



LA REDAZIONE
Ecco i "cronisti" dell'istituto

Questa pagina è stata realizzata dagli alunni delle classi 2^a A, 2^a B e 2^a C della scuola "Giorgini" di Montignoso sotto la guida delle loro insegnanti di lettere: Ada Lazzone, Anna Maria Marri, Elisabetta Parlatore. Il lavoro è stato seguito dalla dirigente scolastica Tosca Barghini. I disegni sono stati realizzati dagli alunni Anna Traggiai e Javier Anthony Acosta delle classi 2A e 2C con la supervisione della docente di Arte, la professoressa Serena Chioni.


Scuola "G.B. Giorgini" di Montignoso

Miele, una storia dolce e millenaria

Un'approfondita ricerca ripercorre nascita ed evoluzione di uno tra gli alimenti più apprezzati nel mondo

A scuola abbiamo trattato l'argomento del miele, attraverso ricerche e intervistando un apicoltore locale che ci ha fatto scoprire molto sulle api e sul loro prezioso prodotto, alimento zuccherino che ottengono a partire dal nettare o dalla melata e che, da sempre, ha accompagnato la storia dell'uomo. Abbiamo scoperto che le api sono indispensabili per la nostra vita perché impollinano piante e fiori da cui ricaviamo gran parte della frutta e verdura di cui ci alimentiamo, e seguendo le varie fioriture, producono miele diverso oppure, se non trovano fiori, cercano nel bosco: esistono numerosi tipi di miele in base alla provenienza del nettare, al colore o a seconda del metodo di estrazione. Seguendo la fioritura, la "smielatura" avviene 2-3 volte l'anno dalla primavera alla fine di settembre, poi c'è il miele di bosco o di melata, di colo-

LA CONCLUSIONE

C'è una fortissima relazione tra clima, vegetazione e tipologia di prodotto



I disegni sono stati realizzati da Anna Traggiai e Javier Anthony Acosta di 2A e 2C

re scuro, meno dolce rispetto a quello di nettare ma ricco di proprietà salutari: infatti la melata è una sostanza zuccherina secreta da alcuni insetti che si nutrono della linfa degli alberi perciò è molto ricca di sali minerali ed ha anche una forte azione antisettica e antibatterica.

La lunga dolce storia del miele inizia circa nel 5000 a.C., con le prime raffigurazioni di raccoglitori di favi con le api intorno, mentre i primi apicoltori sono stati gli Egizi, che lo apprezzavano molto: veniva usato come in-

grediente sia per uso alimentare che medico contro i disturbi digestivi o in unguenti per ferite e veniva deposto in vasi a fianco delle mummie per il loro viaggio nell'aldilà. I Sumeri ne facevano creme unendolo all'argilla e olio, i Babilonesi focaccine con sesamo farina e datteri. Per i Greci e per Omero era simbolo di immortalità, cibo per gli dei e alimento di lunga vita. I Romani? Lo usavano nella preparazione di dolci, birre e idromele, bevanda che si ottiene dalla sua fermentazione nell'acqua. Ma è

nel medioevo di Carlo Magno che l'apicoltura ha fatto un salto di qualità: secondo un editto del 759 d.C. chiunque detenesse un podere era obbligato ad avere anche delle api e produrre miele e idromele. Sostituito poi dallo zucchero raffinato, oggi è stato riscoperto come dolcificante alternativo per le sue molteplici proprietà.

Abbiamo capito che c'è una forte relazione tra vegetazione, clima e tipologia di miele, ad esempio il miele Toscano si caratterizza per la sua specificità derivata dal territorio: le api in Toscana hanno la possibilità di andare sui monti a cercare fiori e poi possono tornare all'alveare vicino al mare. Da sempre la diversità territoriale della nostra regione, che consente molte varietà di piante e fiori, ha permesso un forte sviluppo dell'apicoltura: chi non apprezza i tipici deliziosi dolci senesi? Al nostro miele "che sa di mare" grazie alla qualità dell'ambiente, lontano da un eccessivo inquinamento e ai metodi artigianali, l'Unione Europea ha conferito la Denominazione di Origine Protetta: il Miele della Lunigiana Dop che viene prodotto in due tipologie, acacia e castagno.

Intervista all'apicoltore Andrea del Becaro

Alla scoperta di un mondo superorganizzato Vita, morte e curiosità su una specie straordinaria

Un apicoltore per amico... Andrea del Becaro è proprietario dell'azienda Un chicco di miele. Ha sempre amato gli insetti e la natura, così, circa 7 anni fa, ha deciso di intraprendere la sua avventura con le api.

Qual è la quantità di miele fornita in un giorno dalle tue api e quante varietà produci? Nel nostro territorio ricaviamo miele di acacia, castagno, erica, tiglio, millefiori. In un giorno si può estrarre circa un vasetto per arnia.

Com'è organizzato un alveare? Ci sono dalle 50 alle 60mila api, di cui circa 100 maschi. La regina vive 4 anni, le operaie in media 40 giorni.

Perché il numero dei fuchi è così basso? Il loro ruolo si limita alla riproduzione, perciò sono nutriti dalle operaie e non escono per procurarsi il polline. **Qual è la differenza tra maschi e femmine?** Le femmine hanno il pungiglione per difendersi e l'addome a punta; i maschi non hanno pungiglione e hanno un addome più rotondo.

Quando vengono attaccate, come si difendono? In gruppo, gettandosi sul nemico.

A che velocità volano e qual è la distanza massima percorrono? 30 chilometri orari. Circa un chilometro.

Qualche altra curiosità? Le api non dormono mai, si riposano e



possono morire di fatica, specie in primavera. I soli colori che vedono sono giallo, blu, arancione e verde, grazie ai quali riconoscono i fiori e respirano attraverso dei forellini sul corpo.

Hanno un cuore? Sì, è sulla schiena ed ha forma di tubo.

Un ruolo importantissimo

Piccole custodi di biodiversità per il pianeta

"Sentinelle del mondo", "ago della bilancia della salute del pianeta", "cartina di tornasole dell'ambiente": sono solo alcune delle definizioni che ci fanno capire il fondamentale ruolo delle api nel controllo della salute della terra. Ormai infatti è accertato il legame fra inquinamento e la vita di questi insetti, la cui diminuzione ed eventuale estinzione a causa delle avverse condizioni naturali creerebbe enormi problemi a tutti gli ecosistemi. I risultati degli studi che abbiamo consultato sono allarmanti: cambiamenti climatici,

distruzione degli habitat, pesticidi, monoculture provocano effetti disastrosi sulla possibilità di sopravvivenza delle api, piccolissime ma preziose per il loro ruolo nell'impollinazione e quindi nel mantenimento della biodiversità di piante, fiori e frutta. Non a caso è stata istituita dall'Onu nel 2017 una giornata dedicata a loro: il 20 maggio, in pratica la loro festa.

E se lo meritano davvero un riconoscimento, non solo per i prodotti che ci forniscono con il loro instancabile lavoro, ma anche per il ruolo chiave che svolgono nel monitorare e conservare la biodiversità della terra: per essere insomma un "semaforo vivente" per l'inquinamento prodotto dall'uomo. E allora impegniamoci tutti perché il semaforo giallo delle api smetta di segnalare pericolo e torni a lampeggiare un rassicurante verde!