



Selina Vogel y Klaus Guttenberger muestran la organización de una colmena de abeja negra canaria. Fotos: Adriel Perdomo.

Un proyecto ecoturístico con la exclusiva abeja negra canaria

La protección de la especie, indispensable para la biodiversidad, es parte esencial de Lanzarote Honeybees, que permite al visitante vivir la experiencia de la apicultura

MARÍA JOSÉ LAHORA

Selina Vogel está al frente de la empresa ecoturística Lanzarote Honeybees que ofrece a los visitantes la experiencia de convertirse en apicultor por un día. La gerente de la empresa trabaja con Klaus Guttenberger en el cuidado y mantenimiento de los colmenares distribuidos por distintas fincas, entre ellas la de Mácher, sede del proyecto, concretamente en la Finca Lomos Altos de la Fundación Antroposófica, un complejo biodinámico que ahora también sirve de lugar de encuentro para los atrevidos y curiosos turistas amantes de la naturaleza y la sostenibilidad.

Otra faceta de esta iniciativa es la protección de la abeja negra canaria y la producción de miel ecológica procedente de esta exclusiva especie. “Esta abeja endémica se ha adaptado perfectamente a las condiciones especiales de Lanzarote a lo largo del

tiempo. Su resistencia al calor, al viento y a la sequía, así como su capacidad para encontrar alimento en un entorno tan árido, la convierten en parte fundamental del ecosistema local y de la agricultura ecológica de la Isla”, señalan los apicultores.

Klaus Guttenberger lleva más de doce años dedicado con pasión a la apicultura ecológica extensiva en la Isla. Conoce también el reto de la viña con su aportación a la asociación La Tanganilla. Tras su paso por el sector vitivinícola quiso empezar y dar forma a la apicultura ecológica certificada en Lanzarote, pero ahora quiere ofrecer el relevo a la joven emprendedora y apicultora Selina Vogel, después de que lograra todos los requisitos para la práctica de la milenaria técnica de elaborar miel con la certificación correspondiente. “Como ahora Klaus se está retirando gradualmente de su rutina diaria de apicultor,

estoy trabajando para continuar con este proyecto y asegurar el futuro de las abejas”, señala Selina.

Hace cinco años que Selina acompaña a Klaus en esta tarea con el objetivo de continuar con la tradición de la apicultura ecológica extensiva en la única explotación de apicultura ecológica certificada en Lanzarote. La joven emprendedora puso en marcha el año pasado la iniciativa de visitas con el fin de poder dedicarse por completo a la producción apícola después de años compaginando el cuidado de las colmenas junto al apicultor con trabajos de hostelería, que le permitieran disponer de las jornadas diurnas libres, incluso estuvo empleada como panadera en horario nocturno. Su “don para los idiomas” contribuyó a poner en marcha las “experiencias” ecoturísticas.

De esta forma, desde hace un año Selina completa la prácti-

ca apícola con la turística en la finca de Mácher donde ofrece a grupos de visitantes una charla sobre la biodiversidad y la importancia de las abejas para mantenerla. Equipados con los trajes de protección, la emprendedora lleva más tarde a los visitantes a que conozcan *in situ* las colmenas donde centenares de abejas se afanan en la producción del néctar que más tarde recolectarán para convertirlo en jugosa miel ecológica que pueden degustar los interesados al final de la visita. Un alimento

“Somos una docena de apicultores, que suman unas 300 colmenas”

que también ponen a la venta en comercios especializados, como herbolarios.

La primera sorpresa que se lleva el visitante es conocer la existencia de abejas en una isla como Lanzarote. Selina dispone de hasta diez trajes de protección para realizar la visita a las colmenas que suelen ser los miércoles, aunque reserva otras jornadas para familias interesadas siempre que los menores tengan más de 12 años. “La experiencia debe realizarse en grupos reducidos para que los participantes tengan la posibilidad de ver y oír a las abejas. Una oportunidad única de observar de cerca la vida y el trabajo de las abejas”, comenta.

Otro punto culminante de la visita es la cata de miel: los participantes tienen la oportunidad de degustar diferentes tipos de miel de las propias abejas que acaban de descubrir. También ofrece producción de otros api-

cultores ecológicos de casi todas las islas canarias para que puedan descubrir el auténtico sabor de la naturaleza y sus características en cada isla del Archipiélago. “Nuestra propia miel se conoce como Miel de Lanzarote y refleja la diversidad y pureza de nuestro paisaje”, explica.

Principios apícolas

Ecológica, sostenible y amigable con las abejas, así describen la técnica apícola que practican en sus colmenares. En caso de emergencia, se alimentan únicamente con miel de sus propias colonias o con azúcar ecológico, sin proteínas añadidas y sin incentivos para la alimentación de rendimiento. No utilizan plásticos en el interior de las colmenas. Las reinas son criadas de forma natural por las propias abejas, sin métodos artificiales. Asimismo, los colmenares están situados exclusivamente en lugares donde no hay agricultura intensiva en un radio de al menos tres kilómetros y medio, garantizando así un entorno natural para el vuelo de las abejas.

