

## EL VERDE DE LA MIEL

La miel de abejas es el producto del arduo trabajo de incansables abejas, que convierten el néctar de las flores en esa sustancia dulce y melcochosa.

Es tan saludable, medicinal y nutritiva que ha sido denominada el alimento perfecto, incluso algunas culturas antiguas han llegado a considerarla como algo sagrado.

Además de ser rica en vitamina B, C, D tiamina, niacina, riboflavina, y minerales esenciales como calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio y zinc, la miel de abejas es fácil de digerir, cicatrizante, energética, y es excelente para tratar problemas de los sistemas respiratorio, circulatorio, y nerviosos; así como para la curación de úlceras, la reproducción de glóbulos rojos, etcetera. Como si esto fuera poco, la miel también es uno de los ingredientes naturales más utilizados en artículos de belleza como jabones, mascarillas, shampoo, y un sinnúmero de productos cosméticos.

Lo que muchos desconocemos es que las funciones de las abejas en el equilibrio ecológico son tal vez más importantes que los beneficios de su principal producto. Las abejas sirven como agentes polinizadores para cientos de frutos, vegetales y cultivos. A lo largo de millones de años de evolución, se ha conseguido un perfecto equili-

Una abeja productora cubrirá un radio de unas 3 millas de distancia desde su colmena para buscar néctar, recorriendo y abarcando constantemente un total de 55,000 millas, visitando aproximadamente 2 millones de flores, todo esto para producir una libra de miel. O sea, una abeja debe visitar un millón de flores para preparar cien gramos de miel.

brio entre las abejas y las plantas, a tal nivel que más del 80% de la polinización de las plantas por insectos es realizada por la abeja. Los expertos agrícolas incluso dicen que los agentes polinizadores como las abejas ¡son los responsables de uno de cada tres bocados de comida que ingerimos! Recientemente el D.C.C (conocido por sus siglas en inglés como Colony Collapse Disorder) ha ocasionado la desaparición más de 2.4 millones de colonias (¡miles de millones de abejas!) en más de 26 estados de los Estados Unidos. Dicho fenómeno, unido al abandono de la apicultura tradicional de los pueblos, está dejando sin polinizadores a nuestros bosques, valles y montes, y sus consecuencias podrían resultar desastrosas para la actividad agrícola mundial.

En la República Dominicana, la apicultura, o el cultivo de la miel de abejas comenzó en el siglo XX, concentrándose básicamente en Baní y luego en Montecristi. Ya para 1998 existían en el país unos 5,000 apicultores registrados, entre los que se encontraba el apiario de Puntacana Resort & Club. Sus fundadores Frank Rainieri y Ted Kheel motivaron a su personal a ser

emprendedores y generar ingresos adicionales para sus familias a través de la producción y venta de miel. Dicha tradición se mantiene allí hoy en día en el Apiario de la Fundación Ecológica Puntacana.

En diciembre del 2007, la Fundación Ecológica Puntacana entabló una alianza con el apicultor local Pedro Julio Castillo, conocido como "El Rubio", para producir la "Puntacana Forest Honey." Este proyecto se inició con apenas 4 colonias de abejas, rescatadas de residencias privadas del complejo turístico y bosques locales ubicados en el área. Dos años más tarde, para el 2009, contaba ya con más de 100 colonias. El Apiario de Puntacana Resort & Club tiene planes de continuar creciendo ¡agregando unas ochenta colmenas más por año!

La miel de abejas producida por el Apiario de Puntacana Resort & Club es 100% natural, a diferencia de muchas otras que se comercializan como "miel de abejas" pero que no son más que azúcar disuelta. La miel producida por este apiario no contiene aditivos, preservando así su sabor original y propiedades curativas. Es una

miel "poli-floral", o sea que proviene de variadas flores silvestres. Por esta razón, el sabor, aroma y color de la miel varían por año, dependiendo de la predominancia de las flores de la temporada. Además de los beneficios ecológicos que las abejas cuidadas en el Apiario de Puntacana Resort & Club aportan a la sociedad, todas las ganancias monetarias obtenidas a través de la venta de esta miel benefician a la Fundación Ecológica Puntacana, apoyando así sus variados proyectos para el mejoramiento de las condiciones ambientales y en pro de la conservación de los recursos naturales de esa importante zona del país.

Así que ya sabes, cuando tomes una cucharada de miel, piensa bien en las abejas que la produjeron, lo complejo de la red ecológica en que están envueltas, así como en la importancia mundial que tiene tu apoyo a la apicultura responsable como lo hace la Fundación Ecológica Puntacana.



Por Mónica Vega  
Colaboración Jake Kheel  
Fundación Ecológica Puntacana  
Fotografía Hjalmar Gómez



Puedes adquirir la deliciosa miel en:  
Fundación Ecológica Puntacana | Tortuga Bay | Aeropuerto Internacional de Puntacana  
o llamando al 809-959-9221.