



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Slow Food®



Investing in rural people



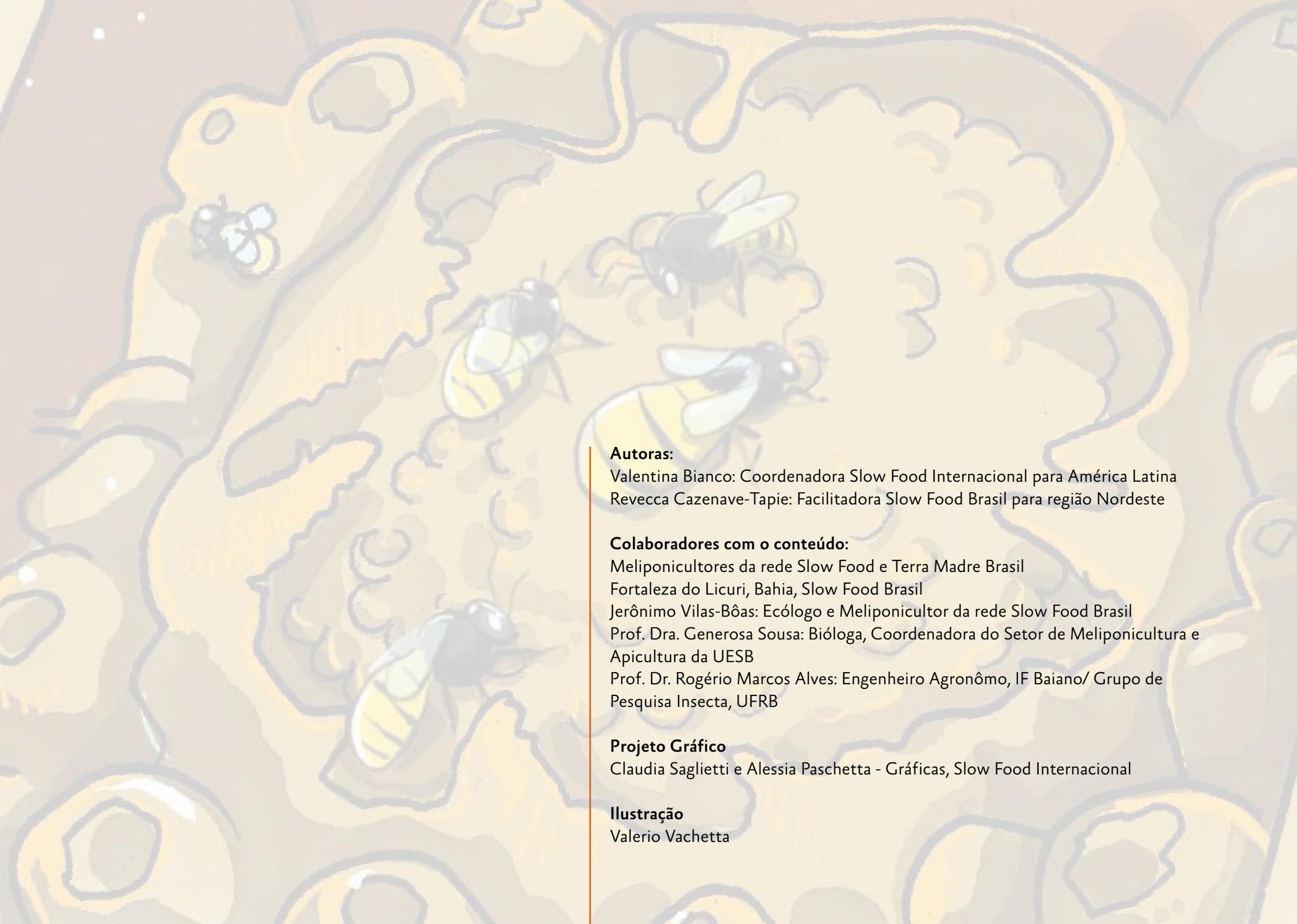
BOAS PRÁTICAS PARA O BEM-ESTAR DAS ABELHAS NATIVAS SEM FERRÃO:



Fortaleza Slow Food®

**A FORTALEZA SLOW FOOD DO
MEL DE ABELHA MANDAÇAIA DA CAATINGA
EM FOCO**

Fortalecendo a Rede de Meliponicultores do Slow Food
e Terra Madre no Nordeste do Brasil

The background of the page is a stylized illustration of a honeycomb. The cells of the honeycomb are depicted in various shades of yellow and orange, with thick, dark outlines. Several bees are scattered across the honeycomb, some appearing to be in flight or landing on the cells. The bees are drawn in a simple, illustrative style with yellow and black stripes on their abdomens and translucent wings. The overall aesthetic is warm and natural, reflecting the theme of beekeeping and honey production.

Autoras:

Valentina Bianco: Coordenadora Slow Food Internacional para América Latina
Revecca Cazenave-Tapie: Facilitadora Slow Food Brasil para região Nordeste

Colaboradores com o conteúdo:

Meliponicultores da rede Slow Food e Terra Madre Brasil
Fortaleza do Licuri, Bahia, Slow Food Brasil
Jerônimo Vilas-Bôas: Ecólogo e Meliponicultor da rede Slow Food Brasil
Prof. Dra. Generosa Sousa: Bióloga, Coordenadora do Setor de Meliponicultura e Apicultura da UESB
Prof. Dr. Rogério Marcos Alves: Engenheiro Agrônomo, IF Baiano/ Grupo de Pesquisa Insecta, UFRB

Projeto Gráfico

Claudia Saglietti e Alessia Paschetta - Gráficas, Slow Food Internacional

Ilustração

Valerio Vachetta

Sumário

Apresentação	1
Introdução	2
A filosofia do movimento Slow Food e sua atuação na defesa da biodiversidade	3
O Movimento Slow Food no Brasil	3
Embarcando o Mel das abelhas nativas na Arca do Gosto	4
Abelha Jandaíra (<i>Melipona subnitida</i>)	5
Abelha Jataí (<i>Tetragonisca angustula</i>)	5
Abelha Mandaçaia (<i>Melipona mandacaia</i>)	5
Abelha Mandaçaia (<i>Melipona quadrifasciata anthidiodes</i>)	5
Abelha Moça branca (<i>Frieseomelitta doederleini</i>)	5
Abelha Munduri (<i>Melipona asilvai</i>)	6
Abelha Tiúba (<i>Melipona fasciculata</i>)	6
As Comunidades do alimento dos Meliponicultores do Nordeste	6
Jovens Meliponicultores do Rio Grande do Norte	8
Produtores de Mel maturado de abelhas melíponas do Maranhão	8
Projeto das Fortalezas Slow Food	9
Fortaleza do Mel de Abelha Mandaçaia da Caatinga	9
O papel do Rótulo narrativo nas Fortalezas Slow Food	11
Filosofia Slow Food em matéria do bem-estar animal	12
O bem-estar animal nas práticas da meliponicultura	13
Conhecendo as estações e floradas da Caatinga	15
Alguns benefícios da Mandaçaia na vida e na roça	17
Protocolo de Produção: concretizando os conhecimentos, as práticas tradicionais em uma produção boa, limpa e justa	19
Anexos:	
Ficha de candidatura para a Arca do Gosto	20
Principais Linhas Guias para as Fortalezas do Mel de abelhas nativas sem ferrão	24
Questionário para Protocolo de Produção das Fortalezas do Mel de abelhas nativas sem ferrão	25
Moção de apoio do Terra Madre a favor das abelhas nativas sem ferrão	26
Dicionário dos meliponicultores	27
Referências bibliográficas	29

APRESENTAÇÃO

As informações contidas nesta cartilha refletem o resultado de um acordo de cooperação entre o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) e o Slow Food (2013-2015). Este acordo teve como objetivo principal a promoção de sistemas alimentares locais sustentáveis, envolvendo a agricultura familiar e povos indígenas, através das experiências de cooperação na América Latina (Argentina, Brasil, Colômbia, Peru) e na África (Moçambique, São Tomé).

O FIDA é uma agência especializada das Nações Unidas, que foi estabelecida como uma instituição financeira internacional em 1977, como um dos principais resultados da Conferência Mundial de Alimentação, em 1974. A missão do FIDA é permitir que a população rural supere a pobreza, com o apoio de programas dos governos, doadores, organizações não-governamentais e muitos outros parceiros. O FIDA concentra-se na realidade específica de cada país, o que envolve o acesso crescente das comunidades rurais a serviços financeiros, mercados, tecnologia, terra e outros recursos naturais.

Particularmente no Brasil, o projeto FIDA / Slow Food definiu como ações prioritárias o intercâmbio de conhecimentos para uma melhor organização das Fortalezas Slow Food do Licuri e do Uumbu no Estado da Bahia, e a identificação do potencial para novas Fortalezas.

Para alcançar este objetivo, foi realizado prioritariamente um mapeamento da agrobiodiversidade dos territórios do Piemonte da Diamantina e da Bacia do Jacuípe, adotando a metodologia de mapeamento do Slow Food e da Fundação Slow Food para a Biodiversidade. O resultado do mapeamento foi a identificação de alguns produtos e espécies em perigo de desaparecimento, que foram apresentados para o catálogo mundial da Arca do Gosto.

A partir do mapeamento realizado, da análise do contexto territorial e das demandas levantadas pelas comunidades locais foi levantada a necessidade de constituir a Fortaleza do Mel de abelha Mandaçaia da Caatinga.

INTRODUÇÃO

A atividade de criação das abelhas nativas sem ferrão, a meliponicultura, tem uma forte relação com os povos indígenas e as comunidades tradicionais, que ao longo dos anos, desenvolveram técnicas de criação e de manejo das abelhas, permitindo se tornar uma atividade de tradição no meio rural, particularmente na região nordeste do Brasil.

