



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Painel Ciência e Cultura

Data: 05/2011

Caderno / Página: - / 42 até 45

Assunto: Doce de Jaracatiá



Do 'pé da serra' direto
para a gastronomia
internacional

THIAGO SANCHEZ GASPARETO
sanchez.mrwaior@gmail.com

Você sabe o que é jaracatiá? Essa pergunta geralmente é feita para o turista que vai até São Pedro, estância turística antes conhecida por ser a capital do bordado e se tornou referência para o turismo gastronômico com o doce em calda feito com o jaracatiá, fruta que dá no 'pé da Serra', uma espécie de mamão pequeno que cresce em uma árvore originária da Mata Atlântica. Estas árvores são encontradas na Serra do Itaqueri e nos quintais de casas pertencentes a moradores mais antigos. →

Segundo estudos da professora Evanilda Teresinha Perissinoto Próspero, especialista do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), em Piracicaba, afirma que a árvore do jaracatiá está em risco de extinção. O fruto tem um valor calórico baixo, porém o teor de fibras, cálcio, magnésio e potássio é alto. A pesquisadora ressalta que as árvores nativas se tornaram esparsas ao redor da cidade devido à expansão urbana. “Elas correm o risco de desaparecer”, frisa.

Moradora da cidade de São Pedro, Isabela Geraldí, conta que o município ficou conhecido como o ponto de referência na produção do doce e no cultivo da fruta. Formada em gastronomia pela Unimep, em seu trabalho de conclusão de curso, Isabela realizou pesquisa sobre o jaracatiá por ser típico da região. Descobriu que a árvore se propagou na região sudeste do Brasil quando os índios Paiaguás, que habitavam a região onde hoje se localiza a cidade de São Pedro, mantiveram contato com os primeiros exploradores que passaram por lá, os bandeirantes, e depois no início do século XX com as famílias de imigrantes italianos. Isabela acrescenta que os nativos utilizavam o fruto do jaracatiá para fins medicinais com a intenção de curar a anemia por ser rica em ferro.

A tradição para se preparar o doce de jaracatiá em compota ou em caldas começou com as matriarcas das famílias italianas. As mulheres produziam o doce e davam de presente aos demais parentes que moravam em cidades vizinhas, ação que difundiu a popularidade da compota em toda região de São Pedro, fazendo com que moradores de outros municípios fossem até a pequena cidade em busca desta gastronomia peculiar.

A compota de jaracatiá é a forma produzida pela doceira Maria Amine Nouer Geraldí, mãe da Isabela e também conhecida na cidade como dona Pichu. A doceira, assim como as mulheres italianas do início do século passado, recebe ajuda de seu marido para colher os frutos da árvore do jaracatiá, que é muito alta.

No quintal da casa de Maria Amine tem duas árvores de jaracatiá, cada uma com mais de seis metros de altura. As árvores florescem entre agosto e setembro e em novembro já é possível ver as primeiras frutas, que começam a ser colhidas sempre



Maria Amine, conhecida como Dona Pichu, a genialidade por trás da tradição.

RECEITAS

■ Compota de jaracatiá da Dona Pichu

Ingredientes: 3kg de jaracatiá, 3kg de açúcar e 4 litros de água.

Modo de preparo: limpar as frutas retirando as sementes, deixar as frutas de molho por até 12 horas, após lavar as frutas para retirar o resto das sementes, coloca-las arrumadas em uma panela e cobrir com água. Levar ao fogo até levantar fervura, após ferver ir agregando o açúcar e a água aos poucos. Cozinhar por 9 horas em fogo médio.

■ Bolo de jaracatiá

Ingredientes: 200g de farinha de trigo, 200ml de leite, 200g de açúcar, 20g de margarina, 12g de fermento, 3 ovos e 100g da compota de jaracatiá.

Modo de preparo: bater as claras em neve, misturar as gemas, o açúcar, a margarina e o jaracatiá batido. Após isso agregar todos os ingredientes em uma assadeira untada e enfarinhada. Assar em forno pré aquecido a 180° por 35 minutos.



no mês de dezembro. Para preparar três quilos de doce de jaracatiá é preciso cerca de mil frutas maduras que ficam oito horas cozinhando num tacho com água e açúcar. Depois de pronta, uma compota de um quilo pode ser comprada por até R\$ 60,00. Em média, ela produz cerca de 20 quilos de doce por ano, mas em 2008 foram produzidos 40 quilos.

Preparo – A doceira Maria Amine afirma que fazer o doce de jaracatiá é muito trabalhoso, a começar pela coleta da fruta, a sua limpeza e o procedimento para seu preparo, atividade que leva três dias. “O doce fica com uma cor escura e se desmancha com facilidade. É muito mais gostoso”, conclui. Ela mantém a tradição de sua família e vai deixar o saboroso legado para sua filha Isabela.

A fruta do jaracatiá permeia a história de sua família desde o avô materno, João Bertato, que veio da Itália para São Pedro há aproximadamente 100 anos. Bertato fazia mudanças em carroto até a Serra do Itaqueri, que começava a ser povoada.

Muitas vezes, tinha dificuldade para encontrar alimento no local e a alternativa era colher o jaracatiá para comer: ele assava em brasa para que o leite ácido contido na casca se soltasse e passava açúcar.

Seu avô paterno, Accacio Nouer,

imigrante libanês, e sua esposa Benedita Siqueira, sabiam fazer o doce de jaracatiá e ensinaram para os filhos, um deles pai da doceira, Accacio Nouer Júnior, ou Maestro Zeca Turco, como era conhecido na cidade. Zeca Turco ia até a Serra do Itaqueri buscar a fruta e, com o tempo, plantou algumas mudas no quintal da casa onde hoje mora Maria Amine.

O doce de jaracatiá garante a sustentabilidade econômica para as comunidades de São Pedro, na linha dos produtos ecogastronômicos, como aponta a pesquisa de Evanilda Próspero, da Esalq/USP, que desenvolveu um estudo específico sobre como expandir o comércio dessa guloseima regional. De acordo com a pesquisadora, a agroindústria de pequeno porte, artesanal, representa uma forma de extensão da renda das famílias para comunidades, grupos ou cooperativas, assim, “possibilitar a abertura de um mercado que favoreça a cidade de São Pedro, os municípios vizinhos e outras regiões de mesmo ecossistema, pode revigorar o plantio da árvore em seu habitat natural e proteger a biodiversidade”, analisa.

Outra proposta é a de levar a iguaria para a alta gastronomia, em especial no movimento do Slow Food, que reúne pessoas que defendem a biodiversidade, valorizando a gastronomia regional, para que os consumidores possam ter uma alimentação correta, limpa e saudável. Em 2008, a pesquisadora esteve no Congresso Internacional do Slow Food, em Turim, na Itália, em companhia do prefeito de São Pedro, Eduardo Modesto. Desse então o típico doce são-pedrense integra o cardápio desse movimento, como um prato típico que alcançou o reconhecimento internacional. ■



Fotos: Thiago Sanchez Gaspareto

A compota de jaracatiá pronta para venda; no alto, o tradicional doce de São Pedro, feito pela dona Maria Amine