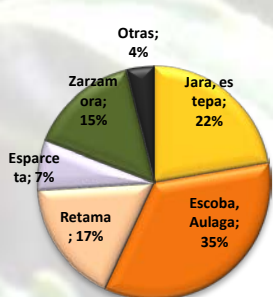


La Reserva de la Biosfera de los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama apuesta por la apicultura como actividad sostenible dentro del territorio. En esta línea de trabajo, se ha llevado a cabo un estudio de caracterización fisicoquímica de productos apícolas, entre los que cabe destacar el **polen**.

En los resultados del estudio queda reflejada la variedad botánica que albergan los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama como consecuencia de su edafología y de las influencias climáticas y revelan así, la presencia de casi el **40%** de los géneros de flora de interés polinífero.



Tipos de pólenes obtenidos en la Reserva de la Biosfera

El polen de los valles de la Reserva procede principalmente de **jaras** o estepas (*Cistus laurifolius*), **escobas** (*Cytisus sp*) y **retamas**. También se pueden observar pólenes verdosos de frutales (**zarzamoras**), morados de los brezales y otros colores crema, dependiendo de la especie de planta de la que se haya recogido.

Tipos de pólenes de la Reserva de la Biosfera en el mercado

En este momento se distinguen 2 tipos de polen de la Reserva, pero se está estudiando el potencial de comercialización de otras variedades de polen dada la diversidad botánica del territorio.

Polen de Jara (*Cistus laurifolius*)

Las **Jaras** o **estepas** se desarrollan en suelos ácidos y están presentes a distintas altitudes de los valles de la Reserva, por lo que se recoge con las primeras floraciones, (a principios del mes de junio) en las zonas más bajas del valle y seguidamente, hasta finales de julio, en la zona de alta montaña.



Polen de Zarza (*Rubus sp.*)

La **zarzamora** florece en los cuatro valles de la Reserva de la Biosfera a partir de la segunda quincena del mes de julio produciendo un polen verde grisáceo de sabor semiamargo más proteico y fibroso.

	Jara (<i>Cistus sp.</i>)	Zarza (<i>Rubus sp.</i>)
Floración - obtención	Junio- Julio	Finales de Julio
Proteína bruta (%)	14,42	19,64
Fibra bruta (%)	2,12	6,31
Grasas (%)	7,35	6,18
Azúcares- Hidratos de carbono (%)	31,19	32,23

Para aprovechar al máximo la producción limitada de polen se establece un **calendario de floraciones** en los lugares del asentamiento, aprovechando su duración, extensión y densidad.

Presentación del polen de la Reserva de la Biosfera

Polen fresco: recién recolectado de la colmena, sin manipulación. Limpio por aspiración y tamizado para eliminar impurezas y envasado lo más rápidamente posible, bien en un bote de cristal o al vacío. Conservar en el congelador y consumir en el año de recolección.

Polen seco: Se limpia manualmente con corriente de aire y sistema de tamizado previamente al secado en estufa. El polen seco y envasado herméticamente, puede ser conservado durante más de un año en un ambiente lo más seco y fresco posible (2-6°C). Recomendable su consumo en el año de recolección.



Dentro del Séptimo Programa Marco de la Unión Europea, se está llevando a cabo el proyecto **APIFRESH** para el desarrollo de estándares de calidad, seguridad y autenticidad del polen y la jalea real. Un apicultor de la Reserva de la Biosfera forma parte del proyecto, en el cual también participan socios de centros de investigadores y asociaciones apícolas de toda Europa.

¿Dónde comprar polen de la Reserva de la Biosfera?

El polen de la Reserva de la Biosfera se comercializa desde el 1 de julio de 2010 en 7 establecimientos del corazón de Logroño.



Para garantizar a todos los consumidores que se trata de un producto sostenible, el polen está avalado por el Gobierno de La Rioja con la **marca: La Rioja, Reserva de la Biosfera**, distintivo de sostenibilidad de producción y de repercusión en el medio.



