

Miel de Ezequiel

EZEQUIEL LÓPEZ LÓPEZ, referente en el mundo de la miel, sigue la tradición que su padre ha desarrollado durante más de sesenta años.

Por **José Tomás Tauste**

No hay que visitar in situ una colmena para saber de miel. No, al menos en el caso de Ezequiel López López, nacido en La Graya, apicultor colmenero de dicha aldea, que, tras un lapsus de tiempo en Mallorca por cuestiones de trabajo, volvió una navidad, encontró su media naranja, se casó y se quedó, tomando como forma de vida la tradición colmenera de las abejas que su abuelo primero y luego su padre que fue colmenero de la sierra del Segura, le transmitieron. Según dice: "Mi padre Ezequiel López Gómez, se fue a trabajar a Madrid con uno de los fundadores de la empresa Moderna Apicultura, allí aprendió un poco y se instaló por su cuenta en La Graya". El respeto por el medio ambiente es clave en su vida. "Me gusta, al igual que a mi mujer y mis dos hijos, vivir en mi aldea y en el campo, por motivos de trabajo vivimos en Yeste, pero los fines de semana nos venimos a La Graya donde tenemos una casa", manifiesta. Su temporada empieza en primavera con el romero, sigue el azahar y termina con el girasol. Dispone de unas 1500 colmenas; las tiene en Yeste y en diferentes zonas por practicar la trashumancia (cambiar sus colmenas de una zona a otra). Las lleva, entre otros sitios, a la floración del azahar a Librilla y Alhama de Murcia, y al girasol a Córdoba, a las mismas fincas que su padre las llevaba.

En invierno la reina y abejas están en el centro de los cuadros como una piña, se calientan comiendo miel y despiden calor, pueden estar veinte días sin comer y no les pasa nada, además, les ayuda poniéndoles comida industrial que es una mezcla que hace de azúcar

agua, miel y polen, para que no se coman las reservas que tienen de miel. Domina la técnica de las abejas, y explica: "Las abejas que le metemos a una colmena puede ser de algún enjambre o de otra colmena o panal, con una reina que este fecundada, o poniendo abejas obreras sin reina, pero con un huevo de tres días, sacan otra reina que tarda entre veinte o treinta días en salir. Las abejas obreras y la reina, durante los tres primeros días se alimentan de jalea real y dependiendo de la que las abejas den de su boca a la boca de la reina, esta pone muchos huevos y salen otras abejas obreras. El pollo se protege con la temperatura de la miel que hace de regulador, se alimentan de polen, y serán operculados en la celdilla. Su misión es la de limpiar, ayudar a las que van naciendo y saliendo al campo a recolectar el néctar de las flores que depositan en las celdillas de los cuadros que les ponemos a la colmena.

A la reina la fecundan los zánganos en vuelo de fecundación, y hay otras celdillas más grandes para estos de huevos no fecundados, que son los que calientan la colmena. Las abejas saben que tienen una reina por el olor o feromona que despiden y cuando la colmena se llena salen y hacen otro enjambre".

Obsesionado por el cuidado de sus abejas, comenta: "La varroa, un parásito o piojo que se chupa la sangre de la abeja, es la enfermedad más importante y mueren por no poder salir a traer comida".

Una colmena zanganera es la que no



tiene reina, es huérfana y no sirve para nada ya que los huevos que pone no son fecundados y solo salen zánganos y se muere.

Una miel se sabe de qué floración es, haciendo análisis por el polen. En Yeste las abejas trabajan el romero y el almendro. La miel está en los cuadros laterales de la colmena y las abejas se quedan en los del centro que es donde comen, si le quitamos la miel de los laterales, queda alguna en el centro, y al llevarla a otra floración como el azahar o el girasol, habrá un porcentaje muy pequeño de la anterior que se mezcla, por lo que no es fácil engañar. Manifiesta: "La gente cree que todos los colmeneros estamos haciendo trampas, y no es así, los que están engañando son los que mezclan la miel con glucosa o siropes". El etiquetado de la miel sería la solución, por lo que está luchando durante mucho tiempo. Su miel no tiene registro sanitario, pero la puede vender legalmente en su zona, aunque la mayoría la vende en las cooperativas. Guarda de cada cosecha una muestra en un tarro pequeño con su fecha de envasado ■