

# El nuevo perfume dulce de Menorca

La marca Dolçamar inicia una etapa de expansión con la inyección de capital francés y el objetivo de posicionar la miel como símbolo de sostenibilidad

David Baret

Fotos: Xavi Sitjar/Karel Balas

El vino, el aceite, la sal, y ahora, la miel. El sector agroalimentario de Menorca vive desde hace más de una década un florecimiento de nuevas iniciativas inversoras y en algunos casos, a medio camino de la filantropía, que tratan de recuperar productos de gran calidad asociados a la tradición y a las características tan excepcionales de biodiversidad que privilegia la Isla.

El proyecto de Apicultura Menorca SL, más conocido a través de la marca Dolçamar, lleva desde 2012 produciendo, distribuyendo y comercializando miel en Menorca gracias al impulso y la visión del apicultor Antoni Anglada. Una miel de manejo sostenible que ha recolectado más de una veintena de premios nacionales e internacionales y que ahora empieza una nueva etapa de sofisticación con el rediseño de su imagen, pero también de expansión, con una inversión de 200.000 euros de capital francés, que aspiran a convertir a Dolçamar en objeto de deseo por todo aquello que es capaz de transmitir sobre Menorca, con tan solo una gota de miel.

**OBJETIVO.** El historiador romano Plinio afirmaba que la miel de Menorca era la segunda mejor del mundo después de la griega, un producto alabado incluso por la realeza que durante el siglo XVIII, se exportaba a París o Londres como acredita algún cartel publicitario londinense de la época. Desde Dolçamar no solo están convencidos de ello sino que llevan años demostrando que su miel de flores, está considerada entre las mejores de Europa como avalan las medallas de oro obtenidas en diversos certámenes de prestigio como los London Honey Awards o Biòlmel en Italia, entre otros.

