

**Mel Pájaro. Filgueira. 662 084 529.**  
**melpajaro@hotmail.com**

Casa Pájaro é un exemplo da posta en valor do mundo rural. Con orixes coma explotación gandeira o que foi unha actividade complementaria acaba derivando coma primeira ocupación. O seu promotor, Fernando Pájaro, hoxe é abelleiro profesional e colaborador do proxecto “Graxa familiar”, unha plataforma on-line de venda directa e promoción da calidade dos produtos do rural galego.

Elaboran un mel milflores cunha composición alta de néctares procedentes de castiñeiro, carpaza e silva. Resulta posible visitar o seu centro de envasado, así coma participar dunha xornada abelleira.



**Mel O Cortizo. Zobra. 690 332 917.**  
**melocortizo@yahoo.es**

Avelina Calvo e Alberto Cachafeiro están á fronte de Mel O Cortizo que conta con apiarios nos fermosos bosques do río Deza na Serra do Candán. Abelleiros pioneiros en Lalín en ter as colmeas dentro da produción ecolóxica co selo do Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica (CRAEGA), un dos poucos do país.

Elabora un produto de mel milflores con premios de ouro e bronce, e meles ecolóxicas monoflor de carrasco e castiñeiro, esta última, xa ten recibido a medalla de Ouro da C.R.I.X.P. Esta marca conta tamén coa Casa Trigueira, casa de turismo rural especializada na acollida de turismo apícola, e visita ao seu centro de envasado e apiarios nas proximidades da casa.



**Mel O Testeiro. Zobra. 610 829 272.**

O matrimonio de Manuel e María Munín están á fronte desta marca de reputado nome, cunha encomiable dedicación como abelleiros e que con 12 distincións do C.R.I.X.P. está entre os meles máis premiados do País. Destacan os seus ouros por meles monoflorais de castiñeiro, de carrasco e milflores.

Da man do seu abelleiro Manuel, resulta posible visitar os recunchos dos montes de Zobra, Testeiro e Candán, sempre presto a contar con detalle a súa historia, ademais da posibilidade de visita ás alvarizas, aos seus apiarios, e ao seu centro de envasado.



**Mel O Carrasco. Zobra. 609 169 472.**  
**melocarrasco@zobra.es**

“Mel o Carrasco” foi a primeira empresa apícola de Zobra e que recuperou a tradición abelleira do lugar. O abelleiro José Dobarro e a súa filla Iria están ao fronte desta marca que elabora un produto feito con moita minuciosidade e dedicación co que conseguen tamén un mel exquisito. Tras moitos anos, a empresa acaba de transformar toda a produción á agricultura ecolóxica co selo do CRAEGA ademais de pertencer ao C.R.I.X.P.

Caracterízase por ser un mel escuro e intenso milflores con carrasco, castiñeiro, silveira e melada de carballo.



Depósito Legal: PO 665-2016



Concello de Lalín  
Concellería de Turismo  
www.lalin.gal

*Lalín, un interior único*



MEL DE LALÍN, A DOZURA DA TRADICIÓN



# LALÍN DESTINO APÍCOLA POR EXCELENCIA

## MEL DE LALÍN, A NOSA DOZURA VÉN DE TRADICIÓN

### O mel de Lalín, rico e saudable.

Lalín é **terra de cultura e patrimonio apícola**: de abelleiros e abelleiras, colmeas, cortizos e alvarizas; do néctar de carrasco, da candea e chorima, da melada de carballo.

### Que tipo de mel producimos?

O mel é o **“froito da paisaxe”**, e a de Lalín é mestura de soutos, carballeiras, matogueiras e prados. Con floracións das que a abella melífera fai un mel escuro de sabor intenso e forte recendo. Predomina o **mel milflores** de carrasco ou carpaza, castiñeiro e silva. Pero tamén os monoflorais de carrasco ou castiñeiro, escasos pero moi revalorizados.



