

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

L' APE

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

NOSTRA AMICA

UN'ALTRA PIANTA INTERESSANTE: HOVENIA DULCIS

Nel numero di gennaio-febbraio 2015 abbiamo scritto riguardo a una pianta interessante per l'apicoltura, l'Evodia. Vogliamo aggiungere a questa anche un altro candidato possibile per la fornitura di fonti fiorifere alle api durante il periodo estivo. Stiamo parlando della *Hovenia dulcis*, nota comunemente col nome di ovenia o "albero dell'uva passa". L'ovenia era in verità coltivata in Italia nel periodo compreso tra il 1850 e il 1950. la caratteristica peculiare di questa pianta è data dal fatto che, almeno per l'uomo, la parte commestibile non è rappresentata dai frutti (in verità immangiabili), ma bensì dai loro peduncoli, che al termine della fioritura diventano carnosi, assumendo una colorazione rosso-bruno e un sapore dolce grazie a un elevato contenuto di zuccheri.

Hovenia dulcis, appartenente alla famiglia delle Ramnacee, ha una distribuzione originaria in Giappone, Corea e Cina settentrionale. Si presenta come un albero che può raggiungere un'altezza di 9-10 metri e, come Evodia, raggiunge il massimo sviluppo se sistemata in posizione soleggiata e isolata da altre essenze arboree. I fiori sono bianco-verdi, lunghi circa 3 centimetri: la fioritura inizia a fine giugno e si protrae nel mese di luglio, quindi in un periodo estivo dove non sono frequenti le fonti nettariifere floreali a disposizione per le api bottinatrici.

L'ovenia è ormai da tempo commercialmente disponibile ed è piuttosto resistente al freddo, anche se può subire dei danni ai germogli in caso di risvegli vegetativi anticipati causati da inverni miti seguiti da ritorni di clima freddo. La fioritura è numerosa e particolarmente attrattiva per le api: basta fermarsi sotto la chioma fiorita per sentire un ronzio diffuso delle bottinatrici. Quindi, una valida alternativa per le nostre famiglie di api e la disponibilità di peduncoli zuccherini, con sapore simile all'uva passa (da cui il nome), per noi.



300 EURO DI MULTA A CHI HA UCCISO MILIONI DI API

Mario Paolinelli e Giuseppe Cuffiall sono i nomi delle persone ritenute responsabili dei furti di arnie, particolarmente nella provincia di Lucca, dove i due personaggi sono conosciuti per azioni di malvivenza e furti. Il colpo più consistente, con milioni di api avvelenate, lo hanno messo a segno a marzo 2014, a Titignano di Cascina, ai danni di La Mieleria di Sergio D'Agostino.

La triste vicenda è stata chiusa grazie alle efficienti indagini dei carabinieri e della Forestale, arrivando in tribunale a Lucca. I due imputati hanno patteggiato davanti al Gip la pena di un anno e quattro mesi di reclusione e un'ammenda di trecento euro.

Molti piccoli apicoltori sono stati messi in ginocchio dai furti, ma per ottenere il risarcimento dei danni dovranno tentare una causa civile, a meno che i due imputati non decidano di risarcirli (ipotesi verosimilmente abbastanza remota....).

Gli autori dei furti, quando avevano intuito che stavano per essere scoperti, hanno cominciato a sbarazzarsi delle arnie rubate gettandole nell'acqua, uccidendo le api. Per tale ragione, oltre che per furto, i responsabili sono finiti a giudizio anche per maltrattamento di animali. Sergio D'Agostino, titolare di La Mieleria a Titignano e presidente dell'Associazione nazionale apicoltori italiani (Anai), ha

commentato negativamente la sentenza, dichiarando che non è assolutamente soddisfacente e che non si possono uccidere migliaia e migliaia di api e chiudere la vicenda con un'ammenda di trecento euro. Tanti apicoltori pagano ancora pesantemente le conseguenze di questi furti.

E' vero che delle oltre 600 famiglie di api rubate circa la metà sono state restituite, ma molte sono state gettate nei fiumi e sono andate perse per sempre con la morte delle api.

Una vicenda molto grave che merita di essere presa in considerazione anche a livello nazionale, per la pena mite che è prevista in casi come questi.

L'APE

2



APICOLTURA NELLA STORIA ANTICA

Si è spesso affermato che nell'antichità molte civiltà avevano raggiunto livelli tecnologici estremamente elevati, e anche per l'apicoltura sembra che le conoscenze fossero molto più elevate rispetto a quanto si possa pensare. Ad esempio, si ritiene che nel mondo greco le api fossero allevate con estrema perizia fin dai tempi più remoti. Antichi documenti riportano che l'apicoltura greca fosse realmente in gran vigore, tanto che la zona dell'Attica, di sole 40 miglia quadrate, era in grado di gestire 20.000 alveari. Per la cronaca, ci stiamo riferendo ai tempi di Pericle (morto nel 429 a.C.). Normalmente si occupava degli alveari un mellitouros, uno "schiaivo apicoltore" specializzato per la gestione delle api. L'arnia utilizzata solitamente era simile a un paniere capovolto e permetteva l'estrazione dei favi e una gestione razionale degli alveari. Lo stesso Aristotele, che ha scritto precise descrizioni sulle api e sul loro allevamento, sembra abbia contribuito concretamente alla diffusione di questo tipo di arnia. Erano diffusi però anche altri modelli: uno a forma di parallelepipedo, allungato e disposto orizzontalmente, costruito con assi di legno.

