

**MINISTÉRIO DA CULTURA E
MONTENEGRO PRODUÇÕES CULTURAIS**
APRESENTAM

M.A.P.A. DA CULTURA
ALIMENTAR



Lei de Incentivo à Cultura
Lei Rouanet



IDEALIZAÇÃO
E PRODUÇÃO

PATROCÍNIO
MASTER



CAPITAL



SEMPRE COM VOCÊ

PATROCÍNIO



COPEL
Amor Energia



SANEPAR



PARANÁ
ESTADO DO PARANÁ



ATLAS
ELETRODOMESTICOS



LAVORO



HAVAN



PORTO A PORTO



VIDEPLAST



Italo

APOIO



bom
Gourmet



Mueller40



GoPro



SEBRAE



Associação de Apoio ao Hospital de Clínicas



ERASTO
GAERTNER

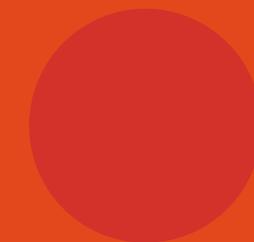
INSTITUIÇÃO
BENEFICIADA

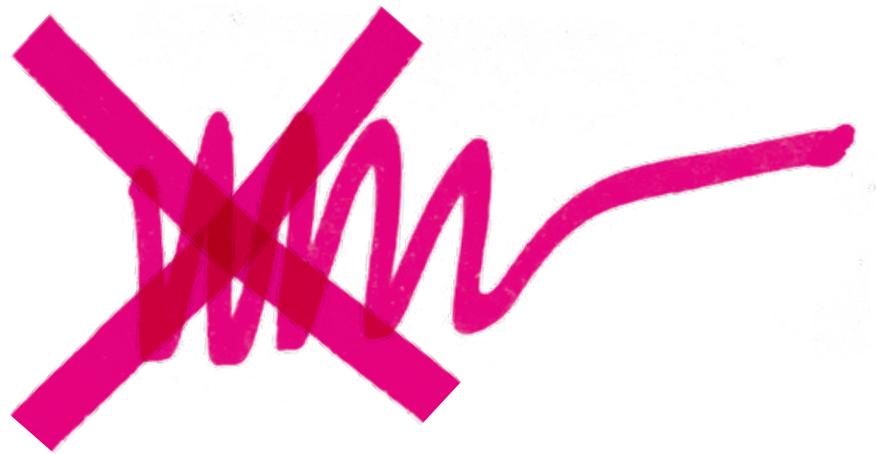
REALIZAÇÃO

MINISTÉRIO DA
CULTURA



UNIAO E RECONSTRUÇÃO





Copyright

Todos os direitos são reservados à Montenegro Produções. Vedada a utilização, distribuição, comercialização ou cessão dos textos, sem autorização expressa do autor.

Coordenação Geral: Montenegro Produções

Direção Criativa e Elaboração de Projeto: Carolina Montenegro

Produção Executiva: Camila Guanabara

Concepção Editorial: Andrea Sorgenfrei e Caroline Olinda

Design Gráfico e Projeto Editorial: Caio Vitoriano

Editoração e Assistência Gráfica: Breno Xavier

Jornalista Responsável: Felipe Aníbal

Edição e Finalização: Daniéle Carazzai

Fotografia e Edição Fotográfica: Daniel Siwek

Assistente de Arte: Patrick Miguel

Assistente de Produção: Aline Cardoso e Jessica Beckhauser

Assistente Administrativo: Francimara Lima

Coordenação de Comunicação: Caroline Enke

Revisão: Ieme Comunicação

Assessoria de Imprensa: Ieme Comunicação – Taís Mainardes e Ana Amaral

Assessoria Jurídica: Carolina Wanderley

Impressão: Comunicare Gráfica

Coordenação administrativa: Ligia Rodriguez

Administração e Contabilidade: Carlos Alberto Guanabara e AE Company

Socióloga: Rafaela Mascarenhas Rocha

Produção de Vídeos: Daniel Siwek

Chefs Convidados: Ana Souza, Patrícia Lisboa, Ruy Morschel.