Por muito tempo, o mel das abelhas sem ferrão foi, por exemplo, fonte de alimento nas longas jornadas dos vaqueiros e dos tropeiros ou utilizado como principal medicamento para as quebradeiras do licuri e comunidades fundo de pasto. Mesmo considerada rústica e as vezes predatória, a prática tradicional de extração do mel nessas comunidades rurais acumulou um enorme conhecimento sobre as abelhas nativas, sua relação com o meio ambiente e o Homem.

Tendo como base a dinâmica e realidade sociocultural e ambiental do território, desde 2010 o Slow Food vem realizando um trabalho voltado ao **fortalecimento da Rede de Meliponicultura no Nordeste do Brasil**, adotando ferramentas e metodologias participativas. Para alcançar os objetivos do projeto foram priorizadas as seguintes ações: o mapeamento da agrobiodiversidade local, a catalogação de espécies de abelhas nativas na Arca do Gosto, a promoção da qualidade do mel e valorização da flora nativa para garantir o bem-estar animal, e o reconhecimento dos meliponicultores como guardiões da biodiversidade local através, do projetos das Fortalezas Slow Food.

Este trabalho registra, particularmente, o resultado das atividades do Slow Food, com a participação de todos os atores envolvidos na Fortaleza do Mel de abelha Mandaçaia, como: as quebradeiras do licuri membros da Cooperativa de Produção da região do Piemonte da Diamantina (COOPES), o Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), os jovens da

Escola Família Agrícola (EFA) de Jaboticaba, as Universidades apoiadoras do projeto - If Baiano, UESB, UFRB.

Nosso objetivo não é definir os critérios da atividade da meliponicultura, mais sim de incentivar o desenvolvimento de novas alternativas e práticas, garantindo um alimento **bom, limpo e justo**. Pretendemos com este material fortalecer a atividade de meliponicultura nos territórios em questão, através do **Protocolo de Produção da Fortaleza da Mandaçaia da Caatinga**, criando oportunidades econômicas incentivando a permanência dos jovens e as mulheres no campo e contribuindo com a preservação da fauna e flora local.



Slow Food®

A FILOSOFIA DO MOVIMENTO SLOW FOOD E SUA ATUAÇÃO NA DEFESA DA BIODIVERSIDADE

O Slow Food é um movimento internacional fundado em 1989 e atualmente presente em 160 países, com mais de 1300 Convívios, 2000 Comunidades do alimento e milhões de ativistas.

O movimento tem como objetivo principal promover o acesso a uma **alimentação boa, limpa e justa**: boa, porque é vinculada à qualidade sensorial e cultura alimentar; limpa, onde a produção e o consumo do alimento não prejudicam o meio ambiente e a saúde humana e animal; e justa, na medida em que garante dignidade e rentabilidade aos produtores, permitindo o acesso a preços acessíveis para os consumidores.

O movimento está comprometido com o incentivo às mudanças nos hábitos alimentares, estimulando modelos de produção e consumo de alimentos baseados na valorização das do patrimônio agroalimentar local, na promoção da soberania alimentaria e na inclusão social. O **direito a uma alimentação saudável, de qualidade e acessível** constitui o eixo fundamental do movimento, que atua através do Convívios e das Comunidades do Alimento, unidos na **rede Terra Madre**.

Os **Convívios** são grupos de ativistas locais (consumidores, cozinheiros, jovens, acadêmicos, pesquisadores, etc.) que pertencem, representam e dão vida à filosofia Slow Food, através da educação do gosto, de encontros, eventos e campanhas para incidência política.

As **Comunidades do alimento** são os núcleos que implementam o conceito do “bom, limpo e justo” na produção alimentar, defendendo a biodiversidade, promovendo o prazer de comer, transmitindo o

conhecimento e a cultura alimentar para as futuras gerações, e refletindo uma nova ideia de ‘economia local’ baseada na centralidade do alimento.

A **Fundação Slow Food para a Biodiversidade** defende a agrobiodiversidade por meio de vários projetos e iniciativas em rede: as Hortas na África, a Arca do Gosto, as Fortalezas, os Mercados da Terra e a Aliança de Cozinheiros Slow Food. Promove a salvaguarda e a valorização dos alimentos locais, das técnicas de produção e dos conhecimentos tradicionais. Reforça a relação dos produtores com os co-produtores (consumidores preocupados com o processo produtivo).

“A luta para salvar a biodiversidade não é uma luta qualquer. É a luta pelo futuro do planeta. Todos podemos fazer alguma coisa no nosso território, diariamente. Não devemos nos concentrar naquilo que já perdemos, mas no que ainda podemos salvar”.

Slow Food

O MOVIMENTO SLOW FOOD NO BRASIL

O movimento Slow Food começou a se difundir no Brasil no ano 2000, a partir das regiões Sul e Sudeste do país. Ao longo dos anos, o Slow Food passou a considerar o Brasil uma das realidades mais interessantes e ricas do mundo, pela sua diversidade socioambiental e culturas alimentares, favorecendo o desenvolvimento de novas ações, campanhas e projetos na defesa da agrobiodiversidade local e valorização da agricultura familiar.

Atualmente no Brasil existem mais de 50 Convívios, cerca de 70 Comunidades do alimento, aproximadamente 60 produtos catalogados na Arca do Gosto e 10 projetos de Fortalezas Slow Food. Estes números vêm ampliando cada vez mais com novos integrantes na rede que se identificam com a filosofia e apoiam do movimento.

Procure o Convívio mais próximo de você no site:

www.slowfoodbrasil.com/convivium/onde-estamos-convivia-no-brasil

Vários Grupos de Trabalho (GT) temáticos também compõem a rede Slow Food Brasil. Estes grupos promovem e animam campanhas, como: Abelhas nativas sem ferrão, Educação do Gosto, Mandioca, Queijos Artesanais de Leite Cru, Slow Fish / Pesca Artesanal, Semente livres de OGM, entre outros.

Afim de divulgar e fortalecer a atuação da rede Slow Food Brasil, foram realizadas duas edições dos encontros **Terra Madre Brasil** (2007 e 2010), reunindo centenas de Comunidades do alimentos e iniciativas dos Convívios de todo o país.

Com a ampliação da rede Slow Food, em 2013 foi fundada a Associação Slow Food do Brasil, uma associação civil sem fins lucrativos que visa fortalecer a sua base associativa, além de promover um modelo de produção e consumo em sinergia com os princípios do movimento internacional, e considerando a realidade local.

O movimento Slow Food esta em crescimento contínuo na América Latina. No Brasil, ele achou um terreno particularmente fértil para o nascimento da Rede Jovem do Slow Food - Slow Food Youth Network (SFYN), que une e reúne jovens engajados das Comunidade do alimento e dos Convívios do mundo inteiro: entre eles comunidades tradicionais e povos indígenas, cozinheiros, estudantes e jornalistas ativistas, técnicos e pesquisadores que sonham em ter futuro melhor. Os jovens Slow Food estão apaixonados pelo alimento e reconhecem a importância da conexão entre o campo e a cidade, enxergam oportunidades para tecer alianças e buscar alternativas para afirmar outro modelo alimentar. Esses jovens são capazes de criar rapidamente conexões e de se mobilizar para conscientizar a sociedade civil sobre temáticas e campanhas atuais, como o desperdício alimentar e as mudanças climáticas.

EMBARCANDO O MEL DAS ABELHAS NATIVAS NA ARCA DO GOSTO

A **Arca do Gosto** é um catálogo de produtos em risco de desaparecer, que fazem parte da cultura e das tradições do mundo inteiro. Na Arca embarcam espécies vegetais e raças animais, além de produtos beneficiados que também estão desaparecendo, como certos tipos de queijos, embutidos, pães e doces, que são a expressão das técnicas e conhecimentos tradicionais e transmitem a cultura alimentar de geração em geração.

A Arca foi criada para chamar a atenção sobre esses alimentos, para denunciar o seu risco de extinção e convidar todos a agir para preservá-los.

Como agir para preservá-los? Buscá-los, comprá-los, comê-los, apresentá-los, apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção), promover a sua conservação e reprodução.

O objetivo da Arca não é criar um banco de sementes, uma coleção de material genético ou um museu para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar estes alimentos, para apoiar as economias locais.

Conhecer seu território, escutando, observando, experimentando, reconhecendo seus sabores e aromas: tudo isto é o Slow Food.

E foi dentro dessa metodologia que foi realizado um mapeamento da agrobiodiversidade local, nos territórios do Piemonte da Diamantina e da Bacia do Jacuípe, estado da Bahia, identificando espécies nativas de abelha sem ferrão, no objetivo de fortalecer a Rede de Meliponicultores no Nordeste, catalogando inicialmente as seguintes espécies nativas.

ABELHA JANDAÍRA (MELIPONA SUBNITIDA)

A Jandaíra é uma espécie de abelha endêmica do bioma Caatinga, que distribuiu-se geograficamente nos estados de Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe.

Esta espécie se caracteriza pela cabeça preta, tórax marrom ligeiramente aveludado e abdômen preto. Seu mel apresenta sabor especial e coloração variada que pode ser âmbar, esverdeado puxando às vezes para um amarelo ouro suave ou branco, variando de acordo com a flora. A Jandaíra contribui para a polinização de várias frutas e sementes da Caatinga, como o cajú, e tem preferência pelas plantas nativas, como a jurema preta, marmeleiro e pau ferro.

ABELHA JATAÍ (TETRAGONISCA ANGUSTULA)

Também chamada de abelha-ouro, abelha-mirim, mosquitinha-verdadeira, sete-portas, jataí-amarela, abelha de botas e mosquito-amarelo. Esta abelha tem uma ampla distribuição geográfica e se diferencia das outras abelhas nativas pela sua adaptação, nos espaços urbano e rural. Na região Nordeste, ocorre naturalmente nos estados da Bahia, Maranhão, Paraíba e Pernambuco. Apesar da ampla distribuição da abelha Jataí, esta espécie está sendo vítima de intenso desmatamento, queimadas e outros problemas socioecológicos que afetam a Caatinga nordestina, colocando-a em sério risco de redução de colônias nessa região.

