



MIEL DE

CAMPANITA

Aunque no es fácil identificarla por la **escasez de granos de polen** que los especialistas encuentran en las muestras, se trata de una miel de tonalidades claras que permanece en estado líquido durante tiempos prolongados debido a la alta cantidad de fructosa.

Ipomoea es el nombre científico de esta planta conocida popularmente como campanita. Entre los meses de octubre y enero, la campanita florece en las **zonas cálidas** del sureste de México entre cultivos de maíz, café o sorgo, sobre los que trepa mostrando un vistoso lienzo de tonalidades rosas y púrpuras.

Su sola presencia es un indicador del no uso de herbicidas en los cultivos y por tanto, indicador de un **manejo agrícola que respeta la biodiversidad**.

Su flor es una parada recurrente para varias especies de abejas, en particular para *Apis mellifera*. Atraídas por su abundante polen y néctar, el encuentro entre abejas y campanita permite producir una de las **mieles mejor posicionadas** en el mercado internacional.

Estas dos características, **color y densidad**, favorecen su aceptación en el mercado de especialidad.

Su aroma varía entre lo afrutado y lo floral, el olor vegetal y un sabor de matices dulces y ácidos poco intensos

Debido a la temprana floración de la campanita, es una de las primeras mieles que se producen en la temporada del ciclo productivo. De ella viven hoy **apicultores de tierras cálidas del sureste mexicano**, organizados a través de los ciclos de esta flor y su principal huésped: la abeja.

¿Quiénes producen esta miel?

Apicultores de Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Guerrero

Biodiversidad e historias en cada frasco de miel

