



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

### EIXO TEMÁTICO PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

## O MEL DE MELATO DE BRACATINGA NA GASTRONOMIA COMO ESTRATÉGIA DE DIVULGAÇÃO TERRITORIAL

PONTICELLI, Luana<sup>1</sup>; ALVES, Silvia<sup>2</sup>.

**1** Instituição, luanasipon@gmail.com

**3** Instituição, silviahck@gmail.com

### Resumo

O trabalho analisa o mel de melato de bracatinga como produto estratégico para o turismo rural sustentável, investigando seu vínculo com o território, sua valorização enquanto expressão da sociobiodiversidade e seu papel no desenvolvimento local dos Campos de Cima da Serra/RS.

**Palavras-chave:** 1. Mel de Melato de Bracatinga 2. Gastronomia Local 3. Desenvolvimento Local

### 1. Introdução

Em um cenário em que tradição, inovação e sustentabilidade se entrelaçam como pilares do desenvolvimento contemporâneo, a gastronomia tem assumido um papel cada vez mais relevante na valorização dos territórios. Mais do que um conjunto de práticas alimentares, ela representa um meio eficaz de fortalecimento das comunidades, preservação cultural e dinamização econômica. Inserida nesse contexto, a valorização de produtos locais torna-se estratégica para promover identidade e autenticidade, especialmente em regiões onde o turismo rural desponta como alternativa viável de desenvolvimento sustentável.

Nesse panorama, destaca-se o mel de melato de bracatinga, produto típico dos Campos de Cima da Serra/RS, cuja singularidade sensorial e vínculo com o bioma local lhe conferem grande potencial como atrativo turístico-gastronômico. Apesar de sua importância cultural e econômica, esse recurso ainda é pouco explorado em iniciativas de valorização territorial. Assim, este estudo propõe investigar o potencial do mel de melato de bracatinga na promoção de um turismo rural de base sustentável.



## 2. Desenvolvimento

A partir dessa perspectiva, é necessário compreender as características ambientais que conferem identidade ao produto estudado. O mel de melato de bracatinga apresenta uma singularidade intrínseca, profundamente correlacionado às especificidades ambientais do Planalto Sul Brasileiro. Esta região, caracterizada por altitudes superiores a 700 metros, clima temperado, e elevada pluviosidade e umidade, propicia o desenvolvimento simbiótico da *Mimosa scabrella* Benth. (bracatinga), da cochonilha (*Stigmococcus paranaensis*) e da *Apis mellifera*.

A própria denominação "bracatinga", de origem tupi-guarani, "árvore ou mata de muitas plumas brancas" Rebollar (2019 p.17), já evoca a relevância simbólica e cultural da planta, transcendendo sua dimensão meramente botânica. Este trabalho investiga o potencial do melato de bracatinga como ingrediente gastronômico estratégico, destacando seu papel na valorização territorial e na promoção de um turismo sustentável na região dos Campos de Cima da Serra/RS, fundamentando-se em conceitos de turismo, gastronomia, identidade territorial e desenvolvimento local.

Quanto à metodologia, adotou-se uma abordagem qualitativa, fundamentada no método indutivo-dedutivo, com base técnica observacional. A pesquisa envolveu levantamento bibliográfico e análise documental, complementados por trabalho de campo, a fim de observar o fenômeno em seu contexto real. Além disso, foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com apicultores e chefs da alta gastronomia gaúcha, buscando aprofundar a compreensão sobre a produção e o potencial gastronômico do mel de melato de bracatinga.

A produção do mel de melato de bracatinga é um processo que demanda a interação harmoniosa entre os elementos biológicos mencionados. Contudo, o fator humano revela-se preponderante. O saber-fazer tradicional do apicultor, fundamentado na observação meticulosa e na interação estratégica com os ciclos naturais, bem como em práticas de manejo sustentáveis, é de extrema importância para a viabilização do produto. Somente quando a cochonilha atinge a idade adulta, a cada dois anos, é que ocorre a produção do melato. Neste sentido, FAASC (2019), evidencia que "a atuação do apicultor é estratégica na seleção criteriosa dos apiários, respeitando a dinâmica biológica da cochonilha e a disponibilidade de alimento para as abelhas".

As características físico-químicas e sensoriais do mel de melato de bracatinga (Fig.1) o distinguem: sua coloração escura, doçura moderada e estabilidade físico-química que inibe a cristalização natural são peculiares. Adicionalmente, ele exibe uma acidez ligeiramente superior em comparação aos méis florais e um sutil amargor, conferindo-lhe um perfil organoléptico distintivo (FAASC, 2019).



