

ASOCIACIÓN DE APICULTORES DE NAVARRA
APIDENA
NAFARROAKO ERLEZAINEN ELKARTEA
Polígono Mutilva Baja, C/A, nave 91.



ERLETOKIETA

BOLETÍN INFORMATIVO Nº 90 - MARZO 2019
DIFUSIÓN CULTURAL

HORARIOS DE APERTURA DE LA ASOCIACIÓN

Jueves tarde de 17:00 a 20:30, excepto el mes de julio.

Jueves mañana de 9:00 a 13:00 en los meses de marzo, abril, mayo, junio, agosto, septiembre y octubre.

Últimos dos jueves de julio en horario de 9:00 a 13:00 y de 17:00 a 20:30

ÍNDICE	PÁGINA
PRESENTACIÓN.....	3
ASAMBLEA EXTRAORDINARIA.....	3
ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA.....	3
CREANDO NUCLEOS CON UN SOLO APIARIO.....	4
LAS FEROMONAS DE LAS ABEJAS.....	6
ESTRATEGIAS DE CONTROL DE VESPA VELUTINA.....	10
SILVIA CAÑAS, ERLEZAINZAKO EMAKUME KEMENTSUA JOAN ZAIGU.....	13
APICULTURA DE ANTAÑO.....	14
FLORA APÍCOLA: ARBUTUS UNEDO.....	17
FERIAS.....	18
SEGURO DE COLMENAS.....	19
CURSOS DE FORMACIÓN.....	19
NOTICIAS.....	21
LOS BENEFICIOS DE LA APICULTURA URBANA.....	31
LISTADO DE MEDICAMENTOS AUTORIZADOS POR LA AEMPS.....	33
CALENDARIO DE TRABAJOS.....	33
CALENDARIO DE FLORACIONES.....	33
COLMENARES ABANDONADOS.....	34
RECETAS: COSTILLAS DE CERDO A LA MIEL.....	34

Foto portada: Autor: Puesto de venta de miel en Sicilia. Eduardo Pérez de Obanos
--

Nota: esta Asociación no se identifica necesariamente con las opiniones particulares que aparecen en este Boletín, salvo que vayan firmadas por la Junta de Gobierno.

ERLETOKIETA

Boletín nº 90. Marzo 2019

Polígono Mutilva, calle A, nave 91

31192 Mutilva Baja (Navarra). Teléfono y fax: 948-153842

PRESENTACIÓN

Comienza otro nuevo año apícola con la misma incertidumbre de campañas anteriores. Los factores que merman la salud de las abejas no han desaparecido y todavía quedan algunos de los que no conocemos el efecto que causan en ellas. Este es el caso del llamado Síndrome de Despoblamiento de Colmenas, que ya ha causado este invierno unas cuantas bajas en colmenares de nuestra comunidad. Y seguimos sin poder explicar de forma inequívoca el porqué de estas misteriosas desapariciones, aun cuando ya sabemos que varroa estará detrás de todo este proceso.

De todos modos nuestra actividad depende fundamentalmente de que la climatología nos sea favorable, así que debemos esperar a que las temperaturas y las precipitaciones jueguen este año a nuestro favor, y obtengamos por fin una cosecha abundante que permita poder cumplir con todos nuestros clientes, familiares y amigos. Porque la campaña del año pasado nos dejó con las reservas mermadas o, incluso, sin ningún tipo de reservas. Así que ánimo y a prepararnos para un año que nos dejará un buen sabor de boca.

ASAMBLEA EXTRAORDINARIA 2019

Como ya informábamos en el boletín de diciembre pasado, convocamos una Asamblea Extraordinaria para aprobar la modificación de los estatutos (tal y como viene recogido en el Capítulo XXV, punto-1), el **viernes 29 de marzo a las 17.00 en primera convocatoria y 17.30 en segunda**, en los locales de la asociación.

La Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación y demás disposiciones de desarrollo nos obliga a actualizar los Estatutos de la Asociación, cuya última versión data de 1999.

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA 2019

La Asamblea General va a **realizarse el viernes 29 de marzo a las 7 de la tarde en primera convocatoria y 7:30 en segunda**, en los locales de la asociación. Después si hay suficientes interesados podemos quedarnos a cenar.

Los temas a tratar, que se han incluido en el orden del día, son los siguientes:

1. Lectura y aprobación del Acta de la asamblea 2018
2. Altas, bajas y traspasos 2018. Solicitud alta Campomiel.
3. Cuentas del 2018.
4. Programa Nacional Apícola 2018.
5. Gestión de la sala de envasado 2018.
6. Proyecto colaboración con la UPNA.
7. Reunión Consejera Dpto. Ganadería.
8. Renovación Personal de la Junta y de reparto de materiales.
9. Ruegos y preguntas.

CREANDO NÚCLEOS CON UN SOLO APIARIO

Un gran número de apicultores están nucleando colonias. Y muchos más se preguntan cómo hacerlo. Después, como todo en la apicultura, una plétora de respuestas es dirigida al apicultor que pregunta. Preocupaciones y dudas se amontonan, complicando la situación más allá de la pregunta original del apicultor. Para ser justos, hay diferentes formas de crear núcleos de abejas. Cualquiera que sea el método que se use, hay una cuestión muy frecuente. Solamente tengo un apiario. "¿Cómo puedo nuclear una colonia sin que todas las abejas vayan volando de vuelta a la colmena original? ¿Puedo hacer una colmena nueva en el mismo apiario sin mover la nueva colonia a una nueva localización?" ¡Por supuesto que se puede! Y el proceso es muy sencillo, De hecho, si eres un apicultor novato, que tiene dificultades para encontrar una abeja reina, hay un método que elimina la necesidad de buscar una. Y si estás muy ocupado o estás inquieto por esperar a que lleguen las abejas por correo, no te preocupes. Vamos a usar el método Doolittle.

Muchos apicultores han escuchado hablar del método Doolittle para hacer celdas reales. Ojalá tantos otros hubiesen escuchado hablar de este método para nuclear. Es un proceso simple que consiste en poner panales de cría sin abejas en un cajón para crear el núcleo. Un excluidor de reinas se coloca encima de la colmena madre. Después el cajón con la cría se coloca encima del excluidor de reinas y el cajón con las abejas adultas. En las próximas horas las nodrizas pasarán a través del excluidor para cubrir las necesidades de la prole desatendida. Más tarde se retira el núcleo, con las abejas ahora ya adultas, para convertirse en una nueva colonia. La simpleza del método está en un aspecto fundamental del comportamiento de las abejas: la prole no quedará desatendida. Esto es tan fundamental para las abejas que estoy seguro de que está en la lista de "los 10 mandamientos de las abejas". Las larvas que se está desarrollando necesitan muchas atenciones, como por ejemplo ser alimentadas y mantenerlas calientes. El nido de cría se regula para que en condiciones calurosas o frías se encuentre a 35°C. Las jóvenes nodrizas están ahí para ocuparse de todo esto.



Excluidor montado sobre la cámara de cría

Yo utilizo este método cuando necesito crear colonias en el mismo apiario en el que se van a quedar. Las abejas se orientan hacia su colmena original. Si movemos la colonia unos pocos metros, las abejas continuaran orientándose hacia la localización original. Muchos de nosotros hemos escuchado el dicho de los apicultores, dos metros o dos kilómetros. Este es un buen consejo, si una colmena se mueve dos kilómetros, entonces todas las abejas se reorientarán hacia la nueva localización. Si la colonia se mueve dos metros en el mismo apiario, las abejas volverán a volar hacia el punto original y luego volverán a su colonia. Sin problemas. Si la colonia se mueve a veinte metros en el mismo apiario, las abejas se orientarán hacia la localización antigua, haciendo círculos cada vez más grandes intentando encontrar la colonia.

Es un poco complicado pero queremos crear colonias nuevas y mantenerlas en el mismo apiario. ¿Cómo hacemos eso? La perdición de todo nuevo apicultor es abrir una colmena o núcleo nuevo que había creado, solamente para encontrar que la mayoría de abejas adultas volvieron a casa, a la colonia de origen.

Nucleando la colonia.

Material necesario: excluidor de reina, núcleo o un alza extra con diez panales, un cobertor extra interior y otro exterior, posiblemente unas tablas cortas o una tabla adaptable que permita centrar un núcleo de 5 panales en una colmena de diez, panales extra.

1. El primer paso es encontrar los panales que necesita para su núcleo. Un panal para la miel, otro para almacenar comida, otro para las larvas y otro para las crías operculadas. A mí me gusta hacer el mío con al menos un panal de cría mezclada, así tienen celdas abiertas, huevos, larvas o néctar. El quinto panal es de tu decisión. Si quieres hacer el núcleo más fuerte, entonces coge otro panal de cría.

2. Cepilla todas las abejas que están en estos panales. Primero busca a la reina. Si la ves, ponla dentro de la colmena, pero no te preocupes si no la ves. Sacude o cepilla todas las abejas adultas para que caigan en la colonia madre. Coloca estos panales sin abejas en el alza extra.

3. Necesitas recolocar los cinco panales que has retirado con panales estirados o con lámina. A continuación, coloca la cría en el centro y los panales con cera en los exteriores.

4. Coloque el excluidor de reinas en la parte superior de la colonia nodriza.

5. Coloque el alza de los panales de cría, sin ninguna abeja adulta en la parte superior del excluidor.

6. Vuelva a colocar el cobertor de la colmena.

En varias horas estará repleto de abejas jóvenes que habrán pasado a través del excluidor para cuidar de las crías. Yo por lo general espero seis horas y a veces incluso lo dejo hasta el día siguiente. Cuando vuelvo a mirar levanto el cobertor y me encuentro que la cría que originalmente dejé descubiertas ahora está cubierta con una gran

densidad de abejas nodrizas. Las abejas nodrizas procedentes de la colonia madre sienten a la prole desatendida. Atravesaron el excluidor para cubrir a las crías y decidieron por si mismas cuantas abejas eran necesarias.

Cuando comencé a hacer núcleos, me preocupaba si ponía muy pocas o demasiadas abejas adultas. Simplemente ponlas, no he tenido suficientes experiencias repetidas nucleando como para saber cuántas abejas adultas son suficientes. Hice algunos núcleos demasiado fuertes; son más propensos a rechazar a las reinas que se les introduce. Otras fueron demasiado débiles, así que tuve que coger abejas de otras colmenas para impulsarlas.

