

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Un anno con le api, il momento della smielatura

Redazione VareseNews · Friday, September 30th, 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"**

This entry was posted on Friday, September 30th, 2022 at 3:37 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.