

# EL ZANGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

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

Nº 212

SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2022

**Fiesta de la Abeja 2022**  
**Jornadas de Espinosa**  
**Feria apícola de Torrelavega**

*“Cata con quad”*

*Fotografía: David García*

**Pág. SUMARIO**

- 3.....XXXI Fiesta de la Abeja.  
5.....Charla sobre jalea real.  
6.....XVI Feria de Campoo de Yuso.  
8.....XII Feria Apícola de Torrelavega.  
11...Fórum Apiterapia.  
12...Cata de Mieladictos 2022. Bases.  
17...Impreso solicitud tratamientos.  
18...Feria de Espinosa de los Monteros.  
20...Charla de J.C. Merino.  
23...Cambio de domicilio. F. Chicote.  
25...La vida de las abejas. M. Maeterlinck.  
28...Predicción del Tiempo (116).  
30...El rincón de sentir. Miel sobre hojuelas.  
31...Solicitud de ingreso en la Asociación.



Para contactar  
con la Redacción de  
El Zángano,  
enviar artículos, fotografías,  
dibujos, opiniones, sugerencias,  
etc...  
[elzanganoburgos@outlook.es](mailto:elzanganoburgos@outlook.es)

# EL ZÁNGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

[www.asapibur.org](http://www.asapibur.org)

Nº 212

SEP-OCT 2022

**EDITA:**  
**ASOCIACIÓN PROVINCIAL  
DE APICULTORES BURGALESES**

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

[asociacionapicultoresburgos@gmail.com](mailto:asociacionapicultoresburgos@gmail.com)

**REDACCIÓN:**  
Junta Directiva de la  
AS.API.BUR

**COORDINACIÓN:**  
Joseba Legarreta Ateka

**COLABORACIONES:**  
David García  
Esther Sáiz  
Alberto Colina  
Yolanda Martínez  
Juan Carlos Merino  
Florencio Chicote  
Buenaventura Buendía  
Maurice Maeterlinck  
Marta Villacián  
Josebamiel Eroa

**REPRODUCCIÓN:**  
Impression  
Aranda de Duero (Burgos)

Depósito 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.



# XXXI FIESTA DE LA ABEJA

Sábado,  
15 de octubre 2022  
Barrio de Las Huelgas (Burgos)

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### EXPOSICIÓN

**-De 11:30 h. a 14:30 h.** la Asociación instalará una carpa con material apícola y productos de la colmenas, para la divulgación social de la actividad y de la abeja.

**Lugar:** C/ Alfonso VIII (junto al Real Monasterio de las Huelgas).

**Nota:** Se encuentra pendiente la concesión de autorización y confirmación de espacio.

### PONENCIAS

**-Lugar:** Salón Centro Cívico Huelgas-Pilar, C/ Gumiel de Hizán s/n

**-11:00 h.** Entrada al salón y disposición del público.

**-11:15 h. a 12:15 h. "Abejas, paisaje cultural".**

Charla impartida por **Juanjo Asensio**, colaborador con "Fundación Oxígeno".

**-12:30 h. a 13:30 h. “El maravilloso mundo de las abejas”.**

Dirigida al público infantil y su descubrimiento del mundo apícola de forma participativa. Esta charla será impartida por **Yolanda Martínez**, vicepresidenta de ASAPIBUR.

En el mismo horario se realizará una cata de mieles orientada al público adulto.

**-14:30 a 15 h. Tradicional desfile con careta y ahumador**, por calles del Barrio de las Huelgas.

**Nota:** se realizará el desfile si se dispone de autorización municipal, y si acude un número suficiente de personas ataviadas de careta y ahumador.

**-15 h. Comida en “Restaurante Abadengo”.**

C/Alfonso VIII nº 39 ( frente al Monasterio de las Huelgas)

**-Precio: 31 euros por persona** (incluye comida y chocolate).

Se debe **indicar el nombre del socio-a** al hacer el ingreso del importe correspondiente a las personas asistentes (socio y acompañantes), en la siguiente cuenta bancaria de la Asociación:

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

**-Plazo de reserva:** Antes del **jueves, 13 de octubre de 2022**, a fin de poder comunicar al restaurante el número total de comensales con la antelación suficiente.

Agradecemos realizar el abono lo antes posible, para facilitar la gestión de comensales con el Restaurante en cuanto a comidas y mesas a preparar.

Al inicio de la comida tendrá lugar el discurso de bienvenida de la Presidenta, y a su finalización se realizará la entrega de distinciones, y diplomas a alumnos-as de los Cursos celebrados.

Durante la sobremesa habrá juegos de mesa, con trofeos para los ganadores.

