

La mel:

Refranys i dites populars sobre la mel

Alimenta tant la mel d'abelles com la llet d'ovelles.

Mel cada dia i, formatge, cada any un dia.

Mel nova i vi novell.

Mel a la boca i guarda la bossa.
(Es promet molt i es dóna poc)

S'entén per mel el producte elaborat per les abelles a partir del nèctar de les flors, o de secrecions procedents de parts vives de les plantes

La mel pot ser fluida, espessa o cristal·litzada, de color variable, olor aromàtica i sabor dolç agradable, depenent del seu origen floral.

El nèctar de les flors i altres exsudacions ensucrades de les plantes són transformades a l'esòfag de l'abella, que les transporta al rusc, on se sotmeten a un doble procés de maduració.

Les classes de mel

La mel es pot classificar per l'origen botànic i per la presentació i el procediment d'obtenció.

Segons l'origen botànic pot ser:

Mel unifloral o monofloral. És la que procedeix d'una flor, com per exemple la mel de romaní, de bruc, de taronger, etc.

Mel polifloral o milflors. És la que procedeix de diversos flors.

Mel de melada. És la mel obtinguda primordialment a partir de les secrecions de les parts vives de les plantes. En són exemples la mel d'alzina, de roure, de garrofer, de garric, etc.

Segons la presentació i el procediment d'obtenció, la mel pot ser:

Mel en bresques o mel en seccions. És la mel emmagatzemada per les abelles a les cavitats o alvèols de bresques.

Mel amb trossos de bresca. És la mel que conté un tros o més de bresca sense larves.

Mel decantada, escorreguda o de

gota. És l'obtinguda per decantació de les bresques desoperculades.

Mel centrifugada. És l'obtinguda exclusivament per centrifugació de les bresques.

Mel premsada. És l'obtinguda per premsatge de les bresques en fred.

Mel cremosa. És la d'aparença untuosa, obtinguda per un procés de cristal·lització.

Les mels a Catalunya

A Catalunya es produeixen moltes menes de mel. Les més conegudes són les següents:

Bruc: de color vermellós fosc, de sabor i aroma intenses.

Romaní: de color groc clar.

Taronger: de color ambre. Perfumada.

Alzina: de color molt fosc. Sabor característica i poc dolça.

Gira-sol: de color groc, aromàtica.

Bruguerola: de color bru vermellós. Sabor i aroma intenses.

Castanyer: de color marró. Poc dolça i un xic amargat.

Milflors: de color variable. Sabor i aroma d'acord amb el seu origen floral.

Altres mels: arboç, botja, espígol, farigola, pomera, ametller, etc.

