



Enriching the Urban Jungle with Bees

Moc miodu

Amarante, jedno z najpiękniejszych i „słodkich” miast Portugalii, jest celem podróży na północy kraju. Swoją pozycję zdobyło dzięki różnym odmianom miodu, spośród których wyróżnia się miody wrzosowe, rozmarynowe, eukaliptusowe czy pomarańczowe, tak wyjątkowe, że są opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym UE. Miód, tradycyjnie stosowany w tamtejszej kuchni, dzięki marzeniom i wizjom mieszkańców, którzy połączyli swoje siły z pszczelarzami, stał się kołem napędowym rozwoju ich działalności. Ponadto lokalny miód i różnorodne produkty wytwarzane z miodu lub produktów pszczelich są dystrybuowane na terenie całego kraju i za granicą. Obecnie pszczelarstwo stało się rosnącym sektorem lokalnej gospodarki, szczególnie ważnym dla obszarów wiejskich.

Chleb miodowy - po portugalsku Broa de mel, to portugalski duet muzyczny, który zasłynął w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku pieśniami miłosnymi wykonywanymi na kilku festiwalach, takich jak Festival RTP da Canção. Ich piosenki mówiły o pasji, żarliwości, związkach, romansie, wietrze, pieszczołach i „miesiącach miodowych”. Te słodkie motywy, które odnoszą się do szczęścia i dobrego samopoczucia, mogą sprawić, że poczujemy się miodowo (czyli wspaniale).

Nazwa grupy, jak również teksty piosenek, są głęboko związane z „broa de mel”, znanym portugalskim przysmakiem wytwarzanym w wielu piekarniach i cukierniach. Miód jest powszechnie stosowany w portugalskim cukiernictwie w typowych słodyczach, takich jak: ciasto imbirowo-miodowe, ciasto miodowo-cynamonowe, chleb miodowy z kremem jajecznym, ciasto z oliwą, miodem, cynamonem i orzechami, ciasto miodowe „Algarve”, ciasto miodowo-jogurtowe, ciasto miodowo-rodzynkowe, tosty miodowe.

Miód jest ważnym składnikiem zdrowych posiłków i jest częścią diety wielu obywateli. Na przykład Arménio Miranda (74 lata), spożywa na śniadanie zupę i kawałek chleba z miodem, odkąd tylko pamięta. Mówi, że ma to wpływ na jego równowagę fizyczną i dobre samopoczucie oraz pomaga mu w walce z grypą, chrypką i bólami głowy.

Arménio Miranda, urodzony i wychowany w Serra do Marão, produkował około



Partnerzy:

Lublana, Słowenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugalia
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polska
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Włochy
[/www.comune.cesena.fc.it](http://www.comune.cesena.fc.it)



Hegyvidék, Budapeszt,
Węgry
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grecja
www.nea-propontida.gr

Więcej informacji:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanasi.si

  /BeePathNet



czterech ton miodu wrzosowego rocznie. Dziś jego produkcja przeznaczona jest wyłącznie do użytku osobistego, choć zachował rytuał obdarowywania przyjaciół z okazji ich urodzin słoikami z miodem, które stanowią cenny prezent oraz promują miód.

Miód ma niezliczone zastosowanie, jest używany od gastronomii po kosmetykę, zapewnia zdrowie i dobre samopoczucie, stanowi też bardzo wyjątkowy produkt. Zwiększony popyt na produkty miodopochodne odgrywa ważną rolę w lokalnej gospodarce, co przyznał Alexandre Vieira, obecny prezes Apimarão (Stowarzyszenie Pszczelarzy Marão i Aboboreira), stowarzyszenia



Wrzosowisko na górze Marão

zrzeszającego około 50 pszczelarzy.

Zależy mu na tym, aby Apimarão stało się bardziej dynamiczne, i aby za pośrednictwem tego stowarzyszenia stworzyć warunki logistyczne, które ułatwią pracę producentom miodu, zarówno w zakresie ekstrakcji, jak i komercjalizacji. *"Zamiast każdego pszczelarza wykorzystującego swój garaż do ekstrakcji miodu, chcemy zebrać sprzęt w jednym miejscu i oddać go do dyspozycji członków stowarzyszenia, aby mieli odpowiednie warunki techniczne i sanitarne"*, mówi Alexandre Vieira.



