

Esta campaña está siendo excelente en el entorno del Parque Natural de las Hoces del Duratón (Segovia). Acaban de terminar la temporada de recogida de la miel de una cosecha que califican como excelente. Las lluvias caídas durante la pasada primavera han dejado una naturaleza exuberante a su paso por este enclave situado aguas abajo de la villa de Sepúlveda. «Hacia bastantes años que no se daba tanta cantidad en la miel de primavera en esta zona», comenta Jesús Sanz, apicultor artesano que puso en marcha 'Finca la Majada' junto a su esposa María Esmeralda Marcos González en el año 2012. «Teníamos 2 colmenas para el autoconsumo, cuando mi mujer cerró su etapa laboral en un trabajo por cuenta ajena nos lanzamos con nuestro propio negocio. En noviembre de 2017 comenzamos a comercializarla», explica.

Las colmenas se encuentran agrupadas en apiarios de 25-30 en una finca familiar que perteneció a sus antepasados y que ha dado nombre a la marca comercial. «Cuando comenzamos a dar forma al proyecto mi madre nos ofreció una finca familiar en el entorno de las Hoces del Río Duratón. Al ver en las escrituras el término de La Majada o Cristo de la Piedra nos gustó», rememora. Una majada hace referencia al aquel lugar donde se recoge de noche el ganado y se albergan los pastores. Ahora sirve también para que las colmenas de Jesús y María Esmeralda

**FINCA LA MAJADA
(SEPÚLVEDA, SEGOVIA)**

MEDICINA NATURAL DEL DURATÓN

Esta empresa familiar extrae miel pura de mil flores en un entorno natural privilegiado, las Hoces del Río Duratón

POR HENAR MARTÍN PUENTES

duerman alejadas de ruido y en plena naturaleza. Durante este tiempo han aprendido a entender e interpretar el día a día de las abejas. «La colmena te va hablando, te dice si tiene mucha o poca población, la puesta de la cría o la puesta de reina; cuando lees un libro sobre el manejo es puramente explicativo porque no es fácil interpretarlo», comenta.

Mucho se ha hablado de las bondades de la miel como antibiótico natural para reforzar las defensas y proteger el sistema inmunológico. Sin embargo, muchas veces el cliente desconoce el origen y procedencia de la miel que adquiere para consumir en casa, algo que Jesús reivindica. «Quiero recalcar que es importante que la gente consuma miel artesana que es 100% pura y sobretodo miel española y que se la compre a un apicultor, que no le va a engañar», remarca. Además, recuerda la importancia para consumirla no solo en invierno. «La gente compra muchas veces miel porque se ha constipado; la miel no es curativa es preventiva si la consumes durante todo el año va a tener un poder protector natural en tu cuerpo si lo tomas a diario».

La miel densa de calidad superior que comercializan y envasan procede de diversas floraciones monoflorales con predominio del néctar de espliego, ajedrea, tomillo, zarzamora, chupamieles, etc. De ahí que abarque una amplia gama de matizados colores ambarinos,

Con ellos elaboran además polen fresco (solo en temporada), cera, jalea real y propóleo. Su aroma nos recuerda a la flor del espliego (un sabor que evoca al dulce de membrillo). Tiene un sabor característico y una consistencia bastante fluida. El néctar de ajedrea aromatiza con fuertes sabores a base de hierbas y resinas.

Las cifras de producción varían cada temporada en función de la floración pero oscila entre los 10-12 kilos por colmena al año.

En la actualidad la empresa familiar se encuentra en una fase de crecimiento y expansión. Comercializan su miel en numerosos establecimientos de la localidad de Sepúlveda. También están presentes en la capital segoviana y en otros puntos fuera de la provincia como Peñafiel (Valladolid).

Uno de sus próximos retos es el de ir abriéndose paso en el mercado internacional. De momento ya han hecho incursión en Francia, donde han comenzado a exportar sus productos.

Transcurrido los ocho primeros años desde la puesta en marcha del proyecto y tres desde que llevan comercializándolo se muestran satisfechos de la evolución que han tenido en este tiempo mirando al futuro con optimismo con la ilusión de poder ir ampliando las cifras de negocio y la cartera de clientes.

VISITAS A LAS COLMENAS

Otro de sus retos pendientes es la puesta en marcha de visitas y excursiones a sus apiarios, un proyecto turístico que completaría la amplia oferta de turismo familiar y de naturaleza en esta zona y que por el momento han dejado aparcado por cuestiones burocráticas. Sin embargo, consideran importante las grandes lecciones que puede aportar a grupos escolares y público en general la observación de las abejas en su hábitat, la colmena.



Extracción natural de miel pura de mil flores de las colmenas que la empresa familiar posee en este entorno natural. Estos néctares solo se producen en un periodo de tiempo bastante corto en cada floración, cristalizando después de la extracción a finales de septiembre. / LA POSADA