

E' QUANDO IL MIELE SI FA DURO CHE I DURI ENTRANO IN GIOCO

Alcune idee per una gestione creativa del miele di edera (e della melata di larice)

di Paolo Faccioli

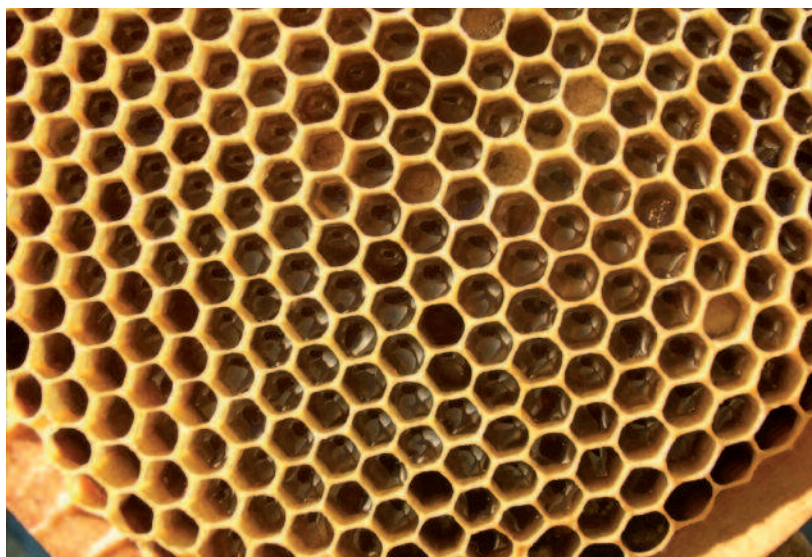
Per tanti anni ho visto le api affollare i fiori di edera a fine dell'estate. Il miele che riuscivano a raccogliere era tutt'al più considerato come una delle tante risorse, insieme con lo schiucciollo (*centaurea solstitialis*), l'erica calluna e l'inula, con cui le famiglie si rinforzavano un po' fine stagione. Il corbezzolo poteva costituire, ma solo sporadicamente, una produzione vera e propria. Nel 2002 gli apicoltori della regione dove vivo rimasero colpiti dalla grande attività delle api a fine settembre. Tendendo a pensare che fosse un anticipo del corbezzolo, molti misero i melari. Rimasero sorpresi quando si accorsero che il miele era completamente cristallizzato nei favi, un'esperienza che non avevano mai fatto perché sull'edera nessuno aveva mai pensato di metterli. Che fare a questo punto coi telai "cementati"? Il principale problema, in quel primo anno di impatto dell'edera, non fu tanto di recuperare il miele, ma soprattutto



Api su fiori di edera.

to i telai. Qui la creatività degli apicoltori imboccò varie strade: qualcuno, con la spazzola del Black&Decker, destrutturò i favi di miele fino ad arrivare, senza sfondarlo, al foglio cereo. La poltiglia ottenuta la scaldò separando miele e cera; altri li disopercolarono e li immersero chi in bidoni d'acqua calda, chi addirittura in un fiume, cercando poi faticosamente di estrarre il miele con lo smelatore. Chi li diede così com'erano alle api come nutrizione primaverile si rese conto che anche per le api non era facile utilizzare quel miele. L'anno dopo ormai s'era capito che l'edera aveva ormai raggiunto una massa