Stoiki z miodem, Zdjęcia z "Feira do Mel" (Targi miodowe)

Jest on inżynierem leśnictwa i także pszczelarzem, sprzedaje pyłek do herbaciarni, cukierni czy aptek, ale przede wszystkim zajmuje się projektowaniem i budową uli. Produkuje pasieki, niezależnie od ich wielkości, nawet te małe, przeznaczone na własny użytek.

Góry Marão i Aboboreira oraz zbocza rzeki Ovelha są porośnięte wrzosem, rozmarynem, eukaliptusem i pomarańczami. Produkowany tam miód jest wyjątkowym unijnym produktem spożywczym, który posiada unijne oznaczenie "Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)".

(Dochodowa) pszczoła pasja

Praca z pszczołami i produkcja miodu to coś więcej niż biznes, to pasja! Wiosną 1985 r. rój pszczół dostał się przez okno do domu Alexandre Morais (61 lat) i ukrył się między fundamentami domu a drewnianą podłogą. Jego przyjaciel pszczelarz, zebrał i osadził rój w ulu. Alexandre, zafascynowany tym, co zobaczył, zaczął uczyć się pszczelarstwa i wkrótce potem miał 40 uli.

Okoliczności zmusiły go do czasowej rezygnacji z pszczelarstwa, ale wierzył, że powróci do tej aktywności, kiedy będzie miał warunki do profesjonalnej i ciągłej pracy. Później został absolwentem [Uniwersytetu Trás-os-Montes i Alto Douro](#), a wkrótce potem był już właścicielem 200 uli w 9 pasiekach, produkował i sprzedawał 3 tony miodu rocznie. Niebawem rozszerzył swoją działalność na Wielką Brytanię przy wsparciu lokalnego dystrybutora. Następnie zaczął kupować miód od innych producentów z całego kraju nabywając w ten sposób miody jednokwiatowe, takie jak rozmarynowy, pomarańczowy, kasztanowy oraz inne poszukiwane na rynku odmiany. Miód ten jest przetwarzany i pakowany w zakładzie w Vila Meã, posiadającym licencję Regionalnej Dyrekcji Rolnictwa w zakresie przetwarzania i pakowania miodu.

Partnerzy:

Lublana, Słowenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugalia
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polska
www.bydgoszcz.pl



Cesena, Włochy
[/www.comune.cesena.fc.it](http://www.comune.cesena.fc.it)

Hegyvidék, Budapeszt,
Węgry
www.hegyvidek.hu

Nea Propondida, Grecja
www.nea-propontida.gr

Więcej informacji:

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

  /BeePathNet



Sklep [Dolmen](#) (Spółdzielnia Rozwoju Lokalnego i Regionalnego) w Amarante to doskonały punkt sprzedaży i promocji. Kluczowe znaczenie dla rozwoju jej działalności stanowi udział w targach krajowych, takich jak targi miodu w Aboadela, targi Duquesa w Guimarães, targi hipermarketu Continente, Krajowe Targi Miodu, a także targi w Achères we Francji, regionie z dużą portugalską społecznością.

Napój bogów

Tiago Morais, zawodowy strażak i zadeklarowany wielbiciel kultur nordyckich, spełnił swoją wielką pasję do miodu pitnego, produkując go. Zachęcony pozytywnymi opiniami przyjaciół, zaczął najpierw produkować ten „napój bogów” dla rodziny i bliskich w okresach świątecznych. Ze względu na zwiększony popyt dostrzegł okazję biznesową i założył firmę o nazwie [Runas Hidromel](#) (miód pitny) działającą przy Instituto Empresarial do Tâmega.



