



ASSOCIAZIONE APICOLTORI DI FIEMME E FASSA

via Zanolin, 2/A

38030 ZIANO DI FIEMME

(pres. Marco Vettori, tel. 348 4258325)

www.apifiemmefassa.it, info@apifiemmefassa.it

IBAN: IT 82 G 081 8435 1800 00003150416 Cassa Rurale di Fiemme



Bollettino dell'Associazione Apicoltori di Fiemme e Fassa:

agosto 2020

E' arrivata la manna: ma non quella dal cielo tanto cara agli ebrei, la nostra viene dal bosco ed è una disdetta. E' deludente vedere i melari pieni di favi completamente opercolati, i quali, messi nello smielatore non rilasciano che poche gocce di miele e non serve accelerare la velocità, si rischia solo di rompere i favi. Niente da fare quel miele cristallizzato non esce, i tedeschi lo chiamano *zimenthonig* termine molto espressivo. Che fare allora? La manna è soprattutto una mancata produzione, ma può rendersi utile per nutrire gli alveari in momenti di carestia, è un lavoro brigoso, ma serve anche per liberare i favi per il prossimo anno. Perché le api possano consumarla bisogna prima mettere in ammollo in acqua i favi per un giorno, dopodiché si dà una scrollata e si riposiziona il melario sopra l'alveare, meglio se con il diaframma apiscampo aperto. Operazione da farsi alla sera all'imbrunire, per evitare di provocare saccheggi.

E' tempo di trattamenti tampone per la varroa: ricordo agli apicoltori che entro la metà di agosto dovrebbero essere stati fatti i trattamenti per ridurre il carico di varroa negli alveari. Qualunque sia il metodo scelto è importante venga eseguito correttamente e nei tempi consigliati, meglio se con una certa contemporaneità di zona. Dopo i trattamenti è utile procedere anche con la nutrizione per stimolare la regina alla deposizione, saranno quelle le api che passeranno l'inverno. La nutrizione serve anche per ripristinare le scorte per l'inverno, che in molti alveari, soprattutto quelli forti, sono scarse.

Di seguito l'articolo scritto da Vincenzo Guadagnini:

Cari compagni di ventura

Benché il solleone e la calura africana la facciano da padroni in questi giorni, la stagione apistica, almeno per quanto riguarda la produzione mellifera possiamo considerarla finita.

Grandi aspettative aveva suscitato l'inizio primavera, essendo uscite bene le api dalla stagione avversa, numerose sui favi, e con le prime fioriture in campo assai promettenti. Speranze, risultate a bocce ferme quanto mai illusorie visto il catastrofico apporto nei melari e ancor peggio nei nidi, della famigerata manna tanto invisibile e temuta da tutti noi.

La pestilenza ha imperversato soprattutto nella bassa val di Fiemme almeno inizialmente, ma pure in seguito anche in Fassa e la media montagna. Chi, ha avuto intasato i melari dal 10% al 100%, chi fortunatamente ne è uscito indenne. Una parte di essa è risultata estraibile, altra come cemento. Dove la produzione è stata particolarmente abbondante di manna, i favi sono risultati stati opercolati totalmente e risultati di peso indescrivibile.

Il timore è rivolto ovviamente alle scorte nel nido ove pure qui vi è stato un forte immagazzinamento. Ben sappiamo che ciò andrà a produrre effetti negativi sull'invernamento e la sopravvivenza delle nostre amiche. Il pensiero è: cosa fare? C'è chi immette in vasca con acqua i favi stessi lasciandoveli qualche tempo (24h) per poi passarli allo smelatore e c'è chi posiziona al di sopra del nido i melari tali e quali nella speranza che la manna rielaborata si trasformi in miele. Speranza vana questa ! Vi e poi chi sezionano il favo di manna si attrezza onde masticarlo unitamente alla cera. La faccenda è invisibile ai più !. Perso per perso un amico ha cercato di recuperare almeno la cera fondendo i favi così impestati nella sceratrice. Con tale modalità ha recuperato da due melari undici chilogrammi di "miele" e quasi due chili di cera. Peccato che il miele così estratto sia velenoso per le api in quanto caramellato e avente caratteristiche fisiche tali da risultare per loro nocivo.

Ben lungi dall'essere questo prodotto la tanto decantata manna del deserto con la quale la Divina Provvidenza impersonata da Mosè ha sfamato per quarant'anni gli Israeliti nel deserto! Cos'è dunque questa manna ? Possiamo definirla una varietà della ben più nota e accattivante **melata**, (specialmente quella di abete bianco) apprezzata soprattutto dalle popolazioni del nord europa. Tale prodotto è di una consistenza più densa del

miele prodotto sui fiori, e di un colore tendente al marron marcato. Concorrono alla produzione di questa melata, (quella di abete) degli afidi che ingurgitando in abbondanza le secrezioni linfatiche della pianta, nel processo digestivo che ne consegue di tali insetti, assai ricco di zuccheri, viene raccolto dalle api e metamorfosato nella loro borsa melaria in melata.

Altro fenomeno di produzione, è quello derivante dalla trasudazione di linfa zuccherina direttamente dalla pianta (piante di diverso tipo) sia su foglie che rametti, (senza l'ausilio degli afidi) che pur essa viene immagazzinata dalle api e che va a costituire quella che in gergo improprio viene definita **mana**. Questo tipo di melata è quella che è stata prodotta quest'anno e che a molti di noi ha creato problemi di non poco conto.

La produzione di **mana** è favorita da un'estate calda e secca e più ancora da notti fresche seguite da giornate asciutte e ventilate. La variabilità climatica dei mesi scorsi ha sicuramente inciso su questo fenomeno che dobbiamo ricordare va considerato come accidentale e quasi patologico per la pianta stessa nonché come azione della medesima al cambiamento climatico in corso.

"Vincent"

