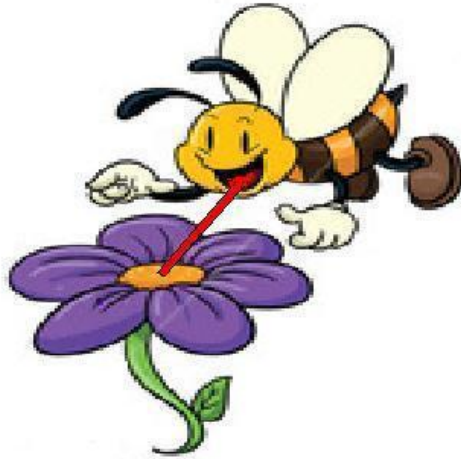


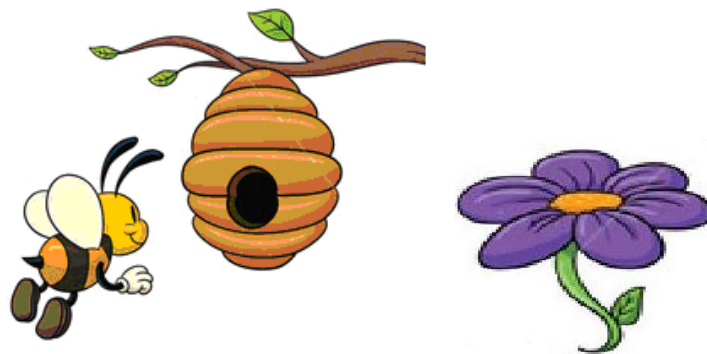
## **COME L' APE FA IL MIELE** **DAL FIORE AL BARATTOLO**

La base per la produzione del **miele** è il **nettare**, cioè un liquido zuccherino secreto dai fiori per attirare le api.

