

El colmenar 'SANTA CECILIA' de la Granja de San Ildefonso (1925)

TEXTO:

José María de Jaime Lorén

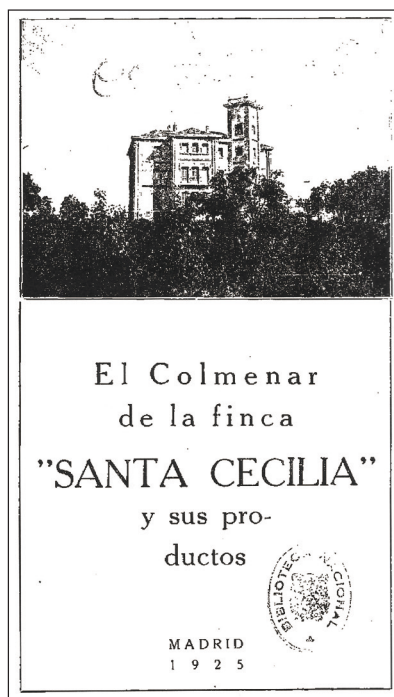
Universidad CEU Cardenal Herrera (Valencia)

jmjaime@uch.ceu.es

Uno de tantos intentos por fomentar la apicultura movilista en España en la segunda década del siglo XX, lo encontramos en un folleto anónimo titulado *El colmenar de la finca "Santa Cecilia" y sus productos* (Madrid, Talleres Calpe, 1925). Es probable que su autor sea Enrique Bayo y Timerhans, Conde de San Jorge, Ingeniero jefe de Minas, exprofesor de Química y propietario entonces del citado colmenar. Como nos había pasado desapercibido para nuestro tercer tomo de la Historia de la Apicultura Española*, dejamos aquí esta breve reseña del mismo.

Se trata de un pequeño folleto de 16 páginas (además, hay 7 ilustraciones que se hallan en la Biblioteca Nacional) que muestra los trabajos desarrollados, desde 1919, en un colmenar de 100 cajas del modelo Root repartidas en dos secciones: una situada en el bosque, y la otra en la dehesa de la finca conocida, desde el siglo XV, con el nombre de Santa Cecilia, en el término municipal del Real Sitio de San Ildefonso, en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama (Madrid).

La abundancia de agua, arbolado (frutales, castaños y sobre todo tilos) y flora de montaña y llano (tomillo, cantueso, jara, etc.), hacen que sea un lugar muy apropiado para la apicultura. Si las colonias están convenientemente alimentadas y tratadas, a pesar de las



frecuentes nevadas e intensos fríos invernales, se hace innecesario proteger o calentar artificialmente las colmenas, tal como se hacía en otros lugares de Europa.

El folleto explica los trabajos necesarios a lo largo del año, recomendando la cría de reinas por el sistema de "dar a la colonia huérfana un panal que proceda de otra colonia que tenga una reina muy prolífica y en el cual haya puesta de todo tiempo. A los 18 días se abre la colmena, se recortan con cuidado las celdas reales, se enjaulan y se coloca en cada colmena huérfana una de estas jaulas; a los tres días de esto nace la reina, a la que se pone en libertad".

En el periodo de la gran mielada, se añaden las alzas necesarias para contener la miel que se produce, pues agostada la flora del llano marchan las abejas a buscar la más tardía de la montaña. La recolección de miel se realiza los últimos días de septiembre, cuidando de apartar los panales no operculados, pues su miel no está madura y podrá servir en invierno para alimentar las colonias más débiles. De los panales restantes, se saca la miel con el extractor de Root separándola según su coloración, "pues debido a la gran variedad de flora de esta región, la miel producida es de color y sabor diferente".

Como se concede una gran importancia a la comercialización de la miel, propone envasar en latas más baratas la que se destina a la pastelería (turrone, pan de miel, etc.), mientras la que se va a vender al por menor

debe ir en atractivos frascos de cristal pues, aunque son mucho más caros, la miel "gana mucho con la buena presentación". Se lamenta el autor del folleto que, así como las colmenas y todo el material apícola se fabrica íntegramente en España, los envases se importan generalmente de EEUU con el consiguiente encarecimiento de los mismos.

Habla también del granulado de la miel, aprovechamiento de la cera de los opérculos, la necesidad de desinfectar con azufre los panales extraídos o el carácter pacífico de las abejas cuando no son molestadas. Por todo ello, Bayo y Timerhans considera necesario extender los conocimientos de la moderna apicultura, "pues pocas naciones reunirán las condiciones de

España para el desarrollo de esta industria por su superficie, su clima, su flora, tan en extremo variada y de aroma tan balsámico y penetrante, como en muy pocos países". Eso sí, teniendo muy en cuenta que antes de entrar en este negocio es imprescindible una preparación adecuada, de lo contrario es muy fácil fracasar. Así:

"Para evitar esto y hacer provechosa la apicultura se necesita, como en todo, principiar por la escuela. En cada una de ellas debían existir unas colmenas que sirviesen de instrucción a los alumnos, y cuyo manejo y excelencias les fuesen explicadas por el maestro, que a su vez hubiese adquirido estos elementos en la Escuela Normal. Igualmente en los Seminarios, en los cuales existen ya, por fortuna, clases de Agricultura, se

debía dar gran importancia a esta rama tan útil de la misma, pues el cura y el maestro, esos dos ejes de la cultura de un país, son los que en cada pueblo pueden inculcar el amor, el estudio y la práctica de tan interesante industria. Sin esta preparación todo será infructuoso".

Se firma el escrito en el Real Sitio de San Ildefonso en mayo de 1925, mencionando los diplomas y medallas conseguidas por la miel de este colmenar en las Exposiciones de Segovia (1920), Madrid (1921), Bayona-Biarritz (1923) y Lyon (1925).

* 'Historia de la apicultura española', Tomo 3. José M^a de Jaime Lorén. José de Jaime Gómez

FORTEA
ceras y mieles S/L

"COMPRAS DE MIEL Y VENTA DE MATERIAL APÍCOLA"

FORTEA CERAS Y MIELES S. L.
Avda. de los Pirineos, 75.
22300 Barbastro (Huesca).
Tels.: 974 31 01 87.
974 31 13 24.
E-mail: info@fortea.com
www.fortea.com
Fax: 974 31 37 14.

Tienda Zaragoza:
C/ Leopoldo Romeo nº 14
(Barrio de las Fuentes).
50002 Zaragoza.
Tel.: 976 599 394.