



A.P.A.V.
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
APICOLTORI DI VICENZA

LA TECNICA APISTICA

ottobre

Ottobre 2021

Tratto da «*produzione e uso della propoli in agricoltura, cosmesi e medicina di Mimmo Tringale*»

La Propoli



A.P.A.V.
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
APICOLTORI DI VICENZA

Propoli (dal greco pro "in difesa" e polis "città")

- Prodotto ed elaborata dalle api, è derivata da sostanze di natura resinosa e balsamica raccolte dalle gemme di alcune piante.
- Non esiste in natura una sola varietà di propoli perché la sua composizione varia da luogo a luogo.
- La sua malleabilità cambia in base alla temperatura ambientale (punto di fusione 70°C)



La propoli nella storia

- I primi a utilizzare la propoli per le sue proprietà conservative furono gli Egizi.
- I Romani la usarono per disinfettare le ferite di guerra.
- I Greci iniziarono i primi studi sulla propoli, osservando le api.
- Prima del 1600, gli Incas scoprirono le sue proprietà antifebbrili.
- Nel Medioevo, fu molto usata per disinfettare l'ombelico dei neonati, per i disturbi alla gola e per la cicatrizzazione di ferite.

La propoli nell'alveare

All'interno dell'alveare la propoli presenta due principali impieghi:

- come materiale da costruzione (riparano l'alveare, sigillano fessure)
- come antisettico (sterilizzazione dell'alveare o delle cellette o per mummificare cadaveri di insetti predatori bloccando gli effetti della putrefazione)



Consistenza della propoli

E' variabile a seconda della provenienza:

- giallo verde (prevalenza pini);
- rossastra (prevalenza pioppo);
- nerastra (prevalenza betulla).

L'odore è intensamente aromatico e il sapore varia da acre-amaro a dolciastro

Composizione della propoli

- 50/55% di resine e balsami (terpeni, polisaccaridi, acidi, aldeidi, esteri)
- 25/35% di cera
- 5/10% di sostanze volatili, di cui lo 0,5% di olii essenziali
- 5% di polline (accidentale)
- 5% circa di materiali organici vari (flavonoidi o polifenoli, minerali, vitamine del gruppo B) vitamine C ed E

Raccolta della propoli



A.P.A.V.
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
APICOLTORI DI VICENZA

- Propoli grezza: deriva dalla raschiatura delle superfici dell'arnia e dei suoi componenti (bordi, coprifavo, telaini, escludiregina, apiscampo, ecc). Se ne ottiene fino a 100 g/anno/arnia.
- Propoli in scaglie: ottenuta da apposite griglie a maglie fini collocate tra nido e coprifavo



Conservazione della propoli



A.P.A.V.
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
APICOLTORI DI VICENZA

- Grazie alle sue proprietà antimicrobiche la propoli presenta una notevole capacità di rimanere inalterata nel tempo. La sua conservazione non richiede quindi particolari accorgimenti



Proprietà terapeutiche della propoli



- **Proprietà batteriostatiche e battericide** (escherichia e salmonelle)
- **Proprietà fungicide** (candida e micosi)
- **Proprietà antivirali** (herpes – coronavirus!)
- **Proprietà cicatrizzanti** (rigenera i tessuti in caso di ferite o piaghe)
- **Proprietà immunostimolanti** (azione inibente lo sviluppo di cellule cancerogene)
- **Proprietà vasoprotettiva** (prevenzione della fragilità capillare)
- **Proprietà antiossidanti e antiirraccidenti** (favorisce assimilazione vit. C, migliora secrezione succhi gastrici, è diuretica, favorisce la conservazione dei grassi)

Formulati e modalità d'uso

La propoli pura o associata ad altre sostanze si presta a diverse preparazioni e utilizzi. Accortezza principale è che l'utilizzo in proprio della propoli avvenga con un prodotto pulito e privo di sostanze estranee.



Propoli grezzo

Ingredienti: propoli pura (raccolta dalle griglie).

- Si consuma a piccole dosi (max 3 g/giorno che vanno fatti sciogliere in bocca per 20/30 minuti senza masticare (efficace per angine, tonsilliti, faringiti, gengiviti, stomatiti, ascessi dentari, ecc.) In genere è sufficiente una cura di 20 g. (7 giorni).
- Per uso interno e per disturbi dell'apparato digerente e urinario: 1g di propoli tre volte al giorno prima dei pasti insieme ad acqua o miele, iniziando gradualmente.

