

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

L' APE

EDIZIONE
PER LA PROVINCIA
DI MILANO

NOSTRA AMICA

6 COSE CHE FORSE NON TUTTI SANNO

1) False attribuzioni

Albert Einstein, il famoso fisico premio Nobel, non si è mai interessato di api e non ha mai detto la famosa frase "se l'ape scomparisse dalla faccia della Terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita". Sembra infatti che la frase sia stata inventata da un entomologo americano che illegittimamente ha pensato di sfruttare la fama dello scopritore della relatività.

2) Non sono le uniche rappresentanti della biodiversità

Ricollegandosi all'affermazione precedente, non è detto che la scomparsa dell'ape, che rimane l'impollinatore più efficiente, causi l'estinzione del genere umano in tutto il mondo. Ad esempio Cristoforo Colombo, sbarcando nelle Americhe nel 1492, trovò una natura meravigliosa malgrado non esistesse una sola ape da miele.

Anche l'Oceania aveva una biodiversità sorprendente pur non essendo presente l'ape mellifera. Infatti, l'ape è stata importata in questi continenti dai territori originari di diffusione (Europa, Africa e Asia).

3) Non è così facile che l'ape scompaia

L'ape mellifera non scomparirà così facilmente perché ha un fenomenale alleato, spesso più noto come distruttore, che si sforza in questo caso di proteggerla: l'uomo.

4) L'acqua stagnante è più buona

Le api hanno bisogno di acqua, e questo è del tutto normale. Sembra però che preferiscano l'acqua stagnante a quella di sorgente o comunque più pura e trasparente. Il loro metabolismo ha bisogno di sali minerali che trova in quantità più abbondante nell'acqua stagnante.

5) Tre giri e mezzo intorno al mondo

Il miele è frutto della fatica delle api operaie e ogni volta che si ha a che fare con questo prodotto non andrebbe mai dimenticato. Per produrre un chilogrammo di miele, infatti, le api devono volare per circa 144.000 chilometri, l'equivalente di tre giri e mezzo del mondo.

6) Hanno inventato le mummie prima degli antichi Egizi

Le api hanno inventato il processo di mummificazione prima delle antiche civiltà umane. Ogni tanto succede che nell'alveare entri un intruso di dimensioni consistenti (almeno dal punto di vista di un'ape) come un topolino. Questi intrusi vengono spesso uccisi a colpi di pungiglione. Il problema è dato dal fatto che le api non sono in grado di spostare all'esterno l'ingombrante cadavere, e per evitare pericolosi fenomeni di decomposizione con la contaminazione conseguente dell'alveare, le api lo ricoprono di propoli.

Avendo quest'ultimo evidenti attività antibiotiche e antisettiche, preserva il corpo del topolino e di fatto lo trasforma in una mummia.

Questo fenomeno era stato probabilmente osservato anche dagli antichi Egizi, che l'hanno replicato nei processi di mummificazione dei loro Faraoni. La propoli è stata infatti rilevata in tutte le mummie dell'antico Egitto.

OPERATORI SPECIALIZZATI PER L'APE VELUTINA

Il problema dell'ape velutina ha mobilitato diverse iniziative al riguardo, includendo anche corsi di formazione per la gestione del problema e la distruzione dei nidi della vespa.

Tra queste iniziative, nell'ambito del Progetto europeo LIFE STOPVESPA, il 24, 27 e 31 Maggio 2016 si è svolto un corso di formazione per “Operatori

addetti alla Neutralizzazione di nidi di *Vespa velutina*” presso il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA) di Albenga (SV), Ente di Formazione accreditato presso la Regione Liguria.

Il corso era a numero chiuso, con 25 posti, prevedeva un esame finale e il rilascio di un attestato. L'elenco degli idonei, che hanno

superato positivamente l'esame finale, sarà messo a disposizione del Progetto LIFE STOPVESPA. In questo progetto, infatti, è prevista la selezione di personale specializzato, retribuito, per poter organizzare squadre addette alla gestione dei nidi di Vespa velutina e alla loro eliminazione.

L'APE

2



RIDUZIONE DEGLI EFFETTI GENOTOSSICI DA PARTE DEL MIELE

Ormai è consolidato il fatto che alcuni alimenti hanno un importante ruolo sul nostro organismo, non solo nutrizionale, ma migliorano le nostre condizioni generali e ci proteggono da diverse patologie. Questo ha portato a fondere i concetti di nutrizione e farmaceutica generando il termine di “nutra-ceutica”.

