

Gua divulgativa
Informational Guidebook

La Orotava

Un paisaje de mieles

La Orotava: a Honey Landscape



Guía divulgativa
Informational Guidebook

La Orotava

Un paisaje de mieles

La Orotava: a Honey Landscape



Ayuntamiento
VILLA DE LA OROTAVA



Edita:

Excmo. Ayuntamiento Villa de La Orotava
Concejalía de Agricultura y Ganadería

Colabora/With the collaboration of:

Cabildo Insular de Tenerife. Casa de la Miel

Imágenes/Pictures:

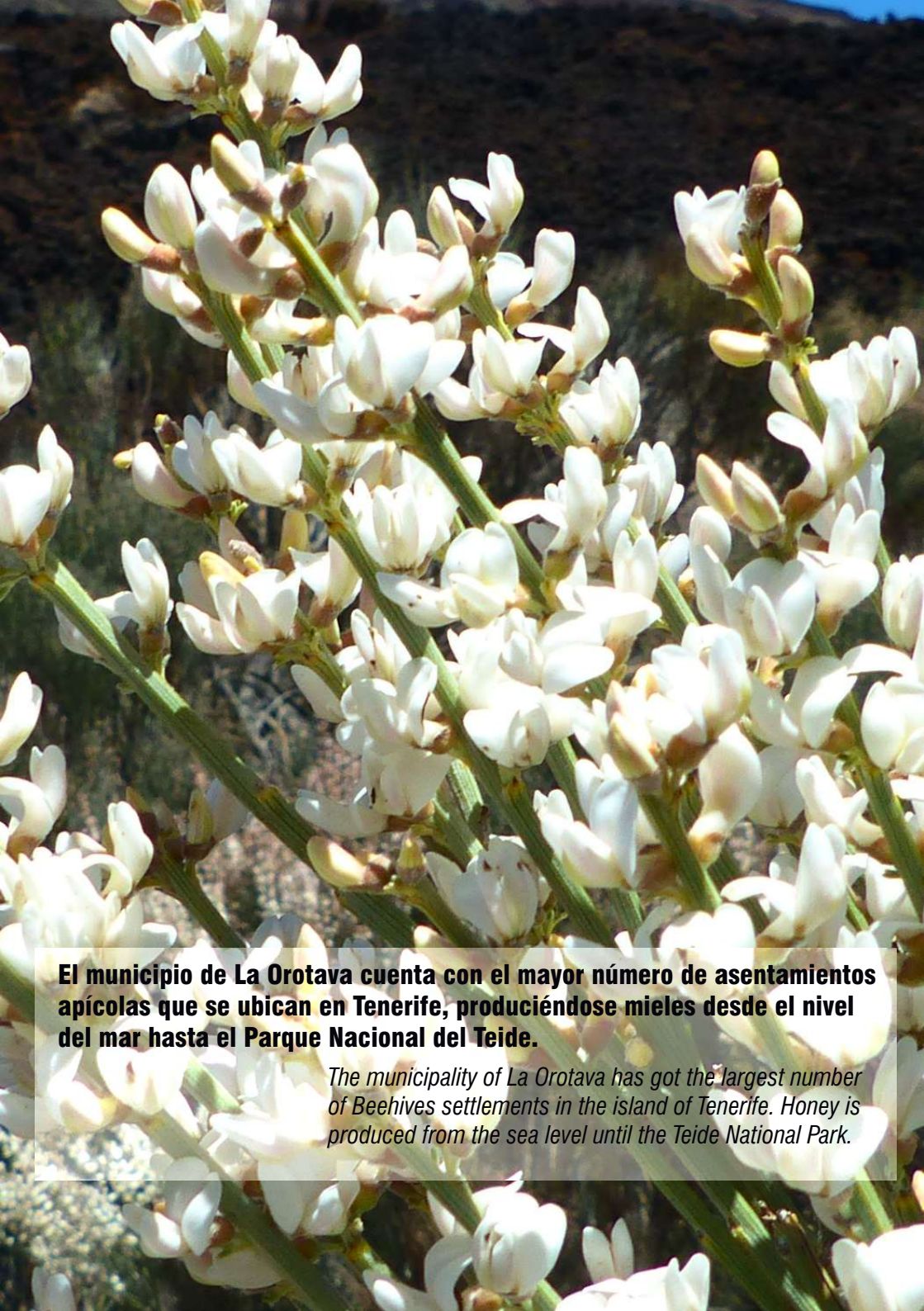
Bencomia Educación Ambiental SLU
José F. Arrocha Duarte
Samuel García

Redacción y diseño // Text and design:

Bencomia Educación Ambiental SLU
Plaza Franchi Alfaro, 2 La Orotava.

