

# comida

copiar uma receita  
tim-tim por tim-tim  
Pág. F6 ▶

Comprar **tomate** requer mais atenção do que nunca.

Por quase **R\$ 5** o quilo, ele registra a maior alta dos últimos dez anos em São Paulo; além disso, há uma **queda da qualidade** da hortaliça, de acordo com comerciantes e cozinheiros

LIUIZA FECAROTTA  
DE SÃO PAULO

“O tomate tem luz própria”, escreveu o chileno Pablo Neruda (1904-1973) no poema “Oda al Tomate”. Celebrou a hortaliça como “astro da terra” e “estrela fecunda”.

Os brasileiros compartilham essa devoção revelada pelo poeta. Está em saladas, acompanha massas, compõe sanduíches etc. etc.

Mas, por aqui, anda caro ter esse “astro” à mesa. Em 2012, a região metropolitana de São Paulo registrou a maior elevação do preço do tomate nos últimos dez anos. De acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), houve alta acumulada de 77,2% ao longo deste ano. Em média, o quilo sai por R\$ 4,90.

Os problemas vão além dos preços altos. Para cozinheiros, comerciantes e pesquisadores, o tomate enfrenta uma queda de qualidade no país.

É “too much”. Que Neruda perdoe a tolice do trocadilho: a expressão em inglês, que significa “demais”, tem som semelhante ao da hortaliça, tema desta reportagem.

#### SENSÍVEL

“Em julho, houve até 200% de aumento no preço do tomate em alguns pontos de venda”, diz o economista André Braz, do Instituto Brasileiro de Economia (Ibre), da Fundação Getúlio Vargas.

Em levantamento em sete municípios, São Paulo entre eles, o Ibre também identificou alta expressiva, 83,28%, entre janeiro e agosto. Segundo o instituto, foi o produto que mais contribuiu para a inflação acumulada do ano, em 5,24%.

# TOO MUCH

Esse aumento é surpreendente durante o inverno, que costuma ser favorável à produção do tomate. A variação de preços é recorrente no verão, quando a hortaliça fica mais sensível ao clima.

Uma das razões da queda da oferta — e o consequente aumento de preço — foi o atípico início do inverno, com chuvas sem trégua nas regiões de cultivo.

“Excesso de umidade ou seca muito grande derrubam a produção”, diz o agrônomo Paulo César Tavares de Melo, da Esalq (USP), um dos maiores especialistas brasileiros na hortaliça. “Junho foi o mês mais chuvoso no Sudeste dos últimos 65 anos, o que estimula a incidência de pragas e doenças”, explica.

Se vivesse nos dias de hoje no Brasil e frequentasse as feiras paulistanas, Neruda pensaria duas vezes antes de escrever sua ode ao tomate.

▶ LEIA MAIS na pág. 5



CONHEÇA OS PRINCIPAIS TIPOS DE TOMATE PRODUZIDOS NO BRASIL



Merello/Infotopografia

**CAQUI**  
Como é: não é adocicado, apresenta acidez e frescor intermediários. É firme e tem boa conservação.  
**Vai bem em:** saladas, pizzas e vinagrete

**CARMEM**  
Como é: firme, tem boa conservação. Não é tão apreciado por chefs, pois tem sabor pouco acentuado.  
**Vai bem em:** saladas e com recheio, feito ao forno

**DÉBORA**  
Como é: levemente achatado nas extremidades, é menos camudo do que o italiano, tem mais semente e água.  
**Vai bem em:** molhos, principalmente, mas também como tomate seco

**ITALIANO**  
Como é: alongado, oval, tem polpa sólida, adocicada, com pouca semente. É bastante sensível.  
**Vai bem em:** molhos, purê de tomate e como tomate seco

**HOLANDÊS**  
Como é: menor do que variedades como caqui e Débora, vem em ramos, como é colhido. Tem baixa acidez e doçura acentuada.  
**Vai bem em:** saladas, pratos preparados ao forno e molhos

**CEREJA**  
Como é: minitomate com intenso sabor adocicado e alto teor de água.  
**Vai bem em:** canapés, saladas e para decorar e finalizar receitas

