



ALDEATEJADA

El arte de saborear el oro líquido más dulce

El Ayuntamiento y la Universidad de Salamanca organizan una cata de mieles a ciegas

EÑE | ALDEATEJADA

OLFATO, vista, pero sobre todo gusto es lo que tuvieron que poner a prueba los participantes en la cata de mieles organizada por el Ayuntamiento de Aldeatejada dentro del programa de actividades con la Universidad de Salamanca. Una dulce actividad en la que veinticuatro participantes pudieron descubrir distintos matices en un mismo producto, la miel, que en la localidad es tan apreciada que incluso tiene una feria.

Los 24 participantes degustaron seis tipos diferentes de mieles que analizaron al detalle. Textura, color, aroma, sabor,... todo para ir apuntado las impresiones que cada una de ellas les había dejado. La cata fue a ciegas, es decir, los participantes no sabían ni qué tipo de miel estaban probando ni la marca o el origen de las mismas.

Esta 'ceguera' permitirá que



Veinticuatro personas participaron en la iniciativa. | EÑE

después sus notas e impresiones sobre cada una de ellas serán estudiadas y analizadas formando parte de un estudio de mercado que pretenden sobre todo analizar los gustos de los consumidores para acercar más los productos a los mismos.

Una dulce iniciativa que ha tenido una importante participación en esta primera edición y que permite descubrir los matices, los pequeños detalles que hacen que una miel sea diferente y única. Oro líquido procedente de las abejas.