

En el corazón de la colmena: trabajo, pasión y sostenibilidad en cada gota de miel



Jaime Jiménez De Mendoza
 Presidente de ASEGM O'Higgins

Así como en las comunidades y distintos contextos sociales se reconoce el sistema de la colmena como uno jerárquico, donde la reina guía a las demás abejas en la consecución efectiva de su trabajo, la dinámica cambia si la reina no es eficiente. En ese caso, la jerarquía da paso a la democracia, que expulsará a la reina y elegirá a otra en su lugar. El enjambre es la prueba visible de un cambio en el liderazgo, asociado a la producción y al trabajo dentro de esta comunidad animal.

Sin embargo, para guiar este proceso de manera consciente y lograr resultados concretos y diversos en la producción de miel, debe existir un productor. El apicultor es quien decide, en virtud de su fundamento, qué tipo de miel ofrecerá al mercado. En ese formato comercial se encuentran o no las máximas ambientales, el sentido ecológico y la calidad del producto final. Cosechar miel y adentrarse en Montecarmelo Colmenares es evidenciar el trabajo de Felipe Barrera como uno más dentro de la colmena. Su pasión y su dedicación a los sueños que se propone, en compañía de sus abejas, revelan una convicción que ha convertido su materia prima en un producto no solo de exportación, sino también en una miel de uso gastronómico de excelencia dentro de las opciones que ofrece la industria alimentaria chilena.

Su clave está en un intervencionismo mínimo a la hora de gestionar el trabajo que guía a la reina de la colmena, llevado a cabo en condiciones naturales que intentan emular la vida de

las abejas en el bosque esclerófilo. Por eso, su lugar de trabajo es diverso. Si bien su centro de operaciones se encuentra en El Niche, donde ha instaurado una suerte de oasis con más de mil árboles nativos, la mayor producción y el número de abejas se encuentran en lugares poco intervenidos por la agricultura convencional, como lo son, viña VIK y las sierras de Bellavista.

En sintonía con la naturaleza regenerativa del trabajo de las abejas, Felipe ha logrado estructurar todo un sistema de energías limpias en su producción. Así, la consecuencia ambiental de lo que produce y cómo lo produce es total. La miel de Montecarmelo es una maravilla culinaria de la región de O'Higgins. La innovación y creatividad de Felipe la ha llevado a formatos realmente sorprendentes, como miel en panal, miel en crema y miel convencional. Se presenta cruda y sin filtrar en las variedades monoflorales, biflorales y multiflorales.

La degustación que se ofrece en el lugar de producción es tan honesta como el trabajo dedicado de este productor, quien siempre ha privilegiado la calidad por encima del negocio, y la transparencia de sus procesos por encima del marketing ficticio. En un mercado lleno de "envasadores", Felipe se ha propuesto destacar en el sector HORECA como un productor sin igual, con un producto trazable en cuanto a calidad y origen, lleno de sentido ambiental y ecológico.

Entender el alimento es entender la comunidad. Es necesario ser parte de la dinámica del patrimonio alimentario e

involucrarse en los procesos naturales que este propone. Solo así podremos trabajar nuestras máximas culinarias en compañía de los verdaderos productores de las distintas categorías, y no con los intermediarios que tanto daño hacen al circuito corto y al precio justo. El emblema del productor vocacional es su producto y la huella que este deja en la comunidad y las futuras generaciones. Su objetivo es colectivo y comunitario, y está por encima de los intereses pecuniarios. El propósito del comerciante, en cambio, es distinto: es individual y puramente comercial.

La historia de Felipe es inspiradora para un cocinero como yo, que busca poner en valor las máximas regionales de la despensa agroalimentaria chilena, los cuales provienen del productor consciente: aquel que vive y es experto en el proceso asociado a la materia con la que trabaja; el que vibra con sus productos y los manufactura para aportar a una sociedad mejor. Este productor lo hace de manera sustentable, porque entiende que, tras su impacto comercial, hay un planeta que lo necesita como colaborador y no solo como explotador.

De la mano de la estacionalidad y la cosecha diferenciada, impuesta por la naturaleza y que se concreta con la floración de las variedades insignes del bosque esclerófilo para la producción de miel; Quillay, Litre, Peumo y el Boldo, Felipe se levanta día a día con la misma convicción que las abejas: salvar el mundo a través de la extracción de un producto que es oro puro. Este producto, que se envasa como tal, sabe a los matices de nuestro bosque. Es un producto que abraza y nutre a las comunidades, y que le hace bien no solo a nuestro organismo, sino también al mundo.