

Ganaderos de abejas

La Rioja cuenta con un buen potencial apícola pero un sector poco profesionalizado



Sergio Aia

26

Cuaderno de Campo

Texto: *Charo Díez.*

Diferentes tipos de mieles producidos en La Rioja.

La Rioja produce al año unas 90 toneladas de miel. La diversidad de la flora espontánea de sierra y sotomontanos y la buena climatología del valle confieren a la región un potencial apícola que es explotado por cerca de 400 ganaderos con 15.000 colmenas. Sólo 17 de ellos se dedican de forma profesional a la cría y aprovechamiento de las abejas.

La invernada transcurre en el colmenar a paso lento, con las abejas amorraditas buscando en sus compañeras calor y alimento. El contacto corporal les permite aislar la colmena hasta conseguir una temperatura interior de 32-37º y es tal su inactividad que se transmiten el alimento de unas a otras con el avituallamiento de las más próxima a la miel. Sólo cuando el frío afloja salen a la intemperie a expulsar los excrementos. Como las abejas, los apicultores descansan en invierno.

Con la primavera, flora, abejas y colmeneros se desperezan. Flora y abejas compaginan su ciclo natural con la actividad del hombre, de apoyo y aprovechamiento para, al final, conseguir un manjar: la miel. Mientras florecen los campos, la reina comienza la puesta. Es el momento en que el apicultor inicia su intervención realizando una alimentación de

estímulo para incrementar la actividad y separando enjambres para aumentar la colonia o vender a otros apicultores. En la colmena, se pone en marcha una sociedad de rígidos comportamientos y organización perfecta: la reina, a poner huevos; las obreras, a trabajar; y, en cuanto a los zánganos, los únicos machos de la comunidad, fecundan a la reina y son expulsados de la colmena, con lo que sus días están contados.

"De cualquier celda puede salir una reina. El motivo de que esto no ocurra es la alimentación. Todas las larvas comen exclusivamente jalea real los tres primeros días de vida, pero a partir del cuarto sólo la que será reina continúa esta alimentación, mientras que el resto recibe miel con polen y jalea. Esta castración alimentaria provoca un desarrollo menor y la incapacidad de reproducción de las

obreras", comenta la veterinaria Raquel Ortega, que imparte cursos de apicultura y practica esta actividad en El Rasillo con 40 colmenas.

Raquel no se dedica a la apicultura de forma profesional y mantiene sus colmenas estables en el municipio, al contrario que los 17 profesionales que hay en La Rioja, que mayoritariamente hacen la trashumancia. Consigue miel de bosque y biércol, una de las más apreciadas por el consumidor, y a pesar de que considera que "cada gota de miel es como una gota de sudor" tiene previsto registrar sus colmenas para comercializar la miel. En el mismo caso está Tinchu Ruiz, que explota 130 colmenas en Ábalos y saca mieles de mil flores, tomillo y romero. Ambos, como representantes de los 358 apicultores no profesionales censados en comunidad, nos sirven de guía en este aproximamiento al mundo apícola, acompañados de los hermanos Garrido: Santiago, dedicado con 600 colmenas a la comercialización de enjambres, y Alvaro, con 500 colmenas, centrado casi en exclusiva en la venta de miel y de polen.

Como hemos dicho, con la primavera resurge la vida en la colmena: las primeras visitas del apicultor, la supervisión de la cría y la estimulación alimentaria si es precisa. Para los ganaderos que practican la trashumancia comienza también la gira. Instaladas en el valle durante el invierno, al resguardo de la baja climatología de la Sierra, las colmenas son trasladadas a las fincas de frutales en busca del primer alimento. "En la Rioja Baja encontramos calor, resguardo, para que la abeja comience a trabajar cuanto antes. Con la trashumancia adelantamos tres meses la actividad, lo que te da posibilidad de realizar dos cosechas de miel", señala Alvaro Garrido. La flor de los frutales proporciona al colmenar miel suplementaria hasta que florezca la Sierra, con lo que se reduce la alimentación asistida, y néctar y polen para multiplicar la colonia.

Polinización

Es el momento, también, en que apicultores y agricultores compaginan sus respectivas actividades aprovechando la labor polinizadora de las abejas. A los pri-



Desoperculación de los cuadros en la sala de extracción. Raquel Ortega

meros, además del beneficio para la colmena, aporta un suplemento a sus rentas, y a los segundos les permite incrementar la producción frutícola. "La polinización es buena para ambos, para nosotros y para los agricultores, como se ha demostrado en otras comunidades que se practica habitualmente. En La Rioja es una técnica poco utilizada y casi siempre son los mismos agricultores los que te piden las colmenas, sobre todo para almendros y alfalfa de simiente", señala Alvaro Garrido. Su hermano Santiago, que busca en Aragón un mes de adelanto en su actividad de reproducción, ya en febrero se instala en Alfaro para comenzar la polinización contratando las colmenas a 1.000-1.500 pesetas. Entre marzo y abril comienza a partir las colmenas para vender los enjambres. Junto con la venta de polen y cera, ésta es una de las actividades complementarias del sector apícola. Santiago Garrido es el único que se dedica en La Rioja a la comercialización de abejas y su mercado está repartido entre las asociaciones del norte del país y otros apicultores de la región. De sus 600 colmenas saca al año unos 500 enjambres, que vende a 4.000 pesetas sin caja. Opina que con menos de 500 colmenas no se puede vivir de esta actividad.

