

A los de Alatoz, en la comarca, se les conoce también como *los de la miera* (Cruz Herrera, 2004).

De Segundo Mínguez, de Casas de Juan Gil (Carcelén), hemos recogido una versión más extendida que muestra también la relación de estos pueblos albaceteños con las localidades cercanas de la provincia de Valencia.

*En Carcelén, gordos nabos/En Alatoz mucha miera
En las Casas de Juan Núñez muchos carros y galeras
En el Pozo los centenos/Pastores en Higuera
En las Hoyas de Gonzalo produce mucho la avena*

.....

*En Teresa cabezones/En Jarafuel colmeneros
En Jalance pelarranas/En Cofrentes madereros*

Hay que destacar por su valor documental el artículo divulgativo referido al aceite de enebro, sinónimo de la miera, elaborado por Eugenio Monesma (2017) y publicado en la página web de la productora Pyrene, especializada en documentales etnográficos. Además de dedicar varios videos a los hornos de miera y a la elaboración del aceite de enebro, en este artículo hace un recorrido por los usos de la miera y la importancia que tuvo este producto en la localidad tarraconense de Riba-Roja d'Ebre donde se conservan más de veinte hornos industriales para la elaboración de miera. También se muestran las huellas de las pequeñas mereras domésticas talladas en losas de roca en diversas localidades de Teruel, emparentadas con las que hemos encontrado en Alatoz. Menciona la evidencia de destilación de miera en Zaragoza, Teruel, Lérida y Castellón y describe el proceso de elaboración tradicional de este producto. Se cita también la gran importancia que alcanzó la elaboración de miera en el departamento francés de Var, en la Provenza. En cualquier caso, recomendamos la lectura de este documento para tener una visión más amplia de este tema (www.pyrenepv.com/aceite-enebro/).

La elaboración de la miera consiste en un proceso de destilación seca. Gracias a Gabriel Muñoz, de Ossa de Montiel, productor de plantas