

EL ZANGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALÉSES
Naves Taglosa, 209 - Pol. Ind. Gamonal-Villimar 09007 BURGOS

Nº 188

SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2018

7 de Octubre

¡FIESTA
de la
ABEJA!



Cualidades de la Miel
Feria de Torrelavega
Ecología y abejas

Foto: Raúl Herreros

Pag.

SUMARIO

- 3.....XXIX Fiesta de la Abeja.
- 6.....Nueva sede de AS.APL.BUR..
- 7.....Feria de Torrelavega.
- 8.....Todo sobre la miel.
- 17...Ecología y abejas.
- 27...El Rincón de Sentir.
- 28...Predicción del Tiempo (92).
- 30...Miel sobre Hojuelas.
- 31...Solicitud de Ingreso en la Asociación.
- 32...Panal de Humor. El Zangasí.

EL ZÁNGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

Nº 188 SEPT. - OCTUBRE 2018

EDITA:
ASOCIACIÓN PROVINCIAL
DE APICULTORES BURGALESES

Naves Taglosa, nave 209
Pol. Ind. Gamonal-Villimar
CP 09007 BURGOS

asociacionapicultoresburgos@gmail.com
www.asapibur.org

REDACCIÓN:
Junta Directiva de la
AS.APL.BUR

COORDINACIÓN:
Joseba Legarreta

COLABORACIONES:

O.Valega
mieladictos.com
L.Torres
Raúl Herreros
Florencio Chicote
Jordi Soler
Alberto Oliveras
Buenaventura Buendía
Maurice Maeterlinck

Josebamiel Eroa

REPRODUCCIÓN:
Impression
Aranda de Duero (Burgos)

Déposito Legal: BU-47-1990

La redacción de EL ZÁNGANO no se identifica necesariamente con el contenido de los artículos firmados. Su autor/a es responsable de los mismos. Se autoriza la reproducción de cualquier artículo, citando la fuente y enviando un ejemplar a la Asociación Provincial de Apicultores Burgaleses.



Para contactar
con la redacción de
El Zángano,
enviar artículos, fotografías,
dibujos, opiniones, sugerencias,
etc...
elzanganoburgos@outlook.es



XXIX FIESTA DE LA ABEJA

Plaza de San Agustín Burgos

Hace casi tres décadas que los apicultores burgaleses celebramos la “Fiesta de la Abeja”. En esta nueva edición nuestro punto de encuentro será la **Plaza de San Agustín de Burgos**.

La Asociación instalará dos carpas, en una de las cuales se mostrará diverso material apícola para divulgar nuestra actividad al público interesado.

En la otra carpa se expondrán objetos, maquinaria e instrumentos utilizados en la apicultura tradicional, cortesía de **Apiespinosa**.

Está previsto abrir las carpas desde las 11:30 h. hasta las 14:30 h., por lo que de antemano damos las gracias a aquellos socios que puedan acercarse antes de esa hora para ayudar a descargar el material y echar una mano con el montaje.

Conferencias de la mañana:

En el **Real Monasterio de San Agustín** (Exma. Diputación Provincial de Burgos) sito en la **C/ Madrid, nº 24**, tendrán lugar las dos interesantes conferencias apícolas de la mañana. La entrada es libre hasta completar el aforo.

-De 10 h. a 11:30 h. **Juan Carlos Merino** hablará sobre
“**La Mortandad de las Abejas**”.

-Media hora de pausa para un café (de 11:30 h. a 12 h.)

-De 12 h. a 13:30 h. **Koldo Belasko** hablará sobre
“**El manejo de las colmenas a lo largo de la temporada**”.

-De 13:30 h. a 14 h. concluiremos con una
pequeña charla-debate con ambos ponentes y el público.

-A las 14:30 h. en la Plaza de San Agustín se realizará el tradicional desfile con caretas y ahumadores dirigido y amenizado por **Florencio Chicote**.

-A las 15 h. nos reuniremos para la comida en el **Restaurante Pascual** situado en la **C/ Diego Polo, nº 4** (Barrio de San Pedro y San Felices).

La presidenta de AS.API.BUR. **Esther Saiz**, nos dará el tradicional discurso de bienvenida.

También como cada año, la Asociación quiere reconocer la destacada labor de una persona en el ámbito de la Apicultura otorgándole una distinción.

Actividades previstas para la tarde:

-Acto de entrega de diplomas a los alumnos del **Curso de Iniciación a la Apicultura** y el **Curso de Desarrollo Apícola 2018**.

-**Concurso de panales de miel**. Con suculentos premios de 100 Euros en material apícola para el panal vencedor y de 50 para el segundo.

Se valorarán tres parámetros por parte del jurado(*), presidido por **Rosa Arroyo**:

- a. El peso del panal.
- b. Su estética.
- c. La operculación de la miel.

(*) En caso de polémica se recurrirá al VAR.

-**Juegos de mesa**, con premios al finalizar la competición.

-**Sorteo** entre los asistentes, con premios en material apícola.

-**Chocolatada** de despedida.

NOTA: El precio de la comida es de 35 euros por persona.

El socio interesado en acudir debe hacer el ingreso del importe correspondiente por personas asistentes (socio y acompañantes), **indicando el nombre del socio**, en cualquiera de las cuentas bancarias de la Asociación, con la antelación suficiente a la fecha de celebración de la fiesta, para poder comunicar al restaurante el número total de comensales. Los números de cuenta son:

IBERCAJA: ES34 / 2085 / 4877 / 0903 / 3032 / 9112

LA CAIXA : ES48 / 2100 / 3341 / 6922 / 0002 / 0045



NOTICIAS DE LA NUEVA SEDE

**Naves Taglosa, 209 - Pol. Ind. Gamonal-Villimar
09007 BURGOS**

Muchos de los socios ya conocen la nueva sede de la Asociación. A causa del traslado y la llegada de material nuevo, todos hemos sufrido algunos problemas de logística y distribución cuando hemos acudido estas semanas en busca de material. Pero la paciencia es una gran virtud de los apicultores-as. Poco a poco el servicio está mejorando gracias a la colaboración de tantos voluntarios que sacan un ratito para ayudar a que el cuello de botella momentáneo de nuestro almacén vaya deshaciéndose.

Autobús a la nueva sede

El autobús número 8, que sale del Gran Teatro cada 30 minutos (a las horas en punto y a las medias horas), recorriendo la C/ Vitoria hasta Villafría, tiene varias paradas en el polígono, cerca de la nueva sede.

Bolsas de plástico

En cumplimiento de la ley que obliga a los comercios y almacenes a cobrar las bolsas de plástico con el fin de minimizar su uso, recomendamos a los socios que, en tanto les sea posible, traigan sus propias bolsas para llevarse el material menudo que compren en la sede (por ejemplo, los tratamientos, espátulas, utillaje menor, etc...)

Recibo

Recordemos que en el mes de Octubre nos llegará el recibo por importe de 75 Euros para sufragar la compra de la nave.

X FERIA NACIONAL APÍCOLA

20 Y 21 DE OCTUBRE DE 2018
 Mercado Nacional De Ganados
TORRELAVEGA

Sábado 20 Domingo 21
 De 10:00h A 20:00h De 10:00h A 15:00h

Organiza:

F.A.A.C.
 Federación
 de Asociaciones
 de Apicultores
 de Cantabria



Colaboran:



IV JORNADAS de **La Miel en las Cocinas de Torrelavega** 13 al 21 de Octubre 2018



Organiza:
 Asociación
 de Restaurantes
 "TORRE DE LA VEGA"

2 Valdeses
 942 082 868

La Cocina
 de Llanos
 942 08 62 20

Lucio
 942 80 70 96

El Rinçon
 de la Coral
 942 88 25 98

El Refugio
 942 80 39 01

El Parque
 942 30 30 17

Villa de
 Santillana
 942 88 30 73

Mundo
 Canalla
 942 08 62 31

Sánchez
 942 89 78 81

La
 Casuca
 942 80 40 83

El
 Palacio
 942 80 11 61

Florman
 942 88 48 09



TODO SOBRE LA MIEL

CUALIDADES, PROPIEDADES Y COMPOSICIÓN

Artículo basado en textos de O. Valega, L. Torres y
www.mieladictos.com

La miel es un producto muy complejo formado por más de cien sustancias diferentes, algunas de las cuales no han sido investigadas del todo. Su composición varía notablemente según la flora de origen, la zona y el clima.

Esencialmente se trata de una disolución acuosa concentrada de azúcar invertido que, además, contiene una mezcla de otros hidratos de carbono, diversas enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y ceras. La mayor parte de estas sustancias procede de las flores, pero también aparecen hormonas y fermentos elaborados por la propia abeja.

Se considera que el proceso de transformación del néctar de las flores a miel es diferente en función de que los insectos dispongan de muchas flores para libar o no. Si disponen de pocas, el proceso se verá más enriquecido por sustancias segregadas por las abejas (son las mieles que poseen una mayor importancia medicinal). En cambio, si disponen de gran cantidad, el proceso será más rápido. En este caso, las abejas no habrán tenido tanto tiempo para segregar sustancias activas, con lo que se obtendrá más cantidad de miel, pero de menor calidad medicinal.

Tipos de miel

-Miel de flores. Es la producida por las abejas a partir del néctar de las flores. Cuando está fresca es transparente y espesa. Se obtiene del brezo, acacia, romero, árboles frutales, etc, y se distinguen muchas variedades:

a. Monofloral: predominio del néctar de una especie. Las más usuales son de castaño, romero, tomillo, brezo, naranjo o azahar, tilo, acacia, eucalipto, lavanda, zarzamora, alfalfa...

b. Multifloral o “milflores”: Procede del néctar de varias especies vegetales diferentes y en proporciones muy variables.

La miel de flores se solidifica con el tiempo, según su procedencia vegetal (la de brezo se cristaliza enseguida y la de castaño tarda bastante) y temperatura: Por debajo de 14°C se acelera el proceso.

-Miel de mielada. Según la norma oficial de calidad de la miel (BOE 186 del 5/8/2013), la miel de mielada es la que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros), presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

Además de esta definición “oficial”, cierta literatura y muchos apicultores llaman mielada cuando el origen del néctar está en árboles como el roble, castaño, alcornoque o encina, que en los meses de verano o finales de primavera, eliminan el exceso de savia rica en azúcares hacia el exterior, segregando una sustancia azucarada llamada mielada (honeydew en inglés) y que es recogida por las abejas.

Otras palabras para designar a la miel de mielada son miel de ligamaza y miel de rocío.

La miel de bosque suele ser menos dulce, de color muy oscuro y no es raro que tenga un olor y sabor especiados, resinosos siendo muy apreciada por su uso medicinal en zonas de Europa y Turquía.

-Mielato o miel de rocío (honey dew). Aunque para la legislación sobre la calidad de la miel no hay diferencia entre mielato y mielada,

un amplio colectivo llama a esta miel mielatos, cuando procede de secreciones de insectos como el pulgón.

Dos buenos ejemplos de estas mieles, el mielato de metcalfa el mielato de abeto.