A los hermanos Garrido les viene la afición a las colmenas por tradición familiar. Su padre ya trabajaba con abejas en Ventrosa, donde mantiene Alvaro su sala de extracción. Ambos se han dedicado a

la actividad de forma profesional y han practicado la trashumancia más allá de las fronteras de la Comunidad, buscando el clima mediterráneo. Ahora, cada uno en su faceta, compaginan la cría de abejas, en un caso, o la venta de miel, en otro, con otras actividades complementarias.

Regulación del sector

Según Alvaro Garrido, el principal problema que plantea la práctica de la apicultura en La Rioja es la ausencia de una regulación del sector. "La situación actual es incierta, está poco profesionalizado y defendido", señala. Opina que éste sería un buen momento para cambiar las cosas, justo antes de que se aplique la nueva reglamentación con mayores partidas presupuestarias para estos ganaderos. "Siempre hemos tenido problemas con la ubicación de las colmenas y sería conveniente una ordenación de pastos que nos permita unos asentamientos definidos, con buenos accesos y donde no estorben".

Otro aspecto que destaca y en el que queda mucho por hacer es la promoción de las mieles riojanas. Punto éste en el que también incide Raquel Ortega. A la competencia de las mieles de las grandes firmas comerciales, que se surten en muchos casos de Cuba, Argentina y Australia, no le pueden hacer frente los apicultores riojanos. El bajo nivel de consumo de miel (800 gramos por persona y año a

nivel nacional, muy por debajo de otros países europeos) y la falta de promoción del producto artesanal (no queda margen de beneficio para este menester) reduce las posibilidades de crecimiento de una actividad que, por otra parte, despierta gran interés en La Rioja. "Las empresas importantes logran una miel homogénea de sabor y muy cremosa y los consumidores la prefieren por puro desconocimiento. Cuando una miel se queda cristalizada (dura) es que no ha sido tratada", señala Raquel Ortega. "La única forma de incrementar la producción y con ello la actividad profesional en La Rioja es la promoción de la miel riojana con un sello de identidad conjunto", indica Alvaro Garrido convencido por su propia experiencia del aprecio que se tiene fuera a las mieles riojanas. Prueba de ello es que él, que extrae al año unos 15.000 kilos de miel, vende a granel al País Vasco un 20% de su producción. "En La Rioja tenemos una de las mieles más apreciadas y de las pocas que se pueden exportar: la miel de biércol". Tanto es así que en la incansable labor de promoción ahora le han llegado ofertas de Alemania para adquirir parte de su producción.

La extracción

Mientras los colmeneros laborean en busca de clientela o urdiendo mejoras en la producción, las abejas continúan su trabajo libando el polen de las flores, el néctar de las plantas y los exhudados de frutos y de cortezas de los árboles. Todo ello, mezclado en el abdomen con secreciones salivares, es introducido en las celdillas y resguardado con cera. Esto ocurre, en un devaneo frenético, en verano. Para cuando alcance septiembre y se celebre San Mateo, el apicultor se dirige al colmenar para extraer la miel ataviado de una careta de malla flexible para proteger la cara, guantes de algodón para las manos, ahumador para que las abejas llenen el buche y no piquen, cajas vacías, hierro con espátula, cepillo y alzacuadros. Ya en el campo destapan las cajas, sacan los cuadros y observan si la miel está lista para ser extraída. "Hasta que el 75% del cuadro no está sellado con cera no pue-

des llevartelo porque la miel no está madura y va a fermentar", señala Raquel Ortega. Una vez que las celdillas están llenas y las abejas han estirado la cera protegiéndola, el apicultor saca los cuadros a las cajas vacías, dejando siempre en cada colmena el cuerpo (cuadro de cría) y un alza repletas de miel para que la abeja se alimente en invierno.

Es poco, según estos ganaderos, el peligro que entrañan las abejas al realizar la extracción. "El mayor enemigo de las abejas es el apicultor y una de las premisas que tenemos es que hay tocarlas lo menos posibles", indica Tinchu Ruiz. Saben que si operan con movimientos suaves y utilizan el humador para motivarlas a comer, además de ir bien protegidos, no habrá ningún problema. "No es una actividad peligrosa. Sólo hay que saber cuál es su conducta para que no ocurra nada. Ellas defienden su territorio, 50 metros alrededor del colmenar. Primero sólo golpean para avisar que estás en su terreno y si sigues en él, probablemente te piquen. El olor del veneno excita a las demás y van a picar instintivamente".