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Figura 1 – Mel de Melato de Bracatinga - Cambará/RS



Fonte: fotografia da autora Ponticelli

Dessa forma, o mel de melato de bracatinga configura-se como um produto intrinsecamente vinculado à identidade do território, podendo ser concebido não apenas como um alimento, mas como uma expressão concreta da sociobiodiversidade local. O conceito de território, que transcende a mera delimitação espacial, incorpora o sentimento de apropriação e pertencimento (Santos & Silveira, 2001; Heidrich, 2004; Haesbaert, 2004). Assim, o melato possui um potencial significativo para fomentar práticas de turismo rural sustentável e valorizar a gastronomia de base territorial.

Nesse cenário, o turismo rural emerge como uma alternativa crescente para indivíduos que buscam não apenas o conhecimento da proveniência e dos processos de produção alimentar, mas também um refúgio das pressões urbanas. Como destaca o SEBRAE (2022), “o cliente quer justamente essa rotina do



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

campo, tão diferente do seu dia a dia. Essa busca, naturalmente entrelaçada à preservação de um estilo de vida, acaba por ser muito benéfica para a economia de certas regiões, valorizando patrimônio e produtos locais”.

As comunidades rurais produtoras do mel de melato de bracatinga detêm um conhecimento intrínseco, historicamente transmitido, referente ao "saber-fazer", às técnicas de manejo e à produção do mel de melato. A abertura dessas propriedades ao compartilhamento desse saber e à oferta de experiências autênticas aos turistas constitui-se em um produto turístico de grande relevância, permitindo-lhes vivenciar *in loco* a degustação e a visita às áreas de produção.

Além disso, o desenvolvimento de um produto gastronômico com estas características é uma ferramenta para a preservação de patrimônios culturais, e uma oportunidade de inclusão para mulheres, jovens e comunidades desfavorecidas na cadeia de valor (UNWTO, 8WFGT, 2023). Para Ansarah e Netto (2015, p.51), “A identificação de novos segmentos no turismo passa por uma observação das macrotendências que se manifestam em diferentes campos sociais. As tendências surgem de gestos isolados de pequenos grupos ou tribos assumindo formas diferenciadas que vão se consolidando e ampliando a sua influência”.

### 3. Considerações finais

Apesar da qualidade reconhecida e do expressivo volume de exportação para mercados exigentes na Europa e América do Norte, o mel de melato de bracatinga ainda enfrenta um desafio considerável: seu baixo reconhecimento no mercado interno brasileiro. Essa dicotomia exige a implementação de estratégias que destaquem o valor intrínseco deste produto nacional.

Uma das abordagens mais promissoras para alcançar esse objetivo é a criação de roteiros gastronômicos temáticos que incorporem o melato de bracatinga como ingrediente principal. Além disso, os estabelecimentos com infraestrutura turística consolidada, como hotéis e pousadas presentes nas cidades dessas regiões produtoras, podem se integrar ativamente a essa rede de valorização.

Ao introduzir o melato de bracatinga em sua gastronomia, ofertar produtos a ele relacionados e promover ou incentivar eventos e festivais temáticos, a articulação entre os diversos atores locais impulsiona a atividade turística. Essa sinergia não só gera benefícios econômicos diretos para as comunidades envolvidas, mas também resulta em maior ocupação hoteleira, promovendo um desenvolvimento local sustentável.

### Referências

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NETTO, Alexandre Panosso (Orgs.). **Produtos turísticos e novos segmentos de mercado: planejamento, criação e comercialização**. São Paulo, Editora Manole, 2015.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

FAASC. Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de SC. **Caderno de especificações técnicas da denominação de origem.** Disponível em <<http://www.faasc.com.br>>. Acesso em 12 julho 2025.

HAESBAERT, R. **O Mito da Desterritorialização: do “fim dos territórios” à Multiterritorialidade.** 1.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004. 400p.

HEIDRICH, A. L **Território, integração socioespacial, região, fragmentação e exclusão social.** In: RIBAS, A. D.; SPOSITO, E. S.; SAQUET, M. A. (orgs.). Território e desenvolvimento: diferentes abordagens. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2004. 56p.

REBOLLAR, Paola Beatriz May; BAUMGARTEN, Cristina. **Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.** Florianópolis Epagri, 2019. 50p

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI.** Rio de Janeiro: Record, 2001.

SEBRAE. **Agroturismo no Brasil: vivências únicas.** Disponível em: <<https://sebrae.com.br>> Acesso em: 11 jul. 2025.

UNWTO. **Organização Mundial do Turismo – Final Informe Conclusiones 8WFGT 2023\_ESP.pdf.** Disponível em: < <https://www.unwto.org/es/8-unwto-world-forum-gastronomy-tourism>.> Acesso em: 11 julho. 2025.