



Enriching the Urban Jungle with Bees

Η δύναμη του μελιού

Ο Δήμος Amarante, είναι μια από τις πιο όμορφες και «γλυκές» πόλεις της Πορτογαλίας. Αποτελεί προορισμό στα βόρεια της χώρας, γνωστό για τις ποικιλίες μελιού όπως η ερείκη, το δεντρολίβανο, ο ευκάλυπτος αλλά και το ξεχωριστό πορτοκάλι, που φέρει την ετικέτα της προστατευόμενης από την ΕΕ γεωγραφικής προέλευσης. Ξεκινώντας από τη παραδοσιακή χρήση του μελιού στον τομέα της μαγειρικής και των ντόπιων με όνειρα και όραμα, οι οποίοι ξεκίνησαν ως μικροί μελισσοκόμοι και ανέπτυξαν τις επιχειρήσεις τους, το τοπικό μέλι αλλά και διάφορα προϊόντα φτιαγμένα με μέλι καθώς και προϊόντα κυψέλης διανέμονται πλέον σε όλη τη χώρα και στο εξωτερικό. Σήμερα, η μελισσοκομία είναι ένας αναπτυσσόμενος τομέας της τοπικής βιομηχανίας, ιδιαίτερα σημαντικός για τις αγροτικές περιοχές.

Ψωμί Μελιού - στα Πορτογαλικά, το Broa de mel είναι ένα πορτογαλικό μουσικό ντουέτο που έγινε διάσημο τη δεκαετία του '80 και του '90 με τα τραγούδια αγάπης και συμμετοχή σε πολλά φεστιβάλ όπως το Φεστιβάλ RTP da Canção. Τα τραγούδια τους μίλησαν για το πάθος, το πάθος, την ένωση, το ρομαντισμό, το γλυκό αεράκι του καλοκαιριού, την τρυφερότητα και το "μήνα του μέλιτος". Αυτά τα γλυκά θέματα που αναφέρονται στην ευτυχία και την ευζωία μπορούν να μας κάνουν να νιώσουμε μια γλύκα σαν του μελιού.

Το όνομα του συγκροτήματος καθώς και οι στίχοι των τραγουδιών τους συνδέονται βαθιά με το "broa de mel" ένα γνωστό πορτογαλικό γλυκό το οποίο φτιάχνεται σε πολλά αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Το μέλι χρησιμοποιείται συχνά σε πορτογαλικά γλυκά όπως "τζίντζερ και κέικ μελιού", "κέικ μελιού και κανέλας", "ψωμί μελιού με γέμιση κρέμας αυγών", «κέικ ελαιολάδου και μέλι με κανέλα και ξηρούς καρπούς», "Algarvian κέικ μελιού", "κέικ μελιού και γιαουρτιού" και "κέικ μελιού και σταφίδας" ή "τοστ μελιού".

Το μέλι είναι ένα σημαντικό συστατικό για υγιεινά γεύματα και αποτελεί μέρος της διατροφής πολλών πολιτών. Για παράδειγμα, ο Arménio Miranda (74 ετών) τρώει μια σούπα και ένα κομμάτι ψωμί με μέλι για πρωινό, όσο μπορεί να θυμηθεί τον εαυτό του. Λέει ότι αυτό αντανakλά στη σωματική του ισορροπία και ευεξία και τον βοηθά να καταπολεμήσει φλεγμονές, τη βραχνάδα και τους πονοκεφάλους.



Συνεργάτες:

Ljubljana, Σλοβενία
www.ljubljana.si/en

Amarante, Πορτογαλία
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Πολωνία
www.bydgoszcz.pl



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

Hegyvidék, Budapest,
Ουγγαρία
www.hegyvidek.hu

Νέα Προποντίδα, Ελλάδα
www.nea-propontida.gr

Περισσότερες πληροφορίες:

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

  /BeePathNet



Ο Αργμένιο Miranda, που γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Serra do Marão, παράγει περίπου τέσσερις τόνους μέλι ερείκης ετησίως. Σήμερα η παραγωγή του προορίζεται μόνο για προσωπική χρήση, αν και διατήρησε το έθιμο να δίνει βάζα μελιού στους φίλους του για τα γενέθλιά τους - ένα πολύτιμο δώρο με ταυτόχρονη προώθηση του μελιού.