Por la tarde, se celebrará el **Concurso de panales pesados**. Animamos a los socios-as a participar con sus panales más gruesos. Hay jugosos premios:  
-Primer premio: Una colmena completa, donación de **Apiespinosa**.  
-Segundo premio: 50 Euros en material apícola, donación de **La Abeja Burgalesa**.  
El jurado apreciará el peso, la estética del panal y su grado de operculación.

Al finalizar la tarde y en el mismo lugar de la comida se celebrará la tradicional chocolatada.

**Nota:** El salón del restaurante está reservado hasta las 20 horas. 

## CONVOCATORIAS



# PRODUCCION DE JALEA REAL

*3 años de experiencias*

Fecha **24/09/2022**

Hora de **16.00 a 19.00**

Lugar : **Biblioteca Vega de Liébana (Cantabria)**

Info. (teléfonos): **Diego 645 540 528 Mattia 635 624 788**

Entrada Libre



#### CONTENIDO DE LA JORNADA:

- Presentación y porqué producir jalea real
- Preparación del material y de las colmenas
- Conservación, transporte y comercialización
- Técnicas de manejo
- Nuestra experiencia
- Discusiones de los resultados
- Nuevos retos



ORGANIZA: Ayuntamiento de Vega de Liébana  
IMPORTE: Diego Diez Crespo y Mattia Ferramosca



CONVOCATORIAS

**XVI  
FERIA APÍCOLA  
CAMPOO DE YUSO  
(Cantabria)  
Sábado  
15 de octubre, 2022  
Salón de Actos Polideportivo**

**JORNADAS TÉCNICAS APÍCOLAS**

“LA POLINIZACIÓN: EL FUTURO DE LA APICULTURA”

**- 9 h. Presentación de las Jornadas. Proyectos locales.**

D. Eduardo Ortiz, Alcalde de Campoo de Yuso.

D. Alberto Castro Sotos, Técnico en Apicultura / Moderador.

**- 9 h. Ponencia 1: Importancia de la polinización en invernaderos y frutales.**

D. Darío C. Técnico de Campo. Agrobío (Almería).

**- 10 h. Ponencia 2: Polinización profesional de cultivos. ¿Por qué no?**

D. Josep María Claria Vila. Coordinador sector Apícola de Unión de Pagesos (Lérida). Gerente empresa “Nostra Mel”.

**-11 h. a 11:30 h. Descanso.**

**-11:30 h. Ponencia 3: Polinización en el eucalipto.**

D. Manuel Barquín. Apicultor profesional. Asociación Montañesa de Apicultores (Cantabria).

**-12:30 h. Ponencia 4: Polinización y polinizadores del manzano.**

D. Félix Mejica. Presidente ADAPAS (Asturias).

**-13:30 h. Ponencia 5: Contratos de polinización y medidas a tomar individualmente para promover la polinización.**

D. Alberto Castro Sotos. Técnico Apícola/ESPA.

**-14:00 h. Clausura. Comida.**

## TALLERES Y EXPOSICIONES

**Taller 1: Taller infantil de Globoflexia Apícola (17:00 h.)**

D. Alberto Castro Sotos. Técnico Apícola ([www.cursosapicultura.es](http://www.cursosapicultura.es)).

**Taller 2: Exposición Vida en la flor del Manzano.**

D. Félix Mújica Presidente Asociación ADAPAS.

## FERIA DE PRODUCTOS Y MATERIAL APÍCOLA

-Stand de apicultores y artesanos de la zona.

-Empresas de material apícola.

ORGANIZA:





CONVOCATORIAS

# XII FERIA NACIONAL APÍCOLA

22 y 23 de Octubre 2022  
Mercado Nacional  
de Ganados  
TORRELAVEGA

Sábado 22  
-10:00h A 20:30h

Domingo 23  
-10:00h A 15:00h

Organiza



Colaboran:



## **PROGRAMA**

Sábado, 22 de octubre, 2022

**-10 h.** Apertura de la Feria.

Exposición de material y productos apícolas.

**-10:15 h.** XII Concurso de Dibujo para niños-as de 4 a 12 años.

“El mundo de las abejas”.

**-10:30 h.** Inauguración oficial de la Feria, por las autoridades.

**-11 h. “Varroa: ¡¡Hay solución!!**

Ponente: José Manuel Perejón Fernández (Biólogo y asesor científico técnico de “Bee One”).

**-12 h. “Alimentación en apicultura. Cada vez más necesaria”.**

Ponente: Joaquín Becerra Montilla (Técnico de COAG Andalucía).

**-13 h. “Mercado de la miel: La urgencia de definir una estrategia de futuro”.**

Ponente: Iria Costella Peña (Veterinaria de COAG, esp. Apicultura).

**-16:30 h. “Por qué trabajar con nuestra abeja autóctona”.**

Ponente: Jesús Yániz Pérez de Albéniz (Investigador, Doctor en Producción animal, Catedrático de producción animal de la Escuela Politécnica Superior de Huesca).

