

SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

La miel en las Cinco Villas

19 a 25
DE OCTUBRE
DE 2015



Actividades Gratuitas
(Previa inscripción).

Información e inscripciones:
Adefo Cinco Villas: 976 67 72 72
mail adefo@adefo.com
Sofejea : 976 677 277
mail gestionsofejea@aytoejea.es

Más información sobre la Semana en
www.adefo.com
www.ponaragonentumesa.com
www.sofejea.com

Un año más, y ya van seis ediciones, la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas acerca a la población de la comarca la importancia de consumir los alimentos que tenemos más cerca.

En esta ocasión, promocionaremos en especial la miel y todos los productos derivados de la colmena: la jalea real, el propóleo, productos de apiterapia, cosmética, etc. Las actividades irán dirigidas a consumidores, escolares, a la hostelería, comercio y turismo de las Cinco Villas, incentivando el consumo de los alimentos que aquí se producen y transforman. Como en anteriores ediciones, queremos poner en valor los alimentos que identifican nuestra Comarca y nuestra cultura.

ORGANIZAN:

ADeFO



COLABORA:

FINANCIAN:



La miel en las Cinco Villas



La **producción de miel en las Cinco Villas** es la mayor de todas las comarcas aragonesas, suponiendo casi el 10 % del total de la producción aragonesa.

En la Comarca de las Cinco Villas contamos con más de 100 apicultores y más de 9.000 colmenas, que producen aproximadamente 70 toneladas de miel. Colmenas distribuidas a lo largo y ancho del territorio: Luesia, Uncastillo, Orés, Ejea, Valpalmas, Luna, Tauste, Castejón de Valdejasa, entre otras poblaciones.

La mayor parte de los apicultores comercializan el gruelo de la cosecha en el domicilio de su explotación, y los eventuales excedentes, a través de ARNA, la Asociación de Apicultores Aragonesa, pero en nuestra comarca también existen pequeñas industrias agroalimentarias regentadas por apicultores que comercializan la miel con marca propia, como es el caso de Apícola Cinco Villas en Ejea o el Romeral en Tauste.

Además, cabe destacar la existencia en nuestra comarca del "Museo de la Miel" ubicado en Ejea y también, a nivel arquitectónico, la presencia todavía de antiguos colmenares en pueblos como Farasdués y Orés.

Aragón en general y las Cinco Villas en particular cuentan con una flora y un clima privilegiados para la apicultura. La dureza de clima, la geografía abrupta y variada propicia una amplia variedad de formaciones vegetales y da lugar a distintas mieles monoflorales, como la de tomillo, romero, encina, alfalfa o girasol.

Pero y ¿qué sabemos de la miel?

La **miel es un alimento** altamente energético, con alto contenido en azúcares de fácil absorción y asimilación.

Pero la miel es mucho más que un alimento.

La **miel es salud** es energía natural. Cuando es natural (sin pasteurizar), y gracias a sus enzimas, elimina toxinas y retenciones de líquidos, tonifica el corazón, protege el hígado, favorece la digestión, actúa de antibiótico para garganta y heridas, previene alergias, favorece el descanso, evita el estreñimiento y también actúa como mascarilla para la piel.

Y no podemos olvidarnos de las implicaciones del trabajo de las abejas más allá de producir la miel y los productos derivados de la colmena. Hablar de **abejas es hablar de sostenibilidad** del planeta.

Si la abeja desapareciera de la superficie de la Tierra, a la Humanidad le quedarían pocos años de vida. Porque sin abejas, no hay polinización, ni plantas, ni animales, tampoco humanos.

Las abejas son las responsables directas de la polinización, y sin ella, las plantas no podrían reproducirse y, sin plantas, la fauna que se alimenta de ellas moriría. En pocas palabras, la cadena alimenticia se rompe y nosotros somos parte de esa cadena.

La **miel es también Historia**. Existen indicios de la relación entre hombres y abejas en Aragón desde la Prehistoria. Ya en la Edad Moderna, la industria colmenera se incluye en los fueros de pueblos y ciudades, ejemplo de ello son las Ordenaciones Reales de la Villa de Ejea de 1688, en el que se establece la distancia entre colmenares, la distancia entre éstos y el ganado y se prohíbe la instalación de colmenas a quien no sea vecino de la villa.

Y la **miel es Economía**. La agricultura es la primera y auténtica beneficiaria de los servicios prestados por las abejas. Su contribución en términos económicos es realmente significativa, hasta tal punto que la renta directa de la apicultura (miel, cera, polen y otros productos) pasa a un segundo término. Según la FAO, por cada euro de producto que fabrican las abejas, se generan otros 20 euros gracias a la polinización.

Es por este papel en la producción agrícola que el patrimonio privado de los apicultores se convierte en patrimonio público, dado que el beneficio derivado de su trabajo se deja sentir en toda la colectividad, estableciéndose un lazo recíproco entre abejas, medioambiente, agricultura y hombre, que debe ser protegido.

Por todo ello hemos dedicado este año la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas a la Miel, y esperamos aprender mucho más sobre el apasionante mundo de las abejas desde el 19 al 25 de Octubre.

¡Os esperamos!

Fuentes información: OCA Ejea, Sos y Tauste, Arna y Gobierno de Aragón-Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente- Servicio de Estudios, Análisis e Información-.



PROGRAMACIÓN

Lunes 19

19:00 H. Inauguración oficial. Salón de Actos Museo Aquagraria (Ejea).

19:30 H. Cata de mieles. Salón de Actos Museo Aquagraria. Previa inscripción.

Martes 20

18:00 H. Taller de cocina con miel para profesionales de la hostelería.

Albergue El Villés (Ejea). Previa inscripción.

Miércoles 21

18:00 H. Taller de cocina con miel para consumidores.

Albergue El Villés (Ejea). Previa inscripción.

Jueves 22

18:00 H. Charla-Coloquio "Mucho más que miel". A cargo de: **Carlos García** -Gerente de Apícola Cinco Villas- y **Alfredo Sanz**, Director Técnico de Arna -Agrupación Apícola- Actividad patrocinada por ambas entidades.

Albergue El Villés (Ejea). **A continuación degustación de mieles para el público asistente.**

20:00 H. Encuentro de apicultores de las Cinco Villas. Coordina Arna. Albergue El Villés (Ejea). Previa inscripción.

Viernes 23

DE 9 A 14 H. Mercado Agroalimentario Cinco Villas.

Entrada del Mercadillo habitual, junto a la Plaza de Toros de Ejea.

18:00 H. Taller para niños sobre la miel y el mundo de las abejas.

Centro Cívico Cultural (Ejea). Previa inscripción.

18:15 H. Taller de "Ungüentos, Cremas y Terapias Apícolas".

Centro Cívico Cultural (Ejea). Previa inscripción.

Sábado 24

11:00 H. Visita con consumidores al Museo de la Miel (Ejea).

Salida caminando desde la Estación de Autobuses a las 10:30 h. Previa inscripción.

Durante toda la semana:

En los colegios de la comarca: Presentaciones por parte de apicultores y dinamización de las unidades didácticas sobre la miel por parte de los profesores. También visitas de los escolares de la comarca al Museo de la Miel en Ejea.

En alojamientos, bares y restaurantes de las Cinco Villas se incentivará el consumo de desayunos, tapas y menús con miel.