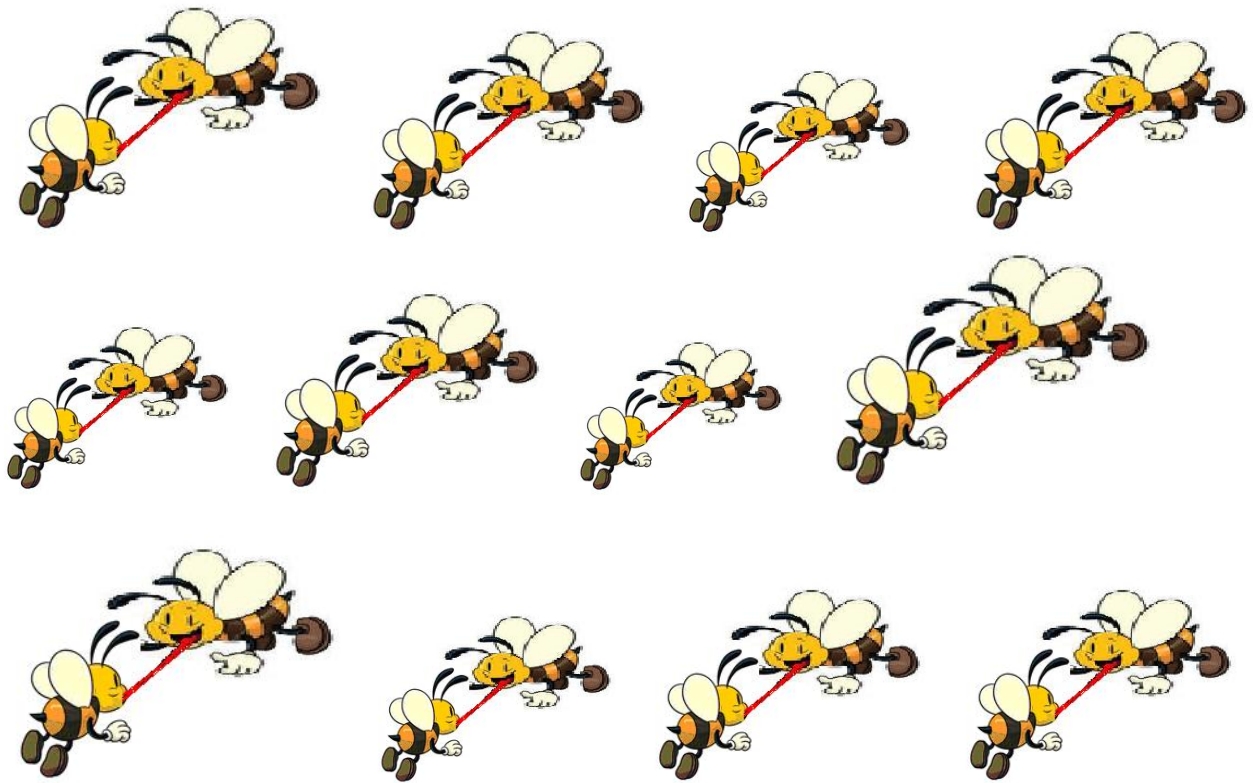


Viene succhiato dall' ape con la ligula e messo nella **sacca mellifica** che si trova nel suo stomaco.

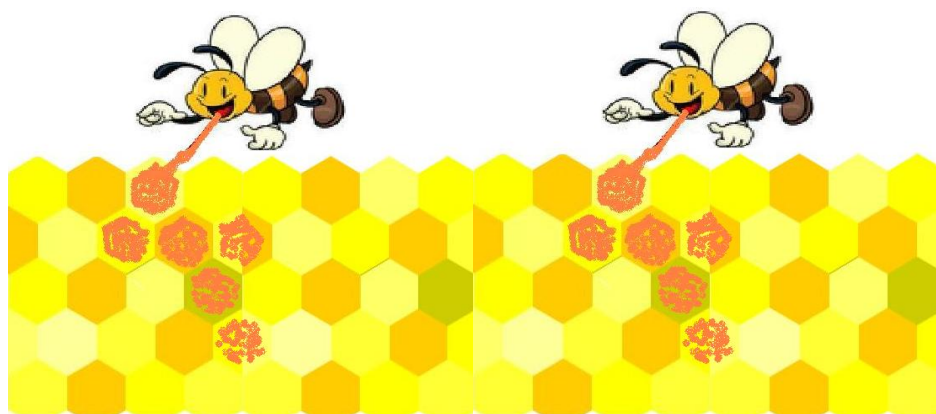
Giunta all'alveare...



l'ape bottinatrice passa il **nettare** alle altre api che a loro volta lo passano a non meno di cento altre sorelle, prima di essere posto nelle celle esagonali costruite in cera.

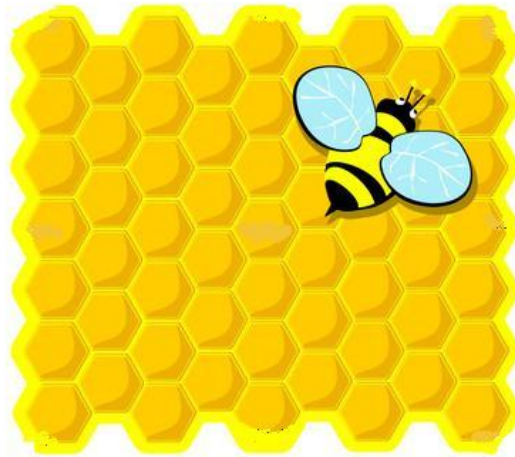


Durante questi passaggi il nettare viene arricchito e trasformato in miele. Questa operazione si chiama **TROFALLASSI** e nei vari passaggi, permette anche alle tantissime api presenti nell'alveare di passarsi tutte le informazioni utili.



Una volta posto nella cella, il **miele** è ancora molto liquido. Durante la notte tutte le api sbattendo le ali producono aria calda e secca che asciuga rapidamente il **miele**. A questo punto le api

chiudono le cellette con un **tappo di cera (opercolo)** e conservano il **miele** per l'inverno.



Il **miele** che noi prendiamo dall'alveare è solo **quello che le api producono in più**. Il miele viene estratto dai favi del melario e messo nel barattolo pronto per essere mangiato.

