

APICOLTORI IN VENETO

Notiziario informativo del Direttivo "APAT Apicoltori in Veneto" - Informazioni a più mani, curate dal Presidente Stefano Dal Colle
Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del Reg. UE 2021/2115 - annualità 2024/2025"



COLORE REGINA 2024



SEDE LEGALE E LABORATORIO COLLETTIVO:

Via E. Porcù 13 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422.771281 - E-mail: apat.veneto@gmail.com

Sede di Belluno:

Via Arten - frazione Caupo - Seren del Grappa (BL)
Tel. 320.2508906

Sede di Padova:

Sala Dante in Piazza Dante - Conselve (PD)
Riferim. Paolo Molon 347.9714305

Sede di Treviso:

c/o Coldiretti Treviso
Viale S. Biasuzzi, 20 - Paese (TV)
Vicino al Centro Commerciale "La Castellana"
Tel. 0422.954368 - 333.8470211 - 339.3441815

Sede di Venezia:

c/o Centro Civico D. Manin
Via Rio Cimetto, 32 - Chirignago (VE)
Tel. 346.3610737

Sede di Oderzo:

c/o Museo di Apicoltura "G. Fregonese"
Via Sgarboeri - Magera di Oderzo (TV)
Tel. 349.3748 281

Le sedi APAT sono aperte nei pomeriggi di:

Martedì a Belluno

Mercoledì a Treviso

Giovedì a Nervesa

(sede Legale e Laboratorio Collettivo dei Soci)

Sede di Chirignago

il primo e il terzo martedì del mese dalle 14.00 alle 18.00

Sede di Conselve

il primo Giovedì del mese dalle 20.00 alle 23.00

Sede di Oderzo

il primo Venerdì del mese dalle 19.00 alle 22.00

IBAN APAT Apicoltori in Veneto:

IT 92 C034 4012 0000 0000 0273 600



Apicoltori in Veneto

apat.veneto@gmail.com - www.veneto.federapi.biz



FAI VENETO



DOMENICA 1° DICEMBRE 2024 50° anniversario di Fondazione dell'Associazione APAT

Convegno e Festa dell'Apicoltore a Spresiano (TV) presso la "Città del divertimento" ODISSEA

Si parlerà del benessere in Apicoltura e dei predatori delle api, vespe aliene invasive e non solo, in dirittura d'arrivo purtroppo anche in Veneto.

Con il dott. **Pierantonio Belletti** il concetto di **benessere** attraverso una maggiore consapevolezza

delle potenzialità di ciò che alleviamo. Quindi esempi e suggerimenti su come differenziare le attività aziendali e quali le prospettive di reddito.

Con la dott.ssa **Laura Bortolotti** Ricercatrice del CREA - Centro Agricoltura e Ambiente, Coordinatrice della rete Stopvelutina e il dott. **Alessandro Cini**, Ricercatore del Dipartimento di Biologia, Università di Pisa cercheremo di capire a che punto è l'**espansione in Italia di Vespa velutina e Vespa orientalis**. Quali sono le misure attuate per il controllo di queste specie a livello nazionale e internazionale. Dal monitoraggio alla neutralizzazione dei nidi, l'importanza dell'attività di rete tra ricerca e apicoltura.

Il Sindaco **Marco Della Pietra** ad inizio lavori presenterà il neonato "Consorzio Miele Piave" e darà il benvenuto ai Sindaci invitati in rappresentanza dei Comuni della zona interessata.

Come l'anno scorso, avremo a disposizione l'intero Salone della grande discoteca "ODISSEA" di Spresiano (TV) in via Tiepolo 1, con mega schermo e comode poltrone.

La "FESTA" poi proseguirà con il pranzo nell'adiacente Ristorante "Le Palme" come gli altri anni (e quindi con una cucina unanimemente giudicata ottima e ad un prezzo giusto).

Come al solito, dalle 8.30 alle 9.30 all'ingresso della Sala Convegni funzionerà una **Segreteria APAT**.

Ricordiamo che per la partecipazione al pranzo sociale è indispensabile la prenotazione in Sede o presso i Gruppi Locali oppure telefonando ad "Apicoltura Marcon" in normale orario di negozio (0423 870055) entro **giovedì 28 novembre** (ma conviene telefonare al più presto per non correre il rischio di dimenticarsi la prenotazione e poi, all'ingresso del Ristorante dover attendere che tutti coloro che hanno prenotato si siano accomodati).

