



SAN MIGUEL DE VALERO | SECTOR APÍCOLA

LOS APICULTORES SALMANTINOS MIRAN HACIA LA UNIVERSIDAD

La cooperativa Reina Kilama de San Miguel de Valero ha organizado un curso profesional de análisis sensorial de la miel y estudia fórmulas de colaboración con la Universidad de Salamanca para mejorar sus productos

IGNACIO COLL TELLECHEA / SAN MIGUEL DE VALERO

La cooperativa Reina Kilama agrupa a 145 productores de miel y tiene su sede en San Miguel de Valero. Muchos proceden de la zona de influencia de las sierras de Francia y de Béjar, pero también cuenta con apicultores de la capital, a los que se suman un par de zamoranos.

Son productores trashumantes, que trasladan sus colmenas desde el

sur al norte de España buscando las condiciones idóneas para producir sus mieles, que varían en función del polen de cada zona, desde la de azahar, que se obtiene en Huelva, a la de encina, característica de Salamanca.

Con una producción media de un millón de kilos de miel al año y entre 350 y 400 toneladas de polen (de los que son uno de los mayores productores de Europa), Reina Kilama se ha asentado como una de las industrias apícolas de referencia en Castilla y León.



José Sánchez (de pie) charla con un apicultor durante la cata. / FOTOS: IGNACIO COLL



Manuel Arias (ADRISS), Santiago Canete y José Sánchez, en un momento del curso.

Pero el descenso de la producción en los dos últimos años hace necesario buscar fórmulas para mejorar la producción y la comercialización.

En ese contexto, la sede de la cooperativa ha sido la sede de un curso de cata de miel impartido por José Sánchez, profesor de la

Universidad de Salamanca e investigador en el Centro Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE). La actividad, integrada en el Programa Formativo Agrosierras 2017/18, ha contado con el apoyo de ADRISS, el Ministerio de Agricultura y la Junta de Castilla y León.

La cooperativa Reina Kilama produce un **millón y medio** de kilos de miel al año

Durante esa jornada, una treintena de cooperativistas pudo aprender a utilizar las escalas que permiten analizar atributos como el dulzor, el amargor y la acidez, y determinar los grados de viscosidad y cristalización de las distintas mieles estudiadas. A través de lo aprendido en las catas, los participantes podrán mejorar sus capacidades para hacer el etiquetado botánico de forma más precisa.

«Todos los años hacemos procesos de formación, y con el CIALE hemos colaborado en temas de análisis», explica Santiago Canete, el presidente de la cooperativa. «La experiencia del curso ha sido buena, y tenemos intención de organizar más jornadas como ésta para seguir aprendiendo».

En esa línea, Sierra Kilama ya ha mantenido contactos con la Universidad de Salamanca para analizar fenómenos como la despoblación de las colmenas, y en paralelo la mejora del marketing de algunos de sus productos.