



Enriching the Urban Jungle with Bees

Il potere del Miele

Il Comune di Amarante, una delle città più belle del Portogallo, è una meravigliosa località nel nord del Paese. È riconosciuto per il suo miele prodotto dall' erica, rosmarino, eucalipto o arancia, che essendo così speciale è etichettato con l'indicazione geografica protetta dell'UE. Questo miele è nato da un'antica tradizione in campo culinario e grazie ai sogni e alle visioni della gente del posto, che insieme ad alcuni apicoltori, ne ha sviluppato la produzione, si è affermato insieme a diversi altri prodotti dell'alveare che vengono distribuiti in tutto il paese e all'estero. Oggi l'apicoltura è un settore in crescita dell'industria locale ed è particolarmente importante per le zone rurali.

Il Pane al miele - in portoghese "Broa de mel" è un duetto musicale portoghese diventato famoso negli anni '80 e '90 con le loro canzoni d'amore eseguite in diversi festival come il Festival RTP da Canção. Le loro canzoni parlavano di passione, di ardore, d'unione, di romanticismo, di brezza, di carezze e di "lune di miele". Questi temi che rimandano alla felicità e al benessere, addolciscono gli animi in tutti in sensi...

Il nome del gruppo e il testo delle loro canzoni sono profondamente legati al "broa de mel", un famoso dolce portoghese prodotto in molte panetterie e pasticcerie. Il miele è comunemente usato nella pasticceria portoghese in dolci tipici come "torta allo zenzero e miele", "torta al miele e alla cannella", "pane al miele con ripieno di crema all'uovo", "torta di olio d'oliva e miele con cannella e noci", "torta al miele dell'Algarve", "torta miele e yogurt" e "torta miele e uvetta" o "pane tostato al miele".

Arménio Miranda, nato e cresciuto a Serra do Marão, produceva circa quattro tonnellate di miele di erica all'anno. Oggi la sua produzione è pensata solo per uso personale, sebbene abbia conservato il rito di regalare vasetti di miele ai suoi amici per i loro compleanni - un regalo



Erica nella montagna di Marão



Partner:

Ljubljana, Slovenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portogallo
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polonia
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italia
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budapest,
Ungheria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grecia
www.nea-propontida.gr

Ulteriori informazioni:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljan.si

  /BeePathNet



prezioso oltre che una promozione del suo miele.

Il miele ha innumerevoli usi; dalla gastronomia alla cosmetica, dalla salute, al benessere.... Tutto in un unico prodotto! L'aumento della domanda di tale prodotto gioca un ruolo importante nell'economia locale, come riconosciuto da Alexandre Vieira, attuale presidente di Apimarão (Associazione degli apicoltori di Marão e Aboboreira), un'associazione che riunisce circa 50 apicoltori. L'impegno è quello di rendere Apimarão più dinamico e di creare le condizioni logistiche per facilitare il lavoro dei produttori di miele, sia in termini di estrazione che di commercializzazione. *"Invece di avere ogni apicoltore che utilizza il proprio garage per estrarre il miele, vogliamo raccogliere le attrezzature in un unico luogo e metterle al servizio dei membri, in modo che abbiano condizioni tecniche e sanitarie adeguate"*, afferma Alexandre Vieira.



Barattoli di Miele, Immagine dalla "Feira do Mel" (Fiera del Miele)

Ingegnere forestale ed apicoltore, Alexandre Vieira vende polline nelle sale da tè, pasticcerie o farmacie ma soprattutto si dedica alla progettazione e costruzione di arnie. Produce apiari a prescindere dalle dimensioni.

Le montagne di Marão e di Aboboreira e le pendici del fiume Ovelha hanno una flora di erica, di rosmarino, di eucalipto e fiori d'arancio. Il miele prodotto lì è un prodotto alimentare molto speciale etichettato dell'UE come "Indicazione geografica protetta (IGP)".

La (redditizia) passione per le api

Lavorare con le api, produrre miele, è più di un business, è una passione! Nella primavera del 1985, uno sciame entrò nella casa di Alexandre Morais (61 anni) attraverso una finestra e si nascose tra le fondamenta della casa e il pavimento in legno. Il suo amico, un apicoltore, trasferì le api in un alveare. Affascinato da ciò che vedeva, Alexandre, iniziò a conoscere l'apicoltura e poco dopo aveva già 40 alveari. Le circostanze lo hanno costretto ad abbandonare l'apicoltura, ma credeva che sarebbe tornato a questa sua passione prima o poi, quando saranno le condizioni per un lavoro professionale e continuativo sarebbero state soddisfatte. Dopo la laurea all'[Università di Trás-os-Montes e Alto Douro](#), ha acquistato 200 alveari in 9 apiari e ha prodotto 3 tonnellate di miele all'anno da vendere sul mercato. Successivamente, ha ampliato la sua attività nel Regno Unito con il supporto di un distributore locale. Ha iniziato quindi ad acquistare miele da produttori di tutto il Paese e acquisendo miele mono-floreale al rosmarino, arancia, castagno e altre varietà che il mercato richiedeva. Questo miele viene lavorato e confezionato in una fabbrica di miele a Vila Meã, gestito dalla direzione regionale dell'agricoltura, per la lavorazione e il confezionamento del miele.

