

Para elaborar la miel se quitan los panales y los desoperculamos, metemos los cuadros en una centrifugadora que, por la fuerza salta y va escurriendo la miel. Tenemos los bidones de acero inoxidable, la miel hay que dejarla que madure unos veintitantos días, que pierda el agua, luego se filtra y se microfiltra y ya se puede envasar a menos de dieciocho grados de humedad para que no fermente. Es el único alimento que se conserva por sí solo.

En la Sierra del Segura, a la que pertenece Yeste, no existe la denominación de origen. Tenemos variedad de plantas multiflorales y además de montaña, como ajedrea, oliva, almendro, romero, tomillo, mejorana, espliego, diente de león, zamarrilla, cola de caballo, toliaga o asiento pastor, cojín de monjas y muchas más, pero lo que más hay es romero, que tiene mucha miel. La abeja obtiene el néctar de todas las plantas, y los mezcla en la colmena. Se sabe de qué floración es una miel, haciendo un análisis polínico, si tiene más de un 20%, se considera miel de esa flor. Si ninguna alcanza el 20% se considera multifloral.

Hay una Ley que permite vender miel sin etiquetar y sin registro sanitario en la explotación, mercados señalados para su venta, comercios con carácter local y sin intermediarios, respetando los principios básicos de la seguridad alimentaria. Una vez cosechada, está prohibido mezclar unas mieles con otras.

La colmena necesita polen, ya que es el alimento de la cría de la abeja obrera, en cambio la jalea real es el alimento de la reina. Las abejas cuando salen pecoreando vuelven a la colmena y llevan dos bolitas de polen en cada pata, y mediante una rejilla o trampilla en la colmena, lo van dejando. La prueba de que una miel pura no la han calentado ni adulterado, es que cristaliza homogénea tanto arriba como abajo. Si cristaliza una parte y otra no, es porque se ha mezclado con mieles heterogéneas. La miel calentada a más de cuarenta grados de temperatura pierde propiedades, a más de setenta se pasteuriza y ya no cristaliza, va a ser siempre líquida y sin propiedades; una auténtica barbaridad. No pasa nada, si una miel cristalizada la pones al baño maría a menos de cuarenta grados. Cuando

cristaliza en los bidones, nosotros la calentamos con una resistencia a 37 o 38 grados y la podemos envasar.

Nuestra miel dispone de registro sanitario, y sale el cien por cien de miel pura. Tengo tres inspecciones cada año y, además, pueden hacer análisis cogiendo tarros de los lugares donde se vende. Tal y como indica la Relación de la Villa de Yeste de 1575, "en Yeste hay una miel singular".

Una gran parte de la miel que viene de China se hace en laboratorio, está hecha con siropes y las inspecciones se las hacen ellos mismos. Estamos intentando que toda la miel que se venda en España, se sepa si es española, china, o de sudamérica, lleve su etiquetado, ponga de dónde es el producto y figure los niveles de polinización que tiene. Hoy comprar miel sin etiquetar, puede ser un peligro y se puede tener problemas si no tiene registro sanitario. Solo hay inspecciones a los que estamos registrados y dados de alta. En España también tenemos mieles de muy baja calidad, como son las de girasol y colza. Reclamamos por tanto un etiquetado claro y que el consumidor sepa realmente qué está comprando. Hay mucho fraude en la miel.

El principal enemigo que tiene la apicultura se llama varroa, es un ácaro diminuto, familia de la garrapata que vino de la India y produce un virus dentro de la colmena que hace que las abejas nazcan defectuosas,

sin alas, sin cabeza, con el cuerpo deformado y que muera la colmena.

Una colmena en primavera soleada, y tras un invierno lluvioso, que esté bien establecida, tratándola para la varroa, cambiándole la cera, sin disturbios, se puede llenar de miel rápido. Una colmena nueva tarda unos dos meses en hacerse, tienen que sacar una abeja reina, tarda sobre veinte días, hacer el vuelo nupcial, venga fecundada y saque los huevos para que salgan abejas obreras, zánganos y salgan a pecorear.

¿QUÉ BENEFICIOS TIENE LA MIEL?

Entre otras muchas, son energéticas, antioxidante natural, digestivas, anticancerígenas, calmantes, depurativas, renales, úlceras, gripe, heridas, rica en vitaminas y minerales.

¿DÓNDE VENDES TU MIEL?

Nuestra cosecha la comercializamos y vendemos en nuestra tienda de Yeste, Calle Bailadero, y en Elche de La Sierra, Peñarribia, Hellín, Albacete, Villarrobledo, La Roda, Cenizate, Mahora, Baeza, y por internet en www.elorodeyeste.com. El precio de la miel que nosotros vendemos, calidad cien por cien de la Sierra del Segura esta sobre los 8 u 8'50 euros el Kg. El polen esta sobre 20 euros el kg.

