

EL GRAN INVIERNO
fuera de serie

PEPE
BARROSO



OCT 2017

50€ 2016



423793 520012



00646

PVP: 3,99 EUROS
(GRATIS CON
EXPANSIÓN EL SÁBADO
28 DE OCTUBRE)



EXCLUSIVO
Fadrigue Álvarez de Toledo, 49 años, y, a la dcha, el apicultor Sergio Gil, 27 años, junto a las colmenas en la finca emeritense Perales de Valdueza. Allí producen miel de encina, azahar, mil flores y brezo.

GOURMET

LOS NUEVOS MIELEROS

En la finca extremeña de Perales de Val-
dueva, desde hace siglos ligada a la familia

ÁLVAREZ DE TOLEDO, se produce un
edulcorante natural "premium": la miel. Un
eslabón más en la cadena de productos

artesanos Marqués de Valdeveza. Por **JAVIER**

CABALLERO Fotografías y vídeo de **LUIS DE LAS ALAS**

A

seguran los expertos que suponen el mejor termómetro para medir cambios climáticos y demás desbarajustes. Que su pervivencia va ligada a la de la raza humana y que a su panal de rica miel hemos de acercarnos para calibrar la salud de nuestro planeta..., y mejorar la nuestra. Abejas hay muchas—más de 20.000 especies en todo el mundo—pero sólo unas pocas melíferas liban con solera. ▶

estirpe y abolengo. Como las que revolotean en las 700 colmenas que atesora la firma Marqués de Valdueza. Muchas de ellas viven en su finca en Mérida –Perales de Valdueza–, un vasto terreno con centurias de historia (más de 400 hectáreas, data de 1624), amén de bodega, olivar, campos de cereales y producción de un edulcorante natural *premium*. “Las colmenas han existido aquí desde hace más de 300 años”, explica Fadrique Álvarez de Toledo y Argüelles (Madrid, 4 de octubre de 1968), penúltimo eslabón de una saga cuyo apellido—grande de España—está imbricado en la Historia de nuestro país desde los Reyes Católicos.

En los años 90, su padre, Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, modernizó con regadío algunos terrenos en la finca, para 10 años después embotellar vino y aceite de primera calidad que hoy despachan en 40 países. Desde hace un par de años se suma la miel a la cadena de productos de alta gama de la casa. “Ahora que parece que se libra una batalla contra el azúcar entendimos que la gente quiere encontrar buenos sustitutos, y quisimos brindar el mejor, el más sano. El público se toma muy en serio la salud vinculada a los alimentos, y busca calidad”, detalla Fadrique Álvarez de Toledo, abogado inmerso en la expansión comercial de la firma. Cada vez más casas con escudo heráldico en el frontispicio de su palacio (véase, la Casa de Alba) o bodegas con tradición centenaria diversifican negocio y rematan porfolio de productos a través del trabajo de las abejas. Como los Álvarez de Toledo. *Tu in ea et ego pro ea*, reza el lema de la casa que remata sus productos, y que dice “*tú en tu patria y yo al servicio de ella*”. Viene de tiempos de la Reconquista”, dice Fadrique, actual vizconde de Almería, ya que el marquesado de Valdueza lo ostenta su padre.



TRADICIONAL. Fadrique Álvarez de Toledo muestra un panel de abejas y un ahumador con el que se las tranquiliza.

CAÍDA DE LA PRODUCCIÓN. Heladas, aguaceros a destiempo, granizos, un verano duro... No está siendo un gran año agrícola. La organización agraria Asaja Extremadura ha cifrado en hasta un 40% las pérdidas de los apicultores de la región por el descenso de la producción de miel en la presente campaña debido a la “masiva presencia” de abejarucos, una especie invasora de ave que está “especialmente protegida” en Extremadura. Por si fuera poco, las abejas no hallan abundancia de alimento y las flores no se polinizan con la consiguiente merma de producción de miel cruda. Al igual que el vino, esta cosecha será buena, escasa y cara. “Es un mal momento para la apicultura. Además del clima, hay mucha mortandad por la varroa, el ácaro que chupa la hemolinfa de la abeja. Para elaborar una miel excelente hay que estar todos los días encima, limpiar las cajas y comprobar que no estén rotas, o repintarlas, porque ellas se guían por colores como el amarillo, el verde, el azul, el marrón, el lila; el rojo y el negro no lo distinguen”, razona Sergio Gil, 27 años, y quinta generación de apicultores en Sierra de Gata.

Gil y su padre se encargan de las colmenas de Valdueza. Tras ponerse el traje de faena, Sergio saca el fue-

lle donde prende hojarasca y pasto seco, inocuo para los insectos pero necesario para manejar los paneles. El humo tranquiliza al enjambre “porque piensa que hay un peligro mayor que nosotros: el fuego”. Supervisando una por una las cajas de madera de pino modelo Layen (de 12 panales cada una), el apicultor comprueba que las abejas vayan sellando de arriba a abajo lo que significa que la miel está lista. “De media de cada panal se sacan unos dos kilos, aunque yo he sacado hasta cinco. Se extrae una sola vez al año, en junio, pero depende del tipo de miel”, dice.

