

Crónica  
*de Córdoba*  
*y sus Pueblos*

XXI



Córdoba, 2016

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales





**Crónica**  
*de Córdoba*  
*y sus Pueblos*

**XXI**

**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales**

Diputación de Córdoba, Departamento de Ediciones y Publicaciones

Córdoba, 2016



## **Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales**

### **Crónica de Córdoba y sus Pueblos, XXI**

#### **Consejo de Redacción**

#### **Coordinadores**

Juan Gregorio Nevado Calero

Fernando Leiva Briones

#### **Vocales**

Manuel García Hurtado

Juan P. Gutiérrez García

José Manuel Domínguez Pozo

Manuel Muñoz Rojo

**Edita e Imprime:** Diputación de Córdoba  
Ediciones y Publicaciones.

**Foto Portada:** Iglesia de san Nicolás de Tolentino, de los Agustinos Recoletos, a mediados del siglo XX.

**I.S.B.N.:** 978-84-8154-532-6

**Depósito Legal:** CO 1821-2016



## MORAMIEL, UNA EMPRESA AL SERVICIO DEL DESARROLLO APÍCOLA DE HORNACHUELOS

**José María Palencia Cerezo**  
*Cronista Oficial de Hornachuelos*

*"Si la abeja desapareciera del planeta,  
al hombre solo le quedarían  
cuatro años de vida".*  
Albert Einstein

El municipio de Hornachuelos posee un enclave privilegiado para el desarrollo de la industria de la miel. Su condición de pueblo tradicionalmente colmenero le viene de su emplazamiento dentro del denominado Parque Natural de la Sierra de Hornachuelos, localizado dentro de la gran unidad de Sierra Morena. Físicamente hablando, no es más que el borde erosionado de la Meseta Central al alinearse con la falla del Guadalquivir, el cual ocupa una ancha franja entre las postrimerías de la La Sierra de los Santos y el llamado Valle del Guadiato, con una superficie de cerca de 70.000 hectáreas.

Dentro de él, el clima puede clasificarse como templado cálido, y durante el invierno el mes más frío suele alcanzar una temperatura media comprendida entre los 6 y 10 °C. Por el contrario, durante el verano, el mes más caluroso posee una temperatura media siempre superior a los 22 °C. Por su parte, sus precipitaciones medias anuales oscilan entre los 740 y 840 mm., con reparto de lluvias durante el otoño, invierno y primavera. Por el contrario, en verano se mantiene en considerable sequía, posibilitando el desarrollo de una vegetación de monte rica y variada, ideal para el hábitat de la abeja.

A este habitat ideal contribuye también, en buena medida, la humedad, la cual le es proporcionada en gran parte por los tres ríos que por él confluyen: el Bembézar – por la zona central, regulado por la presa del mismo nombre y la presa de derivación–; el Retortillo, al oeste, regulado mediante la presa del mismo nombre; y el Guadiato, al este, regulado por la de La Breña.

La vegetación de este Parque Natural se caracteriza por ser durilignosa, de hojas siempre verdes, generalmente de pequeño tamaño y cubiertas de pilosidad, propias del clima mediterráneo. Está dominada por el bosque esclerófilo mediterráneo y se asienta sobre los pisos bioclimáticos termo y mesomediterráneo. En el estrato arbóreo, el exponente principal es la encina, acompañada, en los lugares donde el clima se torna subhúmedo, por el alcornoque, principalmente en la zona centroccidental de este

espacio; y en los lugares más húmedos y umbrias, por el quejigo, de características similares a la encina.

En los bosques cercanos al Valle del Guadalquivir, el estrato arbustivo se acompaña del acebuche, y en los lugares donde la actividad humana ha sido más intensa, estas especies son sustituidas por otras como el algarrobo, el palmito, el torvisco, arrayán, lentisco, cornicabra, coscoja, retama loca, madroño, durillo, brezos, jaguarzos y jaras.

