

Dimmi, ape...

TRENTINO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO TERRITORIO, AGRICOLTURA, AMBIENTE E FORESTE
SERVIZIO AGRICOLTURA

Presentazione

Progettazione editoriale e testi

Lucia Matteotti

Editing

Giulio Bazzanella

Progettazione grafica e impaginazione

Target's NewLine - Trento

Illustrazioni

Target's NewLine - Trento

Fotografie

Luciano Cretti

Lucia Matteotti

Stampa

Litografica Editrice Saturnia - Trento

Copertina

© 2014 Provincia autonoma di Trento

Seconda edizione - Dicembre 2014

In Trentino, l'apicoltura anche a livello amatoriale vanta una tradizione plurisecolare e una altrettanto capillare diffusione su tutto il territorio, al punto che il miele rappresenta un prodotto di largo consumo, sano e genuino, indicato soprattutto per i più giovani nella fase della crescita.

Al tempo stesso, l'ape rappresenta uno dei cardini per il futuro di una buona agricoltura, così come - facendo un parallelismo - i bambini sono le fondamenta per il domani della nostra società. Una particolare analogia che ha suggerito l'ideazione di questa specifica e mirata pubblicazione che va ad arricchire ulteriormente la produzione editoriale provinciale.

Questo testo affronta tematiche importanti cercando di comunicarle ai nostri giovani in maniera semplice e intuitiva. Infatti, è importante che il bambino si avvicini da subito al mondo della natura, apprendendone la centralità e la sua straordinaria valenza per la vita dell'uomo, in un'ottica di sensibilità e rispetto. La figura operosa dell'ape riassume in sé tutti questi valori e la sua attività è strategica per il mantenimento della biodiversità, per favorire copiose produzioni di frutti e valorizzare al massimo le potenzialità dell'agricoltura.

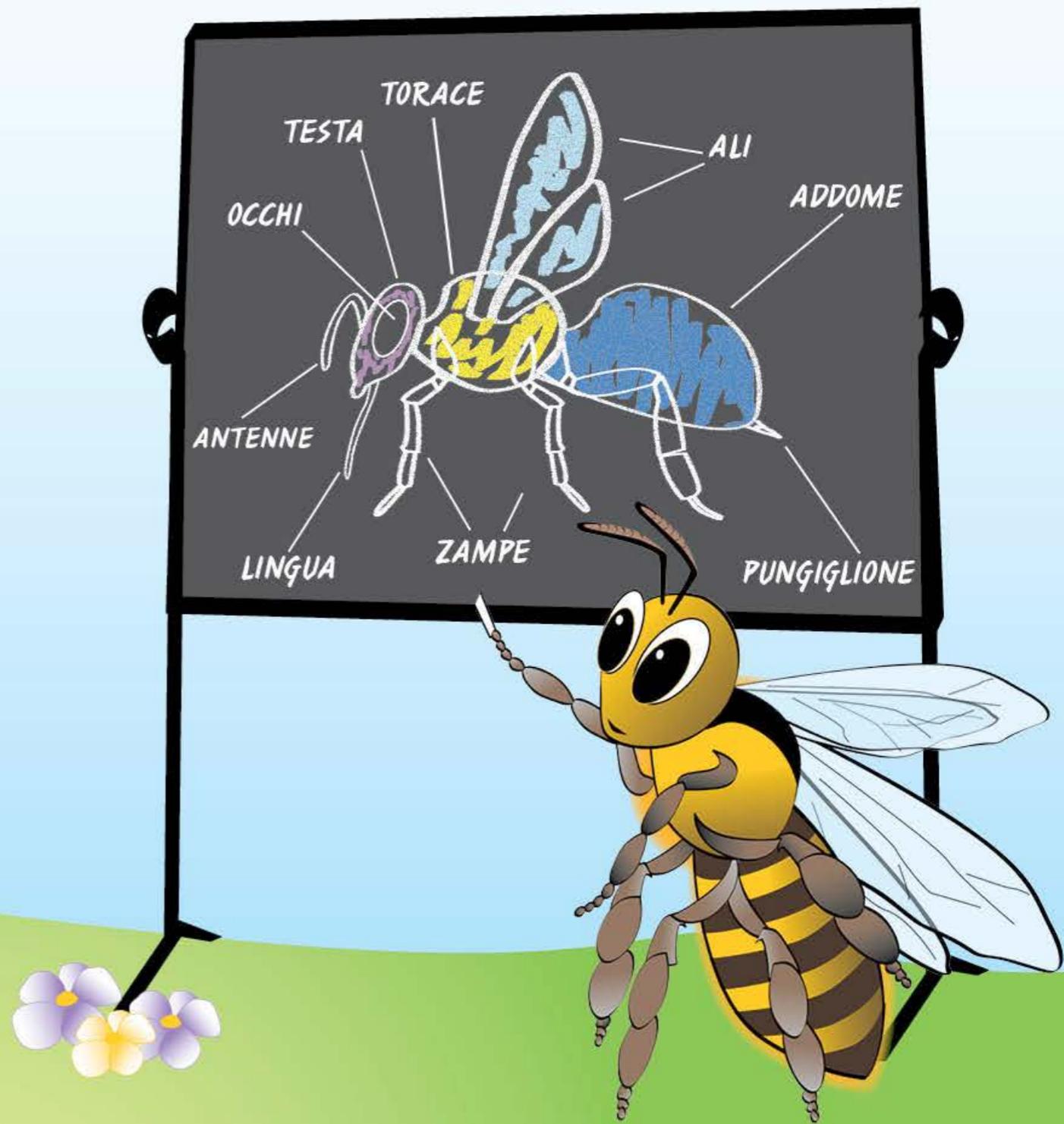
Questa pubblicazione completa la specifica "Trilogia del miele", che si rivolge a un pubblico vasto, dai piccolissimi, agli adulti, agli addetti ai lavori, ai semplici appassionati, nella convinzione di contribuire ad una più profonda conoscenza del mondo delle api nell'ambito di una attenta e "buona" agricoltura.

