



Las obreras transforman el néctar en miel en uno de sus estómagos.

La miel en los labios

26

Cuaderno de Campo

Una vez que las abejas han transformado el néctar en miel, comienza el trabajo del apicultor, primero en el colmenar y luego en la sala de extracción

Son como pequeñas urbanizaciones a las afueras de un pueblo, alineadas en el ribazo y con unas vistas espléndidas. A punto de acabar el verano más seco que se recuerda, una veintena de colmenas albergan en sus tripas una actividad frenética: las abejas se afanan por concluir su trabajo antes de comenzar la invernada. Para el apicultor es el momento de recoger el fruto de ese esfuerzo. Tintxu Ruiz, apicultor de El Rasillo, hace de maestro de ceremonias y no es en sentido figurado, porque la extracción de miel requiere tantos rituales como el más solemne protocolo. La visita guiada comienza a escasos metros del colmenar y con alguna abeja revoloteando inquieta en torno al todoterreno, atraída por el olor almizclado de trajes y utensilios. Tintxu saca los monos blancos, las botas de plástico, los guantes reforzados y la careta protectora mientras cuenta despreocupado lo mortal que puede llegar a ser una picadura de abeja, mortal para la abeja y también para el hombre. Una mirada rápida a las colmenas tranquiliza más que sus palabras. Nada parece augurar que allí se mueven miles de abejas, cada una con su aguijón. Según dicen, unas 30.000 abejas por colmena. Pero no hay que dejarse impresionar.



En La Rioja hay más de 15.500 colmenas y se obtienen unas 200 toneladas de miel.

Texto y fotografías: **Ch. Díez**

En el camino que llega a la finca donde está instalado el colmenar, a unos pocos kilómetros de El Rasillo aunque ya en pleno monte, un cartel anuncia que estamos en una explotación apícola. Es uno de los requisitos que impone la orden publicada recientemente por la Consejería de Agricultura, en la que se establecen las normas de ordenación de este tipo de explotaciones ganaderas. Porque, no lo olvidemos, los apicultores también son ganaderos y como tales deben cumplir unas normas sanitarias, de manejo y de registro de los asentamientos apíarios.

Txinchu Ruiz y su compañera Raquel Ortega, veterinaria, han instalado en El Rasillo una pequeña sala para la elaboración de miel ecológica, en la que concluye un proceso que requiere el esfuerzo coordinado del hombre y de las abejas. Tanto es así que para que la mano del apicultor cierre un tarro de medio kilo de miel, las abejas han tenido que visitar 2,5 millones de flores. ¿Será posible?

En el momento de realizar esta visita al colmenar, finales de agosto, las abejas llevaban todo el verano trabajando. Durante ese tiempo han libado el néctar de las flores y sobre todo, este año de sequía, secreciones de roble, para llenar las celdillas de los paneles que cuidadosamente el apicultor colocó en primavera. La transformación del néctar en miel se produce en el organismo de las abejas. Es como una cadena de montaje en una pequeña fábrica ecológica. La abeja utiliza uno de sus dos estómagos para esta mágica metamorfosis y en el otro procesa los alimentos para su propia nutrición. Cuando llega a la colmena, la abeja pecoreadora (la que liba el néctar) lo pasa al buche de otra abeja y ésta a otra y así sucede varias veces hasta que el néctar ha sido suficientemente deshidratado y modificado por la acción de la saliva hasta convertirse en miel. Entonces es regurgitada en las celdillas vacías hasta completar el panel, que inmediatamente después será sellado (operculado) con una



A pesar de la sequía, la producción ha sido abundante en la zona.

capa de cera para evitar que reabsorba la humedad ambiental y fermente. Las abejas han hecho ya su trabajo, ahora le toca al hombre.