Food Stylist: Ana Claudia Spengler

Curadoria Exposição: Gustavo Krelling

Artista Convidado: Gustavo Krelling

Arquiteto Responsável: Givago Ferentz

Gestão de Mídia: Poliana Przybyszewski

Social Mídia: Bruna Alcantara

Captação de Recursos e Apoio Institucional: Valor com Propósito, Odete Montenegro,

Tudo Cultural, José Luís Veloso e Felipe Nichetti

Intérprete de Libras: Sandro José Batista

Mediação e Apresentação EAD: Caroline Olinda

Produção EAD: Bom Gourmet e Agência Vulgata

Filmmaker EAD: Agência Vulgata

Realização: Ministério da Cultura e Lei Federal de Incentivo à Cultura.

Produção: Montenegro Produções

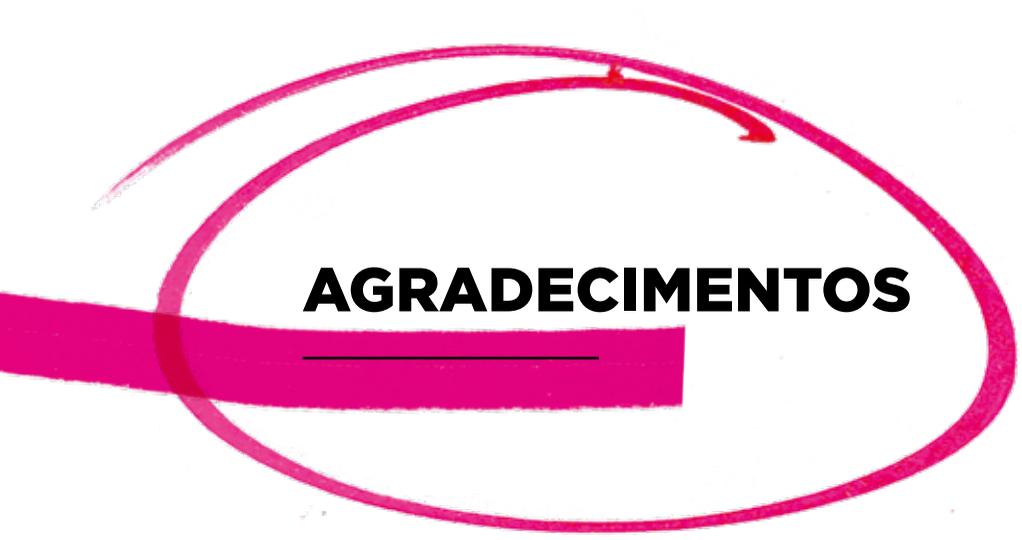
Instituições Beneficiadas: Associação dos Amigos do Hospital de Clínicas

e Hospital Erasto Gaertner

Patrocinadores: Syngenta, CNH Industrial, Copel/PR, Sanepar/PR, Atlas Eletrodomésticos,

