

Revifa a l'illa la producció de mel artesanal, cada vegada més demandada per les seues qualitats nutritives. Les abelles eivissenques guanyen el IV Concurs de Mel de les Illes Balears.



L'eivissenc d'origen alemany Frank Thies ha guanyat el concurs de mel de les Illes Balears.

JOAN LLUÍS FERRER

“Si les abelles desapareguessin del món, a l'home li quedarien quatre anys de vida”. Aquesta frase no la digué cap il·luminat, sinó que la va pronunciar el mateix Albert Einstein, i això demostra de manera clara i contundent la importància d'uns insectes que, per a la majoria dels habitants urbanites de les grans ciutats, no passen de ser una cosa molesta i perturbadora. D'aquestes criatures depenen el 85 per cent de totes les espècies vegetals que

Tot el camp d'Eivissa en una gota de mel

hi ha al món i una tercera part de tots els aliments mundials.

A Eivissa, com en altres indrets del seu entorn, el món de les abelles i de la mel experimenta un ressorgiment des de fa anys. Cada cop són més les

persones que construeixen (o compren) cases d'abelles i s'ocupen del procés d'elaboració d'aquesta deliciosa substància que tantes qualitats nutritives té. La producció de mel (això és una cosa desconeguda per la majoria de la

gent) segueix la mateixa pauta que la producció de llet: hi ha un ramat (les abelles) que pastura una superfície (les flors dels voltants) i genera un líquid natural (la mel) que l'home aprofita per a la seua nutrició. Fins i tot, les cases d'abelles fan les funcions del corral on viuen les ovelles o les cabres. L'única cosa que canvia, per tant, és el volum del ramat, que en aquest cas, a més a més, vola.

Frank Thies tenia quinze anys quan tingué l'ocurrència d'introduir un pal dins un eixam que va trobar al bosc. Ignorant del que feia, va sortir de sobte un núvol d'abelles que l'envoltaven. Només el va salvar la velocitat de la carrera que va fer fins a casa seua. Lluny d'haver quedat traumatitzat per aquesta experiència, Thies (d'origen alemany però que viu a Eivissa des que tenia pocs mesos) s'ha convertit en un dels millors apicultors de les Balears. O el millor, si es té en compte que el seu producte ha guanyat el darrer Concurs de Mel de les Illes Balears, en què hi participaren 50 productors de Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera. No sorprèn l'elecció del jurat: posar damunt la llengua una petita mostra del nèctar que fabrica transporta el consumidor a un paradís d'aromes, fragàncies i sabors. Tot el camp d'Eivissa, les flors dels seus boscos, les olors de la frígola, el romaní, el cepell, el garrover o el taronger esclaten dins la boca, i hi deixen una sensació de benestar i plaer.

Thies se sorprèn de la qualitat de la mel amb què ha guanyat el concurs, perquè l'estiu anterior va ser molt sec. "Gairebé no hi havia flors i, a més a més, la primavera havia començat amb gelades", explica mentre visita les seues abelles vestit amb el preceptiu uniforme d'apicultor, que l'aïlla de cap a peus. Té instal·lat un cartell que avisa de la presència d'abelles als possibles visitants, per evitar desgràcies. "Normalment, quan veiem una abella volant o damunt una flor, no ataquem perquè té una feina per fer: alimentar-se o beure aigua. Les que hi ha prop de la casa d'abelles es dediquen a vigilar i aquestes tenen com a missió expulsar els potencials enemics". És aleshores quan es llancen sobre l'intrús i el piquen, sobretot si fa moviments bruscos



L'enginyer Josep Lluís Joan recorda que, a les Pitiüses, la mel va ser "l'únic edulcorant que va existir fins l'arribada dels sucre refinat" a començament del segle XX.

o si porta perfums, "cosa que les torna boges", explica.

A Eivissa hi ha tants de sabors de mel com tipus de flor creixen a l'illa. Així, hi ha mel de frígola, de ginebre, de romaní o de figuera o garrover. Cadascuna es produeix en l'època de floració de la planta en qüestió. Tot i que és pràcticament impossible que les abelles extreguin només nèctar d'una sola planta, sí que hi ha un predomini important d'una d'elles, la qual cosa es verifica aviat fent-ne un tast.

