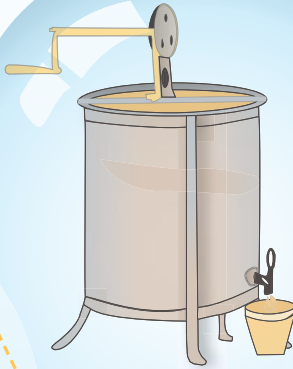




L'invenzione dello smielatore



Un giorno nel 1865, il signor Hruschka tolse da un alveare un favo con il miele non ancora opercolato, lo mise in un piatto sul fondo di un cesto e lo consegnò a suo figlio perché lo portasse alla mamma.

Il bambino per liberarsi dalle api che lo avevano assalito, incominciò roteare il cesto sopra la testa.

Il papà intervenuto per scacciare le api, riprese il cesto dalle mani del figlio, ma con sua sorpresa vide che il miele era fuoriuscito dal favo e si era depositato sul piatto. Così il signor Hruschka pensò di inventare lo smielatore.





MIELE DEL TRENTO





Il miele ➤



Il miele come alimento

Finalmente il miele è pronto per essere “invasettato” in un bel contenitore con un’etichetta colorata, poi l’apicoltore lo porterà al mercato dove la mamma di qualche bambino lo comprerà.

Oggi è smagliante e liquido, però fra qualche tempo potrà solidificare formando cristalli di zucchero e schiarendo un po’ il colore. È un fatto assolutamente normale, dovuto alla grande quantità di zucchero che l’ape concentra nel miele ed è anche la prova che è genuino.

Il miele è composto soprattutto da zuccheri. Fino alla scoperta dell’America, è stato praticamente l’unico dolcificante conosciuto dall’uomo; infatti lo zucchero era un prodotto talmente raro e costoso che solo i ricchi potevano permetterselo.

Il miele può essere gustato in diversi modi: da solo spalmato sul pane, sciolto nel latte, nel the o nella macedonia. Può anche sostituire lo zucchero nella preparazione dei dolci, tuttavia, essendo molto più dolce, ne serve una quantità minore. Il miele si conserva a lungo, ma va tenuto in un vasetto ben chiuso, in un luogo fresco.

...ed ora mangiamo il miele!





I mieli del Trentino

Nelle zone di montagna è difficile per le api fare il miele, sia perché spesso è troppo freddo per volare, sia perché gli apicoltori fanno fatica a trasportare gli alveari su e giù dalle montagne; ma il poco miele che si produce è pregiato e gustoso.

In Trentino le api producono vari tipi di miele dai colori e sapori molto diversi tra loro: il millefiori, il miele di acacia, il miele di rododendro, il miele di castagno e la melata.



Il miele del Trentino
...è pregiato e gustoso!