Cuando el grado de alteración es mayor, en suelos silíceos - como lo son los de la mayoría de la zona-, aparecen formaciones densas de jaras con aulagas y brezos, que al aumentar la humedad se acompañan de cantueso y genista. En los arroyos que se secan en verano se observan tamujos, piruétanos, zarzas y rapónchigos. Por el contrario, en los que mantienen agua durante todo el año, se desarrollan especies como la adelfa, los álamos blanco y negro, el fresno y los alisos. Toda esta vegetación favorece sobre manera al desarrollo de la abeja, estableciendo las condiciones necesarias para que la misma pueda crecer y reproducirse, produciendo miel de excelente calidad.

Es por ello que, debido al clima y dependiendo de cómo se dé el año, se pueden obtener mieles como las denominadas de romero, mil flores, azahar, encina, eucalipto, cantueso y girasol. Aunque antiguamente las abejas se criaban en condiciones de “semi-libertad”, en la actualidad es muy difícil encontrar abejas silvestres, y si no fuese por el trabajo de los apicultores, éstas prácticamente habrían desaparecido. Por el contrario, en Hornachuelos ha arraigado bien la raza denominada de las “abejas semidomésticas”, cuyo nombre científico es *Apis mellifera*.

Esta *apis mellifera* es la encargada de, dentro de este rico y variopinto medio ambiente, proporcionar a Hornachuelos la cuota de producción tal vez mayor de toda la provincia, ya que cuenta con el 55% de la cabaña apícola de Córdoba, con 25.000 colmenas censadas en 2013, aunque al parecer existen muchas más.

Si por las respuestas al Catastro de Ensenada del 12 de julio de 1756, sabemos que Hornachuelos decía tener en esa fecha 2.203 colmenas – de las que, por cierto, 1.900 eran propiedad de los monjes de San Basilio del Tardón, por lo que este convento tenía, sin duda, el monopolio de esta industria-; podremos hacernos una idea de la evolución de la misma si tenemos en cuenta que en los últimos doscientos cincuenta años dicho número se habría multiplicado por diez, habiendo pasado de ser monopolio a actividad familiar, muy repartida entre diversos productores.

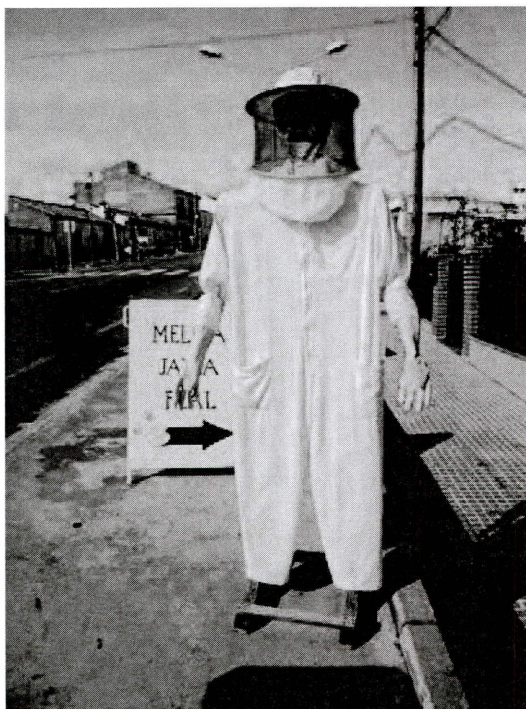
De esta suerte, hoy la producción anual del municipio suele rondar los 35.000-40.000 kilos, que se suelen vender a granel, no como producto terminado, por lo que puede afirmarse que Hornachuelos se centra en la primera fase de puesta de la miel en la mesa de los hogares. Es decir, en su recolección o producción. Las colmenas que se utilizan en la zona son las denominadas Layens, debido a su cualidad de trashumante, ya que son perfectas para ser trasladadas fácilmente de unas floraciones a otras, pues su peso es también inferior a las demás, incluso al de las denominadas Dadans, sus más directas competidoras.

Con todo, los últimos años han sido muy difíciles para la apicultura debido a varios factores. Uno de ellos es la gran mortandad que ha producido entre las abejas la llamada varroa, un insecto que produce la enfermedad denominada varroasis, ocasionada por un ácaro forético común a la especie de abejas *Apis mellifera* y *Apis cerana*, reproduciéndose sobre sus estadios larvales y pupales, que fue descrito por Oudemans en 1904, dedicando el nombre genérico al romano Marco Terencio Varrón.