A Jataí contribui para a polinização de centenas de frutas brasileiras, e tem preferências pelas plantas nativas como a copaíba, fedegosa e alecrim-do-campo. O mel possui características peculiares, um pouco mais ácido que os demais das abelhas sem ferrão.

ABELHA MANDAÇAIA (MELIPONA MANDACAIA)

Também conhecida como mandaçaia-menor, a mandacaia (*M. mandacaia*) é uma abelha endêmica do semiárido brasileiro, distribuída geograficamente nos Estados da Bahia, Pernambuco e Piauí. Espécie mansa endêmica da região banhada pelo rio São Francisco, tolera ambientes quentes, possui coloração preta com faixas abdominais amarelas, e de tamanho menor que a Mandaçaia. Produz mel de excelente qualidade, alcançando a produção de 2 a 3 litros por colônia por ano. De fácil criação e mantida pelos camponeses em cabaças, caixas e cortiços, constituindo um animal

de convivência. Essa espécie é 100% nordestina e visita espécies nativas da Caatinga, como jitirana e umbuzeiro.

ABELHA MANDAÇAIA (MELIPONA QUADRIFASCIATA ANTHIDIODES)

A palavra Mandaçaia é um nome indígena que significa “vigia bonita”. Os índios, como primeiros camponeses, sabiam de fato o porquê de dar nomes com significados aos animais e vegetais. No caso da Mandaçaia foi por causa da abelha vigia que sempre fica na entrada da colmeia para proteger o ninho.

Ela é uma das abelhas nativas mais bonitas com cabeça e tórax pretos, abdome com faixas amarelas interrompidas ou não a depender da espécie e asas de cor ferrugem. Elas tem o tamanho entre 10 e 11 milímetros e costumam fazer seus ninhos em ocos de árvores como o licurizeiro, o umbuzeiro, a umburana e até mesmo na aroeira na Caatinga.

A Mandaçaia é uma abelha muito mansa e sua criação racional deve ser valorizada porque é através dela que muitas plantas nativas da Caatinga são polinizadas e preservadas.

Além da polinização das plantas nativas, a Mandaçaia produz um mel com excelentes características sensoriais. O sabor é muito agradável e varia entre o gosto e cor de pêssego a caramelo queimado. O mel é mais líquido e cheiroso, imprimindo sabores de acordo com a flor em que a Mandaçaia visitou no período de produção. Em épocas de floradas cada colmeia pode produzir de 1,5 a 2,0 litros de mel.

A Mandaçaia é uma abelha 100% brasileira e se desenvolve muito bem na Caatinga, área de ocorrência natural. Preservá-la é preservar o patrimônio natural do nosso semiárido.

ABELHA MOÇA BRANCA (FRIESEOMELITTA DOEDERLEINI)

Também conhecida como abelha branca, asa branca, mané-de-abreu, tem como localidade típica o bioma Caatinga. Apontada como espécie endêmica do Nordeste, a moça branca está distribuída geograficamente nos estados da Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte. A moça branca se caracteriza pelo seu pequeno porte,

cabeça preta, torax, abdômen e pernas pardacentas. Produz mel claro, de aroma suave e muito valorizado. Abelha que tolera a seca, produz mel a partir das flores do umbu, umburana, espécies que florescem no período mais seco da região. Sua produção alcança a 2 litros de mel por colônia por ano. Seu ninho é caracterizado pela forma de cacho de uva, não possuindo involucro. Sua entrada é guarnecida por uma abelha. As poucas informações existentes sobre a espécie em seu ambiente são fruto de observações da população local.

ABELHA MUNDURI (MELIPONA ASILVAI)

A abelha Munduri, também conhecida como manduri, papa-terra, urucu-mirim ou rajada é uma das abelhas sem ferrão mais conhecidas pelos sertanejos em várias partes do semiárido nordestino. Esta espécie esta distribuída geograficamente nos estados da Bahia, Alagoas, Ceará, Espírito Santo, Norte de Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Ressalta-se que a Munduri foi descrita em 1971 pelo Padre Moure com material proveniente de Maracás, Bahia. Tem preferências pelas plantas nativas como o umbuzeiro e a quixabeira. Conhecida como abelha sestrosa, devido ao habito de se esconder ante a aproximação de estranhos, produz mel claro bastante doce, entretanto pouco conhecido pela população. Nidifica próximo ao solo, recebendo o nome de 'papaterra' ou em galhos de pau de rato. Espécie muito mansa e pouco criada nos territórios objeto de estudo.

ABELHA TIÚBA (MELIPONA FASCICULATA)

Também conhecida como urucu-cinzenta, tiúba-grande ou jandaíra - preta-da-Amazônia, a Tiúba é uma espécie nativa que se encontra nas áreas de transição dos biomas Mata Atlântica e Cerrado. Distribui-se geograficamente nos estados de Tocantins, Para, Piauí, Mato Grosso e Maranhão.

A Tiúba se caracteriza pela sua cabeça e tórax preto aveludado cinza, abdômen preto com listas cinzas. Tradicionalmente, essa abelha tem sido empregada principalmente na produção de mel e esta vocação se justifica por representar a abelha nativa com maior produtividade, uma vez que as colônias produzem em média 3,5 litros/ano. A Tiúba contribui para a polinização do açaí e tem preferências pelas plantas nativas como a jurubeba e sabia.

Para mais informações sobre Arca do Gosto:

www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto

"A defesa dos produtos alimentares sempre foi um dos alicerces das atividades do Slow Food. A partir da Arca do Gosto nasceram as primeiras Fortalezas, e as Fortalezas, por sua vez, deram vida a novos projetos. É cada vez mais urgente reconhecer e indicar esses produtos na Arca do Gosto. Se a sociedade perde esta sensibilização, corre o risco de perder a sua razão de ser".

Carlo Petrini, Slow Food

Terra madre AS COMUNIDADES DO ALIMENTO DOS MELIPONICULTORES DO NORDESTE

Uma Comunidade do alimento tem valores e interesses comuns e está engajada na proteção das sementes crioulas, cultivo de espécies nativas, pesca artesanal, beneficiamentos de produtos com identidade local, venda direta, educação do campo e atividades eco-gastronômicas para aproximar o produtor do consumidor.

As **Comunidades do alimento** são de dois tipos:

- **de Território:** a comunidade tem uma produção diversificada, ligada a um território de identidade, a uma comunidade tradicional ou povo indígena;
- **de Produto:** a comunidade tem seu foco principal em um produto específico da biodiversidade local,, sendo ela protagonista em todo o sistema produtivo.

Os produtos das comunidades são elaborados de maneira artesanal em unidades de beneficiamento familiares, associações ou cooperativas locais, onde os produtos se caracterizam acima de tudo pela sua qualidade organoléptica e respeito sócio-cultural e ambiental.

Atualmente no Brasil existem cerca de 70 Comunidades de alimento, posteriormente estaremos apresentando duas experiências de Comunidades do alimento da Meliponicultura do Nordeste.



JOVENS MELIPONICULTORES DO RIO GRANDE DO NORTE

No sertão do Rio Grande do Norte as abelhas nativas sem ferrão são criadas há várias gerações, tradição passada de pai para filho. Dentro desta dinâmica social, identifica-se os jovens da JOCA (Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço), Comunidade do alimento da rede Terra Madre do Slow Food, localizada em Jandaíra, cidade que carrega o mesmo nome da abelha, em homenagem à profunda relação de seu povo com o manejo e produção do mel dessa espécie. Esses jovens lutam pela preservação da espécie que corre risco de extinção na região devido a grande devastação da Caatinga, e pela perpetuação da tradição, divulgando na comunidade técnicas de multiplicação das antigas colônias de famílias das Jandaíras, desestimulando a retirada predatória de abelhas do seu habitat natural.

“Integrar a rede Terra Madre é entrar num universo mágico, contagiante e real de vivências e experiências, de tal modo que os atos cotidianos resultam mais velozes que as palavras. A força que sinto do Movimento Slow Food pode ser expressa nas palavras de Fernando Pessoa: “da minha aldeia vejo quanto da terra se pode ver o Universo. Por isso a minha aldeia é tão grande como outra terra qualquer. Porque eu sou do tamanho do que vejo, e não do tamanho da minha altura...”

Francisco Melo, Meliponicultor da JOCA, RN

Desde 2008 o Mel da Jandaíra se destaca no evento mundial do Terra Madre (Turim, Itália). Em 2014 o Mel de Jandaíra entrou na Arca do Gosto do Brasil. Conheça mais sobre a história do meliponicultor e a sua comunidade no site:

www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/963-perfil-francisco-e-as-abelhas-jandaira

PRODUTORES DE MEL MATURADO DE ABELHAS MELÍPONAS DO MARANHÃO

A comunidade de Limoeiro é uma comunidade tradicional de lavradores e pescadores do município de Viana, Maranhão. A comunidade se localiza numa região do bioma Amazônia conhecida como baixada maranhense, que no período chuvoso, fica totalmente alagada. Os meliponicultores

estão organizado através da Associação dos Apicultores do Povoado Limoeiro, Ibacá de Coaçuzinho e adjacências (APLICA), uma das principais associações produtoras de mel maturado, no marco do Projeto Abelhas Nativas. A rotina de trabalho das 25 famílias que é dedicada à pesca no período chuvoso e à manutenção das abelhas. A comunidade pratica a apicultura (com a criação das abelhas africanizadas) e a meliponicultura (com a criação da abelha Tiúba, uma abelha indígena sem ferrão).

Os participantes do Projeto Abelhas Nativas da comunidade de Limoeiro procuram extrair o máximo de valor socioeconômico e cultural da atividade das abelhas sem ferrão. Inicialmente, a comunidade utiliza o processo de maturação do mel dessas abelhas como forma de conservação do produto, ao invés de outras técnicas menos artesanais. O mel após a maturação é denominado Natmel. Outras atividades tem sido realizadas de forma a valorizar a cultura dessas abelhas, como o preparo do composto de mel com pólen fermentado da Tiúba, a produção de sabonete com própolis e cera de abelhas nativas.

