

16



NEWS

# La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE  
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE  
LA VIGNA







## Editoriale

---

*di Alessandra Balestra*

Forse non tutti sanno che... in natura esistono più di 20.000 specie di api!

Da sempre simbolo di sovranità, di saggezza, di dolcezza, guardiana dell'amore e custode di grandi segreti e di poteri magici, l'ape ha suscitato un grande fascino in scienziati e studiosi, ma anche in poeti e letterati.

Nell'antico Egitto credevano che nascesse direttamente dalle lacrime del dio Ra, alcuni cristiani, invece, addirittura dalle lacrime di Gesù. Miti e leggende sono nati e si sono tramandati nei secoli e così, in questo numero, anche noi de "La Vigna" abbiamo pensato di andare alla ricerca di alcune curiosità all'interno della vasta bibliografia che la Biblioteca possiede sull'argomento, molto caro a Demetrio Zaccaria.

Ancora una volta, grazie alla collaborazione del Circolo Fotografico Vicentino, il nostro Bollettino presenta delle foto inedite che ritraggono alcuni momenti peculiari della vita delle api. Le nostre api, quelle domestiche: le Mellifiche.

Pronti? inizia il nostro volo!



# 106

## Indice

---

### EDITORIALE

### ARTICOLI

- 6 *Altro che genitori, fanno tutto le baby sitter!*  
10 *La prima volta che si guardò un'ape negli occhi!*  
12 *Le "pipe per api"*  
14 *Api e miele tra magia e superstizione*  
17 *Anno 1792: le api chiamate in giudizio!*  
19 *Il miele, il polline, la pappa reale, la propoli, la cera*

### RICETTE

- 26 *Il miele in cucina*  
29 *Le nostre ricette: dall'antipasto al dolce*

### ATTIVITÀ

- 35 *Ultime acquisizioni de "La Vigna"*

### INIZIATIVE

- 41 *Amici de "La Vigna"*  
43 *"La Vigna". Progetto Adotta un libro*



## Altro che genitori, fanno tutto le baby sitter!

*di Alessandra Balestra*



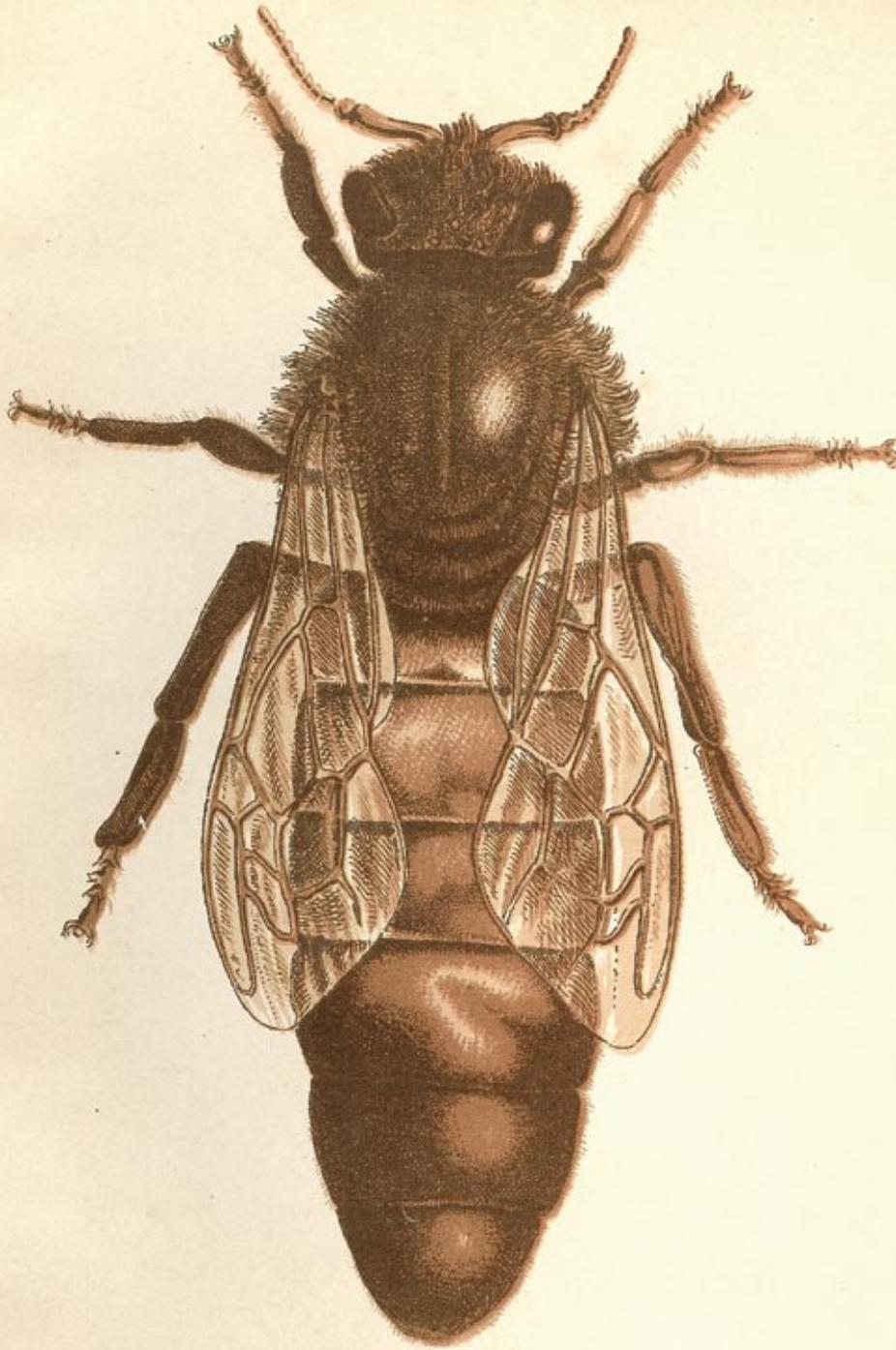
Di nome fa “Regina” e, di fatto, fa la bella vita. Se si pensa che è la madre di tutte le api di un alveare non ci si può credere. Sembrerebbe l’essere più indaffarato del mondo. Invece, sua maestà, vive solo per essere la più bella del reame e produrre più uova possibili, garantendosi così una discendenza. Altro non fa. La regina si sviluppa da una larva selezionata dalle api operaie, le sue ancelle, e diventa così bella perchè viene nutrita per un lungo periodo di tempo con pappa reale, una secrezione delle ghiandole presenti sul capo delle giovani operaie che le permette di diventare sessualmente matura. All’interno della sua “famiglia” è quindi l’unico individuo fertile.

Come si conviene ad una dama del suo livello, è particolarmente brava nel canto. Quando infatti la sua larva è arrivata a maturazione e sta per emergere, spesso comincia ad emettere uno stridìo, udibile anche all’esterno dell’arnia da un orecchio esperto, che ha lo scopo di avvisare le altre regine vergini pronte ad emergere dalla propria cella reale. Se non sono bloccate dalle api operaie, le neonate vergini, una volta emerse, possono rapidamente raggiungere e uccidere le vergini rivali mentre sono ancora all’interno della loro cella. Insomma, è proprio vero che la regina è una prima donna, anzi unica! Vive la sua vita in attesa del grande momento di gloria: il volo nuziale. Se la



Ape italiana (apis ligustica) - Operaia.

$\frac{8}{1}$



Ape italiana (apis ligustica) - Regina.



---

giornata è calda e soleggiata riesce ad accoppiarsi con 12-15 fuchi. Ha però poco tempo per accoppiarsi e se non è in grado di volare a causa del maltempo e quindi non si accoppia, diventa una regina fucaiola, cioè depone uova da cui possono nascere solo fuchi (maschi). Se questo succede è un guaio per tutta la famiglia, perchè le api operaie non hanno più uova e quindi larve neonate da cui allevare una nuova regina, e non vi sarà più il ricambio delle operaie stesse. Una regina con una valida base genetica, cresciuta con una nutrizione adeguata e ben fecondata può deporre intorno alle 2.000 uova al giorno durante lo sviluppo primaverile della famiglia, e vivere per due o più anni; in un paio d'ore depone tante uova quanto il peso del proprio corpo!

Veniamo ora ai suoi mariti. Anch'essi padri un po' fannulloni, anch'essi vivono con un unico compito da svolgere: fecondare. Non sono dotati di "attrezzi di lavoro", infatti il loro apparato boccale è inadatto a raccogliere nettare e non hanno pungiglione.

Quindi, per sopravvivere, devono essere praticamente imboccati dalle operaie. Sono "re" a tutti gli effetti. I fuchi nascono da uova non fecondate deposte da regine di almeno un anno, in alveoli più grandi di quelli delle operaie, situati ai bordi del favo, oppure da operaie che, sostituendosi alle regine, depongono uova negli alveoli di operaie, quando la regina manca o è vecchia o non

feconda. Pur essendo la fecondazione l'unico scopo della loro vita, meno della metà dei fuchi sono adatti ad accoppiarsi e a fecondare. Quasi una salvezza per metà di loro! Durante il volo nuziale infatti, dopo l'accoppiamento, il fuco, assolve la sua funzione di fecondare la regina, muore per la mutilazione dei genitali causatagli dall'amplesso.

Ma quindi, chi porta avanti la baracca? Le povere operaie, instancabili lavoratrici. Ogni alveare contiene da 30.000 a 80.000 individui che, nella quasi totalità, sono api operaie.

Nell'arco della loro vita, le operaie assolvono diversi compiti a seconda dell'età. Fino ai 21 giorni non escono dall'alveare e realizzano differenti funzioni diventando così pulitrici, nutrici, produttrici della cera, immagazzinatrici, guardiane e ventilatrici. Passati i 21 giorni diventano raccoglitrici di nettare, polline, propoli e acqua e assumono il nome di "bottinatrici". Hanno naturalmente una vista molto sviluppata che serve loro per la raccolta, la localizzazione e tutto il resto. Nelle zampe posteriori hanno un cestello, la corbicula, che permette loro di trasportare il polline e la propoli. Essa è munita di una spazzola dove vengono raccolti i grani di polline: quando la spazzola è piena, il polline viene messo nel cestello per essere trasportato all'alveare. Donne a tutto tondo anche se, a dire il vero, non hanno neanche un sesso. Eppure, per quello che fanno, sono loro le vere regine della casa!

# La prima volta che si guardò un'ape negli occhi!

Il microscopio. Lo costruì Galileo Galilei agli inizi del 1600. Proprio negli stessi anni, esattamente nel 1603, a Roma venne fondata l'Accademia dei Lincei per opera del principe Federico Cesi, di Anastasio de Filiis di Terni, di Francesco Stelluti e dell'olandese Giovanni Eck: era un cenacolo di menti erudite e raffinate a cui prese parte lo stesso Galilei, pattuendo con tale istituzione neonata un accordo di "esclusiva editoriale". Si trattava di un periodo di grande fermento, poiché le scoperte dello scienziato Pisano avevano dato il via all'investigazione del mondo dell'infinitamente piccolo. Cose da lasciare a bocca aperta. Chi avrebbe mai detto che, a guardarle ingradite - per usare le parole di Galileo - "la pulce è orribilissima" mentre "la zanzara e la tignola son bellissime!"

Fra gli insetti, le api iniziarono a suscitare grande interesse scientifico, essendo da sempre non solo protagoniste di miti, storie e leggende, ma anche utilissime, per via dei loro prodotti, nell'economia familiare e sociale.

Nel 1625 venne pubblicato a Roma un opuscolo intitolato *Apiarium*, lavoro del principe Federico Cesi che, in qualità di fondatore, fu anche il primo presidente dell'Accademia dei Lincei, e di Francesco Stelluti, naturalista e latinista. Tale documento è tutto dedicato alla descrizione delle api e al rapporto fra le api e l'uomo, con l'aggiunta di dettagliate illustrazioni; i disegni contenuti all'interno erano un omaggio per il pontefice Urbano VIII Barberini, il cui stemma di famiglia, scolpito dal Bernini, reca appunto tre api d'oro in campo azzurro, simbolo di industriosità, laboriosità e dolcezza, prerogative che si attribuivano i Barberini stessi. Di tale libretto si dice che al mondo, oggi, ne esistono ancora solo due esemplari!