Otro factor estrechamente asociado con la mortandad es la utilización de pesticidas en el campo, problema éste difícil de controlar a corto y a largo plazo, cuyos efectos no son siempre palpables. Un tercero sería la climatología, de la que depende el crecimiento de una determinada variedad de plantas que determina una miel específica. Debido a ello, por ejemplo en 2012, peligró la cosecha de miel de azahar, y no se dio la de girasol; y en 2013 no se han dado las condiciones adecuadas para la miel de romero, por lo que tampoco hubo cosecha de la misma. De la misma manera, tampoco se viene produciendo desde hace varios años la miel de eucalipto, debido a una enfermedad que le sale en las hojas.

Pese a todo ello, la apicultura es una actividad que genera riqueza y empleo, ayuda al asentamiento de personas en los núcleos rurales, beneficia al ecosistema y fomenta la biodiversidad. Una de las actividades más beneficiadas por la abeja es la agricultura, debido al mecanismo de polinización masiva que, en su constante laboriosidad, llevan a cabo los enjambres. Así, por ejemplo, diversas investigaciones llevadas a cabo demuestran un incremento de más del doble de la producción en determinadas cosechas por la acción de la polinización, ya que las abejas constituyen el noventa por ciento de los insectos visitantes de las flores, siendo prácticamente el único polinizador que el hombre puede criar y explotar con fines económicos.



Anuncio tienda Moramiel entrada Hornachuelos.

Se sabe que cada abeja visita una media de tres mil flores al día. Si tenemos en cuenta que, en primavera, una colmena puede tener entre 50 y 80.000 abejas, unas sencillas operaciones matemáticas nos proporcionan una media de visitas de 150 millones al día por cada colmena. Por tanto, con tan solo tener en cuenta las 25.000

colmenas que Hornachuelos tiene censadas, la cifra asciende a 375.000 millones de visitas diarias, lo cual es un beneficio natural para el medio ambiente y la agricultura en su conjunto que nunca nadie parece tener en cuenta.

Además, existen otros productos derivados de las colmenas distintos a la misma miel, como el polen, la jalea real, los propóleos, la cera, etcétera, que se utilizan no sólo por sus propiedades nutricionales, sino también por sus propiedades medicinales y cosméticas, y de los cuales no se conocen cifras de producción específicas.

Sí parece cierto, según los informes de la UAGA, que en Andalucía hay unas 3000 familias que se dedican a la apicultura, con un censo aproximado de 500.000 colmenas, que representan un 22% del total estatal, dando vida a un sector que mueva más de 12 millones de euros. Por eso, la Junta de Andalucía ha venido manteniendo en los últimos años un denominado Programa Agroambiental para la Apicultura, cuyo objeto es el fomento y mantenimiento del sector.

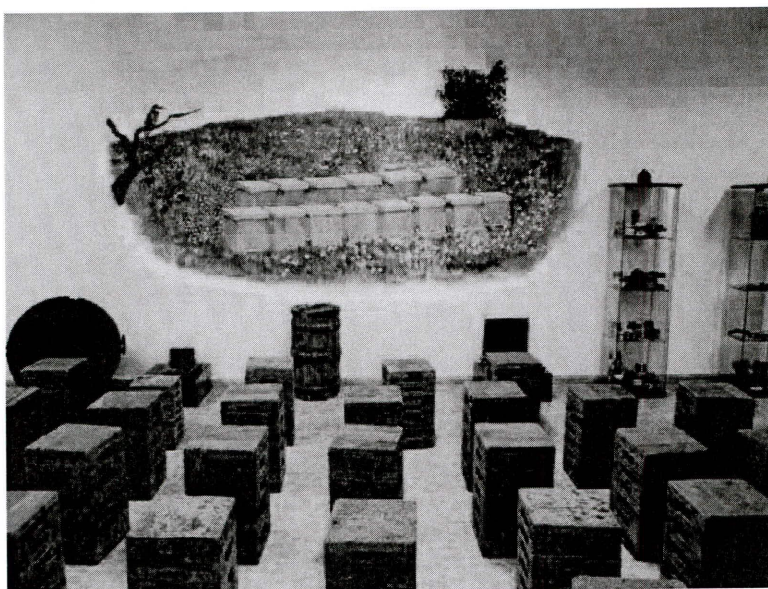
Pese a todo, una grave amenaza se cierne a pasos agigantados sobre la apicultura. Es un hecho que las abejas están desapareciendo de diversas partes del mundo y se está intentando tomar las medidas oportunas para que esto no siga ocurriendo. Pero tan importante como conocer la razón de su desaparición, es saber cuáles serían sus consecuencias. A este respecto, baste recordar que fue a una de las mentes más preclaras del siglo XX, Albert Einstein, a la que se le debe esta frase: *“Si la abeja desapareciera del planeta, al hombre sólo le quedarían cuatro años de vida”*. Pero, ¿por qué el hombre sólo viviría cuatro años?. Pues porque sin abejas no existiría la polinización, y sin polinización las plantas no podrían reproducirse. Y sin plantas no habría alimentos para los animales herbívoros, y para quienes se alimentan de ellos: los humanos.

