
La apicultura: mil secretos de la miel por descubrir (Actividades)

19, febrero



Es el momento de aprovechar los **invernales días soleados** y la Finca San Agustín te ofrece la posibilidad de participar en los talleres de miel que se realizarán hasta el próximo mes de marzo, que incluyen la visita a las colmenas de la propia Finca. El paisaje y el entorno natural de Ontinyent son idóneos para descubrir este delicioso y para muchos, empalagoso, manjar.

A partir de las **once de la mañana**, los **apicultores ecológicos profesionales** María Jesús Catalá Climent y Miguel Angel Climent Vidal, estarán preparados y esperando a los que serán sus compañeros de trabajo por un día.

El taller incluye una **sesión** introductoria (de 30 a 45 minutos) en la que se explicará qué es el polen, la diferencia entre miel y jalea real, el proceso de elaboración de este fluido, los beneficios de la apicultura, el trabajo de las abejas y la polinización. Cada una de las personas que asistan, recibirá un traje especial de protección, una careta, un par de guantes y botas por el cercano contacto que se tendrá con las productoras de miel, las abejas.

Con un **precio de 5€/persona** y un máximo de 6 personas/grupo, descubrirás de primera mano **-visitando las colmenas-** su proceso de extracción, y escucharás todos y cada uno de los secretos de la miel.

La miel natural de abejas está compuesta por minerales como sodio, potasio, magnesio, calcio, hierro, manganeso, cobre, fósforo, zinc, selenio, vitaminas A, C y del complejo vitamínico B. Tiene propiedades alimenticias y curativas que se conocen desde la antigüedad.

No dejes pasar esta experiencia única: cuando te sientes a la mesa y vuelvas a probar la miel, no te sabrá igual. Se ha abierto un nuevo mundo de sabores y olores, junto al recuerdo del aprendizaje de la apicultura que tanto te hizo disfrutar.

Buena es el agua y la sed;
buena es la sombra y el sol;
la **miel** de flor de romero,
la **miel** del campo sin flor.

Antonio Machado