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

ore 9.30 saluti di benvenuto:

- Sindaco **Marco Della Pietra** e Assessore **Giovannina De Lazzari**: Introduzione ai lavori e presentazione del "Consorzio Miele Piave"
- **Amedeo Gerolimetto**, Vice Presidente **Coldiretti Treviso**
- **Denis Bastianon**, Direttore della **Banca Prealpi San Biagio** - filiale Villorba
- **premiazione** del Concorso riservato agli alunni della Scuola Primaria: buoni acquisto libri, confezioni di miele del territorio, giochi didattici, dolcetti della "CRICH", opuscolo illustrato "Api, sciami, alveari"
- Consegna del ricavato dalla vendita del "Miele del Sindaco" all'Associazione "Per Mio Figlio" Onlus

RELAZIONI:

"Il Wellness Apistico" **Pier Antonio Belletti**, Tecnico apistico e Apicoltore Professionale

"Vespa velutina e Vespa orientalis: dal monitoraggio alla neutralizzazione"

Laura Bortolotti: Ricercatrice del CREA - Centro Agricoltura e Ambiente, Coordinatrice della rete Stopvelutina e **Alessandro Cini**: Ricercatore del Dipartimento di Biologia, Università di Pisa
Coordina i lavori il Presidente "APAT" **Stefano Dal Colle**

ore 13.00

PRANZO CONVIVIALE



Menù

proposto dallo chef del Ristorante
"Le Palme" di Spresiano

APERITIVO ALCOLICO E ANALCOLICO CON ARACHIDI E PATATINE

ANTIPASTI

Foglia di carpaccio affumicato di manzo, rucola e pecorino
Strudel salato con Praga, Dobbiaco e radicchio
Crema di mais con salame Veneto e stracciatella

PRIMI PIATTI

Raviolo con Barolo e stracotto di manzo
con crema di latte, salvia e ricotta affumicata
Risotto carnaroli con zucca e porcini

Sgroppino al limone

SECONDI PIATTI

Stinco di vitello 18 mesi glassato alle castagne
A passaggio: Ventaglio di sorana alle erbe fini

CONTORNI

Patate al rosmarino e Radicchio di Treviso al gratin

DOLCE Tiramisù

BEVANDE Acqua minerale, Vino, Caffè

Quota per il pranzo: 39,00 €

Al link <https://veneto.federapi.biz/it/attivita/incontri-con-i-gruppi-locali.html> il calendario, gli orari e i riferimenti organizzativi con il numero di telefono dei Tecnici Apistici Referenti delle 12 Sedi dei Gruppi Locali APAT. Come ormai noto alle centinaia di Apicoltori che vi partecipano abbiamo in programma, in occasione delle tradizionali serate del mese, alcune Conferenze con argomenti particolarmente impegnativi e richiesti dagli stessi Apicoltori.

Ecco di seguito le prossime a:

- ❖ **Silea (TV) martedì 26 novembre** dalle ore 20:00 presso la Sala "C.Tamai" in via Roma 83 con il **dott. Igor Gatto "Il Miele non solo in cucina"**: come produrre creme, sapone, idromele, aceto di miele, grappa al miele, etc. etc. - **Ingresso libero e gratuito**
Riferimenti organizzativi: **Orazio Baldo** Tel. 339.3441815 e **Flavio Soldan** Tel. 328.3664703

L'omaggio ci sarà poi per tutti quelli che si fermeranno al pranzo e non mancherà, infine, il ricco finale che conclude la Festa: praticamente tutti porteranno a casa un ricordo della giornata offerto dalle Ditte di materiale apistico e da alcuni nostri Apicoltori che ogni anno rispondono generosamente al nostro invito.

