

Fecha: 11-05-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: Un tesoro con las propiedades de la miel de selección

Pág.: 10
 Cm2: 292,3

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Naturel se elabora tratamientos químicos

Un tesoro con las propiedades de la miel de selección

Matrimonio tiene su producción a partir de 500 colmenas.

MELISSA FORNO

Carolina Arriagada, junto a su esposo, Quentin Rodaro, dejaron la localidad de Laguna Verde, ubicada en Valparaíso, para trasladar toda su producción apícola, que manejan sin productos químicos, a la zona de Saltos del Laja, en Los Angeles.

Actualmente, desde la Región del Biobío producen miel cruda, polen, propóleo, velas y jabones, entre otros productos, bajo la marca Miel Naturel.

"Contamos con 12 hectáreas, donde trasladamos a nuestras abejas desde Laguna Verde hace seis años. Nos vimos obligados a hacerlo por la sequía. Tenemos cerca de 500 colmenas. Cada colmena produce 30 kilos anuales que se cosechan, en nuestro caso, en pri-

mavera y verano", dice Arriagada. Añade que, junto a Rodaro, de nacionalidad francesa, quisieron replicar las técnicas de la apicultura gala y aplicarlas en los bosques de Chile. "La idea era tener cosechas junto a un par de colmenas para la casa. Sin embargo, con el tiempo Quentin decidió que la apicultura era lo que más le gustaba y nos propusimos vivir de ella", dice Arriagada.

Empezaron a distribuir miel pura y luego el polen, que es un superalimento alto en vitaminas y minerales.

"Es un multivitamínico que ayuda mucho en cambios de estación. Tiene todos los elementos de la tabla periódica y nosotros lo vendemos fresco, sin deshidratar, para que conserve sus propiedades. Se puede consumir en forma directa en un batido o en un yogurt, por ejemplo, pero nunca hay que calentarlo antes, porque pierde su valor nutricional. Generalmente, el polen deshidratado es el formato más co-



CEDIA

mún que se encuentra en el mercado. El polen fresco, en cambio, es necesario mantenerlo a -18° en la casa. Lo vendemos como gránulos de polen envasados dentro de un frasco de vidrio de 200 o 500 gramos a \$11.990 y \$19.990", sostiene Arriagada.

El producto tiene influencia gala en su elaboración.

Posteriormente, sacaron el propóleo con miel, con la consistencia de un jarabe que se toma en gotitas. "Funciona como un antibiótico natural y el de nosotros protege el sistema respiratorio. Los 30 ml tienen un valor de \$6.990", precisa.

Cuentan con miel multifloral y de quillay. En esta última, predomina en más de un 50% la flor de esta especie en el momento en que la abeja extrae el néctar. Aclara que ellos distribuyen miel cruda, es decir, que se envasa cuando está líquida, sin someterla previamente al calor.

"Comenzamos a distribuirla primero en Laguna Verde y en Santiago. Estamos en varias tiendas físicas de la capital", dice. Según mencionan en su sitio web, sus productos se encuentran en los negocios Frest, Sin Envase, Zona Verde, Olivo y Nuez, Sabores Óptimo, Emporio de lo Natural y Delicatessen. Todos los sábados participan en el Mercado Drugstore, en Providencia. En La Ligua, están en Kajú Granel; en Mercado de Bustall, en Laguna Verde; y en Aonikenk, en Coyhaique. "Además, proveemos a panaderías y pastelerías que utilizan nuestra miel para producir sus productos, como la Dulcería Apoquindo, Madeleine y La Petite Panadería, en Viña del Mar, y también algunas la venden", detalla .