Crespià acull la 28ª FIRA DE LA MEL!!!

+ Notícies | 24/02/2007 | 04:40

La mostra preveu vendre´n uns 3.000 quilograms.

La XXVIII Fira de la Mel de Crespià, que s´allargarà durant tot el cap de setmana,s´ha inaugurat avui al migdia.Els organitzadors preveuen vendre 3.000 quilograms de mel i 500 de nous.
La Fira de Crespià és una de les més importants de tot Catalunya i ha omplert tota la població.El municipi té uns 230 habitants i durant la Fira s´acullen unes 30.000 persones.

La fira té unes 80 parades de venda de tot tipus de productes artesanals i amb diverses classes de Mel.L´acte inaugural ha comptat amb la presència del President del Consell Comarcal del Pla de l´Estany, Jordi Xargay , i l´Alcalde de Crespià,Xavier Quer i el sacerdot de Crespià.A més a més, hi va haver l´actuació de l'Esbart dansaire de Fontcoberta.L´origen de la Fira de la Mel de Crespià es remunta al Segle XIX.

L'orígen de la fira de la Mel de Crespià (Pla de l'estany) es remunten al segle XIX. Amb el pas del temps la fira va adquirir un destacat renom en part gràcies a que la vila se situa al pas de la calçada romana que enllaça Empúries i Besalú, anomenada en aquella època camí ral , o reial.Un document històric anònim del 1451així ho corrobora. Aquests fins i tot citen la ciutat de Gènova com un dels destins de les exportacions de mel, que partien del port de la localitat de l'Alt Empordà Roses. És per això que a Crespià hi ha un carrer amb el nom de Gènova i , pel que sembla, en aquesta ciutat italiana n'hi ha dedicat de fira.

Segons el Costumari català de Joan Amades, d'antic a la fira hi acudien els estudiants de les escoles de Banyoles, Besalú, Llers i Borrassà. La fira, però, Va anar de baixa a partir e la Guerra Civil, i a Finals dels anys seixanta es va deixar de celebrar. El 1980, sota l'impuls del nou ajuntament democràtic, es tornà a recuperar. En aquella primera edició es varen vendre uns 65 quilograms de mel, però les xifres de les darreres edicions ronden les tres tones.

A inicis dels anys 90, la fira de la mel va arribar a la seva consolidació definitiva amb més de 160 parades, situades al centre de la vila, que any rera any ofereixen diversos productes artesanals i gastronòmics.

Al mercat hi podem trobar diverses classes de mel , de Romaní, de mil flors, de Farigola , de flor de taronger, d'alzina etc entre molts altres tipus de mel. Cadascuna e les diferents mels tenen un to de color diferent i la seva flaire la diferencien una d'altres.

Sense greixos ni proteïnes, però amb un alt contingut en glúcids, la mel té propietats antioxidants, és a dir, actua contra l'envelliment del nostre organisme. A més, és un tònic que actua a nivell general, com a estimulant i potenciador de la memòria. També és indicada pel tractament de migranyes, mal de cap i afeccions hepàtiques.

Autor: Xavi
Xavi