



A IMPORTÂNCIA DAS ABELHAS NA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL - MUITO ALÉM DO MEL.

XV SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA, 15ª edição, de 22/11/2021 a 26/11/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-88-3

OLIVEIRA; Cláudia Diana de ¹, BENIS; Carina Moro ², SPINOSA; Wilma ³

RESUMO

O presente trabalho trata da importância da aproximação entre o produtor e o profissional de gastronomia, buscando estimular o consumo do mel de abelha sem ferrão em receitas e preparos culinários, a fim de apresentá-lo como produto diferenciado. A forma como nos alimentamos tem profunda influência no que nos rodeia, isto é, na paisagem, na biodiversidade da terra e em suas tradições. A gastronomia é uma arte e/ou ciência que, além de conferir ao alimento um sabor agradável, busca alimentar as pessoas de cultura, de sensações e prazeres. A ecogastronomia restitui ao alimento sua dignidade cultural, favorecendo a sensibilidade do gosto, a luta pela preservação e o uso sustentável da biodiversidade. A gastronomia sustentável é uma alternativa para promover o consumo consciente de produtos que não estão em extinção, a valorização do produtor e o aproveitamento dos ingredientes. Neste contexto, qualquer refeição é mais do que mero sustento. Entre as tendências da gastronomia contemporânea, são crescentes a demanda e o uso de ingredientes locais, tradicionais, produzidos com métodos ecológicos que remetam ao sentido de trajetória, identidade e autenticidade. As mudanças no âmbito alimentar, ganharam forças com o movimento *Slow food*, criado na Itália (1986). Tal movimento enseja o consumo de alimentos bons, limpos e justos, ou seja, saborosos, sem uso de agrotóxicos e de origem produtiva ética onde os produtores devem ser remunerados de acordo com seu custo de produção e o preço seja acessível aos consumidores. O uso de produtos regionais, a valorização das cozinhas locais e da nacionalização podem ser observados como uma tendência entre os melhores restaurantes do mundo. Numa perspectiva que visa o futuro, é importante criar uma rede de relacionamentos profissionais para desenvolver o caminho do crescimento sustentável, uma vez que essa relação próxima estimula a pesquisa e o aprimoramento na produção. Propicia-se, assim, um avanço tanto na qualidade quanto na diversificação da produção de ingredientes. Não raro, os chefs de cozinha têm buscado cada vez mais o contato com os produtores de mel de abelha sem ferrão, para composição dos seus pratos. A característica exclusiva de cada mel, traz uma alquimia para a cozinha inigualável. Além do mais, há a real percepção e conhecimento dos agentes da cadeia produtiva e consumidora, bem como da necessidade de valorizar o produto local e sazonal. As abelhas são

¹ Universidade Estadual de Londrina, claudia.gastronomia@uel.br

² Universidade Estadual de Londrina, carina.moro.benis@uel.br

³ Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.com.br

extremamente importantes para a gastronomia, principalmente pela capacidade delas de polinização. Esse processo resulta, na maioria das vezes, em alimentos mais saborosos, portanto, é fundamental manter as abelhas nativas, para que os produtos gerados tenham mais qualidade. Quando falamos em sistemas agrícolas, orgânicos, biodinâmicos e de outros formatos, muitas vezes não são resultados exclusivamente do manejo agrícola, mas sim de todo um pensamento filosófico de como se trabalha, que acarreta numa mudança do sabor. Considerando o crescimento da busca dos indivíduos por uma melhor qualidade de vida através da alimentação, interessou-se em aprimorar os conhecimentos para desenvolver uma relação orgânica entre os produtores e profissionais de gastronomia, aos que querem renovar os métodos de produção, hábito e consumo alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: abelhas nativas, ecogastronomia, gastronomia sustentável, mel de abelha sem ferrão, slow food

¹ Universidade Estadual de Londrina, claudia.gastronomia@uel.br

² Universidade Estadual de Londrina, carina.moro.benis@uel.br

³ Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.com.br