Il negozio [Dolmen](#) (Cooperativa per lo Sviluppo Locale e Regionale) di Amarante è un punto vendita e di promozione per i prodotti locali. Fondamentale per lo sviluppo dell'attività è la partecipazione a fiere nazionali, come la fiera del miele ad Aboadela, la fiera Duquesa a Guimarães, la fiera del mercato del continente, la fiera nazionale del miele e la fiera di Achères in Francia, una regione con una grande comunità portoghese.

Partner:

Ljubljana, Slovenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portogallo
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polonia
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italia
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budapest,
Ungheria
www.hegyvidek.hu

Nea Proponitida, Grecia
www.nea-proponitida.gr

Ulteriori informazioni:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet



La bevanda degli dei

Tiago Morais, vigile del fuoco professionista e dichiarato ammiratore delle culture nordiche, ha realizzato la sua grande passione, producendo l'idromele. Incoraggiato dai commenti positivi degli amici, iniziò a produrre questa "bevanda degli dei" per la famiglia e per gli amici nei periodi di festa. A causa della crescente notorietà, vide un'opportunità lavorativa e fondò un'impresa chiamata **Runas Hidromel (Mead)** fondata presso l'Instituto Empresarial do Tâmega.



Idromele Runas

"L'idromele Runas è un prodotto 100% nazionale, utilizza miele di produttori portoghesi, principalmente del nord, garantendo così la sua qualità", assicura e spiega *"l'idromele è un prodotto a base di acqua, miele e lievito, con un tempo di fermentazione medio da 1 a 3 mesi, per raggiungere una gradazione alcolica tra il 6% e l'11%. Questo tempo può essere più lungo, a seconda del tipo di idromele desiderato. Dopo la fermentazione, l'idromele viene filtrato per ottenere il suo colore caratteristico e subisce anche un processo di pastorizzazione "* .

L'idromele Runas viene venduto in bottiglia o in fusti, con aggiunta di anidride carbonica, per bar, ristoranti e venditori ambulanti. Nel negozio online Runas Hidromel, l'idromele può essere acquistato nella sua formula tradizionale o in una varietà di gusti. Tiago sottolinea *"l'idromele ai frutti rossi è perfetto per la piena estate e ideale per i cocktail; l'idromele di mirtillo è simile a un vino nella sua acidità; l'idromele di finocchio e l'idromele di caffè sono pensati come digestivi"*.



Apiari nella montagna di Marão

Runas Hidromel è operativa dal 2012. Produce ogni anno 10.000 litri di idromele per i quali sono richieste quattro tonnellate di miele. L'azienda è focalizzata principalmente sul mercato nazionale dove ne controlla il 50%. I suoi principali canali di vendita sono le fiere e i ristoranti.

Il miele come prodotto turistico

L'importanza dell'apicoltura ad Amarante e la partecipazione al progetto BeePathNet si riflette nello sviluppo del turismo locale. [Inside Experiences](#), un tour operator locale, ha creato due percorsi per offrire ai turisti l'esperienza di assaggiare e conoscere il miele. Il primo è un tour in jeep sulla montagna (Marão), dove vengono visitati i siti più antichi legati all'installazione di arnie, presentando l'intera storia dell'apicoltura e della produzione di miele nel tempo, concludendo il tour con un picnic dove vengono serviti i prodotti al miele. Dopodiché nel secondo si visita un produttore locale, si può svolgere il suo lavoro tipico, che include la routine di cura degli apiari e l'estrazione del miele. Comprende, inoltre, degustazione di cibi e dolci con miele.

"Esperienze straordinarie diverse, ricche di ricordi indimenticabili e momenti di armonia con la natura e la storia. Condividere questi ricordi con gli altri permetterà di rivivere le tradizioni, la cucina e i punti saldi che definiscono e preservano la storia di Amarante, una delle città più belle del Portogallo", hanno detto João Ribeiro e Liliana

Partner:

Ljubljana, Slovenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portogallo
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polonia
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italia
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budapest,
Ungheria
www.hegyvidek.hu

Nea Proponitida, Grecia
www.nea-proponitida.gr

Ulteriori informazioni:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanasi.si

  /BeePathNet



Pereira, rappresentanti dell'azienda.

Un'altra agenzia turistica [Stay to Talk](#) ha organizzato due programmi turistici legati al miele. Uno di questi è basato su un laboratorio di idromele e l'altro chiamato "Melissa e il tempo dell'idromele" che prevede un viaggio nel tempo fino all'inizio dell'uso del miele.

Nicolau Ribeiro (Comune di Amarante)

Autore delle foto 1, 2 e 4: Nicolau Ribeiro; Foto 3: Runas Hidromel

Partner:

Ljubljana, Slovenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portogallo
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polonia
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italia
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budapest,
Ungheria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grecia
www.nea-propontida.gr

Ulteriori informazioni:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet

