

EL ZANGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

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

Nº 193

JULIO - AGOSTO 2019



Fotografía: Pilar Fuentes
(Abeja en la flor del cantueso)

**Félix Adanero. El própolis
X Jornadas Apícolas
Plantas para el colmenar**

Pág. SUMARIO

- 3.....Sede cerrada en agosto.
4.....X Jornadas Regionales Apícolas.
6.....Entrevista a Félix Adanero Jorge.
12...El própolis.
19...Plantas para el colmenar.
26...La vida de las abejas. M. Maeterlinck.
28...Predicción del Tiempo (97).
30...El rincón de sentir.
30....Miel sobre hojuelas.
31...Solicitud de Ingreso en la Asociación.
32...Panal de Humor. El Zángano

EL ZÁNGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

Nº 193

JUL-AGO 2019

**EDITA:
ASOCIACIÓN PROVINCIAL
DE APICULTORES BURGALESES**

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

asociacionapicultoresburgos@gmail.com

REDACCIÓN:
Junta Directiva de la
AS.API.BUR

COORDINACIÓN:
Joseba Legarreta Ateka

COLABORACIONES:

Félix Adanero Jorge
Campo Galego
Florencio Chicote
Buenaventura Buendía
Maurice Maeterlinck
Marta Villacián
Josebamiel Eroa

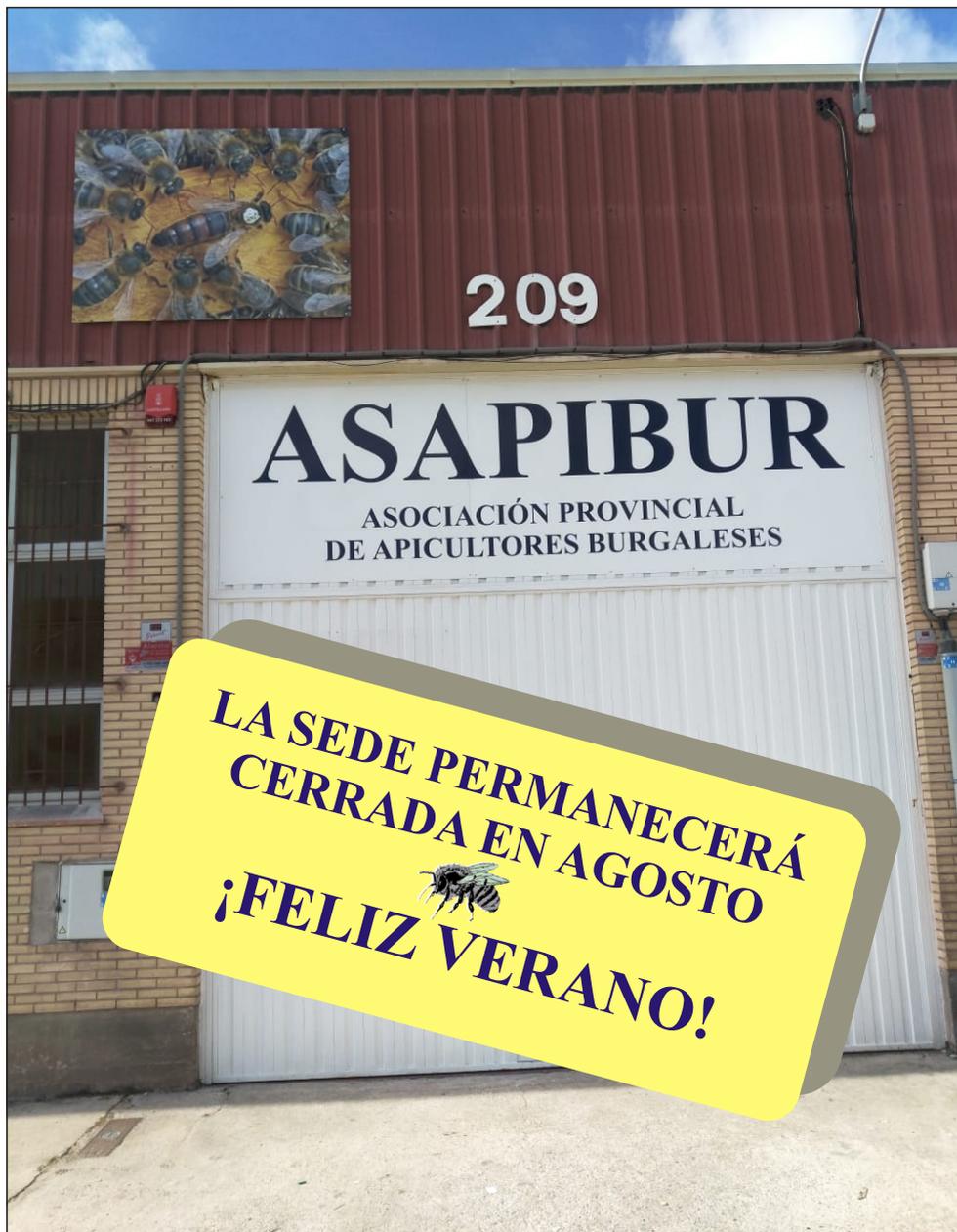
REPRODUCCIÓN:
Impression
Aranda de Duero (Burgos)

Depósito Legal: BU-47-1990



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

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.





