

## **Sintesi della visita - Az. Agricola "ALELEO APICOLTURA"**

### **AZIENDA**

Nome del responsabile: Leonardo Delmiglio

Indirizzo: Strada dei Ferrari, 28 - Medesano (Pr)

Sede operativa: Strada dei Ferrari, 28 – Medesano (Pr)

Telefono: 340 4718005

Mail: miele@aleleoapi.it

Sito Web: www.aleleoapi.it

### **GRUPPO DI VISITA**

Produttore: Leonardo Delmiglio

Consumatore: Angelo Chiuri, Gloria Venturini, Serena Ehrlich, Guendy Massartk, Lucetta Zanella.

Tecnico: Alberto Chiappari

### **VISITA**

Data delle visita 17/06/2020

Ora di inizio 18,00

Ora di conclusione 19,50

### **Osservazioni generali**

"Aleleo apicoltura" è alla prima visita del sistema della Garanzia partecipata. È una piccola azienda dedicata esclusivamente alla produzione di miele e polline. L'azienda di fatto non ha terreni propri se non una piccola superficie intorno al centro aziendale. Il numero totale delle arnie è intorno alle 50 di cui 10 mobili. Le vendite avvengono attraverso mercati, contatti diretti, vendite a negozi.

Gli alveari (020PR022) sono distribuiti presso il centro aziendale ed in altre località (Miano di Medesano, Montarsiccio di Bedonia, Collecchio) dove avviene la produzione di miele di castagno e altre essenze (es. tiglio).

La visita si è divisa in due momenti, uno presso le arnie presenti al momento nel centro aziendale (circa dieci) e l'altro presso il laboratorio di smielatura.

La visita presso gli alveari è stata possibile in modo ravvicinato perché Leonardo e la compagna Alessandra, che è anche la sua collaboratrice, ci hanno fornito maschere e tute per affrontare eventuali attacchi degli insetti. L'alveare aperto si è dimostrato attivo e in ottimo stato. La fumigazione è stata leggera e con l'utilizzo di materiale naturale come combustibile (iuta). Presso gli alveari si è discusso della vita delle api e delle scelte tecniche fatte dall'azienda (telaini, regine, produzioni).

Le regine sono in maggior parte autoprodotte ma saltuariamente si acquistano per mantenere in purezza la razza Ligustica. In questo senso l'azienda collabora con aziende della zona per la diffusione della tradizionale razza italiana. L'azienda è inoltre socia della Associazione apicoltori Reggio Parma.

La difesa dalla Varroa avviene tramite acido ossalico gocciolato mentre per il nosema (fungo parassita delle api) viene usato l'integratore Apiherb.

Abbiamo poi visionato il laboratorio, regolarmente notificato. Si tratta di una costruzione recentemente ristrutturata allo scopo. È composta di una sala per la smielatura dove sono presenti una disopercolatrice, due piccoli smielatori e i maturatori e di una stanza dove avviene la conservazione e l'etichettatura dei vasetti. Il laboratorio è nuovo, ben allestito, facilmente sanificabile.

L'ambiente circostante è significativamente naturale e le coltivazioni delle aziende vicine sono soprattutto destinate alla produzione di cereali e foraggi per la produzione di latte per il Parmigiano-reggiano, Tali colture non prevedono massicci interventi con prodotti chimici. L'unico limite è la vicinanza dell'apiario di Strada dei Ferrari con l'autostrada e la strada Fornovo-Medesano. Sarebbe utile in futuro verificare le aree di posizionamento degli altri apiari.

### Foto

In allegato alcune immagini scattate durante la visita.



Foto 1 e 2. I produttori con le arnie



Foto 3. Il gruppo visita



Foto 4. Il laboratorio di smielatura



Foto 5. Lo smielatore



Foto 6. L'assaggio dei loro prodotti

## COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti.

Dato che gli alveari presso la sede aziendale si trovano di fatto ad una distanza limitata dall'autostrada Parma-La Spezia e dalla trafficata provinciale fra Fornovo Taro e Medesano, si consigliano analisi per individuare la presenza di eventuali residui inquinanti nei prodotti.

Parma, Settembre 2020