

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 2025/2026



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA
SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE



REGIONE del VENETO



COLORE REGINA 2026



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 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:

Mercoledì a Treviso

(Coldiretti di Paese) dalle 15:00 alle 18:00

Giovedì a Nervesa

(sede Legale e Laboratorio Collettivo dei Soci)
dalle 15:00 alle 19:00

Sede di Venezia

(Chirignago) il primo e il terzo martedì del mese
dalle 14:00 alle 18:00

Sede di Padova

(Conselve) il primo giovedì del mese
dalle 20:00 alle 23:00

Sede di Oderzo

(Museo di Apicoltura) il primo venerdì del mese
dalle 19:45 alle 22:00

IBAN APAT Apicoltori in Veneto:

IT 92 C034 4012 0000 0000 0273 600



www.facebook.com/ApatVeneto/

www.instagram.com/apat.veneto?igsh=btZvcjdveDdoM3Ri

Apāt

Apicoltori in Veneto

apat.veneto@gmail.com - www.venetoapicoltori.it

Domenica 27 settembre a Ponzano V.to (TV)

Mostra Mercato del Miele e Convegno

"Dal fiore al traguardo: la corsa più dolce è quella insieme"

Ritorna alla grande la giornata che l'Amministrazione di questo **"Comune Amico delle Api"** dedica all'Apicoltura. Con la Mostra mercato dei Prodotti dell'alveare, lo stand gastronomico, la "Camera di Volo", la premiazione del Concorso con le Scuole, i Laboratori per bambini, il Giardinetto per le Api, le letture animate per i bimbi e **il Convegno** che quest'anno si svilupperà attorno al concetto di "collaborazione", dell'importanza del lavoro di squadra delle api per arrivare agli eccellenti risultati che tutti conosciamo riferiti ai prodotti dell'alveare e all'organizzazione sociale di questi insostituibili insetti. Ovviamente riportando questi concetti ai Gruppi di giovani, allo Sport, all'ambiente scolastico.

nel Salone del Palio - Casa dei Mezzadri in via dei Bersaglieri

All'ingresso in Sala Convegni sarà distribuita una confezione di benvenuto con una sorpresa e un utilissimo testo coerente con gli argomenti della giornata.

Segue a pag. 2

Domenica 4 ottobre a Lazise sul Garda (VR)

I "GIORNI DEL MIELE"

Tra le grandi manifestazioni storiche e più significative del miele italiano nel primo finesettimana di ottobre troviamo "I Giorni del Miele" giunta quest'anno alla 47ª edizione.

Nei giorni da venerdì 2 a domenica 4 ottobre 2026, accanto a pregevoli Mostre fotografiche, noi APAT organizzeremo interessanti laboratori didattici per bambini, con creazione di lavori in cera, creme mani/corpo e altre cosmesi di base.

Oltre al **Convegno**, ovviamente con interessanti relazioni e **autorevoli Relatori**.

E per agevolare la condivisione del nostro impegno, quest'anno riproponiamo anche la piacevole disponibilità del pullman gratis la domenica a chi prenoterà l'adesione entro sabato 19 settembre

Segue a pag. 3

Domenica 27 settembre a Ponzano V.to (TV)

Mostra Mercato del Miele e Convegno

“Dal fiore al traguardo: la corsa più dolce è quella insieme”

Ecco dunque rinnovata la Mostra mercato dei Prodotti dell'alveare, lo stand gastronomico, la “Camera di Volo”, la premiazione del Concorso con le Scuole, i Laboratori per bambini, il Giardinetto per le Api, le letture animate per i bimbi e il **Convegno nel Salone del Palio - Casa dei Mezzadri in via dei Bersaglieri**

PROGRAMMA:

- Ore 9:00** Apertura della manifestazione alla presenza delle Autorità
Ore 9:30 **Saluti del Sindaco e dell'Assessore all'Agricoltura**
Introduzione del Presidente APAT Apicoltori in Veneto e a seguire, le relazioni
Fabio **TARGHETTA*** - “Le api fanno scuola: un modello esemplare per generazioni di studenti”
Marcella **BOUNOUS*** - “L'Effetto Alveare: Quando la forza del gruppo supera il talento”
Ore 12:00 domande dal pubblico
Ore 12:30 Conclusioni e chiusura dei Lavori
Coordina il Convegno Valentina **CALZAVARA***

All'ingresso in Sala Convegni sarà distribuita una confezione di benvenuto con piacevoli sorprese e supporti informativi.

