

# El sabor amarg de la mel

L'apicultura, una de les activitats datades de fa més mil·lennis a les nostres terres, corre el risc de desaparèixer o, si més no, d'esdevenir una activitat del tot marginal al País Valencià. A una crisi que s'agreuja des de fa vint anys, s'ha afegit l'actuació de la Conselleria d'Agricultura, que cada vegada posa més obstacles als que resisteixen en aquest ofici. Alguns dels productors de mel ens relaten els seus problemes quotidians.

**L'**apicultura és l'ofici datat de més antic a les nostres terres. Així almenys ho testimonia un dels dibuixos descoberts a la cova de l'Aranya de Bicorp (Canal de Navarrés) en el qual es pot observar com un home recull la mel d'un rusc enmig d'un eixam d'abelles. Aquesta imatge, pintada fa uns 9.000 anys, demostra que la recol·lecció d'aquest preat element, conegut metafòricament com l'or dolç, és una activitat que amb l'evolució lògica dels temps ha acompanyat els habitants de la vora de la Mediterrània des de fa molts mil·lennis. Ara, però, corre un risc seriós de desaparèixer al País Valencià o, si més no, de convertir-se en una activitat completament marginal. És un crit comú dels apicultors, que denuncien que des de fa vint anys viuen una crisi sense fi agreujada per l'actuació de la Generalitat Valenciana, que amb els polèmics decrets per allunyar les abelles dels camps de tarongers aprovats des de l'any 1993 ha fet que la pràctica d'aquest ofici haja esdevingut una autèntica odissea.

Ho explica Antoni Picot, un apicultor de Carcaixent (Ribera Alta), a qui l'ofici li ve de família. "El que ho porta en la sang ho té molt difícil per deixar-ho i anar-se'n a altres llocs. Porte més de vint anys en l'ofici. El vaig reprendre per la insistència de ma mare. Mon pare ja era apicultor. Quan jo em vaig incorporar a l'ofici, hi havia molts menys problemes", relata. Picot explica com la seua producció principal havia estat sempre la de la mel de la flor del taronger, una de les més preades. Les mels monoflorals, que les abelles elaboren amb el pol·len de les flors d'una sola planta, es paguen molt més cares que les que es coneixen com de milflors. Dins del primer grup, la de taronger és una de les més cotitzades, al costat d'altres tam-

bé tradicionals com la d'ametler o la de romaní. "El 60 o el 70% de la mel que es produïa al País Valencià —diu Picot— era de flor de taronger." Ara, tot són problemes. A començament dels anys noranta, van començar a aparèixer pinyols dins dels cítrics híbrids que es popularitzaven al camp valencià a causa de la pol·linització creuada entre diverses classes d'aquestes noves espècies cítriques. La resposta de la Conselleria: aprovar tots aquests anys decrets que obligaven els apicultors a allunyar els seus ruscos dels camps de tarongers. Després de decrets de diferents tipus, l'any 2000 arribà un decret que prohibia que hi haguera ruscos a menys de cinc quilòmetres d'un camp de tarongers, que ha estat aplicat amb les mateixes condicions des d'aquest any. Les manifestacions dels apicultors han estat una constant des d'aquell moment.

**Boc expiatori.** "Ens han utilitzat com a boc expiatori." Aquesta frase és de Carles Barberà, un apicultor "professional", com ell recalca, d'Albalat de la Ribera (Ribera Baixa), que malgrat l'aversion que sent pel camp, ha hagut de comprar horts de tarongers per posar-hi, a dins, els seus ruscos. "Odie la terra —afirma— i m'he hagut de fer llaurador." Barberà se salta així els decrets i evita els problemes amb altres llauradors, que des de fa uns anys veuen amb molt de recel l'apicultura, una activitat que fins fa molt poc temps havien acceptat amb tota tranquil·litat. Als problemes amb l'administració, que alça actes d'inspecció i duu a terme trasllats forçosos dels ruscos que no compleixen els requisits establerts als seus decrets contra la *pinjolà* s'han d'afegir els que hi ha amb els llauradors. Són molts els apicultors que d'un dia a l'altre veuen desaparèixer els seus ruscos, o contempen com els han trencat o els



