
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Pausa para Reflexão; 2 - Uma abelha nativa do Brasil, sem ferrão, boa de polinização, mas fraca na produção de mel; 3 - Resolução Conama nº 425, de 25 de maio de 2010; 4 - Insetos indicam a saúde do cerrado; 5 - Doçura nativa; 6 - RegémA ® produtos de mel de abelhas selvagens; 7 - Abelhas e abelhas.

1 - Pausa para Reflexão

“Felicidade é a certeza de que a nossa vida não está passando inutilmente.” - Érico Veríssimo

2 - Uma abelha nativa do Brasil, sem ferrão, boa de polinização, mas fraca na produção de mel.

É a tubi, pouco conhecida pela ciência. Ela tem um propagandista: o criador Wilson Melo, que nos convidou para visitar a sua propriedade e conhecer a abelha tubi. O município de Barra do Corda fica no sul do Maranhão, a 450 quilômetros de São Luís. Como já sabia da nossa visita, seu Wilson espalhou faixas pela cidade desejando boas vindas para nossa equipe. Para chegar na casa dele tivemos que descer uma ladeira a pé. É que choveu muito na noite passada e o carro não conseguiria fazer o caminho de volta. Seu Wilson contou que escreveu o e-mail uma semana depois que comprou o computador. O enxame do seu Wilson é um exemplo de como a abelha tubi vive na natureza. “Aqui é uma colméiazinha dela no tronco da árvore aqui”, diz seu Wilson.

Troncos de árvores servem de moradia para muitas abelhas sem ferrão. O Brasil possui cerca de 400 espécies e muitas delas ainda sem nenhum estudo. As mais famosas são a jataí, a mandaçaia, a uruçú e a jandaíra. A abelha tubi é do sul do Maranhão, sul do Piauí e norte do Tocantins. Ela tem menos de um centímetro e sua espécie ainda não foi identificada cientificamente. A tubi vem ganhando fama depois que seu Wilson passou a frequentar eventos por todo o Brasil.

O interesse pela abelha tubi começou há 25 anos, quando seu Wilson ainda era produtor de acerola. E já que as abelhas nativas são excelentes polinizadoras, ele saiu em busca de uma espécie regional para aumentar a produção dos seus 2.100 pés da fruta. “Um dia eu visitei um vizinho e quando cheguei lá ele estava brigando com um caixãozinho de abelha porque ela não produzia mel, só produzia pólen.

Que o pólen ele chama de saborá e xingando e aquela porcaria não dava mel, só dava saborá e ia jogar aquela abelha no mato. E eu me ofereci a comprar”, conta seu Wilson. Ele abandonou a acerola depois disso porque a cooperativa que tinham faliu. “Aí eu passei dois anos sem tirar acerola e depois resolvi arrancar essa acerola e tocar o barco só nas abelhas. É a minha fonte de renda, 99%”, diz.

Com a própolis e com o polén da tubi, seu Wilson faz sabonete, shampoo, pomada e xarope. As abelhas sem ferrão, como a tubi, fazem parte de um grupo chamado meliponíneos, daí o nome para o lugar onde elas são criadas: meliponário em vez de apiário. Os meliponários do seu Wilson têm até 60 caixas cada um. E ele tem 13 no total. A caixa com tubi tem em torno de dez mil abelhas, pelo menos o dobro da população encontrada em colméias de outras espécies brasileiras. Segundo ele, cada colméia produz até oito quilos de pólen por ano, um quilo e meio de própolis por ano e de

mel apenas duzentas ou trezentas gramas, no máximo trezentas gramas.

Para que não haja concorrência da florada, seu Wilson deixa uma distância mínima de seis quilômetros entre um meliponário e outro. Seu Wilson notou que as caixas de madeira onde ficam as colmeias influenciam, sim, na produção das abelhas. Ele usou um dos caixotes por cerca de 18 anos e aí adaptou para outro. “É um caixote de 50 x 25 e com a tampa. Adaptei para essa outra caixa aqui, que ela se desenvolveu mais rápido. Que é o ninho, uma melgueira, outra melgueira e a tampa”.