X JORNADAS REGIONALES APÍCOLAS

Retos y soluciones a la producción y comercialización de la miel

Sábado, 27 de Julio de 2019

Monasterio de San Agustín.
C/ Madrid, 24 BURGOS

PROGRAMA

9:15 h. Registro de asistentes y documentación.

9:30 h. Inauguración de las Jornadas.

- Susana Pardo Gutiérrez. Presidenta de la Union de Campesinos.
- Juan Carlos Merino. Responsable Apicultura UCCL.

9:45 h. “Etiquetado de la miel: nuevas exigencias. Acreditaciones.”

- Carlos Gatón Miguelsanz. Apicultor Profesional. Ing. Tec. Agrícola

10:15 h. “Fraude de última generación en miel.”

- Juan Carlos Merino. Apicultor Profesional.
- Juan Carlos Perez Domingo. Apicultor Profesional. Lic. en Químicas.
- Victor Muñoz Garcia. Apicultor Profesional. Ing. Tec. Montes.
- Carlos Gatón Miguelsanz. Apicultor Profesional. Ing. Tec. Agrícola

11:15 h. Descanso

11:45 h. “La torre de Babel de la información sobre varroa.”

-Juan Carlos merino. Apicultor Profesional

13.15 h. “Control de Varroas y multiplicación de colmenar. Tratamientos.”

- Juan Carlos Perez Domingo. Apicultor Profesional. Lic. en Químicas.
- Ramón Cabello. Apicultor profesional.
- Juan Carlos Merino. Apicultor Profesional.

14:30 h. Comida

17:00 h. “Mesa redonda: Ordenación en el sector apícola, Etiquetado fraude, multiplicación de colmenas, Varroasis.”

- Juan Carlos Perez Domingo. Apicultor Profesional. Lic. en Químicas.
- Carlos Gatón Miguelsanz. Apicultor Profesional. Ing. Tec. Agrícola.
- Victor Muñoz García. Apicultor Profesional. Ing. Tec. Montes.
- Alejandro de la Hoz. Apicultor Profesional.
- Enrique Cortés Calvo. Ing. Tec. Agrícola.
- Ramón Cabello. Apicultor Profesional
- Juan Carlos Merino. Apicultor Profesional

18:00 h. Clausura de las Jornadas.

Organizan:



Colaboran:





FÉLIX ADANERO JORGE

Licenciado en Farmacia y en Ciencia
y Tecnología de los Alimentos

**“Hay gran demanda de propóleos, pero
la recolección en España es escasa”**

Entrevista de **Campo Galego** al autor de una tesis doctoral pionera en España sobre el própolis, un producto elaborado de forma natural por las abejas y que tiene múltiples aplicaciones en el campo de la medicina y alimentario.

D.G.



Félix Adanero Jorge. Foto: Diario de León

El investigador **Félix Adanero Jorge** expuso recientemente en la Universidad de León su tesis doctoral con un trabajo que descifra los secretos y caracteriza los propóleos de Castilla y León por primera vez. Se trata de un trabajo pionero en España en el que estudia diferentes muestras de este producto que desde hace miles de años ha sido utilizado por la humanidad con fines medicinales.

-¿Por que decidiste estudiar el mundo del própolis, centrando tu tesis en este producto?

Conocí este maravilloso producto en el año 1992, cuando empecé mi licenciatura de Farmacia, a través de un amigo apicultor de mi pueblo (Nieva -Segovia-) y desde entonces me interesé por él hasta tal punto que terminé haciendo una tesis doctoral con la intención de apoyar al sector apícola en aspectos nunca antes estudiados, sobre todo en Castilla y León, como era la caracterización de este producto.

-Se habla del própolis como un medicamento. ¿Por que razones?

Está en ese lugar o cajón de sastre de los complementos alimenticios, donde no se puede clasificar como alimento (que aporta nutrientes, vitaminas, minerales) ni como medicamento (que sirve para tratar enfermedades), así que podríamos denominarlo tal cual *medicamento* o *alimento*, donde se considera un alimento con propiedades beneficiosas para la salud. En algunos países lo consideran medicamento, otros lo consideran alimento, otros producto natural. Yo tengo mis dudas, pero de ninguna manera lo catalogaría como un alimento.

-¿Como es el proceso de elaboración del própolis por parte de las abejas y que funciones cumple dentro de la colmena?

