

Temuco celebró el Día Nacional de la Miel destacando el trabajo de los apicultores locales

TRABAJO FAMILIAR. La actividad reunió a apicultores, autoridades y representantes de diversas instituciones, quienes valoraron el trabajo productivo y social que realizan las familias campesinas de la comuna.

Crónica

cronica@australtemuco.cl

En el Strip Center ubicado en Avenida Las Encinas, Temuco conmemoró el Día Nacional de la Miel con una destacada exposición organizada por la Dirección de Desarrollo Rural a través del programa Proder. La actividad reunió a apicultores locales, autoridades y representantes de diversas instituciones, quienes valoraron el trabajo productivo y social que realizan las familias campesinas de la comuna.

Durante la jornada, el alcalde Roberto Neira recorrió los stands instalados por 12 apicultores del Comité Kochilhue, acompañados por representantes de la Mesa Apícola Regional, la Universidad Católica de Temuco, SAG y Conaf. Además, participó en demostraciones del proceso de cosecha de miel con una centrifugadora y en una cata para diferenciar miel real de la "adulterada". También se expuso un terrario con abejas para reconocer abeja reina, zánganos y obreras, acercando así la apicultura a la ciudadanía.

MIEL EN TEMUCO

El alcalde de Temuco, Roberto Neira, indicó que este tipo de trabajo que se realiza con los emprendedores es muy importante, por lo que seguirán trabajando junto a ellos y ellas, relevando la miel en la comuna. "Por eso, cuando compras miel, busca que sea de buena calidad, en establecimientos que tengan la calidad de apícolas, de productores, como los que están trabajando en conjunto con la Dirección Rural".

El seremi de Agricultura, Héctor Cumilaf, destacó el trabajo de las emprendedoras locales para relevar la actividad apícola que es fundamental, no solo para la Región de La Araucanía, sino para Chile. "Hay que recordar que en nuestro país es uno de los principales exportadores de fruta y las abejas son fundamentales para la polinización. En este sentido, hacemos un llamado a



MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

ESTA CELEBRACIÓN REFLEJA EL COMPROMISO DE TEMUCO CON EL DESARROLLO PRODUCTIVO DE LA PEQUEÑA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA.



LA ACTIVIDAD SE REALIZÓ EN UN ESPACIO PRIVADO, LO QUE VIENE A FORTALECER LAS ALIANZAS PÚBLICO-PRIVADAS.

"Cuando compras miel, busca que sea de buena calidad, en establecimientos que tengan la calidad de apícolas, de productores, como los que están trabajando en conjunto con la Dirección Rural".

Roberto Neira,
alcalde de Temuco

toda la ciudadanía a que consuma miel, para seguir fortaleciendo la agricultura familiar campesina".

La directora del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, Ruth Arévalo, indicó que como institución poseen un registro

de apicultores que anualmente declaran su colmena, para asegurar materias sanitarias y que el producto esté libre de posibles enfermedades. "Valoramos este espacio y acompañamos como servicio fiscalizador, porque es importante que la comunidad sepa la relevancia de comprar miel de calidad, de apicultores registrados y que dan la garantía de calidad nutricional.

Mercedes Monsalve, dirigente del comité de apicultores, añadió que "para nosotros es súper importante esta instancia para que a nuestra miel se le dé un valor agregado, ya que no todos son apicultores reales. Y es súper importante que puedan seguir comprando a los apicultores reales".

¿Cómo reconocer la verdadera miel?

- Una de las emprendedoras del comité de apicultores, María Isabel Nahuelhuan, entregó algunos importantes "tips" para reconocer la miel que no está adulterada en época de invierno.
- "La miel natural que nosotros cosechamos como apicultores, no debe ser líquida en este tiempo; ya está toda congelada".
- "Lo otro es el sabor: la adulterada es como más azucarada y se notan los granos de azúcar. Al momento de echar una cucharadita de miel adulterada en agua, se disuelve casi totalmente; la nuestra, en cambio, cuesta mucho más disolverla, e incluso en un té cuesta disolverla".
- Finalmente, la apicultora local señaló que "la miel adulterada se disuelve rápidamente porque trae otros componentes que no son naturales, como la de nosotros".