Depósito Legal/Legal registration: TF 1055/2018

Todos los derechos reservados // All rights reserved



El municipio de La Orotava cuenta con el mayor número de asentamientos apícolas que se ubican en Tenerife, produciéndose mieles desde el nivel del mar hasta el Parque Nacional del Teide.

The municipality of La Orotava has got the largest number of Beehives settlements in the island of Tenerife. Honey is produced from the sea level until the Teide National Park.



Introducción

La apicultura es una actividad ganadera en la cual, a través del manejo de enjambres de abejas, se consigue realizar un aprovechamiento humano de la miel y otros productos derivados. Esta práctica cuenta con siglos de tradición, dando lugar a un acervo cultural de gran relevancia para la especie humana.

Esta guía pretende realizar un breve recorrido por una práctica de gran arraigo cultural e importancia socioeconómica en lugares como el municipio de La Orotava. El carácter singular en cuanto a la producción de miel en este entorno se debe a diversos factores tales como la existencia de ecosistemas y especies vegetales únicas, que se suman a una raza como la Abeja Negra y a prácticas diferenciadas (como la trashumancia asociada a la floración).

Te invitamos a adentrarte en el mundo de la cultura apícola de La Orotava a través de sus paisajes, sabores y sus prácticas culturales. Una oportunidad para conocer estos enclaves a través de un conjunto único de mieles.

Introduction

Beekeeping is an activity consisting of the use of swarms of bees for humans to profit from honey and other derived products. Beekeeping has existed for centuries, creating a very relevant cultural heritage for the human species.

This guidebook aims at the realisation of a brief journey on this well-rooted practice and its socio-economic relevance in places like La Orotava municipality. The unique features of honey production in this environment are due to several aspects. The existence of endemic species and ecosystems which relate to a bee breed and differentiated practices create a product with a great added value.

We invite you to dive into the world of beekeeping in La Orotava through its landscapes, flavours and cultural practices; an opportunity to get to know this territory through a unique combination of honeys.



Arquitectura de una colmena


Las labores de las abejas en el seno de una colmena nos muestran una de las facetas más singulares de la organización en el reino animal.

Entender el funcionamiento de los enjambres ha permitido a los apicultores desarrollar su labor de la manera más eficiente. Los cientos o miles de abejas que componen una colmena se organizan según sus funciones en una estructura social perfectamente sincronizada.

La **abeja reina** se encarga de poner huevos y de su distribución, así como de mantener la estructura de la colonia. Destaca por la liberación de feromonas que regulan el comportamiento de todos los individuos que forman parte del grupo. Deposita un huevo en cada celdilla del panal. Este número dependerá de la disponibilidad de polen, por lo que varía a lo largo del año. En las épocas de mayor floración, esa cantidad se incrementa de manera notable.

Los **zánganos** se encargan de la fecundación de los huevos producidos por la abeja reina. Una vez realizada esta fecundación, habitualmente mueren al desprenderse su aparato genital.

Las **obreras** conforman el grupo más numeroso y se encargan de varias funciones en la colmena. Recogida de néctar, fabricación de miel, segregación de la cera o construcción de las celdillas son algunas de las labores que realizan.



Bees' tasks at the core of the hive show of one of the most extraordinary organisational structures in the animal kingdom.

Understanding how swarms work has helped beekeepers develop their labour more efficiently. The hundreds or thousands of bees composing the hive are organised according to their functions and within a perfectly coordinated social structure.

The queen bee is responsible for laying and distributing eggs, as well as keeping the structure of the swarm. The pheromones it releases regulate the behaviour of all the individuals of the group. It also lays one egg in each cell in the honeycomb. This number will depend on the availability of pollen, so it varies during the year. In the intense blooming periods, its number increases remarkably.

Drones are responsible for the fecundation of eggs produced by the queen bee. Once this fertilisation is done, they normally die as their genitalia detaches their bodies.

Worker bees are part of the largest group and are in charge of several functions in the hive. Some examples of their tasks are: collecting nectar, making honey, segregating wax or building the cells.