critica che avrebbe influenzato tutti i nostri autunni a venire, e si cercò di prenderci un po' più di familiarità, per esempio tentando di estrarre il miele prima che cristallizzasse. Imparammo così che la cristallizzazione avviene molto velocemente e risente della temperatura. Una volta che, al ritorno da un apiario, rimanemmo solo una mezz'oretta bloccati col camion a un passaggio a livello guasto, il miele dei melari che avevamo caricato poco prima fece a tempo a cristallizzare prima che arrivassimo a casa. Un'altra volta il miele cristallizzò nel maturatore. Se si lasciava che le api riempissero il nido, e se nel nido c'era soprattutto miele di edera, c'era il rischio che morissero di fame. Sul numero 7/2005 di L'Apis Antonio Nanetti e Raffaele Dall'Olio documentarono un caso avvenuto sulle colline bolognesi in cui i glomeri invernali di diversi nuclei artificiali con scorte di edera non riuscirono ad alimentarsi e morirono. Un caso analogo era stato documentato in Irlanda, ma dalla mia osservazione personale ho notato che il fenomeno è tutt'altro che raro, soprattutto in famiglie di piccole



Telaino con miele di edera ancora fresco, in cui già si notano i nuclei di cristallizzazione.



I granuli di miele di edera caduti sul fondo a primavera indicano la difficoltà delle api a consumare questo miele.

Tipico telaino "cementato" dal miele di edera..



dimensioni e con un clima che impedisca l'uscita e l'approvvigionamento di acqua per sciogliere i granuli. Responsabile della veloce cristallizzazione è la grande percentuale di glucosio in rapporto al fruttosio (quasi il 45%: più alta rispetto ad altri mieli che cristallizzano velocemente come la colza, il girasole, l'erica e il tarassaco che si aggirano tra il 32 e il 39%). Nelle Alpi, è invece la presenza di uno zucchero complesso, il meleztosio, a provocare un fenomeno analogo nella melata di larice. E gli apicoltori delle montagne ci hanno insegnato come liberare in modo utile i melari: disopercolare i telaini, metterli per una notte a bagno in acqua tiepida, farli girare nello smelatore e dare il liquido alle api come nutrizione entro un giorno (perché non fermenti), magari stabilizzandolo con l'aggiunta di zucchero.

Nell'azienda dove attualmente lavoro, si cercò all'epoca di ritagliare e staccare i favi da tutti i telaini fondendoli e ricavando un miele che, opportunamente deumidificato, venne presentato al concorso di Castel San Pietro, guadagnandosi la Goccia d'Oro che viene assegnata ai mieli rari. Nonostante il riscaldamento subito, rientrava pienamente nei parametri. Nei vasetti però diventava abbastanza duro da piegare un cucchiaino. Era stato costruito un bidone a doppio strato con intercapedine, dove fondere i telai a bagnomaria. Ma era un processo troppo lento per la mole di materiale di un'azienda di 6-700 alveari. Parallelamente, in un'azienda vicina molto più gran-

de, si scelse di puntare, grazie a una conduzione familiare che garantiva abbondante e disponibile manodopera, su un'asportazione di melari a ripetizione, avendo in laboratorio un nucleo di persone che provvedeva alla continua estrazione del miele mentre un altro nucleo lavorava in apiario prelevando i melari. L'idea era di impedire al miele di cristallizzare nei favi. Ma era necessario un deumidificatore a pale rotanti e una camera calda dove far restare il miele nell'immediato (perché si vide che, anche dopo quattro giorni a 40 °C, cristallizzava).

Come tecnico apistico, dovevo proporre un modo perché anche aziende non attrezzate con camere calde e deumidificatori potessero alleviare quella che era ormai quasi vista come una maledizione, e così suggerii di rovesciare semplicemente il coprifavo per dare sfogo alle api, senza impegnare (e sciupare) telaini da melario. Dopodiché, quando in pieno autunno le api avevano abbandonato le costruzioni di cera riempite di miele, tornando tra i telaini da nido, si poteva staccarle e fonderle separando il miele dalla cera. Miele chiaramente umido ma che, conservato in frigorifero, poteva almeno essere usato in famiglia.

Per un periodo tentai di smelare i



Il metodo del coprifavo rovesciato per dare sfogo alle api senza utilizzare i melario.



Uno dei primi metodi messi a punto: matrjoska di bidoni con intercapedine per bagnomaria.