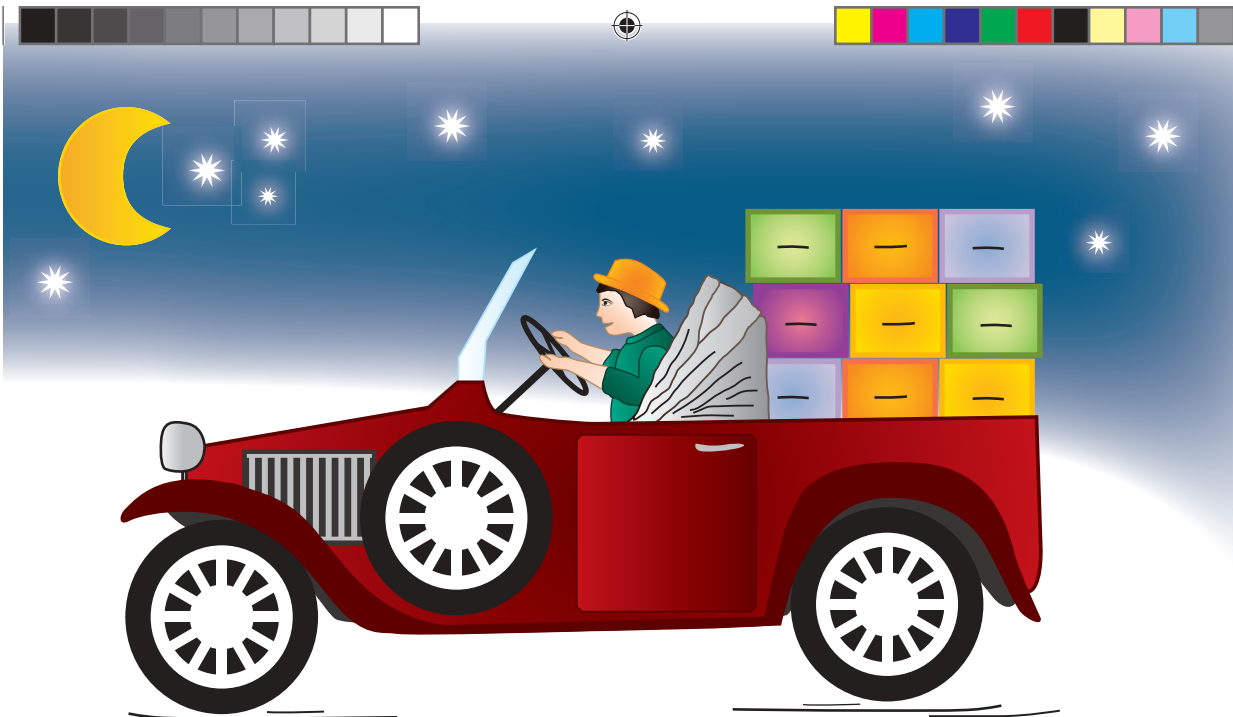


Il miele millefiori

Il miele millefiori si ha quando le api raccolgono e mescolano il nettare di tante piante diverse. Questi mieli possono essere anche molto differenti tra loro, perché il loro colore ed il loro sapore dipendono dai tipi di nettare mischiati dalle api. Qui in Trentino, la maggior parte del miele prodotto è di questo tipo, perchè nelle zone di montagna fioriscono tantissimi fiori diversi.

*In montagna...
ci sono tantissimi fiori diversi!*





I mieli uniflorali

L'uomo di oggi riesce ad ottenere dei mieli particolari dal sapore di un unico fiore. In questi casi l'apicoltore usa lo stratagemma di mettere dei melari vuoti quando inizia la fioritura di un determinato fiore e di levarli prima che quei fiori sfioriscano completamente. Tutto questo per impedire alle api di mescolare nettari di fiori diversi.

Di solito quando finisce una fioritura, l'apicoltore non solo porta via i melari ma trasporta gli alveari lontano dove altri fiori di altre piante aspettano le api per essere fecondati.

Lo spostamento avviene di notte; così l'apicoltore è sicuro che nessuna ape si perda perché tutte le operaie della famiglia sono rientrate nell'alveare a riposare dopo un'intensa giornata di lavoro.

Una volta gli alveari venivano trasportati a spalle dall'apicoltore o nel migliore dei casi erano spostati con i carri, ma spesso i favi si rompevano per gli scossoni mettendo in grave pericolo la sopravvivenza della famiglia. Oggi invece gli alveari sono caricati su carrelli trainati dalle macchine o su camion dotati di gru e trasportati comodamente.

In Trentino i mieli uniflorali più importanti sono: acacia, rododendro, castagno e melata.



Il miele di acacia



Il miele di acacia è di colore molto chiaro e di sapore dolce. Rimane sempre liquido. Nasce quando le api raccolgono il nettare prevalentemente dai bianchi fiori della robinia (acacia) che fiorisce indicativamente tra maggio e giugno.



Il miele di rododendro

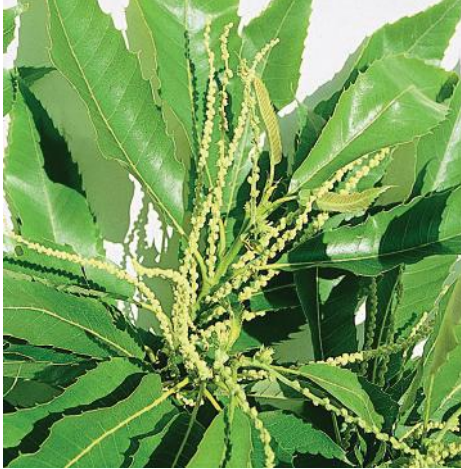


Il miele di rododendro è chiaro e di sapore delicato. Nasce liquido, ma dopo un po' di tempo si addensa perché cristallizza assumendo una colorazione biancastra. È prodotto tra giugno e luglio, quando le api bottinano i fiori purpurei dei rododendri sui pascoli montani a 1500-2200 metri di altitudine. È un miele raro perché in alta montagna sono veramente poche le giornate calde in cui le api riescono ad uscire dall'alveare e lavorare.





