

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: Algo está cambiando en la forma de producir miel...Felipe Barrera

Pág.: 103
 Cm2: 948,9
 VPE: \$ 1.897.738

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



Algo está cambiando en la forma de producir miel...Felipe Barrera

Chef&Hotel | aporte cultural

La Innovación transformando nuestra gastronomía

Desde la región de O'Higgins, Felipe Barrera está redefiniendo el vínculo entre producción, naturaleza y comunidad a través de Montecarmelo Colmenares, un proyecto apícola que ha elevado la miel a una experiencia culinaria de excelencia, biodiversidad y conciencia ecológica.

Inspirado por la organización de las abejas y comprometido con su preservación, Felipe gestiona colmenas en zonas de baja intervención agrícola como Viña VIK y las Sierras de Bellavista. En El Niche, ha levantado un oasis con más de mil árboles nativos, que sirve como epicentro de su trabajo regenerativo.

Una de las grandes innovaciones de Montecarmelo es la producción de mieles diferenciadas. Felipe realiza cosechas separadas según las floraciones predominantes de cada temporada y lugar, para luego analizar su composición botánica en la Universidad Católica mediante un estudio palinológico. Así logra identificar variedades como quillay, corontillo, peumo, multifloral, acacio-maqui y otras, que se transforman en un catálogo sensorial único.

Esa diferenciación permite además ofrecer una experiencia gastronómica poco conocida: catas de miel. Al igual que con los vinos, Felipe propone maridajes específicos para cada tipo de miel: carnes, pescados, frutas, quesos o incluso coctelería. Esta mirada convierte a la miel no solo en un producto, sino en un lenguaje sensorial que dialoga con la cocina.

La miel de Montecarmelo es cruda, sin filtrar y producida con intervención mínima. Cada celda del panal debe estar operculada antes de la cosecha. Se desopercula manualmente y se centrifuga en frío. Luego, cada lote es analizado en laboratorio antes de ser envasado en frascos de vidrio. Todo el proceso sigue principios agroecológicos y de economía colaborativa.

Felipe Barrera no sólo cosecha miel: cultiva propósito. Desde el corazón de la colmena, demuestra que es posible producir con respeto, identidad y visión de futuro.

En la próxima edición, seguiremos presentando jóvenes talentos que están cambiando las reglas del juego con creatividad, conocimiento y compromiso.

Un aporte del Centro de Innovación Gastronómica INACAP