Il luogo del Convegno è dunque l'ODISSEA "Città del divertimento" in via G. Tiepolo 10 - 31027 Spresiano (TV) - e si trova sulla SS Pontebbana tra Conegliano e Treviso. Per chi viene in Autostrada deve uscire a Treviso Nord, svoltare a sinistra e seguire indicazioni "Spresiano"



A tutti partecipanti al Convegno sarà consegnato un simpatico ricordo in occasione del 50° anniversario di fondazione della grande famiglia APAT, omaggio offerto grazie al contributo della Banca "Prealpi San Biagio"

Un grande sincero grazie a tutti gli Apicoltori che in questi 50 anni hanno sostenuto l'APAT aderendo come associati, a tutti coloro che hanno partecipato alle iniziative culturali e professionali, alle numerose attività di promozione del lavoro delle api e degli Apicoltori. A chi ha fondato l'APAT - il Cav. Chizzali e il Maestro Marsi - nel 1974 come "Associazione Provinciale Apicoltori Trevigiani" e a chi ha costruito negli anni successivi, raccogliendo adesioni in tutte le Province Venete, quella grande famiglia trasformandola nell'attuale "APAT Apicoltori in Veneto" e "FAI Veneto - Federazione Apicoltori Italiani" che rappresenta 1.420 Apicoltori associati e un patrimonio di 28.500 alveari.

Grazie e tutti coloro che hanno contribuito, in questi cinquant'anni, ad organizzare le attività di divulgazione dell'apicoltura, ad assicurare l'assistenza tecnica, la formazione e l'aggiornamento degli operatori del settore: non solo Corsi specialistici come la selezione e allevamento di api regine, di produzione della pappa reale e dei nuclei d'api, del polline e recentemente anche del veleno d'api, oppure Corsi di Analisi sensoriale del Miele ma anche Corsi di base con lezioni tecnico-pratiche in apiario. Ogni anno l'APAT organizza mediamente oltre 300 occasioni d'incontro a vari livelli. Grazie agli Apicoltori che per conto dell'APAT collaborano in vari Progetti di Ricerca e di monitoraggio ambientale con alcuni Comuni ed Enti Locali, con la Regione Veneto e il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Nelle Sedi dei 12 Gruppi Locali (visibili su www.veneto.federapi.biz) si ritrovano mensilmente gli Apicoltori del territorio, coordinati da esperti iscritti all'Albo Regionale dei Tecnici Apistici, per incontri formazione e aggiornamento continuo in Apicoltura.

"Chi si illude di poter vivere al di fuori di una comunità o è al di sopra o è al di sotto dell'uomo: o è un dio, o è una bestia"
Aristotele (384-322 a.C.)

Dai Gruppi Locali APAT

- ❖ **San Donà di Piave (VE) sabato 11 gennaio** dalle 16:00 alle 19:00 presso il Centro culturale Da Vinci, sala Sassoli, in P.zza Indipendenza. Conferenza con **Rodolfo Floreano**, Apicoltore Professionista, Editore "Apicoltore Italiano" e **Floriana Carbellano**, Coordinatore Tecnico Associazione "Agripiemonte Miele"
 - *Nosema ceranae* questo sconosciuto
 - La fiscalità in apicoltura e aggiornamento normativa apistica
 - Strategie di lotta alla varroa - **Ingresso libero e gratuito**Riferimento organizzativo: **Vittorio Favaro**, Tel 334.8919305
- ❖ **Selva del Montello (TV) domenica 12 gennaio** dalle 9.30 alle 12.30 presso l'Aula Didattica di "Apicoltura Marcon" **Floriana Carbellano** e **Rodolfo Floreano**
 - Produrre un miele di qualità: come fare?
 - Conosciamo i nostri mieli con l'analisi sensorialeIn pratica si tratterà di assistere alla spiegazione su come condurre al meglio una degustazione guidata dei mieli ed effettuare praticamente una degustazione con vari tipi di miele.
Ingresso gratuito MA SU PRENOTAZIONE.
Riferimento organizzativo: **Apicoltura Marcon** Tel 0423.870055

Anche l'IA lo sa...

In questo novembre caldo in cui ci sono i grilli a mezzogiorno che cantano a 1400 metri in cima al monte Piz sul massiccio del Grappa, gli apicoltori mettono le basi per la sopravvivenza delle famiglie di api per il prossimo anno.

A novembre e dicembre la gestione della Varroa destructor è cruciale per preparare le colonie per l'inverno. Durante questo periodo, le api da noi vanno in blocco di covata intorno al primo di novembre per poi riprendere a deporre uova per un mese e tornare in blocco appena prima di Natale. Conoscendo queste peculiarità degli alveari che vivono in zona può rendere alcuni trattamenti più efficaci e quindi preferibili.