E as medidas são as seguintes: 29 centímetros de frente, 25 de lateral e 24 de altura. Oito para cada repartimento. Dentro da caixa, fundos vazados com três ripas ajudam na sustentação do ninho e dos potes de mel e pólen. Uma das razões da tubi produzir tanto pólen é o fato da colmeia ser tão populosa. “Ela tem uma quantidade de indivíduos muito grande comparando com as outras abelhas nativas. E tem a relação de que ela tem um investimento grande na reprodução, para perpetuar a sua espécie. Então, esse pólen ele é determinante no desenvolvimento da larva. Até fechar o casulo e, depois, romper o casulo e ela já nasce, então adulta”, diz Malheiros.

Longe do alvoroço das abelhas, o seu Wilson trouxe aqui para a gente, uma caixa cheia de pote, com pólen e mel. “Com uma pequena quantia de mel. Que chega a ter no máximo 10% de mel aqui dentro, que não tiro. Eu prefiro explorar o pólen e deixar o mel para ela se alimentar, que ela vai produzir mais pólen para mim”, diz. Você pode se perguntar por que o seu Wilson Melo e o César Dassie vestiram aquela roupa de proteção, se a tubi não tem ferrão. É que essa abelha tem outra forma de se defender, com a mandíbula, e belisca muito.

Fonte: Globo Rural - maurilioferreiralima.com.br/2010/02/uma-abelha-nativa-do-brasil-sem-ferrao-boa-de-polinizacao-mas-fraca-na-producao-de-mel/

3 - Resolução Conama nº 425, de 25 de maio de 2010

Dispõe sobre critérios para a caracterização de atividades e empreendimentos agropecuários sustentáveis do agricultor familiar, empreendedor rural familiar, e dos povos e comunidades tradicionais como de interesse social para fins de produção, intervenção e recuperação de Áreas de Preservação Permanente e outras de uso limitado.

O Conselho Nacional do Meio Ambiente-CONAMA, no uso das competências que lhe são conferidas pelos arts. 6º, inciso II, e 8º, incisos I e VII da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981 e, tendo em vista o disposto no art. 1º, § 2º, inciso V, alínea "c", da Lei nº 4.771, de 15 de setembro de 1965, e no seu Regimento Interno, Anexo à Portaria nº 168, de 13 de junho de 2005, e o que consta do Processo nº 02000.002213/2009-48, resolve:

Art. 1º Esta Resolução define os casos excepcionais de interesse social em que o órgão ambiental competente pode regularizar a intervenção ou supressão de vegetação em Área de Preservação Permanente-APP, ocorridas até 24 de julho de 2006, para empreendimentos agropecuários consolidados dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais.

Art. 2º São considerados de interesse social, com base no art. 1º, § 2º, inciso V, alínea "c" da Lei nº 4.771, de 15 de setembro de 1965, as atividades previstas no art. 1º acima que se caracterizem por uma ou mais das seguintes situações:

I - a manutenção do pastoreio extensivo tradicional nas áreas com cobertura vegetal de campos de altitude, desde que não promova a supressão adicional da vegetação nativa ou a introdução de

espécies vegetais exóticas;

II - a manutenção de culturas com espécies lenhosas ou frutíferas perenes, não sujeitas a cortes rasos sazonais, desde que utilizadas práticas de manejo que garantam a função ambiental da área, em toda extensão das elevações com inclinação superior a 45 graus, inclusive em topo de morro;

III - as atividades de manejo agroflorestal sustentável, desde que não descaracterizem a cobertura vegetal e não prejudiquem a função ambiental da área; e

IV - atividades sazonais da agricultura de vazante, tradicionalmente praticadas pelos agricultores familiares, especificamente para o cultivo de lavouras temporárias de ciclo curto, na faixa de terra que fica exposta no período de vazante dos rios ou lagos, desde que não impliquem supressão e conversão de áreas com vegetação nativa, no uso de agroquímicos e práticas culturais que prejudiquem a qualidade da água.

Parágrafo único. O órgão ambiental competente, no procedimento administrativo específico previsto no art. 4º da Lei nº 4.771, de 1965, regularizará as atividades realizadas que se enquadrem numa das situações previstas nesta Resolução, reconhecendo seu interesse social.

