

IL MONDO DELLE API E I PRODOTTI DELL'ALVEARE

Le colonie di api sono organizzate in modo da poter sopravvivere e generare ulteriori colonie, questo al fine di propagare la loro specie. In ogni famiglia troviamo 3 caste: un'ape regina, diversi fuchi e moltissime api operarie. La regina è un po' più grande sia del fuco che dell'ape operaia. Possiede il controllo della famiglia e si occupa, attraverso il feromone reale, di dare ordini alle api sul lavoro da svolgere. La sua funzione principale è quella di accoppiarsi con i fuchi, depositare le uova e tenere ben salda la famiglia. Ogni famiglia ha un proprio odore e per questo le api di una colonia non possono andare in altre colonie.

Il fuco, il maschio dell'ape, svolge l'importante funzione di accoppiarsi con la regina, garantendo lo sviluppo della famiglia. Sono un po' più grandi delle operarie e non hanno il pungiglione.

Le api operaie invece sono deputate a svolgere numerose funzioni, da quando nascono a quando muoiono. Infatti in base ai giorni di vita sono: ape nutrice, ape spazzina, ape ceraiola, ape ventilatrice, ape guardiana, ape bottinatrice.

Le api hanno vita breve ma durante la loro esistenza riescono a portare a termine tutto il lavoro indispensabile che permette ad una famiglia di svilupparsi e generare nuove colonie.

Le api bottinatrici, quelle un po' più anzianotte, sono deputate alla raccolta di nettare, che poi trasformeranno in miele. Le stesse però raccolgono il polline, la propoli e le goccioline di acqua utile all'alveare ed una sostanza zuccherina che trovano sulle piante che è stata lasciata da alcuni insetti. Da questa sostanza ricaveranno la melata che al contrario del miele non deriva dal nettare ma dalla linfa elaborata delle piante.

Le api rappresentano un grande esempio da seguire, perché collaborano le une con le altre, si aiutano a vicenda, svolgono rigorosamente i loro compiti e giurano fedeltà alla loro regina che proteggerebbero sacrificando la loro vita.

Le api si organizzano come un grande superorganismo alveare, dove il lavoro di tutte è indispensabile per garantire la sopravvivenza della famiglia. Questi incredibili insetti sono delle vere e proprie sentinelle ambientali, un termometro

che ci fa capire lo stato di salute del nostro ambiente perché, grazie all'impollinazione, garantiscono il ciclo delle colture agricole e la biodiversità del nostro pianeta.

L'alveare è come una "farmacia", ci mette a disposizione prodotti che possono aiutare il nostro organismo. I popoli delle civiltà antiche lo avevano capito e utilizzavano i prodotti dell'alveare sia come alimento che come medicamento.

Il miele non è solo un dolcificante ma contiene vitamine, acqua, proteine, zuccheri semplici e sali minerali che fanno bene al nostro organismo. Rappresenta quindi un vero e proprio alimento e, assieme agli altri prodotti dell'alveare come, propoli, polline e pappa reale, aiuta il nostro organismo a fronteggiare diversi malanni di stagione. In Italia esistono più di trenta tipologie di miele monoflorale ognuno con caratteristiche diverse, che rende tipico ed identitario un territorio. In Molise vengono prodotti mieli quali: sulla, acacia, castagno, coriandolo, girasole e millefiori. Quest'ultimo permette di assaporare un bouquet floreale tipico delle nostre zone che in altre regioni non troviamo, ecco perché attraverso il miele noi riusciamo degustare anche il territorio in cui viene prodotto.

Le api e gli altri insetti impollinatori svolgono un ruolo essenziale per l'ecosistema, un terzo del nostro cibo dipende dal lavoro di impollinazione che essi svolgono. Acquistando frutta e verdura a km 0 dai produttori locali aiutiamo le api perché scoraggiamo le grandi industrie alimentari nell'impiego di pesticidi all'interno delle loro coltivazioni intensive.

Nei periodi di maggior raccolto, l'apicoltore provvede a posizionare sopra gli alveari il melario che servirà alle api per immagazzinare il miele visto il raccolto proficuo. Una volta che i melari saranno riempiti e le api avranno provveduto ad opercolare le cellette per proteggere il miele deposto, l'apicoltore andrà a togliere i melari e li porterà in laboratorio, prima però, con un soffiatore, allontanerà tutte le api dal melario evitando in questo modo di portarle in laboratorio.

Come primo procedimento, si controllerà il tenore in acqua presente nel miele attraverso uno strumento, il refrattometro, che permetterà di valutare se un miele ha la giusta percentuale di acqua che si aggira sul 16-17%. Se il miele è troppo ricco di acqua sarà utilizzato un deumidificatore che permetterà di asciugare il

miele e riportarlo ad un tenore di acqua giusto. Questo procedimento è molto importante perché il miele che ha al suo interno una percentuale di acqua elevata col passare dei giorni fermenterà e non potrà essere consumato.

Successivamente i telaini carichi di miele andranno posizionati sul BANCO DISOPERCOLATORE per essere appunto disopercolati, ovvero con una speciale forchetta o con un coltello andrà tolto lo strato di cera che chiude le cellette questo per permettere al miele di fuoriuscire dalle stesse.

Dopo i telaini disopercolati andranno inseriti nello SMIELATORE che per forza centrifuga girerà e farà fuoriuscire il miele dalle cellette che finirà nello smielatore, qui il miele sarà rilasciato in una vasca dove una POMPA lo aspirerà e lo farà finire in FILTRI finissimi in nylon posti sopra a grandi contenitori di acciaio inox detti MATURATORI. Il miele filtrato andrà a decantare ovvero a riposare in modo che le bolle d'aria inglobate nel miele durante la lavorazione, saliranno in superficie formando una schiuma che poi l'apicoltore provvederà ad eliminare. Finalmente il miele potrà essere inserito nei vasetti, etichettato e pronto per essere venduto.