

VareseNews

“La lezione che ci insegnano le api”: a Materia la serata dedicata al loro incredibile mondo

Pubblicato: Martedì 9 Settembre 2025



La sera di martedì 9 settembre a Materia è stata dedicata a un incontro sul **mondo delle api**, con **Cinzia Scaffidi**, autrice di *Il Mondo delle Api e del Miele*, e **Federico Tesser**, esperto apicoltore che ha dato vita alla rubrica *Un anno con le api*.

Nello spazio libero di Varese i due relatori hanno approfondito temi legati all'apicoltura, al miele e alla sua importanza per l'ecosistema e la cultura gastronomica.

La serata ha offerto un **mix di aneddoti, curiosità scientifiche e tradizioni**, nonché una riflessione sulle problematiche che le api e gli apicoltori affrontano oggi, specialmente con il cambiamento climatico e le malattie. Il pubblico ha avuto così l'opportunità di comprendere meglio il delicato equilibrio che permette alle api di produrre il miele, e come l'apicoltura, in particolare quella biologica, si inserisca in un sistema più ampio di rispetto della natura e della biodiversità.

RIVIVI LA SERATA DI MATERIA:

Le api e il loro comportamento

Una delle prime domande ha riguardato **la capacità delle api di riconoscere l'apicoltore**. Come ha

spiegato **Federico Tesser**, le api non riconoscono gli esseri umani, non essendo state domestiche ma semidomesticate. Indossare un abito bianco o giallo, come gli apicoltori fanno, è in realtà un trucco per sembrare un grande fiore, evitando così che le api li percepiscano come una minaccia. Le api, infatti, sono come noi in molti aspetti, con una personalità propria: alcune sono più aggressive, altre più docili.

Un'altra domanda ha riguardato l'**alimentazione delle api**. A differenza delle mucche, che hanno bisogno di nutrire i vitelli, le api non vengono alimentate direttamente dall'apicoltore. L'apicoltura è basata su un equilibrio delicato: gli apicoltori prendono solo una piccola parte del miele prodotto, lasciando il resto per le api, che sono capaci di fare scorte per l'inverno. Quando la disponibilità di nettare è scarsa, come durante le siccità, gli apicoltori sono autorizzati a nutrire le api, ma ciò non è mai sostitutivo dell'alimentazione naturale.

La Vita delle Api: Dalla covata al miele

Le api che nascono durante l'inverno sono destinate a vivere molto più a lungo di quelle primaverili, grazie alla dieta ricca di polline, che le rende più robuste e longeve. La fase di scorte invernali è cruciale: il polline fornisce proteine vitali per la sopravvivenza delle larve e il mantenimento della covata. Quando le scorte di polline scarseggiano, però, le api non sono in grado di produrre le api più forti per la stagione successiva, creando un ciclo che può compromettere la salute dell'alveare.

Anche l'anno della siccità, come raccontato da Tesser, è stato devastante per le api. L'assenza di fioriture adeguate ha comportato una carenza di nettare e una morte massiva delle api in inverno, un problema che gli apicoltori hanno dovuto affrontare con grande preoccupazione. Le piante, infatti, chiudono i "rubinetti" del nettare durante periodi di stress per preservarsi.



L'organizzazione sociale delle api e la sciamatura

Un altro tema trattato riguarda la **straordinaria organizzazione sociale delle api**. Ogni alveare è come una piccola "città-stato", dove ogni ape ha un ruolo preciso, dal compito di raccogliere il nettare a

quello di proteggere la regina. Le api riconoscono la regina grazie a un feromone unico, e la loro vita ruota attorno alla sua sopravvivenza. **Se un'apicoltore rimuove la regina, l'alveare inizia immediatamente a lavorare per sostituirla, alimentando alcune larve con pappa reale, che permette loro di sviluppare l'apparato riproduttivo.**

Un altro aspetto affascinante è la **sciamatura**, un comportamento naturale in cui l'alveare si divide quando la regina lascia il suo spazio per trovarne uno nuovo, portando con sé metà delle api. Sebbene gli apicoltori cerchino di evitare la sciamatura per non perdere produttività, questa è una fase importante nella vita delle api.

ASCOLTA IL PODCAST

Il miele: un prodotto da rispettare e gustare

Il miele, come ha spiegato **Cinzia Scaffidi**, non è solo un dolcificante, ma **un alimento che racconta la storia di un territorio, delle sue piante e della sua biodiversità**. Ogni varietà di miele ha caratteristiche proprie, a seconda delle fioriture stagionali e del clima. I mieli monofloreali, come quello di acacia o castagno, sono apprezzati per il loro sapore distintivo e per le proprietà benefiche che offrono.

Scaffidi ha anche parlato della **crescente consapevolezza riguardo alle frodi alimentari**. Il miele è uno dei prodotti più soggetti a sofisticazione, ma la tecnologia moderna permette di identificarne la genuinità attraverso analisi chimiche precise. La difficoltà di produrre miele di alta qualità, specialmente in periodi di clima incerto, spiega perché il miele italiano sia più costoso rispetto ad altri.

L'importanza della biodiversità e del miele nella cultura gastronomica

L'incontro si è concluso con un invito a “considerare il miele non solo come un prodotto da utilizzare durante i periodi di malattia, ma come **un ingrediente versatile da apprezzare in ogni momento della giornata**“. Chef e apicoltori stanno collaborando per creare ricette che utilizzano il miele in cucina, dimostrando che questo prodotto può essere protagonista in piatti dolci e salati.

In una società che spesso non valorizza appieno il lavoro degli agricoltori e degli apicoltori, **le api ci offrono una lezione di cooperazione e rispetto reciproco**, ricordandoci che la salute dell'alveare dipende dal benessere dell'intera comunità. L'apicoltura, come tutte le pratiche agricole sostenibili, merita attenzione e rispetto, poiché è strettamente legata alla salute del nostro ambiente e al futuro del nostro cibo.

LA VIA DELLE API:

“Ci insegnano la pazienza e il lavoro”: inaugurata a Castronno la Via delle Api

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