O produto tem resgatado a comunidade para a preservação de valores humanos muitas vezes esquecidos como a amizade, cooperação, responsabilidade social, entre outros, e que estão muito associados à uma economia plural que é a economia ecológica em contraponto à economia clássica do capitalismo.

“Quando fui convidado para participar da rede Terra Madre, não imaginava a dimensão do Slow Food e a importância dada para com as comunidades tradicionais. E como eu mudei o meu jeito de pensar com as pessoas, comunidade, associação de pequeno produtores rurais! Lá, encontra pessoas de vários lugares do mundo, culturas diferentes e isso me deixou muito mais motivado para lutar pelas minhas comunidades e pela cultura do meu povo. E tentar mostrar o valor de cada coisa que nós temos... seja um produto, a cultura local, um animal, ou uma paisagem. Enfim tudo que nós temos e tudo isso que precisamos para viver bem. Posso até não consegui mudar ninguém, mas eu mudei com essa experiência”.

Ezinaldo, Meliponicultor da APLICIA, MA

Para conhecer todas as Comunidades de alimento brasileiras, visite:

www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento

PROJETO DAS FORTALEZAS SLOW FOOD

O projeto das **Fortalezas Slow Food** foi criado para apoiar diretamente as Comunidades do alimento na defesa dos produtos artesanais de qualidade; incentivar a permanência das comunidades rurais no campo, através da organização, a busca de novas oportunidades de comercialização, a valorização do patrimônio agroalimentar e do território.

Para que um produto passe do catálogo da Arca à Fortaleza, é preciso fazer contato direto com produtores que compartilhem os valores e a filosofia do Slow Food e tenham motivação para desenvolver o projeto. Em 1999, o Slow Food partiu da Arca do Gosto para lançar a sua primeira Fortaleza. Ainda hoje, indicar um produto para a Arca é muitas vezes o primeiro passo para iniciar uma Fortaleza Slow Food.

Objetivo das Fortalezas é a preservação de:

- ✓ Um produto tradicional em risco de extinção (um produto da Arca do Gosto)
- ✓ Uma técnica de produção tradicional em risco de extinção (pesca, criação, processamento ou cultivo).
- ✓ Uma paisagem rural ou ecossistema em risco de extinção.

Para criar uma Fortaleza, devem existir dois **aspectos fundamentais**:

- Sustentabilidade ambiental (“limpo”)
- Sustentabilidade socioeconômica (“justo”)

FORTALEZA DO MEL DE ABELHA MANDAÇAIA DA CAATINGA

A Fortaleza do Mel de abelha Mandaçaia da Caatinga nasceu pela necessidade de proteger a espécie nativa do risco de extinção no território objeto de estudo. A Mandaçaia tem uma importância fundamental na polinização, particularmente do licuri, e dentro desse contexto o projeto se propõe como ferramenta de sensibilização da população local e



fortalecimento da biodiversidade local.

A área de abrangência da Fortaleza da Mandaçaia foi definida, conforme a organização do território de identidade, visando fortalecer a área geográfica do produto, suas particularidades organolépticas, com base na flora local, e os aspectos socioculturais dos meliponicultores envolvidos.

Este projeto é considerado piloto e não visa restringir a Fortaleza do Mel de Abelha Mandaçaia nos territórios acima citados. Além disso, esse trabalho tem como objetivo fortalecer a Rede de Meliponicultores em todo a região Nordeste.

A Fortaleza envolve os territórios do Piemonte da Diamantina, Bacia do Jacuípe e Piemonte Norte do Itapicuru, e apresenta um grande potencial de produção do licuri (*Syagrus coronata*), planta nativa da região, explorada para alimentação, além de seus derivados de uso para a fabricação de artesanato e ração animal. A palmeira do licuri é muito importante para as comunidades tradicionais extrativistas e agricultores familiares, e se tornou uma Fortaleza Slow Food em 2012.

Com presença marcante na Caatinga, a Mandaçaia tem sofrido várias ameaças, que vem diminuindo consideravelmente a sua população. Desmatamento, queimadas e o uso indiscriminado de inseticidas e agrotóxicos em cultivos locais colocam em risco a espécie.

Dentro desse contexto, iniciou-se um trabalho de resgate da espécie pela Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina



(COOPES), juntamente com as quebradeiras de licuri, para a preservação das abelhas nativas da Caatinga. Pouco a pouco foram somando-se vários atores locais: jovens apicultores e meliponicultores, estudantes da Escola Família Agrícola de Jaboticaba (EFA), e técnicos em agroecologia do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA).

A Fortaleza definiu as atividades seguintes como prioritárias para alcançar os objetivos citados acima:

- ✓ Organizar e participar de intercâmbios para a constituição da Rede dos Meliponicultores da região Nordeste;
- ✓ Estabelecer divulgação e articulação entre todos os atores locais para a promoção da Fortaleza: meliponicultores, Convívios Slow Food, órgãos municipais, escolas e universidades.
- ✓ Definir o Protocolo de Produção para garantir a rastreabilidade e qualidade do mel;
- ✓ Realizar de um meliponário pedagógico para a criação das abelhas e para fins educativos;
- ✓ Elaborar e publicar material sobre o Mel de Abelha Mandaçaia, abordando alguns critérios do bem-estar animal, conforme a filosofia do Slow Food;
- ✓ Elaborar e divulgar material de comunicação sobre a Fortaleza do Mel de Abelha Mandaçaia, para promover seu uso na gastronomia local.

Para maiores informações sobre o projeto das Fortalezas:

www.slowfoodbrasil.com/fortalezas

O PAPEL DO RÓTULO NARRATIVO NAS FORTALEZAS

O Slow Food desenvolveu o projeto do rótulo narrativo baseado na convicção de que a qualidade de um produto é, antes de tudo, uma narrativa que começa na origem do produto (a região onde é produzido), passando pela técnica de cultivo, de beneficiamento, os métodos de conservação e, naturalmente, as características organolépticas e nutricionais.

Apenas uma narrativa pode devolver ao produto o seu valor real. O rótulo narrativo (um contrarrótulo) oferece informações claras sobre os produtores, variedades vegetais ou raças animais, técnicas de cultivo, criação ou beneficiamento, bem-estar animal e território.

“Para julgar a qualidade de um produto, não são suficientes análises químicas ou físicas, e tampouco a degustação. A abordagem técnica não considera o que está por trás de um produto – a origem, a história, a técnica de processamento – e não oferece ao consumidor informações suficientes que lhe permitam saber se o alimento é produzido respeitando o meio ambiente e a justiça social”.

Piero Sardo, Fundação Slow Food para a Biodiversidade

O território

Os meliponicultores pertencem as comunidades dos territórios do Piemonte da Diamantina e da Bacia do Jacuípe, Bahia - Nordeste do Brasil. Esta região semiárida se caracteriza pelo bioma da Caatinga, do tupi, “mata branca”: fase da seca, que cai todas as folhas das árvores, assumindo uma cor verde apenas durante a estação chuvosa. A florada é típica do bioma Caatinga, imprimindo suas características na cor, aroma e sabor multifloral.

As abelhas

Pertencem à espécie melipona quadrifasciata anthidioides: uma abelha nativa sem ferrão, com cabeça e tórax pretos e abdome

com faixas amarelas interrompidas e asas de cor ferrugem. São criadas em colmeias verticais (seguindo o padrão natural dos favos de cria nos troncos dos árvores) produzidas pelos jovens da Fortaleza. No período de maior seca, são alimentadas com mel. Cada colmeia pode produzir até 1,5 litros de mel no ano.

O período e a técnica de produção

O mel se produz geralmente após o período de chuva, variavelmente, entre os meses de novembro a abril. É extraído manualmente de forma a conservar os favos. Manter o produto sob refrigeração para evitar a fermentação.

pequenas produções de qualidade, realizadas segundo práticas tradicionais.

O rótulo narrativo é um projeto Slow Food e narra o produto, quem o produz e todo o sistema produtivo.

MEL DE ABELHA MANDAÇAIA DA CAATINGA
LIQUIDO E CHEIROSO
SABOR MULTIFLORAL

Fortaleza Slow Food

FILOSOFIA SLOW FOOD EM MATÉRIA DO BEM-ESTAR ANIMAL

O bem-estar animal tem uma importância cada vez maior para os consumidores, que querem saber de onde vêm os alimentos que compram, ter certeza que são alimentos seguros e produzidos segundo padrões adequados.

A filosofia Slow Food voltada ao bem-estar animal considera todos os aspectos que envolvem o sistema produtivo do animal, desde a criação, alimentação, transporte e comercialização, até a transparência nas informações da rotulagem.

Há muitos anos, o Slow Food vem lutando por uma abordagem holística do alimento e da agricultura: as boas práticas de bem-estar animal são um aspecto fundamental desta abordagem. Não somente por respeitarem os animais como seres sensíveis, mas por representarem um valor agregado para criadores, consumidores e meio ambiente.

Segundo uma pesquisa realizada recentemente pelo Slow Food entre seus associados, 72% dos entrevistados afirma que está interessado no tema do bem-estar animal. O 50% afirma que quando compra algum produto de origem animal considera esse aspecto, e o 90% estaria disposto a pagar um preço maior ou a realizar as suas compras em outro lugar, onde tenha acesso a um alimento que garanta o bem-estar animal. No 60% dos casos o co-produtor busca informações no rótulo do alimento, por isso a informação é fundamental. A maioria dos entrevistados considera que o

bem-estar animal não recebe atenção suficiente das políticas implementadas. Os associados pedem que o Slow Food se empenhe ativamente para conscientizar mais as autoridades públicas e para apoiar os produtores que trabalham para melhorar as condições dos seus animais.