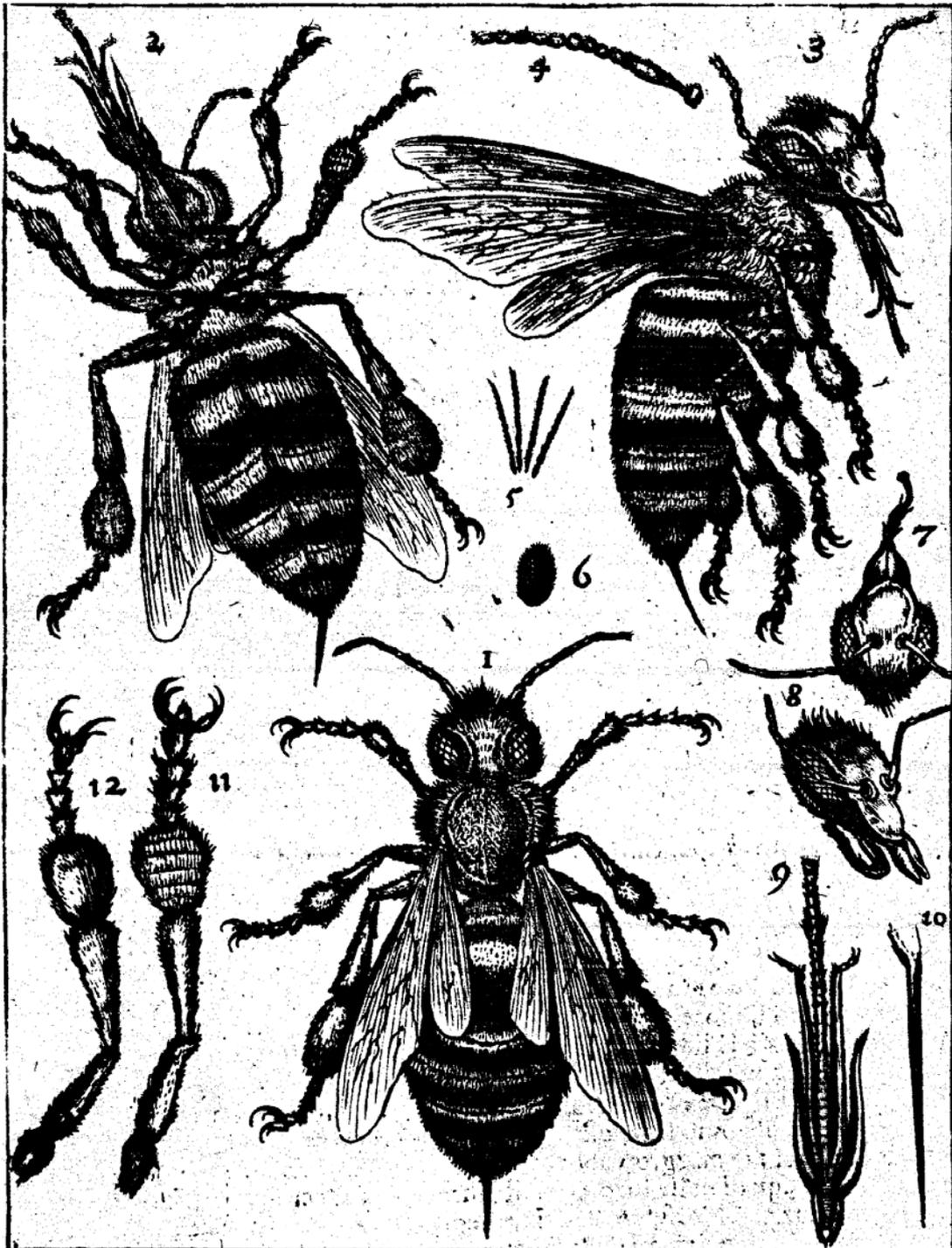
Nel 1630 lo Stelluti pubblicò a Roma un libro dal titolo "*Persio tradotto*". In quest'opera l'autore accompagnò la traduzione delle *Satire* di Persio con molte note e



illustrazioni incise in rame della lincea, del gorgoglio e di altri animali e unì pure la descrizione dell'ape. Questo risulta essere il primo studio veramente scientifico dell'anatomia di un insetto. Si pensa che tale incisione dell'ape che accompagna la descrizione, nota come *Melissographia Lincea*, sia la stessa, leggermente variata, di quella pubblicata nell'*Apiarium* del Cesi del 1625.

L'opera dello Stelluti è estremamente importante per la storia della microscopia e dell'entomologia, poiché contiene le prime osservazioni microscopiche accompagnate da figure di insetti ingranditi. Le api sono raffigurate in diverse posizioni con le varie parti sezionate e ingrandite più volte.

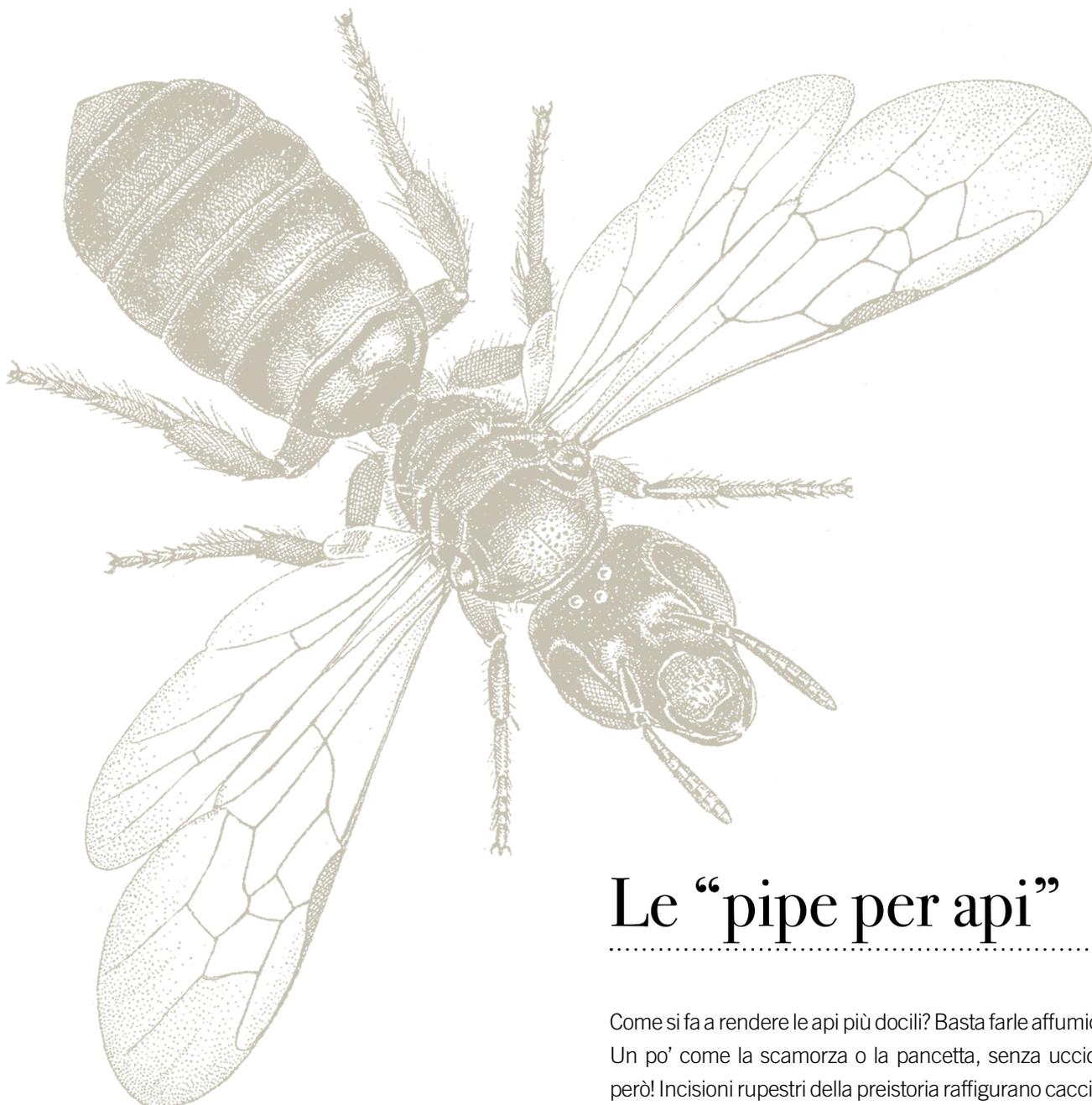
A.B.



1. Ape in atto di camminare.  
 2. Ape supino  
 3. Ape che mostra il fianco  
 4. Corno.  
 5. Penne dell'Ape  
 6. Ochio tutto peloro.

7. Testa cō tutte le sue parti.  
 8. Testa con la lingua ripiegata verso la gola  
 9. Lingua con le sue 4 linguette, o guaine che l'abbracciano

10. Aculeo, ouero Spina  
 11. Gamba che mostra la parte interiore.  
 12. Gamba dalla banda esteriore.



## Le “pipe per api”

Come si fa a rendere le api più docili? Basta farle affumicare! Un po' come la scamorza o la pancetta, senza ucciderle però! Incisioni rupestri della preistoria raffigurano cacciatori di miele armati di torcia. In effetti, la prima attestazione dei rapporti tra l'ape e l'uomo risale addirittura al neolitico, circa 9000 anni fa: si tratta di una grotta in Spagna, Cueva de la Araña, sulle cui pareti sono raffigurati un nido di api e un cacciatore di miele.

Virgilio, nelle sue Georgiche, raccomanda all'apicoltore di presentarsi davanti all'arnia con un panno fumante. Nel XVIII secolo, in Svizzera e in Germania, si utilizzavano le “pipe per affumicare” e anche in Italia, alla fine dell'800, cominciarono ad andare di moda le cosiddette “pipe per api”. Utili, ma anche chic!

A.B.





# Api e miele

## tra magia e superstizione

---

Latte e miele è risaputo, è il nettare degli dei. E, proprio perchè così vicino al mondo ultraterreno, il miele è sempre stato considerato ricco di poteri magici. Si racconta che aiutasse a conservare la giovinezza e a preservare i cadaveri dalla decomposizione. Anticamente si pensava che derivasse da un pulviscolo con proprietà magiche che vagava nell'aria e che venisse poi raccolto direttamente dai fiori su cui cadeva. Virgilio lo chiamava "dono della rugiada". Era usato nei riti di propiziazione e magia, soprattutto in quelli legati alla prosperità, alla fertilità e all'amore e, insieme al latte, nei riti di purificazione. Aristotele addirittura scrive che il miele cade direttamente dal cielo nel momento in cui nascono certe costellazioni o quando appare l'arcobaleno; Plinio afferma che è semplicemente la saliva degli dei. Se considerato questo punto di vista, l'idea di mangiarne in quantità non sembra poi così allettante a dire il vero!

Offerto agli dei a titolo di ringraziamento, era utilizzato per consacrare preti e sacerdotesse, per benedire templi e per scacciare spiriti maligni. Proprio per i suoi poteri celesti, il miele non mancava mai nei momenti cruciali della vita di una persona: nascita, matrimonio e morte. Per dare il benvenuto alla vita ad un piccolo neonato, gli veniva infatti offerto del miele: questo gli avrebbe garantito buona salute e avrebbe tenuto lontani i demoni. Nelle cerimonie nuziali era invece offerto in dono come cibo agli sposi e, per tradizione, lo si spalmava sulla soglia di casa della nuova coppia. Da questa usanza ancora oggi persiste il modo di dire "luna di miele", dove "luna" significava il primo mese di matrimonio.

Virgilio ci racconta che le api, poiché "non fiaccano i loro corpi nei piaceri di Venere", non si abbandonano all'atto sessuale e generano senza doglie, sono, per definizione, il simbolo della castità. Si diceva infatti che le api, quando dovevano individuare chi pungere in un gruppo di persone, sceglievano chi aveva di recente goduto dei piaceri della carne, lasciando tranquille le ragazze vergini. Per una

ragazza essere punta da un'ape non essendo sposata, era infatti una cattiva pubblicità! Nel folclore tedesco si racconta che le giovani spose fossero costrette a mettersi di fronte ad un alveare per provare la loro illibatezza.

Nell'antica Atene, le donne che partecipavano alle feste Tesmoforie assumevano il nome di mélissai: in tali occasioni si astenevano per tre giorni da ogni contatto sessuale, digiunavano per un giorno e giacevano a terra su giacigli di agnocasto, pianta dal potere anafrodisiaco.