-Miel de bosque (forest honey). Es la miel que combina mielatos con el néctar de otras flores, como puede ser el de la flor de brezo o de castaño, ya que en muchas comarcas conviven dichos árboles y las abejas los visitan en la misma época.

-Miel de montaña. Esta miel es la recogida por las abejas a elevadas alturas sobre el nivel del mar, donde la flora autóctona empieza a diferenciarse de la que se encuentra en las praderas, bosques o riberas de ríos. Muchas veces es confundida con la de bosque. Debe contener esta miel alguna especie característica de alta montaña.

El color y la consistencia de la miel

Del blanco al ámbar, hasta el color más oscuro y profundo, la miel presenta un amplio mosaico de tonalidades, según su procedencia.

Normalmente, cuanto más oscura sea la miel, más rica será en minerales y vitaminas B y C (las más oscuras son las más indicadas como reconstituyente y para aumentar la hemoglobina, en caso de anemia y convalecencia). Y cuanto más clara sea, más rica será en vitamina A.

En cuanto a la consistencia, esta puede ser líquida o cremosa. Del mismo modo que presenta sabores bien variados, la miel también tiene consistencias diferentes. En gran medida, esto depende de su composición físico-química natural a la salida de la colmena y muy especialmente de la relación entre sus dos principales azúcares, la fructosa y la glucosa. Así, cristalizará con mayor o menor rapidez según tenga más cantidad de uno que de otro (cuanta más glucosa, más espesa será y cristalizará antes). La cristalización es un fenómeno natural y complejo que aparece tarde o temprano. No obstante, no altera las propiedades gustativas, nutricionales ni terapéuticas del alimento.

Caducidad de la miel

“Un día vino un arqueólogo e informó de que su equipo había encontrado debajo de un templo griego tres vasijas antiguas llenas de miel, y que ésta todavía tenía buen sabor.”

Heiner Stachelhaus

Si la miel es el único alimento natural que no se pudre ni estropea, que dura para siempre ¿por qué en las etiquetas lleva fecha de caducidad? Después de cinco años en la alacena de la cocina ¿sigue siendo comestible?

Todos los alimentos envasados, al igual que la miel (envasada normalmente en tarros de cristal) han de llevar una etiqueta que indique la fecha de caducidad entre otros datos. Esta se coloca, ante todo, para seguir leyes y normativas. Pero también porque de esta forma el fabricante, elaborador o envasador puede garantizar la calidad de su producto.

En el caso de la miel, la fecha que se señala es la del “consumo preferente” (no es lo mismo que “caducidad”). Aunque con el paso de los años se reducen algunas de sus propiedades medicinales y organolépticas, la miel no se deteriora y continúa siendo un alimento nutritivo.



Abejas trabajando en la miel

Foto: Michael Bearded

El mero cambio de consistencia no se puede considerar “deterioro”. La miel en otoño es líquida y ligeramente viscosa y en invierno normalmente se solidifica. Su aspecto ha cambiado, sin dejar de ser comestible. Es cierto que la miel en estado de cristalización retrae a cierta clientela, aunque por otro lado, hay consumidores que prefieren la miel cristalizada a la fluída y va en aumento el número de los que demandan la miel cremosa o “batida”.

Otra cuestión es cuando a la miel se añade agua, glucosa, aromas, espesantes... algunos de los cuales sí que caducan. Pero ese producto no se puede llamar miel, y en caso de presentarse bajo tal denominación, entraría en el campo del fraude alimentario.

Miel *versus* azúcar refinado

El azúcar refinado contiene únicamente sacarosa y su importancia nutricional es meramente calórica (calorías vacías). A pesar de ello, el azúcar refinado está presente en muchísimos alimentos, más de los que nos podamos imaginar:

Se dice erróneamente que la miel y el azúcar refinado aportan la misma cantidad de calorías. El contenido de agua en la miel es mayor que en el azúcar : 100 gr. de miel contienen 325 calorías, por las 400 del azúcar.

Sustituir el azúcar refinado por la miel, supone un valor añadido para nuestra salud. La miel contiene un 80% de azúcares (mayoritariamente glucosa y fructosa) especialmente recomendable para aquellos que desarrollan actividades deportivas o con altas exigencias físicas e intelectuales (niños y ancianos incluidos) pero además nos proporciona decenas de micronutrientes en pequeñas proporciones (aminoácidos esenciales, ácidos orgánicos, minerales y vitaminas) de gran valor por sus efectos beneficiosos para nuestro organismo.

Gracias a ciertos principios activos procedentes de las plantas empleadas por las abejas en su elaboración, este alimento posee además propiedades antibióticas, antiinflamatorias y desinfectantes.

Composición bioquímica de la miel y sus efectos en el organismo humano



Ilustración: Noa Valín

-Monosacáridos, del 60% al 80%.

A excepción de unas mínimas cantidades de sacarosa, el resto de los azúcares que contiene la miel son monosacáridos. Los principales son la glucosa y la fructosa, si bien existen también pequeños restos de maltosa, melibiosa... Su absorción por el tubo digestivo es muy rápida, con lo que además de suministrar energía al organismo se evitan procesos fermentativos.

Centrándonos en la fructosa, en estudios experimentales y clínicos se ha mostrado que es un monosacárido especialmente activo en el hígado. Estimula su metabolismo y favorece los procesos de desintoxicación que tienen lugar en él. Curiosamente, la fructosa pura posee un desagradable sabor dulzón, mientras que por todos es apreciado el sabor de la miel. Por otra parte, si se ingiere fructosa pura pueden aparecer trastornos de tipo cólico en la parte media y superior del vientre, un efecto que no se observa al tomar miel.

-Agua del 15% al 20%.

Es la principal responsable de su consistencia y un factor clave para la conservación de la miel. Mientras el porcentaje de humedad permanezca por debajo del 18%, nada podrá crecer en el alimento. Sin embargo, por encima de este valor pueden desarrollarse procesos fermentativos.

-Minerales y oligoelementos, del 0,15% al 1,15%.

Una cifra que puede considerarse discreta. Los más frecuentes son fósforo y sobre todo potasio (especialmente en la miel de bosque). Estos dos minerales tienen un destacado papel en el metabolismo de los hidratos de carbono. Además, la miel contiene calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso y zinc.

-Sustancias nitrogenadas. Aminoácidos, del 0,5. % al 1,5%.

La miel contiene 0,3 gr. de proteínas por 100 gr. Dejando aparte las aminos biógenas, la acción del resto de sustancias nitrogenadas presentes en la miel es aún muy poco conocida. No obstante, se sabe que los péptidos son responsables de algunas de las hasta ahora poco aclaradas propiedades medicinales de la miel.

-Aminas biógenas.

La actividad colinérgica incluye acciones en el organismo como la estimulación del aparato digestivo y respiratorio, la constricción de las pupilas, etc, y se produce a consecuencia de la liberación de acetilcolina por parte de las células nerviosas. Pues bien, en 1948 fue descubierta la acción colinérgica de la miel. Se comprobó experimentalmente que, tras la administración de este alimento, aumenta la cantidad y calidad de los jugos gástricos, así como los movimientos peristálticos, lo que también explicaría la suave acción laxante que posee. En cuanto a la presencia de colina, supone un importante factor lipotrófico (que actúa favorablemente sobre el metabolismo de las grasas) que favorece la eliminación de los depósitos de grasa en el hígado y en otros tejidos

- **Ácidos grasos, del 0,3% al 0,9%.**

Pequeñas cantidades de los ácidos fórmico, cítrico, láctico, acético, succínico, málico y tartárico. Estos ácidos son los responsables de la acidez (pH entre el 3,6 y el 4,2) de este alimento, lo que resulta importante porque impide que la acetilcolina y otras sustancias presentes en la miel se inactiven.

- **Enzimas.**

La presencia en la miel de enzimas como las diastasas, invertasas, maltasas, hidrogenasas, etc, está confirmada, si bien su cantidad varía mucho según el origen, eventual calentamiento, conservación, transporte y vejez del producto. Desde el punto de vista medicinal, las enzimas más importantes son las diastasas y las invertasas porque favorecen la digestión de los alimentos en caso de trastornos digestivos por déficit en la secreción de jugos gástricos (hipoclorhidria, por ejemplo).

- **Inhibinas.**

Las inhibinas que contiene la miel son unas sustancias que poseen acción antibiótica, es decir: que impiden el crecimiento y desarrollo de bacterias.

Así, son de mencionar los trabajos de Stolte en 1947, que empleó la miel con éxito en pacientes infectados con el bacilo diftérico, pincelándoles con ella la garganta (faringe y amígdalas). Por otra parte, junto con los monosacáridos y la acción colinérgica ya comentados, las inhibinas participarían de la acción curativa de la miel sobre las heridas (en uso externo, es un excelente cicatrizante). Los monosacáridos y las inhibinas impedirían el desarrollo bacteriano, mientras que, por su parte, la acetilcolina favorecería el riego sanguíneo y los procesos curativos de los tejidos dañados.

Cabe mencionar que la inhibina, también es sensible al calor y se destruye cuando supera los 40°C. Por tanto, es importante rehusar cualquier miel que haya sido sometida a calentamiento durante su proceso, desde la recolección a su envasado final.

Uno de estos procedimientos consiste en calentarla a 75°C con el fin de que no cristalice y evitar un aspecto menos “comercial” para la industria o para compradores poco informados.

- Vitaminas y antioxidantes.

La miel contiene vitaminas del grupo B y en cantidades menos relevantes, vitaminas A,C,D y E. En cambio posee una variedad considerable de antioxidantes (flavonoides y fenólicos)■



Hemos visto que sobran motivos para considerar que la miel es un alimento divino para el cuerpo.

Los fundadores e integrantes de la “Iglesia de Jesucristo Palabra Miel” creen que también puede ser vehículo espiritual.

Esta es una Iglesia real y está en Madrid.

¿Para cuándo una sucursal en Burgos?



Fotos: Wilfredo Tenore



ECOLOGÍA Y ABEJAS

por **Florencio Chicote**

Sistema de reproducción de las plantas

La evolución de las plantas ha sido paralela a la evolución de las abejas. A lo largo de cientos de millones de años, las plantas han ido perfeccionándose y dotándose de todos aquellos “artilugios” necesarios para su supervivencia en su medio natural y adaptándose a los cambios ambientales.

Muchas de las especies vegetales, de reproducción sexual, han ido perfeccionando poco a poco sus sistemas reproductivos, hasta tal grado de eficacia que hoy quedamos cautivados por la belleza de las flores con las que se visten multitud de especies botánicas. En estas flores se hallan los órganos sexuales responsables de la reproducción de las plantas. Por un lado, el gineceo u órgano femenino, con sus ovarios y su estigma, conducto de unión entre ovarios y el exterior; por otro, el androceo u órgano masculino, con el polen.

Para que las plantas de reproducción sexual se multipliquen, es necesario que produzcan frutos que, a su vez, producirán semillas, algunas de las cuales tendrán la oportunidad de dar origen a una nueva planta, que se encargará de perpetuar la especie.

