

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2014)
Heft: 63

Artikel: Le api
Autor: Keller, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065648>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



In questo articolo parliamo dell'ape, concentrandoci in particolare su informazioni che pensiamo possano interessare il lettore di TRETERRE, trattando in particolare la realtà locale.

In tal senso, dopo aver dato alcune indicazioni relative alla costituzione dell'ape, seguirà un'intervista con la signora Lella Marti.

Le api mellifere (*Apis mellifera Linnaeus*) vivono in colonie con un piano di lavoro ben definito per le diverse categorie di componenti. Ogni sciame è composto di:

una regina, che depone le uova;
qualche centinaio di maschi, fuchi;
alcune migliaia di operaie, femmine infedeli, che secernono cera per costruire il favo ed elaborano miele dal nettare dei fiori e dalle secrezioni zuccherine degli afidi.

Le api costruiscono il loro alveare nel cavo degli alberi o, allo stato domestico, in speciali arnie costruite dall'uomo.

In primavera una parte della colonia con la regina sciamava prima che nell'alveare nasca una nuova regina. Le api sono oggetto, da parte dell'uomo, di intenso allevamento.

Alcuni termini

Ape mellifera: è il genere di ape più diffuso nel mondo.

Ape operaia: ce n'è sino a 60'000 per alveare: spazzine, ancelle, nutrici, costruttrici, sentinelle, bottinatrici di polline e nettare, sono tutte di genere femminile, vivono 40 giorni e hanno il pungiglione.

Ape regina: unica e di genere femminile, depone sino a 2000 uova al giorno e può vivere anche sino a 5 anni.

Bombo: *Bombus* LATREILLE, 1802 è un genere di insetti imenotteri della famiglia Apidae, comunemente noti come bombi. È l'unico genere della tribù Bombini.

Come l'ape, raccoglie il nettare ed il polline per nutrire i suoi piccoli. È tra gli insetti impollinatori più importanti ed utili per l'uomo e la biodiversità.

Ape selvatica: rientra nelle specie di insetti appartenenti alla famiglia degli Apidae, escludendo l'*Apis mellifera*, la cosiddetta ape domestica (che in realtà non è propriamente adomesticata).

Fuchi: in ogni alveare ce n'è poche centinaia, di genere maschile, hanno funzione riproduttiva e non dispongono di pungiglione. Vivono 60 giorni e non superano mai l'autunno.

Sciame: Il folto gruppo di api che, con la vecchia regina, abbandona la colonia divenuta troppo popolosa, per fondarne una nuova.

Arnia: Di solito si tratta di una cassetta, tipicamente di legno, ove le api organizzano la loro colonia.

Alveare: è la casa naturale delle api, costruita utilizzando la cera che producono attraverso speciali ghiandole posizionate sotto l'addome. L'alveare è composto di più favi ognuno suddiviso a sua volta in tantissime celle esagonali tutte perfettamente regolari. La precisione della forma e della disposizione di questi favi è incredibile ed è garantita da appositi strumenti di misurazione (organi di senso) che l'ape possiede a livello delle antenne, delle zampe e dell'articolazione della testa.

Apiario: luogo in cui si trovano gli alveari; anche, insieme di più alveari.

Intervista con Lella Marti, vice-presidente della STA Società Ticinese di apicoltura, presidente della sezione di Locarno e delegata Apusuisse.

Di cosa si occupa la Società ticinese di apicoltura STA sezione Locarno?

La Sezione Locarno, che consta di un centinaio di soci, copre il comprensorio che da Gudo va sino a Brissago, le Centovalli, la valle Onsernone e la valle Verzasca. La Vallemaggia ha una propria sezione.

Fra i nostri compiti rientrano l'informazione e l'assistenza dei soci, per esempio con l'acquisto di vasi a prezzo favorevole, del nutrimento invernale per le api, oppure dei diversi prodotti necessari per il trattamento dell'acaro

varroa. A livello cantonale intendiamo organizzare dei corsi di apicoltura; attualmente si tengono a Mezzana o nell'ambito dei Corsi per adulti. Stiamo traducendo il testo di un manuale impiegato nella Svizzera tedesca per un corso su 2 anni. Speriamo di iniziare presto. In passato potevamo contare sull'assistenza di un consulente cantonale il quale teneva anche i vari corsi.

