

LA ABEJA MELÍFERA, PILAR DE LA BIODIVERSIDAD DE LOS ECOSISTEMAS GALLEGOS

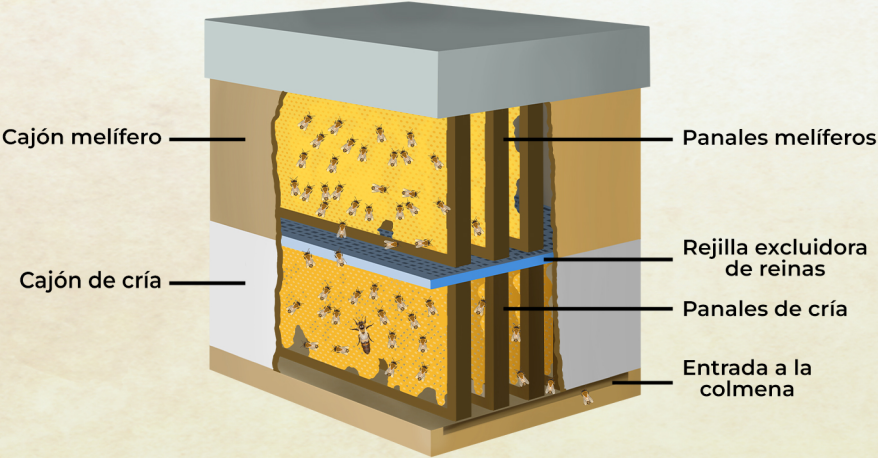
Las abejas, tanto domésticas (*Apis mellifera*) como silvestres, son responsables de la polinización de un importante número de especies vegetales, por lo que su conservación es vital para el equilibrio de la biodiversidad de los ecosistemas. El castaño es la especie vegetal de mayor interés apícola en el interior de Galicia, produciendo una elevada cantidad de néctar, pólen y mielato. Florece en los meses de junio y julio, un periodo de importante actividad en las colmenas, y en determinadas circunstancias constituyen el único recurso que las abejas utilizan para rellenar sus despensas de invierno. En BioNogueira se llevará a cabo la instalación de 20 colmenas en el monte comunal de Moura, que incluirá el mantenimiento y la explotación de sus productos apícolas. Se favorece así no sólo la polinización del ecosistema vegetal de la zona, sino el desarrollo económico local.

ECOLOGÍA DE LA POLINIZACIÓN EN EL CASTAÑO

La polinización del castaño tiene lugar a través del viento y los insectos. Es una especie monoica, con flores unisexuales femeninas y masculinas en el mismo árbol; según la variedad de castaño, las flores masculinas pueden ser o no fértiles, necesitándose la presencia de árboles de variedades fértiles, como la Negral, -presente en Moura- para que los castaños productores puedan generar frutos.