I principi attivi di diversi alimenti hanno un effetto benefico sull'organismo che va oltre l'as-

sunzione di calorie, e il miele sembra appartenere a questa categoria di prodotti funzionali e ad elevata attività terapeutica, oltre che nutrizionale.

Recentemente un gruppo di ricercatori italiani ha dimostrato che il miele sembra essere in grado di riparare i danni prodotti nel nostro DNA dai pesticidi. Questo effetto protettivo sembra essere merito dei polifenoli contenuti nel miele. A supporto si ricorda anche la pubblicazione

dal titolo “l'alimentazione a base di miele biologico inverte la genotossicità indotta dai pesticidi modulando una risposta al danno del DNA”, generata da un gruppo di ricerca dato dall'unione dell'Istituto Rizzoli di Bologna e dell'Università Politecnica delle Marche. Come conseguenza alcuni pensano che anche la pratica di usare zuccheri semplici come alimento per le api possa indebolire la loro resistenza nei confronti dei fitofarmaci.



USO DEL MIELE NEI SECOLI

Le prime api comparvero da 50 a 25 milioni di anni fa, insieme ai primi esemplari di primati. Le api sociali, cioè le api vere e proprie che funzionano come organismo collettivo, come le conosciamo oggi, avrebbero un'età che va da 10 a 20 milioni di anni. L'uso del miele da loro prodotto è conosciuto da millenni: già in graffiti risalenti ad almeno 10.000 anni fa, si sono trovate raffigurazioni di raccoglitori di miele.

Dalle pagine dell'informatore abbiamo descritto l'apicoltura nei secoli, descrivendo ad esempio cosa succedeva nell'antica Grecia, dove le tecniche applicate ricordavano da vicino l'apicoltura moderna. Saltellando nei secoli

diamo un'occhiata a cosa succedeva tra il III e il IV secolo dopo Cristo. In questo periodo il miele era molto diffuso e utilizzato, per scopi molteplici oltre al tradizionale dolcificante. L'uso in cucina era descritto nel trattato *De arte coquinaria*, scritto da diversi autori lungo alcuni secoli, con ricette spesso stravaganti. Il miele compariva anche come semplice dolcificante sulle mense sia povere sia ricche, spesso con il favo. Il miele veniva utilizzato nel confezionamento di piatti di pesce e di legumi, in confetture di frutta e sciroppi, nella preparazione di focacce. Come conservante, era utilizzato con diversi frutti come mele, pere e cotogne.

Unito al latte, rappresentava un alimento dato ai bambini appartenenti alle fasce sociali più elevate, mentre dalla sua fermentazione veniva prodotto l'idromele, che conservò la propria popolarità attraverso tutto il Medioevo, insieme al vino mielato.

Ma l'uso del miele si estendeva oltre gli aspetti gastronomici, come le applicazioni in cosmesi, con la preparazione di olio aromatico e profumi, e in medicina, come antisettico e cicatrizzante.

Nell'artigianato, i tessuti venivano immersi nel miele per dare brillantezza al colore porpora o alle pietre preziose eventualmente inserite nei tessuti.

QUALCHE USO ALTERNATIVO DEL MIELE

Il miele è ovviamente un alimento, ma un prodotto naturale e non pastorizzato può avere anche molti altri utilizzi “casalinghi”, a volte più o meno noti, a volte insoliti.

Le proprietà del miele alleviano il prurito causato dalle punture di zanzara. Basta applicarlo sulla puntura, da solo o mescolato

insieme a una uguale quantità di bicarbonato di sodio.

Anche in caso di ferite o scottature, l'applicazione di una piccola quantità di miele permetterà di lenire il dolore, velocizzerà la guarigione ed eviterà la comparsa di infezioni.

Contro il mal di gola è sufficiente spremere un limone e aggiungere

al succo un cucchiaino di miele. Bevendo subito il tutto, l'azione combinata del limone e del miele diminuirà velocemente il dolore. Anche le labbra secche e screpolate trovano giovamento con l'applicazione di un poco di miele, permettendo di idratare e ammorbidire le labbra in maniera del tutto naturale.



L'APE

4

L'APE NOSTRA AMICA - Bollettino specializzato in apicoltura

Proprietà: ASSOCIAZIONE TRA I PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI MILANO .

Direzione e redazione: Viale Isonzo, 27- 20135 Milano - Telefono e Fax (02) 58.30.21.64

Direttore responsabile: Ovidio Locatelli

DISTRIBUZIONE GRATUITA

Stampa:

SMEG srl - via Marco D'Agrate, 19 - Milano

PER IL 2016 IL COLORE DELLA REGINA E' BIANCO