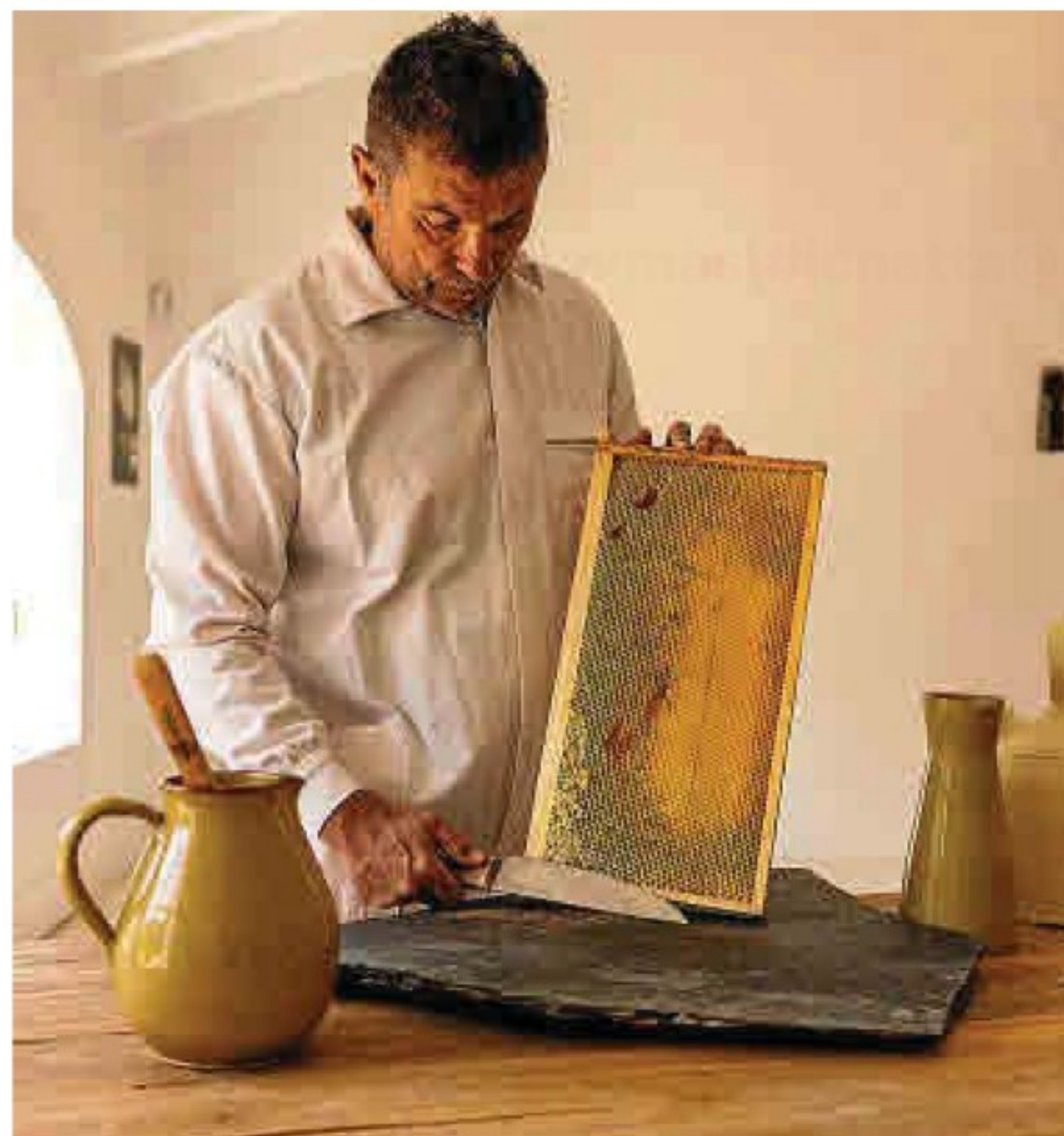


▲ La nueva imagen de Dolçamar que hace unos días se presentaba en sociedad en Maó.

“Es una miel muy especial, cuyas características son únicas, ya que las floraciones son distintas a otros territorios y además, se añade la saladura por la influencia del viento. También es excepcional por el néctar que emana de la fuerza de las plantas y de la diversi-

**Dolçamar ha recolectado más de una veintena de premios nacionales e internacionales**

dad floral que es capaz de concentrarse en tan poco espacio de tierra”, explica Antoni Anglada. “Se consigue con abejas reina autóctonas cuya obtención no deja de ser frágil, ya que la temporada es corta, con una floración en mayo y otra en octubre, si hay suerte. Además, depende cada año de



▲ El apicultor Antoni Anglada, fundador de Dolçamar.

las precipitaciones y las temperaturas”, añade.

“Cada colmena puede dar de media entre 3 a 5 quilos en un año seco o de 10 a 15 quilos si es húmedo”, comenta.

Pese a estos condicionantes, Dolçamar aspira a crecer en los próximos dos años, sumando 400 colmenas a las 200 que actualmente tiene repartidas entre fincas de Fornells, Ciutadella y Alaior. Su objetivo es poder situarlas por toda la Isla para garantizar una mínima producción anual, como si llegase a realizar un ejercicio de trashumancia con sus abejas, tal y como pasa en otros lugares. Para lograr su propósito de expansión cuenta con la complicidad de Emmanuel Javal, empresario francés comprometido con la Isla a través de otros proyectos que considera que cada frasco de miel es un emblema de lo que simboliza Menorca a nivel de preservación, progreso y tradición. “En medio de todas las amenazas

**En los próximos dos años sumarán 400 colmenas a las 200 que tienen en diversas fincas**

medioambientales que acechan al mundo en estos momentos, la miel que se produce en Menorca se convierte en un símbolo de preservación, una vitrina para que la humanidad tome consciencia del alto valor que tiene como si estuviéramos hablando de un bote de perfume”, detalla Javal. “Lo más importante de todo este proyecto para mí no son los beneficios que se puedan obtener de la venta de la miel, si es que los hay en algún momento, sino todas aquellas externalidades positivas que será capaz de generar esta nueva mirada que queremos ofrecer a través de Dolçamar”, añade.

En este sentido, han involucrado al escritor y periodista Miguel Ángel Limón, que tendrá la misión de recopilar y relatar historias acerca del mundo de la apicultura insular a todas aquellas personas que estén interesados en el proyecto. Además, en los próximos dos años también quieren crear un espacio sensorial y experiencial como taller donde organizar jornadas temáticas alrededor de la miel que sirvan para entrelazar historia, tradición e innovación sobre Menorca.