

Este fin de semana, cita con la miel, la gastronomía y la historia en la XLIII Feria Apícola de Pastrana

Se trata de la primera Feria Apícola que se llevó a cabo en España, que se viene celebrando, de manera ininterrumpida desde el año 1981, siendo la más importante de la Península Ibérica. Imprescindible por su programa científico y por su oferta para profesionales, también tiene una vertiente turística y propone un atractivo fin de semana de turismo cultural y gastronómico para toda la familia

Este próximo viernes, día 1 de marzo, y hasta el domingo, 3 de marzo, se va a celebrar la XLIII Feria Apícola de Pastrana. La Feria Apícola de Pastrana tiene vital importancia, no solo para Pastrana, sino, en general, para la comarca de La Alcarria. "En una zona castigada por la despoblación, como es la Alcarria, este evento nos da visibilidad nacional e internacional, y convierte a la Villa Ducal en la capital de la miel", señala Carlos Largo, alcalde de Pastrana, algo que tiene gran relevancia a nivel turístico, porque "Pastrana se llenará de visitantes que podrán conocer la miel, sus propiedades y usos, y además podrán visitar nuestras calles y monumentos como el Museo de Tapices, la Colegiata, el Palacio Ducal o el Museo del V Centenario de Santa Teresa, en un fin de semana perfecto para aunar apicultura, historia, cultura y gastronomía", añade. De hecho, y desde la Oficina de Turismo de Pastrana, confirman que el nivel de ocupación de la hostelería y restauración de la Villa Ducal es del 100%. "La Feria tiene, sin lugar a dudas, un gran impacto económico en Pastrana y su comarca", destaca el regidor.

Miel y turismo

La Feria Apícola Internacional de Pastrana es la primera feria dedicada a la Apicultura de España. Se celebra, de manera ininterrumpida, desde el año 1981, en Pastrana, uno de los Pueblos Más Bonitos de España, situado en el corazón de La Alcarria, una comarca de amplia tradición apícola, que cuenta con una Denominación de Origen Protegida (DOP), precisamente la de la miel de La Alcarria.

La miel de la Alcarria es apreciada por su sabor suave y delicado, así como por su color claro. Las abejas, en la comarca, se alimentan de una diversidad de flores, incluyendo romero, tomillo, lavanda, espliego y otras plantas autóctonas. Este variado espectro floral contribuye a la complejidad y calidad de la miel.

Como Denominación de Origen Protegida (DOP), se han establecido ciertos estándares y criterios de calidad para asegurar la autenticidad y singularidad del producto. La DOP garantiza que la miel cumple con ciertos requisitos relacionados con su origen geográfico, métodos de producción y características organolépticas. La miel de la Alcarria es apreciada tanto a nivel local como internacional, y su reputación se ha consolidado como un producto de alta calidad en el mundo de la apicultura y la gastronomía. "Por supuesto, este es siempre uno de los atractivos de la Feria, puesto que pone en valor este producto único e incomparable, sin complejos, la mejor miel del mundo, que no se puede encontrar con igual calidad en ningún otro lugar, y que, por supuesto, se podrá adquirir en la feria", destaca Carlos Largo.

La sede principal de la Feria más importante del sector en la Península Ibérica será este año el convento de San Francisco. El convento, que ya albergó la Feria en sus primeras ediciones, es el escenario perfecto para su celebración, después de la completa recuperación del edificio que el Ayuntamiento de Pastrana, en colaboración con otras instituciones, ha llevado a cabo en los últimos años.

De esta manera la Feria Apícola, el evento turístico más importante del año junto al Festival Ducal en la localidad, repartirá sus actividades por todo el casco urbano, puesto que el programa científico tendrá lugar en el Centro Cultural de la Ermita de Santa Ana, mientras que los talleres interactivos para todos los públicos y las exposiciones mantienen su ubicación en el Palacio Ducal. "La pretensión es que los visitantes conozcan Pastrana, y disfruten de su hostelería en todo el pueblo", explica Carlos Largo.

Además, quienes se acerquen a vivir Pastrana, atraídos por la miel, también podrán disfrutar de las famosas visitas teatralizadas, los días viernes y sábado. Como un aperitivo de su afamado Festival Ducal, Fiesta de Interés Turístico Regional, los pastraneros de la Asociación de Damas y Caballeros se convierten en actores, y en los mejores embajadores de su tierra, representando los hechos históricos acaecidos en la villa, en los mismos lugares donde ocurrieron en el Siglo de Oro español.