Los pasos finales son:

1. Retire el alza que va a formar el núcleo y todas las abejas que estén por encima del excluidor procedentes de la colonia madre. Coloque el alza en su propia base. Este es su nuevo núcleo, que ahora ya puede colocarlo en cualquier lugar del apiario de forma permanente.
2. Retire el excluidor de reinas de la colonia madre y sustitúyalo por el cobertor exterior e interior.
3. Introduzca una reina nueva en una jaula porta reinas para el núcleo. Vuelva a colocar la tapa.

La nueva reina se puede añadir con confianza ya que se cepillaron de los cuadros todas las abejas adultas, y luego se colocó por encima un excluidor de reinas.

Comprendo que muchos apicultores no tienen el lujo de practicar la apicultura todo el día. Para muchos encontrar y programar tiempo para ocuparse de sus colonias es estresante. Para la mayoría de nosotros la jornada laboral de ocho horas, cinco días a la semana ya interfiere en el tiempo que invertimos para ello, súmame el viaje diario, el cuidado de los niños, los recados, y solo nos queda tiempo para ser apicultores de fin de semana, pero incluso el fin de semana requiere de otras tareas.

Zachary Lamas
American Bee Journal
El Colmenar nº 130

LAS FEROMONAS DE LAS ABEJAS

Las feromonas son mezclas de sustancias químicas liberadas por las abejas individuales en la colmena o el medio ambiente que causan cambios en la fisiología y el comportamiento específicos de otras abejas. Para muchos científicos la inteligencia de la colmena está en las feromonas.

Con frecuencia de la misma especie, pero también pueden emplearse contra otras especies (por ejemplo, algunos árboles atraen pájaros con sus feromonas para defenderse del ataque de insectos, y otros insectos emplean feromonas sobre sus competidores para desestabilizar su metabolismo). Las feromonas se comportan como

un medio de transmisión de señales cuyas principales ventajas son el alcance a distancia y el poder de sortear obstáculos, puesto que son arrastradas por las corrientes de aire.

Las abejas

Tienen unos de los más complejos conjuntos de feromonas, sistemas de comunicación que se encuentran en la naturaleza; poseen 15 glándulas conocidas que producen una gran variedad de compuestos. Las feromonas reales son producidas por las glándulas exocrinas de la reina ubicadas en la cabeza, tórax y abdomen. Las abejas perciben las feromonas a través de su sistema olfativo, que está ubicado en las antenas, y se transmite entre las abejas del sequito real y las demás obreras de la colmena, en el roce corporal producido durante la transmisión de alimentos entre las abejas (trofalaxia).

Las feromonas de la reina y de la cría mantienen la euforia de las obreras y las estimulan a realizar todas las tareas.

Las obreras estimuladas por un buen ingreso de néctar y polen desarrollan las glándulas hipofaríngeas productoras de jalea real y alimentan copiosamente a la reina que inmediatamente comienza a poner huevos en las celdas previamente preparadas por las obreras limpiadoras. Con los primeros nacimientos de las larvas a los tres días, las feromonas de la cría inducen a las pecoreadoras a buscar polen para alimentar a las nodrizas y a las larvas mayores. A medida que aumenta la postura se incrementa el flujo de las feromonas y se desarrollan las glándulas cereras obligando a las abejas cereras a construir nuevos panales. Las feromonas también regulan la construcción de los nuevos panales o el operculado de las celdillas llenas de miel madura. Cuanto mayor es el flujo de feromonas mayor cantidad de celdillas para miel y zángano se construyen.

El polen es necesario para el desarrollo de la cría y en especial para la cría de zángano; en la medida que ingresa a la colmena buen polen se incrementa la cría de obrera primero, y con ella, el incremento de la actividad de la reina aumenta el flujo de feromonas que a su vez inducen a las obreras a labrar celdillas más grandes en las que depositará la reina los óvulos de los futuros zánganos. Pero en cuanto baja el ingreso de polen o baja su calidad, baja también la postura de la reina, disminuyen las feromonas, las obreras dejan de limpiar las celdillas grandes y se corta la postura de óvulos para zángano.



Colmena con buena entrada de polen

El incremento de las feromonas de la reina y de la cría de obrera induce la postura de óvulos para zánganos. Una reina vieja o deficiente con bajo nivel de feromonas reales cría menos zánganos normales (puede suceder que llegue a colocar óvulos en celdillas de obrera por la falta de espermatozoides que lo fecunden y de estas celdillas nazcan pequeños zanganitos, lo que indicaría que la reina debe ser renovada si ya no lo hizo la colmena).

Ante la falta de estas feromonas por envejecimiento o enfermedad de la reina las abejas se desmoralizan y hasta abandonan el cuidado y guardia de la colmena. Este hecho es aprovechado en ciertas épocas del año por colmenas invasivas para robar el alimento en un proceso denominado "saqueo", no pillaje que es otra cosa. Las abejas primero dan vueltas alrededor de la colmena desmoralizada y al percibir la falta de feromonas reales y de la cría deciden atacar ya que no hay riesgo de que esta se defiendan. Roban a una colmena que de todas maneras está destinada a perecer ya que no fue capaz de renovar a tiempo su reina.

Tipos.

Las feromonas de las abejas se pueden agrupar en dos tipos diferenciados:

Feromonas liberadoras: afectan temporalmente el comportamiento del receptor y desencadenan una respuesta de comportamiento casi inmediata de la abeja receptora.

Feromonas de imprimación: tienen un efecto a largo plazo sobre la fisiología del destinatario. Las feromonas pueden ser o bien los productos químicos individuales o una mezcla compleja de numerosos productos químicos en diferentes porcentajes.

Luego estas dos tienen otras subcategorías, algunas de las cuales se describen en detalle a continuación:

Feromonas de Alarma: son dos las principales feromonas de este tipo que se han identificado en las abejas obreras. Una es liberada por la glándula Koschevnikov, que se encuentra cerca del eje del aguijón. La glándula produce una feromona de alarma que se libera cuando una abeja pica a otro animal para atraer a otras abejas a atacar también y hace que las otras abejas se comporten de una manera defensiva. Contiene más de 40 compuestos químicos diferentes, Estos componentes tienen un bajo peso molecular y se evaporan rápidamente. La otra feromona de alarma es liberada por las glándulas mandibulares y consta de 2-heptanona, que también es una sustancia muy volátil. Este compuesto tiene un efecto repelente y se utiliza para disuadir a los enemigos potenciales de las abejas. Curiosamente, las cantidades de 2-heptanona aumentan con la edad de las abejas y se hace más alto en el caso de las abejas forrajeras o pecoreadoras. Por ello, se sugirió que la 2-heptanona era utilizada por las pecoreadoras para marcar con su olor las flores visitadas recientemente y comunicar a otras recolectoras que ha estado allí y se creía que las abejas que están libando evitaban estas flores. Sin embargo, esto recientemente se ha demostrado que es falso. En un nuevo descubrimiento, se determinó que las abejas utilizan realmente la 2-heptanona como anestésico para paralizar a los intrusos con su picadura y eliminarlos de la colmena.

Feromona de reconocimiento de la cría: es responsable de que las obreras nodrizas se encarguen de los cuidados que necesitan las larvas en una colonia. Las larvas y pupas emiten una feromona de reconocimiento de la prole. Esto inhibe el desarrollo ovárico en las abejas obreras y ayuda a las abejas nodrizas a distinguir las larvas de las obreras de las larvas de zángano. Esta feromona es una mezcla de diez componentes de ésteres de ácidos grasos, que también modula relaciones de castas entre adultos y depende de la ontogenia de forrajeo y de su concentración.

Feromona del zángano: los zánganos producen una feromona que atrae a otros zánganos a los lugares donde vuelan en congregaciones en los sitios adecuados para la realización de los vuelos nupciales con las reinas vírgenes.

Feromonas de la abeja reina: 0-aminoacetofenona es una feromona producida por las reinas vírgenes y liberada con las heces.

Feromona mandibular (PGC): emitida por la reina, es uno de los conjuntos más importantes de feromonas en la colmena de abejas. Afecta al comportamiento social, al mantenimiento de la colonia, formación de enjambres, al comportamiento de apareamiento, y la inhibición del desarrollo de los ovarios de las abejas obreras. Los efectos pueden ser a corto y/o largo plazo. Algunas de las sustancias químicas que se encuentran son ácidos carboxílicos y compuestos aromáticos, los cuales han demostrado ser importantes en la atracción y cortejo hacia la reina.

Feromonas de la cría: las feromonas que libera la larva inhibe el desarrollo de los ovarios de las obreras al igual que las feromonas reales y atraen a las nodrizas induciéndolas a amamentarlas. Estas feromonas son tan fuertes que son capaces de cambiar el lugar de ubicación de un enjambre.

Feromonas de detección de los huevos: es similar a la que se ha descrito anteriormente, ayuda a las abejas nodrizas a distinguir entre los huevos puestos por una obrera, y los puestos por la reina.

Feromonas de las huellas: esta feromona es dejada como un rastro por las abejas cuando vuelan y complementa a las feromonas de la glándula de Nassanoff en busca de néctar.

También es una secreción aceitosa de la reina producida en las glándulas del tarso que se depositan en el panal mientras camina a través de él. Esto inhibe la construcción de celdas reales (lo cual inhibe la formación de enjambres), y su producción disminuye con la edad de la reina.

Feromonas de las forrajeras: el oleato de etilo es liberado por las abejas forrajeras para retardar la maduración de las abejas nodrizas. Esta feromona actúa como regulador para mantener el equilibrio más beneficioso para la colmena entre las abejas nodrizas y las abejas pecoreadoras.

El Colmenar nº 130

ESTRATEGIAS DE CONTROL DE VESPA VELUTINA

En este artículo quiero haceros llegar algunas de las conclusiones expuestas en el III Congreso Nacional de Vespa Velutina que se celebró en Bilbao los días 22 y 23 de noviembre del pasado año. Se podría llenar un boletín entero con datos e información sobre este insecto, pero creo que será de mayor utilidad centrarnos por ahora en estas recomendaciones.

