Di?a Mundial de las Abejas: ¿Por que? son fundamentales para la alimentacio?n humana?

Las abejas **se encuentran entre las criaturas ma?s laboriosas del planeta al posibilitar con su actividad polinizadora la produccio?n de frutas, frutos secos y semillas. En consecuencia, todos los 20 de mayo, desde el an?o 2018, la** Organizacio?n de las Naciones Unidas para la Alimentacio?n y la Agricultura **(**FAO**, por sus siglas en ingle?s) celebra el Di?a Mundial de las Abejas con el objetivo de poner en valor su repercusio?n para el futuro de la alimentacio?n humana.**

Y es que las abejas tienen un impacto directo en el desarrollo de la agricultura, la biodiversidad y la sostenibilidad medioambiental. De hecho, segu?n la FAO, mantienen el equilibrio ecolo?gico del que dependen el 84% de las especies vegetales y el 76% de la produccio?n de alimentos. Esto se debe a que transportan el polen de unas plantas a otras, labor que igualmente contribuye al aumento de la calidad de los alimentos. Tambie?n a la obtencio?n de los medicamentos derivados de las plantas.

Por tanto, si se redujese la poblacio?n de abejas, se dificultari?a la produccio?n de manzanas, ci?tricos, kiwis, tomates, pimientos, pepinos, almendras o semillas de tube?rculos y hortalizas, entre otros alimentos ba?sicos para el ser humano; situacio?n que podri?a derivar en una dieta desequilibrada.

Espan?a supera los 3 millones de colmenas

Espan?a alcanzo? durante 2021 las 3.049.065 colmenas operativas, dato que supuso un incremento superior al 6% respecto a 2018, segu?n el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacio?n (MAPA). De igual modo, a lo largo de este tiempo, las explotaciones api?colas han aumentado un 12% hasta las 35.300 censadas el an?o pasado. Dicho escenario ha permitido que el sector nacional de la miel genere un valor cercano a 62 millones de euros anuales (el 0,44% de la Produccio?n Final Ganadera).

Adema?s, cabe destacar que este sector impulsa el desarrollo de las zonas rurales en las que esta? presente y ayuda a crear puestos de trabajo que evitan la despoblacio?n de las a?reas desfavorecidas, ya que en su mayori?a se compone por empresas familiares. Incluso cada una de estas empresas se encarga de realizar un papel: cri?a de reinas, extraccio?n de la miel, comercializacio?n, logi?stica, etc.

Consumo de miel estancado

A todo lo comentado anteriormente, hay que sumarle que la miel es un producto natural al que no se le puede an?adir ni sustraer ninguna sustancia. Tambie?n actu?a como edulcorante sustitutivo de otros azu?cares y puede utilizarse para endulzar alimentos como la?cteos, bebidas o frutos secos o para preparar diferentes platos elaborados como ensaladas, guisos, vegetales y carnes glaseadas.

No obstante, y pese a que el consumidor cada vez esta? ma?s preocupado por su salud y por el futuro del planeta, el consumo de miel en Espan?a sigue estancado en poco ma?s de 0,8 kilos por persona al an?o, cifra todavi?a muy inferior al kilo de media que ingieren en Alemania -pai?s que ma?s consume en la Unio?n Europea- o de los 2,6 kilos anuales que se consumen en algunos pai?ses occidentales.

Adema?s, segu?n el estudio ‘Ana?lisis del consumo de miel en familias jo?venes con nin?os’ realizado por el Instituto de Investigaciones de Mercado y Marketing Estrate?gico Ikerfel, solo el 42% de la poblacio?n espan?ola consume miel al menos una vez a la semana. En tanto, el 59% de los nin?os espan?oles desde los 6 hasta los 12 an?os no consume miel y un 14% lo hace de manera ocasional.

Ante esta coyuntura, la Asociacio?n Espan?ola de Comerciantes y Envasadores de Miel ASEMIEL- ANIMPA reta a las familias espan?olas a convertirse en Millenials, familias jo?venes y modernas que desayunan con miel para afrontar con energi?a la clase de gimnasia en el colegio o la reunio?n matinal en el trabajo. El reto consiste en desayunar al menos un di?a con miel de Europa durante 15 semanas.

Por esta razo?n, ha incorporado a su pa?gina web www.desayunaconmiel.eu una planificacio?n de 15 semanas con vi?deorecetas para incorporar este edulcorante natural en la primera comida del

di?a.