



GUÍA DEL PRODUCTO

MIEL



VOLCANIC XPERIENCE

INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.



**VOLCANIC
XPERIENCE**



MIEL

La miel es considerada uno de los alimentos históricos básicos de la dieta de los canarios. Con orígenes muy antiguos, su alto aporte energético, su versatilidad y su durabilidad la han convertido en un elemento clásico de las despensas del archipiélago.

¿Qué es la miel?

La miel es un jarabe que producen las abejas transformando el néctar de las flores. Principalmente se distinguen mieles monoflorales y multiflorales dependiendo de la procedencia de dicho néctar. En el caso de la miel tradicional, debe basarse en el arte de criar a las abejas y aprovechar sus productos de manera artesanal y adaptándose al medio natural.

Características

Alimento viscoso cuya textura puede variar según la variedad de miel y las condiciones ambientales ya que tiende a cristalizarse. Además, es un alimento con una alta durabilidad, con lo que se puede almacenar durante periodos largos de tiempo.

Herencia histórica

Muchas fuentes históricas dejan en evidencia la dilatada tradición apícola que existe en el archipiélago desde

la conquista. Con la llegada de los europeos a Canarias, se introdujeron colmenas de abejas adecuadas para la apicultura que, acompañadas del conocimiento que portaban los colonos sobre su tratamiento, dieron pie al comienzo de la producción de miel en las islas.

DOP

Actualmente, en Canarias solo existe una miel con DOP. En 2014, se aprobó la inscripción de la «Miel de Tenerife» en el registro de Denominación de Origen Protegida, lo que acredita su procedencia a la vez que asegura que se cumplen una serie de características distintivas. En este registro, existen trece mieles distintas dentro de esta DOP que se distinguen según la procedencia del néctar que las abejas emplean para su producción.

AROMA

En fase olfativa la miel cubre un espectro amplio que va desde el caramelo hasta el láctico pasando por el resinoso o el afrutado.

COLOR

Las tonalidades en fase visual son muy amplias, distinguiendo principalmente entre el beige, el ámbar y el marrón en distintas intensidades.

SABOR

En fase gustativa la miel destaca por su textura suave y sedosa. El espectro cubre desde toques florales, caramelizados a ligeramente salados o picantes.

NUTRICIÓN

La miel es rica en ácidos orgánicos, así como vitaminas A y B, ácido fólico y minerales. Además, es una gran fuente de energía debido a su alto aporte de azúcares de fácil y rápida absorción.





HISTORIA Y PATRIMONIO

La miel en las fuentes históricas

La miel es un alimento que cuenta con referencias históricas desde la llegada de europeos a Canarias. Con el tiempo, se ha convertido en un elemento de gran peso en el paisaje natural y cultural de las Islas. Pronto se convirtió en un ingrediente muy habitual en el archipiélago, siendo especialmente importante en la medicina y en la repostería tradicional.

SIGLO

XVI

«Ordenaron e mandaron los dichos señores que ninguna persona del estado ni condición que sea no sea osado de castrar colmena salvaje, cera ni enjambre, so pena de cien azotes, e que ninguna persona sea osada de comprar cera ninguna sin licencia de los diputados».

Ordenanza de las colmenas,
1503.

«... Un asiento de colmenas en Ycode, atrás de un drago grande hacia Daute en una fuente que está allí, como es uso y costumbre. 3-xi-1503».

Pablo Martín, data 943-57, 1500.

SIGLO

XVIII

«La miel de Canaria, que es muy buena, se emplea por la mayor parte en la fábrica de turrón, y de rosquillas de alajú. Igualmente es la de Tenerife, con especialidad la de los abejares de cumbres, donde encuentran los retamales blancos, que abundan en fragantes flores».

José Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural*, 1799.





SIGLO
XIX

«Dícenme, flor del Teide, que eres bella,
Que manan dulce miel tus labios rojos,
Y que la luz del sol viva destella
En las miradas de tus negros ojos».

Antonia Díaz de Lamarque,
Poesía líricas, 1893.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Detalles del proceso artesanal de elaboración

La miel es producida por las abejas, pero necesita de una serie de pasos para su obtención y procesamiento. Aunque hoy en día estos métodos se han modernizado en gran medida, se sigue manteniendo el procedimiento tradicional para la cría y aprovechamiento de las abejas.