Il miele di castagno



Il miele di castagno ha un colore sempre scuro, un sapore amaro, un profumo intenso.

Viene prodotto con il nettare dei fiori del castagno verso giugno-luglio.



La melata



La melata è un miele un po' particolare, di colore molto scuro e dal sapore leggermente aspro. Non deriva dal nettare dei fiori, ma dalla linfa delle piante, succhiata ed espulsa dagli afidi.

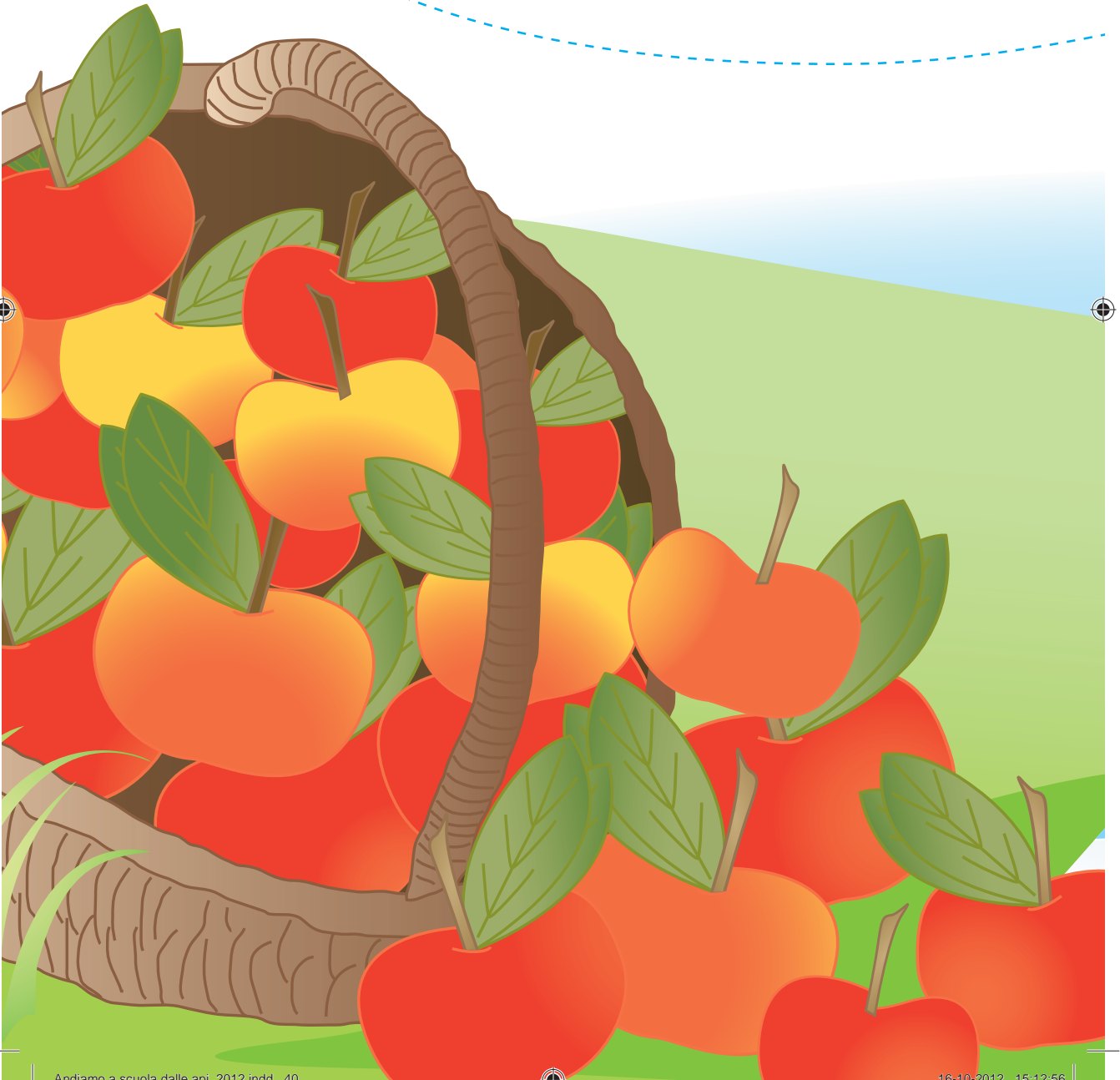
Le dolci gocce di melata, cadute sulla pianta, sono bottinate dalle api come il nettare. La melata viene raccolta sulle conifere (abete bianco, abete rosso e pino) e su alcune latifoglie (castagno, tiglio, pioppo e quercia).

La melata più conosciuta e ricercata è quella di abete bianco.





Senza di noi, le piante
...non possono





fare i frutti!



Non solo nettare 



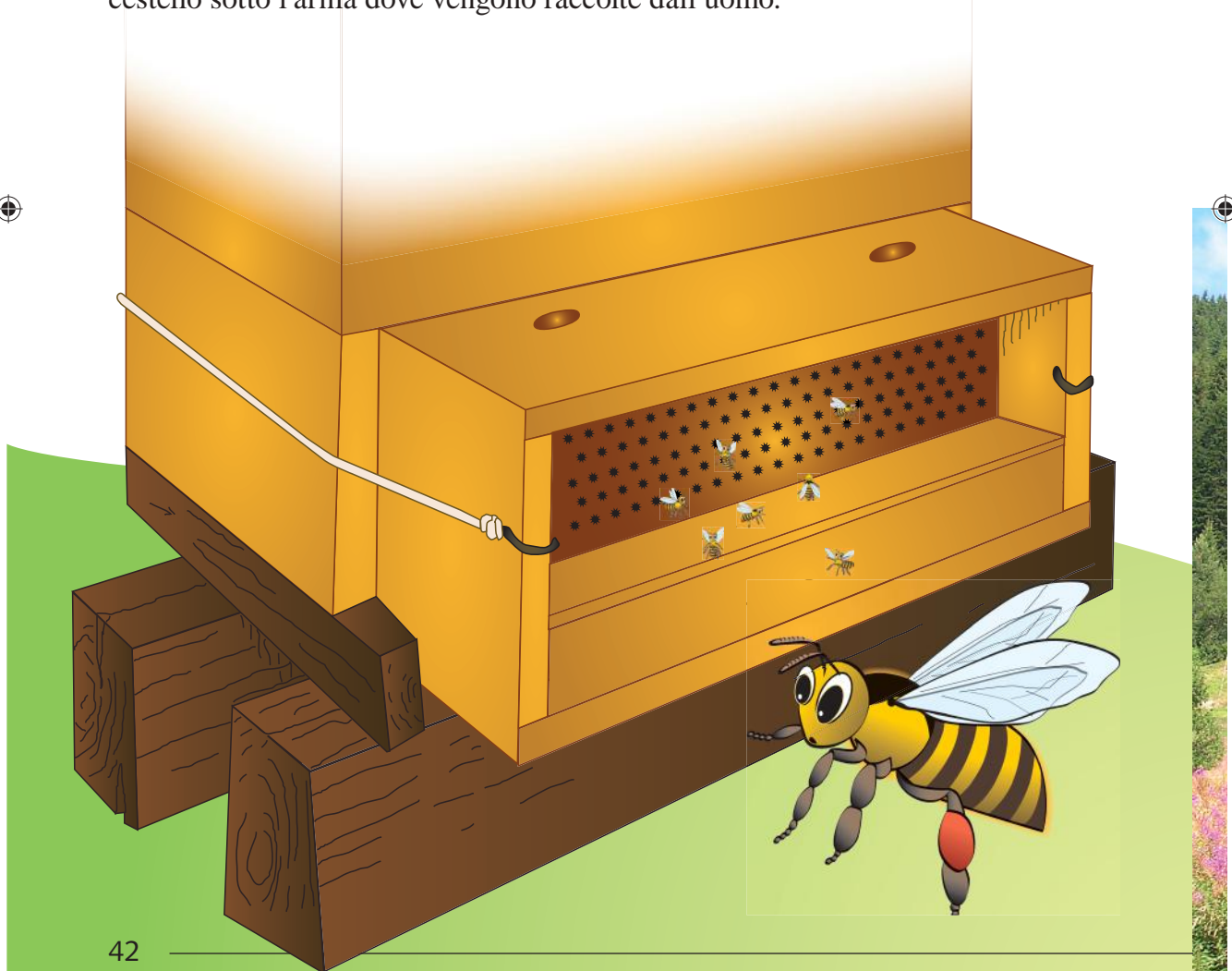


Il polline

Oltre al nettare, le bottinatrici raccolgono anche il polline indispensabile per far crescere i piccoli.

