

La sala de extracción de miel culminó la temporada con presencia de apicultores locales y de otras provincias

24/04/2025



La temporada de producción de miel en la sala comunitaria que administra la Municipalidad de San Rafael llegó a su fin, marcando otro ciclo de trabajo colaborativo entre el Estado y los apicultores del departamento. El espacio, que funciona desde hace más de diez años en la Isla del Río Diamante, sobre calle Tulio Angrimán, ofrece servicios de extracción con tecnología de avanzada y ha logrado consolidarse como un centro de referencia en toda la región.

El responsable de esta sala, Alberto Stagnitti, brindó detalles a Diario San Rafael y FM Vos 94.5 sobre el cierre de esta etapa y el funcionamiento del espacio. “La sala de extracción de miel lleva más de 10 años en funcionamiento y

está ubicada en la calle Tulio Angrimán y está a disposición de los apicultores de todo el departamento”, indicó. En ese sentido, remarcó que se trata de una sala de uso comunitario gestionada desde la Subsecretaría de Desarrollo Económico, que pone a disposición de los productores una planta de “muy buena tecnología para la extracción de la miel de Mendoza, que es una de las mejores del país por las características”.

Además del uso por parte de los apicultores locales, el responsable del establecimiento destacó que productores de otras provincias también han elegido San Rafael para realizar sus extracciones. “Eventualmente también traen para extraer su miel producida en otra provincia, la traen acá por la calidad de la tecnología y el método de extracción que contamos en San Rafael”, explicó.

Sobre los orígenes del proyecto, Stagnitti recordó que “acá se vio en su momento la necesidad, se trabajó con los productores organizados y, bueno, se pudo conseguir tener un establecimiento que es un establecimiento modelo”. Esta articulación permitió consolidar un espacio que hoy es un pilar en la cadena productiva apícola, no solo por su infraestructura, sino también por el acompañamiento que ofrece.

El proceso de trabajo dentro de la sala está reglamentado para garantizar la transparencia y eficiencia. “A partir de que llega a la sala, primero que se consensua y se acuerda una fecha para que no se entorpezca el mecanismo de todos los procesos de los demás apicultores”, explicó Stagnitti. Una vez fijada la fecha, comienza el procedimiento técnico: “Lo primero que hace es separar, o sea, se pesa todo lo que entra, el material completo, para que luego, cuando el productor se retira el material que trae, por separado, den los mismos kilogramos”.

En cuanto a la contraprestación por el uso del servicio, hay dos opciones disponibles para los productores: “El productor cuando lleva para extraer, tiene dos opciones de, digamos, de contraprestar el servicio, que sería con un porcentaje de miel o con un pago en la dirección de renta”.

Uno de los aspectos más técnicos del trabajo está relacionado con el almacenamiento de la miel. “Los tambores tienen, debido a la densidad de la miel, pueden tener hasta 320, 330 kilos”, precisó. Moverlos no es tarea sencilla, por lo cual “tenemos los dispositivos adecuados y los productores, muchos de ellos tienen sus vehículos con hidráulico para levantar y demás, como si fuera un pequeño guinche”. Añadió además un dato interesante: “En un recipiente de un litro entra un kilo y medio de miel”.

La temporada de recolección está directamente relacionada con el ciclo natural de las abejas. Según Stagnitti, “la temporada empieza entrada la primavera, porque todo se trata de que las abejas hagan su trabajo con la floración”. Es a partir de fines de octubre y durante noviembre cuando los primeros productores comienzan a acercarse con sus salsas para extraer la miel.

En esta etapa final, además, se observa un perfil de productor particular: “Principalmente el que produce reinas, trae la miel que le queda. El que tiene las colmenas, muchas veces le deja la miel para que la abeja se sostenga durante todo el invierno como alimento”, explicó.

El trabajo en red es otro de los aspectos clave del funcionamiento de la sala. Desde hace tiempo, existe una colaboración permanente con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. “Tenemos un vínculo estrecho con el INTA, porque los objetivos son los mismos, es ayudar a los productores”, afirmó Stagnitti. Esta sinergia permite elaborar estrategias compartidas “para el fortalecimiento de la producción, en este caso apícola, en nuestro departamento”.

Antes de finalizar el contacto con este medio, Stagnitti dejó una invitación abierta a aquellos productores que aún no conocen la sala: “Para algún productor que por ahí haya estado distraído o no sepa, lo invitamos a que venga a conocer las instalaciones, a que tenga vínculo con nosotros”. Remarcó también que “tenemos la gente del INTA para acompañar también y fortalecer el trabajo de todos los agricultores del departamento, están todos invitados”.