

FIVAMEL

FIRA VALENCIANA DE LA MEL

XXVII edició

MONTROI / MONTROY



**LA FIRA MÉS DOLÇA
DE LA COMUNITAT
VALENCIANA**

Declarada d'interés turístic
de la Comunitat Valenciana

**DEL 10
AL 12 DE
NOVEMBRE**



www.fivamel.com

UNA FIRA MOLT ESTIMADA

La paraula **FIVAMEL** va intrínsecament lligada a la història de la nostra localitat. **Montroi** sempre ha sigut un poble d'apicultors, de melers, persones que han dedicat el seu tarannà professional a cuidar de les abelles, a recórrer camins i veredes, a passar inclemències en nits fosques de tempesta o dies fastigosos de sol i pesantor. Homes i dones que han anat d'ací cap allà ben atents a què no els furtaren els ruscs, vigilant els eixams per a que no foren objecte dels depredadors, vetllant per la salut i l'alimentació de les abelles. Ells foren la nostra inspiració, ja fa més vint-i-cinc anys, per a crear la primera **FIRA VALENCIANA DE LA MEL**.

L'apicultura necessita la indústria envasadora per a arribar a la majoria de les cases on es consumeix este producte tan dolç i saludable, però, no ho oblidem, són les abelles i els apicultors els que mantenen un vincle especial amb la natura per a oferir-nos els tresors del rusc: la mel, el pol·len, la cera, la gelea reial, els pròpolis i la pol·linització, eixe secret que les abelles guarden per a incentivar l'alimentació de la majoria dels éssers vius del planeta.

Per altra banda, també són necessaris els agents socials (institucions, sindicats, associacions...), per a regular, defensar i establir unes normes que dignifiquen i establisquen graus de consens entre els que es dediquen a una activitat que, per dur-se a terme a l'aire



lliure, és susceptible de malentesos i diferències.

En eixe sentit, des d'un principi, l'Ajuntament de Montroi/Montroy ha recolzat la defensa de les mels valencianes de qualitat obtingudes pels nostres apicultors, com són la de taronger, romer i mil·lors, però també ha obert les portes de la Casa de la Vila per a que fora punt d'encontre entre tots. Fivamel ha sigut el fòrum on s'ha debatut sobre una possible Denominació d'Origen per a les mels valencianes, s'ha parlat sobre la competència deslleial de les mels foranes, especialment de la Xina, la qual atemptava contra la producció nacional; s'han donat a conèixer tractaments

contra la varroa i, fins i tot, s'han donat casos pràctics sobre l'ús dels productes de l'abella en la salut i l'alimentació. Sempre amb la millor de les predisposicions, sempre amb la voluntat de millorar les condicions de vida dels treballadors de la mel.

Fruit d'eixe interès, hem consolidat un dels concursos apícoles amb més tradició d'Espanya i des de fa vuit anys hem ficat a disposició del públic valencià un centre d'interpretació sobre l'apicultura, el **MUSEU VALENCIÀ DE LA MEL**, el qual acull en la seua pròpia seu a xiquets i grups d'adults per a que coneguen el treball que fan les abelles i els perills que correm tots en cas que desapareguen, si com anuncien els científics es compleixen els designis més catastrofistes.

Amb tot i això, la fira de la mel, la nostra fira, tan estimada pels veïns i veïnes que han ajudat a mantindre-la i consolidar-la des dels col·lectius, però també des de les aportacions individuals, és una gran festa de l'apicultura. Una fira familiar, entranyable, comercial, oberta a tota classe de públic i, si la pandèmia ens ho permet en esta edició, bullidora i plena de visitants. Montroi tornarà a ser un any més la capital valenciana de la mel.

Manuel Miguel Blanco, alcalde de l'Ajuntament de Montroi/Montroy

El Museu Valencià de la Mel (MUVAMEL) celebra enguany el seu desé aniversari. Aprofita els dies de fira i acosta't a visitar-lo.





PROGRAMA D'ACTIVITATS FIVAMEL 2023

DIVENDRES 10 DE NOVEMBRE

10.00 h. Obertura del recinte firal. FIVAMEL 2023, en la plaça d'Espanya.

11.00 h. Obertura del Museu Valencià de la Mel (MUVAMEL), en la plaça d'Europa.

14.00 h. Tancament temporal del recinte.

16.00 h. Obertura del recinte firal.

18.30 h. Recepció de representants en el Museu Valencià de la Mel.

17.00 h. Obertura de la XXVII edició de la Fira Valenciana de la Mel.

19.30 h. Inauguració de la XXVII edició de la Fira Valenciana de la Mel.

22.00 h. Tancament del recinte firal.

DISSABTE 11 DE NOVEMBRE

10.00 h. Obertura del recinte firal. FIVAMEL 2023, en la plaça d'Espanya.

10.30 h. Inauguració del mercat artesà de FIVAMEL.

12.00 h: Jornada de divulgació: *Com està la mel?*, a càrrec de l'apicultor Pepe Briz. Saló de plens de l'Ajuntament de Montroi.

14.00 h. Tancament temporal del recinte.

16.00 h. Obertura del recinte firal.

22.00 h. Tancament del recinte firal.

DIUMENGE 12 DE NOVEMBRE

10.00 h. Obertura del recinte firal. FIVAMEL 2023, en la plaça d'Espanya.

11.00 h. Recepció dels membres del Jurat del XXVI CONCURS NACIONAL DE MELS.

13.30 h. Lliurament de premis del XXVI CONCURS NACIONAL DE MELS. Plaça d'Espanya.



EXPOSITORS FIVAMEL 2023

LATERAL 01

- 1/2 MEDITERRÀNEA MELLIS
- 3/4 NATURVAL APÍCOLA S.L.U.
- 5/6 MEL I SALUT PRIMO MENDOZA
- 7 CERVEZA OBSIDIANA
- 8 CASAMIEL
- 9/10 MIELES SALA HIGÓN S.L.U.

CENTRAL 01

- 11/12 AJUNT. DE MONTROY/I
- 13 FORMATGES MONTBRÚ
- 14 CASSALLA ARRANCAORA
- 15 VINO KEMPES
- 16 CERAPIEL

CENTRAL 02

- 17 IBÉRICOS EL CIVILLO
- 18 QUEMAITO
- 19 MENGES DE DEUS
- 20 LOS AUTÉNTICOS MIGUELITOS DE LA RODA
- 21/22 SANTA SABORES

LATERAL 02

- 23/24 REDI FOR YOU
- 25 L'HORTAMAR VALENCIA
- 26 LORD FORMATGE
- 27 TURRONES CASEROS AGUT DE BENLLOCH
- 28 QUESO IDIAZÁBAL
- 29 VINOS MASET
- 30/31 PASSA I TASTA'M



CARRER MAJOR

- 32 LA PATATA MOLONA
- 33/34 TERUEL EXISTE
- 35/36 EMBOTITS I FORMATGES PLANA DE VIC
- 37/38 AMAR LO FRESCO
- 39 CARNICERIA ISIDORA
- 40 APICULTURA ARTESANA PEPE BRIZ
- 41 CAN GABURRA
- 42 CARNES CASELLA

CARRER MAJOR



32 33/34 35/36 37/38 39 40 41 42

LATERAL 01

- 1/2
- 3/4
- 5/6
- 7
- 8
- 9/10

CENTRAL 01

- 11/12
- 13
- 14
- 15
- 16

CENTRAL 02

- 17
- 18
- 19
- 20
- 21/22

LATERAL 02

- 23/24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30/31