Un altro modello, cilindrico e realizzato in terracotta, permetteva di realizzare apiari formati dalla sovrapposizione di alveari disposti uno sopra l'altro. Scritti risalenti alla fine del XVIII secolo affermano che gli antichi Greci adoperassero nei loro panieri del listelli mobili, posti nella parte superiore dell'alveare a una distanza l'uno dall'altro definita e sui quali le api attaccavano i loro favi.

Quando i Greci volevano formare un nuovo sciame, era sufficiente prendere alcuni di tali listelli con covata e metterli in un alveare vuoto. Non si notano delle somiglianze con l'apicoltura moderna?

Al progresso dell'apicoltura greca

sembra abbia contribuito la conoscenza della tradizione egiziana di praticare l'apicoltura nomade. L'antico Codice di Solone conferma che i greci praticarono l'apicoltura nomade già 600 anni a.C. Il Codice ordinava il modo di esporre gli alveari quando si spedivano in altri paesi e le distanze: gli alveari nomadi dovevano essere esposti ad una distanza di 300 piedi dal più prossimo apiario.

Durante le operazioni in apiario gli addetti si proteggevano con indumenti adatti e ricorrevano al fumo emesso da uno strumento in terracotta munito, sui lati opposti, di due aperture dimensionate in modo tale da convogliare l'aria. Insomma, l'antenato dei nostri affumicatori.

La raccolta del miele avveniva tramite l'asportazione parziale dei favi: una parte delle scorte veniva lasciata alla famiglia e non si praticava l'apicidio, usato invece in altre popolazioni decisamente meno antiche. Nell'antica Grecia si sviluppò anche una estesa legislazione, specialmente riguardo la proprietà degli sciami selvatici o di quelli che fuggono dagli alveari. Platone scriveva al riguardo che *"se cedendo alla passione di allevare le api, ci si appropria degli sciami altrui e li si attira battendo su vasi di bronzo, si dovrà risarcire il padrone"*. Ritornando ad Aristotele, secondo i suoi scritti la raccolta principale veniva realizzata quando i fichi incominciavano a maturare, cioè in giugno. I favi raccolti e sbriciolati erano sistemati in una tela a filtrare. Il miele ottenuto veniva decantato in grandi vasi di terracotta: tolte le impurità risalite a galla, veniva commercializzato come miele di prima scelta. Dai residui pressati dei favi si otteneva invece un miele di seconda qualità.

Il miele era normalmente presente nella dieta alimentare degli antichi greci ed era alla base di numerosi cibi. "Nelle

famiglie greche veniva fatto un grande uso di miele. I Greci amava molto i dolci e nei loro banchetti il miele, il quale parte era mescolato a molte vivande parte veniva in tavola puro come dessert, vi rappresentava una gran fetta. Pare fossero molto apprezzate le torte al miele e le cotte mielate.

I Greci conoscevano già le conserve di miele, ad esempio sapevano mettere dentro al miele pere ed altra frutta. Anche il vino col miele non era sconosciuto ai Greci.

Numerosi oggetti di culto recuperati dagli archeologi dimostrano che l'ape era venerata in tutta la Grecia antica e le api erano associate ai culti di fertilità: le Melisse, sacerdotesse della Grande Madre, avevano l'ape come simbolo.

I prodotti dell'alveare sono anche stati riportati in altri scritti per applicazioni decisamente originali. La cera era coinvolta nella protezione da fenomeni di ossidazione dei metalli, mentre il miele era utilizzato in applicazioni conservative particolari (anche se il dubbio tra leggenda e realtà rimane). Stazio, un antico cronista, scrisse che il corpo di Alessandro il Grande fu immerso nel miele: in tal modo si sarebbe conservato, fino al luogo di sepoltura ancora oggi sconosciuto.

Allo stesso modo, anche Agesipoli, re di Sparta, fu trasportato a Sparta in una botte di miele e il suo cadavere rimase per tal modo incorrotto.

Questo breve viaggio nella storia probabilmente ha generato un minimo dubbio che forse gli antichi non fossero poi così antichi. Tecniche di parecchi secoli fa ricordano le operazioni attuali, ma soprattutto sottolineano la lunga storia dell'apicoltura, che ha attraversato molte civiltà nei millenni arrivando ai giorni nostri.

Sopravvivere è anche un dovere verso la storia.

L'APE

3

UNA APPLICAZIONE IMPREVISTA DALLE API

Le api non smettono di sorprendere e questo è confermato anche da una notizia apparsa su un importante mensile scientifico statunitense.

Il mensile ha descritto una sperimentazione svolta da un gruppo dell'università di Dick City. Un gruppo di ricercatori ha isolato uno specifico enzima da

una particolare specie di ape, denominata *Bee Monster Cock*. Unendo questo enzima al succo di carota, il prodotto finale sembrerebbe avere effetti positivi sui corpi cavernosi lisci dell'uomo.

La scoperta, se verrà confermata passando dal laboratorio ai test sul campo, che a breve partiranno nella cittadina statunitense,

potrebbe portare a sostituire in futuro i più comuni farmaci oggi utilizzati per la disfunzione erettile.

Per le prove sul campo sono già centinaia le coppie di ogni età e sesso che hanno inviato i moduli di prenotazione per la sperimentazione.

