



Cada vez con mayor frecuencia, la sociedad reclama un equilibrio entre el ser humano y el medio ambiente. La apicultura se revela como un eslabón importantísimo para alcanzarlo, ya que su papel es fundamental para el desarrollo de multitud de plantas, cultivadas o no. La polinización realizada por las abejas melíferas es la más eficiente de todas las de los insectos polinizadores, ya que al poseer su cuerpo cubierto de pelos plumosos, los granos de polen quedan adheridos a ellos, permitiéndoles, al moverse, visitar miles de flores de una única especie vegetal en un solo día. Esta polinización incrementa de forma muy significativa el rendimiento de semillas y frutos de cultivos como almendros, cerezos, ciruelos, perales, manzanos, etc., además de favorecer en muchos otros, como guisantes, habas, frambuesas o fresas.

Polinización

La ordenación apícola del territorio de la Reserva es una actuación importante y necesaria para una correcta explotación de los recursos apícolas de nuestro territorio, que se distribuyen por todos los valles como se muestra en este mapa:

Museo de la Miel en Soto en Cameros
 Colmenar antiguo recuperado
 Valle del Leza: 41 asentamientos apícolas
 Valle del Jubera: 61 asentamientos apícolas
 Valle del Cidacos: 62 asentamientos apícolas
 Valle del Alhama: 118 asentamientos apícolas

Reserva de la Biosfera

Desde el año 2003 los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama están reconocidos por la UNESCO como Reserva de la Biosfera. Desde su declaración, en este territorio se han llevado a cabo numerosas iniciativas de desarrollo sostenible orientadas no solo a la conservación de los importantes valores naturales que alberga sino a la conservación de su patrimonio material e inmaterial y al apoyo y la búsqueda de nuevos yacimientos de empleo sostenible y responsable.

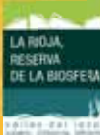
En esta última línea se trabaja especialmente en el empleo vinculado a la explotación sostenible de los recursos naturales de la zona, siempre de forma compatible con las prácticas tradicionales de sus habitantes.

El impulso a la explotación sostenible del territorio por medio de la actividad apícola es una de nuestras actividades, que nos ayuda a cumplir dos funciones básicas de una Reserva de la Biosfera: la conservación del medio natural y del hombre y sus tradiciones en el territorio.

En la Reserva quedan pocos apicultores profesionales, y algunos aficionados a los que se pretende dar apoyo con el desarrollo de una nueva línea incluida en nuestro Plan de Acción.

(...)
 Anoche cuando dormía
 soñé, ¡ibendita ilusión!,
 que una colmena tenía
 dentro de mi corazón;
 y las doradas abejas
 iban fabricando en él,
 con las amarguras viejas,
 blanca cera y dulce miel.
 (...)

Antonio Machado



APICULTURA

EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA
 VALLES DEL LEZA, JUBERA, CIDACOS Y ALHAMA.

La Apicultura

La apicultura es una actividad ganadera que se fundamenta en la cría de abejas (*Apis mellifera*) y en el aprovechamiento de sus productos, proporcionando múltiples beneficios, económicos, sociales y medioambientales.

- **Beneficios indirectos.** Fundamentales en la polinización de frutales y cultivos.
- **Beneficios directos.** Sus productos son fuente de salud, desde la apiterapia (usos terapéuticos mediante las picaduras de abeja) hasta el consumo de los productos melíferos. (Miel, polen, propóleo, jalea real, cera,...).

Debemos ser conscientes de que el papel que desempeñan las abejas en el ciclo natural, en la agricultura y en la conservación de la biodiversidad es de vital importancia para nuestro planeta.

También es importante considerar que estos animales son un elemento de desarrollo sostenible en las zonas rurales porque la actividad apícola es una fuente de empleo y de complemento de rentas para el medio rural.

El deterioro ambiental, el cambio climático, el uso de tóxicos y la alta incidencia de enfermedades (p.ej. varroasis y nosematosis) están poniendo en peligro a estos animales, y para su conservación es necesario apoyar la labor de los apicultores.



Esta labor debe ser llevada a cabo de forma responsable: Tanto los apicultores profesionales como los aficionados deben tener sus asentamientos apícolas autorizados, deben aplicarse las medidas sanitarias necesarias que garanticen un control de las enfermedades y disponer de una buena ordenación de las explotaciones.

Como reconocimiento a las buenas prácticas apícolas en la Reserva de la Biosfera, los apicultores de estos valles pueden obtener para sus productos la marca "La Rioja, Reserva de la Biosfera", que puede ser empleada como etiqueta sobre sus productos, avalando así la labor del apicultor.

En la reserva de la Biosfera se han localizado 262 asentamientos apícolas, gestionados por más de 100 apicultores, y sólo una decena de ellos pueden considerarse profesionales.

PARA VISITAR:

En este territorio de fuerte tradición apícola puede visitarse el Museo de la Miel de Soto en Cameros desde el que también se organizan visitas guiadas a los colmenares del valle del Leza.

Entre Cervera y Aguilar del Río Alhama existe un antiguo colmenar recuperado y también es interesante los colmenares abandonados que pueden contemplarse en Peroblasco o en Préjano.

Miel

La miel, elaborada por las abejas a partir del néctar de las flores, es un producto muy complejo, altamente nutritivo y medicinal que está formado por multitud de sustancias y al que merece la pena prestar atención más allá de su uso como mero edulcorante. Su contenido en inulina le hace actuar como un gran antibiótico y cicatrizante.

En la Reserva se producen varios tipos de mieles: milfloras, de montaña y monoflorales, siendo las de Brezo y Biércol las más apreciadas.

Polen

El emblema apícola de esta Reserva de la Biosfera de La Rioja es sin duda el polen de Jara (*Clatux sp.*), aunque también se recogen en este territorio pólenes de Romero (*Rosmarinus sp.*) y de Zarza (*Rubus sp.*). Es un producto muy apreciado, de alto valor nutritivo que contiene importantes oligoelementos (Ni, Se, P, Mg, Fe, Zn, y vitaminas), y cuya recolección con fines comerciales es bastante laboriosa: sólo se lleva a cabo en 23 de los casi 300 asentamientos apícolas existentes en este territorio.

Los granos de polen se consiguen engañando a las abejas, al hacerlas entrar en la colmena por una estrecha trampa en la que pierden los granos adheridos a sus patas. Puede encontrarse en el mercado fresco o seco.

¿Sabían qué...

...determinadas frutas, como las cerezas, resisten más tiempo frescas tras haberlas recolectado, si su polinización se llevó a cabo por abejas?

...la calidad y la forma del fruto, como peras y manzanas, aumenta si la polinización se ha llevado a cabo por abejas?

...la ingesta regular de una pasta hecha a base de miel y canela, mitiga la falta de energía, reduce el colesterol y fortalece el corazón?

...civilizaciones muy antiguas, como la egipcia, ya usaban la apiterapia, además de los productos de las abejas (miel, propóleo o polen) con fines alimenticios y terapéuticos?

...la miel aporta un 20% menos de calorías que el azúcar? De esta manera, con la misma cantidad de producto endulza más, por lo que sustituir el azúcar por miel es una medida acertada en términos de salud.

...al hervir la miel, o meterla en el microondas, se estropean sus enzimas? Para conservar sus propiedades lo mejor es añadirla al natural.

...la cera de los panales es utilizada en la industria cosmética y farmacéutica, para lápices de colores, tintas, sellos o velas?

...la expresión "luna de miel" proviene de la época romana? La madre de los recién casados dejaba todas las noches durante un ciclo lunar una vasija de miel, ayudándoles a salir airoso de los lances amorosos.