Lavoro, Havan, Porto a Porto, Videplast, Ítalo Supermercados

Apoio: SEBRAE/PR, GoPro, Shopping Mueller, Bom Gourmet e Van Cozinhar



AGRADECIMENTOS

Adilson Jerry; ADETUR Litoral; Antônio Henrique Schneider; Agroindústria Rudell; Agroindústria Família Haas; ANFRUT; ANPP; Armazém do Campo - Londrina; Associação de Bares e Restaurantes de Morretes; Associação IG-Mathe; Associação; Norte Velho - ANV; Bárbara Krenk; Bananina Bala de Banana; Benedito Santa; Carlos Antonio Dutra Faleiros; Carlos Inácio; Cachaçaria Casa Poletto; Carolina de Paula Baptista; Caroline Buratto Gross Genofre; Casa do Barreado; Chácara Castellari; COOPERSERRA; Cooperativa Witmarsum; Coletivo Mulheres do Café; Colha e Pague Martins; Conselho de Turismo de Londrina; Daniel Bohn; Dona Magdalena; Dudu Martins; Elias Benedetti; Emanuel Mazza; EPAGRI; Eric Hunziker; Eva Blaszczyk; Erva-Mate Morandi; Fabiana Castelari Leme; Fabiana Zelinski; Feira do Pequeno Produtor de Cascavel; Fernanda Correa; Fernando Toppel; Fundação Cultural de Foz do Iguaçu; Fungo Feira e Frigideira; Gilberto Haas; Hotel Capelista Antonina; Indústria Soter - Balas Antonina; INPI; Isaura Aques Martins; João Soter Neto; José Carlos Rosseto; Juca Reis; Karla Manfredini; Leonardo Araújo; Luis Nazareno Aques Martins; Mabel Guimarães; Maêve Silveira Castelo Branco; Marcelo Siqueira; Márcio Veiga; Marcos Venicio Costa; Marília Morandi; Mariella Million; Maristela Mendes; Marcatto Chapéus; Mate N'Roll; Matilde Belo do Amaral Faleiros; Marcio Paloschi; Michelle Bertolletti Rosso; Názaro Vieira Lima; Nelson Ricieri; Paulo Bonatto; Paulo Rudell; Queijaria Família Baptista; Rafaela Takasaki Correia; Rafael Mendes; Restaurante Olimpo; Restaurante Madalozzo; Ricardo Cini; Ricardo de Souza Arruda; Roberta Codel; Rodrigo Haas; Rodrigo da Silva Viana; Rota do Café; Sadi Poletto; Sacolão da Economia; Sebastian Barbosa; Sergio Luis Soares Mariani; Secretaria de Agricultura de Carlópolis; Secretaria de Turismo de Capanema; Secretaria de Turismo de Londrina; Secretaria de Turismo de Marialva; Secretaria de Turismo de Morretes; Stefany Felipe Inácio Goulart; Sirlene Martines Ortegoza; Sonia Aparecida de Faria Gallo; Suco e Só; Tania Madalozzo;; Tatiane Silva; Vilson Fialho; Vivenda do Mate; Vinícola di Sandi; Vinícola Franco Italiano; Vinícola Sanber; Vinopax.





ÍNDICE

Editorial	14
Caro leitor.....	16
A vida que nos alimenta.....	18
Colcha de retalhos	26
Capítulo 01 - Um doce de cidade.....	33
Capítulo 02 - O sabor que nasce do tempo	51
Capítulo 03 - Tradição, identidade e reconhecimento.....	73
Capítulo 04 - O futuro (também) é ancestral	87
Capítulo 05 - A bebida mais querida do brasil.....	105
Capítulo 06 - Marialva viu a uva	121
Capítulo 07 - Unir pessoas e cuidar melhor do mundo.....	135
Capítulo 08 - No meio do caminho havia morangos	149
Capítulo 09 - Legado que vale ouro	163
Capítulo 10 - Natural e superpoderoso.....	177
Capítulo 11 - Pré-histórico e mundialmente festejado.....	191
Capítulo 12 - Vocação que vem da terra.....	205
Palavra do patrocinador - Syngenta.....	219
Palavra do patrocinador - New Holland Agriculture.....	221



EDITORIAL

por Carolina Montenegro, Diretora da Montenegro Produções Culturais e idealizadora do Mapa da Cultura Alimentar

Pesquisar os saberes da alimentação quanto às formas de produção e preparo, e identificá-los como bens imateriais da cultura dos povos é a proposta do projeto Mapa da Cultura Alimentar. O ato de compartilhar as refeições faz reproduzir memórias, tradições e identidade cultural. O desafio de preservar essas expressões ligadas a sistemas alimentares está nos complexos riscos a que estão expostos cotidianamente os guardiões desses patrimônios no Brasil. Projetos que incentivem a contação dessas histórias, que reconheçam os produtos originários e que tragam essas expressões por meio da arte se fazem necessários e urgentes para mantermos vivas as tradições.

A utilização da Lei Federal de incentivo à Cultura como grande impulsionadora de projetos como esses é fundamental para identificação da alimentação enquanto representação de imaginários, envolvendo escolhas, símbolos e classificações, e as diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais. É com alegria que entregamos esta pesquisa para a comunidade e que ela possa ser compartilhada e revisitada por milhares de pessoas. Agradeço à equipe de produção desse projeto, que há nove meses trabalha para que todas as entregas sejam realizadas com a maior qualidade possível, à equipe artística, de arquitetura e design, que mergulhou nas tradições e referenciais de pesquisa para trazer ao público uma exposição inédita, às equipes de comunicação e fotografia que tiveram a missão de trazer todos esses conteúdos ao público durante todo o período de execução do projeto. Agradeço o apoio do SEBRAE/PR e do Bom Gourmet que, juntos, somaram esforços e saberes sobre o tema para que pudéssemos cumprir com os objetivos desse tão bonito projeto. Que possamos ampliar essa iniciativa para outros estados e trazer ainda mais recortes históricos e patrimoniais relacionados à cultura alimentar.

