

# Regional

APICULTURA

## São Domingos é a terra do mel

O município é um dos maiores produtores no Espírito Santo. Por ano, são mais de 40 mil litros vendidos em vários estados do País

Nelson Gomes  
SÃO DOMINGOS DO NORTE

Em 19 cidades do interior do Estado, moradores convivem com milhões de abelhas. Uma delas, São Domingos do Norte, é a cidade do mel, que tem uma produção anual de 40 toneladas, o que equivale a mais de 40 mil litros do produto.

Foi o que divulgou o consultor técnico do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Arno Wieringa, ressaltando que na segunda posição vem Domingos Martins e depois São Mateus, com 30 e 20 toneladas, respectivamente.

Wieringa enfatizou que os números estão relacionados apenas ao interior do Estado. Ele observou, porém, que Fundão, na Gran-

de Vitória, empata com São Domingos no volume produzido.

Na cidade do mel - São Domingos -, as famílias Ott e Kruger se destacam, pois são donas de mais de 25 milhões de abelhas, divididas em 700 colmeias.

Os Ott ocupam a primeira colocação. A família possui 500 colmeias, de onde retiram por ano cerca de 10 toneladas de mel.

Já a família Kruger possui 200 colmeias que proporcionam anualmente cerca de 6 toneladas de mel. Além deles há outros 38 apicultores.

Há em São Domingos quase 8 mil habitantes. Embora o município seja considerado a terra do mel no Estado, moradores recebem o "título" com surpresa, já que quase não há registros de ataques de enxames na cidade.

"As colmeias ficam em áreas rurais, em geral, em lugares de difícil acesso. As abelhas ficam concentradas nestes locais, aproveitando a floração existente na área. Elas só atacam para defender seus territórios", afirma o engenheiro agrônomo do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Vini-

### OS NÚMEROS

**25 milhões** de abelhas estão a serviço de duas famílias em São Domingos do Norte

**700 colmeias** PERTENCEM AOS DOIS MAIORES PRODUTORES DA REGIÃO

cius Nascimento.

O consultor do Sebrae explicou que o mel é repassado a atravessadores e empresas dentro do Espírito Santo.

Boa parte do produto vai para Minas Gerais, Bahia, São Paulo e Rio de Janeiro. "Muitas vezes, é encontrado no mercado capixaba um mel que identifica sua origem de outro Estado, mas na verdade ele foi produzido em terras capixabas", observa Wieringa.



**BOA PARTE** do mel produzido em São Domingos é exportada para estados como São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia

### SAIBA MAIS

#### Abelha vive em média 38 dias

- > **DE 7 A 17 ZANGÕES** copulam com a abelha princesa durante seus voos nupciais.
- > **2.000 OVOS** são postos diariamente pela abelha rainha.
- > **16 A 24 DIAS** é o tempo para o nascimento das abelhas.
- > **38 DIAS** é a média de vida de uma

abelha operária africanizada.

- > **78.000 ABELHAS** existem, em média, numa colmeia.
- > **24 QUILOMETROS** por hora é a média atingida por uma abelha durante o voo.
- > **AS ABELHAS** se deslocam entre 1 e 1,5 quilômetro para colher néctar

## Mais lucros e novos produtos

Apesar de São Domingos do Norte ser a cidade do mel, é difícil encontrar no município um lugar que comercialize o produto, pois tudo vai parar nas mãos de atravessadores ou em empresas de cidades capixabas.

Para acabar com esta situação, o Sebrae, em parceria com o Incaper, vem ajudando os apicultores a se organizarem. Eles estão se reunindo e recebendo capacitação para a criação de uma associação. Isto permitirá a regularização da apicultura no município.

Com isso, o lucro dos produtores será bem maior. Eles poderão produzir também própolis e geleia real, segundo Vinicius Nascimento, do Incaper.



VINICIUS, do Incaper: apoio

O município também sairá ganhando nos impostos e empregos que serão gerados, o que não ocorre hoje. O setor de turismo igualmente será favorecido.

A coordenadora Estadual do Programa de Apicultura do Sebrae, Karina Moreira Nolasco de Carvalho, destacou que através do associativismo os produtores poderão ter uma unidade para certificar o processamento de mel, o que representará vantagens.

O produto certificado fará com que São Domingos tenha sua logomarca, que identificará o mel produzido no município.

O Sebrae vem capacitando 350 apicultores em 19 cidades do interior e 2 da Grande Vitória.

APICULTURA

# “Mexer com abelha é fascinante”

As famílias Ott e Kruger, que moram em São Domingos do Norte e são consideradas as maiores produtoras de mel no Estado, ressaltam a paixão pela apicultura. “Mexer com abelhas é fascinante. Há 20 anos, começamos a atividade e nos apaixonamos”, ressaltou o apicultor Vandeir Ott, 40 anos.