*Fabio **TARGHETTA**: Docente di Storia dell'Educazione - Università di Macerata

*Marcella **BOUNOUS**: Psicologa dello Sport

*Valentina **CALZAVARA**: Giornalista e Scrittrice

Sinossi del primo intervento: la scuola italiana ha da sempre fatto un ampio riferimento al mondo animale, capace di offrire molteplici esempi di comportamento da tradurre nella vita di tutti i giorni. Tra questi, un ruolo di prim'ordine è stato riservato alle api, la cui presenza in libri di testo, sussidi didattici, dettati, etc. ne ha fatto un vero modello esemplare per generazioni di studentesse e studenti.

L'alveare è stato spesso presentato come un microcosmo ordinato, col quale raffrontare la società umana ideale cui la scuola tendeva. Ma molti altri aspetti sono stati via via enfatizzati, anche in relazione al contesto storico e culturale di quel periodo.

Sinossi del secondo intervento: Nello sport siamo spesso abituati a celebrare la giocata del singolo campione, dimenticando che i successi più duraturi si costruiscono in un modo diverso. La natura ci offre l'esempio perfetto di questo principio: nessuna ape, presa singolarmente, può costruire un alveare o produrre miele; è solo attraverso la perfetta sincronia, il rispetto dei propri ruoli e una totale dedizione all'obiettivo comune che lo sciame diventa invincibile. In questa occasione rifletteremo come la sincronia, la collaborazione e l'obiettivo comune possono trasformare un semplice gruppo in una vera squadra.

Dalle 9 e durante tutta la manifestazione: Stand gastronomico

- Mostra Mercato dei prodotti dell'alveare e altro del nostro territorio
- Camera di volo: struttura di 7 m² in plexiglass trasparente con l'alveare all'interno e l'Apicoltore che spiega

Dalle 16 Laboratori per bambini con Apicoltori “APAT”

- Premiazione del Concorso promosso dal Comune con le Scuole del territorio sul tema della tutela delle api
- Il Giardinetto per le Api, le letture animate



Dai Gruppi Locali

APAT Apicoltori in Veneto

Dopo la pausa estiva di agosto riprenderanno regolarmente, dalle ore 20.30, le attività presso le 13 Sedi dei Gruppi Locali APAT

- a San Donà di Piave, Scorzè e Chirignago in Provincia di Venezia,
- a Signoressa, Revine Lago, Silea, Vazzola, Maserada, Soligo, Spresiano e Oderzo in Provincia di Treviso,
- a Conselve e Trecenta per le Province di Padova, Rovigo e Vicenza.

Al link <https://venetoapicoltori.it/gruppi-locali/> il calendario, gli orari e i riferimenti organizzativi con il numero di telefono dei Tecnici Apistici Referenti delle 13 Sedi dei Gruppi Locali APAT

A Silea (TV) - dalle ore 20:00 presso la Sala “C. Tamai” in via Roma, 83 (vicino alle Scuole Elementari) **Martedì 29 settembre:** Suggestivi per un efficace invernamento - Conferenza con il dott. PierAntonio Belletti, Apicoltore Professionale

A Chirignago (VE) - dalle ore 20:00 presso il Centro Civico D. Manin in via Rio Cimetto, 32 **Lunedì 5 ottobre:** Il Sistema HACCP e le opportunità PPL Piccole Produzioni Locali - Conferenza con il dott. Luca Buffon - ULSS 2 Marca Trevigiana

Domenica 4 ottobre a Lazise sul Garda (VR)

I "GIORNI DEL MIELE"

Tra le grandi manifestazioni storiche e più significative del miele italiano nel primo finesettimana di ottobre - da giovedì 1 a domenica 4 ottobre 2026 - troviamo "I Giorni del Miele".

In un'incantevole posizione sul Lago di Garda, la Fiera propone in 2.400 metri quadrati di area espositiva in riva al Lago i mieli provenienti da tutto il territorio locale e nazionale.

Nei giorni dal venerdì alla domenica, accanto a pregevoli Mostre fotografiche, noi APAT organizzeremo interessanti laboratori didattici per bambini, con creazione di lavori in cera e, con il nostro chimico Igor, anche delle creme mani/corpo e altre cosmesi di base, un detergente al miele...

