



La cristalización es la garantía de su autenticidad y está vinculada a su origen botánico.

Anualmente se celebran eventos como el premio "Su peso en miel", en Peñalver o la Feria Regional Apícola de Pastrana.

Miel de la Alcarria, néctar líquido de gran tradición y máxima calidad

La "Miel de la Alcarria" consigue su Denominación de Origen Protegida en 1992; según su origen floral se clasifica en Lavándula latifolia M., Rosmarinus officinalis L. y Milflores (mezcla de flores)

TEXTO: REDACCIÓN

La miel es un producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores, o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas que las abejas liban, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. La zona de asentamiento de las colmenas abarca diferentes municipios de la comarca agraria de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca formando un triángulo imaginario limitado por las vegas de los ríos Henares al norte y Tajo al sur y por las estribaciones del Sistema Ibérico al este.

La comarca natural de La Alcarria produce una miel exquisita, con una sutileza y aroma extraordinaria, que recuerda el origen floral del que proviene, las plantas aromáticas silvestres. La miel que lleva el símbolo de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria tiene asegurada su origen y máxima calidad por el Consejo Regulador.

La Miel de La Alcarria es ex-

clusivamente floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada. La cristalización, que es el cambio natural del estado físico de la miel, es la garantía de su autenticidad y está estrechamente relacionada con su origen botánico que, en nuestro caso, produce una cristalización fina, de aspecto cremoso y suave al paladar.

La "Miel de La Alcarria" con-

sigue su acreditación de calidad a nivel nacional como denominación de origen en el año 1992, y cuatro años más tarde se reconoce por la Comisión Europea como Denominación de Origen Protegida.

El territorio que ocupa pertenece a las provincias de Guadalajara y Cuenca con 150 y 70 municipios respectivamente, formando 4.200 km², que da lugar

a la comarca natural La Alcarria. El presidente de la DO Miel de la Alcarria, Félix Esteban explica que "el producto es singular por elaborarse en esta zona. La producción depende de la climatología". Anualmente se celebran eventos como el premio "Su peso en miel", en Peñalver, y la feria regional apícola de Pastrana.

En general se trata de un medio con suelos margosos y

calizos del terciario, con un clima continental, con grandes oscilaciones térmicas y escasa pluviometría, que limita el crecimiento vegetativo.

La flora es la típica mediterránea con abundancia de plantas aromáticas de la familia de las labiadas que con la presencia de la abeja (*apis mellífera*) da lugar a una miel de una consistencia que puede ser fluida, viscosa, y en muchos casos cristalizada lo que avala su pureza y calidad, es muy suave al paladar y rica en aromas al no permitirse procesos de pasteurización, conservando íntegras sus propiedades terapéuticas.

Según su origen floral se clasifican en tres tipos:

- Miel monofloral de espliego (*Lavándula latifolia* M.).
- Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis* L.).
- Milflores (mezcla de flores diversas).

Para velar por la calidad del producto, el Consejo Regulador certifica la conformidad del producto desde el origen pasando por los procesos de producción, envasado y comercialización, garantizando la máxima calidad al consumidor a través del etiquetado correspondiente. ♦



La Miel de La Alcarria es exclusivamente floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada.