

Cultura alimentar *do* **Brasil**

Patrocínio Realização



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO







Págs. 2 e 3

Em Morretes (PR),
o prato típico
é o barreado. Cada
região tem alguma
iguarria recheada
de sabor e cultura.

Págs. 6 e 7

A feijoada é o prato
nacional. Por trás
dela, a preferência
brasileira pelo feijão.

Pág. 8

Baiana vestida
com roupa típica
preparando massa
do acarajé em
Salvador.

Págs. 12 e 13

Colheita de
goiaba: país é o
maior produtor da
variedade vermelha.

Cultura alimentar do **Brasil**

Um país também se conhece pelos alimentos que consome, pelos seus pratos mais tradicionais. Mercados, restaurantes e itens de consumo alimentar mais frequentes acabam refletindo as relações sociais e culturais da sociedade e trazem ingredientes que são originários da biodiversidade local.

A comida do brasileiro se diferencia pela sua formação cultural e as características ambientais do país. A peculiaridade de cada região resulta em pratos típicos, alguns deles presentes só em seu lugar de origem.

Preparamos esta coletânea com diversas reportagens, produzidas por jornalistas e fotógrafos especializados, com o intuito de permitir uma viagem pela cultura alimentar do Brasil, que vem sendo transmitida há várias gerações, no calor da cozinha onde se faz a comida de todos os dias. Que, no caso brasileiro, tem muito feijão com arroz, mas também muita variedade, nascida do maravilhoso encontro de três influências culturais marcantes: a africana, a indígena e a europeia. Juntas, num grande caldeirão, deram uma mistura rica em sabor e saber, que convidamos você a degustar.







A Bayer é uma empresa de Ciências da Vida focada nas áreas de saúde e nutrição. Seus produtos e serviços são desenvolvidos para beneficiar pessoas apoiando-as para superar os maiores desafios apresentados pelo crescimento e envelhecimento populacional. Hoje a empresa conta com **três negócios principais: Pharmaceuticals** responsável pelo desenvolvimento de medicamentos com prescrição médica, **Consumer Health** para vitaminas e produtos dermatológicos e **Crop Science** com foco em agricultura sustentável. No Brasil há mais de 120 anos, atualmente conta com mais de 6 mil colaboradores e 36 unidades em 12 estados.

Sumário

Caldeirão de sabores	14
História da alimentação	36
Comida combina com festa	46
O patrimônio das baianas do acarajé	58
Água no prato	66
Negócio de família	82
Feijoada completa	104



Soja, o grão que virou brasileiro	116
Queijo, tradição mineira reconhecida	128
O novo chocolate brasileiro	140
O mercado da Amazônia	156
Açaí, um sucesso amazônico	168
Mate, uma tradição platina	182
Caju, um nativo de valor	198
Raízes que trazem riquezas	208







Caldeirão de sabores

Qual é a comida típica do Brasil? Se o país da pergunta fosse outro, talvez até fosse fácil responder, mas a alimentação do brasileiro está longe de ser caracterizada com meia dúzia de ingredientes. Bem verdade que, quem responder que é o arroz com feijão, não estará errado, mas, no mínimo, limitado. Pelas dimensões do país e sua distribuição em biomas tão distintos quanto a Amazônia e a caatinga, o Brasil tem vários pratos típicos, alguns deles ainda presentes só em seu lugar de origem. Outros, de tão específicos, estão correndo risco de extinção.

Há aqueles que são tradicionais de uma região, mas podem ser saboreados no país inteiro, e outros que já nem são mais considerados regionais e se tornaram nacionais, como o arroz com feijão e a mandioca.

Nas páginas a seguir, mostramos como o brasileiro de cada região come. Algumas regras são ditadas pela vegetação. Goiás, norte de Minas e sul da Bahia, por exemplo, apesar de estarem em três regiões diferentes, compartilham a biodiversidade do cerrado e uma culinária baseada em frutos, como o espinhento pequi. Outras foram ditadas pela miscigenação com povos estrangeiros, como ocorre em especial no Sul, no Rio de Janeiro e em alguns pontos do Nordeste. São Paulo é um caso à parte, tão multiétnico e cosmopolita que não tem mais gastronomia própria. Outros lugares, por sua vez, lutam para evitar que a globalização da alimentação mate sua identidade cultural.

Sabor da floresta

A região preserva muito da dieta dos povos indígenas, que inclui uma série de pratos com produtos da floresta: peixes de água doce, mandioca e enorme variedade de frutas

A comida da região Norte é vista hoje como a mais brasileira, no sentido estrito da palavra, pois preserva mais fortemente a tradição indígena. Os elementos básicos dessa culinária já eram usados pelos povos que habitavam a região antes da chegada dos portugueses e sofreram pouca influência de outras culturas. Na base dos pratos estão os peixes (estima-se que existam mais de mil espécies nos rios amazônicos, como pirarucu, tambaqui, tucunaré), frutos (açai, cupuaçu, guaraná, ingá, tucumã, cajá), legumes, folhas (pupunha, alfavaca, chicória) e pimentas – todos característicos da floresta, sem contar a quase onipresente mandioca.

Da mandioca, os amazônidas aproveitam tudo – a raiz em si, que vira farinha na maior parte das vezes, mas também faz goma, sagu, beijus, tapioca ou pode ser comida cozida e frita; o caldo, do qual se faz o famoso tucupi; e as folhas. Um dos pratos mais tradicionais da região, a maniçoba – uma espécie de feijoada – leva, no lugar do feijão, as folhas da mandioca, que passam pelo menos três dias sendo cozidas em água até perderem o ácido cianídrico, um veneno que pode ser mortal.

“O que vemos na culinária tradicional é um reflexo da vida dos índios e ribeirinhos, que dependem do que a natureza oferece, então eles aproveitam tudo o que podem”, explica o escritor e fotógrafo Rusty Marcellini, que nos últimos anos tem viajado por todo o Brasil

◀ Peixe da espécie filhote, comum no Amazonas, ao molho de hortaliças com purê de banana-da-terra



atrás das tradições gastronômicas da população brasileira. Ele lembra que a abundância de água doce na região explica a quantidade de peixe nos pratos, mas só disso a população não poderia viver. “Alguém lá atrás aprendeu a domesticar a mandioca-brava, tirar o veneno das folhas, do caldo”, conta.

Nas ruas de Manaus e de Belém, a comida de barraquinha é o tacacá, um caldo encorpado feito com tucupi, jambu – uma plantinha conhecida por dar uma dormência na língua –, goma de tapioca, pimentas e camarões. De sobremesa, sorvete de frutas da região. “A verdade é que hoje o jeito mais fácil de conhecer as frutas brasileiras é tomando sorvete”, lembra Marcellini. Ele destaca ainda a banana-pacova, vendida na rua em formato de chips ou em pedaços com leite condensado.

Nos restaurantes, principalmente de Belém, quem reina é pato ao tucupi, receita que remonta ao começo do século 17. Contam os primeiros exploradores que os índios da ilha de Marajó já cultivavam a mandioca e domesticavam o pato-negro. Este, depois de morto, era conservado dentro de um líquido amarelo, que se acredita ser o tucupi.



O POTENCIAL DO CUPUAÇU

Fonte de alimentação dos indígenas na Amazônia, o cupuaçu é usado para fazer sucos, sorvetes, tortas e geleias a partir da popa. Além disso, suas características semelhantes às do cacau propiciaram a fabricação de um tipo de chocolate a partir do caroço do fruto, o chamado “cupulate”. Com a descoberta desse potencial, a empresa japonesa Asahi Foods quis registrar o nome do produto. Em 2003, entidades brasileiras abriram um processo no órgão responsável pelo registro de marcas e patentes no Japão e, em março de 2004, saiu a decisão que cancela o registro. “Foi uma vitória importante, mas o maior triunfo está no poder da sociedade civil de reagir contra a monopolização dos conhecimentos tradicionais e das riquezas amazônicas”, disse Michael Schmidlehner, presidente da Amazonlink, ONG responsável pelo pedido.

O objetivo agora é desenvolver ações que promovam a agroindustrialização do cupuaçu e contribuam para ampliar a renda dos pequenos produtores da floresta.



O SUCESSO DO GUARANÁ

Alguns produtos feitos a partir de frutos típicos da Amazônia estão incluídos em um catálogo mundial de alimentos que estão em risco de desaparecer. A boa notícia é que eles são alvo de ações que têm como objetivo justamente reverter esse processo. Um desses produtos é o guaraná cultivado pela tribo indígena Saterê-Mauê, que habita as áreas próximas aos rios Tapajós e Madeira. Eles usam um método centenário de fazer um bastão de guaraná defumado, que pode ser conservado por até dez anos e hoje é exportado na quase totalidade para Itália e França, onde atinge o valor de US\$ 45 o quilo. O refrigerante Guaranita, feito na Itália com o bastão dos saterê-mauês, tem 0,3% de guaraná, contra os 0,00012% dos refrigerantes nacionais que fazem sucesso.



PIRANHA EM PÓ

Sua fama de devoradora de gente faz com que os pescadores queiram manter distância dela, seu pouco valor comercial tampouco incentiva a pesca, então a piranha vive soberana em alguns rios, às vezes comprometendo o equilíbrio ecológico. Apesar disso, é altamente nutritiva, com níveis de proteína semelhantes a de outros peixes bastante apreciados, como pirarucu e tambaqui. Pensan-

do disso, o pesquisador Edson Lessi, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), criou uma sopa instantânea de piranha em pó. Ele se inspirou em caldos feitos com o peixe, que são apreciados pela população, e inventou uma forma de agregar valor. A solução foi patenteada e é o primeiro produto do instituto a ser licenciado para produção em escala industrial.



Região Nordeste

Sertão e litoral

Há duas culinárias na região: uma, a do sertão, prima pela criatividade diante dos poucos recursos; outra, a do litoral, junta muito peixe com o tempero africano

“No tabuleiro da baiana tem... vatapá, caruru, mungunzá, tem umbu...” De fato tem, mas a culinária do Nordeste vai muito além disso, ou muito aquém, dependendo do local de onde está se falando. É o que explica o professor de História da Gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi Ricardo Maranhão. “São duas culinárias completamente distintas, a do sertão e a do litoral. A do sertão pode até ser considerada rica pelo malabarismo que os moradores fazem diante da pouca diversidade”, conta. “No semiárido não dá para produzir muita coisa, além do charque e de alguns vegetais como feijão, inhame, maxixe, jiló, abóbora, mas o sertão usa esses poucos produtos dentro do velho princípio de máxima utilização dos recursos disponíveis”, explica Maranhão. “Eles aproveitam até as vísceras dos animais, como da cabra, para fazer sarapatel”, complementa o escritor Rusty Marcellini.

Já no litoral, além dos produtos dos latifúndios monocultores, como cana e cacau, há uma forte presença de peixes, camarões, siris, além de uma culinária vigorosamente influenciada pelas culturas portuguesa e africana, aliada à tradição indígena. “Acredito que esta região foi a que melhor combinou as três principais ascendências do brasileiro. Tudo é bem misturado. O feijão e mandioca vieram do

▶ Moqueca de camarão com arroz, farofa de dendê, pirão e acarajé



índio, o dendê e os molhos de pimenta vieram dos africanos, dos portugueses, as receitas, os doces.” As tradicionais comidas baianas, por exemplo, eram oferecidas para os orixás na África. “Era santo lá, mas foi profanado aqui”, brinca Maranhão.

O Nordeste como um todo tem uma forte tradição de doçaria, em especial por causa da presença antiga de engenhos de cana. “O açúcar mascavo e a rapadura, ambos mais baratos, são partes essenciais da alimentação popular. E isso abre espaço para uma boa doçaria. Qualquer fruta o pessoal transforma em doce”, explica Maranhão. As frutas típicas da região, como sapoti, umbu, goiaba, são matérias-primas de compostas. Os bolos de Pernambuco são famosos por sua sofisticação, como o bolo Souza Leão, que, diz a história, foi servido pela família de mesmo nome para o imperador dom Pedro 2º em viagem ao estado.

O VALOR DO UMBU NA MERENDA

Fruta típica da caatinga, o umbu significa “árvore que dá de beber” em tupi-guarani. A planta é fundamental na região porque tem a capacidade de armazenar até 3 mil litros de água durante a estação das chuvas, o que permite que resista longos períodos de seca e sirva de alimento para a população. Uma cooperativa de coletores das cidades baianas de Uauá, Canudos

e Curaçá está agora empenhada em agregar valor ao produto. Com o apoio da associação Slow Food, a cooperativa construiu minifábricas, nas quais a fruta é transformada em doces, geleia e polpa que são utilizados na merenda de escolas do sertão do estado. Além disso, 30% da produção é vendida para a Europa e o resto é comercializada no mercado interno.





BAIÃO DE DOIS TURBINADO

O baião de dois, popular iguaria nordestina que mistura arroz e feijão na mesma panela, está mais barato e acessível à população. Tudo porque, após 12 anos de estudos, pesquisadores da Embrapa Semiárido, em Petrolina (PE), desenvolveram um superfeijão (foto) muito mais produtivo que os cultivados tradicionalmente na região. Trata-se de uma variedade de feijão-caupi ou feijão-

de-corda, o mais utilizado no sertão, capaz de alcançar expressiva produtividade sem adubação, inclusive nas áreas não irrigadas. Para o sertanejo, esse tipo de feijão é excelente fonte de proteínas (25% de sua composição) e carboidratos (62%). É também importante gerador de renda, ao ser cultivado em 1,6 milhão de hectares no Nordeste, com produção de 550 mil toneladas anuais.



Região Centro-Oeste





Junto e misturado

Região influenciada por três biomas e recebendo imigrantes de todas as regiões, o Centro-Oeste tem carne, peixe, frango, sem dispensar os frutos do cerrado, como o onipresente pequi

A gastronomia da região Centro-Oeste recebe influências tanto do sul quanto do sudeste do país. Goiânia e Brasília, por exemplo, têm uma culinária bastante mineira. Mato Grosso do Sul, assim como o Rio Grande do Sul, tem a tradição do churrasco e do mate, por causa da proximidade com o Paraguai. Além disso, o Centro-Oeste é cortado por três biomas distintos: o pantanal, o cerrado e a borda sul da Amazônia. Do pantanal a população tira peixes como pintado, pacu, dourado – com os quais é feito o famoso “peixe na telha” – e a piranha, usada para caldos. Do cerrado saem as mais variadas frutas, como o espinhento pequi, além de arroz e soja, cujo cultivo avança sobre a Amazônia e começa a fazer parte do cardápio local. Grandes fazendas de gado de corte completam as ofertas de alimento, mas a maior parte dessa produção é voltada para o exterior, principalmente para a Europa.

Como ocorre na região Norte, a culinária do Centro-Oeste tem suas bases na cultura indígena. Com a diferença de que, nessa região,

◀ Frango com arroz e pequi, fruto característico do cerrado

come-se a mandioca cozida. Em Goiânia, os pratos mais tradicionais levam milho, arroz, frango e pequi. São famosos por lá a galinhada, o arroz com pequi, o empadão goiano e o arroz à Maria-Isabel (com carne-seca e farinha de banana, bastante semelhante ao arroz de carreteiro). Tanto este prato quanto a galinhada são bastante comuns também em Cuiabá.

Em Campo Grande (MS), uma curiosidade em meio a tanto boi para exportação é o gosto da população por um prato conhecido como sobá. Introduzido pela colônia japonesa, trata-se de um ensofado de macarrão com omelete, carne e cebolinha. Ele é a atração da Feira Central, nessa capital, e só é servido à noite, quando o calor da capital se torna mais ameno. O sul-mato-grossense também é fã da erva-mate, mas que ninguém pense que se trata do chimarrão, pois correrá o risco de enfrentar cara feia. Lá a bebida, servida gelada, leva o nome de tererê.

SORVETE DE FRUTAS

As frutas únicas do cerrado são motivo de orgulho dos habitantes da região, tanto que tudo o que é feito com elas ganha fãs na hora. Foi o que descobriu em 1996 o hoje empresário Clóvis José de Almeida, dono da rede Sorvetes Frutos do Cerrado, que já chegou a oferecer mais de 60 sabores, a maioria nativa, em Goiânia e Uberlândia. “O cerrado não é só soja, aqui temos uma riqueza que o Brasil não conhece, muitas dessas frutas são medicinais, mas as pessoas não sabem. Eu sou apaixonado pelo cerrado, quis valorizar essa nossa riqueza”, diz Almeida.





AS MIL E UMA UTILIDADES DO BARU

Fruta típica do cerrado, o baru (foto) foi muito ameaçado pela expansão da agricultura no Centro-Oeste. O corte indiscriminado da árvore e a extração da madeira quase levou à sua extinção. Hoje, a fruta está sendo cultivada para a obtenção da amêndoa, que substitui a castanha-de-caju em vários pratos. Em Pirenópolis, o baru foi redescoberto pelos chefs de

cozinha. Projeto desenvolvido por empresas da região utiliza a fruta em barrinhas e biscoitos. A farinha faz parte da rede municipal de Goiânia, sendo usada na canjica, substituindo o coco ralado.

O óleo é aproveitado na confecção do licor de baru. Além disso, a castanha é ingrediente do pé de moleque, paçoquinha e pamonha.



Região Sudeste





Regional e cosmopolita

Enquanto São Paulo concentra a maior diversidade de influências gastronômicas e cariocas e capixabas guardam uma rica herança portuguesa, os mineiros “roubaram” o virado dos tropeiros paulistas

O Sudeste é a região do Brasil com a cultura alimentar menos unificada de todas. Na prática existe a culinária de Minas, a do Rio Janeiro e Espírito Santo e a de São Paulo. Das três, a mineira é a que pode ser mais facilmente identificada, afirma Ricardo Maranhão. “Todo mundo sabe o que é uma comidinha mineira, em qualquer parte do país. Isso porque o próprio estado se preocupou em preservar essa tradição. Os mineiros transformaram o tutuzinho com torresmo e o leitão à pururuca em patrimônio, mesmo que antes esses pratos fossem tradicionalmente paulistas”, diz o historiador.

Maranhão lembra que São Paulo tem a culinária mais “oculta” do Brasil. Sua identidade é não ter uma identidade. “A influência da imigração fez com que São Paulo possa dizer sem medo que não existe nada mais paulista que um macarrão com molho de tomate ou que um quibe”, lembra Maranhão. Por sua vez, a misturinha que forma o tutu e compõe o único preparo “tipicamente paulista” – o virado –

◀ Lombo com tutu à mineira, couve, arroz e molho de rapadura. Pão de queijo e torresmo para acompanhar e goiabada com queijo e doce de leite

surgiu no século 17 com os bandeirantes. A junção de carne de porco, feijão e farinha de milho está na base de todos esses pratos. “Uns dizem que o feijão de tropeiro é mineiro, outros, que é gaúcho, mas o feijão de tropeiro é o jeito que o tropeiro paulista do século 18 fazia. É a comida do bandeirante, preparada para durar vários dias”, lembra o historiador. O feijão seco com farinha tornava-o menos perecível. Esse também foi o princípio por trás do doce de leite: cozido com açúcar até virar uma pasta, o leite durava mais.

Seja como for que essa comida surgiu, em Minas ela se estabeleceu e foi valorizada. Os queijos feitos na Serra da Canastra e na região do Sertão, por exemplo, tornaram-se patrimônio cultural imaterial em 2008.

No Rio, a influência mais forte é mesmo a portuguesa, como reflexo da temporada em que a corte viveu lá. O bacalhau está presente no dia a dia da população, juntamente com outros peixes do litoral brasileiro. Mas o prato considerado tipicamente carioca é a feijoada, ainda que haja briga com São Paulo sobre a paternidade. Também merece destaque como tipicamente carioca o famoso camarão ensopadinho com chuchu, eternizado por Carmen Miranda.



TRADIÇÕES DO CERRADO

As comunidades tradicionais costumam guardar tradições relacionadas aos recursos naturais do país que agora estão sendo resgatadas. Um exemplo de sucesso é a Cooperativa Agroextrativista Grande Sertão, em Montes Claros (norte de Minas). Cerca de mil agricultores se uniram para comercializar os produtos da agricultura familiar e assim agregar valor a seu cultivo. Os frutos típicos do cerrado são

transformados em polpas que depois viram sucos e sorvetes. A cooperativa comercializa ainda rapadura, óleo de pequi, mel e cachaça artesanal. A maior parte da produção vai para o Ministério da Agricultura, como parte de um programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar no estado. Esses produtos são, então, doados para entidades que trabalham com população carente, além de escolas e creches.

PROJETO DE BOA ALIMENTAÇÃO

Se São Paulo é uma das capitais mundiais da alimentação, muita gente da cidade não sabe o que isso significa. Pesquisa realizada recentemente mostrou que mais de 60% de sua população se alimenta mal. Com a ideia de ajudá-la a se alimentar melhor, com saúde e gastando pouco, surgiu o projeto Alimente-se Bem, do Sesi. O programa oferece cursos de dez horas, nos

quais o participante aprende a aproveitar o alimento como um todo, incluindo as partes que normalmente vão para o lixo e que, não raro, são as mais nutritivas. Além de incrementar o consumo de nutrientes, essa prática reduz o lixo orgânico. Mais de 700 mil pessoas já fizeram o curso em São Paulo e hoje ele foi adaptado nas regionais da entidade de todo o país.





Região Sul

Herança europeia

Com forte influência de italianos e alemães, essa região tem outras tradições culinárias além do churrasco gaúcho e do barreado paranaense

Assim como no Sudeste, na região Sul também a alimentação é bastante diferenciada em cada estado. O prato mais tradicional, ligado à cultura do gaúcho, é o churrasco, em decorrência da forte presença do gado. A pecuária remonta ao início da colonização, quando as missões jesuíticas espanholas ocuparam a região dos pampas, incluindo aí não só o Rio Grande do Sul, como o Paraguai e a Argentina.

Quando os jesuítas foram expulsos do Brasil, eles deixaram para trás um enorme rebanho que continuou se reproduzindo até que aquela área fosse ocupada novamente. A abundância de carne acabou definindo a vocação da culinária local.

De fato o churrasco é uma constante em terras do sul e “gaúcho” virou sinônimo de carne assada com qualidade. No acompanhamento, os já clássicos feijão de tropeiro e arroz de carreteiro.

Mas a região está longe de ser só terra de carne. Mesmo no Rio Grande do Sul, a forte influência da imigração italiana redesenhou a culinária em especial nas serras gaúchas, onde a tradição do vinho

▶ Churrasco gaúcho com picanha e alcatra, acompanhado de chimarrão e legumes



ganhou corpo, tornando-se a melhor produção brasileira. Os alemães também marcaram presença por lá, como se pode observar pelos cafés coloniais de Canela e suas casas com tortas de maçã fumegantes.

Foi em Santa Catarina, no entanto, que os alemães fincaram raízes. A imigração, em especial no interior do estado, marcou profundamente a culinária do dia a dia. A cuca, por exemplo, um bolo de origem alemã, recheado com frutas cristalizadas e coberto com farofa doce, é presença obrigatória nas padarias. Mas o estado é mais famoso mesmo pelos peixes, mariscos e ostras. As caldeiradas de frutos do mar e a moqueca de siri-mole são alguns dos pratos mais característicos.

O Paraná recebeu imigrantes de vários lugares, em especial da Itália, do Japão e da Alemanha, além da Polônia e da Ucrânia, então sua culinária é internacional. Um dos pratos mais tradicionais é o barreado, uma espécie de cozido de carne cujo preparo pode levar mais de 16 horas. Produzido há mais de 200 anos por caboclos do litoral do estado, sua origem está nas cidades de Antonina e Morretes. Só nos anos 1970 ele subiu a serra e passou a ser oferecido nos restaurantes de Curitiba.

SELO DE PROCEDÊNCIA

Uma mutação espontânea, ocorrida nas plantações de frutas de Montenegro do Rio Grande do Sul, na década de 1940, produziu um dos sabores característicos da região, o da bergamota montenegrina.

Por ter um ciclo tardio, a fruta chega ao mercado depois de agosto, quando as outras tangerinas já estão passando do ponto, o que facilita sua comercialização. O objetivo dos produtores, reunidos em uma associação, é aumentar a aceitação dos consumidores, competindo no mercado de frutas finas, inclusive com as cítricas importadas do Uruguai. Comunidades de agricultores do Vale do Caí promovem a criação de um selo de procedência, indicando que a bergamota é característica daquele mercado.





FESTA MARCADA PARA 2025

A Associação dos Moradores e Amigos do São Lourenço, bairro de Curitiba, tem um encontro marcado para junho de 2025. Nessa ocasião, será realizada a Festa do Pinhão, quando serão colhidos os frutos das 40 araucárias que estão sendo plantadas anualmente desde 2000 por professores e alunos das 35 escolas parceiras,

representando 20 mil alunos do Paraná. O ciclo de vida do pinhão, fruto da araucária, árvore muito ameaçada pela expansão agrícola na região, é de aproximadamente 16 anos. O objetivo da entidade é recuperar a mata em risco de extinção e a cultura, que implica o aproveitamento do fruto nas receitas caseiras.

História da alimentação



O Brasil é conhecido por ter um prato nacional: o arroz com feijão. Mas houve um tempo em que a farinha de mandioca era a companheira inseparável do “feijão maravilha”

No primeiro encontro, tudo foi estranho. Pero Vaz de Caminha relata que os dois primeiros indígenas levados a bordo da nau capitânia de Pedro Álvares Cabral rejeitaram todos os alimentos oferecidos (pães, vinho, peixe cozido, confeitos e mel): “Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora”. Notando a ausência de bois, vacas e animais de criação, o autor da Carta do Descobrimento observaria que “não comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e *fruitos* que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legume comemos”.

De sua parte, o único “*fruito* da terra” saboreado por Caminha foi o palmito, que achou delicioso. “Não teve curiosidade ou audácia para mastigar nenhum outro”, fustigaria nos anos 1960 o pesquisador Luís da Câmara Cascudo no livro “História da Alimentação no Brasil”, que se tornaria um marco na carreira do folclorista, que ali condensaria décadas de pesquisa sobre hábitos alimentares em todos os cantos do país.

“Sem farinha o indígena estava morto”, sentenciaria Cascudo, destacando que embora também fosse consumida mais raramente a farinha de milho, era a de mandioca que se configuraria como o principal alimento dos que aqui estavam antes da vinda dos portugueses. E a nova raiz cairia no gosto dos invasores que se apossavam daquelas terras sem encontrarem muita resistência.

Em muitos desses novos lugares que tomavam dos índios os colonizadores encontravam um tipo de feijão diferente daquele fradinho que estavam acostumados em Portugal. Era o feijão-preto, nativo das Américas, que, junto com a farinha de mandioca, passaria a integrar o cardápio dos portugueses em suas primeiras vilas

e sesmarias. Chamado pelos indígenas de *cumandá* ou *cumaná*, o feijão-preto fazia parte do cardápio de muitos grupos, mesmo que não tivesse a proeminência da mandioca, esta consumida tanto na forma de farinha, junto com peixes e carnes, como na massa do beiju, o substituto ameríndio do pão, e também servindo de matéria-prima para a *tiquira*, a bebida fermentada e alcoólica produzida para as celebrações a partir da saliva das mulheres.

FEIJÃO COM FARINHA

Diversos relatos de viajantes confirmam a boa aceitação do feijão-preto entre os europeus, cuja primeira referência chegou à Europa por meio de Gabriel Soares de Sousa, um proprietário de engenho na Bahia que testemunhava no livro “Notícia do Brasil”, publicado em 1587, sobre a “infinidade de feijões, brancos, pretos, vermelhos, e outros pintados de branco e preto. (...) E as favas fazem muita vantagem no sabor às de Portugal”, assegurava.