Oltre al Convegno nella mattinata di domenica, con autorevoli Relatori e interessanti relazioni sull'utilizzo del Miele in Estetica e sulle proprietà organolettiche del polline d'api e i suoi possibili usi come nutraceutico per l'alimentazione umana. Un'opportunità speciale per approfondire la conoscenza di questi prodotti dell'alveare.

- ✓ La prima relazione sarà presentata da una qualificata professionista operatrice del Benessere, l'Estetista Valeria Stradiotto, che porterà la sua esperienza nell'utilizzo del miele nei trattamenti estetici.
- ✓ La seconda relazione sarà affidata alla dott.ssa Evelina Serri - Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM di Matelica, che proseguirà con gli ultimi sviluppi scientifici sull'uso del polline d'api e dei suoi componenti nella prevenzione e cura di tantissime patologie e specificatamente nell'invecchiamento, patologie neurodegenerative come il Parkinson e l'Alzheimer.
- ✓ La mattinata si concluderà con la Premiazione del Concorso Nazionale del Miele

PROGRAMMA DEL CONVEGNO POLLINE E MIELE PER LA SALUTE E IL BENESSERE

Ore 9:30 Saluti di benvenuto e introduzione

Stefano DAL COLLE - Presidente APAT Apicoltori in Veneto

Damiano BERGAMINI - Sindaco di Lazise

Relazioni:

- ✓ "Scienza e Tradizione in un cosmetico naturale"

Valeria STRADIOTTO, Titolare Azienda "L'Arte del Benessere" a Cordignano (TV).

- ✓ "Il polline, un nuovo alleato per la nostra salute: proprietà preventive e curative nei confronti dell'invecchiamento, le patologie neurodegenerative, nel cancro e nello sport."

Evelina SERRI, Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM di Matelica (MC)

- ✓ Premiazione Concorso Nazionale del Miele "L'Ape d'Oro"

Ore 12:30 Conclusione dei lavori

Coordina il Convegno Valentina CALZAVARA, Giornalista e scrittrice*

*Valentina Calzavara, suoi "Lo strappo sospeso", "Le trappole della mente", "Storie nemiche" e "Diversi da prima" è l'ideatrice del Progetto APInRosa che l'ha impegnata per un anno nella raccolta delle interviste in tutta Italia curando la presentazione delle vincitrici e del Progetto L'ALVEARE PARLANTE® presentato lo scorso maggio al Senato.

All'ingresso in Sala Convegni sarà distribuita la cartellina per gli appunti, utilissimi testi e una confezione di benvenuto con qualche piacevole sorpresa.

Per partecipare al **Convegno** e passeggiare lungo il lago fra le casette promozionali e le bancarelle con l'offerta del prodotto italiano di qualità (non solo miele), abbiamo organizzato il pullman APAT che parte da Apicoltura Marcon alle **ore 6:30 di domenica 4 ottobre** ed effettua poi il consueto percorso e fermate in base ai partecipanti;

Costo del viaggio per i Soci APAT:

Zero (e l'ingresso è libero e gratuito).

Avete letto bene: organizzeremo anche un secondo pullman, con partenza da altra località del Veneto, se le richieste saranno superiori ai 60 posti disponibili nel primo pullman.

Adesioni entro sabato 19 settembre, lasciando un recapito telefonico, in Segreteria APAT il giovedì pomeriggio (0422.771281 o mail apat.veneto@gmail.com) o presso Apicoltura Marcon in normale orario di negozio allo 0423.870055



“La sicurezza e l’igiene nella manipolazione degli alimenti sono elementi centrali per qualsiasi attività apistica. Dal punto di vista normativo, gli operatori del settore alimentare hanno la responsabilità per la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria. In questo senso hanno l’obbligo di predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP unitamente all’applicazione di una corretta prassi igienica. I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli Operatori del settore alimentare nell’osservanza delle norme d’igiene a tutti i livelli della catena alimentare dalle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione nell’applicazione dei principi del sistema HACCP.

I principi del sistema HACCP sono:

- identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- identificare i punti critici di controllo per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l’accettabilità e l’inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- stabilire ed applicare procedure di sorveglianza;
- stabilire le azioni correttive;
- stabilire le procedure, da applicare regolarmente;
- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell’impresa alimentare al fine di dimostrare l’effettiva applicazione delle procedure sopraindicate.

