

# La miel de encina, jara y tomillo

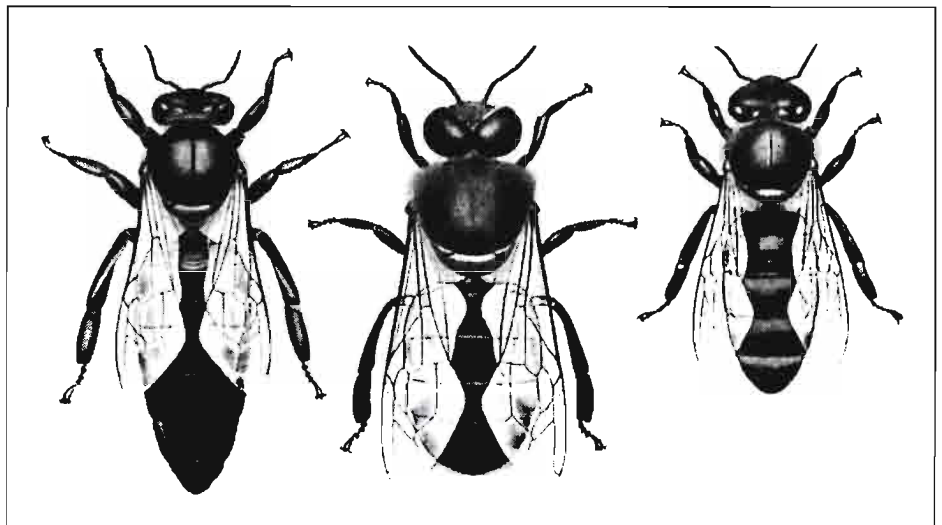
Por: César Fuentes Sánchez

Un producto derivado del *Quercus ilex* L, ssp *ballota* (Desf.) Samp. (encina), de modo indirecto, es la miel. Materia viscosa, dulce, de color amarillo dorado, que segregan las abejas, procedente del jugo líquido, azucarado y aromático (néctar) extraído del interior de las flores.

La encina de bellota dulce, asociada con pequeñas plantas y arbustos perennifolios, sufruticosos (ramosos), sotobosque, como *Cistus ladaniferus* L (jara melosa pegajosa), *Thymus mastichina* L, *Thymus zygis* L, *Thymus vulgaris* L. (tomillos) y *Lavandula pedunculata* L (Mill) cav (tomillo, cantueso), pueblan la zona melífera de los suelos silíceos, arenosos, areno-cascajosos y limosos, con pH de 5 a 6,5 pluviosidad entre 400 y 700 mm. anuales, altitud de 500 a 900 m., clima semiárido y templado en las provincias de Salamanca y Cáceres, tenidas como las productoras en miel de mejor calidad.

El *Quercus coccifera* L (coscoja) de bellota amargosa, asociada con pequeños arbustos perennifolios, como *Rosmarinus officinalis* L (romero), *Salvia argentea* L y *Salvia lavandulaefolia* Vahl (salvias), *Genista scorpius* L., etc., que tienen su hábitat en páramos o estepas calizas, de clima, generalmente, templado, como Campo de la Alcarria (Guadalajara), Cuenca, Ciudad-Real, Montes de Toledo, Cordillera Penibética, etc., producen miel densa, de color amarillo dorado y buena calidad. Conocida en el mercado como "miel de la Alcarria", pero, menos aromática y solicitada por el consumidor de buen paladar, conocedor de la miel, que la procede de la encina, jara y tomillo.

Existe otra clase de miel, procedente de variada vegetación silvestre, como *Erica australis* L (brezo rojo), *Cytisus scoparius* (L) Ling, *Cytisus purgans* L (piorno), *Genista hirsuta* Vahl (aulaga), *Cytisus multiflorus* L'Herit, *Cistus ladaniferus* L., *Rosa canina* L (escaramujo), *Rubus ulmifolius* Shott (zarzamora), *Arbutus unedo* L (madroño), *Viburnum tinus* L y *Viburnum opu-*



*lus* L (durillos), *Lavandula pedunculata* L (Mill) Cav (cantueso), etc., vegetación que tiene su hábitat en suelos ácidos, roquedos de granitos alcalinos y pizarras precámbricas del Sur de Salamanca y Norte de Cáceres (Sierra de Francia, Las Batuecas, Las Hurdes y la Sierra de Gata), de una pluviosidad de 800 mm anuales y con un clima templado. Miel de color amarillo dorado oscuro, con calidad, fluidez, sabor y aroma entre la de encina-jara-tomillo y la de la Alcarria. Los Monjes de Las Batuecas la denominan "Miel de mil flores".

