento e, prendendo spunto dal recente Convegno di SS. Angeli e dalla relazione di Aldo Metalori, proporre anche il tema “polline” oltre ai consueti temi affrontati nelle precedenti edizioni. In due fine settimana di febbraio, quindi, presso “**Apicoltura Marcon**” di **Selva del Montello (TV)** si svolgerà il Corso specialistico “Polline, pappa reale, Regine, nuclei” e verrà utilizzata la struttura didattica che la famiglia di Bruno Marcon ha realizzato, adiacente la propria Sede aziendale e che normalmente ospita le Scuole Elementari e Medie in visita.

ECCO IL PROGRAMMA:

- **il pomeriggio di sabato 11 febbraio (con orario 15.00–19.00) e la mattina di domenica 12 (con orario 9.00–12.30), con l'Apicoltore Professionista Aldo Metalori.**
- **il pomeriggio di sabato 18 febbraio (ore 15.00–19.00) e la mattina di domenica 19 (ore 9.00–12.30), con l'Apicoltore Professionista Fausto Ridolfi.**

Gli Apicoltori interessati a partecipare sono pregati di contattare la Segreteria APAT (0422 771735) il giovedì pomeriggio oppure l'Azienda Marcon (0423 870055)

Consequente il Corso, è tradizione consolidata organizzare uno stage di tre giorni presso Aziende disponibili ad accogliere gli Apicoltori che desiderano approfondire, anche in modo attivo, gli argomenti del Corso: negli anni scorsi, ad esempio, in Toscana, in Sardegna, in Slovenia ... La località, il programma e le date per questa edizione saranno decise durante il Corso e dipenderanno da chi, pazientemente, ci accompagnerà nell'esperienza di stage.



Nosema e accorgimenti

Fra le patologie riscontrabili in gennaio, febbraio e marzo si annovera il *Nosema Spp.* Qualche anno fa era facilmente riconoscibile tramite le feci marroni filanti che potevano imbrattare tutta l'arnia, telai e quant'altro. Bisogna precisare che il *Nosema* normalmente è una patologia che insorge quando le api sono deboli a causa di infestazioni di varroa, avvelenamenti sub-letali e altre patologie.

Oggi le nostre api non sono più infette dal *Nosema Apis* ma dal *Nosema Ceranae* che non ha la sintomatologia sopra descritta. Un alveare infestato da *Nosema Ceranae* si presenta con sintomi generici come spopolamento, api tremanti o morte sul fondo difficilmente diversificabili da altre cause con gli stessi sintomi come avvelenamenti tardo-estivi, varroa e nutrimenti pesanti, eccessivamente ricchi di alcuni disaccaridi e polisaccaridi difficilmente digeribili dalle api (vedi oltre). Quindi per avere una diagnosi abbastanza certa l'unica possibilità è ricorrere al laboratorio di analisi (anche se un alveare sano può avere una quantità di spore altissima, anche di un milione, mentre uno malato può presentare una carica bassa anche inferiore a 125.000). La valutazione in campo dell'apparato digerente dell'ape risulta essere poco efficace in quanto la colorazione biancastra del meso-intestino non è solo dovuta alla replicazione del *Nosema* ma anche dalla dieta, dalla componente batterica presente nell'intestino stesso.

Come apicoltori, per ridurre l'insorgenza di questa patologia, possiamo mantenere le famiglie ben pulite dalla varroa e cercare di non diffondere il nosema riunendo famiglie deboli fortemente malate ad altre che invece mantengono il fungo sotto controllo. Un altro accorgimento che possiamo avere per non favorire la replicazione del fungo nell'intestino dell'ape è da applicare durante l'alimentazione. Gli alimenti ricchi di alcuni zuccheri complessi (alcuni disaccaridi e polisaccaridi) come il maltosio che insieme ad è tossico per le api. Gli sciroppi contenenti maltosio sono normalmente meno costosi rispetto a quelli contenenti glucosio, fruttosio e saccarosio (ben digeriti e apprezzati dalle api); quindi il risparmio non vale la candela in quanto le api vengono intossicate oltre a favorire l'insorgenza del *Nosema*. Durante l'alimentazione bisogna evitare anche di somministrare alimenti contenenti pectina, agar e molte gomme perché anche queste sono tossiche o possono modificare gli zuccheri "buoni" in zuccheri tossici. Quando si comprano sciroppi o altri alimenti è bene controllare l'etichetta del prodotto e cercare la quantità di zuccheri complessi (polisaccaridi) che sono da evitare.