Praticamente todos os naturalistas estrangeiros que percorreram o Brasil mencionam o feijão como um alimento apresentado diariamente à mesa, no Sul, no Centro, no Nordeste e na Amazônia. Alguns até o adotaram, como Saint-Hilaire, que comia um prato de feijão-preto antes de iniciar as expedições. Ao chegar ao Rio Grande do Sul, também

▼ Índia iaualapiti preparando beiju na aldeia Tuatuari, no Parque Indígena do Xingu (MT): o principal alimento dos primeiros brasileiros era a mandioca





É MATO, MAS SE COME: AS PANCS

São mais de 10 mil espécies de plantas com potencial para se tornarem alimento que fazem parte da biodiversidade brasileira – uma das mais exuberantes do mundo. No entanto, as plantas efetivamente utilizadas na alimentação dos 206 milhões de habitantes do país não passam de 300. E as oferecidas nos grandes centros urbanos não passam de dezenas, como qualquer consumidor consegue comprovar. No caminho até o supermercado pode ser que ele tenha passado por algum canteiro com taioba, ora-pro-nóbis ou se admirado com um belo cacho de dente-de-leão (foto acima), mas dificilmente veria nessas plantas algo além de mato. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) estão por todos os lados, na cidade e no campo, mas se tornaram mais conhecidas a partir de 2008, quando o biólogo Valdely Kinupp cunhou o termo.

Em menos de uma década, o chamado “mato de comer” vem ganhando adeptos entre chefs, gourmets, apreciadores de novidades gastronômicas ou simples curiosos.

A expressão “não convencional” deve ser entendida de forma relativa, pois entre diversas comunidades plantas exóticas a outros paladares fazem parte do dia a dia nesses locais há muitas gerações. Mas, em linhas gerais, as PANCs são espécies que não têm valor comercial devido a pouca procura e que pesquisas revelaram alto valor nutricional. Entram nesse grupo espécies como capuchinha (rica em vitamina A e C), bortalha (ferro, cálcio e fósforo), a folha da batata-doce (de efeito antioxidante e rica em nutrientes) e a araruta (fonte de vitamina B e redutora da pressão arterial), entre outras até então (des)tratadas como mato.

▶ Colheita manual de feijão em Guaíra (SP): leguminosa ajudou a fixar o homem no interior do país, em parceria com a mandioca

chamaria a atenção do naturalista francês outra característica local: o gosto pela carne. “Ao entrar nessa Capitania verifiquei logo os hábitos carnívoros de seus habitantes. Em todas as estâncias veem-se muitos ossos de bois, espalhados por todos os cantos, e ao entrar nas casas das fazendas, sente-se logo o cheiro de carne e de gordura.”

Três séculos depois do primeiro encontro entre brancos e índios, o feijão e farinha estariam definitivamente unidos, desta vez também com a carne-seca, como prato de uma nação que ainda se formava. É o que mostra, por exemplo, o relato do antropólogo alemão Karl Von den Steinen, que em maio de 1884, na sua primeira viagem ao Brasil, enquanto subia de barco o rio Paraguai, anotava: “Somos 24 passageiros de primeira classe. A comida é muito boa. O prato predileto dos brasileiros é o famoso feijão-preto com carne-seca, tem ótimo sabor de comida preparada em casa. Espantamo-nos diante de alguns que não comem pão. Ajuntam a chamada farinha, indiferentemente, aos mais diversos pratos”.

ALIMENTOS FIXADORES

Para Cascudo, o binômio feijão-farinha dominaria o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século 17. Mais que isso: o feijão seria um alimento fixador, no plano geográfico, tanto quanto a mandioca, como explica o autor da “História da Alimentação no Brasil”: “O plantio do feijão acompanhou o ‘sitante’ que tomava posse das sesmarias setecentistas nos sertões do Nordeste. Levava um alimento todo-ano, dispensado a vigilância dispendiosa de tempo para sua obtenção. Todo o sertão nordestino conheceu o feijão com o sesmeiro, no ciclo do gado, nascente na região desde finais do século 17, determinante dos currais e fazendas. Essas famílias de fazendeiros consumiam mil vezes mais feijão que toda escolta indígena, devota da farinha pajeante”.

Para o pesquisador potiguar, “o brasileiro, filho de portugueses, ameríndios e africanos, foi o consumidor-propagandista do feijão”, e isso aconteceria interior adentro seguindo dois vetores econômicos: o ciclo do gado no Nordeste, como comentado acima, e o das entradas dos bandeirantes paulistas, que penetravam o interior do país à procura de ouro e índios para escravizar. No caminho de ida, escolhiam algumas áreas descampadas para plantar feijão. Sendo essa uma leguminosa que brota em poucos meses, no regresso podiam contar com uma valiosa fonte de alimento para ser colhida e preparada como rancho da tropa.

Nesse processo de fixação do homem ao campo o feijão teve papel decisivo porque era considerado um plantio fácil, geralmente assumido pelas mulheres e crianças da casa, enquanto outras roças

▶ A diversidade de feijões no Mercado do Porto de Cuiabá se repete nos principais entrepostos do país onde se tornou uma preferência nacional





▲ Escrito na década de 1960, “História da Alimentação no Brasil”, de Luís da Câmara Cascudo, daria à dupla feijão-mandioca o merecido crédito de alimentos fundantes da comida nacional

que exigiam aragem de terra ou o trato com animais era tarefa dos homens. O feijão, assim como a mandioca, fazia parte do quintal do colonizador, como afirmaria Cascudo, além do cultivo de verduras para o próprio consumo: “O português, disseminador incomparável de espécies vegetais, levou sua horta para onde vivia. Não podia viver sem as hortaliças e semeou-as ao redor das casas, criando o cinturão verde dos mantimentos vegetais circundando vilas, como Olinda, ou cidades, como Salvador”.

SOPAS E CARNES

Também veio da Europa a tradição da carne-seca ao sol, que se tornaria um importante elemento da culinária no Nordeste e Sudeste. Herança portuguesa adaptada da conservação de peixes e frutas que se fazia naquele país, a técnica teria nascido na orla do mar, entre pescadores, que dessa forma conservavam o pescado para revendê-lo no interior. “O indígena não salgava carnes e peixes para conservá-los. Era condimento raro”, explica Cascudo sobre a carne-seca, o novo elemento que havia se juntado ao feijão – e que, no final do século 19, desembocaria naquele que se tornaria o verdadeiro prato nacional: a feijoada.

CADÊ O ARROZ?

Mas, para chegar até a feijoada, seria preciso falar do arroz. E onde estava este cereal, o segundo mais consumido no planeta, até então ignorado pelos relatos dos viajantes? Curiosamente, a caracimete do feijão, que tomaria definitivamente o lugar da farinha de mandioca como acompanhamento indispensável na mesa do brasileiro, é plantada há muito tempo no país. As primeiras mudas de arroz teriam sido trazidas por Martim Afonso de Sousa, donatário da Capitania de São Vicente, em 1530.

Há uma polêmica sobre se os indígenas brasileiros também consumiam arroz. Segundo Cascudo, não havia arroz no Brasil. O cereal teria sido trazido pelos portugueses do Cabo Verde, apoiando-se em relato de Gabriel Soares de Sousa. Mas Couto Magalhães, um militar com olhos de naturalista e espírito de antropólogo, afirma ter visto plantio de arroz entre indígenas no Pantanal. Provavelmente era o arroz-bravo, *abatiapé* em tupi, não a espécie que se popularizaria no país, de origem asiática (*Oryza sativa*).

O arroz que se aclimataria muito bem aqui viria tanto da Europa, onde seu consumo se popularizou por meio dos árabes (arroz vem do árabe *arroz*), quanto da África, para onde também foi levado a partir do Oriente Médio. Na Guiné se plantava muito arroz, na mesma época em que tem início o tráfico negro. Mas arroz com



É MELHOR NÃO SOBRAR

A expressão permeia todas as classes sociais, ao fim de uma refeição onde boa parte do que foi servido irá para o lixo: “É melhor sobrar do que faltar!”, justificam os cozinheiros que erraram o cálculo (invariavelmente para mais, sob o risco de passarem vexame diante dos convidados). O problema é que sobra muita comida na mesa brasileira, enquanto também falta para muitos.

Uma pesquisa realizada em 2019 pela Embrapa, em parceria com a Fundação Getúlio Vargas, estimou em 130 quilos anuais o quanto uma família média brasileira joga fora de comida processada, ou de sobras não aproveitadas. Esse desperdício dá uma mé-

dia de 41,6 quilos por pessoa. Entre os produtos mais descartados estão os mais consumidos: arroz (22%), carne bovina (20%), feijão (16%) e frango (15%).

Para efeito de comparação, esse desperdício significa semanalmente o descarte de aproximadamente 2,4 quilos por domicílio. Pesquisa semelhante feita na Europa revelou que na Alemanha, por exemplo, cada família joga fora 439 gramas nesse mesmo período. Ou seja, o Brasil, sendo um país onde 22% da população enfrenta algum nível de insegurança alimentar, tem um longo caminho a aprender em relação a como usar mais, e melhor, aquilo que planta e come.

feijão nunca foi comida dos escravos, e sim da elite. Para aqueles, o cardápio principal seria a mistura de feijão e farinha de mandioca, que também se tornaria a comida por excelência dos primeiros habitantes do interior brasileiro.

O que se pode dizer sobre o arroz é que sempre foi conhecido em todo o país, mas não muito procurado – e menos ainda encontrado. O problema era que o plantio, tanto das espécies que exigem solo alagado quanto das de clima seco, exige atenção e também está mais sujeito às pragas. Apenas no século 20, quando passou a ser plantado extensivamente no Rio Grande do Sul, alcançando escala industrial, o arroz ocuparia seu posto de alimento número dois do brasileiro. Porque o número um ainda na preferência nacional permaneceria dele, o “feijão maravilha”.

ARROZ COM FEIJÃO, AINDA

O arroz com feijão parece consolidado como prato nacional, mesmo que o consumo de ambos esteja em declínio. Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) feita pelo IBGE entre julho de 2017 e julho de 2018, os produtos mais consumidos pelo brasileiro diariamente são: feijão (182,9 gramas), arroz (160,3 gramas), carne bovina (63,2 gramas), suco (145 gramas), refrigerante (97,4 gramas) e café (215,1 gramas).

Enquanto o binômio arroz com feijão permanece no pódio, tendo a carne bovina como terceira colocada, a comparação entre a POF de 2002-2003 com a edição mais recente permite observar alguns caminhos da dieta brasileira – nem todos saudáveis. Assim, entre as conclusões que os analistas do IBGE tiraram dos dados das duas pesquisas, arroz, feijão, leite, farinha de mandioca e farinha de trigo vêm perdendo espaço no prato e na despensa dos brasileiros. Por sua vez, ganharam espaço ovos, alimentos processados e ultraprocessados, bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

Por outro lado, a pesquisa também revelou que a comida na roça permanece mais saudável. No ambiente rural, segundo a POF 2017-2018, o consumo de alimentos *in natura* chega a quase 60%, contra 47,7% nas cidades. Enquanto nas cidades vem crescendo o consumo de refrigerantes, alimentos processados e ultraprocessados e hábitos como o de comer fora de casa, exigidos por conta dos deslocamentos até os locais de trabalho, a população rural permaneceu consumindo o feijão e a farinha de mandioca, que sempre estiveram por aqui, o arroz, que se adaptaria muito bem e se tornaria companheiro inseparável dessa dupla e, sempre que possível, uma carne e algum legume ou hortaliça. Ou seja, uma comida caseira, daquelas que dá vontade de parar a leitura imediatamente e fazer um bom prato cheio.

▶ Roça de arroz no Quilombo Kalunga do Vão das Almas, na Chapada dos Veadeiros (GO): conhecido de europeus, africanos e sul-americanos, o cereal encontraria no feijão seu par perfeito



Comida combina com festa



Conheça aqui cinco festas regionais
que celebram alimentos que se
tornaram referências culturais

Comida é celebração. As pessoas se reúnem em volta de uma mesa, de uma fogueira ou em uma praça para alimentarem não apenas os corpos, mas para compartilharem uma identidade que vem pelo sabor, pelo aroma, pelas memórias afetivas guardadas da infância. Comida é memória, não apenas nossa, mas de nossos antepassados, pois deles recebemos hábitos alimentares que, muitas vezes, tomamos por naturais, mas que são pura cultura. Cultura alimentar.

Todos os povos têm suas culturas alimentares. E o Brasil, com o tamanho de seu território e a diversidade da população, tem diversas festas que, ao longo do ano inteiro, celebram alimentos e a arte do encontro. São festas de sabor e também onde a cultura do país desfila, em forma de música, dança, jogos e muita comida, claro.

A alimentação brasileira nasceu do encontro entre as culinárias portuguesa, indígena e africana, em um grande caldeirão cheio de temperos e especiarias, aos quais se juntaram produtos da terra e de outros lugares, trazidos pelos novos habitantes. A partir do final do século 19 outras pitadas estrangeiras seriam acrescentadas ao molho, criando variações regionais conforme aqui ou ali se fixavam esses novos habitantes, com seus hábitos e paladares. Assim, surgiriam contribuições da cozinha árabe, italiana, alemã, espanhola e japonesa, entre outras.

As festas e festivais são muitos e variados. De festas da uva (como em Caxias do Sul-RS) à da alcachofra (São Roque-SP); de festival da sardinha (Caponga-CE) ao do açaí (Abaetetuba-PA); da Festitália à Oktoberfest (Blumenau-SC); de festivais de truta (Visconde de Mauá-RJ) ao da tainha (Ubatuba-SP), daria para cobrir um ano inteiro de celebrações ao sabor e à cultura em torno dele.

Selecionamos aqui cinco dessas festas que giram em torno de um alimento, uma de cada região, para trazer um pouco da celebração gastronômica criada em cinco séculos de refeições, repetições e aperfeiçoamentos de pratos que se misturaram de tal forma ao que somos que nem é mais possível distinguir o que é comida do que é cultura.



Região Norte - CUPUAÇU



O grande fruto de muitas utilidades

De sabor adocicado e ácido, o cupuaçu saiu da Amazônia para ganhar o mundo. E, na região, virou tema de festival

Entre abril e junho os grandes frutos, de cor marrom-escuro, aparecem pendurados em árvores de folhas largas, parecidas com um cacauero, espalhadas pela Floresta Amazônica. O sabor agridoce da polpa branca do cupuaçu, um parente do cacau, faz parte do cardápio indígena desde sempre. E, aos poucos, passaria a integrar a culinária da região Norte, especialmente em doces, cremes, compotas, sorvetes e refrescos, além de licores. Algumas ousadias gastronômicas levariam o cupuaçu para além da sobremesa regional, como molho para carnes suínas e peixe.

Rico em ferro, fósforo, taninos e vitaminas (B e C), o cupuaçu também passou a ser pesquisado pela indústria farmacêutica e de cosméticos. A manteiga de cupuaçu, um triglicerídio com uma composição equilibrada de ácidos graxos saturados e insaturados, tem um baixo ponto de fusão (cerca de 30°C), o que faz com que se funda facilmente em contato com a pele. De ação emoliente, tem ação hidratante e recuperadora, e a presença de fitoesteróis também confere ação cicatrizante.

Com tantas qualidades, o exótico fruto da Amazônia se tornaria alvo de muitas pesquisas. Da semente se produz a manteiga, usada para a fabricação do chocolate de cupuaçu (cupulate) e também para uso na indústria cosmética, como base de pomadas, batons, cremes e xampus. Em termos nutricionais, a fruta é rica em pectina, que auxilia na redução da glicemia e do mau colesterol. Pesquisas indicam também que as substâncias antioxidantes presentes na semente da fruta são capazes de inibir ou diminuir a progressão de cáries.

Desde os anos 1970 a produção de cupuaçu ganhou contornos mais empresariais, alimentada pela crescente procura do fruto por consumidores do resto do país. O sucesso da fruta abriria a oportunidade para que surgisse, em um dos polos produtores do Amazonas, a cidade de Presidente Figueiredo, o primeiro Festival do Cupuaçu. O evento, que na sua 29ª edição, em abril de 2019, chegou a atrair 300 mil pessoas à pequena cidade no coração da Floresta Amazônica, gerou um consumo estimado de 16 toneladas de cupuaçu apenas nos três dias de shows e atrações. Durante os dias de evento a cidade chega a receber mais de 20 mil carros, além do fluxo contínuo de embarcações. Nesses dias de festa e bons negócios, já que uma Feira Agroindustrial foi criada na esteira do sucesso do festival, a corredeira Parque do Urubuí, a Praça da Vitória e as cachoeiras e praias da região ficam lotadas. E a peça de resistência é o grande fruto da Amazônia.



▲ A prefeitura de Presidente Figueiredo estima que o Festival do Cupuaçu injete cerca de R\$ 15 milhões a cada ano na economia local



Região Nordeste - MILHO



O grão dourado das Américas

O milho tomou o lugar do trigo quando os portugueses trouxeram a tradição das festas juninas para o Brasil. Saímos ganhando...

Na Europa, a colheita do trigo no início do verão, geralmente entre junho e julho, indicava o início de um período de fartura, em que não faltaria pão na mesa dos camponeses. Abundância era rara naqueles tempos, e um bom motivo para comemorar. Assim teriam surgido as primeiras festas juninas.

As celebrações juninas teriam nascido pagãs, como festas típicas do ambiente rural, mas ao longo dos séculos em que o continente se cristianizou, foram sendo aos poucos adotadas pelo rito católico. E apadrinhadas por santos. Em Portugal, o principal seria Santo Antônio. No Brasil, onde a tradição das festas juninas seria trazida pelos portugueses que colonizaram o Nordeste, o santo junino por excelência é São João. Tanto que o dia 24 de junho, dedicado ao santo, é o ápice do período de celebrações que costuma se estender por todo o mês na região, avançando em alguns estados por julho adentro. A mais tradicional das festas juninas é a que ocorre em Campina Grande, na Paraíba. Mas todas as capitais e muitas cidades pequenas ou médias, do litoral, da zona da mata ou do agreste, estarão dançando e consumindo toneladas de comida para celebrar a chegada do tempo da fartura.

Se os colonizadores trouxeram a vontade de continuar com a boa festa da colheita, havia um problema: no Brasil não se plantava trigo. Assim, em vez deste cereal, outro grão tomaria seu lugar: o milho, que era colhido pelos indígenas que habitavam o Nordeste no inverno meridional, ou seja, no mês de junho. Segundo a historiadora Linda Perry, em artigo publicado na revista *Nature*, os primeiros registros de cultivo do milho datam de 7.300 anos, e foram encontrados no litoral caribenho do atual México. Na América do Sul o cereal já era cultivado havia pelo menos 4 mil anos.

Do encontro da tradição junina portuguesa com o grão dourado das Américas nasceria uma rica gastronomia, que também receberia influência de temperos e da culinária africana, trazida pelos escravos, e que tão bem se adaptou ao versátil milho, o principal produto consumido nas festanças. Assado ou cozido, bebido como suco, formando uma massa, como em curaus e pamonhas, doce ou salgado, ele se fundiria de tal forma às festas juninas no Nordeste que ninguém diria que São João nunca teve a felicidade de experimentar uma fumegante espiga de milho, já que no tempo em que viveu o cereal era só das Américas. Mas no Brasil o santo fez um milagre: o de transformar trigo em milho.



▲ A tradição das quadrilhas e danças juninas tem início com as festas camponesas que comemoravam a época da colheita no hemisfério Norte



Região Centro-Oeste - PEQUI



A fruta que se almoça

De sorvete ao famoso arroz de pequi, cozido com frango ou bebido como licor, o fruto do pequizeiro se tornaria o sabor do cerrado

Sua polpa é macia e saborosa. Mas cuidado: deve ser comida ou manuseada com todo cuidado porque recobrindo o fruto há uma fina camada de espinhos. Levado à boca, precisa ser raspado com os dentes até que a parte amarela, que contém o sumo, se torne esbranquiçada. Quem morder um pequi como se morde uma manga sentirá como se tivesse mastigando um cacto.

Os índios da região Centro-Oeste já cultivavam e consumiam o pequi, do qual também extraíam um óleo puro, a frio, pelo método tradicional do povo Kisêdjê, hoje uma das etnias que compõem o Parque Nacional Indígena do Xingu. Outros povos da região, como os Kuikuros, ainda mantêm suas festas que comemoram a colheita do pequi. Ao longo dos tempos, os indígenas foram desenvolvendo oito diferentes variedades desta árvore, inclusive uma sem espinho, informa o Instituto Socioambiental.

Se entre os indígenas os espinhos do pequi não seriam obstáculo para seu uso como comida, entre os primeiros habitantes brancos do cerrado primeiro ele era só matéria-prima para sabão. Na fabricação do sabão de pequi, a massa do fruto era misturada a um líquido retirado das cinzas de outra árvore típica do cerrado, a mamoninha. Essa mistura era levada ao fogo e produzia um sabão vegetal de cor preta brilhante, bastante macio, que era usado para lavar roupas, utensílios e principalmente para a higiene pessoal. Ganhou fama de ser bom para a pele e para os cabelos.

Mas logo os novos donos das terras do interior brasileiro aprenderiam com os índios que o pequi era mais que base para sabão. Nas antigas vilas de Meia Ponte (atual Pirenópolis) e Vila Boa (atual Cidade de Goiás, antiga capital do estado), no início do século 18, surgiram os primeiros relatos dando conta de um novo uso para aquele fruto. Misturado ao arroz ou à carne de frango ou bovina, o pequi ganharia aos poucos a preferência na mesa goiana e mato-grossense.

Com a expansão do consumo, alguns eventos começaram a ser organizados por produtores do fruto no período da colheita. Surgiram assim festas ou festivais do Pequi em Crixás, Goiás, Ivólândia, Piripiri e Rio Verde, entre outras cidades do Centro-Oeste. Os shows sertanejos podem variar, mas arroz de pequi e frango caipira com molho de pequi não vão faltar em nenhuma dessas festas que celebram o fruto que, mesmo espinhento, não conseguiu ser deixado em paz pelos homens, que acharam mil e uma maneiras de bem usá-lo.



▲ Os indígenas que ocupavam o interior brasileiro já faziam uso do pequi na alimentação. Recentemente o fruto do cerrado tem chamado a atenção também da indústria de cosméticos



Região Sudeste - TAINHA



O peixe dos caiçaras

Durante os meses frios do Sudeste, quando entrar no mar é só para os mais valentes, as cidades litorâneas entram em outra onda: os festivais da tainha

Acada outono os cardumes de tainha (*Mugil brasiliensis*) fazem uma grande migração para se reproduzirem nas águas do litoral sudeste brasileiro. Nesse processo milenar cumprido ano a ano pela espécie, parte dos cardumes será pescada pelos habitantes da região, conhecidos como caiçaras. Em redes ou em cercos, um sistema de pesca que forma um labirinto no qual os peixes entram e não conseguem sair, e que é de origem indígena. A própria expressão “caiçara” tem a ver com essa técnica de pesca indígena: é a junção das palavras em tupi *caá* (pau) e *içara* (cercado), podendo significar tanto a cerca em volta da aldeia como a armadilha de pesca. O cerco tem o mérito de evitar a pesca desnecessária, uma vez que é possível retirar da água apenas aqueles que interessam e devolver os demais ao mar.

“A minha família viveu sempre só com esse tipo de pesca, desde meus bisavós. A gente tem cerco o ano todo, só muda a espécie”, conta o pescador Pedro, de Cananeia, entrevistado no livro “Cozinha caiçara: encontro de histórias e ambientes” (Terceiro Nome, 2009). “O mais fraco é setembro e fevereiro, os dois meses que está mudando. A tainha acaba em agosto e o parati começa em outubro. Só muda o tamanho da malha. Agora põe malha grande pra pegar tainha e no verão põe uma malha menor pra pegar parati”, explica o caiçara. A malha grande se justifica porque, ao contrário do parati, a tainha é um peixe capaz de garantir um bom almoço: há exemplares que chegam a pesar 8 quilos e medir 1 metro.

Diversas festas e festivais da tainha pipocam ao longo do litoral Sudeste nessa época. A mais conhecida é a de Praia Grande, mas também há festas semelhantes em outras cidades do litoral paulista, como Ilhabela, São Vicente, Peruíbe, Caraguatatuba, Ubatuba, Cananeia e Santos. O livro “Gente do Mar”, escrito por Ricardo Maranhão (Terceiro Nome, 2014), traz o relato de uma delas, a que ocorre na Ilha Diana. “A festa de São Pedro, no final de junho, é a mais tradicional e concorrida entre as festas dos pescadores de Santos; mas na Ilha a força festeira está no Bom Jesus. A partir de 6 de agosto, depois de uma missa para a comunidade, os festejos se abrem para todos, principalmente os turistas. Várias barracas servem a tradicional tainha assada.”

Se a forma marcada pela tradição é a tainha assada, nada impede que ela também possa ser saboreada frita, ensopada, na grelha ou até como recheio de pastel. O que é certo é que nós adoramos esse peixe muito antes deste país se chamar Brasil e do nome científico dele ser *brasiliensis*...



▲ No litoral sul do Estado de São Paulo a pesca da tainha ainda é feita com o cerco, um método indígena aprendido pelos caiçaras, que consiste em criar um labirinto onde o peixe entra e não consegue sair



Região Sul - BARREADO



Há que se ter paciência

Se o apressado come cru, quem consegue esperar um dia inteiro de cozimento saberá o que é o barreado, o prato dos primeiros carnavais do sul do Brasil

O barreado é um prato simples, feito com carnes magras temperadas, mas exige tempo e um grande caldeirão de barro com tampa (de barro também!). Seu preparo é sempre de um dia para outro e o segredo está no recipiente de cerâmica grossa que será mantido bem vedado sobre o fogo até que as fibras da carne bovina se dissolvam junto à mistura de sal, cebola, toucinho, alho, pimenta-do-reino, cominho e louro... e muita paciência. A vantagem é que, depois de pronto, o barreado pode ser reaquecido quantas vezes forem necessárias, sem que seu gosto se deteriore. Pelo contrário, garantem os aficionados, até melhora. O sabor não se perde, pois o caldo grosso que se forma é que mantém o sabor da carne. Justamente por sua facilidade de conservação, o prato se associou a outros elementos da cultura açoriana, como as festas de fandango, uma espécie de carnaval ao ritmo de rabecas. Durante os dias de folia, o prato era reaquecido a cada refeição.

O modo de servir pode ser diferente, de acordo com a região do Brasil, pois não é uma exclusividade portuguesa. Além de existirem versões na Espanha e na Inglaterra, as origens desse tipo de cozimento longo são muito antigas – e surgiram em diferentes partes do planeta. O historiador Robert Lowe (1883-1957) cita fornos feitos com pedras entre neozelandeses e samoanos, “que abrem um buraco no solo e o enchem de pedras. Acendem o fogo e, extinto este, forram o interior com folhas e sobre estas depositam carnes, peixes, frutas, raízes, envolvendo tudo com outras folhas, e cobrem a escavação, deixando a cocção proceder-se pelo calor irradiado”. Também conta que essa mesma prática era feita por indígenas norte-americanos da Colúmbia Britânica e da Califórnia.

No Brasil, segundo Luís da Câmara Cascudo em sua “História da Alimentação no Brasil”, “Saint-Hilaire narra semelhante processo entre os caiapós da família jê, em Minas Gerais. É chamado na língua tupi de *biaribu* ou *biaribi*, tão popular no Brasil indígena, o atual barreado no Paraná. Usual ainda para os caçadores de tatus no Nordeste brasileiro, e do qual muitas vezes tomei parte, não me recordando da denominação específica”.

Servido tradicionalmente na região de Morretes, Guarequeçaba, Antonina e Guaratuba, cidades que compõem o litoral e a região de Mata Atlântica do Paraná, o barreado costuma ser servido acompanhado de arroz, farinha de mandioca e banana-da-terra. O mais difícil é sobrar um pouco no caldeirão para conferir se no dia seguinte o barreado é mesmo mais saboroso.