En la colmena

Con los trajes enfundados y tras comprobar que no están demasiado ajustados al cuerpo y que no queda ni un hueco libre por el que colarse una abeja, nos aproximamos al colmenar armados de un ahumador, un cepillo y un aparato de aire, únicas herramientas que precisa el apicultor para molestar lo menos posible a las abejas y sacar los cuadros de la colmena, con la ayuda de unas pinzas metálicas que se llaman, con lógica, alzacuadros. Tintxu Ruiz tiene cierta incertidumbre sobre la cosecha que recogerá este año. La sequía ha mermado la vegetación melífera de la zona hasta el extremo de que el biércol casi no ha florecido, privándole por tanto de la miel más exquisita y apreciada por el consumidor. La sorpresa es mayúscula porque al levantar la tapa de la colmena y aplicar un poco de humo para ahuyentar a las primeras abejas, por los extremos superiores de los cuadros se desparraman chorretones de miel entre los nidos de abeja.

Mientras el apicultor hace una inspección rápida al colmenar, explica someramente las partes de la colmena, cómo se distribuye la colonia en su pequeña urbanización. Allí todo está perfectamente organizado. Desde que nacen, las abejas tienen su función en la vida y la duración de ésta depende de la tarea que les ha tocado desarrollar. Separadas del suelo por unos bloques de hormigón, en la base de la colmenas se sitúa la piquera por donde entran y salen las abejas con el néctar en el buche y el polen entre las patas. Inmediatamente después está la cámara de cría, en la que la reina pone los huevos, que se convierten en larvas a los tres o cuatro días. La ali-



Aplicación de humo en la colmena para ahuyentar a las primeras abejas.



Con el alzacuadros se levanta el cuadro para comprobar si la mayor parte está operculado.



Los cuadros se introducen en un alza vacía para trasladarlos a la sala de extracción.

mentación en este estadio es fundamental porque determina su futuro cometido en la colmena. Las futuras obreras reciben durante poco más de dos días jalea real y luego una papilla compuesta de miel, polen y agua; los futuros zánganos son alimentados con jalea real durante tres días y las que serán reinas reciben la jalea durante todo su ciclo de desarrollo. Mientras esto se cuece en el cuadro de cría, en el piso superior, llamado alza, las obreras trabajan en la elaboración de la miel. Cierra la colmena una entretapa y una tapa metálica que la aísla del exterior.

En los enjambres no entienden de lucha de clases. Ninguna quiere ascender, ni puede. Su organismo está perfectamente diseñado para desarrollar su función.

Las reinas son más grandes que las obreras y los zánganos, su abdomen es alargado y en forma de bellota y sus alas son pequeñas, sólo las utilizan cuando el enjambre cambia de lugar y cuando salen de la colmena, a los pocos días de nacer, para ser fecundadas por los zánganos. Este primer apareamiento fecunda a la reina de por vida. Una reina puede poner unos 3.000 huevos al día y su vida, aunque puede prolongarse hasta los 5 años, no suele pasar de tres. Pero todos los huevos que pone la reina no son iguales, de los fecundados nacerán las obreras; de los no fecundados, los zánganos. La función de los zánganos es fecundar a la reina y mantener el calor de la colmena. Su tamaño es ligeramente superior al de

las obreras y no tienen aguijón. Cuando la comida escasea son los primeros en ser eliminados.

En la nomenclatura de los integrantes del colmenar no hay lugar a dudas: a las obreras les toca trabajar. A los 21 días de vida salen de la colmena en busca del polen, se encargan de limpiarla, reparar los panales rotos, vigilar que no haya pilleaje de abejas de otros enjambres, ventilar para que la temperatura sea constante y fabricar la miel. No poseen órganos reproductores. Dependiendo de la intensidad de trabajo las obreras pueden vivir de 2 semanas a 7 meses. De su ingente trabajo hay que decir que durante toda su vida pueden volar unos 800 kilómetros y producir sólo media cucharadita de miel. Normalmente se alejan poco de la colmena, como máximo tres kilómetros, y cuando descubren un buen lugar donde pecorear avisan al resto con diferentes sonidos y movimientos en forma de círculo o de ocho, indicándoles su dirección respecto al sol y la distancia a la que se encuentran a través del número e intensidad del aleteo.

