

Mel de mil flors de Vilamaniscle

El *Romancer català* imagina un paradís ben dolç: «Só estat en una ciutat que la Xauxa s'anomena. | Les parets en són de sucre i les portes de canyella, | els carrers enrajolats de rajola de València. | Al mig d'aquella ciutat, hi passa un riu de vi negre, | d'aiguarent i del bon vi naveguen nostres galeres | i una bassa de mel dolça set molins molen atesa».

Text > **ROSER BECH PADROSA**, filòloga catalana

Els pobles dels peus de l'Albera havien estat llocs tradicionalment bons per a l'elaboració de la mel. Avui a Vilamaniscle (Alt Empordà) només queda una família d'apicultors. Pau Ribera Gironell (1984) hereta una tradició apicultora de, com a mínim, sis generacions, la que va iniciar el besavi del seu avi, Miquel Ribera Simon (1842-1931). En aquest món «costa que hi entri algú de nou. Si no et ve de família, és difícil engegar un projecte de mel; primer, perquè l'abella és un insecte que no agrada gaire —a mi m'espanten més els mosquits— i, segon, perquè els costos d'instal·lar-se de nou són molt elevats». En Pau descriu les dificultats dels darrers anys: «Plou menys, fa més calor i la vespa asiàtica fa molt de mal». Amb tot, «el clima d'abans era més favorable perquè hi hagués mel. Ara és massa sec. Abans les reines vivien quatre o cinc anys i ara en viuen només dos o tres. Recordo que al meu avi se li morien bucs a l'hivern de la fred; en canvi, ara se'm moren a l'estiu per la calor i per la vespa asiàtica».

En Pau té els 240 bucs —n'havia arribat a tenir 400—, repartits a la muntanya de l'Albera, des de Colera fins a Rabós. «És una zona en què només hi ha flor a la primavera. Per tant, les abelles, que es mouen en un radi



>> *Sabiniano Ribera Canta, besavi d'en Pau, el 1940, aproximadament.*

(Foto: ARXIU FAMÍLIA RIBERA)



>> En Pau és la sisena generació de la família Ribera que produeix mel a Vilamaniscle. (Foto: ROSER BECH)

Segons en Pau, amb el gust i la textura podem detectar si una mel és bona o no. «És veritat que el gust és molt subjectiu, però amb una analítica es pot esbrinar fàcilment de manera objectiva. La nostra és una mel dolça, suau, no és embafadora i, sobretot, és d'aquí.»

d'uns 5 quilòmetres per anar a buscar pol·len, només treballen aquells mesos. La mel que faig és de mil flors, però bàsicament són flors de romaní, farigola, cap d'ase i ginesta. La tardor del 2024 va ploure, així que la primavera del 2025 ha anat bé i aquest any hem recollit uns 4.500 quilos de mel. Una bona temporada. Altres anys, amb el mateix nombre de bucs, n'hem fet 1.000 quilos».

Tot i que es tracta d'una feina estacional, que en Pau compagina amb la vinya i l'olivera, s'hi ha d'estar a sobre

tot l'any. «La feina forta amb la mel és a la primavera, de final de febrer a mitjans de juny. En aquesta època has de procurar que les abelles sempre tinguin alces perquè les puguin emplenar de mel, i llavors comença la recol·lecció». La resta de l'any, cal controlar que els bucs no quedin destapats per un cop de tramuntana o algun animal, perquè, si no, es moririen.

Segons en Pau, amb el gust i la textura podem detectar si una mel és bona o no. «És veritat que el gust

és molt subjectiu, però amb una analítica es pot esbrinar fàcilment de manera objectiva. La nostra és una mel dolça, suau, no és embafadora i, sobretot, és d'aquí. I quan s'acaba, s'acaba».

A part de la mel de mil flors, guardonada el 2019 amb la medalla d'or al concurs London International Honey Quality, també elabora hidromel i vinagre de mel, que ven en cooperatives, agrobotigues i, sobretot, al poble mateix, on el bocaorella i la tradició de segles l'avalen.