



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA E
SEGURANÇA ALIMENTAR**

FRUTOS DO CERRADO

**A INFLUÊNCIA DOS FRUTOS DO CERRADO NA
DIVERSIFICAÇÃO DA GASTRONOMIA.**

ELAINE TELLES RODRIGUES

BRASÍLIA – 2004



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA E
SEGURANÇA ALIMENTAR**

**FRUTOS DO CERRADO
A INFLUÊNCIA DOS FRUTOS DO CERRADO NA
DIVERSIFICAÇÃO DA GASTRONOMIA.**

Projeto de pesquisa apresentado ao curso de Pós-Graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar objetivando avaliação na Disciplina de Monografia, sob a orientação da professora Verônica Ginani.

BRASÍLIA – 2004

“Vive dentro de mim a mulher cozinheira, pimenta e cebola. Quitute bem feito. Panela de barro. Taipal de lenha. Cozinha antiga toda pretinha. Bem cacheada de picumã. Pedra pontuda. Cumbuca de coco.” (Trecho retirado do poema de Cora Coralina “Todas as Vidas”, 1983)

Aos meus filhos Mariana, Bruna, Gustavo e Victor que em função deste trabalho tantas vezes foram preteridos.

AGRADECIMENTOS

Expresso o meu profundo agradecimento aos amigos Celso de Paula, Susana Mendes, Alexandre de Souza e Margareth Caiado que durante todo o curso me acolheram em suas residências.

À equipe de professores que exerceram um papel importante nesse aprendizado levando-nos para mais uma formação profissional importante.

Aos colegas por termos compartilhado juntos esse caminho.

Enfim a todos aqueles que de uma forma ou de outra auxiliaram-me a vencer mais esse etapa da minha vida.

Elaine Telles Rodrigues

56SUMÁRIO

Apresentação	07
Resumo.....	09
Abstract.....	10
Introdução.....	11
Capítulo 1. O Cerrado.....	13
1.1.Histórico.....	13
1.2.Estágio Atual do Cerrado Brasileiro.....	21
1.3.Características do Cerrado Goiano.....	24
Capítulo 2. O Processo de Aproveitamento dos frutos do Cerrado na Culinária Brasileira.....	30
2.1. Histórico da Culinária no Brasil.....	30
2.2. Aproveitamento dos frutos do Cerrado pelos produtores rurais.....	35
2.3. Atual estágio de aproveitamento dos frutos do Cerrado na Culinária.....	40
2.4. Nível de utilização dos frutos do cerrado em Restaurantes e Similares em Goiânia.....	44
Capítulo 3. Descrição dos frutos úteis do Cerrado na Gastronomia.....	53
3.1. Araticum.....	53
3.2. Baru.....	56
3.3. Buriti.....	59
3.4. Cagaita.....	62
3.5. Pequi.....	65
Capítulo 4. A influência dos frutos do Cerrado na Gastronomia.....	69
4.1. Estímulo para produtores rurais preservarem o Cerrado e seus frutos.....	68
4.2. Projetos de Divulgação.....	74
Conclusão.....	85
Bibliografia.....	88

APRESENTAÇÃO

O Cerrado Brasileiro tem uma abrangência de aproximadamente 25% do território nacional (MANCIN, 2000). Em função de sua extensão e distribuição geográfica apresenta uma grande heterogeneidade de clima, solo, fauna e flora.

O clima caracteriza-se por um período chuvoso e outro seco. Seus solos são antigos, profundos, bem drenados, com relevo plano ou suavemente ondulado, apresentando acidez elevada, baixa fertilidade natural e baixa capacidade de armazenamento de água.

Apesar dessas limitações impostas ao crescimento e desenvolvimento das plantas, pelo regime de chuvas e pelas características do solo, o ecossistema Cerrado nos surpreende com uma enorme variabilidade de espécies.

Pode-se observar mais de 40 tipos fisionômicos de paisagens, dentre estes o cerrado, o cerradão, o campo limpo, o campo sujo, a vereda, a mata de galeria e a mata calcárea (MANCIN, 2002).

Esta vegetação, ainda pouco estudada, apresenta grande potencial alimentar, madeireiro, combustível, agroindustrial, forrageiro, medicinal e ornamental.

No ecossistema Cerrado, existe uma infinidade de fruteiras nativas de importância fundamental para a vida silvestre e silvícola e para a manutenção desse bioma de relevante destaque para o nosso país.

O Cerrado Brasileiro é um paraíso por possuir toda essa riqueza. Todavia, a cada ano se torna mais escasso, devido ao descaso do homem com o seu meio ambiente. Estudos recentes revelam que a extinção do Cerrado pode acontecer até o ano 2030.

O fogo, o desmatamento e a falta de consciência do homem vem contribuindo para o processo de degradação da fauna e da flora do nosso bioma, possuidor de uma biodiversidade que é aproveitável seja no plantio e no

comércio, seja no consumo, e que não vem sendo utilizado a contento pelas comunidades locais.

Atenta a esta realidade, e grande admiradora da culinária e ainda tendo que apresentar uma monografia para fins de conclusão do curso de pós-graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar, decidi aprofundar-me neste estudo de grande relevância para qualquer brasileiro preocupado com o desenvolvimento sustentável deste espaço chamado “Cerrado”.

O trabalho visa uma descrição dos frutos do Cerrado, mostrar as várias formas de utilizá-los como fonte de alimentação, e a maneira como podem ser usados em proveito da culinária, até mesmo como uma maneira de divulgação da culinária regional.

Os frutos aqui demonstrados, serão em sua maior parte divulgados em Restaurantes e Festivais Gastronômicos. Tenta-se, com isso, estimular o produtor rural e a preservação destas frutíferas, ganhando mais uma opção de renda para seu sustento.

RESUMO

O estudo em questão trata da importância em se conhecer, utilizar e divulgar os frutos do Cerrado, para que o desenvolvimento contemplando este bioma possa se dar de forma contínua e sustentável.

Pelo o desconhecimento atual da necessidade de se preservar este bioma, o trabalho chama a atenção dos degustadores da boa culinária. Eles poderão saborear frutos nativos do Cerrado, desconhecidos da grande maioria dos chefes de cozinha, o contato com estes novos frutos pode contribuir para a harmonização de pratos saborosos e exóticos.

Um outro aspecto que deve ser levado em conta, é a conscientização dos detentores dos recursos naturais existentes, da importância de sua preservação, quando da movimentação econômica destes espaços e ainda dar novas oportunidades aos trabalhadores informais, que extraem o seu sustento da comercialização destes frutos na beira das estradas, lhes garantindo uma fonte de renda alternativa.

A forma predatória de utilização deste bioma pode, a médio e longo prazo acabar com as árvores frutíferas nativas, impedindo que as próximas gerações possam comprovar a importância de consumir alimentos até então exóticos, de grande poder nutritivo e comercial.

Ao mesmo tempo, a utilização responsável dos frutos do Cerrado pode não só contribuir para a melhoria da degustação das pessoas como também abrir as possibilidades para industrialização destes produtos, incrementando a renda local e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento econômico dos Estados que integram o bioma Cerrado.

ABSTRACT

This study deals with the importance of knowing, using and divulging the fruits of the *Cerrado* so that the development contemplating this biome can take place in a continuous and sustainable fashion.

Considering that currently little is known of the necessity to preserve this biome, this work calls the attention of those who appreciate good cuisine to savour native fruits of the *Cerrado*, unknown to most chefs, that could contribute in the harmonization of savory and exotic dishes. Besides, this work can foster awareness among the controllers of natural resources regarding the importance of preserving this biome in face of economical dynamics and provide informal workers, who earn their lives through the commercialization of fruits on the sideways of highways, new opportunities of alternative income.

Predatory ways of use of this biome can in the medium and long-term destroy native trees and prevent future generations from proving the importance of consuming elements until now exotic, however of great nutritious and commercial value.

Thus, the responsible use of the *Cerrado* may not only contribute to those wishing to savor different, unique flavors, but also to bringing possibilities for the industrialization of these products, increasing local income and assisting economical growth and development of the States that belong to the *Cerrado* biome.

INTRODUÇÃO

O Cerrado, essa biodiversidade fabulosa está fadada ao desaparecimento em curto espaço de tempo. A cada anúncio de aumento de área plantada em regiões de forte predominância do Cerrado, soa um sinal de alerta. As reservas, quando feitas dentro das normas legais, estão cada vez menores e, por falta de fiscalização, são destruídas com o passar do tempo (ABRAMOVAY, 2000).

Caberia aos governos estipular penalidades maiores para aqueles que, em nome do desenvolvimento econômico à custa da produção rural, desmatam e comprometem as matas ciliares que protegem as nascentes de ribeirões, córregos e rios.

Só um projeto contundente poderá inibir a ação daqueles que, por falta de cultura, ignorância, má-fé ou até por se colocarem acima da lei, se sentem no direito de destruir o lindo cenário que dá as flores, os frutos e a vida animal que embeleza o Cerrado Brasileiro.

A proposta desse trabalho é uma campanha de divulgação dos frutos do Cerrado, objetivando relacionar aqueles que mais são utilizados na preparação de pratos doces e salgados, sucos e licores.

Face à existência de uma variedade enorme de alimentos cultivados de forma natural no Cerrado, pretende-se nesse presente trabalho, realizar um estudo sobre as múltiplas combinações de produtos do Cerrado que podem ser usados na gastronomia.

A utilização desses frutos na gastronomia pode promover a preservação desse bioma através da valorização da identidade cultural das populações locais.

Além do mais, a culinária entra como fator de interação, pois através da colheita desses produtos pelos habitantes dessas áreas, poder-se-á promover-se o

desenvolvimento dessa população carente, pois eles próprios podem vender seus produtos sem a necessidade dos intermediários.

Nesse trabalho, no Capítulo Um será demonstrado acerca do histórico do Cerrado Brasileiro, como foi sua ocupação desde os primórdios, englobando o estágio em que ele se encontra e por último focalizando as características peculiares do Cerrado Goiano.

Já no Capítulo Dois versará sobre o aproveitamento dos frutos do Cerrado na gastronomia brasileira e sua importância na identificação regional das comunidades locais, observando-se que a culinária influencia diretamente os povos na preservação de seus costumes e tradições.

A descrição dos frutos úteis do Cerrado que mais são utilizados no preparo de pratos típicos será abordado no Capítulo Três, destacando-se a forma e as características desses frutos e sua formação arborea.

No Capítulo Quatro destacar-se-á a influência dos frutos do Cerrado na gastronomia via execução de eventos gastronômicos conforme consta nos projetos de divulgação inclusos neste capítulo, estimulando assim uma nova parceria do ente estatal com os produtores e beneficiários, da importância em preservar este bioma, dando à população de maneira geral a oportunidade de ter acesso a frutos de grande teor nutritivo.

Capítulo 1 - O CERRADO

1.1 - Histórico

Cerrados, florestas, campos, chapadas, matas, caatingas, litoral e sertão: por todo lado, neste país-continente, uma fabulosa variação de plantas vivem em permanente transformação, adaptando-se às mais diversas condições climáticas e de solo, para poder crescer, florescer e frutificar.

Não há como se discutir que essa terra brasileira, uma terra fecunda e abundante como pouquíssimas outras regiões do planeta abriga um impressionante pomar natural e detém uma incrível capacidade de absorver e gerar novas sementes.

O Cerrado com sua imensa extensão cortando vários estados da federação não podia ser diferente em questão de riquezas naturais. Caracteriza-se essencialmente por gramíneas que se encontra localizado nas formações do Cerrado de campo limpo e também pelo extrato arbóreo que é predominante no Cerrado propriamente dito.

O Brasil é um país riquíssimo em espécies de plantas, possui cerca de 30% (trinta por cento) das espécies de plantas e de animais conhecidas no mundo que estão distribuídas em seus diferentes ecossistemas (MCCORMICK, 1992).

A região dos Cerrados possui aproximadamente 25%(vinte e cinco por cento) do território nacional, apresenta grande diversificação faunística e florística em suas diferentes fisionomias vegetais (MANCIN, 2002).

Até meados deste século, essa região, que abrange principalmente os Estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Bahia, Maranhão, Piauí e Distrito Federal, era considerada secundária para a produção agrícola, pois era considerada região de solos pobres e pouco férteis, que não

despertavam muito interesse nos agricultores e nos órgãos de defesa ambiental, como poderá ser visto no mapa abaixo.



Http: www.morcegolivri.vet.br/mapa_cerrado.html

A partir da transferência da capital federal do Rio de Janeiro para Brasília, com a construção de estradas e com a adoção de uma política voltada mais para a interiorização e integração nacional, essa região foi inserida no contexto da produção de alimentos e energia.

Foi a partir daí que de pequena atividade agrícola de subsistência e criação extensiva de gado passou-se por uma evolução de uma forma que essa região passou a contribuir com grande parte da produção de grãos e a abrigar expressivo número do rebanho bovino do país (SANT'ANA, 2002).

Atualmente com o desenvolvimento de pesquisas e tecnologias viabiliza-se a utilização em bases econômicas e a região dos cerrados é um dos mais importantes pólos de produção de alimentos do país, contribuindo com mais de

25%(vinte e cinco por cento) da produção nacional de grãos alimentícios, além de possuir mais de 40%(quarenta por cento) do rebanho bovino do país (ÁVIDOS, 2004).

O clima é caracterizado como tropical estacional, com chuvas da ordem de 1:500 mm anuais, com distribuição concentrada na primavera e no verão, podendo ser distinguido nitidamente um período chuvoso e outro seco (SANTOS, 2000).

A duração da época seca, definida como déficit hídrico, varia de 4 a 7 meses, em 87%(oitenta e sete por cento) da superfície e se concentra durante o outono e o inverno. As temperaturas médias anuais situam-se em torno de 22° C ao Sul e 27°C ao Norte (SANTOS, 2000).

Os solos sob o Cerrado apresentam grande variação em suas características morfológicas e físicas. Possuem, no entanto, algumas características químicas tais como: elevada acidez, toxidez de alumínio, alta deficiência de nutrientes, alta capacidade de fixação de fósforo e baixa capacidade de troca de cátions¹.

A classe de solos mais extensiva na região é a dos latossolos² que ocorre em cerca de 54%(cinquenta por cento) da área e está associada às menores declividades. Em terrenos mais declivosos prevalecem os cambissolos distróficos³. O conteúdo de argila varia de menos de 5%(cinco por cento) a mais de 90%(noventa por cento) (CHAVES, 2004).

O relevo plano e suavemente ondulado predomina em 70%(setenta por cento) da superfície. As boas condições de drenagem – em 89%(oitenta e nove por cento) dos solos da região – favorecem o uso de mecanização agrícola, permitindo o cultivo em grandes áreas (VEIGA,1999).

¹ Cátions – são as partículas positivas dos átomos.

² Latossolos – extensas áreas de solos profundos, muito porosos, macios e muito permeáveis.

³ Cambissolos distróficos – são solos profundos e bem drenados, com textura argilosa, bem estruturados com alta estabilidade de agregados.

O Cerrado caracteriza-se pela predominância de um extrato herbáceo formado basicamente por gramíneas e um extrato arbóreo/arbustivo de caráter lenhoso.

A predominância de um ou outro extrato caracteriza as diferentes formações do Cerrado desde o campo limpo, onde predomina o extrato herbáceo, até o Cerrado, em que predomina o extrato arbóreo. Estas diferentes formações se alternam dentro da região, na dependência, principalmente, da fertilidade do solo, declividade e presença ou ausência de concreções.

A formação mais comum é o chamado Cerrado *stricto sensu*, uma formação do tipo savana, onde convivem gramíneas com espécies lenhosas. Esta formação é a mais rica em espécies nativas frutíferas com interesse para aproveitamento alimentar. Essa biodiversidade vegetal do cerrado é estimada em torno de 5.000 a 7.000 espécies (MANCIN, 2002).

Das espécies com potencial de utilização agrícola, na região do Cerrado, destacam-se as frutíferas. São algumas dezenas de espécies de diferentes famílias que produzem frutos comestíveis, com formas variadas, cores atrativas e sabor característico (DUARTE, 1998).