Alimentare col miele puro a mio avviso non è conveniente perché si possono trasmettere patologie come le pesti e il nosema oltre a scatenare saccheggi. Sono comunque da evitare i mieli scuri come le melate e l'edera, soprattutto in autunno per le scorte e in primavera, in quanto sono meno

digeribili per le api e cristallizzano più velocemente a basse temperature. È capitato a molti di trovarsi un alveare morto di fame in primavera o a gennaio con ancora un sacco di scorte (ad esempio di edera pura cristallizzata ma non disponibile alle api). I mieli meno digeribili sono da evitare nel periodo invernale perché oltre a essere meno energetici, le api devono consumare più energia per digerirli e producono più feci in un periodo in cui non è sempre possibile eliminarle fuori dall'alveare. Le feci di alimenti poco digeribili sono più ricche di zuccheri complessi che, oltre a richiamare acqua nel retto dell'ape aumentando il volume delle feci, permettono a batteri e funghi, normali ospiti in basse quantità dell'intestino e retto, di trovare maggiore energia per riprodursi all'interno del retto con la possibilità di causare problemi alle api. Per evitare che le api facciano le scorte ad esempio sull'edera, cosa sempre più frequente a causa del riscaldamento terrestre, bisogna fornire scorte buone con una nutrizione autunnale.

Cosa può fare un apicoltore per ridurre l'incidenza del nosema?

- **Tenere puliti gli alveari dalla varroa facendo trattamenti efficaci e controllando le infestazioni o la ridotta efficacia dei trattamenti**
- **Somministrare alimenti con zuccheri semplici.**
- **Non lasciare scorte invernali di melate, miele di edera.**
- **Evitare di diffonderla riunendo famiglie deboli portatrici.**

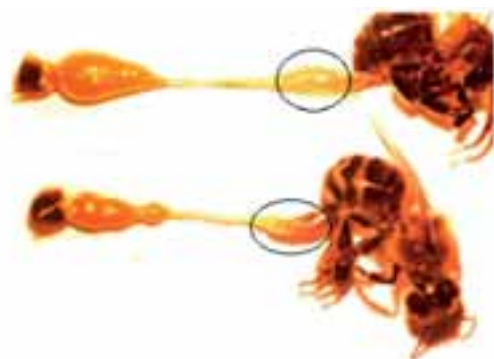


Fig. 1 - Il meso-intestino è la porzione più vicina all'addome dell'ape cerchiato in nero, l'ape più in alto presenta il meso-intestino più chiaro che si **credeva** fosse riconducibile a nosema.

IL DIRETTIVO APAT PER IL TRIENNIO 2012-2014

Si sono concluse, giovedì 24 novembre scorso, le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo dell'APAT – Apicoltori in Veneto iniziate nel mese di ottobre con le Assemblee Locali che hanno scelto i 42 Delegati in rappresentanza delle varie ASL di residenza dei Soci.

I Delegati hanno poi scelto i 14 Consiglieri che costituiscono il nuovo Direttivo che, nella sua prima riunione, ha eletto il Presidente e le altre cariche per il triennio 2012-2014

Presidente: Dal Colle Stefano; Vice Presidenti Caon Giuseppe e Gatto Igor; Segretario Serafin Sergio; Tesoriere Sardi Fabio

Consiglieri: Bortot Francesco, Breda Arturo, Castelletto Maurizio, Favarato Vittorio, Molon Paolo, Ravagnan Franco, Rosso Franco, Pellin Primo, Schena Luciano.