**-17:30 h. “Residuos en ceras (Agrotóxicos).**

Ponente: Fernando Calatayud Tortosa (Investigador, Doctor en Ciencias Biológicas, Técnico Apiads “ADS Apícola”).

**-17:30 h. “Residuos en ceras (Aditivos).**

Ponente: Carlos Zafra Santillana (Veterinario, Apicultor profesional Técnico de Apicultura de COAG Murcia, empresario de “Apizafra “

**-20:30 h.** Cierre de las instalaciones feriales.

Domingo, 23 de octubre, 2022

**-10 h.** Apertura de la Feria.

**-10:05 h.** XII Concurso de “Postres con miel”.

Con sus dos categorías: Postres creativos y postres tradicionales.  
Recepción hasta las 11:30 h.

**-10:30 h.** “**Lectura e interpretación de los datos visuales, olfativos y de la actividad en un apiario. Blanqueo de ceras. Evolución de la cría, olor, etc”.**

Ponente: Manuel Barquín Sáinz (Apicultor profesional e Ingeniero Técnico Agrónomo. Responsable apicultura UGAM-COAG).

**-11:30 h.** “ **Demostración del montaje y empleo de una grúa de fabricación propia para el manejo de colmenas instalada en una pick-up”.**

Ponente: Koldo Belasko Pérez (Apicultor profesional).

**-13 h.** Entrega de premios de los Concursos de postres y dibujo.

**-14 h.** Degustación de los postres presentados al Concurso.

**-16:30 h.** Clausura de la Feria.

## ACTIVIDADES GENERALES DE LA FERIA

La Feria y todas las actividades se desarrollarán en las instalaciones del Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega, que permanecerán abiertas ininterrumpidamente durante los horarios que figuran en el programa oficial.

-Exposición de material y productos apícolas con 70 expositores nacionales e internacionales. Demostración de maquinaria.

-Ciclo de conferencias técnicas. Aforo para 50 personas.

-Actividades para niños: Concurso de dibujo, globoflexia, taller de velas, cócteles de zumos con miel (sábado, desde la apertura).



# FORUM INTERNACIONAL APITERAPIA

DESCUBRE LOS BENEFICIOS QUE LA COLMENA  
TIENE PARA TU SALUD Y BIENESTAR

PLAZAS  
LIMITADAS

**CARMONA**  
Sevilla

22 - 23 | 10 | 2022



622 91 55 43

Organiza



Escanéame

Colabora



## HORARIOS

DÍAS 22 Y 23 DE OCTUBRE

10:00 A 14:00

16:00 - 20:00

RESERVA TU PLAZA

MÁS INFORMACIÓN



622 91 55 43 - info@beeonatura.com



# Cata de Mieladictos 2022



## Resumen de las normas de participación en la Cata Mieladictos 2022.

-Competirán **80 mieles**, máximo **UNA miel por apicultor-a**.

-**Preinscripción:** A partir del jueves **15 de Septiembre** podéis rellenar el formulario que aparecerá en esa fecha en la página:

[www.mieladictos.com](http://www.mieladictos.com)

Cuando se alcancen las 80 muestras que cumplan los criterios de la cata, se cierra el formulario. Recibiréis un correo electrónico confirmando la plaza.

## Condiciones para participar

–Sólo se aceptarán muestras de mieles procedentes de colmenas situadas en España (por supuesto, sus islas incluidas) **cosechadas en el año 2022.**

–Sólo se harán públicas las valoraciones de las mieles que obtengan un valor igual o superior a 80 puntos.

-A cada participante le será enviado un correo electrónico con sus resultados, sean o no publicados.

-Para pagar los gastos logísticos de envío de muestras, invitación al Jurado, y gastos de desplazamiento os pediremos **10 euros** por muestra.

### Crterios para la selección de las primeras 80 mieles

-Aunque no es obligatorio, se valorará que se adjunten los análisis polínicos y físico-químicos de la miel para la fecha de envío de muestras, .

-También priorizaremos que las mieles procedan de apicultores que viven de ello.

-Reservaremos un 10% de las plazas para pequeños apicultores que buscan mejorar la calidad de su miel y si alguna empresa envasadora quiere participar, deberá incluir el nombre del apicultor.

### Envío/Entrega de la miel

-Una vez os han confirmado que vuestra miel es una de las 80 seleccionadas,

-Desde el lunes **19 de septiembre** hasta el **10 de octubre** se pueden enviar las muestras de miel admitidas. No se recogerán las mieles que no hayan recibido la aprobación ni las recibidas con fecha posterior.

