LUN

Fecha: 07/08/2025 Audiencia: 271.020 Sección: ECONOMIA
Vpe: $3.947.205 Tirada: 91.144 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $4.399.200 Difusión: 91.144
Vpe portada: $4.399.200 Ocupación: 89,73%

El negocio en Chile suma 5.700 apicultores y hay 1.130.000 colmenas

La miel cambia de look: hay con ajo, cremosa como la mantequilla y vinagre

El 2024 fueron exportadas 4.100 toneladas y el 80% de los envíos fueron a Alemania.

CEDIDA

María Soledad Bustamante creó un receta especial en la cocina de su casa.

Joaquín Riveros

El origen de la miel con ajo y merkén que elabora la apicultora de Talagante, María Soledad Bustamante, estuvo en su cocina, concretamente en su receta de cerdo al horno. "Siempre lo preparaba con miel y ajo y quedaba muy rico, con una costra suave y muy sabrosa. Un día pensé, *por qué no envaso mi aderezo y lo vendo a la gente, y así lo hice*", recuerda.

El resultado fue la miel con ajo y merkén de la marca Sol y Miel, uno de los productos que más llamó la atención la mañana de este miércoles durante la muestra de apicultores que el ministerio de Agricultura convocó en el Paseo Bulnes de Santiago, en el día de este producto.

Además de la miel con merkén y ajo, se exhibieron, entre otras, mieles con frambuesa y frutillas liofilizadas, otras cremadas, que no se cristalizan, y vinagre de miel.

La apicultura es un sector emergente, que en 2024 registró exportaciones por US$15 millones y 4.100 toneladas, con un crecimiento anual de 40% y 25%, respectivamente. Los principales mercados son Alemania, que se lleva el 80%, seguida de Estados Unidos, con el 6%, y de Francia, con el 5%.

"Las exportaciones han tenido un incremento muy importante, en especial a Alemania, lo que se debe a que es un mercado muy exigente en cuanto a que las mieles no tengan residuos tóxicos. Este es un tema que se revisó en la ley apícola, que sacamos junto a la SNA y a las organizaciones de fruteros, ley en la que se prohibieron los pesticidas más tóxicos. A eso se agrega que en Chile tenemos trazabilidad, que nos permite verificar el origen y calidad del producto mediante la certificación que hacen laboratorios que tenemos habilitados", explica el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela.

"Fomentar la apicultura tiene un impacto social importante, ya que el 90% de sus actores son pequeños productores que, además, preservan un patrimonio cultural campesino", agrega la autoridad.

15
MILLONES
de dólares suman los envíos de miel chilena al exterior.

En Chile existen 5.700 apicultores, con 1.130.000 colmenas, las que se concentran en las regiones de O'Higgins y Maule, corazón de la fruticultura de exportación.

"Para este sector, en el que somos los principales proveedores del hemisferio sur, la apicultura es estratégica, ya que necesitan polinización y para eso las abejas son claves", señala.

El director del SAG, José Guajardo Reyes, ratifica la importancia del tema sanitario y de inocuidad. "Chile es una isla sanitaria y en el caso de la miel tenemos un patrimonio importante al respecto, gracias al control que tenemos en el ingreso de este producto al país, ya que solo recibimos mieles irradiadas o pasteurizadas".

"Las personas no siempre se toman bien este control, pero hay que pensar que, por un lado, la miel extranjera puede tener enfermedades que no hay en Chile y, por otro, pueden traer polen de plantas exóticas que al ingresar se pueden transformar en plaga y afectar a la flora nacional", agrega.

Una estrategia para capturar nuevos mercados, tanto en Chile como en el extranjero, es desarrollar productos diferenciados, más de nicho, denominadas mieles gourmet. El producto con ajo y merkén de Bustamante es un ejemplo. "Para prepararla bato la miel por mucho tiempo, luego agrego el merkén y el ajo, y la dejo macerar por una semana para que la mezcla se homogenice", explica.

CEDIDA

La producción se concentra en las regiones de O'Higgins y Maule.

"Sirve para aliñar carnes, para acompañar quesos y otros. Es muy suave al paladar", agrega (@solymiel).

Con valor agregado

Otra miel novedosa la mostró Aldo Reinoso, de Apícola Nutramiel, de Curicó (@nutramiel_cl). "Mi producto es la miel cremada, que resuelve un problema típico de la miel, que es su cristalización con el frío. Nosotros importamos maquinaria de Alemania, unas batidoras especiales, con las que le rompemos los cristales y la hacemos untable, de modo que parece mantequilla, aunque se deje en el refrigerador. Además, tenemos con maqui y otras frutas liofilizadas, lo que mantiene sus niveles antioxidantes, al no aplicarles calor", cuenta Reinoso.

El vinagre de miel también llamó la atención en la feria. En este caso la elabora Jonathan Krasniansky, dueño de la marca Beekras, con colmenas en San Gabriel, en el Cajón del Maipo, Provincia de Cordillera.

"Se elabora por una doble fermentación, mediante la cual obtenemos una nata madre, un hongo probiótico, que alimentamos con miel. La nata extrae los azúcares y genera el vinagre. Sirve para guisos, para ensaladas, entre otros. Tiene un sabor muy suave", cuenta (@mielbeekras).