Come si situano le Tre Terre e le Centovalli in seno alla vostra sezione e quanti sono gli apicoltori attivi?

C'è una buona partecipazione a tutto ciò che organizziamo. Definire esattamente quanti soci sono attivi nella nostra regione non è semplice perché ci sono apicoltori che abitano per esempio nel Locarnese e hanno le api nelle Centovalli. In passato c'erano molti apicoltori, ora purtroppo per vari motivi assistiamo a un sensibile calo. Nelle Terre di Pedemonte ci sono una decina di apicoltori (Tegna 4-5, Verscio 7-8, Cavigliano 3-4), iscritti alla nostra società, così da poter stimare in ca. 30-35 gli apicoltori attivi nella regione con la valle Onsernone e le Centovalli.

A livello mondiale risulta un calo delle api, come siamo messi da noi?

Male, con tendenza a peggiorare ulteriormente. L'uso di pesticidi e insetticidi è in aumento. Sembra che la lotta alla cicalina *Scaphoideus titanus*, un insetto che attacca la vigna danneggiandola abbia già lasciato il segno. Se aggiungiamo quella recente alla terribile *Drosophila suzukii*, un micidiale insetto proveniente dal Sud Est asiatico, c'è da essere veramente preoccupati. Purtroppo gli apicoltori non possono chiudere le arnie e non lasciar volare le api quando fanno i trattamenti.

Quali sono le vostre priorità a corto e medio termine?

La più importante è di trovarsi prossimamente con i viticoltori, i frutticoltori e il Servizio fitosanitario cantonale per discutere la problematica e trovare delle soluzioni coordinate di intervento che tengano conto anche delle api. Sensibilizzare la popolazione a fare la lotta biologica senza usare pesticidi, insetticidi. Riveste poi una certa importanza la formazione di un buon numero di giovani apicoltori che possano fare ben sperare per il futuro. Attualmente l'età media degli apicoltori supera i 50 anni, e per diversi apicoltori anziani la fatica di questa bella attività si fa sempre più sentire.

Qual è il tipo di miele più richiesto da noi?

Una gran parte degli Svizzeri tedeschi vogliono il miele cristallizzato, cremoso. Ci sono molti che prediligono il miele di castagno col suo



Foto: Monica Rusconi

gusto particolare, amarognolo. Il ticinese di solito ha il suo apicoltore e tende a ritenere più buono il miele a cui è abituato. Possiamo dire che un miele molto apprezzato sia il castiglio, una miscela di castagno e tiglio fatto dalle api che bottinano contemporaneamente sia il castagno che il tiglio (la fioritura avviene nello stesso periodo).

Il miele di tiglio tende a cristallizzarsi, mentre quello di castagno, no. È apprezzato anche il miele di robinia o acacia che viene consumato per esempio anche con il formaggio e le patate. Purtroppo a Tegna, lungo la Melezza, sono sparite molte robinie estirpate su consiglio di "luminari" di Basilea. Per fortuna arrivano piante nuove, come il poligono giapponese che fiorisce nella tarda stagione, dopo il castagno, e permette alle api di trovare ancora fonti nettariere e incentivare la regina a deporre ed avere i popoli belli grossi per superare l'inverno. In merito ricordo la serata tenuta l'anno scorso a Cavigliano in cui si è sensibilizzata la popolazione su come aiutare gli insetti impollinatori piantando cespugli e fiori vari.

Un'ultima considerazione...

Siamo abitudinari e ci piacerebbe gustare sempre lo stesso miele. Purtroppo ciò non è possibile, esso cambia di anno in anno a dipendenza del nettare dei fiori che le api bottinano. Smielando mi accorgo delle differenze anche tra due arnie vicine.