Hive Architecture

Una breve historia de la Apicultura en el mundo

La apicultura es una práctica milenaria que se lleva a cabo en muchos lugares del planeta desde tiempos remotos. La miel ha sido un producto que ha acompañado al ser humano durante toda su historia y que ha tenido una presencia significativa en las principales civilizaciones. Así lo demuestran las referencias a la miel en culturas como los egipcios, griegos, romanos, aztecas o mayas, que incluso llegan a utilizarla como “moneda”.

Sus propiedades como fuente de alimentación y energía, así como su uso medicinal, han convertido a la miel en un producto que ha acompañado al ser humano en todos los continentes.

En España, aparecen pinturas rupestres de hace 6000 años en la Cueva de la Araña (Bicorp-Valencia) en las que se representan escenas de recolección de mieles por parte de los habitantes de la zona.



A brief history about Beekeeping in the world

Beekeeping is a millenary practice developed in many areas in the world and since ancient times. Honey has accompanied the human being throughout history and has had a meaningful presence in the main civilizations, as proved by the references to honey from the Egyptians, Greeks, Romans, Aztecs or Mayas, who even used honey as their currency to pay.

Its nutritious and energetical properties, as well as its medicinal purposes have turned honey into a product that has been very close to human beings in every single country.

In Spain, there are cave paintings from 6000 years old in Cueva de la Araña (Bicorp-Valencia) with the representatios of beekeeping practices.

Historia de la miel en Canarias y Tenerife

Según algunos autores, durante la época aborígen en las Islas Canarias, pudo haberse realizado un aprovechamiento de miel en panales silvestres situados en diferentes puntos de la geografía insular. A pesar de este uso (documentado en crónicas referentes a las islas de Gran Canaria o El Hierro), las primeras referencias escritas a las prácticas apícolas, aparecen poco después de la conquista.

A partir del año 1503, el Cabildo Insular de Tenerife establece los primeros acuerdos que regulan el uso de las colmenas salvajes. Tras un periodo inicial en el que se hace compleja la labor de control en cuanto al aprovechamiento de estas colmenas, la actividad apícola comienza a vivir un notable auge con la ubicación de diferentes asentamientos en diversos lugares de la isla.

De igual modo, comienza a establecerse un creciente mercado de la miel y la cera que quedan registrados en un gran número de contratos que pueden consultarse en los diferentes archivos históricos.

En los últimos años, la práctica apícola ha tenido una presencia permanente en islas como Tenerife, que sigue conservando una actividad notable con más de 700 apicultores censados, que en la actualidad (2018) manejan cerca de 18.000 colmenas*.



History of the Honey in Canary Islands and Tenerife



According to some authors, it is possible that during the aboriginal times in the Canary Islands there was exploitation of wild hives located in different areas in the island. Despite this use (which is documented in referential chronicles in Gran Canaria and El Hierro), beekeeping in Tenerife was introduced after the conquest.

Beyond the year 1503, the Cabildo of the island establishes the first agreement regulating the use of wild hives. During the starting period, the task of controlling the exploitation of these hives was difficult, but soon after beekeeping started to rise with the location of several settlements in different areas in the island.

At the same time, there was an increase on the trade of honey and wax which are registered in the great amount of contracts which can be found in several historic files.

In the last centuries, beekeeping has had a permanent presence in islands such as Tenerife. Nowadays the island still preserves a remarkable activity with more than 700 registered beekeepers (year 2018) who manage 18000 hives.

Apicultura en La Orotava

El municipio de La Orotava es el que cuenta con una mayor extensión en la isla de Tenerife. La distribución geográfica del término municipal se proyecta desde el entorno costero hasta el Pico del Teide, contando con una gran variedad de ambientes a lo largo de las diferentes altitudes.

A este hecho se suma la gran tradición apícola que históricamente se ha desarrollado en este entorno. Este hecho se traduce en la presencia de un gran número de apicultores y asentamientos en diferentes ubicaciones que dan lugar a una gran variedad de mieles.

En cuanto a las mieles producidas en La Orotava, se cuenta con una gran diversidad de tipos, tanto monoflorales como multiflorales. Varias de estas mieles han sido galardonadas con diferentes premios a nivel insular y regional.

The municipality of La Orotava is the largest one in Tenerife. The geographical distribution of the municipality goes from the coast to the peak of El Teide. The area counts on a great variety of environments depending on the altitude.

To this variety of environments, we must add the beekeeping tradition that has been historically developed in the area. Therefore, we count on a great number of beekeepers and settlements in different locations that provide a great variety of honey.