Art. 3º Para efeitos desta Resolução considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural, incluindo os assentados de projetos de reforma agrária, aqueles que praticam atividades no meio rural, atendendo ao disposto no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

Art. 4º Para os fins do disposto nesta Resolução os interessados deverão apresentar requerimento junto ao órgão ambiental competente contendo:

I - informações básicas:

- a) dados do proprietário ou possuidor do imóvel;
- b) dados do imóvel;
- c) localização simplificada do imóvel;
- d) data da comunicação;
- e) uso atual da área de preservação permanente ou de uso limitado; e
- f) regularidade da reserva legal ou solicitação de averbação.

II - indicação da metodologia de recuperação de áreas de preservação permanente degradadas e daquelas não passíveis de consolidação, em consonância com as normas vigentes.

Art. 5º Em todos os casos previstos nesta Resolução, as atividades autorizadas não poderão comprometer as funções ambientais destes espaços, especialmente:

- I - a estabilidade das encostas e margens dos corpos de água;
- II - os corredores de fauna;
- III - a drenagem e os cursos de água intermitentes;
- IV - a manutenção da biota; e
- V - a qualidade das águas.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

IZABELLA TEIXEIRA

4 - Insetos indicam a saúde do cerrado

Adilson Camargo - As espécies encontradas e a quantidade delas são indicativos do quanto o ambiente está preservado ou degradado. O levantamento das espécies de insetos que vivem no cerrado e a quantidade de cada uma delas dizem muito sobre o nível de degradação do bioma. Estudo feito com abelhas revela que o fragmento de cerrado que ainda resta em Bauru está relativamente bem preservado.

É o que afirma a professora Fátima Knoll, do Departamento de Ciências Biológicas da Universidade Estadual Paulista (Unesp). Ela está prestes a publicar o resultado de sua pesquisa que consumiu cinco anos de trabalho e que proporcionou surpresas agradáveis à pesquisadora. A começar pela diversidade de abelhas. Uma das espécies encontradas nas áreas pesquisadas nem sequer era conhecida da comunidade científica, ou seja, não havia registro anterior de sua existência. Foi uma descoberta da pesquisadora.

Trata-se de uma espécie que tem hábitos crepusculares. Seus exemplares voam apenas ao amanhecer e ao anoitecer. Outro registro inédito foi a presença de uma espécie que nunca foi vista no Estado de São Paulo. Essa diversidade associada à uma quantidade equilibrada de cada uma dessas espécies serve como indicador de que as condições ambientais no cerrado de Bauru ainda são boas.

Segundo a pesquisadora, quando se encontra mais de uma espécie e menos de outras é sintoma de desequilíbrio ambiental. Fátima conta que alguns tipos de insetos não sobrevivem em locais em degradação. Com o tempo vão desaparecendo enquanto outros não são tão afetados e conseguem sobreviver às perturbações. A maior presença desses últimos é indicativo claro de problemas. As principais causas de degradação estão ligadas à ação do homem, como a derrubada de mata para o avanço da área urbana, de pastos ou da agricultura e em razão da poluição.

Pesquisando - Após cinco anos de pesquisa em áreas de preservação ambiental e estações ecológicas de Bauru e região, Fátima concluiu que ainda há um equilíbrio biológico e que as matas estão conseguindo preservar as espécies nativas. “Pelo menos com relação aos insetos, a fauna da região está preservada”, afirma a pesquisadora. O que não dá para afirmar é até quando essa preservação será mantida. Quanto mais o homem se aproxima das áreas de mata, mais a perturbação é sentida pelos animais.

Segundo Fátima, poucas espécies se adaptam ao ambiente urbano. E uma parte delas nem sempre são bem-vindas, como os cupins. A borboleta azul, por exemplo, é uma espécie que sobrevive no meio urbano, especialmente onde há uma vegetação mais intensa, como o Bosque da Comunidade. No entanto, a beleza peculiar da borboleta está levando-a a um risco de extinção. “As pessoas querem capturá-las. Querem aprisionar a beleza delas”, aponta a professora. Na opinião dela, Bauru precisa cuidar melhor de suas áreas verdes e a população precisa tomar consciência da importância de se preservar a arborização e de se plantar novas árvores.

