



## CIENTÍFICO POR UN DÍA



Agustín García con un vaso de miel. | BARROSO

## ¿Qué tienen en común la miel y la carne de raza morucha?

M.B.D. | SALAMANCA

Dicen que para conocer a los demás hay que llevar sus zapatos. La bata, en el caso de los científicos. Y así, vestido de esta manera, fue como Agustín García, presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de Raza Morucha, trató ayer de acercarse al mundo del análisis sensorial de la miel de manos de José Sánchez, director del Centro Hispano Luso de Investigaciones Agrarias, CIALE. Dos mundos tan alejados que llegan a tocarse.

La calidad de un tipo de miel puede estudiarse desde el punto de vista físico y químico —son estos parámetros los que indican, según la legislación, si puede o no venderse en el mercado—. Pero el foco también puede ponerse en el proceso de polinización para conocer qué plantas han visitado las abejas para su elaboración. E incluso dar un paso más y realizar un análisis sensorial, como los que tuvieron ocasión de realizar ayer los visitantes de Salamaq de modo similar a las conocidas catas de vinos.

“La miel que sostienes ahora en tu copa, Agustín, al igual que la de castaño o madroño, es un poco amarga y puede ser indicada para la gente a la que no le gusta demasiado el sabor dulce”, le comentaba Sánchez. “Son mieles de mielada como la de la encina, en las que las abejas no van a la flor como en las mieles de néctar, sino que buscan otras sustancias azucaradas”, añadía.

Era la primera vez que Agustín García se enfrentaba a decenas de copas de miel ordenadas por la intensidad de su sabor. Aquello no distaba mucho de los estudios que en su momento tuvo que superar la carne de morucha para obtener el distintivo de Indicación Geográfica Protegida. “Comparamos las características organolépticas de la carne de morucha con la de otras razas o cruces para identificar aquello que la define”, recordaba Agustín García. Miel y carne de morucha bien podrían combinarse en un mismo plato. Pero la receta tiene su truco: “La miel no se debe cocinar sino añadirse cruda para que no pierda cualidades”, apuntaba Sánchez.



José Sánchez

DIRECTOR DEL CIALE

“El análisis sensorial podría ser un buen control de calidad para la miel”

“El análisis sensorial que realizamos aquí en Salamaq es una versión reducida de las jornadas que solemos hacer y que pueden llegar a ocupar entre cuatro y seis tardes”, comenta José Sánchez. Este estudio en profundidad de las cualidades organolépticas —sabor, aroma o tonalidad— “no se realiza con demasiada frecuencia porque la miel no mueve tanto dinero como el vino”, matiza, al tiempo que asegura que “podría llegar a ser un buen control de calidad para la miel”. Un pasatiempo, si también quiere considerarse así: conocer un mundo por descubrir.