

MIEL CON ESPECIES: UNA ALTERNATIVA PARA LA COCINA GOURMET

Autor Solange Ahumada Jorquera
viernes, 27 de noviembre de 2009

Una alternativa diferente de consumir miel ofrece empresa campesina "El Colmenar", de la comuna de La Cruz de la Región de Valparaíso. Ana María Herrera, dijo que la Expo Mundo Rural, les ha permitido establecer contactos y negocios.

Una rica mezcla de sabores es lo que ofrece la empresa campesina Apícola "El Colmenar", empresas familiar ubicada en la comuna de La Cruz, Región de Valparaíso, con su miel con especies y pulpa de frutas. Aun cuando es la primera que participan en la Expo Mundo Rural, vienen saliendo de una extensa agenda que incluyó una gira técnica a Francia, asistencia a la muestra Paula Gourmet y otras visitas desarrolladas en viñedos de la zona. Según indicó Ana María Herrera, la oportunidad de participar en la Expo Mundo Rural, les ha permitido principalmente establecer contactos y negocios, con el fin de contar con puntos de ventas en Santiago. "Ya tenemos contactos con tres empresas en Santiago para vender nuestros productos y una en Concepción, lo que es bastante bueno, y todo gracias a la expo".

Su producto estrella en este momento es la miel con especies, donde destacan con merkén, pimienta frutal, con curry, entre otras. "Empezamos sólo hace unos meses con estos sabores, y la verdad es que nos ha ido muy bien. Esto nos ha permitido abrimos paso en un mercado tan selectivo como lo es el gourmet. También ofrecemos miel con pulpa de fruta, donde el sabor a lúcuma ha sido muy aceptada entre nuestros clientes".

Añadió que la idea de hacer miel con diferentes especies surgió de recetas familiares. "Mi mamá era sureña y en el sur se ocupa mucho la miel para darle un sabor distinto a la carne, y de ahí surgió esta idea. Junto a un amigo chef empezamos a rescatar ese tema y mezclar cosas, e ir armando alimentación funcional, nutritiva y sana. De esta manera transformamos un plato común, en algo mucho más sofisticado y con un sabor distinto".

La productora contó que, incluso, han desarrollado las recomendaciones del chef, con algunas recetas culinarias para incorporar su miel con especies a diferentes platos tradicionales.