

Cal Fuster: mel artesanal i de Castelladral

DEL TROS AL PLAT. Al terme municipal de Navàs, concretament a Castelladral, a l'última masia habitada de la vall, hi trobem cal Fuster. Aquí és on la Bibiana Bataller i l'Arnau Costa es van instal·lar fa uns dotze anys.



Volien aconseguir funcionar de manera totalment autosuficient i ecològica i és per això que van decidir apostar per una activitat que inicialment feien per autoconsum; l'apicultura. D'aquesta

manera tenien la feina ben a prop de casa. La seva mel és especial, per la ubicació de les arnes—lluny de qualsevol nucli habitat, la qual cosa fa que siguin lliures de contaminants— i pel respecte amb què han tractat les abelles.

Actualment tenen un total de 200 caixes dividides entre els voltants de la masia de Castelladral i Girona; la Bibiana és gironina i aprofiten les visites a la família per recollir la mel d'aquelles caixes. De les arnes de Castelladral n'obtenen principalment la mel de romaní, mentre que de les de Girona n'obtenen mel de bruc, de castanyer i de milfors. Des dels inicis els ha agradat molt complementar la formació a l'escola agrària en apicultura i els llibres amb els coneixements dels pagesos de la zona, grans savis en aquest ofici. A través d'ells van saber que antigament s'utilitzaven unes arnes fetes amb fusta i canya de forma cilíndrica i sense quadres, que es col·locaven sota les balmes de la zona. La Bibiana i l'Arnau no volen que es perdi aquesta tradició i en tenen alguna. Tot i que les que més utilitzen són de tipus Layens (caixes de fusta amb els seus quadres a l'interior). Els quadres es posen dins les caixes, cadascun amb una làmina estampada de cera on les abelles aniran construint la bresca formada per les diferents cel·les de cera on dipositaran la mel. Un cop les cel·les estan plenes hi fan una pel·lícula per fora —anomenat opercle— per tal que no se'n perdi el contingut. És en aquest moment quan la Bibiana i l'Arnau treuen amb cura els quadres de dins les caixes i se'ls emporten a la sala d'elaboració, a la mateixa finca. Un cop aquí desoperculen els quadres i els centrifuguen, de manera que la mel cau cap al fons del dipòsit. Seguidament es filtra i es deixa reposar almenys una setmana —així s'acaben de separar les possibles restes de cera, que suren, i la mel— i seguidament s'envasa. En l'elaboració de la mel de Cal Fuster no hi ha cap tractament tèrmic, la qual cosa garanteix que sigui mel crua. Pot ser que no sempre estigui en estat líquid, sinó que cristal·litzi, però això no ens ha d'espantar, perquè certifica que és totalment natural i conserva totes les propietats.

Per assegurar que la mel que recullen és d'un tipus o d'un altre es fa la recol·lecció just després de la florida de les plantes desitjades. En el cas de la mel de castanyer, la recollida seria al mes de juny, en canvi de romaní pràcticament se'n podria obtenir tot l'any, perquè, com diuen els pagesos, «de flors de romaní i noies per casar tot l'any n'hi ha». A la finca també es cultiva safrà en una feixa situada al costat de la masia. Aquest cultiu és molt laboriós, ja que la floració es concentra en només tres setmanes d'octubre i cal estar al cas per recollir-ne les flors en l'estat òptim. A Cal Fuster també fan tallers de construcció d'arnes i d'espelmes amb la cera. I tenen ganes d'organitzar estades a la masia per poder viure de prop l'apicultura. Els seus productes els podeu trobar en fires i mercats artesanals de la zona i al mercat del dimarts de la Font dels Capellans.

Productor: Cal Fuster.

Productes: mel natural i derivats i safrà.

Adreça: Cal Fuster. Castelladral.

Telèfon: 636044080.

Correu electrònic: melcalfuster@gmail.com.

Pàgina web: melcalfuster.wix.com/melcalfuster.