



Colheita do milho verde na região de Piracicaba

# Pamonhas de Piracicaba

**Inovação tecnológica resgata a antiga tradição da região, com isso, o distrito de Tanquinho ganha uma agroindústria e deverá ampliar a produção do milho**

Miriam Bizarro

O puro creme do milho que atravessou fronteiras e fez a fama do município de Piracicaba, no interior paulista, entre as décadas de 60 e 70, vai se transformar em uma nova receita para o desenvolvimento econômico sustentável, com

geração de emprego e renda. Os ingredientes dessa iniciativa vão além de milho, açúcar e água. A pamonha de Piracicaba ganhará uma fábrica ainda este ano, fruto de um projeto que agrega inovação tecnológica e controle de qualidade, além de incentivar os pequenos produtores rurais e garantir a demanda de consumo durante

a tradicional Festa do Milho, evento incorporado ao calendário turístico da cidade e que este ano aconteceu de 7 a 22 de março, sempre aos finais de semana.

A implantação da Agroindústria do Centro Rural de Tanquinho, já chamada de fábrica de pamonhas, é fruto do Programa de Verticalização

da Agricultura Familiar na Cadeia Produtiva do Milho Verde, um projeto que reúne o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo (Sebrae-SP), por meio do Escritório Regional em Piracicaba, a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, (Esalq), o Centro Rural de Tanquinho, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Piracicaba e a Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), financiadora do projeto. O objetivo do programa, que teve início em 2003, é criar projetos de geração de trabalho e renda, com oportunidade para a inserção do pequeno produtor rural, de base familiar, no mercado de trabalho, valorizando a história e cultura do município.

**Infra-estrutura pronta** – A

fábrica de pamonhas já está com a infra-estrutura pronta, em um galpão que ocupa uma área de 500 metros quadrados do Centro Rural de Tanquinho, distrito de Piracicaba, onde será instalado o maquinário da linha de produção. Os equipamentos estão em fase de montagem e começam a funcionar a partir de abril com os testes de produção da pamonha. O início da operação, visando a produção para comercialização, está prevista para o segundo semestre deste ano. A capacidade inicial será de seis mil pamonhas por dia.

Segundo o gerente do Escritório Regional do Sebrae-SP, Antonio Carlos de Aguiar Ribeiro, o projeto vai alavancar negócios em vários segmentos. “Além do pequeno produtor que poderá ampliar o cultivo do milho

para atender a demanda da agroindústria, o projeto beneficiará também o turismo e o comércio varejista, influenciando diretamente na geração de emprego e renda e no desenvolvimento econômico da região”, avalia.

**Inovação tecnológica** – a montagem da fábrica de pamonhas passou por um processo inédito com a construção de equipamentos especiais para planta industrial. Segundo o professor José Albertino Bendassolli, presidente do Centro Rural de Tanquinho, foi necessário desenvolver o maquinário, já que não existe nada similar no mercado. “Já estamos pensando em patenteá-lo”, afirma. As máquinas foram desenvolvidas por uma empresa especializada e já estão praticamente prontas, restando apenas a montagem no local.

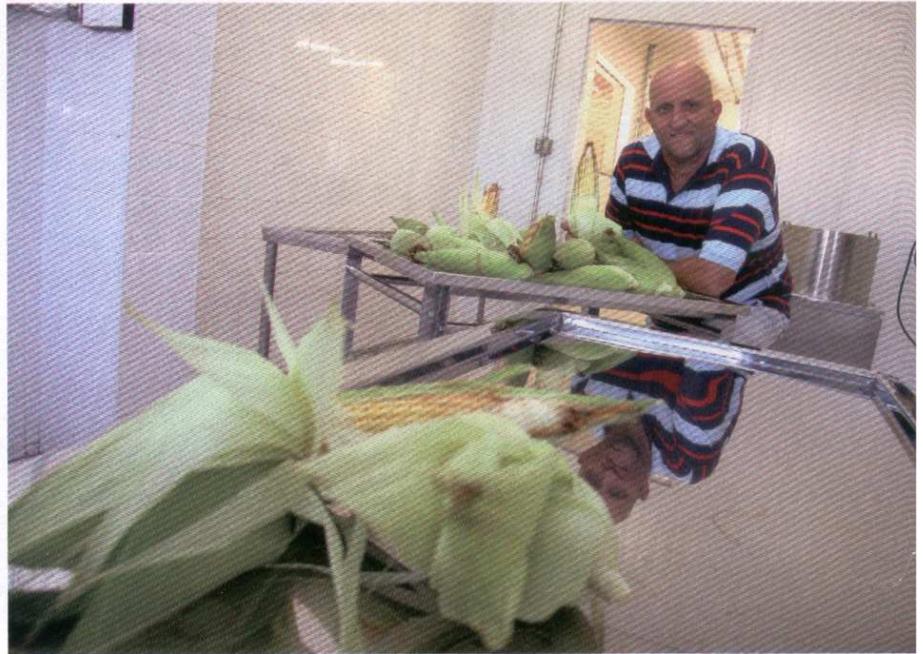
A pamonha faz parte das tradições de Piracicaba



