

INNOVACIÓN

Alfalfa en tarro para endulzar el paladar

COOPERACIÓN

Los productores de alfalfa y la asociación de apicultores han unido esfuerzos para poner en valor la miel de alfalfa y la biodiversidad de estos cultivos, refugio de abejas

Los consumidores conocemos bien las mieles de romero, de milflores, de tomillo, de eucalipto o de azahar, pero apenas son un puñado los que han oído –y menos han degustado– la miel de alfalfa. Porque existir, existe, pero se cuentan con los dedos de las manos las empresas que la ofertan como tal y lo habitual es que se comercialice como miel milflores, lo que provoca no solo el desconocimiento de este tipo de producto por parte del consumidor sino que obliga al apicultor a venderla a un precio inferior del que le correspondería como miel monofloral.

Aragón no quiere dejar pasar la oportunidad de darle la vuelta a esta situación, más cuando dispone de la mayor superficie de cultivo de este forraje de reconocidas virtudes medioambientales. Por eso, y al calor de las ayudas a

la innovación y a la transferencia de conocimiento que ofrece el Gobierno de Aragón a través del Plan de Desarrollo Rural, dos entidades han unido esfuerzos en un grupo de cooperación que tiene como objetivo aprovechar el este cultivo para fomentar la producción y el consumo de miel monovarietal de alfalfa. El proyecto lleva el nombre de 'Alfa miel' y está impulsado por la agrupación apícola ARNA, que integra a más de 500 apicultores de la Comunidad, y la Asociación Española de Fabricantes de Alfalfa (AEFA) que tiene su sede en Zaragoza porque Aragón es el mayor productor de este forraje en España, que a su vez es la segunda potencia en el mundo solo superada por Estados Unidos. Cuenta además con el apoyo de socios tecnológicos: el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) y la Universidad de Zaragoza.

El grupo se constituyó en 2019, pero la pandemia ha ralentizado su puesta en marcha, que toma vigor ahora con el desarrollo de distintas actuaciones que se prolongarán hasta 2022. En una primera fase, explican el presidente de ARNA, Alfredo Sanz, y el director de AEFA, Luis Machín, se abordará la caracterización tanto polínica como organoléptica de



Luis Machín, de AEFA, y Alfredo Sanz, de ARNA, durante la presentación del proyecto 'Alfa miel'. HERALDO

Dos fuertes del sector en un grupo de cooperación

Se constituyó en 1989 con un claro objetivo sanitario, pero las necesidades del sector apícola hicieron que ARNA, que integra ahora a unos 500 apicultores, fuera ampliando su ámbito de actuación, desde el suministro de colmenas hasta la comercialización. Venden la miel que producen a granel, pero también en bolsas monodosis, muy

enfocada como «miel de bolsillo» y dirigida especialmente a campistas, senderistas o diabéticos. «Su introducción ha costado, pero ahora con la pandemia parece que se observa un incremento del interés por este formato», señala el presidente de esta organización apícola, Alfredo Sanz.

De ámbito nacional pero con

sede en Zaragoza, la asociación española de fabricantes de alfalfa deshidratada (AEFA) integra a 59 empresas, que representan el 90% del sector español. Aglutina una producción superior a 1,4 millones de toneladas, de las que dos tercios tienen como destino el mercado internacional, especialmente Emiratos Árabes y China. **CH. G.**

la miel de alfalfa. «Para caracterizar este producto y evaluarlo sensorialmente se utilizan catadores entrenados y es la comisión internacional de la miel (IHC) la que establece las bases reguladoras en los paneles de cata», detallan.

Potencial demanda

Conocidas sus características se realizará un estudio integral y multidisciplinar con el que se investigará el potencial de demanda de miel local en Aragón así como el comportamiento del consumidor y su disposición a pagar por una miel de calidad y con una

etiqueta de origen bien identificada. Un estudio más que necesario porque, en estos momentos, no hay investigación de mercado alguna ni datos concretos que avalen el interés del mercado por la miel de alfalfa.

El proyecto incluye además el estudio del envase y el etiquetado más adecuado y atractivo para impulsar las ventas de este producto con el que además se pretende dar a conocer el valor ambiental de la alfalfa de la huerta de Aragón como refugio apícola. Una relación nada casual porque de hecho se calcula que el 30% de las colmenas trashu-

mantes en la Comunidad sobreviven en un año normal gracias a este cultivo que ocupa en Aragón una superficie cercana a las 89.000 hectáreas situadas en tierras de regadío.

Su impacto económico es destacado, pero no menos su alto valor medioambiental. Contribuye a la mejora de la biodiversidad, son 117 especies de aves las que la utilizan, bien para su alimentación, refugio o reproducción; no requiere de laboreo en el periodo de cinco años por lo que se reduce la erosión del terreno frente a otros cultivos; evita la contaminación de las aguas por nitratos porque no necesita abonos nitrogenados; actúa como filtro verde; contribuyendo a paliar el efecto invernadero; no exige tratamientos con herbicidas y tiene un bajo uso de fitosanitarios y mantiene una cubierta verde durante al menos cinco años mejorando el aspecto del paisaje, enumera Machín.

«La miel de alfalfa es una de esas mieles cenicientas, pero hay que tener en cuenta que, por ejemplo, cuando hay sequía es la única que se obtiene», señalan los impulsores del proyecto cuyo objetivo es valorizar «este subproducto de uno de los cultivos más arraigados de la Comunidad».

CHUS GARCÍA

Metalmon
Estructuras, Cubiertas y Cerramientos Metálicos para la AGRICULTURA, GANADERÍA e INDUSTRIA

NUEVAS INSTALACIONES
Polígono Centrovía
C/Buenos Aires, 131
La Muela (ZARAGOZA)

☎ 976 937 140 - www.metalmonsl.es

Creciendo con la fruticultura
elviverodeabel
productos

Almendros - Avellanos
Melocotoneros - Pistachos
Olivos injertados

Ctra. Caspe-Maella, Km 57
C/Batán, 8 - 50007 CASPE
info@elviverodeabel.com
www.elviverodeabel.com
Tel. 976 630 506 - 619 706 033