

LA APICULTURA DE MONTAÑA EN PORTO



LA ABEJA APIS MELLIFERA



Ya es primavera en las montañas de Porto. Empieza el vuelo nupcial de las abejas reinas, una danza aérea llena de destreza y precisión con un trágico desenlace para los zánganos, un sacrificio necesario para la continuidad de la colmena. Una intensa floración se produce al mismo tiempo, en función del clima y la altitud, cubriendo de flores silvestres y el intenso contraste del amarillo de las genistas sanabrensis y el morado de los brezos.

La importancia de la abeja melífera *Apis Mellifera* radica en su función de polinización de las plantas, visitando las flores llevan a cabo la fecundación al transportar el polen de una a otra en su pecoreo. Sus colonias se componen de decenas de miles de insectos por lo que su capacidad polinizadora es muy grande, llegando a millones de flores.

Las abejas son extremadamente sociables, viven en colonias en forma de enjambres , en los que se organizan en una estricta jerarquía de tres rangos sociales: la abeja reina, los zánganos y las abejas obreras.

Las sociedades de abejas melíferas están compuestas por un estricto sistema de castas formado por una o más abejas reinas, abejas obreras (divididas en exploradoras, recolectoras y nodrizas), y zánganos, machos cuya única función es la provisión de espermatozoides para futuras abejas reinas.



Las futuras reinas se alimentan en su mayor parte de jalea real. Las larvas de futuras reinas reciben hasta 10 veces más jalea real que el resto de las larvas, secretada principalmente, aunque no exclusivamente, por las abejas nodrizas



Las abejas melíferas construyen el panal con una sustancia segregada por su propio organismo: la cera.



Las celdillas de los panales son geoméricamente idénticos. Si uno observa de cerca un panal de abejas melíferas, probablemente quedará impresionado ante la regularidad del patrón geométrico de sus celdas. Si se examina con detalle, se confirma que se trata de obras de una extraordinaria precisión matemática.



MIEL DE MONTAÑA DE PORTO

La miel de montaña es una miel multifloral de origen silvestre que proviene de la recolección de flores de montaña que crecen de forma natural en altitudes elevadas, temperaturas frías, fuertes vientos, intensa radiación solar, y suelos rocosos y poco profundos. Incluyen aromáticas silvestres como romero, tomillo, árnica, azafrán o manzanilla. Su olor es floral y el sabor predominante dulce.



MIEL DE BREZO

Una gran parte del territorio de las montañas de Porto está cubierta de brezo, lo que permite la recolección de miel monofloral. Su color varía desde el ámbar al ámbar oscuro con tonos rojizos. Su olor es vegetal y el sabor dulce complementado con amargo.



MIEL DE CALLUNA

La miel de calluna recibe su nombre de la flor de la que procede: la calluna vulgaris, que florece a finales de agosto y no es muy abundante, lo que le confiere aún más prestigio, es por ello que es considerada como la mejor miel de España y una de las mejores del mundo. Color ámbar oscuro con un aroma muy persistente a bosque otoñal, dulce con notas amargas y saladas y con una sensación gelatinosa,



MIEL DE BOSQUE

La miel de bosque es producida por las abejas de bosques de robles. Realmente, es considerada mielato, mielada o rocío de miel, ya que no está elaborada con el néctar de las flores sino a partir de las soluciones azucaradas que las abejas recolectan de las hojas, tallos o ramas de los árboles. Es menos dulce que la miel floral.



Paris International Honey Awards (PIHA)



(Premios Internacionales de Miel de París)

Los Premios Internacionales de Miel de París son una competición internacional anual que se celebra en París. Su objetivo es evaluar, premiar y reconocer la calidad, el sabor, la textura, la pureza y el diseño de los envases de mieles provenientes de todo el mundo. En el año 2025, el apicultor de Porto, Jose Antonio Bruña Pérez alcanzó la Medalla de Oro.



Apícola Portexa Calluna Miel

Empresa: Apícola Portexa SC

Apícola Portexo
La dulzura natural que nace del trabajo apícola

<https://apicolaportexa.es/>
info@apicolaportexa.es
[676 93 34 49](tel:676933449) / [606 91 36 02](tel:606913602)