“Para nosotros, preservar las características originales de esta abeja única es nuestra máxima prioridad y, con ello, proteger la naturaleza de Lanzarote. Las abejas son indispensables para la biodiversidad y la agricultura”, señalan los apicultores. Polinizan las plantas y garantizan la biodiversidad. “Sin ellas, muchas plantas serían infértiles y la cadena alimentaria estaría amenazada”. Su importancia es especialmente evidente en Lanzarote, donde estos insectos lo tienen difícil debido al duro clima: calabacines, calabazas y melones a veces tienen que ser polinizados a mano.

Klaus y Selina cuentan con casi 50 colmenas repartidas por toda la Isla, menos en los municipios de Yaiza y Arrecife. “Prestamos un servicio a los agricultores”, señala el apicultor, recordando que la colaboración con el sector agrario reporta miel para ellos y polinización para los cultivos de los propieta-



La abeja reina tiene un ciclo de vida de hasta cinco años.



El brillo de la abeja negra es síntoma de la salud de la colmena.

rios de las fincas donde se asientan las colmenas.

Para la creación de los nuevos apiarios parten de enjambres que rescatan tras el aviso de las autoridades o bien dividiendo una colmena, siempre y cuando sea lo suficientemente “fuerte”. Las abejas, en determinadas circunstancias, son capaces de crear nuevas reinas, normalmente en primavera cuando la colmena se vitaliza. “Así se multiplican, no compramos ni traemos nada de fuera”, aclaran los especialistas.

Klaus añade que las colmenas suelen renovar su propia reina de forma natural, con un ciclo de vida de en torno a los cinco años. Para identificar la edad de las mismas las marcan de un color distinto cada año. A través de una escala de colores universal. “Si la reina no tiene punto de color es que se ha renovado”.

Desafíos y amenazas

La abeja negra de Canarias tiene un color, como su propio nom-

bre indica, característico. “El peligro es la mezcla de especies, la hibridación”, explica Klaus. Algo de lo que en sus colmenas está a salvo. “La apicultura en Lanzarote cuenta con una densidad por kilómetros cuadrado muy baja, somos una docena de apicultores como mucho, que suman unas 300 colmenas”.

Las especiales condiciones de la apicultura en Lanzarote, donde las abejas optan por la flora salvaje o cultivos de secano son también una de sus bondades, sin embargo esto limita la producción de miel. Menor que en otras islas como Gran Canaria, con grandes extensiones de árboles frutales, pero también representa un peligro para la hibridación, aclara el apicultor.

Debido a la falta de flores en verano y otoño, así como a los desafíos climáticos de Lanzarote, la apicultura aquí es particularmente exigente. “Las cosechas de miel y su venta no son suficientes para asegurar la viabilidad económica de nuestro



Lanzarote Honeybees cuenta con casi 50 colmenas repartidas por toda la Isla.



Panal de miel.

trabajo. Por este motivo se puso en marcha el proyecto Lanzarote Honeybees”.

Superar el miedo inicial a contar con colmenas cerca de fincas de cultivo es otro de los retos de este proyecto. Selina cuenta la anécdota de su vecino agricultor que vio con temor el inicio de la apicultura próxima a sus tierras. No duró mucho, el miedo se disipó en cuanto descubrió las ventajas que, para sus cultivos, tenía una mayor polinización, aumentando y mejorando su producción.

El cambio climático es una de las principales amenazas

de la abeja negra canaria. “Sin embargo, nos hemos adaptado, siempre y cuando las olas de calor sean cortas”, señala Klaus. El interior de la colmena precisa de una temperatura de 35 grados para su supervivencia, por lo que si en el exterior se logra esa temperatura las abejas no tienen que realizar ningún esfuerzo para generar el calor y favorece la producción de miel. “El calor nos ha favorecido a nivel de cosecha y salud”.

Otra de las amenazas son parásitos como el ácaro Varroa que, en las colmenas al cuidado de Klaus y Selina, se trata exclusivamente con métodos ecológicos certificados como ácidos orgánicos, enjaulando temporalmente las reinas y ocasionalmente eliminando la cría de zánganos. Las abejas presentan esta temporada un aspecto tan saludable, que se refleja en el brillo que desprenden, que ni siquiera valoran realizar el tratamiento preventivo.

“Prestamos un servicio a los agricultores favoreciendo la polinización”

NORA FERRER PEÑATE

IRMA FERRER PEÑATE

CRISTINA LÓPEZ RODRÍGUEZ

CIVIL • FAMILIA • PENAL • LABORAL • ADMINISTRATIVO • MEDIACIÓN

noraferrer@equilibrioabogados.com

irmaferrer@equilibrioabogados.com

cristinalopez@equilibrioabogados.com

C/ Domingo Ramírez Ferrera nº 3, 2º (oficina 12) - Edificio Élite - Arrecife - Tels.: 699 946 817 - 928 812 642