Producción de miel

"La miel, en el cuadro, es toda buena", señala Raquel Ortega. El manejo posterior, ya en la sala de extracción, es el que determina su calidad. Allí, a una temperatura que debe rondar los 25°, comienza la tarea del apicultor: primero,

desopercular los cuadros ayudado de cuilleros calientes; luego, pasar al extractor (por prensado o centrifugado) y, por último, filtrar una o dos veces hasta dejarla decantar en depósitos y posterior envasado.

Dicen los que entienden que la miel artesanal no es sinónimo de calidad. "Si se hacen malos manejos, calentando la miel, no cortándola bien, utilizando malos utensilios o no limpiando adecuadamente, puede salir una miel pésima", señala la veterinaria. Pero no sólo la intervención del hombre en el proceso final de elaboración es determinante para la calidad de este producto. La climatología -muy propicia al parecer en el 97- y, por consiguiente, la floración, intervienen en las características de la miel. "Al contrario de lo que ocurre con las grandes empresas, la miel artesanal es diferente cada año, dependiendo del clima y la flora".

La miel que se produce en La Rioja, unas 90 toneladas anuales de 1.500 colmenas, proviene principalmente de la flora silvestre, por lo que su carácter ecológico es un factor más en favor de su calidad. Milflores, brezo, romero, bosque, zarza y tomillo son las mieles más características de la región. El rendimiento medio por colmena ronda los 15 kilos de miel, cifra que se duplica en la apicultura trashumante.



El apicultor, protegido con careta y guantes, recoge los panales repletos de miel. Raquel Ortega

PLAN DE DESARROLLO DEL SECTOR APÍCOLA

La Consejería de Agricultura está elaborando un reglamento para mejorar la producción y comercialización de la miel en la Comunidad Autónoma. Ello supone un incremento de las subvenciones y la ampliación de las medidas de apoyo. La única subvención que recibían hasta ahora los apicultores riojanos era una ayuda por colmena de 2.000 pesetas y hasta un máximo de 500 colmenas por apicultor. Con este nuevo programa de desarrollo apícola, La Rioja podrá ejecutar programas por casi 9 millones de pesetas, cofinanciados con la Unión Europea (50%), MAPA (25%) y la Comunidad Autónoma (25%).

El borrador elaborado por la Consejería de Agricultura establece cuatro tipos de ayudas:

1- Medidas de asistencia técnica. Teniendo en cuenta que ya se realizan cursos financiados en su totalidad por el Fondo Social Europeo, esta medida se encaminaría a la elaboración de sistemas de divulgación técnica. Tampoco se descarta, más adelante, la contratación de un técnico.

2- Lucha contra la varroasis y enfermedades asociadas. Esta medida pretende mejorar las condiciones de tratamiento, mediante la sustitución de colmenas y asistencia técnica a los tratamientos.

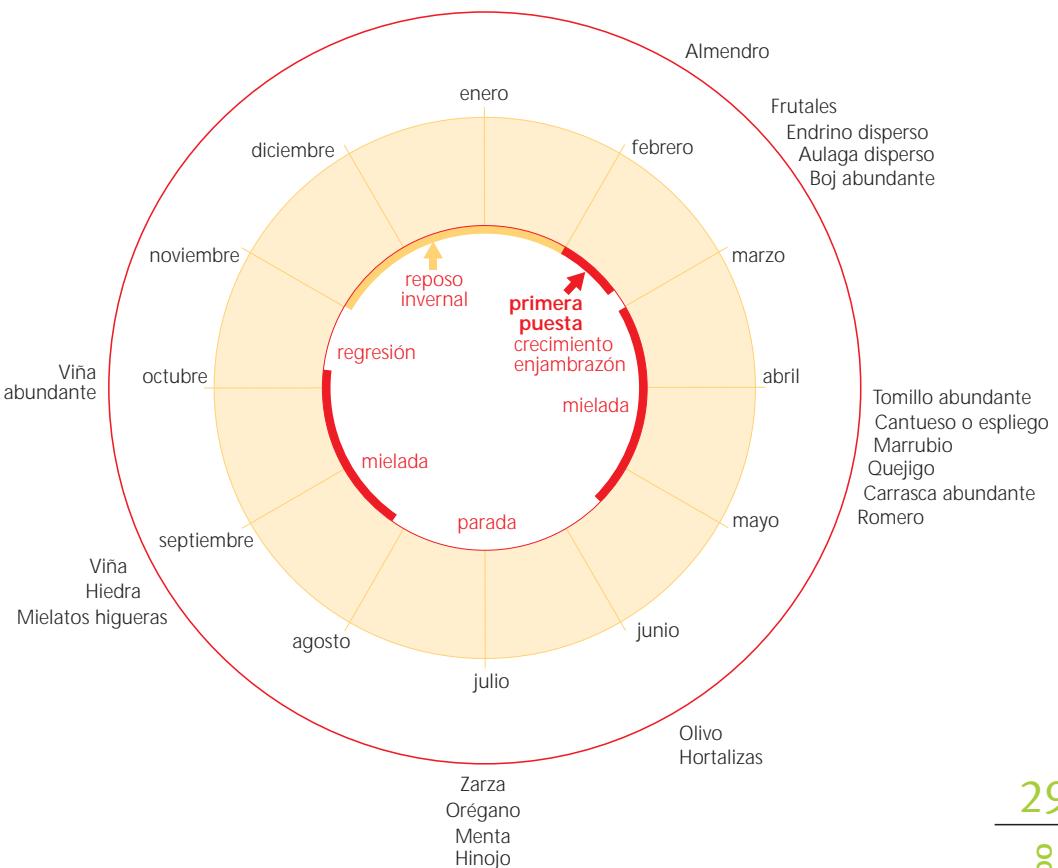
3- Racionalización de la trashumancia. Incluye la identificación de colmenas colocando avisos de "precaución abejas", adquisición de materiales que favorezcan, faciliten y racionalicen la trashumancia y seguros de transporte y daños por el traslado de colmenas.

