

# 6TH APIMEDICA AND 5TH APIQUALITY INTERNA- TIONAL SYMPOSIUM

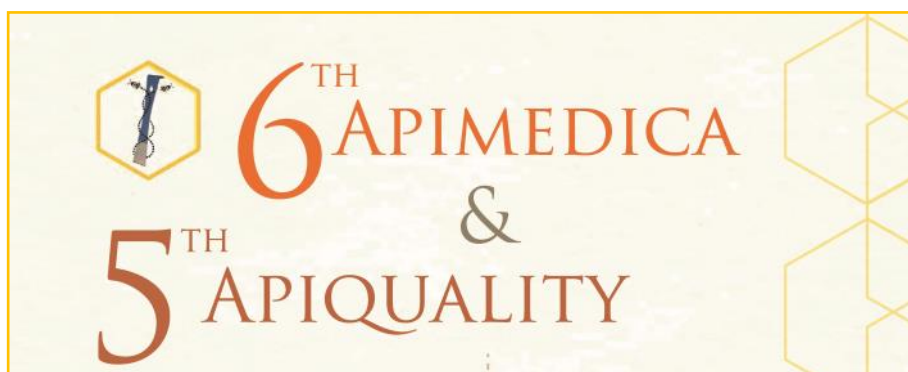
A cura di IZS Lazio e Toscana, AA.VV.\*

**In data 22, 23, 24 e 25 novembre 2016, presso il Novotel di Roma, si è svolto il Simposio Internazionale di Apicoltura "6th Apimedita and 5th Apiquality", organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M.Aleandri", in collaborazione con Apimondia. Un evento che ha registrato una considerevole presenza di ricercatori, provenienti da tutto il mondo, e un grande successo di pubblico. Ne proponiamo il resoconto in due parti, la prossima sul numero di marzo**

I Simposio ha avuto l'obiettivo di mettere in connessione la ricerca scientifica con le pratiche apistiche mediante lo scambio di informazioni e conoscenze, ed è stato suddiviso in due sezioni: Apiquality e Apimedita.

Il primo basato sull'aspetto qualitativo dei prodotti dell'alveare per quanto riguarda la loro produzione, trasformazione, e conservazione con riguardo alla loro applicazione nel settore medico; il secondo riguardante l'apiterapia, una branca della medicina alternativa che impiega le api ed i loro prodotti per la cura della salute sia umana che animale.

Il giorno 22 novembre al Simposio, inizialmente, è intervenuto E. Bruneau, Presidente della Commissione Scientifica di Apimondia "Beekeeping Technology and Quality", sostenendo l'importanza dei prodotti delle api e della loro produzione per l'applicazione in apimedita. Successivamente ha preso la parola il prof. Paolo Fontana della Fondazione Edmund Mach che ha illustrato l'importanza del polline e dei metodi di raccolta, ed il dr. N. Bekena (General Manger dell'Ethiopian Apiculture Board di Adis Abeba,



Logo del 6th Apimedita and 5th Apiquality International Symposium

Etiopia) che ha descritto le attività di apicoltura in Etiopia e la qualità dei prodotti dell'alveare di questo Stato.

I professori C. D'Ascenzi (Università di Pisa) ed M. Mortarino (Università di Milano) hanno invece descritto le criticità per quanto riguarda la presenza di residui nei prodotti dell'alveare, dovuta all'uso di acaricidi impiegati per contrastare la Varroa. In particolare, il prof. Mortarino ha approfondito l'argomento spiegando che bisognerebbe effettuare ulteriori studi su prodotti acaricidi di origine naturale ed il prof. C. D'Ascenzi ha esposto i metodi per la valutazione del rischio di contaminazione del pol-

line dovuta a residui di pesticidi e l'elaborazione dei dati raccolti dal monitoraggio a lungo termine condotto in Italia ed in Europa.

A seguire è intervenuto il dr. G. Ciachetti (Ente Parco Nazionale Majella) che ha illustrato le attività svolte dal Parco, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana e con l'Università di Teramo.

Tali attività hanno riguardato il monitoraggio degli inquinanti quali il piombo, cadmio e cromo, i radionuclidi, e gli idrocarburi policiclici aromatici, dai quali i mieli del Parco sono

risultati essere privi; il monitoraggio delle sottospecie di api regine presenti nel Parco Nazionale della Majella, mediante analisi morfometrica; il monitoraggio della quantità di nose-miasi e di virus presenti; la stesura di una mappa delle aree pollinifere e nettarifere del Parco e la caratterizzazione botanica dei mieli prodotti.