I farmaci a base di acido ossalico possono essere applicati per sublimazione, gocciolamento o spruzzo. La sublimazione è spesso preferita perché più rapida e non è necessario aprire gli alveari. I farmaci a base di acido ossalico sono molto efficaci contro le varroe adulte (foretiche) e hanno un basso impatto sulle api, quindi funzioneranno bene solo in assenza di covata. L'ossalico può essere applicato quando le temperature sono intorno ai 10°C, per evitare danni alle api.

Fra gli acaricidi sintetici citiamo i farmaci a base di amitraz che possono essere utilizzati sotto forma di strisce. Tuttavia è

importante rispettare le indicazioni di sicurezza e i tempi di attesa; in particolare ricordo la clausola di non usarli ogni anno per evitare farmaco resistenza. Quando si usano gli acaricidi sintetici (a base di amitraz, flumetrina ...) è molto importante alternare i principi attivi per prevenire lo sviluppo di resistenza.

È molto importante effettuare un monitoraggio per vedere se il trattamento ha avuto successo e se la situazione è grave o meno. Ricordo che guardare il vassoio dopo il trattamento spesso può trarre in inganno in quanto noi vediamo le varroe che uccidiamo. Ma a noi interessa sapere anche quante sono rimaste vive sulle api, non solo quelle morte. Di tecniche per valutare l'infestazione ce ne sono varie. Le elenco solamente, senza descriverle: zucchero a velo, valutazione della varroa nella covata, valutazione della caduta naturale.

Concludo esortandovi ad usare trattamenti che non danneggino le api e usare i prodotti secondo le istruzioni del produttore, a trattare per tempo e accertarsi che le colonie siano forti e ben nutrite per affrontare l'inverno.

*Questo articolo è stato scritto a quattro mani o meglio a due mani (le mie) e un computer (IA di chat GPT)
Sergio Perandin e chat GPT*

ANAGRAFE APISTICA E ASSICURAZIONE

Ricordando di provvedere al rinnovo dell'iscrizione, sottolineiamo quanto già indicato nel precedente Notiziario: gli **inserimenti in Anagrafe Apistica Nazionale, obbligatori per legge e gratuiti per i Soci APAT**, saranno effettuati per tutti coloro che presentano i relativi dati entro **domenica 1° dicembre (giorno del Convegno e della Festa dell'Apicoltore)**. Dopo tale data non sarà garantito l'esito positivo dell'operazione.

Con l'iscrizione all'APAT, oltre all'assistenza tecnica e all'informazione gratuita presso le **5 Sedi e i 12 Gruppi Locali**, all'accesso al **Laboratorio Collettivo** autorizzato per l'estrazione e il confezionamento dei prodotti dell'alveare, ai numerosi servizi e gli **interessanti e forniti magazzini** a disposizione degli associati, sarete tranquilli anche grazie alla

Assicurazione RC gratuita per tutti gli apiari e tutti gli alveari dei Soci APAT registrati in BDA Anagrafe Apistica Nazionale e comunicati nella scheda di iscrizione all'APAT

RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI - RISCHIO ASSICURATO: R.C.T. per attività di apicoltore. MASSIMALE: 1.000.000 (un milione) unico.

CONDIZIONI PARTICOLARI

Cattolica si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) dei danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione ai rischi per i quali è stipulata l'assicurazione. L'assicurazione vale anche per la Responsabilità Civile che possa derivare all'Assicurato da fatto anche doloso delle persone delle quali debba rispondere. Ove sia assicurato l'esercizio di un'attività, tale estensione si riferisce alla Responsabilità Civile che, in relazione all'attività assicurata, possa derivare all'Assicurato da fatto anche doloso dei Prestatori di Lavoro, purché il loro impiego sia conforme alla normativa vigente.

