



Enriching the Urban Jungle with Bees

A força do Mel

O Município de Amarante, uma das cidades mais bonitas e “doces” de Portugal, é um destino no norte do país. É reconhecida pelo seu mel em variedades como urze, alecrim, eucalipto ou laranja que é tão especial, que é rotulado com a indicação geográfica protegida da UE. Com origem no uso tradicional do mel na culinária, e graças aos habitantes locais, com sonhos e visão, que se juntaram a pequenos apicultores e desenvolveram o seu negócio, o mel local e vários produtos feitos com mel e outros produtos apícolas são distribuídos em todo o país e no estrangeiro. Hoje, a apicultura é um setor em crescimento da indústria local, especialmente importante para as áreas rurais.

Broa de mel é o nome do duo musical português que ficou famoso nas décadas de 80 e 90 com as suas canções de amor com participações em vários festivais, tal como o Festival RTP da Canção. As suas canções falavam de paixão, de ardor, de união, de romance, de brisas, de carícias e de “Luas-de-mel”. Esses doces temas que remetem à felicidade e ao bem-estar podem nos fazer sentir queridos.

O nome do grupo, assim como as suas músicas e letras, está profundamente relacionado com a “broa de mel”, um conhecido doce português, fabricado em muitas padarias e pastelarias. O mel é muito utilizado na doçaria portuguesa na preparação de doces típicos como “bolo de gengibre e mel”, “Bolo de mel e canela”, “pão de mel com doce de ovos”, “bolo de azeite e mel com canela e nozes”, “bolo de mel algarvio”, “bolo de mel e iogurte”, “bolo de mel e passas” ou “rabanadas com mel”.

Refeições alternativas e saudáveis, em que o mel está presente, entram na dieta alimentar de muitos cidadãos, como Arménio Miranda, 74 anos, que, “desde que se conhece”, faz os seus pequenos almoços de um prato de sopa e um pão com mel, atribuindo uma boa parte do seu equilíbrio físico e bem-estar ao mel que continua a consumir diariamente, que, diz, lhe fornece as resistências de que precisa para enfrentar as gripes ou a rouquidão, e a energia com que combate as cefaleias e as dores de cabeça.



Parceiros:

Liubljana, Eslovénia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugal
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polónia
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapeste,
Hungria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grécia
www.nea-propontida.gr

Mais informações:

www.urbact.eu/beepathnet
beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet



Nascido e crescido na serra do Marão, e em tempos dono de apiários que lhe rendiam quatro toneladas de mel de urze por ano, Arménio produz, hoje, segundo diz, quase só para consumo próprio, mas continua a manter o ritual de, nos seus aniversários, presentear os amigos com um frasco de litro de mel, certo de que oferece uma prenda valorosa, ao mesmo tempo que incentiva o consumo.



Urze na Serra do Marão

Com inúmeras utilizações, que vão da gastronomia à cosmética, à área da saúde, usado em chás ou presente em medicamentos naturais, o mel é um

produto único, com procura crescente por parte dos consumidores e que tende a ter algum peso nas economias locais, como reconhece Alexandre Vieira, atual presidente da Apimarão (Associação dos Apicultores do Marão e Aboboreira), associação que reúne cerca de 50 apicultores.

Engenheiro florestal, e também ele próprio apicultor, Alexandre Vieira está apostado em dinamizar a Apimarão e, através da associação, criar condições logísticas que facilitem o trabalho dos produtores de mel, seja ao nível da extração ou da comercialização.



Frascos com mel, foto da "Feira do Mel"

"Em vez de cada apicultor usar a sua garagem para extrair o mel, estamos a trabalhar no sentido de reunir equipamento próprio num único local, que colocaremos ao serviço dos associados, que disporão, então, de condições técnicas e sanitárias adequadas", refere Alexandre Vieira.

Admitida é, também, a possibilidade de vir a ser criada uma denominação de origem, com certificação do mel produzido nas serras do Marão e Aboboreira e nas encostas do rio Ovelha, cuja flora propicia um produto de elevada qualidade, com destaque para a urze, rosmaninho, eucalipto ou flor de laranjeira.

Embora também produza mel, Alexandre Vieira está, sobretudo, apostado na criação e instalação de colmeias, enquanto negócio que promove a criação e disseminação de apiários, independentemente da sua dimensão, pelo que produzir mel pode bem ser, até, uma atividade virada para o autoconsumo. Do trabalho das abelhas, aquele Eng. Florestal retira, por vezes, o pólen, que captura à entrada das colmeias, e que vende para salões de chá, pastelarias ou farmácias.

A paixão (rentável) pelas abelhas

Lidar com abelhas, produzir mel, mais que um negócio, é uma paixão. Que o diga Alexandre Morais, 61 anos, que na primavera de 1985 viu entrar-lhe pela janela de casa um enxame que se foi esconder entre as fundações da habitação e a madeira do soalho. Sem saber o que fazer, pediu ajuda a um amigo, apicultor, que conseguiu transferir as abelhas para uma colmeia.

