

MalpensaNews

La cera d'api, un prodotto prezioso con mille utilizzi

Tommaso Guidotti · Thursday, August 3rd, 2023

La cera d'api prodotto api ceraiole, giovani operaie di età compresa tra i 12 e i 17 giorni che non hanno ancora volato all'esterno dell'alveare. Queste giovani api hanno delle sacche sull'addome da dove secernono questo prodotto: per fare un chilo di cera le api devono mangiare 10 chili di miele, quindi è un prodotto molto prezioso.

Le api mellifere usano la cera d'api per costruire le celle esagonali del loro favo, dove vengono cresciute le larve e depositati miele e polline. Affinché le ghiandole possano secernere la cera, la temperatura dell'alveare deve essere compresa tra 33 °C e 36 °C e le api devono consumare una quantità di miele di circa 8-10 volte superiore in peso della cera.

La cera d'api è usata per creare candele, cosmetici e prodotti farmaceutici, per lucidare materiali, come componente delle **cere modellanti** e in vari altri prodotti come per la preparazione di encaustico per la lucidatura dei mobili. Viene comunemente usata durante l'assemblaggio dei tavoli da biliardo per riempire i fori delle viti e le scanalature tra le ardesie. La cera d'api può essere usata per fare delle saponette, con l'aggiunta di olio d'oliva, o come rivestimento dei formaggi, per proteggerli durante la stagionatura.

Le caratteristiche di combustione delle candele di cera d'api differiscono da quelle della paraffina. Una candela di cera d'api ha un colore più "caldo", più giallo di quello della paraffina, e il colore della fiamma può variare a seconda della stagione in cui la cera è stata raccolta.

La cera d'api viene usata sin dall'antichità per diversi scopi e ci sono tracce del suo utilizzo fin dagli antichi egizi.



LA CURIOSITÀ

Con il nostro **Federico Tesser dell'azienda agricola Fonteincantata di Casciago** abbiamo utilizzato la cera d'api per **realizzare una sorta di pellicola per proteggere i cibi**, sfruttando la capacità della cera di sciogliersi a temperature non elevatissime.

Per ottenere la pellicola per proteggere i nostri cibi serve **un panno in tessuto ben lavato, due fogli di carta forno, scaglie di cera e se ce l'abbiamo a disposizione dell'acqua di cocco**. Stendiamo il panno di stoffa posizionandolo sopra un foglio di carta forno, poi stendiamo in maniera uniforme sul panno le scaglie di cera e infine sgoccioliamo con un cucchiaino l'acqua di cocco. A questo punto passiamo il ferro da stiro sul panno, coperto dal secondo foglio di carta forno. Otterremo un panno lavabile, grazie alla proprietà idrorepellente della cera: il nostro tessuto diventerà **una sorta di pellicola riutilizzabile, adatta per proteggere piatti e cibi da conservare in frigorifero**. Un procedimento semplice che permette di ottenere un panno che si può utilizzare più volte, evitando l'usa e getta che inquina e crea rifiuti.



Le api sono fondamentali per l'uomo, ormai dovremmo averlo imparato. Come dovremmo aver imparato che sono in pericolo per una serie di cause, cambiamenti climatici, pesticidi, malattie, parassiti, predatori e nubi tossiche. Abbiamo deciso di provare a raccontare cosa fanno le api e cosa fanno gli apicoltori per prendersene cura.

Seguiremo per un anno intero il ciclo di vita di questi preziosi animali con l'aiuto di Federico Tesser, apicoltore che produce miele biologico con la sua azienda Fonte Incantata.

Staremo "Un anno con le api" raccontando mese per mese quali sono i passaggi fondamentali che compie un apicoltore, unendo a questo racconto "didascalico" una parte più concreta che spiegherà cosa si può fare con il miele: ricette, curiosità e "segreti" utilizzando tutti i prodotti derivati dal lavoro delle api.

TUTTE LE PUNTATE DELLA RUBRICA

UN ANNO CON LE API

This entry was posted on Thursday, August 3rd, 2023 at 3:11 pm and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

