



ISTITUTO STATALE "Raffaele Lombardi Satriani "

LICEO SCIENTIFICO DI COTRONEI

Benessere: sport, alimentazione e cultura 2

Progetto PON FSE : "Per una scuola della cittadinanza e della democrazia" -

10.2.5A – FSEPON – CA – 2018 – 317 – A.S. 2018/2019

VISITA GUIDATA

Il programma del percorso didattico ci ha consentito di conoscere le fasi di lavorazione del miele, dall'estrazione dei melari all'invasettamento. Sono stati descritti i ruoli e i compiti dell'alveare, il comportamento delle api , la produzione del miele e gli strumenti per la produzione.

Al momento opportuno l'apicoltore decide di toglierli dall'arnia per portarli in laboratorio ed iniziare l'estrazione del miele. Questa fase comporta la necessità di togliere le api contenute nel melario. Una volta disopercolate le celle, i telaini vengono posti nello smielatore che, grazie alla forza centrifuga, fa fuoriuscire il miele. Dallo smielatore il miele viene convogliato nei maturatori. Nella fase di smielatura acquista aria che viene eliminata nella fase di decantazione: nel maturatore il miele decanta e l'aria viene a galla sotto forma di bollicine che formano la schiuma. Una volta tornato limpido per l'eliminazione dell'aria e prima che inizi la cristallizzazione, può essere invasettato (per la vendita al dettaglio) o versato in latte o fusti (per la vendita all'ingrosso). Al termine della visita guidata è avvenuta la degustazione delle differenti tipologie del miele, in quanto la composizione dei nettari varia secondo le piante che li producono.



I melari vanno asportati quando le cellette che contengono il miele risultano essere opercolate per non meno dei tre quarti della totalità del favo; cioè nel momento in cui il miele contiene acqua al 18 % e perciò risulta essere ultimata la trasformazione del nettare.



Una volta disopercolate le celle, i telaini vengono posti nello smielatore che, grazie alla forza centrifuga, fa fuoriuscire il miele. Dallo smielatore il miele viene convogliato nei maturatori ed infine depositato nei vasetti.



APICOLTURA IAQUINTA ANTONIO
località ROCCABERNARDA - CROTONE