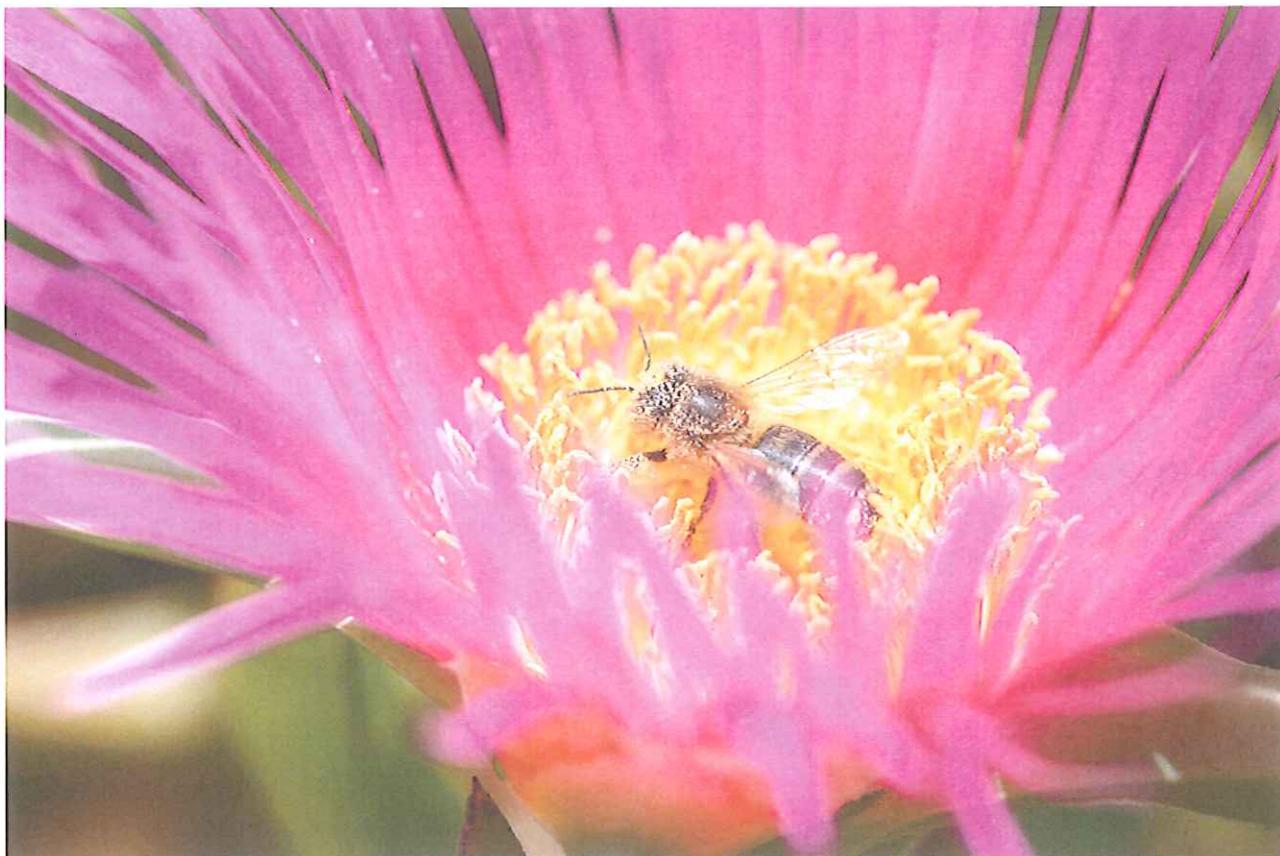


Mieli di Ape nera sicula: proprietà nutriceutiche, antiossidanti e antifungine

By lamentapiperita.com



Il nettare prodotto dalle Api nere sicule (*Apis mellifera sicula*) possiede antiossidanti in quantità da tre a dieci volte superiori rispetto a qualsiasi altro miele, ma anche tredici sostanze antibatteriche e quattro antifungine, queste ultime mai riscontrate in altri mieli.

Ciò emerge dallo studio “*Potenziale nutraceutico di mieli monofloreali prodotti dalle api nere siciliane*”, scritto dai ricercatori Tenore G.C. e colleghi del Dipartimento di Chimica Farmaceutica e Tossicologia dell’Università Federico II di Napoli e il Dipartimento di Farmaceutica e Scienze Biomediche dell’Università di Salerno e pubblicata anche dalla rivista inglese «*Food and Chemical Toxicology Journal*, nel quale si afferma che: «I risultati ottenuti sulla composizione polifenolica dei mieli di arancio e limone indicano un quantitativo maggiore rispetto a quello riscontrato negli altri mieli della stessa tipologia, ma prodotti da sottospecie diversa in Sicilia e in altre regioni d’Italia o all’estero, che condividono le stesse condizioni climatiche. E addirittura 10 volte maggiore rispetto ai mieli prodotti in altre aree dell’Isola stessa».