4- Apoyo a laboratorios de análisis físico-químico de la miel.

Está prevista, además, una quinta medida para realizar programas de investigación que se coordinará a nivel nacional.

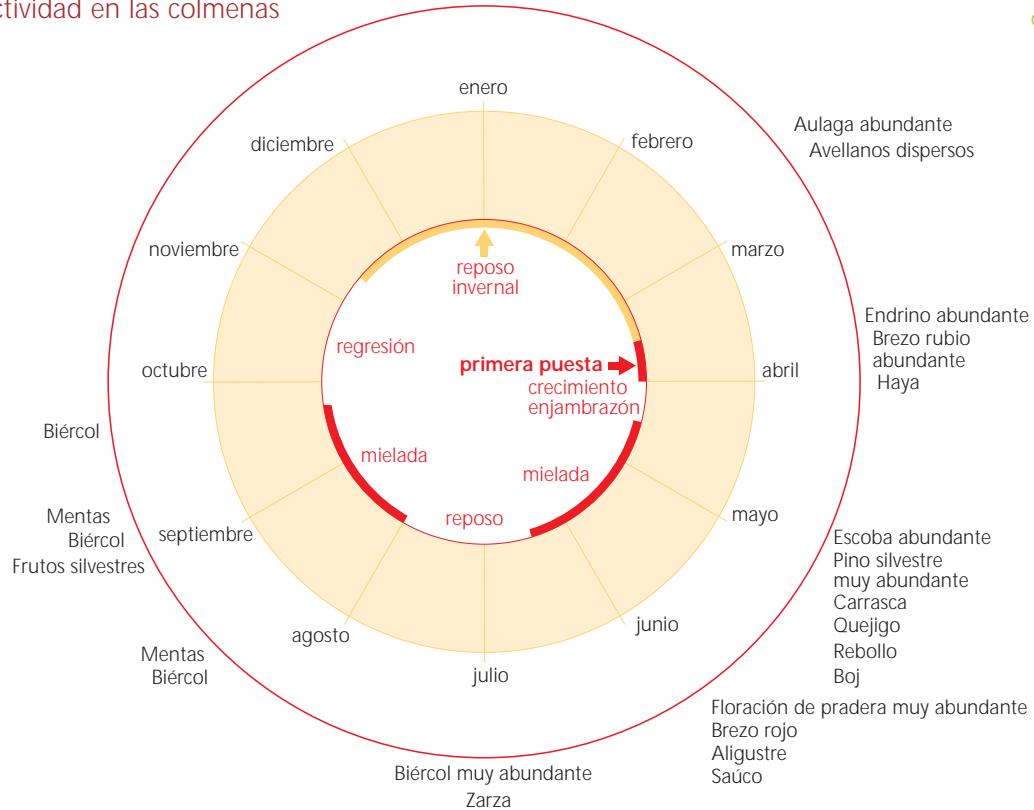
CALENDARIO APÍCOLA (ÁBALOS)

- Principales floraciones
- Épocas de floración orientativas
- Actividad en las colmenas



CALENDARIO APÍCOLA (EL RASILLO)

- Principales floraciones
- Épocas de floración orientativas
- Actividad en las colmenas



Elaboración: Raquel Ortega