

Gourmet

Gastronomia expande uso do mel e redescobre sua variedade

No mundo, existem mais de 20 mil espécies de abelhas que produzem diferentes tipos da iguaria

As pequenas abelhas trabalham do raiar ao pôr do sol. Nas patinhas carregam componentes que, diferentemente do que se acredita, fazem diversas variedades de mel. E isso tem muito a ver com a gastronomia. O mel é vivo. Esta é a primeira coisa que você precisa saber.

Ah, e que não existe apenas um tipo de mel, como muitos acreditam ao olhar nos supermercados. Na verdade, no mundo, existem cerca de 20 mil espécies de abelhas, algumas com e outras sem ferrão. Só no Brasil, estima-se que o número de abelhas sem ferrão chegue a 300. Isso significa que há mel para todos os gostos, com suas próprias características, composições e, claro, diferentes fatores sensoriais, que tornam cada experiência única, seja ela visual, olfativa ou palatável.

O dia a dia na colmeia é quase sempre o mesmo: o sol nasce, as abelhas acordam, algumas saem para buscar recursos, outras ficam para a manutenção de tudo ali dentro. Ao longo de sua curta vida de cerca de 60 dias, uma abelha passa por todas as funções na colmeia.

“Ela começa como operária - ajuda na alimentação da rainha, na construção de potes, na proteção do ninho - e nos últimos 15 dias de sua vida sai e explora. Já a rainha vive mais, em média, uns dois anos”, conta André Matos, fotógrafo, meliponicultor e educador ambiental.

“A *Apis mellifera* (também conhecida como abelha-europeia), por exemplo, produz um mel mais doce e viscoso”, prossegue Matos, “enquanto as abelhas nativas fazem um mel mais líquido, menos doce, que fermenta e, assim, fica mais vivo”. “Os potes produzidos pelas nativas têm cera, própolis e outras re-



Variedade de mel permite uso de diversas formas e em diferentes receitas gastronômicas

sinas, então, passa, de fato, o terroir para o mel, como se fosse um vinho no barril”, acrescenta o especialista. “Cada espécie vai trazer características da região em que ela está inserida para a composição desse pote. Então, às vezes, a mesma espécie, em regiões diferentes, pode ter distintas formas de mel. Além disso, a depender da época do ano, uma mesma caixa pode trazer sabores diferentes.”

Matéria-prima

Logo, além das “mãozinhas” das abelhas, as matérias-primas do mel são as resinas de árvores, o própolis que elas fazem e o terroir. O ponto de maturação também faz bastante diferença, afinal, mel costuma ter muita água em sua composição, que, junto a microrganismos naturais, fermentam, levando a iguaria a atingir níveis ainda mais diferentes de sabor, acidez e dulçor. (Agência Estado)

De diferentes tipos

É um tal de mel de flor de laranjeira para cá, mel de lavanda para lá, mas tudo é bem mais complexo do que isso. “O mel representa o terroir, ou seja, o que envolve todo o local: clima, temperatura, altitude, vento, insolação, minerais e principalmente aquilo que a gente não vê, como as leveduras. Para nós, mel não é definido por uma única coisa, mel é diversidade”, diz Márcia Basile, produtora de mel e dona da MBee.

É daí que vem a máxima “o mel tem gosto do lugar”. Para ela e seu parceiro, Eugênio Basile, a abelha

busca diversidade em plantações múltiplas ao seu redor e leva para a colmeia. É assim que uma mesma espécie, em locais próximos, pode produzir mais de um tipo de mel. Não é sobre um único fator, mas sim todos juntos e misturados.

Basile reflete que “as pessoas pensam no mel como aquele alimento doce, de textura grossa e com um sabor único, mas não é isso que acontece no Brasil. A gente tem mel fermentado, ácido, cítrico e até salgado, com uma complexidade muito diferente do que a nossa memória afetiva transmite”.



Assim como o vinho, mel representa o terroir do lugar

+ Na gastronomia

Um importante mel a se conhecer é o de abelha jataí - o queridinho dos chefs. Segundo a dona da MBee, ele tem doçura média/alta, é versátil e harmoniza muito bem com queijos, saladas e pratos frescos. Já o de mandaçaia tem baixa doçura, alta fermentação e, por isso, tem notas cítricas que lembram abacaxi, excelente para saladas, drinques e gastronomia em geral. O mel de borá, por sua vez, vai muito bem com carnes de pato, porco e peixe, bem como o de canudo.

Extremamente ácido, o mel de guaraipe é bem diferente dos demais, principalmente porque é

produzido por abelhas que gostam de umidade, mas também de frio. O dulçor é quase imperceptível, sendo um mel recomendado para realmente adicionar o elemento ácido a preparos que pedem tal complexidade.

Entre as raridades, está o mel de emerina: de doçura muito baixa, alta acidez e forte fermentação, carrega características de limão, resina e até trufas, sendo um dos mais complexos que existem. Outro bem diferente é o da abelha brabo, ainda não catalogada pela ciência, que elabora um produto de alta acidez, muita fermentação, dulçor médio e acentuado caráter cítrico.

Muito além da confeitaria

O cozinheiro e professor John Warley se encantou pelo mundo do mel ainda na faculdade e, hoje, busca transmitir a paixão a seus alunos, ensinando que o ingrediente vai muito além do adoçar.

“Muitas pessoas acham que o mel deve ser usado apenas em confeitaria, em pratos doces, mas mel pode ser usado em diversos pratos salgados, na cozinha quente, pode ser utilizado em entradas, principalmente, dá para fazer carne curada com mel, chantilly, emulsão e até pratos de gastronomia molecular - como caviar, gel e esferas. É um mundo de infinitas possibilidades

dentro da gastronomia”, afirma.

Para ele, o mel mais versátil e surpreendente é o da abelha jataí, que faz jus à fama. Outro que ele gosta de usar é o de borá, que confere uma nota cítrica às receitas. “Dá para fazer citronete (vinagrete sem vinagre) com mel para comer em saladas e carnes - o mel de abelha borá vai muito bem com proteína suína. Vale levar o mel em uma finalização, em marinadas, sempre pensando em uma maneira de lidar com ele sem aumentar muito a sua temperatura, para que não perca as características naturais”, conclui.

Nos cardápios

No Evvai, restaurante três estrelas Michelin de São Paulo, tem um intruso em meio ao menu degustação: um carrinho de queijos harmonizados com variedades de mel do Brasil. “A gente luta há muito tempo para mostrar o mel não só como remédio, apesar de ele ter muitos benefícios para a saúde, mas também apresentar essa variedade de sabores. É muito legal que a gastronomia esteja dando esse enfoque em receitas”, diz André Matos.

abc+

Leia mais notícias sobre gastronomia em abcm.com/gourmet