

Miel ecológica

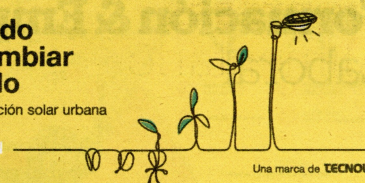
Mel Muria produce y comercializa, de media, unos 50.000 kilos de miel ecológica al año, que se añaden a otros 100.000 kilos más de miel convencional, sin certificación ecológica.



Creciendo para cambiar el mundo

Líder en iluminación solar urbana

TECNOL URBAN
tecnolurban.com



2



3

Claves

Seis generaciones dedicadas a la apicultura



Rafel Muria, presidente de Mel Muria. FOTO: JOAN REVILLAS

Apicultores

En El Perelló (Baix Ebre), la familia Muria lleva dedicada a la apicultura desde el año 1810, con seis generaciones de apicultores cuidando de las colmenas de abejas.

Industria

Con la llegada de la cuarta generación surge Mel Muria,

que empieza a comercializar bajo su propia marca la miel que elaboraba con su tradición familiar.

Divulgación

Desde siempre, Mel Muria ha querido contribuir a la divulgación de la apicultura y la importancia de las abejas en los ecosistemas locales. Con este fin creó Muria Centre d'Interpretació Apícola, donde se muestra el proceso de extracción de miel y se llevan a cabo actividades de turismo apícola.

Internacionalización

Hace seis años, Mel Muria emprendió un proceso de internacionalización que le llevó, antes del estallido de la pandemia global de Covid-19, a alcanzar una tasa de exportación del 30%. La pandemia no ha hecho más que reforzar esta tendencia, y hoy sus exportaciones alcanzan el 50%.

(y entre 20.000 y 80.000 abejas por colmena, en función de la temporada), Mel Muria es hoy la primera empresa de Catalunya en apicultura ecológica, con un 30% de su producción certificada como tal.

Cuenta Rafel Muria que, aunque su deseo sería ampliar sustancialmente este porcentaje, la trashumancia por toda Catalunya de estas colmenas, siguiendo el ciclo de las floraciones, y la naturaleza fragmentada de las explotaciones agrícolas catalanas, junto a la exigencia de que, para obtener la certificación ecológica, no haya ningún cultivo intensivo en un radio de al menos 3 kilómetros de la colmena, hacen que aumentar esos porcentajes sea hoy una tarea difícil. «En Catalunya -explica Rafel Muria-, los cultivos son bastante intensivos».

Monovarietales

Mel Muria produce, de media, unos 50.000 kilos de miel ecológica y otros 100.000 kilos de miel convencional, tomando como referencia un año estándar. En un 90%, esa miel procede de sus pro-

pias colmenas, y apenas un 10% se compra a productores de fuera de Catalunya, como la miel de acacia de Rumanía y Bulgaria o la miel de eucalipto de Extremadura, en ambos casos sin posibilidad de producción local, al no contar en Catalunya con estas especies botánicas.

En la medida de lo posible, Mel Muria busca que sus mieles sean monovarietales (cuando al menos

Internacionalización y sostenibilidad son dos estrategias que arrancan a la vez hace unos 5 años

el 70% de una miel procede de un mismo tipo de flor), mientras que el resto recibe la distinción de 'miel de flores'. Romero, tomillo, brezo y encina son las variedades más importantes en Mel Muria, siendo la de romero «nuestro producto estrella -explica Rafel Muria-, porque estamos en el Mediterráneo y el romero, muy apreciado internacionalmente, crece aquí».

Un 80% de las ventas de Mel Muria son mieles en diferentes envases, que comercializan a través de tres marcas: la tradicional destinada a herbolarios y pequeños comercios, la ecológica para herbolarios y exportación, y 'Art Muria', para el sector *premium* gourmet, con clientes como Harrods, El Corte Inglés Gourmet y tiendas especializadas. El restante 20% de sus ventas, hasta alcanzar los 2,5 millones de euros, lo componen productos como caramelos, jaleas o polen.

Con una planta de envasado de unos 800 metros cuadrados y otros 1.200 metros cuadrados de logística en El Perelló, donde además cuentan con un centro de interpretación (Muria Centre d'Interpretació Apícola) de otros 400 metros cuadrados, Mel Muria emplea hoy a entre 15 y 20 personas (dependiendo de la época del año) y encara ya su sexta generación con Rafel Muria (hijo del actual presidente de Mel Muria), conocido también como 'el chef de la miel', al frente del restaurante con una Estrella Michelin Quatre Mollins, en Cornudella de Montsant (El Priorat).