Comenzar señalando que la información es esencial para que podamos conocer la biología y comportamiento de la avispa, y que los datos, si son fiables y rigurosos, nos ayudarán a encontrar mejores estrategias de lucha y control. Como ejemplo, un ponente indicó que se estima que solo se recogen los datos de un tercio de los nidos encontrados, siendo en muchos casos además, claramente insuficientes o poco precisos. Volvemos a insistir en que nos ayudéis a recoger el máximo de información posible (coordenadas de situación del nido, donde se asientan, altura, especie de árbol, etc.).

Como dato positivo se habló de que parece que hay una tendencia a la estabilización en el número de nidos debido, probablemente, a la climatología y al uso de medidas preventivas. En todo caso hay que evitar que el número de nidos se dispare como ha sucedido en Galicia, donde ahora es mucho más difícil intentar controlar la invasión (en 2017 se contabilizaron 23.790 nidos).

Pero vamos a centrarnos de forma resumida en las medidas que podemos aplicar.

Colocación de trampas.

La captura de reinas fundadoras a finales de invierno o principios de primavera se muestra como una de las herramientas más eficaces en la actualidad. La colocación de las trampas debe hacerse desde mediados de febrero a principios de mayo (dependiendo de las condiciones meteorológicas). Si la presión de avispas obreras en otoño es intensa también pueden colocarse trampas en ese periodo.

Es importante que las avispas no se ahoguen en las trampas, ya que éstas, con sus feromonas y sus intentos de subir por las paredes para escapar llaman mucho la atención de otras avispas que acaban por caer también en la trampa.

Es suficiente con poner 5 trampas por colmenar (o menos si la presencia de avispas no es muy grande).

Atrayentes caseros: funcionan bien.

- cerveza + vino blanco + dos cucharadas de sirope de arándanos (fórmula para primavera).
- restos de opérculos con algo de miel fermentada.
- restos de fruta fermentada (manzanas) + glucosa
- agua caliente + chorro miel + dos cucharadas de alcohol 96° + un par de avispas.

Atrayentes comerciales: capturan muchos otros insectos que no son objeto diana.

Uso de arpas

Es éste un mecanismo de hilos electrificados colocados en un soporte que permite el paso de las abejas pero no el de las avispas por su mayor envergadura, que al tocar dos hilos sufren una descarga y caen aturdidas o muertas.

Es un método que ayuda a disminuir la presión de los ataques a las colmenas, aunque su implantación en colmenares grandes se hace un poco compleja y cara, pero que puede ser eficaz en colmenares pequeños.

Eliminación de nidos.

Varios son los medios que podemos utilizar para su eliminación, todos con sus pros y sus contras.

1- Uso de pértigas y biocidas: pértigas de aluminio modular que permite eliminar nidos hasta unos 25 m de altura (fácil hasta los 15 y se complica a partir de esa altura). El biocida utilizado es el Diptrón. Es un método barato pero de transporte complicado por su peso y tamaño. Cuidado si se utiliza en cercanías de líneas de tensión eléctrica. Se usa en nidos secundarios.

2- Espray insecticida: pueden lanzar el insecticida a varios metros de distancia. Eficaz en nidos accesibles, sobre todo en los primarios. Debe utilizarse un espray específico antiavispas.

3- Escopeta: debemos actuar a primera hora del día o a última, cuando el mayor número de avispas están en el interior. Utilizar un mínimo de tres tiradores, cartuchos de perdigón pequeño y dejar colgadas algunas trampas con atrayentes una vez destruido el nido (como no vamos a matar a todas las avispas podemos hacer que caigan en las trampas las que sobrevivan).

4- Carabina de aire comprimido: disparar perdigones previamente mojados en el biocida (Confidor). Método eficaz, barato y de muy fácil uso.

5- Drones: comienza a aplicarse esta tecnología en la destrucción de nidos pero es un método que solo deben manejar especialistas.

6- Uso de explosivos: otro método que se está utilizando pero como en el caso anterior solo deben aplicarlo especialistas.

7- Cebos envenenados: se ponen cebos con biocida encima de las colmenas a disposición de las avispas que lo llevan al nido. El cebo debe ser colocado a la mañana y retirado al anochecer para que no haya otros animales que corran el riesgo de ingerirlo. Método en experimentación.

8- Troyanos: captura de avispas con red, y tras cortarles las patas traseras se impregnan de insecticida en polvo y se sueltan para que regresen volando al nido. El biocida utilizado es el Azamite (organofosforado). Método que puede ser eficaz cuando los nidos secundarios son todavía pequeños (junio-julio) y basta con soltar unas pocas avispas impregnadas (5-10) para acabar con el nido.



El uso de drones se está extendiendo entre el personal cualificado

El problema común de todos estos sistemas de eliminación de nidos es que no podemos retirar el nido una vez neutralizado (excepto si lo destruimos con tiros de escopeta) con el consiguiente peligro que puede suponer para la fauna que vaya a alimentarse con los restos que queden en los nidos. Debemos utilizar los biocidas menos tóxicos y en las menores cantidades posibles dentro de la eficacia.

En primavera es aconsejable inspeccionar aleros de casas o naves, bajos de balcones, etc., pues en estos sitios se ubican muy a menudo nidos primarios de avispas, es recomendable eliminar a la inquilina con un espray antiavispa y dejar el nido intacto en su sitio, pues es frecuente que otra reina que salga de la hibernación más tarde lo ocupe, pudiendo fácilmente eliminar varias fundadoras de esta forma. Estos nidos en junio pueden eliminarse de forma definitiva, pues hay veces que se transforman en nidos secundarios.

Espero que estas pocas recomendaciones os sirvan de ayuda para mantener bajo control la plaga de avispas. Si tenéis alguna duda podéis preguntármela en la asociación.

SILVIA CAÑAS, ERLEZAINZAKO EMAKUME KEMENTSUA JOAN ZAIGU

Silvia Cañas hil da, hainbat urtetan zehar minbiziaren kontrako borroka gogor baten ondoren. Emakume langile eta kementsua izan zen, bizi guztia Erlezaintzari dedikatu diona: nola ikerketan, hala dibulgazioan.

Generalitat de Catalunyako Nekazaritza Ikerketako Zerbitzuan hasi zen lanean 80. hamarkadan. Geroago Vida Apícola aldizkarian aritu zen, eta 20 urte luzetan izan zen aldizkariaren zuzendari.

Azkenik bere proiektu propioari ekin zion, Apicultura Ibérica aldizkaria.

Emakume ekintsua eta ausarta izan zen, animo handikoa, beti irria ezpainetan zuela. Beti izango dugu gogoan.



Silvia Cañas con un premio a su labor de divulgación

Silvia Cañas, una gran profesional de la Apicultura nos ha dejado

Silvia Cañas ha fallecido tras varios años de una dura batalla contra el cáncer. Ha sido una mujer fuerte y trabajadora, que ha dedicado su vida a la Apicultura, tanto en el campo de la investigación como el de la divulgación.

Empezó en Apicultura en los años 80, en el Servicio de Investigación Agraria de la Generalitat de Catalunya. Más tarde pasó a trabajar en la revista Vida Apícola, siendo su directora durante unos 20 años. Supo contactar con el sector apícola, tanto con los

productores como empresas dedicadas al mismo. Después creó su propio proyecto, Apicultura Ibérica.

Fue una mujer emprendedora y valiente, animosa y con la sonrisa en los labios. Siempre la recordaremos con cariño.

APICULTURA DE ANTAÑO

Continuamos con los textos del libro “Apicultura práctica y sencilla” de D. Teodoro J. Trigo, editado en Madrid en 1931. Nos queda el apéndice, en el que nos muestra unas cuantas recetas elaboradas con miel.

Arrope de la Alcarria.

Uno de los preparados caseros más populares en que la miel entra como elemento principal, es el arrope de la Alcarria. Se conocen dos clases de arrope: el que se prepara a base de mosto de uvas, en la Mancha, y el que se hace casi únicamente en la Alcarria a base de miel, que es del que vamos a ocuparnos. Generalmente se utiliza para este fin el residuo de la miel procedente del escurrido de los cacharros y útiles empleados en la recolección, como extractor, cubetas, latas, etc., etc., y la procedente del lavado de la cera bien de opérculos o de panales deshechos, debiendo proceder en dichas operaciones con la menor cantidad posible de agua, con el fin de tener que evaporar menos cantidad de líquido para conseguir el punto necesario a la buena conservación del arrope. Reunida toda la cantidad de agua-miel en un caldero apropiado, según la cantidad que haya de tratarse, teniendo presente que ha de sobrar capacidad, porque al cocer puede subir y salirse del caldero, se baten una a dos claras de huevo que se incorporan al aguamiel estando fría, moviéndolo por algún tiempo para que se mezcle íntimamente, y se pone al fuego hasta que comience a cocer, cuidando que no se salga, y si fuese preciso echar algún chorro de agua fría para impedirlo, si el moverlo con la espumadera no fuera suficiente.

Comenzada la cocción se reduce un poco el fuego, y comienza a retirarse la espuma que se forma, que llevará consigo todos los residuos que enturbian las aguas de miel, como partículas de cera, propóleos, polen, etc., etc., y quedará el líquido completamente limpio y transparente, tomando poco a poco el color dorado oscuro que le caracteriza, así como el sabor de tostado que es clásico del arrope, continuando la cocción hasta que probando una cucharada en un plato, tome, al enfriarse, consistencia espesa, siendo preferible que esté espeso de más, mejor que de menos. El día anterior se debe preparar la calabaza que vamos a confitar con el arrope; es la calabaza común, de color amarillo y de gran tamaño, que tanto abunda; se corta en rodajas, se mondan de cáscara y tripas, y en trozos de ocho o diez centímetros de largo y del grueso de un dedo o poco más, muy delgados no convienen, se reúnen en un barreño apropiado cubriéndolos por espacio de seis u ocho horas con agua de cal (25 gramos de cal viva por litro de agua), para que se efectúe el curtido de la superficie de los trozos de calabaza; pasado ese tiempo se sacan del agua de cal, se lavan repetidas veces, y ya está en disposición de agregarlo al arrope que estará al fuego.

