

El Centro de Innovación Gastronómica ha acogido hoy el acto de entrega de estos galardones

La Comunidad de Madrid premia a las mejores mieles de la región elegidas entre 30 variedades

- El sector cuenta con un total de 13.682 colmenas repartidas en 114 municipios, con una producción anual de 220 toneladas de este producto
- Desde 2021, se destinan 385.000 euros a la apicultura y a trabajar la biodiversidad mediante la polinización y la adopción de métodos ecológicos
- Se han establecido tres categorías, Clara, Ámbar y Oscura, destacando a dos ganadores por cada una de ellas

2 de octubre de 2023.- La Comunidad de Madrid ha entregado hoy los premios anuales a las mejores mieles locales en las categorías de color claro, ámbar y oscuro. En el concurso han participado una treintena de apicultores con diferentes variedades recolectadas en el espacio geográfico madrileño.

El Ejecutivo autonómico continúa fomentando un sector de gran importancia en la región que cuenta con un total de 13.682 colmenas repartidas en 114 municipios, dando como resultado una producción anual de 220 toneladas de este producto con carácter propio. De esta cantidad, el 50% es para el autoconsumo y la otra mitad, un 15% para la venta local, con lo que solo un 35% se vende al por mayor.

La Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior destina desde 2021 385.000 euros al Plan Apícola Nacional y a la mejora de la biodiversidad para la polinización de los campos y la adopción de métodos ecológicos en la práctica apícola.

La entrega de los galardones se ha celebrado en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital, organizada por la Asociación de Apicultores de la Comunidad de Madrid (APISCAM) y con un jurado formado por el Panel Oficial de Catadores de Miel de España. Estos expertos han utilizado las características organolépticas (aspecto visual, aroma y gusto) como criterios de valoración y, como referencia objetiva, un análisis de humedad realizado con refractómetro.

Así, en la categoría de Miel Clara, el primer premio ha recaído en Ángel Gismeno Pérez (Los Santos de la Humosa) y el segundo en Ángel Laborda (Pezuela de las Torres); en Miel Ámbar, se ha destacado a Francisco Bustamante (Nuevo Baztán) y Víctor Oliva (Navalagamella) primero y segundo respectivamente. Igualmente, en el apartado de Miel Oscura, Luis Antonio Palomino (Montejo de la Sierra) ha recibido el primer premio y Luis Espinosa (Alameda del Valle), el segundo.

Al término del acto y, mediante una cata elaborada por el chef Juan Pozuelo, actual embajador de la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid M Producto Certificado, se han podido apreciar la riqueza, variedad y diferentes características aportadas con la degustación de tres tapas.