





“

**NÃO DESISTIR LOGO
NO PRIMEIRO TOMBO**

”

Identificação do Produtor

Sandra Simões

Produto

Mel, Extrato de Própolis e Pólen

Local

Fato, Salgueiro e Aguda

Quantidade colmeias

25

Produção anual (Dados de 2019)

1000 kg

Início de Atividade

2016

Tipo de Atividade

“Negócio Familiar”

CHIQUITAMEL

MEL

AGUDA – FIGUEIRÓ DOS VINHOS

Um *hobbie* que é uma paixão, uma paixão que é um *hobbie* e um *hobbie* que se transformou num modo de vida. É assim que podemos descrever a determinação e o carinho com que Sandra fala deste mundo, tão doce e que, segundo a nossa entrevistada, tem tanto para nos ensinar.

Conheça melhor
este negócio AQUI.



P. A Sandra é proprietária, juntamente com o seu esposo, da Chiquitamel e têm uma vida profissional, dita, normal. Como é que surge, então, esta ideia de iniciar uma exploração de apiários?

R. Isto começou porquê? Porque fomos tentar encontrar algo que substituísse o açúcar. Começámos por experimentar o mel e tivemos um senhor do Avelar que nos incentivou, como éramos jovens, a pôr a nossa própria exploração. E nós pensámos “Ah! Porque não! Vamos experimentar!”, e em vez de uma, pusemos cinco! Agora, temos cerca de 50, tínhamos, no ano passado, mas com a situação da vespa asiática e o clima, neste momento só temos 25, perdemos 50 %. Iniciámos em maio de 2016, neste momento ainda não recuperámos o que gastámos.

P. Como é que se consegue fazer face a uma perda tão grande?

R. Nós tentamos com que não seja tão grave, mas isto é uma situação muito caótica, porque identificar os ninhos nesta zona da serra é um bocado complicado. Tentamos localizar os ninhos e passar parte tanto à Câmara Municipal de Figueiró como à Câmara Municipal de Ansião. Fizemos armadilhas, e tentamos sensibilizar as pessoas para fazer armadilhas... este ano vamos apostar nas arpas. Mas isto requer muito esforço da nossa parte, porque nós não fizemos nenhum projeto, ou seja, todo o investimento é nosso, é pessoal. Nós ainda não temos ninguém que nos possa ajudar nesse sentido, não há financiamento para isto.

P. No momento quantas explorações tem?

R. Eu tenho 3 apiários, mas um deles ficou reduzido a quase nada por causa dos fogos. Passaram os fogos de 2017, aqui (Fato) também passou, mas há uma parte de lá da serra que vai para Aguda que já não apanhou o fogo, como tínhamos tudo limpo não aconteceu nada aos nossos apiários. Aqui, como havia flora na encosta, tentámos não tirar as colmeias por que havia a chance de elas recuperarem. No Salgueiro, já não, aí tivemos que as alimentar, porque já não havia flora, ardeu tudo.



P. O mercado do mel é amplamente explorado, quer individualmente quer empresarialmente. Neste sentido, o que é que diferencia o seu produto de outros semelhantes?

R. É um mel multifloral e natural sem qualquer aditivo. Uma das coisas boas que temos é a diversidade da flora, porque dá um sabor diferente ao mel. Cada zona tem a sua flora e é essa flora que vai dar sabor ao mel e isso é uma das vantagens. O nosso mel aqui, por exemplo, é completamente diferente do sabor do mel Terras de Sicó, porque nós aqui temos o mato, a carqueija, a urze, o eucalipto, o medronheiro e mais plantas, porque nesta encosta antigamente era uma zona de castanheiros, árvores de fruto, e têm também o ribeiro. Nós mantemos o habitat delas o mais natural possível.

Temos duas qualidades de mel, o mel claro da zona da Aguda, mais docinho, que as pessoas preferem mais, mas também temos o mel mais escuro e com um sabor mais agre por causa da flora da zona da Serra e do Salgueiro... tenho aquelas pessoas que preferem o mel mais escuro, da urze, porque lhes lembra o mel antigo e porque tem outras propriedades que o mel claro não tem. A urze e a carqueija são um tipo de planta medicinal, e as pessoas preferem esse tipo de mel por causa dos

benefícios, por que faz lembrar o mel que se usava antigamente nas mezinhas.

