

Testi di *Lodovico Valente*
Fotografie *Archivio Apicoltura del Sampi*
e *GB Services Studio*



*Quante volte, di fronte
a tanti mieli presenti
in commercio non
sappiamo cosa scegliere?
A quali cibi possiamo
abbinare mieli diversi.
A questa e ad
altre domande vi
risponderemo
con questa nuova
rubrica.*



Miele

Siamo veramente informati su come distinguere i vari tipi di miele, che possiamo trovare in commercio? Sappiamo qual è il vero lavoro che le api fanno insieme all'apicoltore, cosa permette, di ottenere un miele di qualità? Vogliamo dare a queste e ad altre domande, le giuste risposte, per apprezzare al meglio il "prodotto miele". E' importante sapere che esistono vari tipi di miele a secondo di dove le api vengono posizionate. Come accade per il vino, non possiamo essere precisi nell'indicare le sue proprietà, se non conosciamo la sua origine, il vitigno o la zona di produzione. Anche per il miele accade la stessa cosa, per poter conoscere il giusto abbinamento con miele e cibo, bisogna conoscerne le loro proprietà, i vari profumi e i loro gusti, questo vi permetterà di ottenere il meglio da diversi mieli. Questa nuova rubrica, tratterà in varie puntate, l'argomento miele, conoscerete tramite la pubblicazione di semplici schede, tutti i tipi diversi di miele, gli abbinamenti e tante altre informazioni utili, su come effettuare la vostra scelta nell'acquisto. In questa prima parte, per comprendere meglio gli argomenti che tratteremo in seguito, vi vogliamo presentare in forma molto concisa cos'è l'apicoltura.

L'apicoltura

E' bene dare solo un piccolo cenno su cos'è l'apicoltura. Si tratta dell'allevamento di api, allo scopo di sfruttare i prodotti dell'alveare (si intende per alveare un'arnia popolata da una famiglia di api). Le arnie "razionali" sono quindi le strutture modulari dove l'apicoltore ricovera le api e strutturate con favi mobili. Le arnie più primitive non avevano favi mobili ed erano dette bugno o "bugno villico". Il mestiere dell'apicoltore consiste sostanzialmente nel procurare alle api ricovero e cure, e vegliare sul loro sviluppo; in cambio egli raccoglie una quota discreta del loro prodotto, consistente in: miele, polline, cera d'api, pappa reale, propoli.

Praticata in tutti i continenti, questa attività varia a seconda delle varietà delle api, del clima e dei luoghi in cui essa viene svolta. Nella nostra provincia esistono vari appassionati apicoltori che svolgono la loro attività in vari Comuni, dalla pianura alla montagna, offrendo la possibilità al consumatore bresciano, di avere una buona scelta e gamma di mieli.



La gestione di un alveare consiste soprattutto nel sorvegliarne lo sviluppo in funzione del periodo e delle condizioni ambientali. Una colonia di api è costituita da un'unica regina, da molte operaie (femmine), da fuchi (maschi) e dalla covata (larve). Un alveare è composto da un'unica colonia o famiglia. Per riprodursi e sopravvivere, una colonia di api cerca di accumulare il massimo possibile di provviste durante la buona stagione, per poter passare l'inverno. La popolazione della colonia varia secondo le stagioni. È molto grande nei periodi in cui le risorse naturali sono abbondanti (da 30.000 a 70.000 individui), allo scopo di fare la maggiore raccolta possibile.

Nelle fotografie a fianco, possiamo vedere dei favi naturali, realizzati da uno sciame, mentre l'apicoltura moderna, prevede l'utilizzo di arnie costruite in legno. L'arnia si può definire come l'"unità abitativa" costruita dall'apicoltore per accogliere una colonia di api. L'alveare è una famiglia inarniata. Un insieme di alveari costituisce un apiario. I favi moderni sono caratterizzati dalla loro mobilità, che consentono all'apicoltore di intervenire nell'alveare senza distruggerlo. Costruiti dalle api, uno a uno, possono essere facilmente estratti e rimessi a posto. Questi favi possono essere sia costruiti su telai preparati dall'apicoltore, sia sospesi a barre o barrette sulle quali l'apicoltore ha disposto degli abbozzi di favi.

La **sciama naturala**: all'inizio della primavera vengono prodotte alcune cellette reali. Una settimana circa prima della nascita delle nuove regine, la vecchia lascia l'al-





veare con circa la metà di tutte le operaie per formare uno sciame; al momento della partenza, tutte le operaie si riempiono il sacco melario di provviste sufficienti per 48 ore. Questo sciame parte alla ricerca di un riparo: può essergli fornito dall'apicoltore, che lo cattura e lo sistema in un nuovo alveare, oppure esso si inselvatichisce e trova riparo in un albero cavo, in un buco, in un camino in disuso o addirittura dietro un'imposta, come si nota dalla fotografia. Siccome non può esservi più di una regina per ogni colonia, nell'alveare la prima regina che nasce uccide immediatamente tutte le rivali che sono ancora nelle cellette.

Una settimana dopo essa compie il volo nuziale. Una colonia può produrre, tra l'inizio della primavera e l'inizio dell'estate, fino a tre sciami, che sono detti primario, secondario e terziario. La **sciamatura artificiale**: una colonia che perde la propria regina non può sopravvivere, senza l'individuo che depone le uova ed assicura la sopravvivenza del gruppo.

Le operaie se ne rendono conto in un paio di giorni. Scelgono allora delle cellette che contengono uova prodotte da meno di 3 giorni ed allevano le larve che esse contengono esclusivamente a base di pappa reale. Per moltiplicare la colonia, quindi, gli apicoltori prelevano in un alveare popoloso dei favi con cellette contenenti queste uova e li trasferiscono in un nuovo alveare con favi ricchi di provviste. Se tutto va bene, due settimane più tardi nasce una nuova regina.

L'**apicoltura nomadista** o la **transumanza**: nell'apicoltura sedentaria gli alveari sono fissi e il territorio di raccolta delle api non supera il raggio di 2 o 3 km attorno all'alveare - il che pone dei limiti alla raccolta. Come fare allora per ottenere mieli diversi. L'apicoltore sposta con dei mezzi le arnie, questo peregrinare prende il nome di nomadismo. L'apicoltura nomadista appunto, consiste nello spostare gli alveari da un posto all'altro in funzione della presenza di piante nettariifere (cioè delle basi zuccherine da fornire alle api). Inoltre tali spostamenti consentono la produzione di mieli uniflorali permettendo un migliore offerta del prodotto finale. La transumanza è una tecnica di allevamento assai antica, già praticata dai nomadi, che trasportavano i loro alveari a dorso d'animale. Oggi naturalmente questo non accade, come vediamo dalle fotografie, gli spostamenti nelle varie zone, di pianura o montane, avvengono tramite il trasloco con carrelli e automobili.

Questa è solo una piccola introduzione per farvi comprendere le prime fasi del lavoro di un'apicoltura, nei prossimi numeri, presenteremo tutte le fasi che mostrano la preparazione del prodotto finale, per poi proseguire con schede e ricette utili a tutti e per realizzare dei gustosi piatti.

Si ringrazia **L'Apicoltura del Sampi** di Botticino Mattina (Bs) - tel. 030 2693284, per la collaborazione offerta e per le immagini fotografiche presentate.