Fascinado com o que viu, decidiu aprender sobre apicultura e, entusiasmado, iniciou a atividade, chegando facilmente às 40 colmeias. Algumas vicissitudes obrigaram-no, porém, a suspender a atividade por algum tempo, que, no entanto, retomaria mais tarde, quando julgou ter reunidas as condições para fazer um trabalho profissional e

Parceiros:

Liubllana, Eslovênia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugal
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polónia
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapeste,
Hungria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grécia
www.nea-propontida.gr

Mais informações:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet



de continuidade. Antes, consciente de que necessitava aumentar os seus conhecimentos na área, procurou-os na UTAD ([Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro](#)), partindo, de seguida, com mais segurança, para nova “aventura” e com outra ambição, como reconhece, chegando facilmente às 200 colmeias, distribuídas por nove apiários, e às três toneladas de mel, para o qual teve que procurar mercado.

A loja da [Dólmen](#) (Cooperativa para o Desenvolvimento Local e Regional), em Amarante, viria a revelar-se como um excelente ponto de venda e promoção, tendo-se aventurado, numa segunda fase, na participação em feiras, como a do Mel, em Aboadela, a Feira da Duquesa, em Guimarães, a do hipermercado Continente, a Feira Nacional de Mel ou a Feira de Achères, em França, onde existe uma grande comunidade portuguesa.

Em breve, toda a produção de Alexandre Morais tinha escoamento, tendo passado também a exportar para o Reino Unido, onde mantém negócio com um distribuidor local. Com o aumento da procura, passou ele próprio a comprar mel a outros produtores de todo o país, a quem, segundo diz, adquire “méis monoflorais, desde o rosmaninho, laranjeira, castanheiro ou outros que o mercado solicita”. E instalou, em Vila Meã, uma melaria, licenciada pela Direção Regional de Agricultura, para processamento e embalagem de mel.

A bebida dos Deuses

Tiago Morais, um bombeiro profissional e admirador professo das culturas nórdicas, cumpriu a sua grande paixão pelo hidromel ao produzi-lo. Incentivado pelo feedback positivo dos amigos, começou a produzir “a bebida dos Deuses” para a família e amigos em alturas festivas.

Devido ao aumento da procura viu uma oportunidade de negócio e criou a empresa Runas Hidromel instalada no Instituto Empresarial do Tâmega.



Hidromel do Runas Hidromel

“O Runas Hidromel é um produto cem por cento nacional, utiliza mel de produtores portugueses, fundamentalmente da zona norte, garantindo, assim, a sua qualidade”, garante e explica que é “um produto feito com água, mel, e leveduras, com um tempo médio de fermentação de 1 a 3 meses, para atingir teor alcoólico entre 6% a 11%”. Este tempo, acrescenta, pode ser mais longo, dependendo do tipo de hidromel pretendido. Depois da fermentação, o hidromel é filtrado para atingir a sua cor característica, passando também por um processo de pasteurização”.



Apiários na Serra do Marão

O Runas hidromel é vendido em garrafas ou em cubas isobáricas, para ganhar gás, para bares, restaurantes e vendedores ambulantes. Na [loja online](#), o Runas Hidromel pode ser adquirido na sua fórmula tradicional ou na variante de sabores, destacando Tiago “o hidromel frutos vermelhos, perfeito para a altura do Verão, ideal para cocktails; o hidromel de mirtilo, aproximado a um vinho, na sua acidez; hidromel de funcho, aquele de que se gosta, ou não se gosta mesmo

Parceiros:

Liubllana, Eslovênia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugal
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polónia
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapeste,
Hungria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grécia
www.nea-propontida.gr

Mais informações:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljan.si

  /BeePathNet



e o hidromel de café, pensado como digestivo”.

A Runas Hidromel existe desde 2012, produzindo, atualmente, 10 mil litros de hidromel, na composição do qual entram quatro toneladas de mel! A empresa trabalha, sobretudo, com o mercado nacional, onde tem uma quota de 50 por cento. Os seus principais clientes estão nas feiras e restaurantes medievais.

O mel como produto turístico

A dimensão atingida pela apicultura em Amarante e o facto de a cidade integrar o Beepathnet, levou a [Inside Experiences](#), um operador local de turismo, a criar duas rotas/passeios para proporcionar aos seus clientes a “experiência do mel”, juntando-a a “outras experiências extraordinárias, repletas de memórias inesquecíveis e momentos de pura harmonia com a natureza e a história”, que fazem parte da sua oferta turística.

“Compartilhar essas memórias com outras pessoas permitir-nos-á reviver as tradições, a culinária e os marcos que definem e preservam a história de Amarante, uma das cidades mais bonitas de Portugal”, consideram João Ribeiro e Liliana Pereira, responsáveis por aquela empresa, que afirmam ter decidido “adaptar algumas experiências para criar passeios relacionados com as abelhas e mel”.

A agência de turismo [Stay to Talk](#), também tem dois programas relacionados com o mel. Um desses programas, consiste num workshop de hidromel e outro, chamado “Tempos de Melissa e hidromel” que o irá levar numa viagem até aos tempos do início do uso do mel.

Nicolau Ribeiro (Município de Amarante)

Autor das fotografias 1, 2 e 4: Nicolau Ribeiro; Foto 3: Runas Hidromel

Parceiros:

Liubllana, Eslovênia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugal
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polónia
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapeste,
Hungria
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grécia
www.nea-propontida.gr

Mais informações:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet

