

El secreto de los bosques de la región que nutre y endulza a Chile y al mundo

La miel es un alimento *premium* en Los Lagos, la cual nace del trabajo que hacen las abejas en zonas apartadas para conservar la pureza única de los lugares donde no llega ningún tipo de contaminación. Aquello se mantiene celosamente durante todo su proceso, gracias al trabajo de productores de toda esta zona con años de experiencia.

Paola Rojas
 paola.rojas@australosorno.cl

Dentro de la gama de productos *premium* que nacen en la Región de Los Lagos, la miel es uno de los más destacados y reconocidos, debido a su condición natural y al sabor particular de los bosques nativos de la zona, por lo que su fama recorre todos los rincones del país e incluso es apetecida en el extranjero.

Pero detrás de todo el dulzor y propiedades que tiene este súper alimento, que viene del proceso de polinización de las abejas, está el esfuerzo de hombres y mujeres que siguen una tradición que viene de años. Celosamente cuidan su pureza en rincones apartados de nuestra zona, garantizando un producto libre de cualquier elemento que no provenga de la naturaleza propia de las provincias de la región.

De acuerdo a los datos del Boletín Apícola de Comercio exterior que proporciona la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), la miel producida en la Región de Los Lagos registró un importante salto en cuanto al volumen de exportación en los últimos seis años, ya que de alrededor de una tonelada, llegó a aproximadamente a nueve toneladas, que se fueron a países como Estados Unidos, China, además de la Unión Europea.

Estos envíos vienen precedidos por una larga data de distribución a lo largo de todo Chile, pero últimamente la búsqueda de miel de la región es mucho mayor, considerada como un producto de altísima calidad, debido a su pureza, lograda a través de un proceso que comienza en bosques nativos y que continúa bajo el más estricto cuidado



ENRIQUE SÁENZ ES UN RECONOCIDO APICULTOR DE LA REGIÓN DE LOS LAGOS. EL PRODUCTO QUE OFRECE ES DE ALTA PUREZA. EN LA IMAGEN POSA EN SU PLANTA DE RAHUE BAJO.

de las manos de productores de tradición.

PERSEVERANCIA

Uno de los apicultores más antiguos y conocidos de la región es Enrique Sáenz, quien llegó hace varias décadas desde España y comenzó en 1965 en este rubro. Actualmente reparte a todo el país su reconocida miel "Colmenares Ralún", que procesa en su planta de avenida República, en Rahue Bajo, Osorno.

"El próximo año cumplo 50 años entregando miel a los supermercados. Yo vengo de España y mi padre tenía allá 30 colmenas, yo le ayudaba en su cosecha, desde los 14 hasta los 19 años, cuando me vine a

Chile. Yo estaba en una peluquería el año 1965 y un peluquero le dijo a su cliente que estaba aburrido en Osorno, que tenía 80 años y se quería ir a Santiago, pero su problema era que tenía unas colmenas que nadie se las quería comprar", relata.

Fue así como tras escuchar esa conversación, se puso a pensar en que podría buscar un amigo con campo para que tuviera las colmenas y así las mantendría como *hobbie*, ya que en ese tiempo trabajaba en la tienda Embajadores de Osorno, por lo que cerró el negocio y compró los colmenares en Rahue Bajo. Así comenzó con su trabajo como apicultor en Chile.

Así fue trabajando y cre-

ciendo en el rubro, cuando las abejas trabajaban bien, a diferencia de ahora, que hay mucho desgaste de esta especie, ya que se sobreexplotan.

En el caso de esta fábrica, la miel es cosechada en la planta de Osorno, se envasa y desde allí se distribuye, pero las abejas se encuentran a orillas del río Petrohué, en la provincia de Llanquihue.

"En el invierno las traigo a Osorno, donde tengo un terrenito y aquí las alimento, pero en primavera las llevo a la cordillera, porque allá no hay ninguna fumigación, nadie cultiva nada, sólo hay ganadería, entonces la miel es más pura, podríamos decir que es orgá-

nica, porque no hay ningún insecticida a muchos kilómetros del apiario y la abeja tiene un círculo de hasta 5 kilómetros", asegura.

