

Regional

DESTAQUE EM SÃO MATEUS

Abelhas que valem ouro

Seca fez o preço do mel pular de R\$ 3,80, há três anos, para R\$ 12 o quilo, animando os apicultores do Norte do Estado

Edson Sodré
SÃO MATEUS

A cor dourada do mel pode até lembrar o ouro, mas a comparação ao metal precioso não é por acaso. O preço do mel está animando os apicultores de São Mateus, no Norte do Estado, que faturam alto com o produto.

Neste mês, os produtores iniciaram a primeira colheita do ano. “Hoje, o mel é comercializado a R\$ 12 o quilo, bem superior ao valor de há três anos, quando a gente vendia por R\$ 3,80”, afirma o apicultor Antônio Bins, que possui 120 caixas de abelhas, que produzem de 25 a 30 quilos de mel por colmeia, totalizando, por ano, cerca de cinco toneladas.

Segundo o chefe do escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) de São Mateus, Jorge Gomes Soares, o longo período de estiagem no Estado nos últimos anos favoreceu a subida do preço. “Tivemos pouca chuva, o que prejudicou a floração e a produção caiu, no entanto, o preço chegou ao topo por conta da falta de mel no mercado”, explica.

Em São Mateus, cerca de 30 famílias vivem da apicultura e fazem parte da Associação dos Apicultores do Norte do Espírito Santo (Apinorte), que foi fundada no município em 2003.

A associação tem o objetivo de profissionalizar a atividade e melhorar a qualidade do mel por meio de cursos e treinamentos. Hoje, os associados produzem, juntos, até 90 toneladas de mel por ano.

A família do técnico em apicultura Frank Capucho, que mora na localidade de Santa Leocádia, zona rural de São Mateus, vive da produção de mel e pólen há 18 anos. Ele relata que a expectativa é que a produção de 2017 seja maior que dos últimos três anos. “Nós passamos por um momento de se-



FOTOS: EDSON SODRÉ

MUDANÇA

Do caminhão à apicultura

O aposentado Antônio Bins, 66, abandonou a profissão de caminhoneiro há 13 anos para viver da produção de mel. Hoje, ele mora com a família em uma propriedade rural na comunidade de Paulista, em São Mateus, onde investiu R\$ 55 mil na compra de equipamentos e na construção de uma unidade de extração e envase de mel.

A propriedade conta ainda com uma loja, onde o mel é vendido em garrafas de 1,2 kg por R\$ 25; de 500g por R\$ 12; e de 270g por R\$ 7. Também são comercializados produtos como geleias, xaropes e remédios naturais.



MEL PRODUZIDO na propriedade da família Bins, na comunidade de Paulista

ca atípico, mas a chuva voltou e a gente espera que a produção cresça bastante”, ressalta.

Capucho esclarece que o mel tem duas colheitas principais ao ano, uma que acabou de iniciar e se estende até o início de março, e outra entre setembro e outubro.

O técnico em apicultura, que também trabalha com treinamen-

to aos produtores iniciantes, destaca que, apesar de a produção de mel ser uma excelente fonte de renda para os produtores rurais, é preciso dedicação e paciência. “Cada caixa de abelha leva em torno de dois a seis meses para entrar em produção, dependendo do tamanho do enxame, e é preciso fazer o manejo de 20 em 20 dias”.

Produção até no mangue

O projeto Apicultura no Manguezal, iniciado em 2011 pelo Instituto Guaiamuns, transformou a vida de 11 famílias da comunidade rural de Gameleira, em São Mateus. Hoje, o mel do mangue representa 30% da renda das famílias e está sendo vendido pelo dobro do preço do mel convencional, chegando a até R\$ 30 o quilo.

“O mel do mangue é diferenciado, mais claro e totalmente orgânico, por isso é mais valorizado no mercado”, comenta o apicultor e coordenador do projeto, Josenil Lírio. Ao todo, as famílias chegam a produzir em torno de 2.500 qui-

los de mel por ano, que são vendidos direto ao consumidor.

Os apicultores conciliam a atividade com a cata do caranguejo, que fica interrompida quatro vezes ao ano nos períodos de andata. “Trabalho há mais de 30 anos com a cata do caranguejo, que está em baixa desde 2007. O mel é nossa alternativa de renda”, ressalta Lírio.

Na comunidade, os apicultores também têm um galpão para extração e armazenamento do mel. Agora, eles buscam o selo de inspeção estadual para poder comercializar o produto para supermercados e padarias, entre outros.



O APICULTOR
Josenil Lírio cultiva mel no mangue. “É diferenciado, mais claro e totalmente orgânico. Por isso, é mais valorizado no mercado”



Promessa de parceria

Construída para ser o maior entreposto de extração e beneficiamento de mel do Estado, a Casa do Mel da Associação dos Apicultores do Norte do Espírito Santo (Apinorte), em São Mateus, foi inaugurada em novembro de 2015, continua fechada até hoje, mas agora surgiu uma promessa de parceria para garantir o seu funcionamento.

O anúncio foi feito pelo gerente de projetos da Secretaria de Agricultura de São Mateus, William Wagner Linhares. “Após o Carnaval, vamos firmar parceria com a Apinorte para resolver o problema”, prometeu.

CURIOSIDADES

Mil toneladas por ano no Estado

- > O ESPÍRITO SANTO tem 1.200 produtores de mel envolvidos na atividade, sendo que 250 estão organizados em associações.
- > A PRODUÇÃO DE MEL no Estado é de 1.000 toneladas por ano.
- > OS PRINCIPAIS municípios produtores de mel no Norte do Estado são Pancas, Alto Rio Novo, São Gabriel

da Palha, Águia Branca, Conceição da Barra, São Domingos do Norte, Ecoporanga, Jaguaré e São Mateus.

> TAMBÉM SE DESTACAM Aracruz, Colatina, Domingos Martins, Dorcas do Rio Preto, Guaçuí, Fundão, Santa Maria de Jetibá e Viana.

Fonte: Incaper