Nos encontramos, pues, dentro de esa cadena alimentaria, y para comprender este ejemplo a la perfección es clave conocer la importancia de la biodiversidad, o sea la variedad que presentan los seres vivos. El ser humano viene haciendo desaparecer miles y miles de especies desde hace cientos de años, talando bosques, cazando indiscriminadamente, cubriendo de ciudades y campos cultivados la tierra virgen. Y por todo ello hemos cambiado el clima y provocado un calentamiento global. Que las abejas estén desapareciendo sin remedio es, sin duda, consecuencia de esto, y uno de los grandes males de nuestro tiempo.

Respecto a su precio en el mercado, en los últimos años la miel había bajado de una manera estrepitosa por culpa de la competencia de otros países, especialmente China. A este respecto, el responsable de este sector de la COAG indica que ha mantenido la línea de mejora experimentada en los últimos tiempos, llegando a situarse entre los 2, 20 y 2, 30 euros el kilo.

Para poder influir en el tema de la producción y los precios, hace más de un quinquenio que se viene hablando en Hornachuelos de la cuestión de la Denominación de Origen, del Consejo Regulador, e incluso también de un Centro de Interpretación. Aunque a la hora de redactar estas líneas poco parece haber sido lo logrado. Y a todo ello no ha sido ajeno ni mucho menos la empresa Moramiel Oro, de la que a continuación hablaremos.





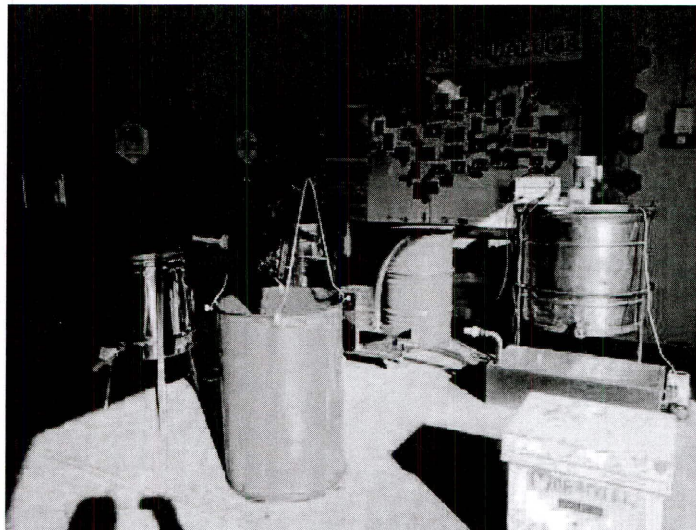
Moramiel. Aula Didáctica.

La *Denominación de Origen* se escapa en principio del ámbito territorial del pueblo, ya que es una etiqueta que se pretende alcanzar para la miel de toda la zona que se extrae en Sierra Morena. En este proyecto se han implicado varias Diputaciones y Universidades, porque son varias las provincias las que están implicadas, especialmente la de Jaén, al ser Andújar, junto a Hornachuelos, uno de los mayores productores. A la hora de redactar estas líneas la documentación se encontraba en Sevilla, en los órganos competentes para su reconocimiento, y a la hora de su publicación parece que todavía no se ha alcanzado una autorización efectiva que implante y regule su uso. Respecto al deseado *Centro de Interpretación de la Miel*, tampoco se conocen hasta el momento resultados precisos.

