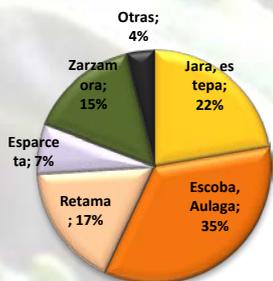


La Reserva de la Biosfera de los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama apuesta por la apicultura como actividad sostenible dentro del territorio. En esta línea de trabajo, se ha llevado a cabo un estudio de caracterización fisicoquímica de productos apícolas, entre los que cabe destacar el **polen**.

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.



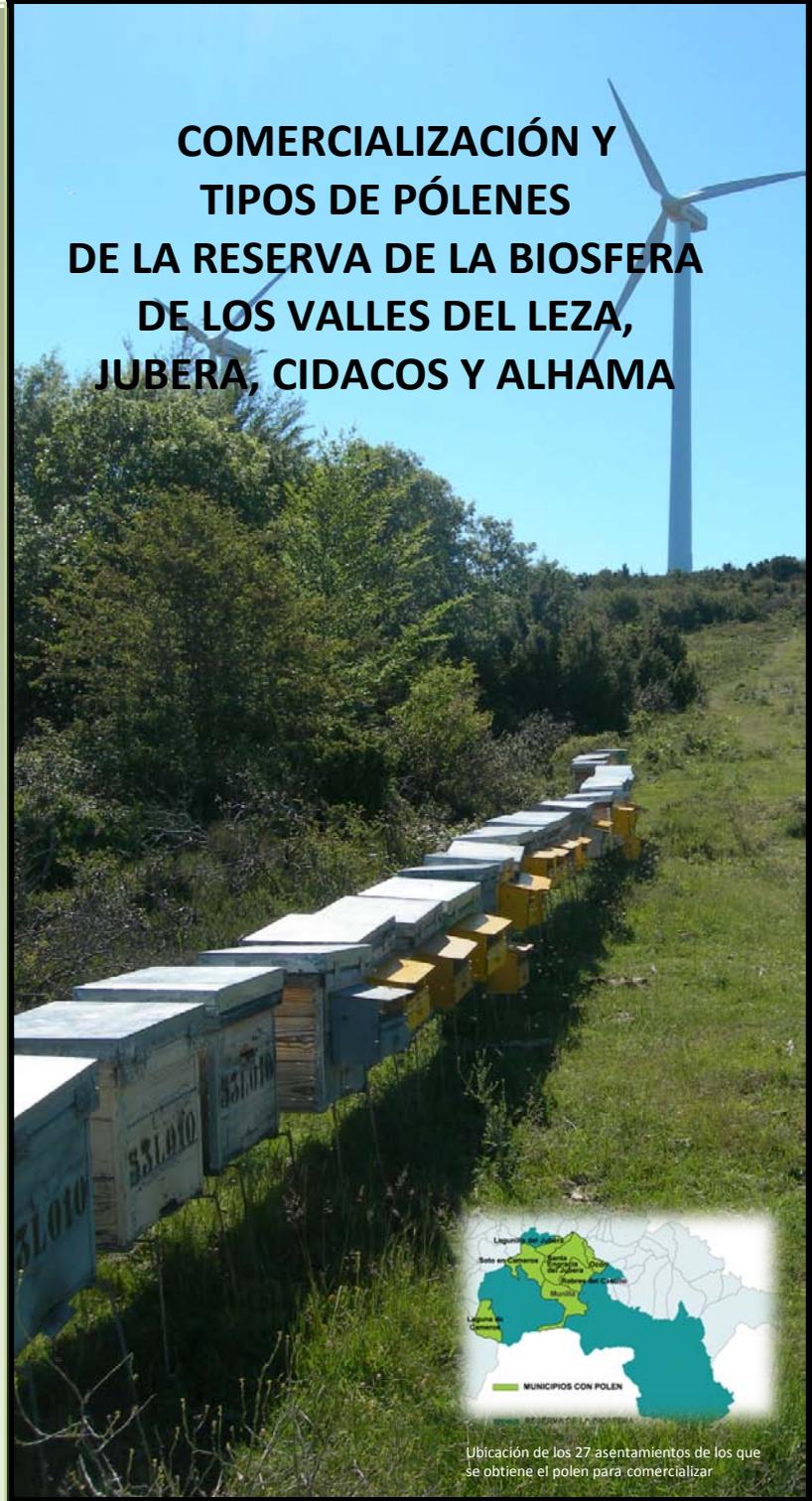
**Gobierno de La Rioja**

Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial



Más Información: [www.larioja.org/medioambiente](http://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