

NGBRASIL.COM.BR JANEIRO 2014

# NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL

## Guardiões da Amazônia

OS CAIAPÓS ENSINAM COMO EXPLORAR E CONSERVAR A FLORESTA

SIM, DRAGÕES EXISTEM - NA INDONÉSIA • AVENTURA NAS MONTANHAS DE OMÃ  
O MERCADO GLOBAL DE TRABALHADORES • INVERNO OLÍMPICO NA RÚSSIA







## O cambuci voltou

Pergunte a um paulista sobre o cambuci. Se for da capital, dirá que é bairro. Se for do interior, é provável que se lembre da cachaça. Ambos estão certos. O nome deriva, de fato, dessa fruta nativa da Mata Atlântica, endêmica da Serra do Mar, outrora abundante no sul da região metropolitana de São Paulo. Não apenas brotava na floresta como também no pomar das casas, onde era cultivada para servir de aromatizante na cachaça. Com o crescimento urbano, a cachaça de cambuci sumiu, assim como a própria fruta, cuja árvore hoje se encontra em sério risco de extinção. Por isso o cambuci hoje faz parte da Arca do Gosto, lista de alimentos ameaçados criada pela fundação Slow Food.

Agora, dezenas de produtores familiares vêm tirando o cambuci do esquecimento, decididos a explorar o potencial dessa fruta profundamente aromática, doce na fragrância e ácida no paladar. Em todo o cinturão verde de São Paulo, surgiram sucos, sorvetes, geleias, licores e até cosméticos produzidos à base de cambuci – sem falar de receitas excêntricas, como a moqueca e o estrogonofe. A vitrine disso tudo é a Rota Gastronômica do Cambuci, uma integração de festivais locais que acontece entre março e setembro, cada mês em uma cidade. Em 2013, houve a participação de quase 60 produtores, de sete municípios. **A rota vai aumentar este ano. "Já distribuímos mais de 10 mil mudas", conta Gabriel Menezes, diretor da AHPCE (Associação Holística de Participação Comunitária Ecológica), a entidade que organiza o evento.** – Por Xavier Bartaburu.