Os projetos Slow Food tem como objetivo de, cada vez mais, ampliar os conhecimentos das pessoas sobre o vínculo entre bem-estar animal, saúde humana, sustento econômico das comunidades rurais e sustentabilidade ambiental. Graças aos projetos como o das Fortalezas e dos Rótulos Narrativos, o Slow Food pode ter um impacto concreto sobre o bem-estar animal, envolvendo os criadores das Comunidades do alimento da rede Terra Madre.

O projeto da Fortaleza é uma ferramenta que promove o equilíbrio entre esses temas, gerando impacto positivo sobre a espécie animal, envolvendo os criadores e os produtores das Comunidades do alimento do Terra Madre, sendo que 97% dos produtores concordam que o bem-estar animal afeta a qualidade do produto final. A transparência sobre os produtos também é outra ferramenta do Slow Food. Cada vez mais o consumidor quer saber de onde vêm o alimento que compra, quem produz, como é produzido, como chegou até o local de venda.

Conheça o documento de posição oficial do Slow Food sobre o bem-estar animal: www.slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-bem-estar-animal.pdf

O BEM-ESTAR ANIMAL NAS PRÁTICAS DA MELIPONICULTURA

A meliponicultura é uma atividade que demanda o entendimento, a sinergia e o equilíbrio entre o Homem, a natureza e o animal, para que possa ser considerada uma atividade sustentável. O equilíbrio do Homem, que transfere seus conhecimentos e tradições, garantindo a criação e manipulação das abelhas de forma a multiplicar e preservar a espécie. Estas, por sua vez, retribuem estes cuidados do Homem com a natureza, com seu trabalho de polinização, garantindo a alimentação e permanência da biodiversidade local, que lhe oferece o pólen e néctar, tanto para sua existência que para o alimento e equilíbrio do Homem.

Dentro desse equilíbrio, o Slow Food se apoia em três pontos importantes para garantir o bem-estar das abelhas:

Origem das colônias

✓ Antes de começarmos a criar abelhas sem ferrão, ou se já somos meliponicultores e queremos ampliar nossa criação, é muito importante pensar sobre a origem das nossas colônias, ou seja, de onde elas vêm e como foram obtidas.

✓ É importante criarmos abelhas nativas da nossa região. Elas são adaptadas ao clima local e estão acostumadas a buscar alimento nas plantas do ecossistema local, o que favorece o bem-estar e melhora a produção. Além disso, as abelhas trazidas de outras regiões competem com as abelhas nativas pelas flores e podem trazer doenças desconhecidas.

✓ A não ser com caixas-isca, ou seja, com armadilhas que capturam colônias que estão procurando uma nova moradia, nunca retirar colônias de seu hábitat natural. Além de ser uma prática proibida pela legislação brasileira, ao derrubar ou cortar uma árvore da Caatinga para extrair uma colônia, prejudica-se tanto a fauna quanto a flora nativa. Hoje já são mais do que conhecidas técnicas muito eficientes de multiplicação de colônias. Ou seja, para aumentarmos nosso plantel, basta multiplicarmos nossas próprias abelhas e/ou adquirir colônias de meliponicultores que multipli-



cam. Não é mais necessário tirar abelhas da natureza, já temos suficientes criadas em caixas prontas para serem multiplicadas!

O bem-estar térmico e ambiental

✓ Você sabia que para obter uma boa produção com as abelhas é necessário propiciar conforto térmico para elas? As abelhas sem ferrão em seu habitat natural fazem seus ninhos em cavidades de ocos nas árvores da Caatinga. A árvore fornece a ela o sombreamento mantendo temperatura adequada, mesmo nas épocas de calor intenso.

✓ Quando a abelha deixa de viver em seu ambiente equilibrado e passa a viver no meliponário, o meliponicultor deve estar atento as condições necessárias ao bom desenvolvimento da colônia: sombreamento, muitas espécies vegetais fornecedoras de recursos para as abelhas coletarem e fornecimento de água.

✓ Em geral, o criador acredita que apenas transferindo uma colônia para uma caixa de criação propiciará o necessário para sua sobrevivência, entretanto a boa produção e a conservação das espécies de abelhas necessita que o ambiente que circunda o criatório mantenha o conforto térmico que a colônia encontra no ambiente de ocorrência.

✓ Em regiões muito quentes como a Caatinga, as abelhas necessitam recolher água para refrigerar o ninho, evitando a perda dos ovos e larvas jovens. O ideal é que o ambiente do meliponário seja arborizado até uma faixa de 20m desde o espaço onde estão instaladas as colônias. É importante que o chão esteja sempre limpo, evitando-se a folhagem das árvores no espaço abaixo das colônias.

O bem-estar na alimentação das abelhas

✓ O mel das abelhas nativas imprime os aromas e sabores das flores da Caatinga, e o incentivo de alimentação química as abelhas alteram o sabor do mel. O movimento Slow Food vem realizando campanhas contra a padronização e modificações dos sabores, o que impede o consumidor de conhecer o real sabor do produto. Na meliponicultura não é diferente.

✓ Considera-se uma alimentação adequada para as abelhas aquela que tem caráter complementar, ou seja, é fornecida à uma colônia durante o período de entressafra ou de longa estiagem na Caatinga. Esta alimentação deve responder às necessidades e carências alimentares da abelha nesses períodos específicos.

✓ Tradicionalmente, é feito um xarope com uma parte de açúcar e uma parte de água para alimentar as abelhas. Porém, os meliponicultores da Fortaleza da Mandaçaia apresentam outras alternativas saudáveis que garantem o bem-estar animal e não alteram os valores organolépticos do mel. Esses alimentos podem ser introduzido nas colônias com alimentadores específicos ou em alguns casos, a depender da espécie nativa, pode ser feita uma alimentação coletiva. Esse ultimo tipo de alimentação tem que ser evitado em espaços com presença de *Apis mellifera*.

Dicas para uma alimentação saudável para as abelhas nos períodos de estiagem:

- ✓ *Xarope de água e mel da abelha Apis mellifera*
- ✓ *Caldo de cana*
- ✓ *Chá de capim santo adoçado com rapadura serenta*
- ✓ *Frutas diversas*
- ✓ *Água de qualidade perto das caixas*

Nega - Quebradeira de licuri, Quixabeira

○ Slow Food condena o uso de alimentos ou proteicos químicos como: Aninomix pet, Energy pet, Clicopan pet, Abulmina, xaropes de sabores artificiais, entre outros produtos químicos.

CONHECENDO AS ESTAÇÕES E FLORADAS DA CAATINGA

CAATINGA, FLORADAS, ESTAÇÕES E MANDAÇAIAS

A Caatinga é muito rica em plantas nativas, sendo que algumas só existem na própria Caatinga, diretamente associadas à polinização das abelhas nativas. Devido a suas características, as floradas acontecem em três períodos básicos: na estação seca (de fevereiro a junho); na estação chuvosa (julho a dezembro) e na estação entre a seca e a chuvosa (entre dezembro e janeiro). Cabe lembrar que devido às mudanças climáticas da atualidade, infelizmente essas estações não estão bem definidas no semiárido.

De qualquer forma, precisamos saber que se houver preservação das plantas nativas da Caatinga, teremos comida (néctar e pólen) para nossas Mandaçaias o ano todo, pois dependem do néctar e do pólen produzidos por elas para o bom desenvolvimento de seus ninhos e produção do mel.

Vejam quais são as principais fornecedoras de néctar e polén para as Mandaçaias:

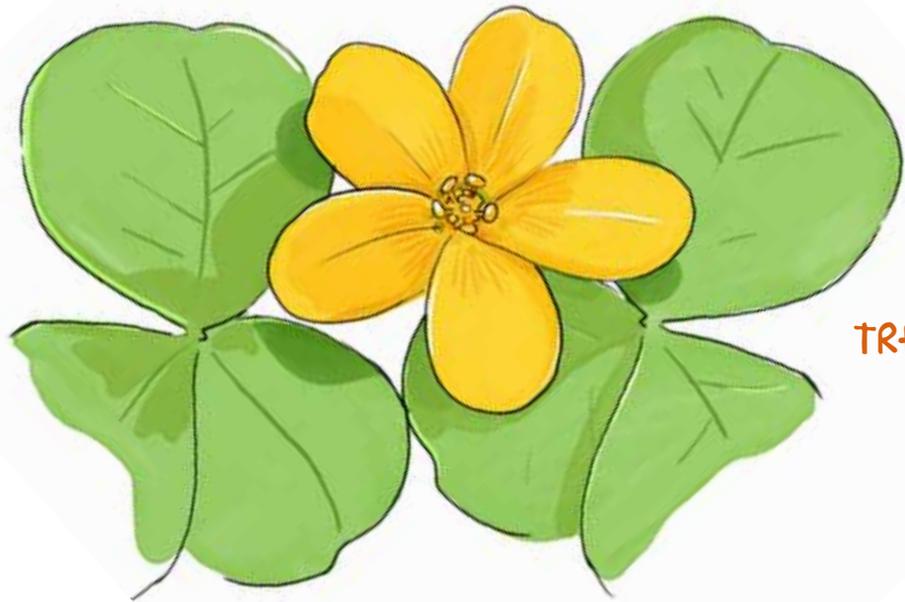
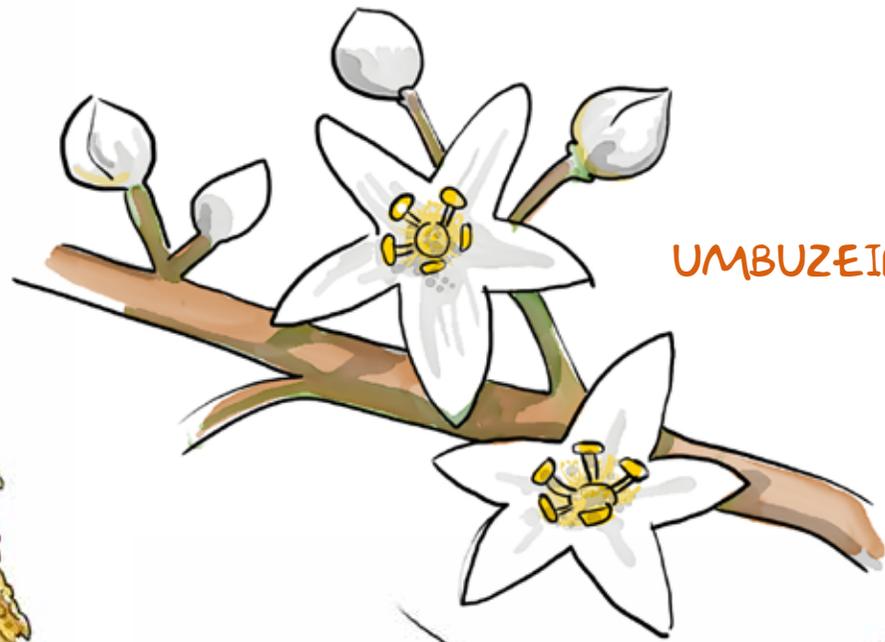
Nome da planta	Estação da florada	Fornece
Licurizeiro	Entre seca e chuvosa	Pólen
Cajueiro	Seca	Néctar e Pólen
Umbuzeiro	Seca	Néctar e Pólen
Carnaubeira	Seca	Pólen
Umburana	Chuvosa	Néctar
Marmeleiro	Chuvosa	Néctar
Caatingueira	Chuvosa	Néctar e Pólen
São João	Chuvosa	Pólen
Fedegoso	Chuvosa	Néctar e Pólen
Angico	Seca	Néctar
Calumbi	Chuvosa	Néctar e Pólen
Jurema Preta	Entre seca e chuvosa	Pólen
Sabiá	Chuvosa	Néctar
Juazeiro	Seca	Néctar e Pólen
Jurubeba	Chuvosa	Néctar
Espinho	Chuvosa	Néctar e Pólen
Malva Branca e Rosa	Chuvosa	Néctar
Ervanço	Chuvosa	Néctar
Mussambê	Entre seca e chuvosa	Pólen
Catanduva	Entre seca e chuvosa	Néctar
Cerrador	Entre seca e chuvosa	Néctar e Pólen
Aroeira	Seca	Néctar
Jetirana	Entre seca e chuvosa	Néctar