A linha de produção terá o despolpador que fará a retirada do milho das espigas e a moagem dos grãos, transformando-os em um creme. A segunda máquina é o formulador, responsável pela mistura do milho moído, água e açúcar, que são os ingredientes da pamonha. Os testes realizados pela Esalq/USP já identificaram as quantidades necessárias para resguardar o sabor e a cremosidade, conferindo a padronização do produto.

O terceiro equipamento é o envasador, desenvolvido com um sistema de válvulas que determinarão a quantidade do creme com um volume padrão para cada palha que envolve a pamonha. A linha de produção é finalizada com máquinas automatizadas para a costura de fechamento da palha. Em seguida, o produto será disposto em gaiolas com um sistema de guincho para que sejam mergulhadas nos tachos de cocção.

O processo conta ainda com um sistema para higienização da palha, lavada em tanques com uma solução específica. De acordo com o professor Bendassolli, todo o processo pro-



Professor Bendassolli pensa em patentear o maquinário

ductivo leva em torno de três horas, com todas as etapas automatizadas, preservando a higiene e o controle de qualidade. Com o início da produção, a idéia é montar, ao lado da fábrica, uma loja para a venda da pamonha.

O professor destaca que o projeto é mais uma alternativa para os

pequenos produtores rurais que poderão diversificar a cultura, já que, hoje, dos 100 mil hectares plantados na região, 50% correspondem à cana e pastagem e apenas 1% é destinado à cultura do milho. "Temos uma crise enorme, e essa (o milho) é outra opção de cultura que pode agregar valores, gerar empregos diretos e indiretos,

A maior parte da produção de milho da região de Piracicaba vira pamonha



A Esalq participa do projeto



com a venda e comercialização, gerar recursos e valorizar ainda mais o homem do campo”, destaca.

**O programa** – a primeira fase do programa, em 2003, teve como objetivo caracterizar a cadeia produtiva do milho verde em Piracicaba, identificando os agentes e as funções realizadas em cada etapa do processo, tanto na produção artesanal como na comercialização. Os dados obtidos mostraram que, na época, 107,2 toneladas de milho eram destinadas à produção de pamonha e curau, o equivalente a 63,5% da safra colhida no município. Outros 19,1% das espigas de milho colhidas eram entregues para comercialização nos supermercados; 4,1%, seguiam para o mercado municipal e 0,7% ia para as mãos de vendedores ambulantes.

A partir do dimensionamento da produção, teve início a segunda fase do programa com um importante trabalho desenvolvido nos laboratórios do Departamento de Agroindústria,

Alimentos e Nutrição da Esalq, onde foram analisadas a matéria-prima, o processo produtivo, o acondicionamento, a durabilidade, o valor nutricional, e outros itens que envolvem a produção da pamonha, visando manter o sabor original do preparo artesanal, mas com o aprimoramento do processo para garantir a qualidade do produto.

**Cozida por 45 minutos** – foram quatro anos de pesquisas para análises de microorganismos para identificar os parâmetros e condições higiênico-sanitárias do processo. O estudo indicou que a pamonha de qualidade deve ser cozida durante 45 minutos a 100°C para que sejam eliminadas as bactérias comuns do milho, garantindo a segurança alimentar do consumidor. Os testes indicaram ainda a necessidade de higienização da palha que armazena o creme do milho. A validade da pamonha é de até seis dias, se mantida sob refrigeração a uma temperatura de 4°C.

Segundo a professora Gilma Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, a falta de profissionalização na produção da pamonha no município suscitou a necessidade de se investir em capital humano. O próprio Departamento promoverá o treinamento dos produtores rurais e do pessoal operacional da agroindústria, incluindo os pamonheiros da região, com foco em boas práticas de manipulação e processamento de alimentos. Segundo ela, o projeto está pautado na necessidade de se diversificar a produção agrícola do município. A escolha deste produto também tem base no aspecto cultural que envolve a pamonha: “Grande parte dos turistas que vêm à cidade querem consumir a famosa pamonha de Piracicaba”, diz.