Os animais silvestres funcionam como dispersores naturais de sementes, podendo-se admitir que o caráter atrativo e alimentício dos frutos resulta de um processo de co-evolução entre plantas e animais, por um longo período de tempo (MANCIN, 2002).

As fruteiras nativas ocupam lugar de destaque no ecossistema do cerrado e seus frutos já são comercializados em feiras e com grande aceitação popular. Esses frutos apresentam sabores *sui generis* e elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas e sais minerais e podem ser consumidos *in natura* ou de diversas formas (MANCIN, 2002).

A região do Cerrado desempenha um papel fundamental na região a qual está inserido, pois considerado rico do ponto de vista agrônômico, o aproveitamento econômico destes recursos tão variados é um desafio por causa da concorrência com produtos já consagrados como a soja, o milho e os suínos. Ainda assim, algumas espécies apresentam uma boa possibilidade de utilização em plantios comerciais.

Conforme já foi citado anteriormente através do mapa inserido nesse tópico tem-se a demonstração da rica diversidade biológica, mas mesmo assim o Cerrado continua a sofrer toda espécie de agressão.

Sua devastação, legitimada pelo acelerado processo de desenvolvimento da agropecuária, notadamente na região Centro-Oeste, se dá de forma inadvertida. A extração de suas árvores nativas para fabricação de toneladas de carvão mineral, é uma realidade cada vez mais crescente. (MANCIN,2002).

Possui também um área arável de 127 milhões e pastagens cultivadas de apenas 35 milhões de hectares restando, então, uma enorme área a ser aproveitada, não restando dúvidas que existe uma vasta área preservada que deveria ser explorada de maneira eficaz e correta (MANCIN,2002).

O Cerrado é o bioma menos protegido pelas leis brasileiras. Estranhamente, a Constituição promulgada em 1988 não considerou patrimônio ambiental uma das mais ricas e raras biodiversidades do mundo (CF/88).

Um esquecimento perigoso, que abriu portas para ações criminosas de desmatamento, invasões, exploração e caça. As conseqüências da destruição vão se amontoando para desembocar numa armadilha fatal, de graves conseqüências para o meio ambiente e para a população num futuro bem próximo de nós.

Mas a agonia do Cerrado começou muito tempo atrás, nos idos da colonização do Brasil. Foram os bandeirantes os primeiros a farejar as riquezas

que a terra escondia e, desde então, o bioma começou a ser explorado e destruído (ALMEIDA, 1998).

Garimpos e mineradoras se espalham por toda a região até os dias de hoje. Poluem nascentes, desviam o curso de rios, provocam assoreamento e jogam metais pesados diretamente nas águas.

Os caçadores de animais silvestres também vieram e abastecem um contrabando desenfreado. Caçadas aos milhares, as espécies de aves e animais que só aqui existem, estão na fila da extinção.

As árvores do Cerrado viram carvão nas mãos de homens que ganham a vida num trabalho insalubre e ingrato. Pouco a pouco, a vegetação nativa do Cerrado desaparece da paisagem pela obra de carvoarias incrustadas no Centro-Oeste.

De outro lado, o próprio governo anuncia recordes na safra da soja, o “ouro vegetal”, e assim seguem mascarando a devastação de quilômetros e quilômetros de área nativa.

Impende-se relatar que com isso a extensão territorial do Cerrado brasileiro tem sido, anualmente, mais e mais limitada. Além da derrubada de sua flora para a fabricação de carvão ou para a atividade agropecuária, se sobressai o *manus* incorreto do uso de seu solo.

O desmatamento indiscriminado nas áreas de nascentes somado ao uso abusivo de agrotóxicos em grandes e pequenas lavouras são fatores que contribuem para que toda vida do Cerrado se perca de forma acelerada e incontestável (ALMEIDA, 1998).

A constatação está em todos os estudos já feitos sobre a agonia que vive o Cerrado Brasileiro: o homem, utilizando-se apenas das mãos, está acabando com

aquilo que nem o fogo natural da época seca conseguiu, ou seja, matar toda a espécie de fauna e flora do Cerrado.

Respeitado lar dos índios, desbravadores e nativos que utilizaram e ainda utilizam sua riqueza para uma atividade agropecuária de subsistência, o Cerrado hoje reproduz a cena dura e cruel da debandada sem rumo de centenas de espécies de sua fauna, fator que gera desequilíbrio das populações de aves, mamíferos, répteis, etc (ALMEIDA, 1998).

O mesmo se dá em relação à flora, rica por sua diversidade e beleza. Ao ritmo imposto pelo ser humano ao desmatamento, em breve muito dessas espécies se perderão nas brasas criadas pelas imensas fogueiras que dizimam a vida do Cerrado.

Apesar da existência de leis que visam proteger a fauna, a flora, o uso do solo e da água são ignoradas pela maioria dos agricultores, que utilizam esses recursos naturais erroneamente, na expectativa de maximizarem seus lucros.

Devido a essa visão errada do homem do campo, o ecossistema Cerrado tem sido agredido e depredado pela ação do fogo e dos tratores, colocando em risco de extinção várias espécies de plantas, entre elas algumas fruteiras nativas, antes mesmo de serem classificadas pelos pesquisadores (SANTOS, 2000).

Observa-se que com esse tipo de exploração de forma extrativista e predatória tem havido quedas anuais significativas desses produtos, tornando-se imprescindível que seu cultivo seja iniciado.

Hoje é possível explorar de maneira sustentável os recursos e o verdadeiro banco de germoplasma⁴ hoje existentes nos Cerrados (SANTOS, 2000).

As fruteiras nativas dos cerrados, tais como araticum, jatobá, pequi, mangaba, cagaita, buriti, constituem fontes importantes de fibras, proteínas, vitaminas, minerais, ácidos saturados e insaturados presentes em polpas e

⁴ Germoplasma – material que constitui a base física da herança sendo transmitida de uma geração para outra.

sementes; possuem enraizamento profundo o que permite um aproveitamento mais eficiente da água e dos minerais do solo comparativamente às lavouras de grãos.

Portanto, conforme esse estudo feito por Abromovay (1999) essas espécies não dependem de sistemas de manejo apoiados em revolvimento intensivo do solo, oferecem proteção ao solo contra impactos de gotas de chuva e contra formas aceleradas de erosão hídrica e eólica, permitem consorciamento com outras culturas favorecendo o melhor aproveitamento da terra, ou seja, podem ser exploradas sem forte alteração da biodiversidade.

Uma boa solução para conter a devastação da região do Cerrado, como explica pesquisadores da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Agropecuária), especialistas em Recursos Genéticos e Biotecnológicos é utilizar as áreas já abertas e abandonadas, para a produção, pois assim não seria preciso devastar novas áreas.

Além disso, a utilização dessas áreas reduziria os custos para os produtores, visto que já estão preparadas e limpas para o plantio, exigindo apenas investimentos em corretivos, adubações e práticas conservacionistas (EMBRAPA, 1998).

Outras possibilidades atuais de utilização das fruteiras do Cerrado, destacam-se: o plantio em áreas de proteção ambiental; o enriquecimento da flora das áreas mais pobres; a recuperação de áreas desmatadas ou degradadas; a formação de pomares domésticos e comerciais; e o plantio em áreas de reflorestamento, parques e jardins, e em áreas acidentadas.

Poderia ser aproveitado outro tipo de ambiente de forma complementar para fins de conservação de recursos genéticos que são as faixas de domínio das rodovias. Principalmente nas chapadas, áreas contínuas e praticamente intocadas, ocorrem em grandes extensões nas margens de rodovias, amostrando

faixas de formações originais de áreas já totalmente ocupadas por atividades agropecuárias.

Pelo menos para as espécies com parte da variabilidade genética das populações originais, além de servir para conectar fragmentos. O que tem acontecido, no entanto, são que estas faixas vêm sendo paulatinamente ocupadas por lavouras, de forma irregular, o que poderia ser evitado com ações educativas e de fiscalização.

Há que se priorizar, de forma urgente, políticas públicas de defesa do Cerrado brasileiro. Toda a sociedade, a começar pela conscientização dos mais jovens, precisa ser alertada e chamada a formar no pelotão em defesa da preservação da natureza.

Proteger o Cerrado é garantir a sobrevivência de centenas de espécies que dão brilho aos olhos, sabor ao paladar e ar puro aos pulmões.

1.2 - Estágio Atual do Cerrado Brasileiro

A Região do Cerrado, o segundo maior bioma brasileiro possui enorme destaque no cenário agrícola nacional e mundial, sendo ao mesmo tempo uma importante reserva da biodiversidade e potencial produtora de alimentos.

Até o fim da década de 1970, a Região do Cerrado era pouco explorada. Sua produção econômica baseava-se na criação extensiva de gado, lavouras de arroz, produção de carvão vegetal e extração de madeira.

Ao longo desses últimos 30 anos, a ocupação agrícola do Cerrado, vem apresentando um desenvolvimento excepcional. Hoje na Região, existem 50 milhões de hectares de pastagens cultivadas, 30 milhões de hectares de pastagens nativas, 13,5 milhões de hectares de culturas anuais e dois milhões de hectares de culturas perenes e florestais (ALMEIDA, 1998).

Na safra 2002/2003, o Cerrado Brasileiro foi responsável por 58% da produção nacional de soja, sendo os níveis de produtividade de Estados como Mato Grosso (3.100 kg/ha) e Goiás (2.900 kg/ha) superiores aos da média nacional (2.765 kg/ha). Exemplos como esses podem ser estendidos a outras culturas, como a do algodão, do milho, do arroz e do feijão nas quais o Cerrado contribui com 76%, 27%, 18% e 17% da produção nacional, respectivamente (ÁVIDOS, 2004).

Mais recentemente, o cenário agrícola dessa Região foi enriquecido com as culturas do girassol, da cevada, do trigo, da seringueira e dos hortifrutigranjeiros.

Na pecuária, os números também são bastante expressivos, pois nessa Região estão 41% dos 163 milhões de bovinos do rebanho nacional, responsáveis por 55% da produção nacional de carne (VEIGA, 1999).

Ao contrário de muitas regiões no mundo, em que o estabelecimento da agricultura deu-se em locais onde a fertilidade natural dos solos permitia a capitalização inicial dos agricultores, no Cerrado, a agricultura instalou-se em áreas de solos ácidos de baixíssima fertilidade (VEIGA, 1999).

Assim, além de políticas públicas de desenvolvimento regional, um dos principais fatores responsáveis pela performance (invejável), hoje apresentada pelo Cerrado, foi a geração de tecnologias que permitiu a incorporação desses solos pobres em nutrientes ao processo agrícola.

Entre essas tecnologias, as técnicas para a correção, a adubação e o manejo dos solos e o lançamento de cultivares e de sistemas de produção para soja, arroz, milho, algodão, feijão e trigo, adaptados à região, constituem alguns dos trunfos da pesquisa agrícola nos trópicos.

Além de melhorar o desempenho e a eficiência dos setores ligados à agropecuária do Cerrado, o uso da tecnologia também é fundamental para a

preservação desse bioma no qual se encontram nascentes de seis grandes bacias hidrográficas brasileiras (Amazônica, Tocantins-Araguaia, Atlântico Norte-Nordeste, São Francisco, Atlântico-Leste e Paraná-Paraguai).

Por todas essas razões, a busca de práticas agrícolas que proporcionem altas produtividades, mas que também levem em consideração os diversos aspectos relativos à qualidade e à sustentabilidade ambiental têm sido uma preocupação constante das instituições de pesquisa da Região.

A conquista do Cerrado foi um dos grandes feitos na área agrícola dos trópicos no século XX e pode ser considerada como um modelo a ser seguido em outras regiões em vias de desenvolvimento no mundo, especialmente, na América do Sul e na África onde ocorrem ecossistemas similares aos das savanas brasileiras (BALSADI, 2000).

Citando-se em especial o Estado de Goiás, constata-se que o desenvolvimento da agropecuária, principalmente a partir da década de 70, causou significativa mudança na forma de ocupação territorial de sua área e, em consequência, na gestão de sua biodiversidade.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (Censo Agropecuário, 1997) – 2.174,85 mil hectares são ocupados com lavouras temporárias ou permanentes, representando 6,36% do estado; as pastagens ocupam 19.404,69 mil hectares ou 56,74% do estado, sendo 15,02% de pastagens naturais; as matas naturais ocupam 3.774,65 mil hectares ou 11,04% do estado.

No entanto, essa mudança ocorrida no Cerrado goiano, não é sustentável à medida que não considera a necessidade de conservação do meio ambiente, não respeitando muitas vezes o limite de 20% estabelecido para reserva legal (BALSADI, 2000).

1.3 - Características do Cerrado Goiano

A primeira característica a ser examinada é quanto ao povoamento, pois como se sabe, o povoamento das áreas centrais do Continente Sul-Americano começou há 11 mil anos, por meio de um complexo cultural denominado pela arqueologia como “Tradição Itaparica”, do tronco lingüístico Jê-Pano-Caribe (BARBOSA&SCHIMITZ, 1998).

A pré-história do Cerrado mostra um processo contínuo de adaptação e readaptação entre os humanos e os ambientes de Cerrado e de floresta. Os povos indígenas manuseavam bem as possibilidades oferecidas pela natureza. Alguns transformaram-se em horticultores, outros praticavam também a coleta de frutos e a caça.

A ocupação do Cerrado pelo “colonizador” iniciou-se no século XVIII, com a mineração, que se desenvolveu num rápido ciclo de exploração intensiva. A cidade de Goiás, antiga capital do Estado de Goiás, surgiu com a chamada corrida do ouro, que foi descoberto nesse estado em 1725 (RIBEIRO, 1995).

Assim, formaram-se arraiais que se tornariam vilas e, depois, cidades assentadas literalmente sobre o ouro, como Vila Rica, Cuiabá, Vila Bela e Goiás (RIBEIRO, 1995).

As entradas e bandeiras vieram em busca dos índios e brancos, muitos povos indígenas foram totalmente exterminados, como os Goya e os Kayapós e Krahô.

A atividade mineradora “estimulou a expansão do pastoreio nordestino pelos campos são-franciscanos e do Centro-Oeste, assegurando-lhe um novo mercado consumidor, no momento em que decaía o mercado nordestino” (RIBEIRO, 1995).

Goiás entrava no chamado ciclo do gado, com declínio da dinâmica econômica anterior. Na impossibilidade de suportar, como antes, as mercadorias do litoral, o homem encontrou no boi e na agricultura familiar a sua subsistência.

Ao longo do século XIX, o legendário tropeiro foi sendo alijado pelo vaqueiro e o caboclo emergiu no antigo lugar do faisgador de minas. A pecuária passou a forjar, então, a essência de uma civilização cabocla em Goiás.

Nos grotões e nas áreas mais ao interior, surgiram comunidades rurais que, com o tempo e a partir da miscigenação, adquiriram conhecimento sobre usos da biodiversidade nativa, como plantas medicinais e alimentares (PIRES, 1999).

O Cerrado foi palco também para a instalação de quilombos e remanescentes de escravos. A troca não foi só genética como também cultural.

Como remanescente de quilombo, temos o povo Kalunga, no nordeste de Goiás, que entre outros costumes tradicionais faz uso da biodiversidade local pelo consumo de espécies frutíferas e medicinais nativas (FISBERG, WEHBA & COZZOLINO, 2002).

No caso de Goiás e do Cerrado, embora existam populações indígenas e, portanto, formas de economia nativa, é importante valorizar a economia popular, muitas vezes informal, que em grande parte reflete um processo histórico de formação cultural originário da mescla entre as culturas do branco, do negro e dos indígenas, encontrados na região, e das miscigenações entre esses povos promovidas pelo processo de ocupação e posterior isolamento econômico da região (FISBERG, WEHBA & COZZOLINO, 2002).

Atualmente, no Estado de Goiás, além da hegemonia, que é o contraponto para definir as culturas nativas e suas tradições, existem hábitos e costumes culturais derivados de novas sínteses e processos.

A cultura hegemônica⁵, embora seja legitimada pela sociedade moderna, não é a única que contribui para formação da cultura encontrada nas populações goianas mais tradicionais, não indígenas. Provavelmente, durante o ciclo do gado, em razão do isolamento geográfico e da estagnação econômica da região que dificultavam o transporte e aquisição de mercadorias, favoreceu a adoção de hábitos de consumo associados ao uso dos recursos naturais locais, do meio ambiente regional, relacionado ao bioma Cerrado.