Tuttavia, l’applicazione di queste regole tiene conto delle dimensioni e del tipo di impresa. Per questo motivo, i piccoli produttori locali della produzione primaria - come chi si occupa di smielatura nella propria azienda apistica - possono beneficiare di importanti semplificazioni.

Invece di adottare protocolli complessi, è possibile utilizzare le procedure contenute nei manuali di buone prassi sviluppati all’interno della progettualità PPL (Piccole Produzioni Locali). Questo sistema permette di applicare i principi HACCP* (vedi sopra) in modo flessibile e su misura rispetto ai prodotti e alle lavorazioni effettive del proprio laboratorio. Per le aziende che si occupano di attività apistica “Miele e prodotti dell’alveare”, il Manuale delle buone pratiche apistiche è disponibile sul sito di PPL Veneto (www.pplveneto.it). Lo stesso Manuale esprime e risponde ad ogni capitolo produttivo a tre fondamentali domande “ Cosa, Come, Perché” con foto esplicative delle fasi di conformità e delle non conformità (<https://www.pplveneto.it/documenti/manuali/manuale-ppl-veneto-miele.pdf>)

L’obbligo formativo per il personale che opera nel laboratorio:

Un altro aspetto fondamentale riguarda la formazione e l’aggiornamento degli Operatori.

Per rendere omogenea la cultura alimentare l’Unione Europea si è impegnata da un lato a prevedere percorsi standard obbligatori e uniformi sulle tematiche di sanità e patologie animale definendo tempi e tempistiche dei corsi di formazione e dall’altro lasciare alle Regioni il recepimento delle disposizioni europee applicandole al territorio. La normativa europea e le relative disposizioni di recepimento della Regione del Veneto stabiliscono che i titolari siano responsabili della formazione del proprio personale.

Per garantire omogeneità sul territorio, il progetto PPL prevede percorsi specifici a seconda del tipo di produzione. Nello specifico, l’apicoltore deve provvedere alla propria formazione frequentando in fase di avvio un corso obbligatorio approvato dall’Azienda Sanitaria, così come stabilito dalla delibera PPL, di 18 ore con tematiche già definite all’interno della norma.

Aggiornamento e gestione della documentazione:

La formazione richiede una gestione regolare nel tempo, articolata in tre punti chiave:

- Frequenza dell’aggiornamento: Dopo il corso iniziale, è previsto un aggiornamento obbligatorio con cadenza circa biennale.
- Aggiornamento continuo: Oltre ai requisiti di legge, resta consigliato un monitoraggio e un aggiornamento costante sulle tematiche della sicurezza alimentare e sulle buone prassi igieniche.
- Conservazione dei documenti: Tutta la documentazione relativa ai corsi frequentati e ai successivi aggiornamenti deve essere conservata. Per una verifica delle procedure, si può fare riferimento alla scheda tematica “Formazione” presente in un allegato del manuale.”

FINANZIAMENTI PER IMPRENDITORI APISTICI CON IL REG UE 2115/2021

Oltre alla linea di finanziamento per le Associazioni - per le attività a favore dei propri associati - con i contributi derivanti dal Regolamento Europeo 2021/2115 è prevista la linea di finanziamento a favore degli Apicoltori che siano imprenditori agricoli (art 2135 codice civile) con Partita IVA, iscrizione nell’Anagrafe del Settore Primario e in regola con denuncia degli alveari in BDA Nazionale (consistenza verificata su dati BDN inerenti le registrazioni avvenute dal 1° novembre al 31 dicembre 2025).

L’importo massimo della spesa (imponibile) ammessa per ciascuna domanda è di 30.000,00 €; il minimo 2.000,00 Euro Sans

Fino al 6 ottobre 2026 è possibile inoltrare domanda ad AVEPA (NON alle Associazioni Apicoltori).

La DGR con le modalità, la descrizione delle spese ammissibili, i criteri per la concessione dei contributi è reperibile al link:

<https://venetoapicoltori.it/finanziamenti-per-imprenditori-apistici-con-il-reg-ue-2115-2021-2/>

NEL PROSSIMO NUMERO:

1. Domenica 18 ottobre a **Oderzo** (TV):
Convegno e Festa per il trentennale del Museo di Apicoltura
2. Domenica 6 dicembre all’**Odissea di Spresiano** (TV) il Convegno e la Grande Festa degli Apicoltori
3. Quota **associativa 2027**, iniziative correlate, Anagrafe Apistica
4. Viaggio Studio di Primavera in **Basilicata**