En lo que atañe al *Consejo Regulador de la Denominación*, hemos de decir que fue precisamente la Asociación de Productores de Miel de Hornachuelos la que planteó la necesidad de su existencia, y que éste se ubicara en el pueblo, ya que aquí se concentra la mayoría de la producción andaluza. Esta idea ha venido siendo defendida por el Ayuntamiento de Hornachuelos, especialmente a partir de 2007, bajo la alcaldía del independiente Julián López Vázquez, que así lo hizo saber públicamente en numerosas ocasiones, y especialmente en el marco de la XII Muestra de Apicultura Andaluza (Expomiel) que todos los años se monta en el Palacio de La Merced con el patrocinio de la Diputación. En ella dijo textualmente que: «*Estamos pensando en la posibilidad de que pueda utilizarse el Silo, donde ya realiza sus actividades la Asociación de Productores de Miel de Hornachuelos*».

Pero hablemos ahora de Moramiel. *Moramiel Oro, Sociedad Limitada* es una empresa que surge en el seno de una familia dedicada, desde hace generaciones, a la actividad apícola, y que en Hornachuelos ha desafiado el reto de la salida del producto no al por mayor, sino elaborado. Fundada por Fernando Morales Martín, y contando con la colaboración de sus hijos (especialmente de su hija Pilar), se dedica al cultivo y

envasado y comercialización de diferentes productos derivados de la colmena, así como a la difusión de la importancia económica, social y medioambiental que tiene esta actividad en nuestro entorno.



Proceso de filtrado y envasado.

En la empresa se pueden diferenciar dos claras y diferentes líneas de trabajo:

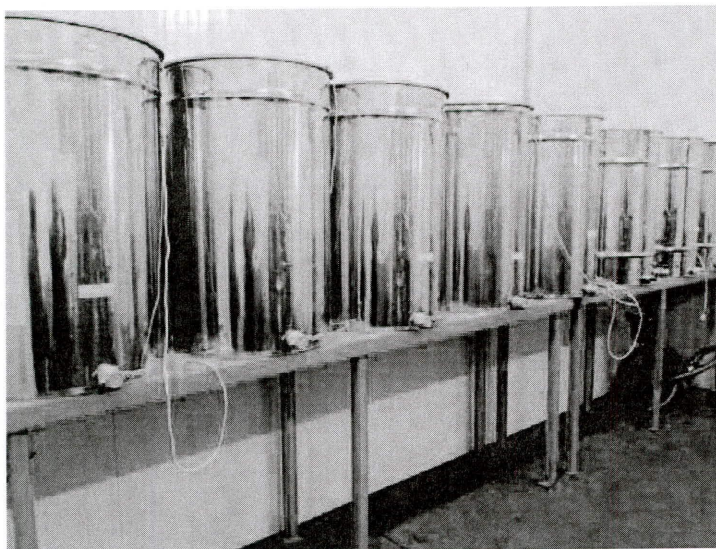
1.- Envasado y comercialización de productos apícolas. Es la vertiente más antigua de la misma, y desde hace años pone en el mercado una amplia gama de artículos, intentando mejorar día a día introduciendo innovaciones, tanto en la producción como en la presentación. Sus principales productos son: miel, frutos secos con miel, polen, jalea real y meloja.

2.- La formación y divulgación sobre temas relacionados con el sector apícola y el medio ambiente. Esta es de reciente nacimiento y se cimenta sobre la base de la experiencia acumulada por la familia durante varias generaciones, no sólo en la realización de los trabajos apícolas, sino también por su relación con instituciones, asociaciones y entidades privadas que han demostrado la importancia que tienen las abejas en la conservación del medio natural y en la economía local.

En esta ocasión nos vamos centrar fundamentalmente en la segunda de estas vertientes, para la que Moramiel cuenta con un Taller Itinerante, y últimamente una llamada Aula Medioambiental-Apícola, a la que son convocadas las personas para formarse y concienciarse sobre la importancia de la miel, su producción y los beneficios para con el hombre y el medio ambiente. Para ello, dentro del Aula, cuenta también con un Taller Apícola, cuyo objetivo es la transmisión didáctica de la trascendente labor que la abeja realiza con el proceso de polinización de las flores.