Cría

Antiguamente los apicultores solían castrar panales salvajes para ubicarlos en las colmenas. En la actualidad, se lleva a cabo una selección de aquellas abejas adecuadas para comenzar una colmena.

Ubicación

Para garantizar la producción de miel es importante que las colmenas se ubiquen en zonas donde haya abundancia de flores. Dependiendo del interés del apicultor, pueden ubicarse cerca de flores de un tipo u otro, para conseguir una miel monofloral o multifloral. También existe la práctica de la trashumancia, donde las colmenas son transportadas a diferentes zonas para aprovechar varias floraciones según la estación.

Recolección

Se lleva a cabo habitualmente en primavera o verano dependiendo de la ubicación de la colmena, la floración, la temporada y la densidad de miel de los panales. De modo tradicional, se ahúman las colmenas para sustituir los cuadros o panales llenos de miel por otros vacíos.

Procesado

Este paso es el que más se ha modernizado. Tras la eliminación del exceso de cera, los panales con miel son introducidos en una centrifugadora, donde se extrae el valioso jarabe y se filtra. Posteriormente se almacena en cubos, garrafas o tarros.

MIELEROS

Sinónimo de apicultores. Muy utilizado en las antiguas datas para referirse a las personas que castraban panales silvestres. También podía referirse a los productores de savia de palma.



CORCHOS

Antiguas colmenas de aproximadamente un metro de largo elaboradas con troncos vaciados de drago, almendro, pino canario o palmera. Fueron muy usadas hasta mediados de siglo XX, cuando fueron sustituidas por otras colmenas más modernas y accesibles.



CASTRADERA

Herramienta curvada de hierro utilizada para cortar o «castrar» panales silvestres.



TIPOS DE MIEL

Tipos de miel según su procedencia

La miel puede ser elaborada atendiendo a una gran variedad de néctares, dependiendo de la floración, la estación o el clima. Esto da como resultado una gran variedad de mieles de diversas características organolépticas.



MONOFLORAL

Se trata de aquella miel que tiene una concentración muy marcada de un tipo de néctar. Puede lograrse mediante una cuidada ubicación de las colmenas. Si bien cualquier néctar puede ser utilizado para la producción de miel, en Canarias son típicas las mieles monoflorales de relinchón, agave, tедера, tajinaste o barrilla.



MULTIFLORAL

Es una miel con una concentración de diversos néctares en la cual no existe ninguno que predomine sobre el resto. También llamada miel de flores o miel de monte, puede variar inmensamente de una temporada a otra, ya que depende en gran medida de cómo evolucione la floración de cada estación.

LA ABEJA NEGRA CANARIA

La abeja autóctona del archipiélago

En el archipiélago se trabaja principalmente con la abeja negra canaria, una especie muy bien adaptada al clima y al medio canario cuya miel es considerada un producto de muy alta calidad en los estándares apícolas. Actualmente, se encuentra protegida como especie singular del archipiélago, siendo la mayor amenaza a la que se enfrenta la llegada, con fines productivos, de abejas foráneas que han llevado a cabo una hibridación con la abeja negra.





MIEL DE TENERIFE

Monoflorales con néctar de endemismos de Tenerife

Dentro de la propia DOP Miel de Tenerife se pueden distinguir hasta trece tipos de mieles monoflorales. Algunas de ellas solo pueden producirse gracias al néctar de ciertas especies vegetales presentes únicamente en la isla. Estas son la retama del Teide, el tajinaste y la malpica.

Características

Todas ellas tienen en común, además de su procedencia, su carácter montañoso, ya que son especies ubicadas en áreas con una altitud muy marcada.

Miel de retama del Teide

La miel producida con estos néctares es muy apreciada, aunque destaca posiblemente la de retama del Teide, por encontrarse ubicada exclusivamente en el Parque Nacional.



MIEL DE CANARIAS

Producida con especies vegetales de toda Canarias

Estas mieles se producen con el néctar de especies vegetales exclusivas del archipiélago, pero pueden encontrarse en todo el territorio canario. De este modo, no solo se consigue una miel de carácter excepcional, sino también un producto local que colabora en el mantenimiento de endemismos canarios.