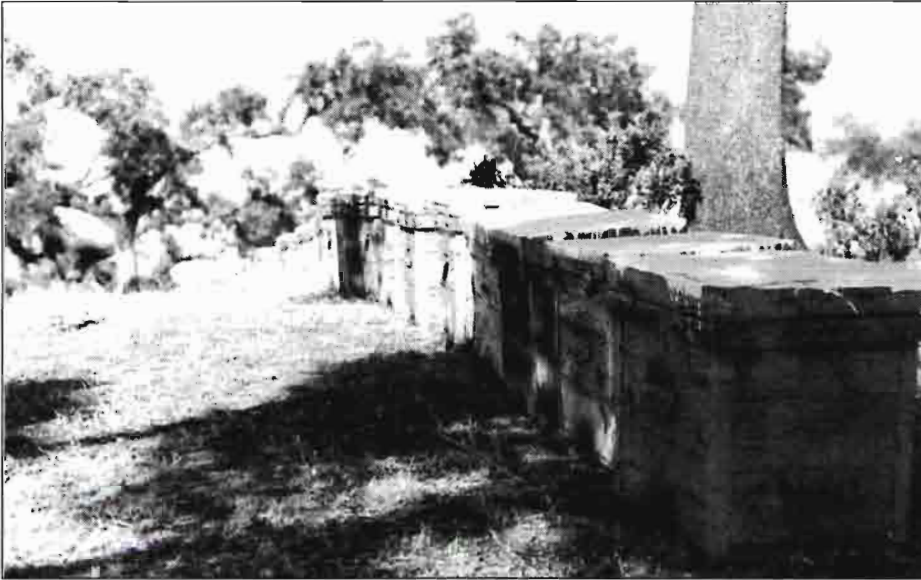
Arboles, arbustos y plantas, consideradas melíferas, con ramas y hojas aromáticas de sabor agradable y flores de variados y vistosos colores.

Vegetación que, junto con las leguminosas existentes, es visitada con preferencia por la abeja, en donde posa más tiempo, actuando, a la vez, como polinizador.

Insecto que hace la colmena (nicho) en los huecos de las encinas y de otros árboles, situados, con preferencia, en laderas, lugares abrigados, orientados al Sur y próximos al agua.

La *Apis mellifera* (abeja), atraída por el resplandor del color, visita la flor de la encina "candela", y demás flores de los arbustos y plantas, extrayendo de su interior el líquido jugoso, aromático y azucarado (néctar), que elabora en su buche, devolviéndolo transformado en miel, y, con las patas, forma pequeñas bolas de polen, que transporta a las celdas para su nutrición en invierno.

Durante los meses de Agosto y Septiembre (verano y comienzo el otoño), si el tiempo es muy cálido y llueve, se desarrolla un hongo que ataca e infecta a la bellota, por la unión con el cascabillo, pudriéndola, transformando el almidón y los hidratos de carbono en azúcares, exudándolos en forma de sustancia pastosa, pegajosa, muy dulce, de color amarillo dorado oscuro, conocida por "mela de la bellota", alimento predilecto de la abeja. Materia que la abeja chupa y elabora en su buche, y, después devuelve en forma de miel, depositándola en las celdas, mezclándose con la procedente del tomillo y jara. Mezcla conocida por miel de "encina, jara y tomillo",



de aspecto muy espeso y color muy oscuro, y la de más alta cotización en el mercado, por los consumidores de buen paladar. Miel que adquiere un valor del 40%, aproximadamente, más elevado que cualquier otra clase de miel, debido al aroma agradable y sabor requisito. Miel sin notoriedad, sin anuncios ni propaganda, que se obtiene de la mela de la bellota dulce, en los encinares con sotobosque de jara y tomillos, especialmente en el campo de Salamanca.