Non solo castità prima del matrimonio, ma anche simbolo di fedeltà tra i due amanti, l'ape è custode di legami puri e forti. Chi, tra i due sposi, avesse infranto tale legame sarebbe stato malamente punito dalle api stesse. "La Vigna" conserva, tra i suoi scritti, la divertente Canzone dell'ape scritta dal famoso compositore Gaetano Donizzetti, protagonisti della quale sono proprio un'ape e l'amore.

Altre credenze popolari tramandano che il miele migliore e più abbondante provenga da api rubate o trovate: per questo in passato, durante la sciamatura, si prelevavano dagli apiari altrui intere colonie. Insomma, un furto legalizzato! O meglio, per così dire, uno scambio.

C'è un'ape nella stanza? Ottimo! La sua presenza in un luogo fa presagire buone notizie. Se le api sono numerose e pungono di frequente allora è segno di prosperità, al contrario, se rare e di pungiglione pigro, annunciano periodi di carestia. Da sempre sono associate all'abbondanza, al bene e alla fortuna: in Sicilia si crede che le api abbandonino le case prima di una disgrazia, mentre in Sardegna si dice che chi le ruba è condannato a non avere lumi accesi sul letto di morte.

Nella Germania medievale si pensava che le api fossero state create dal Signore per fornire la cera con cui produrre le candele delle chiese!

Chissa se c'è ancora chi, come facevano i nostri avi, offre in dono alla Madonna della parrocchia più vicina metà della cera prodotta dall'alveare per garantirsi un buon raccolto!

A.B.

# La canzone dell'ape

di Gaetano Donizetti

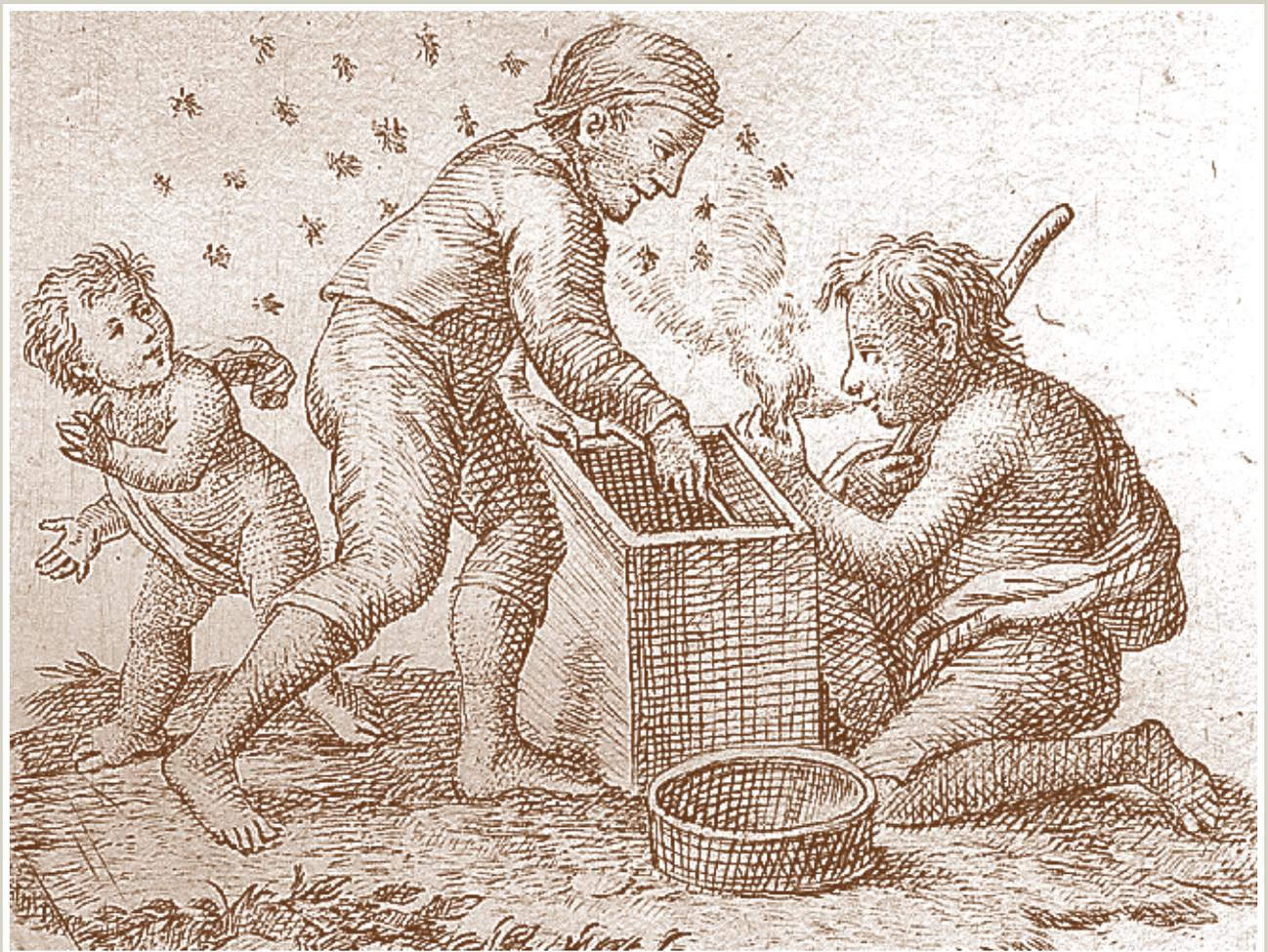
COME L'APE VOLA, RONZA, VOLTEGGIA, SI POSA SUI FIORI.  
UNA CURIOSA PAGINA DESCRITTIVA DI DONIZETTI. SE  
QUALCHE LETTRICE LA TROVERÀ, QUA E LÀ, UN PO' ASTRUSA  
PER LA SUA UGOLA, PAZIENTI PER QUESTA VOLTA.

*Allegro grazioso*

Contra

Pianoforte

tr



# Anno 1792: le api chiamate in giudizio!

Raccontano le cronache del tempo che il 6 agosto del 1792, a Napoli, una dama abbia chiamato in giudizio le api perchè - com'ella disse - "i fiori succhiati dalle api marciscono e non danno delle frutta" e che così i poveri frutteti rimangono "offesi".

Non fu una semplice battuta, né una classica lamentela da farsi in piazza come il caldo che toglie le forze o la cattiva condizione delle strade. La gentile dama scatenò un vero e proprio putiferio, tanto che si finì in tribunale. Cosa da non credere! Avvocati e procuratori si interessarono alle api, le quali furono difese dall'avvocato Salvatore Zizzi e dal principe di Caposele, Carlo di Lignì. Non potendo chiamare al banco dei testimoni uno sciame di api, per andare a fondo della questione si considerarono le testimonianze di Virgilio, di Coricio di Taranto, di Aristotele, di Varrone, di Plinio e di S. Basilio. La cosa fu studiata in tutti i suoi possibili aspetti e infine - come scrivono le cronache- "esaminata la probità delle pecchie [le api], e che punto non sono per nuocere i frutteti, fu decretato a quindici settembre del medesimo anno, e forse vi fu Rota giunta, che pascer potessero, ove volessero, ed avessero in piacere." Le api, infatti, per via della conformazione e del movimento delle mandibole, non sono in grado di ledere la buccia della frutta, ma solo di succhiare i liquidi che escono da essa dopo che è stata rotta o per l'azione di altre cause naturali, come vento o grandine, oppure per opera di altri animali come il pollame, gli uccelli o altri insetti, per esempio le vespe, i calabroni o la tignola dell'uva.

Forse la gentile dama napoletana non sapeva distinguere una vespa da un'ape!

A.B.





# Il miele

---

di Alessia Scarparolo

*Di tutti gli animali che utilizza e attira a sé, l'ape è senza dubbio tra i pochi che l'uomo non ha potuto realmente domare. L'ape domestica conserva infatti il suo ritmo di vita e il suo comportamento abituale e l'apicoltore si limita a offrirle la comodità dell'alveare da lui costruito e a raccogliere i suoi prodotti.* È quanto sostiene Gerard Collomb nell'introduzione al libro *L'abeille, l'homme, le miel et la cire*, pubblicato a Parigi nel 1981. Il miele è da considerarsi il prodotto delle api per eccellenza, ma non si deve sottovalutare l'apporto dell'apicoltore, senza il quale non potremmo servirci di questo prezioso alimento. Il miele è frutto di una sorta di collaborazione tra api e uomo. Dove

finisce il lavoro delle api, inizia quello dell'uomo.

Nettare dei fiori e melata delle piante: sono le materie prime per la produzione del miele. Il nettare è un liquido zuccherino prodotto da apposite ghiandole, dette nettarii, presenti sul fondo della corolla dei fiori. La melata è una secrezione, ricca di zuccheri, di alcuni insetti che si nutrono di linfa delle piante perforando il tessuto delle foglie.

Le api bottinatrici hanno il compito di raccogliere sia il nettare che la melata tramite un apparato boccale a forma di proboscide. Si pensi che per produrre un chilo di miele le api devono bottinare oltre un milione di fiori! La sostanza zuccherina viene portata nell'alveare e consegnata alle api

---



magazziniere. Attraverso rapidi passaggi da un'ape all'altra, le gocce di nettare vengono arricchite con secrezioni ghiandolari ricche di enzimi e infine immagazzinate nelle cellette esagonali dei favi. Intervengono a questo punto le api ventilatrici che provvedono ad una ventilazione forzata della sostanza agitando fortemente le ali. In questo modo viene fatta evaporare l'umidità in eccesso. Dopo alcuni giorni le cellette vengono chiuse con uno strato di cera vergine per impedire l'assorbimento di umidità dall'esterno. Questa operazione è detta opercolatura. Da questo momento in poi il prodotto può essere chiamato miele. È giunto il momento dell'apicoltore che utilizzerà circa la metà del prodotto delle api. La restante parte servirà alle esigenze dell'alveare. Il miele infatti, con il polline, costituisce il nutrimento delle api.

Tra maggio e ottobre l'apicoltore estrae i favi e li porta nel suo laboratorio. Per prima cosa si provvede a togliere i tappi di cera con un apposito coltello (disopercolatura). I favi vengono quindi posti nello smielatore che, grazie alla forza centrifuga, fa fuoriuscire il miele. Dopo essere stato filtrato, il miele viene posto nel maturatore dove avviene la decantazione, ossia l'eliminazione dell'aria contenuta e l'affioramento delle ultime particelle estranee. Eliminata la schiuma prodotta durante la decantazione, il miele è

pronto per essere confezionato negli appositi vasetti.

In base ai fiori visitati dalle api si potranno avere diversi tipi di miele, detti monoflora o millefiori a seconda che prevalga il nettare raccolto su un unico tipo di pianta o su piante diverse. Il tipo di nettare determina anche lo stato fisico del miele che può essere liquido o solido (detto anche cristallizzato). Ciò dipende dal rapporto fra glucosio e fruttosio contenuti: una maggiore quantità di glucosio determina la cristallizzazione del miele, mentre la prevalenza di fruttosio, che non cristallizza, caratterizza i mieli liquidi. Il miele è costituito per il 70% da zuccheri (glucosio e fruttosio). La percentuale restante è formata dal 17% di acqua e da piccole quantità di acidi organici, sostanze minerali, proteine, enzimi e vitamine. La ricchezza di zuccheri semplici garantisce un immediato apporto energetico all'organismo che può assimilarli senza lunghi processi digestivi. Per questo il miele è consigliato in particolar modo agli sportivi, che hanno subito a disposizione un alimento che fortifica i muscoli e al tempo stesso permette sforzi prolungati. E' consigliato anche nell'alimentazione dei bambini perché favorisce la fissazione dei sali minerali, essenziali durante la crescita. Leggermente lassativo, emolliente, sedativo e antibatterico: il miele è davvero un alimento straordinario!

## Il polline

Temuto dalla popolazione degli allergici e amato da chi ricerca nella natura gli elementi per integrare in modo sano la propria alimentazione. È il polline. Anche in questo caso, come ricorda Raffaele Cirone nel libro *Il polline* (Milano 1984), l'ape fa da intermediaria tra la natura e l'uomo, raccogliendo questo "veicolo di vita" e offrendoci la possibilità di utilizzarlo.