P. O mel é o único produto que recolhe dos vossos apiários?

R. Não. Temos mel, extrato de própolis e pólen. Nós temos umas caixas próprias que metemos à frente da colmeia para podermos extrair o pólen... O pólen tem muitas propriedades, porque a abelha quando vai para o campo vem carregada com bolinhas nas patitas e cada bolinha daquelas corresponde a uma planta e tem a sua vitamina, tem os seus minerais, a própria planta em si traz os seu benefícios e então o pólen é isso mesmo, é o conjunto das propriedades de cada planta. Usa-se em chá, em iogurte... Eu por exemplo tomo todos os dias de manhã no meu iogurte natural, ponho um bocadinho de mel, um bocadinho de pólen e as sementes, é o meu pequeno-almoço! Há pessoas que são alérgicas, atenção! Nem todas as pessoas consomem o mel ou o pólen, porque a abelha em si vai a milhares de plantas por dia e nós não sabemos especificamente qual a flor, podendo haver uma planta que faça a diferença e despolete a alergia.

P. Atualmente, o mel da Chiquitamel já tem algum tipo de certificação?

R. Estamos associados à *Lousãmel*, neste momento, como iniciámos

“

É UM MEL MULTIFLORAL E NATURAL SEM QUALQUER ADITIVO. UMA DAS COISAS BOAS QUE TEMOS É A DIVERSIDADE DA FLORA, PORQUE DÁ UM SABOR DIFERENTE AO MEL.

“



há pouco tempo, a certificação que ela nos dá é a de qualidade do produto... Nós temos umas análises que fizemos recentemente que mostra os parâmetros normais que devemos ter no mel. Na zona de Aguda deram-me os parabéns porque tem um sabor característico do castanheiro, uma das coisas boas que temos é a flora. Sempre que tiramos o mel fazemos as análises que têm de respeitar as normas europeias por causa do açúcar natural, as plantas têm açúcares e

é isso que vai fazer com que o mel seja mais ou menos doce.

P. Mel, extrato de própolis e pólen: onde os podemos encontrar hoje e como é que iniciou a sua comercialização?

R. No início foi mais a pessoas conhecidas... mas depois fomos incentivados por um senhor*, de Santiago da Guarda, a fazer a Feira de Velharias. Foi lá que iniciámos, e já fizemos outras feiras e tasquinhas na Aguda, o S. Pantaleão e o S. João em Figueiró. Neste

momento tenho pessoas que me procuram, sem ser da nossa zona, que procuram o nosso mel e que tiveram conhecimento pelo “passa palavra”, e pelo facebook. Tenho duas lojas no Avelar com o produto à venda, e as pessoas procuram muito o produto na loja e se não houver, automaticamente, entram em contacto connosco para encomendar o produto. A Junta de Freguesia aqui da Aguda também tem o nosso produto. Como eu trabalho e o meu mari-

do também trabalha, só temos os fins-de-semana e, então, optamos por pôr nas lojas e fazer o máximo de feiras que conseguimos.

(*de acordo com o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados a identificação do cidadão foi ocultada)

P. E o futuro? Como o vê?

R. O nosso objetivo é, realmente, ter mais colmeias. Nesta zona aqui, mesmo na encosta do Casal de São Simão, há uma diversidade enorme de plantas, que muitas nem conhecemos, e as abelhas sabem perfeitamente onde devem ir procurar. Neste momento elas estão a coletar... nós estamos a gostar do que estamos a ver porque elas vêm carregadas com pólen e néctar, agora a seguir vai ser feito desdobramentos para poder então fazer o aumento da colónia.

“

O NOSSO OBJETIVO É, REALMENTE, TER MAIS COLMEIAS.

“

P. Pelo que percebo, foi um *hobby* que se tornou uma paixão. Aconselha os mais jovens a dedicar-se a este tipo de área?

R. Isto é um mundo, e a abelha em si faz-me pensar muito no nosso modo de vida. Porquê? Porque temos muito que aprender com elas, elas são um ser muito organizado, cada uma tem uma tarefa, só há uma a mandar e todas trabalham para o mesmo. É um ser muito inteligente.

Quem gosta, aconselho, é rentável, só que dá muito trabalho, demora algum tempo e não é desistir logo no primeiro tombo. É uma forma de proteger a espécie, porque se a nossa abelha se extinguir nós temos pouco tempo de durabilidade, porque a abelha em si poloniza tudo que consumimos!