Algunas variedades

Dentro de la gran variedad vegetal que puede entrar en este apartado, destacamos las mieles monoflorales de barrilla, relinchón o tедера. En el caso de la de barrilla, llama la atención por tratarse de una especie vegetal costera que da como resultado una miel con un sabor muy característico, que a muchos les recuerda al caramelo.





MIEL DE ÁRBOLES

Fruto de la floración de distintos árboles

Las mieles de árboles son el resultado del aprovechamiento de la floración de distintas especies arbóreas. Si bien todos los árboles frutales son importantes para la producción de miel, en los últimos años han ganado mucha fama las de aguacate, castaño, brezal o la mielada.

La mielada, una miel diferente

De las nombradas, la más llamativa suele ser la mielada, ya que, a diferencia de otros árboles, se consigue gracias a los mielatos y no al néctar. Uno de los árboles que producen mielatos es el pino, que da como resultado una miel algo más oscura, con un sabor algo salado e incluso picante. Es conocida por ser un eficaz remedio para trastornos de las vías aéreas.

El mielato

A diferencia del néctar, el mielato no se obtiene de la floración del árbol, sino que procede de su savia. Normalmente, es producido por el propio árbol o bien por los insectos que hacen pequeñas picaduras a las hojas para extraer la savia. La secreción restante es aprovechada por las abejas para transformarla en miel.



MIEL DE FLORES O DE MONTE

Miel multifloral

Esta miel tiene, por definición, el carácter más cambiante de todos los tipos de miel del archipiélago. La principal diferencia a la hora de ubicar las colmenas es que los apicultores no buscan especies vegetales específicas, sino más bien aquellas zonas que se encuentran en plena floración.

Cómo distinguirla

Para diferenciar la miel multifloral, se suele distinguir la zona y la altitud de producción entre costa, medianía y cumbre, lo que ayuda a intuir las especies vegetales de las que puede estar conformada esa miel.





TURRÓN DE MIEL Y ALMENDRAS

Una dulce receta festiva

El turrón artesanal canario tiene en la miel a uno de los ingredientes recurrentes para su producción. Pueden distinguirse varios tipos, pero en este caso nos centraremos en el turrón de miel, almendras y azúcar, muy típico en todo tipo de actos festivos del archipiélago. Sigue elaborándose de manera tradicional y con distintas recetas en varias zonas de las islas.

INGREDIENTES

- 250 gramos de almendra picada
- 50 gramos de almendras tostadas y peladas
- 150 gramos de miel de abeja
- 250 gramos de agua
- 100 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina de repostería
- obleas o galletas para helado
- ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de matalahúva
- 1 cucharada de canela en polvo

ELABORACIÓN

1. Preparamos un almíbar mezclando el agua, el azúcar y la miel. Artesanalmente se hace a leña.
2. Dejamos que el almíbar se temple y le añadimos la almendra picada para que se «caramelicen».
3. Mezclamos nuestro almíbar con la harina, la canela, la ralladura de limón y la matalahúva hasta que consigamos una masa homogénea. Según la consistencia deseada podemos añadir más harina o agua.
4. Colocamos una cantidad de aproximadamente un centímetro de grosor sobre una oblea. Normalmente se utilizan unos aros de papel para evitar que la masa sobresalga. A continuación, añadimos algunas almendras enteras encima de nuestra masa. Habitualmente se colocan unas 8 almendras por turrón. Por último, si queremos darle un toque aún más dulce, añadimos un poco de miel sobre las almendras peladas, cerramos con otra tapa de oblea y presionamos ligeramente.





CRÉDITOS

Edita:

Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,
Pol. Ind. El Mayorazgo
38110, Santa Cruz de Tenerife

Producción, textos y diseño gráfico:

Cultania Gestión integral del patrimonio cultural
Calle Molinos de agua, 1º, local 3
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

Diseño gráfico y maquetación:

© Gabriela Maillet

Fotografías:

© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
© Cultania
Pág. 7 fotografía de David Marrero Fuentes

1ª edición: mayo de 2024

© Todos los derechos reservados



VOLCANIC
XPERIENCE