

MiAMBIENTE fortalece a apicultores en Isla Cañas en Los Santos



Aunque el ecosistema de manglar contiene pocas especies de árboles, estos necesitan de las abejas para su reproducción y el bosque de mangle es ideal para que los apicultores cosechen «miel de manglar».

Recientemente los apicultores de Isla Cañas en la provincia de Los Santos recibieron insumos para incentivar la producción de miel de abeja.

La iniciativa es parte de un proyecto en el que participa el Ministerio de Ambiente, Regional de Los Santos, a través del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) como una iniciativa del Proyecto Azuero Sostenible, que se desarrolla en tres distritos de la provincia azuerence.

El proyecto tiene gran importancia, porque a nivel nacional aproximadamente 70 mil hectáreas de manglar están incluidas en el Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SINAP). Las demás áreas de manglar se han designado como zonas especiales de manejo, que también gozan de protección. Sin embargo, estas áreas aún son vulnerables a la contaminación costera y a la deforestación. Además, en las últimas décadas se han establecido comunidades de pescadores que requieren fuentes de ingreso, por lo que la apicultura - producción de miel- es una alternativa para garantizar la preservación de estos ecosistemas.

La interacción entre manglar y abejas es positiva pues del manglar se obtiene la miel y, gracias a las abejas, se asegura la reproducción de los árboles de mangle. “Buscamos proteger los ecosistemas marinos con apoyo a iniciativas ambientalmente amigables, incluso en la cuenca media y alta. Con la apicultura se ayuda en la conservación de los bosques de manglar y a mejorar sus ingresos económicos con la venta de miel de abeja y mejorar la producción agrícola local con la polinización”, recalcó José Julio Casas, director nacional de Costas y Mares de MiAMBIENTE.

Fortalecer grandes y pequeños grupos organizados que trabajan en pro de la protección y conservación del ambiente es uno de los objetivos de este proyecto de conservación que Azuero Sostenible realiza en los distritos de Pocrí, Pedasí y Tonosí,

“El Ministerio de Ambiente promueve proyectos que garanticen la sostenibilidad de los ecosistemas, en este caso, la producción apícola, que además de contribuir con el ingreso económico, fortalece la conservación de manglar y mejora la producción agrícola con la polinización de las plantas de la zona”, destacó Elida Bernal, directora regional de MiAMBIENTE, en Los Santos.

Nota al Editor

Sobre el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo es el principal organismo de las Naciones Unidas dedicado a poner fin a la injusticia de la pobreza, la desigualdad y el cambio climático. Trabajamos con nuestra extensa red de expertos y aliados en 170 países para ayudar a las naciones a construir soluciones integradas y duraderas para las personas y el planeta

Sobre Azuero Sostenible

Azuero Sostenible es una iniciativa que lidera MiAMBIENTE en alianza con el PNUD, y los Municipios de Pocrí, Pedasí y Tonosí, con el apoyo del Municipio de Las Tablas y la Gobernación de Los Santos. También cuenta con el apoyo de ARAP, ATP, MIDA, MIVIOT y otras instancias de gobierno. Tiene como objetivo apoyar acciones de conservación y desarrollo sostenible en la ZEMMC del Sur de Azuero impulsadas por actores gubernamentales, gobiernos locales, organizaciones de base comunitaria, sociedad civil y comunidades de la región.

Sabías que...

- El mangle negro es la especie más importante para las abejas por tener una floración más corta, pero abundante. Crece “tierra adentro”, o sea lo más lejos del agua, en suelos que se inundan ocasionalmente y que concentran mucha sal. Los árboles, en lugar de luchar contra la salinidad del suelo la dejan entrar por sus raíces y, como consecuencia, todas las partes de la planta, tronco, ramas, hojas y flores, permanecen saladas. Incluso el néctar de las flores es salado, situación que trae como resultado que la miel sea tan particular.
- La miel de manglar es muy particular, por ser amarga y salada, por lo que habitualmente se deja como alimento para las abejas. Sin embargo en los últimos años, algunos apicultores la cosechan y comercializan, encontrando un mercado de consumidores muy interesados por el viaje exótico al cual invita esta miel. Es de mencionar que combina muy bien con alimento salado, en particular ofrece un gran encuentro de sabores con el queso de cabra.