CARO LEITOR

por Andréa Sorgenfrei, head da Pinó

O título que você tem em mãos é resultado de um projeto ousado e saboroso. Ousado porque percorreu em um mês as 12 localidades do Paraná e Santa Catarina para documentar as histórias humanas entrelaçadas à terra fértil destes estados. E saboroso porque reúne receitas que dão protagonismo a cada um dos produtos que chegam à sua expressão máxima pelas mãos dos produtores e dos cozinheiros.

No “Mapa da Cultura Alimentar”, os produtos que receberam o selo de Indicação Geográfica nos guiam pelas histórias de seu cultivo, suas características únicas e pelo saber-fazer das pessoas envolvidas.

Antes de receberem o selo de origem, esses produtos já eram reconhecidos por sua qualidade, movimentando a economia local e constituindo a identidade alimentar de uma região. É a existência destes modos de fazer que passam de geração em geração que constitui a singularidade dos produtos - o melado batido e escorrido de Capanema, a bala de banana de Antonina, o queijo da Colônia Witmarsum, o mel do Oeste do Paraná, a erva-mate de São Matheus, a goiaba de Carlópolis, o morango do Norte Pioneiro, o vinho de Bituruna, as uvas finas de mesa de Marialva, os cafés especiais do Norte Pioneiro, o barreado do Litoral do Paraná e a maçã fuji de São Joaquim são o que são graças ao trabalho humano de preservar o conhecimento.

A obtenção do selo de origem é uma coroação merecida de tal conhecimento e esforço. O reconhecimento e proteção estatal às condições de existência desses produtos garante sua continuidade e a perpetuação de nossos sabores e histórias.

Celebramos a diversidade, os saberes tradicionais, a sustentabilidade e a conservação do patrimônio cultural. Ao desvendar as raízes de nossa cultura alimentar, convidamos cada leitor a mergulhar em uma jornada em que cada sabor é uma história e cada história é uma parte do que somos. Boa viagem!



A VIDA QUE NOS ALIMENTA

por Rafaela Rocha, socióloga e pesquisadora do projeto

A agricultura é uma prática humana ancestral de idade avançada: 12 mil anos, nascida lá no período neolítico da pré-história. Ao longo do tempo, este conjunto de métodos e técnicas necessários para a produção do alimento esteve de mãos dadas com a tecnologia. Por meio de ferramentas científicas e da inteligência, inclusive genética, capaz de aprimorar nossas habilidades, a agricultura se constitui como força fundamental para a vida das pessoas. Uma vida completamente conectada com a terra - ainda que nem sempre tenhamos uma visão clara, ou íntima, dessa relação primordial.

O ritmo urbano desconecta do cotidiano de grande parte das pessoas o contato com a cadeia produtiva dos alimentos. Neste Mapa, buscamos integrar campo e cidade, lavoura e mesa. Se propusermos ainda um passo anterior ao plantio do alimento e pensarmos nas sementes que fecundam a terra, teremos então um universo à parte. Os saberes em biologia celular, meteorologia, geografia e estudo dos solos são ferramentas poderosas que garantem uma produção de qualidade. Sabemos que essas especialidades não são acessíveis a todo mundo que lida com a terra, mas há muito conhecimento transmitido entre gerações, em rodas de conversas de produtores - é o saber popular com fundo científico.