Determinadas abejas de la colmena (pecoreadoras de propóleos) se

encargan de recoger materia prima oleo-gomo-resinosa de exudados de plantas cercanas al colmenar para llevarlo a la colmena, donde les esperan otras abejas (cementadoras) que les descargan esas “resinas”, las mezclan con cera y secreciones salivares propias, para elaborar finalmente el producto final que conocemos como própolis.

Las abejas lo utilizan con una doble finalidad inseparable: barrera física y antimicrobiana. Sus utilidades dentro de la colmena son entre otras: consumo de propóleos por las abejas, desinfección de celdillas y de la propia colmena, reducción de la piquera, fijación de cuadros y marcos en la propia colmena, cierre o sellado de grietas, hendiduras, etc, o momificación o propolización de cadáveres de intrusos en la propia colmena, cuando la abeja no puede sacarlos.

-España es un país claramente deficitario en producción de própolis. ¿Cuándo puede alcanzar el precio medio? ¿De donde lo importamos en este momento?

España no es deficitario en producción, sino en recolección, que es muy escasa, a pesar de la cantidad de empresas que comercializan productos a base de propóleos en nuestro país.

Respecto a su valor, no me atrevo a dar un precio medio dado que depende de muchos factores entre los cuales está la presencia de algunos contaminantes. Las grandes empresas que comercializan productos a base de propóleos importan directamente extractos con los que elaboran sus productos, no propóleos bruto.

¿Que características se piden en el mercado para adquirir própolis?

En España deben cumplir con la normativa vigente de cualquier alimento: límites para metales pesados, exento de determinados contaminantes, etc. Pero no tenemos norma de calidad que regule su producción, por lo que no existen unos parámetros que haya que cumplir para producir o comprar propóleos.

-La existencia de una vegetación resinosa en el entorno de las colmenas es fundamental para que las abejas puedan elaborar este producto. ¿Que especies serían las más idóneas?

Al igual que para la producción de miel, polen, cera, etc., para el propóleos, la vegetación del entorno del colmenar (3 Km aprox.) es muy importante para que exista una adecuada producción, no existiendo especies idóneas, ya que en función de un tipo u otro de vegetación, se obtendrían propóleos con características diferentes. Algunas de las especies vegetales que puede utilizar la abeja como materia prima para elaborar propóleos pueden ser el álamo negro (*Populus nigra*), el castaño (*Castanea sativa*), algunos brezales (*Erica sp.*), sauces (*Salix sp.*), abedules (*Betula sp.*), robles (*Quercus sp.*), algunas especies de cardos (*Centaurea sp.*), Etc.

-En tu tesis también hablas de que se deben dar unas condiciones ambientales de temperatura para que las abejas produzcan própolis. ¿Cuales serían?

Bueno, eso varía en función de la climatología del lugar donde se ubiquen las colmenas. Para que las abejas elaboren propóleos precisan de fuentes vegetales que produzcan exudaciones o secreciones viscosas (oleo-gomo-resinas), y temperaturas propias de climas templados donde puedan manejar la resina con facilidad (21-28°C).

-El método de extracción es clave también para la calidad de este producto. ¿Cual recomendarías?

Tanto rejillas como mallas plásticas son muy utilizadas. No se recomienda recoger el propóleos de raspado para su comercialización.

-La presencia de residuos de tratamientos y de metales es otro indicador de la calidad del própolis. ¿Qué pautas debería seguir el apicultor y cuáles son los límites?

El apicultor es un ganadero que aplica tratamientos con medicamentos veterinarios donde debe respetar la dosis de uso así como el tiempo de espera de ese medicamento antes de recoger o utilizar el producto apícola de interés.



Espatula con propóleos extraído por el raspado sobre los cabezales.

De la misma forma debe siempre llevar a cabo y mantener unas buenas prácticas de manipulación apícolas (higiene, cuidado de la colmena, tratamiento con productos autorizados, etc.).

Existen varios reglamentos europeos que regulan dichos límites en función del tipo de tratamiento a emplear. En cuanto al contenido en metales pesados, sucede lo mismo; que por ejemplo para el plomo en complementos alimenticios sería de 3 ppm.

-Y para poder tomar própolis para consumo humano, ¿Que recomendaciones se deberían seguir?

Lo primero que debemos hacer es consumir un producto autorizado y controlado, que nos asegure que cumple con todas las garantías sanitarias, esto es, que tiene un registro sanitario.

Luego debemos asegurarnos de que no estamos tomando algunos medicamentos que podrían interactuar con su consumo, como por ejemplo algunos anticoagulantes o algunos antidepresivos o ansiolíticos, etc...

