

# La Feria Apícola de Pastrana calienta motores en Madrid

## [Multimedia](#)

**Este fin de semana se ha llevado a cabo una cata de miel en la Oficina de Turismo de Castilla-La Mancha en Madrid, anunciando y promocionando la XLII edición de la Feria Apícola que tendrá lugar entre los días 2 y 5 de marzo próximos**

La Feria Apícola de Pastrana continúa las acciones promocionales de su ya próxima XLII edición, en espera de ser oficialmente presentada este próximo miércoles en la sede de la Diputación Provincial de Guadalajara.

Abanderada este año por un maravilloso cartel, obra de Rubén Lucas García, inspirado en los históricos tapices de la villa ducal que pone en valor el maravilloso patrimonio de Pastrana y que a la vez deja ver la amplia variedad de mieles y productos que todo visitante va a tener a su disposición durante el evento internacional, la Feria Apícola ha llevado a cabo este fin de semana en la emblemática Oficina de Turismo de Castilla-La Mancha de Madrid una cata comentada de mieles.

Así, en plena Gran Vía capitalina, se mostraron a los visitantes nacionales e internacionales algunos de los beneficios de este producto agroalimentario tan ligado a la provincia de Guadalajara, y concretamente a la comarca de La Alcarria. Además de acoger la actividad, este servicio promocional de la región da a conocer en estos días la Feria Apícola desde Madrid, invitando al público a participar en las actividades programadas en la ya próxima edición, la número 42, que se celebrará entre los días 2 y 5 de marzo próximos.

Además de participar en la cata comentada, el alcalde de Pastrana, [Luis Fernando Abril](#), se acercó a Madrid para publicitar el que probablemente sea el evento anual más relevante de este sector en España. "Nuestra Feria Apícola lleva celebrándose en Pastrana desde el año 1981 de manera ininterrumpida, lo que da una idea de la importancia que tiene, no sólo en Guadalajara y Castilla-La Mancha, sino también en España", afirmó el alcalde en Madrid. Abril destacó la colaboración institucional de la Junta de Comunidades y de la Diputación de Guadalajara, sin la que un municipio pequeño como Pastrana no podría acoger de manera anual una feria internacional de tal calado, y subrayó la importancia de "dar a conocer la miel, los detalles y bondades de este producto maravilloso, que hace que, sin duda, el público la valore mejor". Por último, el regidor pastranero recordó que estas catas comentadas serán una de las actividades que se llevarán a cabo en Pastrana durante el evento, como parte de "un programa de nuevo novedoso". [VER PROGRAMA](#)

También acompañaron la cata en Madrid el delegado de la Junta de Comunidades en Guadalajara, [Eusebio Robles](#), y el delegado de Agricultura del gobierno regional en Guadalajara, Santos López Tabernero. "La de Pastrana es la feria apícola más antigua de España. Y es una magnífica razón, una más, para acudir a la localidad en los días de su celebración, porque Pastrana es uno de esos rincones maravillosos que tenemos en Castilla-La Mancha", señaló.

El delegado de la Junta aportó en Madrid algunos datos sobre la relevancia del sector en Castilla-La Mancha, y, fundamentalmente, en Guadalajara. "Contamos con 1.200 apicultores en la región, el 40% de los cuales esta en nuestra provincia. Tenemos 53.000 colmenas distribuidas por toda Guadalajara, producimos 520 toneladas de miel al año, y contamos con un producto, como es la Miel de La Alcarria, que es la mejor del mundo, algo que debemos decir sin complejos", añadió. Por último, Robles destacó la dualidad de una feria que interesa a los profesionales, pero también al sector y ensalzó el trabajo de promoción de la villa ducal que lleva a cabo el gobierno municipal a lo largo de todo el año.

#### Cata comentada

La cata comentada en la Oficina de Turismo de Madrid la llevaron a cabo apicultores profesionales de "Señorío de Molina", una pequeña empresa compuesta actualmente por dos familias, Ángel Marco y Nuria Sáez , Eduardo Marco y Raquel Carrasco.

Así, en diferentes turnos y con tres tipos de mieles: de romero, de tomillo y milflores, en el proceso de cata, Eduardo Marco y Raquel Carrasco mostraron al público madrileño algunas de las bondades de la miel, acercándola a cuatro de los cinco sentidos: la vista, el olfato, el gusto y el tacto.

La cata se dividió en tres fases. En una primera fase visual el público pudo determinar, con la vista, el color, la humedad, la cristalización y los posibles defectos de los tres tipos de mieles.

En una segunda fase olfativa, determinaron, por vía nasal, los aromas encontrados para lo que se ayudaron de la rueda de olores y aromas de la miel, que tenían impresa en un folleto explicativo. En una última fase gustativa y táctil, los participantes pudieron determinar los sabores: dulce, amargo, salado y ácido del producto, favoreciéndose la evaporación de aromas por vía retronasal para completar la fase olfativa.

---