Σουσουρά στο βουνό Marão

Το μέλι έχει αμέτρητες χρήσεις, από τη γαστρονομία έως τα καλλυντικά, την υγεία και την ευεξία ή ως ένα μοναδικό προϊόν. Η αυξημένη ζήτηση για τέτοια προϊόντα παίζει σημαντικό ρόλο στην

τοπική οικονομία, όπως αναγνωρίζεται από τον Alexandre Vieira, πρόεδρο του Arimatão (Ένωση μελισσοκόμων του Marão και Abovoreira), μιας ένωσης που συγκεντρώνει περίπου 50 μελισσοκόμους. Έχει δεσμευτεί να κάνει το Arimatão πιο δυναμικό και μέσω της ένωσης να δημιουργήσει υλικοτεχνικές υποδομές οι οποίες θα διευκολύνουν το έργο των παραγωγών μελιού, είτε πρόκειται για εξαγωγή είτε για εμπορική χρήση. «Αντί κάθε μελισσοκόμος να χρησιμοποιεί το γκαράζ του για να εξάγει το μέλι, θέλουμε να συγκεντρώσουμε εξοπλισμό σε ένα μέρος και να το θέσουμε στη διάθεση των μελών, έτσι ώστε να έχουν επαρκείς και κατάλληλες τεχνικές και υγειονομικές συνθήκες», λέει ο Alexandre Vieira.



Βάζα μελιού, φωτο από "Feira do Mel" (Γιορτή μελιού)

Μηχανικός δασών, αλλά και μελισσοκόμος ο ίδιος, ο Alexandre Vieira πουλά γύρη σε ζαχαροπλαστεία ή φαρμακεία, αλλά πάνω απ' όλα απασχολείται με το σχεδιασμό και την κατασκευή κυψελών.

Τα βουνά του Marão και Abovoreira καθώς και οι πλαγιές του ποταμού Ovelha έχουν χλωρίδα από ερείκη, δεντρολίβανο, ευκάλυπτο και άνθη πορτοκαλιού. Το μέλι που παράγεται φέρει την ετικέτα της ΕΕ «Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ).

Πάθος για τις μέλισσες

Η εργασία με τις μέλισσες και η παραγωγή μελιού, είναι κάτι περισσότερο από μια επιχείρηση, είναι πάθος! Την άνοιξη του 1985, ένα σμήνος μπήκε στο σπίτι του Alexandre Morais (61 ετών) μέσα από ένα παράθυρο και κρύφτηκε στα θεμέλια του σπιτιού και το ξύλινο πάτωμα. Ένας φίλος του, μελισσοκόμος, μετέφερε τις μέλισσες σε μια κυψέλη. Γοητευμένος από αυτό που είδε άρχισε να μαθαίνει για τη μελισσοκομία και λίγο μετά είχε 40 κυψέλες. Οι περιστάσεις τον ανάγκασαν να εγκαταλείψει τη μελισσοκομία, αλλά πίστευε ότι θα ξεκινήσει και πάλι όταν θα πληρούνταν οι προϋποθέσεις για επαγγελματική εργασία. Αργότερα αποφοίτησε από το [Πανεπιστήμιο of Trás-os-Montes and Alto Douro](#) και αμέσως μετά κατείχε 200 κυψέλες σε 9 μελισσοκομεία και παρήγαγε 3 τόνους μελιού ετησίως για να πουλήσει στην αγορά. Λίγο αργότερα επέκτεινε την επιχείρησή του στο Ηνωμένο Βασίλειο με την υποστήριξη ενός τοπικού διανομέα. Στη συνέχεια άρχισε να αγοράζει μέλι από άλλους παραγωγούς από όλη τη χώρα και έτσι εμπορεύεται κι άλλες ποικιλίες μελιού που ζητά η αγορά, όπως δεντρολίβανο, πορτοκάλι, κάστανο. Αυτό το μέλι επεξεργάζεται και συσκευάζεται σε ένα εργοστάσιο μελιού στη Vila Meã, με άδεια από την Περιφερειακή Διεύθυνση Γεωργίας, για την επεξεργασία και τη συσκευασία του μελιού.