Citazioni

- Senza le api, un terzo di tutto quello che mangiamo, non esisterebbe (Markus Imhof, regista e sceneggiatore del documentario *Delle api e degli uomini* More than Honey)
- Ho veduto l'afflizione del mio popolo in Egitto, ...ben conosco i suoi affanni. Sono sceso per liberarlo dalla mano degli Egiziani, per farlo uscire dall'Egitto, verso una terra buona e vasta, terra che stilla latte e miele... (Bibbia, 2. Mosé, Capitolo 3, Versetto 8d)
- L'ape è piccola tra gli esseri alati, ma il suo prodotto ha il primato fra i dolci sapori (dal Libro del Siracide 11)
- Gli amanti, come le api, vivono nel miele (Anonimo; Casa degli Amanti di Pompei)
- Se l'ape scomparisse dalla faccia della terra,

all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita (Anonimo, citato dall'Unione Nazionale Apicoltori francesi nel 1994 ed erroneamente attribuita ad Albert Einstein)

- Ciò che non giova all'alveare non giova neppure all'ape (Marco Aurelio, Pensieri, 166/79)
- L'ape indaffarata non ha tempo per rattristarsi (William Blake, in *Il matrimonio del cielo e dell'Inferno*, 1790/93)
- Come l'ape raccoglie il succo dei fiori senza danneggiarne colore e profumo, così il saggio dimori nel mondo (Siddhārtha Gautama Buddha, Versi della legge, III sec. a.e.c.)
- La biodiversità costituisce un segnale: se in un prato che state attraversando ci sono molti fiori, molte api e farfalle sulle loro corolle, se le bisce strisciano tra le erbe e le allodole cantano nel cielo, potete essere certi che quel luogo è salubre, e che, per sovrappiù, contribuisce alla nostra felicità suggerendoci che l'uomo non è ancora solo nel mondo. (Giorgio Celli, su *Il Sole 24 ore*, 2000)

Chi sono i nemici delle api?

I ragni, le vespe, i calabroni, gli uccelli insettivori, gli anfibi, i rettili, le malattie, l'inquinamento, i veleni (basti pensare ai pesticidi agricoli che sterminano una gran quantità di api).

Perché ci conviene difendere le api?

Perché senza di loro non avremmo più l'impollinazione delle piante i fiori non darebbero più frutti e di conseguenza dovremmo rinunciare agli ortaggi, alla frutta, ai foraggi, alle carni, dando inoltre spazio a una veloce desertificazione. Nel bel documentario *More than Honey* di Markus Imhof si vede come in Cina, in mancanza di api, sono gli uomini che, armati di pazienza e con gran dispendio di tempo, impollinano a uno a uno i fiori di una miriade di piante.

Fra i prodotti delle api troviamo:

il miele:

Viene prodotto a partire dal nettare che le api raccolgono sui fiori oppure dalla melata, una sostanza zuccherina secreta dai pidocchi delle piante. Il nettare viene rielaborato dalle api tramite l'azione di sostanze chimiche dette enzimi. La trasformazione si completa, nelle cellette del favo, con la perdita dell'acqua.



Una volta maturo le api chiudono ermeticamente le cellette con un tappo di cera, in questo modo il miele può essere conservato per molto tempo.

La propoli:

Nell'alveare possiamo trovare un'altra sostanza molto importante per le api ma altrettanto utile all'uomo: la propoli. Le api la raccolgono dalle gemme di diverse piante, la elaborano e la utilizzano per costruire barriere di difesa, ma anche come antibatterico all'interno dell'alveare. La propoli è composta per la maggior parte da resine e balsami ma contiene anche oli essenziali e cera.

L'uomo ha scoperto le sue molteplici proprietà già nei tempi antichi.

Attualmente viene utilizzata soprattutto in campo medico, ma anche per produrre vernici e, ultimamente, come antiparassitario in agricoltura.

L'apicoltore raccoglie la propoli raschiando l'interno dell'arnia oppure tramite l'ausilio di apposite reti.