A preservação dos jardins domésticos também tem sua importância. Mas ao contrário do que se via antigamente, hoje poucas casas ainda cultivam plantas em jardins. Na avaliação da pesquisadora, a vida agitada e a consequente falta de tempo para cuidar do jardim tem feito com que esse espaço

seja abolido das residências. Luz no campo está ‘matando’ os vagalumes - O avanço da iluminação pública no meio urbano já não foi muito comemorado pela comunidade de vagalumes. Menos ainda quando a luz artificial começou a invadir o campo, o habitat natural desses insetos. O excesso de luz, entre outras consequências para o reino animal, impede a reprodução dos vaga-lumes.

Isso porque o macho se utiliza da luz emitida pelo seu minúsculo corpo para atrair a fêmea. E não somente a fêmea. A luz é usada para atrair também outros insetos que servem de alimento para os pirilampos. Sem a escuridão, nada disso é possível. Ao diminuir seu poder de reprodução e de alimentação, a tendência natural é que o vagalume seja cada vez mais uma doce lembrança do passado.

Uma prática comum entre as crianças de alguns anos atrás, que era correr atrás dos vagalumes, pode desaparecer em pouco tempo. Até mesmos em cidades menores, onde era mais comum encontrar esses seres voando e enchendo de pontos luminosos as noites quentes, a presença deles é algo raro. Outro ponto destacado pela professora Sonia Silveira Ruiz, da área de ecologia e zoologia de invertebrados, é o desaparecimento dos cupinzeiros, provocado pela lavoura. O cupinzeiro é fonte de alimento para os vagalumes.

Sonia diz que dia desses encontrou um vagalume no câmpus da Universidade Paulista (Unip), onde trabalha, e o inseto virou atração para os alunos. A sensação de que os pirilampos estão desaparecendo é reforçada pela constatação do professor Vadim Viviani, coordenador do grupo de bioluminescência e biofotônica da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), no câmpus de Sorocaba, que há mais de 20 anos visita a região do Parque Nacional das Emas, em Goiás, para estudar os pirilampos. As pesquisas realizadas no entorno de cidades também indicam a redução das populações de vagalumes. De cerca de 20 espécies encontradas há poucos anos nas regiões de Campinas e Sorocaba, os pesquisadores da UFSCar só identificaram duas ultimamente, de acordo com reportagem da Agência Fapesp.

De acordo com Sonia, algumas espécies de vagalumes têm larvas aquáticas que se alimentam do caramujo que serve de hospedeiro do verme parasita que transmite a esquistossomose – doença que pode ser crônica e levar a morte. Por muitos anos, Sonia estudou as vespas. Ela iniciou os estudos em São Carlos, pela UFSCar, e deu sequência quando veio para a Universidade Estadual Paulista (Unesp) de Bauru. “Eu queria comparar a fauna das duas cidades. De uma forma geral, os grupos eram os mesmos, mas não a quantidade. Em Bauru era menor, o que indicava que a área de mata da cidade estava caminhando para a perturbação ambiental”, relata. O estudo foi feito entre 1990 e 95.

Fonte: Jornal da Cidade - Bauru - Bauru/SP - Geral - 30/05/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2//?a=noticia&nv=1IvoR4596hENY34m pVdiPg>

5 - Doçura nativa

Elas sempre estiveram entre nós. As abelhas sem ferrão brasileiras, também chamadas de meliponíneos, são velhas conhecidas dos índios do País, que usam seus produtos - de grande concentração antibiótica - para a recuperação dos enfermos. Além de seu poder medicinal, outra riqueza dos produtos dessas abelhas é revelada quando seu mel é levado à boca: uma impressionante variedade de sabores. Acidez, aromas florais e terrosos e uma infinidade de notas gustativas são proporcionados pelo precioso ingrediente, fruto do trabalho de espécies como jataí, tubi e tiúba, entre outras abelhas sem ferrão.

Esta iguaria, encontrada em diferentes partes do País, ainda não é muito conhecida pelo paladar

urbano. Apesar das centenas de espécies de abelhas já descobertas em nosso território, a grande produção de mel no País ainda está concentrada em dois tipos do inseto: as abelhas europeias (*Apis mellifera* L.), trazidas pelos jesuítas no século 19, e as africanas (*Apis mellifera scutellata*), registradas na década de 1950 no interior de São Paulo.