Revisori dei Conti: Toniolo Enrico, Barbisan Remo, Bosco Alessio, Businaro Alessandro, Cappellaro Omer

Il Direttivo ha poi provveduto a definire alcune fondamentali aree operative e ne ha nominato i Responsabili:

- per la Sede di SS. Angeli - Nervesa:
 - Segreteria: Barbon Livio
 - Assistenza adempimenti associativi: Favretto Dino
 - Magazzino e fatturazione: Rosso Franco
- Per la Sede di Treviso: Sartorello Eugenio
- Per la Sede di Venezia: Favretto Guerrino
- Per la Sede di Belluno: Cappellaro Omer
- Per la Sede e Museo di Apicoltura di Oderzo: Perissinotto Antonio
- Per il Laboratorio Collettivo APAT: Santalucia Angelo
- Per i rapporti con le ASL e normative sanitarie: Ravagnan Franco

Corso di Apicoltura a Belluno

Presso la Sede APAT di Seren del Grappa (BL) in via Arten – Fraz. Caupo (Responsabile Omer Cappellaro – tel 320 2508906), con orario 20.00 – 22.30 nelle serate del mese di aprile: venerdì 13, martedì 17, ven. 20, mart. 24 e venerdì 27 aprile. La lezione pratica in apiario, con orario 14.00 – 16.30, sabato 5 maggio.

Corso di Apicoltura a Padova



Presso la **Sala Dante di Conselve** (PD): cinque lezioni nelle serate di giovedì, con orario dalle ore 20 alle 23, a partire da giovedì 16 febbraio e proseguire il 23 febbraio, giovedì 8, 22 e 29 marzo. Le due lezioni pratiche - in apiario e presso un laboratorio di smielatura e confezionamento dei prodotti dell'alveare - saranno concordate con i corsisti e si svolgeranno presumibilmente in aprile e maggio.

ALTRI CORSI DI FORMAZIONE e aggiornamento si svolgono in cinque serate, a partire dal mese di febbraio, a **Scorzè (VE)** e a **Silea (TV)** il primo martedì di ogni mese; a **Vazzola (TV)** il primo lunedì del mese.

Ha nominato infine la Commissione Tecnico/Sanitaria composta da due medici Veterinari - Ravagnan Franco e Perandin Sergio, un Apicoltore Professionista - Bortot Francesco e due Apicoltori operanti nelle due tipologie ambientali della Regione Veneto: per la pianura Minorello Claudio, per la montagna Schena Luciano.

Dai Gruppi Locali

Riportiamo il calendario degli incontri di formazione e aggiornamento, alle ore 20 nel periodo invernale e alle 20,30 nel periodo estivo; in tutte le Sedi non si tiene la serata del mese di agosto.

- **Scorzè (VE)** - ogni primo martedì del mese, presso la Palestra di Rio San Martino
- **San Donà di Piave (VE)** - ogni primo lunedì del mese, presso la Sede della Federazione Coldiretti in via Garda
- **Favaro V.to (VE)** - il terzo venerdì di ogni mese, presso la Sala Parrocchiale di Favaro
- **Spinea (VE)** - il primo venerdì di ogni mese alle ore 20.00 presso la Mostra e Sede APAT
- **Castelfranco (TV)** - ogni 1° martedì del mese, presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura in via Postioma
- **Montebelluna (TV)** - il 2° martedì di ogni mese, presso l'Istituto Agrario di S. Gaetano
- **Revine Lago (TV)** - l'ultimo mercoledì del mese, presso la Sala Parrocchiale di Lago

- **Silea (TV)** - il primo martedì di ogni mese presso la Biblioteca Comunale in via Salvo D'Acquisto
- **Lancenigo (TV)** - il secondo martedì di ogni mese, presso il Centro di Formazione Professionale
- **Vazzola (TV)** - il primo lunedì di ogni mese, presso ex Scuola Media di Vazzola
- **Soligo (TV)** - Il secondo martedì di ogni mese, presso il Centro Sociale in via San Gallo 16
- **Maserada (TV)** - ogni 1° martedì del mese, presso il "Palazzo delle Attività Ricreative"
- **Ormelle (TV)** - ogni 1° venerdì del mese, presso il Centro Civico Mons. Simioni (vicino al Municipio).
- **Seren del Grappa (BL)** - il 1° martedì del mese presso la Sede APAT di via Arten – fraz. Caupo
- **Conselve (PD)** - ogni 1° giovedì del mese presso la Sala Dante in Piazza Dante

Sottolineiamo il cambio di serata del Gruppo di Silea (TV) che ora si riunisce il primo martedì del mese.