La pappa reale:

L'importanza del miele non ci deve far dimenticare gli altri prodotti dell'alveare, a partire dalla pappa reale, il cibo dell'ape regina. È una sostanza gelatinosa di colore bianco che viene prodotta dalle api operaie di età compresa tra i 5 e i 14 giorni, secreta da apposite ghiandole cefaliche e che viene utilizzata per alimentare l'ape regina durante tutto l'arco della sua vita e le api operaie nei primi tre giorni di vita. È un alimento di eccezionale valore, un concentrato di sostanze vitali molto utili per l'organismo umano.

A causa del suo elevato contenuto in acqua è un alimento che si deteriora facilmente. La sua produzione richiede una tecnica di allevamento particolare poiché normalmente nell'alveare è possibile trovarne solo pochi grammi.

Il polline:

Il ruolo del polline all'interno dell'alveare è fondamentale. Le api lo raccolgono sui fiori, lo impastano con il nettare e lo trasportano nelle cellette. Esso verrà utilizzato per l'alimentazio-

ne delle larve di ape operaia e di fuco a partire dal terzo giorno di vita.

La sua importanza è strettamente legata alla composizione, in quanto rappresenta l'unica fonte proteica per le api e quindi è importante per la loro crescita.

Il suo contenuto proteico e vitaminico lo rende un alimento estremamente utile anche per l'uomo, in particolare per i bambini, per gli anziani e in generale come ricostituente.

Per raccogliere il polline, l'apicoltore utilizza delle speciali trappole a griglia da applicare all'esterno dell'arnia. Una volta raccolto il polline, va essiccato per permetterne la conservazione.

La cera:

Un materiale indispensabile per le api presente all'interno dell'alveare è la cera. È il prodotto di particolari ghiandole presenti sul corpo dell'ape che funzionano dal 10° al 18° giorno di vita. Viene utilizzata per la costruzione dei favi. È composta essenzialmente di grassi e il suo colore va dal bianco, appena viene emessa, al giallo, al bruno.

L'apicoltore raccoglie la cera durante la smielatura, poiché di essa sono composti gli opercoli che chiudono le cellette contenenti il miele.

In passato è stata utilizzata in moltissimi campi: illuminazione, medicina, pittura etc. ma ora è stata sostituita da sostanze più economiche come la paraffina.

Oggi viene usata principalmente dagli apicoltori per la produzione di fogli cerei, ma è molto richiesta anche dall'industria farmaceutica e cosmetica.

Il veleno:

Potrà sembrare incredibile ma anche il veleno che le api usano per difendersi può venire raccolto grazie a speciali apparecchiature ed utilizzato dall'uomo.

Infatti al veleno vengono attribuite proprietà curative specialmente per le malattie reumatiche. Un metodo più antico, ancora diffuso di utilizzo del veleno è quello di farsi pungere nelle zone doloranti.

È importante però tenere conto del fatto che le punture delle api oltre ad essere molto dolorose possono anche essere pericolose e provocare gravi allergie.

Bene a sapersi

La Società Ticinese di Apicoltura raccoglie in associazione i circa 500 apicoltori del Canton Ticino, i quali a loro volta si prendono cura di circa 8'000 famiglie di api.

In una famiglia d'api, ogni stagione, vivono 50/60.000 api.

L'ape operaia, durante la stagione produttiva, vive circa 50 giorni.

L'ape regina vive fino a cinque anni.

In un giorno l'ape regina depone fino a 2000 uova.

Per deporre fino a duemila uova al giorno l'ape regina consuma con la pappa reale fino ad 80 volte il suo peso.

La velocità media di un'ape è di 24 chilometri orari e può arrivare fino a 29 chilometri orari.

Per produrre un 1 kg di miele, le api cumulano circa 150.000 chilometri di volo, quasi quattro volte il giro della Terra.

Per produrre un chilo di miele sono necessari quasi 60.000 voli d'andata e ritorno dall'arnia ai fiori.

Ogni alveare "bottina", cioè raccoglie il nettare, per un raggio di tre km, quasi 3.000 ettari, il corrispondente di oltre 4mila campi da calcio.

In un giorno le api di un alveare possono visitare fino a un milione di fiori.