dott. Michele Dallapiccola

Assessore all'agricoltura, foreste,
turismo e promozione, caccia e pesca
Provincia autonoma di Trento

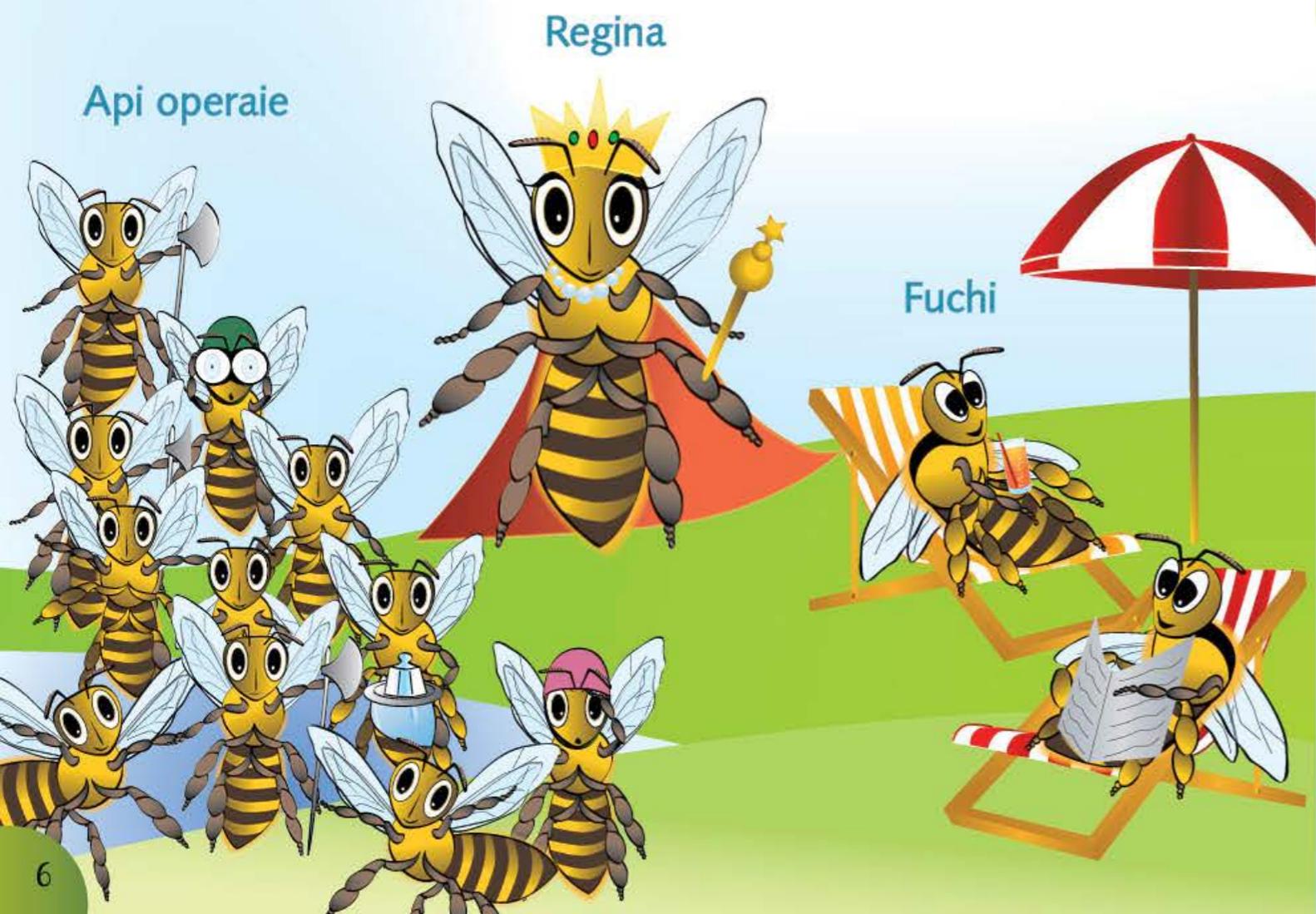
Come sono fatte le api

Noi api siamo della tribù degli insetti.
Il nostro corpo è diviso in tre parti: testa, torace ed addome.
Sulla testa abbiamo due grandi occhi, due antenne ed una lunga lingua.
Attaccate al torace, ci sono quattro ali e sei zampe.
In fondo all'addome c'è il pungiglione.



