



X FESTIVAL DO MEL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
X SEMINÁRIO DE INTEGRAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA APICULTURA E
MELIPONICULTURA DO CARIRI PARAIBANO
III EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO
20 a 22 de setembro de 2018



Pratos culinários sofisticados utilizando o mel da abelha *Partamona cupira*
Smith, 1863

Autenice Guilherme Vidal¹; Maria Micaele Pereira Arruda²; Thayna Guilherme Vidal³

¹Graduando Tecnologia em Agroecologia pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido da Universidade Federal de Campina Grande, Sumé, Paraíba. vidalautenicegabriel33@gmail.com; ²Graduando Tecnologia em Agroecologia, pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido da Universidade Federal de Campina Grande, Sumé, Paraíba. vidalthayna2015@gmail.com; ³Graduando Tecnologia em Agroecologia, pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido da Universidade Federal de Campina Grande, Sumé, Paraíba. auteniceguilherme33@gmail.com.

RESUMO: Objetivou-se trabalhar a valorização e agregador valor a produção de mel produzido pelas abelhas sem ferrão, (*Partamona cupira*), permitindo aos meliponicultores uma potencialização do mel como matéria prima em pratos sofisticados salgados e doces finos. Tendo em vista o mel ser uma fonte de nutrientes, como: cálcio, fósforo, potássio, sódio, vitaminas C e B, além de proteínas e carboidratos. O trabalho foi desenvolvido na comunidade rural Sitio Duas Serras do município de Serra Branca no cariri paraibano. Com esse objetivo de utilizar o mel como ingrediente de pratos tradicionais da culinária nordestina, combinando com uma variedade de outros ingredientes regionais, foram criados pratos como: vinagrete, carne, molho, massas, doces, brigadeiros, ganaches e tortilhas e sempre tendo o mel como ingrediente marcante. Dentre os pratos criados os destaques foram, o doce de umbu com mel, o alfajor que utiliza caju com mel, brigadeiro com fruta de palma e mel, a empada salgada com carne de sol caramelizada com mel, molho rozmel com mel emanaense, carne na nata com mel, bolo trufado com mel e Umburana de cheiro (*Amburana cearensis*), cocada de coco e mel, bolo de caco com mel, lasanha com coroa de frade e mel. Priorizando sempre a valorização dos produtos nordestinos nas receitas. Com isso, observou-se a gama de possibilidade de trabalhar a cultura do mel de varias maneiras oportunizando e beneficiado os produtores, além de contribuir para a formação de um cardápio típico com produtos da região.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária nordestina. Gastronomia. Meliponicultura