Concerning honeys produced in La Orotava, we count on a great diversity of types, both monofloral and multifloral honeys. Several of them have been awarded with prizes in the island and at a regional level.

Beekeeping in La Orotava





La historia local a través de la apicultura

En la época aborígen, en el menceyato de Taoro se aprovechaban los diferentes recursos presentes en ambientes de costa, de monte y de cumbre. El consumo de miel disponible en panales silvestres fue probablemente una de las acciones que los habitantes de este entorno realizaron durante siglos.

Tras la conquista, comienza a introducirse la cultura apícola a través de colmenas fijas que se ubicaban según la disponibilidad de floración en distintos periodos del año. Las estructuras utilizadas para este fin, se denominaban “Corchos” y tenían una forma cilíndrica característica. Muchos de los asentamientos utilizados para la ubicación de estos corchos son aún visibles y suponen un legado etnográfico de gran valor cultural.

Local history through Beekeeping



During the years before the conquest, the aboriginal society had a close bond with the territory. In Taoro's kingdom (menceyato de Taoro) the resources present in the coast, forest and highlands were exploited. Honey consumption from wild hives was probably one of the actions the inhabitants of this environment did for centuries.

After the conquest, beekeeping culture with fixed hives located in different places depending on the blooming period during the year. The structures (generally cylinders) used for this purpose were called "corks" and were basically made of wood from several vegetal species. Many of the settlements used to locate these corks are still visible and are a valuable part of the ethnographical heritage in the island.



Una materia prima singular

El municipio de La Orotava cuenta con una biodiversidad única. El elenco de especies botánicas presentes en los diferentes ecosistemas representa uno de los mayores valores naturales de las islas.

Entornos como el Parque Nacional del Teide cuentan con un gran número de especies singulares con una distribución que, en muchos casos, se encuentra limitada a áreas concretas.

El valor apícola de especies como la **Retama del Teide** (*Spartocytisus supranubius*), **Tajinaste Rojo** (*Echium wilpretii*), **Rosalillo de Cumbre** (*Pterocephalus lasiospermum*) o **Malpica** (*Carlina* sp.) es indiscutible. Su importante presencia en zonas de cumbre es aprovechada por las abejas para generar mieles con unas características singulares muy apreciadas por los consumidores.

En otros pisos de vegetación se cuenta con especies que otorgan a las mieles diferentes particularidades. Especies como la **Barrilla** (*Mesembryanthemum* sp.), el **Relinchón** (*Hirschfeldia incana*) o la **Pitera** (*Agave americana*) en la costa, **Castaño** (*Castanea sativa*) e **Hinojo** (*Foeniculum vulgare*) en medianías o el **Brezo** (*Erica arborea*) y **Sonaja** en las zonas forestales, dan lugar a una gran diversidad en cuanto a sabores y tonalidades. El resultado es un conjunto de mieles únicas elaboradas con una materia prima exclusiva.

A unique raw material

17

The municipality La Orotava possess a unique biodiversity. The botanic species' stock in the different ecosystems represent one of the most important natural values in the islands.

In many cases, environments such as Teide National Park have a great number of singular species distributed in a limited area.

The value of some species for beekeeping is undeniable. They are species such as **Teide's broom** (*Spartocytisus supranubius*), Tajinaste Rojo (*Echium wilpretii*), **Rosalillo de la Cumbre** (*Pterocephalus lasiospermum*) or **Malpica** (*Carlina sp.*). Their presence in high areas is important and bees consume them to create very valuable honeys and with a great reputation among the consumers.

In other vegetation layers we count on species giving honeys different features. Species such as **Barrilla** (*Mesembryanthemum sp.*) **Relinchón** (*Hirschfeldia incana*), or **Pitera** (*Agave americana*) in the coast, **chestnut tree** (*Castanea sativa*) and **fennel** (*Foeniculum vulgare*) in the mid-altitude areas and **pennyroyal** (*Erica arborea*) in forestal areas create a variety of flavours and colours.

The result is a range of unique honeys created with an exclusive raw material.



Evolución de una tradición

Durante mucho tiempo, la extracción de miel se limitaba a la localización de panales silvestres de los que se obtenía este producto.

Más adelante, se comienzan a utilizar estructuras denominadas corchos que funcionaban como colmenas fijas. En Canarias, se utilizaban maderas de diferentes especies vegetales como la **Palmera** (*Phoenix canariensis*), **Drago** (*Dracaena draco*), **Almendrero** (*Prunus dulcis*), **Pino Canario** (*Pinus canariensis*)... que eran acondicionadas para este fin.