Muito deste ferramental para o campo também é oferecido por especialistas em tecnologia agrícola e biotecnologia com foco em sementes, trabalhando como parceiros das pessoas do campo em um esforço conjunto para gerar produtos competitivos. Ou seja, cientistas de empresas especializadas em melhoramento de sementes desenvolvem vegetais com robustez e resistência às doenças e às intempéries do clima. Assim, a lavoura fica menos vulnerável aos ataques de parasitas ou pragas e também menos dependente do uso de venenos. Culturas que não se adaptavam bem a um determinado clima podem enfim se desenvolver e gerar renda e variedade alimentar para as pessoas que as

cultivam e consomem. Em termos biológicos, pode-se dizer que esse reforço científico permite que as plantas gastem menos energia para se recuperar das doenças, energia esta que pode ser melhor utilizada na produção de frutos maiores, mais doces ou com mais suco. Eis um ciclo que começa dentro da biologia da célula – a semente vai para a lavoura – desenvolvendo-se como planta que brota, cresce e amadurece, para então ser colhida, sendo assim parte do ciclo econômico da produção agrícola e que se desdobra até chegar a nossas mesas. Esta é base da vida profissional da maioria de nossos entrevistados.

CULTURA, TERRA FÉRTIL DE SABERES E SABORES

Falar sobre Cultura Alimentar faz ainda mais sentido se usarmos o termo no plural: culturas alimentares. Isso porque cada região, seja urbana ou rural, e cada população estabelecida nela possui suas especificidades - de clima, solo, tradições, agricultura, subsistência, entre tantos outros fatores. Este é um livro que nasce a partir da curiosidade sobre o universo vasto, essencial e tão presente da alimentação.

Foram muitos dias de expedição e de conversas com pessoas que fazem da comida parte fundamental de sua vida, seja produzindo, consumindo ou comercializando ingredientes e pratos regionais em uma cadeia que envolve muitos elos. Queremos aqui estabelecer diálogos envolvendo conceitos e ideias sobre alimentação de qualidade, tradições e técnicas para trazer à mesa pensamentos mais amplos, sem entretanto imaginar um ponto final - mas sim, novos parágrafos.

Emanuel Mazza, pesquisador de alimentos que se conectam com a cultura popular brasileira, é um dos entusiastas de expedições como a nossa. Ele mesmo o fez, dentro do projeto “Fungo, Feira e Frigideira”, desbravando o leste paranaense em busca de cogumelos da Mata

Atlântica. Mazza conta que há grande variedade de cogumelos silvestres na região de Tagaçaba, no litoral do Paraná. “Para mim, que gosto de cozinha, foi muito bom, e a gente ainda perguntava para as pessoas se elas tinham o hábito de comer cogumelo”, conta. Nosso foco não são cogumelos, no entanto, vivenciar a cultura em torno do alimento foi uma experiência igualmente rica e encantadora.

**“NÃO TEM COMO FALAR DE COZINHA SEM FALAR DA AGRICULTURA, DO PEQUENO PRODUTOR. TUDO COMEÇA NO CAMPO”
EMANUEL MAZZA**

O Paraná coleciona alguns Indicadores Geográficos (IGs) que foram ponto de partida para nossas descobertas - incluindo um município de Santa Catarina. A variedade de histórias, de formas de preparo dos alimentos, de métodos de produção e até de sotaque, que deixam à mostra raízes históricas, está alinhavada logo adiante - prepare-se para as receitas de dar água na boca! E, ainda citando o Mazza, tudo começa no campo. “Acho que não tem como falar de cozinha sem falar da agricultura, do pequeno produtor. Na cidade, a gente perde um pouco as várias tradições (que envolvem o alimento), mas eu acho importante esse aspecto como patrimônio”, comenta. E é muito por tal motivo que este livro existe: para valorizarmos os alimentos por meio das histórias e das pessoas que fazem com que eles cheguem até nós.

Para um contexto ainda mais preciso, o professor de gastronomia da Pontifícia Universidade Católica do Paraná Ricardo Cini - pesquisador em alimentação, sistemas alimentares e soberania alimentar - explica que as tradições culinárias paranaenses são divididas em três eixos: litoral, capital e interior. Isso se dá pela forma como as regiões foram colonizadas e por sua formação urbana histórica. “No litoral, uma das primeiras regiões colonizadas do estado, a gente tem muita presença

da cultura caiçara, com os ingredientes que vêm do mar. Já a capital Curitiba é mais globalizada, essa coisa vinda de fora, as inspirações em gastronomias internacionais, a imigração; e a parte do interior do Paraná tem a cultura caipira, uma região muito ligada com o interior de São Paulo, com culinária mineira, muito baseada no milho, na mandioca e cozinhas muito similares com o que a gente chama de influência dos tropeiros e bandeirantes. Ainda, mais para o oeste, temos Foz do Iguaçu, mais turística, que tem um pouco de influência dos imigrantes de países fronteiriços, Paraguai, Argentina e Uruguai”, esclarece Cini.