Pela alta produtividade – são 100 quilos por ano de mel produzido por essas abelhas, contra cerca de 2 a 7 quilos feitos pelas meliponíneas –, o mercado foi tomado por aquele líquido denso, alaranjado e bem açucarado, enquanto o rico produto das abelhas nativas, de cores e densidades variadas, foi marginalizado, a ponto de não poder ser chamado apenas de mel. Segundo a legislação brasileira, a palavra só pode ser utilizada para designar o mel com, no máximo, 20% de umidade, algo raro para o produto das meliponíneas, que tem em torno de 35% de umidade.

Por não se encaixar nos parâmetros da lei, o mel das abelhas sem ferrão não é passível de inspeção federal e, portanto, sua comercialização ainda é considerada irregular. “A conservação do produto é o maior problema. Com maior teor de umidade, o mel nativo fermenta com muito mais facilidade”, explica Jerônimo Villas-Bôas, ecólogo da Universidade Federal da Paraíba, que trabalha com análises físico-químicas e organolépticas do mel nativo desde 2004. Para resolver este entrave e permitir que o ingrediente possa ser comercializado em todo o País, uma nova legislação está sendo feita, especificamente para este produto, que deverá ser batizado de mel de abelhas sem ferrão.

Enquanto isso não ocorre, muitos meliponicultores estão recorrendo a diferentes técnicas para chegar a uma padronização do mel nativo. O biólogo Murilo Drummond, do Amavida (Associação Maranhense para a Conservação da Vida) e coordenador geral do projeto Abelhas Nativas, trabalha com 19 comunidades do Maranhão que vivem da venda e consumo de pólen, própolis e mel das abelhas tíuba, jandaíra, urucu e tubi, na tentativa de regulamentar esses produtos. Para deixar o mel estável, ou seja, sem fermentar até chegar ao consumidor, a opção utilizada pelo grupo é o processo de maturação, que permite controlar a fermentação do mel nativo até ele não oferecer mais riscos ao consumo.

“Deixamos o mel em temperatura ambiente até que fermente por completo. O resultado é um líquido apurado, de sabor mais acentuado”, garante Drummond. Quando pronto, o ingrediente é embalado e vendido como NatMel, pela marca Meliponina. “O nome é uma forma de nos destacarmos e também de mostrar a diferença entre o mel tradicional e os nossos produtos”, explica ele. Outros processos que costumam ser adotados por alguns produtores são a desumidificação e a pasteurização do mel nativo, mas ambos têm o inconveniente de alterar em demasia o sabor do ingrediente. Há ainda a opção de conservar esse mel em geladeira, mas isso confere a ele uma longevidade menor do que a obtida nos outros processos.

Com os trâmites burocráticos em andamento para permitir a regulamentação do produto, o mel de abelhas nativas vai conquistando cada vez mais seu espaço na cozinha de chefs e gourmets, que buscam novos sabores para suas criações gastronômicas. Cláudia Mattos, chef do Espaço Zym, em São Paulo, ficou encantada com a degustação de dez tipos de méis nativos realizada na Casa do Mel, loja em Itapeverica da Serra, em março deste ano.

“É um novo universo que está se abrindo para mim”, revela. A convite da Menu, Cláudia provou as iguarias das abelhas tubi, tuju mirim, borá, tíuba, tubuna, guaraipo, jataí, mandaçaia, manduri e moça branca. O critério de escolha para a degustação foi o tipo de abelha, mas é importante lembrar que este não é o único referencial para o produto, já que a mesma abelha, em diferentes regiões e com diversas floradas, pode produzir méis completamente distintos.

Dentre os produtos degustados, Cláudia elegeu quatro como seus preferidos. “O que mais me chamou a atenção foi o da abelha borá, com nota trufada e densidade de resina, algo que nunca vi em nenhum mel”, conta. O de abelha tubi, na opinião da chef, tem um toque aerado, algo efervescente.

O de tubuna, doce e mais denso, conquistou Cláudia pelas notas terrosas, enquanto o de jataí, bem viscoso, revelou-se o mais intenso em aroma. Para aproveitar as melhores qualidades destes nobres líquidos, Cláudia criou quatro receitas exclusivas para os leitores da Menu. “Com certeza colocarei outras no meu cardápio. Mesmo custando mais que o mel tradicional, vale investir nesse produto. É uma oportunidade única de provar esses sabores”, conta a chef. Agora vale a criatividade de cada um para manter viva a riqueza de sabores deste mel brasileiro.

