

ÉPOCA



NÃO
HÁ

SEGURANÇA PÚBLICA

REMEMENDO
QUE
RESOLVA



Governante que não
enfoca os atos
de rebeldia da PM
de São Paulo de
Niterói. A reportagem
mostra os conflitos
e a criminalidade

Rebeldões de presidiários, greves de agentes
e delegados, ascensão de facções, polícias sucateadas,
planos abandonados: a falta de compromisso dos
governantes com a paz e a vida dos brasileiros impõe
ao país cada vez mais dias de medo e violência



PROMOÇÃO JUNTOU, TROCOU!
SELO 3 - AZUL



8 JAN 2015 1 R\$ 10,00 1 R\$ 12,00

www.epoca.com.br



POTENCIAL
Cesto com
cambuci. A
fruta pode virar
suco, geleia
ou doce

O doce retorno do cambuci

Pequenos produtores promovem um resgate gastronômico da fruta nativa da Mata Atlântica

Juliana Elias

Quem anda pelo bairro do Cambuci, no centro de São Paulo, não imagina que a região já foi coberta por plantas frutíferas. Eram pequenas árvores que davam um fruto verde com formato estranho, de sabor parecido com o limão, e que acabou rendendo o nome do bairro. Nativo da Mata Atlântica, o cambuci já foi farto em todo o estado, mas, como a mata, que hoje tem pouco mais de 10% de sua área original, também foi sumindo do mapa.

Hoje, ele faz parte da lista de espécies ameaçadas de extinção da União Internacional para Conservação da Natureza (IUCN, na sigla em inglês) e se tornou tão desconhecido quanto uma série de outras frutas que também sumiram da Mata Atlântica e de nossos hábitos, como grumixama, uvaia, jaracatiá ou gabiroba.

Há, porém, quem acredite que isso possa ser revertido. Pequenos produtores paulistas encontraram no cambuci uma nova fonte de receita e co-

meçam a reavivar seu plantio, seu consumo e seu mercado. "Foi uma coisa que surgiu naturalmente, conforme as primeiras cidades foram criando seus próprios festivais do cambuci", conta Gabriel Menezes, presidente do Instituto Auá, entidade que promove a Rota do Cambuci, um ciclo de feiras gastronômicas e incentivo à produção sustentável na região da Serra do Mar, em São Paulo. Paranaíacaba, Paraibuna, Rio Grande da Serra e Bertioga são alguns dos municípios que estão no roteiro e que, aos poucos, reabrem um pequeno território para os pés de frutas nativas entre as vastas áreas de gado e eucalipto que tomaram a antiga floresta ao longo do século passado. Para ter uma ideia, em 2014, o Instituto Auá reunia 15 famílias que geravam 7 toneladas de cambuci ao ano. Hoje são quase 70 produtores fornecendo 40 toneladas e, nos próximos anos, a expectativa é que se chegue a 100 toneladas.

Geleias, doces e sucos estão entre os principais usos da fruta, que ficou famosa por sua versão curtida em cachaça, bastante comum até meados do século passado. "Queríamos trabalhar com frutas realmente nascidas no Brasil, e não tropicalizadas", conta Carlos Henrique e Silva, proprietário da Maria Terra, uma antiga fazenda de eucaliptos em São Lourenço da Serra para onde se mudou em 2013 com a família – o local se converteu em um sítio especializado em frutas nativas. As geleias, os licores e as pastas feitas à base de cambuci são o carro-chefe. A produção, que começou do zero, conta hoje com 45 pés de cambuci, que produzem por ano, em média, 200 quilos da fruta cada um. "É um produto ainda desconhecido e o mercado consumidor está sendo criado agora", diz Silva. "Mas ele cresce rápido. E, conforme cresce o interesse, aumenta o número de produtores, o produto fica mais barato e o acesso se amplia." ♦

100 ANOS
FESTIVAL ORIENTE

Patrocínio

Pão de Açúcar



Coca-Cola Brasil