

APICULTURA A SECAS

Date : 9 diciembre, 2017



La sequía que padece la Isla ha reducido en un 60% la producción de miel

Curbelo considera que desde todo el ámbito de Canarias se debe hacer una apuesta por mantener vivo este sector

Estudios han determinado que la miel de La Gomera presenta un 0% de productos fitosanitarios

La apicultura en La Gomera tal vez no ocupe un lugar determinante dentro del sector primario, pero se ha convertido en uno de los productos más rentables y mejor aceptado por los consumidores. Eso sí, cuando se dan las condiciones propicias para ello. Que no son precisamente las actuales. En estos momentos, la sequía que atraviesa la Isla ha dado lugar a que la producción haya descendido en más de un 50% con respecto al año pasado. Pero en comparación con otros ejercicios la cifra podría elevarse a un 60%.

De continuar la situación tal y como está en la actualidad se tendrá que recurrir a medidas extraordinarias como es alimentar a las abejas a base de agua y azúcar. Y eso para simplemente mantenerlas vivas, porque en la actualidad muchas de las colmenas se están muriendo literalmente de hambre.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo Curbelo, defiende que en el ámbito de toda Canarias se debe hacer una apuesta firme y decidida para recuperar el medio rural. En el caso de La Gomera se dan particularidades como el guarapeo y una apicultura de gran calidad y la prueba es la repercusión excepcional que ha tenido a lo largo de los años. “Estamos hablando del trabajo de mucho tiempo y por ello desde las instituciones debemos hacer lo posible para que no se pierda y ayudarles en la medida de lo posible”. A todo ello, se une el compromiso de los productores para que trabajen también con el fin mantener vivo a este mundo.

En estos momentos en La Gomera existen 96 apicultores que según el último censo elaborado el año pasado mantenían 2.214 colmenas. Pero la situación tal vez haya cambiado de forma significativa en la actualidad. La Isla cuenta con un colectivo que aglutina a gran parte de estos productores que se llama la Asociación Apícola de La Gomera. El Cabildo cada año les otorga una ayuda para hacer frente a los gastos sanitarios, participar y organizar cursos y a la contratación de una veterinaria. Por ejemplo, el año pasado se hizo un homenaje a Manuel Vera China, un apicultor que tenía más de cien años y vivía en Valle Gran Rey.

Lo importante es mantener esta actividad y la producción de unas mieles que han sido ya acreedoras de varios premios de oro y plata por sus especiales características. La abeja negra de La Gomera es similar a la del resto de Canarias, pero lógicamente se ha adaptado a las peculiaridades de la Isla y convive junto con ejemplares importados. Tan sólo en La Palma se prohíbe esta mezcla de especies pero eso sí, a base de otorgar elevadas ayudas desde las instituciones oficiales.

La producción de La Gomera se vende en su totalidad, pero lo cierto es que en la actualidad el mercado está desabastecido por la sequía. La calidad ha sido ratificada por análisis llevados a cabo en Alemania, en los que se certificó que contiene un cero por ciento de productos fitosanitarios. Sin embargo, en el caso de las elaboradas en Argentina, Alemania o China, los porcentajes se disparan y más aún en los de este último país.

Por si fuera poco La Gomera también padece los efectos de la epidemia de la varroa, un ácaro que acaba con las crías. Desde la Asociación se indica que aunque se trata de un sector que no tiene gran peso económico si debe ser conservado por su importancia social. Y ello es así al tratarse de una actividad social y medioambiental de importancia.

Quico Herrera es un apicultor en Hermigua que trabaja con alrededor de ciento treinta colmenas. Dice que en la actualidad se sienten “acorralados” por la falta de lluvias lo que ha reducido su producción en más de la mitad con respecto a la de otros años.

“Si no llueve no hay polen que es lo que recolectan las abejas y sirve para que pongan los huevos con el que hacen el néctar. Cuando hay una buena floración se produce mucho y

acabamos vendiendo toda la producción”. En estos momentos ha tenido que recurrir a medidas desesperadas como reservar un bidón de miel para alimentar las colmenas que tiene en Benchijigua para cuando la situación sea ya insostenible. “Desde octubre no llueve nada y la verdad es que el panorama da un poco de miedo. Ahora mismo hemos conseguido mantener algunas colmenas pero si tardamos más se perderán muchas”.

Herrera dice que a lo largo y ancho de la Isla se producen diversas variedades de mieles. En la costa del sur donde las abejas se alimentan de tajarastes son claras y aromáticas, en el norte, repleto de aguacateros y arbustos son más oscuras, de sabor más fuerte y con muchos minerales. Y luego están la del monte, también oscura de muy buen sabor. Pero luego hay peculiaridades como la que es elaborada con los bejeques del sur y otra del cardo azul de Arure. “No existe una característica única sino que todo depende de los microclimas”, señala Herrera.

Este apicultor indica que la abeja de La Gomera es diferente a la de otras Islas aunque su origen sea común. Apunta que es difícil vivir exclusivamente de esta actividad y que apenas se trata de un complemento. “Si lloviera y hubiera buena vegetación la miel se vendería muy bien porque es muy apreciada y consumida tanto en el mercado local como por los extranjeros que la valoran mucho y pagan bien. Pero si no llueve es imposible producir nada”.

Lejanos parecen ya los tiempos en los que la producción era espectacular y se llegaban a recolectar hasta 18.000 kilos de este producto. Este sector siempre ha estado muy arraigado a la tradición de La Gomera y antiguamente las abejas utilizaban los corchos de la palmera como sus hogares. Pero además facilita la polinización de frutales y hortalizas y constituye la economía complementaria de un centenar de familias.

En su momento la Asociación dejó claro que no tenían ningún problema en que se mantenga el nombre de miel de palma para el producto elaborado por las palmeras, en contra de la prohibición que ha establecido la Unión Europea (UE). Desde el colectivo se considera que no existe competencia alguna y que los consumidores saben diferenciar perfectamente ambos productos. Muy al contrario la miel de palma se ha convertido en un elemento que diferencia a la Isla de las demás.