Gracias a su origen, esta miel se distribuye a todo el país en distintas cadenas de supermercados, como Santa Isabel, Jumbo y Unimarc, además de otros locales comerciales propios de distintas ciudades, como es el caso de los supermercados Eltit de Villarrica y Pucón, y también el Lily de Villarrica.

"Esto no quiere decir que entrego al 100% de todos los locales, sino que están escogidos, cuando piden un detalle de una calidad de miel, entonces también se elige la calidad de lo-

cales donde se entregará", dice.

En cuanto a los volúmenes que produce, Enrique Sáenz detalló que en un año alcanza entre 35 mil a 40 mil kilos.

Así, bajo esta forma de comercializar, tratando directamente con comerciantes de distintos puntos del país, es como esta fábrica se ha mantenido con los años, ya que la otra cara de la moneda fue cuando parte de su producción la enviaba a la cooperativa Apicoop, ubicada en la comuna de Paillico, Región de Los Ríos, la cual se fue a la quiebra en 2023, por lo que muchos apicultores quedaron con una deuda.

"Eso es la ruina para un



HARRIET EELES DESTACA EL SELLO ÚNICO DE LA MIEL QUE PRODUCEN.

apicultor, porque uno no está para vivir a expensas de lo que le paguen o cuando le paguen, el día a día tiene sus gastos, entonces de esa manera yo pongo mis precios, me dan el precio justo, saco mi margen de utilidad y entrego en todo el país; y si un año me sobra cierta cantidad, queda para el año siguiente, por si viene mala la cosecha, entonces así emparejo. Mantengo una reserva para que nunca me falte y así es mi sistema de trabajo. Aquí soy dueño y señor de mi producto. Cuando uno es exportador, se paga mucho menos y uno no sabe si van a terminar pagando o no y no se puede hacer nada”, manifiesta.

Además, la fábrica da trabajo a 10 personas, quienes llevan años en ella y han crecido junto con la empresa, donde la planta cuenta con una infraestructura eficiente, con una sala de cosecha, una de envasado y otra de almacenamiento.

“Yo llegué a los 19 años y ahora tengo 82. Todo lo he invertido en la empresa y así he llegado a los límites en que estoy”, concluye el creador de Colmenares Raúlín.

ÚNICA Y DE EXPORTACIÓN

Una historia que comienza en Europa es la de la productora de origen inglés, Harriet Eeles, quien es gerente de la cooperativa Miel del Sur, que se creó en 2007 como un brazo comercial de la Asociación Gremial de Apicultores de

la antigua Décima Región, la cual reúne actualmente a 12 productores, quienes dar un valor agregado al producto, diferenciado por su origen botánico.

Ella antes de llegar a Chile se desempeñaba en un trabajo administrativo en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y cuando se encontraba en la sede de la entidad en Roma, Italia, conoció a un apicultor que la entusiasmó en el mundo de las abejas y la miel. Luego de ello se fue por un proyecto a África, donde justo necesitaban a un consultor en la materia, volvió a contactar al experto, quien realizó un estudio de factibilidad de desarrollar apicultura en Mozambique y obtuvo más conocimientos. Sin embargo, no desarrolló esta actividad hasta que finalmente se radicó en Chile en 1986, donde estudió sobre la materia y no ha parado hasta ahora.

Actualmente continúa trabajando y dirigiendo la cooperativa, que cuenta con una planta de extracción y envasado de miel ubicada en Colonia La Radio, en la comuna de Frutillar, desde donde sale un producto de calidad premium para el mercado nacional, pero también se exporta a Estados Unidos.

“Nosotros no homogeneizamos las mieles, es decir, cada lote de miel es de un solo productor, de un solo apiario y de una sola fecha de cosecha, mandamos a analizar estos lotes para



EL APICULTOR LUIS GUINEO, DE ANCUO, UBICA SUS COLMENAS EN UN LUGAR DONDE TODAVÍA NO SE APLICAN QUÍMICOS. ES NATURALEZA PURA.

poder certificar el origen botánico de las mieles y estamos enviando a prácticamente todo el país; al norte, a Santiago y más al sur”, destaca.

