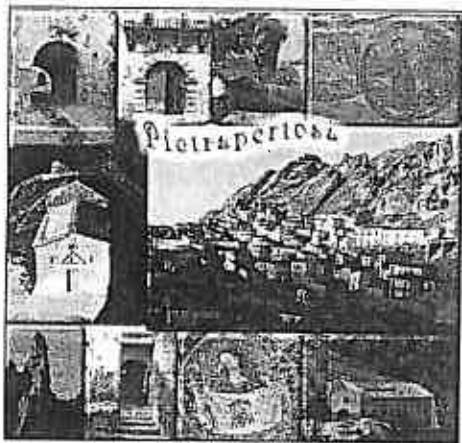


## Un giorno in gita

Il 10 Maggio con la nostra classe, la 5<sup>A</sup> C e la 5<sup>A</sup> D siamo andati al parco "Gallipoli Cognato" in Basilicata, che comprendeva

cinque comuni: Pietrapertosa, Accettura, Castelmezzano, Oliveto Lucano, Calciano. Verso le 8:45, siamo partiti e siamo saliti con il pullman sulle Dolomiti e siamo arrivati fino a Pietrapertosa dove c'erano molte rocce appuntite. Poi siamo andati a mangiare



un panino, perché eravamo stanchi e affamati. Dopo siamo andati a vedere una cassetta che ci illustrava tutto ciò che comprendeva quello che dovevamo fare con le api, l'invasettamento e come si fanno le candele. Poi siamo andati a indossare le tute per vedere dove stavano le api; una

mia amica, purtroppo, è stata punta da un'ape. Poi abbiamo visto una specie di orto dove c'erano tutte le piante in via d'estinzione, abbiamo visto dove e come si faceva la carbonella e poi finalmente abbiamo mangiato. Per fortuna la guida ci ha lasciati quasi due ore liberi per giocare; dopo siamo andati nel bosco a vedere i daini che sono i cugini dei cervi e la guida

ci ha dato delle foglie da far mangiare ai daini. Dopo ci siamo messi nel pullman e fino al ritorno abbiamo cantato delle canzoni. Secondo me ieri ho trascorso una stupenda giornata.

Classi 5<sup>A</sup> C - D

## Al Parco Gallipoli-Cognato

Martedì 10 maggio i bambini delle classi 5<sup>A</sup> C-D della scuola Armando Diaz si sono recati al parco Gallipoli Cognato che si trova nel cuore della Basilicata al confine tra Potenza e Matera. I bambini sono partiti dalla loro scuola alle ore 7:30. Nelle ore di tragitto nel Pullman hanno scherzato e giocato. Quando sono arrivati a destinazione hanno consumato la merenda. Poi si sono recati a vedere un filmato che parlava dell'estrazione del miele e della sua importanza. I ragazzi hanno osservato le piante presenti nel parco e hanno potuto annusare i loro odori nell'olfattoteca. Dopo hanno indossato tute protettive per vedere da vicino le api. Hanno mangiato in un grande parco. In seguito sono andati in un laboratorio e hanno assaggiato il miele e ne hanno avuto un barattolino da porta-

re a casa e creare una candela fatta con fogli di cera d'api.

Poi si sono recati al parco dei daini ai quali hanno dato da mangiare delle foglie freschissime che i daini hanno molto apprezzato. Alle ore 18.30 si sono rimessi in viaggio per tor-



Francesco Punzi  
Francesco Malizia  
Giovanni Calò  
Classi 5<sup>A</sup> C - D

## E il ronzar delle api produce un dolce...miele

Il miele da sempre è stato il cibo degli Dei, è stato cioè protagonista di miti e leggende, ma anche di tanta storia.

Secondo la storia greca, Pitagora fu nutrito esclusivamente col miele, mentre Plutone sarebbe stato imboccato esclusivamente dalle api. Come mai questo antichissimo cibo, di cui si ha testimonianza persino in un'incisione rupestre nella Spagna di 16.000 anni fa, è protagonista di miti e leggende? Il mito forse nasce dalle sue caratteristiche organolettiche, tra cui spicca la sua dolcezza, grazie all'elevatissima presenza di zuccheri. Considerando che fino alla scoperta del Nuovo Mondo, e alla successiva diffusione di quello di canna, lo zucchero era raro e costoso, si può capire bene come la presenza di questo nettare era considerato raro e prezioso.

Con il miele si dolcificavano bevande e vivande, si preparavano piatti a base di carne, pesce o legumi e, vi si conservava la carne. Ma, nonostante questo, l'agricoltura antica non riuscì mai a migliorare la sua tecnica: si uccidevano le api per raccogliere il miele. Nella metà del XIX secolo l'apicoltore americano Longstroth inventò il favo mobile, che è inquadrato in un favo di legno, e lo smielatore, che è una centrifuga che separa il miele dalle celle.

Ma come fanno le api a produrre tanta dolcezza? Tutto comincia quando l'Ape regina, la "mamma" di tutte le api dell'alveare, fa una specie di gara coinvolgendo i fuchi (giovani pretendenti della regina), in un volo alto nel cielo. L'ape regina, giorno dopo giorno, ma solo duramente il periodo estivo, depone le uova nelle celle, da cui poi nascerà la stirpe completa dell'alveare.

I maschi (fuchi) sono coinvolti nella vita dell'alveare solo per la riproduzione, dopo muoiono, perché considerati inutili. Solo le femmine continuano a vivere perché sono lavoratrici instancabili: sono operaie, bottinatrici, guardiane e esploratrici. Le regine, le uniche in grado di procreare, sono incapaci sia di raccogliere il polline che di nutrirsi: a questo pensano le api operaie. Loro si occupano della pu-

lizia delle cellette (costruite in forma e gonfiate per sfruttare tutto lo spazio disponibile) e di nutrire le larve, secernono pappa reale, di cui si nutre solo l'Ape regina e la cera per costruire il favo. Invano in cerca del nettare, svolazzando fiore in fiore. Le api "bottinatrici", invece, vanno nei campi alla ricerca del nettare lo portano nell'alveare, dove di ape in ape e di bocca in bocca, il nettare si combina con le sostanze prodotte dalle api e per acqua, iniziando così la sua concentrazione. A questo punto le api "operaie" des-

istano il miele nelle cellette dove, grazie al calore dell'alveare, continuerà la sua stagionatura. Al momento opportuno le sigilleranno con la cera e poi toccherà agli apicoltori estraere il favo e provvedere alla disopercatura, che l'apertura delle celle staccando con un coltello la cera del favo, e all'estrazione del miele, centrifugando i favi negli appositi smielatori.



Il miele verrà poi filtrato e raccolto in recipienti per la decantazione.

Il miele tende a cristallizzare, però se desidera un miele più fluido bisognerà fonderlo a 45°, perdendo in questo modo molte delle sue caratteristiche organolettiche. Il miele viene utilizzato anche per scopi terapeutici, quali disturbi intestinali, ulcere, malattie cardio-vascolari. Si sta ritornando ad usare prodotti totalmente naturali. A seconda della varietà e tipologia il miele si possono curare vari disturbi: il miele fiori, che è il più comune, cura i raffreddori e in generale le affezioni delle vie respiratorie. Il miele, per conservare tutte le sue proprietà, deve essere "vergine" cioè deve essere raccolto in zone non sottoposte a trattamenti chimici.

Michele Paolo Bongermينو  
Simona Panettieri  
Vanessa Serini  
Marcello Iacoviello  
Claudio Ripa