La grande famiglia delle api

La nostra famiglia è grandissima. L'ape-regina è la mamma di tutte le api. Le api-operaie sono le sue figlie. Sono tantissime ed hanno tutte il pungiglione: l'arma con cui si difendono quando sono in pericolo. I figli maschi sono pochi e si chiamano fuchi; sono grassi e hanno grandi occhi.



L'ape regina: la più bella del reame

Io sono la regina. Sono l'ape più grande e più bella dell'alveare. Tutti i giorni le mie damigelle api-operaie mi lavano, mi nutrono, mi coccolano.



Solo io posso sposare il fuc e con lui faccio un lungo viaggio di nozze.

Poi torno nell'alveare e comincio a deporre le uova: uno solo, per ogni cameretta della mia casa.



Come si diventa un'ape

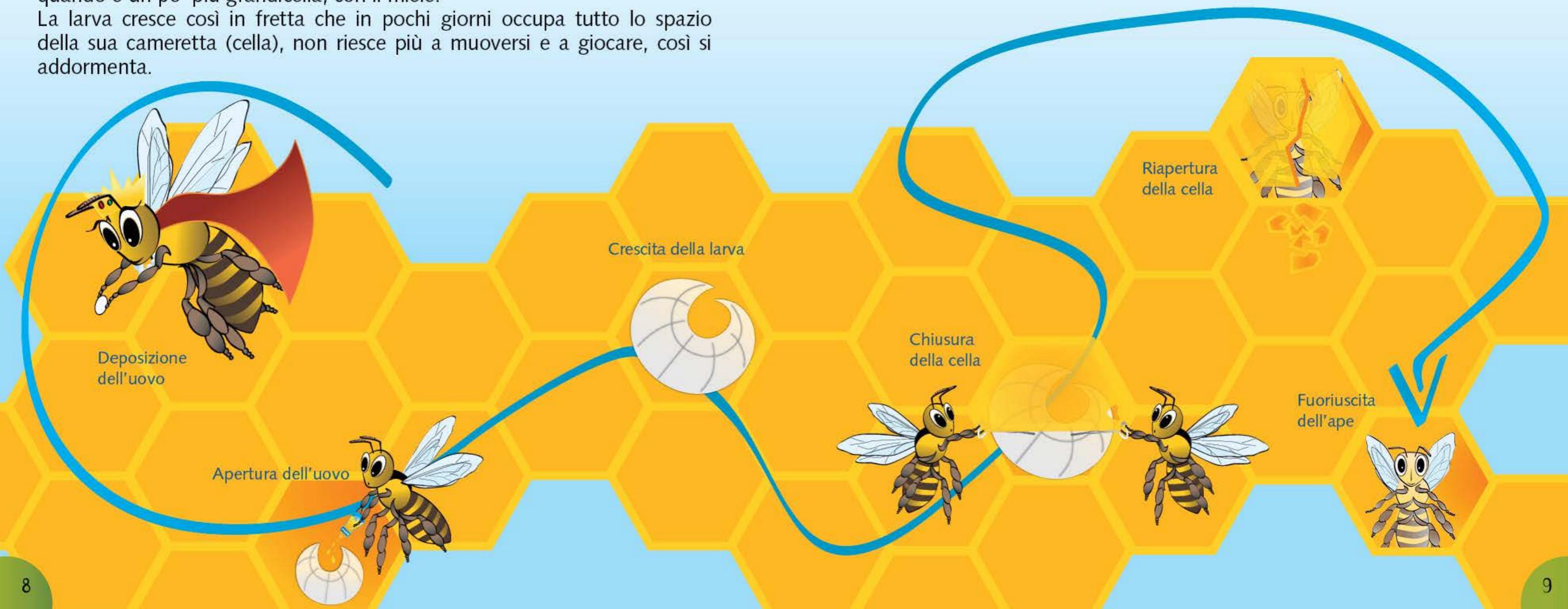
Passati tre giorni, le mie uova si aprono ed escono dei piccoli vermetti bianchi: sono le larve.

Immediatamente le api-operaie nutrono ogni larva con la pappa reale e, quando è un po' più grandicella, con il miele.

La larva cresce così in fretta che in pochi giorni occupa tutto lo spazio della sua cameretta (cella), non riesce più a muoversi e a giocare, così si addormenta.