Sigue la cocción moderada, se aclara el todo por el agua que lleva la calabaza, y cuando, probado un trozo, se ve que está cocido, se retira del fuego; con la espumadera se van sacando los trozos, colocándolos en el cacharro que ha de contenerlos en conservación,

las latas son preferibles; se espesa nuevamente el jarabe hasta que tenga consistencia de miel, probándolo en frío, y se agrega a la calabaza preparada, debiendo pasar unos días para que esté confitado y poder usarlo. Es inútil pretender que se conserve si el punto del jarabe no es suficiente; es preferible un poco más punto a un poco menos, para tener la certeza de que se conservará perfectamente todo el año. También suelen agregársele otras frutas, como higos, cáscaras de naranjas o de limón, y convenientemente tratadas por el agua de cal se confitan admirablemente rajas de melón sin haber llegado a la total madurez y debidamente mondadas peras, batatas y membrillos.



Tarro de arrope de calabaza

Naranjas confitadas con miel.

Elíjanse unas cuantas naranjas pequeñas, bien sanas, de corteza uniforme y sin picaduras ni defectos; lávense en agua bien fría por espacio de algunos minutos, y pónganse al fuego en una cacerola de capacidad apropiada, con agua suficiente para quedar bien cubiertas, y cuando lleven veinte o veinticinco minutos en ebullición y pinchadas con una aguja se note que la cáscara esté cocida, condición precisa, se retiran del fuego, se vierte todo el agua, se lavan con agua fresca para que suelten toda la esencia que las quede, y se" ponen a escurrir hasta su completo enfriamiento. Entonces con la punta de una navajita se corta en redondo la parte de corteza donde estuvo prendido el rabo de la naranja, cuidando de no cortar más que la cáscara, esto es, sin herir los gajos, y mediante una pequeña torsión de la parte cortada se desprenderá juntamente con el rabillo de parénquima pegado a la misma, quedando un agujerito que facilitará mucho el confitado de la naranja. Póngase nuevamente al fuego, no muy

fuerte, cubriéndolas de miel en estado líquido, y a los diez minutos de entrar en ebullición se retiran. Se dejan enfriar, se acomodan en el tarro en que deban conservarse, acomodándolas de modo que dejen vacío el menor espacio posible para no precisar demasiada cantidad de miel, y ésta, que se habrá aclarado mucho por el jugo desprendido de las naranjas, se evapora a fuego lento hasta que se ponga bien concentrada, y, una vez tibia, se vierte sobre las naranjas, que deberán quedar bien cubiertas. Pasados ocho o diez días, véase si la miel volvió a perder concentración; en caso afirmativo deberá volverse a evaporar para darle la concentración debida, vertiéndola nuevamente sobre las naranjas ya medio confitadas.

Transcurridas dos o tres semanas estarán completamente caladas por la miel y en estado de consumirse, no siendo fácil determinar cuál es más exquisita, si las naranjas o la miel con que han sido confitadas, pues toma un sabor delicioso y de mayor finura y delicadeza que las mejores mermeladas que circulan en el mercado, siendo de advertir que no solamente se conservan por tiempo indefinido, sino que, pasados algunos meses, el confitado es más completo, de gusto más agradable y más delicado perfume.

Pan de especias o bizcocho de miel.

En Alemania, Suiza y Francia se hace considerable consumo de este preparado a base de miel, muy distinto en cada país, no solamente por su consistencia más o menos esponjada, sino por el gusto, debido a las variadas especias que le adicionan, pero siempre es una pasta abizcochada a base de harina y miel, que a beneficio de una sustancia esponjadora aumenta de volumen considerablemente, haciendo el bizcocho muy apropiado para el desayuno o el té, reuniendo a la circunstancia de ser muy nutritivo y agradable, la de conservarse perfectamente durante mucho tiempo, por cuya razón es de gran aplicación en el campo, y por su sencillísima elaboración; fórmula y procedimiento :

Harina de flor (especial de pastelería): 500 gramos.

Levadura rápida o esponjador marca Ideal: 25 gramos.

Miel de abejas en estado líquido: 300 gramos.

Leche fría: 200 gramos.

Se mezcla íntimamente la harina con la levadura en polvo haciéndolo pasar varias veces por un cedazo; se disuelve la miel en la leche y se agrega en porciones a la mezcla de harina batiendo rápidamente con paleta de madera, y amasando la pasta, que deberá quedar suave y sin grumos; se agrega lo que más agrade, ralladuras o esencia de corteza de naranja o limón, canela, clavo de olor, alcaravea, vainilla, etc., etc., solo o mezclado en cantidad y calidad como se quiera, batiéndolo rápidamente y colocándolo en un molde previamente engrasado y de doble capacidad que el volumen de la pasta; se deja reaccionar una hora y se mete al horno de regular fuerza, en el que a los veinticinco o treinta minutos estará cocido para utilizarlo una vez frío. Se presta a numerosas variaciones agregándole almendras picadas, coco rallado, así como avellanas y piñones, y también pequeños trocitos de frutas confitadas o cáscara de naranja confitada, pasas de Corinto, etc.

Galletas de miel con mantequilla.

Fórmula y procedimiento:

Harina de flor: 800 gramos.
Levadura o esponjador "Ideal": 25 gramos.
Miel de abejas en estado líquido: 300 gramos.
Mantequilla fresca: 100 gramos.
Vino blanco (mejor vino de miel): 100 gramos.

Se mezcla muy bien la harina y la levadura, pasándolo por cedazo varias veces, separadamente se mezcla la manteca con la miel hasta hacer una papilla uniforme, se agrega el vino muy bien batido, y con el conjunto se hace la masa agregándolo a la harina preparada de antemano; se trabaja rápidamente la masa, se extiende con el rodillo al grueso de un duro y se corta con molde apropiado colocando las galletas sobre una lata engrasada donde se cuecen en horno de regular fuerza en diez o doce minutos; pueden aromatizarse a gusto de la misma manera que el bizcocho de miel, y para conservarlas por mucho tiempo sin perder su agradable textura deben tenerse en lata cerrada donde no reciban la humedad del aire.

FLORA APÍCOLA: ARBUTUS UNEDO O MADROÑO

El madroño es un arbusto o pequeño arbolito que alcanza los 8 m de altura si se le deja crecer. La corteza es pardo-rojiza, agrietada y escamosa, que se desprende en plaquitas, y las ramillas jóvenes son rojizas, si bien al madurar se tornan grisáceas. Las hojas son persistentes, simples, alternas, lanceoladas, de color verde intenso, brillantes por el haz y mates por el envés, de 8-10 cm de largo por 3-4 cm de ancho y de margen serrado. Las flores son blancas o rosado-claras, aparecen en grupos colgantes al final del otoño o a comienzos del invierno y tienen forma de campanita cerrada. Los frutos al madurar tienen un aspecto granulado, carecen de piel, son carnosos, redondeados, de 2-3 cm, rojos o de naranja intenso en el exterior y amarillo-anaranjados por dentro. Fructifican a la par que las flores por lo que en invierno se puede ver al madroño con flores y frutos maduros a la vez.



Flores y frutos del madroño

Es una planta que aparece como acompañante de los bosques de hoja persistente y plana del ámbito mediterráneo. Crece sobre todo asociada a los alcornocales, con los que comparte área de distribución en las zonas de sustrato ácido, si bien el madroño además se distribuye por los terrenos básicos. Lo encontramos desde el nivel del mar hasta los 1200 m, siempre que las heladas no sean excesivas. Aunque prefiere los suelos bien desarrollados y frescos, a veces aparece en terrenos pedregosos. Por otro lado, la protección que ofrece el dosel de su copa y sus frutos en invierno, hacen del madroño una planta muy importante en los ecosistemas como refugio y alimento para diversas especies de fauna.

Difundido por toda la región mediterránea, incluidas sus islas, el norte de África, y por casi toda la Península Ibérica (España y Portugal), el oeste de Francia y oeste de Irlanda, así como en Ucrania. Crece asimismo en México, Cuba, América central y hasta la parte norte de América del Sur.

FERIAS

MARZO

- XXXVIII Feria Apícola Internacional Pastrana. Días 7-10 de marzo de 2019. Pastrana. Guadalajara.

ABRIL

- XXVII Feria del requesón y miel. As Neves (Pontevedra). Tel. 986-648038
- Firabril: feria de la miel y del aceite de El Perelló (Tarragona). Tel. 977-490218
- Feria de productos alimentarios de calidad de Balaguer (Lleida). Pavelló Nou de Balaguer. Info: www.impic.net o 973-446606

MAYO

- Fira de Sant Ponç (Barcelona). Tel. 93-8046359
- Festa de la Mel de Arnes. (Tarragona). Tel. 977-435134. www.arnes.altanet.org
- XXV Feria de primavera de la miel en Antzoana (Álava). Tel. 945-410226

JUNIO

- XXXIV Mostra Galega de Apicultura. Arzúa (A Coruña). Tel. 981-589534

JULIO

- Fira de la miel de Colera. Tel. 972-389050. www.colera.cat

AGOSTO

- XXVIII Mostra do Mel do Val de Quiroga (Lugo). Tel. 982-428001

SEGURO DE COLMENAS

Se aproxima la fecha de renovar el seguro de las colmenas para la campaña 2.019. Os recordamos que la póliza se contrata con Seguros Maphre y el precio aproximado será de 1,1 €/colmena (si hay algún siniestro debéis saber que tenemos una franquicia de 300 €, es decir, en tal caso los primeros 300 € los deberá pagar el asociado y del resto, si los daños son mayores, se hará cargo el seguro). Debido a la posibilidad que siempre existe de que ocurran accidentes, os recomendamos que solicitéis en la asociación incluir vuestras colmenas en el citado seguro si todavía no lo habéis hecho (el seguro se renueva automáticamente a los que ya lo tenían contratado por el mismo número de colmenas que notificaron el año anterior. Recordamos que tener aseguradas las colmenas es **obligatorio** para los asociados. Rellenad el cupón y enviadlo cuanto antes (**os rogamos que todos nos mandéis el cupón con los datos rellenados**).