Así, el viernes de feria se llevarán a cabo dos pases de visitas teatralizadas nocturnas, a las 20:00 y 21:00 horas, con el acompañamiento de la coral La Paz. Y también se llevarán a cabo el sábado, con dos pases más, a las 11 y a las 13 horas. Las visitas proponen un recorrido por los momentos vividos en Pastrana por los príncipes de Éboli, en el siglo XVI, desde la llegada de Santa Teresa a la muerte de la princesa en 13 escenas. Entre ellas se cuentan la discusión entre la santa andariega y la noble por el 'Libro de la Vida', la imposición de hábitos de los primeros carmelitas del convento de San Pedro, la bienvenida a la Santa, el velatorio de Ruy Gómez de Silva, príncipe de Éboli, la locura de la princesa por la muerte de su marido, y su posterior entrada al convento, entre otras, terminando con un poema en el que la princesa pide no ser condenada. El pueblo de Pastrana le responde, liberándola de culpa.

Para el sábado, a las 20 horas, está previsto un concierto de la misma coral, dedicado íntegramente a su anterior director, Marcelo Duarte Silva, ya jubilado, como agradecimiento a su trabajo durante 18 años.

Como atractivo adicional para los turistas, habrá también talleres y catas de miel a lo largo de los tres días, y para todos los públicos.

Las catas se harán con mieles procedentes de la DOP Miel de La Alcarria y de la Indicación Geográfica Protegida Miel de Galicia, para acercar este producto, y especialmente la miel de La Alcarria, a los diferentes sentidos: la vista, el olfato, el gusto y el tacto. El público podrá determinar, con la vista, el color, la humedad, la cristalización y los posibles defectos de los diferentes tipos de mieles. También, con el olfato, los participantes determinarán los aromas encontrados para lo que se ayudaran de una rueda de olores y aromas de la miel. En una última fase gustativa y táctil, los participantes podrán determinar los sabores: dulce, amargo, salado y ácido del producto,

favoreciéndose la evaporación de aromas por vía retronasal para completar la fase olfativa. Las catas correrán a cargo de Ester Ordóñez, Amelia Virginia González, y Beatriz Ríos.

Además, también habrá dos talleres más, uno de elaboración de propóleos, que correrá a cargo de Félix Adanero Jorge, en el que mostrará algunas recetas culinarias, a partir de los propóleos obtenidos de las colmenas. Los propóleos son la sustancia cerosa con que las abejas bañan las colmenas o vasos antes de empezar a obrar.

En el taller de elaboración de velas, Rosana Chicharro mostrará las fórmulas de aprovechamiento de este rico recurso apícola: la cera.

Datos de la Feria

En el Convento de San Francisco expondrán 40 stands, habiendo además 49 empresas representadas. "Hemos hecho sold out. Se ha vendido todo el espacio disponible", confirma Raquel Sierra, directora de la presente edición de la Feria Apícola. De hecho, el patio exterior también se va a utilizar como zona de exposición, en la que habrá, principalmente, de maquinaria del sector.

Habrá expositores representantes de hasta ocho provincias españolas, Guadalajara, Toledo, Cuenca, Valencia, Valladolid, León y Barcelona. Además, también habrá expositores internacionales provenientes de Australia, Hungría, Pakistán y Portugal.

Como cada año, la feria Apícola de Pastrana resultará atractiva para los turistas, como ya se ha visto, pero también para los profesionales, quienes tienen una cita ineludible desde hace más de cuarenta años con las principales innovaciones del sector en Pastrana. Así, estarán representadas prácticamente todas las áreas del negocio: asociaciones, instituciones, ceras, cosmética y jabones, laboratorios, maquinaria, miel, nutrición animal y vegetal, polen y propóleos o vestuario laboral. Además, la feria contará con expositores de otros sectores, siempre bajo el prisma de la apicultura, como la bisutería, alimentación y dulces, aceites esenciales y de oliva, y vinos. "Nuestra intención es que la feria no solo mantenga, sino que mejore su interés para profesionales, pero también especializarla y desarrollarla con otras áreas de negocio paralelas que añadan interés al apícola, siempre con productos que tengan que ver con la miel", sigue la directora.

Un elenco de ponentes de dimensión internacional

De nuevo, el elenco de ponentes de la Feria es sobresaliente. En total, se van a disertar trece ponencias, todas ellas en el Centro Cultural de la Ermita de Santa Ana, con asistencia libre, que abordarán los distintos aspectos de la profesión. Entre ellas se contará, de nuevo, con la intervención del doctor Mariano Higes, investigador del Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA), cuyas publicaciones son valoradas de manera internacional. Su ponencia, sobre las "Últimas investigaciones del CIAPA en Sanidad apícola (varroa, nosema y plaguicidas)", abordará el inquietante fenómeno global que afecta a los insectos polinizadores, en general, y a las abejas melíferas en particular, mostrando los resultados actuales de la investigación del CIAPA en este sentido.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [Pastrana](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Historia](#) [Sociedad](#) [Castilla La Mancha](#) [Turismo](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#)
[Patrimonio](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>