Una flor que contiene los elementos femenino y masculino, solamente será fecundada si un grano de polen del androceo se deposita en el estigma y sus gametos masculinos discurren por el pistilo y alcanzan el ovario de este órgano femenino. Existen dos formas distintas por las que el polen llega hasta el estigma: por el viento (plantas anemófilas) o por los insectos, (plantas entomófilas). Algunas plantas de este último tipo, se han dotado de unos sistemas muy sutiles para evitar la endogamia: la maduración del androceo (elemento masculino) y del gineceo (elemento femenino) de una misma flor, no tiene lugar simultáneamente. Así, el polen maduro de una determinada flor solamente podrá fecundar a una flor distinta, bien de la propia planta o de una planta diferente, pero siempre de la misma especie, si sus óvulos se hallan en su estado de madurez.



Abeja en una flor de calabaza

Foto:Raúl Herreros

Simbiosis entre especies vegetales y abejas

Existe una perfecta simbiosis entre plantas y abejas, generando beneficio recíproco. Las plantas se dotan de sus flores, las cuales, a través de sus colores y/o sus aromas atraen a las abejas, que recogen el néctar y el polen: el néctar como base para la preparación del alimento energético de todos los individuos de la colmena, y el

polen como alimento proteico, a la vez que necesario para la segregación de la cera con la que hacen los panales, y de la jalea real para alimentar a la reina y a las larvas de obreras y zánganos.

Como pago a este servicio, las abejas hacen la importante labor de polinizar (fecundar) esas flores. Ello sucede porque cuando una abeja visita una flor, los pelillos que recubren su cuerpo se cubren con los microscópicos granos de polen de las anteras, algunos de los cuales irán a parar al estigma de otra flor dando lugar a su fecundación y a la producción del fruto y de sus semillas.

También hay otros insectos polinizadores, pero son las abejas en un 80 % las responsables de la polinización de las plantas, dado su alto grado de especialización.



Abeja en una flor de manzano

Foto: Raúl Herreros

El género humano y su dependencia del reino vegetal

Sin las abejas, muchas de las producciones agrícolas no existirían o se mantendrían con unos rendimientos muy por debajo de los actuales y con unos frutos de unas calidades muy inferiores a las normales. Tal es el caso de casi todos los cultivos de frutas, verduras y legumbres. Lo mismo puede decirse de gran variedad de especies vegetales a las que no prestamos atención, ya que no producen una

rentabilidad económica inmediata o que ignoramos esta rentabilidad, pero que, no obstante, son de un alto interés ecológico. Son plantas de gran valor en los ecosistemas por su responsabilidad en cuanto a la producción de oxígeno, regeneración de la atmósfera, propiciatorias de las lluvias, evitadoras de la erosión de los suelos, barrera contra la desertificación...

A todo lo dicho viene a sumarse el hecho incuestionable de que gracias a toda esta vegetación, sostenida en gran medida por las abejas, existe toda una fauna, con su enorme variedad de especies, que nos proporcionan carne, leche, huevos, lana, pieles...

Nadie ignora que el género humano se sostiene, no gracias a los artilugios mecánicos o a los preparados químicos que salen de las modernas factorías industriales, sino a los productos del campo, ya sean vegetales o animales. La humanidad ha subsistido durante decenas, centenas de milenios sin hacer uso alguno de todos esos productos industriales que hoy nos parecen absolutamente indispensables para la vida, olvidando hoy, a principios del siglo XXI, que lo único verdaderamente vital es nuestra alimentación y nuestro vestido, todo lo cual sale de la madre tierra, es decir, de los nobles frutos de la tierra como son las plantas. La carne que consumimos es materia vegetal transformada por ovejas, vacas, gallinas, etc. Incluso el pescado es tributario de las especies vegetales, cuyas sustancias son transportadas por los ríos hasta los mares, donde sufren nuevas transformaciones para que sean debidamente aprovechadas por las especies marinas para su nutrición.

En nuestros días, dado el alto grado de intervención del hombre en todos los procesos naturales de los reinos vegetal y animal, basado en la introducción de productos químicos que hacen aumentar las producciones, se debilitan las defensas naturales de todas y cada una de las especies, dejándolas a merced, para su subsistencia, de los productos químicos de los laboratorios, con lo que se cierra el ciclo insensato creado por el hombre, y a todas luces atentatorio contra el mundo natural en el que nos ha tocado vivir. En esta dinámica se halla insertada también la actividad apícola, pues las abejas, después

de la aparición de determinada enfermedad en la década de los años ochenta, no pueden subsistir por sí solas, estando necesitadas absolutamente de la ayuda del apicultor.



Abeja en una flor de pimienta

Foto: Raúl Herreros

La polinización de las plantas a cargo del viento, de algunos insectos y principalmente de las abejas, sigue siendo, hoy por hoy, un proceso natural. Esperemos que por siempre, aunque con las previsible futuras técnicas de ingeniería genética no sabemos hasta cuándo esto será así.

Con los actuales intercambios comerciales y el consiguiente tráfico de plantas, semillas y especies animales, desaparecen las barreras naturales (cordilleras montañosas, desiertos, mares y océanos), convirtiendo a todo el globo terráqueo en un cajón de mezclas, donde se entremezcla todo lo bueno y todo lo malo (más lo malo que lo bueno) a una velocidad vertiginosa, con lo que se transmiten todo tipo de enfermedades y patologías.

Con todo lo expuesto, queda claro que para que la humanidad pueda subsistir, es necesario que haya gran diversidad de especies animales y vegetales, muchas de las cuales no pueden perpetuarse sin el concurso de las abejas, y que éstas solamente continuarán en la Tierra con los cuidados del apicultor.

