

## ***O mel de abelhas sem ferrão***

A Amazônia guarda sabores que há séculos têm encantado os paladares daqueles que querem conhecê-la em sua autenticidade. Parte de diferentes culturas alimentares dos povos originários e objeto de curiosidade e fascínio de viajantes e *chefs* de todo o mundo, os frutos, ervas e temperos da região são tão únicos quanto diversos, muitos ainda por desvendar. Produzidos pela grande diversidade da natureza amazônica, esses produtos guardam também saberes tradicionais e histórias de vida de povos e comunidades que têm suas culturas entrelaçadas com a biodiversidade. Entre os seres da singular fauna amazônica, estão as abelhas sem ferrão, espécies de abelhas originárias da Amazônia, que produzem um mel único, especial, fruto da coleta de néctar de uma multiplicidade de plantas e, que em troca, contribui para que as plantas frutifiquem e semeiem, mantendo a floresta viva e diversa. É esse mel, produzido em diferentes localidades da Amazônia, que agora está disponível para amantes e profissionais da culinária em todo o Brasil.

Em 2019, o Instituto Peabiru lança o primeiro lote de mel de abelhas sem ferrão legalizado do Brasil. Originário da Amazônia, o mel de abelhas sem ferrão é fruto de longo trabalho de pesquisa e da atuação constante na assistência técnica e capacitação junto às comunidades rurais da região, em parceria com universidades, EMBRAPA, FUNAI e associações locais. De forma inédita no país, os produtores associados ao Peabiru conquistaram a autorização de manejo do SISFAUNA, necessária por serem as abelhas animais silvestres, além da certificação do mel com o Selo de Inspeção Federal (SIF). Este selo, um dos primeiros concedidos a produtos dessa natureza no Brasil, garante a conformidade legal do mel de abelhas sem ferrão e o torna produto apto a ser vendido em mercados formais de todo o país.

## ***As abelhas sem ferrão e seu trabalho pela biodiversidade***

Há grande diversidade de espécies de abelhas sem ferrão (melíponas) no Brasil e, particularmente na Amazônia e sua importância é pouco valorizada. Além da produção de mel, o principal trabalho das abelhas melíponas é polinizar, isto é, prover o serviço ambiental de garantir que haja a reprodução entre as espécies vegetais, permitindo que estas frutifiquem e gerem sementes em abundância. A floresta e os ambientes naturais dependem destas abelhas para a sua sobrevivência, e muitos frutos e castanhas tradicionais da Amazônia, como açaí, cacau, cupuaçu e castanha do Pará dependem delas como polinizadores.

## ***A meliponicultura e agricultura familiar no coração da Amazônia***

A meliponicultura (criação de abelhas sem ferrão) pela agricultura familiar gera renda complementar, de forma simples e eficaz, especialmente a indígenas, quilombolas e povos e comunidades tradicionais, populações em geral com poucas oportunidades de geração de

renda sustentável. Com mais de uma década de atuação na cadeia produtiva do mel, o Instituto Peabiru lança o primeiro lote de mel produzido por abelhas sem ferrão, uma importante conquista, que abre oportunidades para os mais de cinquenta mil criadores do país.



Ao mesmo tempo, a meliponicultura contribui diretamente à conservação ambiental e à valorização dos serviços ambientais. A equipe do Peabiru celebra esta realização – “nos territórios nos quais trabalhamos já há processos produtivos relativamente resolvidos e produtos de grande qualidade. Ao mesmo tempo, existem mercados consumidores para tais produtos. O que falta é conectar a produção e a comercialização, e é nesse desafio que temos trabalhado”, diz Hermógenes de Sá, diretor-executivo do Instituto Peabiru.

### *Quem produz o mel*

O mel é produzido por mais de 120 famílias em 20 territórios diferentes da Amazônia Oriental, entre os estados do Pará e Amapá. O mel é adquirido pela empresa [Peabiru](http://www.peabiru.org.br)

Rua Ó de Almeida 1083  
66053-190 Reduto Belém Pará  
F 55 91 3222 6000  
[peabiru@peabiru.org.br](mailto:peabiru@peabiru.org.br)  
[www.peabiru.org.br](http://www.peabiru.org.br)



[Produtos da Floresta](#), sociedade em que o Instituto Peabiru participa. A seguir é coletado sem contato manual, transportado para Belém, onde é desumidificado e envasado, conforme as normas de segurança alimentar do SIF.

O mel de abelhas sem ferrão está agora disponível ao consumidor, que pode encontrar o primeiro lote à venda em Belém, na Loja do Instituto Peabiru. Em embalagens de 150g e 300g (com preços de R\$24 e R\$39, respectivamente) o mel estará em breve também na loja virtual da *Peabiru Produtos da Floresta* e se prepara para ganhar o Brasil em diferentes pontos de venda. Saiba onde encontrar o mel de abelhas sem ferrão.

## ***Onde encontrar***

Inicialmente, o mel está disponível em duas embalagens de vidro: de 150 g (R\$ 24,00) e de 300 g (R\$ 39,00). Estes preços são praticados na loja em Belém. Em outras localidades e por meio virtual os preços podem sofrer alterações em função do frete e demais custos.

Veja os endereços abaixo:

### **Loja Peabiru Produtos da Floresta (Belém, PA)**

Rua Ó de Almeida, 1083. Reduto.  
Horário de funcionamento: segunda a sexta, das 11h às 17h.  
Telefone: (91) 3222 6000

### **Mercado de Pinheiros (São Paulo, SP) Box 16 e 17 / Biomas Mata Atlântica e Amazônia (subsolo)**

Rua Pedro Cristi, 89, Pinheiros.  
Horário de funcionamento: segunda a sábado, das 8h às 19h.  
Telefone: (11) 3032 0875

### **Lojas virtuais**

**Loja virtual Peabiru Produtos da Floresta**  
<http://peabiruloja.com.br> (em breve)