Tras estas explicaciones, Tintxu Ruiz comienza la inspección de cada colmena. Con un alza vacía al lado, el apicultor levanta el tejado de la colmena, aplica un poco de humo con el ahumador, extrae con cuidado los cuadros y comprueba si éstos están totalmente operculados (con todas las celdas llenas y selladas) o bien hay que dejarlos más tiempo en el campo, cuando la cuarta parte del panal está todavía vacía. Los cuadros llenos los coloca en el alza vacía para trasladarla a la sala de extracción, intentando, con un ventilador potente, retirar todas las abejas.

De regreso a casa, con la cosecha en el capó del todoterreno, repasamos algunas cifras que dan cuenta de la situación del sector. De las 15.500 colmenas que hay en La Rioja se extraen, aproximadamente, unas 200 toneladas de miel. Los rendimientos por colmena rondan los 15 kilos, aunque con variaciones importantes según sean estantes o trashumantes. A esta actividad pecuaria se dedican unos 400 ganaderos riojanos, aunque sólo una veintena de forma profesional; son los que tiene más de 150 colmenas para producción de miel o cría de abejas.

En la sala de extracción

El último tramo de esta jornada de trabajo tiene lugar en la Mielería de Cameros, una pequeña fábrica artesana que Raquel Ortega y Tintxu Ruiz han instalado en la vieja casa del cura de El Rasillo, donde realizan el trabajo de extracción de la miel, imparten cursos de formación y venden su propia producción. En cuatro pasos y 15 días, la miel de roble que hoy hemos recogido del campo estará en manos del consumidor, al que se advierte en la etiqueta que es una miel ecológica y que no deben calentarla para hacerla más fluida porque pierde aromas y envejece rápidamente.

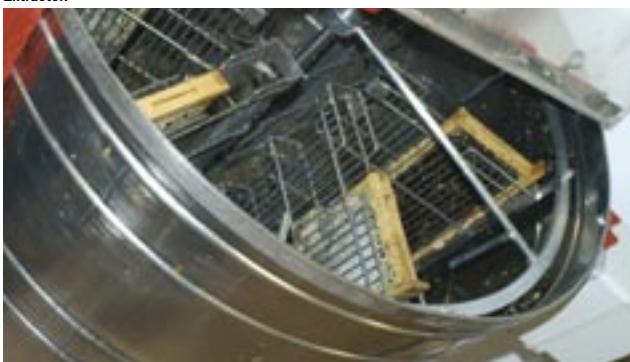
1. Desoperculado

Es el primer trabajo que se realiza en la sala de extracción y consiste en quitar la capa de cera que recubre las celdas y con la que las abejas protegen la miel mientras está en la colmena. De esta manera la miel conserva la humedad justa (17%) y no fermenta. Esta labor se realiza con un cuchillo de hoja larga y maciza, que ha sido calentado previamente al baño maría, llamado desoperculador.

Sala de extracción.



Extractor.



Maduración.



2. Extracción

Una vez que el cuadro está limpio de cera, se introduce en el extractor, que, movido por la fuerza centrífuga, facilita que la miel se desprenda de las celdillas. De cada cuadro se pueden extraer hasta dos kilos de miel, lo que equivale a unos 15 kilos por colmena en la apicultura estante; el doble en la trashumante.

3. Filtrado

La miel es vertida en un colador para eliminar las impurezas que todavía puedan quedar. Este proceso se realiza por gravedad para alterar lo menos posible las cualidades de la miel.

4. Maduración

El proceso concluye en los tanques donde se deja madurar la miel de 8 a 10 días. Una vez concluido este tiempo, la miel se envasa directamente desde la canilla del tanque al bote; luego se etiqueta y ya está lista para llevársela a los labios.

Desoperculado.



Filtrado.



Etiquetado.