Hábitos sociales

En Europa se consume más miel de importación que autóctona, siendo China, Argentina, México y algunos otros países, los principales proveedores, con unos costos de producción mucho más bajos que los europeos, dadas sus condiciones climatológicas favorables y el bajo nivel de vida (salarios más bajos) los principales factores de estos bajos precios.

La importación de mieles de China estuvo prohibida en Europa durante algún tiempo por haberse constatado la existencia de sustancias contaminantes.

Las mieles de importación pueden ser detectadas por el consumidor en los puntos de venta al público por dos vías diferentes:

En la etiqueta aparece, en letra pequeña, la mención: MIEL DE DIVERSOS PAISES. Se presentan en estado permanentemente líquido debido a los tratamientos térmicos y a las manipulaciones industriales a las que han sido sometidas por parte de las industrias envasadoras, sin el aspecto cremoso, sólido o pastoso propio de las mieles autóctonas adquiridas directamente al apicultor.

Una vez aplicados los márgenes comerciales de los grandes importadores y envasadores de miel, los precios de estas mieles de importación aparecen al público en unos niveles ligeramente más bajos que los de las mieles autóctonas.

En el medio rural, y en menor medida en las ciudades, existen algunos consumidores que saben muy bien diferenciar las cualidades de las mieles locales y las industriales de importación, estando dispuestos a pagar un precio superior por las primeras.

Hay otro sector de consumidores, a quienes no les importa (casi siempre por desconocimiento de las diferencias entre unas y otras mieles) la calidad, el origen, el aspecto, etc. , interesándoles únicamente el precio, con lo que optan por las mieles industriales.

También son muchas las personas que prefieren mieles líquidas por su mayor facilidad en el manejo a la hora de consumirla, pero puede constatarse que este sector de consumidores no es consciente de las diferencias en las calidades.

*Mieles de producción local
con etiqueta y sin ella.*



Podríamos resumir diciendo que existen dos tipos de consumidores de miel:

- a) Consumidores de mieles locales, con precio más alto, que saben apreciar las sutilezas de sus aromas, sus sabores y su textura, así como sus cualidades nutritivas y terapéuticas superiores.
- b) Consumidores de un producto de baja calidad y precio más asequible y que se maneja con mayor facilidad en la cocina, salvo que se quiera comer unas tostadas de pan con miel.

El público debe saber que todas las mieles, por su naturaleza, son líquidas cuando se sacan de los panales y que con el paso del tiempo y el descenso de las temperaturas, se espesan y que dependiendo de su origen botánico, se quedarán más o menos duras y en un plazo mayor o menor. Hay tres excepciones, que corresponden a las mieles de acacia, de tomillo y de castaño, que permanecen líquidas de forma natural. También debe saber el público consumidor, que las mieles que permanecen constantemente líquidas, salvo las tres excepciones citadas, es porque han sido calentadas a altas temperaturas por los envasadores con lo que el producto queda desvirtuado, perdiendo gran parte de sus propiedades genuinas y quedando únicamente un producto dulce, pero sin muchas de las sustancias volátiles que confieren a las mieles sus más valiosas propiedades.

Conclusiones

Cuando en un hogar se compra un tarro de miel, se está con ello colaborando al sostenimiento de la vida vegetal, con todas las consecuencias para el mundo animal y a la existencia de la humanidad.

Si se ha comprado un tarro de miel que se conserva líquida en cualquier época del año, se estará, casi con toda seguridad, ayudando a la vegetación de la Argentina, China u otros países muy lejanos. Lo mismo sucede si en la etiqueta del tarro existe la mención: Miel de países diversos.

Si ese tarro que se ha comprado es de miel sólida o pastosa, o si aún siendo fluida ha sido adquirida directamente del apicultor a las pocas semanas de la cosecha, se estará ayudando al desarrollo de las especies vegetales de la zona, o cuando menos, de la provincia o de la propia región natural.

Los apicultores solamente podrán subsistir si siguen existiendo esos consumidores de miel que exigen calidad.

Se acaba de ver cómo hechos aislados se encadenan y acaban formando un entramado de un calado enorme. La simple compra de un tarro de miel producida en tu zona, es un eslabón fundamental en la cadena ecológica.

El conjunto de la sociedad, todos aquellos que se sienten ecologistas, los agricultores y los apicultores como los más directamente implicados, nos hallamos en deuda con esas personas que compran un tarro de miel autóctona.

Gratitud especial merecen aquellas personas que, además de introducir en la dieta de sus familias un producto natural de cualidades tan excepcionales, están haciendo una importantísima labor ecológica, pues a ellas se debe el que siga habiendo esos apicultores que cuidan de las abejas encargadas de polinizar la vegetación autóctona ■



“La lentitud.

El desplazamiento a escala humana
nos permite practicar la arqueología interior,
hacer un viaje hacia adentro
en busca de astillas y fragmentos
que nos conduzcan hasta un descubrimiento crucial
que termine reorientándonos la vida.

Un descubrimiento que
difícilmente vendrá del exterior.

No sé si sea exagerado
decir que tanta velocidad
nos impide conocernos.

La vida lenta.

Hacer largas caminatas mientras
se ensaya esa arqueología interior,
conversar sin prisa y de manera arborescente,
contar historias alrededor del fuego,
observar con mucha atención,
durante mucho tiempo,
cómo se mueve la hoja del árbol,
o de qué forma pasa el viento sobre la hierba,
porque ahí está la verdadera información,
la verdadera noticia
que es el misterio de la vida.”

