

**R: Quina és la diferència entre la mel que comercialitzeu vosaltres i la mel que s'elabora de forma industrial?**

RA: La diferència bàsica a nivell de tractament de producte seria la pasteurització. Les grans indústries fan una mel a vegades doblement pasteuritzada a més de vuitanta graus. Això és un disbarat. Aquestes mels només són un edulcorant, ja que totes les propietats de la mel s'han desfet en la pasteurització. Ells el que busquen amb això és una mel líquida, que no s'enroqui. A part, és una mel feta a partir de mels de diversos països. No és una mel d'aquí. Una mel d'apicultor no s'escalfa mai a no ser que s'hagi enrocat abans de col·locar-la en pots. Però aleshores només s'escalfa fins a un màxim de 40 graus, sense perdre les propietats de la mel.

**R: Quines propietats se li atribueixen a la mel?**

RA: La mel no necessita pasteuritzar-se per la seva conservació, ja que està sobresaturada en sucres i això fa que es pugui conservar cinc anys ben bé sense perdre les seves qualitats. La mel també és bacteriostàtica, inhibeix qualsevol creixement de gèrmens patògens, i antibiòtica. Ella mateixa ja porta els seus propis conservants. La mel, a més, a causa de la seva transformació del nèctar feta per les abelles aportant la seva saliva, fa que passi de sacarosa a glucosa i fructosa, dos sucres assimilables fàcilment pel cos. Quan mengem sucre, el cos utilitza vitamina B i calç per fer la transformació que en la mel ja han fet les abelles.

**Dels vint aminoàcids essencials que aproximadament necessitem el pol·len ens en proporciona setze**

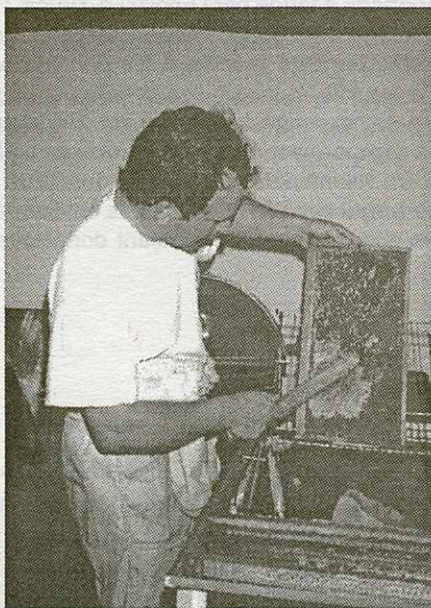
La mel ens aporta tots aquests sucres que són assimilables, aporta una petita part de vitamines i té enzims, aromes i minerals. Això és el que es perd si s'escalfa la mel i és el que té propietats terapèutiques, i no perquè ho digui jo, sinó perquè està comprovat científicament.

**R: Quins altres productes es poden obtenir a partir de les abelles?**

RA: Un altre producte és el pol·len. Les abelles per viure necessiten; per

una banda, una energia que l'aportaria la mel, i per una altra, totes les proteïnes necessàries, els aminoàcids, que els hi proporciona el pol·len. Aquest l'obtenen de la flor. En lloc d'agafar nèctar, hi ha flors que produeixen molt pol·len, i elles el recullen fent-ne una pilota. Dels vint aminoàcids essencials que aproximadament necessitem el pol·len ens en proporciona setze.

La cera és un producte que les abelles necessiten per la construcció de la bresca per emmagatzemar la mel. La cera la fabriquen elles



mateixes en un procés que encara és una mica enigmàtic. La cera s'utilitza per fer espelmes, però també s'utilitza en cosmètica i per fer ungüents.

Un altre producte és la gelea reial, que és una secreció que fan les abelles menjant mel i pol·len. Ho fan per alimentar les cries i l'abella reina.

El propolis és un altre producte que no és gens conegut. Són uns bàlsams i resines que agafen dels i és un producte que conté flavonoids. L'utilitzen per momificar animals que entren al rusc per evitar que es podreixin. En clínica humana s'hi ha investigat, però sobretot en països de l'est, ja que al ser un producte natural no interessa gaire als laboratoris. D'aquests flavonoids n'hi ha que van bé per la circulació, per la pell, n'hi ha d'antioxidants, d'altres són bactericides, anticancerígens, ... El més interessant és que en els propòlits els flavonoids s'hi troben en tants per cent.

**R: Parli'ns de l'activitat i organització social de les abelles.**

RA: L'abella és un animal social. En un rusc pot haver-hi de deu mil a

quinze mil abelles obreres i una sola reina. Aquesta es determina per la grandària de la cel·la on neix la larva. Si en neixen més d'una lluitaran entre elles i només en quedarà una. Al néixer, aquesta abella reina s'ha de fecundar. És per això que durant els primers quinze dies de vida realitzarà diferents vols nupcials per ésser fecundada pels abellots. Després la seva tasca serà la de pondre i fecundar els ous. No tornarà a sortir mai més del rusc a no ser que tot l'eixam la segueixi. Les abelles reines poder viure fins uns cinc anys, mentre les obreres viuen uns quaranta dies.

La funció de les abelles obreres és la de treballar i conservar l'espècie. També és important comentar que les abelles fan el 90% de la pol·linització de les espècies silvestres. Segons un estudi de la Comunitat Europea, un bosc sense abelles a llarg termini perdrà unes dues-centes mil espècies d'animals i plantes.

**R: Creu que es consumeixen pocs productes naturals? Se n'ha perdut el costum?**

RA: No, és una cosa que va en augment. El que manca és cultura i informació. La gent ha associat el "remeis de l'àvia" amb els productes naturals.

Tots els productes tenen una tendència a anar cap a una millor qualitat. Nosaltres estem en aquesta línia i volem que al consumidor li arribi un producte que conservi totes les seves propietats i qualitats.

**Les abelles fan el 90% de la pol·linització de les espècies silvestres**

**R: Sabem que darrerament els hi han atorgat un premi.**

RA: Sí. En un concurs que es fa a nivell de la província de Barcelona ens han premiat dues de les nostres mels els darrers dos anys.

**R: Per acabar expliqui'ns alguna recepta per fer amb la mel.**

RA: N'hi ha moltes. Una cosa molt fàcil de fer és el muesli. S'agafen flocs de civada, fruits secs, fruites seques... es posa en una cassola al foc, s'hi afegeix la mel i tot remanant al cap de 3-4 minuts ja està. Es pot menjar tot dissolt o es poden fer galetes. És molt bo i molt energètic.

Marc Iturri