La produzione della Propoli.

In commercio si trovano essenzialmente due tipi di propoli: la propoli grezza ottenuta dal raschiamento delle superfici interne dell'arnia (bordi superiori del corpo del nido, corpifavo, telaini, ecc.) e la propoli in scaglie ottenuta da apposite griglie a piccole maglie collocate tra il nido e il tetto dell'arnia.

La propoli grezza si ottiene dalla periodica pulizia delle arnie e rappresenta il risultato della normale attività delle api. La sua maggiore o minore produzione dipende quindi essenzialmente dalla presenza di più o meno fessure, dall'età dei telaini ecc.

Non richiede particolari accorgimenti, ne tantomeno l'acquisto di specifiche attrezzature. Con il raschiamento si ottengono limitate quantità di propoli, non più di 50-100g. all'anno per arnia, spesso di scarsa qualità perchè, ricca di impurezze (schegge di legno, resti di api morte ecc.) e quindi la sua valutazione sul mercato è molto inferiore alla propoli in scaglie.

Non si tratta quindi di una vera e propria tecnica di produzione quanto della conseguenza delle operazioni di rinnovo del parco arnie o dei telaini.

Per ottenere una produzione di propoli più interessante è necessario stimolare la naturale tendenza delle api a propolizzare tutte le fessure ritenute dannose per la perdita di calore o per il possibile ingresso di predatori. Fino a oggi il dispositivo più pratico e funzionale per una buona produzione di propoli è costituito da telai rivestiti da una rete di materiale plastico di circa 5 mm di spessore a maglie fisse delle dimensioni di 2x2 mm o al massimo 3x3 mm. A questo scopo può essere utile la stessa rete normalmente impiegata per la realizzazione dei telaietti diagnostici per la varroasi.

Le griglie per la raccolta della propoli vanno collocate al posto del coprifavo nei periodi di maggiore raccolta di propoli da parte delle api: primavera e tarda estate.

Per aumentare la propolizzazione della rete si possono inserire alcuni spessori di legno tra la griglia e il tetto dell'arnia.

In questo modo si creerà un flusso di aria calda dal centro del nido verso l'alto in direzione della rete. Aria calda che, soprattutto in primavera, stimolerà le api a propolizzare rapidamente la griglia.

Il telaio per la raccolta della propoli può essere lasciato in sede per tutta la durata della stagione apistica, effettuando un unico raccolto al momento dell'invernamento, oppure può essere prelevato una volta in primavera e poi a fine autunno, separando così il raccolto primaverile da quello autunnale che secondo alcune osservazioni presenterebbero proprietà differenti. Per facilitare il distacco della propoli dalla griglia è necessario porre la rete propolizzata in frigorifero o meglio ancora nel congelatore domestico. Dopo circa 15-20 minuti la propoli assumerà una consistenza vitrea e sarà sufficiente un deciso strattone per causarne il distacco.

Con la griglia si possono raccogliere da 100 a 400 g di propoli all'anno per arnia a seconda della forza della famiglia, della tendenza a propolizzare e del tipo di vegetazione esistente.

Purtroppo in Italia non sono ancora operanti centri di raccolta specifici per la propoli come invece succede da anni nei Paesi dell'Est Europeo, in Francia e in Spagna. Tuttavia anche nel nostro Paese esiste una notevole richiesta di questo prodotto dell'alveare non solamente da parte di erboristerie e negozi specializzati, ma anche di laboratori e industrie farmaceutiche che spesso sono costrette a rivolgersi all'estero per procurarsi la propoli.

La conservazione:

Grazie alle sue spiccate proprietà antimicrobiche la propoli presenta una notevole capacità di rimanere inalterata nel tempo. La sua conservazione quindi non richiede particolari accorgimenti. E' sufficiente impiegare contenitori opachi collocati lontani dalle fonti di calore.

Per facilitare il dosaggio e poi la realizzazione dei diversi preparati, soprattutto quando si tratta di propoli in scaglie, si deve preferire la conservazione se non in frigo almeno in luogo molto fresco in maniera tale da evitare la compattazione del prodotto. La propoli ottenuta per raschiamento va ripulita dalle impurezze più grossolane e conservata in contenitori separati.

Preparazioni e modalità d'uso.

La propoli, pura o associata ad altre sostanze, si presta ad un numero infinito di preparazioni che ognuno, con un po' di attenzione può realizzare da se, senza il bisogno di specifiche conoscenze sofisticate apparecchiatura.

Propoli grezzo

Ingredienti: propoli pura.

Rappresenta la forma più semplice ed immediata di impiego della resina. A questo scopo è bene utilizzare solamente il propoli raccolto dalle griglie, poiché, quello proveniente dal raschiamento dell'arnia è in genere caratterizzato da un'eccessiva presenza di impurità e corpi estranei come schegge di legno, spoglie di insetti, ecc.

Il propoli grezzo si consuma a piccole dosi (al massimo 3 g al giorno, assunti in tre riprese dopo i pasti) che vanno fatte sciogliere in bocca per 20-30 minuti senza masticare, poiché, a causa della temperatura corporea il propoli tende

a diventare vischioso e attaccarsi ai denti essa risulta un ottimo coadiuvante per tutte le affezioni della cavità orale e dell'apparato respiratorio (angine, tonsilliti, faringiti, gengiviti, stomatiti, ascessi dentari, riniti ecc.). In genere risulta sufficiente una cura di circa 20 g.

Propoli in granuli/polvere

Ingredienti: propoli pura.

Si trova in particelle di dimensioni variabili, è utile per tutte le applicazioni che richiedono un uso interno e in particolare per disturbi dell'apparato digerente e urinario.