**SWEET GRAPE**  
Como é: pequeno, como o cereja, mas em formato alongado. Tem sabor doce e intenso.  
**Vai bem em:** saladas e também na companhia de peixes e queijos azedos

DE SÃO PAULO

O volume de vendas da laranja é maior, mas nenhum produto supera o tomate quando o assunto é dinheiro. É o que acontece na Ceagesp, em São Paulo, o maior entreposto de legumes, frutas e hortaliças da América Latina. Nos primeiros seis meses de 2012, a movimentação financeira em torno do tomate atingiu R\$ 253 milhões, valor 80% maior que o do segundo colocado, a laranja, com R\$ 140 milhões.

Os líderes do ranking deste primeiro semestre são os mesmos do ano passado (veja números abaixo).

Os brasileiros não vivem sem tomate, o que ajuda a explicar tantos cifras. A "pommo d'oro" (maçã de ouro, em italiano) inventada de saladas a canapés, pode ser feita ao forno, compor bebidas e tantas outras receitas.

Para o economista André Braz, da FGV, "isso dá a ele grande importância no orçamento das famílias. Ninguém abre mão do tomate".

Sim, somos "escravos do tomate", como diz Juscelino Pereira, do restaurante Piselli. Sim, aconteceram oscilações climáticas. Mas outro fator contribuiu para a subida dos preços.

De um ano pra cá, as áreas de cultivo foram reduzidas em torno de 5%, segundo a Escola Superior de Agricultura Luiz Queiroz (Esalq). Menos plantações, menor oferta, maior o preço.

Mas resta alguma esperança. A tendência é de queda do preço até o final deste mês.

# ESCRAVOS DO TOMATE

Apesar dos preços altos, "ninguém abre mão do tomate", diz economista; chefs passam a acrescentar nas receitas a **versão italiana** enlatada em detrimento da brasileira

**TOMATES ITALIANOS**



**SAN MARZANO**  
Como é: conhecido como o "rei dos tomates", uma das variedades mais desejadas pelos chefs. É completo: tem doçura natural, persistência e acidez baixa. Tem muita polpa e pouca água.  
**Vai bem em:** molhos, pizzas e saladas

**LIGÚRIA**  
Como é: com muitos gomos, tem acidez e agüar balanceados.  
**Vai bem em:** saladas, gaspacho, sanduíche

Fontes: Juscelino Pereira, do Piselli; Jefferson Rueda, do Attimo; Leonardo Boiteux, pesquisador de melhoramento genético de hortaliças da Embrapa; Paulo César Tavares de Melo, agrônomo da Esalq - USP; "Culinária Itália"; "O Grande Livro dos Ingredientes"; "400g - Técnicas de Cozinha"

Isso porque a safra da hortaliça é curta —cerca de 90 dias— e pode ser recuperado com velocidade, na medida em que as condições climáticas se estabilizarem, dizem agrônomos e economistas.

**NOSSO TOMATE É BOM?**

"O mais importante é o equilíbrio entre acidez e doçura", diz o especialista Paulo César Tavares de Melo, único delegado brasileiro do conselho mundial dessa indústria. Caso contrário, "fica insípido ou muito ácido".

O tomate cultivado no Brasil vive um ano ruim no que diz respeito ao sabor. Mas, considerando um período maior de tempo, é possível afirmar que a qualidade tem

nível médio —muita semente e água e pouca firmeza.

Nos EUA (segundo maior produtor mundial, depois da China), os tomates costumam ser bonitos, mas pouco saborosos.

A Comunidade Europeia protege algumas variedades de tomate, como o San Marzano. Além disso, o movimento Slow Food lançou campanha para preservar tomates em risco de extinção na Itália, segundo Andrea Sinigaglia, da Alma, importante escola de cozinha do país.

Para o chef Gualtiero Marchesi, um dos principais nomes da moderna gastronomia italiana, é inviável pensar na cozinha de seu país sem ícones como a salada caprese. "O tomate é um recurso importante para um chef por causa da acidez agradável que dá aos pratos."

