

REINOSA

## Con sabor a miel

Una cooperativa formada por diez productores explota 2.500 colmenas y produce anualmente 37.000 kilos de miel. En Cantabria operan cuatrocientas explotaciones de abejas de mayor o menor tamaño, principalmente en Campoo.

21.09.2008 - ÍÑIGO FERNÁNDEZ

Consumir miel de manera habitual debe ser una cosa muy sana. Todo el mundo lo dice. Al parecer, la miel resulta muy saludable para quienes padecen enfermedades de corazón, riñón o reuma, y también para quienes sufren dolencias en las vías respiratorias o en las vías urinarias. Además, resulta muy recomendable para prevenir constipados y catarros, durante el invierno, y para mantener a tono la garganta de quienes la tienen más delicada. Algo estupendo, en definitiva.

Sí, además, esa miel ha sido elaborada en Cantabria, y consumirla contribuye a la generación de actividad económica en los pueblos de la región y a la mejora de la calidad de vida de las gentes que los habitan, tanto mejor.

En Cantabria, más de 400 explotaciones están dadas de alta en los censos de actividad. Son explotaciones de todos los tamaños: algunas con un buen número de colmenas y otras con sólo unas pocas. Están situadas entre los 600 y los 1.200 metros de altitud, en las zonas más elevadas de la Cordillera Cantábrica, y todas ellas producen miel de brezo.

Casi ninguno de esos 400 productores se dedica en exclusiva a la producción de miel, sino que la venta de este producto reporta unos ingresos complementarios a la economía de la explotación. En general, son ganaderos que, además de leche o huevos, producen miel.

Cooperativa campurriana

Sin embargo, no todo son pequeñas explotaciones. Un grupo de diez productores, con instalaciones de distintos tamaños, constituyó hace años la cooperativa 'Erica Campoo', que, en este momento, es la de mayor volumen de producción de toda la región.

Pertenecen a este colectivo diez productores que, en su conjunto, explotan unas 2.500 colmenas de abejas. La temporada pasada, de sus colmenas obtuvieron 37.000 kilos de miel, nada menos. La marca con que se comercializa en el mercado es 'Braña Jana'.

Como cada año, las colmenas empiezan a abrirse estos días, por San Mateo, con el fin de recoger la miel acumulada en los panales. La fiesta de la miel en los pueblos de Campoo, y en otras comarcas de Cantabria, acaba de comenzar.

Afición temprana

Para trabajar la miel es preciso haber tenido una relación de familiaridad con las abejas. De otro modo, nadie se atrevería a manipular las colmenas o a extraer la miel de ellas. La presencia de miles de abejas -hasta 70.000 ejemplares, según las colmenas-, resulta amenazante para quien se aproxima a ellas, a no ser que, como le ocurre a



José Álvarez extrae uno de los panales de la colmena. Ha comenzado la recolección. / J. L. SARDINA

José Álvarez, vecino de La Población (Campoo de Yuso), e integrante de la cooperativa de productores 'Erica Campoo', la relación con este mundo venga de antiguo.

Como tantos otros habitantes de las zonas rurales de Cantabria, José Álvarez se aficionó a las abejas de niño, por mediación de su padre, un vecino de Luena que, por circunstancias de la vida, mudó de los valles pasiegos a la comarca campurriana. Éste tenía dujos -truncos huecos en los que criaban las abejas-, de los que extraía miel «para el consumo familiar y poco más».

Por entonces, la miel se extraía de las colmenas «a pecho descubierto», únicamente con la protección del humo. Al parecer, el humo advierte a las abejas de la presencia del fuego y estas, ante el riesgo de un incendio en la colmena, y teniendo en cuenta que la miel ha de ser sus sustento para todo el año, procuran absorber la mayor cantidad de miel en su abdomen, lo que, a su vez, les impediría utilizar el aguijón.

En aquellos años, los enjambres -el abandono de la colmena por parte de la reina y un grupo de obreras, con el fin de crear una colonia nueva- se iban a buscar con una campana. «Había la creencia de que, con el ruido, cuando salía un enjambre, se asentaba más rápido».

### Mayor producción

José se refiere a los años de su infancia, hace cuarenta años. En aquellos tiempos, «en mi casa, cuando un año había cien kilos de miel, era una barbaridad». Luego él mismo comenzó a preparar sus primeras colmenas artificiales «y empezamos a sacar 300 kilos. Mi padre se echaba las manos a la cabeza. '¿Qué vamos a hacer con ello?', decía». Fue hace 22 años.

En sólo una generación, los nuevos métodos de producción de miel, a partir de procedimientos diferentes en el tratamiento de las abejas, comenzaban a ofrecer sus primeros resultados. La revolución tecnológica había llegado, también, a la apicultura.

Los cambios en el volumen de producción provocaron otros inmediatos en el campo de la comercialización. Al multiplicarse la miel, las familias comenzaron a plantearse qué hacer con los excedentes. Fue el primer paso para su comercialización y, en cierta medida, para la aparición de cooperativas agrarias como 'Erica Campoo', la principal de Cantabria.

Hoy en día, alrededor de docena y media de explotaciones de Cantabria tienen en la miel su principal fuente de ingresos, en tanto que unos cuatrocientos productores obtienen de la miel únicamente una renta complementaria. Ni siquiera el síndrome de la barroa -una epidemia de ácaros que ha amenazado las poblaciones de abejas recientemente, a modo de plaga- ha reducido la ilusión de unos y otros, de los grandes y de los pequeños.

José es de estos últimos: «Trabajo en Agua de Corconte. Para mí las abejas siempre han sido una afición, pero una afición de la que saco unos ingresos económicos».

Con este perfil pueden identificarse muchos productores de miel de Cantabria, de esos que disfrutaban tratando con las abejas, de esos que recuerdan cómo era antes y de esos que consideran que en la apuesta por el desarrollo y la diversificación de la actividad económica en el mundo rural, la apicultura también puede tener su espacio.