La dott.ssa S.M.R. Tolini della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo ha descritto i residui chimici riscontrati nella cera d'api raccolta durante il 2013 e il 2015, spiegando che la cera per la sua natura lipofila accumula facil-

mente residui chimici liposolubili come coumaphos, taufluvallinate e clophenbinfos.

A seguire, E. Bruneau ha fornito informazioni in merito alla situazione attuale delle adulterazioni dei prodotti delle api, mentre la dott.ssa N. Beilich (Food Chemistry, Dresden, Germania) ha illustrato le caratteristiche e le proprietà del miele di manuka evidenziando come, sul mercato, quest'ultimo sia il miele monoflora maggiormente contraffatto a causa del suo elevato valore dovuto alle sue proprietà antibatteriche legate alla presenza del metilgliosato.

Subito dopo è intervenuto il dr. L. Svecnjak (Università di Zagabria, Croazia) che ha illustrato il problema delle adulterazioni della cera d'api, affermando che non vi sono metodi analitici standardizzati o normative che ne regolino il controllo dell'autenticità. Dal suo studio è, infatti, risultato che più del 70% dei campioni di cera analizzati sono adulterati con paraffina.

La dr.ssa C. Kast (AGROSCOPE, Svizzera) ha indicato quali delle piante che producono alcaloidi pirrolizidinici, tossici a livello epatico per l'uomo, possono ritrovarsi nel miele e nel polline raccolto dalle api. Dal suo

**Comaro**  
APICOLTURA A REGOLA D'API

Fornitura all'ingrosso e al dettaglio di:

- Mieli monofloreali e polifloreali\*  
disponibili in vasetti, latte e fusti;
- Polline e Pappa Reale\*  
origine Italiana ed estera;
- Alimenti per api  
convenzionali e biologici;
- Materiali ed attrezzature apistiche;
- Nuclei e api regine.

\*Analisi disponibili.

**IFS**  
Food

**www.comaro.it**  
info@comaro.it

T. +39 0432 857031 F. +39 0432 857039  
Via della Stazione, 1/B, 33010 Cassacco (UD)/Italia

studio è emerso, infatti, che sia alcuni campioni di miele che di polline possono contenere alcaloidi pirrolizidinici ma, generalmente, in concentrazioni che non costituiscono un rischio per la salute del consumatore.

Il dr. M. Martinello (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie) ha fornito informazioni circa la messa a punto e la validazione di metodi per la rilevazione e la determinazione degli alcaloidi pirrolizidinici e tropanici nel miele.

Nell'ultimo intervento della giornata del 22 Novembre, infine, il dr. M. Pietropaoli ed il dr. Giovanni Formato (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M.Aleandri) hanno illustrato un innovativo approccio pre-clinico delle malattie delle api integrato nelle buone pratiche apistiche atte a prevenire malattie quali: Varroa, Virosi, Peste Americana, Peste Europea e Nosemiasi.

La diagnosi pre-clinica risulta possibile utilizzando matrici alternative ai campioni di api o covata come ad esempio i detriti del fondo dell'alveare e lo zucchero a velo. Inoltre, è stato descritto un sistema di tracciabilità alternativo basato sulla tecnologia QRCode/NFC applicata all'intera catena alimentare, dall'alveare al barattolo, per registrare i dati di gestione dell'apiario per gli apicoltori ed illustrare ai consumatori le caratteristiche dei prodotti dell'alveare.



Partecipanti alla visita tecnica presso la Tenuta Presidenziale di Castel Porziano

Il giorno 23 Novembre la dott.ssa M. Milito (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M.Aleandri) ha spiegato l'importanza della determinazione dell'origine botanica e geografica dei prodotti dell'alveare per verificarne la qualità ed il loro valore commerciale. I laboratori che effettuano questo tipo di analisi per il miele vengono sottoposti a ring test periodici organizzati dall'International Honey Commission (IHC) ricevendo annualmente campioni di miele da analizzare per l'identificazione dei pollini, la classificazione dei pollini in nettariiferi e non nettariiferi e l'interpretazione dell'origine botanica e/o geografica.

