



ARNIE LEONARDO
Scheda tecnica 8

MIELE IN FAVO
FAVETTI

MIELE IN FAVO, PROPRIETÀ, CARATTERISTICHE e RACCOLTA NELLE VASCETTE LEONARDO

Il miele con favo è la forma più completa di prodotto apistico ed è anche il modo più antico e naturale di consumare il miele.

Raccolto direttamente dall'alveare con le celle di cera integre ed opercolate, è ideale per rafforzare le difese immunitarie, in virtù del suo alto contenuto di sostanze terapeutiche non presenti nel miele liquido.

Si consuma masticando il favo per 5-10 minuti e la cera può essere espulsa o ingerita.

Il miele in favo non fa danni ai denti, anzi, le sue proprietà antibatteriche inibiscono lo *Streptococcus mutans*. Contiene molte sostanze terapeutiche ed antiossidanti che si perdono nel trattamento del miele liquido, tra cui enzimi come la glucosio-ossidasi (che si deteriora oltre i 40°C), micro particelle di polline non eliminate dal filtraggio, propoli e sostanze resinose con proprietà antibatteriche.

L'indice glucidico rimane quello del miele (fruttosio 38-40%, glucosio 30-33%) e dipende dal tipo di flora da cui proviene, come il colore e la consistenza, tant'è che il miele in favo può cristallizzare ed essere assunto perfino come una caramella (ad es. nel miele di edera).

Anche il contenuto di antiossidanti varia e dipende dalla flora da cui deriva, la maggior quantità la si trova nei mieli scuri, tipo castagno, melata, ecc. che ne possono contenere fino al 300% in più rispetto ad es. al miele di agrumi (analisi CONAPI 2024).

Il favo integrale, rispetto al miele liquido, sfrutta meglio le sinergie terapeutiche degli abbinamenti con altri alimenti (yogurt, aglio, spezie, ecc.)

La cera d'api grezza, è composta da esteri naturali (96%), acidi grassi e idrocarburi; non è digerita dall'uomo, ma espulsa naturalmente, come i semi di un frutto. Il suo consumo è sicuro per adulti e bambini oltre l'anno, purché non ci siano allergie.

Il miele in favo è particolarmente indicato per:

- Rafforzamento immunitario stagionale (15g al giorno),
- Alleviare la tosse secca (5g, 3-4 volte al giorno, masticarlo per 5-10 minuti), la cera forma una barriera protettiva sulla gola
- Supportare la digestione (la cera stimola a peristalsi)
- Dolcificare naturalmente lo yogurt ed altri alimenti

Accompagnato a formaggi ed altri cibi freddi non va scaldato perché sopra i 40 °C si distruggono gli enzimi e perde molte delle sue proprietà curative.

Si assume al mattino a digiuno (10-15 g la dimensione di uno zuccherino), è meglio non superare i 30g al giorno ed è sconsigliato ai bambini sotto l'anno d'età ed a persone con allergie (nel caso consultare il medico).

VASCHETTE LEONARDO PER LA RACCOLTA DI MIELE IN FAVO

Le vaschette Leonardo sono il miglior metodo di raccolta e distribuzione del miele con favo, perché non v'è manipolazione, non c'è perdita di prodotto e si valorizza al massimo il favo integro, che giunge al consumatore come se l'avesse prelevato lui stesso dall'alveare ed è facilmente e direttamente fruibile.

Il set base attrezza 1 telaino da melario e consiste in 2 vaschette comprendenti 5 favetti ciascuna.

Le vaschette LEONARDO si adattano ai telaini da melario DADANT BLATT, s'inseriscono, una per lato, nel vano del telaino senza dover rimuovere i fili e si fissano con delle graffette ai bordi del telaino.

Per ottenere vaschette ben colme, occorre impiegarle quando l'importazione è abbondante e non è necessario pretrattarle con cera, in breve le api costruiscono le celle e riempiono il favo di miele, che va prelevato solo quando è ben opercolato.

I risultati maggiori si hanno sul primo melario ed in abbondanza di raccolto.

Il confezionamento è semplice e rapido (vedi video), i bordi dei favetti sono già pretagliati e si liberano a mano senza attrezzi particolari, il coperchio s'incastra sovrapponendolo e con una lieve pressione.

Il miele di favo opercolato si conserva fuori frigo, in ambiente fresco, sano, aerato ed al riparo dalla luce.

In ogni caso per confezionamento e conservazione è bene attenersi alle prescrizioni normative vigenti.

La scelta delle fioriture dalle quali prelevare il miele di favo dipende dalle dai gusti, che però possono essere indirizzati spiegando le diversità tra i vari mieli o anche per rendere più facilmente fruibili mieli che, cristallizzando, s'induriscono molto (ad es. l'edera)

Le vaschette sono realizzate in OPS (Polistirene biorientato), per alimenti.

Con l'accoppiamento vaschetta-coperchio la confezione rimane ben chiusa e solida, ma non è ermetica, se il favo non è opercolato, capovolgendo la vaschetta, il miele può fuoriuscire; nulla succede se le celle sono opercolate; per la conservazione e gli spostamenti presso i punti vendita si consiglia di confezionare le vaschette sottovuoto.



Ecco le caratteristiche principali di questo materiale:

- **Tipo di plastica:** È un polimero aromatico termoplastico, variante del comune polistirene (PS) reso più resistente e trasparente attraverso un processo di orientamento molecolare.
- **Utilizzo:** È ampiamente impiegato nel packaging alimentare (vaschette, contenitori per gastronomia, coperchi) grazie alla sua eccellente trasparenza, rigidità e brillantezza.
- **Frequenza d'utilizzo: monouso**
- **Proprietà:**
 - o **Stabilità:** Inerte e non cede sostanze nocive ai cibi contenuti.
 - o **Trasparenza:** Molto elevata, simile al vetro.
 - o **Rigidità:** È piuttosto rigido e fragile se sottoposto a forti torsioni.
 - o **Anti-vapore:** Ideale per coperchi di alimenti freschi.
 - o **Resistenza termica:** Generalmente **non è adatto all'uso in microonde**, a differenza del polipropilene (PP).
 - o **Riciclo:** È riciclabile