#### **-IMPORTANTE:**

**-La miel debe presentarse en 2 tarros nuevos de 500 gr. con las tapas nuevas. Sin etiqueta.**

-Las muestras deben ir acompañadas de la siguiente información:

- a) Nombre de la persona o empresa que envía la muestra de miel.
- b) Nombre de la marca.
- c) Tipo de dedicación a la miel: Principal / Secundaria
- d) Teléfono o correo electrónico de contacto.
- e) Localidad o comarca donde se encuentran las colmenas.
- f) Fecha de recogida de la miel (recuerda que debe ser del año 2022).
- g) Información sobre la miel enviada: Si es monofloral de cualquier tipo nos lo indicas, y si es multifloral, nos ayuda si nos describes la flora del entorno. No es obligatorio informe polínico, pero si existe, será bienvenido y nos ayudará en nuestra labor.

## Lugar de entrega

### LA TIENDA ORGÁNICA (BURGOS)



Somos La Tienda Orgánica. Estamos especializados en comida orgánica. Tenemos para ti los mejores productos ecológicos.

**Horario**  
Lunes a viernes: 10:00-14:00 y 17:00-20:30  
Sábados: 10:00-14:00

**Contacto**  
C/Antonio Valdés y Bazán 1 09003 Burgos  
info@latiendaorganica.es  
636 47 00 08  
947 72 04 10

donde Chelo, Gema y Pilar recibirán la miel



[www.latiendaorganica.es](http://www.latiendaorganica.es)  
[info@latiendaorganica.es](mailto:info@latiendaorganica.es)

C/Antonio Valdés y Bazán, 1  
CP 09003 Burgos

Tel: 636 470 008 / 947 720 408

Horario:  
De lunes a viernes:  
10 h. a 14 h. y 17 h. a 20:30 h.  
Sábados: 10 h. a 14 h.

## ¿Quién puede enviar muestras de miel?

No importa si tienes una colmena, o cientos de ellas. Puedes igualmente enviarnos tu muestra de miel. Los pequeños apicultores podrán mejorar sus buenas prácticas aplicadas a la miel y tener otra fuente de información sobre su producto. Y un poquito de publicidad.

Si eres un envasador de miel y quieres tener una opinión externa, también estaremos encantados, siempre y cuando se presente con los datos del apicultor.

### Cata y valoración

-Una vez recibidas las muestras y durante el mes de octubre, un equipo de profesionales de la cata realizará su valoración y dará una puntuación.

-Sólo se harán públicos los resultados que estén por encima de 80 puntos.

-Será como en años anteriores, una cata ciega, donde los expertos del análisis sensorial tendrán ante ellos un tarro de miel y su experiencia para dar su opinión. Si el tarro viene con etiqueta, será convenientemente ocultada.

### Final

-Con las 12 mejores mieles de España, a criterio de los catadores, realizaremos una

**-Final con jurado, el 4 de Noviembre**, donde de nuevo elegiremos las 3 que más nos gusten.

-Igualmente, y como otros años, además de la selección de las 12 mieles finalistas, elegiremos las mejores en cada categoría.

**-La Guía de Miel de España** será donde anualmente aparezcan las mieles de los apicultores o sus empresas, capaces de trabajar con las abejas para ofrecernos su mejor miel.

## Clasificación de las mieles

**-Mieles extraordinarias.** *Mieladictos selección platino.* Puntuación de 95 a 100 puntos. Será una de esas mieles que siempre recordaremos, incluido a su apicultor. Pocas mieles podrán aspirar a esta categoría.

**-Mieles excelentes.** *Mieladictos selección oro.* Puntuación de 90 a 94 puntos. Impresionan a los sentidos un poco menos que las anteriores. De ellas todo apicultor se encontraría muy orgulloso.

**-Mieles muy buenas.** *Mieladictos selección plata.* Puntuación de 80 a 89 puntos. Tienen algunas características que las hacen admirables, sin llegar a los niveles de excelente o extraordinaria. Mieles muy recomendadas.

**-Mieles aptas o buenas.** Puntuación de 70 a 79 puntos. Sin defectos, pero no destacan dentro de su categoría.

**-Mieles correctas.** Puntuación de 60 a 69 puntos. Los expertos le encuentran algún leve defecto.

**-Mieles que pueden mejorar.** Puntuación de 50 a 59 puntos. No hay problema en su consumo, pero los expertos han detectado defectos serios, que deben ser eliminados.

Si la valoración de tu miel no alcanza los 80 puntos, recibiréis una nota de cata por cada miel enviada, donde se recogen las anotaciones

### ¿ A quién va dirigida la cata sensorial de los Mieladictos?

-Al consumidor habitual de miel, que podrá descubrir a los mejores “mieleros” y a las mieles que se encuentren cerca de él.

-A las tiendas que ofrecen este alimento, ya que podrán tener una referencia para saber a quién dirigirse y encontrar las mejores mieles.

