

Minas Gerais



BALAS ROSA MEL

Na comunidade de Mocambo da Onça, em Porteirinha (MG), as irmãs Edinalva Rosa dos Santos (37), Deijane Rosa dos Santos Diniz (33) e Érica Rosa dos Santos (29) estão transformando a apicultura com inovação, afeto e determinação. Filhas de Eva Rosa dos Santos (60) e de Deraldo José Santos (63), apicultor, elas carregam nas raízes o amor pela terra e pelas abelhas.

Foi o Sr. Deraldo José Santos quem deu o primeiro passo, no início dos anos 2000. Totalmente sem qualquer estrutura de EPIs e conhecimento, ele começou a produzir mel de forma simples, apenas com a coragem e a vontade de dar uma vida melhor à família, contando com a ajuda das filhas e da esposa na colheita do mel. Só depois é que o Sr. Deraldo participou de um curso de apicultura oferecido pelo SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), em parceria com o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Porteirinha. A capacitação mudou tudo, com novos conhecimentos, ele aperfeiçoou os manejos e passou a melhorar sua produção.

Em junho de 2022, motivadas pelo exemplo do pai, ingressamos na apicultura. Montamos nosso próprio apiário, recebendo instruções do nosso professor, Sr. Deraldo, com suas experiências adquiridas aqui e em outros estados. Contamos também com a ajuda da assistência técnica do nosso técnico Cleison Alves Augusto, oferecida pela ATEG. As irmãs decidiram iniciar seu próprio projeto ligado à apicultura, com um olhar inovador, produzindo mel para sua própria produção de derivados, passando assim a agregar valor, transformando-o em novos produtos.

A ideia inicial veio de Edinalva, que sugeriu começar pela produção da bala de mel, seu primeiro item. Edinalva e Deijane ficaram à frente da produção das balas, e Érica, que ainda morava em São Paulo, assumiu a gestão financeira e a comunicação digital pelas redes sociais.

Foram mais de um ano de testes até chegar à receita ideal, que era a bala de mel sem açúcar. Mas o desafio era muito grande, primeiro, por não terem sede própria de produção, e também por ser um produto inovador, não tínhamos uma receita base a seguir até chegar ao ponto certo de enrolar e desenrolar sem que ela grudasse no papel. Queríamos inserir no mercado, naquele momento, um produto natural, que levasse ao consumidor outras formas de ingerir o mel de forma diária, rápida e prática.

“Ninguém acreditava que não tinha açúcar na bala, porque o sabor era doce e gostoso”, lembra Deijane.

Em maio de 2024, Érica voltou para sua família em Porteirinha e se juntou definitivamente ao negócio. As três irmãs, já com receita e marca em forma, trabalhando lado a lado, lançaram a Rosa Mel, nome da marca criada por elas para seus produtos derivados do mel, que ganhou força e visibilidade.

O lançamento aconteceu na primeira edição da Festa do Mel, realizada pela Apiport, em 2023. A primeira grande venda foi no mês seguinte, durante a tradicional Festa de Serra Branca, onde 800 balas foram produzidas para um único dia e foi um sucesso. A partir daí, continuamos as vendas e divulgação no porta a porta e pelas redes sociais, acreditando que a oportunidade de ganhar novos mercados chegaria. Participamos também de grandes eventos, como a ExpoMontes (Exposição Agropecuária de Montes Claros) e a FENICS (Feira da Indústria, Comércio e Serviços). Pessoas e parceiros que acreditavam na nossa marca também levavam nossos produtos para outros eventos, exposições e cidades.

Já em 2025, na Festa Nacional do Queijo, outra grande celebração do município, as irmãs da Rosa Mel viveram um momento muito especial, onde viram sua marca e história ganharem visibilidade, expansão e comercialização. A produção preparada para os dias de festa foi um sucesso de vendas e vimos nosso estoque baixar em tão pouco tempo. O ritmo de produção foi intenso; não sobrava tempo nem para descansar. Precisando de mais mão de obra naquele momento, Cleiton, marido de Érica, abraçou a causa e entrou na força-tarefa.

Essa correria toda foi a prova de que o produto havia conquistado de vez o paladar e o coração do público. Mais que um doce, a bala Rosa Mel representa afeto, saúde e o orgulho de um trabalho feito com dedicação e verdade, através da sucessão familiar.

Hoje, as balas são produzidas em cinco sabores: tradicional, gengibre, erva-doce, própolis e canela. Mas elas não pararam por aí: expandiram a linha com geleia de morango e mel, cenoura, laranja e mel, mel cremoso com café e mix de castanhas com mel.

O nome Rosa Mel surgiu de uma conversa entre as irmãs. A ideia inicial era chamar o produto de “Bala Maria”, em homenagem à filha de Edinalva. Mas Érica sugeriu usar o sobrenome Rosa, que é o sobrenome da família delas, para representar a união e a história das irmãs, junto com o mel.