Tintura di propoli (uso proprio)

Ingredienti: alcool etilico 96° (70%) e propoli (60%).

- Classica formulazione ottenuta mediante macerazione della propoli in alcool. Per ottenere una tintura al 30 % occorrono 70 g di alcool e 60 di propoli dato che la solubilità della propoli si riduce dall'80 al 50%.
- Per facilitare la solubilità è necessario polverizzare la propoli tenuta precedentemente in frigorifero o congelatore per favorire l'indurimento con un mortaio o con un macinacaffè.
- Una volta tritурata si mette a macerare in alcool per 30 giorni agitando la soluzione ogni 2 o 3 giorni
- Una volta pronta la tintura va filtrata con filtro carta

Collutorio di propoli (uso proprio)

Ingredienti: tintura di propoli e acqua

- Si versano 10/15 gocce di tintura di propoli in mezzo bicchiere d'acqua agitando il tutto per qualche istante.
- Il collutorio viene utilizzato come acqua dentifricia dopo i pasti per la prevenzione della carie e di tutte le affezioni del cavo orale (gengivite, stomatite, alito sgradevole).





Oleum propolis

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

- Unguento con proprietà battericide, cicatrizzanti e rigeneranti, per la cura di ferite, piaghe e ustioni.



Vernice di Stradivari

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

- Si scioglie la cera nell'olio di lino riscaldato a bagnomaria
- Si aggiunge a freddo la tintura di propoli (che in questo caso può essere preparata con alcool etilico denaturato e con propoli da raschiatura anche sporco.
- Viene chiamata di «Stradivari» perché è noto che il celebre musicista la utilizzava per i suoi violini, propoli che lo stesso faceva raccogliere negli alveari nei dintorni di Cremona.
- Consiglio il suo utilizzo come protettivo e disinfettante delle arnie ripulite o come impregnante esterno.

L'impiego della propoli in agricoltura

- **Azione anticrittogamica:** la propoli in soluzione idroalcolica da sola o addizionata a zolfo colloidale (giallo) risulta efficace contro la bolla del pesco, peronospora della vite, del pomodoro e della patata, ruggine del fagiolo, del pomodoro e numerose altre crittogame



L'impiego della propoli in agricoltura

- **Azione insetticida:** la propoli in soluzione alcolica o idroalcolica risulta attiva contro afidi e cocciniglie



I preparati a base di propoli per uso agricolo

- **Soluzione acquosa:** è ottenuta dalla macerazione di propoli in acqua (150 g di propoli finissimo in un litro d'acqua. Si può aggiungere della lecitina di soia (1g/l) per favorire la soluzione. Si lascia macerare per 2 settimane mescolando ogni 2 giorni. Filtrare alla fine.
- **Soluzione idro-alcolica:** Viene preparata mescolando 100 g della soluzione acquosa con una parte uguale di tintura di propoli, il tutto si diluisce in 100 l d'acqua. Da distribuire con cadenza 10/15 gg alla sera;
- **Soluzione alcolica o tintura:** alcool denaturato 850 ml ogni 300 g di propoli (+ eventuale lecitina 1g). Lasciare macerare per 20 gg mescolando ogni 2 gg.

I preparati a base di propoli per uso agricolo

- **Propoli + zolfo:** aggiungere alla soluzione idroalcolica zolfo colloidale allo 0,2% (200 g/100litri acqua). Contro le crittogame.
- **Propoli + cera d'api:** E' una pomata cicatrizzante per proteggere le ferite da potatura e per le patologie del legno in genere. Si prepara sciogliendo a bagnomaria la cera e aggiungendo olio (25 cc), propoli (30 cc), cera d'api (45 g) ;
- **Soluzione alcolica o tintura:** alcool denaturato 850 ml ogni 300 g di propoli (+ eventuale lecitina 1g). Lasciare macerare per 20 gg mescolando ogni 2 gg.

Utilizzo dei preparati a base di propoli nella difesa delle piante



- **Ortaggi e fruttiferi:**
- per la difesa delle più comuni avversità parassitarie soluzione idroalcolica di propoli 15 – 20 cc di soluzione per 10 litri acqua (+ eventuale zolfo 20 g). 3 o 4 trattamenti preventivi alla sera.
- Contro gli afidi fare 2 – 3 trattamenti con soluzione alcolica (tintura 15%) a 40 g per 10 litri acqua.