Ele acrescentou: “Sentimos prazer de estar entre as abelhas, pois elas formam uma sociedade altamente organizada. Dentro das colmeias, cada uma sabe exatamente como agir. É impressionante.”

O apicultor Laudecir Kruger, de 31 anos, conta que criou gosto pelas abelhas por causa de seu pai, Henrique, que lhe ensinou há 15 anos todos os truques.

Hoje, conta com a força de sua mulher, Josiane, de 30 anos. “Atualmente, meu pai se afastou para cuidar da cafeicultura. Porém, não conseguiu ficar longe das abelhas e, agora, vai voltar. Mexer com abelha pode parecer coisa de louco, mas não é”, enfatizou.

Tradição de família e opção de renda são apontados como fatores para o trabalho na apicultura. Porém, quem entra na atividade se apaixonou. As abelhas africanas são admiradas e respeitadas pelos apicultores.

A apicultura exige profundos conhecimentos técnicos. É o que afirma o apicultor Vandeir Ott, de 40 anos. A metade dos anos que já viveu foi dedicada às abelhas, junto com seu pai, Guilherme, e seus irmãos, Evânio e Vanderlei.

As famílias Ott e Kruger destacam que também praticam a apicultura migratória, ou seja, levam muitas de suas colmeias para outras cidades em busca de florações. Atualmente, possuem abelhas nos municípios de São Mateus, Guarapari, Colatina e Vitória.

Nestes municípios, as florações são de camará, cano de pito e eucalipto.



FOTOS: NELSON GOMES

LAUDECIR criou gosto por abelhas por causa do pai e hoje conta a ajuda da mulher, Josiane, para produzir o mel

lipto. As colmeias que permanecem em São Domingos aproveitam a floração do café.

O caçula dos apicultores em São Domingos do Norte é Carlos Alexandre Scalze, de 23 anos. Desde os 15, ele trabalha com as abelhas. Em sua propriedade rural há florações variadas. Por esta razão, Scalze não precisa levar suas abelhas para outras cidades.

Em 50 caixas espalhadas em suas terras são aproveitadas as florações de café, eucalipto, assa-peixe, capuchinho e angico. “Por ano, produzimos 1,3 tonelada de mel”, comenta o jovem apicultor.



CARLOS é o caçula na apicultura

## Insetos transportados na estrada

Praticar a apicultura migratória não é tarefa fácil, segundo o apicultor Laudecir Kruger. Ele disse que fica apavorado quando tem que encarar um engarrafamento. Esta situação pode significar a morte de todas as abelhas da colmeia que está no carro.

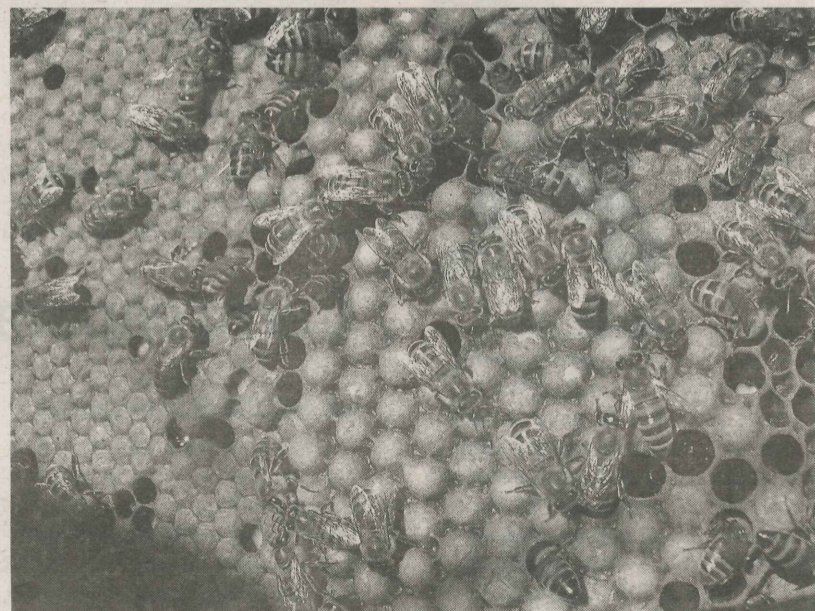
“O ideal é viajar à noite, pois com a escuridão as abelhas ficam quietas. Com a luz do dia, elas ficam alvoroçadas”, comenta.

Kruger destaca que muitas vezes fez viagens longas, fora do Estado, e por isso acabava amanhecendo na estrada.

