

ape e miele

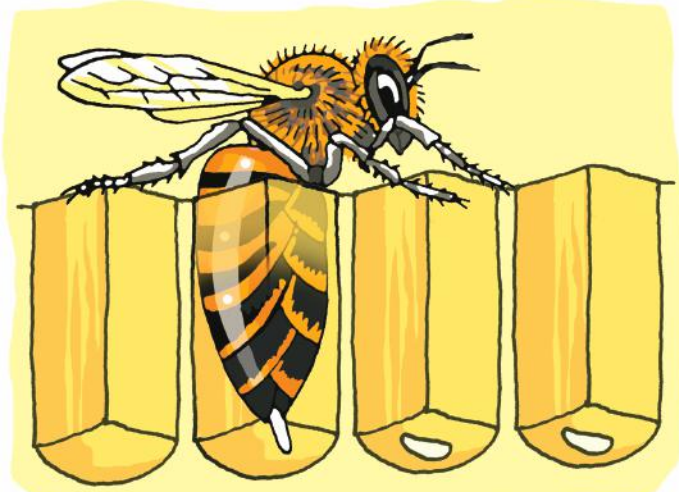
L'ape vola di fiore in fiore per succhiare il nettare che trasformerà in miele. Mentre fa ciò si "sporca" di polline fecondando in questo modo i fiori di molte piante da frutto.

Il **polline** raccolto dalle api è il nutrimento delle larve. Il **nettare** è destinato invece a nutrire le api adulte; quando la quantità raccolta è superiore alle necessità dell'alveare viene trasformato in miele ed immagazzinato per il momento del bisogno.



L'apicoltura

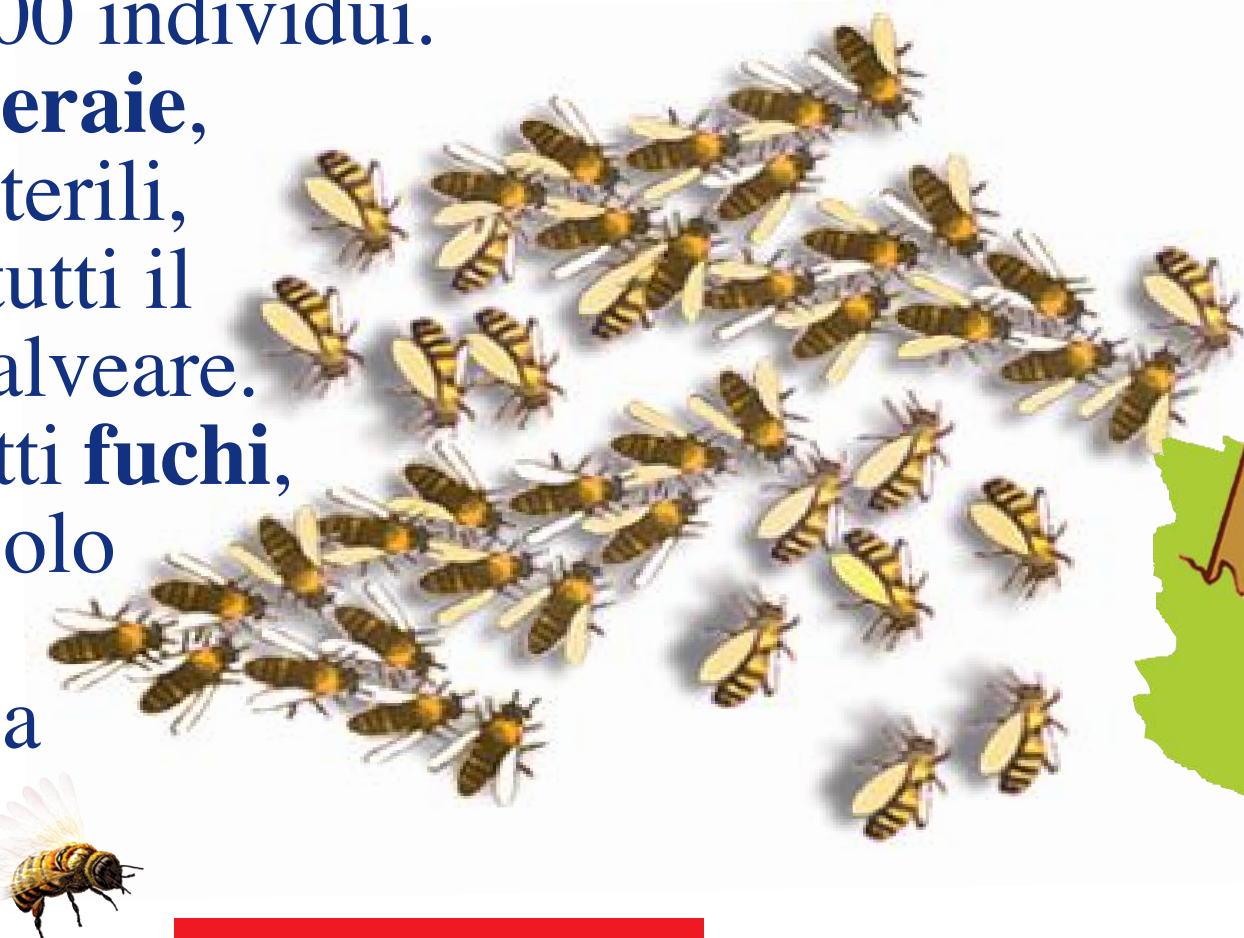
Le api vengono allevate in apposite cassette dette **arnie**, provviste all'interno di telaini su cui le api operaie costruiscono con la cera i **favi**, formati da un insieme di celle esagonali, sui quali si svolge l'intera vita dell'alveare. In alcune celle la regina deposita le uova dalle quali nascono le larve, in altre celle si deposita il polline, in altre ancora viene immagazzinato il miele.



Nell'alveare vivono **tre tipi** di api. L'**ape regina** depone le uova ed è la madre di tutti i componenti della colonia, che può contare fino a

50.000 individui.

Le **api operaie**, femmine sterili, eseguono tutti il lavoro dell'alveare. I maschi, detti **fuchi**, hanno il solo scopo di fecondare la regina.



La raccolta

Quando i **favi** sono ricolmi di miele i telaini vengono asportati dall'arnia e con un coltello viene tolto lo strato di cera che chiude le celle (opercolo). Si sistemano quindi i telaini nello smielatore dove, sfruttando la forza centrifuga, il miele è estratto dai favi. Ogni arnia può produrre dai 10 ai 40 kg di miele.

Oltre al miele l'alveare ci fornisce: la **pappa reale**, il **polline**, la **propoli** e la **cera**. Il veleno delle api viene usato per le sue proprietà farmacologiche.

Il miele

Il miele è composto da zuccheri (95%) associati a sali minerali, enzimi, vitamine e sostanze aromatiche. Grazie all'elevata presenza di zuccheri facilmente assimilabili è un alimento particolarmente adatto per gli sportivi, i bambini e gli anziani.



Molti tipi di miele

La composizione del miele dipende principalmente dal tipo di fiore visitato dalle api. Esistono due grandi categorie: il **miele uniflorescente**, che deriva soprattutto da un'unica specie botanica (in Trentino sono principalmente quelle di **rododendro** e di **castagno**), e il **miele millefiori** in cui non c'è la predominanza di un'unica specie.



Un pò di storia

Fino a quando lo zucchero non è diventato un alimento di uso comune, cioè a partire dal 1.600, il miele è stato praticamente l'unico dolcificante a disposizione dell'uomo. In antichità era ampiamente utilizzato da tutti i popoli, i quali in molti casi conoscevano anche la cera, usata in Egitto, ad esempio, per imbalsamare i corpi. Il termine mummia deriva dal persiano "mom", che significa cera.

