

No cabe duda que en nuestra provincia se dan una serie de circunstancias que, reunidas, producen las condiciones precisas para que a partir del néctar que producen sus flores, las laboriosas abejas lo transformen en esa miel que por su sabor, aroma, color y textura es reconocida como la mejor y que su fama atraviesa nuestras fronteras.

Los soportes florales marcan la mayor diferencia entre las mieles; por eso es muy importante la masa floral que se desarrolla en la zona geográfica denominada "LA ALCARRIA" que ocupa una buena parte de nuestra provincia.

Teniendo en cuenta que esta masa floral está compuesta principalmente por romero, espliego, tomillo y ajedrea, las características del néctar de sus flores son las que distinguen las mieles alcarreñas, pero todos sabemos que España es un paraíso botánico y que estas plantas melíferas podemos encontrarlas en otros lugares y, algunas veces, en manchas importantes.

Por otra parte, las abejas son las mismas, es decir, que este elemento recolector y transformador al tratar el néctar en su buche, se comporta de la misma forma con el néctar de un romero alcarreño que el de un albaricoque.

Veamos otros factores que intervienen en los finales de una planta: todos sabemos que un trigo duro sembrado en Aragón da una respuesta distinta en el obrador que otro de la misma variedad cultivado en Galicia, y así pasa con la miel que se produce en La Alcarria, puesto que además de las flores y las abejas entran en juego otros factores.

En La Alcarria el suelo es preferentemente calizo, con horizontes de humus poco desarrollados, pobre en materia orgánica, rico en carbonatos neutros y algo pedregoso.

El clima es mediterráneo semiárido, más o menos seco, de inviernos fríos y heladas probables o seguras. Las precipitaciones están entre los 300 y 650 mm.

La escala de altitudes es muy amplia ya que está entre los 500 y los 1.500 metros, siendo las más favorables las comprendidas entre los 800 y 1.000 metros.

De tal forma se conjugan en LA ALCARRIA todos estos factores de flora, clima, suelo, lluvia y altitudes, que producen el milagro, esa calidad indiscutible, ese sabor estrechamente ligado al aroma, que sitúan a la MIEL DE LA ALCARRIA, sobre todo a la procedente del romero, dentro del grupo de las famosas sin competencia.

Juan Solanes Llop.— *Apicultor*