“Numa viagem longa, é preciso molhar as caixas das abelhas, caso a temperatura ambiente esteja alta, pois elas produzem calor.”

Ele não teve a tristeza de ver suas abelhas mortas por causa de problemas no trânsito, mas já viu muitas fugindo durante uma viagem, em função das péssimas condições de algumas estradas.

“As caixas são todas lacradas. Porém, quando há muita trepidação do veículo, os lacres podem ce-



A ESCURIDÃO e o uso de um fumegador servem para acalmar as abelhas

der, abrindo um espaço e aí elas acabam escapando.”

Na apicultura, além de toda vestimenta de segurança, é fundamental a utilização de um fumegador. A fumaça faz com que as abe-

lhas fiquem menos agressivas.

“Mas não deve haver exagero, porque a fumaça estressa as abelhas e elas podem abandonar a colmeia”, frisou o apicultor Carlos Alexandre Scalze.

CURIOSIDADES

### Ferroada é sentença de morte para a abelha

- > **CADA ABELHA** pode desferir apenas uma ferroada contra uma vítima.
- > **DEPOIS DE FERROAR**, ela deixa para trás não só o seu ferrão, mas também o saco de veneno e parte do seu aparelho digestivo.
- > **O ATO** significa uma sentença de morte para a abelha, já que depois de ferroar tem apenas algumas horas de vida.
- > **A ABELHA** princesa “namora” com até 17 zangões em seus voos nupciais e, já na condição de rainha, volta para a colmeia e nunca mais acasala.
- > **AS ABELHAS** que se alimentam em orquídeas são as abelhas mais coloridas. Exibem cores verdes, azuis e vermelhas brilhantes e iridescentes.
- > **AO SER** picado por uma abelha, a primeira coisa a fazer é retirar imediatamente o ferrão que foi inserido na pele. Se conseguir fazê-lo sem espalhar a toxina que provoca a dor será perfeito, mas é pouco provável.
- > **SE FOR VÍTIMA** de várias picadas deve aplicar sobre a região afetada compressas de água fria salgada ou levemente avinagrada (ácida).
- > **AO AVISTAR** algum enxame de abelhas (ou apenas uma), lembre-se que elas, por norma, só atacam quando se sentem ameaçadas.

## Benefícios do uso diário

Criar o hábito de tomar uma colher de sopa de mel diariamente traz grandes benefícios à saúde, segundo a nutricionista Marcella Tessarollo. Ela resalta que se a pessoa tomar o volume de mel indicado não corre o risco de engordar.

Marcella enfatizou que o consumo é altamente benéfico para o organismo. “Está provado que o mel é uma grande fonte de energia. Estimula a formação de glóbulos vermelhos, por possuir ácido fólico.”

Na avaliação da nutricionista, o

mel também ajuda a incrementar a produção de anticorpos. “É ainda anti-séptico, antibiótico, conservante e adoçante natural. Auxilia

na digestão, fortalecendo o tórax, o sistema nervoso e os pulmões.”

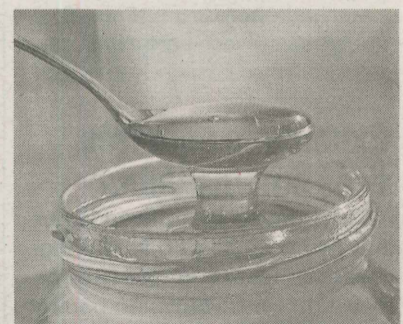
De acordo com Marcella, o produto contém as vitaminas B, C, D e E, além de minerais, água e enzimas.

Ela alerta que o mel só deve ser consumido por diabéticos e crianças menores de um ano de idade, se houver acompanhamento médico ou de um nutricionista.

AS VANTAGENS

### Auxílio à digestão e anticorpos

- > **O MEL** é uma grande fonte de energia. Ele estimula a formação de glóbulos vermelhos, porque possui ácido fólico, ajudando também a incrementar a produção de anticorpos;
- > **SE CONSUMIDO** regularmente, o mel terá um efeito emoliente, auxiliando a digestão, fortalecendo o tórax, o sistema nervoso e os pulmões;
- > **O MEL** contém as vitaminas B, C, D e E, além de minerais, água e enzimas;
- > **POR** suas propriedades benéficas, é indicado o consumo diário de uma colher de sopa de mel;
- > **O MEL** só deve ser consumido por diabéticos e crianças menores de um ano, se houver acompanhamento criterioso de um médico ou nutricionista;



IDEAL é ingerir uma colher por dia

> **INDO** ao forno, o mel perde suas propriedades nutricionais. Então, tenha-o como substituto do açúcar na hora de adoçar chás e sucos. Também são indicadas algumas gotas em frutas, torradas, pães e iogurtes.