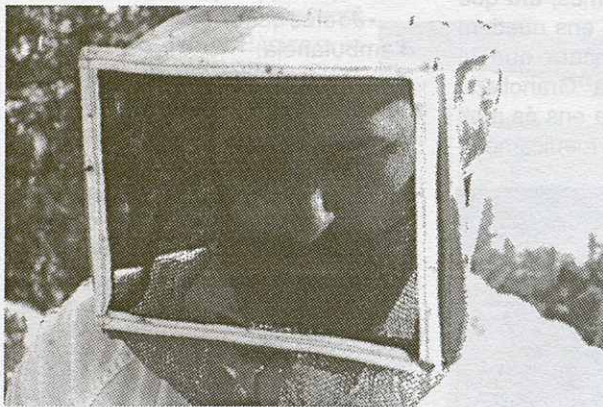


Parlem amb Ricard Alcojor i Bernardo, president de l'Associació d'Apicultors de Barcelona

Ricard Alcojor, ramader i apicultor, vingué a viure a la Roca amb la seva família, fa dotze anys, atrets pels entorns i els boscos del poble. De la seva passió per la mel i les abelles n'hem mantingut una interessant conversa



Roquerols: D'on et ve aquesta afeció per la mel?

Ricard Alcojor: El meu avi era apicultor, però a casa no se'n parlava massa del tema. Més aviat l'afeció m'ha vingut a partir de l'escola de ramaderia que hi ha a la Torre Marimon, que és on treballa. Allà vaig conèixer un expert en abelles que em va animar. Ben bé fa uns vint anys que m'hi dedico.

R: Expliqui'ns una mica com és el procés d'elaboració de la mel.

RA: Les abelles són uns insectes socials que es dediquen a fer mel i altres productes apícoles. Els apicultors el que fem, des del segle passat, és posar una caixa mobilista (que la pots traslladar d'un lloc a un altre) on hi ha uns marcs de fusta amb una cera estampada i on les abelles acumulen la mel. Això et permet fer mel en una producció interessant, ja que si utilitzes ruscs de suro els has de fer malbé cada vegada que vols agafar la mel.

Un cop la mel està madura les abelles la comencen a cobrir amb una capa de cera i llavors es recull. Es talla aquesta capa d'opercle de cera, deixes lliures les cel·les hexagonals plenes de mel i amb una màquina de força centrífuga l'extreus. Després es filtra i es posa en pots o bidons. D'additius i conservants no n'hi posem cap. La mel és nèctar de flors amb menys aigua, però no només això, ja que l'abella sempre hi participa afegint-hi

uns enzims de les seves glàndules salivals, que el transformen en un aliment de fàcil assimilació.

R: Quins tipus de mel són els que fa i concretament quines mels es poden recollir en els boscos de la Roca?

RA: Aquí a la Roca bàsicament se'n pot fer de tres tipus. Dos

de primavera i un de tardor. Les de primavera són la mel de bruc i la de cap d'ase. La primera es fa a partir de la flor blanca del bruc, que floreix entre març i abril. És una mel forta, de color entre marronós i vermell. La mel de cap d'ase, que és com una lavanda, es fa a l'abril-maig i és una mel fina de gust i molt apreciada. A la tardor hi ha una mel molt curiosa que en lloc de ser dolça és amargant. És la mel de cirerer d'arboç, que floreix d'octubre a novembre. També és molt apreciada.

La mel de romaní també es pot fer per aquí, però difícilment es pot fer ben pura, ja que també hi ha molta farigola, se solapen una mica les floracions i surt més aviat una mel mil flors.

Això, quant a les mels que es poden fer a la Roca i rodalies. Llavors el que fem és el que se'n diu la transhumància de les abelles, que consisteix en traslladar les caixes amb la furgoneta, normalment de nit, perquè les abelles estan dins del rusc i no surten. Així les portem cap a un altre indret. Un cop allà ràpidament s'orienten.

Per tant, pots anar a fer romaní o botja, que és una planta de bosc que ve després del romaní, cap al mes de maig. Després es pot fer la de castanyer, cap al Montseny, que és una mel molt fosca i amb moltes propietats medicinals. Aquesta és la última que es pot fer a mitjans de juny per aquesta zona. Després, o tornes les abelles aquí o les portes als

Pirineus a fer el que se'n diu prats de muntanya o mil flors dels Pirineus. O també es pot fer una melada d'avets, de pins, de roures, d'alzines...

Després dels Pirineus, a la tardor, per aquí es fa el cirerer d'arboç, pot tornar a florir el romaní o es pot fer algun tipus de mil flors de tardor. De totes maneres la collita a la tardor sempre és més reduïda. Ara, per exemple, tinc les abelles a Sant Quirze de Safaja, a uns 700-800 metres d'alçada, ja que fins ara no havia fet fred. Sinó, a l'hivern, portem les abelles a la costa.

Els boscos és una de les millors coses que té aquest poble

R: Donat que realitza aquesta activitat tan relacionada amb el bosc, com troba els boscos del poble?

RA: Jo els boscos me'ls estimo molt i gràcies a les abelles he conegut molta flora del país. Concretament els boscos d'aquí la Roca els veig molt abandonats. Crec que els boscos és una de les millors coses que té aquest poble. Estan bruts, els camins no estan senyalitzats, ni tampoc ho està el que en podríem dir l'arquitectura de fonts i llocs interessants. Aquí tothom, sortint de casa, té el bosc a tocar. Hi ha una bona xarxa de camins que s'estan perdent per descuit i això és una llàstima.

R: Comercialitza la mel que fa?

RA: Sí, dins la nostra associació, l'ASAB (associació d'apicultors de Barcelona), que fa uns 13 anys que funciona, entre unes quinze persones vam crear una cooperativa anomenada Apicultors de Barcelona Societat Cooperativa Limitada i comercialitzem amb la marca D'ANTANY, que és l'única de Catalunya que té la Q de qualitat.