Fonte: Prof. Dra. Generosa Sousa, Bióloga, UESB

LICURI



UMBUZEIRO



TREVO



MELA BODE

ALGUNS BENEFÍCIOS DA MANDAÇAIA NA VIDA E NA ROÇA

Gostaríamos de compartilhar alguns benefícios que as abelhas nativas trazem para os meliponicultores, conforme relato dos jovens, agricultores e agricultoras, e quebradeiras de licuri. Esta informação foi compartilhada durante uma atividade de intercâmbio, que aconteceu debaixo de um pé de umbu, em Várzea da Roça.

- ✓ O mel da abelha nativa serve de remédio para as crianças;
- ✓ A abelha mansa é da nossa terra e conserva nossas origens;
- ✓ O mel de Mandaçaia é cicatrizante;
- ✓ O mel substitui o açúcar e é mais saudável;
- ✓ O mel de abelha nativa é revigorante;
- ✓ A criação das abelhas sensibiliza a pessoa a observar a flora nativa;
- ✓ As abelhas ensinam e ajudam o ser humano a ser organizado, pois uma espécie tão pequena faz um grande trabalho;
- ✓ O meliponicultor se torna um preservador da natureza;
- ✓ O mel é uma fonte de renda complementar para os agricultores;
- ✓ A meliponicultura se adapta com qualquer outra profissão;
- ✓ Para as mulheres e jovens é mais fácil de se trabalhar com as abelhas nativas;
- ✓ A abelha nativa é o único animal que quando entra na roça do vizinho, ele não reclama, fica é feliz, pelo trabalho de polonização que ela faz!





PROTOCOLO DE PRODUÇÃO: CONCRETIZANDO OS CONHECIMENTOS, AS PRÁTICAS TRADICIONAIS EM UMA PRODUÇÃO BOA, LIMPA E JUSTA

Uma Fortaleza sempre envolve uma Comunidade do Alimento ou um grupo de produtores dispostos a trabalhar de forma coletiva, não é um projeto em favor de um produtor individual. Os membros da Fortalezas devem ter um papel ativo, autonomia na gestão, capacidade de influenciar as decisões em nível territorial, e devem estar dispostos a colaborar na definição das regras do Protocolo comum de Produção, das estratégias de promoção do produto, possivelmente se reunindo em organizações (associações, consórcios, cooperativas).

O Protocolo de Produção é um pré-requisito fundamental para o desenvolvimento da Fortaleza, e tem que ser elaborado a partir das Linhas Guias definidas para cada tipo de produção, preenchendo um questionário simples, onde se reúnem as informações necessárias.

O Protocolo de Produção é o resultado da consulta com os produtores da Fortaleza. O apoio de agrônomos, veterinários, técnicos de alimentação, etc. pode ser útil para um parecer técnico-científico.

O Protocolo define com precisão a área de produção, registra a história do produto e descreve detalhadamente todas as fases de cultivo (ou produção animal) e processamento. Fortalece a consciência de produtores que, muitas vezes pela primeira vez, trabalham juntos para comparar técnicas de produção e para registrar seus conhecimentos no papel.

O Protocolo deve ser aprovado pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade e pelos produtores. A versão final deve ser assinada por todos os produtores da Fortaleza e pode ser um bom momento para apresentar a Fortaleza para o público.

Se o Protocolo for redigido de forma meticulosa e cuidadosa, ele permi-



tirá identificar os pontos fracos da Fortaleza. Um dos objetivos principais da Fortaleza é ajudar os produtores a melhorar ou manter a qualidade de sua produção e a sustentabilidade das técnicas usadas.

No caso específico de uma Fortaleza de um produto de origem animal, o Protocolo de Produção também considera as normas sobre o bem-estar animal. Seguindo as Linhas Guias desenvolvidas pelo Slow Food, as Fortalezas se comprometem a preservar as raças animais autóctones, ou espécies adaptadas ao ambiente onde vivem depois de muitos anos.

Os criadores devem prestar atenção especialmente ao espaço de criação dos animais, garantindo a proximidade à pastagem sempre que possível, e a alimentação quando for necessária deve ser produzidas localmente.

As intervenções terapêuticas devem dar prioridade a tratamentos fitoterápicos e homeopáticos.

O Slow Food condena a criação de animais geneticamente modificados, a transferências dos animais do seu habitat natural, e qualquer outra mudança que venha afetar seu bem-estar.

A alimentação dos animais não devem conter alimentos ou produtos feitos, mesmo que parcialmente, com OGMs, nem aditivos químicos.

ANEXOS

FICHA DE CANDIDATURA PARA A ARCA DO GOSTO

ARCA DO GOSTO

VAMOS SALVAR OS SABORES DO MUNDO!

Milhares de frutos, raças, queijos e embutidos estão desaparecendo junto com saberes que os criaram. Este patrimônio comum também é biodiversidade e deve ser preservado.

O Slow Food está coletando no catálogo online da Arca do Gosto os alimentos que estão em risco de desaparecer em todo o planeta.

A Arca do Gosto assinala a existência destes produtos, denuncia o risco de desaparecimento, convida a todos a fazer algo para salvaguardá-los

Um produto pode fazer parte da Arca do Gosto do Slow Food se...

... possui um valor alimentar. Os produtos da Arca podem ser espécies domésticas (variedades vegetais, ecótipos, raças e populações autóctones), espécies selvagens (somente se associadas a técnicas de coleta, transformação e usos tradicionais) ou produtos transformados.

... é de qualidade (organoléptica) particular. A qualidade é definida pelos costumes e tradições locais.

... está associado a um território, à memória, à identidade de uma comunidade e ao conhecimento tradicional local.

... é produzido em quantidade limitada.

... possui risco de extinção real ou potencial.

Qualquer pessoa pode enviar a sua indicação, qualquer que seja a sua formação, a sua idade ou a sua proveniência.

Nos ajude você também e indique um produto!

Preencha a ficha de candidatura e envie por e-mail para: <ark@slowfood.com>

www.slowfoodbrasil.com/arca – www.slowfoodfoundation.com/ark

facebook.com/arkoftaste twitter.com/arkoftaste

Ficha de candidatura para a Arca do Gosto

*As perguntas indicadas com asterisco é obrigatória para que seja aceita a candidatura do produto.

Nome do produto:

Indique o nome pelo qual se conhece o produto no território.*

No caso em que o produto seja conhecido em uma língua local ou dialeto, acrescente também a sua tradução na língua nacional.

Categorias*

- Cacau
- Café
- Chá
- Cereais e farinhas
- Conservas de peixe
- Conservas vegetais
- Destilados
- Doces
- Embutidos e produtos à base de carnes
- Ervas aromáticas e especiarias
- Fruta fresca e desidratada
- Hortaliças
- Insetos
- Leguminosas
- Massas
- Mel e outros produtos das colmeias
- Mostos e bebidas fermentadas
- Óleos

- Pães e produtos salgados de forno
- Pescado
- Queijos e produtos lácteos
- Raças animais
- Sal
- Videiras
- Vinagre
- Vinho
- Outro

País*
Brasil

Descrição do produto*

Se é um vegetal, descreva a sua forma, o peso, a cor, o sabor etc., Indique quando e como se colhe. Não se limite a indicar a espécie (não é suficiente dizer que é um tomate), especifique de que variedade se trata, se está associado ao território, se pode-se cultivar com sementes locais, se é utilizado em receitas especiais...

Se é uma raça animal, descreva as características do animal (dimensões, forma dos chifres, coloração do pêlo ou do couro etc.) e com qual finalidade é criado. Indique também que produtos pode ser obtidos (carne, embutidos, queijos etc.).

