



En la fotografía de la izquierda, fachada del establecimiento de "A la Ruche", en Castelnaud y, en la fotografía de la derecha, vista parcial del interior donde el visitante descubre un mundo fascinante de aromas y cromatismos.



«A la ruche»

En la plaza de l'École, nada más franqueada la monumental puerta de Millars, se encuentra el apicultor. La empresa "A la Ruche" (en la colmena, en español), está bien indicada, un establecimiento de visita obligada en Castelnaud.

Se trata de una modesta empresa familiar, que comenzó en 1980, cuando Domenico Mistretta adquirió las primeras colmenas, manteniendo una tradición apícola en esta zona que se pierde en los siglos medievales; algunas crónicas, coinciden en señalar que fueron los templarios de la encomienda de El Masdeu, con colmenas de

tronco de roble, quienes elaboraban la mejor miel de todo el Rosellón; un renombrado producto que entonces no sólo era destinado a la alimentación, sino también como medicamento; por ello, la miel era vendida en las apotecas (farmacias medievales). Probablemente, Domenico, sabedor de ello, no dudó en prolongar la antigua y renombrada actividad, evitando que desapareciera la apicultura de Castelnaud. Luego, nuestro protagonista abrió una tienda de todos los productos que dan las abejas en este lugar, a la entrada misma del pueblo.

Solo un año más tarde, resultado de una excelente cosecha, el excedente de miel se derivó en la elaboración de exquisitas

mermeladas, así como en pan de especias. En 2008, su hijo Vincent, tras hacer los cursos de apicultor y seguir a pies juntillas la tradición de su padre, creó una empresa para comercializarlos bajo el nombre de "A la Ruche". En junio de 2015, Bertrand, el segundo hijo de Domenico, se incorporó al proyecto familiar ampliando la empresa con el título de SARL "A la Ruche".

La fabricación de productos transformados no cesa de desarrollarse y las mieles producidas en explotaciones familiares no son suficientes, porque muchas de las colmenas se destinan a hacer los ensayos necesarios para paliar la desaparición de las abejas, como consecuencia de la varroa, el



Sobre estas líneas, varias colmenas a las afueras de Thuir. En la fotografía de la derecha, las diferentes clases de mieles que elabora la familia Mistretta, en Castelnaud.



cambio climático y, de forma del todo preocupante, la terrible amenaza de la avispa asiática, que, en menos de tres años, habla hecho desaparecer más de la mitad de las abejas de todo el Rosellón. Por ello, "A la Ruche" tuvo que comprar nuevas colmenas, y ayudar, al mismo tiempo, a los pequeños apicultores que habían visto desaparecer sus poblaciones de abejas; pero el plan de destrucción de centenares de avisperos de Velutina, además de la colocación de infrinid de trampas para cazar a las avispas asiáticas, ha sido fundamental para la recuperación de algunos pequeños apicultores.

Gracias a esta fuerte iniciativa, en estos momentos los apicultores del Rosellón

han vuelto a recuperar el esplendor de sus abejas.

"A la Ruche" es todo un ejemplo a seguir en la cultura apícola del sur de Francia. Sus mieles están consideradas entre las mejores de todo este Departamento, con una calidad irreprochable, procedente de pequeñas explotaciones y forrajes de flores salvajes y aromáticas.

Este posicionamiento ha permitido a la familia Mistretta desarrollar una actividad artesanal de concienciar a los pequeños productores de la importancia de preservar las abejas y de obtener la mejor miel, adaptándose al mismo tiempo al nivel más competitivo de la apicultura de nuestros días.

Diferentes tipos de mieles

Son numerosas las clases de mieles que produce "A la Ruche"; entre las cuales, citamos las siguientes: Miel de Bosque (miel de tilo, acacia, encina, etc.); se trata de una miel oscura, caracterizada por los aromas de la vainilla; Miel des Aspres (miel de maguis), obtenida del brezo arborescente, de colores blanco o rosado; es muy rica en hierro; Miel de Lavande (con fuerte predominio de la lavanda -espigo, en castellano-maritima); Miel de Romero (clara y dulce, es la primera recolección de la primavera); Miel de Rododendro (procedente de Cerdagne o del Capcir,