▲ A origem do nome é controversa: uns dizem ser referência às panelas de barro onde o prato é feito; outros que viria de se vedar com farinha de mandioca a tampa, prática conhecida como “barrear”

O patrimônio das baianas do acarajé



Declarado Patrimônio Imaterial do Brasil em 2004, o ofício da baiana de acarajé representa uma vitória das mulheres empreendedoras, desde as primeiras escravas que compraram a liberdade com feijão e azeite de dendê

“**T**odo mundo gosta de acarajé. O trabalho que dá pra fazer é que é...” – cantava Dorival Caymmi em 1939, em mais uma de suas canções que se juntariam ao cancioneiro brasileiro mais autêntico. “A preta do acarajé” foi gravada pelo cantor em dueto com Carmen Miranda no ano em que a cantora se mudaria para os Estados Unidos, levando consigo parte da indumentária que integrava, desde tempos coloniais, a vestimenta característica das baianas do acarajé. Inclusive o turbante, que se tornaria uma das marcas da intérprete, e que sempre fora peça inseparável das “escravas de ganho” que desde os tempos coloniais dispunham seus tabuleiros nos principais pontos de circulação da cidade.

Séculos depois daquelas mulheres que criaram a tradição de vender em tabuleiros o bolinho de feijão-fradinho frito no azeite de dendê, muitas vezes comprando a própria alforria e dos filhos com esse ofício, em dezembro de 2004 o ofício da baiana de acarajé foi declarado Patrimônio Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

HERANÇA QUE VIRA PATRIMÔNIO

Um patrimônio imaterial carrega em si um paradoxo. Ele é imaterial porque não é um objeto específico, como uma obra de arte ou uma igreja. Também é diferente de um objeto artístico ou um edifício porque não tem um único dono, mas muitos. Sua propriedade é difusa. Patrimônios imateriais se formam ao longo de séculos, quase sempre por tradição oral. São pais contando para filhos como aprenderam com seus pais, mães ensinando para suas filhas antigos saberes, avós incentivando que seus netos perpetuem determinado



“saber fazer” recebido de ancestrais. A maioria das vezes a origem desses conhecimentos se encontra inacessível em tempos imemoriais. O paradoxo do patrimônio imaterial é que, apesar dessa impossibilidade de apreendê-lo em torno de um único lugar ou um único dono, por sua característica “imaterial”, ele pode ser bem concreto. Bem material, no sentido físico da palavra. Como uma viola de cocho. Ou um golpe de capoeira. Ou, ainda, um suculento acarajé.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss, no livro “O triângulo culinário”, publicado em 1968, afirma que “o domínio da cozinha constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal, pois não existe sociedade que não tenha desenvolvido formas de preparar seus alimentos”. Ao decretar um determinado tipo de alimento ou receita “Patrimônio Imaterial”, o intuito de um ato simbólico como este é claro: preservar a memória coletiva dessas tradições, que podem abraçar as mais variadas manifestações da cultura de um povo, muitas vezes produzindo registros inéditos e acessando informações de pioneiros e perpetuadores de um modo de fazer muitas vezes ameaçado por mudanças no estilo de vida, por falta de interesse comercial ou, simplesmente, pela dispersão de seus guardadores.

De certa forma, decretar uma tradição cultural “Patrimônio Imaterial” é o reconhecimento oficial que um país faz de algum aspecto da cultura de seus habitantes que se tornou, ele próprio, constituinte da própria nação. Quem já foi à Bahia e experimentou um acarajé ali mesmo na calçada, talvez perto do Pelourinho, se distraíndo com o colorido e perfumado tabuleiro da baiana, e a variedade de ofertas de sabores, cores e aromas, sabe muito bem como um patrimônio imaterial pode ter cheiro, sabor (e ardor...) e uma memória que vem de outros tempos. Você não foi à Bahia? Então vá! Como já disse o mesmo Caymmi em outra canção: “Lá tem vatapá, lá tem caruru”. Aliás, dois acompanhamentos do acarajé contemporâneo, maior e muito mais acompanhado do que aquele que, séculos atrás, iniciaria a tradição.

ORIGEM AFRICANA

Acarajé é um bolinho de feijão-fradinho, temperado com cebola e sal, e frito em azeite de dendê. Seu conhecimento foi trazido pelos escravos provenientes da região do Benim, na costa ocidental. Sabe-se disso não pelo componente principal do prato, pois o feijão-fradinho também era consumido em Portugal, sendo, segundo o pesquisador Luís da Câmara Cascudo, o preferido dos feijões até então conhecidos na Europa (depois, a preferência cairia sobre o feijão-preto, uma iguaria das Américas, explica o folclorista potiguar em sua alentada “História da Alimentação no Brasil”). A certeza do DNA africano do acarajé está no óleo que o prepara, extraído do dendezeiro, uma

▶ Baiana do acarajé em Salvador prepara a massa que será frita no azeite de dendê. Natural da África, o dendezeiro se adaptaria bem à região Nordeste



VIOLA DE COCHO TAMBÉM VIRA PATRIMÔNIO IMATERIAL

O modo de fazer a tradicional viola de cocho, uma variação da viola caipira dos estados do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, também alçou o mesmo estatuto das baianas de acarajé e da capoeira, entre outras manifestações culturais: um patrimônio imaterial do Brasil. Que pode ser um “saber fazer” com o próprio corpo,

caso da dança-jogo-luta trazida pelos escravos do continente africano. Também pode ser um “saber fazer” um instrumento com madeiras de qualidades específicas, como a ximbuva ou o cedro-rosa (e não outras), caso da viola de cocho que embala as festas de cururu e siriri no pantanal e no cerrado brasileiro.

palmeira nativa daquele continente, considerada sagrada para a cultura iorubá, e que se aclimatou muito bem na Bahia.

A palavra acarajé também tem origem iorubá: *acará* quer dizer “fogo” e *ajeum* (ou *ajé*) significa “comer”. Com o passar do tempo, o canto das vendedoras anunciando “acará acaráajé!” se transformaria no nome que se perpetuaria, das ruas de Salvador e das vozes das negras dos tabuleiros, até os dias de hoje.

SERVIDO NA FOLHA DE BANANEIRA

As baianas do acarajé, com seus tabuleiros, seus rituais ao começarem as vendas e a indumentária característica (incluindo os turbantes, que revelam a influência muçulmana em boa parte dos escravos vindos para Salvador durante o período colonial), eram “escravas de ganho”.

Mesmo que presumivelmente presentes desde os primórdios da vida urbana da primeira capital do Brasil, a primeira descrição de uma baiana de acarajé é do século 20. Foi escrita em 1916, mas seria publicada somente em 1928, como parte integrante do ensaio “A arte culinária na Bahia”, escrito por Manoel Querino, o primeiro negro a publicar livros sobre a cultura afro-brasileira. Entrevistando parentes, vendedoras de rua e integrantes de terreiros nagôs tradicionais de Salvador, Querino apresenta o acarajé como sendo um “alimento puramente africano”. E conta que era consumido puro, “protegido por parte de uma folha de bananeira, levando, no máximo, quando era pedido, um pouco de molho preparado com pimenta-malagueta, seca, cebola e camarões, moído na pedra e frígido em azeite de cheiro”.

Azeite de cheiro, como narrado por Querino, é outro nome para o azeite de dendê. E o segredo para o cheiro tão característico e tentador, capaz de capturar o nariz dos fregueses a vários quarteirões de distância, e acionar os pés dos mesmos até o tabuleiro de baiana mais próximo, era dos mais bem guardados do patrimônio imaterial brasileiro. Mas seria revelado durante o processo do Iphan que resultaria na declaração de Patrimônio Imaterial brasileiro por uma das mais eminentes baianas de acarajé, Clarice dos Anjos.

Ex-presidente e uma das fundadoras da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, Clarice foi uma das baianas entrevistadas pelos pesquisadores do Iphan. E contou o segredo de espalhar o cheiro do azeite de dendê para longe e assim atrair o cliente para perto, segredo este que aprendeu com suas quatro irmãs transmitido por sua mãe, também ela uma baiana de acarajé: “Bota o azeite para fritar e coloca uma cebola grande porque é o que chama o cliente. O cheiro vai longe e evita que o azeite queime muito rápido”.

COMIDA DOS DEUSES

Parte integrante dos terreiros de candomblé, o acarajé costuma ser servido em cerimônias dedicadas a Xangô e Iansã – são considerados alimentos desses orixás. Mas nos rituais iorubás não há acompanhamento para o acarajé, e a função ritualística também criou ali uma tradição de porções menores, bem diferente do modelo tipo “sanduíche” servido nas ruas, que aceita caruru, vatapá, camarão,

▶ Tabuleiro de acarajé no Pelourinho, em Salvador: 70% das vendedoras de rua são as principais provedoras de renda em suas casas

diferentes tipos de salada (a mais comum é cebola, tomate e coentro) e, claro, muita pimenta. Até para justificar o nome africano de origem: “comer fogo”. E sair do tabuleiro muito bem alimentado.

FEIJÃO E DENDÊ

Feijão sempre foi a preferência nacional, juntamente com a farinha de mandioca (esta, para espanto de quase todos os estrangeiros que andaram por aqui nos séculos da colônia e do império). Era alimento de senhores e de escravos. E o feijão-fradinho, uma das muitas variedades do tipo vigna, entre os quais existem outros menos famosos, como *massaca*, *boca-preta* e *caupi*, logo encontrou na região de Ireçê, na Chapada Diamantina, seu mais permanente manancial. De lá, há muito tempo e até os dias de hoje, sai boa parte do feijão consumido diariamente pelos brasileiros. Não por menos a cidade, segundo polo produtor de feijão do país, é conhecida como “a capital do feijão”.

O principal produto do acarajé é deixado de molho por duas horas antes de ser cozido, de forma que inche de água e que as impurezas boiem e sejam retiradas. “O segredo do bom acarajé reside no modo como a massa é preparada e batida na panela, com colher de pau, antes de se fritar cada porção no dendê fervente”, também contou Clarice dos Anjos, abrindo aos pesquisadores seu conhecimento adquirido no ofício com o qual sustenta sua família. Situação semelhante a muitas outras baianas de acarajé: segundo a associação criada por Clarice, cerca de 70% das donas de tabuleiro de Salvador também são chefes de família e principal fonte de renda em suas casas.

Se o feijão-fradinho espalhou-se para o país inteiro, embora seja mais consumido no Nordeste, o azeite de dendê tem se mantido como característico da gastronomia baiana, mesmo que o processo do Iphan cite ocorrências de venda de acarajé em São Luís, no Maranhão, e em Recife. O azeite de dendê é um subproduto do óleo de palma, que também é empregado em outras atividades, até como óleo combustível, e o Brasil se tornou um dos principais produtores mundiais, com Bahia, Pará e Amapá liderando o ranking. E, claro, os produtores baianos precisam, necessariamente, separar uma boa parte do que plantam dessa palmeira africana que se tornou brasileira por adoção para a produção do “azeite de cheiro” irresistível, capaz de trazer de longe os clientes que ajudam a perpetuar a deliciosa tradição do tabuleiro da baiana, onde tem muita coisa boa. E, reinando sobre todos os quitutes, o centenário acarajé, comida de divindades e de simples mortais, cheios de apetite. O que poucos sabem é que foram fisgados pelo truque “imaterial”, mas bem concreto, da cebola mergulhada no azeite fervente.

▶ O truque da cebola aromática: quando lançada no azeite de dendê ajuda a propagar o aroma inconfundível, capaz de trazer os clientes de muito longe



Água no prato



A agricultura irrigada é atualmente responsável por boa parte da comida consumida pelo mundo. O desafio é produzir mais comida sem desperdício da água, um bem cada vez mais precioso

Como é seu café da manhã? Digamos que seja um copo de suco de laranja, uma xícara de café com leite e uma fatia de pão com manteiga. Ainda que existam pequenas variações desse cardápio básico, você consumiu, apenas nessa pequena refeição do início do dia, aproximadamente 400 litros de água – e, ao longo do dia, você consumirá, pela alimentação, muito mais água para comer do que para matar a sede ou exercer seus hábitos de higiene. Segundo estudos realizados pela ONU, cada ser humano gasta de 20 a 50 litros de água por dia para consumo direto (beber, tomar banho, cozinhar) e, no mesmo período, consome de 2 mil a 5 mil litros indiretamente na sua alimentação.

Esses dados refletem a necessidade, cada vez maior, da utilização da água para produzir alimentos por meio da irrigação – uma técnica incorporada à agricultura que tem sido uma das principais responsáveis pelo aumento da produtividade de alimentos desde tempos remotos. Não parece haver dúvidas quanto ao fato de que assírios, caldeus e babilônios já utilizavam a irrigação em 4500 a.C. A primeira grande obra dessa natureza, porém, é atribuída ao faraó Ramsés 3º, que, por volta de 1190 a.C., ordenou a construção de diques, represas e canais para melhorar o aproveitamento das águas

▶ A irrigação por aspersão, inventada em 1933, revolucionou a produção de alimentos







do rio Nilo. Mas talvez a referência mais ilustre de irrigação seja a de Israel, que conseguiu transformar áreas desérticas em plantações extremamente produtivas a ponto de não só suprir suas necessidades, mas, também, tornar-se exportador de cereais e frutas.

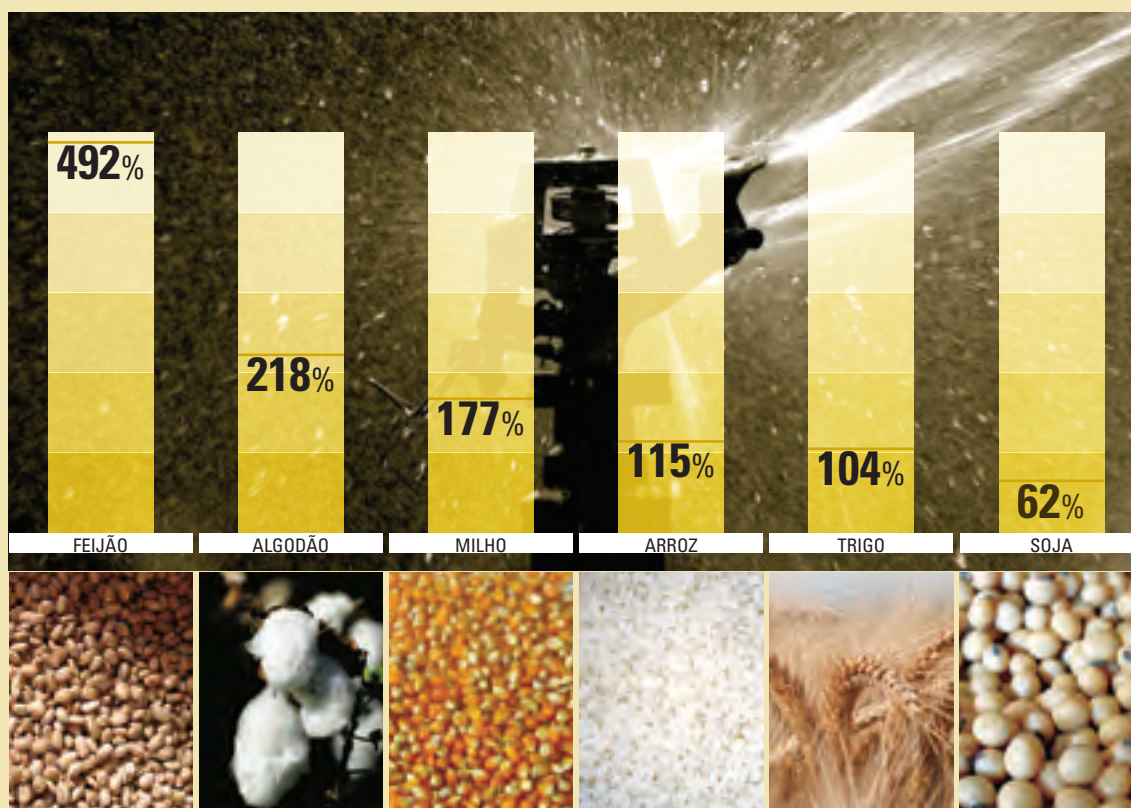
Assim, a importância da irrigação é tão pronunciada que hoje dois terços do consumo de água em todo o planeta são destinados à agricultura, segundo a FAO. No Brasil, a área irrigada é muito pequena e com grande potencial de crescimento. Segundo o “Atlas Irrigação” (Agência Nacional das Águas, 2017), dos 30 milhões de hectares que podem ser irrigados, somente 6,9 milhões estão em produção. São apenas 5% da área plantada no Brasil – mas que representam, ainda de acordo com o relatório da agência, 19% do volume de alimentos e 45% do valor de produção.



Em outras palavras, a irrigação não só permite a agricultura em áreas carentes de água como, também, é um fator fundamental para o aumento da produção, mesmo em áreas úmidas, como indica um estudo do Ministério da Agricultura (veja quadro na pág. 72). E aumentar a produção de alimentos é cada vez mais uma questão fundamental para o presente e, principalmente, para o futuro – tendo em vista o aumento de demanda decorrente do crescimento populacional. Segundo a ONU, com 80 milhões a mais de habitantes no planeta por ano, é preciso acrescentar mais 64 bilhões de metros cúbicos de água na agricultura no mesmo período. Em 1960, diz um estudo da FAO, um hectare era capaz de sustentar, em média global, 2,4 pessoas e, graças à irrigação, essa média subiu, em 2005, para 4,5 pessoas – e deve aumentar para 6,4 pessoas até 2050.

▲ Técnicas de irrigação transformaram áreas desertas em plantações extremamente produtivas em Israel

AUMENTO DA PRODUTIVIDADE COM IRRIGAÇÃO



Fonte: Ministério da Agricultura.

AUMENTO DE PRODUTIVIDADE

Tecnicamente, irrigar significa apenas deslocar a água de seu lugar de origem para outro. Foi o que aconteceu, por exemplo, nos anos 1980, com os canais de irrigação construídos para desviar parte das águas do rio São Francisco para as redondezas de Petrolina, o que permitiu à cidade o título de maior exportador de frutas do Brasil.

Segundo estimativa da FAO, em 2030 dois terços de todos os cereais colhidos no planeta serão oriundos da agricultura irrigada e a maior preocupação dessa instituição é garantir “mais produção com menores quantidades de água nessas áreas”. Afinal, o problema não é exatamente a escassez da água, mas, sim, sua disponibilidade onde ela é necessária. “A irrigação não consome a água”, diz Abílio Antunes, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) da área de irrigação. “A água que se perde no transporte permanece no ciclo hidrológico e volta ao ambiente.” A questão envolve, isto sim, a demanda concentrada em determinadas regiões que pode eventualmente provocar escassez de água. Por esse



motivo, as ações para economia de água começam a se multiplicar para permitir seu uso mais racional, otimizado e amplo.

“É possível diminuir a quantidade de água captada pela agricultura irrigada sem diminuir a produção. Os agricultores, de modo geral, tendem a irrigar acima do necessário para obter um máximo físico da produção”, diz Eugênio Ferreira Coelho, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Segundo ele, se o agricultor procurasse o “máximo econômico” – ainda que sua produção fosse menor – ele poderia economizar até 15% da água utilizada.

A verdade é que a busca de soluções a respeito das formas de irrigação, tendo em vista maior produtividade e melhor uso da água, é uma preocupação histórica. A invenção da técnica de irrigação com aspersor de impacto, feita 1933 por Orton Englehart, que cultivava laranjas no sul da Califórnia, foi comparada, na época, ao invento da lâmpada e do telefone – e, de fato, revolucionou a produção de alimentos, oferecendo a primeira alternativa prática de irrigação por superfície, com o desenvolvimento dessa técnica de irrigação por simulação de chuva.

▲ Apenas 5% da área plantada no Brasil é irrigada, mas essas regiões são responsáveis por 16% da produção de alimentos no país

USOS DA ÁGUA NO BRASIL

A busca de formas de irrigação com maior produtividade e melhor uso da água é uma preocupação histórica

Termelétrica: **3,8%**

Uso animal: **8%**

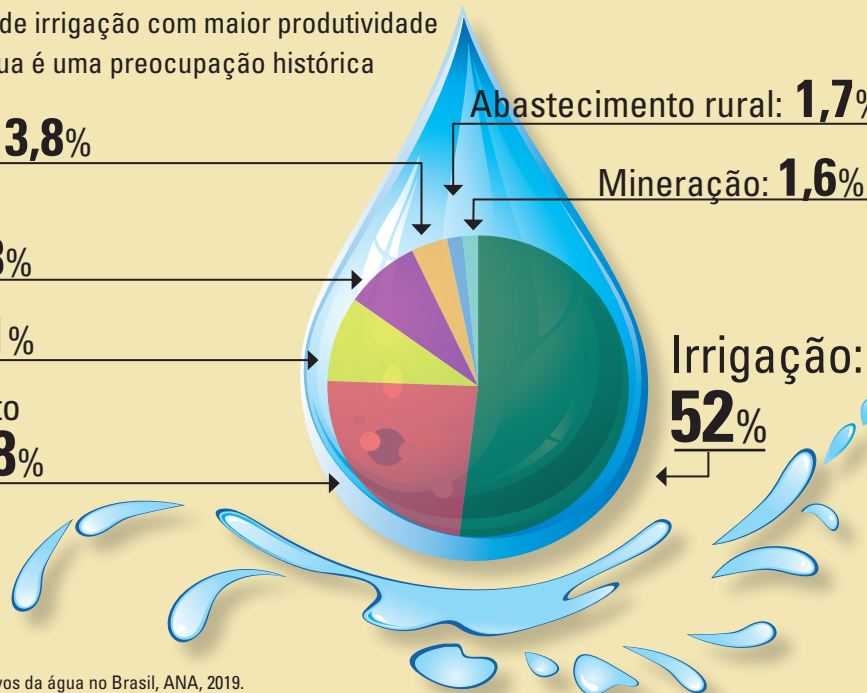
Indústria: **9,1%**

Abastecimento urbano: **23,8%**

Abastecimento rural: **1,7%**

Mineração: **1,6%**

Irrigação: **52%**



Fonte: Manual de usos consuntivos da água no Brasil, ANA, 2019.

Hoje, muitos produtores já estão preocupados com esse assunto e procuram encontrar soluções não só mais produtivas como também que representem economia consistente de água. Um exemplo vem do Rio Grande do Sul. Os 18.500 produtores de arroz do estado são responsáveis por cerca de 78% da produção brasileira, segundo o “Atlas Irrigação”. Graças às extensas áreas de planícies e à abundância de água, o sistema que predomina na região é o de cultivo com irrigação controlada, que tem nível de produtividade muito alto e é o mais utilizado no mundo.

O arroz irrigado é uma das culturas que mais demanda água e tem sido alvo constante de práticas para melhorar esse aspecto. Os esforços dos rizicultores gaúchos têm dado resultado. Em 1960, a produção de 1 quilo de arroz utilizava 5,7 mil litros de água, hoje muitos produtores já alcançaram a marca de mil litros de água para cada quilo de arroz, utilizando-se de novas práticas e tecnologias.

EXPERIÊNCIAS DE SUCESSO

No cultivo de arroz pré-germinado, era comum que os produtores drenassem a água da lavoura após o preparo do solo para fazer a semeadura. Pesquisas mostraram que a prática pode causar o empobrecimento do solo, o assoreamento e a contaminação

► O desvio de parte da água do rio São Francisco para a irrigação possibilitou que Petrolina (PE) se tornasse a maior exportadora de frutas do Brasil



REMUNERAÇÃO PARA QUEM PROTEGE

Além de evitar o desperdício e promover o uso racional da água, outra medida importante é preservar os mananciais. O projeto Produtor de Água foi criado pela Agência Nacional de Águas (ANA) para revitalizar bacias hidrográficas consideradas estratégicas oferecendo apoio técnico e incentivo financeiro aos produtores rurais. Implantado pela primeira vez em 2006 na cidade de Extrema, em Minas Gerais, o projeto está presente em 15 estados (dados de 2019). Em algumas localidades, foi implantado pelas prefeituras, em outras, por comitês de bacias e até mesmo por empresas de saneamento da região.

Os técnicos da ANA utilizam imagens de satélite para mapear as propriedades rurais da região, verificam quais estão ligadas à bacia e que medidas cada produtor deve tomar para a conservação da água e do solo. Em muitos casos, são necessárias medidas simples, como cavar valas no pasto para aumentar

a infiltração de água no solo e evitar a erosão e o assoreamento (foto), construir bebedouros para que o gado não pisoteie a mata ciliar ao beber diretamente do rio ou aumentar a distância entre a lavoura e a nascente. Mas também podem ser necessárias obras mais complexas, como a adequação de estradas vicinais, o reflorestamento de áreas de mata nativa ou obras de saneamento básico.

Os produtores recebem pagamento pelas mudanças realizadas, pois são considerados serviços ambientais. Flávio Hermínio de Carvalho, especialista em recursos hídricos da ANA, explica: “O pagamento é proporcional ao valor do qual o produtor abre mão para participar do programa”.

Sabe-se que a preservação das nascentes e matas ciliares diminui o risco de enchentes e de estiagem, além do custo do tratamento de água. Mas os benefícios do Produtor de Água só poderão ser calculados depois de alguns anos de proteção permanente.





dos mananciais, além de perdas de 15% a 20% do volume de água utilizado em todo o ciclo da cultura. O Instituto Rio Grandense de Arroz (Irga) passou então a incentivar a não drenagem das plantações, com a manutenção da lâmina de água. Além dos benefícios ambientais, a prática também reduz o consumo de energia elétrica, o uso de defensivos agrícolas e a necessidade de mão de obra, ou seja, diminui o custo de produção. O projeto, denominado Tecnologias Mais Limpas, foi criado pelo Irga para que os rizicultores adotassem práticas ambientalmente mais corretas e, assim, se habilitassem a receber o selo ambiental. A iniciativa faz parte do programa Arroz RS, que tem por objetivo aumentar a produtividade média no estado – atualmente, de 7.600 quilos por hectare –, reduzindo o consumo de água, os custos de produção e o impacto ambiental da rizicultura, além de melhorar a qualidade do produto.

▲ Em 50 anos, a quantidade de água necessária na rizicultura diminuiu em quase seis vezes graças à melhoria nas técnicas de produção

QUANTIDADE DE ÁGUA NECESSÁRIA NAS PRODUÇÕES AGRÍCOLAS

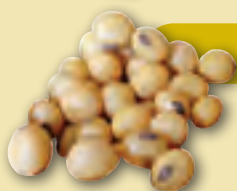
O problema não é exatamente a escassez da água, mas, sim, sua disponibilidade onde ela é necessária



1 quilo de batata = 500 litros



1 quilo de trigo = 900 litros



1 quilo de soja = 1650 litros

1 quilo de arroz = 1900 litros



Fontes: CLARKE, Robin e KING, Jannet. O Atlas da Água. São Paulo: Publifolha, 2005. 128 p.

Visitamos a Fazenda Ranchinho, localizada no município de Mostardas (RS), que recebeu o selo ambiental em 2010. O sistema de drenagem foi redesenhado e desemboca ao lado das bombas que abastecem o sistema de irrigação com água da Lagoa dos Patos. João Nascimento da Rosa, gerente operacional da propriedade, explica: “Não é interesse do produtor perder a água cheia de nutrientes. Nosso sistema foi feito para bombear de volta para a plantação a água que escapa das quadras”. A mudança representou uma economia de 15% de água utilizada na plantação de 1.227 hectares.

A principal medida para a economia de água na rizicultura irrigada é a sistematização da plantação, que substitui a tradicional plantação em curvas de nível. O sistema consiste na divisão da área em quadros com a medida-padrão de 1,74 hectare – também chamados de canchas – que são aplainados. A nivelção do solo facilita a manutenção de uma lâmina de água baixa e evita perdas. Marcos Solon Borges, rizicultor da região de Mostardas, confirma: “Depois que sistematizei a lavoura, a economia de água foi de pelo menos 30%”.

Há ainda muito a se fazer nesse sentido. A pesquisadora Regina Célia de Matos Pires, do Instituto Agronômico de Campinas (IAC), da Secretaria de Agricultura de São Paulo, afirma que “a escolha do melhor método e do momento certo para a irrigação pode representar uma economia de até 30% de água”.