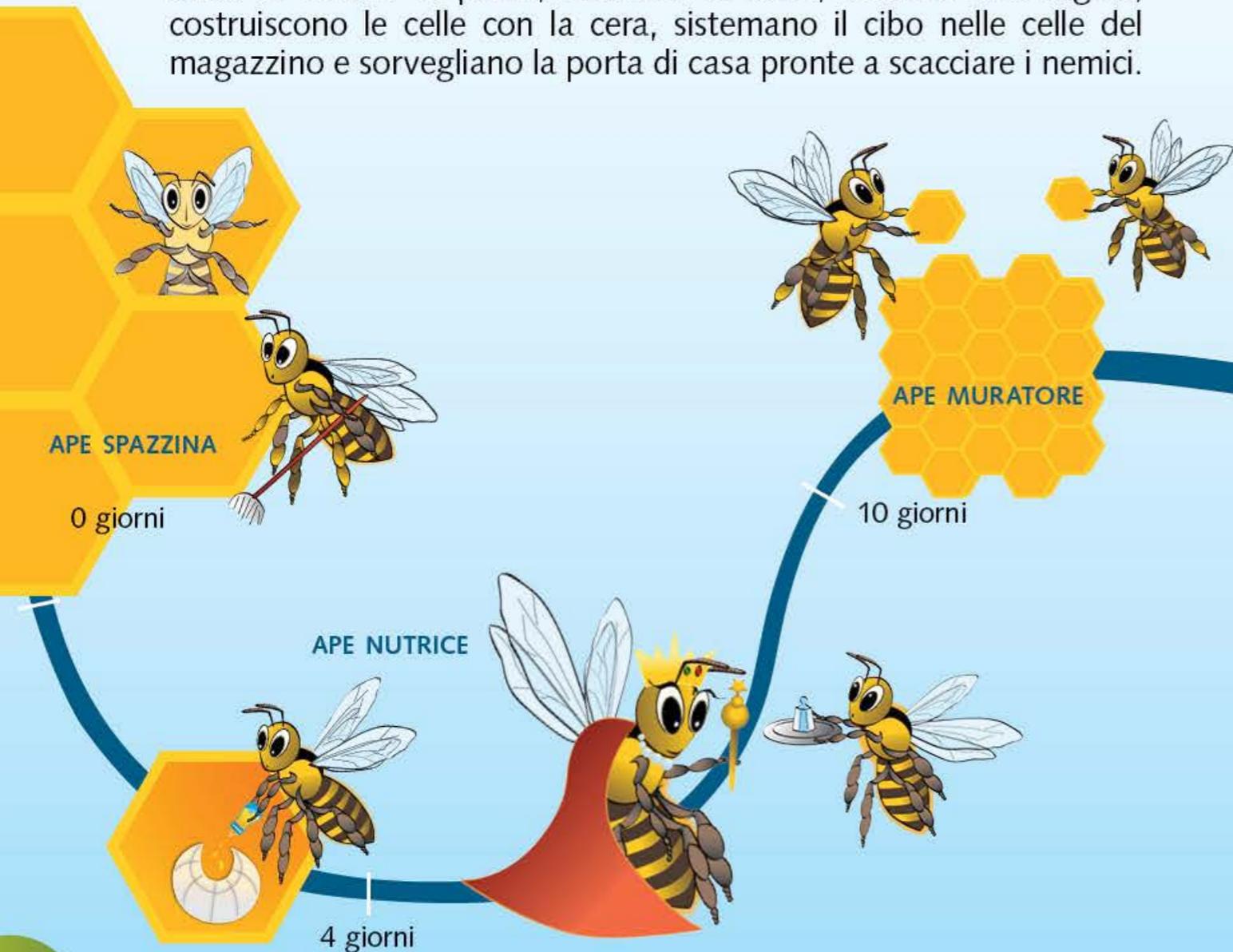
Allora le premurose api-operaie accorrono e chiudono la cameretta con una copertina di cera; così la larva riposa tranquilla al calduccio.

Passano alcuni giorni, dall'interno della camera qualcuno strappa lentamente la coperta ed improvvisamente una giovane ape-operaia esce dalla cella e subito comincia a lavorare.

