



## RESUMO

### PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE ARTE E AFETO

#### DO FAVO À MEMÓRIA: O MEL COMO PATRIMÔNIO ALIMENTAR E POTENCIAL TURÍSTICO EM ALEGRIA-RS

SKLAR, Nikolly<sup>1</sup>; SANTINI, Francesco<sup>1</sup>;

Bach. Em Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade, [Nikolly.ianke@amf.edu.br](mailto:Nikolly.ianke@amf.edu.br)

**Introdução:** A produção de alimentos locais vai além de suprir necessidades nutricionais, sendo portadora de histórias, memórias e práticas culturais que refletem a identidade de uma comunidade. Em Alegria-RS, município de pequeno porte na região noroeste do estado, destaca-se a Casa do Mel Müller, iniciativa de um professor que, ao se aproximar da aposentadoria, buscou uma nova atividade que lhe permitisse permanecer ativo e continuar contribuindo com a comunidade. Após considerar diferentes possibilidades, encontrou na apicultura uma alternativa viável, sustentável e conectada à sociobiodiversidade local. A produção de mel na Casa do Mel Müller ultrapassa a dimensão comercial. O processo integra saberes tradicionais, práticas de valorização ambiental e relações afetivas construídas ao longo dos anos. Técnicas como a produção de favos diretamente em potes de vidro agregam valor estético e simbólico ao produto, evidenciando a criatividade e o cuidado com a apresentação. O reaproveitamento de subprodutos, como cera e favos descartados, doados à comunidade, reforça o compromisso com a sustentabilidade. Este trabalho objetiva analisar as práticas apícolas da Casa do Mel Müller como expressão de patrimônio alimentar, articulando memória individual, conhecimentos tradicionais e preservação da sociobiodiversidade local. **Procedimentos Metodológicos:** A pesquisa seguiu uma abordagem qualitativa, com base em estudo de caso. As informações foram obtidas por meio de entrevistas semiestruturadas com o produtor, observação participante durante visita técnica ao local e registros fotográficos das etapas da produção e dos elementos culturais presentes no espaço. Também foi realizado um levantamento de dados sobre o consumo de mel nos contextos regional e nacional, a fim de situar a produção local dentro de um cenário mais amplo. **Resultados:** Os resultados indicam que a produção de mel na Casa do Mel Müller é uma manifestação concreta de patrimônio alimentar, refletindo tanto a memória individual do produtor quanto a identidade alimentar da comunidade. O trabalho com as abelhas é permeado por conhecimentos transmitidos entre gerações e por um olhar atento à sustentabilidade e à conservação ambiental. As práticas sustentáveis incluem a reutilização de materiais e a preocupação com o futuro da atividade. O produtor demonstrou inquietação com a falta de interesse das novas gerações e os riscos para a sociobiodiversidade local. Embora o turismo não seja o foco central, há reconhecimento de que estratégias coletivas, como a criação de roteiros envolvendo outros atrativos locais, poderiam fortalecer a valorização da apicultura como patrimônio cultural. **Conclusão:** A experiência da Casa do Mel Müller evidencia como o patrimônio alimentar pode dialogar com sustentabilidade, memória e desenvolvimento local. Este caso contribui para refletir sobre como práticas alimentares tradicionais auxiliam na construção de identidades e na preservação de saberes e territórios, abrindo caminhos para iniciativas de valorização cultural e turística.