En estas comarcas citadas del Sur de Salamanca y Norte de Cáceres, la numerosa industria colmenera existente es nó-

mada o trashumante. Las colmenas son trasladadas a últimos de Mayo a los encinares salmantinos, para aprovechar las flores de los tomillos, de la jara y la mela de la bellota, regresando a los lugares de procedencia a mediados de Octubre, donde pasan el invierno y la temprana primavera, por poseer clima templado y florecer la vegetación dos meses más pronto.

En resumen: Referente a la miel, como producto indirecto, derivado de la vegetación silvestre, podemos establecer que:

En España, son varias las principales regiones o zonas productoras de miel de calidad, procedente de vegetación silvestre.

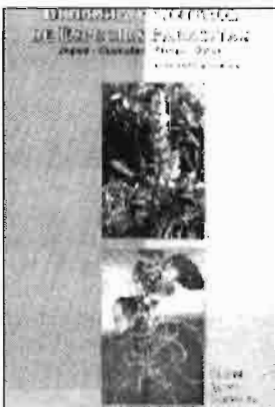
En primer lugar, Miel de "encina, tomillos y jara", producida en el Centroeste, provincias de Salamanca y Cáceres.

En segundo lugar, Miel de las "mil flores", en la Sierra de Francia (Salamanca), Las Batuecas y Hurdes (Salamanca y Cáceres) y Sierra de Gata (Cáceres), producida de numerosa y variada vegetación silvestre.

Y, en tercer lugar, Miel de la "Alcarria" (Guadalajara), producida de vegetación silvestre, *Quercus coccifera* L (coscoja), *Rosmarinus officinalis* L (romero), *Salvia argentea* L y *Salvia lavandulaefolia* Vahl (salvias) y algo de tomillo.

De vegetación introducida y cultivada, la procedente de grandes extensiones en el Centrooeste y Sur de España, cultivadas de *Helianthus annuus* (girasol), planta anual, oriunda del Perú, de cuya flor la abeja produce miel de baja calidad, apenas solicitada en el mercado por el consumidor. Y la de la flor del *Eucalyptus*, árbol perennifolio, muy aromático, introducido de Australia, con hábitat en suelos sueltos, arenolimosos, clima templado y pluviosidad superior a 700 mm anuales, donde la temperatura mínima durante el invierno sea superior a 5° C.; es decir árbol no resistente a la sequedad. La abeja alimentada con su flor, produce miel de buena calidad. Sin embargo, la producida en granjas y centros agrícolas, con flores de plantas monofitas y cultivadas en un ambiente lejos de su hábitat natural, no es aceptada en el mercado por su fluidez, carencia de cuerpo, aroma y sabor, repudiándola el consumidor de buen paladar.

## OFERTA EDITORIAL



### • BIOLOGIA Y CONTROL DE ESPECIES PARASITAS

Luis García Torres. 24x17 cm. 96 pág. 24 ilustraciones, 20 fotos color.  
P.V.P.: 2.000 pta

Las especies parásitas representan un 1-2% de las especies superiores del Reino Vegetal y algunas de ellas dificultan el desarrollo de importantes cultivos en muy diversas áreas geográficas. Así, la agricultura mediterránea está afectada por diversas especies de jopo (*Orobancha* spp.), de cuscuta (*Cuscuta* spp.) y de muérdago (*Viscum album* spp.).

Las peculiares características biológicas de las especies parásitas exigen diferentes métodos de control. En este libro se informa a agricultores, técnicos y estudiantes de Agronomía sobre los aspectos más relevantes de la biología y control de las especies parásitas de mayor importancia mundial.

El autor del libro, Dr. Luis García Torres, del Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC (Córdoba), tiene una larga experiencia profesional, reconocida internacionalmente, en estudios sobre biología y control de jopo y cuscuta en diversos cultivos.

## Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.

Caballero de Gracia, 24, 3º izqda. - Teléfono: 521 16 33 - FAX: 522 48 72. Madrid-28013