✂-----

SEGURO COLMENAS AÑO 2019

- Incendio, rayo y explosión.
- Riesgos complementarios.
- Robo y expoliación.
- Responsabilidad civil.

Firma:

Nombre:
Apellidos:
DNI:
Teléfono:
e-mail:
Nº de socio:
Nº registro apícola:
Ubicación del colmenar:
Paraje:
Nº de colmenas:
Tipo de colmenas:

CURSOS DE FORMACIÓN

MANEJO APICOLA

Nº de horas: 32 horas

Fechas: inicio 5 de abril (5-6-12-13-26-27 de abril, y 3-4 de mayo aunque pueden variar en función de la climatología, e iremos avisando a los participantes).

Horario: viernes de 4 a 8 de la tarde. Sábado de 10 a 14 horas.

Contenido: clases teóricas y prácticas de manejo en colmenares: labores de primavera y verano, trabajando contenidos como refuerzo de colmenas, formación de enjambres, preparación de la cosecha, producción de mieles monoflorales, etc.

Dirigido: apicultores asociados interesados.

Lugar: Locales de la Asociación y colmenar en Ilundáin.

Curso impartido por el veterinario de la Asociación Eduardo Pérez de Obanos.

Las inscripciones se realizarán apuntándose el interesado directamente en la asociación, o bien llamando por teléfono a la asociación o al veterinario.

JORNADA DE HIGIENE EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE MIEL

Nº de horas: 4 horas

Fecha 11 de mayo

Horario: Sábado de 10 a 14 horas.

Contenido: teoría sobre métodos higiénicos en el trabajo con colmenas y procesado de miel, desde la colmena al envasado para consumo (esta jornada sustituye al antiguo carnet de manipulador de alimentos).

Dirigido: apicultores asociados interesados.

Lugar: Locales de la Asociación.

Jornada impartida por el veterinario de la Asociación Eduardo Pérez de Obanos.

JORNADA DE PATOLOGÍA: VARROA, COMO DETECTARLA Y COMBATIRLA

Nº de horas: 4 horas

Fecha 5 de octubre.

Horario: Sábado de 10 a 14 horas.

Contenido: teoría ciclo de varroa, diagnóstico, tratamientos convencionales y ecológicos, práctica recuento varroa para diagnóstico y tratamiento con oxálico vaporizado.

Dirigido: apicultores asociados interesados.

Lugar: Locales de la Asociación.

Jornada impartida por el veterinario de la Asociación Eduardo Pérez de Obanos.

CURSO DE INICIACIÓN A LA APICULTURA PARA NO SOCIOS

Nº de horas: 36 horas

Fechas: inicio 1 de abril (1-2-8-9-23-29-30 de abril, 6-7 de mayo). alguna fecha podría cambiar en función de la climatología para realizar las prácticas.

Horario: lunes y martes tardes de 16 a 20.

Contenido: clases teóricas y prácticas de manejo en colmenares: labores de primavera y verano, trabajando contenidos como refuerzo de colmenas, formación de enjambres, preparación de la cosecha, producción de mieles monoflorales, etc.

Dirigido: a toda persona interesada.

Precio del curso: 30€ (además los participantes deberán venir con buzo y guantes para las prácticas. Si no disponen de esto, deberán adquirirlo. Podemos facilitarlo desde la Asociación de apicultores).

Lugar: INTIA Villava y colmenar de prácticas en Ilundáin.

Curso impartido por el veterinario Eduardo Pérez de Obanos.

Las inscripciones se realizarán llamando directamente a INTIA al tel. 948-013058. Si tenéis dudas podéis comentarlas al veterinario de Apidena.

NOTICIAS

COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS PROPONEN LA INCLUSIÓN DEL PORCENTAJE DE ORIGEN EN EL ETIQUETADO DE LA MIEL. Apicultura Ibérica. 3/12/18

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha lanzado a consulta pública la modificación del proyecto de Real Decreto 1049/2003 relativo a la norma de calidad de la miel, ante la necesidad de implementar un origen en el etiquetado de la miel más claro y útil para los consumidores.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha expresado en diferentes ocasiones la necesidad de implementar esta medida, ya que el actual etiquetado, autoriza la denominación “mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE”, que permite que una miel con menos de un 1% de miel española o europea puede utilizar la denominación europea. Es importante resaltar que el porcentaje con esta mención de origen en el etiquetado de la miel, “mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE”, es la que mayoritariamente se encuentra en el comercio, algo claramente insuficiente para que los consumidores realicen una elección de compra clara e informada.

La indicación del país de origen de forma obligatoria es un paso adelante para facilitar esta información. Sin embargo, para Cooperativas Agro-alimentarias de España una normativa que contemple exclusivamente la enumeración de los países es insuficiente. Por ese motivo, “hemos propuesto que se obligue a indicar el porcentaje de miel de cada origen y que el orden en que se enumeren sea de mayor a menor. De no ser así, no se alcanzaría el objetivo de que no se utilicen pequeñas cantidades de una miel española o europea para dar un marchamo de calidad a un producto que no tiene globalmente esas cualidades, y se continuaría dando una información errónea al consumidor y perjudicando a nuestro sector apícola”.

Los consumidores son cada vez más conocedores de las ventajas sanitarias, ambientales y sociales del Modelo Europeo de Producción, y del esfuerzo que hacen los productores para cumplirlo. Por ello, desde Cooperativas Agro-alimentarias de España “defendemos un etiquetado claro de origen, que valore el modelo europeo de producción y el valor medioambiental de nuestra apicultura”.

España es el principal productor de la Unión Europea, y una buena parte de la producción tiene como destino el mercado europeo y otros mercados exteriores.

Por ello, desde el punto de vista comercial el modelo actual supone una competencia desleal, ya que impide poner en valor los costes asociados a nuestro modelo productivo y al papel medioambiental que ejercen nuestras abejas, de ahí que se pide marcar el origen en el etiquetado de la miel.

MÁS DE 100 ENTIDADES PIDEN AL MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN LA PROTECCIÓN DE ABEJAS Y POLINIZADORES.

Más de 100 entidades han enviado este martes 11 una carta al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas Puchades, en la que le piden el respaldo de España a la propuesta de la Comisión Europea para que se adopte el Documento guía de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) sobre la evaluación de los riesgos de los plaguicidas para las abejas. Esta guía podría ser adoptada por la Unión Europea en la próxima reunión del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos que tendrá lugar los próximos 12 y 13 de diciembre en Bruselas.

El documento, presentado por la EFSA en julio de 2013, fue la base de la evaluación de los riesgos de los tres insecticidas neonicotinoides (clotianidina, imidacloprid y tiametoxam) cuyos usos al aire libre fueron prohibidos totalmente en la UE la primavera pasada debido al peligro demostrado que suponen para las abejas y otros polinizadores. Esta prohibición contó con el voto favorable de España. Sin embargo, este documento guía aún no fue aprobado por los Estados miembros y en la última reunión del Comité, en octubre, la mayoría de los países (18), entre ellos España, se mostraron en contra de adoptar inmediatamente y de forma completa este documento.



Manifestación en contra de las fumigaciones

Lamentablemente, la prohibición de los neonicotinoides serviría de muy poco para la protección de las abejas y otros polinizadores si no se adopta este documento guía y se

obliga a que todos los plaguicidas, en el mercado actualmente y futuras solicitudes de autorización, pasen el mismo y riguroso proceso de evaluación de riesgos por los que pasaron los tres neonicotinoides. Esto es aún más importante cuando muchos de los usos de los tres insecticidas están siendo sustituidos por otros igualmente peligrosos para las abejas y otros polinizadores.

Si el compromiso de España de proteger a los polinizadores es real, como parece demostrar su apoyo a la prohibición de los neonicotinoides, su suma a la Coalición para la Conservación de los Polinizadores y la puesta en marcha de la elaboración del Plan de Acción Nacional para la Conservación de los Polinizadores, su apoyo al documento-guía de la EFSA no debería ser cuestionado en ningún momento y es más que necesario. Sin una rigurosa evaluación de los riesgos de todos los plaguicidas para las abejas y otros polinizadores su conservación y todos los planes habidos y por haber pueden ser sólo una utopía y bonitas palabras.

INVESTIGADORES DE CÁDIZ ESTUDIAN UN MÉTODO PARA DETECTAR LA ADULTERACIÓN DE LA MIEL DE MANERA RÁPIDA Y SENCILLA. Apicultura Ibérica. Diciembre 2018.

Un grupo de investigación del departamento de Química Analítica de la Universidad de Cádiz ha evaluado la aplicación de una técnica no destructiva para determinar los componentes y cantidades que se añaden a la miel.

El método parte de la espectroscopía infrarroja cercana visible (Vis-NIRS), una técnica que permite detectar grupos de moléculas según el tipo de la radiación que absorben provocando transiciones electrónicas que pueden ser cuantificadas. Además, a través de distintas herramientas de quimiometría, que aplica las matemáticas o la estadística sobre datos químicos, se obtiene un nuevo modelo que consigue que los datos obtenidos tomen forma a través de las estadísticas y el reconocimiento de patrones, lo que facilita la interpretación de la información.

Además, el modelo es capaz de reducir los tiempos de análisis y no hace necesaria la destrucción de las muestras, por lo que su aplicación a los laboratorios de calidad agroalimentaria podría ser inmediata, explican los investigadores. La técnica, añaden, tiene su versión portátil, por lo que los análisis pueden realizarse in situ, sin necesidad de llevarse la muestra al laboratorio.

Los estudios, publicados en el artículo ‘Rapid quantification of honey adulteration by visible near infrared spectroscopy combined with chemometrics’, de la revista Talanta, han logrado detallar un sistema con el que obtienen un 100% de fiabilidad en la detección de aditivos de jarabe de maíz de alta fructosa (HFCS), añadidos a las mieles en porcentajes que iban del 10% al 90%. El estudio parte de muestras de miel de alta calidad de la D.O.P. Miel de Granada, libres de cualquier tipo de adulteración.

“Era necesario desarrollar un método analítico seguro para garantizar la autenticidad alimentaria. Una metodología parecida había sido validada por nuestro grupo con muestras de aceite con similares resultados. Así, pensamos en adaptarla a otros productos que encontramos con demasiada frecuencia adulterados en los supermercados, como es el caso de la miel”, afirma a la Fundación Descubre la

investigadora de la Universidad de Cádiz, Marta Ferreiro, una de las autoras del artículo.