Outro ponto importante está relacionado aos saberes tradicionais e às técnicas ensinadas em cursos de gastronomia: como essa conjunção se dá na prática das cozinhas profissionais - já que a maioria dos livros são baseados na culinária clássica francesa. “As escolas de gastronomia no mundo vão apontar principalmente para a escola francesa, e a gente vai ensinar porque é o que o mercado exige dos profissionais. No entanto, é possível levar conhecimento sobre técnicas diversas - mesmo que os alunos não as executem no dia-a-dia”, pondera Cini. Sob esse aspecto, acreditamos que por meio do Mapa da Cultura Alimentar contribuimos para ampliar a visão sobre os modos diversos, tradicionais ou não, de preparo do alimento - muito baseados no que vimos e aprendemos nas cozinhas pelas quais passamos durante a expedição e, por que não, em nossas próprias memórias afetivas.

**“VOCÊ ENROLAR O PEIXE NA FOLHA DE BANANEIRA
É ANCESTRAL, VEM DOS POVOS INDÍGENAS.
E A GENTE ACABA UTILIZANDO ATÉ HOJE...”**

FABIANA ZELINKSKI

Ainda que o predomínio de técnicas gastronômicas aplicadas no mercado venha da escola francesa, a cozinheira e gestora cultural Fabiana Zelinski, de Foz do Iguaçu, acredita que a dicotomia entre o que pre-

domina nos restaurantes e o que aprendemos nas cozinhas familiares não precisaria existir. “Claro que você precisa ter critérios, medidas, fazer ficha técnica, cortes apropriados, ou seja, existe um padrão técnico. Mas boa parte disso vem da cozinha de casa, elas só foram padronizadas, estudadas, colocadas no papel em um conhecimento mais estruturado”, analisa. Para ela, não existe melhor ou pior, e nem tudo se encontra nos livros técnicos. “Existem técnicas brasileiras, de cozinha de vó, que não são encontradas na literatura tradicional para cozinheiros”, afirma. E é justamente essa a costura cultural que envolve o alimento, que borbulha nos almoços de domingo. “Se você quer fazer um frango tradicional com aquele dourado bonito, você tem que fazer o brasileiríssimo Pinga e Frita”, arremata a cozinheira.

Mas existe o caminho de mão dupla. Há cada vez mais gente interessada em retomar saberes originais, em conhecer alimentos nacionais e utilizá-los de maneiras diversas, nas chamadas alta e baixa gastronomias. “Você enrolar o peixe na folha de bananeira é ancestral, vem dos povos indígenas. E a gente acaba utilizando até hoje para dar um sabor especial ao peixe assado”, complementa Fabiana. Ela também observa o ingresso da gastronomia como patrimônio cultural recente no Brasil, embora avalie que ainda não exista uma discussão aprofundada como em outras áreas - e existe aí um longo caminho a percorrer.

Um ponto interessante desta nossa jornada pela cultura alimentar foi encontrar produtores de alimentos que não necessariamente eram foco desta edição, mas que naturalmente deram contribuições interessantes dentro do contexto paranaense. Sadi Poletto, por exemplo, que tem fábrica de cachaça em Morretes, litoral do Paraná, conhece bem as tradições que envolvem a aguardente. “Dom Pedro instalou alambiques na cidade em 1733 e Morretes foi um grande produtor de cachaça no passado, com cerca de 62 alambiques”, conta. Ele destaca que a bebida é registrada no mesmo órgão que o feijão e o arroz, portanto,

a cachaça é considerada um alimento - “este é o primeiro conceito que o brasileiro precisa entender para perceber e valorizar o produto, que tem um processo de fabricação extraordinário”, explica. Muitos brasileiros conhecem primeiramente no exterior as cachaças que são produzidas aqui e só depois voltam os olhos para os produtores locais, garimpando as cachaças puras de alambique.