A l'esquerra, ruscos dins d'un camp de tarongers. Damunt d'una d'aquestes, es pot veure un fumador, aparell en el qual es crema herba seca. El fum servirà per amansir les abelles. Damunt d'aquestes línies, bresca artificial com les que hi ha dins dels ruscos, que les abelles utilitzen per produir la cera, la mel i la galea reial (que al País Valencià no es comercialitza). Al costat, un apicultor observa la bresca.

han fumigat, i han assassinat així totes les abelles. "Ens tracten com a delinqüents o com a lladres de nèctar. Que arribes un dia i veges com a la nit se t'han endut les colmenes a un mont públic de la Generalitat que pot estar a Requena o que se'ls hagen carregat crea una psicosi molt gran. A més, mai saps quan tindràs una denúncia dels guardies rurals, dels Seprona, d'algun particular o dels serveis de Conselleria", es queixa Antoni Picot.

Carles Barberà insisteix en la pressió psicològica: "Estar tot el dia discutint i amb la policia darrere crea un estrès terrible. Jo he nascut amb aquest ofici i sense no sé com viure." A Barberà, l'ofici d'apicultor també li ve d'antic. "A mi, em ve de família. Mon pare ja tenia colmenes on ara està l'esplanada del Valle de los Caídos", conta. Aquest apicultor, com molts altres, aplica el que denominen "desobediència apícola", és a dir, continua produint en els camps de tarongers, i ho fa amb molt d'orgull: "Jo sóc dels pocs que trauc mel de taronger pura, que és d'un blanc daurat transparent. Enguany, la meua mel ha acabat en el Japó." No és aquesta l'única classe de mel que produeix Barberà. En aquest

ofici, hi ha qui es dedica a temps parcial i qui el té com a dedicació exclusiva (la Conselleria d'Agricultura valenciana va elaborar un cens l'any 1999 segons el qual hi ha 1.600 apicultors al País Valencià, dels quals uns 700 o 800 es dediquen principalment a aquest ofici). Barberà és dels professionals, i com quasi tots ells aprofita tres o quatre floracions diferents, dins i fora del País Valencià.

La transhumància va començar a implantar-se entre aquests peculiars ramaders cap als anys quaranta. Els apicultors valencians, fins fa molt poc temps els que més producció feien de tot l'estat, acudeixen des de fa dècades a produir mel a llocs com Andalusia, Múrcia o Castella. Barberà, per exemple, fa mel

**Antoni Picot:  
"Ens tracten com  
a delinqüents  
o com a lladres  
de nèctar"**

de bruguerola, la més cara que hi ha a Europa. Per fer-la, se'n va a zones de més de 1.000 metres d'altitud en la província de Sòria. Ara, però, la transhumància ha augmentat. "L'activitat apícola al País Valencià sempre ha estat transhumant, i ara, per desgràcia, ho és més a causa de tots els problemes que tenim", explica Picot.

Hi ha altres factors, més enllà de les polítiques de la Conselleria, que ajuden a explicar la crisi de la mel. "Les importacions de mel d'altres països, que s'intensificaren a partir dels anys vuitanta, iniciaren una davallada general dels preus i una crisi del sector professional de la qual no s'ha recobrat. És un dels vessants negatius de la 'globalització', assumida pels poders polítics i econòmics, són els 'danys col·laterals'. L'apicultura, ja massa sovint, es converteix en un treball ingrat i amarg", valora el biòleg i apicultor Fernando Calatayud en l'últim número de la revista *Mètode*, dedicat a les "abelles de mel", que ell mateix ha coordinat. Europa produeix menys de la meitat de la mel que consumeix. La resta s'importa de països com Mèxic, l'Argentina o, sobretot, la Xina.



Un apicultor extrau una bresca plena d'abelles. A la mà dreta, duu un brescador, una de les seues eines de treball.