En la actualidad, se utilizan colmenas móviles (tipo Langstroth o Perfección) que permiten una mejora sustancial a la hora de gestionar los enjambres.



For a long time, honey extraction was limited to the location of wild hives from where the product was obtained.

Later, farmers started to use structures known as corks used as fixed hives. In the Canary Islands, wood from different species such as Palm trees (*Phoenix canariensis*), Dragon tree (*Dracaena draco*) Almond tree (*Prunus dulcis*), Canarian Pine tree (*Pinus canariensis*) were set up for this purpose.

Nowadays, farmers use mobile hives (Langstroth or Perfección types) which allow a great improvement on the management of the swarms.

Evolution of a tradition



Manejar colmenas leyendo el territorio

Los diferentes ecosistemas con los que cuenta una isla como Tenerife dan lugar a una presencia de floración a lo largo de la mayor parte del año. Este hecho supone que puedan desarrollarse acciones de aprovechamiento apícola durante las diferentes estaciones.

El desplazamiento de colmenas a diferentes asentamientos ubicados en zonas de costa, monte o cumbre supone un conocimiento profundo de la dinámica de funcionamiento de los diferentes ecosistemas insulares.

Este fenómeno es un claro ejemplo de trashumancia en el cual el ganado (enjambres asociados a los panales), es desplazado según la disponibilidad de pastos (floración).

Operate Hives reading the territory

The different ecosystems in Tenerife island have different blooming periods throughout the year. This is a fact that allows the development of beekeeping exploitation throughout the different stations.

The shift of hives to different settlements located in coastal areas, forest or hilltops provides a deep knowledge of the workings of the different ecosystems in the island.

This phenomenon is an example of trashumance with a livestock (swarm of bees associated to a hive), is displaced depending on the availability of pastures (blossoming).



Entre tradición y modernidad: la extracción



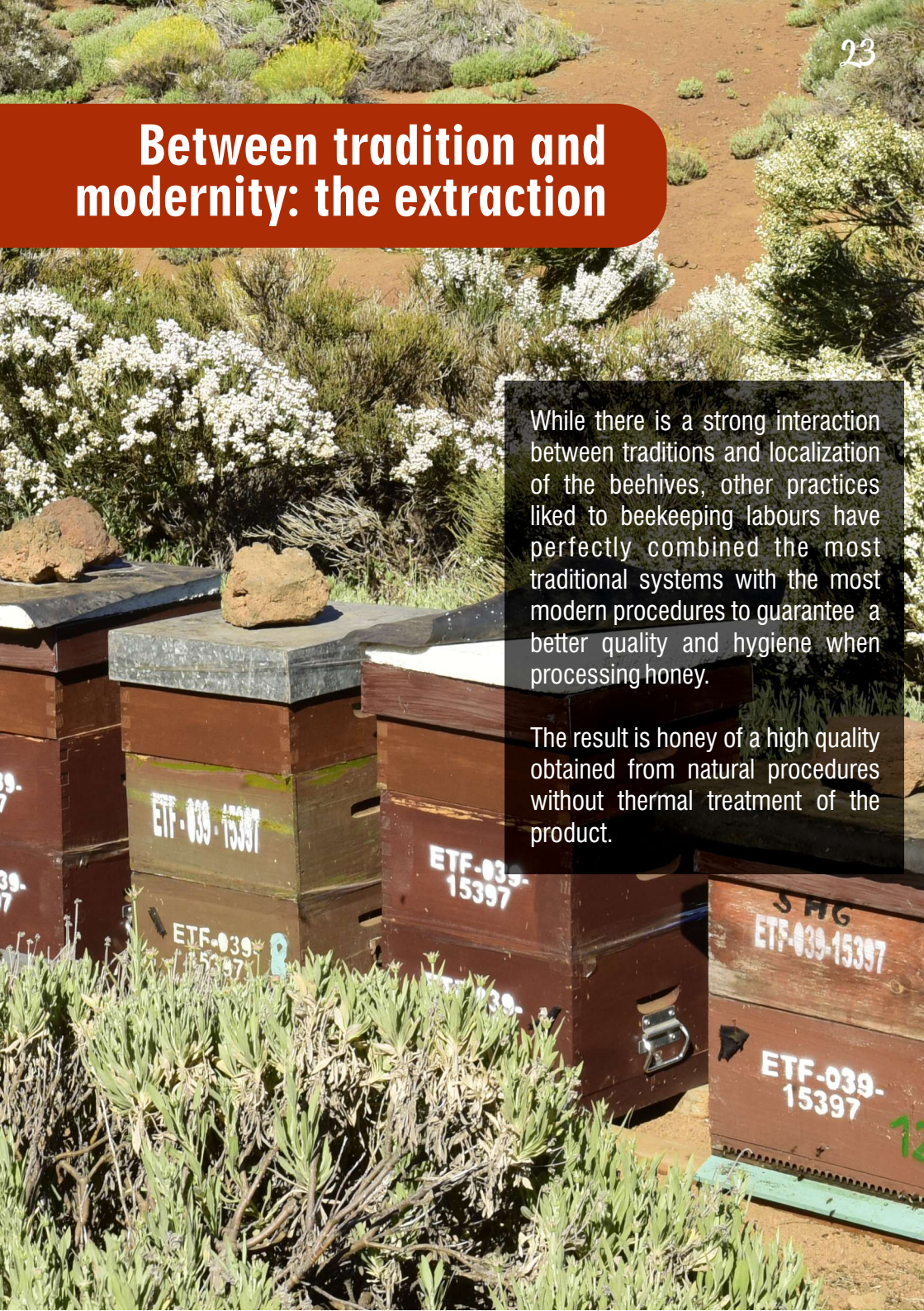
Si bien existe una vinculación muy arraigada con respecto al manejo y ubicación de colmenas, otras prácticas vinculadas a las labores del apicultor han sabido combinar a la perfección los sistemas más tradicionales con los procedimientos más modernos. Este hecho garantiza una mayor calidad e higiene a la hora de procesar las mieles.

