

NUESTRA GANADERÍA

Apicultura, un arte alimentario trashumante

La miel, sin duda, atrae no sólo al oso, sino a multitud de golosos que desean endulzar su dieta con este manjar tanto por su sabor como por sus múltiples propiedades de ámbito terapéutico. Pero, ¿qué pasa con sus fabricantes las abejas? ¿Gozan de la misma buena reputación? No siempre, aunque así debería ser máxime no sólo por su delicioso y costoso alimento, sino por su labor agroambiental ejemplar, y su manera de entender el concepto de Comunidad basado en la cooperación y el trabajo en equipo.

TEXTO: CONCEPCIÓN GIL, COMUNICACIÓN SARGA / FOTOS: SILVIA VILLAR Y BÁRBARA VILLAR

Piense que tiene una abeja sobre su mano. Es fácil que el primer sentimiento que le venga a su cabeza esté relacionado con un miedo muchas veces injustificado. Sin embargo, si analizamos el mundo de las abejas, su trabajo y la contribución del apicultor en el mismo, encontraremos que éstas resultan básicas en la obtención de nuestra miel artesana y la subsistencia de nuestro hábitat. Todo ello acompañado de un halo de romanticismo que embarga el funcionamiento de estas Comunidades en su quehacer diario, en donde la cooperación y la lealtad a la Reina son vitales para mantener con vida a la especie.

Y es que, sin duda, es precisamente el temor a esta tipología de insecto, uno de los problemas del sector, tal cual

reconocen los propios apicultores dedicados a la actividad. Es por ello que asociaciones y apicultores precisan promocionar a sus "empleadas" no como un peligro, ya que sólo ellas son capaces de producir miel.

Cuestión de imagen

Es esa una de las principales misiones de ARNA Apícola, una asociación de apicultores aragonesa especializada en la divulgación de su actividad, y que recientemente convocó unas jornadas especializadas en Cuarte de Huerva, a las que asistieron un gran número de aficionados y apicultores. "Son precisas mayores actuaciones de difusión del sector, ya que se tiene un concepto equivocado del tema", explicaba el secretario de ARNA y apicultor, Vicente Javier López García. "En la Edad Media la figura del apicultor y la abeja tenía mucha relevancia" añade.

"Además debemos tener en cuenta que somos una de las pocas ganaderías trashumantes por necesidad. Eso o morir", matizaba Miguel Ángel Ripa, presidente de ARNA, y apicultor a título principal. Y es que las abejas deben ser trasladadas en función de las floraciones para poder alimentarse a través del polen.

Un beneficio imprescindible para nuestra propia existencia

Y es que la labor de las abejas ya no solo abarca el ámbito de la producción. "La sociedad siempre pone pegas a la convivencia con las abejas, sin

Cómo encontrar una miel de tratamiento artesanal y otros consejos

- ▶ Comprar directamente al apicultor o a pequeños comercios al por menor con relación directa con productores
- ▶ En la etiqueta debe aparecer el nombre del productor (No confundir con el del de envasador), el tipo de miel empleada o mezclas, así como que conste que se trata de producción española
- ▶ Elegir mieles con un grado de humedad inferior al 18%. Las mieles que sufren decantación (formación de capas) indican un exceso de humedad, lo que no permite garantizar la conservación del producto.
- ▶ El nivel más adecuado de glucosa en la miel es de un porcentaje de entre un 20-30%.





las cunetas, donde van muchas abejas. De esta forma nos encontramos con gran número de hectáreas que se han visto influenciadas en la creación de polen y en la falta de regeneración de la tierra", explica López García.

Sin embargo, está claro que la convivencia entre ambas es posible y complementaria, aspecto demostrable ante la demanda de los propios agricultores para la colocación de colmenas en las proximidades de sus campos.

"Mientras viva tendré colmenas. Es un mundo apasionante, ya que conforme más conoces a las abejas más te gusta. Aunque no siempre se gana con la actividad, ya que las mortandades son importantes", explica su presidente Miguel Ángel Ripa. Y es que las abejas se enfrentan

también a enfermedades como la varroasis, o el peligro que puede llegar a causar la agresión de la avispa asiática a las colmenas de abejas, que de momento no tiene presencia en Aragón. "En cuanto a medicamentos se ha estudiado muy poco y por su exclusividad son excesivamente caros, además de resultar un mercado muy monopolizado que requiere alternar distintos tratamientos", indica López.