1 - tortinha com queijo coalho e cebola roxa na cachaça ao doce feito pelas abelhas tubuna

por Cláudia Mattos, do Espaço Zym

1 xícara (chá) de farinha de trigo; 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral; 1/2 xícara (chá) de água fria; 90 g de manteiga sem sal; 1/2 colher (chá) de sal

Recheio: 150 g de ricota fresca esfarelada; 150 g de queijo coalho picado em cubinhos; 3 colheres (sopa) de creme de leite fresco; 3 cebolas roxas cortadas em gomos; 2 colheres (sopa) de cachaça; sal marinho e pimenta-do-reino a gosto; mel de abelha nativa tubuna a gosto

Recheio - Misture a ricota com o queijo e o creme de leite e tempere com sal e a pimenta a gosto. Reserve. Coloque as cebolas em um refratário e leve-as para dourar no forno alto, a 200°C. Depois de 10 minutos, regue as cebolas com a cachaça e tempere-as com sal. Deixe no forno por mais 10 minutos ou até que as cebolas fiquem macias, porém sem desmanchar. Reserve.

Massa - Coloque as farinhas em um recipiente grande e junte o sal e a manteiga em pedaços. Misture com a ponta dos dedos, acrescentando a água aos poucos, até a massa ficar homogênea. Abra a massa e forre as forminhas. Leve-as para assar no forno médio preaquecido, a 180°C, por 10 minutos. Depois de assadas, recheie as tortinhas com a mistura de queijos e disponha os gomos de cebolas assadas sobre o recheio. Leve-as ao forno novamente, apenas para aquecer.

para servir - Coloque as tortinhas num prato e sirva-as quentes, regando-as com um generoso fio de mel. dica da chef a cebola roxa pode ser substituída nesta receita pela mesma quantidade de cebola branca. rendimento 10 porções preparo 50 minutos execução fácil

2 - bagunçadinho de shiitake e raízes com mel de abelha borá

150 g de inhame descascado e cortado em lâminas; 150 g de batata-doce roxa com casca cortada em lâminas; 300 g de shiitake fresco; 3 tomates fatiados; 1 pimentão amarelo cortado em lâminas; 3 cebolas cortadas em lâminas; 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva; sal e pimenta-do-reino a gosto mel de abelha nativa borá quanto baste

bagunçadinho - Misture o azeite, o sal e a pimenta numa tigela e reserve. Em um refratário, distribua em camadas o inhame, o shiitake, a batata-doce, o pimentão, o tomate e a cebola, pincelando com o azeite reservado entre as camadas. Despeje o restante do azeite sobre a última camada. Leve o refratário ao forno médio, a 180°C, por 40 minutos ou até que os legumes estejam macios e a cebola esteja dourada.

para servir - Distribua porções do bagunçadinho em pratos e regue-as com o néctar de abelha. dica da chef para uma versão diferente da receita, a batata-doce pode ser substituída por batata, e o inhame, por abobrinha ou berinjela. rendimento 4 porções preparo 1 hora execução fácil

3 - Mel nativo de amora e capim-cidreira

100 g de polpa de amora-do-mato congelada; 1 litro de água; 1/2 maço de capim-cidreira; mel de abelha tubi a gosto; amoras congeladas a gosto

néctar nativo - Bata no liquidificador o capim-cidreira com a água. Coe e bata o líquido novamente, junto com as polpas de amora. Adoce com o mel de abelha tubi a gosto.

para servir - Distribua amoras a gosto no fundo de taças para espumante e despeje o suco batido. Sirva imediatamente. dica da chef experimente usar outras frutas no preparo desta bebida, como uvaia, abacaxi ou tangerina. rendimento 6 porções preparo 10 minutos execução muito fácil

4 - palmito cru com frutas assadas e calda nativa

1/2 manga cortada em lascas finas; 2 lâminas de abacaxi cortado em triângulos; 4 laranjinhas kinkan cortadas em lâminas; 1 palmito cru cortado em lâmina grossa (aproximadamente 1cm)
8 colheres (sobremesa) de mel de abelha jataí

chef Cláudia Mattos

palmito com frutas - Coloque todas as frutas em um refratário e leve-as ao forno alto, a 200°C, por 30 minutos ou até ficarem douradas e com o sabor concentrado.