Entre los principales mercados que reciben estas producciones de miel, hay empresas grandes como Colun, la cual vende el producto en sus tiendas ubicadas en distintas ciudades de Chile, así como también en diferentes locales especializados en productos naturales y campesinos, además de clientes particulares.

“Nosotros no entregamos a supermercados, porque como no homogeneizamos la miel, los lotes de producción no son muy grandes y para nosotros esto tiene una gracia: que no es un producto masivo, sino que son únicos, de un solo productor, de un solo lugar de producción y de una sola fecha de cosecha, lo que da la gran diversidad de origen botánico, ya que cada lugar es distinto”, acota.

CLIMÁTICO

Harriet Eeles comenta que como en todos los rubros agrícolas, la apicultura también ha sido afectada por el cambio climático, ya sea por sequía o por muchas lluvias con inundacio-

nes, pero también han notado cambios en las fechas de floraciones, lo que ha obligado a los productores a ir adaptando sus manejos apícolas a la evolución del planeta.

“Tenemos que aprovechar una floración que podría estar en una época en un mes diferente, según el año. Hay algunas especies que se adelantan y están disponibles más temprano de lo que estamos acostumbrados; y otras que se atrasan, entonces lo que tenemos que hacer es tratar de aprovechar estas floraciones con nuestros manejos”, detalla.

En cuanto a sus exportaciones, fue a través de ProChile y con mucho esfuerzo. Conquistaron que un comprador norteamericano que visitaba la Patagonia, se encantara con la miel de la zona y tras ello se contactó con la entidad, por lo que se hizo el enlace y comenzaron con los envíos.

“Es una bonita historia, porque a través de los años hemos construido además de un negocio, una gran amistad, lo que es un facilitador de cualquier negocio de exportación, el poder tener un contacto más directo con la persona que nos compra la miel”, expresa.

CON DULZOR DE LA ISLA

En Chiloé se encuentra el apicultor Luis Guineo, quien produce miel en la comuna de Ancud, en el sector de Pumillahue, a 30 kilómetros de la ciudad. Se dedica desde hace 42 años a esta actividad, donde llegó a través de un proyecto de desarrollo para pequeños agricultores en Caritas Chile, por lo que se capacitó.

“Yo soy técnico agrícola, pero no tenía muchos conocimientos de apicultura y con colegas íbamos a Santiago a diferentes cursos, así empecé, con pocas colmenas y con el tiempo fueron aumentando, porque si uno maneja bien la apicultura, puede crecer fácilmente”, subraya.

Así también se perfeccionó en la Universidad Católica de Temuco y en Inacap, por lo que ahora trabaja con alrededor de 80 o 90 colmenas, a través de las cuales logra una producción que llega desde Arica hasta Punta Arenas.

“Me dicen donde envío, previo pago, lo mando y ese es mi mercado, todo al detalle, no vendo al por mayor, ya que mi miel es mucho más natural, porque donde ubico mis colmenas es un lugar en el que todavía no se aplican químicos en la

agricultura y la mayor parte de las mieles que se producen aquí son de especies nativas, eso hace que tenga otra calidad”, expresa.

Así, Luis Guineo clasifica su miel, donde la más apetecida es la de ulmo, pero asegura que nutritivamente la mejor es la poliflora.

“Cuando el ulmo empieza a florecer, saco toda la miel madura que existe en la colmena, a mediados de enero y comienzos de febrero, porque allí empiezan las floraciones de ulmo. Entonces, vendo esa miel que cosecho como poliflora”, detalla.

Para asegurar de manera objetiva las propiedades, este productor envía la miel a analizar a la Universidad Católica en Santiago, donde los resultados arrojan que corresponde a un 80 por ciento de ulmo, por lo que mucha gente de la zona central busca este producto específicamente de Los Lagos.

Pese a que en ese punto de Chile hay grandes producciones de miel, la agricultura está muy desarrollada, por lo que se utilizan numerosos productos químicos, a diferencia de estos rincones prístinos nativos de la región. ☺