Al comienzo de esta experiencia se realizaban solo los llamados “Talleres Itinerantes Medioambientales Apícolas”, tanto en colegios como en asociaciones, o colectivos de cualquier índole, lo que cambió con la creación de la llamada “Aula Interpretativa”, que se instaló en las mediaciones de la envasadora, en el Polígono Industrial La Vaquera nº 52 – 53, siendo inaugurada el 28 de Noviembre de 2011.





Moramiel, modernos tanques de envasado.

A ella acuden ya los grupos que lo solicitan, tras cuya recepción, en función de lo numeroso que sea, es dividido en varios subgrupos de unas quince personas, procediendo a participar en las siguientes actividades:

- Explicación y proyección de imágenes. En ella se da a conocer el mundo de las abejas, sus diferentes tipos, la función que cada una tiene en la colmena, la forma en la que se pueden encontrar los enjambres, los distintos tipos de colmenas que existen, enfermedades que las atacan y sus mayores enemigos.

- Extracción de miel. En la que se puede observar el proceso de extracción de la miel, tanto manualmente como en un extractor con motor.

- Visita a la envasadora. Conocimiento del proceso de envasado de la miel, tanto mecanizado como artesanalmente. Dentro de ella se pasa a observar una colmena de cristal gigante, donde un apicultor mostrará las abejas vivas existentes en su interior.

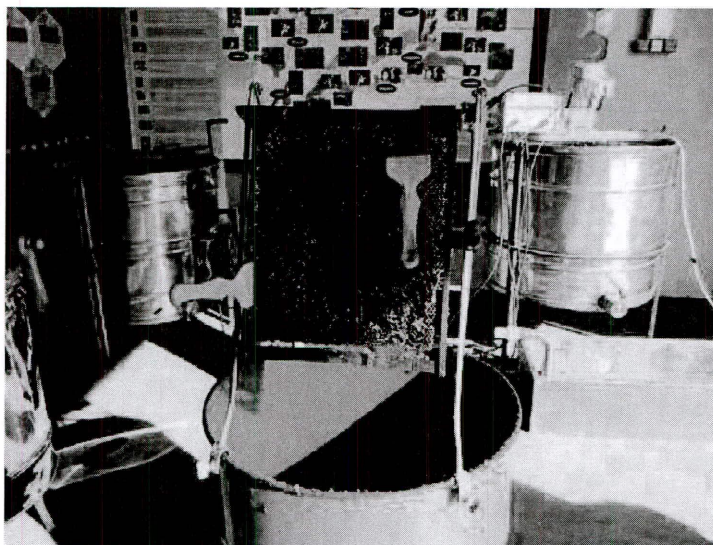
- Taller de velas de cera. Realización de velas de cera con palmatoria de barro.

- Cata de miel y productos derivados de la colmena. En este apartado se pasa a conocer las propiedades de cada tipo de miel y sus indicaciones, así como de los demás productos que se generan: polen, propóleo, jalea real, meloja, cera....

Con ella se complementa de manera efectiva toda la didáctica que sobre este aspecto facilita también el Centro de Visitantes Huerta del Rey del Parque Natural Sierra de Hornachuelos, que ha venido realizando igualmente actividades de este tipo, como la titulada *El mundo de la miel en Hornachuelos*, celebrada el 28 de abril de 2012.

Con todo ello, Moramiel Oro ha unido también su actividad como empresa privada a las diferentes iniciativas públicas que, fundamentalmente el Ayuntamiento de Hornachuelos, con la colaboración del Área de Medio Ambiente de la Diputación de Córdoba, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, del Centro de Referencia Apícola Andaluz de la Universidad de Córdoba, de Enresa y

de la Asociación Apicomanía, han venido desarrollando en los últimos años para impulsar el desarrollo apícola de la provincia de Córdoba.



Aula Didáctica. Celdillas de un panal con miel para probar.