Tampoco estaría recomendado su consumo en mujeres embarazadas, ni en lactación, ni en niños menores de 4 años. Por supuesto no se debe consumir propóleos bruto, siempre procesado (en forma de extractos, jarabe, etc.). No se debe sobrepasar los 300 mg de extracto de propóleos al día (150 mg para niños). Habrá que asegurarse de que uno no es alérgico a este producto.

Si tenemos un extracto o tintura, la mejor forma de tomarlo es mezclarlo con miel pura y fresca (de un apicultor conocido) del año.

-¿En qué nuevas aplicaciones del própolis se estás trabajando?

s

Hay muchos campos abiertos, sobre todo en investigación de los compuestos presentes en propóleos con fines medicinales.

-¿Vas a seguir investigando las propiedades de este producto?

Sí claro, tengo pensado continuar pero es duro no tener financiación ni proyectos en este país ni en esta comunidad (Castilla y León); no obstante ya me costeo de mi bolsillo la asistencias a congresos, conferencias internacionales, etc.

Animo a las Asociaciones de Apicultores a organizar jornadas sobre propóleos enfocadas a apicultores y otros sectores interesados en saber un poquito más sobre el producto, su historia, producción, legislación, apiterapia, taller práctico de elaboración de productos con propóleos).





EL PROPÓLIS: MÉTODOS DE RECOLECCIÓN Y CALIDAD DEL MISMO

Artículo aparecido en www.campogalego.com

Resumen de la ponencia del Dr. Félix Adanero Jorge, licenciado en Farmacia y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que presentó su tesis sobre propóleos en la Universidad de León.

Actualmente pertenece a los Servicios Oficiales Farmacéuticos de la Junta de Castilla y León.



Abeja cargada con resinas para elaborar propóleos.

El própolis es un cemento o masilla bio-activa de carácter principalmente resinoso, que las abejas procesan de forma natural a partir de sustancias oleo-gomo-resinosas, que recogen de diferentes partes de plantas diversas cercanas al colmenar.

Es conocido desde hace miles de años por sus propiedades farmacológicas, y en los últimos años su demanda se ha incrementado de forma notable, siendo España un país claramente importador, por lo que existe un amplio mercado para los apicultores profesionales españoles que deseen comercializarlo.

Algunos de los requisitos que son necesarios para que las abejas elaboren propóleos son:

-Temperatura exterior entre 21 y 28 °C.

-Vegetación disponible para la colmena de plantas resinosas, gomosas y aromáticas, tales como chopo, castaño, roble, sauce, olmo, haya, aliso, abedul, pino, jara, brezo, romero, tomillo, lavanda, etc.

-Es necesario que la colmena tenga necesidades adicionales de propolizar, tales como su propia inmunidad (a nivel individual y social), inmovilización de estructuras (cuadros, panales, etc.), preparación de la colmena en meses fríos, sellado de huecos o grietas, colocación de mallas o rejillas para recoger propóleos, etc.

-Otros factores que condicionan la producción de propóleos son la época del año (más hacia final del verano y hacia el otoño), la fortaleza de la colonia, la genética de las abejas o la estructura a propolizar.

En cuanto a la composición del própolis, esta resulta muy variable, siendo mayoritariamente resinas (45 a 80%), ceras (8 a 40%) ceras, impurezas (5 a 40%) y polen (5%).

Estos parámetros se tienen en cuenta a la hora de valorar un propóleo de mejor o peor calidad.

Por otra parte, para evitar la presencia en el propolis de residuos de productos con los que se trata la colmena, es muy importante cuando se utilicen mallas o rejillas, retirarlas y respetar el tiempo de espera del producto empleado. Una vez que se cumpla este plazo, se podría volver a colocar de nuevo dicha malla/rejilla.

Tras su extracción, el propóleo debe ser sometido a una limpieza y selección para su posterior etiquetado y almacenamiento a bajas temperaturas de refrigeración (2 a 8°C) o congelación (-18 °C), en envases aptos para uso alimentario y herméticamente cerrados.

Métodos para la extracción de propóleos de las colmenas:

a) Raspado



Raspado del propóleo de las colmenas

Sus ventajas es que es un método rápido, barato y que permite obtener mayor producción. Además, favorece la limpieza de la colmena y en algunas colmenas es la única forma de obtenerlo.

Sus inconvenientes son que presenta un alto contenido en impurezas. Es un propóleo de mala calidad, lo que también dificulta el posterior procesado del mismo. Actualmente no se comercializa para consumo.

b) Rejillas plásticas de uso alimentario



Rejillas de plástico de uso alimentario colocadas sobre los cuadros

Como aspectos positivos, es un método cómodo, que permite obtener una producción limitada (de 50 a 200 gramos por colmena) pero de muy buena calidad, al tiempo que su extracción y su limpieza es fácil. Los inconvenientes son que solo se pueden utilizar en colmenas industriales, y las abejas a veces no propolizan la rejilla. Requiere de equipo adicional de frío para su extracción, en el que a veces se rompen las rejillas por las bajas temperaturas.

c) Mallas plásticas de uso alimentario



Mallas para uso alimentario colocadas sobre los cuadros.

