

# paladar

estadao.com.br/paladar

**PRATO DO DIA**

O risoto de antepasto que virou sanduíche murmurado de greghuça.  
 • Pág. 2



## O resgate do cambuci

Fruta nativa da Mata Atlântica, ele vem sendo recuperado em plantações nas bordas de São Paulo. Já aparece em restaurantes e sorveterias da cidade. E é delicioso. **Págs. 4 e 5**



**Vinho**

Clássico português, o caldo verde não combina só com vinho verde. Faz belo par com tintos – e com noites frias. **Pág. 2**

**Só de birra**

Das primeiras provas ao pôdio, saiba como foi o Campeonato Mundial de Sommeliers de Cerveja. **Pág. 6**

**Inauguração**

Recém-aberta, Chá Yê propõe uma nova modalidade de restaurante chinês em São Paulo. **Pág. 3**

DO PIRARÁ DA MATA ATLÂNTICA

Azeitão, sandália e abacaxi e também vive um renascimento. Produtores organizados em grupo (CNA) fazem chegar ao mercado esta fruta paradisíaca que dá origem ao vinho, suco e gelado e mais nas receitas de chefes.

Um fruto de origem desconhecida, que chegou ao Brasil há mais de 100 anos, o azeitão, também conhecido como sandália, é uma fruta paradisíaca que vem ganhando cada vez mais espaço no mercado brasileiro. Originário da Índia, chegou ao Brasil por volta de 1850, trazido por comerciantes que buscavam estabelecer rotas comerciais com o Oriente. Durante muito tempo, a fruta foi utilizada apenas para fins medicinais, devido ao seu sabor amargo e ao seu alto teor de tanino. No entanto, nos últimos anos, a culinária brasileira tem descoberto o potencial gastronômico do azeitão, que pode ser utilizado de diversas maneiras. Além de ser usado para a produção de vinhos e sucos, a fruta também pode ser utilizada para a elaboração de geleias, compotas e até mesmo para a produção de pratos salgados. A sua polpa, rica em fibras e vitaminas, é considerada uma excelente opção para quem busca uma alimentação saudável e equilibrada. Além disso, o azeitão também é utilizado na produção de óleos essenciais, que são muito utilizados na aromaterapia e na cosmética natural.

# Parece disco voador. Mas é fruta nativa



**Azeitão português**

DIETA DO PRODUTOR



## Colheita na mata a uma hora do caos da cidade

Os produtores de azeitão vivem em uma zona rural tranquila, a uma hora de distância do caos da cidade. A colheita é feita manualmente, e os frutos são cuidadosamente selecionados para garantir a qualidade. O cultivo do azeitão requer técnicas específicas, incluindo o uso de adubos orgânicos e a manutenção da umidade do solo. Além disso, os produtores também precisam lidar com pragas e doenças, o que exige um conhecimento profundo da cultura. Apesar dos desafios, a produção de azeitão é uma atividade muito gratificante para os produtores, que veem o fruto crescer e amadurecer em suas próprias mãos. A colheita ocorre geralmente no final do verão, e os frutos são rapidamente transportados para os processadores locais para serem comercializados.

Os produtores de azeitão vivem em uma zona rural tranquila, a uma hora de distância do caos da cidade. A colheita é feita manualmente, e os frutos são cuidadosamente selecionados para garantir a qualidade. O cultivo do azeitão requer técnicas específicas, incluindo o uso de adubos orgânicos e a manutenção da umidade do solo. Além disso, os produtores também precisam lidar com pragas e doenças, o que exige um conhecimento profundo da cultura. Apesar dos desafios, a produção de azeitão é uma atividade muito gratificante para os produtores, que veem o fruto crescer e amadurecer em suas próprias mãos. A colheita ocorre geralmente no final do verão, e os frutos são rapidamente transportados para os processadores locais para serem comercializados.



**Suco**



**Gelada**



**Cachaça**



**Sorvete**

**Doce**



**Paladar: Azeitão, sandália e abacaxi e também vive um renascimento. Produtores organizados em grupo (CNA) fazem chegar ao mercado esta fruta paradisíaca que dá origem ao vinho, suco e gelado e mais nas receitas de chefes.**



Um pouco de azeitão, um pouco de sandália e um pouco de abacaxi, e você já tem um delicioso suco. A combinação desses ingredientes cria um sabor único e refrescante, perfeito para o verão. Além disso, o azeitão também pode ser usado para a produção de vinhos, que são muito apreciados por quem gosta de sabores mais sofisticados. A produção de vinhos de azeitão é uma atividade que tem ganhado cada vez mais espaço no mercado brasileiro, graças ao interesse crescente dos consumidores por produtos locais e sustentáveis. Além disso, a produção de vinhos também é uma excelente opção para quem busca uma atividade econômica sustentável e que gera empregos locais.



**VALDEPERAS**  
Denominação de Origem  
**UM PRÊMIO AO SEU PALADAR**