L'applicazione a telaini da melario senza filo di una striscia di foglio cereo come invito. Con una lamiera piegata che fa da contrasto, la striscia di foglio cereo viene saldata con cera fusa, utilizzando un saldatore.



Quando le ciambelle riescono col buco: i favi sono stati perfettamente costruiti a partire dall'invito.

telai da nido per preservare alle api un po' di spazio per la futura covata e per togliere un po' di questo miele ostico per loro da consumare.

Quello che notai è che famiglie intasate di edera si trovavano più forti, alla fine dell'inverno, di quelle a cui avevo smelato tre o quattro telai da nido, purchè rimanesse loro almeno una piccolo spazio dove la regina potesse riprendere a deporre.

Il miele d'edera non ha ancora un suo mercato vero e proprio, non è stato caratterizzato, ed è scarsamente conosciuto da coloro che amano il miele. Ma è un peccato non valorizzarlo, sia perché ha un aroma affascinante, floreale ma anche di foglia, sia perché nelle ultime disastrose annate ha costituito una delle poche produzioni.

Ma è un peccato anche sciupare telaini da melario, o coinvolgersi in un lavoro massacrante di continue smelature proprio quando si stava accarezzando, ormai a

fine stagione, l'idea di tirare i remi in barca.

Così, nell'azienda maremmana di Ali-diano Bargelli, è stata immaginata un'intera sequenza (provvisoria e perfetta) che va dall'apiario al vasetto.

Il primo problema da risolvere è trovare il modo migliore di estrarre il miele senza sciupare telaini da melario.

L'idea discende direttamente da quella del coprifavo rovesciato: utilizzare costruzioni spontanee ma in modo facilmente estraibile. Sono stati così preparati dei telaini da melario senza filo, con solo un invito di cera, costituito da una striscia di foglio cereo saldata. L'idea è di sfruttare la grande ricchezza di questa produzione, paragonabile a quel-



...ma non tutte le ciambelle riescono col buco: a volte le api costruiscono da sotto in su, ma il telaino resta lo stesso facilmente asportabile.

la dell'acacia, che permette la costruzione della cera anche a fine estate. Il primo ostacolo a cui ovviare è la quantità di api e le temperature, che a settembre possono calare molto. Se è freddo le api tendono a rimanere nel nido, soprattutto se il melario si presenta quasi vuoto: per costrui-



Fondiofercoli della Wett-Thermplate.

Vengono sciolti i favi di edera, separando cera e miele.



re la cera hanno bisogno di una temperatura di 35 °C non solo vicino alla covata, ma nella zona dove c'è da costruire la cera. E ancora più facilmente rimarranno ritirate nel nido se non sarà presente una sufficiente massa d'api. Constatato che è inutile mettere il melario a famiglie deboli (in queste si potrà smelare qualche telaio da nido), quelle medie possono essere diaframmate piuttosto strette per addensare le api su meno telaini ottenendo che la temperatura si alzi e che salgano. Non sempre costruiranno la cera come noi vorremmo, cioè dell'alto. Molte famiglie partiranno dal basso facendo costruzioni un po' contorte, ma comunque asportabili. Tra il mantenere e il levare l'escludiregina per agevolare la salita, in questo primo anno di prova non abbiamo notato differenze di accesso al melario e le regine non vi hanno covato. Quando il raccolto è finito, si porteranno con tutta calma i melari al laboratorio. Questa volta niente più ansia per la cristallizzazione, che abbiamo lasciato tranquillamente avvenire, perché il prossimo passo è stato studiato apposta per trasformare un lavoro da disperati in un lavoro con ritmi umani.