Va en aumento el número de personas y entidades que se dirigen a nosotros para saber más sobre las mieles que nos enviáis. En especial las que son destacadas por los catadores. Por eso hemos decidido pedirnos dos tarros de medio kilo. Una buena forma de promoción.

Por supuesto, abiertos a vuestros comentarios para poder mejorar esta iniciativa.

Y recordaros que la cata de mieles es un arte, entendedlo como tal, y no como una ciencia exacta.

Bases completas en: [www.mieladictos.com](http://www.mieladictos.com)

LA ASOCIACIÓN INFORMA



## IMPRESO PARA LA SOLICITUD DE TRATAMIENTOS

RELLENE CON LETRA MUY CLARA, POR FAVOR		<b>ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALeses</b> Naves Taglosa, 209 - Pol. Ind. Gamonal-Villimar 09007 Burgos	
	<b><u>IMPRESO DE SOLICITUD DE TRATAMIENTOS Y RECETAS</u></b>		
	NOMBRE Y APELLIDOS	<input type="text"/>	
	TELÉFONO DE CONTACTO	<input type="text"/>	
	NÚMERO DE SOBRES (1 sobre contiene 10 tiras, para cinco colmenas)	<input type="text"/>	
	Nº DE EXPLOTACIÓN (el que empieza por ES09...)	<input type="text"/>	
	LOCALIDAD	<input type="text"/>	
PROVINCIA	<input type="text"/>		
Entregue en la sede de la Asociación o envíe por correo electrónico a: <a href="mailto:tratamientosyrecetas@gmail.com">tratamientosyrecetas@gmail.com</a>			
<b>Habitualmente se puede recoger el tratamiento junto a la receta veterinaria en la sede, el jueves de la semana posterior a la entrega de este impreso.</b>			
AL RELLENAR ESTA SOLICITUD, EL SOCIO-A ES RESPONSABLE DE LA RECOGIDA DEL TRATAMIENTO			

RELLENE CON LETRA MUY CLARA, POR FAVOR



## XIII FERIA DE ESPINOSA DE LOS MONTEROS

Los días 13 y 14 de agosto de 2022 se celebró en Espinosa de los Monteros otra edición de la Feria regional de la miel de brezo con una oferta muy completa. Además del mercado, se celebraron las jornadas gastronómicas, los concursos de miel de brezo, de pinchos y de postres con miel, los talleres infantiles, las charlas apícolas de **Juanjo Asensio** y **Juan Carlos Merino** y la semana del Museo de la Tradición Apícola y la Polinización.



### Concursos

En el apartado competitivo, los ganadores del Concurso de Miel de Brezo fueron **Jesús Gómez** en Categoría Profesional, e **Ibón Naberán** en Aficionados.

El **Bar Mena** se alzó con el Premio al mejor pincho.

*El pincho ganador.  
Foto: Yolanda Martínez*



Al Jurado del Concurso de Postres con Miel, (se presentaron nada menos que 47 participantes de gran nivel), no le resultó fácil decantarse por uno, pero *a la postre*, **Aitana Martín** se llevó el triunfo.

*Vista panorámica de los postres en liza.*  
*Foto: Yolanda Martínez*



# LA PREPARACIÓN DE LA INVERNADA

Algunos apuntes de la charla impartida el 14 de agosto de 2022 en la Feria de Espinosa de los Monteros por Juan Carlos Merino

**L**as abejas, invernán o hibernan? Invernár es pasar el invierno. Hibernar es hacerlo en estado latente. Una abeja como individuo no entra en estado de hibernación. La colmena como superorganismo sí se puede considerar que hiberna cuando reduce su metabolismo para bajar los consumos.

De las cuatro fases de la colmena a lo largo del año, atendiendo a la clasificación de Randy Oliver, nos ocupamos de la última:

- Fase de Crecimiento (comienza en el solsticio de invierno, el 21 de diciembre).
- Fase Reproductiva (enjambrazón).
- Fase de Acumulación.
- Fase de Mantenimiento** (otoño-invierno).

Según el verano avanza los días son más cortos y fríos. La escasez de recursos florales reduce el aporte de nutrientes a la colmena. En consecuencia, desciende la cantidad de cría así como la feromona que ésta produce. Al mismo tiempo, en el nido aumenta el índice de *etil-oleato* o feromona de las pecoreadoras, que, al carecer de faena, vagan ociosas por los panales y la piquera de la colmena.

## El tiempo de las abejas diutinas (abejas de larga vida)

En su organismo se encuentran altas tasas de **vitelogenina**, que se acumula paralelamente a la progresiva escasez de cría en el nido. También poseen más **cuerpos grasos**, responsables de la regulación de la temperatura y del contenido de agua corporal, síntesis de la vitelogenina y proteínas, metamorfosis y crecimiento, activación de la función inmune, reducción del estrés oxidativo, metabolismo de los nutrientes, la energía y su almacenamiento.