Reforçando a importância e referências vindas das tradições familiares na cozinha, a agrônoma e queijeira Carolina Baptista abriu as portas de sua produção - e do seu coração - para nos contar como esse processo também faz parte da história de Palmeira, outro município paranaense no qual fizemos parada. Especialista em queijo purungo, ela afirma que tudo começou com seus bisavós, que receberam um italiano na fazenda onde viviam - a Casa Branca, “ali na Serra”, pontua. “Ele veio trabalhar aqui, foi ficando da família e ensinou para minha bisavó a receita de um queijo - o caccio cavallo - e como eles eram produtores de leite, a receita foi colocada em prática, ganhando corpo quando meu avô assumiu outra fazenda de gado de leite e se casou com minha avó”, conta Carolina. O produto foi ganhando forma, foi ganhando características regionais, até que começou a ser comercializado em 1939 - e desde então a queijaria existe, passando de geração em geração. “Todo mundo aprendeu a comer queijo, aprendeu a fazer queijo, porque todo mundo colocava a mão na massa”, completa.

Com a dificuldade em legalizar o caccio cavallo, que usa leite cru na composição, foi preciso resgatar a receita das tias e há quatro anos Carolina conseguiu o feito. “Por amor mesmo, para não deixar essa tradição de família morrer e passá-la adiante”. Esta é uma dificuldade que se apresenta para muitos pequenos produtores de alimentos, pois a legislação é bastante cuidadosa para regularização nesta categoria - um grande desafio em um mercado muito competitivo, com limitações financeiras para divulgação e transporte de produtos. Um nó que

precisa ser desatado para que o legado da cultura alimentar seja acessado, adentre nossas portas para contar nossas próprias histórias, para que nos apropriemos deste grande e fantástico universo dos alimentos que carregam o sabor do trabalho e do afeto.





COLCHA DE RETALHOS

Uma pergunta, muitas respostas. Contamos aqui um pouco do que as pessoas entrevistadas, ou aquelas que encontramos na expedição, pensam sobre o alimento. Uma colcha de retalhos, daquelas que nossas avós costumavam fazer, que vamos cerzindo com encantamento, respeito e alegria por podermos compartilhar aqui.

“Eu acho que o ato de alimentar é por saúde, primeiramente. Eu não posso jogar veneno sendo que meus filhos daqui a pouco estão comendo uma maçã ali. A questão de você ter um preço vultoso da maçã, mas ela não chegar para quem precisa comer é uma questão também. Em quantia certa, o acesso para todo mundo, seria uma forma de ninguém passar fome no mundo.”

LUÍS NAZARENO, PRODUTOR DE MAÇÃ EM SÃO JOAQUIM, SANTA CATARINA.

Santa Catarina concentra 51% do plantio brasileiro de maçã e, de acordo com a Associação Brasileira de Produtores de Maçã (ABPM), a safra brasileira da fruta 2022/23 deve aumentar. O volume estimado é de 1,13 milhão de toneladas, aumento de 10% frente à campanha anterior.

“Eu me preocupo com o mundo crescendo e os produtores diminuindo. Muitos estão trocando o arroz pela soja, pelo milho. Mas eu acho que o Brasil é um país onde a terra é fértil, o que você planta, produz, ainda mais se tiver incentivo. O que entristece é produzir e não conseguir comercializar. Eu vejo programas que direcionam a produção de alimentos para as escolas, e isso é muito importante.”

JOSÉ CARLOS ROSSETO, PRODUTOR DE CAFÉ EM MANDAGUARI, PARANÁ.

Fundamentado pela diretriz de emprego da alimentação saudável e adequada e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com valorização dos gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 estabelece que, no mínimo, 30% do valor dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE repassados pelo FNDE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

“Eu sinto que a busca pela memória afetiva está em alta, principalmente entre as pessoas com boa condição financeira. Não só a parte do queijo, mas quando a gente faz um café rural, faz um evento, as pessoas buscam esta comida da vó. Então a gente faz algumas receitas, algo que pra gente é muito normal. Lógico que com qualidade, todo mundo quer comer comida de qualidade, mas eu acho que muita gente está voltando para essa simplicidade da comida com memória afetiva”

CAROLINA BAPTISTA, AGRÔNOMA E QUEIJEIRA

Diversos pesquisadores vêm estudando a relação entre os sentidos, os alimentos, nossas memórias e sensações de prazer. A psicóloga Rachel Herz, da universidade de Brown (EUA), comprovou que apenas o olfato e o paladar são os sentidos considerados exclusivamente sentimentais, porque apenas estes dois são conectados com o hipocampo, a parte do cérebro que armazena as memórias de longo prazo.