Durante il suo intervento il dr. G. Marcazzan (CRA-API) ha illustrato come la composizione chimica e le proprietà biologiche della propoli siano strettamente dipendenti dalla sua origine geografica

Quando ha preso la parola il dr. J. Majtan del Laboratorio di Apidologia e Apiterapia di Bratislava ha illustrato nuovi approcci per la determinazione della qualità del miele in relazione alla sua attività biologica. Nel suo studio è stata dosata mediante ELISA competitivo, la defensina-1, molecola prodotta dalle api con attività antibatterica e presente anche nei mieli.

La dr.ssa B. Lyoussi dell'Università di Fez (Marocco) ha descritto il contenuto di antiossidanti, l'attività anti-

**SEGUI L'APETTA E TROVERAI  
PROFESSIONALITÀ E PRODOTTI**



WWW.APICOLTURACOMPA.COM

**COSTRUTTORI DI MATERIALE  
APISTICO DA 40 ANNI**  
PRODUZIONE PROPRIA ARNIE.  
MIELE E DERIVATI. APICOSMETICI  
CONSULENZE

**COMPA** SRL

VIA FAGNO 269. MONTAGNANA (PT)  
TEL 0572 68069 FAX 0572 68238

radicali liberi e l'identificazione di composti fenolici/flavonoidi nel polline di 14 piante mediante HPLC-DAD.

La dr.ssa R. Margaoan (Università di Cluj-Napoca, Romania) ha messo a confronto il valore nutritivo e l'attività biologica di pollini di *Crataegus monogyna* (biancospino) con quelli di *Salix spp* (salice).

Il dr. I. Jerkovic (Facoltà di Chimica e Tecnologia dell'Università di Spalato, Croazia) ha descritto l'applicazione di metodi HS-SPME/GC-MS per la caratterizzazione del miele di mandarino satsuma la cui analisi melissopalino-logica risulta difficile a causa della iporappresentatività dei pollini di questa pianta.

Il dr. A.A. Oyerinde (Università di Abuja, Nigeria) ha illustrato le analisi palinologiche condotte su campioni di mieli prodotti in Oyo State in Nigeria per la loro caratterizzazione.

N. legaki (API Co., Ltd., Gifu, Giappone) ha dimostrato come la pappa reale stimoli la differenziazione di cellule staminali neuronali in neuroni e cellule gliali mediante esperimenti in vitro sui topi comportando così un incremento delle capacità mentali.

Il dr. S. Silici della Erciyes University (Turchia) ha illustrato come il pane d'api contenga alti livelli di omega-3, riducendo la viscosità del sangue ed i livelli di colesterolo LDL, prevenendo le malattie cardiache. Il dr. P. Bhandari (Wonder Organics, Jaipur, India) è intervenuto dicendo che alcuni test in laboratorio hanno dimostrato che l'estratto di pane d'api ha attività antitumorale e che in futuro questo prodotto potrà essere impiegato in medicina per le sue attività antiossidanti e anti radicali liberi.

A. Varadi (SC CasaBIO cu sanatate RL, Cluj-Napoca, Romania) ha asserito che in una sperimentazione durata 7

anni, in alcuni pazienti, nutriti esclusivamente con prodotti dell'alveare come polline, pane d'api, gelatina reale e larve di ape regina, sono migliorate le loro condizioni di salute.

Il presidente A. D'Angeli (ANAI Lazio Eti.So.) ha presentato il "Progetto Beesabili" volto a insegnare l'apicoltura alle persone disabili, attraverso un apiario privo di barriere architettoniche. Il progetto consente alle persone portatrici di handicap di migliorare la comunicazione, i processi cognitivi e le capacità motosensoriali, rimanendo a stretto contatto con la natura.

Gli atti del simposio e le presentazioni sono scaricabili gratuitamente dal sito: <http://www.izslt.it/apicoltura/>

◆ A cura di Viviana Belardo, Marco Pietropaoli, Jorge Rivera Gomis, Antonella Bozzano, Francesco Scholl e Giovanni Formato

**arnie standard e su misura, telaini chiodati, schiodati e infilati**

**vasi per miele, boccette e scatoline per pappa reale e propoli**

**-Miele  
-Polline  
-Propoli  
-Pappa reale  
-Cosmetica apistica**

**fogli cerei fusi sterilizzati**

**Attrezzature professionali per piccole e grandi produzioni**

**preventivi ed offerte su richiesta**

**CoopMelissa**

Visitate il nostro sito internet [www.melissa.it](http://www.melissa.it)

03030 - CASTELLIRI (FR)  
Via S. Lorenzo, 1 Tel. 0776/807280  
Fax 0776 807126 info@melissa.it