



OFICIOS

Dulce nobleza

La ingeniera agrónoma Josefina Jarpa no solo produce miel con su marca Muna, sino que también se atrevió a traer este oficio del campo a la ciudad, instalando colmenas en la azotea de un edificio.

**Producción, Paula Fernández T.
 Fotografías, José Luis Rissetti.**

Josefina Jarpa, ingeniera agrónoma de profesión y paisajista autodidacta, comenzó a descubrir el mundo de la producción de miel el año 2017, cuando trabajaba en el campo de su abuelo y se encontró unos panales de abejas abandonados. Tanto le llamaron la atención que quiso conocer más del proceso, por lo que contactó al apicultor del Valle de Botalcura Manuel Contreras, para que le enseñara sobre este oficio. La primera vez que abrió un cajón no podía creer la belleza que había en su interior, y así fue maravillándose con las abejas, sus roles, jerarquías, los diferentes tipos de polen y hasta la cosecha final.

—Siempre me ha interesado mucho la vegetación y el paisaje de cada lugar, y el hecho de que las abejas tengan una relación directa con ellos y el clima de cada zona hizo que me parecieran aún más interesantes.

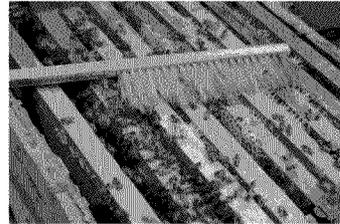
Decidió partir con un colmenar de 200 cajones en el campo familiar en Pencahue, Región del Maule, y con la ayuda de Diego Mena, de Apícola de Pirque, y estudiando de forma autodidacta, fue aprendiendo cada vez más sobre estos insectos. Cada revisión de los coloridos cajones le deparaba una nueva sorpresa, como el nacimiento de las abejas o de una reina, verlas entrar por la piqueta con sus patas cargadas de polen de colores, como también encontrar celdillas reales o enjambres colgados de los árboles, y, por supuesto, recibir varias picadas en el camino.

En 2021 creó la marca Muna, con el fin de dar a conocer lo que hay detrás de un frasco de miel (@floraymiel) —en dos variedades, multifloral nativa y quillay—; la importancia del paisaje del que se extrae, que en este caso corresponde al bosque esclerófilo —el quillay es uno de sus principales representantes—, y el cuidado de nuestra flora nativa, alimento y refugio para muchos animales e insectos, como la *Apis mellifera*. Ello, además de las propiedades de este rico alimento, que es bactericida, antiséptico, cicatrizante, digestivo y estimula el siste-





Josefina cuenta que algunas personas ya se han atrevido a integrar colmenas en sus jardines, parte del gran cambio que se observa al trasladar un oficio del campo a la ciudad.



ma inmunológico, entre otras particularidades.

Josefina cuenta que hace poco la invitaron a participar de un interesante proyecto de apicultura en la ciudad. Francisco Salvatierra le propuso instalar dos colmenas en la azotea de Centro Leñería (@centroleñeria), en un entorno urbano, pero que está rodeado de parques y cercano al cerro San Cristóbal. "Ha sido interesante ver el comportamiento de las abejas en condiciones distintas, donde el invierno no es tan duro y la disponibilidad de alimento es mayor al haber parques y jardines regados, con floraciones gran parte del año", dice Josefina, quien está feliz de ver el creciente interés de la gente por la apicultura, y que las abejas dejen de ser percibidas como una amenaza y pasen a ser un insecto con el que se puede convivir cotidianamente. VD