



Ofici d'apicultor

Fogars de la Selva

Ubicació

Lloc/Adreça: Fogars de la Selva

Coordenades:

Latitud: 41.716402916222

Longitud: 2.6694998584112

UTM Est (X): 472508

UTM Nord (Y): 4618342

Classificació

Número de fitxa 08082 - 92

Àmbit: Patrimoni immaterial

Tipologia Tècnica artesanal

Estil / època: Contemporani

Segle XIX-XXI

Estat de conservació Regular

Notes de conservació: Abans es feia mel a la majoria de cases de pagès, però avui en dia només en resten un parell.

Protecció Inexistent

Tipus de protecció: Inexistent

Accés Obert

Ús actual: Productiu

Titularitat Pública

Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart

Data de registre de la fitxa: dj., 20/01/2022 - 08:53

Descripció

Tradicionalment Fogars ha estat un disseminat de cases de pagès dedicades a l'explotació agrícola. Cada finca era un sistema de producció el més autosuficient possible i el que no podien produir ho compraven amb els excedents de la collita principal, ja fossin cereals, vinya o qualsevol altre producte derivat de la

terra o del bestiar. Però a més a més s'hi desenvolupaven una sèrie d'oficis complementaris, alguns indispensables per la gestió de la finca i d'altres que produïen uns beneficis extres, ni que fos a nivell d'autoconsum.

Un d'ells del que encara en queden testimonis vius és el de l'apicultura. Avui en dia, són dues les cases que hem trobat que es continuï la producció de mel: Cal Corpet i Can Saboia.

Hem parlat amb Josep Camps de Can Saboia que viu de forma intensa i apassionada la seva relació amb les abelles. Ell ens explica com el seu avi, Narcís Camps Rabassa, ja tenia una setantena de ruscos de suro. Però el pare del Josep era al·lèrgic a les picades i no va continuar. El Josep va estar fent de pagès i cuidant la finca des de jove, però al fer-se gran ha volgut recuperar aquesta tradició familiar. Els principals problemes que s'ha trobat d'ençà que té abelles han estat de salut personal, que va fer que ho deixés una temporada i la vespa asiàtica.

Un aparell anomenat arpa serveix per protegir les abelles locals de les vespes asiàtiques i permet al Josep conservar les arnes que li produeixen uns 150 kg de mel de romaní.

Observacions:

Al Museu de la Pagesia de Fogars es conserven estris relacionats amb l'apicultura i organitza eventualment tastets de mel.

Història

L'apicultura ha estat considerada des de sempre una part important de la ramaderia menor. L'home ha passat de depredador-recol·lector a conreador.

Diversos autors clàssics han parlat en els seus tractes de les abelles i la seva domesticació. Virgili en parla en les *Geòrgiques*; Aristòtil en la seva *Història dels animals*; Plini el Vell en el seu tractat d'*Història natural*; o Estrabó en el llibre tercer de la seva *Geografia*. Aquest darrer explica que a la península ibèrica, a principis del segle I de l'era es recollia una gran quantitat de mel extreta d'uns ruscos cilíndrics de terracota que, amb molta facilitat, es podien canviar d'ubicació per tal de practicar l'apicultura pastoril. Una altra de les aportacions importants d'aquesta època és la de Luci Juni Columel·la en la seva obra *De re rústica*.

Bibliografia

FUGAROLAS i MASÓ, Jaume i VILÀ i CAMPS, Josep (2007). *Fogars de La selva, temps ha*. Fogars de La Selva: Edició dels autors.

SERRA DE MANRESA, Fra Valentí (2019). *El llibre de la mel. Apicultura popular i plantes mel·líferes*. Barcelona: Edicions Morera.