Συνεργάτες:

Ljubljana, Σλοβενία
www.ljubljana.si/en

Amarante, Πορτογαλία
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Πολωνία
www.bydgoszcz.pl

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



Hegyvidék, Budapest,
Ουγγαρία
www.hegyvidek.hu

Νέα Προποντίδα, Ελλάδα
www.nea-propontida.gr

Περισσότερες πληροφορίες:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanasi.si

  /BeePathNet



Το κατάστημα [Dolmen](#) (Συνεταιρισμός Τοπικής και Περιφερειακής Ανάπτυξης) στο Αμαράντε είναι ένα εξαιρετικό σημείο πώλησης και προώθησης. Σημαντική για την επιχειρηματική τους ανάπτυξη είναι η συμμετοχή σε εθνικές εκθέσεις, όπως η έκθεση μελιού στο Aboadela, η έκθεση Duquesa στο Guimarães, η έκθεση της υπεραγοράς Continente, η Εθνική Έκθεση μελιού καθώς και η έκθεση Achères στη Γαλλία, μια περιοχή με μεγάλη πορτογαλική κοινότητα.

Το νέκταρ των Θεών

Ο Tiago Morais, ένας επαγγελματίας πυροσβέστης και θαυμαστής των σκανδιναβικών πολιτισμών, εκπλήρωσε το μεγάλο του πάθος για το υδρόμελι, παράγοντας το. Ενθαρρυσμένος από τα θετικά σχόλια των φίλων του, άρχισε αρχικά να παράγει αυτό το «ποτό των θεών» για την οικογένεια και τους φίλους σε εορταστικές περιόδους. Λόγω της αυξημένης ζήτησης, είδε μια επιχειρηματική ευκαιρία και ίδρυσε μια επιχείρηση με το όνομα [Runas Hidromel](#) (Υδρόμελι) εγκατεστημένη στο Instituto Empresarial do Tâmega.



Υδρόμελι "Runas Hidromel"

«Το Runas Mead είναι ένα 100% εθνικό προϊόν, χρησιμοποιεί μέλι από Πορτογάλους παραγωγούς, κυρίως από το Βορρά, διασφαλίζοντας έτσι την ποιότητά του» λέει και εξηγεί: «Το "υδρόμελι" είναι ένα προϊόν που παρασκευάζεται με νερό, μέλι και μαγιά, με μέσο χρόνο ζύμωσης από 1 έως 3 μήνες, για την επίτευξη περιεκτικότητας σε αλκοόλ μεταξύ 6% έως 11%. Αυτή η ώρα μπορεί να είναι μεγαλύτερη, ανάλογα με τον τύπο του επιθυμητού υδρομελιού. Μετά τη ζύμωση, το υδρόμελι φιλτράρεται για να επιτευχθεί το χαρακτηριστικό του χρώμα και επίσης υποβάλλεται σε διαδικασία παστερίωσης».

Το Runas Mead πωλείται σε φιάλες ή σε βαρέλια, σε μπαρ, εστιατόρια και πωλητές. Στο [ηλεκτρονικό κατάστημα](#), το Runas Hidromel μπορεί να αγοραστεί στην παραδοσιακή του φόρμουλα ή σε μια ποικιλία γεύσεων. Ο Tiago επισημαίνει «το κόκκινο υδρόμελι με φρούτα, είναι ιδανικό για το καλοκαίρι και ιδανικό για κοκτέιλ, το υδρόμελι με μύρτιλο είναι παρόμοιο με ένα κρασί στην οξύτητά του, το υδρόμελι με μάραθο, είτε το λατρεύουν είτε το μισούν, ενώ το υδρόμελι με καφέ θεωρείται ότι βοηθάει στη δυσπεψία».