Il polline è il materiale genetico maschile del fiore. Si presenta sotto forma di una polvere finissima di vari colori, dal bianco al nero, ma il più comune è il polline giallo. Questi microscopici granuli si formano nell'antera, costituita da quattro sacche allungate e posta all'estremità dello stame (l'organo maschile del fiore). Raggiunta la maturità, l'antera si apre rilasciando i granuli pollinici che andranno a fecondare l'organo femminile dello stesso fiore

o di altri fiori della stessa specie (impollinazione). Per fare questo il polline ha bisogno di un mezzo di trasporto che la natura prontamente gli mette a disposizione: il vento e le api. È detto anemofilo (che significa "amico del vento") il polline trasportato dal vento, mentre entomofilo ("amico degli insetti") è il polline che viene trasportato dagli insetti, in particolare dalle api. Quando l'ape bottinatrice si posa su un fiore, il suo corpo viene cosparso da una grande quantità di granuli di polline, che rimangono attaccati ai numerosi peli che la ricoprono. Volando di fiore in fiore l'ape diventa responsabile dell'impollinazione e, allo stesso tempo, raccoglie altro polline. Tornando verso l'alveare, l'ape convoglia tutto il polline di cui è ricoperta verso l'addome. Dopo aver impastato e umidificato il polline, servendosi del nettare raccolto, l'ape forma due pallottoline



---

di forma pressochè sferica. Giunta all'alveare, deposita il polline all'interno dei favi, nelle cellette-magazzino che circondano la covata. L'ape spinge il polline contro quello immagazzinato precedentemente e lo fa con ripetuti colpi di testa. Proprio così! Lo scopo è di eliminare qualsiasi traccia di aria che potrebbe causare l'insorgere di muffe. Il polline costituisce un alimento indispensabile per le api perché rappresenta il loro unico apporto proteico. Le api ne raccolgono quantità maggiori del loro reale fabbisogno, per cui il raccolto dell'uomo non incide sulle necessità dell'alveare.

Per raccogliere il polline l'apicoltore pone una griglia in plastica sul davanti dell'alveare. Le api che attraversano i fori della griglia sono costrette a lasciare cadere le pallottoline di polline che vengono così raccolte in un apposito cassetto raccoglitore. L'apicoltore provvede infine all'essiccazione del polline, operazione che ha lo

scopo di eliminarne l'umidità per evitare lo sviluppo di muffe e batteri.

Il polline è considerato un importante integratore alimentare: stimola l'appetito, aumenta il metabolismo e svolge un'azione determinante nel riequilibrio degli individui soggetti a disturbi o carenze alimentari. È ottimo anche per migliorare il rendimento fisico e intellettuale nelle normali attività quotidiane, per affrontare i cambiamenti di stagione e per resistere alle malattie. Restituisce la calma e può essere utilizzato in caso di stress. Il consumo di questa sostanza provoca una sensazione di benessere e aumenta il dinamismo e l'intraprendenza. Il polline viene assunto anche per combattere i disturbi intestinali, tanto da essere stato definito "il poliziotto dell'intestino" (in A. Caillas, *Il polline: raccolta, proprietà e usi*, Roma-Bucarest 1970).

A.S.



## La pappa reale

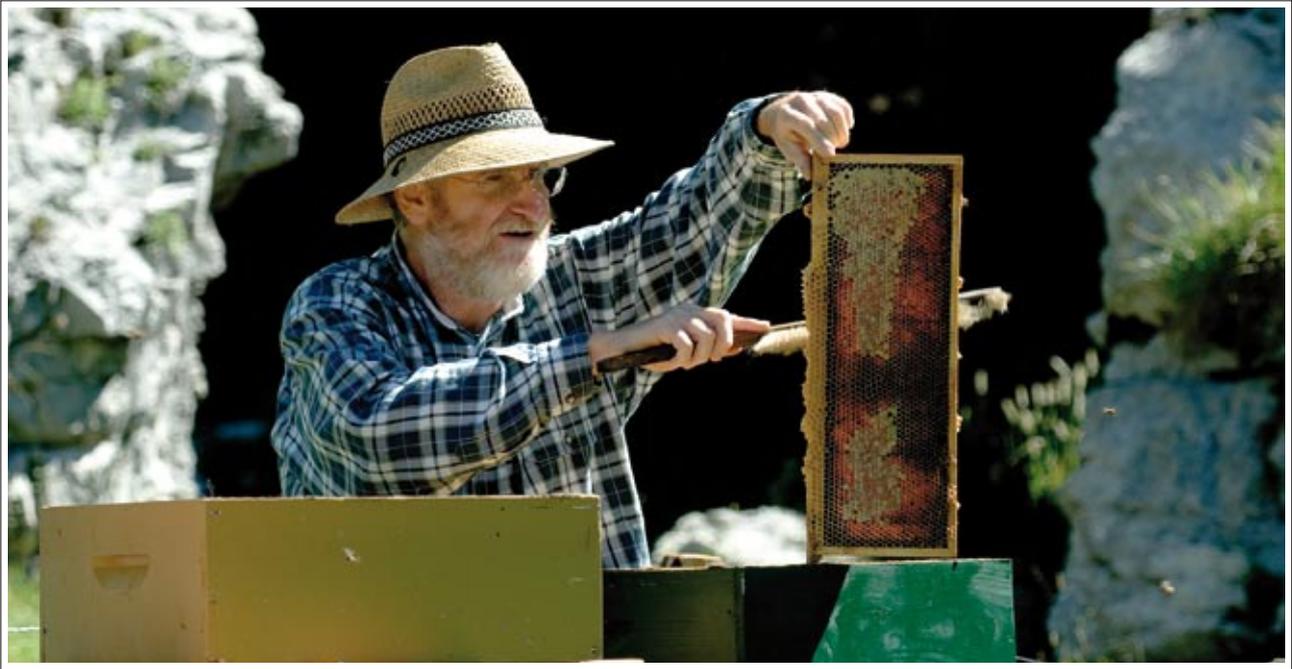
La pappa reale è uno dei prodotti più preziosi dell'alveare. Viene prodotta dalle ghiandole ipofaringee e mandibolari delle api nutrici. Di consistenza gelatinosa e di colore bianco paglierino, costituisce il nutrimento dell'ape regina per tutta la sua vita e delle giovani larve nei primi tre giorni di esistenza. Normalmente un alveare non produce grandi quantità di pappa reale. La sua produzione aumenta invece in situazioni eccezionali. Queste condizioni si verificano quando l'ape regina invecchia o muore. La regina infatti, per tutta la sua vita, secerne una sostanza chiamata feromone che inibisce lo sviluppo sessuale delle api operaie, le quali si dedicheranno completamente al lavoro nell'alveare. È come se la sostanza trasmettesse alle operaie il messaggio di non allevare altre regine (cfr. R Cirone, *La pappa reale*, Milano 1984, p. 16). Invecchiando, la regina produce minori quantità di feromone.

Le operaie percepiscono la situazione e si attivano immediatamente per la sostituzione della regina. Iniziano così a costruire una nuova cella reale dove si trova un uovo fecondato da cui nascerà una larva che verrà nutrita esclusivamente con pappa reale. In soli 16 giorni la giovane regina è pronta per sostituire la vecchia.

Gli apicoltori potranno raccogliere la pappa reale solo in questa situazione particolare e poiché la regina vive tra i quattro e i cinque anni, tali condizioni si verificano troppo raramente per le esigenze dell'uomo. L'apicoltore adotta allora alcuni accorgimenti che gli permetteranno di forzare il ritmo degli alveari. In sostanza viene simulata una condizione di orfanità che spinge le operaie a costruire nuove celle reali e a depositarvi la pappa reale. Questo lavoro è facilitato dall'intervento dell'apicoltore che introduce nell'alveare dei cupolini di cera simili a celle reali, ciascuno contenente una giovane larva. Dopo circa 2 giorni si potrà prelevare la pappa reale con una pompetta aspirante.

Come gli altri prodotti dell'alveare, anche la pappa reale è ricca di proprietà benefiche. Migliora il metabolismo e il rendimento fisico e psichico. È quindi particolarmente indicata nei casi di debilitazione e malnutrizione. Influisce anche sull'umore, migliorandolo e potenziando le varie funzioni psichiche. Ha effetti benefici sulle ghiandole surrenali, sugli apparati digerente, cardio-vascolare e genito-urinario.

A.S.



## La propoli

Non è un alimento né un integratore, nemmeno una fonte di vitamine, ma è invece un utile medicamento. Si tratta della propoli, una sostanza resinosa che le api bottinatrici raccolgono sulle gemme e sulla corteccia delle piante all'inizio della primavera e alla fine dell'estate. La resina viene asportata con le mandibole, masticata ripetutamente per renderla più malleabile e quindi trasportata nell'alveare. Qui le api più anziane si servono della sostanza come un vero e proprio materiale da costruzione. La propoli è infatti utilizzata per edificare barriere di difesa, cementare, chiudere fessure, riparare, verniciare e sterilizzare le pareti interne dell'alveare e per imbalsamare gli intrusi, impedendo così ogni processo di decomposizione all'interno dell'alveare.

Per la raccolta della propoli, l'apicoltore sfrutta la tendenza delle api a chiudere qualsiasi fessura con la resina. L'uomo sostituisce il coprifavo dell'alveare con una griglia di plastica a maglie e le api si attivano subito per chiudere i fori con la propoli per evitare dannosi sbalzi di temperatura. Dopo circa una settimana, l'apicoltore toglie la griglia e stacca tutta la propoli accumulata dalle api. Si ottengono in questo modo delle scaglie di prodotto puro di grande

valore commerciale.

La propoli è una sostanza molto complessa. Gli elementi principali in essa contenuti sono resine e balsami, cera, oli essenziali e sostanze volatili, polline e materiali organici, più altre numerosissime sostanze varie che ne determinano le proprietà terapeutiche. Gli studiosi dimostrano particolare interesse per i flavonoidi, dal potere antimicrobico, antinfiammatorio, antibatterico, fungistatico, di protezione dei capillari e di potenziamento dell'attività della vitamina C. Nel complesso, le proprietà della propoli si possono riassumere in: antibiotiche, anestetiche e cicatrizzanti.

È dimostrata la sua utilità in quasi tutte le affezioni bronco-polmonari, nell'igiene orale (da usare anche come collutorio), in dermatologia (per contusioni, ascessi, foruncoli, eczemi, micosi, herpes, psoriasi) e nelle infezioni e infiammazioni dell'apparato genito-urinario. La propoli è da considerarsi un vero e proprio antibiotico naturale!

In commercio la si può trovare in scaglie oppure sotto forma di pasticche, gel, pomate, unguenti e in soluzione alcolica, oltre contenuta in una grande quantità di prodotti cosmetici.

A.S.



## La cera d'api

La cera viene prodotta dalle api operaie attraverso otto piccole ghiandole ciripare situate sotto l'addome. Quando è necessario produrre la cera, le api si nutrono di grandi quantità di miele e di un po' di polline e poi, appendendosi in grappoli, trattengono tutto il calore prodotto dal metabolismo del miele nei loro muscoli. L'innalzamento di temperatura e il miele ingerito favoriscono la secrezione della cera che cola in otto sacche poste sotto le ghiandole, dove si solidifica. Ne risultano otto piccoli pani di cera bianca. Estratti dalle sacche con l'aiuto delle zampe, i pani vengono spostati in bocca per essere lavorati e quindi utilizzati. La produzione della cera è un'operazione assai dispendiosa. Si calcola infatti che per ogni grammo di cera prodotto ne vengano consumati 7-10 di miele.

La cera è una miscela molto stabile di lipidi risultante dall'esterificazione di alcool con acidi grassi (Cfr. E. Bailo, *I prodotti dell'alveare. L'uomo, l'ape, la salute,*

Milano 1981, p. 155).

Le api la utilizzano per la costruzione dei favi formati dalle caratteristiche celle esagonali. Diversamente da quanto accade quindi per altri tipi di imenotteri che costruiscono i loro nidi con materiali che si trovano in natura, le api provvedono loro stesse a produrre il materiale da costruzione. L'apicoltore ricava la cera dalla fusione dei favi e degli opercoli. Per ogni quintale di miele vengono prodotti 1-1,5 Kg di cera. La cera è quindi un prodotto di grande valore.

La maggior parte della cera prodotta dagli apicoltori italiani viene riutilizzata negli stessi alveari per la produzione di fogli cerei. Quella d'importazione viene adoperata nell'industria cosmetica e farmaceutica, nel campo dei lucidi per mobili, pavimenti e pellami, anche se in questi settori il suo utilizzo va gradatamente diminuendo a favore di prodotti di sintesi.

A.S.