El resultado es un producto de gran calidad obtenido a través de procedimientos naturales y mecánicos (como la centrifugación) y sin tratamiento térmico.

Between tradition and modernity: the extraction

While there is a strong interaction between traditions and localization of the beehives, other practices linked to beekeeping labours have perfectly combined the most traditional systems with the most modern procedures to guarantee a better quality and hygiene when processing honey.

The result is honey of a high quality obtained from natural procedures without thermal treatment of the product.



Más allá de la miel: utilidades de la Apicultura

El valor nutricional, medicinal y gastronómico de la miel y sus derivados es conocido por una importante parte de la sociedad. Sin embargo, la actividad apícola da lugar a una serie de beneficios complementarios a la producción de mieles que conviene resaltar.

La importancia de las abejas en el funcionamiento de aspectos biológicos básicos como la polinización, representa un tema de gran relevancia para la vida en el planeta. En entornos naturales y agrarios, la función de estos seres vivos es un aspecto clave para propiciar la reproducción vegetal, siendo las abejas unas aliadas indiscutibles en esta labor. En áreas de producción agraria, el papel de estos seres vivos puede determinar una mejora sustancial en la productividad de los cultivos.

A este hecho se suma todo un legado cultural que se asocia al aprovechamiento apícola en lugares como Tenerife, donde sigue existiendo un arraigo notable. La adaptación de esta práctica ganadera a los nuevos tiempos y la apuesta por la calidad en el procesamiento, puede suponer una oportunidad para consolidar esta actividad.



Beyond the Honey: Beekeeping utilities

The nutritional, medical and gastronomical value of honey and its derivatives is known by an important part of society. Nevertheless, beekeeping activity creates complementary benefits to honey production which are important to highlight.

Bees are important for the running of basic biological aspects such as pollination, which represents a very relevant process for life in our planet. In agrarian and natural environments, the function of bees as strong allies in the task is a key factor on vegetal reproduction.

Also relevant to add is the cultural heritage associated to the beekeeping exploitation in places such as Tenerife where it is strongly rooted. The adaptation of this breeding to modern times aims at quality in the processing of honey and can be an opportunity to consolidate this activity.

ETF 02600037

Recursos apícolas en el municipio

Tal y como se ha señalado, el municipio de La Orotava cuenta con una gran tradición apícola, que se ve directamente reflejada en la cantidad de productores, asentamientos y medios asociados a esta práctica.

Desde hace décadas, se cuenta con diferentes iniciativas que tienen como finalidad la puesta en valor de un recurso tan importante como la miel producida en el entorno local.