Nell'articolo vengono descritti i risultati di analisi effettuate al fine di definire le proprietà antiossidanti e antimicrobiche di alcuni campioni di miele della stagione 2011 dei mieli di ape nera sicula prodotti nell'Azienda apistica di Carlo Amodeo.

Le proprietà antiossidanti, identificate come contenuto in polifenoli (fenoli e flavonoidi) e come attività antiossidante (Test DPPH scavenging e FRAP), rispecchiano quanto rilevato in altri studi sul miele. Per esempio l'attività antimicrobica dei mieli di nespolo e mandorlo risultava 2-3 volte più elevata rispetto agli altri mieli.

Si afferma anche che “ *i valori di polifenoli dei mieli di arancio e limone sono generalmente più alti di quelli riportati altrove per le stesse varietà di miele prodotte da altre sottospecie di api in Sicilia (Pichichero et al. 2009), in altre regioni italiane (Truchado et al, 2009) e nel mondo (Escriche et al., 2011, Isla et al., 2011)*”.

Inoltre, nei mieli prodotti da ape nera sicula si è riscontrata la presenza, oltre a polifenoli che conferiscono una notevole attività antibatterica.

In particolare, si rileva che il consumo di 20 grammi al giorno di miele di agrumi, nespolo e mandorlo, fornirebbe all'organismo una quantità di myricetine, polifenolo correlato con il minor rischio di cancro alla prostata, di 2, 6 e 12 volte la dose correlata con il minor rischio (Knekt et al., 2002).

L'ape nera sicula ha popolato per millenni la Sicilia e poi è stata abbandonata negli anni '70, rischiando l'estinzione. **Ma quando nasce la consapevolezza di reintrodurre questo tipo di allevamento?** Lo abbiamo chiesto a **Carlo Amodeo**, tutt'ora l'unico apicoltore iscritto all'Albo Nazionale come allevatore di api sicule in purezza.

“Ero iscritto alla facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo ed il Professore Pietro Genduso (Docente di Apicoltura all'Università Agraria di Palermo) stava lavorando per mettere a punto una ricerca genetica per identificare l'ape nera, ma non riusciva a trovarla.

Negli anni '70 e '80 a seguito dei massicci finanziamenti alle cooperative apistiche, si sono acquistati molti sciami del Nord Italia creando le condizioni per una ibridazione massiva con le specie locali, rendendole più aggressive e diffondendo alcune malattie che fino ad allora non erano presenti, ed ibridando irrimediabilmente l'esiguo patrimonio apistico di ape nera sicula che risiedeva da tempi immemori in Sicilia occidentale.

*Nel 1987 vicino il Giardino della Baronessa di Carini trovai in un apiario abbandonato da almeno un decennio tre famiglie di Api totalmente nere e docili, sopravvissute a 10 anni di abbandono totale, che avevano resistito per tre anni da infestazione da *Varroa destructor* che in quegli anni aveva messo in dubbio la sopravvivenza dell'intero patrimonio apistico nazionale.*

Fu "amore a prima vista", una vera e propria folgorazione.

Le portai al Professore Genduso, il quale collaborato dal Dr. Salvo Biondo aveva messo a punto l'elettroforesi, un esame genetico capace di definirne la conformità genetica, e mi confermò la loro purezza.

Genduso aveva già predisposto che se fossero stati trovati dei campioni in purezza, di salvarli isolandoli in una zona che non consentisse l'accoppiamento con altre api. Ustica sembrò perfetta per lo scopo. Purtroppo dopo qualche anno, l'importantissima presenza del Professor Genduso venne a mancare ed essendo, la sopravvivenza dell'ape sicula indissolubilmente legata agli esami genetici, cercai la collaborazione di vari istituti tra cui: l'Istituto di Biologia Cellulare dell'Università degli Studi di Palermo e l'Istituto Nazionale Apicoltura di Bologna, il gruppo di scienziati Coloss 4 - (un'associazione di ricerca internazionale, senza scopo di lucro che si concentra sul miglioramento del benessere delle api a livello globale.) etc.. per completare lo screening genetico ed in particolare l'esame elettroforetico, biometrico e mitocondriale nonché microsatellitare dell'Ape nera.

L'isolamento delle api sull'isola di Ustica comportò una consanguineità con conseguente indebolimento genetico degli sciami. Per tale motivo ho continuato la ricerca di sciami relitti che dopo accurati esami genetici ho introdotto nelle isole di Alicudi, Filicudi e Vulcano, al fine di aumentare la varianza genetica ed avere la possibilità attraverso gli incroci di una progenie vigorosa".

E' molto docile, tanto che non servono maschere nelle operazioni di smielatura e non ha mai subito morie, qual è il segreto dell'ape nera sicula?