# Il miele in cucina

di Sara Balbitu

## Alcuni consigli pratici:

In qualsiasi ricetta il miele può sostituire lo zucchero basta ridurre leggermente le dosi. E' consigliabile però lasciare una parte dello zucchero per evitare che la preparazione sia troppo aromatica. Dato poi che il miele è più liquido, si dovrà diminuire la quantità di liquidi rispetto alla ricetta originale. I dolci fatti col miele si mantengono morbidi e freschi più a lungo di quelli con lo zucchero e hanno un retrogusto aromatico a seconda del tipo di miele adoperato. Bisogna però ricordarsi di abbassare la temperatura del forno, perché il fruttosio caramella più facilmente del saccarosio. Lasciare intiepidire pane e torte prima di toglierli dagli stampi.

Per preparare il pane, usare preferibilmente il miele d'acacia o millefiori, perché liquido e chiaro.

Per la preparazione dei gelati, ricordare che il miele gela a temperatura più bassa dello zucchero: ci vuole quindi più tempo perché si solidifichi.

Per adoperare il miele nella preparazione di salse fredde, prima di aggiungerlo agli altri ingredienti, è bene scioglierlo con un po' di liquido.

Per far scivolare facilmente il miele dal cucchiaino è sufficiente ungere leggermente d'olio il cucchiaino.

Il miele si conserva a temperatura ambiente, preferibilmente al buio, poiché la luce ne altera le proprietà. Se è denso o granuloso si può scioglierlo semplicemente immergendo il barattolo in acqua calda.

Per caramellare il miele è consigliabile l'uso di recipienti in coccio, poiché nelle pentole di metallo è facile che il miele si "attacchi".

Per avere la giusta dose di miele il sistema meno complicato è quello di pesare il barattolo in cui è contenuto e togliere la quantità che si presume sia quella necessaria, ripesando poi il barattolo per la verifica. Ad ogni modo 4 cucchiaini da minestra corrispondono a 110 grammi di miele.

Quando si preparano pane o torte, è consigliabile aggiungere alla farina un pizzico di bicarbonato di sodio per ogni 150 grammi di miele, per eliminarne l'acidità.

## Per una corretta degustazione:

I parametri che caratterizzano i vari tipi di miele variano in funzione dell'origine botanica, della zona di produzione e dell'età. Per apprezzarne al massimo le caratteristiche organolettiche, gustarne le differenti sensazioni e riconoscerne tutte le sfumature apportate dai differenti fiori, bisognerebbe seguire una corretta tecnica di degustazione.

Questi i parametri che distinguono le varietà di miele:

**Colore:** da incolore a scuro quasi nero;

**Aroma:** da appena percettibile a molto intenso e persistente;

**Sapore:** vale quanto detto per l'aroma;

**Cristallizzazione:** il miele può essere liquido per sua caratteristica (per esempio il miele di acacia) o perché appena estratto. La cristallizzazione si differenzia per la consistenza della massa globale, per la grandezza e il tipo di cristalli che compongono il miele ed anche per la velocità con cui questa avviene;

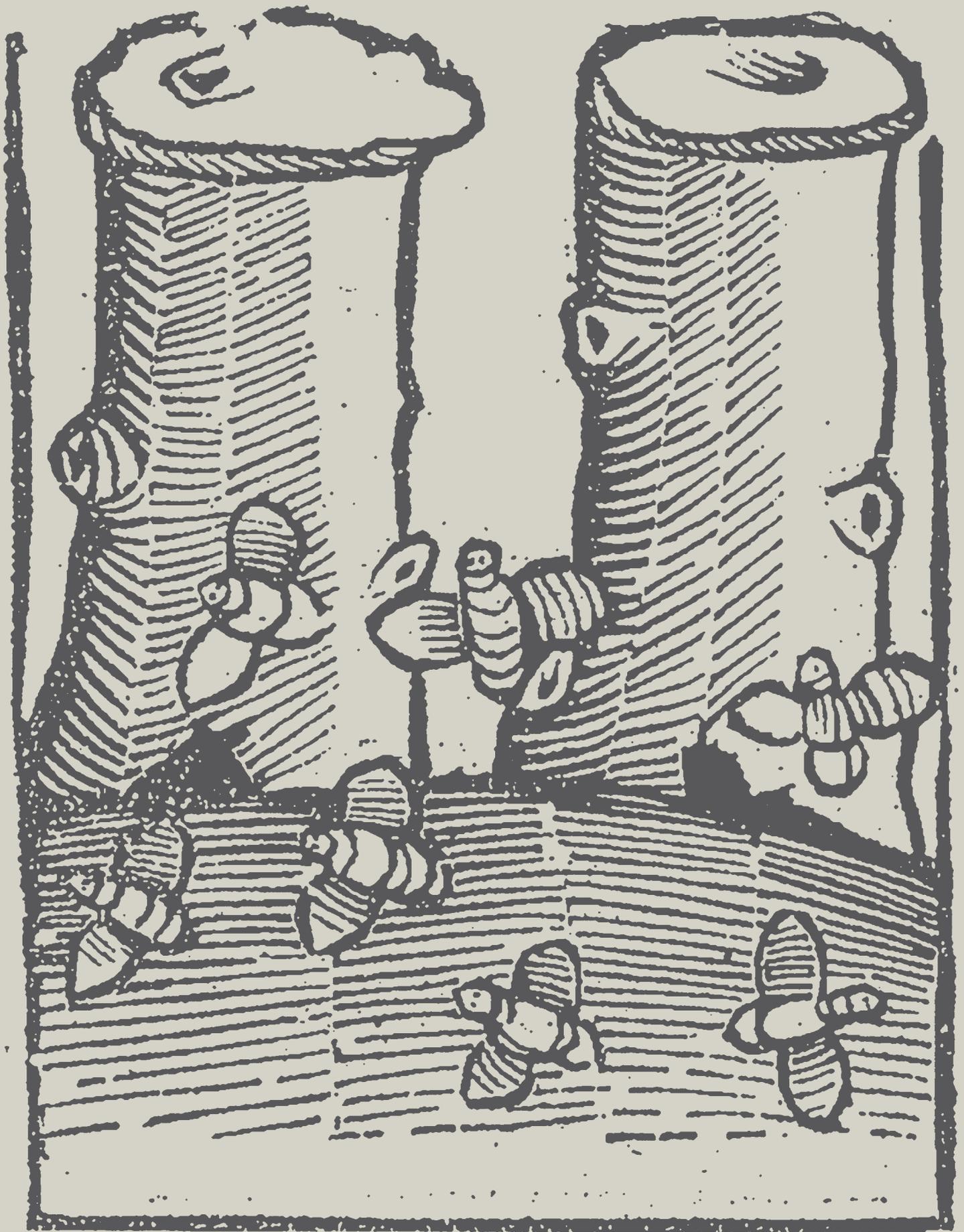
**Proprietà:** sono analoghe a quelle della pianta d'origine;

**Pianta d'origine:** è la pianta dal cui fiore le api hanno raccolto il nettare;

**Periodo di raccolta:** è legato al periodo di fioritura della pianta d'origine; la raccolta si effettua in periodi diversi a seconda della zona geografica e dell'andamento climatico.

Prima di assaggiare il miele osservarne il colore e la consistenza: questi elementi ci danno già qualche indicazione sul tipo di miele che stiamo per gustare.

A questo punto provare a coglierne l'aroma, quindi finalmente assaggiare.





*Le Nostre  
Ricette:  
dall'antipasto  
al dolce*



## Antipasti e stuzzichini

*Può sembrare inverosimile che il miele possa arricchire, col suo gusto dolcissimo, antipasti e stuzzichini. Eppure...*

### La Ricetta

#### *Involtini di vite*

##### **Ingredienti**

200 g. di salsiccia, 2 cucchiataie di miele, 12 foglie di vite ben lavate, 1 uovo, limone, olio di oliva, 50 g. di pangrattato, pinoli: q.b., uvetta: q.b., sale e pepe.

##### **Preparazione**

In una terrina mescolare la salsiccia con l'uovo intero, il pangrattato, l'uvetta fatta rinvenire in poca acqua calda, i pinoli, il miele diluito, sale e pepe in abbondanza. Aromatizzare con la scorza di limone grattugiata e, se

necessario, per ammorbidire l'impasto, col succo di limone. Preparare le foglie di vite leggermente unte con olio d'oliva, mettere nel centro un po' dell'impasto, chiudere le foglie formando tanti involtini con l'apposito spago da cucina, ungerli con olio d'oliva e disporli sulla placca da forno, precedentemente unta con olio di oliva. Infornare nel forno ben caldo poi regolare la fiamma e lasciar cuocere per una mezz'oretta. Prima di servire gli involtini, che possono essere mangiati sia caldi che freddi, ricordarsi di togliere lo spago con cui erano stati legati.

## Primi piatti

*La regola è: mai eccedere. La cosa migliore, almeno le prime volte, è di assaggiare durante la preparazione per capire quale sia la giusta dose nonché per evitare sgradevoli sorprese ai commensali.*

### La Ricetta

#### *Pasticcio di porri con vinaigrette al miele*

##### **Ingredienti per 4 persone**

900 g di porri, 60 g di burro, 3 cucchiari di erba cipollina (un po' tagliuzzata e un po' intera per guarnire), 3 cucchiari di vino bianco, 1 cucchiaino di pepe rosa in grani, 6 cucchiari di panna, 1 cucchiaino di senape di Digione, 2 uova, salsa al peperoncino a piacere.



**VINAIGRETTE**

1 cucchiaino di senape di Digione  
 1 cucchiaino di miele trasparente  
 1 cucchiaino di pepe rosa in grani  
 2 cucchiaini di aceto di vino bianco  
 6 cucchiaini di olio di oliva  
 pepe nero appena macinato

**Preparazione**

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°. Tagliare 4 porri alla lunghezza di una teglia da 1 litro e immergerli in una pentola d'acqua già in ebollizione per 2-3 minuti, finché diventano verde chiaro e leggermente morbidi; a questo punto estrarli, porli in acqua fredda per fermare la cottura e asciugarli tamponando con carta da cucina.

Tagliare a rondelle i porri rimasti e farli rosolare in una padella con poco burro per 4-5 minuti, giusto il tempo perché diventino teneri. Lasciare raffreddare appena,

quindi versare l'insieme in un frullatore con l'erba cipollina sminuzzata, il vino bianco, i grani di pepe, la panna, la senape, le uova e la salsa al peperoncino a piacere. Frullare per 30-40 secondi fino a ridurre i porri a pezzetti grossolani. Versare un cucchiaino del composto sul fondo della teglia già imburata, disporre sopra i quattro porri interi e coprire con il composto rimanente. Richiudere la teglia con carta d'alluminio e immergerla a bagnomaria in una seconda teglia più profonda e riempita di acqua bollente fino a metà altezza. Infornare e lasciar cuocere per 45-50 minuti, finché solidifica. Per la vinaigrette mettere tutti gli ingredienti in un barattolo di vetro con coperchio a vite e scuotere in modo energico per amalgamarli bene tra loro. Estrarre la teglia dal forno, lasciare raffreddare e sfornare aiutandosi con una lama da far passare lungo il perimetro, quindi affettare con un coltello affilato.

Servire tiepido o freddo, guarnito con erba cipollina e accompagnato con la vinaigrette.

## Secondi piatti (carne)

*L'uso del miele per la carne è vantaggioso. Infatti l'ammorbidisce, la intenerisce, la conserva. Attenzione però alle dosi: meglio sempre scarseggiare che abbondare. Una curiosità: gli antichi romani, non avendo a disposizione né frigo né congelatore, ricorrevano al miele per conservare le carni.*

### La Ricetta

#### *Costata di manzo con glassa di miele*

**Ingredienti per 4 persone**

1 costata di manzo da 800 g circa, 1 cucchiaino di miele d'acacia oppure millefiori, 1 spicchio d'aglio, ½ mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 mazzetto di timo, olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di paprica, sale e pepe in grani.

**Preparazione**

Tritate lo spicchio d'aglio con metà delle foglioline di timo. Unite al trito un pizzico di sale e qualche grano di pepe pestato e distribuitelo, strofinandolo, sulla costata. Irrorate la costata con un filo d'olio, cuocetela un paio di minuti per lato su una piastra caldissima, quindi trasferitela in una teglia e terminate di cuocerla in forno a 180° per 5 minuti.

Mentre la carne è in forno, mettete in un pentolino il miele con il vino, la paprica e il timo rimasto e fate sobbollire per 5 minuti.

Quando la costata è pronta versatevi la glassa calda e servite.