para servir - Distribua as frutas em quatro pratos e guarneçaas com os pedaços de palmito cru. Finalize o prato com duas colheres de mel para cada porção. dica da chef as frutas utilizadas nesta receita podem ser substituídas por outras de sua preferência, como maçã, figo ou pera. rendimento 4 porções preparo 40 minutos execução muito fácil

Fonte: Revista Menu - São Paulo/SP - Revista - 07/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=r8WX-JtYorENY34m pVdiPg>

6 - RegémA ® produtos de mel de abelhas selvagens

As abelhas são como seres vivos um dos mais velhos no nosso planeta. Eles sempre souberam durante os milhares de anos a se adaptarem ao meio ambiente conforme as confrontações enfrentadas. Por este impulso forte de sobrevivência elas desenvolveram qualidades excepcionais que as proporcionaram energia e força para superar as temperiedades durante do nosso desenvolvimento terrestre.

No decorrer do tempo quando o ser humano começou modificar seu espaço vivo reconheceram rapidamente, ainda antes mesmo do desenvolvimento da agricultura que o mel natural é um alimento ideal. As pinturas de rocha com Bicorp na Valência comprovam que os nossos antepassados já sabiam utilizar o mel das abelhas silvestres para sua alimentação.

O efeito exato do mel é ainda cientificamente discutido. Tanto é claro, o mel parece bactericida. As

tentativas científicas para esta explicação assumem o fato de que as abelhas colhem resinas diretamente de botões frescos. Elas usam estes materiais que as plantas desenvolveram para sua proteção das suas partes especialmente sensíveis para proteger com ele a colméia e contra germes indesejáveis no armazenamento de mel.

Agora as pessoas podem usar isto também. De fato, pode-se dizer que até o dia de hoje, as partes quimicamente identificadas não pode explicar completamente as qualidades especiais do mel. Além disso, considera-se que certas qualidades do mel são influenciados pelas enzimas do próprio corpo das abelhas.

Temos produtos de mel naturais selvagens diferentes no nosso sortimento: RegémA® essência de mel natural selvagem A - Sem acucar mel natural selvagem; RegémA® C - Chicletes da resina de abelha e essência de mel natural selvagem altamente concentrado; RegémA® creme universal - Creme baseado em de óleos vegetais e cera de abelhas com adição de essência de mel natural selvagem e vitamina ^a

Fonte: http://www.causale.de/Home_D/Produkte/Honigprodukte/body_honigprodukte.html - Tradução do texto: Mila Ramon <mramon@gmx.de> - 02/06/2010

7 - Abelhas e abelhas

Em área urbana ou de conservação, elas são agentes polinizadores, especificamente as do grupo Euglossinae, que revelam riqueza e capacidade de adaptação. Abelhas são bons agentes polinizadores, fundamentais para a vida natural. Estudar a sua diversidade biológica e a sua preferência por habitat também é relevante para a ciência e é isso, que pesquisa desenvolvida no Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG) revela ao se dedicar às abelhas do grupo Euglossinae, sua riqueza e adaptabilidade na cidade de Belém.

Conhecidas como abelhas de orquídeas por sua preferência pelas flores, o grupo Euglossinae é uma festa para os olhos com cores vibrantes que vão do verde ao violeta em tons metalizados que podem ainda ser azuis e dourados. Foi esse aspecto estético que encantou a hoje licenciada em Biologia, Talyanne Moura: “De imediato, o que chamou atenção foi a cor das abelhas!”. À época, estudante, Talyanne aproveitou a oportunidade de uma bolsa de Iniciação Científica e orientada pelo entomólogo, William Overal, da Coordenação de Zoologia do MPEG, dedicou-se a coletas e à análise taxonômica das abelhas Euglossinae.

Foram dois anos de trabalho e, hoje, Talyanne tem bolsa de Desenvolvimento Tecnológico e atua na Embrapa Amazônia Oriental sob orientação de Márcia Motta Maués dentro do Programa de Pesquisas em Biodiversidade (PPBio), coordenado pelo Goeldi na Amazônia Oriental.

