



Tradições familiares com 135 anos de história



Muitos são aqueles que associam a Madeira ao vinho e à banana, mas também muitos são os que verificam que há aqui um engenho especializado para a produção do mel de cana. João Melim (sócio-gerente da Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Sêco de V. Melim, Lda) fala-nos agora sobre o que de melhor se produz na região.

Para melhor compreendermos a construção desta narrativa, temos de viajar até 1425 – o ano em que este território se afirmou entre os produtores de cana-de-açúcar. Naquela época, abundavam os canaviais e os engenhos e, por isso, também naquela época se fixaram aqui comerciantes para se dedicarem a esse negócio. Porém, como todos os ofícios vivem os seus momentos menos áureos, hoje sabemos que já lá vai o tempo em que a economia se baseava no chamado “ouro branco”.

Neste momento, o nosso interlocutor está consciente dessa ligação e a empresa, que foi fundada em 1883, é parte viva dessa herança. “Antigamente, produzia-se aguardente de cana sacarina, vinagre de vinho, suco de uva, vinho da Madeira e sumo de maracujá, mas em 1935 tivemos de nos adaptar e passámos a produzir mel de cana-de-açúcar”, lembra João Melim.



VERSATILIDADE

Tal como o nome indica, o mel de cana provém da cana sacarina que é introduzida em moinhos conhecidos por engenhos. O processo para obter este produto é simples e resume-se em pequenos passos: a cana é introduzida nos moinhos, a guarapa (o sumo que é extraído da cana) é canalizada para uma primeira filtração para depois ser cozida nos clarificadores e passar, posteriormente, por uma filtração que garante a qualidade do produto. No seguinte aprimoramento, a guarapa entra nas evaporadoras para continuar o processo de cozedura e evaporação da água ainda existente. De seguida, faz-se uma nova cozedura e uma filtração mais profunda, que antecede a introdução do xarope na caldeira de vácuo.

No final, o mel de cana repousa e arrefece naturalmente num reservatório. Tudo isto

faz parte de uma operação minuciosa que exigem cuidados vários. Neste momento, a Fábrica do Ribeiro Sêco integra sete funcionários, mas na época de produção (entre março e maio) chegam a contabilizar-se 50 colaboradores, “num trabalho diário de 24 sobre 24 horas”. Esta cultura secular acaba assim por movimentar imensas famílias: “Criam-se muitos laços de amizade comuns, por isso somos quase uma família”. Esta união reflete-se na passagem dos anos, mas não podemos deixar de verificar que, muito mais do que um ofício, sente-se aqui a identidade de toda uma região.

DIVERSIDADE

A ligação que a Fábrica do Ribeiro Sêco tem com o território nacional é bastante positiva, mas mesmo assim não esconde que a intenção é apostar em novas parcerias para que, posteriormente, os seus produtos possam alcançar geografias mais longínquas: “A nossa filosofia sempre esteve relacionada com um certo equilíbrio, pois se por um lado ninguém consegue sobreviver sozinho, por outro temos de saber inovar com cautela. O meu pai começou nesta empresa em 1946 e hoje estamos a dar continuidade ao bom trabalho que ele fez”.

Como já é apanágio da empresa conju-

gar diversidade e qualidade, não é de admirar que, ao longo do tempo, a fábrica promovesse novos produtos. Perante essa dinâmica, podemos agora encontrar doces tão diversos como broas, bolo, compotas e bombons de mel. “Temos, ainda assim, a intenção de alargar a nossa rede de parceiros, dada a versatilidade que o produto tem”, informa. A acrescentar ao mel de cana clássico da Madeira, existe agora também a opção biológica, conhecida pela sua rica composição orgânica e pela sua longa duração.

TURISMO MADEIRENSE

Por fruto de uma parceria com um chef de cozinha, foi publicado um livro - “Receitas com Mel-de-Cana” -, que conta com 62 receitas. Aqui, como já era de esperar, o mel de cana está omnipresente nos pratos de entrada, de peixe, de carne, de sobremesa e bebidas. Este projeto cria não só novos hábitos de consumo deste derivado da cana sacarina, como contribui para a renovação da gastronomia tradicional madeirense. “Fizemos esse livro para mostrar a versatilidade do mel de cana, porque até aqui era um produto que estava apenas associado ao Natal e ao Carnaval, mas com isto alargamos a outras possibilidades”, transmite.

A partir daqui, a restauração e a hotelaria

podem aproveitar ainda melhor as potencialidades deste transformado, garantindo desse modo um maior rendimento para os agricultores que se dedicam ao cultivo da cana doce. Relativamente ao produto, sabemos que pode ser encontrado em lojas tradicionais, em alguns supermercados Continente e, pontualmente, no Lidl. Atualmente, a diáspora madeirense também em tem contribuído muito para a divulgação do mel de cana, que está “a tentar chegar a mais países”, conforme nos é adiantado.



**UM GOSTO PARA SI É AGORA MAIS NOSSO!
A TASTE FOR YOU NOW IS OUR MORE!**

www.fabricaribeiroseco.com

Rua das Maravilhas, n.º 170 • 9000 - 162 Funchal - Ilha da Madeira / Portugal
Telefone: (+351) 291 741 503 • Fax: (+351) 291 743 597 • E-mail: meldecana@netmadeira.com