## Secondi piatti (pesce)

*Anche per il pesce il miele si dimostra un ottimo alleato, anche se è sempre necessaria una certa attenzione. Il miele infatti è un po' come il pepe: un po' più o un po' meno, a seconda del gusto di ognuno.*

### La Ricetta

#### *Calamari ripieni*

##### **Ingredienti per 4 persone:**

4 calamari, 50 g. di pangrattato, 2 spicchi d'aglio, 50 g. di prosciutto cotto, 50 g. di capperi, prezzemolo, miele di rosmarino, 25 g. di uvetta, olio d'oliva, sale e pepe, olive nere, origano.

##### **Preparazione:**

Pulire i calamari, privarli delle alette e tagliarle a filetti. In poco olio, intanto, far abbrustolire il pangrattato e in una casseruola soffriggere 1 cucchiaino di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio che, appena imbiondito, si butta via. Aggiungere i filetti delle alette, lasciarle insaporire prima di aggiungere il pangrattato abbrustolito, 1 spicchio d'aglio tritatissimo, le olive nere snocciolate e tritate insieme ai capperi, prezzemolo, prosciutto tagliato a dadini piccolissimi, uvetta fatta rinvenire in poca acqua tiepida, 1 cucchiaino di miele, sale, pepe e una spruzzatina di origano. Mescolare per qualche minuto, togliere dal fornello e lasciar raffreddare. A questo punto riempire i calamari con l'impasto così preparato, ungerli abbondantemente d'olio e disporli in una teglia anch'essa abbondantemente unta d'olio. Mettere in forno ben caldo e far cuocere fino a quando i calamari appaiono ben dorati. Se necessario aggiungere olio durante la cottura.

## Contorni

*Carote e barbabietole, melanzane e cipolle, cetrioli e cavolfiori, porri e radicchio armonizzano perfettamente con il miele. Provare per credere e per gustare e fare apprezzare.*

### La Ricetta

#### *Barbabietole al miele cotte al forno*

##### **Ingredienti per 4 persone**

1 cucchiaino di miele cremoso, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 8 barbabietole piccole (circa 350 g) non cotte ¾ di cucchiaino di pepe nero macinato fine.

##### **Preparazione**

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 190°. Versare il miele e l'olio in una terrina di servizio abbastanza capiente da contenere gli ortaggi e mescolare bene. Sbucciare le barbabietole e disporle nella terrina, rimastando in modo che siano del tutto ricoperte del composto preparato in precedenza, quindi spolverizzare con il pepe nero. Travasare in un piatto da portata resistente alle alte temperature, irrorare con il miscuglio di olio e miele avanzato e cucinare in forno per 35-40 minuti, girando le barbabietole due volte durante la cottura.

## Dolci

*Il regno del miele è la pasticceria, dove ci si può sbizzarrire in mille modi. Attenzione però a non adoperare dosi eccessive, perché un errore di dosaggio può rendere stucchevole anche la ricetta più squisita. Con la frutta basta un piccolo spunto per inventare qualcosa di insolito e di diverso con soddisfazione dei più golosi. Invece per i gelati è necessaria un'unica precauzione: col freddo il volume del composto aumenta di circa il 30%, perciò mai riempire completamente il contenitore.*



### La Ricetta

#### *Fichi al miele con yogurt greco*

##### **Ingredienti per 4 persone**

3 cucchiaini di miele di montagna greco, 8 fichi freschi con il picciolo, un cucchiaino di cannella in polvere, 2 stecche di cannella, ciascuna spezzata in 4 parti, 120 ml di yogurt greco, 2 fogli di pasta brisée, ognuno tagliato in 4 quadrati di circa 10x7,5 cm.

##### **Preparazione**

Accendere il fuoco e portarlo ad una temperatura di 190°.

Tagliare i fichi a metà facendo attenzione che restino uniti per il picciolo. Sistemarli in una pirofila, con la buccia verso il basso e spargervi attorno i pezzi di cannella. Colare il miele sui frutti e mettere in forno per circa 25-30 minuti, irrorandoli ogni 10 minuti con il loro liquido di cottura. Foderare il fondo di una teglia piuttosto larga con i quadrati di pasta brisée in un unico strato; estrarre i fichi dal forno e introdurre la teglia: 3-4 minuti di cottura possono bastare. Questo dessert va servito in quattro piatti individuali che devono prima essere cosparsi con la cannella in polvere. Per ogni porzione disporre di due quadrati di pasta sui quali appoggiare un fico aperto. Un cucchiaino di yogurt greco di fianco alla pasta completerà la presentazione.

## Salse

*Le salse sono diverse a seconda dell'uso che se ne fa. Possono aggiungere gusto all'arrosto o al bollito, condire l'insalata, arricchire un contorno. Indichiamo qui sotto due tipi di salsa che possono servire da trampolino alla fantasia di ognuno.*

### La Ricetta

#### *Salsa da contorno*

1 sedano di Verona, brodo q.b., 1 cucchiainata di miele d'arancio, farina q.b., 1 noce di burro, 1 arancia, 1 bicchierino di brandy, sale e pepe.

##### **Preparazione:**

Col brodo la farina ed il burro preparare una besciamella non troppo densa, versarla in una terrina e aggiungere il miele diluito, il sedano di Verona raschiato, lavato, fatto bollire in acqua appena salata per un quarto d'ora e passato al passaverdure. Mescolare bene, salare, preparare ed allungare col brandy per ottenere una salsetta omogenea da servire insieme alla cacciagione.

## Bevande

*Nella preparazione di bevande, le dosi e il tipo di miele sono indicative; ognuno deve trovare la quantità e la qualità più confacenti al proprio gusto, tenendo conto che il sapore del miele si altera con la cottura.*

### La Ricetta

#### *Bevanda al miele, banana e yogurt*

2 cucchiaini di miele di trifoglio, 2 banane tagliate a pezzetti, 2 cucchiaini di yogurt compatto, 2 cucchiaini di crusca (facoltativi), ½ l di latte.



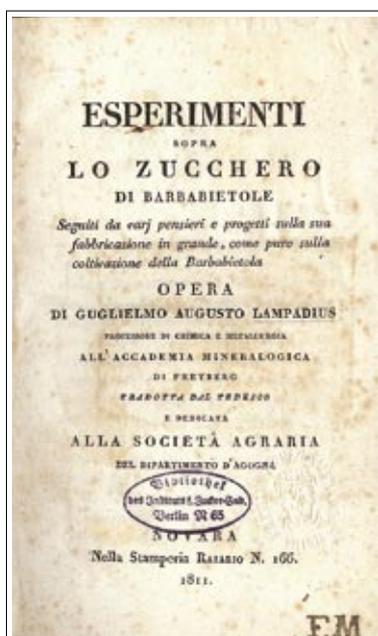
#### **Preparazione**

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare in *freezer* per 30 minuti. Se si desidera aumentare l'apporto di fibre si può servirla spolverizzata con un'abbondante presa di crusca.

**Ricette tratte dai libri** *Il miele* di Jane Charlton & Jane Newdick, Tecniche Nuove, 1995 e *L'alimento miele in cucina* di Mila Contini, L'erboristeria domani-libri, 1979.



## Ultime acquisizioni de “La Vigna”



Due *new-entry* alla Biblioteca “La Vigna”: si tratta di due libri antichi di recente acquisizione che sono andati a integrare la preziosa raccolta della Biblioteca.

Il più antico, acquistato sul mercato antiquario, si intitola *Lagrime di varj illustri poeti viventi in morte di Pippo cane vicentino*, stampato a Milano nel 1749 dal tipografo Andrea Poletti. Il libro raccoglie un centinaio di componimenti in gran parte di poeti vicentini, tutti dedicati a Pippo il *protoquamquam della sua razza, la delizia del Bacchiglione, l'occhio dritto del suo padrone, il vago, il maestoso, il prode Pippo il barbino*. Così viene definito il protagonista nel discorso funebre di un accademico senese. Non è chiaro a chi appartenesse Pippo, certamente ad un conte vicentino come indica Aureliano Acanti nel prologo.

Dello stesso genere, si ricorda che “La Vigna” possiede anche il libro intitolato *Rime e prose di alcuni cinofili vicentini e di altri illustri italiani* stampato a Venezia dalla Tipografia Alvisopoli nel 1826, che ha dato lo spunto per un recente articolo pubblicato su “Il Giornale di Vicenza” nella rubrica “Nella Vigna”.

Il secondo libro è giunto in Biblioteca grazie ad un dono di Herbert Pruns, grande esperto di storia dello zucchero in Europa e di cui “La Vigna” possiede molte pubblicazioni. Il titolo è *Esperimenti sopra lo zucchero di barbabietole* di Guglielmo Augusto Lampadius, stampato a Novara nella stamperia Rasario nel 1811. L'opera raccoglie la descrizione delle esperienze fatte dall'autore sul metodo per estrarre lo zucchero dalla barbabietola. Wilhelm August Lampadius fu un ingegnere metallurgico, chimico e agronomo tedesco. Scienziato versatile, ebbe svariati interessi, tra cui la meteorologia e la musica.

A.S.

# Libri antichi posseduti da "La Vigna" sulle api

---

## **ALAMANNI, LUIGI**

La coltivazione di Luigi Alamanni... - Parigi: presso Lefevre, 1821. - 283, [1] p., 32°. ((Contiene: **La battaglia delle api ( frammento del poemetto del Rucellai)**  
*Segn.: A XIX 20*

Alamanni, Rucellai, Tansillo, Baldi. Didascalici del secolo 16. - Venezia: coi tipi di P. Bernardi, 1815. - 337, [3] p.; 8o. ((Contiene: **Le api di Giovanni Rucellai**, p. 229-269.  
*Segn.: A XIX 137*

## **AMORETTI, CARLO**

Coltivazione delle api pel regno d'Italia [C. Amoretti]. - Alvisopoli: per N. e G. Bettoni, 1811. - [12], 88 p., 2 c. di tav.: ill.; 8°. *Segn.: MSC B XIX 5(2)*

Coltivazione delle api pel Regno d'Italia [C. Amoretti]. - Milano: per G. Silvestri, 1811. - 69, [3] p., 2 c. di tav.: ill.; 8o. *Segn.: MSC A XIX 8(15)*

Educazione delle api per la Lombardia. - In Milano: da G. Galeazzi, 1788. - 64 p., 2 c. di tav.: ill.; 8o. *Segn.: MSC A XVIII 2(6)*

## **BATTISTI, GIACOMO**

Il raffinato metodo di coltivare le api esposto da Giacomo Battisti veronese parte prima [-seconda]. - Verona: dalla stamperia Tommasi, 1822. - 2 v.; 12o. *Segn.: MSC A XIX 8(1)*

## **BEVILLE, P. C. G.**

Traite de l'education des abeilles et de leur conservation; par P. C. G. Beville... - A Paris: chez Demonville, 1804. - 76, [4] p., [1] c. di tav. ripieg.; 8o. *Segn.: C XIX 279*

## **CARMAGNOLA, GIUSEPPE**

La cultura delle api del geometra Giuseppe Carmagnola... - Torino: presso G. Balbino, 1821. - 90, [4] p., [1] c. di tav. ripieg.; 8o. *Segn.: C XIX 145*

## **CASTELLI, CARLO**

Dissertazione in risposta al quesito posto che il clima della Toscana sia adattato universalmente, come pare, all'educazione delle api... - In Firenze: per G. Cambiagi, 1785. - 41, [3] p.; 8o. *Segn.: CAP 53 CAP 41 (2. ed. 1808)*

## **CINAMI, GIOVANNI PAOLO**

Metodo pratico per la buona coltura delle api nella provincia ferrarese... - Ferrara: tip. Bianchi e Negri, 1816. - VIII, [2], 95, [1] p.; 12o. *Segn.: MSC A XIX 8(6)*

## **DELLA ROCCA <ABATE>**

Traite complet sur les abeilles, avec une methode nouvelle de les gouverner, telle qu'elle se pratique a Syra, ile de l'Archipel... Tome premier [-troisieme]. - A Paris: chez Bleuet pere, 1790. - 3 v.; 8o. *Segn.: C XVIII 101(1-3)*

Dictionnaire domestique portatif, contenant toutes les connaissances relatives a l'oeconomie domestique & rurale; ou l'on detaille les differentes branches de l'agriculture, la maniere de soigner les chevaux, celle de nourrir & de conserver toute sorte de bestiaux, celle d'elever les **abeilles**, les vers a soie; ...Par une Societe de gens de lettres. Tome premier [-troisieme]. - A Paris: chez Vincent, imprimeur-libraire, rue Saint-Severin, 1765. - 3 v.; 8o. *Segn.: B XVIII 231(1-3)*

