



LA TUA SCUOLA.



Istituto di Istruzione Superiore
GROSSETO

SEDE CENTRALE
Direzione e Segreteria: P.zza De Maria, 31 - 50100
Tel. 0564 26010 - Fax 0564 26287
e-mail: istitutopolo@grosseto@gmail.com

La produzione di pappa reale in Italia, ipotesi di incremento

Committente:



Classe IV B

a.s. 2013-2014



Origine della Pappa Reale

Pur essendo il più pregiato prodotto dell'alveare per le sue notevoli proprietà, la Pappa Reale è stata per lungo tempo ignorata.

'600: Il primo a citarla è lo scienziato SCHWAMMENDAN che ne descrive il sapore nel suo libro Bibbia Della Natura.

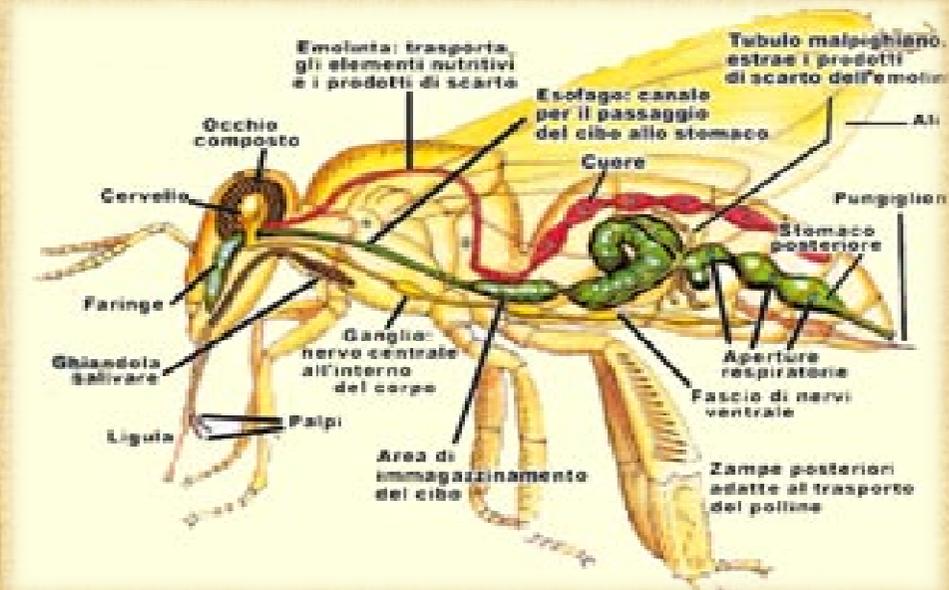
'700: Lo zoologo svizzero HUBER conia il termine "Gelatina Reale" per indicare la sostanza biancastra e gelatinosa con cui vengono nutrite le api Regine.

'800: Il ricercatore PEREZ, scopre che il prodotto viene somministrato a tutte le larve delle api nei primi tre giorni di vita e che solo gli individui destinati a diventare Api Regine continuano ad assumerla per tutta la vita.



Le api nutrici

Solo nel 1912 lo studioso LANGER, determina con precisione la provenienza di questa secrezione particolare delle api nutrici, individuandola nelle loro «*ghiandole ipofaringee*».



A differenza della propoli e del miele che sono una rielaborazione di essenze prelevate in natura, la P. R. è una sostanza esclusivamente animale.

Viene prodotta dalle api operaie, di età compresa tra il 5° e il 14° giorno, come secrezione delle ghiandole ipofaringee e mandibolari e serve per nutrire tutte le larve nei primi tre giorni di vita.



I maggiori Paesi produttori

Si stima che la produzione mondiale di P.R. sia di 1800 tonnellate annue.

- Il principale paese produttore è la **Cina** (produzione 1000 t, esportazione 500-550 t)

Altri paesi produttori sono:

- Taiwan 350 t,
- Giappone 20 t (ma ne consuma 200 t),

Produzioni minori in:

- America centrale,
- Est europeo,
- Repubblica di Corea,
- Thailandia.

Negli ultimi anni in Algeria, Bangladesh, Marocco, Mali, Perù, Uruguay e Vietnam, si sta potenziando e sviluppando velocemente la produzione di P.R.



La situazione in Italia



Sin dagli esordi della produzione della Pappa reale, la Cina ha sempre detenuto il primato di produzione.

Per questo motivo fino a pochi anni fa in Italia la produzione di pappa reale è rimasta *un'attività sporadica*, con piccole produzioni e un prezzo troppo elevato per poter competere con il prodotto importato dall'Asia orientale.

Oggi si riscontra un interesse sempre maggiore per il prodotto italiano, anche perché quello importato dalla Cina è spesso contaminato da antibiotici e *non garantisce i requisiti merceologici e sanitari richiesti*.