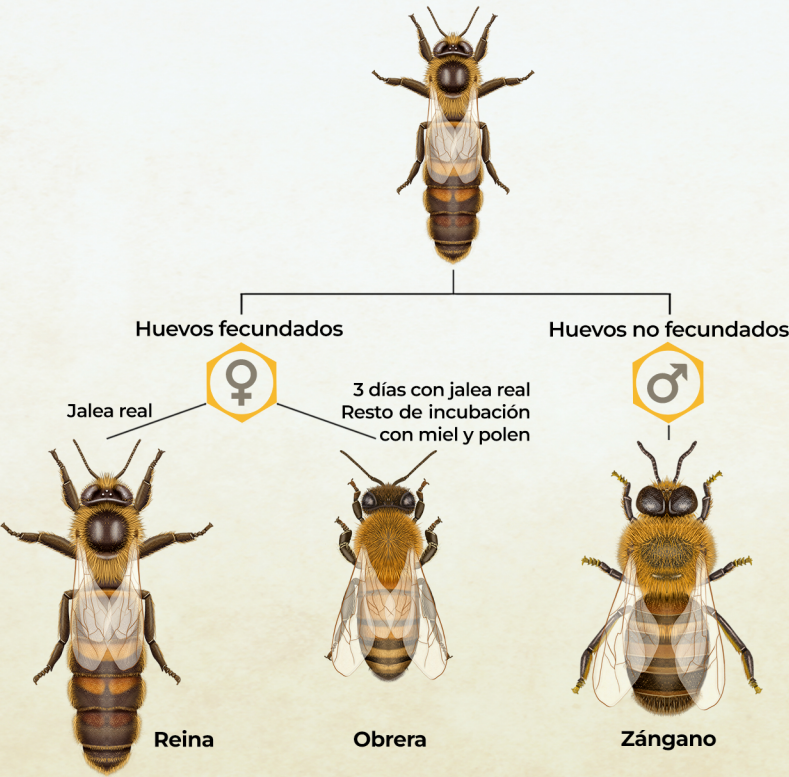
ESTRUCTURA DE UNA COLMENA



LOS HABITANTES DE UNA COLMENA

La colmena está formada por tres tipos de individuos: la **reina**, única hembra fértil de la colonia, las **obreras**, hembras estériles nacidas de huevos fecundados, y los **zánganos**, machos fértiles nacidos de huevos no fecundados.

Las obreras se encargan de la creación de los panales melíferos y de cría, la obtención de polen y néctar para la alimentación de la colmena, y el cuidado de la reina, los zánganos y las larvas.



LAS ALBARIZAS, UN PATRIMONIO ETNOGRÁFICO EXCEPCIONAL

Las albarizas son construcciones típicas que protegían las colmenas de las inclemencias meteorológicas y de los ataques de los osos y otros animales. Están construidas con rocas superpuestas obtenidas del entorno, y tienen forma circular u oval con paredes de más de 2m de altura y 5-6m de diámetro mínimo, con salientes en la parte superior y acceso al interior por una pequeña puerta de madera. Se localizaban en montes comunales y alejadas de los núcleos de población, y era común su construcción en las vertientes de solana y en terrenos inclinados para guarecer a las colmenas del viento. El interior se organizaba formando terrazas sobre las que se depositaban las colmenas.



PRODUCTOS APÍCOLAS

MIEL

Las abejas recolectan néctar de las flores y lo predigieren y almacenan en las celdas melarias de la colmena. Allí el agua se evapora parcialmente desde 50% hasta el 17%, generando un producto semisólido, la miel. Las mieles de mayor riqueza en Galicia son las monoflorales de castaño.

MIELATO

El mielato o miel de mielada es elaborada por las abejas con la savia y las secreciones azucaradas que se generan en las hojas de los árboles cuando otros insectos realizan picaduras sobre ellas. Son típicas de final de temporada, cuando ha terminado la época de floración.

JALEA REAL

Es una sustancia de aspecto cremoso, blanquecina y de sabor ácido. Está producida por las abejas obreras, empleando como precursores néctar, polen y agua. Con ella se alimenta a todas las larvas de la colmena durante 3 días, y a las futuras reinas durante toda su vida.

POLEN

Las abejas recolectan polen de las flores, que les proporciona proteínas, grasas, vitaminas y sales minerales. Lo compactan en gránulos, amasándolo con néctar y secreciones bucales y lo transportan hasta la colmena en sus patas traseras. Es polen prensado, sin apenas transformación.

CERA

La cera es un producto segregado por unas glándulas abdominales de las abejas obreras, que moldean con las mandíbulas para construir los panales. Inicialmente, su recogida fue el principal motor de la apicultura, ya que las velas constituían el único sistema de iluminación existente..

PAN DE ABEJA

Es una mezcla de miel, polen y enzimas de la saliva de las abejas, de la que se extrae el aire provocando una fermentación láctica y el incremento de su contenido en proteínas solubles y aminoácidos libres. Es el alimento de la colmena, su fuente básica de proteínas.