Há vários métodos de irrigação. Na irrigação por superfície, usado na rizicultura, a distribuição da água se dá por gravidade por meio de



canais e sulcos cavados no solo. Na irrigação por aspersão, jatos de água são lançados ao ar e caem sobre a cultura na forma de chuva. No sistema de gotejamento, a água é transportada por mangueiras que correm rente ao solo e é aplicada de forma pontual. A grande vantagem desse último sistema, em termos de economia de água, é não molhar a folhagem ou o colmo (caule) das plantas, diminuindo a perda de água pela evaporação e pela lixiviação (quando a água escoar pela superfície levando nutrientes).

Para auxiliar os produtores, o IAC realiza estudos sobre diferentes tipos de solo e clima com dados de diversas culturas – como feijão, soja, ervilha, milho, cana de açúcar, café, tomate, batata e morango – para estabelecer os parâmetros mais adequados à irrigação de cada uma delas.

Produtores, instituições governamentais e empresas privadas estão, assim, investindo esforços para diminuir os milhares de litros de água que consumimos indiretamente dia após dia. Além das iniciativas citadas, várias pesquisas buscam encontrar formas de reduzir o consumo desse recurso, que está cada vez mais escasso nos locais onde a demanda, já grande, continua a crescer.

A Embrapa Mandioca e Fruticultura, por exemplo, tem realizado estudos sobre a técnica Irrigação Parcial de Raiz (PRD), na qual parte das raízes é irrigada e parte é submetida a secamento. Esses lados são

▲ O programa Arroz RS visa aumentar a produtividade de grãos e reduzir o consumo de água do Rio Grande do Sul



QUINTAL ECOLÓGICO

A agricultura familiar no Brasil é responsável por uma significativa parcela da produção nacional, mas não é possível estimar essa participação por conta da diversidade de culturas. A maior parte dos 4,2 milhões de produtores da chamada agricultura familiar está inserida na cadeia produtiva do agronegócio, mas muitos ainda praticam a agricultura de subsistência, em que a produção é destinada apenas ao consumo próprio. Para ajudar essas famílias a racionalizar o uso de água – que para muitos produtores é escassa –, aumentar sua produção e poder vender o excedente, o Sebrae criou a Produção Agroecológica Integrada Sustentável (Pais), uma tecnologia social que reúne técnicas simples de produção agroeco-

lógica e promove o desenvolvimento sustentável da propriedade. A Pais consiste na criação de uma horta em sistema de anéis, cada um deles destinado a uma determinada cultura, irrigada por gotejamento. O formato garante a distribuição homogênea da água. No centro da plantação são criados pequenos animais, geralmente aves, cujo esterco é utilizado como adubo. Os produtores recebem apoio e capacitação de técnicos agrícolas e engenheiros agrônomos para aderir ao sistema. Mais de 7 mil unidades da Pais já foram implantadas em 21 estados, sempre em regiões que apresentam baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), e têm apresentado bons resultados.



alternados com frequência que depende dos tipos de solo e planta. As pesquisas têm mostrado resultado satisfatório, com diminuição da quantidade de água utilizada sem redução da produtividade.

Outro estudo é realizado pela Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (Sabesp) em parceria com a Universidade do Estado de São Paulo (USP) e busca a utilização de água de reúso, ou seja, proveniente do tratamento de esgoto, na irrigação. Essa técnica já é utilizada sem risco às populações em países como Israel, Egito, Austrália, Chile e Estados Unidos. No Brasil, ainda não há legislação sobre o assunto.

Fica evidente, assim, que a preocupação com a possível diminuição na disponibilidade de água por seu uso na agricultura é cada vez maior. Pesquisas já começam a apontar saídas criativas e experiências práticas já apresentam caminhos possíveis. Transformar essas soluções em práticas comuns é, agora, o desafio.

▲ Parte da produção de cana-de-açúcar em São Paulo depende da irrigação com as águas do rio Tietê

Negócio de família



A agricultura familiar é responsável por boa parte da comida que chega até a nossa mesa. Uma vocação que passa de pai para filho, carrega as tradições e envolve 11 milhões de brasileiros

Sábado, 7 horas da manhã, Piraju, cidade próxima a Avaré, interior de São Paulo: João e Benedito Pontes estão diante da porteira do sítio de 30 alqueires que possuem, dos quais metade está ocupada pelo cafezal que os irmãos plantaram recentemente, depois de retirarem os pés do antigo proprietário. Pé de café, em média, demora cinco anos para começar a produzir, mas esses com menos de dois já começavam a dar retorno do investimento, graças aos modernos processos de enxertia empregados. Se continuarem a cuidar bem dos 14 mil pés, os irmãos terão, facilmente, produção até meados da próxima década.

Depois de mais alguma espera, eles veem, no alto da estrada serpenteante que liga o centro de Piraju ao bairro do Cágado, a máquina que aguardam: é uma colheitadeira de café. Desta vez, o equipamento fará o serviço de apanha das cerejas, como são chamadas as sementes de café maduras, em uma etapa feita anteriormente por diaristas contratados e pelos integrantes da família Pontes. Até o ano passado, eles admitiam esses profissionais por 30 ou 60 dias no período da colheita, mas agora preferem alugar a colheitadeira.

A máquina sobe acima dos pés e balança os galhos, fazendo com que os grãos caiam sobre uma lona. Paga-se por hora e, caso necessário, trabalha-se à noite. Outra vantagem, explica João, é dispensar as obrigações trabalhistas, que, se por um lado trouxeram certo regramento para a zona rural após a Constituição de 1988, por outro tornaram cada vez mais rara, e cara, a mão de obra no campo. Ao economizar na colheita, a família consegue minimizar as últimas perdas com o café, que, por sofrer as oscilações típicas das commo-

▶ A plantação de alface, em Jaguariúna, também no interior paulista, é tocada no sistema de agricultura familiar









◀ Em Piraju, interior de São Paulo, os irmãos Pontes aplicaram modernas técnicas de enxertia em seus 14 mil pés de café

dities comercializadas em bolsas de valores, tornou-se negócio de alto risco para um arranjo como este, a chamada agricultura familiar.

Benedito é solteiro, e João tem três filhos, dois deles ainda estudantes. A filha mais velha, embora goste da vida no sítio e maneje com desenvoltura o trator para espalhar as sementes de café que precisam secar ao sol, cursou pedagogia e dá aulas na cidade. O pai não quer que ela siga a mesma vida que ele, de produtor. Está desgostoso com a situação da lida no campo.

Sábado, 7 horas da manhã, Itaí, interior paulista, próximo à divisa com o Paraná: Luis Antonio Joveli desce de sua picape e se reúne aos irmãos Domingos e Roberto. Juntos, eles tocam a fazenda Palmital, que, além de criar gado de corte, produz trigo, soja e milho. De vez em quando, também plantam aveia branca, a mesma usada no consumo humano, ou aveia preta, esta apenas para ração dos bovinos. Os irmãos Joveli, depois que vieram de Piracicaba com o pai, Octavio, encontraram nessa região de suaves inclinações, localizada entre a represa de Avaré e o rio Paranapanema, um lugar ideal para produzirem com a modernidade da qual sempre gostaram: com máquinas agrícolas e uso intensivo de irrigação, feita em boa parte com pivô central. Cada pivô, que possui tubulações subterrâneas e uma gigantesca estrutura giratória com 300 metros de aspersores de água, é capaz de irrigar uma área de 10 alqueires em uma única noite. Existem três pivôs centrais, estrategicamente dispostos, porque tudo que se planta ali precisa de muita, muita água.



▲ Os irmãos Joveli e suas famílias (acima) cultivam trigo, soja e milho em Itaí, São Paulo, com o auxílio da tecnologia







Depois de descarregada, a palha de milho será compactada e coberta para não apodrecer e, então, transformada em ração para o gado

A estiagem neste ano tem sido mais um problema administrado pelos irmãos, que empregam cinco funcionários. Uma estação chuvosa atipicamente seca deixou o açude formado no começo do sítio com menos de 40% de seu volume normal. Luis está considerando a hipótese de trocar o próximo plantio na área irrigada pelo pivô central de milho para soja, que é mais capaz de suportar certo estresse hídrico.

Hoje, os irmãos planejam fazer uma cobertura de solo, deixando a terra preparada para o plantio direto, feito por máquinas e no qual não se remove o solo, para que a umidade não se perca. “É a melhor prática que existe para proteger o solo da erosão”, afirma Luis, enquanto observa o trabalho do irmão Roberto, às voltas com a reusinagem de uma frente de colheitadeira. Ele quer modificar o espaçamento delas para melhorar a produtividade com o estreitamento das linhas de plantio.

“É que uma frente nova custa R\$ 70 mil. Então estamos adaptando as nossas próprias. Nós mesmos descobrimos o jeito de fazer isso”, explica o irmão que cuida do maquinário. E não é pouco: além de quatro grandes colheitadeiras, há uma semeadeira para o trigo, que tem dois depósitos, um para as sementes, outro para o fertilizante. A máquina lança a semente e, em seguida, o fertilizante, trabalhando com 21 linhas, e precisa ser levada por um trator.

Amanhã, domingo, estarão apenas os irmãos cuidando do gado e da plantação na fazenda Palmital, sem os funcionários. “Férias a gente não tem. No campo se trabalha de segunda a segunda. No domingo, as mulheres cuidam do almoço e os homens estão na lida;



▲ A lavoura de trigo da família Joveli conta com maquinário próprio e irrigação com pivô central. A tecnologia é cada vez mais presente no campo



▶ O casal Nakasato investiu nas culturas que lhe trouxeram bom custo-benefício: berinjela, cenoura, vagem e maracujá

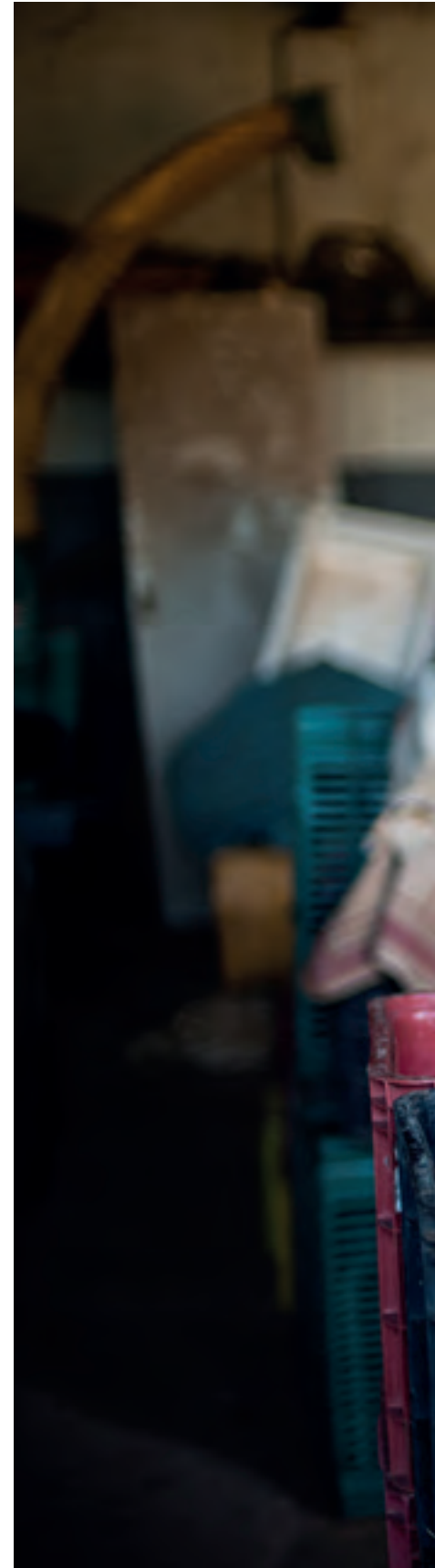
depois do almoço, volta-se para o serviço”, conta Luis. Vida de produtor familiar é assim: se ele não estiver em seu lugar de trabalho, ninguém o substituirá.

Sábado, 7 horas da manhã, Paulínia, região de Campinas, interior paulista: Nelson e Mariko Nakasato carregam a perua Kombi com caixas de vagem francesa e berinjela (todos os itens devidamente ensacados em pacotes de um quilo cada um), maracujá, diversos tipos de hortaliças, além de várias caixas com ovos.

O casal Nakasato venderá hoje seus produtos em uma feira de artesanato no bairro Guanabara, em Campinas. “Não deixa de ser uma forma de artesanato, né?”, pondera o produtor, descendente de imigrantes japoneses. Ele e Mariko se conheceram em um baile no clube nissei da cidade de Itupeva e, em seguida, tornaram-se arrendatários de uma área de cinco alqueires em Paulínia. “A vantagem é que essa terra já tinha certificação de orgânico”, explica Nelson, que resolveu dedicar-se a esse nicho. Seu foco é nas quatro culturas que deram o melhor custo-benefício: berinjela, cenoura, vagem e maracujá. Boa parte da produção será comercializada com um atacadista. Os filhos do casal? Um no Japão há cinco anos, outro na indústria de fertilizantes.

O ANO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Os alimentos plantados por famílias tão distintas em suas origens e em suas condições, como os Nakasato de Paulínia, os Pontes de Piraju e os Joveli de Itaí, é que põem a mesa do brasileiro. A agricultura









◀ O produtor Cyro Cury exhibe os tomates de sua horta. Em torno de 80% dos agricultores que trabalham em propriedades do país têm parentesco com os donos da terra

familiar responde por 70% da comida consumida no país e, mesmo apresentando crescentes índices de mecanização – caso dos produtores de grãos de Itaí –, ainda ocupa 40% da população brasileira economicamente ativa. Os estados que mais têm estabelecimentos em regime de produção agrícola familiar são Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Ceará.

O modelo da agricultura familiar é entendido como um arranjo econômico produtivo no qual predomina a interação entre gestão e trabalho. São considerados agricultores familiares os ruralistas que dirigem o processo produtivo em suas terras, geralmente dando ênfase à diversificação de itens e utilizando o trabalho dos membros da própria família, muitas vezes complementado por funcionários assalariados. Essa é a definição adotada pelo Ministério do Desenvolvimento Social, que coordena o principal programa de governo voltado aos agricultores familiares, o Pronaf. Com grande alcance: segundo o Censo Agropecuário de 2017, 76% dos estabelecimentos rurais brasileiros estavam vinculados ao programa.

Esse modelo produtivo, facilmente reconhecível em qualquer zona rural brasileira, convive no país com a configuração patronal, na qual se instalam no campo relações regidas pelas leis trabalhistas.

É o caso das grandes fazendas pertencentes a grupos empresariais que comercializam itens agrícolas, geralmente dedicadas ao mercado externo, enquanto distintos arranjos familiares dominam o consumo interno. Juntas, as duas vertentes geraram – de acordo com o IBGE – uma safra recorde no ano de 2013: foram 188,2 milhões de toneladas de produtos agrícolas.



▲ A família França cultivava laranja, como os vizinhos, mas com a queda dos preços passou a dedicar-se aos pés de goiaba. No fim da tarde, o caminhão carregado segue rumo à indústria







◀ Na propriedade dos Dias, a colheita da batata é manual, opção que ajuda a evitar danos mecânicos ao produto

NOVOS TEMPOS NO CAMPO

Agricultura familiar pode ter vários tamanhos. E pode ser intensamente mecanizada, como prova a família Joveli, cujo patriarca, Octavio, era daqueles agricultores sempre interessados na última novidade em máquinas para o campo – e conseguiu transmitir o interesse para as duas gerações seguintes. Descendente de imigrantes calabreses que vieram tentar a vida aqui, Octavio Joveli foi um dos que perceberam que a saída para o produtor rural seria a mecanização. Com máquinas agrícolas fazendo o plantio direto e a colheita, uma boa irrigação e com sementes transgênicas, especialmente desenvolvidas para resistirem às pragas, a produtividade por hectare vem alcançando, nas últimas décadas, patamares nunca antes imaginados.

O problema é que máquinas ceifam, além de colheitas, empregos, gerando problemas sociais por onde passam, como a fuga dos desempregados para grandes centros urbanos. Com pouca qualificação, a maioria dos migrantes rurais reforça a mão de obra ociosa ou subempregada nas grandes e médias cidades brasileiras.

Com o país tornando-se cada vez mais urbano, o trabalhador avulso rural virou uma raridade. Segundo o último censo agropecuário do Brasil, feito em 2017 pelo IBGE, dos 15,1 milhões de agricultores que trabalhavam em propriedades agropecuárias no país,

▶ Marcelo Perpétuo e o filho
Guilherme: a próxima geração
tem aprendido desde cedo os
percalços no trato com o campo

apenas 4 milhões (27%) não apresentavam nenhum laço de parentesco com os proprietários. Nelson, que hoje tem 65 anos, lembra-se de quando tocava o sítio da família com o pai e o irmão, plantando morangos em Itupeva, no interior de São Paulo. “Tinha dia em que apareciam cinco ou seis querendo trabalho”, diz. Essa oferta acabou. Neste novo cenário, restaram as famílias em suas pequenas propriedades (já que costumam ser divididas a cada nova geração entre os herdeiros) e, para aqueles que conseguem comprá-las, as máquinas. Além, é claro, de um campo a ser trabalhado todo santo dia.

Não são tempos fáceis para quem vive de produzir alimentos, sobretudo com as variações climáticas confundindo ciclos da natureza, fazendo chover onde não se esperava e fazendo desaparecer a água onde mais ela era necessária. Alguns produtores cobram ajuda do governo, como crédito diferenciado para a produção familiar, compra de safra e ajuda na formação de cooperativas para pequenos produtores. Outros vão atrás do que já existe e se viram como conseguem. Outros, ainda, pensam e agem como empresas, com olhos voltados ao que acontece na economia no Brasil e no mundo hoje e daqui a seis meses – já que quem planta precisa planejar com antecedência a oferta do produto, muitas vezes apostando em uma valorização futura que nem sempre ocorre. Enquanto isso, nas cidades, boa parte da população permanece alheia a esses dilemas, como se a comida já surgisse embalada e pronta para ir à mesa.





Feijoada completa



O prato que tem uma história de longa data tornou-se a cara do Brasil

No princípio era o feijão-preto. Largamente usado em todo o território tupi-guarani, a novidade logo cairia no gosto dos invasores europeus – acostumados a outros tipos de feijão, como o fradinho (o mais consumido pelos portugueses na época das grandes navegações) ou o branco, bem conhecido na região ibérica e na França por ser o principal ingrediente do *cassoulet*, prato primo-irmão da feijoada.

A referência mais antiga ao “feijão-preto das Américas” é de 1587, e foi feita pelo português Gabriel Soares de Souza, um rico proprietário de engenhos na Bahia que cravaria em seu “Tratado Descritivo do Brasil” uma opinião taxativa sobre o feijão cultivado desde sempre pelos indígenas: de todos os feijões, o preto era o mais saboroso. Mas ainda não era a feijoada.

Antes da feijoada, havia também a mandioca por aqui. A raiz, igualmente nativa do continente sul-americano, era muito usada pelos povos indígenas em diversas formas: como farinha, massa para comidas como o beiju, e para o preparo do cauim, uma bebida alcoólica consumida nas celebrações.

Mandioca e feijão-preto, juntos, seriam os ingredientes que passariam a ocupar o centro da culinária brasileira enquanto o país se formava. Entre os relatos de antigos viajantes, as citações à onipresença desses alimentos, bem como das pequenas roças de feijão, geralmente vizinhas às casas e sob cuidados da mulher e das crianças – por ser considerada de manuseio mais leve do que outras culturas – são constantes.

“O feijão-preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase que a única iguaria do pobre”, observaria o

► Nativo das Américas, o feijão-preto se uniria ao arroz e à carne de porco trazidos pelos europeus, e à farinha de mandioca, principal alimento dos indígenas, para formar o prato nacional





naturalista francês Saint-Hilaire em sua passagem pelas Minas Gerais, em 1817. A expedição científica de Martius e Spix, que integrou a comitiva da primeira imperatriz do Brasil, a arquiduquesa austríaca Leopoldina, e que entre 1817 e 1820 percorreria 14 mil quilômetros pelo interior do país, também traria referências à “alimentação grosseira de feijão-preto, fubá de milho e toucinho em Minas Gerais”, além de citarem o feijão-preto com farinha de mandioca como o alimento básico dos baianos, inclusive dos escravos.

“Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome”, reforçaria em 1826 Carl Seidler, um militar alemão sediado na capital do então Primeiro Reinado, confirmando com seu relato, feito no principal centro urbano do país, que a leguminosa nativa das Américas, agora já em parceria com o arroz branco trazido pelos europeus, se consolidava definitivamente como prato nacional – mesmo que o próprio país ainda se formasse. Mas isso ainda não era a feijoada.

FEIJOADA “À BRASILEIRA”

Muito tempo antes da ascensão do arroz na culinária brasileira, a mandioca poderia ser considerada a principal parceira do feijão-preto. É o que se observa a partir da cena descrita pelo pintor francês Jean-Baptiste Debret. O artista, um observador atento aos costumes do país que ainda se formava ao longo de sua longa estada de 15 anos, entre 1816 e 1831, capturando cenas da Corte e da vida urbana e rural, certa ocasião presenciou a refeição de uma família de humildes comerciantes no Rio.

Segundo Debret, o jantar consistia apenas de “um miserável pedaço de carne-seca, de três a quatro polegadas quadradas e somente meio dedo de espessura; cozinham-no a grande água com um punhado de feijões-pretos, cuja farinha cinzenta, muito substancial, tem a vantagem de não fermentar no estômago. Cheio o prato com esse caldo, no qual nadam alguns feijões, joga-se nele uma grande pitada de farinha de mandioca, a qual, misturada com os feijões esmagados, forma uma pasta consistente que se come com a ponta da faca arredondada, de lâmina larga. Essa refeição simples, repetida invariavelmente todos os dias e cuidadosamente escondida dos transeuntes, é feita nos fundos da loja, numa sala que serve igualmente de quarto de dormir”. Tem feijões, carne-seca, farinha... mas não é a feijoada.

Porém, pouco tempo depois, a “feijoada à brasileira” apareceria como uma iguaria servida nos restaurantes requintados da Capital do Império, próximos à rua do Ouvidor, como confirma este anúncio, uma das mais antigas referências ao que se tornaria verdadeiro prato nacional, publicado no *Jornal do Commercio* de 5 de janeiro de 1849, com o título “A bela feijoada à brasileira”: “Na casa de pasto junto

► Colheita da mandioca na Comunidade de Jamaraquá (PA): a farinha da raiz sempre foi acompanhamento da feijoada, ao contrário da couve e da laranja, que foram integrados depois



► Manta de carne-seca na zona rural de Serrita (PE): vaqueiros nordestinos e bandeirantes paulistas espalharam seu consumo pelo interior do país

► Couve e laranja, além de nutrientes, trouxeram mais digestibilidade para a versão contemporânea do prato nacional

ao botequim da Fama do Café com Leite, tem-se determinado que haverá em todas as semanas, sendo às terças e quintas-feiras, a bela feijoada, a pedido de muitos fregueses”. A rigor, a primeira referência surge no Recife, igualmente em um anúncio de jornal, publicado em 2 de março de 1827 no Diário de Pernambuco, anunciando que na Locanda da Águia d’Ouro, na rua das cruzeiras, às quintas-feiras, seria servida “excelente feijoada à brasileira tudo por preço cômodo”.

ORIGENS DIFUSAS

E a história muito ouvida e repetida de que a feijoada seria uma invenção dos escravos, que aproveitariam os restos de carnes desprezados pela casa-grande, como orelhas, pés e rabos de porco, para engordarem o feijão-preto com farinha de todos os dias?

Segundo o mais renomado folclorista do Brasil, Luís da Câmara Cascudo, para quem a feijoada não era um simples prato “mas um cardápio inteiro”, tal origem nas senzalas parece bastante improvável. Para ele, o feijão com carne, água e sal dos escravos seria apenas feijão ralo, uma comida de gente pobre. Para uma feijoada seria imprescindível o comparecimento de carnes variadas, legumes, hortaliças, pimentas e temperos, tendo como acompanhamento o arroz branco, que não se consumia antes no país, e a farinha de mandioca – esta sim, nativa, e que se tornaria um importante acessório do prato.

Para o pesquisador potiguar a origem da feijoada seria mediterrânea, e bem antiga. Remontaria ao Império Romano que, por conta de sua expansão, espalharia o consumo de ensopados de feijões com carne pela Europa, que estão por trás de pratos como a *paella* na Espanha, o cozido em Portugal, o *cassoulet* na França e a *casouela* e o *bollito* misto na Itália.

Os demais acompanhamentos que seriam posteriormente agregados ao prato, como a couve e a laranja, também vieram para o Brasil trazidos por europeus, pois não são nativos das Américas. De qualquer forma, a combinação luxuriante que resultaria na “feijoada à brasileira” só ocorreria no século 19, e bem longe das senzalas. Outro argumento de peso contrário à origem da feijoada nas senzalas seria o fato de que boa parte dos escravos que vieram para o Brasil serem seguidores do islamismo, que veda o consumo de carne de porco.

Também não é verdade que os europeus desprezassem certas partes da carne suína presentes na feijoada. A prova definitiva são as receitas do célebre livro que ditava a moda gastronômica na Corte de dom Pedro 2º, “O cozinheiro imperial”, uma obra de referência publicada em 1840. Assinado por R.C.M., traz receitas para cabeça e pé de porco, por exemplo, recomendando que fossem servidas a altas personalidades.





▲ Anúncio do prato em Trancoso, Porto Seguro (BA): desde os primeiros habitantes do Brasil até os dias de hoje, dois alimentos perduram no cardápio nacional: feijão-preto e mandioca

VARIAÇÕES SOBRE UM MESMO PRATO

Feijão e farinha: dessa mistura de ingredientes foi feito o Brasil, refeição a refeição. Segundo o monumental estudo “História da Alimentação no Brasil” feito por Luís da Câmara Cascudo, o feijão e a mandioca (principalmente como farinha) se incorporariam ao cotidiano dos brasileiros pelo interior adentro a partir das movimentações de duas grandes vertentes que empurraram as fronteiras do novo país: os bandeirantes paulistas e os vaqueiros nordestinos.

Levando feijão, carne-seca e farinha de mandioca no lombo dos burros da tropa, esses primeiros desbravadores dos sertões nem poderiam desconfiar que participavam da criação anônima de dois pratos bem típicos da culinária nacional: a feijoada (pela disseminação do feijão-preto e do cultivo da mandioca em todo o território) e o feijão-tropeiro (ou virado à paulista), que nada mais é que a mistura desses três mantimentos básicos que podiam resistir bem ao calor sem degradarem: feijão, carne-seca e farinha.



Na medida em que avançavam em busca de ouro e índios para escravizar, os bandeirantes também aproveitavam as áreas descampadas para plantar o grão. De crescimento rápido, em alguns meses poderiam colhê-lo no caminho de volta. Esta teria sido uma das formas pela qual a leguminosa ganharia o interior do país, para além das áreas onde tradicionalmente se plantava o feijão-preto – que era conhecido na língua-geral falada no Brasil colonial como *comanda*, *comaná* ou *cumaná*.

O uso da farinha de mandioca tão disseminado também chamava a atenção dos europeus que se aventuravam pelo interior do país. Isabel Burton, que foi esposa do viajante e diplomata inglês Richard Burton, esteve no Brasil entre 1865 e 1869 acompanhando seu marido. Frequentadora da Corte de dom Pedro 2º, ela citaria, em suas memórias, uma comida que, para os brasileiros, seria “o equivalente à batata para os irlandeses”, ou seja, algo que se come todos os dias. E descreve: “Um saboroso prato de *feijão* (grafado

▲ Em sua versão contemporânea a feijoada deixou de ser um prato único, passando a ser montada ao gosto do freguês. Mas a couve, o torresmo e a farinha permanecem como fiéis companheiros da “preferência nacional”



em português no seu diário) acompanhado de uma *farinha* muito grossa, normalmente polvilhada sobre o prato”.