Sus puntos a favor son, que permite una mayor producción (hasta 300 g), de muy buena calidad, y con un procesado posterior fácil.

El manejo de estas mallas en la colmena también es fácil y duran más que otros métodos.

Como contrapunto, requieren también de equipo adicional de frío para la extracción. Además, presentan mayor grado de pulverización y requieren de movimiento en la colmena.

d) Aperturas laterales en la colmena (Pirassununga)

Este método brasileño presenta como principales ventajas que permite lograr una mayor producción de propóleos y que el manejo es fácil. Como inconvenientes, requiere modificar la colmena, el procesado posterior es difícil y está sujeto a contaminación externa. También favorece un alto contenido en impurezas.



Método brasileño: aperturas laterales.

e) Otros métodos

Otros métodos que se pueden emplear son cuadros metálicos, telas mosquiteras, rollos de telas plásticas, mallas de sacos de tela/plástico...etc. Las ventajas son que algunos son muy económicos, como la malla de tela, y permiten una gran versatilidad. Sin embargo, al tratarse de elementos metálicos o plásticos, pueden oxidar o contaminar el propóleo, y además se desconoce si es apto para uso alimentario.

* * *

¿Cuál es el propolis mejor valorado?

Resulta muy importante que el apicultor conozca el tipo de propóleo que produce mediante un análisis de calidad y de contaminantes en un laboratorio especializado

El propolis mejor valorado y pagado al apicultor es el que cumple estas características:

-Ecológico.

-Bajo % de ceras e impurezas y alto % de resinas.

-Alto grado de frescura: De menos de un año.

-Extraído mediante malla o rejilla.

-Buenas características organolépticas.

-Uniforme, no heterogéneo.

-Con conservación, envasado y etiquetado adecuados.

-Que haya sido estudiado y analizado científicamente en un laboratorio que certifique su composición.

Por tanto, que presene un análisis de laboratorio.

Recomendaciones para el consumo de propóleos

Por último, unas advertencias con respecto a la utilización este producto:

-No se recomienda su consumo en crudo, debido a la presencia de impurezas y otros contaminantes, siendo recomendable su utilización de forma procesada (en tintura, extractos, etc.)

-Tampoco en mujeres embarazadas, en lactación ni en niños menores de 4 años.

-Un pequeño porcentaje de los consumidores de propóleos pueden tener alergia a alguno de sus componentes, por lo que debe tenerse especial precaución.





PLANTAS PARA EL COLMENAR

por Florencio Chicote

Sabido es que el almacenamiento de miel por las abejas en la colmena, depende, entre otros factores (plantas melíferas, clima, etc.), del número de abejas que tenga la colonia.

Se sabe que, en igualdad de condiciones, una colmena con el doble de abejas que otra, no producirá el doble de miel, sino tres o cuatro veces más.

Por esta razón, si a medida que va entrando la primavera vemos que la población de una colmena no evoluciona como el resto, y si apreciamos que no adolece de ninguna enfermedad, lo más prudente sería destinarla a reforzar otra colmena cualquiera del colmenar, a no ser que queramos aumentar el número de colmenas, en cuyo caso sería conveniente cambiarle la reina.

Pero este artículo no está destinado a incidir sobre este factor, sino que pretende hacer llegar al lector la idea de cómo conseguir que las colmenas dispongan de gran población en la época de las principales floraciones de la zona.

A la salida del invierno es cuando la colmena tiene la menor población de abejas. A medida que van apareciendo las primeras

flores, la población va aumentando, llegando a su máximo cuando los campos ofrecen el máximo de recursos.

Con los calores del verano, las floraciones van menguando, merma que se traduce en la población de la colmena. Si los otoños son muy secos, demasiado lluviosos o muy fríos, y las flores van escaseando más allá de lo normal, la colmena entrará en el invierno con pocas abejas y con las defensas disminuidas.

Una colmena bien poblada aguantará el invierno mejor que si entra con pocas abejas. Además, las abejas que nacen al final de la temporada, necesitan una alimentación especial con superabundancia de proteína, es decir, de polen. Esta alimentación especial les permitirá mantener activas las glándulas hipofaríngeas responsables de la segregación de la jalea real con la que alimentar a la reina y a las larvas que aparecerán a la salida del invierno.

Las abejas nacidas en invierno, primavera y verano, solamente tienen activas las glándulas hipofaríngeas unos pocos días.

Independientemente de la alimentación artificial que podamos aportar a la colmena en momentos de penuria, en nuestra mano está el ayudar a las abejas, tanto a la salida del invierno como a la entrada de esta estación, con el fin de que las abejas naden en la abundancia y retornen al apicultor parte de sus reservas alimenticias.