Principali motivi dell'alta produttività cinese

Dal 1980 l'Università dell'Apicoltura cinese, ha messo in atto un programma di selezione *sull'ape ligustica*, per il miglioramento della produzione di pappa reale che ha raddoppiato la produzione.

Nel dettaglio...



Sono state prese le migliori 18 regine su 1.000 alveari in 5 province e sono state portate in un'isola bonificata, dove non erano presenti altri fuchi che avrebbero potuto disturbare il processo di selezione.

Da queste 18 regine sono state ricavate delle figlie che sono state distribuite di nuovo agli apicoltori, dai quali, a fine stagione, sono state riprese le migliori regine.

Le api selezionate avevano un numero più elevato di ghiandole ipofaringee. Queste api esistono già in natura ed hanno 656 ghiandole invece di 562.

Limitazioni Made in Italy

La pappa reale, fino a poco tempo fa, non era considerata un prodotto agricolo e quindi su di essa veniva applicata un'aliquota IVA del 20%.



Adesso rientra tra i prodotti agricoli, ma su di essa viene ancora applicata una aliquota IVA del 20% e questo penalizza i produttori italiani rispetto a quelli degli altri paesi che invece si avvalgono delle agevolazioni fiscali che riguardano il settore agricolo.

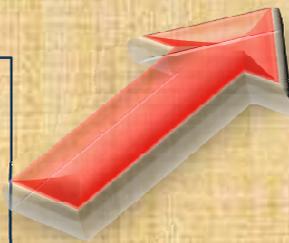


Quali accorgimenti per aumentare la produzione?

1. Api più produttive



Api ligustiche:
api selezionate con un numero più elevato di ghiandole ipofaringee



In Italia il lavoro di selezione delle regine per l'incremento della produzione di pappa reale viene condotto dai soci fondatori del COPAIT (Il COPAIT è l'associazione per la produzione e la valorizzazione della pappa reale fresca italiana, con sede in Alberese -GR-)



2. I numeri contano

E' necessario state attenti al numero di api nutrici presenti nell'alveare (che deve essere ovviamente elevato)

E soprattutto che abbiano un'età *tra i 5 e i 14 giorni*, perché sono proprio le nutrici a produrre la pappa reale e la producono proprio in questi giorni della loro vita



3. Una buona nutrizione

La nutrizione è uno dei fattori più importanti perché rende le famiglie più dinamiche e quindi più produttive.



La nutrizione, rendendo più dinamica la famiglia, stimola la regina ad iniziare a deporre le uova.

La quantità somministrata deve essere tale da essere completamente consumata per evitare che venga stoccata nei favi andando ad intasare il nido; ciò comporta che la regina ha uno spazio minore per deporre e, di conseguenza, si riduce il numero di api all'interno dell'alveare.



4. Calore



- Per quanto riguarda l'alveare è possibile utilizzare arnie in polistirolo, un materiale coibente che mantiene la temperatura anche durante la notte
- Un'altra accortezza è quella disinserire tra l'arnia e il suo coperchio come intercapedine un panno di iuta; questo svolge anche altre funzioni come impedire i saccheggi se ci sono delle fessure nel tetto dell'arnia ed evitare che, nel momento che si toglie il coperchio per visitare l'arnia, ci siano vibrazioni, cosa che mette in allarme le api e le rende più aggressive



5. Il tempo giusto per la raccolta



La gelatina va raccolta quando si verificano le migliori condizioni di compromesso tra qualità (la pappa reale cambia composizione di ora in ora) e quantità depositata.

La pratica comune è quella di raccogliere 72 ore dopo l'innesto della larva.

Questo perché se si posticipa la raccolta rispetto a questo limite la larva è cresciuta troppo e ha già mangiato parte della gelatina depositata nella sua cella; se si anticipa il quantitativo depositato è minore



6. Attenzione ai cupolini

Usare cupolini di plastica invece che di cera fa risparmiare molto tempo, lavoro ed incrementa la produzione di circa il 20%.

**A
T
T
E
N
Z
I
O
N
E**

I telai con i cupolini, devono essere introdotti per 24 ore in un alveare qualsiasi per far togliere dalle api la loro elettrostaticità plastica prima dell'uso, devono essere messi nelle colonie per essere puliti il più a lungo possibile.

Questa operazione sarà effettuata una sola volta sui cupolini nuovi, mentre per quelli già incerati non c'è questa necessità.



L'associazione COPAIT fornisce ai soci dei cupolini in plastica alimentare accettati anche nel biologico.



7. Garanzia di qualità



Informare il consumatore con un'adeguata attività promozionale per rassicurarlo che la Pappa Reale fresca e garantita è quella italiana in modo da giustificare anche il prezzo maggiorato rispetto a quella d'importazione.