La posologia indicata è di un 1gr. tre volte al giorno prima dei pasti unita ad acqua, latte o miele.

E' bene iniziare gradualmente la cura.

Tintura di Propoli

Ingredienti: alcool etilico a 96° (70gr.), propoli pura(60 gr.).

La tintura si assume diluita in acqua, latte, o miele (da 5 a 10 gocce), viceversa si possono fare : gargarismi, tamponamenti pennellature o inalazioni. Per definizione la tintura è un preparato ottenuto mediante macerazione di una sostanza in alcool etilico. Nel caso della propoli si impiega alcool etilico a 96° in cui si lascia macerare la propoli nella quantità richiesta. In genere il titolo delle tinte varia dal 15 al 30%, ciò sta ad indicare che 100 g di tintura contengono rispettivamente 85-70 g di alcool e 15-30 g di propoli. Purtroppo la propoli non è interamente solubile in alcool anche se questo rappresenta uno dei suoi solventi d'elezione. La solubilità della propoli si riduce dall'80 al 50% man mano che aumenta la sua concentrazione. Sicché, per ottenere una tintura al 30% di propoli occorrono 60 g di propoli (dei quali solo la metà andrà in soluzione) e 70 g di alcool. A tali concentrazioni infatti la solubilità... della propoli è di circa il 50%.

Per facilitare la sua solubilità è necessario polverizzare la propoli, tenuta precedentemente in frigorifero per favorire l'indurimento, con un piccolo mortaio, o meglio ancora con un macinacaffè elettrico azionato per pochi secondi per evitare l'eccessivo riscaldamento della resina. Una volta tritурata si lascia macerare la propoli nell'alcool per circa 30 giorni, agitando la soluzione almeno ogni 2-3 giorni per facilitare il contatto tra le particelle di propoli e l'alcool. Una volta pronta, la tintura va filtrata delicatamente con un filtro di carta, evitando di smuovere il deposito presente in fondo al contenitore che occluderebbe i pori del filtro stesso.

La tintura di propoli si conserva bene a temperatura ambiente (20-25 C°) e al buio.

Collutorio

Ingredienti.- tintura di propoli (10-15 gocce), acqua (mezzo bicchiere)

Si prepara versando 10-15 gocce di tintura di propoli in mezzo bicchiere d'acqua, agitando con un cucchiaino per qualche istante fino a quando tutto il liquido non assume un colore bianco-giallastro.

Il collutorio alla propoli viene utilizzato come acqua dentifricia dopo i pasti. Il suo impiego è indicato anche per la prevenzione della carie e di tutte le affezioni del cavo orale, in maniera particolare nei casi di gengivite, stomatite e alito sgradevole. Il collutorio può essere utilizzato per effettuare gargarismi con effetto benefico contro i disturbi delle vie respiratorie.

Estratto molle di propoli

Ingredienti: propoli (300 g), alcool etilico a 96° (850 cc)

La tintura di propoli, preparata secondo le modalità già illustrate, si versa in una vaschetta posta in prossimità di una fonte di calore o in ambiente caldo per favorire l'evaporazione dell'alcool dalla soluzione. E' sconsigliabile utilizzare la fiamma diretta a causa dell'estrema infiammabilità dell'alcool. L'evaporazione dell'alcool dalla soluzione deve continuare fino a quando la tintura non si è completamente trasformata in una pasta cremosa.

L'estratto molle può essere applicato su foruncoli, ascessi, geloni, contusioni e ferite. Tenuto in bocca a lungo allevia il mal di denti.

Miele al propoli

Ingredienti: miele (900 g), alcool etilico a 96° (70 g), propoli (60 g)

Il miele alla propoli rappresenta un dolce espediente per facilitare l'assunzione della propoli, il cui intenso odore e il sapore amaro e pungente ne rende difficoltoso il consumo nella forma grezza.

L'estratto molle, ottenuto secondo le modalità sopradescritte, si aggiunge al miele mescolando con cura. Per facilitare una più omogenea miscelazione dell'estratto molle è necessario utilizzare un miele non ancora cristallizzato o miele di acacia.

Il miele al propoli può essere impiegato come coadiuvante in tutti i casi per cui è stato consigliato l'utilizzo della propoli grezza.

Oleum propolis

Ingredienti.- propoli in polvere (25 g), olio di oliva o di mandorle (100cc.)

Questo antico unguento di semplice preparazione presenta proprietà battericide, cicatrizzanti e rigeneranti e può essere impiegato nella cura di ferite, piaghe e ustioni. Si ottiene mescolando, in modo omogeneo, i due ingredienti base.

"Calmante" per api/incenso

Ingredienti: propoli grezzo

L'incenerimento è un ottimo mezzo per utilizzare gli scarti di propoli che per le eccessive impurità non possono essere impiegati altrimenti. Una volta bruciata, la propoli sprigiona un gradevolissimo odore adatto per profumare gli ambienti. Gli apicoltori possono utilizzare gli scarti della propoli bruciandoli nell'affumicatore. Il fumo della propoli svolge azione tranquillante nei confronti delle api.

Vernice di Stradivari

Ingredienti.- tintura di propoli (150 g), cera d'api (75 g), olio di lino (275 g)

Come è noto il celebre Stradivari la utilizzava per i suoi meravigliosi violini, le cui eccezionali qualità sonore sembrerebbero in parte dipendere anche dalla particolare qualità di propoli.

Per produrla si scioglie la cera nell'olio di lino riscaldato a bagnomaria, quindi si aggiunge a freddo la tintura di propoli ed eventualmente il colore nella quantità indicata dalla ditta produttrice. Naturalmente per questo tipo di impiego la tintura di propoli può essere preparata con alcool etilico denaturato al posto di quello puro.