



O RESGATE DO JARACATIÁ

Trazido por imigrantes italianos e principalmente produzido na vizinha cidade de São Pedro, o doce do fruto de jaracatiá pode se perder se não forem estabelecidas condições que perpetuem o seu modo de fazer e de cultivar a sua fruta. Com base neste desejo, amparado no movimento Slow Food, Evanilda Teresinha Perissinotto Prospero, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, desenvolve o projeto "Caracterização do jaracatiá e avaliação de estabilidade de sua compota". A intenção é divulgar e multiplicar a produção do doce da fruta.

SLOW FOOD

Educar para cultivar tradições alimentícias

Pesquisadores da Esalq participaram de evento nacional que abordou a proteção da biodiversidade do País

Erick Tedesco
tedesco@tribunatp.com.br

Em São Pedro, o fruto do jaracatiá é artesanalmente feito em compotas que são comercializadas em baixa escala, muitas delas na feira que acontece aos fins de semana na praça do Centro da cidade. A produção foi ensinada pelos imigrantes italianos no começo do século 19, tradição que não foi cultivada ao longo dos anos. Hoje, há o risco de o alimento desaparecer, seja pela falta de quem o faz como também pela extinção da espécie devido à depredação da Mata Atlântica, onde o jaracatiá floresce.

É no sentido de preservar a biodiversidade e defender a tradição gastronômica regional, como o jaracatiá, que o movimento internacional Slow Food trabalha para educar comunidades e a população em geral da importância da preservação das espécies e a melhor forma de produzi-la. Em março passado, pesquisadores da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" participaram do Terra Madre II, evento nacional que reúne comunidades que trabalham pela sustentabilidade de seus produtos alimentares, pela

qualidade que confere sabor excepcional e pelo respeito ao ambiente e ao povo.

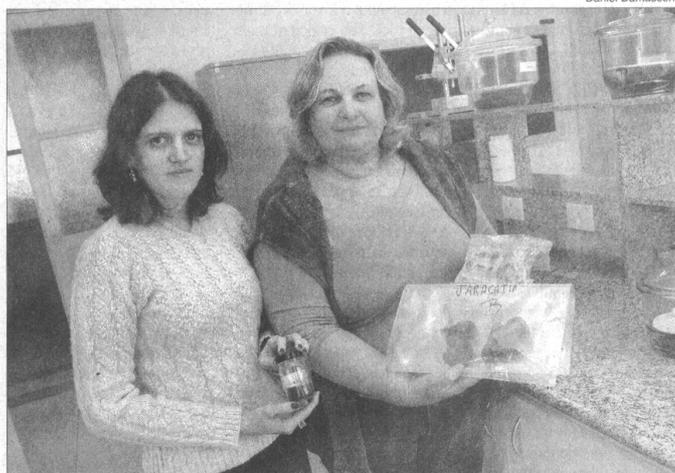
Evanilda Teresinha Perissinotto Prospero, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, participou de oficinas da segunda edição do Terra Madre em Brasília junto a estudantes da instituição. No Laboratório do Gosto da Mata Atlântica, ela apresentou o projeto "Caracterização do jaracatiá e avaliação de estabilidade de sua compota", cujo objetivo foi viabilizar o resgate da tradição em utilizar a fruta como produto viável, seja pelo consumo como para comercializá-lo.

"O Slow Food afirma que comer é um ato agrícola". Esta é uma expressão usada por Evanilda para falar da importância em compreender de onde vêm os alimentos que comem. No Terra Madre, o prefeito de São Pedro Eduardo Modesto a acompanhou, uma vez que foi ele quem iniciou a campanha de valorização da tradição regional. "Mas fui além e contextualizei o jaracatiá no Slow Food", comenta. Na região de Piracicaba, a difusão desta cultura é comandada pela gastrônoma Mariana Marona no Convívio Slow Food Piracicaba,

cujas atuações independe das pesquisas realizadas na Esalq.

Foi Evanilda também quem indicou o jaracatiá para entrar na Arca do Gosto Brasil, projeto Slow Food no qual faz parte da comissão nacional e que seleciona os alimentos brasileiros a serem registrados numa Arca que os protege do risco de extinção. "O projeto, que atualmente tem registrado 21 alimentos, evita a pirataria, como já aconteceu recentemente com o cupuaçu", conta. Para ser aprovado, passará pela comissão nacional formada por pessoas de diversas áreas de conhecimentos relacionados e depois para um internacional, na Itália.

Neste esforço, Evanilda enfatiza que os pequenos e médios produtores podem fazer a diferença na preservação dos sabores tradicionais e regionais, "com uma agricultura multifuncional que privilegia a sustentabilidade", explica. O Slow Food determina algumas regras para a comercialização destes alimentos, como produção natural, de pequena escala (artesanal e em uma quantidade específica que não pode ser ultrapassada) e ser posteriormente vendida a um preço justo, "de modo com que



Daniel Damasceno

É no sentido de preservar a biodiversidade e defender a tradição gastronômica regional, como o jaracatiá, que o movimento internacional Slow Food trabalha para educar comunidades e a população em geral da importância da preservação das espécies e a melhor forma de produzi-la.

o produtor receba de acordo com a necessidade do processo". É o que o movimento chama de comercialização sustentável.

Além do jaracatiá, outros alimentos são estudados por pesquisadores da Esalq, como o projeto de ciência e tecnologia do pós-doutorando Leandro Fran-

cisco do Carmo que trata da valorização do consumo da polpa da palmeira juçara. A doutoranda Paula Porrelli, que também pesquisa processamentos para a polpa de juçara, explica que se trata de um fruto parecido com o açafá, "com o mesmo gosto terroso", compara. "A partir da

colonização do território nacional, o consumo da juçara aumentou e retiraram da árvore sem a preocupação de novos plantios", fala sobre a eminência do seu desaparecimento. Paula ressalta que a preservação do alimento tem benefícios nutritivos e de mercado.