



Mocha, 04 de  
Octubre de 2023



# JuntosConstruimos  
ElMejorCantón  
DeLaProvincia



## VALPARAÍSO, EL DULCE SABOR DE LA MIEL

En el campo de la parroquia Pinguilí, del cantón Mocha, hay un lugar donde las abejas son las protagonistas. Se trata de Valparaíso, un emprendimiento familiar que se dedica a la producción y comercialización de miel y sus derivados, como polen, propóleo, jalea real, cera y turrone.

El responsable de este dulce negocio es Raúl Valle, que junto con su esposa Fanny Cobo, decidieron apostar y darle más prioridad a la apicultura hace 30 años. “Teníamos solo para el consumo de la casa y de vez en cuando se vendía a los vecinos. Cuando iniciamos teníamos solo dos colmenas, de a poco fuimos creciendo y hoy disponemos de 50”, cuenta Raúl.

Raúl comenta que desde muy pequeño ayudaba a sus hermanos a cuidar a las abejas, quienes dejaron ese oficio, “Desde ahí empecé a aumentar. Como yo estudié agricultura en el colegio me daban clases de apicultura, me llamó la atención y decidí continuar y desde ahí estoy en constante aprendizaje”, expresa.

El proceso de producción de la miel es todo un arte que requiere de conocimientos, técnicas y materiales específicos. Raúl y Fanny han aprendido todo lo necesario para manejar las colmenas, extraer la miel, filtrarla, envasarla y etiquetarla. Además, han diversificado su oferta con otros productos apícolas que tienen múltiples beneficios para la salud y el bienestar.

Pero el producto estrella de Valparaíso son los helados artesanales hechos con miel de abeja. Se trata de una receta original que se creó hace año y medio y que ha tenido una gran acogida entre sus clientes. “Los helados son 100% naturales, sin conservantes ni colorantes. Usamos leche, frutas frescas y miel de abeja. Tenemos varios sabores, como mora, guanábana, fresa, uvilla, taxo, coco, maracuyá, durazno, vainilla y ronpasas”, dice Fanny.

Los clientes pueden degustar los helados en el mismo lugar donde se producen, ya que Valparaíso cuenta con una pequeña cafetería donde también elaboran tortillas de tiesto de maíz con miel de abeja. Los domingos se puede disfrutar con café, morocho o chocolate.

Valparaíso está en el kilómetro 4.5 de la vía Mocha-Querochaca en el barrio El Paraíso de Pinguilí. “No tengan duda de visitarnos aquí, ya que nuestros productos son 100% naturales, sin colorantes ni preservantes. Usamos utensilios de acero quirúrgico y también tenemos el registro de Agrocalidad”, invita Fanny.

Valparaíso es un ejemplo de cómo se puede generar ingresos a partir de una actividad sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Raúl y Fanny esperan seguir creciendo y ampliando su mercado, tanto dentro como fuera del país. Su sueño es convertirse en una referencia de la apicultura en la provincia y el país.