Un mercado principalmente de venta directa o al por menor

España es la principal productora en Europa, estando Aragón de entre las 6 primeras Comunidades productoras. Nuestra producción es principalmente artesanal y de venta directa o al por menor, en donde el ganadero no suele tener en la apicultura su actividad

principal, y contando con un gran número de aficionados a pesar de que, obviamente, hay importantes explotaciones que suministran a su vez a grandes marcas.

"En el caso de Aragón todavía nos queda camino por recorrer en la creación de una cultura de miel en el comprador, ya que a través de la publicidad encontramos nuevos formatos más líquidos con envases antigoteo fáciles de administrar. Y eso entra al inconsciente del consumidor. A ello añade que son más baratos y están en cualquier superficie comercial", indica López. "Actualmente el kilo de miel artesanal en Aragón, principalmente de 1000 flores, romero o tomillo, está en torno a 6 euros, mientras que una marca más comercial se situará en prácticamente la mitad, a cambio de una mezcla con miel de otros países como puede ser China, lo que indica que el proceso ya no es artesanal, sino que cuenta con mayor procesado".

Muchas mieles proceden de otros países, y aun siguiendo un correcto proceso de elaboración, no saben igual, y no se nos acostumbra el paladar, ya que "el tipo de tierra en el que trabajan las abejas también influye" explicaba López. A ello se une que en determinados casos, la competencia desleal se da en la inexistencia de regulaciones en casos como China, frente a los requerimientos con los que tenemos que cumplir los productores nacionales. Una adaptación que, teniendo en cuenta que la media por apicultores es de 300 colmenas, supone un coste alto. Pero aún así, López insiste: "A pesar de las posibles pérdidas, está claro, estamos aquí porque queremos y porque nos apasiona. Y esa idea es difícil de quitar".

embargo debemos ser conscientes que absolutamente todas las colmenas buscan favorecer a su entorno", explica López García.

Y es que son muchos los estudios que demuestran que sin abejas no habría directamente vida, ya que el 85% de la floración se produce gracias a ellas, y aproximadamente el 30% de los cultivos agrícolas del mundo, centrado principalmente en frutas y hortalizas, dependen de la polinización realizada por insectos y otros animales.

Pero las complicaciones también están presentes en esta ganadería ya que la productividad de las mismas se ve afectada. "El principal problema es el exceso en el uso de insecticidas y pesticidas, y su posible contaminación de agua, especialmente en la zona de

¿Cómo elaboran las abejas la miel?

Un panal de abejas está compuesto de una abeja reina, única capaz de procrear; las obreras, que como su nombre indica son las "trabajadoras" que recolectan el néctar de las flores, producen cera, miel y jalea, y sostienen la colonia; y los zánganos, cuya misión es aparearse con la reina para garantizar la pervivencia de la especie.

Si hablamos de la producción de miel, sin duda las obreras deben ser las protagonistas en este proceso, ya que ellas son las aventureras que localizan las flores y avisan al resto de la Comunidad de la presencia de las mismas para realizar entre varias la "cesta de la compra".

Así, mientras las obreras más veteranas recolectan el néctar y polen de las flores, además de trasladar gotas de agua para regular la humedad y temperatura de la colonia, las otras más jóvenes se dedican a mantener el "hogar" en buen estado.

Cuando regresan a la colmena, colocan el néctar en las celdas o se lo traspasan a sus compañeras para que después,

a través de sus glándulas salivares, generen una enzima que transforma el néctar en miel. Ellas mismas también se encargan de eliminar la humedad de la misma en el proceso de "maduración de la miel", así como de crear una capa de cera para soldar la celda.

En la fase final en la que interviene el apicultor, éste extrae los panales, retira la cera que cubre las celdas, y de ella saca la miel almacenada. Tras un primer periodo de limpieza y filtro para eliminar impurezas, el producto se deposita en contenedores donde se homogeniza y se termina de madurar, antes de envasarla.

Y ya que hemos dejado a la colmena sin provisiones, y con la intención de mantenerla supervivencia de los ejemplares (especialmente de la mimada de la Reina), al menos el ganadero les da un equivalente: una sacarosa derivada del maíz y que las mantiene alimentadas, a la espera de que vuelven a llenar el buche y realicen su pócima secreta.