## Carles Barberà: “La mel és tan rica o més del que puga ser el mercat dels vins”

La queixa més estesa entre els apicultors, tanmateix, és que es troben acorralats per l'actuació del sector comercial. La major part de la mel que hi ha a la venda, la que és líquida, és una barreja pasteuritzada de mels de diferents procedències. “Si la mel no cristalitza és perquè l'han tractada d'alguna manera. La mel que no cristalitza és perquè ha sofert un tractament tèrmic en el qual li han tret molts components beneficiosos. El comerciant, per fer-ho, compra una mel bona i quatre de dolentes”, explica Enric Simó, tècnic apícola de la Unió de Llauradors.

Simó certifica com en altres països del nord d'Europa tenen línies de mel de qualitat. “La mel és tan rica o més del que puga ser el mercat dels vins o dels formatges”, s'enorgulleix Barberà.

La conseqüència, l'explica Picot: “La mitjana d'edat és altíssima. Van entrar alguns joves que demanaren préstecs, per poder acollir-se a les ajudes europees, que després no podran tornar perquè no produiran mel de taronger.”

“Són molts anys de lluita i les coses no arriben”, es lamenta Picot, un apicultor que des de fa uns anys ha entrat també en el món sindical com a responsable d'apicultura de la Unió. És l'intent de sobreviure d'un sector que en cada negociació escolta el mateix argument sibil·lí. El sector cítricol representa el 47% de la producció total agrària al País Valencià, i el de la mel és l'1%. Hi ha un nom que apareix en cada conversa amb els apicultors, el del Comitè de Gestió, que agrupa els majors productors cítricoles i que, segons ells, obstrueix qualsevol possibilitat d'entesa, com la que després de molts anys de reivindicació va fer possible un esborrany d'acord amb la Conselleria a començament d'enguany que als pocs dies havia desaparegut de la taula sense que ningú sabera ben bé com, i havia estat substituït per un dècret idèntic al de l'any passat.

Enric Simó, des del seu càrrec, duu anys de feina propagandística per denunciar la fal·làcia dels termes en què es planteja el conflicte. “Amb la seua política, la Conselleria no ha eliminat la *pinyolà* perquè, per exemple, no ha pogut prohibir el vent, que és un dels agents pol·linitzadors”, denuncia. Simó, de la mateixa manera que molts altres científics, palesa la importància de l'abella per a la producció agrària: “Quin cultiu pot dir que no necessita la pol·linització? Em criden citricultors que volen colmenes perquè els ha baixat la producció.” Simó calcula que hi ha un benefici de 100.000 milions anuals per la presència de pol·linitzadors que incrementen la producció i que ajuden a mantenir l'equilibri ecològic. Ara, en paraules seues, tot corre perill.

El final d'un ofici mil·lenari?

Miquel Calvet

# INAUGURACIÓ

## SETMANA CULTURAL del 9 al 12 d'abril

- Acte inaugural i exposició 1893-2002: 9 d'Abril, 19,30 h
- Orfeó Universitari de València: 10 d'Abril, 19,30 h
- Grup de danses Alimara: 10 d'Abril, 22,30 h
- la Tileria. Paco Muñoz: 11 d'Abril, 22,30 h

## 14é SOPAR DELS PREMIS MIQUELET Divendres, 12 d'Abril, 21,30 h

### BECA D'ESTUDIS MUSICALS

Ex-alumnes de l'Institut Obrer de València (1931-1939)

### VII PREMI DE TEATRE “EL MICALET”

Societat Coral “El Micalet” Institut de Música i Dansa Salvador Giner

### VIII PREMI D'INVESTIGACIÓ FILOLÒGICA “FRANCESC FERRER PASTOR”

Editorial Denes

### II PREMI CAIXA POPULAR - ENRIC SOLER i GODES D'EXPERIÈNCIES PEDAGÒGIQUES A L'ESCOLA

### XIV PREMI MIQUELET D'HONOR XIMO MICHAVILA i ASENSI

Reserva de Tickets:

## Societat Coral “El Micalet”

Guillem de Castro, 73 Telèf. 963 92 07 86 46008 VALÈNCIA

DE L'EDIFICI DEL TEATRE  
& AULARIS DE LA S. C.  
“EL MICALET”