Se é um produto transformado (pão, queijo, embutido...) nos conte como é produzido, descreva os passos de elaboração, se os ingredientes

são produzidos localmente, se está associado a uma variedade específica (por exemplo, se é um pão, explique se é preparado com uma variedade de trigo ou centeio especial) ou a raças autóctones (se é um queijo ou um embutido, se é preparado com carne ou leite de raças autóctones).

Se é um queijo, não esqueça de indicar se é de leite cru.

Se conhecer receitas tradicionais associadas ao produto, indique-as.

História do produto e relação com cultura local
Você conhece a história deste alimento? Era ou ainda é preparado em dias de festa? É citado em provérbios ou é parte integrante de tradições locais?

Área histórica de produção*
Indique a área geográfica na qual ainda existe o produto (exemplo: nome de vilarejos, municípios, vales...)

O produto é ligado a uma comunidade? Qual?

Quantas pessoas, aproximadamente, compõem essa comunidade?

Nome e endereço de uma pessoa de referência na comunidade:

Quantidade aproximada produzida:

Em que situações este produto é consumido? (consumo familiar, rituais, festas etc.)

Ele é comercializado? Onde? (feiras livres, por ambulantes, supermercados, etc.)

Por qual razão este produto está em perigo de desaparecer?

Dados do responsável pela candidatura:

Nome*:

Tel.*: E-mail*:

Quem você é e por que gostaria de candidatar esse produto?

Arquivos adicionais (fotos, artigos, textos, etc.)

Você pode acrescentar documentos sobre o produto: os contatos dos produtores, os cozinheiros, os transformadores que você conhece, textos, artigos, imagens, sites, DVD, etc.

Esta é a ficha de candidatura que serve para avaliar a inclusão de um produto na Arca do Gosto. Para seguir avançando ou iniciar outros projetos (como as Fortalezas) é necessário visitar os produtores e aprofundar a pesquisa com questionários específicos. A Fundação Slow Food para a Biodiversidade Onlus possui questionários para cada tipologia de alimento (queijos, embutidos, verduras, cereais, pães...) que podem ser de grande ajuda. Para mais informações sobre as Fortalezas, consulte www.slowfoodfoundation.com/presidia.

Para mais informações sobre o projeto Arca do Gosto escreva para: ark@slowfood.com

www.slowfoodbrasil.com/arca – www.slowfoodfoundation.com/ark
facebook.com/arkoftaste twitter.com/arkoftaste



Fortaleza Slow Food®

PRINCIPAIS LINHAS GUIAS PARA REALIZAÇÃO DO PROTOCOLO DE PRODUÇÃO DAS FORTALEZAS DO MEL DE ABELHAS NATIVAS SEM FERRÃO

CRITERIOS GERAIS

É possível criar Fortalezas para proteger méis de abelhas nativas sem ferrão quando: forem produzidos por espécies de abelhas e/ou em ecossistemas em risco de desaparecimento; se forem relacionados a uma área de produção claramente identificada e com características ambientais adequadas; produzidos tradicionalmente por uma comunidade.

Para criar uma Fortaleza que proteja determinada espécie de abelha nativa sem ferrão é condição que esta esteja em risco de desaparecimento e que seja criada no seu território de origem. Tanto para as Fortalezas de produtos como para Fortalezas de espécies considera-se não apenas o risco de desaparecimento das abelhas, mas também dos ecossistemas onde naturalmente ocorrem.

O ecossistema em que se criam as abelhas nativas sem ferrão e exploram-se seus produtos deve ser preservado e/ou restaurado através de práticas de restauração e manejo da paisagem a serem desenvolvidos pelo projeto da Fortaleza.

A espécie a ser criada deve ser da sua região de ocorrência, respeitando suas particularidades ambientais, favorecendo o bem-estar na sua domesticação, manejo e produção.

DIRETRIZES DE AÇÃO

Origem das colônias

1 – A Fortaleza incentivará o uso consciente da biodiversidade de abelhas. Para tanto, fará o monitoramento e conscientizará sobre a importância de se conhecer a origem das colônias, ou seja, de onde elas vêm e como foram obtidas.

2 – Apenas espécies nativas da região são criadas pela Fortaleza, sendo condenada a prática de introdução de espécies exóticas.

3 – A Fortaleza condena a retirada de abelhas de seu hábitat natural e incentiva a obtenção de colônias por meio das técnicas de multiplicação induzida e captura com ninhos-isca; em caso uma colônia encontra-se em área de risco, como desmatamento, construção de infraestruturas, queimadas e etc., é permitido o resgate da mesma, garantindo a sua sobrevivência e criação racional.

Para o manejo das Abelhas

1 – A Fortaleza incentivará e acompanhará os meliponicultores para a adequação da sua atividade aos regulamentos ambientais e sanitários previstos em lei.

2 - A área de forrageamento das abelhas (a ser definida de acordo com a espécie) não deve se sobrepor à lugares poluídos, contaminados ou com características que possam afetar as propriedades físicas, químicas e organolépticas do mel.

3 - Não é permitido usar antibióticos ou medicamentos industrializados contra agentes patológicos. São permitidos óleos essenciais, homeopatia, fitoterápicos e ácidos orgânicos.

4 - Valoriza-se o plantio de espécies nativas, favorecendo o equilíbrio do fornecimento do polen e nectar, como fonte principal de alimento para as abelhas nativas. É permitida a alimentação complementar das colônias, desde que aplicada de forma que não influencie as características naturais do produto final. Recomenda-se a utilização apenas nos períodos de entressafra. Os alimentos devem ser elaborados com ingredientes naturais, conhecendo a sua procedência e respeitando a realidade de produção agrícola local.

5 – As colmeias adotadas para o manejo das colônias devem respeitar o saber tradicional local e serem confeccionadas de materiais renováveis,

preferencialmente orgânicos, como madeiras certificadas e/ou reutilizadas que não pressionem o estoque madeireiro da região. O modelo de colmeia e seus respectivos materiais devem ser compatíveis com o bem-estar das abelhas, não oferecendo toxicidade e facilitando o controle térmico da colônia.

Coleta e beneficiamento dos produtos

1. As técnicas de coleta devem respeitar o saber tradicional local e assegurar condições sanitárias adequadas para a manipulação dos produtos.
2. A coleta dos produtos deve ser feita respeitando-se a sazonalidade e o ciclo de vida das abelhas para garantir a sobrevivência das colônias manejadas.
3. Para extração dos produtos devem ser utilizados equipamentos que não danifiquem os elementos da colônia e que não alterem a qualidade do produto final.
4. A comercialização dos produtos da Fortaleza deve respeitar e comunicar a origem botânica, geográfica e entomológica dos produtos.

QUESTIONÁRIO PARA ELABORAÇÃO DO PROTOCOLO DE PRODUÇÃO DAS FORTALEZAS DO MEL DE ABELHAS NATIVAS

Art. 1: Nome do Produto

Mel de: espécie da abelha + (opcional) origem botânico e/ou origem geográfica e/o comunidade

Art. 2: Área geográfica de produção

Definir área de produção

Art. 3: Origem botânica do mel

Indicar a(s) espécies vegetais quando conhecidas (na ausência usar o termo "silvestre"), o bioma, o ecossistema específico, o período da florada, a altitude, etc.

Art. 4: Referências históricas

História do produto, eventuais testemunhos (escritos / orais) sobre origens, indicação de festejos populares associados, manifestações históricas, receitas tradicionais, etc.

Art.5: Período de produção

Indicar o(s) período(s) da florada e coleta(s).

Art. 6: Manejo das colmeias

Indicar os materiais utilizados e as técnicas de manejo (indicar o tipo de colmeia, se pratica meliponicultura migratória, se utiliza alimentação complementar, etc.).

Art. 7: Coleta e extração do mel e de outros produtos da colmeia

Indicar todas as técnicas, passos, e materiais utilizados.

Art. 8: Beneficiamento

Indicar se o mel é consumido/comercializado in natura ou processado com alguma técnica para beneficiar a conservação (desumidificação, refri-

geração, pasteurização, maturação).

Art. 9: Características físicas e organolépticas do mel

Indicar

- Cor
- Consistência
- Odor
- Sabor
- Aroma

Art. 11: Comercialização

Indicar os canais de comercialização .

Art. 12: Embalagem e rotulagem

Indicar o(s) tipo(s) de embalagem utilizados para envase. Se existe uma marca comercial do produto, descrever a marca e anexar um cópia do rótulo.

Art. 13: Controle de qualidade

Especificar se a Fortaleza dispõe métodos de alguma certificação e / ou métodos específicos de controle de qualidade. Descreve-los.

- O Protocolo de produção se baseia no conhecimento e nas práticas sistematizadas de forma participativa pelo membros da Fortaleza referências bibliográficas :

Assinatura do/a Coordenador/a da Fortaleza

.....

Assinatura dos Meliponicultores da Fortaleza

.....
.....
.....
.....

