

20 de maig
Dia Mundial de les Abelles

Les abelles de la mel valencianes



En la Terra, hi ha unes 20.000 espècies d'abelles, que hi van aparèixer bàsicament fa uns 65 milions d'anys. Les de la mel, que pertanyen al gènere *Apis*, ho van fer fa 55 milions d'anys. Per tindre'n una referència, la nostra espècie, *Homo sapiens*, té només uns 250.000 anys d'història.





Les primeres proves de contacte entre la humanitat i les abelles de mel són pintures rupestres de la nostra zona, l'arc llewantí, de fa uns 9.000 anys, a Castelló i a València, que es troben en el barranc Fons, Bicorb, la Cova Remígia, Dosaigües... Representen sempre a dones recol·lectant bresques de buits naturals o a eixams i abelles. En aquell temps, els homes caçaven, i les dones i els adolescents recol·lectaven, i la importància en la dieta de les dues maneres d'arreglar aliments era la mateixa.

Fa uns 5.000 anys, els egipcis van començar amb l'apicultura. Mantenien colmenes de les quals collien les bresques, amb fum, i guardaven la mel en atuells. Hi ha nombroses pintures del procés en els seus temples i tombes. En estes últimes, han aparegut també ofrenes de bresques i de mel, ja convertides en pols. Aquella va ser una cultura hegemònica en la seua època, que va passar els seus coneixements a Creta, a Grècia i a tota la conca del Mediterrani i els seus voltants.

En l'antiguitat, la mel era l'únic edulcorant disponible, per la qual cosa la seua producció, juntament amb la de la cera, era un producte culinari i medicinal molt important. En la nostra zona, els ibers, des del segle VI aC fins a l'I aC, van mantindre explotacions apícoles, i exportaven la seua mel en un envàs especial, el *càlat*, a totes parts de la conca del Mediterrani occidental.

A Fonteta Ràquia, Riba-Roja, València, s'ha excavat un jaciment iber que va estar ocupat des del segle V aC fins al III aC, en el qual s'han trobat restes d'unes 200 colmenes de ceràmica. Hi ha excavacions d'altres jaciments de la zona on s'han trobat també ruscs, encara que en menor número, alguns dels quals poden veure's en el Museu de Prehistòria de València.



En el segle xvi, es desenvolupa el cultiu de la canya de sucre a les illes Antilles. En el xviii, un científic alemany descobreix la manera de produir sucre a partir de la remolatxa. I a principis del segle xix, se'n desenvolupa el cultiu i la producció industrial de sucre. Malgrat la competència d'estos edulcorants, la mel continua sent un producte important, i l'apicultura, com a activitat ramadera ha continuat practicant-se en la nostra zona.

En 1907, a Espanya hi havia prop d'1.200.000 colmenes. La Guerra Civil de 1936 va minvar sensiblement totes les cabanyes ramaderes, inclosa l'apícola, que va baixar fins a la meitat en 1939. Després es va anar recuperant, i l'últim cens del Ministeri d'Agricultura (2018) dóna un total de 2.869.444 colmenes, de les quals 360.245, el 12% del total, estan en la Comunitat Valenciana. En la nostra comunitat, estan repartides en 2.329 explotacions, de les quals el 30%, 696, són professionals i tenen més de 150 ruscs.

El nostre territori té un clima mediterrani litoral, més continental cap a l'interior, la qual cosa proporciona unes condicions molt útils per a l'activitat apícola. Les nostres colmenes comencen la seua activitat amb la floració de l'ametler i el romer cap a febrer en la costa, que generalment consumeixen per a desenvolupar població després de la sacsada de l'hivern.

Si la meteorologia de l'any és favorable, pot donar temps a acumular mel, i obtenim la primera collita de l'any de la preuada mel de romer. Posteriorment, poden treballar en la floració de la flor del taronger, i en la dels timons, així com en les mil flors amb què ens obsequia la primavera.



Després ve l'aridesa estival, que la major part dels apicultors professionals esquiven traslladant les seues colmenes a zones muntanyenques de l'interior, on la primavera dels prats, la floració dels esbarzerars, i, a vegades, la melada de les alzines i roures és més tardana.

Finalment, a la fi de l'estiu o al començament de la tardor, les colmenes solen tornar a baixar a la costa, per a hivernar en un clima més benigne, on, a més, si les pluges ho permeten, tindran la floració de les garroferes i del bruc.

Actualment, es considera que el major benefici que l'apicultura reporta a la humanitat no és la seua producció de mel, o de pol·len, o de cera, o de pròpolis, gelea reial o verí, que tenen indubtablement les seues aplicacions. El major benefici és la pol·linització, el transport del pol·len d'unes flors a les altres, que garanteix la formació de fruits i llavors.

Per cada euro que produeix una colmena en productes apícoles (mel, pol·len, cera...), n'ha produït trenta en productes agrícoles gràcies a la pol·linització.

La FAO publica nombrosos estudis encaminats a augmentar la seguretat alimentària en el món. Segons els estudis, el 75% dels cultius per a aliments humans depenen, en major o menor grau, de la pol·linització per insectes, dels quals el 73% són abelles. Pot dir-se que, si no hi haguera abelles, la nostra disponibilitat d'aliments es veuria reduïda a 1/3 dels actuals.

**Museu de Belles Arts
de Castelló**

Av. dels Germans Bou, 28
Castelló de la Plana
Tel. 964 72 75 00



MUSEU
de Belles Arts de Castelló



APAC
Asociación Provincial
Apícola (Castellón)



Miel Michel Merlet

mielso



PAJUELO
CONSULTORS
APÍCOLES