Entretanto, a economia regional começou a dinamizar-se no final do século XIX, quando a economia paulista incorporou áreas limítrofes ao seu processo de acumulação, pela Ferrovia Mogiana, que atingiu o Triângulo Mineiro – Uberaba(1889), Uberlândia(1895) e Araguari(1896) – e acarretou modificações para o sul de Goiás (ESTEVAM, 1998).

A estrada de ferro atingiu Goiás em 1914, indo até o Município de Roncador, e depois até Anápolis, em 1935. Em função da ferrovia em Goiás, o estado atingiu, em 1920, a quarta posição na produção de arroz em casca no País, com 40% do total de mercadorias transportadas pela Estrada de Ferro Goiás, referindo-se a cereais, couros, charque, café, sal e fumo (ESTEVAM, 1998).

Nos anos 30, Goiás e Mato Grosso caracterizavam-se como o “segundo grande vazio nacional” depois da Amazônia, dando margem ao programa Marcha para o Oeste, o que contribuiu para dinamizar a região, com a construção de Goiânia e sua inauguração, em 1942 (ESTEVAM,1998).

A Colônia Agrícola Nacional de Goiás - CANG – e outros projetos de colonização surgiram na década de 40 no território goiano. O surto de imigração para o Planalto Central, principalmente com referência ao Estado de Goiás, nas

⁵ Cultura hegemônica – superioridade política de um Estado sobre o outro, pelas suas tradições ou condições de raça, por costumes, etc.

décadas de 40 e 50, somente foi ultrapassado pelas correntes migratórias em direção ao Paraná.

Na década de 50, o estado recebeu, no total de imigrantes, cerca de 53% de mineiros e 38% de nordestinos em seu território (RIBEIRO, 1995).

Cumprir observar que grande parte dos migrantes recebidos pelo estado, originaram-se de regiões que tinham o Cerrado sua principal formação. Eles traziam usos e costumes relacionados com a fauna e flora nativas desse ecossistema, além de técnicas de produção agrícola mais adaptadas ao mesmo (RIBEIRO, 1995).

Com o início da construção de Brasília, cria-se uma nova onda migratória sob os impactos da política desenvolvimentista, constituindo um novo ciclo econômico, inaugurado pela política de Juscelino Kubitschek e centrado no Plano de Metas, na construção de Brasília e na criação de incentivos à formação de colônias agrícolas avançadas (RIBEIRO, 1995).

A transferência da capital do Brasil e os pesados investimentos em infraestrutura possibilitaram a criação de muitos novos empregos, bem como oportunidades de investimentos privados na região (RIBEIRO, 1995).

Nas décadas de 70 e 80, além do avanço tecnológico, o Cerrado contou com políticas de incentivo à ocupação agrícola e demográfica. Nos anos 70, época do dinheiro fácil, houve uma ampla disponibilidade de crédito oferecido pelo governo federal que estimulou e intensificou a produção agropecuária, com adoção de novas tecnologias e abertura de novas áreas (RIBEIRO, 1995).

Das políticas de desenvolvimento regional, adotadas para o Centro-Oeste até o início dos anos 80, as quais se orientaram para o Estado de Goiás foram o Plano de Desenvolvimento Econômico e Social do Centro-Oeste – PLADESCO – elaborado pela SUDECO⁶ no âmbito do I Plano Nacional de Desenvolvimento

⁶ SUDECO – Superintendência de Desenvolvimento do Centro-Oeste.

Econômico Social – PND – e o Programa de Ação do governo para a Região Centro-Oeste, feito no II PND (BALSADI, 2000).

Desses programas criados por esses planos, o mais importante para Goiás foi o Programa de Desenvolvimento do Cerrado – Polocentro. O Cerrado passou a ser visto como o novo “celeiro” do mundo.

No campo social, os efeitos da abertura do Cerrado para a agricultura nem sempre são levantados, mas é preciso ressaltar-se o impacto do êxodo rural, que acabou elevando o grau de urbanização das cidades da região.

Quanto ao lado cultural houve uma mudança fundamental que se refere ao saber fazer tradicional, que passou a ser visto como arcaico e irracional. O conhecimento das populações tradicionais sobre as possibilidades do Cerrado foi deixado de lado ou negado. O que importava agora era o saber científico, moderno, “tecnologizado”, pois é este que sabe produzir, e muito (DUARTE, 1998).

A crescente urbanização do estado criou grandes centros consumidores, como: Goiânia, Aparecida de Goiás, Anápolis e Rio Verde (ESTEVAM, 1998).

A grande característica desse mercado consumidor é a sua demanda por produtos originários do Cerrado.

A população urbanizou-se, mas ainda não esqueceu o gosto dos frutos nativos, como pequi (*Caryocar brasiliense*), mangaba (*Hancornia speciosa*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), araticum (*Anona spp.*), ou alimentos como guariroba (*Syagrus spp.*). Prova disso é a culinária goiana, com seu tradicional frango ou arroz com pequi, entre outros.

Também esse mercado de produtos nativos pode ser observado nas feiras livres ou nos mercados municipais, onde se encontram muitos produtos à venda como doce de buriti (*Anacardium spp.*).

Além disso, a população ainda guarda receitas de inúmeros remédios caseiros, como os frutos de sucupira (*Pterodon emarginatus*) para a garganta.

Esses aspectos fazem de Goiás um estado privilegiado quanto ao uso da biodiversidade do Cerrado, pois já existe um mercado consumidor de dimensões economicamente muito significativas, que deve ser estimulado e respeitado pelas políticas públicas e pelo mercado.

Os produtos nativos já são largamente utilizados na economia empresarial, por empresas multinacionais, como é o caso da favadanta (*dimorphandra mollis*), explorada pela Merck Indústrias Químicas S.A., e do óleo de buriti, explorado pela Natura.

Capítulo 2 – O Processo de Aproveitamento dos Frutos do Cerrado na Culinária Brasileira

2.1 - Histórico da Culinária no Brasil

A culinária de um povo retrata a cultura e os costumes de seu habitat.

Falar da alimentação no Brasil é o mesmo que relembrar nossos antepassados, os portugueses, índios e africanos, num só paladar.

Essas influências recebidas pela fusão dessas três raças resultaram numa culinária, bastante rica e diversificada que traduz toda nossa identidade brasileira, ou seja, cardápio farto, onde tudo se combina, entre cores e sabores.

Há 500 anos foi base de alimentação dos primeiros habitantes desta terra, chamada *Terra Brasilis*, os frutos do Cerrado que eram largamente usados por esses povos, ou sejam os índios que aqui habitavam, dos quais destacam-se: o pequi, o araticum, a mangaba, a cagaita dentre outros. Esses frutos não só serviram de alimentação para os primeiros humanos, como também serviram de sustentação a diversificada fauna existente nesse bioma (PIRES, 1999).

A população existente no Planalto Central, não precisava deslocar-se para longe em busca de uma alimentação saudável. As propriedades nutricionais presentes nos frutos já citados anteriormente, complementadas pela caça, também preferida desses povos, alimentava-os suficientemente (BARBOSA & SCHMITZ, 1998).

Nessa época, as árvores frutíferas do Cerrado já eram sacrificadas para tornarem-se embarcações, utilizadas em transportes dos desbravadores que vinham para essa região colonizar o interior do Brasil (BARBOSA & SCHMITZ, 1998).

A vinda das tribos indígenas, conhecidas como Aratu, Sapucaí, Uma, Uru e Tupi-guarani, deu início à exploração dos frutos do Cerrado. As tribos eram populosas, não permitindo a proximidade de outros povos, que possuíam interesses nas terras, extremamente férteis (ESTEVAM, 1998).

A vinda dos bandeirantes à procura de ouro e pedras preciosas, implementou na cultura indígena uma conscientização para o cultivo de tubérculos como a mandioca, batata-doce e o inhame. Grãos como o milho, serviam para acrescentar uma alternativa de renda para os índios (ESTEVAM, 1998).

Após os anos 40, os frutos nativos do Cerrado despertaram grande interesse industrial. Na Segunda Guerra Mundial utilizavam a mangaba para exploração do látex (produção de borracha), o babaçu (produção de óleo), a macaúba e o pequi foram também objetos de estudo para extração do óleo (ESTEVAM, 1998).

Para exemplificar com mais exatidão o aproveitamento desses frutos do Cerrado pode-se citar o pequi, muito conhecido.

Em Minas Gerais, o fruto é encontrado em maiores quantidades na região de Montes Claros, no norte do Estado. No Estado de Goiás a espécie é protegida por lei (Código Florestal do Estado de Goiás/1995), é uma árvore típica do Cerrado Brasileiro e, com certeza, uma das com maior valor econômico na região, ou seja, com um alto grau de aproveitamento, não só pelos frutos, mas pela árvore, como um todo. O fruto tem esse nome porque em língua indígena significa “casca espinhenta”.

O pequi é considerado a “carne” do Cerrado. Além das proteínas, poliglicerídeos⁷ e carboidratos necessários ao organismo, contém alto teor de pró-vitamina (CHAVES, 2004).

⁷ Poliglicerídeos – são óleos e gorduras.

O pequi é muito apreciado nas regiões onde ocorre: o arroz, o frango e o feijão cozidos com pequi são pratos fortes da culinária regional; o licor de pequi tem fama nacional; e há, também, uma boa variedade de receitas de doces.

Nos dias de hoje a pequena população indígena ainda existente neste espaço e os homens brancos são os produtores rurais dessa região, têm como fonte de renda familiar na comercialização desses frutos, utilizando-se da polpa desses frutos, para a fabricação de doces, óleos, essências e geléias, produtores esses, que vêm sofrendo com o extenso trabalho agrícola, ligados à cultura da soja e demais culturas, que invadem o solo do Cerrado Brasileiro.

A região do Cerrado necessita de ações emergenciais para a preservação de seus frutos. É necessário que os governantes intercedam com alternativas viáveis e que possa levar o desenvolvimento, por meio de adaptações tecnológicas à região sem a depredação do solo.

As árvores frutíferas merecem especial atenção, por serem alimentos, que na maioria das vezes florescem o ano todo, em raríssimos casos, acontecem fenômenos iguais a esse.

No contexto entre o desenvolvimento sustentável, a gastronomia, reconhecida por Savarin (1995), como *tudo que se refere ao homem a medida em que se alimenta* deve ser considerada como instrumento importante para a preservação de Cerrado.

Estudos mais aprofundados sobre o aproveitamento dos frutos deste bioma tão rico, valoriza conhecimentos existentes, poderá contribuir com ações de recuperação não somente da natureza, mas também de aspectos culturais importantes para o ser humano que estão refletidos na alimentação cotidiana (ABROMAVAY, 2000).

Tem-se que ter em mente que a gastronomia é algo mais do que a compilação de receitas e modo de fazer, pois trata da educação de um dos

nossos cinco sentidos: o paladar. Uma educação que se dá tanto em termos históricos como individuais.

Dizia Brillat Savarin em seu livro *Fisiologia do Gosto: os prazeres à mesa não eram um privilégio de nascimento e poderiam ser atingidos através da educação – que tão importante quando a técnica culinária para o sucesso de uma refeição é a conversação que se possa estabelecer sobre o que se come, pois há uma sedução ligada ao comer que não vem da panela. Ao contrário dos demais sentidos que são invadidos por estímulos externos (quando formamos nosso juízo sobre uma música ou sobre um quadro, por exemplo, os sons e as cores já nos sensibilizaram), o paladar necessita de aquiescência prévia: é preciso abrir a boca para que a comida nos invada e sensibilize.*

Apesar da literatura que se dispõe no mercado, são várias as barreiras culturais ao desenvolvimento do conhecimento culinário em nosso país. A primeira delas, diz respeito ao lugar mesmo da cozinha na nossa sociedade: lugar de negros, empregados, de “gente mecânica”⁸ – domínios presididos por segredos (HENRIQUES, 2003).

O orgulho e altivez do *chef cuisine*⁹ francês diz do seu lugar no sistema de poder, lugar radicalmente distinto daquele de uma negra quituteira ou de um proletário nordestino, muitas vezes analfabeto, aos quais em geral cabe comandar esse espaço segregado nas casas ou restaurantes (HENRIQUES, 2003).

Mesmo modernamente, quando essa situação social começa a mudar, o olhar sobre a cozinha é um olhar nostálgico, entremeado de lamentações sobre a diluição do passado rural brasileiro. Basta ler qualquer matéria nas revistas culinárias sobre pratos ditos típicos para se ouvir esta murmuração (HENRIQUES, 2003).

⁸ Gente mecânica – pessoas que desempenham suas funções apenas por obrigação.

⁹ Chef cuisine – chefe de cozinha.

O *fast food*¹⁰ - ou seja, a idéia de se comer rápido, que vem avassalando o mundo moderno torna-se uma vigorosa barreira para o aprimoramento da cozinha local, nada mais é do que a substituição do ritual em torno da mesa pelos ideais de nutrição sadia ou de “ração” balanceada visando o trabalhador de colarinho branco (DÓRIA, 2001).

Há também a fusão de várias cozinhas (*fusion cuisine*) que anunciam-se como uma mistura de várias cozinhas, mas o que se tem como resultado prático é a desconstrução das totalidades culturais em que se inserem as várias tradições culinárias, e o que acontece de fato é exatamente afastar os consumidores do conhecimento da cultura e da culinária de que diz se apropriar e representar (DÓRIA, 2001).

Nos anos setenta alguns *chefs* franceses que se estabeleceram no Brasil começaram com esse raciocínio, esboçou-se na prática como uma fusão da cozinha cabocla, uma releitura dos clássicos da cozinha francesa como o *saute aux agrumes*, utilizada no tradicional pato com laranja, elaborada com ingredientes tropicais (maracujá, casca de jabuticaba, etc.) dando origem a novidades bastante duvidosas (RIBEIRO, 1995).

Criação culinária não é o mesmo que alquimia, a culinária tem a mesma estrutura de uma língua, trata-se de um sistema simbólico que tem sua sintaxe, seu vocabulário, suas conjugações, esses sistemas pode haver enriquecimento vocabular trânsito de matérias-primas, mas jamais fusão ou síntese.

Entre nós com uma natureza tão pródiga pode aportar contribuições imensas, mas jamais haver fusão, o que tem que ser preservado é a culinária nacional, ou seja, uma transposição para o fogão da lógica de formação do brasileiro a partir das contribuições étnicas dos negros, índios e europeus.

Para a maturidade da arte culinária, entre nós muitas pesquisas ainda necessitam serem feitas, preconceitos antigos e modernos precisam ser afastados

¹⁰ Fast food – comida rápida.

para que, com simplicidade, se atinja o significado profundo da culinária brasileira.

Bolaffi professa: *Cozinhar é um constante devir de antigas tradições e contemporâneas inovações que podem e devem ser combinadas com saber, arte, bom senso e bom gosto. Algumas dessas qualidades citadas são inatas, outras aprendidas com esforço e dedicação.*

Felizmente sabe-se que pesquisas têm sido feitas para a aprimoração da cozinha brasileira, buscando-se incessantemente o aproveitamento de cada cultura regional e seus produtos para uma melhor identidade de cada região através de sua culinária.

2.2 - Aproveitamento dos frutos do Cerrado pelos Produtores Rurais

Importante ressaltar nesse tópico os diversos aspectos em que os frutos do Cerrado podem ter uma relevante função na vida cotidiana dos produtores rurais. No entanto, observa-se que falta para isso um maior desenvolvimento e aproveitamento, além de incentivos por parte do governo.

O Cerrado ocupa toda a parte central do país, constituindo um ecossistema rico tanto do ponto de vista econômico quanto ecológico. Possui em sua área um grande número de vegetais, dentre estes vários produzem frutas comestíveis, tais como o pequi, a cagaita, o araticum, a mangaba e o baru, esses consumidos em geral *in natura* pela população local nas diversas regiões de Cerrado.

Com essa grande biodiversidade criou-se, na região do Cerrado, uma tradição de usos, em diferentes formas, dos recursos vegetais. Destacam-se pela importância na região, as espécies alimentícias, medicinais, madeireiras, tintoriais, ornamentais, além de outros usos (RIBEIRO, 1995).