Ad integrazione di quanto previsto dalle condizioni di polizza, è compresa la Responsabilità Civile derivante all'Assicurato da:

- uso di affumicatore;
- trasporto di alveari, compresi i rischi derivanti dalle operazioni di carico e scarico degli apiari e/o degli alveari ed al trasferimento da una località all'altra degli apiari e/o degli alveari stessi, con esclusione di tutti i rischi (compreso il rischio circolazione) inerenti ad ogni ed a qualsiasi mezzo di trasporto del socio/utente assicurato;
- passaggio adiacenze agli alveari;
- danni da sciamatura;
- visite didattiche;

IN CASO DI SINISTRO:

Contattare l'agenzia CATTOLICA sita in via Feltrina 56 a Paese (TV) entro 3 giorni lavorativi dall'avvenimento del sinistro mediante i seguenti recapiti: - Tel. 0422.456214

- Mail treviso084@agenziaefata.it

Documentazione necessaria per poter procedere all'apertura del sinistro:

- Dati anagrafici / rag. Sociale dell'apicoltore
- Tessera del Socio APAT
- Dati Anagrafici / Rag. Sociale del danneggiato

Una simile opportunità di RC gratuita per tutti gli alveari e tutti gli apiari del Socio ci risulta più unica che rara!

INTERVENTI INFORMATIVI E DI AGGIORNAMENTO IN APICOLTURA

- Sono tutti in presenza, finanziati dal Reg. UE 2021/2115 (Comunità Europea e Stato Italiano) nella parte imponibile.
- Poiché è consentito (e didatticamente opportuno) un numero massimo di partecipanti, è necessario segnalare l'intenzione alla frequenza e in quale Sede, scegliendo fra le varie opportunità di seguito indicate.
- È inoltre attiva una copertura assicurativa (Responsabilità Civile e infortuni) per tutti i partecipanti: E questo è un ulteriore motivo che **consentirà l'ingresso e la partecipazione al Corso solo a chi ha prenotato.**
- Per coprire quella parte di spesa non coperta dai contributi pubblici (segreteria, accoglienza, ritenute d'acconto e IVA 22%) è richiesta una quota di iscrizione al Corso di **40,00 €** che potete versare in Sede o nei Gruppi Locali o con bonifico all'IBAN IT92 C034 4012 0000 0000 0273 600 con causale indicante la località scelta e inviando copia della disposizione alla mail apat.veneto@gmail.com
- A tutti i partecipanti **verrà regalato, a scelta, il bel volume di 480 pagine "Guida pratica di APICOLTURA"** oppure il **giubbotto in cotone giallo** con zip anteriore ad apertura totale, polsini elastici, collo in spugna circolare e la maschera rotonda in alluminio.
- Ai partecipanti che hanno seguito almeno l'80% delle ore programmate verrà consegnato l'attestato di frequenza.



Scegli fra i
due omaggi

1. **Selva del Montello (TV) sabato 25 e domenica 26 gennaio 2025** presso l'Aula Didattica di "Apicoltura Marcon" in via Lavaio 69 con **Aldo Metalori** su produzione e confezionamento del polline e del veleno d'api Sabato dalle 14.30 alle 18.30 e domenica dalle 9.30 alle 12.30 - **Riferimento organizzativo: Apicoltura Marcon tel 0423.870055**
2. **Scorzè (VE)** - in Sala Stignani-Salici in via Moglianese 85 - Peseggia di Scorzè dalle ore 20:00 alle 22:30 di mercoledì 5, 12, 19 e 26 febbraio, mercoledì 5 e 12 marzo 2025. Incontro pratico finale, consegna attestato e rinfresco domenica 27 aprile C/o Apicoltura Marcon di Selva del Montello. **Riferimento organizzativo: Maurizio Castelletto 346.3610737 - mail: mauricaste@libero.it**
3. **Vazzola (TV)** - presso la Sala Auditorium in via Nardi, 1 dalle ore 20:00 alle 22:30 di lunedì 17, venerdì 21 e 28 febbraio, lunedì 10 e venerdì 7, 14 e 21 marzo, venerdì 4 aprile 2025. Incontro pratico finale, consegna attestato e rinfresco domenica 6 aprile C/o Apicoltura Marcon di Selva del Montello. **Riferimento organizzativo: Sergio Serafin 347.9081740 - mail: apiduesse@gmail.com**
4. **Conselve (PD)** - presso la Sala Dante in Piazza Dante dalle ore 20:00 alle 22:30 di giovedì 20 e 27 febbraio, giovedì 13 e 20 e 27 marzo, giovedì 10 aprile 2025. Incontro pratico finale da concordare con i partecipanti. **Riferimento organizzativo: Paolo Molon tel. 347.9714 305 - mail: p.molon@yahoo.it**
5. **Silea (TV)** - presso la Sala "C.Tamai" in via Roma 83 (vicino alle Scuole Elementari) dalle ore 20:00 alle 22:30 di mercoledì 19, martedì 25 e mercoledì 26 febbraio, i successivi martedì e mercoledì 4 e 5, 11 e 12, 18 e 19, 25 e 26 marzo 2025. Domenica 30 marzo dalle 10 alle 12.30 intervento in apiario c/o "Apicoltura Marcon" di Selva del Montello, consegna attestati e rinfresco. **Riferimento organizzativo: Orazio Baldo 339.3441815 - mail orazio.baldo@gmail.com**
6. **Oderzo (TV)** - presso il Museo di Apicoltura in via Sgarboeri - località Magera, dalle ore 20:00 alle 22:30 di lunedì 20 e 27 gennaio, 17 e 24 febbraio, 3, 10, 17 e 25 marzo 2025. Incontro pratico finale da concordare con i partecipanti. **Riferimento organizzativo: Tiziano Lorenzon 348.3630345 - mail: lorenzontiziano63@gmail.com**
7. **Spresiano (TV)** - presso la Sala Consiliare del Municipio in Piazza Rigo 10, dalle 20:00 alle 22:30 di martedì 18 e 25 febbraio, martedì 4, 11, 18 e 25 marzo, martedì 1 e 8 aprile 2025. Domenica 13 aprile dalle 10 alle 12.30 intervento in apiario c/o "Apicoltura Marcon" di Selva del Montello, consegna attestati e rinfresco. **Riferimento organizzativo: Brol Giancarlo 333.9821134 - mail brolgiancarlo@hotmail.it**

