LITORALPRESS

Fecha: 17-06-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: La miel cordillerana del Biobío: un producto único en el mundo gracias a su flora nativa

Pág. : 8
Cm2: 892,8

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

Ciudad

Noelia Ortega Sanhueza
contacto@diarioconcepcion.cl

PRODUCCIÓN APÍCOLA REGIONAL

La miel cordillerana del Biobío: un producto único en el mundo gracias a su flora nativa

Investigación de la UdeC fue la que identificó una composición floral exclusiva en mieles de Alto Biobío, Santa Bárbara y Antuco. El experto destaca el valor ecológico, productivo y comercial de este hallazgo.

La miel que se produce en sectores cordilleranos de la Región del Biobío no solo destaca por su sabor y textura, sino también por una característica única a nivel mundial: su composición floral proviene de especies vegetales nativas y endémicas de esta zona del país, muchas de las cuales no existen en ningún otro lugar del planeta.

Así lo confirma el biólogo Mauricio J. Rondanelli Reyes, doctor en Ciencias Biológicas y director del Laboratorio de Palinología y Ecología Vegetal de la Universidad de Concepción, Campus Los Ángeles.

Desde esa unidad, encabezó el estudio "Determinación del origen floral de miel natural de abeja de la región geográfica Biobío cordillera", el cual permitió identificar esta singularidad.

"Específicamente, la presencia de granos de polen de especies vegetales nativas y endémicas de esta región de Chile. ¿Qué significa esto? Que son plantas que solo crecen, de manera natural, en esta región del planeta y en ninguna otra parte del mundo", explicó el investigador.

Entre estas especies se encuentran el Guindo Santo, el Avellano, el Quillay, el Maqui, el Voqui y el Yaqui, que le otorgan a la miel una identidad irreplicable.

"Le dan una composición floral que no se repite en otras regiones del planeta. A través de la colecta del néctar que realiza la abeja doméstica, se traspasan los principios activos de estas flores particulares, proporcionando al producto miel elaborado potenciales cualidades antimicrobianas, antisépticas, antiinflamatorias y antioxidantes", detalló Rondanelli.

La importancia de esta producción, agregó, no se limita a lo económico o comercial. También representa una oportunidad concreta para fomentar una apicultura sustentable basada en el resguardo del ecosistema.

"Conservar el alimento de las abejas procura al mismo tiempo su bienestar y una mejor producción de miel. Lo que, sumado al uso de buenas prácticas apícolas, genera indudablemente valor agregado a este producto", sostuvo el académico.

Desde el punto de vista de la proyección comercial, Rondanelli planteó que si bien la denominación de origen (D.O.) es un proceso más largo, los resultados obtenidos hasta ahora son un paso relevante.

"Ciertamente, la certificación del origen floral de estas mieles de la cordillera del Biobío, labor que cumple nuestro laboratorio, contribuye significativamente a este proceso. Una miel certificada en su origen floral asegura inocuidad alimentaria y, paralelamente, un mejor precio de venta a quien la produce", explicó.

Innovación: la experiencia de Mieles Entretenidas

Desde Santa Bárbara, una de las comunas destacadas en el estudio palinológico, surgió también una forma innovadora de diversificar la producción apícola local.

Se trata de Mieles Entretenidas, un emprendimiento que ha conquistado a públicos de todas las edades mediante la incorporación de sabores y preparaciones no tradicionales, sin perder la esencia natural del producto.

Susana Aburto Aravena, fundadora y dueña del proyecto, recordó que la idea nació mientras realizaba clases de cocina en Alto Biobío, en un contexto donde los ingredientes eran escasos.

"Dentro de los productos que teníamos había que hacer algo, y de eso estaba la miel. Para enseñarles a los niños a hacer postres, mezclamos la miel con cacao y salió la miel con chocolate, y ahí sí les gustaba. Entonces dije: aquí hay algo por hacer", relató.

A partir de esa experiencia, Mieles Entretenidas se fue consolidando como una propuesta que rescata el producto estrella de la zona, sumándole valor agregado desde lo gastronómico y lo visual.

"Fue una buena instancia para sacar este producto, que fuera de la mano también de Santa Bárbara, y gracias a Dios nos fue bien, fue bien recibido. De primera era como extraño para las personas, pero después se fueron acostumbrando", contó.

FOTO: MINAGRI

LITORALPRESS

Fecha: 17-06-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: La miel cordillerana del Biobío: un producto único en el mundo gracias a su flora nativa

Pág. : 9
Cm2: 478,1

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

Ciudad

Actualmente, la línea de sabores incluye combinaciones con maqui, nueces, avellanas, limón, naranja, merquén y otras preparaciones orientadas a públicos específicos.

"Apuntamos también al público de los asados, sobre todo en invierno, los asados de chancho quedan muy bien con la miel con merquén. Al adulto mayor con los tecitos, la miel con limón, con naranja... o sabores que traen recuerdos, como la miel con nueces, un clásico", detalló.

Aburto enfatizó que el proceso mantiene el respeto por las propiedades del producto natural.

"Nosotros no usamos esencias. Todo es a base de frutos secos o reducciones cítricas que no alteren la miel. Por ejemplo, en el caso del maqui, secamos el fruto entero a la sombra y lo molemos completo, con pepa y todo, para agregarlo a la mezcla".

Además de innovar en sabores, el proyecto también apostó por un cambio en su presentación. "Queríamos que fuera un producto bonito, que representara bien a Santa Bárbara. Con envases de vidrio, etiquetas amigables, pensando en que fuera un regalo saludable y significativo".

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.

La recepción, dice, ha sido entusiasta. "Cuando llegamos a una feria, la gente se pone contenta. Hemos hecho degustaciones en festivales gastronómicos y mucha gente que decía que no le gustaba la miel, la prueba y le encanta. Creo que hemos sido un gran aporte para representar muy bien a Santa Bárbara fuera de la comuna", afirmó.

Proyecciones para la apicultura del Biobío

Para el doctor, ese conocimiento científico también puede guiar decisiones en torno al desarrollo de una apicultura sustentable y territorialmente consciente.

"Conocer bien el estado de conservación de estas especies vegetales, muchas de ellas insuficientemente conocidas, permite establecer planes de contingencia para conservar, y en algunos casos preservar, estos recursos botánicos", explicó.

Desde esa mirada, conservar el alimento natural de las abejas, es una manera directa de proteger su bienestar y asegurar una producción de calidad.

"Sumado al uso de buenas prácticas apícolas, se genera un valor agregado indudable al producto", señaló Rondanelli.

En términos de proyección comercial, el investigador subrayó que certificar el origen floral de la miel puede traducirse en mejores precios para los productores, al asegurar trazabilidad e inocuidad alimentaria.

Si bien el camino hacia una eventual denominación de origen es más largo y requiere gestión ante INAPI, el laboratorio ya contribuye al proceso mediante su trabajo científico.

OPINIONES
Twitter @DiarioConce
contacto@diarioconcepcion.cl