

# PROYECTO APÍCOLA

*Boletín trimestral*

## COMO UNA VELETA



*La última vez que tuvisteis noticias sobre la miel fue a primeros de Marzo, donde os comunicábamos la exitosa trashumancia del colmenar a tierras Riojanas y la creación del nuevo proyecto.*

*Han pasado muchas anécdotas durante estos 6 meses.*

*El confinamiento adelantó nuestra llegada a La Rioja, viviendo los cuatro de la familia en una autocaravana durante dos meses; el proyecto de las cabras y la quesería se ha iniciado de forma intensa debido principalmente a las circunstancias externas... llegando a su final, casi antes de haberse iniciado.*

*Esta es la gran noticia, nuestra vida vuelve a girar 180°C, volvemos a la Sierra Norte de Madrid.*

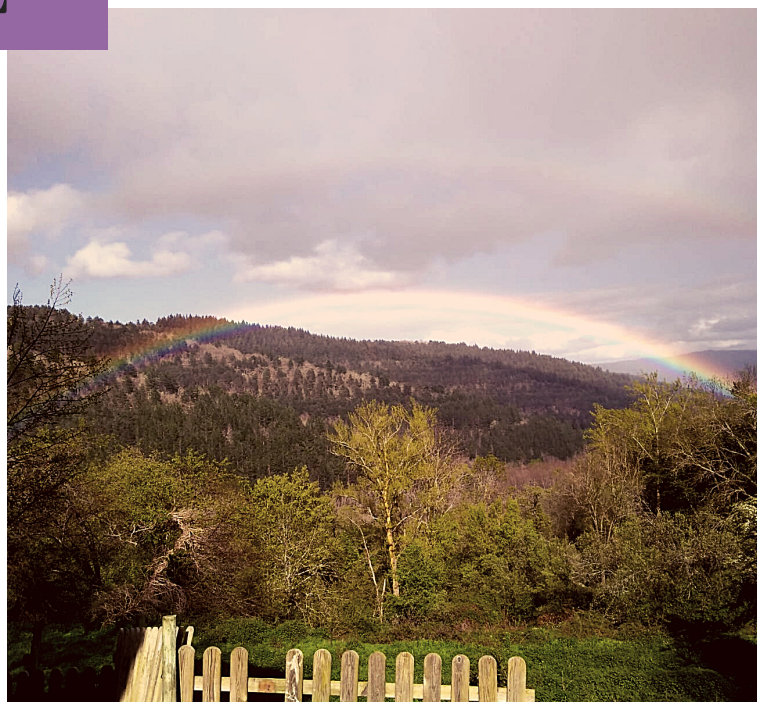
## ATERRIZAJE

*Este mes de reubicación, y volviendo al ritmo serrano, nos hemos dedicado a la búsqueda de nuevos asentamientos apícolas. También estamos reestructurando el proyecto de la miel para darle estabilidad y solidez.*

*A primeros de noviembre volvemos a trashumar el colmenar de La Rioja a Madarcos, pequeña población de la Sierra del Rincón donde predomina el cantueso, tomillo y encinar.*

*Por otro lado, estamos en conversaciones con la Asociación Agroecológica EnRama para establecer en su finca, sita en Cabanillas de la Sierra, un pequeño colmenar con objeto de difundir el conocimiento Apícola.*

*Seguimos con ilusión dando forma a nuestra vida en conexión con la Tierra y lo Rural.*



# PROYECTO APICOLA

*Boletín trimestral*



## COSECHA 2020

*El invierno en La Rioja fue más largo de lo imaginado, siendo Mayo un mes muy crítico donde alguna colmena pasó hambre. Allí, la temporada de flor está desplazada unos meses respecto a nuestra experiencia en la Sierra de Madrid. Como principiantes tuvimos que ponernos las pilas teniendo que alimentarlas con panales de miel que siempre guardamos para este tipo de emergencias.*

*Al fin, en Junio floreció, el brezo, la zarza y el roble y las abejas comenzaron su trabajo de recolección y polinización.*

*A mitad de septiembre realizamos la extracción de la miel, con ayuda de la familia y varios amigos que participaron en una intensa semana de trabajo.*

## LA MIEL

*Y por fin, llega la exquisita y deliciosa miel que agradecemos, un año más, a nuestras abejas. Este año es una miel diferente. Una miel ligera, suave al paladar, con un dulzor atenuado y un aroma a zarzamora.*

## NOVEDAD

*Hemos envasado en diferentes tamaños.  
Un kilo de miel para l@s amantes  
Medio kilo de miel para l@s aficionad@s  
Cuarto de kilo de miel para regalar.*

*1 kilo 9€  
1/2 kilo 5€  
1/4 kilo 3€*

*Cierre de pedidos 6 de noviembre*

*Primer reparto  
10 de noviembre*

*propóleo 30ml ----8€*