Das espécies com potencial de utilização agrícola, na região do Cerrado, destacam-se as frutíferas.

São algumas dezenas de espécies de diferentes famílias que produzem frutos comestíveis. Estes frutos são consumidos em diferentes formas pelas populações locais e constituem, ainda, uma importante fonte de alimentos para animais silvestres e também para o gado (POSEY, 1986).

O extrativismo é a principal forma de obtenção desses frutos, e é feita através de catadores, esses fazem parte de famílias de baixa renda e envolvem todos os componentes da família inclusive crianças (RIBEIRO, 1999).

Após a coleta, as crianças dirigem-se para as beiras de estrada procurando oferecer o produto adquirido aos transeuntes, e também para os chamados “atravessadores” que recolhem a produção e levam para serem comercializados nos grandes centros consumidores, como Goiânia ou Montes Claros em Minas Gerais (RIBEIRO, 1999).

Infelizmente os valores que são pagos aos catadores são ínfimos, pouco auxiliando para a melhoria de vida da população que sobrevive dessa atividade, outro fator desfavorável que deve ser levado em consideração é que essa produção é sazonal e na entressafra essas pessoas têm que buscar outras atividades para garantir a sobrevivência (RIBEIRO, 1999).

Os frutos *in natura* são comercializados para a utilização na culinária típica, ou consumo imediato. Também destinados a pequenos fabricantes de conservas vegetais, mas que não abrangem o grande público devido a uma técnica rudimentar no processo de conservação.

A extração do óleo do pequi também é outra fonte de renda para os pequenos produtores rurais. No entanto, o processo utilizado é muito precário e com baixa produção, produtividade e qualidade. Esse óleo obtido é vendido nos centros próprios de comercialização, mas a preços baixos, e também para os

atravessadores que colocam uma nova embalagem conseguindo preços mais significativos (RIBEIRO, 1999).

O mercado para a indústria cosmética consiste em outra forma de aproveitamento dos frutos do cerrado. Há diversas exigências para que ocorra esse tipo de utilização que exige determinadas características para que o óleo possa ser utilizado, ressaltando-se que quando o processo utilizado de extração não atende, ou quando atende o óleo não é adquirido pelos interessados (POSEY, 1986).

Também na cosmética é utilizada a casca da mutamba que se destaca por sua farta aplicação na recuperação da queda de cabelos, evitando a caspa e a seborréia. Macerada e em infusão, funciona como amaciante e desembaraçador de cabelo (ANDERSON, 1991).

Outro uso muito tradicional da mutamba na área rural é a adição dessa infusão ao caldo de cana para a produção da rapadura, com a função de aglutinar os resíduos do bagaço.

Os frutos do Cerrado apesar de apresentarem inúmeros nutrientes importantes e também grandes atrativos sensoriais, tais como cor, sabor e aroma, ainda são pouco explorados comercialmente (ÁVIDOS e FERREIRA, 2003).

Esses frutos em seu aproveitamento alimentar, utiliza a parte reprodutiva da planta, ou seja, se houver uma coleta predatória, sem deixar quantidade adequada para assegurar a germinação das sementes no campo, pode-se estar contribuindo para a extinção de determinada espécie.

A solução seria a produção de mudas com o fim de cultivo de espécies de interesse comercial, evitando-se assim a extinção.

Pode-se destacar também o uso medicinal popular de algumas dessas plantas, por exemplo, os frutos da cagaita são conhecidos como laxante, se ingeridos depois de fermentados ao sol; o efeito antidiarréico e cicatrizante das

folhas do cajuí; o poder reconstituente do vinho do tronco do jatobá ou antibronquítico da resina (MANCIN, 2002).

Há também o uso do pó do fruto da lobeira contra diabetes e o de chá ou pomada da mamacadela para o vitiligo (despigmentação da pele). A polpa de pequi contra bronquite e os frutos da pimenta-de-macaco contra a prisão de ventre e cólica renal (HENRIQUES, 2003).

Infere-se citar aqui que o baru tem um grande potencial madeireiro, contendo madeira dura; é ornamental por apresentar bonita folhagem; ainda pode ser utilizado em nutrição animal, além disso, é uma planta melífera¹¹.

Das palmeiras (buriti, gueroba, coquinho azedo, macaúba), aproveitam-se quase tudo: as folhas em cobertura de tetos e como matéria-prima para extração de fibras para confecção de redes, chapéus, balaios, peneiras; o pecíolo, ou seja, no pé da folha (do buriti) em confecção de móveis, artesanato, brinquedos e pequenas embarcações; o tronco depois de caído é utilizado como calhas em irrigação de pequenas áreas. Também se pode acrescentar que da polpa são extraídos corantes para alimentos e ainda está sendo estudado o seu uso como protetor solar.

A cagaita além de ornamental é melífera e também fonte de cortiça. Do jenipapo são extraídas tintas escuras que servem para tingir linhas para tecelagem (SANTOS, 2000).

Vários projetos de pesquisa vêm sendo desenvolvidos com espécies do Cerrado, contemplando os aspectos da produção de matérias-primas até o processamento dos frutos.

O objetivo principal do desenvolvimento de novas tecnologias é a busca para um aproveitamento racional dos frutos do Cerrado visando assim propiciar um auxílio maior às comunidades que vivem desse extrativismo (VEIGA, 1999).

¹¹ Melífera – que produz mel.

Dessas observações pode-se considerar que algumas espécies enfocadas em pesquisas apresentam uma boa possibilidade de utilização em plantios comerciais, em curto prazo, como o araticum e a mangaba. Ambas as espécies são relativamente precoces, com quatro a seis anos para início de produção, a partir do plantio de mudas (VEIGA, 1999).

Entretanto, alguns problemas são apontados com relação ao araticum que são: o baixo poder germinativo e dormência das sementes¹², dificultando a formação de mudas uniformes, além do ataque de insetos aos frutos, danificando-os (VEIGA, 1999).

Já a mangabeira não apresenta problemas de formação de mudas, desde que as sementes sejam plantadas imediatamente após a retirada dos frutos, um fator limitante na fase de produção é o recurso hídrico.

O pequiheiro que tem grande potencial econômico apresenta um problema quanto a demora para produzir, neste caso o produtor rural tem que recorrer à reprodução assexuada que seria uma forma de promover uma maior precocidade.

Considerando-se que essas técnicas venham a possibilitar um desenvolvimento para essas áreas poder-se-á incentivar novas aplicações para os produtos do Cerrado e/ou novos consumidores levando a uma maior valorização desses produtos. A otimização do uso dos frutos do Cerrado seria revertido em melhoria da qualidade de vida para a população.

¹² Dormência das sementes – aplica-se à condição das sementes viáveis que não germinam apesar de lhes serem fornecidas as condições ambientais adequadas para germinarem.

2.3 - Atual estágio de aproveitamento dos frutos do cerrado na culinária

A globalização trouxe para a rotina do ser humano, uma mudança brusca nos hábitos alimentares, adquiridos desde o nascimento, levando em consideração o fator sócio-econômico e o acesso a determinados tipos de vida.

É muito mais prático utilizarmos os produtos industrializados, levados pela influência da mídia, do que usarmos produtos regionalizados, considerados fontes de uma alimentação mais saudável e, na maioria das vezes, mais econômicos.

A globalização atinge a indústria de alimentos, o setor agropecuário, a distribuição de alimentos em redes de mercados de grande superfície e em cadeias de lanchonetes, influenciam o consumo dos alimentos, acumulando-se a tudo isso as informações pela mídia, que também exerce seu papel no cenário das mudanças alimentares.

Em conseqüência, o consumo de produtos que estão na “moda” tornam-se um espelho para as diversas camadas da sociedade que buscam esse perfil alimentar que tem como tônica a praticidade no preparo, na compra e no consumo.

Os restaurantes, principal fonte de divulgação de uma culinária regional, desconhecem o sabor *sui generis* dos frutos do Cerrado. O que poderia alterar qualquer cardápio, conquistado pelo apreço, com sabores exóticos e aguçantes, mas isso não acontece.

A era “saúde” chegou e com ela veio a preocupação de ingerir produtos mais naturais, fazendo crescer o comércio de produtos artesanais, sem aditivos químicos.

Muitas são as ações necessárias para levar a conscientização da população, por exemplo, as informações de diferentes formas para utilização dos frutos do Cerrado.

Necessitaria de um trabalho que envolvesse o replantio dessas espécies nativas, o incentivo do agricultor para o fornecimento assíduo dessas espécies e ainda um programa governamental com verba destinada a estruturar viveiros de mudas dos frutos em grande escala.

A necessidade de valorizar-se a culinária regional deveria ser um programa desenvolvido pelos governos estaduais como uma forma de incentivar a produção mais crescente dos frutos regionais, formando-se assim, a conscientização da população local para suas riquezas naturais (CASTRO & FONSECA, 1995).

A prática de se valorizar a identidade cultural através da gastronomia muito bem abordado por Poulain em seu livro, *Sociologias da Alimentação*, página 38, no qual ele discorre da seguinte maneira: *A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação em mais amplamente no de risco e perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.*

Portanto, a gastronomia aparece como um bem comum do conjunto de qualquer comunidade que deseja preservar seus valores culturais, tornando-se um patrimônio a ser cultivado.

Aliado a tudo isso deve ressaltar-se que é preocupante no Brasil o quadro da fome e da desnutrição no país. O Brasil conta com cerca de 150 milhões de habitantes e só na região Centro - Oeste, principal núcleo do bioma Cerrado, vivem aproximadamente 10 milhões de habitantes, sendo que quase três milhões estão na zona rural, não compreende-se porque não há o aproveitamento

adequado do potencial regional para sanar esse problema nacional (CASTRO & FONSECA, 1995).

Em uma análise mais aprofundada sobre a questão sabe-se que o bioma Cerrado ocupa uma área nuclear de cerca de 204 milhões de hectares e abrangendo vários estados da federação e, recentemente, estimou-se que cerca de 6200 espécies de plantas vasculares nativas, ocorrem nessa região, segundo dados da EMBRAPA, confirmando o que foi narrado acima, o aproveitamento adequado poderia gerar fonte de subsistência para as comunidades locais.

Verifica-se, portanto, que há disponibilidade alimentar no Cerrado, durante as duas estações do ano, com maior oferta de frutas na estação chuvosa, de outubro a março. Isto sem mencionar os palmitos disponíveis.

Na estação seca predominam com maior duração a macaúba, as marmeladas, os muricis, o baru e a pimenta-de-macaco. Essas frutas são fontes alternativas de proteínas, fibras, energia, vitaminas, cálcio, ferro, fósforo e ácidos graxos.

Portanto, causa estranheza com tamanha extensão territorial, abundantes recursos naturais e produção de grandes safras agrícolas, porque o estágio de aproveitamento dos frutos do Cerrado não suprem a carência das populações regionais.

Cumprе ressaltar que o regionalismo é muito importante, pois essas tradições alimentares combinadas com o folclore traçam a identidade regional, com a mesma importância que a língua ou as práticas vestuárias.

Na verdade os hábitos culinários consistem em representações associadas ao espaço social alimentar e coloca os produtos alimentares, as habilidades utilizadas em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu consumo, assim como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” ou “os modos

de beber” são como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social.

Num mundo em mutação, convém valorizar e preservar como testemunhos de uma identidade cultural, ou seja, a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares mostrando cada vez mais as identidades locais que resistem para que possam continuar perpetuando suas tradições.

Brasília, capital do Brasil e também inserida no Distrito Federal, território autônomo, observa-se que sua fruticultura regional, 90% da vegetação é característica da Cerrado, com uma flora e fauna extremamente ricas e variadas (ALMEIDA, 1998).

Alguns documentos procuram resgatar os hábitos culturais da região, relacionados ao consumo destas frutas do Cerrado, e existem inúmeras espécies de fruteiras nativas com possibilidades de utilização na forma de doces, geléias, mingaus, pães, bolos, tortas, paçoquinhas, sorvetes saborosos licores, bolinhos fritos e outros pratos salgados.

Outra característica favorável ao consumo das frutas regionais é o fato de que há disponibilidade das mesmas praticamente durante todo o ano. No Distrito Federal, existem duas estações climáticas bem definidas, sendo uma chuvosa e quente (outubro a abril) e outra fria (maio a setembro), com a maior oferta de frutas acontecendo na estação chuvosa.

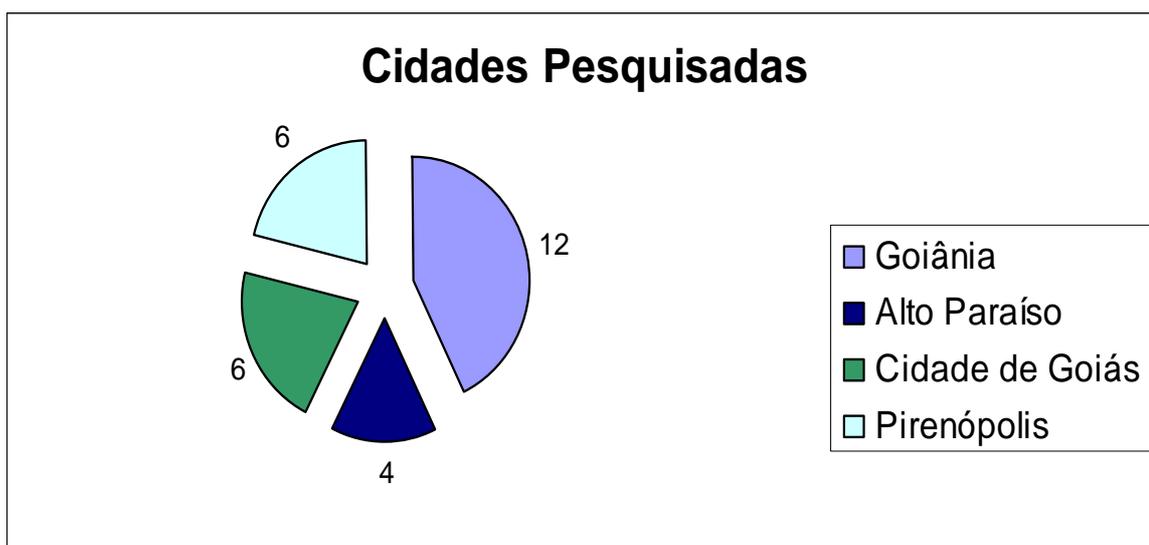
2.4. Nível de utilização dos frutos do Cerrado em restaurantes e similares em Goiás.

Os comeres tradicionais fazem parte da cozinha regional buscando novas tendências e oferecendo a diversificação da gastronomia com a utilização dos Frutos do Cerrado.

Essa pesquisa foi realizada nos dias 13,14 e 15 de maio; 1,2, 3 e 4 de Julho de 2004 em 28 restaurantes de 4 cidades goianas, com o objetivo principal de obter o conhecimento da utilização dos Frutos do Cerrado pelos donos de restaurantes.