Seja qual for a origem da feijoada, o fato é que ela se tornaria um prato nacional. Se na região Sul costuma ser consumida como uma refeição típica de inverno, no Rio de Janeiro é o tradicional prato das sextas-feiras, não importa a estação do ano. Em São Paulo, muda o dia consagrado pelos bares e restaurantes ao prato, que pode ser quarta-feira ou sábado, mas não a paixão pela mistura.

Na região Norte se aprecia muito a maniçoba, chamada de “feijoada paraense”, que vem a ser uma variação nortista da feijoada na qual o feijão é trocado pela maniva, que é a folha da mandioca moída. Para os mais ortodoxos, nesse caso se perderia a essência do prato, que estaria no feijão-preto.

Nas últimas décadas a diversificação nas opções de cardápio e a inventividade de chefs levariam ao surgimento de diversas versões vegetarianas. Também apareceriam adaptações regionais e versões menos calóricas, como forma de agregar novas legiões de consumidores dessa mistura, para muitos indigesta, de carnes, embutidos e miúdos de porco mergulhados por horas a fio em uma grande panela com feijões-pretos e temperos, que podem mudar de acordo com a mão de cozinheiro e a região.

▲ Prato de maniçoba, também conhecido como feijoada paraense, que leva a maniva, a folha da mandioca triturada no lugar do feijão



O importante é que, ao lado do caldeirão, haja um panelão de arroz, a histórica farinha de mandioca, a indispensável couve e rodela de laranja. Este último adereço, que pode ter sido introduzido no cardápio por obra e arte de algum restaurante da Corte querendo sofisticar um prato de origem bastante popular, além do efeito digestivo, aumentaria a absorção do ferro tão disponível no famoso “feijão maravilha”.

Mas não é a fome que ela mata o mais importante de uma feijoada completa, e sim o espírito de confraternização que esse prato traz, tão bem ilustrado pela música “Feijoada Completa”, de Chico Buarque: “Mulher, você vai gostar: tô levando uns amigos pra conversar. Eles vão com uma fome que nem me contem, eles vão com uma sede de anteontem...”. Para a fome, o compositor dá a receita completa na canção, inclusive dando a dica de aproveitar a gordura da frigideira para “melhor temperar a couve mineira”. Para a sede, cada um se virará como puder, já que ela virá tão certa como o sono. Para este último, também irremediável, a melhor receita é de um amigo do compositor, o poeta Vinicius de Moraes, que em seu poema “Feijoada à minha moda” refletiria sobre aquele instante logo após uma bela pratada da refeição nacional: “Que prazer mais um corpo pede / Após comido um tal feijão? / Evidentemente uma rede / E um gato para passar a mão...”

▲ Além de variações como a maniçoba na região amazônica, nas últimas décadas surgiram diversas versões, como a feijoada light, que dispensa os miúdos, ou a vegetariana

Soja, o grão que virou brasileiro



Depois de um início tímido no Sul,
a soja conquistou o Centro-Oeste
e tornou o país um dos grandes produtores
mundiais do grão que tem múltiplos usos

Se a cana-de-açúcar está associada aos tempos coloniais e o café lembra a época da transição do império para a república ou da mão de obra escrava para a assalariada, a soja tem seu nome inevitavelmente ligado ao Brasil depois da Segunda Guerra Mundial. A frase, da apresentação do livro “O Brasil da Soja: abrindo fronteiras, semeando cidades”, de autoria de Geraldo Hasse e Fernando Bueno (fotos), resume o que significa na história do país essa planta domesticada pelos chineses há pelo menos 5 mil anos.

No Brasil, a soja – ingrediente do tofu e do shoyu – chegou com os primeiros imigrantes japoneses em 1908, mas foi introduzida oficialmente no Rio Grande do Sul apenas em 1914. Trata-se de uma história muito recente, mas que avança com rapidez à medida que ocupa espaços e desfila números elevados. Para a safra 2019/2020 a expectativa de produção é de 124 milhões de toneladas, o que se configuraria um novo recorde e a manutenção de uma trajetória ascendente que teve início nos anos 1970, com a mecanização mais intensa do agronegócio.

É claro que alguns incidentes e boas ideias ajudaram a dar um empurrãozinho na história da soja. Conhecida nos Estados Unidos desde o final do século 19, para onde foram levadas algumas variedades da planta tão apreciada na Ásia, a soja não fazia muito sucesso neste lado do mundo. Há registros de experiências com a planta na Bahia, em 1882, e em São Paulo, dez anos depois, no Instituto Agromômico de Campinas (IAC).

▶ Ao alcançar a região Centro-Oeste a soja encontrou as condições ideais para se tornar uma das principais commodities de exportação do Brasil







▲ A princípio, a soja era apenas uma curiosidade; depois começou a ser objeto de tecnologia intensiva

Naquela época, a soja constituía uma excentricidade: o IAC distribuía sementes a fazendeiros curiosos. E assim continuou durante muitos anos. As experiências que se estenderam ao Rio Grande do Sul cresceram um pouco de importância na estação de Santa Rosa, na região das antigas missões jesuíticas guaranis. Os então imigrantes europeus, dispostos a testar novos produtos, usavam a soja como substituta do café. Os grãos eram torrados e moídos, dando uma bebida caseira.

Em 1923, uma nova variedade de semente mostrou-se eficaz na ração dos porcos, que engordavam muito mais do que quando se alimentavam apenas de abóbora, mandioca, milho e restos de cozinha. Foi o começo do interesse real pela planta e de sua utilização como leite, margarina, farinha e pão de soja. Mas ainda era um produto exótico. O mercado de soja brasileiro só começou a se estabelecer quando firmas estrangeiras, fabricantes de óleo de algodão, usaram

SAÚDE E ALIMENTAÇÃO

A soja oferece diversos benefícios à saúde. É importante fonte de proteínas, carboidratos, gordura, ferro, potássio, fósforo e cálcio. E ajuda a prevenir uma série de doenças – em crianças, adultos e idosos. Para as mulheres, é ainda mais recomendada.

MAMAS

Reduz a ação de alguns hormônios nas células, ajudando a prevenir o câncer

ARTÉRIAS

Isoflavonas e ácidos graxos presentes na soja previnem a arteriosclerose e a trombose

OSSOS

Auxilia no combate à osteoporose, doença comum na fase madura de mulheres – e de homens, também

CORAÇÃO

Previne ataques cardíacos causados por alta concentração de gorduras animais no sangue

SANGUE

A substância química isoflavona presente na soja atua diminuindo o colesterol sanguíneo total e o “mau” colesterol

OVÁRIO E ÚTERO

Ajuda a reduzir os sintomas da menopausa



PLANTA DE MUITAS UTILIDADES

A soja é parente da fava portuguesa, da lentilha, da ervilha fresca, do grão-de-bico e do feijão, entre outras espécies de leguminosas. Seu nome científico é *Glycine max*. Trata-se de um pequeno arbusto com flores brancas, amarelas ou cor de violeta, com muitas folhas. No verão produz vagens de 2 a 7 centímetros de comprimento contendo grãos redondos ou ovoides com até meio centímetro de diâmetro.

Em média, o grão tem 40% de proteínas (três vezes mais que os ovos, doze vezes mais que o leite e duas vezes mais que a carne e o feijão), 35% de carboidratos, 20% de óleo e 5% de minerais como ferro, zinco,

manganês, potássio, cobre, fósforo e cálcio. Possui praticamente todas as vitaminas, menos a A e a C. Os médicos consideram a soja um alimento funcional, ou seja, que fornece nutrientes ao organismo e faz bem à saúde. Descobriu-se que ela atua na prevenção de doenças crônico-degenerativas, como o câncer de mama, de colo de útero e de próstata, alivia os efeitos da menopausa e da tensão pré-menstrual, além de reduzir a osteoporose. Por isso mesmo, ao lado do arroz, do milho e do trigo, é uma das principais lavouras do planeta, com produção anual superior a 100 milhões de toneladas.



▲ Em grãos, na forma de queijo (tofu), tempero (shoyo) ou leite, a soja é uma das principais fontes de proteína vegetal disponíveis, e seu consumo vem se expandindo

a soja para produzir “óleos graxos”. Por volta de 1940, a soja passou de planta forrageira para oleaginosa com um pequeno empurrão das indústrias processadoras de óleo.

Outra “mãozinha” que a planta recebeu veio do trigo. Na década de 1960, procurava-se uma semente que pudesse ocupar as lavouras do sul do país na entressafra do trigo. Com ajuda de um pacote tecnológico, subsidiado pelos Estados Unidos e facilitado pelo Banco do Brasil, foi possível preparar a terra, obter adubos químicos para nutrir as plantas e sementes híbridas que se adaptassem ao solo. A “dobradinha” trigo-soja rendeu até uma canção sertaneja, gravada em 1974 por Jacó e Jacozinho. Dizia: “Negócio bom do momento/agora é esse meu amigo/tiro trigo e planto soja/tiro soja e planto trigo”.

PROTAGONISTA

Destinada a ocupar um papel subalterno nas plantações de trigo, aos poucos a soja acabou sendo a principal protagonista da história. Os produtores começaram a se interessar mais pelo novo cereal cujas



CRONOLOGIA DO GRÃO

- **Séc. 11 a.C.** – A soja é cultivada no nordeste da China e introduzida na alimentação
- **Séc. 19** – Algumas variedades são levadas para os Estados Unidos
- **1882** – A soja chega à Bahia
- **1892** – Primeiras experiências no Instituto Agrônomo de Campinas (SP)
- **1914** – Experiências com soja na Escola Superior de Veterinária da Universidade Técnica do Rio Grande do Sul
- **1921** – Experiências na Estação Experimental de Agricultura e criação de Santa Rosa, no Rio Grande do Sul
- **1930** – Plantação na região das Missões, no Rio Grande do Sul. A soja desperta interesse das indústrias de óleo vegetal nos EUA, que se torna o maior produtor mundial do grão
- **1939** – A soja é levada ao Paraná por gaúchos que começam a ocupar o oeste do Estado
- **Década de 1950** – Até essa época, a soja servia de alimento para suínos e como adubação nas lavouras de trigo do Rio Grande do Sul. Depois, as indústrias brasileiras de óleo vegetal passaram a se interessar pelo grão
- **Final da década de 70** – Grandes levas de gaúchos e paranaenses começam a se deslocar para o Norte e Centro-Oeste e a plantar soja no cerrado
- **1985** – Início do processo de transferência de indústrias esmagadoras da soja para o Centro-Oeste
- **1995** – A capacidade instalada da indústria da soja chega a 116 mil toneladas por dia, o negócio representa mais de 1% do PIB do país
- **2019** – A colheita desta safra atinge mais de 120 milhões de toneladas de soja, novo recorde nacional





▲ A percepção de que a expansão do cultivo da soja estaria colaborando com a devastação da Amazônia fez com que surgisse, em 2006, a moratória da soja, que estabeleceu o boicote à soja proveniente de áreas desmatadas deste bioma



safras batiam recordes. Para atender às exigências de produção de uma cultura que necessitava de muita tecnologia, foi criado, em 1975, o Centro Nacional de Pesquisa da Soja, como uma das unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Sua principal incumbência era conquistar a independência tecnológica da produção brasileira. Em pouco tempo, a Embrapa Soja conseguiu desenvolver tecnologias específicas para as condições de solo e clima do país, e obteve a primeira variedade brasileira, a Doko, permitindo que a soja avançasse para regiões tropicais (cerrados), onde antes não era cultivada. Foi uma “conquista do oeste”.

O oeste, nesse caso, era mais os estados do Centro-Oeste, para os quais, desde a década de 1970, deslocavam-se imigrantes vindos do Rio Grande do Sul, e depois de Santa Catarina e do Paraná. Nessas regiões, nasceram novas cidades sob o impulso da soja. As variedades da semente aumentaram as fronteiras agrícolas, ocupando áreas até então consideradas improdutivas não só no Brasil como em outras regiões tropicais do mundo. As ondas migratórias chegaram aos países vizinhos, como o Paraguai, onde se estima que hoje estejam estabelecidos 400 mil “brasiguaios”. A soja avançou sobre o Mato

PARA QUE SERVE A SOJA

PROTEÍNA CRUA	PRODUTO INTEGRAL	PRODUTOS OLEAGINOSOS	
		ÓLEO REFINADO	LETICINA
<ul style="list-style-type: none"> • Farinha e granulados (pão, doces, biscoitos, massas, linguiças e salsichas, cereais, bebidas, nutrientes, alimento para bebês etc.) • Adesivos, estrutura de tintas, indústria têxtil, indústria de papel • Adubos, remédios • Aditivos para alimento • Alimento para gado, aves, peixes, animais domésticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente de balas, cereais, confeitaria • Farinha de soja • Pão • Gordura • Alimento para gado • Broto de soja • Base para tempero • Derivados de soja (enzima, queijo de soja, leite de soja, molho para carne) 	<ul style="list-style-type: none"> • Óleo de cozinha, maioneses, margarinas, produtos farmacêuticos, tempero para saladas, gordura vegetal • Ingredientes para calefação, desinfetante, isolante elétrico, inseticida, tecidos, tinta para impressão, sabão 	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos de padaria, bala, revestimento de chocolate, produtos farmacêuticos, fabricação de margarinas, gorduras • fabricação de álcool, tinta, inseticidas, cosméticos, pigmentos, produtos químicos





Grosso e Mato Grosso do Sul, centralizando-se na região de Dourados; entrou pelos lados do chapadão de Ponta Porã, subiu mais para o norte. Em Goiás, deu novo alento às terras cansadas pela monocultura do algodão; entrou pelo Triângulo Mineiro, penetrou ainda no sertão do noroeste de Minas. Na década de 1980, descobriu o oeste da Bahia e nos anos 1990 já estava no sul do Maranhão e no Piauí. Rapidamente chegou a Rondônia e ao Acre, avançando pelo estado do Tocantins e o cerrado de Roraima.

▲ Do Sul para o país inteiro: o grão seguiu para o cerrado, depois para Minas Gerais e Nordeste, até os cerrados de Roraima. Planta-se soja em todas as regiões do Brasil

Queijo, tradição mineira reconhecida



Foi uma longa batalha dos produtores de Minas Gerais, primeiro para mudarem a legislação sobre venda de produtos crus, e depois para verem seu *queijim* virar patrimônio cultural imaterial do Brasil

No inverno, as vacas não amanhecem perto do curral. Como a chuva é rara e a vegetação rasteira, vão mais longe em busca de pasto bom. Eduardo Gomes de Castro é obrigado a seguir os animais a cavalo até a parte alta do pequeno sítio, situado no município de Vargem Bonita, sudoeste de Minas. Apesar de acostumado com a paisagem, ele não deixa de se admirar com a majestade da Serra da Canastra, com seu abrupto paredão de pedras, onde nasce o rio São Francisco. Enquanto isso, o filho Adriano dá início à ordenha. A mulher, Maria Umbelina, limpa os utensílios usados na atividade que é uma das bases do sustento da família: a produção de 12 quilos de queijo preparados de forma tradicional há mais de 50 anos.

Logo que o conselho consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) reconheceu o “modo de fazer queijo mineiro” como patrimônio cultural imaterial do Brasil, a família soube da novidade. Afinal, essa é a base do trabalho dos Gomes de Castro e de muitos outros pequenos sítiantes da região. O registro não se limita à região da Serra da Canastra. Abrange também a zona em volta da cidade do Serro, a leste do estado, e da Serra do Salitre, no Alto Paranaíba, onde os queijos são um pouco diferentes, por causa da geografia, das bactérias específicas em cada microclima e do modo de fazer. Em comum, todos os produtos são deliciosos, tradicionais e típicos da cultura mineira.

▶ Declarado Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, o “modo de fazer queijo mineiro” é uma tradição que vem do século 18, com a fixação dos primeiros rebanhos na província das Minas Gerais







“O fazer do queijo, desde a ordenha até o momento da maturação, está ligado à memória dessas pessoas, o que atua positivamente para sua força e preservação”, afirma Márcia Sant’Anna, ex-diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Iphan. A força, segundo ela, vem das cerca de 10 mil famílias espalhadas nas três regiões e envolvidas na produção de cerca de 30 mil toneladas anuais de queijo mineiro.

▲ A família de Eduardo fabrica queijo há várias gerações. É uma tradição entre os sitiantes da Serra da Canastra

RECEITA DOS MELHORES QUEIJOS

O que o Iphan tenta preservar é um modo de fazer artesanal, diferente do queijo feito com leite pasteurizado e consumido sem maturação.

“O queijo de Minas é feito com leite cru e passa por um processo de cura de 15 dias no mínimo”, ensina Luciano Carvalho Machado, produtor de Medeiros, na Serra da Canastra. “De acordo com a fermentação bacteriológica, incorpora a cor e o sabor característicos.” Machado, da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocame), queixa-se



▲ Luciano, da associação dos produtores: “O queijo de Minas pode concorrer com os melhores do mundo”



▲ Ivo conta histórias do passado: “Na época dos meus avós não tinha esse coalho pronto”

de que, com o aumento da demanda, os queijeiros, que recolhem o produto nas fazendas para revender, não dão tempo para que seja feita a cura (secagem). “Se for feito como se deve, o queijo de minas pode concorrer com os melhores do mundo, como o parmesão”, afirma, orgulhoso.

Atualmente, constata o produtor, o queijo curado, de coloração amarela e de sabor mais acentuado, tem presença garantida apenas na casa dos sitiantes que reservam uma ou duas peças para consumo próprio antes de vender o restante.

É o símbolo da conhecida hospitalidade mineira, traduzida em uma frase dita e repetida pelos moradores do estado: “Vamos entrar para tomar um cafezinho, comer um queijo...”

É também um produto que faz parte da vida dos mineiros desde o nascimento, como conta Jorge Simões. “Para você ter uma ideia, minha primeira mamadeira era uma garrafa de coalho, numa época



em que o coalho vinha em garrafas de vidro”, relembra. A vizinha Maria do Socorro Pereira revela que, nos tempos antigos, o queijo era transportado em lombo de burro para as cidades próximas. “Não tinha estrada, não tinha nada”, explica. “Era carregado no alforje, a gente fazia uma capa de banana bem limpinha, enrolava e colocava numa cesta de taquara.” A 300 quilômetros da Serra da Canastra, na fazenda Paiolinho, situada no município de Serra do Salitre, o octogênio Ivo José de Souza também tem histórias para contar. “Na época dos meus avós não tinha esse coalho que já vem pronto”, conta. “Eles faziam com intestino do tatu: o pessoal matava o tatu para comer e aproveitava para fazer o coalho.” Segundo Ivo, o intestino era virado do avesso, limpo e recheado com sal. Ficava pendurado sobre o fogão a lenha, curtido na fumaça durante 40 dias. Só então se tirava o sal para secar. A trouxinha era cortada em pedacinhos e colocada de molho até desmanchar. O líquido que dali saía era usado para coalhar o leite.

▲ Processo artesanal: até hoje as várias fases de feitura do queijo, como a espremedura, são feitas nas fazendas



O PROBLEMA DA COMERCIALIZAÇÃO

De acordo com o Decreto 30.691/52, todos os produtos feitos de leite e derivados no Brasil devem passar por um processo de pasteurização antes de ser comercializados. Portanto, o queijo mineiro artesanal, feito com leite cru, tinha problemas de comercialização. Por causa disso, cooperativas, produtores e admiradores do produto se mobilizaram pela aprovação de outro decreto (nº 9.013, de 29 de março de 2017) que permitiu a continuidade da produção. Embora tenham salvado a tradição, foram introduzidas inovações que, ainda hoje, os fazendeiros criticam. “Foram tomadas medidas para melhorar a qualidade, como a obrigatoriedade da filtragem de água e critérios de higienização, como uso de luvas

e roupa adequada, que são positivas. Mas outras ‘novidades’ nem tanto”, afirma João José de Mello, da Serra do Salitre, um dos envolvidos no processo de recuperação do produto artesanal.

Segundo ele, a banca de madeira (foto), em que o queijo é prensado, por exemplo, teve de ser substituída por outra de ardósia para evitar a proliferação de bactérias nocivas. Porém, muitos produtores acreditam que a madeira também preserva uma flora bacteriana que é essencial para as características do queijo. Pesquisas realizadas pela Universidade Federal de Viçosa apontam para a volta da banca de madeira, desde que devidamente higienizada. Parece que os antigos, nesse caso, tinham razão.



A PROVA DA IDENTIDADE

O segredo do “pingo”, técnica passada de pai para filho pelos queijeiros mais tradicionais, é a garantia de um produto autêntico. Trata-se de um fermento láctico, produzido a partir da coleta do soro, que escorre durante a feitura. Os produtores explicam como é obtido. Depois de prensado manualmente, a massa do queijo é salgada e descansa por várias

horas, em geral durante a noite. O líquido que pinga da massa é usado para ajudar na produção do queijo do dia seguinte, e, daí em diante, num processo contínuo. É aí que mora a alma do queijo, pois todas as bactérias presentes naquelas gotas ajudam a dar o sabor, a textura e o aroma típicos de cada região. Sem o pingo, o queijo não tem identidade.

UMA HISTÓRIA ANTIGA

A turismóloga Sandra Manuel Coelho mudou-se de Belo Horizonte para Serro com o objetivo de se dedicar à criação do Museu do Queijo. A escolha não foi aleatória: nessa região, no início do século 18, foram produzidos os primeiros queijos do Brasil. “Os portugueses trouxeram a receita do queijo da Serra da Estrela, em Portugal, que era feito de leite de ovelhas”, explica. “Aqui, adaptaram para o leite de vaca. A tradição ganhou tanta importância que perdura até hoje.” Documentos de dois séculos atrás atestam a existência do queijo na região do “Serro Frio”, onde “há água em abundância, farinha em quantidade, carnes de toda espécie, frutas, laticínios”, diz um relato anônimo encontrado na Biblioteca da Ajuda, em Lisboa. Até mesmo os escritos de Auguste de Saint-Hilaire, no começo do século 19, fazem referência ao queijo: “Enquanto nas florestas que se estendem do Rio de Janeiro a Barbacena (...) não se obtém das







vacas são um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável”. O pedido de registro do queijo como patrimônio imaterial partiu da cidade do Serro, situada perto de Diamantina. Cravada entre as montanhas da Serra do Espinhaço, bem próximo da nascente do rio Jequitinhonha, a região conta com cerca de 950 produtores, como Modestino Ferreira Neto, mais conhecido como Belengo. Ele conta que “quem faz queijo, tem o soro, que serve para alimentar os porcos e até os cachorros”. Maria de Lurdes, sua mulher, aproveita para oferecer o quitute: “Só um pouquinho para experimentar”, diz. É claro, acompanhado de um cafezinho para molhar a conversa.

- ▲ Produto se adapta aos tempos. Veja as etapas de produção:
1. retirada do soro;
 2. salga;
 3. beneficiamento

O novo chocolate brasileiro



Superando a decadência trazida pela praga “vassoura de bruxa”, a região cacaeira do sul da Bahia encontrou o caminho de volta ao mercado do chocolate

“O Doutor não era doutor, o Capitão não era capitão. Como a maior parte dos coronéis não era coronéis. Poucos, em realidade, eram os fazendeiros que nos começos da República e da lavoura haviam adquirido patentes de coronel da Guarda Nacional... A cultura do cacau dominava todo o sul do Estado da Bahia, não havia lavoura mais lucrativa, as fortunas cresciam, crescia Ilhéus, a capital do cacau ...”

“Gabriela Cravo e Canela”, Jorge Amado

Os livros escolares ensinam que a cultura cacaeira marcou a história econômica e social do sul da Bahia. Mas foram os romances de Jorge Amado (1912-2001), traduzidos para diversos idiomas e adaptados para minisséries e novelas na TV, que tornaram os cenários e personagens dessa região na década de 1920 conhecidos no resto do país e no mundo. “A luta do cacau tornou-me um romancista”, dizia o escritor, inspirado nos enredos de poder, paixão e riqueza proporcionados por esses frutos polpudos e suas amêndoas, com as quais a indústria fabrica um dos alimentos mais apreciados do mundo: o chocolate.

Ao longo de quase três séculos, o cacau conviveu com a Mata Atlântica, sofreu pragas devastadoras, amargou um longo período de decadência e hoje volta aos poucos a se expandir com práticas agrícolas modernas e preocupações socioambientais. Os novos tempos da fruta nada têm a ver com o modelo adotado pelos antigos coronéis. Mesmo porque aqueles eram métodos truculentos de um passado que não tem volta. Nesse início do século 21, o cacau baiano deixou de ser uma commodity para se tornar uma matéria-prima de qualidade, cultivada de modo a não afetar a floresta. O sonho agora dos produtores é associar essa matéria-prima a um chocolate refinado e genuinamente nacional. Tão saboroso quanto os legítimos chocolates suíços, aqueles que derretem vagarosamente na boca, e tão apreciado como os bons vinhos e os cafés de qualidade.

Para entender melhor como está ocorrendo essa retomada do cultivo do cacau, percorremos a BR 101 a partir da cidade de Ilhéus, no litoral baiano, seguindo a rota das antigas fazendas.

► Secagem ao sol das amêndoas do cacau no sul da Bahia: tempos diferentes da época dos coronéis





Árvore tropical delicada, sensível a mudanças bruscas de temperatura, pragas e fungos, o cacauero sofreu no passado vários baques. O primeiro foi em 1929, com a quebra da Bolsa de Nova York. De maior produtor mundial, o Brasil passou a enfrentar a concorrência de outros países, como a Costa do Marfim.

O golpe mais terrível, no entanto, ocorreu em 1989, ano em que apareceram os primeiros casos de vassoura-de-bruxa, praga resistente a qualquer tipo de defensivo. Originária do fungo *Moniliophthora perniciosa* (antes chamado de *Crinipellis perniciosa*), a vassoura-de-bruxa tem esse nome porque deixa os ramos do cacauero secos como uma vassoura velha. A doença foi descoberta em 1895, no Suriname, e já tinha demonstrado seu poder devastador ao atingir, em 1920, as lavouras de cacau do Equador. Quando chegou ao sul da Bahia, provavelmente vinda da região amazônica, a praga encontrou todas as condições ambientais para se expandir e foi o fim para os produtores baianos. Só para se ter uma ideia dos estragos, a produção, que foi de 390 mil toneladas em 1988, caiu para 123 mil toneladas em 2000. Se não bastasse a praga, uma longa estiagem ameaçou a produção.

SINAIS DA CRISE

“Naquela época, produzíamos três vezes mais cacau do que hoje”, lembra Ronaldo de Jesus Silva, atualmente funcionário de uma pousada e restaurante à beira da BR 101, no município de Maraú. A pousada é um sinal da crise do cacau. Com vista para um maciço de cacaueros por entre a mata nativa, ela está situada na antiga casa-grande em que morava o então coronel e sua família. “Com a crise, tivemos de nos adaptar e hoje estamos lutando para salvar o que restou”, afirma Ronaldo. Ele lembra que ninguém foi poupado. Apenas seis anos depois da descoberta dos primeiros focos, em Uruçuca e Camacã, 100% das fazendas de cacau sofriram com a praga. Pequenos e grandes produtores sentiram na carne o impacto devastador da vassoura-de-bruxa. O preço dos imóveis rurais despencou. Muitas fazendas foram simplesmente abandonadas. Sem cacau para vender, o produtor se endividou.

A floresta – que até então resistia – foi cortada para a venda de madeira e formação de pastagens. Milhares de trabalhadores perderam o emprego e o êxodo rural fez surgir favelas em cidades litorâneas, como Porto Seguro. Até hoje a história de como a praga invadiu os cultivos baianos é polêmica. Alguns dizem que o fungo chegou com os caminhões de madeira da Amazônia; outros, como divulgado no noticiário da época, suspeitam de sabotagem por razões políticas.