OLIVOS, AROMÁTICAS Y ABEJAS, UN TRÍO GANADOR PARA REVITALIZAR AGRICULTURA Y APICULTURA EN MADRID. Apicultura Ibérica. Diciembre 2018.

Esta semana se han reunidos en la Cooperativa Vinícola de Arganda del Rey, agricultores, apicultores e investigadores para presentar el Grupo Operativo “Olivos de la Miel”, un proyecto que pretende introducir plantas aromáticas en los olivares del sureste madrileño para mejorar su rentabilidad, aumentar la producción de miel y generar alternativas de turismo agroecológico.

Olivos, aromáticas y abejas. Con esta combinación, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM), la Unión de Agricultores y Ganaderos (UPA Madrid), diversos olivicultores de Perales de Tajuña, Carabaña o Estremera, apicultores de Orusco de Tajuña y Carabaña y el paisajista Javier Domínguez se han unido para dar un impulso a la industria del aceite, las aromáticas y de la miel en la comarca de Las Vegas, informa la revista Oleo.

El Grupo Operativo “Olivos de la Miel”, ha señalado en su comunicado, que a través de un estudio de tres años, pretende demostrar que se pueden dar nuevos usos a los olivares madrileños, tradicionalmente poco rentables, pero con un gran potencial. Un proyecto piloto en el que se plantarán setos de aromáticas entre las hileras de olivos. De tal manera que donde ahora sólo se producen aceitunas una vez al año, se pueda también obtener un aceite de mejor calidad, miel y aceites esenciales.

LA MIEL DE RODODENDRO QUE ALARMA A BRUSELAS. Javier Portillo. El País. 04/02/2019

“Todos los soldados que habían comido la miel del panal perdieron el conocimiento. Quienes probaron poco parecían embriagados, y quienes comieron más parecían atacados por la locura”. Así describió el general Jenofonte de Grecia, en el año 401 antes de nuestra era, los efectos de la ingesta de miel de rododendro, un arbusto con flores rosas de la familia Ericaceae que resulta tóxico. Afectó a 10.000 soldados que se tuvieron que retirar en plena campaña en Asia.

Siglos después, esa miel se puede comprar en España por Internet a 302,5 euros el mililitro. La grayanotoxina, un compuesto químico presente en el néctar del que se alimentan las abejas, es la responsable de estos efectos. Según el Instituto Nacional de Toxicología (INT), en dosis altas provoca transpiración, vómitos, mareos, debilidad en las extremidades y alrededor de la boca, y disminución de la presión arterial. Por ello, en la Comisión Europea se ha planteado regular la venta de la llamada “miel loca” en la Unión y se ha invitado a los Estados miembros a aclarar si se distribuye en sus respectivos países.

La empresa española que vende el producto, procedente de Nepal, lo envasa en una jeringuilla en dosis de un mililitro. Y en el embalaje advierte de que “no se debe ingerir más de uno al día”. Tampoco si se está embarazada o se tienen problemas cardíacos. El INT asegura que la exposición en humanos no suele ser grave y que, en caso que se necesite intervención médica, debe administrarse atropina. Pero la Comisión discutirá

próximamente con los países su venta y consultará a la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria los riesgos para la salud ante una “previsible prohibición o regulación”.

Mientras, la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria europea informa de que no se han producido intoxicaciones. No obstante, el INT ha constatado casos en el resto del mundo, especialmente en la cuenca sureste del mar Negro. Allí, estos envenenamientos están condicionados por la creencia que le confiere a la miel propiedades de uso en la medicina alternativa.

En 2002, 19 personas se intoxicaron en Düzce (Turquía). Horas antes de su ingreso hospitalario ingirieron entre 30 y 100 gramos. En 1983, otra joven turca de 17 años entró en coma tras ingerir 75 mililitros. Y 24 años antes, otra persona en Nepal sufrió un síncope tras comer entre 10 y 15 gramos. Los efectos, según comenta por teléfono el catedrático de Farmacología de la Universidad de Alcalá de Henares Francisco Zaragoza, “son similares a los que produce la seta *Amanita muscaria*, que afecta al sistema nervioso central: confusión, agitación, delirio, amnesia, y que pueden provocar un síndrome colinérgico”, explica.

Empresa autorizada

El INT apunta que el producto que tiene más probabilidades de estar contaminado con grayanotoxinas, “aunque muy raramente a niveles tóxicos”, es el que proviene de Japón, Brasil, Estados Unidos y Nepal. En España, el Ministerio de Sanidad ha dado el visto bueno a la compañía murciana que la vende, y que figura en el registro de empresas autorizadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ya ha traído 25 kilos y tiene “otros 600 reservados”, según cuenta el fundador, Ángel Rodríguez, quien señala que la dosis que ofrece “es curativa y nutricional”. La propia Agencia, sin embargo, aclara que no ha tenido conocimiento de la existencia de este producto en el mercado y que no se han iniciado las medidas de gestión del riesgo oportunas.

Este murciano de 41 años viajó en febrero de 2018 a Nepal en busca de “la miel psicoactiva” que recolectan los gurung, una tribu local que la ha usado durante siglos “por sus propiedades medicinales”, según comenta el delegado de la Embajada de Nepal en España, Harihar Kant Puder. El diplomático, quien reconoce que la tiene en casa, asegura que “los extranjeros empezaron a comprarla hace 10 años”. Además, comenta que el 90% de la producción nepalí se exporta a Europa. Este pueblo la recolecta a casi 5.000 metros de altura, cerca del Himalaya, cuenta Kant. Las laderas del valle de Hongu están repletas de rododendros que florecen en primavera. El empresario sostiene que “es sagrada, sana el alma y te conecta con las estrellas”. “Se ha encontrado a campesinos nepalíes adormilados y mareados a causa de su consumo”, según relatan en un estudio publicado en 2010 José Manuel Crespo, José Alfonso Cardenal y Pedro David Quesada, veterinarios del Servicio Extremeño de Salud.

El grupo de investigadores extremeños informó de la toxicidad “para evitar que pueda llegar a venderse”. Además, sostiene que cuando se hace se “comercializa a precios elevados como un producto de alta gastronomía, ya que con los controles pertinentes no conlleva riesgos para el ser humano”. Tiene un olor tenue, agradable, que recuerda al de las flores del rododendro, y su sabor es característico. En Europa, aclara, se obtiene en cantidades comerciales en los Alpes; “Francia e Italia son los principales productores”.

Según un documento informativo de la Comisión Europea, Francia ha impedido la venta de miel de rododendro cuando estos están floreciendo. Además, se advierte a Italia de que en 2017 se estaban llevando a cabo experimentos en animales con este edulcorante “sin la autorización previa de las autoridades italianas”. Ya en 2008, la Administración de Drogas y Alimentos de Corea del Sur advirtió de que no se debía comer la miel nepalí que ha llegado a Europa.

LA MIEL, AISLADA EN ESPAÑA. 20/2/19

Miles de toneladas de miel española aguardan en los almacenes de las cooperativas apícolas. El bloqueo está provocado por los grandes envasadores, que prefieren comprar la miel a bajo precio (alrededor de 2 euros por kilo) en el extranjero, fundamentalmente en China. El producto español, cuyos costes de producción no bajan de los 2,50 euros por kilogramo, queda así bloqueado.

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos ha vuelto a denunciar hoy esta situación tras reunir a su sectorial apícola en Madrid. Esta organización ha pedido a la gran distribución que reflexione y cambie de actitud, apostando por la miel de origen España para sus marcas propias.

Mientras el proceso para que sea obligatorio por ley reflejar el origen de la miel en el etiquetado sigue avanzando –lo que podría alargarse aún varios meses-, UPA cree que los envasadores y la gran distribución podría reflejar ese origen “desde ya”, apostando por el producto nacional, “porque tiene más calidad, más seguridad, menos huella de carbono y además contribuye a apoyar al mundo rural y a luchar contra el despoblamiento”.

Los apicultores han mostrado su preocupación por que la campaña 2019 ya está comenzando, lo que podría aumentar los stocks y hundir aún más el precio si no se da un cambio de actitud de la industria envasadora.

ASÍ HA SIDO REDESCUBIERTA LA ABEJA MÁS GRANDE DEL MUNDO. Joaquín Elcacho. LA VANGUARDIA NATURAL. 22/02/2019

El naturalista, biólogo, explorador y geógrafo Alfred Russel Wallace (la persona que propuso la teoría de la evolución de las especies por selección natural de forma paralela a Charles Darwin), descubrió en 1859 en la isla de Bacan (Molucas, Indonesia) un ejemplar de abeja gigante desconocida hasta entonces por la comunidad científica.

El nombre científico asignado a esta nueva especie es *Megachile pluto* pero, en honor a su descubridor, sigue siendo denominada la abeja de Wallace; aunque también es conocida como el bulldog volador, atendiendo al aspecto de su cabeza y sobre todo a sus dimensiones gigantescas, en comparación con muchas otras especies de abejas.

Durante décadas, la abeja de Wallace siguió siendo un misterio y no fue hasta 1981 que se pudo documentar de nuevo la existencia de ejemplares vivos de esta especie.

Ahora, un equipo liderado por el fotógrafo naturalista Clay Bolt, el entomólogo Eli Wyman (Universidad de Princeton, Estados Unidos), el investigador Simon Robson (Universidad James Cook, Australia), el escritor Glen Chilton y diversos guías de

Indonesia, ha conseguido observar, fotografiar y filmar diversos ejemplares de la abeja de Wallace en su medio natural.

Clay Bolt relata los detalles del “redescubrimiento” de la abeja de Wallace en un artículo divulgativo publicado el 21 de febrero en el blog de Global Wildlife Conservation (no ha sido publicado hasta el momento ningún artículo científico sobre esta investigación).