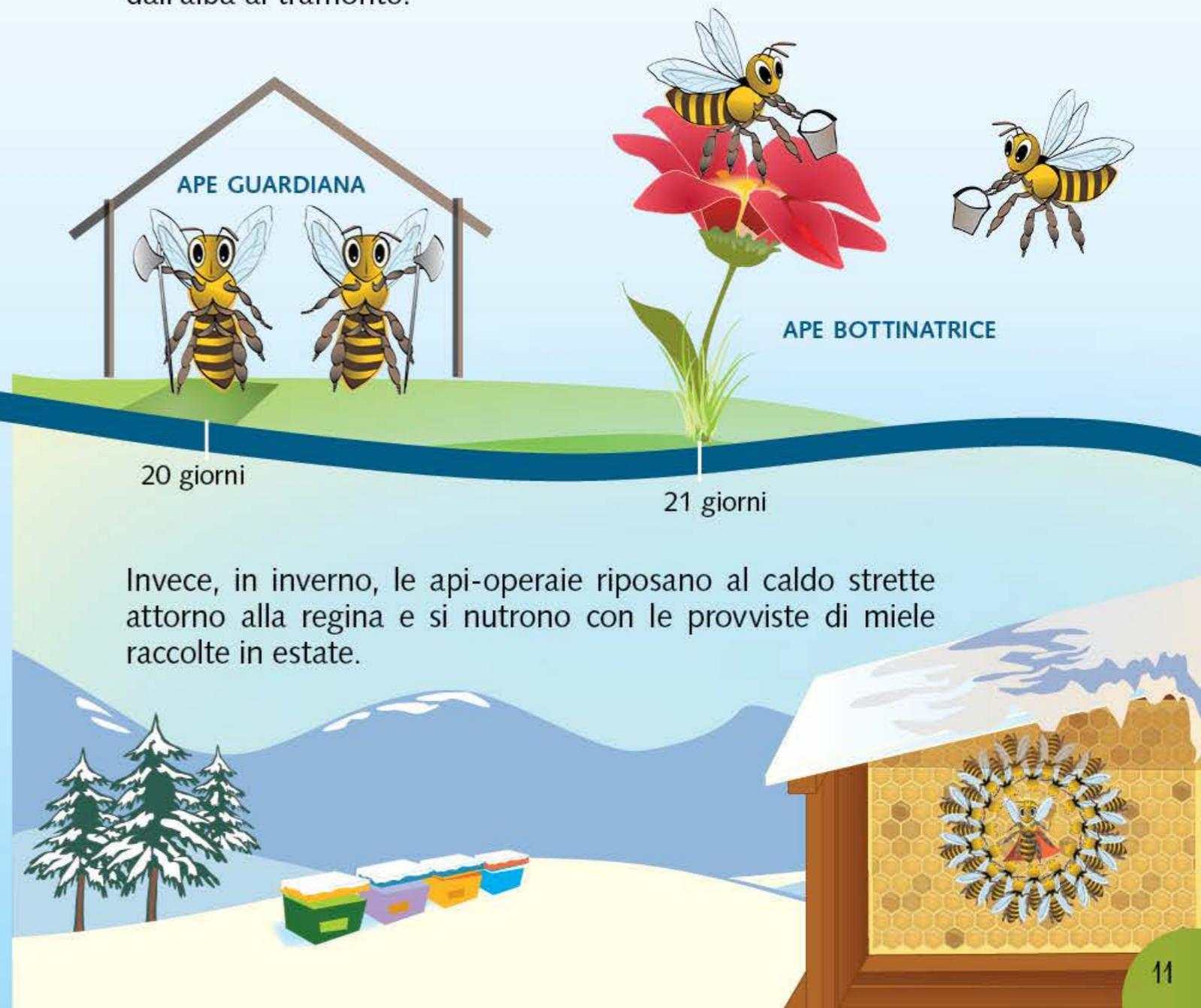


Le api operaie: una vita di duro lavoro

Nell'alveare tutte le api-operaie devono lavorare, ma cambiano mestiere a seconda dell'età. Le api più giovani tengono tutto in ordine e pulito, nutrono le larve, badano alla regina, costruiscono le celle con la cera, sistemano il cibo nelle celle del magazzino e sorvegliano la porta di casa pronte a scacciare i nemici.



Solo le api più anziane possono uscire dall'alveare alla ricerca del cibo e dell'acqua. Durante la bella stagione ogni ape-operaia fatica tutti i giorni dall'alba al tramonto.



I fuchi: una breve vita a riposare

In estate i fuchi passano il tempo sognando di sposare la regina e lavorano molto poco.

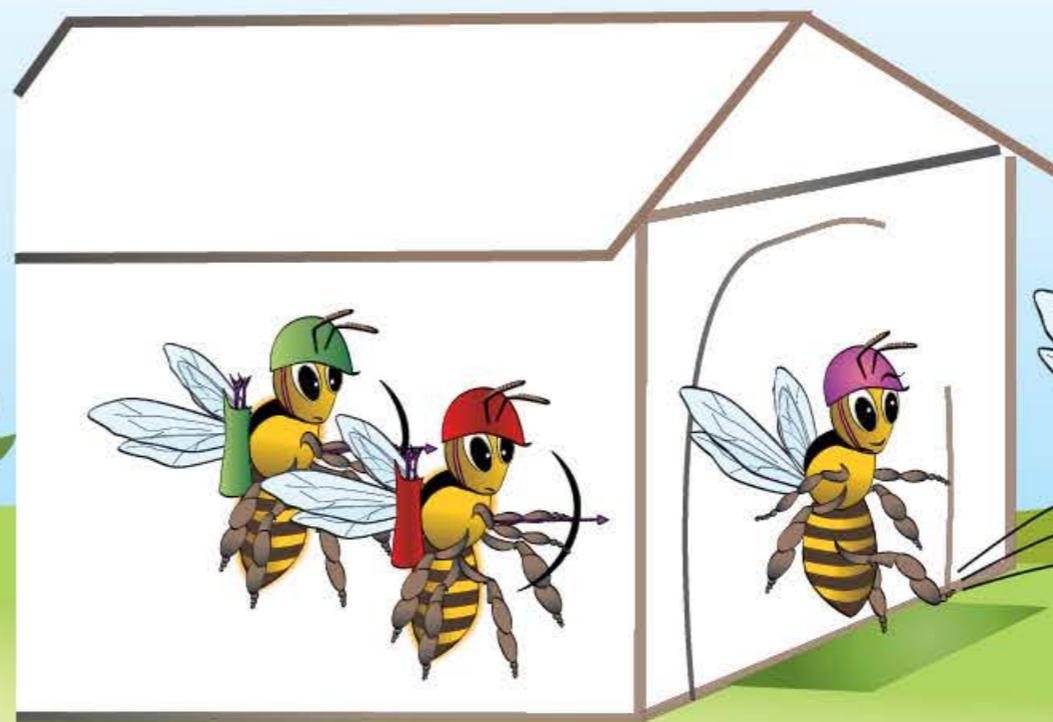


Per questo, quando in autunno il cibo si fa scarso, sono cacciati dall'alveare.