QUESTI GLI ARGOMENTI DELLE VARIE SERATE DEI CORSI

- Anatomia e Morfologia dell'Ape; le varie razze
- Tecnica di conduzione dell'alveare
- La sciamatura e la formazione di nuclei
- Le produzioni dell'alveare: il Miele e il Polline
- Il Laboratorio e le attrezzature; igiene degli alimenti
- La Varroa, l'Aethina tumida, la Vespa velutina
- Patologia apistica: covata calcificata, peste europea, peste Americana, nosema, virosi, acariosi
- Sicurezza sul lavoro, Normativa apistica e BDA
- L'impollinazione dei fruttiferi
- La flora apistica
- Progetto PPL Veneto (Piccole Produzioni Locali)

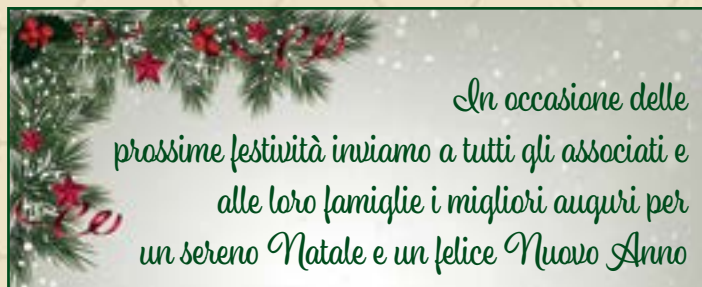
E QUESTI I DOCENTI:

**Aldo Metalori - Alessandro Businaro - Andrea Tamai
Giovanni Laviola - Igor Gatto - Luca Buffon
Paolo Basciutti - Paolo Molon - Sergio Perandin
Sergio Serafin - Vittorio Favarato**

In sintesi: il Tecnico Apistico dell'Albo Regionale Veneto e il Professionista Apicoltore, il Veterinario, il Biologo, il Chimico, il Farmacista, il Dirigente Ulss



Ha riscosso notevole successo e curiosità la "Camera di volo" allestita a Ponzano V.to: l'Apicoltore all'interno che opera con le api e l'Apicoltore all'esterno che spiega al microfono ciò che sta accadendo e risponde alle domande del pubblico.



*In occasione delle
prossime festività inviamo a tutti gli associati e
alle loro famiglie i migliori auguri per
un sereno Natale e un felice Nuovo Anno*

NEL PROSSIMO NUMERO:

- **Apimell 2025:** tradizionale pullman APAT della domenica
- Calendario 2025 e riferimenti organizzativi delle **12 Sedi degli incontri** di formazione e aggiornamento in Apicoltura
- Convegno della 3ª domenica di marzo a Conselve (PD)