

La pappa reale

Composizione della Pappa Reale



La pappa reale è formata da acqua (66%), seguono zuccheri (14%, ripartito tra glucosio, fruttosio e saccarosio), protidi (13 per cento), lipidi (4,5 per cento) e vitamine (B1, B2, B3, B5, B6, A, B12, C, D e E) contiene, inoltre, calcio, rame, ferro, fosforo, potassio, silicio e zolfo. Un concentrato di salute particolarmente indicato per chi si trova in situazioni di stress o di stanchezza e, come attestato da alcune ricerche, per i neonati prematuri. Ma la pappa reale non è riservata solo a studenti sotto esame o a bambini un po' deperiti: la possono consumare tutti, purché nella forma migliore e nelle giuste dosi. Essa favorisce il riequilibrio del sistema endocrino, stimola l'intero organismo, soprattutto nei soggetti ipotonici, da buoni risultati nella cura

delle anemie, compensa eventuali carenze alimentari ed è anche un regolatore naturale dell'appetito, consigliata quindi nei casi di anoressia. Ma, soprattutto, grazie alla notevole presenza di vitamina B5, è un potente "anti-età": ritarda gli effetti dell'invecchiamento della pelle e funziona bene anche in alcune patologie, come ad esempio contro il lupus eritematoso. La componente più preziosa della pappa reale è l'acido 10-idrossidecenoico, che esercita attività antibatterica e antitumorale. Questo importantissimo principio organico è presente nell'alimento fresco e raggiunge la sua massima concentrazione durante la fase di elaborazione della pappa reale che si svolge nelle ghiandole faringee delle api nutrici e diminuisce man mano che il prodotto invecchia. Proprio questo fatto ci illumina sulla necessità di consumare quanto più possibile la pappa reale fresca. E riguardo l'acido 10-idrossidecenoico (Hda) è importante controllare che il suo contenuto sia pari all'1,9 per cento del prodotto, perché solo a partire da una concentrazione pari al 1,5 per cento la pappa reale ha potere antibatterico e antitumorale (ricerche di G.F. Townsend del 1960, ripetute in anni successivi). Inoltre, proprio la presenza del Hda è indice dello stato di freschezza del prodotto.

Ne risulta che la freschezza del prodotto è fondamentale e, a nostro giudizio, anche la salubrità dello stesso; si evince, infatti, che fino al 97% della pappa reale commercializzata nel nostro paese proviene dalla Cina, in cui l'uso indiscriminato di antibiotici (clorotrimetolo) si manifesta con residui.

Non è il luogo, questo, per sterili patriottismi, ma consumare Pappa Reale realmente italiana significa assimilare un prodotto fondamentalmente salubre.

Tecnica di produzione della Pappa Reale

Produrre pappa reale è relativamente semplice ed economico, ovviamente il ciclo a livelli professionali implica notevole esperienza ed impegno, Ma, tenendo conto che appena il 3% di quella commercializzata in Italia viene prodotta nella nostra nazione appare chiaro ed evidente che la richiesta di mercato è notevole; a questo si aggiunge il fatto che essa viene importata in prevalenza dalla Cina con i canoni di igiene e salubrità del prodotto che ne derivano (nella pappa reale cinese si trova solitamente cloranfenicolo un antibiotico vietato dalla legislazione europea).

Passiamo ad illustrare l'attrezzatura occorrente:

- **Telaini portastecche;**
- **Cupolini in plastica;**
- **Aspiratore per pappa reale;**
- **Picking;**
- **Alveare idoneo alla produzione;**
-

Telaini portastecche:



Possono anche essere autocostruiti è molto importante però che abbiano un alloggiamento superiore per l'immissione di nutrimento zuccherino, di solito, quelli in commercio hanno lo spazio per 3 stecche ma volendo si possono fare anche di 4.

Cupolini in plastica;



I cupolini solitamente sono in plastica così da poter essere riutilizzati e lavati senza problemi, vengono fissati con paraffina o cera alla stecca, solitamente il loro numero è attorno ai 30 per stecca ma c'è chi mettendoli sfalsati riesce anche a metterne il doppio.



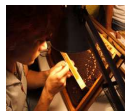
Aspiratore per pappa reale;

In commercio ce ne sono di vari e di diversa funzionalità ovviamente i prezzi superano le diverse centinaia di euro, una soluzione semplice ed a costo = è quella di utilizzare una pompa da frigo smontabile da qualsiasi frigorifero rottamato e solitamente funzionante.

L'aspiratore ha una doppia funzionalità ed all'uopo è meglio utilizzarne due diversi: uno per

l'aspirazione delle larve e un altro per l'aspirazione della pappa reale. Si aspira dopo 72 ore dall'innesto solo allora, infatti si otterrà il massimo di pappa reale

Picking;



E' l'attrezzo che ha rivoluzionato la produzione a grossi livelli, prima di esso esisteva il cogli larve in metallo, esso viene importato direttamente dalla Cina e consta di una lamella flessibile sulla quale scende un pistoncino di legno opportunamente sagomato. Per translarvare basta inserire il picking fino in fondo alla cella, la sua lamella si piega automaticamente seguendo il profilo della cella e prendendo sopra di se larvicina (importante sceglierla molto giovane, più piccola è meglio è) e pappa in cui è immersa; l'innesto nel cupolino è molto semplice basta inserire la lamella sul fondo di esso e spingere sul pulsante per far avanzare il pistoncino di legno sulla lamella, esso spingerà la larvicina con tutta la pappa in cui è immersa.

Alveare idoneo alla produzione;



Qualsiasi alveare va bene per la produzione è importante solo riservare all'area di produzione un'area ben definita (melari, lato della cassa...) in modo da relegare la regina nell'altro lato, è opportuno che nel nucleo di produzione vi siano scorte sufficienti, larve grandi e covata nascente se tale nucleo è nel melario è opportuno praticarvi un'uscita così che le api nascenti bottinino polline per il nucleo stesso. Il metodo più usato è il nucleo in doppia arnia (una sopra l'altra divise da escludi regina) in cassetto di polistirolo da 6.

Produrre Pappa Reale è un ottimo metodo per avvicinarsi all'allevamento di regine ed alla produzione di nuclei per tale produzione vengono impiegate solitamente regine che danno api molto propense a tale lavoro, inoltre, essendo la pappa prodotta nei primi giorni di vita è opportuno che il ricambio di api giovani sia frequente.

Si riesce a produrre da marzo a novembre, quindi anche nei periodi di vuoto può essere un'ottima fonte di reddito.

Foto che illustrano il ciclo di produzione



Dopo aver prelevato un telaino con covata molto fresca si procede al translarvo nei cupolini tramite picking

Le stecche una volta completate vengono inserite nel cassetto orfano



Dopo 72 ore (Se le lerve innestate erano dell'eà adatta) abbiamo, nei cupolini, il massimo di pappa reale ottenibile, essi quindi vengono prelevati.

All'uopo è molto utile costruirsi un attrezzo porta stecche che faciliterà i trasporti delle stesse evitando che si rovinino.



Una volta in laboratorio si procederà al taglio (mediante taglierino preventivamente scaldato) della cera in eccesso.

Si toglieranno quindi le larve dai cupolini, qualsiasi attrezzo va bene (nella foto vengono tolte con una pinzetta) ma l'ideale è usare un aspiratore adattato solo per tale operazione e aspirarle direttamente.



A questo punto, tramite aspiratore si passerà all'aspirazione della pappa reale.