Μελισσοκομείο στο βουνό Marão

Το Runas Hidromel λειτουργεί από το 2012. Παράγονται ετησίως 10.000 λίτρα υδρόμελι για τα οποία χρειάζονται τέσσερις τόνοι μελιού. Η εταιρεία επικεντρώνεται κυρίως στην εγχώρια αγορά όπου κατέχει αγοραστικό μερίδιο της τάξεως του 50%. Τα κύρια κανάλια διανομής είναι οι εκθέσεις και τα εστιατόρια.

Το μέλι ως τουριστικό προϊόν

Η σημασία της μελισσοκομίας στο Amarante και η συμμετοχή στο BeePathNet αντικατοπτρίζεται στην ανάπτυξη του τοπικού τουρισμού. Το [Inside Experiences](#), ένας τοπικός ταξιδιωτικός πράκτορας, δημιούργησε δύο διαδρομές / περιηγήσεις για να προσφέρει στους τουρίστες μελισσοκομικά εμπειρίες. Η πρώτη είναι μια περιήγηση με τζιπ στο βουνό (Marão), όπου επισκέπτονται τα παλαιότερα αξιοθέατα

Συνεργάτες:

Ljubljana, Σλοβενία
www.ljubljana.si/en

Amarante, Πορτογαλία
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Πολωνία
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapest,
Ουγγαρία
www.hegyvidek.hu

Νέα Προποντίδα, Ελλάδα
www.nea-propontida.gr

Περισσότερες πληροφορίες:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanas.si

  /BeePathNet



που συνδέονται με την εγκατάσταση κυψελών, παρουσιάζοντας όλη την ιστορία της μελισσοκομίας και της παραγωγής μελιού με την πάροδο του χρόνου, τελειώνοντας την περιήγηση με ένα πικνίκ με προϊόντα κυψέλης. Αν ακολουθήσετε τη δεύτερη διαδρομή θα επισκεφθείτε έναν τοπικό παραγωγό όπου μπορείτε να κάνετε τη δουλειά του για μια μέρα. Αυτό περιλαμβάνει τη ρουτίνα της επιθεώρησης των μελισσιών και την εξαγωγή μελιού, όποτε είναι δυνατόν. Περιλαμβάνει επίσης γευσιγνωσία φαγητού και γλυκών με μέλι.

«Εξαιρετικές εμπειρίες, γεμάτες αξέχαστες αναμνήσεις και στιγμές απόλυτης αρμονίας με τη φύση και την ιστορία» και «Μοιράζοντας αυτές τις αναμνήσεις με άλλους θα μας επιτραπεί να ξαναζήσουμε τις παραδόσεις, την κουζίνα και τα ορόσημα που ορίζουν και διατηρούν την ιστορία του Αμαράντε, μιας από τις ομορφότερες πόλεις της Πορτογαλίας», ανέφεραν οι João Ribeiro και Lílíana Pereira, εκπρόσωποι της εταιρείας.

Ένα άλλο τουριστικό γραφείο [Stay to Talk](#) έχει επίσης δύο τουριστικά προγράμματα που σχετίζονται με το μέλι. Το ένα από αυτά βασίζεται σε ένα εργαστήριο με υδρόμελι και το άλλο με το όνομα "Μέλισσα και χρόνος για υδρόμελι" θα σας ταξιδέψει πίσω στο χρόνο, όταν ξεκίνησε να χρησιμοποιείται το μέλι .

Nicolau Ribeiro (Δήμος Αμαράντε)

Συγγραφέας φωτογραφιών 1, 2 και 4: Nicolau Ribeiro; Φωτογραφία 3: Mead Runes

Συνεργάτες:

Ljubljana, Σλοβενία
www.ljubljana.si/en

Amarante, Πορτογαλία
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Πολωνία
www.bydgoszcz.pl

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

Hegyvidék, Budapest,
Ουγγαρία
www.hegyvidek.hu

Νέα Προποντίδα, Ελλάδα
www.nea-propontida.gr

Περισσότερες πληροφορίες:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanasi.si

  /BeePathNet