Jordi Soler



UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

LA VIDA DE LAS ABEJAS

por Maurice Maeterlinck

(Premio Nobel de Literatura, 1911)

Traducción de Agustín Gil Lasierra

LIBRO SEGUNDO

VI

Largo tiempo se ha creído que al abandonar los tesoros de su reino para lanzarse de ese modo a la vida insegura, las cuerdas moscas de miel, tan económicas, tan sobrias, tan previsoras por lo regular, obedecían a una especie de locura fatal, a un impulso maquinal, a una ley de la especie, a un decreto de la Naturaleza, a esa fuerza que, para todos los seres, está oculta en el tiempo que se desliza.

Trátase de la abeja o de nosotros mismos, llamamos fatal a todo cuanto no comprendemos todavía. Pero hoy, la colmena ha entregado ya dos o tres de sus secretos materiales, y está comprobado que ese éxodo no es ni instintivo ni inevitable. No es una emigración ciega, sino un sacrificio que parece razonado de la generación presente a la generación futura. Basta con que el apicultor destruya en sus celdillas a las jóvenes reinas, inertes

todavía y que al mismo tiempo, si las larvas y las ninfas son numerosas, agrande los depósitos y los dormitorios de la nación: al punto todo el tumulto improductivo cae como las gotas de oro de una lluvia obediente, el trabajo habitual se disemina por las flores, y la vieja reina, indispensable otra vez, sin esperar ni temer sucesores, tranquilizada respecto del porvenir, renuncia ese año a volver a ver la luz del sol. Reanuda pacíficamente en las tinieblas su tarea materna que consiste en poner, siguiendo una espiral metódica, de celdilla en celdilla, sin omitir una sola, sin detenerse jamás, dos o tres mil huevecillos por día.

¿Qué hay de fatal en todo esto si no es el amor de la raza de hoy a la raza de mañana? La misma fatalidad existe en la especie humana, pero su poder y su extensión son menores en ella. No produce jamás esos sacrificios totales y unánimes. ¿A qué fatalidad previsora, que reemplaza a ésta, obedecemos? Se ignora y no se sabe qué ser nos mira como nosotros miramos a la abeja.

VII

Pero el hombre no turba la historia de la colmena que hemos elegido y el ardor, húmedo aún, de un bello día que avanza a paso tranquilo y ya radiante bajo los árboles, precipita la hora de la partida. Desde lo alto hasta el pie de los dorados pasadizos que separan las paredes paralelas las obreras se ocupan en terminar los preparativos del viaje. Y en primer lugar cada una carga con una provisión de miel suficiente para cinco o seis días. De la miel que se llevan sacarán, por medio de una química que aún no se ha explicado claramente, la cera necesaria para comenzar acto seguido la construcción de los edificios. Se proveen además de cierta cantidad de propóleos, especie de resina destinada a calafatear las rendijas de la nueva morada, a fijar lo inseguro, a barnizar los tabiques, a excluir toda luz, porque les agrada trabajar en una oscuridad casi completa, en la que se dirigen gracias a sus ojos de facetas o quizá a sus antenas que se suponen asiento de un sentido ignoto para palpar y medir las tinieblas. (*continuará...*)

PREDICCIÓN DEL TIEMPO

Mirando al cielo (92)

por Buenaventura Buendía

Saludos, colegas. ¿Habéis tenido buena cosecha de miel? Espero que haya sido así, y que alguno de entre vosotros se haya hecho rico este año, que ya va siendo hora.

¿Recordáis que os dije que me vendían unas colmenas en las que los zánganos trabajaban igual que las obreras? Pues sí, las compré. Media docena, con reina de un año. Me han dado 130 kilos de miel. No sé si es mucho o poco, comparado con la media de las vuestras. Los zánganos trabajan bien, pues los veo que entran y salen por la piquera igual que las obreras. Imagino que sí que meten néctar, aunque lo del polen... no sé, no sé... no veo que lo metan. Bueno, habrá que tener confianza. El que me las ha vendido me dice que los zánganos no transportan el polen en las patas como las obreras, sino que lo llevan en el buche. Si tú, lector, tienes alguna experiencia sobre esta materia, me gustaría que me lo hicieras saber.

De las previsiones meteorológicas de Elena y las mías para el verano pasado, prefiero no hablar. Me consta que algunos de vosotros ya os habéis reído bastante al compararlas con lo que realmente ha sucedido. Cada vez estoy más seguro de que el tiempo hace lo que le da la gana, sin hacer caso a los profesionales. ¡Qué poca seriedad! Vamos a ver si atinamos un poco más en las previsiones para este periodo de 60 días que se nos avecina.

Según Elena:

Segunda y tercera semanas de septiembre, habrá más días de sol que de lluvias. Lloverá un poquito en los días 23, 24 y 30. Será durante la noche, al objeto de facilitar las labores del campo a los agricultores, así como a los apicultores. El día 29 habrá niebla generalizada, muy espesa, que cubrirá valles, lomas, colinas y estribaciones de las altas montañas. Quien quiera tomar el sol tendrá que subirse a las cumbres.

A cargo de Buenaventura:

Lo referente al mes de octubre y hasta mediados de noviembre, corre de mi cuenta, ya que este periodo es mi especialidad.

Primera quincena de octubre. Unos querréis que llueva y otro que haga sol. Pues va a haber para todos, pues unos días habrá lluvias y otros no. Incluso habrá días que ni lo uno ni lo otro, pues los cielos estarán nublados, sin más. ¿Queréis saber cuáles van a ser los días lluviosos? Vamos allá. Lloverá por la mañana los días tres y trece. Los días cuatro, cinco y catorce, los cielos llorarán por la tarde. Los días en que no haya lluvia, habrá alternancia entre soleados y nublosos. Pero todo esto sin garantías. Quien necesite mayor precisión, puede pedir cita previa con Daniel Angulo.

