

Néctar de flor de castanheiro: ingrediente essencial do mel produzido no Parque Natural de Montesinho



(Bota um cibo)

Palavras-chave:

Colheita silvestre

Mel de castanheiro

Castanea sativa

Mel monofloral

Parque Natural de Montesinho

Montesinho Natural Park

Frutos florestais

PFNL:

Frutos & Bagas silvestres

Escala:

Subnacional



Contexto

Nos últimos anos, os apicultores da área do PNM têm vindo a aumentar o seu efetivo de colmeias, estando a atividade da apicultura a ganhar destaque e a profissionalizar-se, algo observável nas várias marcas próprias que têm vindo a surgir. Estes contam com o apoio do Agrupamento de Produtores do PNM que procede à monitorização de doenças, na Zona Controlada da Terra Fria, e trabalha na promoção assente numa DOP de valor reconhecido. O néctar de castanheiro possui propriedades que conferem a estes méis características muito apelativas, cada vez mais apreciadas e reconhecidas.



Objetivo

Uma das mais rentáveis culturas da área do Parque Natural de Montesinho (PNM) é a do castanheiro. A castanha representa uma grande fatia do rendimento de muitas famílias. A par do fruto, há outras valências que fazem desta uma cultura multifuncional, entre elas, o mel. Este produto, e outros derivados da atividade apícola, representam a valorização da flora existente e o aproveitamento deste território onde o impacto humano nocivo (p.e. poluição) é reduzido. Este produto será provavelmente o que melhor caracteriza este parque natural, encontrando-se no seu paladar a fotografia perfeita desta região.



Resultados

O mel do PNM caracteriza-se pelo elevado conteúdo em néctar de castanheiro, seja na forma de mel monofloral, onde detém uma representatividade mínima de 70%, seja sob a forma de méis multiflorais, assente numa flora apícola constituída também por urzes e rosmaninho. É um mel com aroma floral, um leve tom a madeira, e um sabor doce, com notas salgadas. Tem uma tonalidade âmbar escuro, sendo caracteristicamente de montanha, produzido a altitudes superiores aos 600 m. Dois parâmetros diferenciadores são os elevados valores de condutividade e um pH relativamente alto (ainda que ácido). É um mel que cristaliza, ou seja, solidifica

naturalmente, perdendo a liquidez, fluidez e viscosidade iniciais, valências recuperáveis mediante o seu leve aquecimento.



Recomendações

Tem-se verificado um investimento recente na produção de méis monoflorais, um produto diferenciado dentro do reportório de vários apicultores, o que muitas vezes implica a adaptação dos processos produtivos e de gestão do efetivo. Essas adaptações deverão ter em conta a flora disponível e o calendário de floração: a instalação do apiário em zonas onde a predominância de vegetação seja aquela que se queira dominante ou a retirada faseada do mel. No PNM, o potencial do mel monofloral de castanheiro é grande, já que é uma cultura que ocupa cada vez mais área. A sua floração atinge o auge nos meses de Junho a Agosto, sendo este o pico de produção melífera das abelhas na região, assim como da atividade de polinização.



Impactos e pontos-fracos

A produção de mel monofloral pode representar um custo acrescido de produção. Os apiários localizados em zonas de elevada presença de castanheiro podem ficar limitados em alimento, não tendo acesso fácil a outro tipo de flora, ou no caso de esta floração falhar (e.g. clima desfavorável, ataque de vespa-das-galhas-do-castanheiro).

O reconhecimento dos méis do PNM corrobora a sua qualidade e potencial. É uma das 7 Maravilhas Doces de Portugal e vencedor de várias medalhas no Concurso Nacional de Mel 2020. Os produtores premiados a nível nacional e regional incluem Apimonte, Bota um cibo, Montesino e Sabores d'Outroira.



Desenvolvimentos futuros

O mel do PNM é um mel com características de excelência. Isto está patente no facto de ser um mel muito procurado e utilizado para misturar e melhorar méis de qualidade inferior, graças à sua cor escura e elevada condutividade, fatores que facilitam a homogeneização de lotes. É, portanto, essencial haver um esforço conjunto na promoção deste recurso valioso, associado a um território natural, de grande diversidade florística, e onde o impacto humano é reduzido. O consumidor europeu precisa, ainda, de dar a devida importância à origem e manipulação do mel, devendo preferir méis UE sem mistura.

Espectro polínico

FAMÍLIA /Tipo polínico	Pólen nectaríferas*	
	Nº	%
ERICACEAE <i>Erica sp.</i> Urze	272	21,17
FABACEAE Tipo <i>Cytisus striatus</i> Giesta	108	8,40
FAGACEAE <i>Castanea sativa</i> Castanheiro	649	50,51
ROSACEAE <i>Rubus sp.</i> Silva	194	15,10

Parâmetros físico-químicos

Condutividade mel / honey conductivity	1236	µS/cm // Condutividade
<small>(Valores superiores a 800 µS/cm podem ser considerados de melada ou de castanheiro ou outras exceções segundo Directiva 2001/110)</small>		
Percentagem de água / Humidity	16.7	(%) // Refractometria
<small>(Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 20% de humidade, excepto para méis de Calluna 23%).</small>		
pH / pH	4.81	pH // Potenciometria
Acidez livre / free acidity	40.9	meq/kg // Titulação
<small>Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 50 meq/kg)</small>		
Índice diastásico / Diastasic number	15.4	U Gothe // Phadebas®
<small>Em geral, com excepção do mel para uso industrial no mínimo 8</small>		

Conteúdo polínico e parâmetros físico-químicos de mel com predominância de castanheiro (Bota um cibo)

Informação adicional

Mel do Parque Natural de Montesinho DOP – Caderno de especificações: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/cat/mel/920-mel-do-parque-de-montesinho-dop>

Orantes, J., Gonell, F., Torres, C., Gómez-Pajuelo, A. (2018) Guía de mieles monoflorales Ibéricas: <https://www.pajueloapicultura.com/guia-de-mieles-monoflorales-ibericas/>

Autor(es)

Ana Tomás, Antero Sousa, geral@botaumcibo.pt, <http://www.botaumcibo.pt/>, <https://www.facebook.com/botaumcibo/>; País e Região: Instituto Superior de Agronomia (ISA); Organização: Portugal, Parque Natural de Montesinho

Publicado em:

23 de junho de 2020



About INCREIBLE

INCREIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](#)