Didascalici del secolo 16. Alamanni, Rucellai, Tansillo, Baldi. - Venezia: presso Antonio Zatta e figli, 1786. - [8], 311, [1] p.: ill.; 8o. ((Contiene: Della coltivazione di Luigi Alamanni; **Le api di Giovanni Rucellai**; Il podere di Luigi Tansillo; Idillio di Bernardino Baldi. *Segn.: B XVIII 94*

## **DUBOST, J. F.**

Methode avantageuse de gouverner les abeilles, fondee sur des nouvelles observations et de nouvelles experiences par J. F. Dubost ... - A Bourg, Departement de l'Ain: chez P. F. Bottier..., 1800. - XII, 139, [1] p., [1] c. di tav.; 8o. *Segn.: MSC A XIX 17(31)*

## **DU COUEDIC DE VILLENEUVE, PIERRE LOUIS**

La ruche pyramidale, methode simple et naturelle pour rendre perpetuelles toutes les peuplades d'abeilles, et obtenir de chaque peuplade, a chaque automne, la recolte d'un panier plein de cire et de miel ... avec l'art de retablir et d'utiliser, au retour de l'ete, les ruches des essaims ... et l'art de convertir le miel en sucre blanc, inodore, de faire l'hydromel, des sirops ... par P. Ducouedic... - Seconde ed. - Paris: Mme Ve Courcier, 1813. - XII, 241, [3] p., [1] c. di tav.: ill.; 8o. *Segn.: C XIX 130*

## **FEBURIER, CHARLES ROMAIN**

Traité complet théorique et pratique sur les abeilles; par

M. Feburier, De la Société d'Agriculture de Seine-et-Oise, ... Contient l'Histoire naturelle des Abeilles, la Culture de ces Insects ... - Paris: de l'imprimerie de Madame Huzard, 1810. - [2], iv, 460 p., 1 c. di tav. ripieg.; 8°.  
*Segn.: C XIX 278*

#### **GELIEU, JONAS : DE**

Le conservateur des abeilles, ou moyens éprouvés pour conserver les ruches et pour les renouveler, par Jonas de Gelieu, ancien pasteur de Lignieres ... - A Mulhausen: chez Jean Risler et Comp.e, imprimeurs-libraires, 1816. - XX, 176 p., 2 c. di tav. : ill.; 8o.  
*Segn.: C XIX 216*

#### **HARASTI, GAETANO**

Catechismo sulla piu utile educazione delle api nel Granducato di Toscana presentato al concorso dell'anno 1784. Dal padre Gaetano Harasti da Buda ... qualificato con l'accessit dalla R. Accademia de' Georgofili di Firenze. - In Firenze: per Gaetano Cambiagi stampator granducale, 1785. - 211, [1] p.: ill.; 8o.  
*Segn.: B XVIII 122*

#### **HUBER, FRANCOIS**

Nouvelles observations sur les abeilles, adressees a M. Charles Bonnet, par Francois Huber. - A Geneve: chez Barde, Manget & Compagnie, 1792. - 368 p., 2 c. di tav.: ill.; 8o.  
*Segn.: B XVIII 182 C XIX 129 (1-2)(2. ed. 1814)*

#### **LACENE, ANTOINE**

Memoire sur les abeilles, et principalement sur la maniere de faire des essais artificiels, d'apres la methode de M. Lombard, presente a la Societe Royale d'Agriculture de Lyon; par Mr. Lacene ... - A Lyon: de l'imprimerie de J. M. Barret, 1822. - 86, [2] p., [1] c. di tav.; 8o.  
*Segn.: MSC A XIX 8(14)*

#### **LASTRI, MARCO**

Calendario dell'apiajo, o custode delle api nel quale restano descritte le faccende mensuali dell'apiajo o custode delle api. Scritto dal proposto Lastrì. Guida pratica per ben dirigere e governare le api, e trarne annuale ricco prodotto indicando a custodi tutte le regole per riuscire perfettamente nel loro incarico. Aggiuntavi una istruzione per coltivare utilmente le api, e far gli sciami artificialmente... - In Venezia : nella stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1803. - 48 p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 8°. ((Fa parte dei: Calendari dodici del proposto Lastrì ossia Corso completo d'agricoltura pratica ... Tomo primo [-3]. - In Venezia: nella stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1793-1808. - 3 v.; 8o.  
*Segn.: B XVIII 186 (3.2)*

Regole e macchine per bene eseguire le faccende principali di ciaschedun mese mentovate ne' dodici calendarj del vangatore, del seminatore, del maremmanno, del vignajolo,

dell'ortolano, del giardiniere, del boscajolo, del castagnajo, del cascinajo; del pecorajo, del custode delle api... - In Venezia: nella stamp. Graziosi, 1794. - 119, [1] p., [1] c. di tav. ripieg.: ill. calcogr.; 8o.  
*Segn.: B XVIII 142*

#### **LATREILLE, PIERRE ANDRÈ**

Histoire naturelle des fourmis, et recueil de memoires et d'observations sur les abeilles, les araignees, les faucheurs, et autres insectes. Par P.A. Latreille ... - A Paris: de l'imprimerie de Crapelet : chez Theophile Barrois, an X 1802. - XVI, 445 p., <2>, XII c. di tav : ill. color.; 8°. *Segn.: B XIX 163*

#### **LOMBARD, CLAUDE PHILIPPE**

Manuale per il proprietario delle api, che contiene i precetti sopra il modo di moltiplicarle, di governarle e di trattare i loro prodotti... Traduzione sopra la 4. ed. francese, rivista, corretta, ed aumentata. - Firenze: presso G. Piatti, 1811. - [2], xix, [1], 148 p., 2 c. di tav.: ill. calcogr.; 8°. *Segn.: B XIX 162 C XIX 127 (ed. 1814)*

Manuel des proprietaires d'abeilles suivi de notes historiques; par M. Lombard ... - Cinquieme edition, revue, corrigee et augmentee. - A Paris: chez l'Auteur, rue des Saussaies, n. 11 ... [etc.], 1812. - XX, [2], 131, [1] p., 2 c. di tav.; 8o.  
*Segn.: C XIX 726*

Manuel necessaire au villageois, pour soigner les abeilles, les depouiller dans un instant sans leur nuire, les transvaser, enlever au miel son acrete, l'employer comme le sucre, faire les hydromels ... Par C.P. Lombard, jardinier pres Paris. - A Paris: chez Migneret, imprimeur, rue du Sepulcre, Faubourg Saint-Germain n. 28 ..., [an] X, 1802. - VIII, 136 p., [2] c. di tav.: ill ; 8o.  
*Segn.: C XIX 121*

#### **MARANI, GIROLAMO**

Pratiche osservazioni intorno al governo de' cavalleri, e alla coltivazione de' morari, viti e siepi, nei terreni magri, e sassosi del territorio veronese [Girolamo Marani]. - 2. ed. aggiuntevene dall'autore alcune altre utilissime intorno le api. - In Verona: per A. Carattoni, 1761. - 31, [1], 22 p.: ill.; 4o.  
*Segn.: MSC B XVIII 1(12)*

#### **MONTI, VINCENZO <1754-1828>**

Le api panacridi in Alvisopoli prosopopea ... - Alvisopoli: per G. Zambaldi, 1811. - 31, [1] p.; 8°. *Segn.: MSC C XIX 3(1)*

#### **MONTICELLI, TEODORO**

Del trattamento delle api in Favignana saggio di Teodoro Monticelli ... - Napoli: presso Vincenzo Orsino, 1807. - VI, 147, [3] p., [1] c. di tav. ripieg.: ill.; 8o.  
*Segn.: C XIX 124*

**PALTEAU, GUILLAUME LOUIS FORMANOIR: DE**

Nouvelle construction de ruches de bois, avec la facon d'y gouverner les abeilles... et l'histoire naturelle de ces insectes... - A Metz : J. Collignon, 1756. - XXVIII, [2], 422, [2] p., [1], V c. di tav.: ill. calcogr., antip.; 8o.  
*Segn.: A XVIII 33*

Poemetti italiani. Vol. 1. [-12]. - [Torino] : dalla Società letteraria di Torino, 1797. - 12 v.; 12°.(Contiene: **Le api del Rucellai**.)

*Segn. B XVIII 46(1)*

Raccolta di poemetti didascalici originali o tradotti. Volume 1.<-12.>. - Milano : Tip. Visai, 1821-1823. - 12 v.; 16o. (Contiene: **Le api del Rucellai**.)

*Segn.: B XIX 62(1)*

Raccolta di poemi georgici tomo 1.[-2.]. - In Lucca: presso F. Bonsignori, 1785. - 2 v.; 8o.(Contiene: **Le api del Rucellai**.)

*Segn.: A XVIII 38(2) A XIX 16(2)(ed. 1826)*

**REAUMUR, RENE-ANTOINE FERCHAULT: DE**

Memoires pour servir a l'histoire des insectes... Tome premier [-sixieme]. - A Paris: de l'Imp. Royale, 1734-1742. - 6 v. : ill. ; 4o. (Un volume tratta delle **api**.)

*Segn.: D XVIII 49(1-6)*

**RONCONI, IGNAZIO**

La coltivazione italiana, o sia Dizionario d'agricoltura, nel quale si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le terre seminatave... Come pure, il governo ...dell'**api**...Tomo 1. [-2.]. - Ed. seconda. - In Venezia: per F. Sansoni, 1776. - 2 v.; 8o.

*Segn.: CAP 8(1-2)*

Dizionario d'agricoltura o sia La coltivazione italiana, in cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le terre seminatave...Come pure il governo ...dell'**api**...Tomo primo [-quarto]. - Nuova ed. - In Venezia: per F. Sansoni, 1783. - 4 v.; 8°.

*Segn.: DIZ A 28 (1-4)*

**RUCELLAI, GIOVANNI**

La coltiuazione del sig. Luigi Alamanni, & **Le api del s. Giouanni Rucellai**...Et di alcune Breui annotazioni sopra le api... - In Fiorenza: per F. Giunti, 1590. - [8], 308, [4] p.; 8°.

*Segn.: A XVI 3 D XVIII 15(ed. 1718) C XVIII 96(ed. 1745) D XVIII 24(ed. 1746) B XVIII 82(ed. 1751) B XVIII 44(ed. 1756) B XVIII 105(ed. 1764) B XVIII 77(ed. 1795) C XVIII 74(ed. 1796) C XIX 372(ed. 1804) A XIX 88(ed. 1812) A XIX 139(ed. 1826) B XIX 368(ed. 1828) B XIX 218(ed. 1830)*

Le opere di m. Giovanni Rucellai ora per la prima volta in un volume raccolte... - In Padova: appresso Giuseppe

Comino, 1772. - 8, 191, [1] p., [1] c. di tav.: 1 ritr.; 8o. (Contiene: **Le api**.)

*Segn.: B XVIII 130*

**SALVINI, GIOVANNI**

Istruzione al suo fattore di campagna di Giovanni Salvini, in cui si da una piena notizia di tutto cio ch'appartiene alla maggior promozione dell'arte agraria e suoi metodi; e si prescrive la maniera di scegliere, e governare il bestiame, le api, ed i bachi da seta, con alcune riflessioni utili, e dilettevoli. - In Venezia: appresso Giuseppe Zorzi, 1777. - 158, [2] p.; 8o.

*Segn.: B XVIII 174 B XVIII 205 (2. ed. 1785)*

**SANGIORGIO, PAOLO**

Della educazione teorico-pratica delle api nella quale s'insegnano i metodi facilissimi di approfittare del mele e della cera senza ucciderle, ed i vantaggi grandissimi che ne risultano da questa particolare coltivazione. Opera postuma di Paolo Sangiorgio ... - Milano: da P. M. Visaj, 1829. - 188, [4] p.; 18o.

*Segn.: A XIX 245*

**SAVANI, LUIGI**

Modo pratico per conservare le api e per estrarre il mele senza ucciderle dell'avvocato Luigi Savani. - Milano: dalla tip. G.Silvestri, 1811. - XIV, [2], 152, [2] p., [4] c. di tav. ripieg.: ill. ; 8°.

*Segn.: C XIX 125*

**SCIARELLI, ROMUALDO**

Trattato pratico sulla cultura delle api... - Firenze: presso G. Piatti, 1823. - 115, [1] p.; 8o.