Segunda quincena.

Mi meteoroscopio anacrónico-digital me indica que los días 1, 11, habrá amago de nevadas, pero quedarán en eso. En amagos. Sí nevará los días 5, 15, sobre todo en zonas de altitud elevada, o sea, por encima de los 1.000 metros. La mañana del día 8 lloverá abundantemente en las riberas de los ríos:

Arlanzón, Duero, Ebro, Ordunte, Pisuerga, Riaza, Abejón, Arandilla, Aranzuelo, Arlanza, Ausín, Bayas, Brullés, Cadagua, Engaña, Gromejón, Moradillo, Najerilla, Nela, Nervión, Oca, Odra, Omecillo, Oroncillo, Pedroso, Pico, Reláchigo, Matapán, Mataviejas, Rudrón, Tirón, Trema, Trueba, Tumecillo, Ubierna, Urbel, Valdavia, Vena, Zadorra y Zúmel

Los quince primeros días del mes de noviembre, tendremos frío por la mañana, frío por la tarde y frío por la noche. Las heladas estarán con nosotros todos estos días. El sol estará presente durante el día, pero como si nada, pues soplará un viento norte de no te menees. Pero aún así, el día 15 caerá una nevada de medio metro, que durará nada más unas horas, pues se echará a llover, y con un aumento repentino de las temperaturas, las calles de las ciudades y pueblos, así como los campos, quedarán expeditos para cualquier movimiento que se nos antoje.

Nada más. SALUD y ALEGRIA ■

Escondidas entre las páginas de nuestros libros favoritos, encontramos a menudo citas, metáforas y referencias al lenguaje apícola, utensilios y productos de la colmena. Comparte tus hallazgos enviándolos a:

elzanganoburgos@outlook.es



Fragmento de:

“VICENTE FERRER.
La revolución silenciosa”

Autor:
Alberto Oliveras

aportado por:
Ramón Viloría e
Irene Villanueva

““Mi superior en la
ciudad de Manmad era un anciano
sacerdote que tenía vocación de entomólogo.

En el reino de las abejas desplegaba su mayor celo pastoral.
Cuando iba con su bicicleta por el campo
siempre descubría
nuevos enjambres colgando de algún árbol.

Sabía recoger la miel sin que las abejas lo molestaran, y
luego la iba metiendo en frascos, que guardaba celosamente
en un armario de la sacristía. Allí depositaba los frascos,
cada uno con una pegatina que indicaba fecha, lugar y
fragancia (romero, acacia, tomillo, flor de naranjo...).

Pero él mismo nunca se permitió abrir uno.

Un día lo llamaron para servir en Busabal
y yo pasé entonces a ocupar su lugar.
Lo primero que hice fue engullir toda su
colección de miel, que por
cierto, estaba
buenísima.”

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALESES

Naves Taglosa, nave 209
Polígono Industrial Gamonal-Villimar
CP 09007 BURGOS



asociacionapicultoresburgos@gmail.com
www.aspibur.org

SOLICITUD DE INGRESO EN LA ASOCIACIÓN

Nombre y apellidos.....
Profesión..... Fecha de nacimiento.....
Calle.....nº..... piso..... letra.....
Localidad.....CP.....
Provincia..... Tel..... DNI.....
Correo electrónico.....
Domiciliación: Caja o Banco.....
Nº cuenta ES _ _ _ _ _

Cantidad de colmenas..... Situadas en.....
Nº de Explotación del colmenar.....
Deseo recibir EL ZÁNGANO por e-mail en papel

Solicito pertenecer como socio-a a la Asociación Provincial de Apicultores Burgaleses (AS.API.BUR), para lo cual envío el justificante de ingreso de la cuota (*) del ejercicio actual, con lo que me considero socio-a de pleno derecho si en el plazo de un mes no he recibido notificación en contra de mi ingreso, en cuyo caso me devolverían el dinero abonado.

(*) Si el ingreso se realiza en el primer trimestre del año, la cantidad a abonar será la cuota íntegra (40 Euros). Si el ingreso se realiza en el segundo semestre, se abonará la mitad de la cuota (20 Euros).
En cualquiera de los casos, deberá hacerse el ingreso en la cuenta:

IBERCAJA ES34 2085 4877 0903 3032 9112 o bien,
LACAIXA ES48 2100 3341 6922 0002 0045

Día..... Mes..... Año.....

Firma

Por favor, no arranque esta hoja. Haga una fotocopia, rellene los datos y envíela a la AS.API.BUR junto al justificante de ingreso.

PANAL DE HUMOR

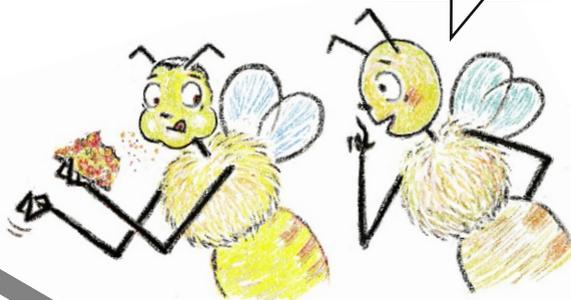
“EL ZANGASI”

RAZAS DE ABEJAS

¿UNA ABEJA
COMIENDO PIZZA?!

NORMAL... SOY
DE RAZA ITALIANA

¡AH! ENTONCES YO
ME COMERÉ UN BOCADILLO,
DE JAMÓN...



...IBÉRICO, IGUAL
QUE YO!

JOSEBAMIEL

¡Esto es todo, apigos!



*... Y no olviden que la sede
abre los Jueves de 6 a 8 h.
(Excepto Agosto)*