**Resgate Cultural** – o terceiro módulo do programa foi desenvolvido pelo Escritório Regional do Sebrae-SP em Piracicaba com a realização

Com maior produção e melhor qualidade das pamonhas, o plantio de milho crescerá na região



de uma pesquisa focada no Resgate Histórico da “Pamonha de Piracicaba”. Segundo gestor do projeto no Escritório do Sebrae-SP em Piracicaba, Laurival Barbosa Neto, em 2007, a pesquisa envolveu o levantamento histórico e cultural para apurar a origem do famoso slogan que tornou o produto nacionalmente conhecido. “O conhecimento da origem e evolução desse slogan poderá subsidiar projetos de divulgação e estratégias mercadológicas indispensáveis para a comercialização do produto, incentivo ao turismo e incremento da economia local”, justifica.

A pesquisa realizada pela consultora Silmara Feres, identificou os personagens que fizeram a fama do

produto. O slogan **“...pamonhas de Piracicaba, é o puro creme do milho-verde, venha provar minha senhora, é uma delícia, pamonhas fresquinhas, pamonhas caseiras, pamonhas de Piracicaba, é o puro creme do milho-verde, é uma delícia, venha provar! Pamonhas, pamonhas, pamonhas...”** foi o ponto de partida para a descoberta da origem da história da pamonha no município.

As irmãs Vasthy e Noemi Rodrigues foram as “inventoras” do tradicional quitute de Piracicaba. Tudo começou em meados da década de 50, quando as duas decidiram fazer

e vender a pamonha para ajudar no sustento da família, face às dificuldades financeiras. No começo, a dona de casa Vasthy fazia 200 pamonhas por dia que ela mesma vendia de porta em porta. Logo, o cesto que ela carregava o produto se tornou pequeno e a saída foi acomodar as pamonhas em um carrinho, puxado por um cavalo. Com o sucesso conquistado pelo sabor, logo surgiram pessoas interessadas em vender a pamonha e as irmãs puderam aumentar a produção. Já na década de 60, elas compravam roças inteiras de milho, sendo que os próprios produtores se antecipavam e ofereciam o milho antes da colheita para garantir a venda.

O auge da fama das pamonhas

de Vasthy e Noemi ocorreu já na década de 70, quando a produção chegou a 6 mil unidades por dia. Além dos vendedores de rua, começaram a surgir os pamonheiros com seus carros equipados com amplificadores para anunciar o produto. A famosa gravação "Pamonha, pamonha, pamonha de Piracicaba" era do vendedor Dirceu Bigelli que se destacava pelo sotaque caipira e logo ganhou popularidade junto à clientela.

A voz do vendedor era usada em todos os carros que comercializam o produto. Vasthy montou uma fábrica maior para atender o crescente negócio e produziu pamonha até morrer, em 1983. A família não conseguiu manter a qualidade das pamonhas, a procura caiu, e pouco tempo depois as máquinas foram paradas e colocadas à venda. Dirceu Bigelli ainda continuou vendendo pamonhas, adquiridas de outras pessoas que entraram no mercado, e só parou em 1990, quando sofreu um acidente de carro e faleceu. No entanto, de acordo com a pesquisadora, sua gravação continuou sendo usada.

De acordo com Laurival Barbosa Neto, o conhecimento dessa

história e os aspectos físicos, sociais, culturais e econômicos que envolvem todo o processo são importantes para identificar o potencial existente e indicar a tendência de consumo do produto, servindo como indicador para as demais fases do projeto e da própria instalação da fábrica no Centro Rural de Tanquinho.

**Festa do Milho** – Enquanto a Agroindústria não entra em operação, os preparativos para a 35ª Festa do Milho seguiram o ritual dos anos anteriores. Este ano o evento aconteceu nos dias 7, 8, 14, 15, 21 e 22 de março, e recebeu aproximadamente 100 mil pessoas durante os dias de festa. Segundo o presidente do Centro Rural de Tanquinho, José Albertino Bendassolli, são 12 horas de trabalho, em seis dias, para preparar 20 mil unidades de pamonha que são consumidas pelo público, além de outros quitutes à base de milho como

curau, cuscuz e bolo.

O trabalho de confecção da pamonha envolve 35 pessoas em um trabalho artesanal que vai desde a tarefa de descascar e limpar o cabelo do milho, até o cozimento e fechamento da palha que envolve o creme. Apenas a etapa de ralar o milho é que conta com duas máquinas. Mas ao que tudo indica, a festa de 2010 será bem diferente.

De acordo com o professor Bendassolli, com a fábrica de pamonhas em operação, a previsão é produzir 100 mil unidades para a festa do ano que vem. O cálculo, segundo ele, é bem simples, já que os equipamentos projetados vão propiciar o aumento da produtividade em três vezes. "Hoje a capacidade é de três mil unidades por dia em 12 horas de trabalho e com o maquinário serão produzidas seis mil pamonhas em oito horas de trabalho", garante. **PR**



Os empregos também aumentarão na lavoura