Seja como for, as técnicas de enxerto e clonagem para produzir espécies de árvore resistentes à doença produziram a princípio

▶ Ao longo de quase três séculos, o cacau conviveu com a Mata Atlântica que com a crise do cacau teve suas árvores cortadas para venda da madeira ou transformada em pastagens





APOGEU E DECADÊNCIA EM ILHÉUS

Fundada em 1534, na foz do rio Cachoeira, a cidade de Ilhéus se voltou inicialmente para a cana-de-açúcar, abandonada depois que as plantações foram atacadas pelos índios aimorés. No século 19, durante o ciclo do cacau, a cidade tornou-se um dos maiores centros de poder e riqueza do país. Na época, o governo brasileiro doava terras para quem desejasse plantar cacau. A região recebeu grande número de imigrantes em busca de um eldorado. A população cresceu e, com o dinheiro do cacau, a cidade ganhou belos edifícios, como o Palácio do Paranaguá, onde hoje funciona a prefeitura. A antiga casa da família Berbert é uma réplica do Palácio do Catete, no Rio de Janeiro.

Em 1924, os produtores começaram a construir o porto de Ilhéus com recursos próprios para exportar o cacau, antes embarcado em Salvador. Negociantes estrangeiros passaram a frequentar a cidade, aumen-

tando o intercâmbio cultural com a Europa. Companhias de teatro chegavam para divertir os coronéis e suas famílias. Mas a chegada da vassoura-de-bruxa, a praga que assolou os plantios de cacau, reduziu drasticamente a produção e mudou essa realidade. O turismo passou a ser a principal atividade econômica, tendo como atrativos as belas praias e os marcos que retratam os bons tempos do cacau.

Pouco se preservou daquela época, fora a Casa de Jorge Amado, onde o romancista escreveu a primeira obra, “O País do Carnaval”, em 1931. O lugar guarda a memória de cenários e personagens que simbolizam o antigo ciclo econômico. Perto do casarão se localiza o tradicional bar Vesúvio (acima), ponto de encontro dos coronéis, que também frequentavam o mais famoso cabaré da cidade – o Bataclan, hoje restaurado e transformado em restaurante e centro de cultura e lazer.



resultados parciais, uma vez que, aos problemas resultantes da vassoura-de-bruxa, acrescentaram-se outros. Na década de 1990, os produtores ainda não haviam percebido a dependência da commodity dos preços fixados pelos fabricantes internacionais de chocolate e a concorrência dos países africanos e da Indonésia. Os antigos fazendeiros – e também seus filhos, na sucessão familiar – não tinham o hábito de cuidar dos plantios com critérios técnicos. Foi necessário mudar mentalidades e evitar a morte de um sistema econômico que sustentava gerações. Aprenderam a plantar variedades de espécies geneticamente mais produtivas e resistentes às pragas e a adotar métodos eficientes para manejar as árvores que sombreiam o cacau.

A VOLTA POR CIMA

“Vista sob o aspecto positivo, a vassoura-de-bruxa ajudou a mudar a realidade, transformando coronéis em empreendedores”, assegura Paulo Sérgio Santos, diretor da fazenda Vale do Juliana, no município de Igrapiúna, 160 quilômetros ao norte de Ilhéus. Hoje, as espécies foram substituídas pelo processo da clonagem, no qual

▲ Para Paulo Sérgio Santos, da fazenda Vale do Juliana, cacau é a base de um modelo de desenvolvimento sustentável na região



PRAZER NA MEDIDA CERTA

Para a maioria das pessoas, a palavra chocolate está associada à sensação de prazer. Faz sentido. O chocolate age sobre alguns receptores específicos de serotonina no cérebro que causam a sensação de recompensa e combatem a depressão e a ansiedade. Atribui-se os desejos de chocolate nas mulheres a mudanças hormonais, como as que ocorrem na puberdade ou no período pré-menstrual. Em pequenas doses, o alimento melhora o fluxo arterial e beneficia a saúde vascular, ou seja, reduz o risco de um ataque cardíaco. Os estudos indicam que quanto mais cacau no chocolate (o amargo é considerado o mais puro), maior o teor de compostos chamados flavonoides, que possuem propriedades antioxidantes e favorecem o coração.

a haste de um cacaveiro é enxertada na planta mais antiga. À proporção que a enxertia cicatriza e produz novos ramos, os galhos velhos vão sendo podados até se obter um clone sadio e totalmente revigorado. Mas as mudanças no setor ocorrem em outros aspectos mais sutis do que o enxerto da planta.

Por ser plantada à sombra da floresta, a árvore foi responsável pela preservação de grandes corredores de Mata Atlântica no sul da Bahia. Esse sistema é conhecido como cacau cabruca, termo regional originário do verbo “brocar”, que significa roçar a mata, cortar arbustos para plantar cacau. Cerca de 70% dos atuais 560 mil hectares de cacauais do sul da Bahia se enquadram nesse modelo. A parte restante cresce sob plantios homogêneos de árvores trazidas de outras regiões, como a eritrina, de origem australiana.

A cabruca é importante para conservar a água e o solo, ajuda a unir pedaços de mata para formar corredores de biodiversidade e cria condições para a sobrevivência da fauna e da flora. Essas áreas abrigam mais de 200 espécies arbóreas, incluindo 80% do pau-brasil nativo que sobrou no litoral brasileiro. Mudanças dessa espécie estão sendo plantadas na região para enriquecer a mata que protege o



cacau e fornecer madeira para a principal atividade que usa o pau-brasil, a fabricação de violinos.

Na fazenda Vale do Juliana, a Mata Atlântica cobre 70% da área, protegendo os cacauzeiros e também as seringueiras, exploradas para a extração de látex. Em paralelo, crescem os plantios de pupunha, o palmito nativo da Amazônia que chega às florestas litorâneas para trazer alternativas à economia e evitar a excessiva dependência do cacau. O cultivo é feito em parceria com unidades familiares, de acordo com a regulamentação do Estatuto da Terra. Os parceiros dispõem de áreas, de tamanhos variáveis, para o plantio de suas culturas, recebendo por metade da sua produção.

Além de ter direito à escola, assistência social e outros benefícios, cada família de empregados da fazenda mora em habitação padro-

▲ Após ser temperado, o chocolate líquido é dosado em formas apropriadas. Sonho dos produtores é associar cacau baiano a produto mais refinado



A RECEITA DO BOM CHOCOLATE

Se não dá para ser o maior produtor mundial, tem de ser o melhor. É nisso que investem os fazendeiros de cacau do sul da Bahia, interessados no mercado de chocolates finos, seguindo o exemplo dos produtores de café certificado. Significa a garantia ao consumidor de rígidas normas de preservação do meio ambiente e de respeito e valorização do trabalhador rural – além de um sabor mais requintado. E o segredo, segundo a engenheira de alimentos Priscilla Efraim, pesquisadora do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolates do Itai (Instituto de Tecnologia de Alimentos) de São Paulo, “não está na planta, mas na maneira como a semente é tratada nas fazendas durante os processos de fermentação e secagem”.

A condução nessa fase garante a produção de substâncias precursoras do sabor, essenciais para um produto de qualidade. E para que essa etapa seja bem-sucedida, é preciso paciência. As sementes são retiradas ainda com polpa do fruto e depositadas em caixas de madeira onde devem permanecer fermentando entre três e sete dias. A secagem deve ser feita naturalmente, com o calor do sol, e requer mais sete a dez dias de exposição. Para acelerar esse processo, muitos fazendeiros utilizam secadores artificiais a lenha durante dois dias para o fornecimento em grande escala. “Funciona, mas compromete a qualidade”, explica Priscilla. O passo seguinte é a extração do liquor

e da manteiga de cacau das sementes, agora chamadas de amêndoas. Essa matéria-prima, acrescida de açúcar e leite, está na base de todos os tipos de chocolates, variando a concentração. No chocolate branco, a receita é manteiga de cacau, açúcar e leite; no chocolate ao leite é liquor de cacau, açúcar e leite; no meio amargo, utiliza-se liquor e manteiga de cacau, açúcar e pouco leite; e no amargo, liquor, manteiga de cacau e açúcar. O cacau brasileiro é comercializado na forma de amêndoas e derivados, como liquor e manteiga. Nos últimos anos, por causa da queda de produção baiana e da necessidade de abastecimento da indústria, o país passou de exportador a importador de cacau. No mercado doméstico, os derivados do cacau destinam-se às indústrias do Sul e do Sudeste. Com o desenvolvimento de pequenas empresas de *chocolatiers*, os órgãos de pesquisa e ensino do sul da Bahia investem em programas de beneficiamento e os fazendeiros já sonham com um produto “sabor Bahia” ou “sabor Gabriela”, lembrando Jorge Amado.

► **Cacau dos tempos modernos exige mais critérios ambientais: seleção da fruta é fundamental; sementes são retiradas ainda com a polpa. Todo o processo visa a obter a melhor matéria-prima para fazer o chocolate mais refinado**





▲ Projetos associados ao cacau no Baixo Sul da Bahia: piscicultura e cultivo de pupunha para ajudar a subsistência da população

nizada, projetada para aproveitar a melhor insolação e ventilação e com áreas que propiciam o cultivo de hortas para a subsistência da família. “Caminhamos com as próprias pernas”, diz Egnaldo de Jesus, que trocou o trabalho nos seringais pela colheita do cacau.

Manter reservas legais de floresta, recuperar nascentes, destinar corretamente o lixo e zelar pela segurança dos trabalhadores passou a ser rotina na fazenda. Como resultado dessas boas práticas, o cacau ganhou um novo status: pela primeira vez no país recebeu o selo socioambiental Rainforest Alliance. Reconhecido como um dos mais importantes do mundo, o certificado garante a origem do produto agrícola, com a certeza de que foi cultivado mediante cuidados para não agredir o meio ambiente e as comunidades.

O selo é concedido após auditorias que verificam a aplicação das normas no campo, trabalho que no Brasil é conduzido pelo Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora).



Ao seguir regras, a produção agrícola melhorou; o cacau ganhou valor e conquistou compradores estrangeiros que exigem padrões socioambientais. A ideia se multiplica na região. “O cacau pode resgatar a hegemonia do sul da Bahia”, diz Jair Macedo, diretor do Grupo Cantagalo, proprietário de fazendas próximas a Itabuna. Os pés de cacau, segundo ele, produzem hoje cinco vezes mais que duas décadas atrás. A estratégia é investir na qualidade. “Nos tempos dos coronéis, os lucros eram aplicados para comprar mais terras e aumentar o status e poder e não para cuidar das fazendas”, compara Macedo.

A QUALIDADE DO PRODUTO

Hoje, a situação dos fazendeiros é diferente. E o produto também. “Quando comemos um chocolate, podemos saber de qual região e estado brasileiro, de qual fazenda e até de qual árvore veio o cacau nele utilizado”, afirma Eimar Sampaio, diretor da fazenda M.Libânio,



UMA HISTÓRIA ANTIGA

O cacau foi originalmente usado para preparar uma bebida que, provavelmente, já era conhecida dos olmecas desde 400 a.C., sendo mais tarde absorvida pelas culturas maia (abaixo) e asteca (ao lado). Diz a lenda que o fruto foi uma dádiva do deus Quetzalcoatl para proporcionar bem-estar a seus adoradores. Em 1528, quando Hernán Cortez voltou à Espanha, depois de derrotar o império de Montezuma no México, fez questão de levar consigo uma grande quantidade de sementes de cacau e a receita para preparar a bebida à moda asteca.

Os espanhóis ficaram fascinados pelo elixir, que teve seu gosto amargo disfarçado com mel e açúcar. Em

em gordura e de difícil digestão. Mas foi só em 1876 que, na Suíça, o industrial Daniel Peter teve a ideia de fabricar a barra adicionando leite em pó criado por Henri Nestlé. Com o tempo, o chocolate em barras, bombons e lingotes se popularizou, fazendo a fortuna e a fama de fabricantes não só na Suíça, como na Bélgica, Alemanha e em outros países.

À medida que o chocolate foi

se disseminando pelo mundo, o cacau foi ganhando importância e o cultivo aumentando. Em meados do século 18, já ocupava o sul da Bahia e, na segunda metade do século 19, foi levado para a África. Com todos os contratempos, segundo dados da FAO de 2019, o Brasil continua sendo o sétimo produtor mundial, depois da Costa do Marfim, Gana, Equador, Camarões, Nigéria, Indonésia. Cerca de 90% da produção é exportada. Além do sul da Bahia, Pará e Rondônia também produzem a fruta, sendo que, no Pará, ela é cultivada pelos descendentes de imigrantes japoneses.



1642, a princesa Maria Teresa, então noiva de Luís 14 da França, levou a receita para seu novo lar.

Já então, a xícara de chocolate, feita dos grãos secos e fermentados,

começou a se espalhar pela Europa e o botânico sueco Lineu nomeou a planta *Theobroma cacao*, ou “alimento dos deuses”. A transição da bebida para o tablete começou com a tentativa de tornar o produto mais leve, já que originalmente era rico

DO XOCOATL AO CHOCOLATE

1000 a.C.

Registros arqueológicos indicam que os olmecas, no Golfo do México, são o primeiro povo a consumir o cacau

1502

Cristóvão Colombo é apresentado ao cacau pelos nativos da ilha de Guanaja, atual Honduras



1585

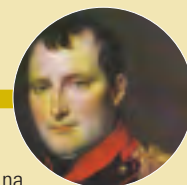
O primeiro grande carregamento de cacau zarpa da América para Sevilha, na Espanha

1600

O chocolate, bebido quente e adoçado, ganha status de bebida favorita da aristocracia espanhola

1799

Sobe ao poder, na França, Napoleão Bonaparte, um dos mais célebres chokolatras da história



no município baiano de Guandu, interessado em ter o selo socioambiental. A propriedade tem 800 mil plantas cadastradas em seu banco de dados. “Agora, temos esperança de que as coisas vão melhorar”, diz Sampaio, informando que os produtores estão aperfeiçoando a planta para o fruto adquirir teor de gordura e sabor adequados à fabricação de chocolates finos, mais requintados que os comuns. “Além da qualidade, são os critérios ambientais que tornam viável o ressurgimento do cacau, inclusive sob o aspecto econômico”, avalia Patrícia Moles, da Delfi Cacau Brasil, multinacional de Singapura dona de uma fábrica em Itabuna que beneficia e vende o cacau brasileiro para o resto do mundo.

Na região de Ilhéus e Itabuna, o chamado Baixo Sul da Bahia, as fazendas cacaeiras ocupam o interior e o entorno da Área de Proteção Ambiental (APA) do Pratigi. O lugar teve a Mata Atlântica reduzida pela metade e agora pretende ser modelo de uso sustentável. Piscicultura, extração de piaçava e palmito, geração de energia por micro-hidrelétricas e pequenos cultivos se somam para mudar a realidade nessa que é uma das regiões mais pobres da Bahia.

“Queremos envolver as comunidades na retomada do cacau em equilíbrio com o meio ambiente”, explica Humberto Miguez, coordenador da APA. A medida se justifica porque grande parte do que restou de Mata Atlântica se localiza na região cacaeira. Recentes estudos comprovam que cerca de 19 milhões de árvores foram preservadas neste pedaço do território baiano em função do convívio entre cacau e floresta nativa. “Não podemos estragar esse patrimônio genético com a exploração inadequada do cacau”, frisa o engenheiro florestal Dan Érico Lobão, do Centro de Pesquisas do Cacau (Ceplac), no qual foram desenvolvidas as variedades de cacau resistentes a pragas.

1828

O químico holandês Coenraad van Houten inventa uma prensa hidráulica capaz de extrair a manteiga do cacau, para depois transformar o restante da massa em pó



1849

Surgem os primeiros chocolates em barra



1908

Jean Tobler produz a barra triangular chamada de Toblerone



1921

Nestlé abre a primeira fábrica de chocolate no Brasil

2019

Brasil é o sétimo maior produtor de chocolate do mundo e um dos maiores mercados consumidores



O mercado da Amazônia



Saiba como uma alfândega que conferia o peso das “drogas do sertão” em Belém se transformou no maior mercado a céu aberto da América Latina

Comércio e colonização. Essas duas palavras sintetizam o espírito que animava os portugueses no início do século 17, quando se embrenharam pela misteriosa Amazônia. As chamadas “drogas do sertão”, que muitos de nós conhecemos com o nome de “especiarias” pelos livros didáticos, eram extremamente valorizadas no mercado europeu e cobiçadas por mercadores ingleses, holandeses e franceses. Evitar as incursões estrangeiras na busca por essas ervas aromáticas e plantas medicinais levou a Coroa a fundar, em 1616, o Forte do Presépio, com a ajuda de índios tupinambás, na entrada da floresta. Foi o início do pequeno aldeamento de Santa Maria de Belém do Grão-Pará.

O vilarejo nasceu ao lado de um atacadouro natural no igarapé do Piry, local onde, 72 anos depois, foi construída a casa de “Haver o Peso”, uma espécie de alfândega criada pelos portugueses que garantia a cobrança de impostos das mercadorias desembarcadas naquela que seria a primeira província portuguesa na Amazônia. O mercado Ver-o-Peso foi inaugurado com o mesmo espírito da cidade, uma identificação que se intensificou e transformou o gigantesco entreposto na alma de Belém.

Os belenenses se orgulham em afirmar que o Ver-o-Peso é o maior mercado a céu aberto da América Latina. Também não há quem diga o contrário. Afinal, apenas no setor de feira livre há 1.250 barracas cadastradas. Ali se encontra de tudo – desde as tradicionais hortaliças, frutas, verduras e temperos, até artesanato, cerâmica marajoara, brinquedos, roupas, sem contar as famosas erveiras e mandingueiras. “O Ver-o-Peso não é uma feira tradicional, é um

◀ O tacacá é um caldo feito com a goma da mandioca, e que também leva camarão, tucupi e jambu, uma erva aromática também conhecida como agrião-do-pará e agrião-do-brasil



“É porto de apenas chegadas. Todos ‘vão’ ao Ver-o-Peso. Para vender. Para comprar. Ninguém parte ‘do’ Ver-o-Peso. Nele não há lugar para adeuses.”

João de Jesus Paes Loureiro, no livro “Crônica Fotográfica do Universo Mágico no Mercado Ver-o-Peso”



impressionante complexo de comércio popular”, afirma o diretor do Departamento de Feiras e Mercados da Prefeitura de Belém, Luiz Carlos Silva, o Lula. Como todo economista que se preza, e com seus 23 anos de contato diário com o mercado, ele tem na memória os principais números que comprovam a dimensão do empreendimento: 5 mil trabalhadores, 50 mil visitantes por dia, R\$ 4 milhões de faturamento diário, 80 toneladas de peixe e 10 toneladas de açaí diárias e por aí vai.

Mas, para os moradores da capital paraense, não são apenas os números que representam o Ver-o-Peso. O mercado é comércio, mas é também uma parte da cultura da floresta, um elo da cidade

▲ Mercado visto da baía de Guajará: águas abrigadas e linha contínua de cais

▶ Entregador de carne: um dos personagens que se misturam no universo do mercado







▲ Comércio multifacetado: barracas do Ver-o-Peso vendem de tudo. Aqui, mandíbula de peixe com garrafadas de banhos milagrosos

▶ Amostras de temperos e pimentas, antes conhecidas por especiarias

à natureza, um mosaico de cores, perfumes e sabores que mistura a vida nessa metrópole de 1,4 milhão de habitantes com o interior da Amazônia, que ali aporta pelas águas da baía do Guajará. Um desses moradores é o fotógrafo Luiz Braga, que apresenta nessas imagens sua visão particular sobre o mercado. Aqui centenas de pessoas circulam e se integram naqueles 35 mil metros quadrados multicoloridos que tanto atraem brasileiros e estrangeiros.

O caos de cores está, por exemplo, nas garrafadas com os banhos de cheiro preparados com as mais inusitadas misturas de plantas aromáticas pelas erveiras, as herdeiras de saberes do interior da floresta. Pelas mãos delas também é possível conseguir remédios para diversos males do corpo, enquanto as mandingueiras distribuem receitas e rezas para mau-olhado e problemas financeiros, no trabalho, no amor ou na família. Os nomes das garrafadas e banhos milagrosos são criativos e um indicativo para seu uso: “pega não





*“Belém, Belém acordou a feira/Que é bem na beira
do Guajará/Belém, Belém, menina morena/Vem
ver-o-peso do meu cantar/Belém, Belém és minha
bandeira/És a flor que cheira do Grão-Pará.”*

Chico Sena, compositor de “Flor do Grão-Pará”



▲ Cestos de açai: fruta amazônica faz sucesso em Belém. Cerca de 10 toneladas saem do Ver-o-Peso todos os dias para abastecer mercados e empresas de beneficiamento de polpa



▲ Miguel, filho de uma das erveiras do mercado, conhece segredos das plantas que só existem no interior da floresta

*“A canoa traz o homem/A canoa traz
o peixe/A canoa tem um nome/No
mercado deixa o peixe/No mercado
encontra a fome.”*

Max Martins, poeta paraense

me larga”, “chora nos meus pés”, “hei de vencer”. O uso de partes de animais nessas poções – principalmente nas que prometem resolver problemas sexuais ou nos preparos afrodisíacos – é desestimulado e combatido pela fiscalização, mas ainda é uma prática muito comum.

O complexo do Ver-o-Peso não é só o que vende. Sua importância arquitetônica se reflete nos setores de peixe (Mercado de Ferro) e de carne (Mercado Francisco Bolonha). Ambos foram construídos em estilo art nouveau no início do século 20 com ferro importado da Escócia, algo estimado em 1,1 milhão de toneladas do metal. Nos 80 boxes de pescados, chamados pelos locais de “talhos”, são vendidas 35 variedades de peixes vindas das mais diversas regiões da Amazônia e que são descarregadas diariamente na Pedra do Peixe, a doca em que os barcos atracam e se comercializa o produto no atacado. O comércio ainda é realizado a céu aberto, já que Belém não possui um entreposto específico para essa atividade.

O movimento dos pescadores só tem similar com o promovido pelos barcos que chegam com açaí para a área ao ar livre destinada à comercialização da fruta. Incontáveis “rasas” – cestos de palha com capacidade para 7 quilos – são descarregadas e vendidas durante a madrugada. Até as 6 horas, estima-se que 10 toneladas de fruta saem dali para abastecer mercados e empresas de beneficiamento de polpa para sucos, sorvetes e os mais diversos usos culinários.

Mais do que um cartão-postal, o Ver-o-Peso é o espaço para sentir a diversidade do povo de Belém e tatear um pouco do quanto a Amazônia tem a oferecer. É talvez o tênue limite entre os modos de vida do homem urbano e do homem da floresta, que, apesar de distintos, já dependem um do outro.

Açaí, um sucesso amazônico



Transformado em sobremesa gelada no Sudeste, o saudável açaí escapou do nicho da culinária paraense para se tornar mania nacional e internacional

As casinhas de palafitas emolduradas por touceiras de palmeiras esguias, carregadas de frutos pretinhos, ganharam novos adereços: antenas parabólicas, antenas para celulares, geradores de energia elétrica e bombas de água. Em alguns casos, barcos a motor e atracadouros. A mudança tem apenas uma década, mas já se espalhou pelas imensas várzeas do Baixo Amazonas. E o agente transformador atende pelo nome de açai ou, para os cientistas, *Euterpe oleracea*.

“Como sinal de luxo, reluzentes máquinas de beneficiar açai, movidas a gerador, enfeitam o interior das moradias, deixando para trás a trabalhosa tarefa de amassar com as próprias mãos”, descreve o pesquisador Alfredo Homma, da Embrapa Amazônia Oriental. A rentabilidade dos frutos de açai quadruplicou em menos de dez anos, levando muitos ribeirinhos a desbastar a floresta ao redor de suas casas e abrir espaço para os açazeiros nativos, aumentando a produtividade.

Surgiram novas tecnologias de plantio e a cultura subiu o barranco, conquistando também a terra firme, em plantios mais concentrados. Com irrigação e adubação, muitos produtores ainda esticaram a safra de seis meses – julho a dezembro – para o ano todo. Tudo isso graças à forte demanda do mercado de alimentos funcionais e saudáveis do centro-sul do Brasil e dos Estados Unidos, de longe o principal importador (80%) da frutinha amazônica. Nos meses de maior produção, a Feira do Açai chega a receber de 10 a 20 mil rasas (cestas) por dia.

Em 2017, a produção comercializada pelo Pará foi de 1,2 milhão de toneladas e a isso ainda se deve somar uma boa parcela de consumo próprio dos ribeirinhos. O estado é responsável por 95% da produção nacional de açai. De acordo com uma estimativa feita pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental

▶ O fruto da palmeira do açai é importante na dieta de muitos pássaros, como este tucano. Além dele, macacos, antas, veados, peixes e tartarugas também têm a fruta no cardápio







ENTRE O BEM E O MAL

A exemplo das uvas de vinho tinto e da jabuticaba, o açaí deve a cor escura de seus frutos ao alto teor de antocianinas. Além de serem pigmentos naturais bons para atrair aves dispersoras de sementes, as antocianinas são compostos do grupo dos flavonoides, ativos contra alguns tipos de câncer e vírus, redutor do colesterol ruim e com propriedades antioxidantes. O consumo frequente dos frutos com alto teor de antocianinas – ou de seus sucos e vinhos – reduz a probabilidade de morte por insuficiência cardíaca. Em outras palavras, açaí faz bem ao coração.

Por outro lado, o açaí também acabou associado a uma doença do coração – o mal de Chagas – por causa da contaminação pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, transmitido pelo barbeiro. “O protozoário vive no estômago do barbeiro e é liberado quando o inseto é

triturado junto com os frutos pelos batedores”, explica Geraldo Tavares, gerente de fruticultura da Secretaria de Estado da Agricultura do Pará (Sagri). Batedores são os vendedores de suco ou tigela de açaí que usam o fruto *in natura*, batido na hora. “Na exportação, a contaminação não acontece porque padronizamos o beneficiamento e fazemos a pasteurização”, diz.

Segundo Tavares, os batedores do Pará estão em fase de capacitação e serão obrigados a se cadastrarem. “A partir da assinatura de um decreto estadual, em vias de ser publicado, só receberão financiamento os cadastrados”, complementa o gerente da Sagri. “Para se regularizarem, todos terão de seguir as normas de higiene, que incluem dupla lavagem dos frutos com hipoclorito e fervura a 80 graus. Só assim afastaremos o risco de contaminação.”



do Estado do Pará (Idesp), se considerada toda a cadeia produtiva do açaí, incluindo os ganhos municipais, estaduais e nacionais, esse é um mercado de US\$ 1,8 bilhão anuais.

Além do consumo *in natura* ou da polpa, cresce a demanda por produtos alimentícios industrializados – barrinhas de cereais, mix para consumo matinal, iogurtes e sobremesas lácteas – e cosméticos à base de açaí. É merecida, portanto, toda a festa feita em torno do “ouro preto” da Amazônia. Pira sobre esse mercado, todavia, a mesma ameaça que desfez as oportunidades de redenção representadas pela borracha, pelo cacau e por outros produtos valorizados das florestas tropicais: o roubo.

Não o “roubo” do fruto em si – embora esse também exista. O roubo da espécie para cultivo em outras regiões do Brasil e em outros países. O roubo do sonho de sustentabilidade da floresta em pé.

▲ “Olha o sangue de vaca!” Antes do amanhecer, vendedores de açaí anunciam o produto no mercado Ver-o-Peso, em Belém. “Sangue de vaca” é a fruta carnuda, de boa qualidade

O CHORO DO AÇAÍ

Açaí, em tupi, quer dizer “fruta que chora”, certamente por causa da grande quantidade de polpa que o maceramento propicia. Mas a lenda que as tradições orais do Pará perpetuaram sobre a origem do produto indicaria outro motivo para o nome. Reza a história que um cacique chamado Itaki, preocupado com a falta de alimento para sua tribo, decretou que, a partir daquele dia, todas as crianças recém-nascidas seriam sacrificadas, para evitar que a situação se tornasse ainda mais grave. Sua ordem atingiu a própria filha, chamada laçá, cuja menina recém-nascida também foi sacrificada. laçá ficou desconsolada com a perda e, após vários dias enclausurada em sua oca, pediu a Tupã que mostrasse a seu pai outra maneira de ajudar seu povo, sem o sacrifício das crianças.