Según se estima, hacia el 10 de agosto se ponen los huevos de las primeras abejas diutinas y continuarán criándose hasta el 11 de noviembre. Ellas serán las encargadas de mantener con vida la colonia durante el otoño y el invierno.

Aunque no sólo aparecen de cara al invierno. En primavera, antes de enjambrar suele crecer el número de diutinas y también en caso de sequías prolongadas.



*Foto: Yolanda Martínez*

*El auditorio congregado en Espinosa de los Monteros.*

### Reservas y número de abejas

Con un rango de temperaturas invernales entre  $-4^{\circ}\text{C}$  y  $+7^{\circ}\text{C}$ , una colonia consume entre 19 y 25 kg. Si en el invierno la temperatura

supera los 10°C, su consumo oscila entre 7 y 10 kg de azúcares. La mejor temperatura exterior para el ahorro de reservas es de 4°C. En cuanto al polen, la colonia necesita entre 2 y 3 kg, pero no para sobrevivir en invierno, sino para reanudar la cría en el solsticio, pues la proteína corporal es insuficiente para criar si no hay polen almacenado. La población óptima para pasar el invierno, según investigaciones de **Jeffrey y Allen** con abeja negra en Escocia, está entre 8.000 y 15.000 abejas.

### El girasol como problema

El polen del girasol es pobre en ciertos aminoácidos como el Triptófano y la Metionina. Al parecer, las pecoreadoras que recogen el polen no tienen la capacidad de evaluar su calidad. El organismo no puede producir estos aminoácidos esenciales, que deben ser ingeridos.

Si en agosto el aporte fundamental de una colmena proviene del girasol, el escaso balance proteico que recibe como alimento la inicial puesta de abejas diutinas, ocasiona un deficiente desarrollo de éstas, aumentando el tiempo de metamorfosis, y por tanto el número de ácaros.

En 45 días en el girasol, la colmena pasa de 40.000 a 10.000 abejas, con lo que la foresis del ácaro varroa se multiplica de forma exponencial, descendiendo las posibilidades de supervivencia invernal, dado que el umbral máximo de varroa forética para criar abeja diutina se sitúa alrededor del 1%.

Por esa razón el apicultor-a debe catar pronto. A continuación, tratar y administrar suplementos proteicos en forma de torta sobre los cuadros de cría, y jarabe si el campo no ofrece recursos otoñales como hiedra, solidago, rabaniza...

*J.C. Merino mostrando la guanina de varroa en los panales.*





# CAMBIO DE DOMICILIO

por Florencio Chicote

**E**l sol había dejado de iluminar las montañas. Las moradoras más longevas de la ciudad habían cesado en sus actividades del exterior para ayudar a sus hermanas en las tareas de interior. Repentinamente, un olor a quemado llegó a través de la puerta.

Seguidamente, un sentimiento de terror se apoderó de la población, al comprobar que la puerta se había cerrado y nadie podía abandonar el hogar, con peligro de perecer por asfixia.

Pero lo peor estaba por llegar. Unos movimientos bruscos dieron paso a unos minutos de reposo, que poco duró. Inmediatamente, después de un ruido infernal, la casa experimentó una serie de movimientos, que provocaron el pánico en la población.

La reina exhortaba al grupo de abejas que formaban su séquito para que transmitieran tranquilidad a toda la familia. Pero este grupo se hallaba tan aterrorizado como su madre y la familia entera, y nada pudieron hacer para que la situación mejorara.

Pasado un rato, los movimientos continuaron, pero esta vez con menos violencia, pero de una duración infinita. De nuevo, los vaivenes de la casa aumentaron en intensidad.

El nerviosismo de las abejas iba en aumento, hasta que la calma volvió repentinamente. Todo quedó en calma y su alivio se hizo aún mayor cuando vieron que la puerta se abría de nuevo. Era de noche,

lo que imposibilitaba salir para buscar una explicación de lo sucedido.

La puerta volvió a iluminarse como cada día, y las abejas intentaron reanudar sus tareas habituales: ventilación, alimentar a la reina y a las larvas sin opercular, opercular las celdillas de las larvas que lo necesitasen, eliminar el exceso de humedad en la miel almacenada días atrás, producción de cera para completar las celdillas, y tantas y tantas tareas como su palacio requiere.

La cosa no era tan sencilla para las pecoreadoras. Éstas eran incapaces de reconocer los campos ni las flores, pues las que se presentaban ante sus sentidos, su vista y su olfato, distaba mucho de aquello a lo que estaban acostumbradas. Les costaba mucho tiempo habituarse a visitar las flores de los nuevos campos que se mostraban a sus sentidos. Tuvieron que reciclarse para adaptarse a la nueva situación.