Anche se il polline è visibile nei fiori più facilmente del nettare, la sua raccolta non è facile per le api. Il polline appena colto è impastato con un po' di nettare per formare una pallottola collosa, poi riposto nelle cestelle delle zampe posteriori e portato nell'alveare.

Oggi, per raccogliere il polline, l'apicoltore mette una griglia forata davanti alla porta dell'alveare; quando le api rientrano, sono costrette a passare nei fori, le pallottole di polline si impigliano, si staccano dalle zampe e cadono in un cestello sotto l'arnia dove vengono raccolte dall'uomo.





L'impollinazione

Le api frequentano assiduamente i fiori per ricavarne il proprio nutrimento, ma involontariamente favoriscono l'impollinazione delle piante. Infatti le api, mentre raccolgono il nettare, si ricoprono di granellini di polline che trasportano e depositano su altri fiori visitati.

L'impollinazione è indispensabile per la fecondazione del fiore e la sua trasformazione in un frutto con i semi. Sono tantissime le piante coltivate e spontanee che si affidano alle api per l'impollinazione.

È grazie a questi piccoli insetti che voi ragazzi potete mangiare mele, ciliegie, pere e gli altri frutti. È grazie alle api che le piante selvatiche si possono riprodurre e diffondere formando boschi rigogliosi.





La cera

Le api producono, oltre al miele, anche la cera ossia il materiale indispensabile per costruire i favi.

La cera è emessa dalle api operaie sotto forma di goccioline liquide, ma a contatto con l'aria si solidifica in scaglie che vengono modellate con le mandibole. Appena prodotta la cera è bianca, poi a contatto con il polline e la propoli diventa gialla.

Oggi l'uomo recupera la cera dalla fusione dei vecchi favi o degli opercoli messi nella sceratrice solare: un contenitore in metallo con un coperchio in vetro.

Nelle ore più calde della giornata, i raggi solari creano all'interno della sceratrice una temperatura sufficiente a sciogliere la cera.

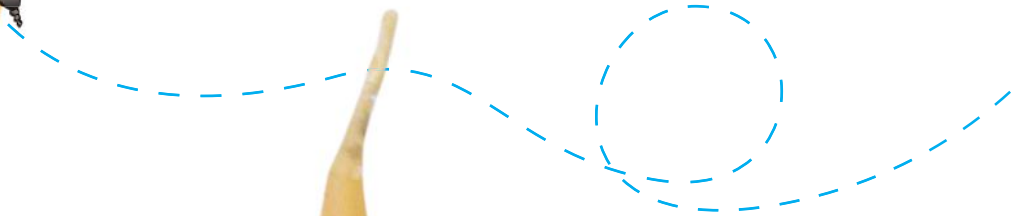
I nostri antenati la usavano soprattutto per fabbricare le candele con cui illuminavano le case, quando non c'era l'energia elettrica.



Cera di opercolo



Ecco come usare
la cera!





Val Rendena





La propoli

La propoli è un miscuglio di sostanze appiccicose che le api raschiano con le mandibole sulle gemme di alcune piante quali la betulla, il pioppo ed i pini. Viene adoperata, all'interno dell'alveare, per tappare le fessure, rinforzare i favi o imbalsamare i cadaveri dei predatori uccisi nell'alveare (topi, farfalle ecc.).

In genere, l'apicoltore recupera la propoli raschiandola lungo gli spigoli e le fessure, o sul fondo dell'arnia.

I primi ad utilizzarla furono probabilmente gli Egizi, che la impiegavano per imbalsamare i corpi. Oggi viene usata dall'uomo per le sue innumerevoli proprietà curative.





Combattiamo per difendere
le nostre cas





asette!