Em uma noite de lua, laçá ouviu um choro de criança. Saiu da oca e viu sua filhinha sorridente, ao pé de uma grande palmeira. Lançou-se em direção à filha, tentando abraçá-la. Porém, a menina desapareceu. Inconsolável, laçá chorou até morrer de desgosto e seu corpo foi encontrado abraçado ao tronco de uma palmeira. Itaki mandou enterrar a filha e ordenou que apanhassem os frutos. Deles, os índios fizeram um vinho avermelhado, que foi batizado



de açaí, em homenagem à filha do cacique (açaí é o nome de laçá invertido). Assim, o cacique conseguiu alimentar seu povo e, a partir desse dia, suspendeu a ordem de sacrificar os recém-nascidos.

CONTROLE DE ORIGEM

“O caso do açaí é excelente para demonstrar como os negócios sustentáveis na Amazônia não dependem apenas de demanda de mercado”, pondera Roberto Smeraldi, criador do Balcão de Serviços para Negócios Sustentáveis, da organização não governamental Amigos da Terra. “Hoje, na produção do açaí, existe espaço para todos: para o ribeirinho, no manejo dos açazeiros nativos da várzea, para o produtor familiar ou mesmo para o empresário mais capitalizado, no plantio comercial de terra firme. Todos ganham, graças à demanda, atualmente bem superior à oferta.”

Na opinião de Smeraldi, é preciso aproveitar a atual situação confortável para consolidar e perenizar o açaí como negócio, por



meio da proteção de origem e caracterização de território, a exemplo do que é feito nas regiões produtoras de azeite e vinho da Europa. “Qualquer produtor pode tentar adaptar oliveiras à sua região e até colher azeitonas para fabricar um azeite razoável. Mas não será nunca o azeite da Toscana, cuja origem é controlada, produzido com oliveiras de um território caracterizado e reconhecido pelo consumidor por esse diferencial”, enfatiza. “Não sei o que estamos esperando para criar uma indicação geográfica para o açaí e adotar um arranjo de tecnologias e sistemas de produção de forma a minimizar o risco de sermos copiados.”

A “bronca” de Smeraldi continua: “Não dá para ficar só com a baixa tecnologia e baixa produtividade, achando que o açaí é nosso. É preciso agir antes que ele se transforme em mais um boom de curto prazo seguido do plantio em larga escala em outro país tropical, com a consequente migração da riqueza para fora da Amazônia”.

Se este é o momento da virada, o caminho é investir em tecnologia de produção, na industrialização de produtos à base de açaí e na consolidação do mercado, com apoio de certificações agroflorestais. Tudo isso é possível sem tirar a produção das mãos dos ribeirinhos

▶ No manejo do açaí há espaço para todos, inclusive para os artesãos

▶ Na ilha de Marajó, o açaí cresce em áreas de várzea. Nesses baixios, a média é de 300 a 400 touceiras por hectare





ou dos produtores familiares de terra firme, desde que se faça o correto posicionamento mercadológico.

BIODIVERSIDADE A FAVOR

Na várzea, a principal recomendação é recorrer ao manejo de mínimo impacto, aproveitando a biodiversidade em favor da produção. “O ribeirinho deve desbastar algumas árvores em volta do açazeiro e manejar cada touceira com quatro ou cinco palmeiras apenas. Não deve tirar tudo e deixar só o açaí, como alguns têm feito, pois isso abre espaço para pragas. E já há notícia de desequilíbrios nas comunidades em que o açaí virou uma monocultura”, observa o engenheiro agrônomo Silas Machiutti, da Embrapa Amapá.

O ideal, na opinião dele, seria manter o equilíbrio entre o açazeiro e a floresta de várzea. Ali, no Baixo Amazonas, a mata tem cerca de 60 a 70 espécies de árvores por hectare e essa biodiversidade cumpre um papel importante, protegendo as plantas do excesso de sol, da erosão nas margens dos rios e da proliferação de ervas daninhas, além das pragas. De acordo com Machiutti, o manejo de mínimo impacto pode elevar a produtividade de 20 a 30 sacos por hectare por ano para 80 a 120 sacos, multiplicando os ganhos por quatro.

A mesma produtividade pode ser alcançada nos plantios de terra firme em cerca de sete anos, porém o investimento na produção é maior, sobretudo em adubação e energia para irrigação. Na várzea, a natureza se encarrega de garantir a água e os nutrientes exigidos pelo açazeiro.

O plantio de açazeiros em áreas de terra firme tem outras vantagens. “Representa excelente alternativa para a recuperação de áreas desmatadas, como também possui a facilidade de transporte rodoviário e de beneficiamento, de forma mais rápida, sem depender do transporte fluvial mais lento”, observa o especialista em fruteiras amazônicas Alfredo Homma. O casamento das vantagens dos dois sistemas de produção contribui para a estabilidade do mercado, sem contar que o plantio de terra firme irrigado ainda garante colheita o ano todo, favorecendo a industrialização.

APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS

Paralelamente ao aumento da produtividade no campo, a consolidação do açaí como negócio depende da redução de desperdícios e do aproveitamento de resíduos. Há diversas possibilidades de gerar novos produtos do açazeiro e, assim, agregar valor à cadeia produtiva. Essa diversificação é fundamental “para não nos restringirmos à venda de polpa de açaí como se fosse uma commodity, como minério de ferro ou soja em grão”, acrescenta Roberto Smeraldi. Além da polpa e dos muitos produtos alimentícios feitos à base de

▶ Para alcançar os cachos com as frutas, o coletor trança uma corda chamada peconha em torno dos pés, com a qual escala o tronco da palmeira. Cada cacho pesa cerca de 4 quilos





▲ A polpa congelada conquistou os consumidores do Sudeste e, depois, dos EUA, que importaram US\$ 104 milhões da fruta em 2008, quando começou o consumo naquele país

açaí, é possível investir em móveis e objetos feitos com o caule das palmeiras velhas, de boa consistência para movelaria leve. Também as sementes, após a retirada da polpa, têm utilidade na criação de biojoias e peças de artesanato ou na substituição de lenha e carvão.

As olarias em Santa Maria do Pará e São Miguel do Guamá, no nordeste do Pará, já adotaram tal alternativa para enfrentar a falta de lenha e as restrições ambientais ao carvão vegetal. “As cerâmicas de Belém todas usam nos fornos uma proporção de 70% de caroços de açaí e 30% de serragem”, conta Francisco de Jesus, da empresa de polpa de açaí Palamaz. Os caroços têm alto poder calórico e



queimam bem nos fornos. “Também fizemos algumas experiências como carvão, reduzindo a umidade até 5%, e os resultados foram excelentes para o aquecimento de casas, nas lareiras ou em aquecedores.” O custo para o consumidor final ainda é um pouco alto, mas poderia cair muito se o beneficiamento fosse feito na região de produção do açai, de modo a baratear o transporte.

Outra boa promessa é a transformação da fibra em papel, tecnologia desenvolvida no Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), em Manaus. A fibra é o cabo no qual os frutos se fixam. Normalmente, é cortada por coletores que sobem até a copa do açaizeiro, de modo a evitar a dispersão (e perda) dos frutos. Retirados os frutos, ela vira resíduo. Alguns artesãos a utilizam na fabricação de luminárias, mas são poucos. A produção de papel certamente seria uma opção mais rentável.

▲ Viveiro de mudas de açai do Projeto Mutirão, em Igarapé-Mirim, no Pará: demanda de exportação alimenta novos projetos de exploração da palmeira

Mate, uma tradição platina



Ela já foi chamada de “erva do diabo” pelos colonizadores, que não demoraram a descobrir os múltiplos efeitos benéficos da planta, presente no dia a dia de muitos brasileiros do Sul e do Centro-Oeste

Na varanda da casa que fica na zona rural de Machadinho, no Rio Grande do Sul, Lourenço Piere sorve um chimarrão enquanto conta sua história. O ar despreocupado e tímido não revela a personalidade forte do gaúcho que já atravessou o estado com um carregamento de erva-mate processado e torrado no próprio quintal em meados da década de 1960. Por meio da técnica artesanal chamada barbaquá, ele e sua esposa, Nair, transformavam as folhas das árvores de erva-mate que nasciam em sua propriedade no ingrediente principal do chimarrão. Em cima de uma moto, ele saía por volta da meia-noite rumo ao extremo sul do país para entregar quilos do produto feito por ele mesmo e sua esposa de maneira totalmente artesanal – e ilegal... A calada da noite tinha seus motivos: a Vigilância Sanitária proíbe a venda do mate elaborado de forma caseira. Mas os clientes do casal não se importavam com essa pequena contravenção; eram amigos e conhecidos que já sabiam da qualidade e do sabor diferenciado do mate feito pelo sistema dominado pela família Piere há tantos anos que eles nem conseguem recordar o momento em que o aprenderam. “Os pais nos ensinaram e nós já passamos para os nossos filhos. Ainda temos os equipamentos em casa, mas não fazemos mais chá dessa forma”, conta Nair, enquanto enche mais uma cuia de chimarrão. Na garagem da residência, o pesado maquinário de ferro descansa e guarda histórias da época em que começaram as perseguições aos pequenos produtores artesanais de mate pelos fiscais da Vigilância Sanitária. “Era uma forma de privilegiar as grandes indústrias ervateiras”, especula Lourenço.

Apesar dos tempos difíceis, os Piere nunca abandonaram a produção da planta símbolo da região Sul do país. Assim como outros milhares de ruralistas do Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina,

▶ Em São José dos Ausentes, no Rio Grande do Sul, agricultor toma sua cuia de chimarrão antes do início de mais uma jornada. Uso diário do mate foi emprestado do costume dos índios tupi-guaranis, seus primeiros consumidores





além de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, no Centro-Oeste, eles trocaram as fogueiras e as grandes estruturas de ferro pela produção industrial. Agora, além de modernizarem o processo, alteraram o plantio em cinco hectares da propriedade e fazem parte das 90 famílias de Machadinho que aderiram ao sistema de agroflorestas.

IMITANDO A NATUREZA

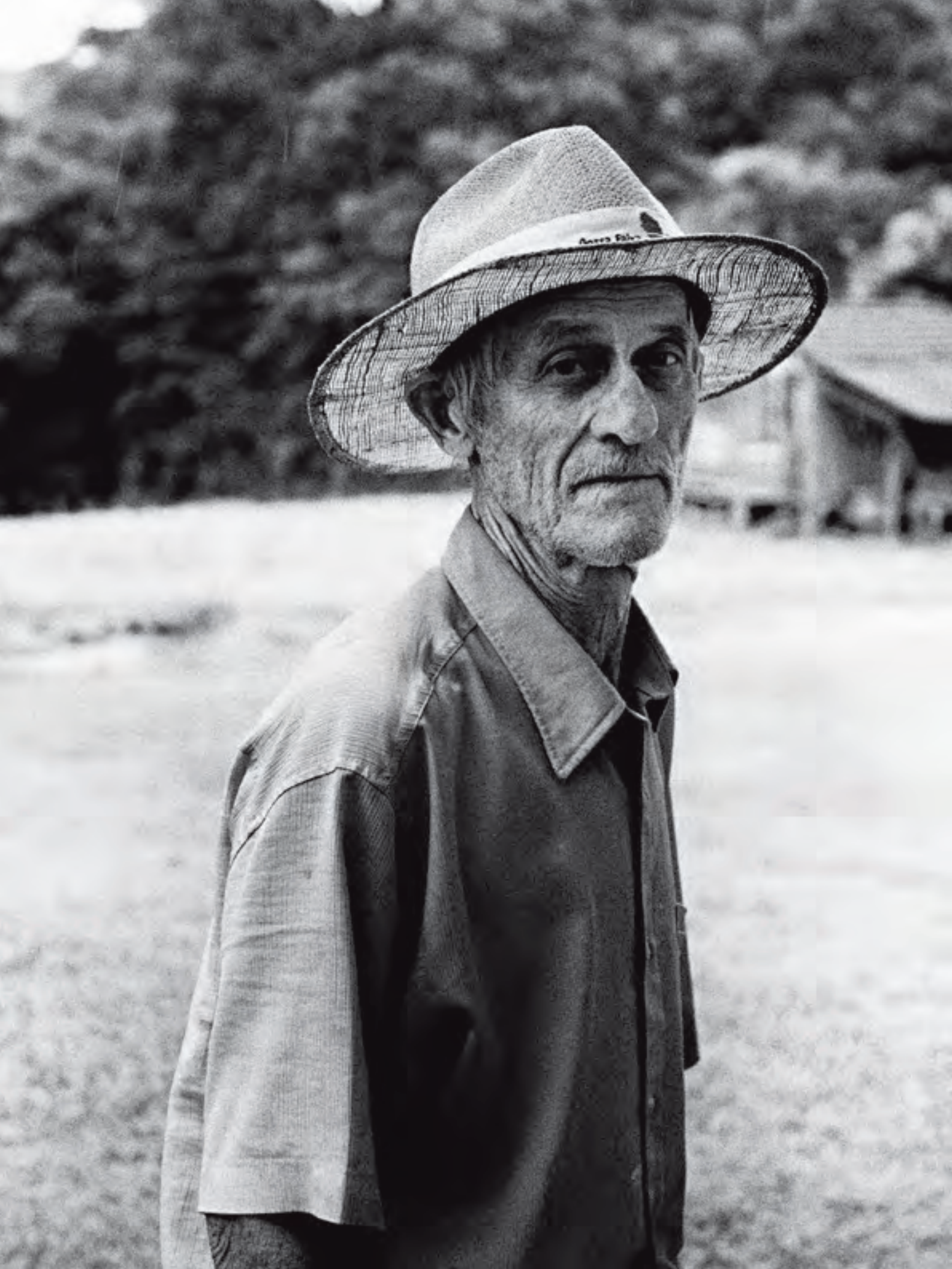
Implementado na região, no ano 2000, por técnicos da Embrapa Florestas e da Emater-RS, o sistema de agroflorestas teve início com três objetivos básicos: melhorar a renda dos pequenos produtores, a qualidade do produto e incentivar o replantio de espécies nativas. “A erva-mate é uma árvore de sombra; portanto, ela deve ser plantada embaixo de espécies mais altas. A ideia desse sistema é imitar a natureza, fazendo uma cobertura com árvores originárias, selecionando espécies valiosas para a produção de madeiras, frutos e produtos medicinais. Sempre com espaçamentos adequados entre elas”, explica Amilton João Baggio, pesquisador da Embrapa Florestas.

Além de auxiliar os agricultores sobre a maneira correta de plantar a erva, o projeto realizou o cruzamento controlado das sementes, visando atingir um sabor mais suave do que o encontrado nas árvores nativas. Depois de estudos e um bom tempo em laboratório, nasceu a Cambona 4, semente de um tipo de mate menos amargo e mais fácil de se comercializar. Na época, as mudas foram distribuídas gratuitamente aos produtores, que sofriam nas vendas. “Nós tínhamos um excesso de folha, o que já baixava os preços. Fora a concorrência com o produto argentino, que também vinha barato e tinha melhor qualidade”, afirma o técnico da Emater-RS, Ilvandro Barreto de Melo. A ideia deu certo e hoje quem decidiu plantar mate do tipo Cambona 4 tem motivos de sobra para comemorar, pois a variedade custa, em média, 63% a mais do que a versão comum, em razão do sabor mais suave. “Hoje é fácil encontrar produtores pagando faculdade particular para dois filhos, coisa quase impossível de se ver no passado. Fora que muitos jovens resolvem ficar no campo, com os pais”, conta Altair Ruffato, na época vice-presidente da Associação de Produtores Promate, que criou, em 1997, uma fábrica para processar o mate da comunidade. A produção de mate, proveniente de 500 ruralistas espalhados por cinco municípios da região, abastece o mercado gaúcho e também é exportada para o Chile e o Uruguai.

ECONOMIAS SECUNDÁRIAS

A cuia, estrutura base para o chimarrão, ou para o tereré (bebida similar servida com água fria, bastante consumida no interior do

▶ Lourenço Piere vendia seu mate artesanal de forma clandestina. Segundo ele, a legislação, querendo proteger o consumidor, “beneficiou as grandes indústrias ervateiras”



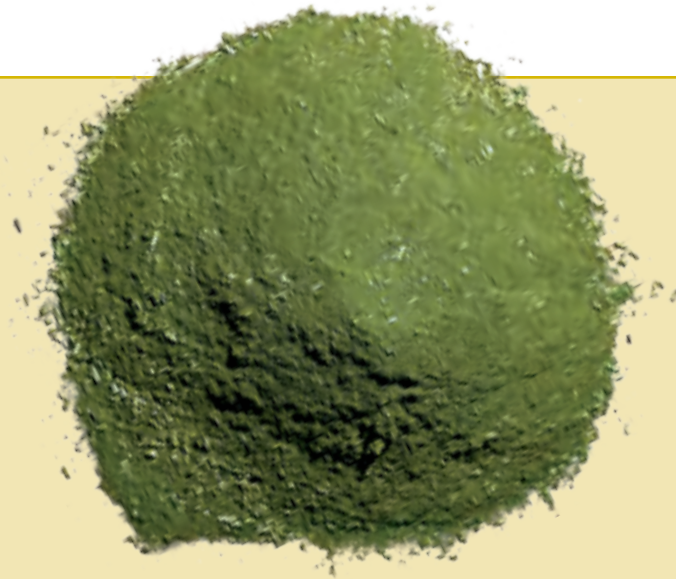


▲ As folhas e os galhos são igualmente aproveitados na colheita manual da erva-mate. Mecanização só na vizinha Argentina

Paraná e na região do Pantanal mato-grossense), pode ser feita de diversos materiais, sendo o mais comum deles o porongo. Também conhecido como cabaça, em outros estados brasileiros, ele é um fruto não comestível que enche lavouras no sul do país. Na carona da boa fase da erva-mate, o produto gera renda para muitos agricultores, como Solange Winck, de 23 anos. Moradora da região das Missões, no Rio Grande do Sul, a jovem é dona de uma plantação de porongo e de uma barraca na beira da estrada próxima à cidade de Frederico Westphalen. Vendendo artigos feitos artesanalmente com os frutos que colhe ao lado de sua residência, ela e o marido chegam a ter um faturamento de R\$ 200 mil ao ano. “Temos também casas de passarinho e outros artesanatos feitos de porongo, mas o que mais rende são as cuias”, conta.

MATE ATÉ NA CERVEJA

Não são apenas os produtores de Machadinho que estão ganhando dinheiro com a erva-mate, que não é encontrada só nas



UM REDUTOR NATURAL DO COLESTEROL E DA GLICOSE

Uma pesquisa realizada pelo Departamento de Biologia Química da UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) com pessoas que não ingeriam erva-mate apontou que, após o uso diário de um litro de chimarrão durante 40 dias, 70% apresentaram uma diminuição de 10% a 15% no nível de colesterol ruim e de 15% a 20% no nível de glicose no sangue. O professor Edson Luiz da Silva, coordenador do estudo, também afirma que a planta

possui uma alta concentração de agentes antioxidantes, importantes contra doenças degenerativas. “Encontramos a mesma quantidade no mate do que no vinho tinto e pouco mais do que no chá verde”, revela. Quanto aos resultados negativos, o estudo apontou que, em pessoas mais sensíveis, o uso diário causou alguns sintomas comuns ao excesso de ingestão da cafeína, como dependência, insônia e problemas gástricos.

cuias de chimarrão, mas em diversos produtos que extrapolam as fronteiras brasileiras. Fabrício do Canto conheceu o mate na cidade onde nasceu, Alegrete, no interior gaúcho, mas, hoje, ajuda a popularizá-lo na Europa. Depois de dez anos viajando mundo afora, o gaúcho decidiu se radicar em Berlim, na Alemanha. Na busca por abrir o próprio negócio, há cerca de um ano o ex-executivo de marketing apostou na erva para lançar uma linha de produtos na Europa. E deu certo. Ele produz a Mier, uma cerveja que mistura erva-mate com os consagrados ingredientes da bebida. Associado a pequenos produtores locais, ele já fabrica a cerveja com mate na Bélgica, na Alemanha e na Suíça. Além, claro, do Rio Grande do Sul. A inusitada combinação de mate com cevada também já foi feita na República Tcheca e até na Amazônia, e deve ganhar adeptos no Rio de Janeiro ainda neste ano. “O diferencial da bebida é que ela traz energia para quem a consome, o que gera uma sensação diferente de ingerir uma cerveja normal”, explica Fabrício. Além da Mier, o brasileiro é dono do Meta Mate Bar, localizada na capital



▲ Processamento do mate em indústria de Machadinho (RS): produção nacional só perde para a Argentina

alemã, que também comercializa, além da cerveja, outros alimentos feitos a partir do mate, como pipoca, molhos, geleia, chocolate e manteiga. A cervejaria Dado Bier, de Porto Alegre, é outra que apostou no sabor sulista e criou a cerveja Ilex, que tem coloração levemente esverdeada e alto teor alcoólico.

Em 2011, Juliana Ferrari comprou a marca de cosméticos Seivallex de uma família de ervateiros de Ijuí, no Rio Grande do Sul. Apaixonada pelos efeitos da erva-mate na pele, ela construiu uma fábrica visando ter acesso às misturas e criar novos produtos. Hoje, é possível encontrar na sua loja, na cidade gaúcha de Passo Fundo, mais de uma centena de produtos feitos a partir da erva, de sabonetes, xampus, águas de cheiro até espuma de barbear e gel para cabelo. “Estamos concentrados na grande quantidade de ativos que existem na erva, como elementos antioxidantes que ajudam no rejuvenescimento da pele. É uma loja ligada à cultura sulina e, mais ainda, aos poderes benéficos da planta”, conta.



Além dessa, existem outras empresas que têm lucrado com a *Ilex paraguariensis*, o nome científico da erva. Grandes indústrias de atuação nacional já contam com linhas especializadas em mate e gigantes internacionais, como a Lancôme e a Wella, usam o extrato em diversos produtos, tanto para a pele quanto para o cabelo.

NO PASSADO, A “ERVA DO DIABO”

Seja sorvida após uma infusão, ou inalada em rituais de adivinhação, a erva-mate era usada pelos habitantes nativos do sul da América do Sul muito antes da chegada dos navios vindos do velho continente. Mesmo em épocas de difícil locomoção, o mate chegava até terras distantes do continente, onde nem sequer crescia a árvore da *Ilex paraguariensis*, como em Lima, no Peru, em que era apreciado pelo povo inca.

Quando foi vista pela primeira vez pelos colonizadores portugueses e espanhóis sendo usada por índios, a bebida foi apelidada

▶ Solange Winck explora porongo na região das Missões e vende as cuias feitas com a casca fina e resistente da planta

▶ Em Machadinho (RS), um dos principais centros produtores de mate do país, pausa para a cuia de chimarrão quente



UMA HISTÓRIA CONCISA DA ERVA-MATE

1610 – O jesuíta Antonio Ruiz de Montoya faz os primeiros registros escritos da erva-mate, encontrada na Província do Paraguai, região que englobava também o norte do Paraná. Além de consumida em chás, a planta era inalada por índios durante rituais.

1615 – Chamada pelos colonizadores de “erva do diabo”, o uso do mate é proibido em algumas aldeias, assim como outros rituais que não eram considerados condizentes com o catolicismo.

1650 – Os jesuítas liberam o consumo de erva-mate para reconquistar a confiança dos índios e combater o alcoolismo. Nesse momento, dissemina-se o uso da cuia e da bomba, na época feita de taquara ou de nozes nativas perfuradas.

1655 – A cultura da erva-mate passa a fazer parte do dia a dia dos colonos portugueses e espanhóis e dos próprios jesuítas. A colheita de suas folhas torna-se uma fonte de renda para os povos das Missões estabelecidas no sul do Brasil pela Companhia de Jesus.

1682 – Jesuítas e índios avançam nas técnicas de cultivo e produção de erva-mate, principalmente na região das Missões, no Rio Grande do Sul. Como um dos principais produtores, eles também extraem matéria-prima de ervas nativas e os vendem para colônias espanholas. A importância da erva passa a ser motivo de disputas entre Portugal e Espanha.

1750 – Espanha e Portugal redefinem suas fronteiras no Tratado de Madri, ocasião em que o sul do país se integra formalmente à Coroa portuguesa. Tem início a guerra guaraníca, na qual os povos das Missões lutariam ao lado dos jesuítas contra a ocupação portuguesa.

1813 – O Paraguai, um dos maiores produtores da erva, interrompe a exportação para Argentina e Uruguai, forçando esses países a importarem o mate brasileiro. Desenvolve-se, então, o ciclo da erva-mate no Paraná e em Santa Catarina.

1820 – Nesse ano, a erva é classificada pelo botânico francês Saint-Hilaire na região dos Campos Gerais, no Paraná, sendo batizada pelo cientista como *Ilex paraguariensis*.

1853 – Juntamente com o ciclo do gado e do tropeirismo, o ciclo da erva-mate, principalmente focado na exportação, ajuda a impulsionar a independência do Paraná da então Província de São Paulo.

1920 – A Argentina começa a produzir erva-mate em grande escala. Em poucas décadas supera a produção brasileira, causando crise no cultivo da erva-mate no sul do país.

1938 – Fundada no Paraná em 1901, a empresa Mate Leão lança o chá-mate feito com erva tostada, que conquistaria o paladar de consumidores da região Sudeste do Brasil e, a partir dela, das demais.



▲ Óleo hidratante de mate: ativos como antioxidantes atraem empresários da cosmética

de “erva do diabo” e a liberdade do seu uso pelos indígenas foi tolhida com a vinda dos jesuítas em meados de 1615, como explica o professor de antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) José Catafesto: “Assim como outros rituais, o uso da erva-mate foi proibido pelos catequizadores. A intenção era marcar liderança, esvaziando a função do pajé e suas práticas”. Juntamente com a repressão ao *kaá* (um dos nomes da erva em guarani), vieram problemas que os padres não previam, como a fuga de índios em busca do mate e o aumento dos casos de alcoolismo. “Os jesuítas perceberam que a proibição era pior que o uso e a *kaá* voltou a ser liberada em 1650. A partir daí, a planta passou a ser usada por todos, inclusive pelos padres e por colonos espanhóis”, conta o historiador.

Popularizado, o plantio logo se tornaria um grande negócio e começou a ser feito pelos jesuítas. Uma das áreas que mais lucrou e evoluiu nessa época com o processo foi a região das Missões, no Rio Grande do Sul. Lá, povoados indígenas liderados por padres da

A ERVA-MATE E SUA ÁREA DE OCORRÊNCIA

Área plantada no Brasil:
70.301 hectares

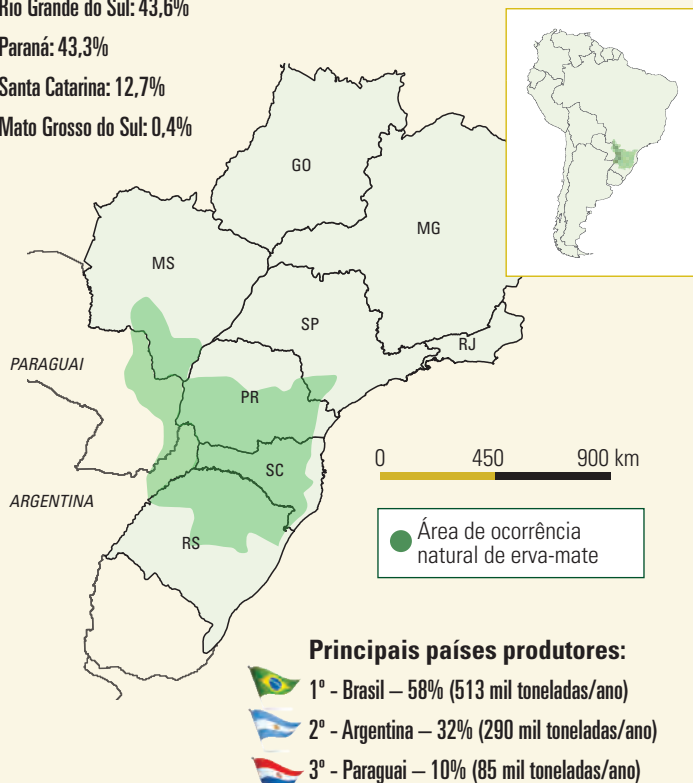
Exportação brasileira:
33 mil toneladas

Rio Grande do Sul: 43,6%

Paraná: 43,3%

Santa Catarina: 12,7%

Mato Grosso do Sul: 0,4%



Fonte: Emater-RS, 2011



O MATE NA MITOLOGIA TUPI

Maria era filha de um nobre e dedicado sacerdote, que frequentava todos os dias a casa de reza da aldeia para orar a Tupã. Ela, como toda jovem, era agitada e gostava muito de brincar. Um dia, seu pai a olhou nos olhos e pediu para que não brincasse naquela tarde, que ficasse sentada a seu lado enquanto rezava. Inquieta, Maria não obedeceu e foi se divertir no lago da comunidade. O pai sabia o que iria acontecer, mas também sabia que não poderia interferir na vontade de Tupã.