Do interesse em conhecer o grupo no ambiente urbano, o trabalho se expandiu para comparar a ocorrência e a adaptabilidade em áreas de conservação perto e longe de Belém. De quatro pontos de coleta onde a influência urbana é mais ou menos perceptível – as áreas são no Parque Zoobotânico e no Campus de Pesquisa do Goeldi; nas matas da Ceasa e no Parque Ambiental de Belém - Talyanne passou a coletar material, no município de Benevides, no município de Moju e na Estação Científica Ferreira Penna, mantida pelo Museu Goeldi na Floresta Nacional de Caxiuanã, no Arquipélago do Marajó.

O estudo alcançou, assim, áreas de conservação de importância para os estudos de diversidade. E daí, veio a comparação. Além de coletar e analisar quais as espécies de Euglossinae que se

encontram nas matas da Grande Belém, área de Benevides, área da Embrapa Moju e da reserva de Caxiuanã e comparar áreas de coleta para o reconhecimento da abundância da fauna dessas abelhas nas determinadas áreas, Talyanne determinou também quais as espécies que mais se adaptam ao ambiente urbano.

Em busca de exemplares das abelhas de orquídeas – Foram 296 os exemplares coletados de 13 espécies distintas em dez armadilhas em cada área de coleta. Deles todos são machos, pois que só eles são atraídos pelas substâncias de natureza artificial. As fêmeas não se deixam enganar. O maior número de exemplares encontrado por armadilha foi de 27, o que, para os estudiosos, é uma abundância relativa.

Apesar da intensa pressão populacional sobre áreas verdes na Grande Belém, ainda há fragmentos de floresta primária e foi em algumas das áreas mais significativas que Talyanne pesquisou. A maior diversidade de abelhas está próxima a Belém nas matas primárias da Ceasa, com terras isoladas e protegidas. Foram dez as espécies encontradas nesse ponto de coleta juntamente com o Campus do Goeldi – que dispõe de fragmentos de floresta –, além da área da Embrapa Amazônia Oriental em Moju e da Estação Científica Ferreira Penna, no Marajó.

A *Euglossa imperialis* é a que mais se destaca em termos de abundância geral. De um verde escuro cintilante, a *imperialis* foi capturada especificamente em áreas conservadas da Ceasa e da Estação Científica Ferreira Penna. Já para a variável adaptabilidade, a *Euglossa variabilis* ganha das demais pois foi capturada em todos os pontos de coleta. Ela é parente da *imperialis* do mesmo verde metálico, mas menor. As estações chuvosa e seca não chegam a interferir nos hábitos. Diferentes de outras abelhas, as *Euglossinae* mantêm em áreas urbanas o comportamento daquelas – solitárias – de áreas bem conservadas e distantes da intervenção humana.

Fascínio e formação - Talyanne ressalta a importância de se estudar as *Euglossinae*. No Pará, por exemplo, ainda são poucas as espécies descritas e “é importante que mais pessoas se interessem por investigar a ecologia, além da taxonomia dessas abelhas”. Apesar de as espécies encontradas e estudadas por Talyanne não serem bons indicadores ecológicos, é inegável que sua ocorrência no Parque Zoobotânico do Goeldi no centro de Belém, metrópole que beira os dois milhões de habitantes, é prova de adaptabilidade. Segundo Talyanne, a presença das abelhas no Parque Zoobotânico do Goeldi, remanescente de vegetação antiga, mas não imune a inúmeras intervenções que vão além de estar localizado em um grande centro urbano, é evidência da adaptação de espécies como a *Euglossa cognata* e a *Euglossa variabilis*.

Já a ocorrência de algumas espécies no Parque Ambiental de Belém, que, apesar da área verde de que dispõe, sofre com a presença não só de habitantes que lá praticam atividades esportivas, mas também de caçadores, é outra evidência de adaptabilidade. As abelhas não são, de todo, imunes à presença humana. Na área de coleta de Benevides, município que dista 25 km de Belém, a ocupação e o barulho de motosserras utilizadas no desmatamento pré-ocupação, causam distúrbios às abelhas que se agitam e podem representar risco de ataque às pessoas.

Fonte: Envolverde / Agência Museu Goeldi - São Paulo/SP - Biodiversidade - 31/05/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=EkbNGCIPIMMNY34m pVdiPg>

SEAB
DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva – andrades@seab.pr.gov.br -
fone: 0xx41-3313.4132 - fax: 3313.4031 - www.seab.pr.gov.br