

MIEL DE

# MANGLAR

El mangle rojo se caracteriza por sus largas y visibles raíces que permiten filtrar la sal del mar. Su floración es duradera pero insuficiente para la producción de miel. Por el contrario, la floración del mangle negro es breve pero abundante para las abejas, y sus raíces dejan pasar la sal.

No es fácil sobrevivir el ambiente salino de los manglares, sin embargo el **valor biológico** de estos árboles es formidable; son filtros naturales, ofrecen una barrera viva contra huracanes, así como vida para cientos de especies de animales, entre ellas las abejas.

La **conservación** de los manglares es crítica; sólo en México se ha perdido el 65% de la superficie de

estos pulmones de vegetación en los últimos 20 años. Las abejas no sólo dependen de la floración de los árboles, son ellas la posibilidad de que el ecosistema pueda reproducirse.

Cuatro especies predominan entre las aguas estancadas y salinas de las desembocaduras de los ríos, de los cuales el mangle **rojo** y el **negro**, constituyen el principal alimento de las abejas.

Esta característica se reproduce en la miel de manglar, pues tiene un **particular sabor** entre dulce, amargo y salado, textura rasposa, color claro y aroma frutal y cálido.

Por esto, es imprescindible que la miel de manglar contenga al menos 8% de polen de árboles de mangle.

Combinada con alimentos salados, actualmente esta miel ha encontrado un espacio en el mercado de especialidad.

La miel de manglar es una fuente más de ingresos para las comunidades pesqueras aledañas a los manglares, quienes son hoy los principales guardianes de un ecosistema que reclama de manera urgente su conservación. De ello depende un ciclo de vida único.

*¿Quiénes producen esta miel?*

Apicultores de Veracruz, Tabasco, Campeche y Chiapas

**Biodiversidad e historias en cada frasco de miel**