BENEFICIOS. De las cuatro variedades que Marqués de Valdueza oferta en el mercado, destaca la miel de encina, para cuya elaboración necesitas “altura y temperatura”, explica Álvarez de Toledo, “por eso la producimos sólo en la sierra de Ávila, en la zona de Piedrahíta”. Como su hermana la miel de bosque, no se obtiene del néctar de las flores, sino que es el fruto de la melada de las bellotas que chupan las abejas. Antes de pasar por la sala de envasado, la miel no recibe más que un toque de calor para hacer más sencillo el manejo y la decantación, ya que a temperatura ambiente cristaliza. No recibe ningún tratamiento físico ni químico que altere su naturaleza ni su estado. Hasta el laboratorio que tiene la firma alemana Intertek en Hamburgo viajó en pos de una certificación de excelencia. Este organismo de reputadísimo prestigio midió un sinnúmero de parámetros para comprobar

que la miel no tiene ni añadido ni adulteración ulterior, la calidad del aire y si las abejas estuvieron expuestas a pesticidas o plaguicidas. Además, se determina su puro componente polínico para certificar que es miel de encina (o de azahar, o de eucalipto) y no una mixtura. La miel de encina rebosa hierro y minerales, y se usa para combatir anemias, problemas estomacales y digestivos y blindar contra catarros y procesos víricos propios del invierno. “Regula el azúcar en la sangre, aminora el estrés metabólico, facilita el sueño, minimiza alergias y mejora los procesos cognitivos. Pocos alimentos dan tantos beneficios”, recuerda Álvarez de Toledo. Valdueza también elabora miel de azahar, de mil flores y de brezo. De la primera juran que es un estupendo aliado de Morfeo para acabar con el insomnio. Obtenida de las flores blancas del naranjo, combate la ansiedad, y posee propiedades antibacterianas; la milliflores ofrece matices florales, mucho dulzor que se traduce en una acción antiinflamatoria, vigorizante, ideal escudo contra catarros, con virtudes digestivas y circulatorias; diurética y desinfectante viene la miel de brezo, protegiendo el corazón y las paredes del estómago durante el paso de comidas copiosas. La lista de virtudes apabulla: es un gran remedio contra el estreñimiento, previene la infección de quemaduras y úlceras, atenúa las molestias del periodo menstrual, regula la presión sanguínea... “Se trata de miel pura y artesanal, sin plaguicidas, recolectada y extraída como lo hacía mi ta-



SORPRENDENTES INGENIERAS

La abejas en el panal formado por celdas con forma de prisma hexagonal, donde almacenan la miel.

VARIEDADES DE MIEL

Hay tantos tipos de miel como tipos de flores. Según la especie floral, sus propiedades, textura y sabor varían.



ENCINA, MARQUÉS DE VALDUEZA. De color ámbar oscuro, presenta sabor malteado, tostado, persistente y con notas saladas. De cristalización es muy lenta. Resulta ideal para carnes, frutos secos, mero, pan con aceite de oliva virgen extra... 256 g, 6 euros.



MIL FLORES, ABADÍA RETUERTA. Miel de Sardón de Duero, Valladolid. Color ámbar, aroma floral tenue y sabor dulce intenso. Durante la extracción y envasado no se recurre a altas temperaturas para no alterar sus propiedades. 350 g, 7,5 euros.



CASTAÑO, CASA DE ALBA. Procede de bosques de castaños de fincas andaluzas, y es recolectada por Apícola Fernández, un prestigioso productor salmantino. Se alía a la perfección con frutos secos y con carnes de sabor fuerte. 400 g, 8 euros.



ROMERO, TIERRAS DE ORGAZ. Se elabora en los Montes de Toledo. Sin filtraciones ni otros procesos industriales que alteren su sabor y textura primigenias, puede cristalizar por el frío, pero se recupera si se calienta en el microondas. 440 g, 7 euros.

tarabuelo. Adaptamos cierta tecnología al trabajo pero respetando la esencia de este producto natural lleno de sabor y nutrientes", sostiene Sergio Gil.

Las seis toneladas de miel que produce Marqués de Valdeueza forman parte de las 34.000 que elaboran las colmenas españolas cada año. Sólo se precian de ser apicultores profesionales los que poseen más de 150 colmenas, cuyo número total a principios de 2017 ascendía a 2,85 millones, un 1,28% más que abril de 2015; sólo en Extremadura, la región más mielera, se encuentran 609.957 colmenas. El sector apícola nacional supone, hoy en día, el 0,44% de la producción final ganadera, con un valor anual de 62 millones de euros. "Nuestra miel llega a Shanghai y Pekín, Canadá, EEUU, Dinamarca, Suecia y Reino Unido. Digamos que la mitad de lo que elaboramos. Hay un interés creciente por este edulcorante natural y apostamos por él". Lo dice Fadrique que ha desterrado una tentación que le piraba: la mantequilla del desayuno ha dado paso a tostadas de aceite de oliva y miel. ◀



Más información: marquesdevaldeueza.com. El vídeo de este reportaje en Orbyt y en www.fuerradeserie.com