

PERFIL

jerônimo villas-bôas

APOIA A CADEIA PRODUTIVA DE MEL



HOMEM DE FERRO

por Magê Flores

Ecólogo luta para que mel de nossas abelhas nativas, mais líquido e ácido, chegue à mesa brasileira

Esse mel mais clarinho, mais líquido e mais ácido não necessariamente vai sobre o pão. Pode ser usado como uma calda, sobre as frutas —ou até na salada do almoço.

Feito por abelhas nativas brasileiras sem ferrão (mandacaia, jandaíra, urucu, tiúba, mandaguari... são umas 250 espécies; cerca de 30 em produção), o mel não é regulamentado nacionalmente. A lei diz que os níveis aceitáveis de umidade não devem ser tão altos (até 20%; e ele costuma ter entre 25% e 28% de água). Na prática, o que ocorre é que esses méis são menos estáveis, podem fermentar na garrafa, a caminho do consumidor.

Mas a fermentação em si não é ruim —dá um sabor acético e, então, se estabiliza. Também não é um problema que o mel seja pasteurizado ou refrigerado, diz Jerônimo Villas-Bôas, ecólogo e mestre em gerenciamento ambiental. O importante é que o produto chegue às prateleiras e que a população do cam-

po tenha essa como uma de suas atividades.

Jerônimo trabalha, há mais de dez anos, no fortalecimento das cadeias produtivas de mel de abelhas nativas. Filho de antropólogos, o paulistano cresceu em terras indígenas e se liga nas conexões entre pessoas e ambiente.

Em sua atividade, leva em conta a relação cultural que a população tem com as abelhas, entende a produção, conduz para a estruturação e pensa nos protocolos para venda (e até na embalagem), para que o mel chegue à prateleira.

Ou melhor, os méis. Tão variáveis quanto for possível. Das diferentes espécies, produzidos na mata ou na restinga (“o mel é uma impressão digital do ambiente”, diz), pasteurizado ou fermentado.

Para que na colher, mesmo que ainda sem selos federais na embalagem, a gente sinta tudo isso. “A alma da minha trajetória é lutar contra a homogeneização”, ele resume. ★