Entre estas actividades merece la pena destacar el llamado *Certamen de Cuento y Comic sobre Apicultura*, que el pasado año alcanzó su cuarta edición<sup>1</sup>, cuyo objeto es la promoción y mejor conocimiento de la apicultura, el fomento del conocimiento del sector apícola entre los estudiantes de primaria y secundaria de Córdoba, dando a

<sup>1</sup> El Acta del último de los mismos reza como sigue: “*Reunidos en la Biblioteca Pública Municipal “Francisco Funes”, a las 10:00 h. del 22 de febrero de 2013, el jurado del IV Certamen Provincial de Cuento y Cómics sobre Apicultura, integrado por Bartolomé Delgado Cerrillo (Coordinador Provincial del Plan de Lectura y Bibliotecas Escolares de la Delegación Territorial de Educación, Cultura y Deportes de Córdoba), Armando del Campo Herrera (Representante de Enresa), Fernando Morales Martín (Presidente de la asociación Apicomanía y gerente de Moramiel), Óscar Morales Pérez (Jefe del Área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Hornachuelos) y Federico Fernández Pérez (Adscrito al Área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Hornachuelos), fallaron dicho Certamen, otorgando los siguientes premios:*

**CATEGORIA PRIMARIA. MODALIDAD CUENTOS:**

“*Una Aventura Inesperada*”. CEIP “Victoria Diez”. María Cruz García, pseudónimo de “La abejita”, con una puntuación de 45. Premio ex aequo.

“*David, una abeja muy especial*”. CEIP “Cristóbal Luque Onieva”. Alba Pérez Aguilera, pseudónimo de Abigail, con una puntuación de 45. Premio ex aequo.

**CATEGORIA PRIMARIA. MODALIDAD CÓMIC:**

“*Abejita VS Abejorro*”. CEIP “Los Mochos”. Nerea Moreno Romero, pseudónimo de Chica Berebere, con una puntuación de 45.

**CATEGORIA SECUNDARIA. MODALIDAD CÓMIC:**

“*La abejita Honey*”. I.E.S. “Villarrubia”. Ana Jiménez Pineda, pseudónimo de Carmen Jalea, con una puntuación de 44.

El jurado, así mismo, acordó por unanimidad, dado el alto nivel de calidad de los trabajos presentados, tanto en la modalidad de cuentos como en la de cómics, otorgar, de acuerdo con la base 9 de este Certamen, menciones honoríficas y diploma acreditativo a todos los participantes”.



conocer la Apicultura como una posible salida profesional, resaltando a la par el enclave privilegiado de la provincia de Córdoba y, especialmente, de la Sierra de Hornachuelos para el sector apícola, consiguiendo que los participantes lleguen a valorar los beneficios de sus derivados productos como típicamente cordobeses y concienciando sobre la importancia de la apicultura y los beneficios de la polinización en el Medio Natural.

También, en 8 de noviembre de 2013, el Ayuntamiento de Hornachuelos puso en marcha el *I Concurso Gastronómico Miel de Hornachuelos*”, promovido por Moramiel “*para impulsar y dinamizar la cocina con el uso de la miel y/o productos de la colmena de nuestro municipio, promover la fusión entre vanguardia y tradición, potenciar la creatividad y ofrecer un intercambio de experiencias y conocimientos entre los profesionales de la gastronomía y los vecinos que utilizan la miel en la elaboración cotidiana de las comidas en sus hogares desde tiempos inmemoriales*”, según puede leerse en la propaganda editada para su difusión y general conocimiento.

En él pudieron participar tanto cocineros profesionales y amateurs como amas/os de casa. Cada concursante pudo presentar dos platos (primero y segundo y/o postre) en el que uno de sus componentes debía ser obligatoriamente la miel de Hornachuelos o cualquier otro producto de la colmena, debiendo hacer pública su receta. Y en él tuvo también una participación destacada Moramiel Oro S.L., como promotor del evento y receptor de los platos de los participantes en su sede del Polígono Industrial La Vaquera.

Con todo ello, se cierra una etapa de la trayectoria de esta singular empresa, y se abre otra más madura e importante que debe culminar con la creación de un *Museo de la miel* en Hornachuelos, para cuya concreción definitiva, con la experiencia acumulada, con los materiales acopiados, su realización no debe suponer esfuerzo de insuperables condiciones o meta de inalcanzable puerto.











**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa  
de Cronistas Oficiales**

