



Josep Casadellà Oriol:

«A l'abella l'has de tenir sempre darrere la floració»

Text i fotos > JUDIT PUJADÓ, escriptora

Adreça web per
escoltar l'entrevista



En Josep Casadellà Oriol va néixer al mas Roig, de Cruïlles, el 1950, però quan tenia quatre anys el seu pare, en Salvador Casadellà Puig, fill de Gualta, i la seva mare, la Maria Oriol Frigola, que era de Palau-sator, van comprar el mas Font, de Gualta, on viu d'ençà d'aquell dia. En Josep va estudiar primer a Torroella i després a la Bisbal amb el senyor Palou, que feia classes en una acadèmia privada de la Bisbal: «Era un mestre mig represaliat pel franquisme. És llarg d'explicar. Encara recordo la primera vegada que ens va parlar d'Èdip. Ens explicava mitologia grega i tot de coses que et feien volar la

imaginació». Els primers anys va fer de pagès, però el seu pare va morir aviat, quan ell només tenia vint-i-set anys. «Em vaig trobar amb una feina de pagès molt diversificada: teníem fruita, bestiar, tocàvem una mica les abelles...» Però va guanyar el verí per l'apicultura i ho va voler saber tot. «D'abelles, abans, en teníem poques i sempre era l'últim que cuidàvem. Quan vaig fer la mili vaig llegir tot el que vaig poder d'apicultura. I la sort és que la mare em va deixar fer. I això és molt important. Vaig començar per curiositat. Els ruscos eren de suro, seguint l'antiga tradició. Després vaig conèixer un home, de nom Barnés, que havia

treballat amb en Moradell, de Portbou, i que em va deixar un llibre molt tècnic, i a partir d'allà em va fer il·lusió passar-me al sistema modern. Als Masos de Pals hi havia un gran professional, en Joan de la Mel. I després va venir a Gualta un home que havia treballat en explotacions molt modernes d'apicultura, amb caixes Langstroth, i és qui em va orientar.»

A més de llegir i de parlar amb la gent que el podia orientar, en Josep va viatjar per tot Europa darrere de les abelles. A Espanya, a França, a Eslovènia, a Itàlia... sempre a la percaça d'apicultors que l'acollien i de qui n'anava aprenent. Va formar-se a Tolosa, a l'escola d'api-

«Un bon apicultor ha de conèixer molt bé l'ofici, que la salut l'acompanyi i que no tingui melsa, que no s'arrugui»

cultura. Els contactes s'anaven obrint i va estar-se una bona temporada comercialitzant caixes Langstroth d'un fabricant d'aquesta ciutat. Això era el 1982. L'Estat espanyol encara no formava part de la Unió Europea, però la Cambra de Comerç el va ajudar a agilitzar els tràmits burocràtics per introduir aquelles caixes, que eren una novetat. També en aquelles dates la Generalitat, que s'anava desplegant, va tenir molt d'interès a contactar amb els apicultors del país i així molts es van acabar coneixent.

Quan encara traguina amb caixes i abelles, va aparèixer la *Varroa*, un àcar que parasita els animallets. «La *Varroa* va entrar pel Pirineu i per Màlaga, perquè els *hobbistes* centreeuropeus que tenien abelles les portaven a Màlaga, i amb elles van portar la *Varroa*, que va introduir-se per baix i es va anar *estenguent* fins que va arribar a l'últim racó d'Extremadura. Coneixia un apicultor de Dijon que tenia una explotació a Colmar i em va ensenyar com controlava la *Varroa*: una empresa havia creat un producte que es deia Folbex. Es tractava d'una tira fumígena que cremaves din-

tre del rusc i feia un gas que anestesiava la *Varroa* però no matava les abelles. I a sota hi posaven un paper engreixinat i la *Varroa* hi quedava enganxada. Calia fer-ho dues vegades l'any i, d'aquesta manera, mantenies la corba de la parasitació de la *Varroa* baixa.»