Además de todo esto, estas chicas, cuando volvían a casa con su preciosa carga, se encontraban con la incompreensión de sus hermanas y de su madre por haber tardado tanto en sus viajes.

Las obreras encargadas de elaborar el producto final partiendo de la materia prima que se encontraban, debían hacer un gran esfuerzo intelectual para adaptarse, pues la composición química y el grado de humedad no respondía a lo acostumbrado.

También la reina tuvo que adaptarse a la nueva situación y disminuir la puesta, ya que durante unos cuantos días la entrada de polen y néctar disminuyó considerablemente hasta que las pecoreadoras, una vez asumida la nueva orografía y geografía del lugar, y la mayor o menor riqueza nectarífera de las flores, lograron el normal abastecimiento de provisiones nutricionales.

Los zánganos fueron los únicos miembros de la familia que no experimentaron ninguna alteración en sus ocupaciones habituales, que, por otra parte, eran unas ocupaciones que no requerían ningún esfuerzo y ninguna habilidad. Su oficio era éste: no hacer nada durante la noche ni durante el día. Como siempre, la única preocupación de estos señores era que llegara pronto la ocasión para encontrar una reina jovencita con la que gozar aunque fuera un único y fugaz momento. 



# 10MIEL

**10MIEL** es una miel de la Ribera del Arlanza, en el monte del Risco Viejo. Una miel 100% Artesana y Cruda: No añadimos nada, no quitamos nada.



**E**s una miel con carácter, en la que predomina la lavanda y el tomillo, con mielatos de encina. En su aspecto visual destaca un limpio tono ámbar tostado. De aroma floral, acaramelado y frutal con ligero toque balsámico, esta miel destaca en boca por una dulzura evidente, equilibrada, con ciertas notas ácidas. Su cristalización puede ser rápida, aunque delicada.

**10MIEL** tiene el claro objetivo de ampliar su oferta con más mieles de excelencia cosechadas en la Sierra de la Demanda, que nos ofrece parajes con abundantes floraciones, lejos de cualquier fuente de contaminación. 



UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

# LA VIDA DE LAS ABEJAS

por

**Maurice Maeterlinck**

(Premio Nobel de Literatura, 1911)

Traducción de Agustín Gil Lasierra

## LIBRO TERCERO

La fundación de la ciudad.

### I

**V**eamos lo que en la colmena ofrecida por el apicultor, hace el enjambre que éste ha recogido y admiremos otra vez el valor que necesitan para volver a comenzar la vida, en el desierto en que han caído.

Han olvidado la ciudad opulenta y magnífica en que nacieron, en que su existencia estaba tan asegurada, tan admirablemente organizada, donde el jugo de todas las flores que se acuerdan del sol permitía sonreír ante las amenazas del invierno.

Han dejado adormecidas en el fondo de sus cunas, millares y millares de hijas que no volverán a ver.

Han abandonado, además del enorme tesoro de cera, de propóleos y de polen acumulado por ellas, cerca de ciento veinte libras de miel. Es decir, 12 veces el peso del pueblo entero.

Cerca de 600.000 veces el peso de cada abeja, lo que representaría para el hombre, 42.000 Toneladas de víveres.

Toda una flota de grandes buques cargados de alimentos, más

preciosos y más perfectos que cuantos conocemos, porque la miel es para las abejas algo así como vida líquida, inmediatamente asimilable y casi sin desperdicio.

Aquí, en la nueva morada, no hay nada. Ni una gota de miel, ni un jalón de cera, ni un punto de referencia, ni un punto de apoyo.

La desolada desnudez de un monumento inmenso que no tuviera más que el techo y las paredes exteriores. Los muros lisos no contienen más que sombra y vacío.

Pero la abeja no sabe lo que son inútiles lamentaciones. En cualquier caso no se detiene a hacerlas.

Apenas se ha levantado y puesto en su lugar la colmena, apenas comienza a apaciguarse el desorden de la caída tumultuosa, ya se puede apreciar en la mezclada multitud una división completamente inesperada.

La mayor parte de las abejas, como un ejército que obedeciera órdenes precisas, comienza a trepar en espesas columnas a lo largo de las paredes verticales.

Llegadas a la parte superior, las primeras que la alcanzan se aferran a ella con las uñas de sus patas anteriores. Las que llegan a continuación se cuelgan de las primeras y así sucesivamente, hasta formar largas cadenas que sirven de puente a la multitud que continúa subiendo.

Esas cadenas se multiplican poco a poco, reforzándose y enzarzándose hasta lo infinito, y se convierten en guirnaldas que, bajo la ascensión innumerable y no interrumpida, se transforman a su vez en una cortina espesa y triangular, o más bien en una especie de cono compacto y vuelto hacia abajo, cuya punta se une a la cima de la cúpula, y cuya base baja ensanchándose hasta la mitad o las dos terceras partes de la altura total de la colmena.

