**Beneficios y variedades de la miel: productores locales revelan sus secretos**

*Durante la semana de la miel, que va del martes 14 al lunes 20 de mayo, Caminos y Sabores propone productos elaborados con miel que llegarán a la feria a realizarse del 6 al 9 de julio en La Rural. De la mano de apicultores nacionales, uno de los productos más exportados por Argentina, tendrá su espacio en el “Camino Dulce” y el “Camino de Aceite y Aderezos” del gran mercado argentino.*

Bajo el lema "Sumale miel a tu vida", del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria, sponsor de Caminos y Sabores, junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, iniciaron la cuarta campaña nacional para promover el consumo de la miel. En este sentido, los apicultores nacionales que estarán presentes en el “Camino Dulce” y el “Camino de Aceite y Aderezos” de Caminos y Sabores, proponen distintas alternativas con miel. Tal es el caso de Beepure y Vinagre de Miel Gourmet, que compartirán su historia, experiencia y productos junto a otros emprendedores en la feria que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural.

Hoy Argentina cuenta con 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores que producen un promedio de unas 65.000 toneladas de miel por año. Cerca del 95% (60.000 toneladas) de la miel producida se exporta, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China.

**USO Y CONSUMO**

José Minnella, socio y gerente comercial de Beepure, que este año participará del “Camino Dulce” de Caminos y Sabores, produce miel líquida, cremosa, granola con miel y cerveza con miel. “Lo que más se vende es la miel cremosa y la granola, y elegimos la 15° edición de Caminos y Sabores para lanzar este año la cerveza con miel”, afirma Minnella, socio de Jorge Omar Rafael, fundador. “El público exige calidad, elige la buena miel y se trabaja mucho sobre eso. Lo nuestro es todo puro puro, nada rebajado, ni con conservantes. Vamos directamente del campo a la góndola” describe Minella.

Héctor Nieva de Vinagre de Miel Gourmet, ganadores del premio a la mejor hidromiel en Expo Maciá 2019: Fiesta Nacional de la Apicultura Expo Apícola del Mercosur, señala que el vinagre de miel se utiliza mucho en platos como ensaladas mediterráneas, comidas con cerdo y también es muy usado en postres. “Esto recién comienza, hoy producimos entre 3.000 y 5.000 litros, avanzamos de a poco porque es un camino largo de prueba y error”, agrega Nieva, quien estará presente en el “Camino de Aceite y Aderezos” de Caminos y Sabores.

**LOS INICIOS**

Sobre cómo llegaron a trabajar con miel, Minella recuerda que la motivación surgió de la mano de Jorge, socio fundador que comenzó a producir en Las Flores, Buenos Aires. Por otro lado, Nieva es médico oriundo de Santo Tomé (Santa Fe) y comenzó a los 50 años cuando la apicultura despertó su curiosidad. Inició con la miel a granel, y en 2013 empezaron a darle valor agregado haciendo vinagre de miel. “Elegimos hacerlo porque es más gourmet y no existe en muchos lugares”, resalta Nieva.

**BENEFICIOS**

Minnella de Beepure, indica que “la miel evita la infección de heridas y la gente no lo sabe, además de ser rica en vitaminas C, B1, B2, B3 y B5, tiene ácido fólico, minerales (fósforo, calcio, magnesio, hierro, zinc), entre otros”. Por su parte, Nieva destaca que los beneficios son múltiples: digestivos, para la piel y las articulaciones, son los más conocidos, todos se potencian con la acción del vinagre, que es un alimento antiinflamatorio.

Los productores ya se preparan para la 15ª edición de Caminos y Sabores. Minnella, afirma que deciden volver a la feria en la que participaron desde sus comienzos cuando realizaron los primeros lanzamientos, y les sirvió. En tanto, Nieva es la primera vez que se hará presente en “el gran mercado argentino” y argumenta: “Participa casi todo el país, lo que para una empresa familiar representa una oportunidad ideal para poder llegar a todos”.

Más información en : [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)