Estate



Autunno



Una casa chiamata arnia

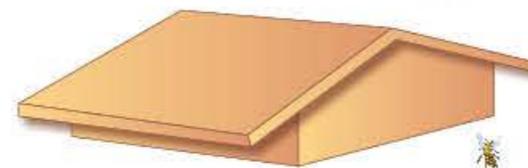
I nostri nonni abitavano negli alberi della foresta.

Gli uomini primitivi cercavano i nostri nidi per rubarci il miele.

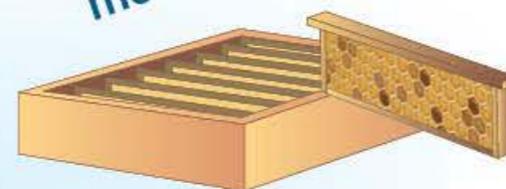
Oggi invece abitiamo in case moderne e comode, costruite con il legno. Queste case si chiamano arnie.



tetto



melario e telaino



nido e telaino



Le arnie hanno due stanze (il nido ed il melario) ed un terrazzino con una grande porta d'entrata.

Il nido è la stanza più grande dove vive la regina, nascono le larve e conserviamo il cibo per l'inverno.

Il melario è la stanza più piccola dove mettiamo il miele.

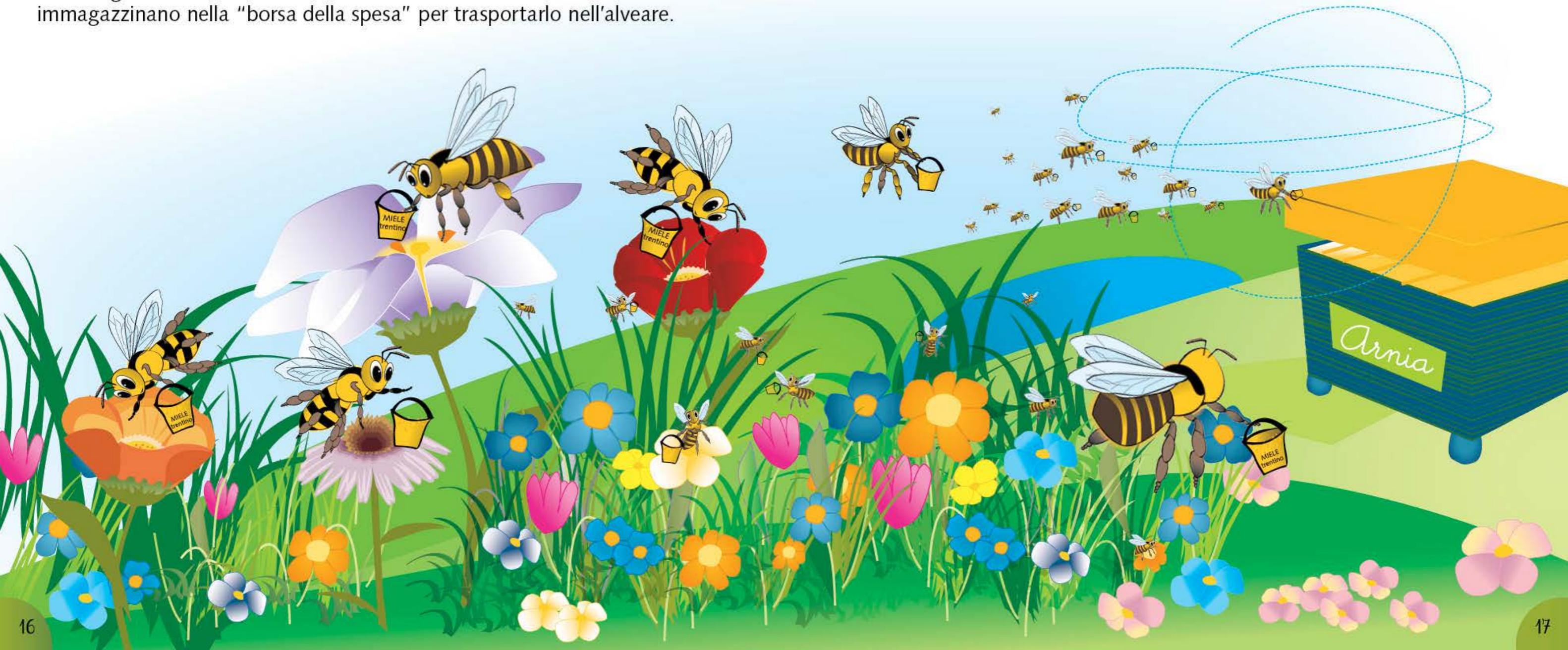
Per noi arredare l'alveare è molto faticoso, ma per fortuna gli uomini ci aiutano mettendo nell'arnia i telaini.

