

CONSIGLI PRATICI

LA SMIELATURA

Innanzitutto voglio ricordare di non smielare miele che non sia maturo.

Il nostro è un prodotto di pregio e, affinché venga apprezzato tale dal consumatore, non dovrà mai essere né troppa né vana ogni cura nella estrazione, nella conservazione e nel confezionamento.

La maturazione del miele avviene nei favi, od anche fuori di essi, però codesta seconda ipotesi rientra nella tecnica industriale o quasi, dove il miele viene disidratato a mezzo di macchine non alla portata del piccolo apicoltore.

Le api concentrano naturalmente il nettare attraverso la ventilazione, portandolo ad una densità da garantire la conservazione. Per un buon miele di acacia l'umidità non deve superare il 18%.

Nelle annate di abbondanza o a causa di una stagione umida può succedere che le api, opercolino miele immaturo, cioè contenente una elevata percentuale di acqua e se aggiunta alla imperizia dell'apicoltore, può consentire anche la fermentazione.

Dunque sarà bene che le api, di sera, specie nelle giornate di forte importazione, rimangano a lungo a ventilare sul predellino, perché questa circolazione forzata di aria gioverà alla concentrazione del miele stesso, mentre ritengo un errore aprire i condotti per far circolare l'aria in modo naturale come, ad esempio, aprire il fondo a rete, poiché in questo modo si abbassa la temperatura dell'alveare, di conseguenza le api rallentano la ventilazione ed il miele non cede la propria umidità.

Un tempo si è fatto uso di melari con distanziatori per 8 favi, anche questo è un errore, infatti otterremo delle cellette più lunghe, favi alquanto gonfi, ma miele con percentuali di umidità alta.

Trascorsi 7-8 giorni dal termine della fioritura dell'acacia ci accingeremo a togliere i melari.

Dall'osservazione della porticina di volo, specie all'imbrunire, noi potremo valutare se l'importazione continua o se è ormai cessata, e ciò proprio osservando la ventilazione.

Occorre comunque dire che generalmente la fioritura è a scalare, cioè vi sono piante primitive ed altre tardive, più esposte al sole o in valli alla rovescia, ma in genere, quando la fioritura è al termine noi noteremo sempre meno api a ventilare, segno evidente che non vi è più nettare da concentrare, ed a questo punto si effettuerà un controllo dei favi da melario che dovranno essere opercolati per almeno tre quarti della superficie a miele. I favi con celle aperte, sempre per valutare la maturazione del miele, vanno rovesciati e scrollati e se non fuoriesce il contenuto delle cellette aperte, li possiamo ritenere idonei alla smielatura, altrimenti rimanderemo di un paio di giorni il tutto per poi ripetere la prova.

Tardare troppo nella smielatura potrebbe essere controproducente, dopo l'acacia fiorisce il rovo che è di nettare rossiccio e pertanto andrebbe a colorarla.

Per il prelievo dei favi si fa uso dell'apiscampo, avendo anche l'accortezza di usare pochissimo fumo onde non inquinare il miele. Altri sistemi per fugare le api sono da escludere.

E' ovvio che con pioggia, nebbia o forte umidità non si va a muovere i melari, comunque sarà bene toglierli nel primo mattino avendo l'accortezza di non spandere il miele che potrebbe innescare saccheggi e, sempre per lo stesso motivo li ridaremo smielati nel tardo pomeriggio, prima del rientro serale delle bottinatrici. Se l'alveare porta due melari, potremo toglierli a rotazione, un melario alla volta, evitando così intasamenti del nido e con più facilità nel lavoro.

Se dopo 24/36 ore dalla posa degli apiscampo, cioè nel momento che ci accingiamo a togliere i melari, noi vi troviamo dentro ancora molte api, possiamo essere in presenza di covata o della regina stessa, perciò osserveremo un favo alla volta per agire di conseguenza.

Se c'è la regina la renderemo sui favi del nido o dalla porticina di volo, se c'è covata maschile la distruggeremo senza sporcare il miele e, se opercolata, dopo smielato il favo, se c'è covata femminile, si rende alla famiglia o ad uno sciame da rinforzare.

Con più favi si può formare anche un nucleo dando però una regina o una cella reale

Un occhio di riguardo lo dovremo avere nell'estrazione del miele dai favi, useremo possibilmente smielatori e contenitori inox accuratamente lavati e asciugati, mentre cureremo che il locale di smielatura sia ben pulito, non freddo o peggio umido, altrimenti il miele, fortemente igroscopico, potrebbe assorbire umidità e odori.

La maturazione e conservazione dovrà avvenire in contenitori inox, (va bene anche il contenitore in materiale plastico che sia <alimentare>), ben chiusi e posti in locali freschi.

Nel giro di 20/30 giorni il miele si decanterà portando in superficie la schiuma e i minuscoli residui di cera passati attraverso il filtro. Questa schiuma superficiale funziona da tappo, perciò sarà bene lasciarla al suo posto.

Di massima importanza è la presentazione del nostro prodotto, pertanto è bene usare vasi in vetro nuovi o, se di ricupero, ben puliti e lavati con detersivi, anche esternamente (non appiccaticci), escludete tassativamente quelli che abbiano contenuto sottaceti o altri prodotti, sebbene alimentari, che possano lasciare odori di sorta, tappi nuovi o perlomeno che non presentino graffiature o peggio ancora ruggine, insomma tutto dovrà essere scrupolosamente presentato come si addice ad un prodotto di alto pregio quale è il

NOSTRO MIELE.

Buon lavoro !

G. Caccia

Maggio-giugno