Non sono le api che ci importunano durante un pranzo all'aperto (non sono mai attratte dal cibo), bensì le vespe che si riconoscono facilmente per il volo a scatti e il corsetto sottile.

In caso di puntura di un'ape bisogna togliere il pungiglione, il quale altrimenti continua a emettere veleno, e raffreddare la parte colpita. In caso di allergia con manifestazioni di difficoltà respiratorie è necessario consultare immediatamente un medico.

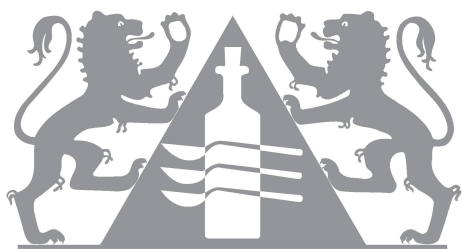
Quando l'ape punge un mammifero o un uccello, muore. Il pungiglione, provvisto di uncini, rimane impigliato nella pelle. L'ape nell'allontanarsi si strappa l'addome e muore.

L'alveare consuma da 220 a 250 chili di miele per se stesso. L'apicoltore sottrae alle api solo circa il 10% di miele.

Andrea Keller

Fotografie di:
Glaucio Cugini – Progetto Parco Nazionale del Locarnese





FARMACIA CENTRALE CAVIGLIANO

Cristina Dal Bò Walzer

Lunedì - Martedì	8.00 - 12.00	14.00 - 18.00
Mercoledì	8.00 - 12.00	pomeriggio chiuso
Giovedì - Venerdì	8.00 - 12.00	14.00 - 18.00
Sabato	8.00 - 12.00	pomeriggio chiuso

Telefono 091 780 72 72
Fax 091 780 72 74
E-mail: farm.centrale@ovan.ch



CAROL
giardini s.a.

6652 PONTE BROLLA

Tel. 091 796 21 25

Fax 091 796 31 35

e-mail: info@carol-giardini.ch

www.carol-giardini.ch

PETER CAROL maestro giardiniere dipl. fed.

PHILIP CAROL giardiniere diplomato

60 anni
1951 - 2011

Jardin Suisse

Associazione svizzera imprenditori giardinieri Ticino



Progettazioni
Trasformazioni
Costruzioni
Manutenzioni
Impianti di irrigazione
Lavori in pietra naturale, granito e legno
Laghi balneabili
Bio-piscine
Biotopi

Bomio
elettricità
telematica
domotica

6807 Taverne

telefono 091 759 00 01
fax 091 759 00 09

Pedrazzi
elettricità
elettrodomestici
cucine

6596 Gordola

telefono 091 759 00 02
fax 091 759 00 09

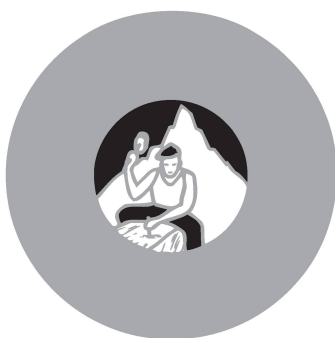
Mondini
elettricità
telematica
domotica

6535 Roveredo GR

telefono 091 759 00 00
fax 091 759 00 09

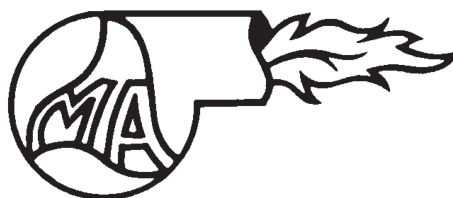
6652 Tegna

telefono 091 759 00 00
fax 091 759 00 09



POLLINI FIGLI FU ROBERTO SA
6674 RIVEO

Estrazione e lavorazione
del granito
della Valle Maggia
e dell'Onsernone



ANTONIO MARCONI

BRUCIATORI A OLIO
RISCALDAMENTI CENTRALI

6654 Cavigliano
Muralto

Tel. 091 796 12 70
Natel 079 247 40 19