MOÇÃO DE APOIO DO TERRA MADRE A FAVOR DA DIVERSIDADE DE SABERES PARA PRODUÇÃO, BENEFICIAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS E DAS ABELHAS NATIVAS NEOTROPICAIS SEM FERRÃO

Considerando que as abelhas nativas neotropicais sem ferrão (Meliponini) sempre foram elementos importantes e característicos da cultura e da história dos povos latinoamericanos;

Considerando a enorme diversidade de espécies de abelhas nativas sem ferrão existentes na América Latina e a extrema importância destas na polinização das plantas, na manutenção do equilíbrio dos ecossistemas naturais e produtividade de diversas culturas agrícolas;

Considerando que essas abelhas produzem uma substância genericamente denominada de mel, porém com características físico-químicas, microbiológicas, organolépticas, farmacológicas e gastronômicas peculiares e muito diferentes do produto das abelhas *Apis mellifera*;

Considerando a diversidade tecnológica e cultural existente para obtenção do mel e outros produtos das abelhas nativas sem ferrão;

Considerando o potencial produtivo da meliponicultura na América Latina para promoção da segurança alimentar, inclusão socioproductiva e geração de renda para Povos Indígenas, Comunidades Tradicionais e Agricultura Familiar;

Considerando o crescente interesse do mercado pelos diversos tipos de méis e outros produtos das abelhas nativas sem ferrão, em especial dos mercados diferenciados que valorizam o saber fazer associado ao processo de produção;

Considerando a ausência de regulamentação específica em todos os países da América Latina e no Mercosul para a atividade de criação das abelhas nativas sem ferrão, beneficiamento e controle de qualidade de seus produtos, como mel, própolis, cera e pólen, bem como de seus serviços ambientais;

Considerando o crescimento da meliponicultura comercial na América Latina e os esforços empenhados por diferentes correntes técnicas e culturais de produtores atuando no sentido de influir a regulamentação de forma independente;

Reconhecendo e valorizando a diversidade de espécies, técnicas e tradi-

ções ligadas a meliponicultura, nós, participantes do Terra Madre 2014, reiteramos a moção elaborada no Terra Madre Brasil 2010 e resolvemos instituir o Grupo de Trabalho sobre Abelhas Nativas Slow Food América Latina com a participação de produtores, pesquisadores e organizações da sociedade civil que se propõe a:

- Promover a interação entre o saber tradicional e conhecimento científico;
- Acompanhar e influir no processo de regulamentação/normatização da atividade para que contemple a diversidade produtiva e não homogeneíze a forma de se produzir e extinguindo o vasto conhecimento tradicional adquirido ao longo de séculos e colocando na marginalidade diversas comunidades produtivas que praticam a meliponicultura;
- Promover uma rotina de encontros entre comunidades produtoras, pesquisadores, sociedade civil organizada e poder público para troca de experiências e aprofundar o

debate sobre técnicas de produção, beneficiamento e conservação do mel das abelhas nativas sem ferrão, entender suas peculiaridades e limitações;

- Apoiar a sistematização e o desenvolvimento de cadeias produtivas locais;
- Apoiar a busca por estratégias de comércio justo dos produtos da meliponicultura;
- Promover os produtos de excelência gastronômica das abelhas nativas sem ferrão e suas formas tradicionais de produção;

Ao mesmo tempo, preocupados em manter a diversidade biológica e cultural associada à meliponicultura, nós, participantes do Terra Madre 2014, solicitamos das autoridades dos países latinoamericanos que:

Os órgãos competentes busquem a participação ampla da comunidade científica que estuda as abelhas nativas sem ferrão e de organizações de agricultores que praticam a meliponicultura, no estabelecimento do marco regulatório específico para a atividade;

O marco regulatório específico seja apropriado à escala do agricultor familiar e que contemple a diversidade de processos de obtenção e tratamento do mel, geoprópolis, cera e pólen das abelhas nativas, sem prejuízo à qualidade dos produtos, segurança para os produtores e consumidores.

Turim, 25 de Outubro de 2014

DICIONÁRIO DOS MELIPONICULTORES

Arca do Gosto: Catálogo mundial onde se registra espécies vegetais, raças animais, produtos beneficiados com técnicas tradicionais.

Beneficiamento: processo de transformar um produto primário em um produto de maior valor comercial

Campeiras: abelhas operárias que realizam atividades externas à colônia, coletando néctar, pólen, barro, própolis, água e/ou outros materiais.

Célula real: tipo específico de célula de cria, construído por abelhas do grupo Trigoni, destinado à formação de novas abelhas rainhas.

Célula de cria: estrutura construída com cerume, onde a rainha deposita um ovo que dá origem a uma nova abelha.

Cera: material de coloração branca, secretado por abelhas operárias jovens, em forma de pequenas placas, por glândulas específicas.

Cerume: estrutura construída pelo Homem para abrigar colônias de abelhas. Também chamada de “caixa”, geralmente é construída com madeira.

Colmeia: estrutura construída pelo homem para abrigar colônias de abelhas. Também chamada de “caixa”, geralmente é construída com madeira.

Colônia: conjunto completo de determinada população de abelhas e suas estruturas naturais.

Cortiço: segmento de tronco de árvore utilizado na meliponicultura tradicional para abrigar uma colônia de abelhas sem ferrão.

Cria madura: termo utilizado para designar os favos de cria que abrigam abelhas em desenvolvimento na fase de pré-pupa até abelha adulta. Também é chamada de “cria nascente”.

Cria verde: termo utilizado para designar os favos de cria que abrigam ovos ou larvas de abelhas em desenvolvimento até a fase de pré-pupa. Também é chamada de “postura”.

Desumidificação: processo de retirar ou diminuir a quantidade de água de determinado produto, também chamado de desidratação.

Divisão de colônias: processo de induzir a reprodução e a multiplicação de colônias de abelhas.

Entrepasto: estabelecimento funcional estrategicamente situado entre um pólo produtor e um pólo consumidor, geralmente chamado de “casa-do-mel” na cadeia produtiva do mel.

Envase: procedimento para introdução de produtos em determinado recipiente com o intuito de armazenar, proteger, manipular e/ou distribuir em qualquer fase do seu processo produtivo.

Enxameagem: processo natural pelo qual as colônias de abelhas sem ferrão se reproduzem.

Favo de cria: componente principal do ninho das abelhas sem ferrão, formado por um conjunto de células de cria.

Forídeos: pequenas moscas do gênero *Pseudohyocera*, principais parasitas das colônias de abelhas sem ferrão.

Fortaleza: projeto do Slow Food que apoia os produtores no melhoramento da qualidade do produto, fortalecimento da produção e comercialização na área de atuação.

Geoprópolis: material preparado pelas abelhas, formado pela mistura de barro e própolis. .

In natura: expressão utilizada para descrever alimentos que são consumidos em seu estado natural.

Invólucro: lâminas de cerume que envolvem os favos de cria para manutenção de temperatura.

Melgueira: elemento de uma colmeia destinado ao armazenamento de mel.

Meliponário: local onde são instaladas colônias de abelhas sem ferrão para criação.

Meliponicultor(a): pessoa que exerce a meliponicultura.

Meliponicultura: atividade de criação das abelhas nativas sem ferrão.

Meliponini: classificação dada ao grupo de espécies de abelhas sem ferrão, exclusivamente do gênero *Melipona*, as quais não possuem o hábito de construir células reais para a formação de novas rainhas.

Néctar: substância aquosa, rica em açúcares, secretada pelos vegetais através de glândulas especializadas. Coletado e transformado em mel, é a principal fonte de carboidratos das abelhas sem ferrão.

Ninho: parte da colônia formada pelo conjunto de favos de cria e, quando existente, invólucro.

Ninho-isca: recipiente deixado na natureza com a finalidade de capturar uma colônia de abelhas. Também conhecido como isca-pet.

Operárias: abelhas fêmeas responsáveis pela maior parte das tarefas de uma colônia.

Pólen: elemento reprodutor masculino das plantas, produzido nas flores em forma de minúsculos grãos. Coletado, processado e consumido pelas abelhas, constitui principal fonte de proteínas.

Própolis: material preparado pelas abelhas, formado por resinas coletadas

de plantas lenhosas na natureza.

Sentinelas: abelhas operárias que exercem as funções de defesa de uma colônia.

Slow Food: Movimento Internacional voltado para a defesa da agrobiodiversidade local, promovendo o acesso para todos a um alimento bom, limpo e justo.

Trigonini: classificação dada a um grupo de espécies de abelhas sem ferrão, cuja principal característica comum é o hábito de construir células reais para a formação de novas abelhas rainhas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aidar, D. S. A Mandaçaia - Biologia de abelhas, manejo e multiplicação artificial de colônias de *Melipona quadrifasciata*, 1996.
- Alves, R. M e al Série Meliponicultura - N°03 Sistema de produção para abelhas sem ferrão: uma proposta para o Estado da Bahia, 2005.
- A Arca do Gosto / As Fortalezas - Slow Food, Fundação Slow Food para a Biodiversidade, Terra Madre, 2014
- Bem-vindos ao nosso mundo - Manual, Slow Food, 2014
- Bôas, J.V Manual Tecnológico Mel de Abelhas sem Ferrão, ISPN, 1a edição, Brasília, DF, 2012
- Guia Ilustrado de Abelhas Polinizadoras no Brasil. São Paulo: Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo, 2014
- J. M. F. Camargo & S. R. M. Pedro, 2013. Meliponini Lepageletier, 1836. In Moure, J. S., Urban, D. & Melo, G. A. R. (Orgs). Catalogue of Bees (Hymenoptera, Apoidea) in the Neotropical Region - online version - <http://www.moure.cria.org.br/catalogue>
- Nunes, F.O Distribuição potencial das espécies de abelhas sem ferrão do gênero *Friseomelitta* (Meliponini) na Bahia, 2012
- O bem-estar animal, segundo o Slow Food, 2013
- Série Meliponicultura N°07 - Munduri (*Melipona asilvai*): a abelha ses-trosa, Insecta Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2009
- Survey on Meat Consumption and Animal Welfare for European and Brazilian Slow Food Members, Slow Food / UNITO, 2013
- Online version - <http://www.moure.cria.org.br/catalogue>

Educar é um dos objetivos prioritários do Slow Food: informar adultos e crianças sobre a origem dos alimentos que comem, sobre a forma com que foram produzidos e sobre os sujeitos envolvidos significa educar sobre o prazer e sobre a responsabilidade das escolhas alimentares diárias.

Para desenvolver uma abordagem mais saudável do consumo e ajudar a criar um ambiente sustentável, é indispensável saber de onde vem os alimentos que comemos e como foram criados e / ou produzidos.

Descubra as atividades e os projetos Slow Food

Slow Food Brasil

www.slowfoodbrasil.com
contato@slowfoodbrasil.com

Slow Food Internacional

www.slowfood.com
international@slowfood.com

Fundação Slow Food para a Biodiversidade

www.fondazione Slow Food para a Biodiversidade.com/en
foundation@slowfood.com

