

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

PATRIMÔNIO IMATERIAL		CÓD.: B. IM. 18
1. Município: Capelinha		
2. Distrito / Povoado: Sede / Conceição		
3. Designação: Técnica de Processamento de mel		
4. Responsável: José Luiz dos Santos Ferreira		
5. Endereço: Localidade de Conceição		
6. Localidades Envolvidas: Capão e Ribeirão Montes Claros		
7. Caracterização: Através dos tempos, o mel sempre foi considerado um produto especial, utilizado pelo homem desde os tempos mais remotos. Evidências de seu uso pelo ser humano aparecem desde a Pré-história, com inúmeras referências em pinturas rupestres e em manuscritos e pinturas do antigo Egito, Grécia e Roma. A utilização do mel na nutrição humana não deveria limitar-se apenas a sua característica adoçante, como excelente substituto do açúcar, mas principalmente por ser um alimento de alta qualidade, rico em energia e inúmeras outras substâncias benéficas ao equilíbrio dos processos biológicos de nosso corpo. Embora o mel seja um alimento de alta qualidade, apenas o seu consumo, mesmo em grandes quantidades, não é suficiente para atender a todas as nossas necessidades nutricionais.		
8. Proteção Legal Existente: nenhuma		
Inscrição em Livro de Registro: Não		
9. Documentação Fotográfica:		
		
Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho		
Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo nº:		Data: Maio/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG



Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo n°:

Data: Maio/2009

Acervo – Arquivo de Origem:

10. Descrição: Mel é um alimento geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, que é produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, sendo armazenado em favos em suas colméias para servir-lhes de alimento. O mel dito puro sempre se cristaliza naturalmente. O processo para retirada do mel e sua futura comercialização inicia-se com a instalação de apiários.

A manutenção de um apiário exige visitas freqüentes do apicultor para as tarefas de remoção de mato perto das colméias, revisão das caixas e colheita, dentre outros serviços.

Durante a revisão, o apicultor verifica se há excedente de mel para colheita, se a rainha está fértil (a produzir crias), se não há formigas, se não há traças, se existe cera em quantidade suficiente. Uma vez por mês, os favos são levantados para verificar estes itens. O serviço é trabalhoso, porque um apiário comporta aproximadamente 40 colméias e cada colméia tem no mínimo 10 favos. Apicultores profissionais podem ter centenas de colméias espalhadas em dezenas de apiários. Assim, o apicultor costuma trabalhar com um ajudante, e instalar o apiário sempre em local de fácil acesso para carro, ou caminhão.

Na colheita, o produtor observa sempre que o mel tem característica aromática acentuada, podendo absorver odores com facilidade, mesmo se estiver devidamente operculado nos quadros, em virtude da permeabilidade da camada de cera protetora. Sendo assim, é imprescindível que o apicultor tome alguns cuidados em relação ao uso da fumaça, para que ela não deixe resíduos no mel, o que comprometeria sua qualidade final.

- Nunca utilizar no fumigador qualquer material que possa ser contaminante ao mel (esterco de animal, plásticos, madeiras com resíduos de tintas ou óleos, etc.). Recomenda-se exclusivamente o uso de resíduos de origem vegetal, como a maravalha ou serragem de madeira não-tratada e que não apresente forte odor quando queimada.
- Nunca direcionar diretamente para os quadros a fumaça do fumigador, devendo-se aplicá-la em pequena quantidade, de forma lenta e paralelamente à superfície da melgueira.
- Aplicar fumaça fria, limpa e livre de fuligem.
- Aplicar uma quantidade mínima, apenas o necessário para a retirada dos quadros de mel. Em seguida passar pela desapeculadora.

Quando chega às instalações, o mel passa por uma centrífuga e em seguida por um decantador.

Executado este processo, o mel já pode ser embalado e comercializado.

11. Bens Relacionados:

BENS CULTURAIS DE NATUREZA MATERIAL ASSOCIADOS:
Desapeculadora, Centrífuga, Decantador, Mel, Colméia, Embalagem

BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL ASSOCIADOS:
Maneira de Produzir, a higiene e os cuidados

12. Intervenções: Aparatos modernos, ao longo dos tempos, foram incorporados à técnica de produção do mel.

13. Histórico: O senhor José Luiz morava em Capelinha, onde estudava e trabalhava na lavoura de café. Pela dificuldade que enfrentava com os horários, não conseguia acompanhar com regularidade as atividades escolares. Resolveu voltar para a sua casa na roça, em Conceição, onde seus pais moravam. De início, ele e seus familiares trabalhavam na lavoura, mas esse trabalho pouco lhes rendia financeiramente. Resolveu comprar um terreno para e trabalhar produzir por conta própria. Pouco tempo depois, ele se casou. Certo dia, ouviu de um amigo que sua propriedade era propícia à criação de abelhas – apicultura. Começou investindo muito pouco. Com o passar do tempo, verificada pouca produtividade, fez um empréstimo bancário e investiu na ampliação do negócio. Criou um espaço ideal para a retirada do mel. Todo o material utilizado (máquinas e ferramentas) foi comprado através desse empréstimo. Aos poucos, vão fazendo novos investimentos, a exemplo da utilização de uma mesa revestida de puro aço inox. Hoje, em Capelinha, dentre os mais de 120 Apicultores, o senhor Luiz é o maior e mais procurado produtor.

14. Referências documentais / bibliográficas:

José Luiz dos Santos Ferreira

MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha. Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.

Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.

Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad. Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;

www.capelinhamg.com.br

www.aranasfm.com

<http://www.cafejequitinhonha.com.br>

www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409

www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf

www.wikipedia.org

www.cafearanas.com.br

www.iepha.mg.gov.br

www.cantaminas.com.br

www.iphan.gov.br

www.fjp.gov.br

<http://www.emater.mg.gov.br>

<http://blogdobanu.blogspot.com>

IBGE

IGAM

Prefeitura Municipal de Capelinha

Câmara Municipal de Capelinha

COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais

CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

15. Informações Complementares:

O néctar retirado das flores pelas abelhas é a matéria prima do mel. Elas coletam, transportam, adicionam enzimas, fermento, ácidos orgânicos, retiram a umidade e

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

armazenam nos favos. O mel, além de ser uma fonte energética, é adoçante natural e contém minerais (cálcio, fósforo, potássio, ferro, sódio, manganês, vitaminas (C e complexo B) e proteínas. Trata-se de um alimento de absorção instantânea pelo organismo, pois seus açúcares são queimados e transformados em calorias – combustível de que o organismo necessita para executar um simples piscar de olhos até uma maratona.

16. Ficha Técnica

Levantamento: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães	Data: Maio/2009
Elaboração: Edson Ramos Rodrigues	Data: Maio/2009
1ª Revisão: Dante Geraldo Guedes	Data: Junho/2009
2ª Revisão: José Carlos Machado	Data: Dezembro/2009
Arquivamento: Setor de Patrimônio Cultural	Data: Dezembro/2009