Alidiano Bargelli ha pensato di usare il fonditore multifunzionale della Wet Thermplate (ormai regolarmente presente a Piacenza), che fonde la cera e la separa dal miele. Ma poiché il processo era troppo lento e consentiva di sciogliere troppo pochi favi alla volta, ha ideato una cappa superiore, coibentata e dotata di ventola e resistenze, che aumenta lo spazio e la distribuzione di calore e consente di fondere anche telai da melario e telai da nido di cui si voglia recuperare miele e/o cera. Questo metodo è sicuramente ancora perfezionabile, ma già funziona. I favi costruiti all'interno dei telaini si riescono a staccare sbattendoli con un colpo secco sul bordo del fonditore, e finiscono nella struttura tubolare, (se sono favi grossi è comunque meglio spezzarli). Se si devono fondere telaini, in un'ora e mezza si riesce a trattarne una quarantina, disposti in due strati grazie alla



L'innovazione di Alidiano Bargelli: la cappa coibentata.



La cappa dà modo di contenere due file di telaini da melario (o una di telaini da nido).

La ventola e le resistenze.



I telaini vanno preferibilmente puliti subito, almeno grossolanamente, dalle scorie di cera, prima che raffreddi.



Finchè il miele uscito dal deumidificatore è nel maturatore, è opportuno che non si raffreddi. Ma bisogna invasettare prima possibile!



L'unico modo per non spezzare il cucchiaino: rendere il miele d'edera cremoso.

cappa). Il miele viene poi trasferito nel deumidificatore a pale ruotanti (in genere ha un'umidità all'origine del 20-22%). Deumidificato, il miele viene mantenuto tiepido e invasettato rapidamente.

L'HMF non sale in maniera drammatica: i suoi valori rimangono interni alla norma.

Della produzione 2015, sono stati

esaminati al laboratorio Pianaricerca due campioni di miele di edera, uno smelato dal melario e l'altro dal nido, di cui si sapeva approssimativamente l'esposizione al calore, e cioè quattro giorni di camera calda a 40 °C dei favi, 75 °C per un'ora nel fonditore multifunzionale, per sciogliere i favi e separare la cera dal miele, e altri due giorni a 38 °C del miele nel deumidificatore. Questi sono i risultati: 12,4 mg/Kg per il miele proveniente da melario e 51,6 per il miele da nido (ricordiamo che il limite per legge è 40, è 10 solo in casi di mieli dop o con altro protocollo di qualità, o concorsi di qualità).

A questo punto rimarrebbe solo da migliorare la consistenza di un miele che tende a rimanere drammaticamente duro.

Qui l'ispirazione ce l'ha data Gualtiero Marcolla, nostro amico trentino che frequenta la Maremma, che sottopone abitualmente il miele a cristallizzazione guidata. E' un procedimento che personalmente mi lascia perplesso per altri mieli,

ma per l'edera (e il girasole) la trovo una soluzione ottima. Gualtiero ci ha portato la sua edera cremosa, e a parte una leggera alterazione dell'intensità aromatica e della sensazione tattile, è però più facilmente fruibile. Si può non soltanto sciogliere nel thè, ma persino spalmarlo sul pane senza rompere il cucchiaino!

(Tutte le foto a corredo dell'articolo di Paolo Faccioli)



Quando non eravamo ancora così astuti. (Foto di Paolo Lambardi)



TENUTA RITIRO
WORLDWIDE BUCKFAST QUEENS

**ALLEVAMENTO API REGINE
BUCKFAST SELEZIONATE**

CONSEGNA DAI PRIMI DI APRILE

API REGINE COLLAUDATE IN NUCLEI DB
DA MAGGIO SOLO SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

CELLE REALI

CONSEGNA DA FINE MARZO SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

RIPRODUTTORE ESCLUSIVO PER L'EUROPA
DEL MATERIALE GENETICO DI H.PREISSI & J.NEUBURGER

TENUTA RITIRO DI ACERBI GIACOMO
STRADA DEL RITIRO, GAVAZZANA (ALESSANDRIA)
TEL. 0143 1975208 / CELL. 380 6569214
E-MAIL: TENUTA@TENUTARITIRO.COM
WWW.TENUTARITIRO.COM