Bolt recuerda en este apunte en internet la larga y compleja preparación del viaje a Indonesia y las dificultades para trabajar en la zona de selva tropical en la que Wallace descubrió a su abeja gigante hace más de 100 años. Durante las primeras semanas de enero de este año, el equipo inspeccionó con detalle e insistencia diversos nidos de termitas y árboles en los que se sospechaba que vive el ‘buldog volador’ pero sólo pudieron localizar algunos ejemplares de otras especies de la familia *Megachile*. Cuando parecía que la expedición acabaría en fracaso, un golpe de suerte cambio los acontecimientos.



Abeja de Wallace comparada en tamaño con la abeja melífera

Relato de una aventura

La expedición de búsqueda de la abeja gigante estaba a punto de fracasar cuando se descubrió un nido del poco conocido insecto.

Clay Bolt describe la aventura de su equipo de esta forma en el artículo divulgativo: “nos acercamos a un árbol podrido y le pregunté a Iswan, uno de los guías locales, si a él le importaría subir al árbol para echar un vistazo al interior. Mientras miraba dentro de uno de los agujeros, exclamó: “¡he visto algo que se movía!” Saltó hasta el suelo, por temor a que la criatura fuera una serpiente -su peor miedo-, y después de recuperar el aliento, dijo que parecía que el agujero estaba mojado y pegajoso por dentro. Eli Wyman y yo nos miramos con entusiasmo reservado. Eli trepó e inmediatamente se sintió seguro de que era un nido de abejas. La estructura era demasiado perfecta y

similar a lo que esperábamos encontrar. Subí a continuación y la linterna de mi casco iluminó la cosa más extraordinaria en la que había puesto mis ojos. Simplemente no podía creerlo: habíamos redescubierto la abeja gigante de Wallace”.

“Después de bailar de alegría, fotografié a la abeja y grabé una prueba de video. Mi objetivo era ser la primera persona en hacer una foto de la abeja gigante de Wallace y yo había logrado ese objetivo. Eli, que había estado soñando con este día durante el doble de años que yo, había logrado su objetivo de ver en la naturaleza a una especie que casi nadie había visto antes. Estábamos eufóricos”.

La abeja *Megachile Pluto* vive en la región de las islas indonesias de Molucas del Norte, hace su nido en árboles y montículos de termitas, utilizando sus grandes mandíbulas con forma de colmillo para recolectar resina pegajosa para proteger su hogar de las termitas.

La Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN sitúa a esta abeja como especie “vulnerable” pero hasta ahora existen pocos datos sobre las dimensiones de sus poblaciones y muchos de los datos conocidos corresponden a ejemplares conservados en museos o colecciones privadas.

“Espero que este redescubrimiento genere investigaciones futuras que nos brinden una comprensión más profunda de la historia de vida de esta abeja única e informen cualquier esfuerzo futuro para protegerla de la extinción”, dijo Eli Wyman, entomólogo de la Universidad de Princeton en declaraciones difundidas por Afp.

EL ABEJERO EUROPEO Y OTROS DEPREDAORES DE LA FERROZ AVISPA ASIÁTICA. 20 minutos. Tierra viva. 25/2/2019

La avispa asiática, que tantos titulares ocupa por los graves daños que puede provocar su picadura, se ha topado en España con un enemigo natural que frena su expansión en la Península: el abejero europeo. El 70% de la dieta de esta especie está constituida por la *Vespa velutina*. Se estima que solo el verano pasado el abejero europeo se comió hasta el 30% de las avispas asiáticas de la península del Morrazo, en Galicia, donde murieron tres personas en agosto de 2018.

Afortunadamente, no solo el abejero europeo es una barrera natural para esta especie invasora. Existen muchos otros animales e incluso insectos que se alimentan de la velutina, que puede causar la muerte a las personas alérgicas o de salud débil.

Conviene distinguir entre el halcón abejero (*Pernis apivorus*), que es la única rapaz europea que se alimenta de abejas y avispas con un denso plumaje que le protege de las picaduras, y el abejaruco europeo (*Merops apiaster*), que es un ave de casi 30 centímetros y come, además de avispas, abejas, abejorros, libélulas y tábanos. Ambas especies son depredadoras naturales de la avispa asiática.

Otras aves como el alcaudón dorsirrojo (*Lanius collurio*), que es un pájaro de 18 centímetros que puede llegar a comer pequeñas lagartijas, y la urraca (*Pica pica*) también se alimentan, entre otros, de la velutina. Los pájaros carpinteros también han sido vistos perforando nidos para alimentarse de larvas o avispas adultas de la colonia.

La *Vespa velutina*, que llegó a España en 2010 y se ha asentado principalmente en el norte de la Península, donde está afectando a la producción de miel, tiene que sobrevivir igualmente a la amenaza del arrendajo (*Garrulus glandarius*), de la familia de los córvidos, e incluso de las gallinas, que son omnívoras e insectívoras.

El pájaro carbonero (*Parus major*), de unos 14 centímetros, también se alimenta de insectos que encuentra en las cortezas de los árboles, igual que el herrerillo (*Cyanistes caeruleus*), de unos 11 centímetros.

VARROA SE ALIMENTA DE LOS CUERPOS GRASOS DE LA ABEJA NO DE LA HEMOLINFA. Apicultura Ibérica.

Así lo asegura una nueva investigación realizada en la Universidad de Maryland en Estados Unidos, publicada recientemente en las Actas de la Academia Nacional de Ciencias.

Durante décadas, señalan desde el comunicado oficial de la Universidad, los investigadores han asumido que varroa se alimenta de la hemolinfa de las abejas, como muchos de sus primos ácaros y garrapatas, pero esta investigación concluye que el ácaro tiene un apetito voraz por los cuerpos grasos de la abeja, que cumple muchas de las funciones vitales que desempeña el hígado humano, al tiempo que almacena alimentos y contribuye al sistema inmune de las abejas.

“Los investigadores de las abejas a menudo se refieren a las tres P: parásitos, pesticidas y mala nutrición (poor nutrition, en inglés). Muchos estudios han demostrado que la varroa es el mayor problema. Pero cuando están comprometidas por la varroa, las colonias también son más susceptibles a las otras dos”, explica Samuel Ramsey, autor principal del artículo en el comunicado de la Universidad. “Ahora que sabemos que el cuerpo graso es el objetivo de varroa, esta conexión es mucho más obvia. Perder este tejido corporal afecta a la capacidad de una abeja para desintoxicar pesticidas y les roba alimentos vitales. El cuerpo graso es absolutamente esencial para la supervivencia de las abejas.”

Además de descomponer las toxinas y almacenar los nutrientes, los cuerpos grasos de las abejas producen antioxidantes y ayudan a controlar el sistema inmunológico. Los tejidos grasos también desempeñan un papel importante en el proceso de metamorfosis, regulando el tiempo y la actividad de las hormonas clave. Los cuerpos grasos también producen la cera que cubre partes de los exoesqueletos de las abejas, manteniendo el agua y las enfermedades.

Según Ramsey, el supuesto de que varroa consume hemolinfa ha persistido desde que se publicó el primer artículo sobre el tema en la década de 1960. Debido a que este documento se escribió en ruso, dijo Ramsey, muchos investigadores optaron por citar los primeros artículos en inglés que citaron el estudio original.

“El trabajo inicial solo fue suficiente para mostrar el volumen total de una comida consumida por un ácaro”, agregó Ramsey. “Puede ser mucho más fácil citar un resumen reciente en lugar del trabajo original. Si el primer artículo se hubiera leído más ampliamente, muchas personas podrían haber cuestionado estas suposiciones antes”.

Ramsey notó varias observaciones que lo llevaron a cuestionarse si los ácaros varroa se alimentaban de algo más que hemolinfa. Primero, la hemolinfa de los insectos es muy baja en nutrientes. Para crecer y reproducirse al ritmo que lo hacen, varroa necesitaría consumir mucha más hemolinfa de la que podrían adquirir de una sola abeja.

En segundo lugar, el excremento de los ácaros varroa es muy seco, al contrario de lo que uno esperaría de una dieta de “sangre” completamente líquida. Por último, las piezas bucales de los ácaros varroa parecen estar adaptadas para digerir tejidos blandos con enzimas y luego consumir la papilla resultante. Por el contrario, los ácaros que se alimentan de sangre tienen partes bucales muy diferentes, específicamente adaptadas para perforar membranas y chupar líquido.

El primer y más sencillo experimento que realizaron Ramsey y sus colaboradores fue observar en qué parte de los cuerpos de las abejas los ácaros varroa tendían a adherirse para alimentarse. Si los ácaros se apoderaban de lugares aleatorios, razonó Ramsey, eso sugeriría que en realidad se alimentaban de hemolinfa, que se distribuye uniformemente por todo el cuerpo. Por otro lado, si tuvieran un sitio preferido en el cuerpo, eso podría proporcionar una pista importante para su comida preferida.

“Cuando se alimentan de abejas inmaduras, los ácaros comen en cualquier lugar. Pero en las abejas adultas, encontramos una gran preferencia por la parte inferior del abdomen de las abejas”, dijo Ramsey. “Más del 90 % de los ácaros que encontramos en adultos se alimentaban allí. A medida que las abejas maduran, el tejido corporal graso migra a la parte inferior del abdomen. La conexión fue difícil ignorar, pero necesitábamos más evidencias”.

Ramsey y su equipo tomaron luego imágenes de los sitios de la herida donde los ácaros varroa roían el abdomen de las abejas. Usando una técnica llamada fractura por congelación, los investigadores utilizaron nitrógeno líquido para congelar a los ácaros y sus hospedadores de abejas, esencialmente tomando una “instantánea” física de los hábitos de alimentación de los ácaros en acción. Utilizando microscopios electrónicos de barrido potentes para visualizar los sitios de la herida, Ramsey vio una clara evidencia de que los ácaros se alimentaban de tejido corporal graso.

“Las imágenes nos dieron una excelente vista de los sitios de la herida y lo que estaban haciendo las piezas bucales de los ácaros”, dijo Ramsey. “Pudimos ver pedazos digeridos de células grasas del cuerpo. Los ácaros estaban convirtiendo a las abejas en sopa de crema de abeja. “Un organismo del tamaño de la cara de una abeja está trepando y comiéndose un órgano. Es aterrador. Pero aún no pudimos verificar que la hemolinfa no se estaba consumiendo”.

