



FORMULÁRIO 6

PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Laurentino

Denominação do Produto Típico Colonial: Mel de abelhas

Origem Étnica-Cultural: Abelhas africanas

Histórico do Produto Típico Colonial:

As primeiras abelhas africanas vieram escondidas nos porões dos navios que traziam os escravos da África para o Brasil. Ao chegarem aqui os navegadores retiravam as tábuas que as abelhas estavam e entregavam aos brasileiros que se encontravam no porto. No início as abelhas eram mortas por serem muito ferozes. Aos poucos os brasileiros foram percebendo que estas abelhas produziam muito mel. Foram domesticando e acasalando com as americanas que são mais doces, conseguiram assim uma maior produção de mel. Em 1966 Olimpio Nardelli, descendente de italianos, residente em Laurentino percebeu que no seu rancho havia um enxame. Ficou sabendo que os padres de Rio do Oeste tinham desativado sua produção e vendiam tudo o que tinham da criação das abelhas e Olimpio comprou 22 caixas de abelhas e uma centrífuga, aparelho que serve para retirar o mel dos favos. Em 1975 Olimpio Nardelli comprou 9 hectares de terra na comunidade de Baixo Amuado, Laurentino para a criação das abelhas, onde conseguiu comprar e manter 50 caixas de abelhas, em que vendia até 1.800 quilos de mel durante um ano.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: Abelhas, caixas, flores, máquinas próprias para retirar o mel.

Ingredientes Receita Original: mel puro, própolis, cera e geléia real. De uma colméia, resultam produtos como o mel e para conseguir fabricá-lo, o enxame necessita de uma área aproximada de 3 a 5 quilômetros de em torno da abelheira, onde das flores aí existentes elas retiram o pólen, substância das flores básicas para a produção do mel. Numa colméia, são produzidos também o própolis que é formada por ceras e resinas é coletada por abelhas de diversas partes das plantas como brotos, botões florais entre outros. As abelhas produzem a própolis para forrar os alvéolos, câmara onde as rainhas depositam os ovos e crescem as larvas. A utilizam também para vedar as entradas e orifícios da colméia. É a defesa da vida, preservando a temperatura interna da colméia e não permitindo a entrada de corpos estranhos, a fim de evitar a propagação de epidemias. A geléia real, não é uma vitamina nem uma droga, mas uma original e preciosa substância alimentar que vem da colméia. Não é mel nem pólen, mas é a comida da abelha rainha, que vive aproximadamente 6 anos em uma dieta de geléia real, temos também a cera que reveste os alvéolos onde o mel é depositado. O apicultor, no manejo da colheita, deve estar usando vestimentas próprias para a prática apícola - macacão ou jaleco, calças em condições de higiene e botas. A colheita do mel ocorre de forma seletiva, ou seja, ao efetuar-se a abertura das melgueiras, o apicultor deve inspecionar cada quadro, priorizando a retirada apenas dos quadros que apresentarem no mínimo 80% a 90% de seus alvéolos operculados (com fina camada protetora de cera), sendo indicativo da maturidade do mel em relação ao percentual de umidade. O apicultor utiliza um fumigador, aparelho próprio para fazer fumaça para assustar as abelhas para a retirada dos quadros de mel. A fumaça deve ser fria, limpa e livre de fuligem e utilizar uma quantidade mínima. Em seguida o apicultor leva os favos de mel para casa e deposita na centrífuga, aparelho que serve para retirar o mel dos favos e escorre em vidros para ser armazenado. A própolis é uma cera retirada principalmente das entradas e beiradas das caixas, sempre em pequenas quantidades e a substância escorre pressionando levemente. A cera são as sobras dos favos que foram retirados o mel e a própolis.

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Ingredientes Receita Adaptada: mel puro, própolis, cera e geléia real. De uma colméia, resultam produtos como o mel e para conseguir fabricá-lo, o enxame necessita de uma área aproximada de 3 a 5 quilômetros de em torno da abelheira, onde das flores aí existentes elas retiram o pólen, substância das flores básicas para a produção do mel. Numa colméia, são produzidos também o própolis que é formada por ceras e resinas é coletada por abelhas de diversas partes das plantas como brotos, botões florais entre outros. As abelhas produzem o própolis para forrar os alvéolos, câmara onde as rainhas depositam os ovos e crescem as larvas. A utilizam também para vedar as entradas e orifícios da colméia. É a defesa da vida, preservando a temperatura interna da colméia e não permitindo a entrada de corpos estranhos, a fim de evitar a propagação de epidemias. A geléia real, não é uma vitamina nem uma droga, mas uma original e preciosa substância alimentar que vem da colméia. Não é mel nem pólen, mas é a comida da abelha rainha, que vive aproximadamente 6 anos em uma dieta de geléia real, temos também a cera que reveste os alvéolos onde o mel é depositado. O apicultor, no manejo da colheita, deve estar usando vestimentas próprias para a prática apícola - Macacão ou jaleco, calças em condições de higiene e botas. A colheita do mel ocorre de forma seletiva, ou seja, ao efetuar-se a abertura das melgueiras, o apicultor deve inspecionar cada quadro, priorizando a retirada apenas dos quadros que apresentarem no mínimo 80% a 90% de seus alvéolos operculados (com fina camada protetora de cera), sendo indicativo da maturidade do mel em relação ao percentual de umidade. O apicultor utiliza um fumigador, aparelho próprio para fazer fumaça para assustar as abelhas para a retirada dos quadros de mel. A fumaça deve ser fria, limpa e livre de fuligem e utilizar uma quantidade mínima. Em seguida o apicultor leva os favos de mel para casa e deposita na centrífuga, aparelho que serve para retirar o mel dos favos e escorre em vidros para ser armazenado. A própolis é uma cera retirada principalmente das entradas e beiradas das caixas, sempre em pequenas quantidades e a substância escorre pressionando levemente. A cera são as sobras dos favos que foram retirados o mel e a própolis.

Responsável pela Receita/Comercialização: Olimpio Nardelli

Local e Endereço de Comercialização: Rua: Prefeito José Tambosi, 214 – Telefone – (47) 3546 1173 - Laurentino ou na Associação Lontrense de Apicultores.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim. MEL – ALTO VALE. Participa da Associação Lontrense de Apicultores, possuindo SIF/DIPOA, conseguindo assim comercializar em todo Brasil.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Todos os dias na própria casa, inclusive nos finais de semana na Rua: Prefeito José Tambosi, 214 – Centro Laurentino – Telefone (47) 3546 1173

Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:

Olimpio Nardelli explicou a arte de lidar com as abelhas e produção do mel para agricultores de 5 municípios da região do Alto Vale do Itajaí, com 60 horas aulas. A maior fonte de energia e saúde é geléia real, mas existe em pequenas proporções na colméia, em seguida vem a própolis que vem se destacando pelas suas propriedades terapêuticas. A própolis, o mel e a geléia real são indicadas como estimulante natural das defesas orgânicas, bactericida, antiinflamatória, cicatrizante; para energia, vigor e força física; para o nervosismo e ansiedade; para o crescimento dos ossos e do corpo; Prevenção e tratamento de pneumonia crônica e bronquite infantil; tratamento de queimaduras graves e efeitos sobre doenças dermatológicas.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Terezinha Avi e Zenir Ferrari

Data de Preenchimento do Formulário: 10 de abril de 2006.