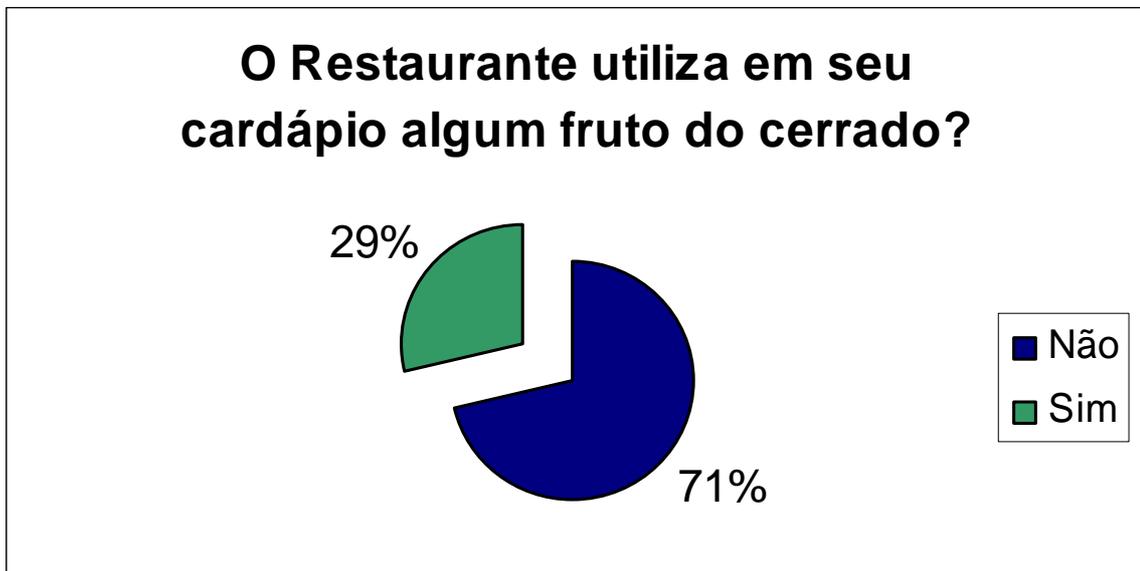
Segue abaixo os dados do primeiro quadro em números e dos demais em percentuais obtidos e tabulados encontrados na Pesquisa junto a Restaurantes:

Figura 1



Fonte: elaborada pela autora

Figura 2



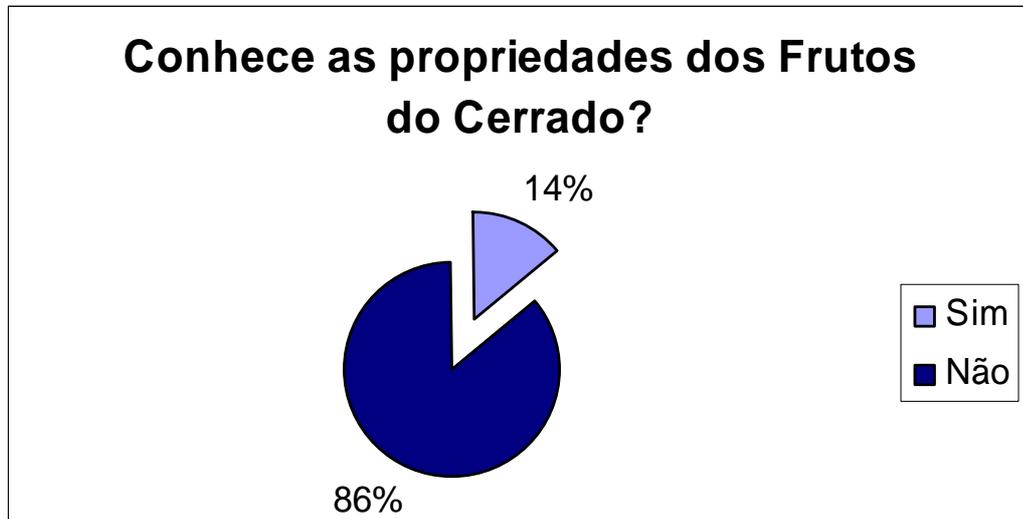
Fonte: elaborada pela autora

Figura 3



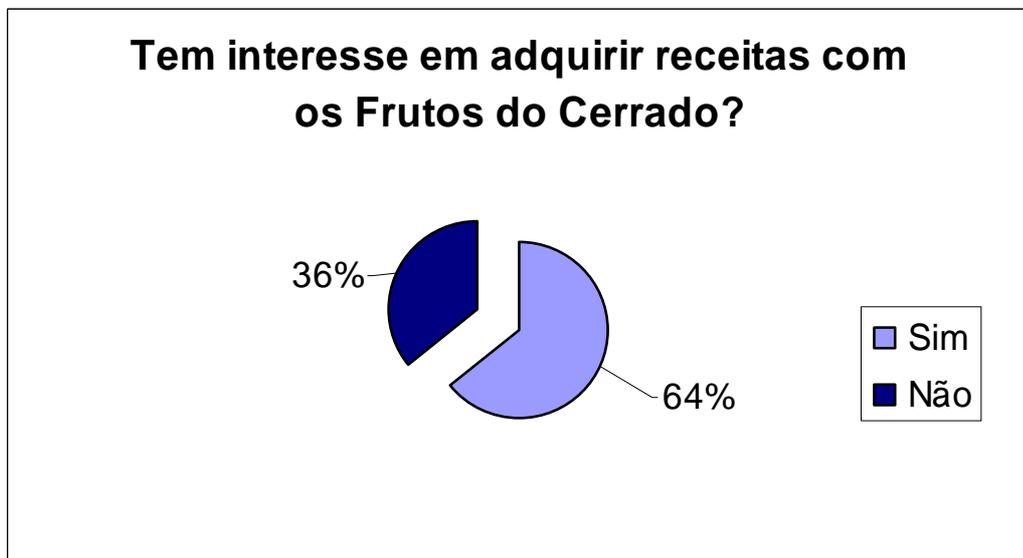
Fonte: elaborada pela autora

Figura 4



Fonte: elaborada pela autora

Figura 5



Fonte: Elaborada pela autora

Nessa região de Cerrado há uma grande mistura de hábitos e tradições provenientes de migrantes de várias regiões do país, estabelecendo suas famílias e incorporando-se à realidade local.

Certamente essa miscelânea de habitantes, vindos de várias regiões do país, traduz-se numa variedade culinária riquíssima, que pode ser encontrada e apreciada nos vários restaurantes da cidade, e, mais recentemente, na chamada “gastronomia rural”, uma vertente que vem acompanhando na região a expansão do turismo rural ou eco-turismo (OLIVEIRA, 1999).

Os restaurantes oferecem várias opções desde aqueles situados em chácaras e regiões próximas à capital, em meio a muito verde, o tradicional leite ao pé da vaca, pomares, hortas, aves, animais e passeios de charrete.

Nestes locais, pode-se saborear a succulenta comida regional com o cardápio elaborado a partir de matérias-primas provenientes do próprio local, sendo isto uma marca registrada da região.

Observa-se que em Brasília a alimentação de seus habitantes resume bem a essência do povo brasileiro, sua facilidade de expressão atuando em todos os sentidos, o que, especificamente, parece aguçar sua peculiar liberdade em relação à aceitação de diferentes paladares.

Essa integração, característica dessa cidade, que vem desenvolvendo de maneira satisfatória a culinária típica, tais como o aproveitamento dos frutos do Cerrado, mas não de forma generalizada, ou seja, é ainda um mercado restrito, mas que ao longo do tempo, através do crescimento dessa jovem cidade poderá ter um incentivo maior para a valorização desse tipo de culinária.

Já em Goiás, a cozinha goiana, com mais de 1200 pratos catalogados, teve origem com os bandeirantes e descende de três civilizações: indígena, africana e européia, pela influência das famílias portuguesas.

Pode-se citar como pratos que enriquecem as festas tradicionais, o arroz com pequi, a guariroba, o empadão, o peixe na telha, a galinhada, a pamonha, o bolo de arroz, dentre outros.

Em geral, os frutos típicos do cerrado são utilizados *in natura* ou processados de maneira artesanal, na forma de sucos, sorvetes, geléias, compotas, licores etc., pelos habitantes das regiões em que são nativos, ou então são comercializados em pontos turísticos do estado.

Dentre os frutos nativos dos Cerrados de Goiás, o pequi é o único de consumo generalizado em nosso meio, em pratos salgados, *in natura* ou em conserva, e ainda na forma de bebida – o licor de pequi.

O pequi pode ser colhido nos cerrados de Goiás nos meses de outubro e novembro. O caroço (semente) do pequi é preparado refogado, ou com arroz, frango ou carne. A polpa, de coloração amarelo-laranja, é roída com os dentes até bem próximo dos espinhos.

A polpa também é aproveitada para fazer conservas que pode vir em forma de tirinhas ou com os caroços inteiros, à base de óleo ou salmoura, para a preparação de pratos durante a época em que não é produzido. A polpa também fornece óleo comestível e dela produz-se ainda o licor.

O arroz com pequi é o prato mais tradicional, e embora seja consumido em outros estados do Brasil, como Mato Grosso e Minas Gerais, em nenhum outro lugar é tão popular quanto em Goiás.

A guariroba ou gueroba como é comumente chamada, é o palmito amargo, extraído da palmeira de mesmo nome e encontrado em Goiás nas terras de cultura. É preparada refogada, ao molho, com arroz ou no recheio do empadão goiano.

Quanto ao Estado do Mato Grosso ressalte-se que sempre existiu uma série de etnias no atual Estado do Mato Grosso, pois após o descobrimento do

continente pelos espanhóis, eles colonizaram a parte ocidental da América Latina, nela instalando núcleos jesuítas (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

Pelo Tratado de Tordesilhas(1494), essa área pertencia à Espanha. Os núcleos jesuítas espanhóis foram expulsos pelos bandeirantes paulistas em 1680, decididos a expandir fronteiras do Brasil e a procurar ouro e índios para aprisionar e vender em São Paulo.

Logo depois vieram outros bandeirantes e esses acabaram por encontrar ouro em Cuiabá e, assim, outros vieram, encontrando diversas lavras auríferas espalhadas pelo estado. É, pois, de longa data a miscigenação cultural do índio com o branco no estado.

Os negros vieram em grande escala na época da Guerra do Paraguai, quase 200 anos após a chegada dos primeiros brancos (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

Como a coroa havia prometido a eles que receberiam alforria e uma gleba de terra, a maioria continuou no estado após o término da guerra, embora sem a terra prometida, alguns organizados em quilombos e cultivando hábitos e tradições africanas, mas se adaptando para viver neste país (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

Portanto, o estado foi muito influenciado, então, pelas três raças: indígena, branca e negra.

A culinária mato-grossense é muito rica em peixes, carne de porco ou de boi, carne de caça, arroz, tubérculos, chás, frutas – seja na forma *in natura* , seja em doces.

O estado do Pantanal localiza-se na região Centro-Oeste, a culinária dessa região foi dividida em duas partes: uma rural, considerando a especificidade da dieta pantaneira, e a urbana representada pela culinária de Campo Grande, onde

foi profundamente marcada pela influência de mineiros, gaúchos, imigrantes europeus e asiáticos que retratam a própria imagem da cidade.

No ano de 1524 os portugueses encontraram aqui diversas nações indígenas. Os jesuítas espanhóis empenharam-se na catequese de comunidades indígenas no Pantanal. Os bandeirantes chegaram pelo planalto, saindo de São Paulo e seguindo o curso dos rios Tietê e Paraná em busca de riquezas minerais e mão-de-obra indígena (SANTOS, 2000).

A Coroa Portuguesa providenciou a proteção do lugar contra invasões espanholas através de construções militares ao longo do rio Paraguai, mas esbarrou em diversas dificuldades como o clima quente e úmido que dificultava o armazenamento de alimentos, o ataque de animais selvagens, a malária, o desconhecimento sobre o ciclo da água e outros (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

O pantanal foi o palco da Guerra do Paraguai que se estendeu por longos seis anos, causando a desagregação de comunidades indígenas e a morte de milhares de pessoas (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

O desenvolvimento do Mato Grosso do sul decorreu primeiramente de atividades ligadas à pecuária de corte e, posteriormente, à agricultura, uma vez que o processo de povoamento originado com o extrativismo vegetal, especialmente erva-mate, ocasionou a formação de núcleos populacionais.

A dieta dos peões pantaneiros¹³ é simples e restrita, justifica-se pela distância de centros fornecedores e ausência de energia elétrica, necessária à conservação dos alimentos.

Por outro lado apresenta-se rica e variada quando complementada pela caça, pesca e frutos silvestres.

¹³ Pantaneiros – denominação dada aos trabalhadores que habitam na região do Pantanal.

O arroz, predominante em quase todas as alimentações é preparado com guariroba, com pequi, com galinha, etc.

Eles utilizam também o araticum por apresentar uma polpa comestível, doce e aromática, sendo identificado em longas distâncias no Cerrado. Utilizado *in natura* e sob a forma de geléia e doce (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

O buriti, faz parte do cenário dos pantaneiros, palmeira onde tudo é aproveitado, como o tronco na construção de casas, folhas para cobertura, fibras para rede, esteira e cordas e o fruto na alimentação regional .

O fruto do buriti tem formato ovóide com casca escamosa avermelhada recobrando a polpa alimentícia de cor alaranjada é consumida *in natura* ou sob a forma de doce ou farinha.

O óleo da polpa além de fonte de pró-vitamina A, é utilizado também para amaciar couro. O caule fornece palmito e a medula do caule serve para produzir uma fécula semelhante ao sagu (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

Todos esses produtos são usados nas festas pantaneiras que duram vários dias, devido à distância entre as fazendas. Os convidados levam a própria rede – e mosquitoireiro – para dormir, sendo armada nos galpões e laranjeiras do pomar.

Bolos, biscoitos e doces típicos são feitos com matéria-prima da própria região, o trabalho das cozinheiras é intenso, juntamente com os peões e músicos que compartilham a festa (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

São essas tradições que dão testemunho da importância da preservação da memória culinária.

A escolha de alimentos é determinada por diversos fatores, dentre eles o estilo de vida das pessoas, que é vinculado a uma sociedade e o seu momento atual, por isso sempre está sujeita a mudanças, com a presença de novos

símbolos que vão surgindo, mas o que se espera é que essas mudanças sejam permeadas sempre pelo gosto da gastronomia local (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

A Bahia possui uma grande riqueza em seus atrativos, mas o Cerrado também influencia na sua culinária, de forma mais modesta, destaca-se o arroz com pequi que é comum ser consumido pelos sertanejos baianos do sul da Chapada Diamantina.

Quanto aos doces consumidos nessa região, há uma preferência em especial pelas compotas de iguarias regionais como o buriti.

O buriti é um coco assemelhado ao fruto de dendê. Amassado, ele é envolto em folhas de bananeira e comercializado nas feiras. Misturados ao açúcar e depois de longo tempo de cozimento em panela de cobre, transforma-se em doce de corte.

Destaca-se ainda no Estado da Bahia, alimentos de importância isolada, tais como, a cagaita, fruto ácido nativo de regiões do Cerrado com grande potencial para produção de sorvetes, geléias, doces e licores (RIBEIRO,1995); a mangaba, fruto amarelo estriado de vermelho com suco viscoso na casca e polpa branca, acidulada, delicada, perfumada, muito saborosa, excelente para o preparo de sorvetes, refrescos, compotas, doces, bombons, xaropes e licores.

Neste cenário constata-se a importância dos frutos do Cerrado na gastronomia brasileira necessitando apenas de incentivos para uma produção voltada para uma melhor utilização dessas plantas.

Capítulo 3. Descrição dos frutos úteis do Cerrado na Gastronomia

3.1. ARATICUM



Árvore hermafrodita com 6 a 8 m de altura por 2 a 4 m de diâmetro da copa. Possui também folhas rígidas, dispostas caracteristicamente intercaladas na posição horizontal ao longo dos ramos. Flores frequentemente carnosas, de coloração esverdeada ou branco-amarelada.

Fruto com até 15 cm de diâmetro e peso de 0,5 a 4,5 kg; oval a arredondado, externamente marrom-claro e internamente com uma polpa creme amarelada, mole, aquosa, com numerosas sementes elípticas e marrom-escuras. Casca lisa ou recoberta por escamas carnosas (CHAVES, 2004).

A árvore, de maneira geral, apresenta baixa produção de frutos (RIBEIRO, 1995), mas, em compensação, um fruto pode pesar em média até 2 kg, apresentando uma média de rendimento de polpa em torno de 50%.

Os frutos verdes podem apresentar rachadura profunda de cor escura, devido ao ataque de insetos (ALMEIDA, 1998).

Cada polpa contém: 52 calorias, 0,4 g de proteína, 52 mg de Ca, 24 mg de P, 2,3 mg de Fe, 21 mg de vitamina A, 0,04 mg de vitamina B1 e 0,07 mg de vitamina B2 (ALMEIDA, 1998).

Entre as frutas nativas brasileiras que não se transformaram em espécies cultivadas, o araticum-do-cerrado é uma das que mais apresenta o maior índice de aproveitamento culinário.

Além do consumo *in natura*, são inúmeras as receitas de doce e bebidas que levam o sabor perfumado e forte de sua polpa, acrescida muitas vezes, pelos sabores de outras frutas: batidas, licores, refrescos, bolachas, bolos, sorvetes, cremes, geléias, compotas, quindim, docinhos, doces-de-coco, doces-de-leite, etc (www.agro-fauna.com.br).

