



PRODUCTORES ELABORADORES DE MIEL QUE PARTICIPAN EN LA FERIA DE ESTE AÑO:

“ **Miel Colmenares de Vendejo**”, Rubén Varona Aramburu (Cabezón de Liébana). D.O.P. Miel de Liébana.

“**Miel Salceda**”, Juan Luis Salceda Sánchez (Pesaguero). D.O.P. Miel de Liébana.

“ **Miel Valle Estrechu**”, María Lopez Ballester. Cahecho (Cabezón de Liébana) D.O.P. Miel de Liébana.

“ **Miel El Colmenar de las Doñas**”, Francisco Gutiérrez Alonso. Enterrías (Vega de Liébana).

“**Miel Martínez de Cos**”, Hnos. Martínez de Cos. Mieses (Camaleño).

“ **Miel Peñablanca**”, Domingo Alonso Fernández. Barrio (Vega de Liébana).

“**Miel de Turieno**”, Iván Alonso Vega. Turieno (Camaleño).

“**Miel Cabárceno**”, Demetrio Tomas Cacho Montes (Obregón).

“**Miel Sierra del Escudo**”, José Manuel Alvarez Díaz. La Población (Campoo de Yuso).

“**Mieles Apibéricos**”, Vitor de Barros Vilela. Tràs-os-Montes. Portugal.

PROGRAMA

MAÑANA

11h. Apertura de la feria. Exposición y venta de productos.

12h. Concurso de postres elaborados con miel.

13h. Actuación del dúo “Folixa Astur”. Música y Humor. Vicente Prado Suárez (gaitero) y José Manuel Reguero “ El Maestru” (monoliguista).

14:30h. Comida popular. *(Los tickets para la comida se recogerán ese mismo día en la carpa de la feria previo pago de 3€).*

TARDE

CONFERENCIA

16:30h. Juan Carlos Merino. Apicultor Profesional “ Enjambrazón de la colmena”

18h. Coloquio conferencia.

La conferencia se celebrará en la Biblioteca, a su finalización se sorteará material apícola entre los asistentes.

20h. Clausura de la feria.

ACTUACIONES

17h. Bailes Regionales con los “Cuines del Bistruey” y “ L’Esañetu” .

18h. Actuación música tradicional con el grupo cántabro “Tente Nublo”.

De 19 a 22h. Romería amenizada por el Dúo Sal y Pimienta.



VII FERIA de la Miel

Vega de Liébana

23 DE SEPTIEMBRE 2017



LUGAR DE LA FERIA :
Pista Polideportiva
de La Vega



Es empleada para hacer velas, en cosmética, artículos de tocador, moldes y abrillantadores

¿QUÉ PRODUCTOS OBTENEMOS DE LAS ABEJAS?

MIEL

La miel es un alimento predigerido por las abejas a partir del néctar. Las abejas recolectan el néctar de las flores y lo almacenan en su primer estómago. Allí es parcialmente digerido y convertido en la sustancia que llamamos miel.



Por sus propiedades terapéuticas y alto valor nutritivo es muy utilizada en nuestra alimentación, medicina y cosmética.

Las variedades de miel que se producen en la zona de Liébana y que podrán ampararse bajo la Denominación de Origen Protegida “Miel de Liébana” son: Miel monofloral de Brezo y Miel de Mielada.

CERA DE ABEJAS

Se trata de un producto graso, de color blanquecino y sólido a temperatura ambiente, producido por las abejas principalmente para construir sus panales. Es elaborada por las abejas más jóvenes mediante 4 pares de glándulas cereras situadas en el abdomen.

La cera se obtiene a partir de la alimentación con miel, después de que las abejas consigan transformarla en el interior de su organismo.

PROPÓLEO

El propóleo o própolis es una sustancia pegajosa elaborada por las abejas a partir de resinas y otras propiedades extraídas de las plantas y flores.

Su función principal es la de sellar posibles grietas en la colmena para evitar el paso de agentes externos.

Además, cuenta con poderosas cualidades antibacterianas, antifúngicas y una potente capacidad de fortalecer el sistema inmunológico y prevenir el desarrollo de varios tipos de infecciones.

POLEN

El polen es un alimento que se recoge de la colmena de las abejas, las cuales lo toman de las plantas y lo transportan a su panal, en forma de gránulos anaranjados que elaboran ellas mismas.

El polen es un superalimento que destaca por contener casi todos los nutrientes que necesita el ser humano. De hecho, es el único alimento que contiene los 22 aminoácidos esenciales.



El polen mejora las condiciones vitales del organismo, considerándose un potente reconstituyente.

JALEA REAL

La jalea es una sustancia que fabrican las abejas jóvenes en exclusiva para la abeja reina y las crías que, a su vez, se convertirán en nuevas abejas reinas. Es pues un manjar exclusivo compuesto por excelentes nutrientes denominada a menudo como el “Milagro de la Naturaleza” y según varios estudios, se le considera además el alimento más concentrado que existe, por su composición de vitaminas, minerales e infinidad de elementos vitales que lo configuran.



Se le otorgan propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antibacterianas, antivirales, inmunoestimulante, etc..

APITOXINA

Se produce en dos glándulas situadas en el interior del abdomen de las abejas obreras.

El veneno de abeja es el principal componente de la Apiterapia, que suele utilizar para:

afecciones reumáticas, poliartritis, ulceraciones, infiltrados inflamatorios, hipertensión arterial, psoriasis, eczemas y vasculopatías.

Se aplica por la picadura directa de las abejas o, ya extraído, en inyecciones intramusculares o subcutáneas (siempre con control médico).