### Turismo abelleiro: destino apícola por excelencia

O turismo apícola é unha actividade emerxente en Europa. Na Galiza, unha das viaxes meleiras por excelencia é Lalín, nomeadamente Zobra. Zobra pode considerarse a **“aldea máis meleira do país”**. Situada na Serra do Candán, ofrece a visita apícola perfecta: con hospedaxe, roteiro entre antigas alvarizas e colmeas, e varios centros de envasado que se poden visitar. Recomendable a visita ao **Monumento Natural das Fragas de Catasós**. Ou o **Camiño de Inverno** que cruza unha das principais zonas de produción de mel do interior de Galiza.

### Unha tradición secular.

Na comarca o seu impulso débese ao **Mosteiro de Acibeiro** que contaba con granxas – unha delas o Casal de Chedas– que serviron de **escolas agrícolas** no cultivo dos campos, cría do gando, ou a apicultura. As primeiras alvarizas da Serra terían nisto a súa orixe.

### A cera e as alvarizas: un patrimonio necesitado de rescate.

As **alvarizas foron auténticas fábricas** de cera e mel e das que xurdiron oficios coma o de abelleiro, cereiro e borreiro. A **cera** foi unha das maneiras de **pagar os foros** aos monxes.

As alvarizas orixinarias construíronse coma **fortalezas inexpugnables** fronte ás “feras”: o oso viviu nos montes de Lalín ata finais do XIX. Hoxe contabilízanse unhas cen construcións ao longo do Candán, e topónimos coma Riodoso ou Cavadoso.

De todo aquilo consérvase un **patrimonio moi ameazado e en desaparición**, dos máis ricos do noroeste peninsular, algo que pasara totalmente desapercibido.



Primeiro inventario de alvarizas da comarca (Fonte: Abella Lupa SAT)

### O censo de colmeas do ano 1752.

O “Catastro do Marqués de la Ensenada” contabiliza **2.781 colmeas** no municipio. Maceira, con 340, era a parroquia con maior número, seguido de Doade (220), O Castro (207), Vilatuxe (160), Goiás (152), Losón (102), ou Catasós con 100.

### O rexurdir dunha tradición.

Nos anos oitenta Lalín experimentou unha recuperación da cultura abelleira que se estaba a perder. Neste rexurdir citar nomes coma Jaime Gil Madriñán, que recorda que **xa case non quedaban abellas e nin había material axeitado**. Comeza a vender abellas e todo tipo de trebellos apícolas e aos poucos comeza a recuperarse o oficio. Hoxe hai cinco empresas, que acaparan o 30% das medallas outorgadas dende 2002 polo consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida “Mel de Galicia” (C.R.I.X.P.) e case un cento de pequenos abelleiros para autoconsumo e en “produción primaria”, ou apiarios destinados á polinización de maceiras coma é o caso do Pazo de Des ( Soutolongo).

### As empresas familiares:

#### Mel do Saldoiro. Albarelos. 986 780 161.

No ano 1936 Antonio Gómez Carral aposta por crear unha pequena empresa apícola, das pioneiras do país ao introducir colmeas Layens no lugar de cortizos, tras visitar ao célebre **cura Benigno Ledo o “Cura das Abellas”**. Do encontro volta desanimado pois explícalle que o negocio das abellas resultaba ruinoso. Pero decide emprender a aventura. O mel era envasado en botellas de viño mais cristalizáballo, polo que pronto decide pasalo a tarros que vende na taberna. Continuaría o seu fillo, e hoxe o seu neto une nesta empresa modernidade e tradición. Elaboran mel milflores e monofloral de castiñeiro e carrasco. Con premios de ouro, prata e bronce “Mel do Saldoiro” está entre as máis premiadas polo C.R.I.X.P. “Mel de Galicia”. A Taberna do Tais ten exposición dos seus produtos e pode visitarse o centro de envasado.

