



Azeitona-do-ceilão

(*Elaeocarpus serratus*)



Essa azeitona não tem nada a ver com o fruto da oliveira e tem sabor que "amarra" na boca (Foto: Giselda Person / TG)

Nome científico: *Elaeocarpus serratus*

Família: Elaeocarpaceae

Características morfológicas: Árvore de porte médio e folhas serrilhadas, verde-escuras e brilhantes. Com o tempo tornam-se avermelhadas e se desprendem da árvore. Não produz óleo. É apenas uma árvore ornamental.

Origem: Ásia (Malásia, Índia e Sri Lanka).

Ocorrência natural: Encontrada em várias regiões do território nacional que apresentem solos férteis e livres de geadas.

Quem não conhece a azeitona-do-ceilão e se depara com a árvore carregada do fruto que se parece a uma azeitona comum, não resiste, e acaba tentando prepará-los na forma de conservas. Aí vem, porém, a decepção: de gosto adstringente, daquele que 'amarra' na boca, a falsa azeitona em nada lembra o fruto da oliveira, a não ser na aparência. "O gosto lembra o de uma banana verde", diz a engenheira de alimentos e pesquisadora Shirley Berbari, do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), de Campinas (SP).

"A azeitona-do-ceilão é extremamente ácida", diz a professora da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), Marta Spoto. "Outra característica é que os frutos, após colhidos, devem ser utilizados em até 48 horas, pois perdem a qualidade", conclui.

A árvore amadurece entre os meses de agosto e setembro e o fruto também é conhecido por falsa-azeitona ou azeitona-ornamental.