Una muestra de este dinamismo en cuanto a la gestión de productos derivados de la práctica apícola, es la existencia de dos asociaciones de apicultores (ATA- Asociación Tinerfeña de Apicultores y Asociación de Apicultores del Norte de Tenerife). Ambas asociaciones se encargan de la coordinación del **Centro de Extracción de Mieles de Camino Chasna** que presta servicio a más de un centenar de productores de la comarca.

Otro factor a tener en cuenta es la presencia en el municipio del mayor número de colmenas ubicadas en el Parque Nacional del Teide. Es en este entorno en el que se produce una parte importante de las mieles asociadas a la vegetación de alta montaña (muy valoradas dentro y fuera del archipiélago).



Beekeeping resources in the municipality

As pointed out, La Orotava has a great beekeeping activity, clearly shown by the amount of producers, settlements and means related to this production.

For decades, there have been several initiatives with the aim of highlighting the importance of such a significant resource as the honey produced locally.

The existence of two beekeepers' associations with a seat in the municipality (ATA - Beekeepers Association in Tenerife and Beekeepers Association in the North of Tenerife) are an example of this dynamism concerning beekeeping. Both associations are in charge of coordinating the **Centro de Extracción de Mieles de Camino Chasna** (Center for Honey Extraction Camino Chasna) which provides services for more than a hundred producers in the area.

Another factor to take into account is the presence in the municipality of the biggest amount of hives located in Teide National Park. In this environment is where a remarkable amount of honey related to highlands' vegetation is produced (they are very valued in and outside the islands).

Paseando en un "Paisaje de Mieles"

Las **zonas de cumbre** de La Orotava cuentan con un considerable número de colmenas en distintos asentamientos configurados desde hace siglos. En el Parque Nacional del Teide se cuenta con centenares de colmenas aprovechando la floración que tiene lugar cada año entre finales de primavera y verano. De estos asentamientos se obtienen mieles de **Tajinaste, Retama del Teide, Malpica, Rosalillo de Cumbre, Chajorra...** (entre los 1700 y los 2300 metros)

Las **mieles de monte** se producen en colmenares situados entre la zona de medianías y en la Corona Forestal, dando lugar a una interesante variedad de productos en épocas comprendidas entre marzo y septiembre. Entre estas mieles destacan algunas como las de **Orégano, Poleo, Escobón, Castaño, Hinojo, Brezo, Sonaja...** con tonalidades de color ámbar oscuro características de este tipo de floración. (entre los 600 y los 1700 metros)

En la costa se producen mieles vinculadas a los ecosistemas cercanos al nivel del mar y a los cultivos presentes en esta zona. En el municipio se cuenta con colmenas prácticamente a cota cero. Entre los tipos de miel que encontramos en esta zona destacan algunas como las de **Barrilla, Aguacate, Pitera, Sonaja, Relinchón, Balo, Tabaiba, Cardón, Tedera...** (Entre los 0 y los 500 metros)