Para uso alimentar, os frutos, com aroma bastante forte, são muito apreciados pela sua polpa doce e amarelada (COZZOLINO, FISBERG apud WEHBA, 2002).

Os frutos podem ser coletados no chão, nessa fase, são altamente perecíveis, devendo, portanto, ser imediatamente utilizados. O forte aroma característico que exala indica a certa distância, a presença de araticum maduro no local.

Na árvore pode ser coletado “de vez”, mas é necessário que haja pequenos sinais de abertura na casca. A vantagem da coleta nessa fase de pré-maturação é que se obtêm frutos íntegros após completarem a maturação, evitando contaminações e perda de material, uma vez que a queda dos frutos das árvores

provoca rachaduras dos mesmos e facilita o ataque de insetos, permitindo uma maior facilidade de transporte e conseqüente comercialização (ALMEIDA, 1998).

Segue receita com a utilização do fruto acima descrito:

BOLO INTEGRAL DE ARATICUM

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar

2 claras em neve

1 copo de leite

1 polpa e meia de Araticum

3 colheres de margarina

3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 colher (sopa) de pó Royal

Modo de Fazer

Bata o leite e o Araticum no liquidificador. Bata o açúcar e a margarina. Misture tudo muito bem, depois acrescente a farinha de trigo integral, as claras em neve e por último o pó Royal. Em seguida asse em forno quente.

3.2. BARU



Árvore hermafrodita de até 15 m de altura, com tronco podendo atingir 70 cm de diâmetro e copa medindo de 6 a 8 m de diâmetro, densa e arredondada. Folhas compostas por 6 a 12 folíolos, alternos ou subpostos¹⁴, de coloração verde intensa.

Flores pequenas, de coloração alva e esverdeada. Fruto tipo legume, com 5 a 7 cm de comprimento por 3 a 5 cm de diâmetro, de cor marrom-claro com amêndoa e polpa comestíveis. Semente única, com coloração marrom-claro ou marrom-marrom-escuro, cerca de 2 a 2,5 cm de comprimento, elipsóide, brilhante.

¹⁴ Aternos ou subpostos – um cima do outro, formando cachos.

O valor calórico da polpa é de 310 kcal/100 g, com alto teor de carboidratos(63%); é rica em potássio (572 mg/100g) e ferro (5,35 mg/100g) (ALMEIDA ,1998).

Destaca-se o elevado teor de fibra insolúvel (28,2%), de açúcar (20,45%) e de taninos (3%) para frutos ainda na árvore (ALMEIDA, 1998).

A semente do baru é rica em cálcio, fósforo e manganês, apresenta 560 kcal/100 g, com cerca de 42% de lipídios e 23% de proteína. O óleo é rico em ácidos graxos insaturados¹⁵ (80%), sendo o componente principal o ácido oléico (44,53%) seguido do linoléico¹⁶ (31,7%), palmítico (7,16%), esteárico¹⁷ (5,33%) e outros, além da vitamina E (13,62 mg/100g) (ALMEIDA, 1998).

Planta ornamental, de copa larga, com bonita folhagem e ramos que oferecem resistência ao vento. Fornece madeira de cor clara, compacta, resistente às pragas, própria para construção de estruturas externas como: estacas, postes, moirões, obras hidráulicas, dormentes, bem como para construção civil e naval, para vigas, caibros, batentes de porta, assoalhos e carrocerias (ALMEIDA, 1998).

O gosto da amêndoa do baru é parecido como do amendoim, leva a população da região a atribuir-lhe propriedades afrodisíacas: diz-se que na época do baru, aumenta o número de mulheres que engravidam. O que se sabe é que o baru tem um alto valor nutricional.

A amêndoa do baru pode ser comida crua ou torrada e, nesse último caso, substitui com equivalência a castanha-de-caju, servindo como ingrediente em receitas de pé-de-moleque, rapadura e paçoquinha.

¹⁵ Ácidos Graxos Insaturados – são encontrados na forma líquida(óleo) e em produtos de origem vegetal.

¹⁶ Linoléico – ácido graxo duplamente insaturado encontrado no óleo de sementes de vegetais.

¹⁷ Esteárico – é típico ácido saturado, pode ser de origem animal ou vegetal.

Para se obterem as amêndoas, têm-se primeiramente que retirar a polpa com faca. Os frutos despulpados são quebrados com o auxílio de uma morsa (torno fixo de oficina mecânica) ou martelo, processo este bastante rápido.

Recomenda-se quebrar somente aqueles frutos cujas amêndoas sacodem ao balançá-los, porque os outros não contêm amêndoas. A vantagem de se usar a morsa é que as amêndoas não são danificadas, sendo, por esse fato, usadas também para a formação de mudas (ALMEIDA, 1998).

Embora tenha bom potencial econômico, o fruto não é comercializado nas cidades. Pode ser apreciado apenas como planta nativa nas fazendas do centro-oeste, onde alguns fazendeiros se preparam para iniciar seu cultivo racional principalmente em meio a áreas de pastagens (AVIDOS, 2004).

Para se efetuar a colheita de frutos dessa espécie deve-se estender uma lona, forro de pano ou de plástico ao redor da planta, balançar levemente os galhos e recolher os frutos sadios, sem vestígios de ataques de pragas ou doenças, e acondicioná-los em recipientes adequados para o transporte (ALMEIDA, 1998)

A frutificação inicia-se aos seis anos (AVIDOS, 2004).

A seguir receita com a utilização desse fruto:

PEITO DE FRANGO COM BARU

Ingredientes

4 peitos de frango

4 colheres de ricota amassada

250 g de Baru torrado e moído

1 colher (sopa) de margarina

1 cebola ralada

sal, cheiro verde, pimenta e alho

Alecrim

Modo de Fazer

Corte cada peito em 2 bifos e tempere com sal, alho e pimenta. Misture a ricota com Baru e cheiro verde. Enrole os bifos com recheio e prenda com palito. Salpique alecrim por cima e coloque também a margarina e o suco de laranja. Asse em forno brando até dourar.

3.3 BURITI



terresdepredateurs.org/floreducerrado.htm
portalamazonia.globo.com/sobre-amazonia.php

Palmeira hermafrodita de porte elegante, com 10 a 15 m de altura por 4 a 6m de diâmetro de copa. O tronco é ereto, cilíndrico e robusto. Folhas de 5 a 30, grandes, brilhantes, em forma de leque, aglomeradas no ápice do tronco (ALMEIDA,1998).

Flores em longos cachos de até 3m de comprimento, de coloração amarelada, surgem de dezembro a abril (ALMEIDA,1998).

Fruto elipsóide¹⁸, castanho-avermelhado, superfície coberta por escamas, com polpa marcadamente amarela e rica em cálcio. Produz de 2000 a 6000 frutos/planta, medindo cada fruto 5 a 6 cm de comprimento por 4 a 5 cm de diâmetro. Semente oval dura e amêndoa comestível.

A polpa, que corresponde a cerca de 30% do peso do fruto seco, contém 23% de óleo com 0,885 de densidade. É rica em pró-vitamina A, com índice de 300 mg/100g no óleo, que possui alto teor em ácido oléico e ácidos insaturados, muito superior aos óleos de dendê e de piqui (BRASIL, 1985 apud ALMEIDA et al., 1998).

Nas regiões onde ocorre, o buriti é a planta mais importante entre todas as outras, de onde o homem local, herdeiro da sabedoria dos indígenas nativos, aprendeu a retirar parte essencial de seu sustento.

Os cachos carregados de frutos e as folhas de que necessita, são apanhados lá no alto, cortados no talo com facão bem afiado para não prejudicar a palmeira.

Dos frutos do buriti – um coquinho amarronzado que, quando jovem, possui duras escamas que vão escurecendo conforme amadurecem – aproveita-se a polpa amarelo-ouro. Para extraí-la é preciso, antes, amolecer aquelas escamas por imersão em água morna ou abafamento em folhas ou em sacos plásticos (www.bibvirt.futuro.usp.br).

¹⁸ Elipsóide – achatado; oblato.

Da polpa do fruto se faz um doce que movimenta o comércio de certos locais no interior de Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso ([www. agrov.com/flores/buriti](http://www.agrov.com/flores/buriti)).

É palmeira ornamental da folhagem ao cacho dos frutos. Da parte vegetativa extrai-se o palmito; do caule, retira-se uma seiva adocicada que contém cerca de 93% de sacarose e da qual fabrica-se vinho; da medula do tronco retira-se a ipurana, uma fécula cuja qualidade e sabor assemelha-se ao sagu e farinha de mandioca (BRASIL, 1985 apud et al., 1998).

A polpa amarelo-ouro, que envolve o caroço do fruto, pode ser consumida ao natural ou mesmo usada para fabricar doces, sorvetes, cremes e compotas, sendo utilizada na confecção de uma espécie de vinho caseiro (ALMEIDA, 1998).

O óleo da polpa é usado na cozinha como tempero ou para produzir sabão. Foi descoberto recentemente por pesquisadores da Universidade Federal do Pará que o óleo de buriti ao natural pode ser usado como protetor solar, porque absorve completamente as radiações que são prejudiciais à pele humana.

A polpa pode ser congelada e conservada por mais de um ano, sendo utilizada praticamente da mesma forma que a polpa fresca ([www. bibvirt.futuro.usp.br](http://www.bibvirt.futuro.usp.br)).

Abaixo segue receita do doce de buriti muito apreciado pela população em geral:

DOCE PASTOSO

Ingredientes

1 xícara (chá) de raspas de buriti ou polpa fresca

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) e meia de água ou leite

Modo de Fazer

Misturar todos os ingredientes e depois levar ao fogo em uma panela de fundo grosso. Mexer até aparecer o fundo da panela. Esfriar e colocar em frasco de vidro de boca larga.

Obs.: Se for utilizada as raspas de buriti deve-se deixar de molho antes de se fazer o doce.

3.4. CAGAITA



www.bibvirt.futuro.usp.br

Árvore hermafrodita com 6 a 8 m de altura por 6 a 8 m de diâmetro de copa, com ramos tortuosos, casca do tronco suberosa¹⁹, profundamente sulcada e gretada²⁰.

Folhas verdes, brilhantes e quando jovens verde-claras, chegando a ser ligeiramente translúcidas (www.agro-fauna.com.br). São opostas, simples e caducas na floração (ALMEIDA, 1998).

Fruto globoso e achatado, de coloração amarelo-pálido, com 1 a 3 sementes brancas envoltas em polpa de coloração creme, de sabor acidulado (www.agro-fauna.com.br). O fruto mede de 3 a 4 cm de comprimento por 3 a 5 cm de diâmetro e pesa de 14 a 20 g (AVIDOS, 2004).

Parente da pitanga, do araçá e da uvaia, a cagaita é uma frutinha arredondada de cor amarela suave. De fina casca, tem um sabor ácido, é bastante succulenta, apresentando cerca de 90% de suco em seu interior (ÁVIDOS, 2004).

Apesar de seu sabor agradável e de sua natureza refrescante, a cagaita deve ser saboreada com moderação. O fato é que, consumida em excesso, provoca uma fermentação, estimuladora do funcionamento intestinal e causadora de uma espécie de mal-estar semelhante à embriaguez (ÁVIDOS, 2004).

No Centro de Tecnologia Agroindustrial da EMBRAPA, com sede no Rio de Janeiro, desenvolvem-se e testem-se novas receitas de sucos, geléias e doces, com amostras de frutas do Cerrado. Ali, juntamente com a amêndoa torrada do baru, o suco da cagaita constitui um dos produtos da preferência dos visitantes e funcionários.

Nesse Centro comprovou-se aquilo que o nativo já sabia há tempos, ou seja, se a fruta *in natura* provoca reações intestinais desagradáveis, a sua polpa, utilizada como ingrediente de sucos, geléias, refrescos, sorvetes, doces, geléias e

¹⁹ Suberosa – uma casca espessa e absorvente semelhante a uma cortiça.

²⁰ Gretada – que tem fendas.

licores, conserva apenas as suas características agradáveis de sabor e perfume (www.bibvirt.futuro.usp.br).

Quando em floração oferece um bonito visual, uma vez que na época seca a folhagem que cai é substituída pelas folhas novas e avermelhadas, e pelas flores alvas que são abundantes e perfumadas.

A planta fornece madeira para pequenas obras de construção civil, mourões, lenha e carvão. A casca serve para indústria de curtume. É uma das corticeiras do Cerrado, com 1 a 2 cm de espessura (ALMEIDA, 1998).

Quando submetida à fermentação, produz vinagre e álcool (ALMEIDA, 1998).

Os frutos são coletados no chão ou “de vez”, sacudindo-se levemente os ramos da árvore. Após a lavagem, colocam-se os frutos maduros numa peneira, sobre um vasilhame de boca larga (bacia ou balde).

Em seguida, com as mãos, espremem-se os frutos, pressionando-os sobre a peneira, processo esse bastante rápido e de grande eficiência. Na peneira ficam retidas as cascas e as sementes. Essas sementes, após a secagem, podem ser usadas para produção de mudas (ALMEIDA, 1998).

No viveiro e no campo, após o plantio, as mudas mostram um rápido crescimento e aos quatro anos de idade já iniciam a frutificação (ÁVIDOS, 2004).

A cagaiteira produz de 500 a 2000 frutos por árvore, é uma produção excelente, mas irregular (ÁVIDOS, 2004).

A seguir receita com o aproveitamento da cagaita:

SORVETE DE CAGAITA

Ingredientes

1 litro de leite fervido e frio

1 xícara (chá) de polpa de Cagaita

6 colheres de açúcar

2 claras

1 lata de creme de leite (gelado)

Modo de Fazer

Bata as claras em neve e adicione todos os ingredientes. Misture bem e coloque nas formas, no congelador.

Obs.: Essa mesma receita pode ser usada para os seguintes frutos: araticum, buriti, cagaita e mangaba.

3.5. PEQUI



www.caldas.com.br/fotos/galfrut1.htm

O pequi é uma árvore típica do Cerrado e também é uma da que apresenta maior valor econômico na região, ou seja, um alto grau de aproveitamento, não só pelos frutos, mas pela planta em sentido geral.

A árvore do pequizeiro pode chegar a 10 m de altura e, por esta razão, é uma das maiores árvores do Cerrado Brasileiro (ÁVIDOS, 2003).

A floração ocorre sempre nos meses de agosto a novembro, que corresponde ao período chuvoso, com seu ápice em setembro, mas ocasionalmente em outra épocas após as chuvas ou roçados. Já a frutificação ocorre de novembro a fevereiro.

A planta possui porte arbóreo, podendo chegar a 10 m de altura e de 6 a 8 m de diâmetro de copa, com tronco tortuoso de casca áspera e rugosa de 30-40 cm de diâmetro.

O fruto do tamanho de uma pequena laranja, está maduro quando sua casca, que permanece sempre da mesma cor verde-amarelada, amolece. Partida a casca encontram-se, em cada fruto, uma, duas, três ou quatro amêndoas tenras envoltas por uma polpa amarela, branca ou rósea, o verdadeiro atrativo da planta.

Junto com essa polpa encontram-se espinho finos, minúsculos e penetrantes existentes bem no núcleo do caroço, sendo preciso muito cuidado ao mastigá-lo para chupar a polpa.

O peso médio do fruto é de aproximadamente 120 g, sendo que a casca representa 82% do fruto (ALMEIDA, 1998).

Cada planta adulta poderá produzir, em média, até dois mil frutos por safra. A frutificação ocorre normalmente aos cinco anos após o plantio (ÁVIDOS, 2004).

A comercialização do fruto *in natura* é destinada ao consumo na culinária típica. Ainda pode ser destinada a pequenos fabricantes de conservas vegetais, que processam sem a técnica adequada para os consumidores.

Do pequi também é extraído o óleo que é revendido em alguns centros comerciais ou mercados municipais, essa extração ainda é feita de forma rudimentar.

O pequi dentro da gastronomia local é muito usado no preparo do arroz e do frango que são considerados pratos fortes da região, o licor tem fama nacional e há também, uma boa variedade de receitas de doces aromatizados com seu sabor (www.bibvirt.futuro.usp.br).