Para reforzar aún más su caso, Ramsey y sus colegas alimentaron a las abejas con uno de dos tintes fluorescentes: la uranina, un tinte soluble en agua que brilla en amarillo, y el rojo del Nilo, un tinte soluble en grasa que brilla en rojo. Si los ácaros consumían hemolinfa, Ramsey esperaba ver un resplandor amarillo brillante en los vientres de los ácaros después de alimentarse. Por otro lado, si se alimentaban de cuerpos grasos, Ramsey predijo un brillo rojo revelador.

“Cuando vimos las tripas del primer ácaro, brillaba de un rojo brillante como el sol. Esto era una prueba positiva de que el cuerpo graso estaba siendo consumido”, dijo

Ramsey. “Hemos estado hablando de estos ácaros como si fueran vampiros, pero no lo son. Son más como hombres lobo. Hemos estado tratando de lanzar una estaca a través de ellos, pero resulta que necesitábamos una bala de plata”.

Para introducir el último clavo proverbial en el ataúd de la idea de que los ácaros se alimentan de la hemolinfa, Ramsey realizó un último experimento. Primero, perfeccionó minuciosamente la capacidad de criar ácaros varroa en un régimen dietético artificial, una tarea difícil para un parásito que prefiere las comidas de un huésped vivo. Luego, les dio dietas compuestas de hemolinfa o tejido corporal graso, con algunas mezclas de las dos.

Los resultados fueron sorprendentes: los ácaros alimentados con una dieta de hemolinfa pura se murieron de hambre, mientras que los alimentados con tejido corporal graso prosperaron e incluso produjeron huevos.

“Estos resultados tienen el potencial de revolucionar nuestra comprensión del daño causado a las abejas por los ácaros”, dijo Dennis Van Engelsdorp, profesor de entomología en la UMD y coautor del estudio, quien también se desempeñó como asesor de Ramsey. “Los cuerpos grasos sirven para muchas funciones cruciales para las abejas. Ahora tiene mucho más sentido ver cómo el daño a las abejas individuales se manifiesta de la manera en que ya sabemos que la varroa daña a las colonias de abejas. Es importante destacar que también se abre tan muchas nuevas oportunidades para tratamientos más efectivos y enfoques específicos para controlar los ácaros “.

LOS BENEFICIOS DE LA APICULTURA URBANA

Desde hace un par de años, la apicultura urbana fue ganando terreno de manera considerable en diferentes partes del mundo y por supuesto que en nuestro país no es la excepción. Al respecto, el ingeniero agrónomo Sergio Iglesias dio apreciaciones públicamente sobre la importancia de la misma. Resaltó que la implantación de colmenas en azoteas y jardines puede servir de gran ayuda tanto para las abejas como para las ciudades. "Las poblaciones de abejas están en una situación muy comprometida. En los últimos años se han visto drásticamente reducidas sin una causa identificada, aunque sí se sabe que hay una relación directa entre el uso de pesticidas, como los neonicotinoides, y la desaparición de colonias. La apicultura urbana puede combatir este problema además de poder aprovecharnos de numerosos beneficios", profundizó.

El experto también informó que la apicultura urbana ha aumentado un 22% en todo el mundo en los últimos años, "quizá como una reacción llena de sentido común frente a la alarmante desaparición de la especie animal que la sustenta".

Beneficios

El especialista aseguró que contar con abejas en la ciudad tiene múltiples beneficios, algunos de los cuales se enumeran a continuación.

Unas abejas más sanas: su nutrición y salud se verían mejoradas en la ciudad dado que no se encuentran expuestas a los pesticidas y por lo tanto, no sufrirían problemas de envenenamiento. Sin embargo, el principal motivo por el que las abejas urbanas son

más fuertes es por la alimentación. En las ciudades, la variedad de plantas que requieren polinización es mucho mayor que en el campo debido a la proliferación de los monocultivos, y una dieta más variada implica un mayor surtido de nutrientes.

Beneficios para nuestra salud: la miel es considerada un alimento muy nutritivo e ideal para la salud. Rico en múltiples vitaminas, antioxidantes, es una grandísima fuente de carbohidratos. Se sabe además que la miel es una buena ayuda frente a las alergias o el colesterol.

Reconexión con la naturaleza: en las grandes ciudades sufrimos un trastorno de déficit de naturaleza, el hecho de tener abejas bajo nuestro cuidado nos hace estar en contacto no sólo con este insecto, sino también con el clima, las estaciones y las plantas que tanto dependen de las abejas y viceversa, sin olvidar lo mucho que las necesitamos los seres humanos.

Un empujón económico: "por poner un ejemplo de aprovechamiento del tirón de la apicultura urbana fijémonos en el Hotel Waldorf Astoria, de Nueva York. Al poco tiempo de apostar por la instalación de algunas colmenas en su azotea empezaron a recoger los frutos de esta práctica. Ofrecían a los clientes visitas guiadas a la azotea, incluían la miel en distintos platos de su menú, vendían de primera mano tarros de su propia miel.



Cartel de una jornada de apicultura urbana

El Colmenar nº 132

LISTADO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS AUTORIZADOS POR LA AEMPS PARA ABEJAS

Amicel varroa: Amitraz
Apivar: Amitraz
Apiguard: Timol
Apistan: Fluvalinato
Apitraz: Amitraz
Bayvarol: Flumetrina
Checkmite: Cumafos
Ecoxal: Acido oxálico
Maqs: Acido fórmico
Oxybee: Acido oxálico dihidrato
Polyvar: Flumetrina
Thymovar: Timol
Varromed: Acido fórmico + Acido oxálico dihidrato

CALENDARIO DE TRABAJOS

Abril: observar el estado sanitario de las colmenas. Controlar la cantidad de reservas, néctar y polen que recolectan. Si son insuficientes debemos aportar alimento en pequeñas cantidades.

Mayo: si abunda el néctar podemos realizar trashumancias y enjambres artificiales. Poner alzas o los cuadros que precisen. Retirar piqueras. Controlar enjambrazón natural. Cosecha de romero monofloral.

Junio: controlar los enjambres naturales y comprobar la fecundidad y puesta de las reinas que nacen. Los enjambres pequeños o tardíos debemos unirlos entre sí. Poner alzas o los cuadros que precisen. Cosecha de acacia monofloral.

CALENDARIO DE FLORACIONES

Marzo: tojo, eucalipto, laurel, sauce, acacia, berza, col, violeta, diente de león, melocotón, albaricoque, fresa, borraja, nabo, romero, colza.

Abril: tojo, eucalipto, laurel, coles, violetas, melocotón, diente de león, fresa, borraja, nabo, peral, cerezo, brezo, ziapes, viborera, arce, espino albar, alfalfa, tomillo, retama, aliaga.

Mayo: tojo, eucalipto, coles, fresa, borraja, nabo, peral, cerezo, brezo, ziapes, viborera, arce, espino albar, cardo, manzano, tilo, acacia, retama, aliaga, malva, trébol, alfalfa, tomillo.

Junio: fresa, borraja, cardo, manzano, tilo, acacia, retama, aliaga, malva, trébol, rosál silvestre, zarza, alfalfa, rododendro, achicoria, castaño.

VESPA VELUTINA

Como ya he comentado en el artículo de estrategias de control de *Vespa velutina* estamos intentando conseguir la mayor cantidad posible de datos sobre nidos y ubicaciones exactas, esto es, ubicación georreferenciada, cosa realmente simple

ayudándonos de nuestros teléfonos móviles. Simplemente basta con descargarnos desde el Play Store la App gratuita GPS Status y desde la configuración de la cámara del móvil activar la opción “etiquetas de ubicación” (en algunos móviles puede ser necesaria la activación de la app recién descargada, aunque no es lo más frecuente). Una vez hayamos seguido estos dos simples pasos ya podemos tomar las fotos georreferenciadas (si queremos verlos nos vamos a la galería de fotos, seleccionamos la foto y en información veremos los datos de localización).

Estos datos podéis pasarlos al veterinario que se encargará de hacerlos llegar al Departamento de Medio Ambiente. Es importante además que aportéis datos de altura del nido, dónde se ubica, si es en un árbol, la especie de árbol en que se encuentra y todos los datos que consideréis de interés. Desde aquí os agradecemos vuestra colaboración.

COLMENARES ABANDONADOS

Ante los graves problemas que sufrimos todos los años por reinfestación de varroa en los colmenares, os recomendamos que nos aviséis de la presencia de colmenares abandonados, ya que en muchas ocasiones las reinfestaciones de varroa proceden de los enjambres que encuentran acomodo entre estos materiales abandonados y que por tanto quedan sin tratar. No dudéis en comentarlo al veterinario para intentar solucionar el problema.

ANUNCIOS

- Se venden colmenas en Ancín, vallado y con permisos, con buen camino de acceso. Tel. 689-800979. Javier.
- Se vende miel de encina y tomillo-escobizo. Tel. 680-882120.
- Se vende miel de romero y milflores. Tel. 602-683920. Iosif.

RECETAS: COSTILLAS DE CERDO A LA MIEL

Ingredientes

1 kg de costillas de cerdo en 1 tira.
4 cucharadas de salsa de soja.
3 cucharadas de jerez seco.
2 cucharaditas de mostaza.
2 cucharaditas de aceite de oliva.
3 cucharadas de miel.
4 dientes de ajo.

Preparación

Antes de adobar las costillas, ponerlas a macerar en una mezcla de 3 cucharadas de vino de jerez con 3 cucharadas de salsa de soja. Introducir las costillas en la mezcla, impregnar bien por todas partes, tapar y meter en el frigorífico como mínimo una hora.

En otro plato, mezclar la miel con el resto de la soja, la mostaza y un par de cucharadas de agua.

En una parrilla o sartén grande, calentar el aceite y los ajos bien picados apenas unos segundos para evitar que se quemen. Sacar las costillas de la marinada, sacudirlas un poco para que suelten el exceso de líquido y freír unos tres minutos por cada lado.

Subir el fuego, añadir la mezcla con la miel y dejar freír unos 10 minutos hasta que estén bien doradas y se vean caramelizadas. Servirlas bien calientes.



Receta elaborada

Las recetas de la abuela Mercedes.
El Colmenar nº 132