Ao pular na água, Maria bate a cabeça e fica gravemente ferida. Quando estava quase morrendo, encontra seu pai e pede para que possa viver, mesmo que não seja na forma humana. Então, seus cabelos se tornaram raízes e seus braços folhas, e ela se transformou na árvore de erva-mate. Reza a lenda que aquele que quiser conhecer o espírito de Maria deve se sentar ao pé de um erval no início da noite e esperar até a meia-noite. Se tiver paciência, ele escutará ou verá o espírito da erva da vida.



Companhia de Jesus produziam erva-mate e a exportavam para terras que hoje formam o Uruguai e a Argentina.

▲ Novas modalidades de erva-mate desenvolvidas, como a Cambona 4, geraram plantas menos amargas e mais lucrativas

A PROSPERIDADE PELA ERVA

O sucesso do chimarrão, junto a outros acontecimentos econômicos, teria papel relevante na redefinição das fronteiras portuguesas e espanholas em 1750. Tentando evitar o domínio pela Coroa portuguesa, os povos das Missões iniciaram a guerra guaranítica, que durou cinco anos, terminando com a expulsão dos jesuítas do continente americano. Durante a disputa, a cultura da erva-mate só fez aumentar, sendo absorvida por soldados, que aprenderam a encher suas cuias antes e depois das batalhas.



Paraná e Santa Catarina viram suas riquezas aumentarem em decorrência do comércio da erva-mate a partir de 1813, quando o Paraguai, grande exportador do produto, fechou as fronteiras para exportação. Nessa época, inicia-se um período de prosperidade que culminaria na independência do Paraná da então Província de São Paulo.

Herdeira dessa cultura paranaense, nasce, em 1901, a empresa Mate Leão. Extrapolando a tradição do mate servido na cuia, a empresa lançaria o Mate Leão Tostado, um chá de erva-mate que conquistou, também, os consumidores do sudeste do país. A bebida industrializada ganharia novas versões, com sutis adaptações aos diferentes paladares. Atualmente, a empresa faz parte de uma multinacional, tem mais de 100 produtos vendidos em todos os estados do país e exporta para os Estados Unidos, Japão e Alemanha.

A ERVA DA VIDA

Se o mate é tereré (ou tererê, como muitos o chamam), chimarrão, cerveja, chás e tantas outras variações, para os índios, além de bebida, é remédio. Sentado em uma cadeira na escola indígena onde dá aulas, em uma aldeia próxima a Porto Alegre, o índio guarani Hugo França explica que, para sua etnia, o mate é uma planta sagrada. “Chamamos de erva da vida e acreditamos que o chimarrão ajuda a acordar a alma. Ela desperta a mente e tira o mau humor”, assegura. O professor Hugo explica que, antigamente, todas as aldeias guaranis plantavam o mate. Caçadores que levantavam cedo sorviam o líquido para espantar a fome pela manhã e voltar para a comunidade com a caça em mãos. Além de ajudar a garantir a carne, a erva-mate, feita no processo original indígena, no qual a erva é suspensa em cima de uma grande fogueira até tostar, pode se tornar remédio para várias enfermidades. “Para nós, a fumaça do processo de tosta do mate pode trazer todos os benefícios da árvore que está sendo queimada na fogueira”, conta. Por isso, a comunidade está cultivando 30 mudas há cinco meses e quer deixar de comprar o produto industrializado e recomeçar a fazer o processo de seus antepassados, os pioneiros no consumo da planta.

Rica em história e cultura, e com tantos benefícios à saúde, a erva-mate é um dos exemplos de exploração bem-sucedida da rica biodiversidade brasileira que se incorporou à cultura alimentar do Brasil. Seja consumida na cuia ou no copinho de plástico, em latas de alumínio ou a granel, a folha de efeito estimulante nascida no sul da América do Sul e revelada ao resto do mundo pelos índios, tem mostrado que pode virar mania nacional – e internacional. Sem perder o seu sabor amargo, jamais.

Caju, um nativo de valor



O caju faz parte da cultura,
da culinária e da economia
do Nordeste

O caju é 100% brasileiro. Abundante na região litorânea do Nordeste na época do Descobrimento, os primeiros colonizadores rapidamente aprenderam a apreciar o “acayu” (“noz que se produz” em tupi-guarani). O primeiro relato de um europeu, com data de 1558, foi feito pelo frade franciscano francês André Trevet, que, surpreendentemente, compararia o caju ao ovo de pata...Durante o domínio holandês no século 17, Maurício de Nassau protegeu os cajueiros de Pernambuco por decreto, de tão apreciado se tornaria o seu doce ao ser introduzido na Europa. Era considerada uma iguaria muito fina, uma maravilha dos trópicos.

A rigor o fruto do cajueiro é a castanha, sendo que a parte comestível, vendida comumente como fruta, é o seu pedúnculo floral. Levado daqui para a África e a Ásia, onde se adaptaria muito bem, o caju ganhou o mundo, deixando seu país de origem com um papel modesto no comércio mundial. Conheça aqui um pouco mais da saborosa história dessa fruta tão amiga dos brasileiros, que até virou nome de bebida: “caju-amigo”.

► Amarelo, rosado ou vermelho, o caju tal como é vendido nas feiras é na verdade seu pedúnculo floral. O fruto mesmo é a castanha, que concentra também o maior valor comercial







MAIOR DO MUNDO

Ocupando uma área de 8,5 mil metros quadrados, ou o equivalente a 70 cajueiros normais, o maior cajueiro do mundo está localizado na praia de Pirangi do Norte, a 25 km de Natal (RN). Seu processo de crescimento vem de uma anomalia: o galho cresce para baixo até encostar-se a terra, cria raízes, volta a crescer sucessivamente, formando um emaranhado de troncos de cajueiros. Estima-se que o Gigante de Pirangi tenha de 100 a 120 anos de idade.



VARAL DE CAJUS

Usando um cabo de madeira e fios de linha feitos com a palmeira ouricuri, típica da caatinga de Alagoas e Bahia, o vendedor pacientemente vai amarrando e colocando um fruto de cada lado do varal. Precisa terminar no máximo até às 10 horas, para começar a perambular pelas praias, onde vai tirando os frutos para os compradores, um de cada lado.



CASTANHA NO TERREIRO

Em enormes terreiros semelhantes aos de café, as castanhas ficam amontoadas em camadas e são remexidas várias vezes ao dia para que a secagem seja mais rápida. Em média, permanecem por cinco dias nessa etapa, para depois serem encaminhadas para processamento industrial. Estes terreiros são cobertos com teto de vidro para a entrada de luz solar ao mesmo tempo que se evitam as chuvas.



PRODUÇÃO MODESTA

Apesar de ser originário do Brasil, o país ocupava em 2016 apenas a 16ª posição no ranking dos maiores produtores mundiais de caju, respondendo por 1,5% da produção mundial, liderada por Vietnã, Nigéria, Índia e Costa do Marfim. Nessa indústria, o que vale é a castanha e muitas empresas processadoras não fazem qualquer uso econômico do caldo da fruta.

FRUTA A FRUTA

Localizada em Pacajus (CE), esta pequena empresa se especializou na venda do pseudo-fruto. Aqui não se processa a castanha, que requer maquinário apropriado, além de mão de obra especializada, mas os frutos destinados ao comércio precisam estar bem coloridos, sem manchas e em perfeito estado. A colheita é feita manualmente e com todo o cuidado para que o processo de embalagem não comprometa a qualidade das frutas, pois como o caju não continua o amadurecimento pós-colheita, ele deve ser colhido no ponto certo.



PRA TODO GOSTO

No Mercado Central de Fortaleza (CE), é possível experimentar o caju em pratos como estrogonofe, caju na moranga, bolinho de caju e quibe de caju, entre outras especialidades. Várias bancas também vendem castanhas de caju assadas de modo artesanal, em fornos montados com pedras ou tijolos, sobre os quais se coloca uma forma de alumínio com as castanhas para serem tostadas.





MEL E RAPADURA

Curiosidades gastronômicas como a rapadura de caju (sendo preparada ao lado) e o mel de abelha feito da florada dos cajueiros locais são encontradas em Serra do Mel (RN), na região salineira de Mossoró, atualmente um dos maiores produtores de caju daquele estado. Toda a produção do município é oriunda de grupos familiares e comercializada por cooperativas.





CAJU & FESTA

Na abertura do Cajufest, criado em Fortaleza em 1990, uma apresentação folclórica contava a lenda indígena da origem do caju. Inicialmente, era uma semana de comemorações diversas relacionadas ao caju, com missa, vaquejada, forró do caju, exposição de produtores e comidas típicas tendo como matéria-prima o fruto. Fortaleza não tem mais Cajufest, mas a comemoração se espalhou por diversas cidades do Ceará, Rio Grande do Norte e até na Bahia, mostrando que, para o nordestino, tudo pode terminar em festa.

CAJU DE AREIA

Para concluir o desenho de um caju como este, produzido em Beberibe, um dos municípios mais visitados do Ceará justamente por suas falésias de areia colorida, um artesão empenha cerca de três horas ininterruptas de pura paciência e atenção. O Ceará é o maior produtor de caju do país, com 69,5%, seguido pelo Piauí (17,1%) e pelo Rio Grande do Norte (13,4%), segundo dados de 2019 (Instituto Caju Brasil).



Raízes que trazem riqueza



Nascida entre os índios da Amazônia, o cultivo da mandioca vira mudança na qualidade de vida de produtores da Bahia, que descobrem a força da união em cooperativas

*“... A farinha tá no sangue do nordestino
Eu já sei desde menino o que ela pode dar
E tem da grossa, tem da fina se não tem da quebradinha
Vou na vizinha pegar para fazer pirão ou mingau
Farinha com feijão é animal!
O cabra não tem eira
nem beira
Lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira...”*
(“Farinha”, Djavan)

Retratada na música popular brasileira, a mandioca e a tão apreciada farinha que ela fornece são símbolos de tradição. O escritor Jorge Amado (1912-2001) não escondia a preferência: “Onde quer que esteja levo o Brasil comigo, mas ai de mim se não levo farinha de mandioca; sinto falta todos os dias, ao almoço e ao jantar”, disse o romancista em manuscritos sobre suas viagens mundo afora. Apesar das reverências, a mandioca varou séculos associada à pobreza. Mas iniciativas que aumentam a produtividade estão promovendo uma nova cultura no campo.

“Enfrentei a resistência dos pais, antigos lavradores, para proteger o meio ambiente e implantar métodos mais modernos de produção”, conta o agricultor Marcos Pereira, que encontramos na primeira parada da investida em território baiano para entender como a mandioca passou a ser fonte de riqueza – e está transformando vidas.

Estamos no município de Presidente Tancredo Neves, a 265 km de Salvador, no Baixo Sul da Bahia. Na paisagem, pedaços de Mata Atlântica resistem em meio a pastagens e áreas abandonadas, de solo já exaurido. “Boas práticas no cultivo ajudam a interromper o ciclo de destruição”, afirma Pereira. As novidades chegam à ponta final da cadeia de produção da mandioca: “Com farinha de qualidade, dentro dos padrões de higiene e embalada em pacotes com nossas marcas próprias, conseguimos escoar o produto diretamente para redes de supermercados”.

▶ Produtores cooperados abastecem a fábrica de fécula







TRADIÇÃO VIRA PATRIMÔNIO NACIONAL

A mandioca é uma espécie nativa da América do Sul. Foi cultivada por várias nações indígenas, já antes dos colonizadores. Ao longo dos séculos, a raiz se espalhou por diversas partes do mundo, principalmente na África, onde hoje é base da alimentação. Lá a mandioca é con-

sumida principalmente fermentada. O hábito remonta ao comércio de escravos, quando o vegetal embarcado nos porões dos navios negreiros chegava ao continente africano quase estragado – e assim, fermentado, era logo consumido pela população.

Além de ajudar a família na lavoura, Pereira foi responsável pela fábrica de farinha da Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Tancredo Neves (Coopatan), que produzia mil toneladas do produto. Em 2016, a nova fábrica produziu 20 mil toneladas de farinha. No galpão ao lado, máquinas transformam folhas e galhos em ingredientes para ração animal com alto teor de vitaminas e proteínas.

“A união de forças na cooperativa, hoje com cerca de 300 produtores, eliminou atravessadores e o preço da mandioca aumentou cinco vezes”, afirma Wellington Silva, da Aliança Cooperativa da Mandioca, movimento destinado a tecer parcerias e estruturar todo o caminho percorrido pela mandioca, do plantio às prateleiras do mercado.



CONHECIMENTO QUE GERA LUCROS

O trabalho envolve cidadania e qualificação profissional. O centro das atenções está na Casa Familiar Rural (CFR), um modelo inovador de ensino, no qual o aluno – filho de produtor rural – permanece uma semana na escola e duas em casa, aplicando os novos conhecimentos. O curso está autorizado a fazer parte do ensino médio integrado ao técnico com habilitação em agropecuária. Além das disciplinas tradicionais, os jovens aprendem cultivo, adubação, operação de tratores e contabilidade para calcular a produção e o lucro.

O conhecimento é replicado aos produtores do entorno, com reflexos na boa colheita. Diante do potencial para os lucros, ex-alu-

▲ Os alunos da Casa Familiar Rural, em Presidente Tancredo Neves (BA), ficam uma semana na escola e duas em casa para aplicar os novos conhecimentos na roça da família



nos avançam nos estudos. “Todos os fins de tarde, partem do município ônibus lotados de jovens lavradores para as universidades”, revela Juscelino Macedo, diretor da CFR. Instalada na Fazenda Novo Horizonte, com 128 hectares, vizinha à cooperativa, a escola beneficiou centenas de alunos. “Eles passam a valorizar o associativismo e tornam-se líderes”, aponta Macedo.

“A recompensa é ter reconhecimento e a satisfação de ver os colegas bem de vida”, afirma o aluno Lídio Sampaio, da Associação de Produtores do Alto da Prata. Ele plantou uma área igual a um campo de futebol para demonstrar a eficiência dos métodos que aprendeu. “O olho é melhor que o ouvido”, brinca Sampaio, garantindo que os pais enxergarão as vantagens na hora de colher. Hoje a comunidade adota práticas antes inexistentes, como a adubação. “Sem esse conhecimento, nossa renda seria três ou quatro vezes menor”, calcula o produtor.

Em dez anos, o rendimento da mandioca na região aumentou de nove para 25 toneladas por hectare – e há cultivos que conseguem mais. Com o investimento social da fundação de um banco, em parceria com a Coopatan, viabilizou-se a aquisição de mais equipamentos, sendo possível, inclusive, a construção da fecularia que, agregando valor à mandioca, irá gerar mais renda aos agricultores. O impacto da tecnologia inclui desenvolver melhores raízes e conhecimento contra pragas, em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

TECNOLOGIA PARA INCLUSÃO SOCIAL

A inovação promove a inclusão social. De Presidente Tancredo Neves seguimos 42 km até o município de Laje, no qual foi construída em 2011 uma fábrica de fécula – amido, componente da mandioca utilizado para diversos fins industriais: da fabricação de alimentos à perfuração de poços de petróleo. Era o salto que faltava para reverter o destino da região, antes condenada à miséria.

Espera-se que a fécula seja uma alternativa econômica que substitua atividades agrícolas que hoje degradam o meio ambiente. “O amido da mandioca pode ter vantagens técnicas e econômicas em comparação a outras fontes, mas o principal ganho é o social”, explica o engenheiro químico Vanderlei Rodrigues, responsável pelo desenvolvimento de produtos da fábrica. Ele conclui: “O diferencial está em oferecer produtos de origem sustentável”.

Na rota da mandioca, a BR 116 cruza o município baiano de Vitória da Conquista. No centro da cidade, a sede dos produtores, a Cooperativa Mista Agropecuária dos Pequenos Agricultores do Sudoeste da Bahia (Coopasub), que estampa na placa seu perfil de trabalho: “organização solidária e sustentável de agricultores familia-

◀ Cerca de 300 produtores formam a Coopatan, que ao eliminar os atravessadores multiplicou por cinco a renda média dos agricultores



▲ Em Presidente Tancredo Neves, os ramos da folha da mandioca são processados e transformados em ingredientes para ração animal

▶ Fábricas de fécula de Vitória da Conquista (BA) fornecem produto para a produção de biscoitos e outros derivados

res”. No quadro branco fixado na parede, a agenda de entregas e a lista de preços dos produtos indicam que o negócio está a pleno vapor.

PARCERIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO

Tudo começou em 2005, quando lavradores de vários municípios se reuniram em busca da melhora da produção e da comercialização. “Desde então muita coisa mudou”, recorda-se Izaltiene Gomes, presidente da cooperativa, que no início tinha 100 associados e hoje supera 2,3 mil. A produção rende mais: pulou de 12 para 16,5 toneladas de mandioca por hectare, com meta de atingir 25 toneladas.

A cooperativa produz 7 mil quilos de derivados de mandioca por mês. Um terço é comprado pelo governo federal e entregue em escolas e creches por meio de um programa governamental. A perspectiva é aumentar a produção para atender às prefeituras no cumprimento da lei federal que obriga o uso de gêneros alimentícios da agricultura familiar na merenda escolar.

A Coopasub trabalha com banana, mel, rapadura, além de beiju, biscoito e polvilho. A articulação de diferentes organizações parceiras por meio do comitê gestor junto à Coopasub é que garante a organização da produção. Assegura ainda a assistência técnica sobre





adubação, uso de máquinas, métodos de plantio e fornecimento de mudas a partir de plantas melhoradas nos campos experimentais da universidade. O Sebrae da Bahia participou ativamente na capacitação dos produtores para a consolidação dessas parcerias.

RESULTADOS PRÁTICOS

Com isso, os produtores puderam ampliar a produtividade quando aumentaram o tamanho da maniva (pedaço do caule usado para propagar a planta) e reduziram o espaçamento entre elas no solo. Com o aporte de recursos oriundos de parcerias, a cooperativa comprou veículos, investiu em assistência técnica em uma fábrica de fécula. Na nova indústria, a farinha passou a ser embalada em sacos de um quilo com marca própria. A capacidade é de beneficiar 100 toneladas de mandioca por dia.

“Entre as conquistas alcançadas com o advento da cooperativa está a adesão dos pequenos produtores à tecnologia, abrindo mão de práticas tradicionais improdutivas e prejudiciais ao meio ambiente”, afirma Izaltiene, presidente da Coopasub. Estão sendo construídas seis novas casas de farinha e outras 19 passam por reformas.

Em Dantelândia, o agricultor Jacy Chagas adota soluções ecológicas para fabricar farinha. Além dos fornos com tijolo refratário e grelha, com menor utilização de lenha e energia, ele idealizou um processo para purificar a manipueira – a água tóxica gerada no beneficiamento da mandioca.

A questão ambiental preocupa. O livro que reúne a pesquisa realizada pela cooperativa aponta os principais problemas: ausência de conservação de solo pelo mau uso da rotação de culturas, erosão, prática de queimadas, abandono de áreas estéreis, desmatamento para abrir roça e uso de lenha de mata nativa para fazer farinha.

Na Universidade Estadual da Bahia, em Vitória da Conquista, viveiros produzem por ano 30 mil mudas para o aproveitamento da lenha. Também são pesquisadas plantas de mandioca mais resistentes às condições adversas. As novas variedades seguem para testes nas lavouras dos cooperados. “Muitos desistiram da mandioca porque não chove como antes”, lamenta o produtor Florentino de Oliveira, que planta mudas melhoradas geneticamente em sua roça, no município de Cândido Sales.

O desafio é produzir bem e rápido, reduzindo o ciclo da cultura da mandioca de 21 para 18 meses. Os avanços alcançados até agora já refletem no bolso do produtor: em dois anos, a renda média aumentou quase 50%. Mas a meta é ambiciosa: multiplicar seis vezes o ganho atual. Com o projeto da fecularia e as ações de organização social e de produção o objetivo é possível, porque a mandioca soma valor e promove uma cadeia de desenvolvimento.

◀ Fábricas tradicionais de Vitória da Conquista (BA) ainda utilizam trabalho manual em todo o processo de produção de farinha

Créditos

CALDEIRÃO DE SABORES

Fotos – Debora Feddersen (págs. 14, 16, 21, 24, 28, 32); Ronaldo Salame/SXC (pág. 18); Divulgação (págs. 19, 26, 27, 30, 31); Du Zuppani/Pulsar (pág. 22); Arquivo Embrapa (pág. 23); SXC (pág. 34); José Assenço/SXC (pág. 35) **Texto** – Giovana Girardi

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Fotos – Istockphoto (págs. 36, 39, 43); Luciana Whitaker/Pulsar Imagens (pág. 38); Delfim Martins/Pulsar Imagens (pág. 41); José Bassit/Pulsar Imagens (pág. 41); André Dib/Pulsar Imagens (pág. 45) **Texto** – Ricardo Prado

COMIDA COMBINA COM FESTA

Fotos – Istockphoto (págs. 46, 50, 52, 54, 57); Ismar Ingber/Pulsar Imagens (pág. 48); Divulgação (pág. 49); Rubens Chaves/Pulsar Imagens (pág. 51); Delfim Martins/Pulsar Imagens (pág. 53); Zé Zuppani/Pulsar Imagens (pág. 55); Luciana Whitaker (pág. 56) **Texto** – Ricardo Prado

O PATRIMÔNIO DAS BAIANAS DO ACARAJÉ

Fotos – Istockphoto (págs. 58, 65); Rubens Chaves/Pulsar Imagens (pág. 60); Inês Calixto/Pulsar Imagens (pág. 62) **Texto** – Ricardo Prado

ÁGUA NO PRATO

Fotos – Istockphoto (págs. 66, 70); Chico Ferreira/Pulsar (pág. 68); SXC (págs. 72, 78); Delfim Martins/Pulsar Imagens (págs. 73, 75, 77, 79); Divulgação (págs. 76, 80); Valdemir Cunha/Horizonte (pág. 81) **Texto** – Lilian Strutzel Assunção e Roberto Amado

NEGÓCIO DE FAMÍLIA

Fotos – Istockphoto (pág. 82); Valdemir Cunha/Horizonte (págs. 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102) **Texto** – Ricardo Prado

FEIJOADA COMPLETA

Fotos – Istockphoto (págs. 104, 106, 111, 115); Ricardo Azoury/Pulsar Imagens (pág. 109); João Prudente/Pulsar Imagens (pág. 111); Edu Lyra/Pulsar Imagens (pág. 112); Juca Martins/Pulsar Imagens (pág. 113); Eduardo Zappia/Pulsar Imagens (pág. 114) **Texto** – Ricardo Prado

SOJA, O GRÃO QUE VIROU BRASILEIRO

Fotos – Istockphoto (págs. 116, 120, 121, 122, 123); Grupo Maggi/Divulgação (págs. 118/119); André Pessoa (págs. 124/125); SXC (págs. 126, 127) **Texto** – Martha San Juan França

QUEIJO, TRADIÇÃO MINEIRA RECONHECIDA

Fotos – Luciano Queiroz/Pulsar Imagens (pág. 128); João Correia (págs. 130, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139) **Texto** – João Correia Filho

O NOVO CHOCOLATE BRASILEIRO

Fotos – Istockphoto (pág. 140); Valdemir Cunha (págs. 142/143); Divulgação (págs. 145, 154, 155); Palê Zuppani/Pulsar Imagens (pág. 146); Sérgio Adeodato (págs. 147, 152, 153); Stockxpert (págs. 148, 151, 155); Paulo Fridman/Pulsar Imagens (pág. 149); Manoel Novaes/Pulsar Imagens (pág. 150) **Texto** – Sérgio Adeodato

O MERCADO DA AMAZÔNIA

Tales Azzi /Pulsar Imagens (pág. 156); Luiz Braga (págs. 158, 160, 162, 163, 164, 166) **Texto** – Luiz Braga

AÇAÍ, UM SUCESSO AMAZÔNICO

Fotos – Istockphoto (pág. 168); Ricaro Azoury/Pulsar Imagens (pág. 170); J.L. Bulcão/Pulsar Imagens (págs. 172, 173); Silvestre Silva (pág. 174); Renata Mello/Pulsar Imagens (pág. 175); Ricardo Teles/Pulsar Imagens (pág. 176); Rogério Reis/Pulsar Imagens (pág. 179); Ricardo Azoury/Pulsar Imagens (págs. 180, 181) **Texto** – Liana John

MATE, UMA TRADIÇÃO PLATINA

Fotos – Istockphoto (págs. 182, 195); Alessandro Ruaro (págs. 184, 187, 188, 189, 190, 192, 194, 196); Joana Marins (pág. 191) **Texto** – Joana Marins

CAJU, UM NATIVO DE VALOR

Fotos – Istockphoto (pág. 198); Rubens Chaves/Pulsar Imagens (pág. 200); Silvestre Silva (págs. 202, 203, 204, 205, 206, 207) **Texto** – Silvestre Silva

RAÍZES QUE TRAZEM RIQUEZA

Fotos – Istockphoto (pág. 208); Valdemir Cunha (págs. 210, 212, 213, 214, 216, 217, 218) **Texto** – Sérgio Adeodato



adm@flamingocomunicacao.com.br
Tel.: (11) 3022 5599
São Paulo - Brasil

DIRETOR-GERAL: PETER MILKO

PRODUÇÃO: HORIZONTE - EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO

COLABORARAM NESTA EDIÇÃO

TEXTOS: GIOVANA GIRARDI, JOANA MARINS, JOÃO CORREIA FILHO, LIANA JOHN, LILIAN STRUTZEL ASSUNÇÃO, LUIZ BRAGA, MARTHA SAN JUAN FRANÇA, RICARDO PRADO, ROBERTO AMADO, SÉRGIO ADEODATO, SILVESTRE SILVA **REVISÃO:** PAULO POMPÊO

FOTOS: ALESSANDRO RUARO, ANDRÉ PESSOA, ARQUIVO EMBRAPA, DEBORA FEDDERSEN, GRUPO MAGGI, ISTOCKPHOTO, JOANA MARINS, JOÃO CORREIA, LUCIANA WHITAKER, LUIZ BRAGA, PULSAR IMAGENS, RICARDO AZOURY, SÉRGIO ADEODATO, SILVESTRE SILVA, STOCKXPRT, SXC, VALDEMIR CUNHA

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Chaves, Ricardo Prado
Cultura alimentar do Brasil / Ricardo Prado
Chaves. -- São Paulo : Flamingo Comunicação, 2020.

ISBN 978-65-991873-0-8

1. Alimentação - Aspectos Sociais 2. Alimentos -
Brasil - História 3. Hábitos alimentares - Brasil
I. Título.

20-41549

CDD-641.0981

Índices para catálogo sistemático:

1. Brasil: Alimentação e alimentos : História :
Economia doméstica 641. 0981

Cibele Maria Dias – Bibliotecária – CRB – 8/9427

Saiba mais em:
www.culturaalimentardobrasil.com.br

Patrocínio Realização



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