L'enginyer agrònom Josep Lluís Joan, un expert en aliments autòctons i naturals d'Eivissa i Formentera, recorda que la mel va ser a les illes Pitiüses "l'únic edulcorant que va existir fins l'arribada del sucre refinat", a principi del segle XX, quan l'illa encara vivia al marge del món. És per això que algunes receptes tradicionals, com el popular flaó (un pastís fet a base de formatge, farina i ous) no porta sucre, sinó només mel.

Josep Lluís Joan informa que a Eivissa hi ha actualment 90 apicultors, dels quals cinc disposen de llicència per a comercialitzar els seus productes, que cada vegada tenen més acceptació per part d'un públic "cansat de consumir química". El pot de mel autòctona pot costar vuit euros, més car que els

que es troben al supermercat, però aquests, en canvi, no tenen les qualitats organolèptiques de la mel tradicional i sovint han estat, a més a més, tractats artificialment perquè no solidifiquin. Però això, justament, demostra la puresa de la mel. "Una mel que sempre és líquida, que no solidifica mai, és perquè ha estat escalfada a 80 graus de temperatura per a usos comercials i així perd gran part de les seues vitamines i propietats nutritives", indica aquest enginyer agrònom.

A part de la mel, que aporta una deliciosa i sana energia per a l'organisme (no com el sucre i la sacarina), hi ha una autèntic *boom* del pròpoli, que és un antibiòtic i antisèptic natural i que, en variants com l'amazònic, tenen un efecte "comprobadíssim" contra el càncer. Així ho assegura l'estudiós de l'apicultura de les illes Gregori

Thies va quedar fascinat per les abelles quan, amb 15 anys, va ficar un pal en un eixam



Amb el suport del programa Leader es podrà comercialitzar Mel Certificada d'Eivissa.

Lladó. Però, malgrat la llarga llista de beneficis que aporten a l'home, les abelles s'enfronten a greus amenaces, precisament per part de la humanitat. Lladó recorda que alguns dels enemics d'aquests insectes són els cultius transgènics i, sobretot, els pesticides i altres verins que s'usen a les granges intenses. Eradicar aquestes substàncies nocives i una bona preservació dels espais naturals són la millor garantia per a conservar l'hàbitat i la salut de les abelles.

L'Associació d'Apicultors d'Eivissa treballa ara en projectes nous. Amb el suport del programa Leader de la Unió Europea, hi ha prevista la instal·lació d'un local d'extracció i maduració de la mel que permetrà comercialitzar el producte amb el segell oficial de qualitat MCE, és a dir, Mel Certificada d'Eivissa, que atorga el Consell Insular. Els apicultors calculen que amb el nou centre es podrà posar a la venda, en el primer any, dues tones més de mel, etiquetada amb aquest segell. Aquesta

Hi ha tants tipus de mel com de flor: ginebre, frígola, romaní, figuera...

xifra, dins les reduïdes dimensions del mercat illenc, és important. Es pretén que aquesta iniciativa estigui operativa a l'abril i ajudi a popularitzar aquest aliment autòcton entre la població i també fora de l'illa.

L'altre eix d'actuació consisteix a apropar aquesta cultura als joves. La mel, com tots els elements del camp, s'allunya progressivament de la joventut, com més va més lligada als costums urbans. Per això, l'Associació d'Apicultors començarà enguany a fer una campanya perquè els infants valorin el paper de les abelles i coneguin la importància que tenen en la sostenibilitat dels ecosistemes i en el món de l'alimentació. "Ens hem adonat que la majoria dels integrants del col·lectiu tenim ja una certa edat i és bo que hi hagi gent jove que prengui el relleu per a garantir la continuïtat de la producció", afirmen des de l'associació.



JOAN LLUÍS FERRER COLOMAR (Eivissa, 1967) és llicenciat en ciències de la informació per la Universitat del País Basc. Va ser corresponsal

a Bilbao del desaparegut *Diari de Barcelona*. Després de treballar en diversos mitjans locals, ingressà a *Diario de Ibiza* el 1993, on continua ocupant-se de temes polítics, urbanístics i turístics, principalment. Fou corresponsal de TVE a Eivissa entre 1993 i 1997. És coautor de l'obra *Eivissa y Formentera: Crònica de un Siglo*, recull d'informacions sobre el segle XX a les illes Pitiüses. Com editor (Genial Edicions), ha publicat una desena de llibres dedicats a temes locals: història, societat, cultura... Des de l'any 1998 és corresponsal d'Eivissa i Formentera d'EL TEMPS.