

Economía & Empresas

Emprendedores

NEREA SERRA
CORBERA D'EBRE

Bee Eco

Entre la tradición y lo natural

Anna Maria y Joaquim Garcia se dedican a la producción de miel y própolis ecológica extraída de su propia explotación apícola en Corbera d'Ebre

Desde hace siglos, los seres humanos producimos y consumimos miel. Como endulzante, elemento medicinal, alimentario o ceremonial, este ingrediente proveniente de las abejas está presente en la historia de muchas culturas, siendo todavía hoy en día un destacado y preciado ingrediente.

Hay productores que continúan conservando el proceso de producción tradicional, y en algunos casos, como la empresa Bee Eco, de manera ecológica, enfatizando los valores de lo artesano y el cuidado por el medio ambiente. Esta empresa, creada en la Terra Alta por los hermanos Anna y Joaquim Garcia (Corbera d'Ebre 1990 y 1989 respectivamente), se propone ofrecer un servicio a la población sin dejar de tener en cuenta la sostenibilidad.

El año 2015 Anna y Joaquim se adentraron por primera vez en el mundo de las abejas y el 2019 crearon Bee Eco, una empresa familiar y local con producción apícola artesana y obrador propio. «La actividad apícola de Bee Eco prevé como modelo empresarial la producción de miel con una gestión sostenible. Esto se basa fundamentalmente en la conservación de los valores y del patrimonio natural, con la producción de bienes y servicios a la sociedad», explica Joaquim Garcia.

En este sentido, el emprendedor señala que la finca donde realizan la actividad agrícola está situada en una «zona de bajo impacto para las actividades antrópicas y el manejo de la explotación se realiza de manera respetuosa con las abejas y el entorno».

Los hermanos defienden la importancia que el producto sea ecológico y que la actividad pro-



Anna y Joaquim Garcia se dedican a la producción y venta al por menor de miel artesana y ecológica.

FOTO: JOAN REVILLAS/CEDIDA



SOSTENIBILIDAD

«LA BUENA GESTIÓN DE UNA EXPLOTACIÓN PUEDE AYUDAR A CONTRIBUIR A UN MUNDO MEJOR»

ductiva se realice alejada del núcleo urbano. «Entendemos que la buena gestión de la explotación acaba repercutiendo en el producto, obteniendo mejor calidad en el trabajo, también en los valores naturales y sociales. Así se puede contribuir a un mundo mejor, actuando en pequeño, pero pensando en grande».

En este sentido, su hermana añade que con el método ecológico se evita estresar a las abejas y que queden residuos en el producto. «Como trabajamos en un espacio natural, casi virgen, sin combustibles, garantizamos este proceso». Este entorno incluye una plantación preparada expresamente para el proceso apícola.

Bee Eco cuenta con un campo de lavanda, cultivada por ellos mismos, para garantizar que las abejas no pasen hambre durante el verano. «Aunque no sea un cultivo típico, también podemos aprovechar para ofrecer miel de lavanda, de bosque o de otoño», apunta Anna Garcia.

Así mismo, estas plantaciones pueden ayudar a consolidar cajas que eviten desplazamientos trashumantes y prevengan incendios. Paralelamente, se crea una discontinuidad sobre el paisaje que lo convierte en un atractivo turístico que atrae a los visitantes que se acercan a disfrutar del paisaje, el aroma de las flores y la dulzura de la miel.

A partir de estas premisas, desde Bee Eco se producen de manera natural y para su venta al por menor, miel, própolis y cera. La idea, según los impulsores, es ir aumentando la producción hasta unas 60 o 70 cajas e ir diversificando los tipos de miel.

Más adelante, también se plantean ofrecer miel con alguna particularidad, como con chocolate o en formato caviar. «Aunque por ahora nuestro principal objetivo es aumentar el censo de abejas y seguir produciendo con calidad».