No Brasil, embora tenha importância semelhante nos pratos, a hortaliça não recebe tratamento tão nobre no cultivo. Para o chef do Friccò, Sauro Scarabotta, nascido na Itália e radicado no Brasil desde 1994, o tomate daqui "pinga mais que uma laranja quando cortado e faz uso abusivo de agrotóxico".

No último relatório do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, de 2010, 16,3% da amo-

tra de tomates tinham presença de ingredientes não autorizados ou resíduos acima do permitido pelo órgão.

"Às vezes, infelizmente, são detectados resíduos de agrotóxicos. Mas não se pode dizer que seja algo generalizado na maioria das áreas de produção de tomate ou de qualquer outra hortaliça", diz o agrônomo Roberto de Albuquerque Melo, da Associação Brasileira de Horticultura. Outros fatores explicam a superioridade do italiano diante do brasileiro, como regularidade do clima e maior respeito à sazonalidade.

**TRUQUES**

A baixa qualidade do tomate nos últimos meses exige jogo de cintura dos chefs. Juscelino Pereira mescla o nacional fresco com o pelado italiano, comprado em lata. "Não podemos correr o risco de fazer um molho aguado." Scarabotta usa o mesmo truque no preparo do molho. Com a alta de preço, porém, teve de mudar a proporção: antes eram 60% de tomate brasileiro e 40% do pelado italiano enlatado. Agora, é o inverso. (LUIZA FACCAROTTA)

**CURIOSIDADES**

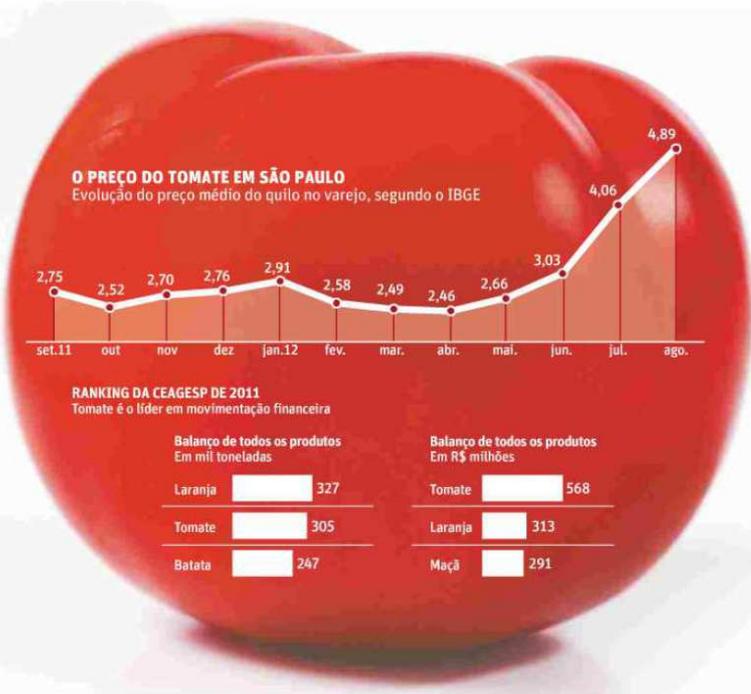
**fruta ou legume?**

O tomate, do ponto de vista botânico, é considerado uma fruta: mas na forma de plantio (dã o ano inteiro) e na forma de consumo (na salada e em pratos principais e não na sobremesa), é considerado um legume

**3,4 milhões** de toneladas de tomate é a produção por ano no Brasil. Desse total, 40% são destinados para a indústria (de molhos, catchup etc.)

**melhor do mundo**

O **San Marzano** é considerado o melhor tomate do mundo. É produzido numa área de denominação de origem protegida em uma região de solo vulcânico, no sul da Itália



**COMO ESCOLHER O MELHOR TOMATE**

- 1 O fruto tem de estar firme, sem furros, manchas ou ferimentos
- 2 Preste atenção à cor. Para consumir imediatamente in natura ou em molhos, escolha os tomates totalmente vermelhos
- 3 Se quiser conservar por mais tempo em casa, procure os frutos que estão mudando de cor, do verde para o vermelho
- 4 Evite comprar tomates totalmente verdes, pois correm o risco de não amadurecer

Fonte: Embrapa