La ayuda que proponemos es la plantación de determinadas especies, como veremos a continuación.

En cada colmena la postura de la reina y el consiguiente nacimiento de obreras, vendrá determinado por los aportes de néctar y polen. Por lo tanto, cuanto antes empiecen las obreras la pecorea, antes se desarrollará la población. El máximo rendimiento de una colonia de abejas lo logrará disponiendo del mayor número de pecoreadoras cuando el campo ofrezca el máximo de flores melíferas.

Las plantas de floración más temprana (final de invierno e inicio de primavera) son el avellano, el romero, el almendro y algunas variedades de sauce.

Si hay suerte y las heladas no dan al traste con estas floraciones tempranas, estas plantas serán visitadas por batallones de abejas. Hay una especie cuya floración es al final del otoño o principios de invierno. Se trata de la yedra.

Avellano

Del avellano obtienen las abejas únicamente polen. Cualquier día soleado de enero, con temperaturas suaves, será visitado por las abejas, del que podrán beneficiarse durante varias semanas. Pueden verse varias abejas en una misma inflorescencia e varios centímetros de longitud. Pocas zonas de la provincia de Burgos ofrecen avellanos de forma natural.



Amentos (colgando) y estigmas (en el círculo) de la flor del avellano

Almendro

A continuación vendrá la hora del almendro. Las abejas recogen polen, pero la principal cosecha es el néctar. Según el clima de la zona y en consonancia con lo adelantado o retardado de la primavera, el almendro puede florecer desde primeros de febrero hasta finales de marzo, pero las flores permanecerán únicamente unas dos semanas en cada árbol.

Sería deseable que la floración de estos almendros fuera escalonada en el tiempo, es decir, que no florezcan todos en los mismos días, con el fin de que tengamos aseguradas las flores durante más tiempo. Es frecuente ver almendros en algunas zonas de cultivos agrícolas, y principalmente en algunas huertas.

Desde que se acaba la floración del almendro hasta que en la zona florecen nuevas especies, a veces se suceden muchos días sin que las abejas encuentren dónde libar. Pero pueden hacer uso de las reservas almacenadas en las despensas a cuenta de los almendros.



Abeja en la flor del almendro

Sauce

El sauce florece en la primavera temprana. Aporta gran cantidad de polen, que las abejas cargan con él hasta la colmena, ayudando al

incremento de población. Su floración suele durar unas dos o tres semanas. El sauce tiene predilección por las riberas de los ríos y tierras húmedas.



Abeja visitando la flor del sauce

Romero

El romero, dependiendo igualmente de la climatología, puede florecer desde enero hasta mayo.

También suele tener una segunda floración en el otoño.

Podemos deducir que si el romero ayuda a las colmenas a aumentar la población en primavera, les presta ayuda en el otoño para reducir su despoblación.

Del romero obtienen las abejas algo de polen, pero principalmente néctar. Esta planta no es espontánea en la provincia de Burgos.

Sin embargo, todos los colmenares antiguos disponían en su periferia de buen número de matas de romero.

Sabían muy bien lo que hacían los apicultores de siglos pasados.



Abeja en el romero.

Abeja en la yedra o hiedra.



Yedra

La yedra proporciona polen a las abejas en el principio del invierno. Esto es de suma importancia, porque es en esta época cuando el resto de plantas melíferas están inactivas.

La yedra suele aparecer de forma espontánea en ciertas zonas arboladas y con buen grado de humedad. Los setos de huertas o de jardines aparecen en no pocas ocasiones revestidos con yedra.

Las abejas recogen abundante polen de sus flores.

Conclusión

Si cualquiera de estas especies citadas no se halla en las proximidades del colmenar, conviene que las plantemos nosotros.

Para la obtención de buenos resultados, no bastará con una sola planta de cada especie.

-Del romero, por ejemplo, podríamos plantar varias decenas, que, por otra parte, no comportan costo alguno. Se suele aplicar el sistema de esquejes.

-El sauce se reproduce muy bien por esquejes, pero sólo prosperarán en terreno húmedo.

-También la yedra podemos encontrarla gratis, por esquejes y se podrían cubrir setos con muchos metros de superficie.

-Los almendros y los avellanos podrían estar en número de unos seis u ocho por colmenar. Estos pueden darse también por esquejes, pero lo mejor sería por plántones, para acortar los plazos de desarrollo, adquiridos en el comercio.

Ninguna de estas plantas tiene grandes exigencias en cuanto al tipo de tierra. Naturalmente, cuanto más fértil sea la tierra, más pronto se desarrollarán y antes darán sus frutos.

En cuanto a la humedad de la tierra, habrá que atender al riego en el primero y el segundo año hasta que cojan fortaleza.