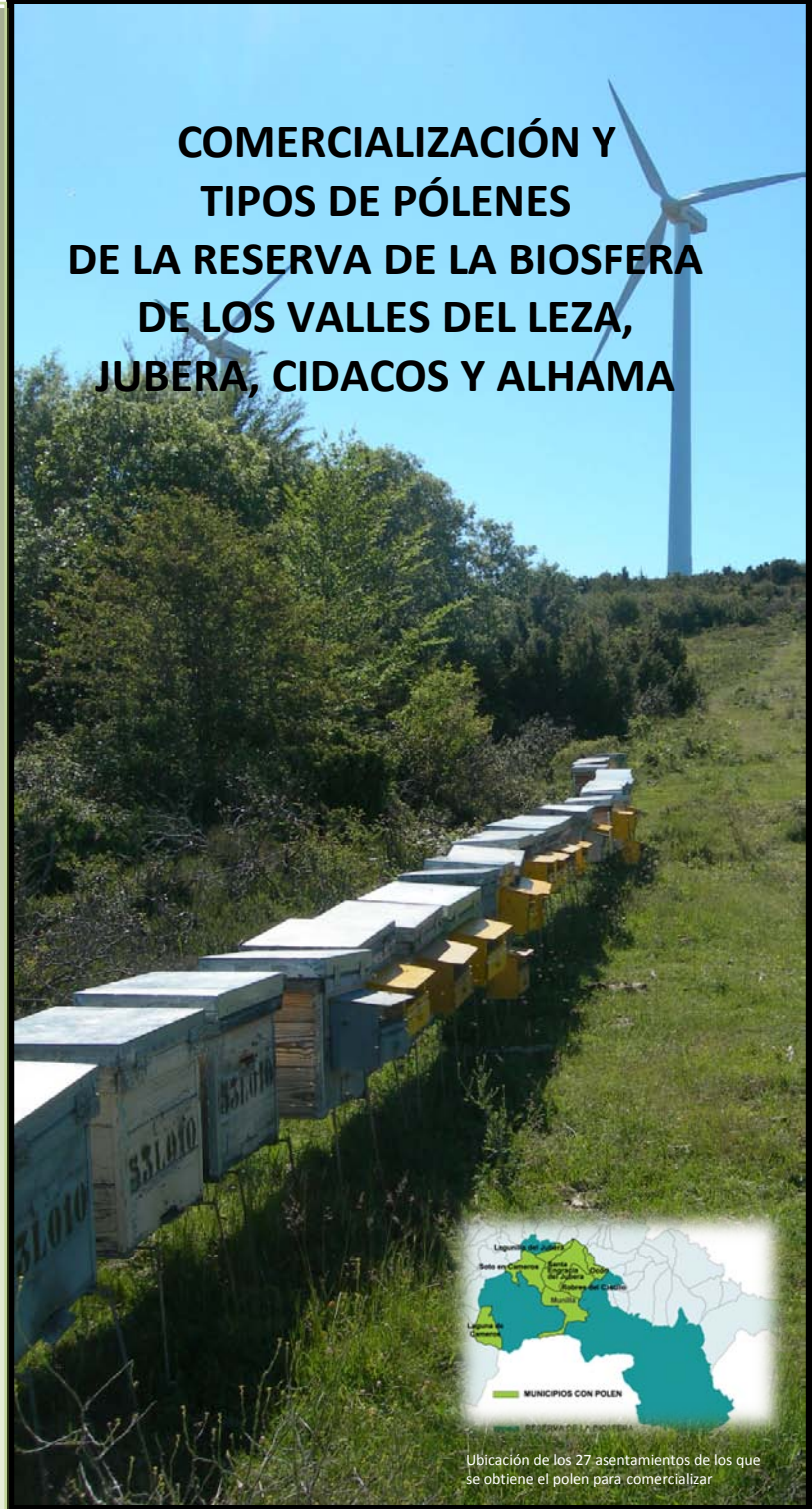
Gobierno de La Rioja

Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial



Más Información: www.larioja.org/medioambiente

COMERCIALIZACIÓN Y TIPOS DE PÓLENES DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE LOS VALLES DEL LEZA, JUBERA, CIDACOS Y ALHAMA



Ubicación de los 27 asentamientos de los que se obtiene el polen para comercializar