"Il vero segreto dell'ape nera sicula è che essa esprime pienamente se stessa! Le poche razze d'api più diffuse nel mondo subiscono da più di un secolo pressanti pressioni genetiche legate ad aspetti produttivo-comportamentali, che le hanno denaturate, violentando processi naturali di identità e resistenza costituitisi in milioni di anni. La quasi totalità di api nere sicule pure trasferite sulle isole sono ceppi relitti, cioè naturalmente sopravvissuti in anfratti rocciosi, tronchi d'albero o apiari

abbandonati e sono sopravvissute a tutte le patologie apistiche, alle mutazioni climatiche ed alle pressioni antropiche.

Da quando il numero di alveari sulle isole me lo ha consentito, pratico quella che ho definito “selezione naturale accelerata”, cioè l’estromissione di quei ceppi che presentano il seppur lieve segno di patologie. Se consideriamo che la totale conformità genetica (il Gruppo Coloss 4 ha rilevato che l’ape sicula è la più conforme geneticamente rispetto a tutte le razze europee) accelera i processi di adattamento e difesa a qualunque agente interno ed esterno, ecco spiegato perché in Sicilia occidentale non ci sono mai stati casi di morie d’api”.

Quanto miele riesce a produrre e a che temperatura?

“L’ape sicula non ha schemi preconcepi, cioè in presenza di fioriture anche invernali si comporta come se fosse primavera, cioè riempie il nido di covata e sale nel melario. E’ quindi ottima per la produzione di mieli invernali: Carrubo (novembre), Nespolo (novembre e dicembre) e Mandorlo (febbraio-marzo).

La grande biodiversità della flora siciliana ci consente la bottinatura e conseguente produzione di più di venti tipi di miele monoflora.

Ogni miele ha la sua anima. Non viene manipolato. L’estrazione è manuale e a freddo, solo dopo quindici giorni di maturazione nel maturatore viene invasettato e posto in frigo a 5° per bloccarne l’invecchiamento.

Oggi noi vendiamo non solo in tutto il territorio nazionale ed europeo, ma anche in America, Cina e Giappone”.

Dal punto di vista organolettico presenta delle caratteristiche specifiche che differenziano questo miele da quello prodotto con le api di altre razze?

“L’associazione allevatori “Apis mellifera siciliana” sta costituendo un consorzio “QS” Qualità Sicura dove garantiremo non soltanto un prodotto completamente privo di residui, ma anche ricchissimo di antiossidanti, che verranno rilevati prima dell’immissione sul mercato. I numerosi tipi di miele che avranno le proprietà nutriceutiche e medicamentose tipiche più spiccate, verranno esclusivamente forniti a farmacie e negozi specializzati specificando per ogni lotto le comprovate proprietà antitumorali, disintossicanti epatiche e cicatrizzanti, etc...”

Per ciò che riguarda le proprietà organolettiche il vero giudice deve essere il consumatore .”

Cosa ha segnato la diffusione di questo ceppo apistico?

“Se oggi l’Ape nera sicula si è reinsediata nei suoi territori originali, lo si deve a Slow Food e a tutti gli apicoltori associati all’Associazione allevatori “Apis mellifera siciliana”, che ormai sono quasi duecento. Tutti assieme abbiamo realizzato il più grande progetto europeo per la salvaguardia ed il reinserimento di una razza d’api nell’intero territorio di origine. Un ringraziamento particolare va a quelli apicoltori più sensibili e capaci che hanno insediato nuove isole, consentendo che la genetica dell’Ape sicula non fosse legata alla precaria esistenza di un solo apicoltore e consentendo, inoltre, il mantenimento di un maggiore numero di linee genetiche separate che saranno delle vere e proprie banche genetiche di quest’ape eccezionalmente generosa. Questi apicoltori sono stati riconosciuti presidio Slow Food e ad oggi è in esame la loro iscrizione all’Albo nazionale allevatori di “Apis mellifera siciliana”. Il Progetto di reinserimento è stato coordinato dal *Cra-Api di Bologna ed ha visto come partners SOAT di Collesano, l’IZS di Palermo, Apicoltura Amodeo nonché l’Università degli Studi di Catania e di Palermo, mentre le isole insediate ad oggi dall’ape nera sicula sono: Alicudi, Ustica, Filicudi, Vulcano, Linosa, Stromboli e stiamo per insediare Lampedusa e Marettimo.*

*L’Ape nera ha origini antichissime. E’ sopravvissuta alle glaciazioni, all’inquinamento prodotto dall’uomo ed alla globalizzazione. Quest’ultima ha portato alla diffusione di nuovi vettori patogeni come la *Varroa destructor*, la *Vespa orientalis*, la *V. velutina*, la *Aethina tumida*, contro le quali l’Ape nera sicula risulta più resistente, perché possiede l’arma principe: è spontaneamente autentica.*

Questo insetto deve vivere in un ambiente sano senza essere “violentato” e stressato, perché questo incide non solo sulla sua salute ma anche sulla qualità dei preziosi prodotti che riesce a produrre per tutti noi”.

Dott.ssa Stefania Mangiapane

Foto: Livia Santomauro