Sobre la plantación, el tipo de tierra, el abonado, el riego y otros cuidados que pudieran requerir, se puede encontrar información en manuales de jardinería y en diversas páginas de internet.



UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

LA VIDA DE LAS ABEJAS

por **Maurice Maeterlinck**

(Premio Nobel de Literatura, 1911)

Traducción de Agustín Gil Lasierra

XIV

El que asiste por primera vez al episodio ensordecedor y desordenado de la enjambrazón de una colmena bien poblada, se ve bastante desconcertado, y no se acerca sin temor. Ya no reconoce a las serias y apacibles abejas de las horas laboriosas. Las había visto momentos antes llegar de todos los rincones de la campiña, preocupadas como burguesitas a quienes nada podría distraer de las tareas del hogar. Entran casi inadvertidas, abrumadas, jadeantes, atareadas, agotadas pero discretas, saludadas al pasar con un ligero movimiento de antenas por las jóvenes amazonas de la entrada. Cuando mucho cambian tres o cuatro palabras, probablemente indispenables, al entregar apresuradamente su cosecha de miel a las portadoras adolescentes que siempre están en el patio interior de la fábrica; o bien van ellas mismas a depositar en los vastos graneros que rodean el nidal, las dos pesadas canastas de polen colgadas de sus muslos, para volver a salir inmediatamente se, sin preocuparse de lo que pasa en los talleres, en el dormitorio de las ninfas o en el palacio real, sin mezclarse, aunque sea un instante, al gentío de la plaza pública que se extiende ante el umbral, y que en las horas de gran calor invade el parloteo de las ventiladoras que, según la expresión pintoresca de los apicultores “hacen la barba”

XV

Hoy todo a cambiado. Verdad es que cierto número de obreras, como si nada hubiese de pasar, se van tranquilamente al campo, vuelven, asean la colmena, suben a los cuartos de los huevecillos, sin dejarse contagiar por la general embriaguez. Son las que no han de acompañar a la reina, las que

permanecerán en la vieja morada para guardarla, cuidar y alimentar los nueve o diez mil huevos, las dieciocho mil larvas, las treinta y seis mil ninfas y las siete u ocho princesas que se queda allí. Han sido elegidas para ese deber austero, sin que se sepa en virtud de qué reglas, ni por quién, ni cómo. Son tranquilas e inflexiblemente fieles a él, y aunque me haya preocupado de repetir muchas veces el experimento, empolvando con materias colorantes algunas de esas “cenicientas” resignadas, que se reconocen fácilmente por su andar serio y algo pesado en medio del pueblo de fiesta, muy rara vez he encontrado alguna en la embriagada multitud del enjambre

XVI

Y sin embargo, el atractivo parece irresistible. Es el delirio del sacrificio, quizá inconsciente, ordenado por el dios; es la fiesta de la miel, la victoria de la raza y del porvenir, es el único día de júbilo, de olvido y de locura, es el único domingo de las abejas. Se creería que es también el único día en que comen a satisfacción, en que conocen plenamente la dulzura del tesoro que amontonan. Parecen prisioneras liberadas y repentinamente transportadas a un país de exuberancia y de recreo. Se regocijan, no pueden dominarse. Ellas, que no hacen jamás un movimiento falto de precisión o inútil, van, vienen, salen, entran, vuelven a salir, para excitar a sus hermanas, par ver si la reina esta pronta, para engañar y aturdir la espera. Vuelan mucho mas alto que de costumbre, hacen vibrar en torno de la colmena el follaje de los altos árboles. No tienen ya temores ni cuidados. Ya no son bravías, suspicaces, recelosas, coléricas, agresivas, indomables. El hombre, el amo ignorado a quien no reconocen nunca y que no logra avasallarlas sino plegándose a todos sus hábitos de trabajo, respetando todas sus leyes, siguiendo paso a paso el surco que en la vida traza su inteligencia, siempre encaminado hacia el bien de mañana y que nada desconcierta ni desvía de su objeto, el hombre puede acercárseles, rasgar la cortina rubia y tibia que forman a su alrededor sus ruidosos torbellinos, tomarlas en la mano, recogerlas como un racimo de frutas... son tan mansas, inofensivas, como una nube de libélulas o de falenas y aquel día, dichosas, no poseyendo nada ya, confiadas en el porvenir, y con tal de que no se las separe de su reina que lleva ese porvenir consigo, se someten a todo y no hieren a nadie. *(Continuará)*

(38)

PREDICCIÓN DEL TIEMPO

Mirando al cielo (97)

por Buenaventura Buendía

Hola, queridos lectores. Habréis podido comprobar que he atinado al cien por cien en mis previsiones del número anterior de El Zángano.

He recibido llamadas de muchos de entre vosotros felicitándome por mis aciertos, y animándome a continuar por esa senda de la meteorología que tanto beneficio aporta a los apicultores.