Le api-operaie ricoprono i telaini con migliaia di piccole celle di cera. Queste celle servono in parte da camere per le giovani larve, in parte da dispensa per le provviste alimentari (polline e miele).

Il nostro cibo: il nettare diventa miele

A primavera, quando ci sono i fiori, le api anziane (bottinatrici) volano tutto il giorno di fiore in fiore. Succhiano il dolce nettare del fiore e lo immagazzinano nella "borsa della spesa" per trasportarlo nell'alveare.

Ogni volta che una bottinatrice trova dei fiori particolarmente gustosi e dolci, ritorna nell'alveare e, con una danza, indica a tutte le sorelle dove trovare il nettare di quei fiori.





Solo quando la sua borsa è piena, la bottinatrice ritorna nell'alveare e consegna il nettare alle api di casa che lo asciugano, lo trasformano in miele e lo mettono nelle celle-magazzino dei telaini.

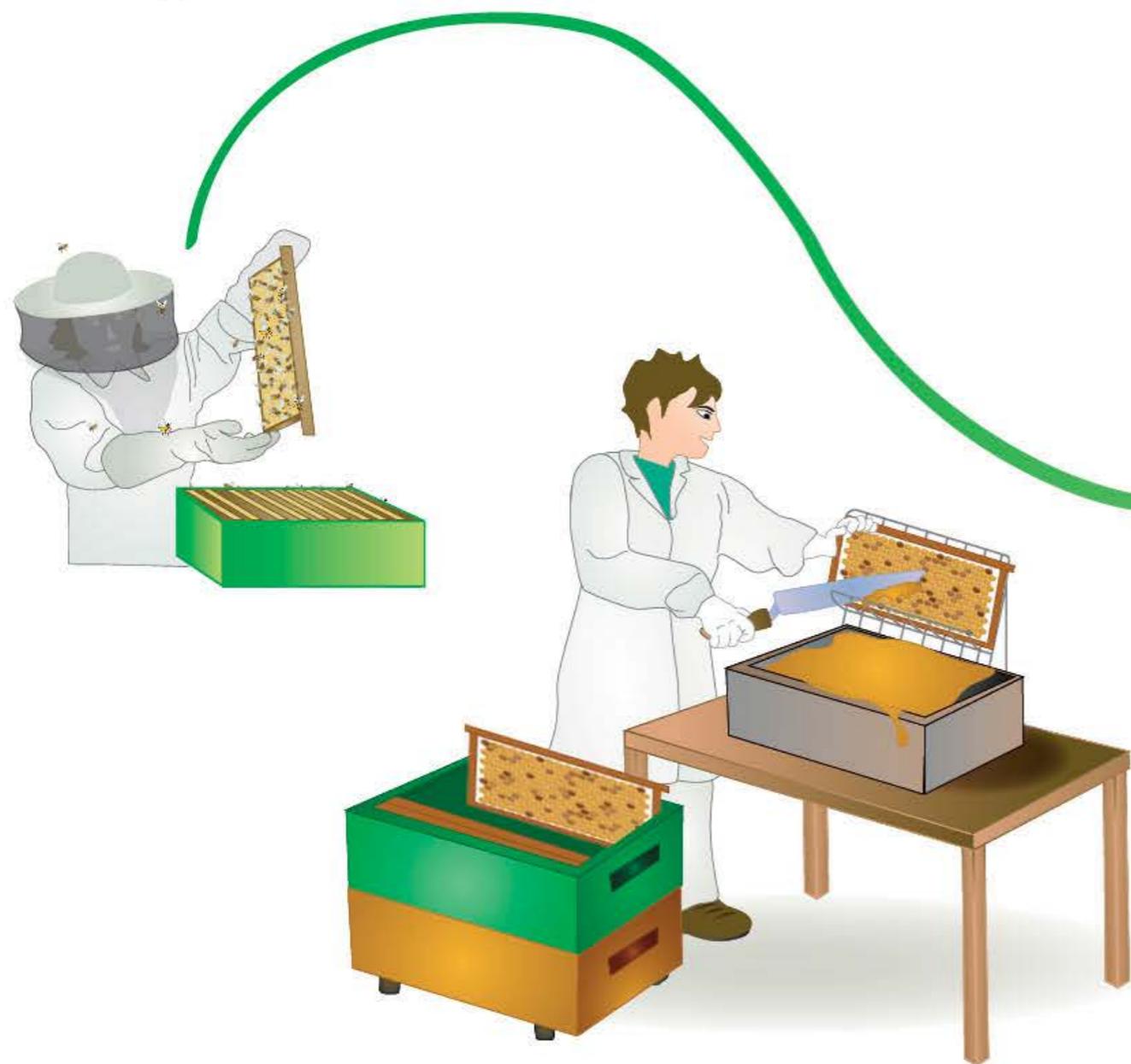
Altre api-operaie si preoccupano di chiudere le celle del magazzino con un tappo di cera.