Abaixo segue receita tradicional que utiliza esse fruto:

ARROZ COM PEQUI

Ingredientes

20 a 30 caroços de pequi com polpa

1 kg de arroz

óleo

sal, alho, cebola, cheiro-verde

Modo de Fazer

Refogar os caroços em óleo, sal, alho e cebola. Colocar um pouco de água e deixá-los cozinhar até a água secar. Adicionar o arroz e refogar bem. Colocar um pouco de água, acrescentar o cheiro-verde e deixar cozinhar.

Capítulo 4. A influência dos frutos do Cerrado na Gastronomia

4.1 - Estímulo para produtores rurais preservarem o Cerrado

O Cerrado é o berço das águas, um bioma de múltiplas potencialidades, mas, infelizmente, um dos ecossistemas mais degradados do mundo, vítima da marcha insustentável da fronteira agrícola, que já devastou cerca de 70% de sua camada nativa, segundo informações da Conservation International.

Cabe ao poder público, à sociedade civil organizada e às comunidades, que fazem parte desse ecossistema, se mobilizarem para garantir que as gerações futuras tenham qualidade de vida e que compartilhem do direito de viver num meio ambiente ecologicamente equilibrado, conforme previsto na nossa Carta Magna (Cap.VI, artigo 225).

A preservação legal deste bioma, no entanto, é bastante frágil, sendo protegido apenas pelo Código Florestal (BRASIL,1965) e nas áreas designadas como Unidades de Conservação (SÃO PAULO, 1997).

A eliminação do Cerrado é vista com mais interesse do que sua conservação. A redução deste complexo de formações vegetais vem ocorrendo desde o início do século, principalmente devido ao seu grande potencial como fornecedoras de lenha, carvão vegetal, moirões de cerca, além do uso como pasto na pecuária (SÃO PAULO, 1997).

Durante décadas suas madeiras foram simplesmente transformadas em carvão vegetal e suas terras utilizadas como pastagens e para reflorestamento.

O avanço da tecnologia no campo possibilitou retirar grandes e repetidas colheitas de seus solos, alterando profundamente sua paisagem e tornando este ecossistema a grande fronteira agrícola do país (SÃO PAULO, 1997).

As áreas onde havia Cerrado respondem por 30% das principais lavouras, além de abrigar 40% do rebanho bovino e 20% do rebanho suíno nacional (BRASIL, 2000).

Dos 200 milhões de hectares do domínio de Cerrado Brasileiro, 35 milhões são pastagens cultivadas, 10 milhões voltam-se às culturas anuais e 2 milhões correspondem a culturas perenes e florestais (BRASIL, 2000 a). Sua principal lavoura é a soja, cuja produção em 2001 quase atingiu 38 milhões de toneladas (SIDRA: BANCO DE DADOS AGREGADOS).

A área média anual da colheita de soja aumentou em 17,5% no período entre 1991 e 2000, passando de 10,3 milhões para 12, 2 milhões de hectares, contra apenas 2 milhões em 1970 (ABRAMOVAY, 2000). Juntamente com o milho, o arroz, o feijão, o café e a mandioca, representam as principais culturas do Cerrado Brasileiro.

O destino do Cerrado – a integridade de seus ecossistemas naturais, as funções biogeoquímicas²¹ e a continuidade da exploração de superfícies já incorporadas pela agropecuária – depende de decisões que estão sendo tomadas no presente.

A aceleração do ritmo da ocupação humana destes espaços está diretamente relacionada com políticas públicas (governamentais ou não) que encaram os Cerrados antes de tudo como uma fronteira agrícola, geradora de “commodities”²² (ABRAMOVAY, 2000).

Para se estimular a preservação, por parte dos produtores rurais tem que haver uma conscientização focada para as populações locais dos benefícios que a vegetação do Cerrado pode trazer de maneira sustentável através do aproveitamento de seus frutos.

²¹ Biogeoquímicas – influência das mudanças no uso da terra nas concentrações e fluxos de nutrientes no ambiente.

²² “Commodities” – são produtos *in natura*, cultivados ou de extração.

Os produtores rurais, principalmente aqueles que possuem grandes propriedades privadas, têm que ser envolvidos neste processo, pois a conservação só acontece nas Reservas Legais destas propriedades e já estão protegidas por lei (ABRAMOVAY, 2000).

A preservação destas áreas só será possível se os proprietários de terras forem envolvidos nos processos de conservação reforçando o que já foi dito anteriormente (ABRAMOVAY, 2000), ou seja, a manutenção dos remanescentes do Cerrado vai depender:

- a) do maior conhecimento do Cerrado para o estabelecimento de novas leis de proteção;
- b) da atenção dos tomadores de decisão e proprietários de terras, que precisam estarem a par desta situação para que possam compreender porque e como eles devem conservar e recuperar estas áreas;
- c) da criação de mecanismos de monitoramento deste processo.

Autores como Ramos (2001), Sachs (2001) e Weid (2002) defendem a estrutura agrária descentralizada, alcançada através de um processo gradual de eliminação das grandes propriedades e valorização da agricultura familiar.

Nas últimas décadas as propostas para um desenvolvimento rural previa como estratégia agrícola, a ocupação e colonização de novas terras, incentivo à agropecuária, à agroindústria, introdução de novos produtos para o mercado.

Partia-se da suposição de que a tecnologia, aliada ao capital, promovia o desenvolvimento, o qual era medido em termos do nível crescente de produtividade (ROSA, 1999).

Essa lógica de desenvolvimento perdurou até meados de 1960, com o progresso associado à industrialização, ao avanço tecnológico, ao acúmulo de bens materiais (ABRAMOVAY, 2000).

Na busca da produtividade, os resultados econômicos e políticos prevaleciam em relação aos sociais, em resumo, o conhecimento técnico-científico era visto como forma de colocar a natureza a serviço do homem, não importando quais fossem os danos ambientais (LEFF, 1998).

A partir de 1973, com as sucessivas crises de petróleo, a comunidade científica e os governantes passaram a atentar para os problemas ambientais e começaram a temer pelos recursos naturais (ABRAMOVAY, 2000).

Desse momento em diante foi sendo construído um novo conceito de desenvolvimento, baseado na idéia de que o progresso implica também em uma sustentabilidade ecológica, em novos padrões de consumo e de qualidade de vida (LEFF, 1998).

A natureza, com seus limites reconhecidos, deixou de ser encarada apenas como provedora de recursos a serviço do homem, passando a ser entendida também como um sistema vivo que dá suporte aos processos produtivos.

Essa mudança de paradigma que originou o desenvolvimento sustentável procurou aliar crescimento e desenvolvimento com a conservação ambiental.

A realidade tem mostrado a necessidade de medidas urgentes para conter o avanço do desmatamento no Cerrado, caso contrário, em 2030 o bioma estará extinto. Esta é a conclusão de um relatório da FUNATURA (Fundação Pró-Natureza), feito em parceria com a Secretaria do Meio Ambiente e dos Recursos Hídricos – SEMARH e a Conservação Internacional.

Um estudo realizado na região do Vale do Paranã, importante área do Cerrado goiano, demonstra que nesta região, a situação é ainda mais preocupante: o desmatamento é de 440 hectares por dia. Entre 2002 e 2004, cerca de 15% da área total foi desmatada. Se a degradação continuar no mesmo ritmo, em 2015 a região estará totalmente devastada (LEFF, 1998).

A SEMARH²³ e FUNATRA²⁴ firmaram um convênio visando realizar diversas atividades com a finalidade de preservação do Cerrado, entre as atividades a serem realizadas estão a análise da situação fundiária e de reservas legais não averbadas em regiões de interesse para a conservação da biodiversidade em Goiás; introdução de práticas econômicas sustentáveis; treinamento e capacitação da população e elaboração de inventários da fauna e flora.

Vários projetos e ações emergenciais estão sendo discutidas, destaca-se a criação da Câmara Temporária no Conselho Estadual de Meio Ambiente – CEMAM com a finalidade de evitar-se o desmatamento do Cerrado, mas ainda sem data definida para sua entrada em vigor.

Outro projeto apresentado, pela SEMARH e FUNATRA, durante reunião realizada em 15 de julho de 2004, foi o Projeto Cerrado: Conservação e Uso Sustentável, Valorização das Populações Locais e Fortalecimento Institucional criado pelo Grupo de Trabalho do Cerrado, composto por 11 estados pertencentes ao bioma entre eles, Goiás.

O projeto pretende envolver a população local para fortalecer a gestão dos recursos naturais e da biodiversidade, diminuindo o desmatamento e induzindo ações produtivas sustentáveis.

Outra medida que vem sendo estudada em conjunto por um grupo de trabalho composto por membros de várias Secretarias Estaduais, Prefeituras e órgãos ambientais, é o ICMS²⁵ Ecológico.

A proposta consiste em beneficiar com maior parcela de recursos, que provém do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS,

²³ SEMARH – Secretaria do Meio Ambiente e dos Recursos Hídricos.

²⁴ FUNATRA – Fundação Pró-Natureza.

²⁵ ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços.

idades que mantenham áreas preservadas e adotem medidas de preservação do meio ambiente, como sistemas de saneamento e unidades de conservação.

Busca-se com o ICMS Ecológico incentivar as prefeituras a buscar formas de desenvolvimento sustentável e preservação ambiental, pretendendo-se com isso instigar as administrações municipais a buscar suas próprias soluções e envolver a comunidade no processo.

Mas, o principal instrumento para a preservação do Cerrado consiste na valorização da cultura local, pois o conhecimento tradicional e suas formas regionais em relação a esse ecossistema vão facilitar o aproveitamento dos frutos regionais para o abastecimento do comércio que deve ter um incentivo em relação ao uso desses produtos.

O comércio desses produtos “nativos” deve ser fortalecido, pois a partir do momento que as populações locais encontrarem nichos específicos de mercado para esses produtos, descubrem também outras alternativas de renda e de expressão de seus conhecimentos.

4.2. Projetos de Divulgação

1. Introdução

Belo e cheio de vida, o Cerrado Brasileiro esconde espécies da fauna e flora, únicos em todo o mundo. Do imenso território brasileiro, 23% são tomados pelo Cerrado, uma imensidão cortada por rios de águas cristalinas, árvores das quais brotam frutos de alto valor nutricional e uma infinidade de animais e aves que fazem deste cenário, o seu habitat natural.

Utilizar os frutos do Cerrado na culinária, é combinar arte e sabor. As possibilidades gastronômicas com a produção natural do Cerrado, são incontáveis e pouco exploradas, ainda que muitos frutos façam parte do cardápio de algumas regiões do país, notadamente de estados do Centro-Oeste.

Face a essa realidade, e objetivando divulgar a diversidade gastronômica oferecida pelos frutos do Cerrado, proponho o projeto “Circuito Gastronômico”, destinado a um público de paladar exigente.

2. Objetivo Principal

Divulgar nos restaurantes, formas diferentes de preparação dos frutos do Cerrado.

3. Objetivos Específicos

- Valorizar a gastronomia, com novos comportamentos, na utilização dos frutos do Cerrado.
- Despertar interesse dos chefes de cozinha para analisar e utilizar esses frutos que possuem um poder nutricional imenso.
- Acelerar a produção e o cultivo de frutíferas do Cerrado, aumentando a renda do produtor rural.
- Mostrar que os sabores do Cerrado podem ser utilizados em pratos nobres e sofisticados.

- Oferecer uma comida que satisfaça os mais rigorosos padrões de excelência, visando atender a clientela freqüentadora do restaurante.

4. Execução do Projeto

- Circuito Gastronômico acontecerá às quartas-feiras em restaurantes previamente contatados.
- O restaurante passará uma lista dos freqüentadores mais assíduos para um contato direto dessa Gourmet e do restaurante.
- Cardápio do restaurante será restrito ao buffet neste dia, para o bom andamento da cozinha.
- O cardápio será descrito e colocado em cada mesa.
- Fazer uma ficha da avaliação sobre o jantar para que os pratos sejam criticados. A avaliação possibilitará ao restaurante, formar um banco de dados desses clientes.

5. Resultados Esperados

As ações a serem implantadas durante a realização do Projeto “Circuito Gastronômico” serão decisivas para a divulgação dos frutos do Cerrado.

A diversidade de cardápio a ser apresentada despertará na maioria da população, o interesse em otimizar o consumo desses frutos. Isto gerará alteração na alimentação daqueles que tiverem acesso aos produtos, principalmente, a população nativa. Ela será levada a desenvolver novos hábitos e atitudes, ganhando um incentivo a mais para a produção, o que gerará aumento de renda do produtor rural.

PROJETO CERRADO

CIRCUITO GASTRONÔMICO

Vacalhau e Binho

Circuito Gastronômico

Cardápio da Noite
15 de setembro de 2004

Rua T-55, nº - Setor Bueno

elaine.telles@bol.com.br

Gourmet: Elaine Telles Rodrigues

O Cerrado

O Cerrado Brasileiro é um paraíso por possuir uma diversificada flora. Orgulho de nós brasileiros por desfrutarmos dessa maravilha, entre rios, fauna e belíssimas árvores carregadas com frutos do mais alto teor nutricional, entre cores e sabores. Saborear a culinária utilizando os frutos nativos do Cerrado é combinar tradição, arte e bom senso, ou seja, valorizar os sabores exóticos brasileiros.



Sapucaia



Pequi



Mangaba

Receita

Peito de Frango ao Creme de Pequi

3 peitos de frango
manteiga/azeite
sal e pimenta do reino
alecrim
1 copo de leite
1 gema
1 colher(sopa/rasa) de farinha de trigo
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa/cheias) de polpa de pequi
Tempere os peitos de frango com sal e pimenta do reino. Grelhe na manteiga e um fio de azeite. Salpique o alecrim. Faça um molho com os outros ingredientes e sirva imediatamente.

Entrada

- Focaccia com pesto de baru
- Focaccia com carne seca e pêra do cerrado

Buffet

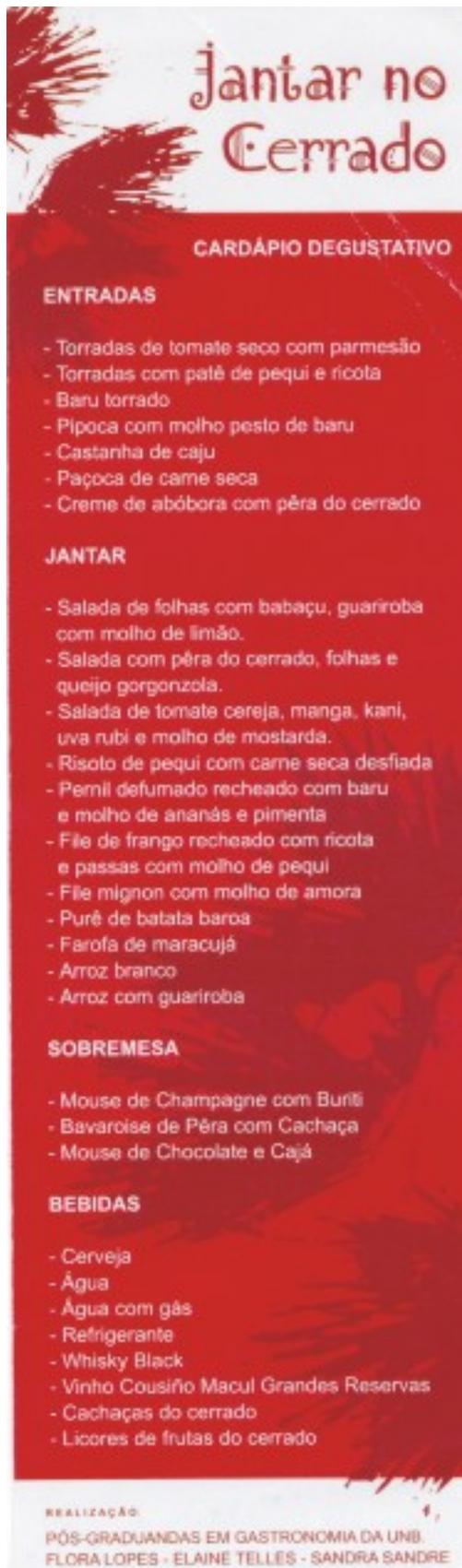
- Guariroba
- Frango com pequi
- Risoto do cerrado

Sobressa

- Torta de cajá com chocolate
- Mousse de cagaita com queijo

Cardápio

Tamanho 6,5 x 22,00 cm



Folheto de 2 laminas frente e verso

Tamanho: 29,5 x 10,5 cm



Patrocínio




Um Estado melhor a cada dia




Este é um projeto inédito. Objetivando divulgar as inúmeras maneiras de se preparar pratos sofisticados com os frutos do Cerrado, estamos lançando uma semana de festa para o paladar. Confira neste encarte, o que cada restaurante estará oferecendo aos seus clientes.

