

## BLOGS |

## É sopa no mel do menu gastronômico

Liana John - 18/09/2014 às 14:14



No menu do **Manu**, volta e meia aparecem pratos preparados commel de **jataí** (*Tetragonisca angustula*), **mandaçaia** (*Melipona quadrifasciata*), **uruçu-amarela** (*Melipona flavolineata*) ou **tubuna** (*Scaptotrigona bipunctata*). Mas não é só na sobremesa, não. “O mel das **abelhas nativas sem ferrão** tem uma acidez bem presente e fermenta mais rápido do que o mel de abelha europeia e isso me permite brincar: eu uso para temperar carnes, em carne de caça, já coloquei no peixe cru, sirvo com queijo...” enumera a **chef Manoella Buffara**, proprietária do Manu, um restaurante da alta gastronomia de **Curitiba**, no Paraná.

O cardápio do Manu não é fixo e as receitas elaboradas com o mel especial só entram na lista de pratos do dia quando a Manu consegue comprar o ingrediente. A **chef** manda buscar o que precisa no litoral paranaense junto à **Coopercriapa**, a cooperativa da Associação de Criadores de Abelhas Nativas da Área de Proteção Ambiental de Guaraqueçaba (**Acriapa**).

A associação foi fundada em 2007, com o apoio da Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental (**SPVS**), e hoje também recebe recursos da **Fundação Grupo Boticário de Proteção à Natureza** e da Pan American Development Foundation (**PADF**). A prefeitura de **Antonina** garantiu o alvará para comercialização da produção, devidamente chancelada pelo Serviço de Inspeção do Paraná/ Produtos de Origem Animal (**SIP/POA**). Com isso, esse mel deixa de ser um segredo dos **chefs** que vão direto à fonte para se tornar acessível também aos **gastrônomos** dilettantes e curiosos em geral.

Seu uso nas preparações culinárias produz um belo “efeito colateral” na beirada do maior remanescente de **Mata Atlântica** do país, pois os criadores da Acriapa vivem nas reservas naturais **Morro da Mina** e **Rio Cachoeira** (em Antonina) e na **Serra do Itaqui (APA de Guaraqueçaba)**. O “pasto” das abelhinhas sem ferrão, portanto, é a florada das árvores e ervas nativas da floresta, que além de fornecer o néctar transformado em mel também são polinizadas e, consequentemente, contribuem para a **renovação natural** da Mata Atlântica.

“A colheita do mel é feita de novembro a fevereiro e rende de 70 a 90 kg, dependendo do clima”, conta **Sueli Alves dos Santos**, da Coopercriapa. “Conseguimos primeiro a autorização para comercialização o mel de jataí em frascos de 65 gramas a R\$ 12,00 e acabamos de liberar também a venda em frascos de 250 g e 340 g, mas para os **chefs** de restaurantes como a Manu, nós vendemos a granel”.

Sueli e o marido tinham gado, tiravam leite e faziam queijo para vender, antes de ter início o trabalho com a SPVS. Depois foram trabalhar para a organização não governamental e agora a criação de abelhas nativas para a produção de mel reforça o orçamento familiar. Como as outras 23 famílias de criadores da associação, ela “pegou amor” nas abelhinhas e diz que agora trabalha muito mais tranquila: “não tem nem comparação”!

Diante dos saborosos resultados da iniciativa, os apreciadores da boa cozinha agradecem. E **abiodiversidade da Mata Atlântica** também!



**Fotos: SPVS (abelhinhas jataí na entrada da colmeia, ao alto, e frascos de mel de jataí, acima)**

[ver este post](#)

[comente](#)

### Comentários

19/09/2014 às 12:00

**Rudimar Cipriani - dig:**

Belo trabalho desse pessoal que produz mel no litoral do Paraná com apoio do SPVS. Iniciativas assim devem ser multiplicadas. Mais um post muito interessante, Liana. Parabéns. Abraço.

21/09/2014 às 18:38

**Izabel Cristina da Silva - dig:**

Parabéns Liana, pela excelente matéria!

A cada dia vc nos surpreende com matérias maravilhosas!!

### Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

## Biodiversa



### LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

## Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

## Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos Embrapa emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

## Outros Blogs

A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS

BLOG DO CLIMA

MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE

PARCEIROS DO PLANETA

PLANETA ÁGUA

SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL

AGRISUSTENTA

BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL

CORPORAÇÃO 2020

NA GARUPA

PLANETA URGENTE

PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO

SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA

BICHOS DO PANTANAL

BLOG DA REDAÇÃO

GAIATOS E GAIANOS

O DIVERGENTE POSITIVO

PLANETA EM AÇÃO

QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS

URBANIDADES

Patroínio

Siga o Planeta