Abelles descontrolades

La *Varroa* va desanimar molts apicultors, que veien com se'ls morien les abelles. En Josep els va anar comprant abelles i va començar a fer eixams nous. No sense dificultats, perquè els primers cops sempre són complicats: «Una vegada a França vaig aprendre a fer eixams nusos. Els feia aquí a casa. I aquell dia les caixes no estaven en condicions per poder treballar. Tenia divuit o dinou oques que sempre voltaven pel pati i aquell dia no vaig poder controlar les abelles i van pessigar-les. Les oques corrien amunt i avall, cridant, esvalotant-se. Les abelles, després de veure aquell moviment blanc, les van començar a pessigar i en van matar vuit o deu. Vaig fotre un merder! Hi havia en Mainau, de Fontanilles, que feia verd aquí darrere, en un hort. El van començar a pessigar i es va amagar sota el verd. Sort que la gent són bona gent. Van pessigar mig poble. I això perquè estaven *desmarades*. Després va venir l'Ullastres i em va dir: "No sé què li passa a en Mainau, s'ha amagat a sota l'erba!"».

«Un cop van visitar-me quatre entomòlegs americans que volien mostres d'abelles per fer unes investigacions de genètica. Jo ho tenia molt ben organitzat, tal com em van ensenyar els fran-

cesos, de manera que podies arribar-te fins a la caixa amb cotxe, amb sabates de xarol, coll fort i corbata. Aquests entomòlegs eren uns savis i ens vam fer molt amics. Jo, en aquell temps, portava l'abella *Starlight* i em van dir que no anava bé. Ara tenim l'obligació de treballar amb l'abella negra comuna, l'autòctona, però havíem fotut unes barreges! Perquè ens *creviem* tot el que ens deien. I els entomòlegs em van dir: "No, no, vosaltres treballeu la negra comuna". I vaig canviar immediatament.»

La vida de l'apicultor és dura, però. «Un bon apicultor ha de conèixer molt bé l'ofici, que la salut l'acompanyi i que no tingui melsa, que no s'arrugui. Si, perquè plou, no carreguem, doncs malament. Si, perquè fa calor, no hi anem, malament. Les abelles sempre han de seguir les flors.» I encara a Catalunya tenim la sort que fent cent quilòmetres passem d'arran de mar a mil metres d'altitud, cosa que assegura floracions continuades i sense haver de fer transhumàncies gaire llargues. «Jo havia portat abelles a Llivia, a Tegurà... Al Pirineu, hi pujava molt, al principi. Llogava l'Agustí Cabrera, que tenia un camió. De vegades em deia que no tornàvem a casa perquè ens enfilàvem per uns barrancs! Anàvem allà on ni les vaques no volien anar!»

Ha produït cera (que abans era el producte més cobejat), pol·len (un cop va guanyar un premi a Suïssa), pròpolis i, per descomptat, mel. Ha portat els ruscós (mai no n'ha tingut més de cincents) arreu del país. Va ser dels primers a pol·linitzar fruiters. Als anys setanta ja anava a Sant Pere Pescador, a Santa Coloma, a Tordera (que hi feien kiwis), al cap de Creus, a Lleida, i al Montgrí, naturalment, on es fa «un *romanyí* de primera categoria». «La gent sempre ens queixem, però la mel és ben pagada. Pesa molt i no es fa malbé. Només has de vigilar que tot sigui ben net.»

En Josep Casadellà deu ser l'apicultor que conec més llegit de Catalunya, per això no et canses d'escoltar-lo. A les lleixes del despatx s'hi amunteguen llibres de tota mena i és fàcil trobar-se'l a recitals de poesia. Si un dia el va pessigar el verí de la curiositat per les abelles, de ben segur que el professor Palou li va inculcar el verí per totes les coses d'aquest món. Devia explicar-los que la mel era l'aliment dels déus, o allò que escrivia Aristòtil: «La mel cau del cel, principalment en sortir les estrelles».