Miód pitny Runas Hidromel

„Miód pitny Runas jest w 100% produktem krajowym, do jego produkcji wykorzystuje się miód od portugalskich producentów, głównie z północy, gwarantując w ten sposób jego jakość”, zapewnia Tiago i wyjaśnia, że miód pitny *„jest produktem wytwarzanym z wody, miodu i drożdży, o średnim czasie fermentacji od 1 do 3 miesięcy. Docelowo ma on osiągnąć zawartość alkoholu od 6% do 11%. Czas produkcji może się wydłużyć, w zależności od rodzaju miodu pitnego. Po fermentacji miód pitny jest filtrowany w celu uzyskania charakterystycznego koloru, a także poddawany procesowi pasteryzacji”*.

Miód pitny Runas jest sprzedawany do barów, restauracji i ulicznych sprzedawców w butelkach lub beczkach, z dodatkiem gazu. W sklepie [internetowym](#) miód pitny Runas Hidromel jest dostępny w jego tradycyjnej formie lub w różnych wersjach smakowych. Tiago podkreśla: *„miód pitny o smaku czerwonych owoców jest idealny na lato i idealny do koktajli; miód o smaku jagód jest*



Pasieka na górze Marão

podobny w zakresie kwasowości do wina; możesz pokochać miód o smaku kopru włoskiego lub go zniechęcić, natomiast miód kawowy poprawia trawienie”.

Runas Hidromel działa od 2012 roku. Rocznie produkuje 10 000 litrów miodu pitnego zużywając 4 tony miodu. Firma koncentruje się głównie na rynku krajowym. Głównymi kanałami sprzedaży są średniowieczne jarmarki i restauracje.

Miód jako produkt turystyczny

Znaczenie pszczelarstwa w Amarante i bycie częścią BeePathNet przekłada się na rozwój lokalnej turystyki. Lokalny organizator wycieczek [Inside Experiences](#) stworzył dwie trasy, aby zapewnić turystom “poczucie/doświadczenie” miodu. Pierwsza z nich to wycieczka jeepem w góry (Marão), podczas której zwiedzane są najstarsze miejsca związane z pszczelarstwem, przedstawiające całą jego historię i historię produkcji miodu. Wycieczka kończy się piknikiem, podczas którego serwowane są produkty miodowe.

Drugi wariant to odwiedzić lokalnego producenta miodu, któremu, o ile to możliwe,

Partnerzy:

Lublana, Słowenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugalia
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polska
www.bydgoszcz.pl



Cesena, Włochy
[/www.comune.cesena.fc.it](http://www.comune.cesena.fc.it)

Hegyvidék, Budapeszt,
Węgry
www.hegyvidek.hu

Nea Proponida, Grecja
www.nea-proponida.gr

Więcej informacji:

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

  /BeePathNet



można towarzyszyć w pracach związanych z prowadzeniem pasieki: przeglądzie rodzin i pozyskaniu miodu. Całości towarzyszy delektowanie się potrawami oraz słodyczami z miodem.

João Ribeiro i Liliana Pereira, przedstawiciele firmy uważają, że niezwykle przeżycia, pełne niezapomnianych wspomnień i chwil czystej harmonii z naturą i historią oraz dzielenie się tymi wspomnieniami z innymi, pozwalające ponownie przeżyć tradycje, kuchnię i zabytki, definiują i chronią historię Amarante, jednego z najpiękniejszych miast w Portugalii.

Inna agencja turystyczna, „[Stay to Talk](#)”, ma również dwa programy turystyczne związane z miodem. Jeden z nich oparty jest na warsztatach miodosytnictwa, a drugi o nazwie „Melisa i czas miodu” zabierze Cię w podróż w czasie do początków stosowania miodu.

Nicolau Ribeiro (Gmina Amarante)

Autor zdjęć 1, 2 i 4: Nicolau Ribeiro; Zdjęcie 3: Runas Hidromel

Partnerzy:

Lublana, Słowenia
www.ljubljana.si/en

Amarante, Portugalia
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Polska
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Włochy
[/www.comune.cesena.fc.it](http://www.comune.cesena.fc.it)



Hegyvidék, Budapeszt,
Węgry
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grecja
www.nea-propontida.gr

Więcej informacji:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet

