

Clima adverso y baja floración afectaron la producción apícola en San Rafael

23/04/2025



El sector apícola del sur mendocino atraviesa un momento complejo luego de finalizar la zafra de miel con un saldo negativo. Según explicó Ramiro Giandinoto, titular del Consejo Asesor Apícola de San Rafael, la cosecha fue magra y, en muchos casos, prácticamente nula en determinadas zonas del departamento. Entre los principales factores que influyeron en esta caída, se destacan las heladas tardías, la escasez de lluvias en el momento adecuado y un alto nivel de vientos.

“Hace un tiempo habíamos hablado que venía complicado porque había fallado el campo. Todo lo que es algarrobo, la parte de monte, falló. Fue una cosecha muy magra y diría que en algunos

lugares nulas”, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5.

El problema tuvo como epicentro a la floración del algarrobo, planta clave en los montes sanrafaelinos y de zonas como Monte Comán, Colonia Elena o La Llave. Giandinoto remarcó que se trata de una especie cuya floración es muy frágil: “Es muy vidriosa la floración. Un viento, un zonda, corre la flor. El agua también y la helada la arruina. Y nosotros dependemos mucho de ella en los montes que tenemos alrededor de San Rafael”.

Las condiciones meteorológicas se mostraron adversas durante todo el proceso. “Tuvimos heladas tardías, mucho frío inclusive en diciembre. Cuando el clima se empezó a estabilizar, llegó la lluvia, pero lo hizo a destiempo”, comentó, y agregó: “La floración del campo no resultó, los fríos hicieron que también no resultara y el viento fue constante. Ha sido un año muy ventoso”.

La situación se reflejó directamente en los resultados obtenidos en esta última temporada. “En mi caso, hemos tenido aproximadamente un 35 o 40 por ciento menos de cosecha que el año pasado”, sostuvo Giandinoto. Y aclaró que el panorama fue dispar según la zona y los productores, pero la problemática del campo fue “transversal a todos”.

Sin embargo, la calidad de la miel no se vio alterada. “La calidad no es afectada si hay seca o mayor humedad. A veces el proceso lo realiza la abeja de la misma manera. Lo que sí puede pasar es que una miel del año que llueve mucho tenga más humedad, y la del año seco sea más condensada, con una densidad mucho más alta”, explicó.

Consultado sobre las características de la miel producida en nuestra región, Giandinoto destacó el prestigio del producto mendocino: “La miel mendocina es muy buscada. Mucha gente que viene de afuera se queda admirada y después no quiere otra miel. Sacamos un producto que prácticamente no tiene problemas agroecológicos, ni tóxicos dañinos a la salud”. Otro aspecto relevante es la baja cantidad de humedad que contiene, lo que le otorga un nivel de concentración superior respecto a otras provincias: “En zonas núcleo, la humedad relativa en la miel

llega al 20 por ciento. Mendoza saca una miel que puede llegar al 13, 12 o hasta menos, si el año es seco”.

Sobre el abanico de colores y sabores, señaló que varían según la floración. “Tenemos un rango de colores que normalmente es oscuro, como el pájaro bobo o mal llamado tamarindo, pero también hay mieles claras, como las de alfalfa o melilotus albus, que tienen un ámbar claro. Y después tenés mieles prácticamente blancas, como las de algarrobo o rúcula”, describió. En cuanto al gusto, explicó que “hay sabores que van desde lo más fuerte, como el piquillín, excelente para bronquios y garganta, hasta las mieles de rúcula, que son muy suaves y cristalizan rápido”.

Respecto a la forma ideal de consumirla, Giandinoto hizo hincapié en no calentarla demasiado: “La mejor manera de consumir la miel es la que le guste a cada uno, pero siempre teniendo en cuenta que no hay que quemarla. No hay que pasarla de 45 o 50 grados. Cuando se pasa de esa temperatura, la miel pierde las propiedades que realmente la distinguen”. Y agregó: “Si vas a tomar un té con miel, lo mejor es dejar que se entibie un poco y después agregarla. También se puede comer sola, a cucharadas, o acompañando tostadas o galletas”.

En cuanto a las zonas productoras dentro del departamento, el titular del Consejo Asesor Apícola explicó que “Mendoza no es una zona que en general sea productora de miel. Está más abocada al material vivo”. Aun así, destacó que “la calidad de la miel que se saca es premium, de las mejores del país, aunque no se obtenga gran cantidad”.

Para finalizar, Giandinoto insistió en la necesidad de comprender la importancia de las condiciones climáticas y la floración como factores fundamentales para el desarrollo de la actividad. “Las abejas hacen su parte, pero si la naturaleza no acompaña, la producción se resiente. Este año fue una muestra clara de eso”, concluyó.