Pero no todo va a ser alegría: Ha habido quien se ha quejado amargamente de mi trabajo, por que siguiendo mis previsiones ha cometido algunos errores en el manejo de sus colmenas, como ponerse a hacer enjambres artificiales en días que yo había pronosticado buen tiempo y días soleados, y le ha resultado fatal por que el tiempo se le ha puesto frío y lluvioso, no se le han fecundado las nuevas reinas y se le han muerto los enjambres y las colonias cepa.

Menos mal que no me ha pedido una compensación económica por los daños causados.

El juicio contra el espabilao que me vendió las colmenas transgénicas, esas que crían zánganos productivos, sigue adelante. Estoy citado en el juzgado de Villarriba de Abajo para el día 29 de febrero de 2001.

Veremos en qué queda todo eso. No me quejo por el daño que pueda haberme hecho con la venta (carísima) de esas colmenas, sino por el hecho de que se me tome por tonto, que a lo mejor lo soy.

A la vuelta de Francia de Elena, con su máster de apicultura infinita, está que se sale. No se cansa de hacer particiones y más particiones, hasta el punto de hacer diez enjambres artificiales de una sola colmena en la temporada.

Dice que para que las colmenas prosperen, no hace falta ningún apoyo alimenticio, que les basta con que las trates con cariño. Ha grabado en el móvil el zumbido de las abejas a media tarde en una jornada soleada, y constantemente la está reproduciendo, incluso cuando nos hallamos en la cama.

Que por cierto, a cuenta de eso ya no hace caso a mis requerimientos amorosos.

Las previsiones meteorológicas de esta criatura, son éstas:

Segunda quincena de julio

No esperéis una gota de lluvia. Mejor. Así podréis poner os morenos al sol en playas y piscinas. Solamente, el día 28, una nube, extremadamente acuosa, visitará las salinas de Poza de la Sal. Caerán 15,8 litros entre las 6 y las 8 de la tarde.

Primera quincena de agosto

Lo siento, pero en este periodo, vuestras abejas lo van a pasar muy mal, dado que no va a llover en toda la provincia de Burgos. No penséis que lo digo por fastidiaros. Es que los datos que me llegan de los confines del universo, así lo indican.

Es mi turno:

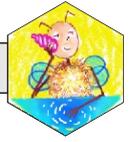
Segunda quincena de agosto

Respirad hondo, que llegan buenas noticias. Los días 15 y 16, fiestas de la Virgen y San Roque, va a llover formalmente. En estas fechas, tanto de día como de noche, lloverá generosamente, sin pasarse. Lo siento por aquellos que tengáis costumbre de asistir a las procesiones.

Primera quincena de septiembre

Aquí va a haber de todo: algunas lluvias, algunas neblinas, días soleados aquí y allá, vientos tanto del norte como del sur, y también del este y del oeste. En fin que los vientos van a ser los grandes protagonistas de estas dos semanas. Un dato a tener en cuenta: el día 15 de septiembre, día de no sé qué santo, habrá una ciclogénesis, pero de muy poca intensidad, lo que quiere decir que de explosiva, nada. 

FELIZ VERANO Y PRÓSPERO OTOÑO



“La persona insensata se deja cautivar por los vestidos de vistosos colores, las canciones alegres, los perfumes agradables y los besos caprichosos.

La persona sabia se preocupa de lo que hay detrás de las cosas.

De la misma manera que la abeja vuela de flor en flor buscando la esencia de cada una de ellas, el sabio busca la esencia de las personas que encuentra.

El sabio conoce y comprende el alma.

Indiferente al placer y al sufrimiento, está más allá de las sensaciones.

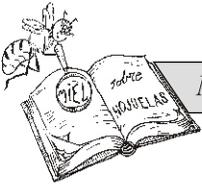
Indiferente al pasado y al futuro, está más allá del tiempo.

Indiferente al peligro, está más allá del miedo.

El sabio sabe que lo que aparece aquí también aparece allí, que lo que fue también será.

El sabio ve unidad, no división.”

Katha Upanishad



MIEL SOBRE HOJUELAS

Aportado por: Marta Villacián

“En esa época aprendí el significado de la palabra “agridulce”, el regusto amargo de la pérdida y la **miel** de la esperanza mezclados en un solo fruto”.

Ken Follet (Una columna de fuego)

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 semestre 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.....

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”

“OLAS Y OLAS DE CALOR”

¿QUE PASÁIS
MUCHO CALOR ?

...
¡ PUES BATID LAS ALAS PARA
VENTILAR, COMO TODA LA VIDA...!



NO PATRÓN, ESO YA NO FUNCIONA
CON EL CAMBIO CLIMÁTICO...
¡EXIGIMOS AIRE
ACONDICIONADO!

JOSEBAMIEL

¡Esto es todo, apigora!



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

