VareseNews

Un anno con le api, il momento della smielatura

Pubblicato: Venerdì 30 Settembre 2022

Le api sono fondamentali per l'uomo, ormai dovremmo averlo imparato. Come dovremmo aver imparato che sono in pericolo per una serie di cause, cambiamenti climatici, pesticidi, malattie, parassiti, predatori e nubi tossiche. Abbiamo deciso di provare a raccontare cosa fanno le api e cosa fanno gli apicoltori per prendersene cura.

Seguiremo per un anno intero il ciclo di vita di questi preziosi animali con l'aiuto di Federico Tesser, apicoltore che produce miele biologico con la sua azienda Fonte Incantata.

Staremo "Un anno con le api" raccontando mese per mese quali sono i passaggi fondamentali che compie un apicoltore, unendo a questo racconto "didascalico" una parte più concreta che spiegherà cosa si può fare con il miele: ricette, curiosità e "segreti" utilizzando tutti i prodotti derivati dal lavoro delle api.

LA SMIELATURA

La smielatura è l'operazione che parte dal miele prodotto dalle api, estratto dai mielari e invasettato. Se ne fa una ad inizio giugno per l'acacia ed una estiva per tiglio, castagno e millefiori.

Il procedimento parte dall'estrazione del miele: si tolgono i mielari senza ammazzare nessuna ape, utilizzando l'apiscampo, una sorta di labirinto che permette alle api di scendere all'interno dal mielario fino alla parte più profonda del nido: l'apicoltore può così estrarre il miele senza fare del male alle api. Il miele che l'apicoltore estrae è quello in eccesso: le api quello per il proprio fabbisogno lo hanno già raccolto e immagazzinato.

In laboratorio ogni telaio si "disopercola", cioè si tolgono i tappini di cera che le api creano per proteggere il miele: quando i telai sono coperti dalla cera, vuol dire che il miele ha raggiunto l'umidità giusta, sotto il 20%. Dopodichè si mettono i telai nello smielatore che con la forza centrifuga permette al miele di uscire dai favi, corre lungo la parete e viene raccolto e poi messo nel maturatore dopo essere stato filtrato per eliminare la cera che rimane.

Nel maturatore sta un mese circa, poi il miele si libera dell'aria che si è formata, quindi è pronto e si può procedere all'invasettamento.

GUARDA TUTTE LE PUNTATE DI "UN ANNO CON LE API"

di Tommaso Guidotti – Immagini di Marco Corso