I nemici delle api >



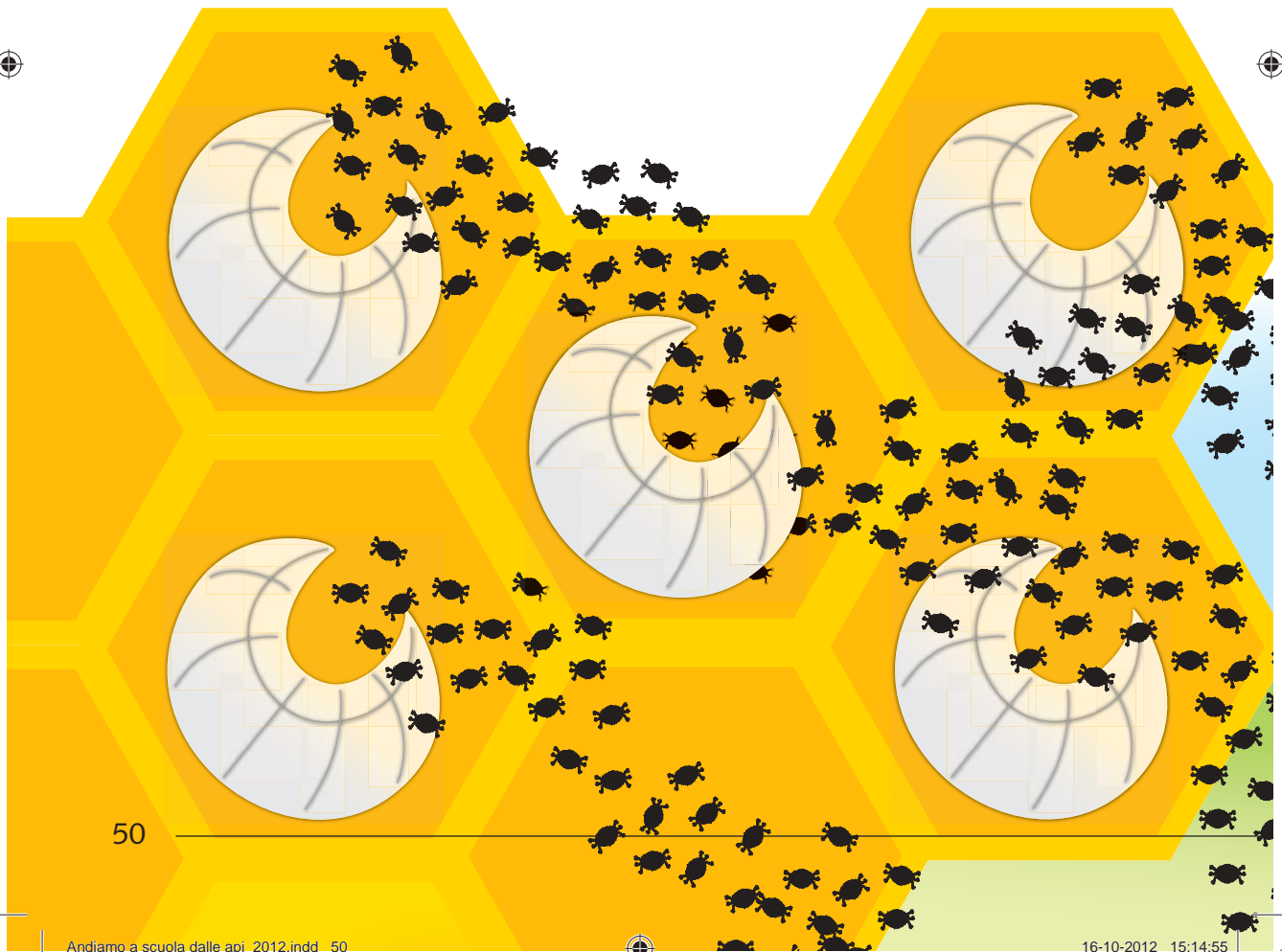


Un tempo il peggior nemico delle api era l'uomo, ma oggi molti altri pericoli ne insidiano la vita.

La varroa: il nemico venuto da Oriente

Una volta la varroa non c'era, è arrivata dall'Asia verso il 1980. È un acaro veramente pestifero. I suoi piccoli si infilano nella celle-culle delle larve, prima che le api operaie opercolino le celle. Disturbano le larve durante il riposo così le api nascono brutte, piccole e con le ali rovinate tanto che non possono più essere brave bottinatrici e procurare sufficiente cibo per la famiglia. Invece le varroe adulte si attaccano al collo delle api, ne succhiano il sangue (emolinfa), indebolendole.