*Segn.: C XIX 128*

**SCHIRACH, ADAM GOTTLÖB**

Histoire naturelle de la reine des abeilles, avec l'art de former des essaims, de M. A.G. Schirach ... On y a ajoute ...trois memoires de l'illustre M. Bonnet de Geneve sur ses decouvertes. Le tout traduit de l'allemand ou recueilli, par J.J. Blassiere ... - A La Haye: F. Staatman, 1771. - LV, [9], 269, [3] p., III c. di tav. ripieg.: ill.; 8.

*Segn.: C XVIII 124*

Storia naturale della regina delle api coll'arte di formare gli sciami del signor A. G. Schirach ... a cui si aggiunge la corrispondenza epistolare dell'autore con alcuni dotti naturalisti, e tre Memorie dell'illustre sig. Bonnet di Ginevra sulle nuove scoperte dello stesso Schirach..., coll'aggiunta di due opuscoli sullo stesso argomento, l'uno della signora Vicat, l'altro del sig. Gelieu, ... - In Brescia: per G. Rizzardi, 1774. - XLVII, [1], 312 p., 3 c. di tav. ripieg.: ill.; 8o.

*Segn.: C XVIII 104*

**SIMON, JEAN BAPTISTE**

Le gouvernement admirable, ou la republique des abeilles. Avec les moyens d'en tirer une grande utilite ... - A La

Haye : chez Pierre de Hondt, 1740. - XX, [8], 280, [4] p.: ill.; 12o.

*Segn.: B XVIII 157 B XVIII 93 (3. ed. 1758)*

#### **TANARA, VINCENZO**

L'economia del cittadino in villa di Vincenzo Tanara. Libri 7. Intitolati. Il pane, e'l vino. Le viti, e l'api. Il cortile. L'orto. Il giardino... - In Bologna: per G. Monti, 1644. - [8], 594, [2] p.: ill.; 4o.

*Segn.: C XVII 39*

#### **TANNOJA, ANTONIO MARIA**

Delle api e loro utile e della maniera di ben governarle. Trattato fisico-economico-rustico parte prima [-terza] [Antonio Maria Tannoja]. - In Napoli: presso Michele Morelli, 1798-1801. - 3 v.; 8o.

*Segn.: C XIX 142 (1-3) C XIX 126(1-3) (ed. 1818)*

#### **TORRE, JOSE : COMPOSTELA DE**

Discorso economico sugl'insetti cioe, api e vermini di seta col modo pratico d'allevarli, e conservarli moltiplicarli, cavarne il corrispondente lor frutto ...[Giuseppe Torre di Compostella]. - In Roma: nella stamperia di Arcangelo Casaletti, 1787. - VII, [1], 54, 2 p.; 8o.

*Segn.: MSC A XVIII 2(9)*

#### **TRINCI, COSIMO**

L'agricoltore sperimentato, ovvero Regole generali sopra l'agricoltura, il modo di preparare, e seminare le terre, di piantare, e coltivare le viti... La maniera di coltivare i gelsi, gli ulivi, ed altri alberi... Trattato sopra i bachi da seta, ed un altro sopra le api... Opera adornata di varie figure. - In Venezia: presso Girolamo Dorigoni, 1763. - XXIII, [1], 526, [2] p., III c. di tav., III c. di tav. ripieg. : ill. xilogr.; 8°.

*Segn.: B XVIII 95 B XVIII 135 (2. ed. 1768) B XVIII 169 (3. ed. 1772) B XVIII 177 (4. ed. 1778)*

Nuovo trattato d'agricoltura di Cosimo Trinci Pistoiese e d'altri illustri scrittori moderni, nel quale si contengono il Trattato delle stime de' beni stabili del suddetto autore; ...La guida sicura pel governo delle api in tutto il corso dell'anno di Daniele Wildman inglese, colle annotazioni di Angelo Contardi veronese ...Opera che serve di continuazione all'Agricoltore sperimentato del detto Trinci. Aggiuntevi per piu facile intelligenza alcune figure in rame. - In Venezia : presso Giovanni Gatti, 1778. - XXII, [2], 232 p., [2] c. di tav. ripieg.: ill.; 8o.

*Segn.: B XVIII 176*

#### **TURRA, ANTONIO**

Istruzione per coltivar utilmente le api e far gli sciami artificialmente. Opera approvata dalla pub. Accademia agraria di Vicenza, e pubblicata da uno de' suoi membri ordinarj ...[Antonio Turra]. - Vicenza: nella stamperia Turra, 1793. - [8], 60 p., [1] c. di tav. : ill.; 8o.

*Segn.: MSC A XVIII 2(15)*

#### **VARANI, ANTONIO**

Utilissimo metodo di custodire le api ricavando da loro la maggiore utilita possibile col preservarle in vita ogni anno levando dagli alveari la cera ed il mele dato in luce da Antonio Varani ... - In Verona: per gli eredi Carattoni stamp. vescovili, 1793. - 39, [1] p.; 8o.

*Segn.: C XVIII 105*

#### **VERGILIUS, MARO PUBLIUS**

Le api poemetto tratto dal quarto libro delle Georgiche di Virgilio da Giuseppe Gambarotta e indirizzato al p. Giacinto Goretta. - Torino : presso Giammichele Briolo nella contrada de' guardinfanti, 1775 ([Torino]: nella stamperia di Lorenzo Arduino). - 47, [1] p.; 12o.

*Segn.: MSC A XVIII 9(6)*

#### **VICENTINI, IGNAZIO NICCOLO'**

Grido della ragione, e dell'interesse per la salvezza delle api [Ignazio Niccolo Vicentini]. - Aquila: nella tipografia Grossiana, 1826. - [6], 144 p.: ill.; 8o.

*Segn.: C XIX 144*

#### **WILDMAN, DANIEL**

Guida sicura pel governo delle api in tutto il corso dell'anno... - In Cremona: presso L. Manini, 1775. - 95, [1] p., [1] c. di tav.: ill.; 8o.

*Segn.: CAP 166*

Trattato sopra la cura delle api contenente l'istoria naturale di quest'insetti, co' varj metodi si antichi, come moderni di governarli; e l'istoria naturale delle vespe, e de' calabroni, co' mezzi di distruggerli... - In Torino: presso i f.lli Reycends, 1771. - XXIV, 291, [1] p., 3 c. di tav.: ill.; 12o.

*Segn.: C XVIII 100*



## Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Acc. Ita. Cucina Vicenza (Ordinario)  
 Apindustria Vicenza (Ordinario)  
 Ascom (Ordinario)  
 Associaz. Artigiani Provincia di Vicenza (Benemerito)  
 Associazione Amici Merlin Cocai (Ordinario)  
 Assoc. Micologica Bresadola (Ordinario)  
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi (Benemerito)  
 Circolo Fotografico Vicentino (Ordinario)  
 Cofindustria Vicenza (Benemerito)  
 Colli Vicentini Sca (Benemerito)  
 Comune di Gambellara (Ordinario)  
 Comune di Monteviale (Ordinario)  
 Confcooperative Unione Prov. di Vicenza (Ordinario)  
 Confraternita vite e vino del Friuli (Ordinario)  
 Corà Domenico & figli Spa (Benemerito)  
 Federazione Prov.le Coldiretti Vicenza (Ordinario)  
 Forma srl (Benemerito)  
 Lions Club Vicenza Host (Benemerito)  
 Mosele Elettronica (Ordinario)  
 Ordine Architetti di Vicenza (Ordinario)  
 Rotary Club Vicenza Berici (Benemerito)  
 Slow Food del vicentino (Ordinario)  
 Zuccato F.Ili Srl (Benemerito)

Alessi Mauro (Benemerito)  
 Alfonsi Mario (Ordinario)  
 Assirelli Tonino (Onorario)  
 Baba Castelli Anna Maria (Onorario)  
 Basso Alfonso (Ordinario)  
 Bernardi Ulderico (Onorario)  
 Bertoldo Antonio (Ordinario)  
 Bertolo Gaetano (Ordinario)  
 Bevilacqua Livio (Benemerito)  
 Boschetti Gian Paolo (Benemerito)

### Sostenitori delle attività del Centro



**ENTUSIASMO**  
*di Palazzetto Ardi*

Brugnolo Katia (Benemerito)  
 Campagnolo Antonio (Benemerito)  
 Cervato Gianfranco (Ordinario)  
 Da Rin Carlo (Benemerito)  
 Da Schio Giulio (Ordinario)  
 De Lorenzo Claudio (Ordinario)  
 De Marzi Bepi (Onorario)  
 Diamanti Ilvo (Onorario)  
 Favrim Sandra (Ordinario)  
 Gabaldo Giancarlo (Benemerito)  
 Galante Francamaria (Benemerito)  
 Giarolo Ottaviano (Benemerito)  
 Girardi Alberto (Ordinario)  
 Loison Dario (Onorario)  
 Manfredini Giovanni (Benemerito)  
 Marcazzan Pietro (Ordinario)  
 Marzola Elena (Ordinario)  
 Nani Dino (Onorario)  
 Negrini Vittorio (Ordinario)  
 Parise Francesco (Benemerito)  
 Parolin Enzo (Ordinario)  
 Pasquali Mauro (Benemerito)  
 Pelle Alfredo (Ordinario)  
 Pepe Carlo (Benemerito)  
 Peretto Dino (Ordinario)  
 Pertile Alberto (Benemerito)  
 Polato Ottaviano (Ordinario)  
 Portinari Paolo (Ordinario)  
 Risi Egle (Ordinario)  
 Saraconi Alberto (Benemerito)  
 Scienza Attilio (Onorario)  
 Scortecci Luca (Ordinario)  
 Serra Matteo (Ordinario)  
 Tessaro Silvano (Benemerito)  
 Tota Adriano (Benemerito)  
 Vescovi Gildo (Benemerito)  
 Vio Franco (Benemerito)  
 Visentin Gianluigi (Benemerito)  
 Vitale Lanfranco (Ordinario)  
 Zonin Gaetano (Benemerito)  
 Zoso Giuliano (Benemerito)

## Amici de “La Vigna”

Il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna”, nella prospettiva di una decisa riqualificazione delle sue attività, realizzabile solo con la fidelizzazione e l’apporto sinergico delle forze culturali ed economiche del territorio, ha ufficialmente deliberato di dare il via all’iniziativa degli Amici de “La Vigna” a sostegno delle attività culturali ed istituzionali del Centro.

In questo primo anno di presidenza ho potuto accertare che solo con queste strategie la Biblioteca può qualificare le sue funzioni culturali a livello locale, italiano e internazionale; altrimenti una sopravvivenza asfittica, condizionata da mancanza di risorse che impediscono l’incremento del patrimonio librario, il potenziamento del personale specializzato, la ricerca scientifica, l’attività editoriale, la promozione di adeguate iniziative culturali...., è la premessa sicura di una sua lenta agonia.

Per aderire all’iniziativa, è sufficiente far pervenire alla Segreteria del Centro la “Scheda di adesione” e versare la quota annua mediante:

**Bonifico bancario** presso Unicredit Banca Spa -  
Sede centrale di Vicenza - intestato a:  
CCCC-Biblioteca “La Vigna”  
Contrà Porta Santa Croce, 3 - Vicenza  
IBAN: IT86 - CIN: Y - ABI: 02008 - CAB: 11820 -  
Num. C/C: 000000867843

**Assegno NON TRASFERIBILE** intestato a CCCC-  
Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2009 sono fissate in:

### **Sostenitori ordinari:**

Enti pubblici / Aziende private: € 500,00 (\*)

Persone fisiche: € 50,00

### **Sostenitori benemeriti:**

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00 (\*)

Persone fisiche: € 100,00

(\*) Per i titolari di reddito d’impresa l’erogazione liberale è deducibile ai sensi dell’art. 100, comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Ringraziando vivamente, anche a nome del Consiglio di Amministrazione e dell’Assemblea, della generosa risposta che sarà data a questo appello, porgo i più cordiali saluti.

*Il Presidente*  
Prof. Mario Bagnara

### **Per maggiori informazioni**

Segreteria:

Sig.ra Rita Natoli

tel. 0444 543000

tutte le mattine, orario 8.30 / 12.30





Segnalibri per la promozione del Bollettino “La Vigna News” e per l’iniziativa “La Vigna. Adotta un libro”

## “La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: [adotta@lavigna.it](mailto:adotta@lavigna.it)

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle opere

[www.lavigna.it/adottaunlibro](http://www.lavigna.it/adottaunlibro)