A questo punto il miele è pronto per diventare il cibo delle api o per essere raccolto dall'apicoltore.

Infatti, quando tutti i telaini dei melari sono pieni di miele, l'apicoltore prima controlla che le api abbiano chiuso bene tutte le celle del magazzino, poi porta a casa i telaini.



Arrivato a casa, l'apicoltore prende i telaini uno ad uno e, con un coltello, toglie il tappo di cera messo dalle api.



Poi inserisce i telaini nello smielatore. In questa macchina i telaini ruotano così velocemente che il miele schizza fuori dalle cellette. Alla fine l'apicoltore raccoglie il miele in un grande recipiente chiamato maturatore.

MIELE DEL TRENTINO



Dopo qualche giorno finalmente il miele è pronto per essere messo in un bel vasetto con un'etichetta colorata e l'apicoltore lo porta al mercato dove la tua mamma lo può comprare.

Allora tu puoi gustare il miele in diversi modi: da solo, spalmato sul pane, sciolto nel latte o nel tè al posto dello zucchero. Puoi divertirti ad assaggiare mieli di colori diversi. Infatti, ci sono mieli molto chiari, ma anche molto scuri; questo dipende dal tipo di nettare che abbiamo usato per fare il miele.

...ed ora mangiamo il miele!



A noi api piace mescolare il nettare di tante piante diverse, così produciamo il miele millefiori.

Invece, all'apicoltore piace raccogliere il miele fatto con il nettare di una sola pianta. Così puoi assaggiare mieli di diversi colori e sapori.

Miele di acacia

Il miele di acacia è di colore chiaro e molto dolce. Per noi api è semplice fare questo miele; perciò ne produciamo tantissimo.

Miele di rododendro

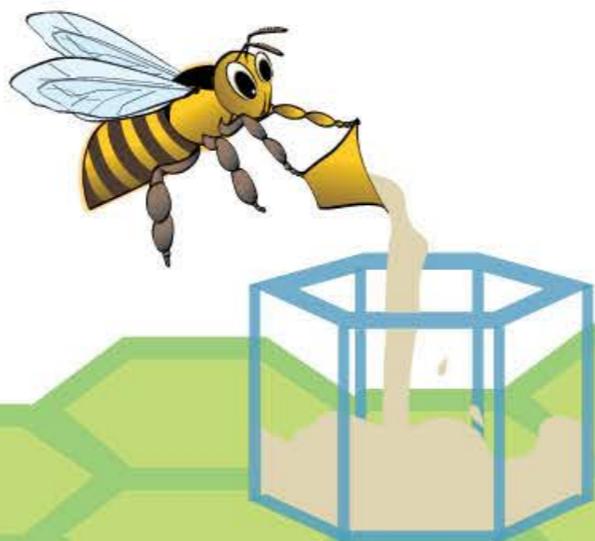
Il miele di rododendro è chiaro. È un miele raro perché in alta montagna è sempre freddo ed è difficile lavorare.

Miele di castagno

Il miele di castagno, ha un colore scuro ed un sapore amaro.

Miele di melata

La melata è un miele un po' particolare, viene raccolta sugli abeti.



L'impollinazione

Ogni volta che un'ape entra nel fiore per rubare il nettare, il fiore finge di non accorgersi di nulla, ma in realtà ci ricopre di tantissimi granellini di polline colorato. Noi api continuiamo a volare di fiore in fiore e, senza rendercene conto, ci trasformiamo in postini per la consegna di polline ad altri fiori. Per i fiori ricevere il polline è una grande gioia perché finalmente potranno trasformarsi in splendide e gustose mele, ciliegie, fragole, albicocche.....



I nostri nemici

Noi api non vogliamo essere disturbate a casa nostra così, se qualcuno si avvicina minaccioso all'alveare, lo assaliamo e cerchiamo di trafiggerlo con il pungiglione.



L'orso: il nemico più temuto sulle montagne



Sulle montagne si aggira l'orso, goloso di miele. Per rubare il nostro miele rovescia gli alveari con le sue grandi zampe e rompe i favi con le sue lunghe unghie lasciandoci al freddo e senza casa. Le api guardiane lo aggrediscono con il pungiglione, ma spesso non riescono a fermarlo.

Gli uomini, per aiutarci, mettono una recinzione elettrica attorno agli apiari, così quando l'orso cerca di avvicinarsi, prende la scossa e scappa via. (Oh! attento se vedi il recinto elettrificato, non toccarlo, prenderesti anche tu la scossa.)

Non disturbarci!

Quando vieni a trovarci nell'apiario, devi avvicinarti a noi con prudenza ed in silenzio.

Ricordati sempre di muoverti in modo lento, altrimenti ti scambiamo per un nemico e ti assaliamo.

Ricordati sempre di non fermarti davanti alla porticina dell'arnia perché ci impedisci di entrare ed uscire dall'alveare.