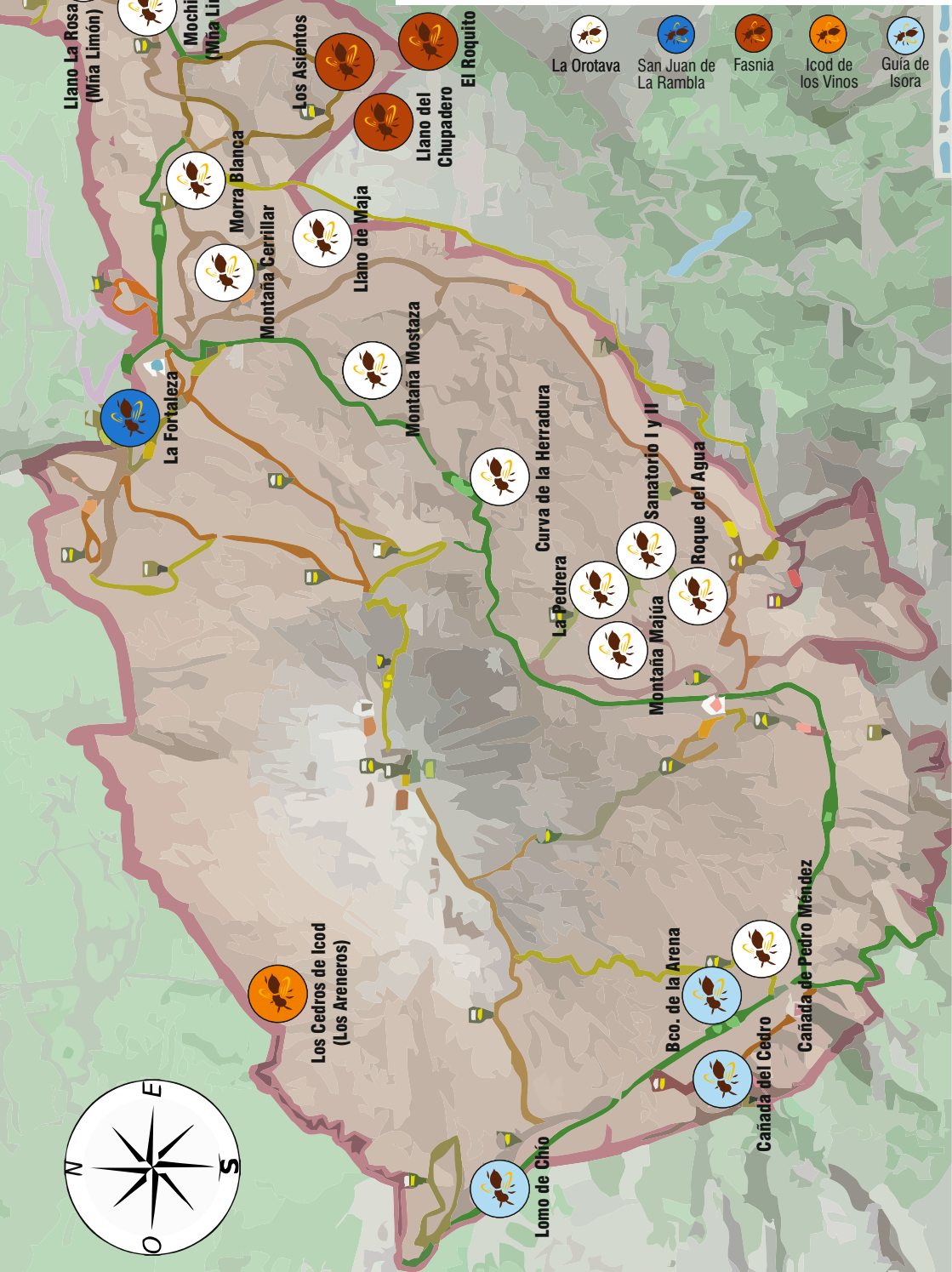
Strolling n a Landscape of Honey

The highland area in La Orotava has had for centuries, a remarkable amount of hives in different settlements. In Teide National Park there are hundreds of hives exploiting the blooming happening every year by the end of spring and beginning of summer. From these locations we get *Tajinaste, Teide's broom, Malpica, Rosalillo de Cumbre, Chajorra...* **(between 1700 and 2300 metres above sea level)**

Honey from the forests is produced in hives located in the mid-altitude and Corona Forestal area. It is an interesting product created between the months of March and September. Among these honeys we should highlight the *oregano, pennyroyal, escobón, chestnut, fennel, heather, sonaja...* with dark amber colour typical of this type of blooming. **(between 600 and 1700 metres above sea level)**

In the coast, honeys are related to ecosystems near the sea and the crops that are present in those areas. In the municipalities we have hives almost at sea level. Among the honeys in this location we highlight *barrilla, avocado, pitera, sonaja, relinchón, balo, tabaiba, cactii, tederá...* **(between 0 and 500 metres above sea level)**

Asentamientos Apícolas en el Parque Nacional del Teide Beekeeping Settlements in Teide National Park





FUENTES CONSULTADAS

“LOS COLMENEROS. Historia y Tradición de la Apicultura en Tenerife”

Edita: Cabildo Insular de Tenerife // Autores: U. Martín Hernández y M. J. Lorenzo Perera.

“CATÁLOGO DE FLORA DE INTERÉS APÍCOLA DE TENERIFE”

Edita: Cabildo Insular de Tenerife // Autores: J. M. Santos, A. Bentabol, Z. Hernández y D. Modino.

“COCINANDO CON MIELES DE TENERIFE”

Edita: Cabildo Insular de Tenerife. Casa de la Miel

PORTAL WEB DE LA CASA DE LA MIEL

www.casadelamiel.org



Guía divulgativa
Informativa

La Orotava

Un paisaje de mieles

La Orotava: a Honey Landscape



Ayuntamiento
VILLA DE LA OROTAVA