Contamos com sua presença!

Uma noite no Cerrado

Restaurante Ipê <small>Churrasco Parralhão</small> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Frango com barú ◦ Risoto de jaboatcaba 	Restaurante Glória <ul style="list-style-type: none"> ◦ Pato com molho de cagaita ◦ Arroz de ervas 	Restaurante Natuzão <ul style="list-style-type: none"> ◦ Filé de frango com molho de pequi
Restaurante Vichau e Pêmo <ul style="list-style-type: none"> ◦ Filé ao molho de amora ◦ Arroz com barú 	Pizza na Pedra <ul style="list-style-type: none"> ◦ Pizza do Cerrado ◦ Bolo com ananás ou pequi ou guaroba 	Saladas e Sobres <ul style="list-style-type: none"> ◦ Salada do Cerrado ◦ Gasroba e Babaço
Restaurante Pipapo's <ul style="list-style-type: none"> ◦ Risoto de Pequi com carne de sol 	Restaurante Tachó do Cobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Creme de abóbora com péra do Cerrado 	Restaurante Panela Mágica <ul style="list-style-type: none"> ◦ Parafuso com molho de manga e coco fresco

Tamanho: 14 x 10 cm.



Frente

Verso

Receitas

Sabores do Cerrado

Licor de Jenipapo

Ingredientes:
4 jenipapos grandes
1 litro de pingaço
500 g de açúcar
1/2 litro de água

Modo de Fazer:
Lavar e picar os jenipapos. Misturar com o açúcar e levar ao fogo para cozinhar até que fiquem macios.
Retirar do fogo, espremer em um pano e depois de frio misturar com a pinga.
Coar a mistura em um pano ou passar por um funil forrado no fundo com algodão.

Dobra

Dobra

Risoto de Pequi

Ingredientes:
500g de arroz arbório
200g de polpa de pequi batida no liquidificador
250g de carne seca desfiada
1 dose de vinho branco seco
Sal, alho, cebola, cheiro verde e óleo

Modo de fazer:
Refogar o arroz em óleo, sal, alho e cebola.
Colocar o vinho, deixar evaporar.
Colocar a polpa do pequi, a carne seca e água quente até cozinhar.

Frutos do Cerrado

Há milênios a base alimentar dos índios, os frutos do Cerrado foram a principal fonte de sobrevivência dos desbravadores e colonizadores de todo Centro-Oeste. Com o passar dos anos, os moradores das regiões de Cerrado tornaram-se os principais

Cagaita Mamacadela Ananás Lobeira

Dobra

Dobra

Musse de Pitanga

Ingredientes:
10g de gelatina branca sem sabor
200ml de suco de pitanga
5 claras em neve
5 colheres de açúcar

Modo de fazer:
Dissolva a gelatina em 1/2 xícara de chá de água.
Coloque o suco de pitanga e misture mais claras em neve com açúcar.
Despeje em um pirex úmido e coloque na geladeira.

Jacóba Cajuzinho-do-mato

Araticum Babaçu Buriti Baru

Dobra

Dobra

Doce de Mangaba

Ingredientes:
2 litros de mangaba
1 limão
700 g de açúcar
1/2 litro de água
3 cravos-de-índia
2 paus de canela

Modo de fazer:
Lavar as mangabas e fuzar com um garfo para extrair o leite da fruta.
Colocar de molho em uma tigela com água durante aproximadamente 4 horas.
Espremer o suco de um limão na água para ajudar a retirar todo o leite das frutas.
Fazer uma calda misturando o açúcar com a água, adicionando os cravos e a canela e fervendo bem.
Acrescentar as mangabas e deixar cozinhar durante 30 min.

ela@tellesr@bol.com.br elaine.tellesr@bol.com.br

Vitaminas encontradas nos frutos

Frutas	Vitaminas	Frutas	Vitaminas
Amorapreta	-	Gravetá	A, B1, B2, C
Ananás	A, B1, B2, C	Guariroba	-
Araça	A, B1, B2, C	Ingá-do-cerrado	A, B1, B2, C
Araticum	B1, B2	Jacaitá	-
Bacuri	-	Jenipapo	A, B1, B2, C
Buriti	A, B1, B2, C	Jerivá	-
Baru	-	Lobeira	-
Babaçu	B1, B2	Mecuba	A, B1, B2, C
Bacupari	-	Mamacadela	-
Barhadegalinha	-	Mangaba	A, B1, B2, C
Cagaita	B2, C	Muniz	A, B1, B2, C
Cajuzinho-do-cerrado	A, B1, B2, C	Pequi	A, B1, B2, C
Cajuzinho-do-cerrado	-	Pêra-do-cerrado	-
Casadinha	-	Pimentão-de-macaco	-
Curriola	-	Pitanga	A, B1, B2, C
Gupeva	-	Roga	-

Responsável: e-mail elaine.tellesr@bol.com.br

SUGESTÃO DE PESQUISA A SER APLICADA NOS RESTAURANTES E SIMILARES ONDE SERÃO DESENVOLVIDOS PROJETOS DE DIVULGAÇÃO

Sua opinião é importante para nós!!

1. O que achou do Projeto "Circuito Gastronômico"

() Ótimo () Bom () Regular

Opinião: _____

2. O que achou da variedade dos pratos preparados pelo Gourmet ?

() Ótimo () Bom () Regular

Opinião: _____

3. O que achou do ambiente?

() Ótimo () Bom () Regular

Opinião: _____

4. O que achou dos serviços prestados pelo Restaurante Vacalhau e Binho?

() Ótimo () Bom () Regular

Opinião: _____

Para correspondência deixe seus dados:

Nome:

Endereço:

Cidade:

Telefone:

E-mail:

Aniversário: / (dia/mês)

SUGESTÃO DE MAIS UM
EVENTO A SER DESENVOLVIDO
NA CIDADE DE GOIÂNIA

CONCLUSÃO

Alimentar-se é parte importante da cultura dos povos. São padrões que denotam a identidade de uma região, principalmente em nosso país, que possui várias tradições.

Atualmente a alimentação cotidiana conta com uma maior variedade de alimentos disponíveis no mercado. A globalização trouxe maior competitividade ao setor industrial e propiciou a criatividade para o desenvolvimento de novos produtos.

No que tange ao hábito alimentar brasileiro, o que se pode observar é que houve grandes mudanças. De forma geral, ainda mantém-se a tradição do nosso “arroz com feijão” que, todavia, vem sendo cada vez mais substituído por lanches com valor nutricional bastante inferior.

Há um aumento considerável de estabelecimentos que comercializam refeições por quilo. Eles apresentam-se como alternativas, principalmente nos grandes centros, devido ao alto número de mulheres que trabalham fora de casa.

Esta opção pode ser saudável, desde que o consumidor tenha conhecimento dos princípios de uma alimentação equilibrada.

Este trabalho teve a pretensão de abrir um espaço para uma discussão bastante salutar, ou seja, demonstrar que cada região pode valorizar suas tradições através do aproveitamento de seus produtos regionais.

No tema abordado, os frutos do Cerrado, representam uma ótima opção de aproveitamento na gastronomia local, que deveria influenciar de forma positiva na nutrição da população.

A fragmentação dos *habitats* é um dos mais sérios problemas ecológicos atuais. O Cerrado Brasileiro é um dos ecossistemas ameaçados, que corre sérios riscos de destruição rápida e em larga escala.

O fogo, a pecuária e a agricultura, a invasão das gramíneas e a extração da madeira são algumas das causas que levam a uma perda gradual e contínua da riqueza e diversidade do Cerrado.

O Cerrado é o bioma que menor proteção recebe das leis brasileiras. Estranhamente, a Constituição promulgada em 1988 não considerou patrimônio ambiental uma das mais ricas e raras biodiversidades do mundo.

A ocupação desordenada do Cerrado ocasionou conseqüências graves ao meio ambiente e aos povos “cerradeiros” com a precarização do trabalho, a destruição de tradições culturais, a desvalorização do saber camponês, entre outras.

Portanto, a conclusão que se tem do êxito da modernização da agricultura foi significativo, mas o passivo social e ambiental deve ser pensado mais atentamente.

Percebe-se que os aspectos positivos favoreceram somente a expansão do capital das grandes empresas rurais. Todavia, os aspectos negativos, infelizmente, estão diretamente relacionados à expulsão e a desterritorialização dos trabalhadores da terra e a destruição do bioma Cerrado.

Valorizando-se o Cerrado e criando-se mecanismos para a identidade das comunidades locais com relação ao paladar e as suas tradições gastronômicas, com certeza haveria uma preservação desse bioma pelas próprias populações que buscariam estar mais perto de suas raízes.

A partir do estudo realizado percebe-se que os Frutos do Cerrado colocam-se como alternativas reais de geração de emprego e renda no campo, além de diversificar a gastronomia brasileira pela inserção de novos produtos

altamente qualificados quanto a cor, sabor e aroma, podendo contribuir para o desenvolvimento local sustentável, pois tendo sua utilização regida pelas leis e orientadas por pessoas que realmente conhecem esse bioma, não trarão qualquer tipo de agressão ao meio ambiente.

Portanto confirma-se a hipótese inicial arrolada neste trabalho de pesquisa, percebe-se com a realização dos Eventos nos Restaurantes e Similares, conforme Projetos em anexo, que a otimização dos Frutos do Cerrado altera de fato o regime alimentar da população.

Este aspecto alienado da educação alimentar, a propagação nos restaurantes e um Marketing bem feito, tende a potencializar cada vez mais a adoção de novos comportamentos na população, principalmente a nativa, o que os leva a desenvolver novos hábitos e atitudes.

BIBLIOGRAFIA

- ABRAMOVAY, R. Preservar para lucrar com os cerrados. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, p. A3, 22 de maio de 2000.
- ALMEIDA, S.P. et al. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Planaltina: Embrapa, 1998.1v.
- ARRUDA, R.S.V. “Populações tradicionais” e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. In: DIEGUES, A. C.(Org.). **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. São Paulo: Hucitec, 2000. p.273-290.
- ÁVIDOS, M.F.D.; FERREIRA, L. T. **Frutos do Cerrado – Preservação gera muitos frutos**. Disponível em: <http://www.biotecnologia.com.br/bio15/> Acesso em 19 de set. 2004.
- BALSADI, O.V. **Evolução das ocupações agrícolas no meio rural goiano**. Embrapa, 2000. v. 3, p.189-217.
- BARBOSA, A S.; SCHMITZ, P.I. **Ocupação indígena no cerrado: esboço de uma história**. In: SANO, S.; ALMEIDA, S. **Cerrado: ambiente e flora**. Brasília: Embrapa – CAPC, 1998.P. 3-45.
- BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988.
- BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. **Agricultura Sustentável**. Brasília: MMA, 2000 a.190p.
- CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade – Uma história da alimentação**, Ed. Campos, 2003.
- CASTRO, A. C.; FONSECA, M, M de G. D. **A dinâmica agroindustrial do Centro-Oeste**. Brasília: IPEA, 1995. (Série IPEA, n.148).

CHAVES, L.J. **Domesticação e uso de espécies frutíferas do cerrado.**

Disponível em: [http:// www.sbmp.org.br.htm](http://www.sbmp.org.br.htm). Acesso em : 01 de out.2004.

DUARTE, L. M. G. **Globalização, agricultura e meio ambiente: o paradoxo do desenvolvimento dos Cerrados.** In: DUARTE, L. M. BRAGA, M. L. S. (Org.). **Tristes cerrados.** Brasília: Paralelo 15, 1998. p.11-26.

ESTEVAM, L. **O tempo da transformação: estrutura e dinâmica da formação econômica de Goiás.** Goiânia : Ed. Do Autor, 1998. 276 p.

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, Dois, Feijão com Arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.

HENRIQUES, R. P. B. **O futuro ameaçado do cerrado brasileiro.** *Ciência Hoje*, Rio de Janeiro,. v.33, n. 195, p 35-39, jul. 2003.

LEFF, E. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidad, complejidad, poder.** (S.I.) : Siglo XXI, 1998.1v.

LEFF, E. **Epistemología Ambiental.** São Paulo: Cortez, 2000. 1v.

MANCIN, R.C. **Pior sem ela: a lei protégé o patrimônio genético.** *Galileu*, Vinhedo, n.137, p.26-38, dez. 2002.

McCORMICK, J. **Rumo ao paraíso: a história do movimento ambientalista.** Tradução de M.A.E. da Rocha e R. Aguiar. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1992. 224 p.

MCDOWELL, C. et al. Persuading the landowner to conserve natural ecosystems through effective communication. **Journal of Environmental Management**, v.28, p.211-225, 1989.

- OLIVEIRA, M. M. **As circunstâncias da criação da extensão rural no Brasil.** **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 16, n.2, p. 97-134, maio/ago 1999.
- PIRES, M. O. **Cerrado: sociedade e biodiversidade.** In: IORIS, E. (Coord.). **Plantas medicinais do cerrado: perspectivas comunitárias para a saúde, o meio ambiente e o meio sustentável.** Mineiros, GO: Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior: Projeto Centro Comunitário de Plantas Mediciniais, 1999. p.155-173.
- POSEY, D. A. **Manejo da floresta secundária, capoeiras, campos e cerrados (Kayapós).** RIBEIRO, D. (Ed.). **Suma etnológica brasileira.** Edição atualizada do v.1 de handbok of South American Indians. Petrópolis: Vozes, 1986.
- POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação.** Ed. Da UFSC, 2004.
- RAMOS, P. Propriedade, estrutura fundiária e desenvolvimento (rural). In: **Revista Estudos Avançados: dossiê desenvolvimento rural**, v.15, n.43, p.141-155, set/dez 2001.
- RIBEIRO, D. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995, 476 p.
- ROSA, S.L.C. **Agricultura familiar e desenvolvimento local sustentável**, 1999.
- SACHS, I. Brasil rural: da redescoberta à invenção. **Revista Estudos Avançados: dossiê desenvolvimento rural**, v.15, n.43, p.75-83, set/dez 2001.
- SANT'ANA, P.J.P. de. **A bioprospecção no Brasil: contribuições para uma gestão ética.** Brasília: Ed. Paralelo 15, 2002. 220 p.

SANTOS, M. de M. **Política Nacional de Biodiversidade: estudo sobre formas de repartição de benefícios em atividades de propescção biológica**. Brasília:MMA, 2000. 39 P. Versão Preliminar.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria do Meio Ambiente. Programa Estadual para a Conservação da Biodiversidade. **Cerrado: bases para a conservação e uso sustentável das áreas de cerrado do estado de São Paulo**. São Paulo: SMA, 1997. (Série PROBIO/SP). 1v.

VEIGA, J. E. da. **Biodiversidade e dinamismo econômico**. 1999. Disponível em: www.econ.fea.usp.br/zeeli/. Acesso em 22 de set. 2004.

WEID, J.M. Von der. **Proposta de desenvolvimento rural sustentável no Brasil**, 2002.

Em meio eletrônico

//http: www.morcegolivri.vet.br/mapacerrado/html

//http: www.meioambiente.hpg.ig.com.br

//http: www.brazilianmusic.com

//http: www.agro-fauna.com.br

//http: www.revistagloborural.globo.com/GloboRural

//http: www.tremdocerrado.pirenopolis.tur.br

//http: www.terresdepredateurs.org/floeducerrado-htm

//http: www.portaldaamazonia.globo.com/sobre-amazonia.php

//http: www.bibvirt.futuro.usp.br

//http: www.agrov.com/flores/buriti

//http: www.caldas.com.br/fotos/galfrut1.htm