Quando in un alveare c'è la varroa, la famiglia è destinata a morire: solo l'apicoltore può curare le api ed aiutarle a sopravvivere.





Gli insetticidi: il nemico creato dall'uomo

Accanto a molti insetti utili per l'uomo, ce ne sono altri dannosi per le colture agrarie. A volte l'uomo, per difendere i raccolti, è costretto a spruzzare gli insetticidi sulle piante. Ma anche le api sono insetti e quindi possono morire, se assorbono queste sostanze. È per questo che è proibito spargere gli insetticidi, quando le piante sono in fiore e le api stanno lavorando ad impollinare gli alberi da frutto dell'uomo.





L'orso: il nemico più temuto tra le montagne

Sulle montagne si aggira l'orso goloso non solo di miele, ma anche di larve; con le sue grandi zampe rovescia gli alveari e con le unghie rompe i favi lasciando lo sciame senza casa. Le api lo aggrediscono con il pungiglione, ma spesso non riescono a fermarlo.

*L'orso rompe i favi...
e ci lascia senza casa!!*





L'unico modo per difendere gli alveari è quello di mettere una recinzione elettrica attorno agli apiari, così quando l'orso cerca di avvicinarsi prende la scossa e scappa via.

Attenzione ragazzi!

Se vedete un recinto elettrificato, non toccatelo, perché prendereste una forte scossa.



Difendiamo la nostra casa

Come tutti gli animali, anche le api non amano essere disturbate a casa propria. Il compito di sorvegliare e difendere l'alveare spetta alle api guardiane che stando di sentinella sull'ingresso, ispezionano con le antenne tutto ciò che entra nell'arnia e aggrediscono immediatamente eventuali intrusi comprese le api di altri alveari che cercano di saccheggiare le scorte di miele.

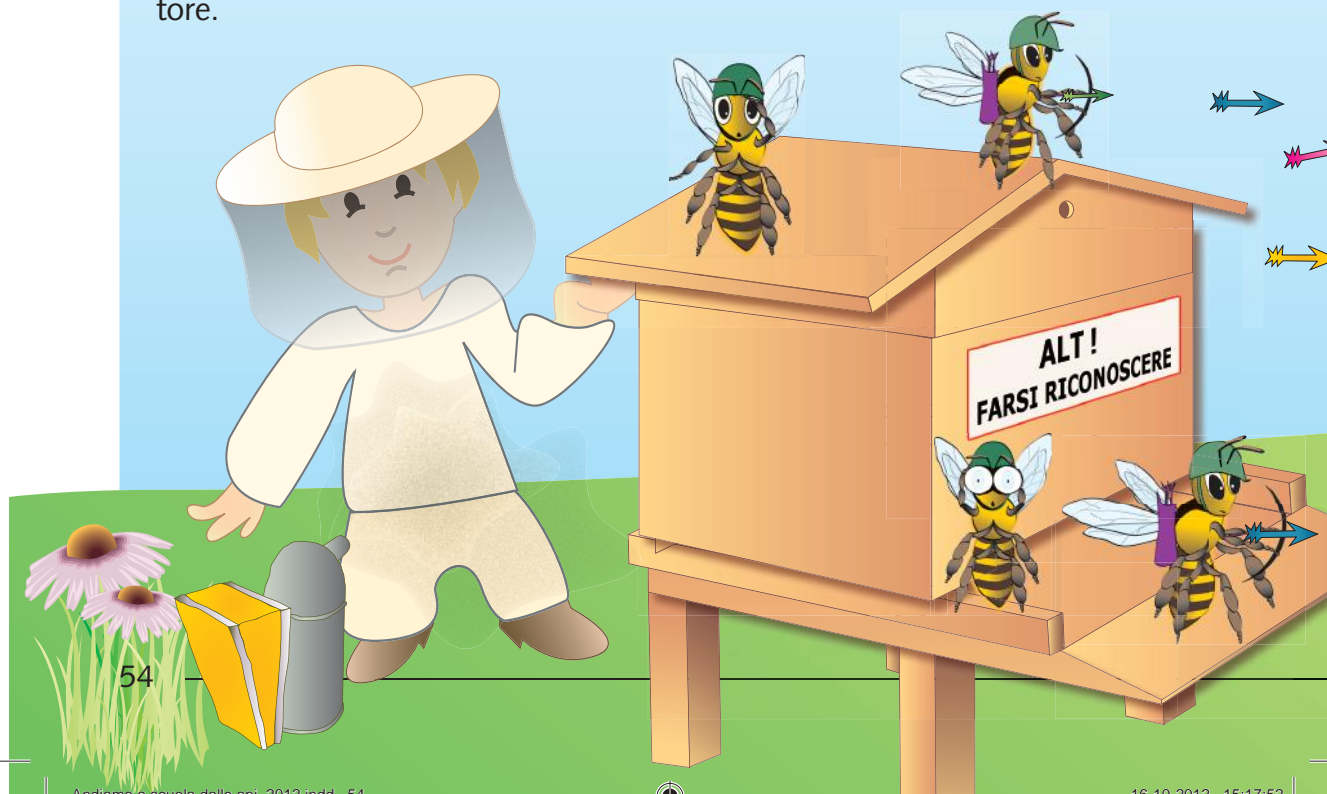
Anche l'apicoltore può essere scambiato per un ladro di miele e venir assalito.

