

La apicultura granadina se caracteriza por un movimiento trashumante vertical



Noticias

La Denominación de Origen Protegida Miel de Granada destaca el gran esfuerzo que supone dedicarse a la producción de la miel

"Una apicultura rentable es la trashumante", según el secretario general de la **Denominación de Origen Protegida Miel de Granada, José Orantes**, lo que resalta el gran esfuerzo que supone dedicarse a la producción de la miel para sacar productos de calidad al mercado.

En este sentido, Orantes ha destacado la particularidad de la apicultura granadina, que se caracteriza por un movimiento trashumante vertical. "La gran diferencia de la apicultura de Granada es que nos movemos en altura", desde los más de 3.000 metros de las altas cumbres de Sierra Nevada hasta la costa, valle y vegas; en estos momentos, las colmenas están en los valles, ha explicado.

Según la estación del año, **los más de 300 apicultores de Granada mueven las más de 56.000 colmenas en altitud por la provincia en busca de temperaturas más suaves y de distintas épocas** de floración en función de la altitud. Así, en primavera se localizan en la zona de costa y en el valle, mientras que en verano migran hasta la media montaña, hacia temperaturas más frescas.

Lógicamente este movimiento de las colmenas incide en las características organolépticas de la miel: la de primavera tiene un color más suave, que presagia un sabor más suave, como el de las mieles de azahar, cantueso, aguacate o romero; la de verano, más oscura, con un sabor más fuerte, se corresponde con mieles de más carácter como la de castaño, tomillo o multifloral de la sierra.

En la denominación cuentan con otra multifloral denominada "mil flores", que se encuentra en su versión más suave, de la castra (sacar la miel de las colmenas) de primavera o más oscura de la de estío; "en los años buenos suele haber dos castras, al final de la primavera y al final del verano", ha detallado.

Con una producción aproximada de mil toneladas por campaña en la provincia, "dependiendo del año se suele certificar entre un 15 y un 25 %", en la campaña 2012-2013 la Denominación de Origen Protegida Miel de Granada amparó 194 toneladas, según Orantes.

Además, en torno a un 80 % se comercializa en circuitos cortos, "Granada es muy turística", de ahí que se venda una gran parte entre la capital y la provincia. De hecho, ha apuntado el secretario general, en Granada "somos deficitarios, ya que se consume más miel de la que se produce". El porcentaje restante se comercializa principalmente en otras autonomías y partidas más pequeñas van a exportación, sobre todo a Alemania, China, Malasia y Japón.

Llama la atención las ventas de la Denominación de Origen Protegida Miel de Granada al mercado chino -del que en España se importa mucha miel "barata"-, pero, como ha señalado, en el gigante asiático hay un porcentaje de población con un nivel adquisitivo alto, que quiere "consumir miel buena".

La denominación, "que tira de toda la miel de Granada", es "punta de lanza para abrir el mercado delicatessen a otros productos que se elaboran con miel, pero que no están acogidos: polen,

propoleo, mermelada con miel o miel con frutos secos, por citar algunos".

La Miel de Granada -sin aditivos, ni conservantes- amparada bajo la Denominación de Origen procede de espacios naturales de la provincia granadina, desde hace siglos vinculadas a la apicultura como la zona de las Alpujarras, la Sierra de Baza o Castril y costa, entre otros.

En su opinión, la apicultura en la provincia de Granada, sobre todo desde la creación de la denominación hace más de diez años, cumple con una importante función al ser motor de desarrollo del medio rural, que ha logrado que cada vez existan más familias que vivan sólo de sus explotaciones apícolas con o sin industria de envasado. Además de su papel en el mantenimiento de la biodiversidad del medio natural, la labor fundamental de las abejas en la naturaleza mediante la polinización.

Redacción