En ese momento, cuando la última abeja que se siente llamada por una voz interior a formar parte del grupo, se une a la cortina suspendida en las tinieblas, la ascensión termina.

Todo movimiento va apagándose poco a poco en la cúpula, y el extraño cono aguarda durante largas horas, en un silencio que podría creerse religioso y en una inmovilidad que parece pavorosa. La llegada del misterio de la cera. *(continuará 60)*

# PREDICCIÓN DEL TIEMPO

## Mirando al cielo (116)

por Buenaventura Buendía

**S**aludos, colegas. Tengo una pena muy honda por haber fallado totalmente en mis previsiones meterológicas de este traicionero verano.

Pena profunda pensando en los errores que alguien pueda haber cometido en el manejo de sus colmenas atendiendo a mis previsiones. Estoy pensando en cambiar de oficio, a ver si en el nuevo no cometo fallos semejantes.

Pero qué queréis que os diga: a mis 82 años, puede que no me resulte fácil cualquier actividad que vaya a emprender.

Menos mal que tengo mis colmenas, que me ayudan a pasar el tiempo al aire libre. Pero fijaos, lo del aire libre del verano que acabamos de pasar no ha sido posible, pues se estaba mejor en casa que por la calle o por el campo.

Hasta los pájaros han dejado de cantar. He comentado mi decepción con algún amigo apicultor, y me han animado a seguir con este tipo de artículos. Hay quien me ha dicho: ¿Qué quieres, hombre? También hay médicos que se equivocan, ingenieros que han visto como se hundió el puente que diseñaron, jueces que han mandado a la cárcel a un inocente...

Se lo agradezco a todos, pero no resulta fácil consolarme. Por contra, Elena, esa chica con ojos de luna llena y rostro de amapola, no deja de presionarme para que me olvide de las abejas y de la meteorología. Que a mi edad lo único que conseguiré es cometer más y más errores, más y más fallos.

La presidencia de la AS.API.BUR., aún no se ha manifestado ni a favor ni en contra de mis artículos.

Estoy en un mar de dudas, pues lo de las abejas me ha creado adicción, y lo de la meteorología está en mi ADN, por lo que mi compromiso con todos vosotros continúa, por el momento.

Previsión para este periodo de 60 días.

**Segunda quincena de septiembre:** Va a hacer mucho calor y no va a llover nada.

**Primera quincena de octubre:** Desde el día 1 hasta el 15, habrá abundantes heladas, mucho viento y ninguna lluvia.

**Segunda quincena de octubre:** El sol lo inundará todo, las heladas serán abundantes, y el viento será huracanado durante los días desde el 18 hasta el 26.

**Primera quincena de noviembre:** Durante estos quince días no veremos el sol, pero el cielo quedará raso desde las seis de la mañana hasta las nueve, con lo que se producirán heladas de ocho grados bajo cero.

P.D. Estoy convencido de que los dioses se han puesto en mi contra. Por si continúan en esa postura y quieren seguir haciéndome la puñeta, he preparado la previsión precedente.

Espero, por lo tanto, que los dioses continúen en su postura contra mí y nos manden una meteorología contraria a mis previsiones, para bien de la apicultura, de la ganadería y de la agricultura, así como de los campos en general. 🌿

MUERTE AL CORONAVIRUS

MALDITAS TODAS LAS GUERRAS  
Y QUIENES LAS PROVOCAN



“El que no sabe a dónde va, puede llegar a cualquier sitio.”

*Proverbio árabe*



**MIEL SOBRE HOJUELAS**

*Aportado por: Román Serrano*

**MIEL:** Sustancia viscosa muy dulce, de color amarillento, que las abejas elaboran con el néctar de las flores y luego depositan en las celdillas de sus panales, como alimento en reserva. Es comestible y calma la tos.

**MIELINA:** Sustancia refringente, compuesta por lecitina, colesterol y otros lipoides, que recubre las fibras nerviosas y rodea al axón o neurita (prolongación filiforme de una célula nerviosa). Facilita la velocidad de transmisión de los impulsos nerviosos.

**MIELITIS:** Inflamación de la sustancia gris medular o de toda la médula.

**MIELOGRAMA:** Radiografía en la que se inyecta un medio de contraste en el canal espinal del paciente para diagnosticar una hernia discal, p.ej.

*”Diccionario Enciclopédico Océano Uno”*

# ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALESES

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



tizonafincasadm@hotmail.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

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"

AÑO SECO, AÑO MALO...

¿Qué haces?

Aquí, envasando la cosecha de miel.

JOSEBAMIEL

*¡Esto es todo, apigora!*



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