Per evitare ciò e lavorare indisturbato, l'apicoltore produce attorno all'alveare del fumo con l'affumicatore.

Nel timore di dover abbandonare l'alveare attaccato da un incendio, le api si gettano sui favi succhiando la maggior quantità possibile di miele.

Si rimpinzano di cibo e diventano meno aggressive perché il loro addome si gonfia ed ostacola l'estrazione del pungiglione.

È comunque opportuno che l'apicoltore si protegga da eventuali punture indossando appositi indumenti: tuta, maschera e guanti.



Incontriamo le api

Quando la curiosità ci spinge a visitare un apiario è necessario avvicinarsi agli alveari con prudenza seguendo alcune semplici regole:

- muoversi in modo lento. I movimenti bruschi e veloci fanno innervosire la famiglia di api;
- non sostare davanti alla porticina dell'arnia o lungo le traiettorie di volo delle api. L'andirivieni delle bottinatrici non deve essere mai intralciato;
- non usare profumi, deodoranti. Gli odori forti infastidiscono le api;
- non indossare vestiti larghi e di colore scuro; preferire il bianco o i colori chiari;

- non gridare od urlare. Le api non amano il rumore.

L'ape quando punge l'uomo pur riuscendo a volare via è destinata a morire, infatti nel tentativo di estrarre il pungiglione incastrato nella pelle del malcapitato, si ritrova con l'addome squarciato.

Normalmente le punture di api provocano gonfiore e dolore solo nel punto in cui è penetrato il pungiglione. Esistono, però, persone allergiche al veleno delle api. In questi rari casi la puntura può provocare uno shock anafilattico.





La regina in rosso



Ora sapete
quanto sono importanti le api
per l'uomo e per la natura!
Ricordatevi sempre di rispettarle.

Bibliografia

Frisch K., Nel mondo delle api, Edagricole, Bologna, 1984.

Pistoia A., Apicoltura tecnica pratica, Edizioni l'Informatore Agrario, Verona, 1999.

AA.VV., I Mieli uniflorali italiani. Nuove schede di caratterizzazione, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria, Roma, 2000.

Pinzauti M., Api ed impollinazione, Regione Toscana, Firenze, 2000.

Contessi A., Le api. Biologia, allevamento, prodotti, Edagricole, Bologna, 2004.

Grillini R., La maestra ape vi parla del suo mondo, C.R.A. Istituto Nazionale di Apicoltura, Bologna, 2005.

Matteotti L., Sapore di miele - Il miele del Tentino: storia, tradizione e qualità, Provincia Autonoma di Trento, Trento, 2007.





Alto Garda





I miei appunti...

A large white rectangular area containing ten sets of horizontal blue dashed lines, intended for writing notes.





Il saccheggio



I miei appunti...

Handwriting practice area with 15 horizontal blue dotted lines on a white background.





Valle di Non



I miei appunti...

A large white rectangular area containing ten horizontal blue dotted lines for writing notes.