[CAIXA COLONIAL/JEFERSON JESS]

“Uma das coisas mais ricas do mundo, a coisa mais linda que pode ter é a vida. Se a gente não botar o combustível da vida dentro da gente, a gente morre. Alimento e água são duas coisas que não tem jeito. Tem que ter alimentação para todo mundo, alimentação saudável. Procurar não usar muito veneno forte, fazer a carência certinha para não ter perigo de colher produtos com teor de veneno para as pessoas. Fazer bem feito, para não ter perigo”

CARLOS ANTÔNIO DUTRA FALEIROS, PRODUTOR DE CAFÉ EM LONDRINA, PARANÁ.

O Brasil é campeão mundial de uso de agrotóxico, embora não seja o campeão mundial de produção agrícola - e ainda é o principal destino de agrotóxicos barrados no exterior. Entre 2019 e 2022, cerca de dois mil novos agrotóxicos foram aprovados para comercialização no Brasil, dado atualizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Segundo Wanderley Pignati, doutor em Saúde Pública e professor da Universidade Federal de Mato Grosso, não existe limite seguro de exposição aos agrotóxicos para o trabalhador e sempre haverá resíduos em alimentos, contaminação de rios, ar e lençóis freáticos. Um caminho para melhorar a situação é a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos - PNaRA, proposta inicialmente pela Abraco - Associação Brasileira de Saúde Coletiva e por outras organizações da Sociedade Civil - atualmente pronta para entrar em pauta de votação no plenário como PL6670/2016. Ela segue diretrizes da lei europeia de registro de agrotóxico, levando em conta as alternativas de menor impacto, com monitoramento de alimentos e da água - trazendo informação para a sociedade e melhoria nas condições de saúde do trabalhador do campo, entre outros aspectos.

[REVISTA GALILEU, MARIANA LUCENA; FIOCRUZ]

“Eu tenho o prazer de ter várias famílias que se alimentam por meio do trabalho com a erva-mate. Eu estou ficando meio velho, mas não parei ainda, vou trabalhar mais por causa das pessoas que dependem deste ganho”

BENEDITO SANTA, PRODUTOR DE ERVA-MATE EM SÃO MATEUS DO SUL, PARANÁ.

A produção tradicional de erva-mate do Centro-Sul e Sudeste do Paraná envolve aproximadamente 7 mil agricultores familiares e é cultivada em modo agroecológico junto a remanescentes de Floresta com Araucária. Também se desenvolve em comunidades tradicionais, como faxinais e terras indígenas. Os cultivos agregam conhecimentos e saberes tradicionais e ancestrais, e se consorciam com a vegetação nativa, aproveitando a iluminação e sombreamento sobre as plantas, bem como os nutrientes providos pela própria floresta — dispensando, assim, a necessidade de insumos químicos, como agrotóxicos e adubos. O Paraná é o maior produtor de erva-mate do Brasil, com 87,4% da produção nacional, segundo o IBGE.





UM DOCE DE CIDADE

É preciso ter mãos hábeis e força, embora a cena carregue consigo uma leveza, realçada pelo aroma que paira no ar. Impossível ficar indiferente ao perfume adocicado que envolve a sala de produção. Aos poucos, a massa que repousa sobre a bancada é aberta por dois funcionários, que rodam sobre ela um grande cilindro de 50 quilos. Trata-se da etapa mais vistosa do processo de fabricação das balas de banana, produto-símbolo de Antonina, cidade histórica de belos casarios coloniais, localizada no litoral do Paraná. Cortadas e embaladas posteriormente, as balas ganham o mundo, levando para longe o nome do município.

O produto está tão associado à identidade de Antonina, que é como se já fosse fabricado desde os tempos mais remotos do município fundado em 1857. Mas não é bem assim. Até a década de 1930, o porto era a principal força motriz da economia da cidade, principalmente em razão da exportação de erva-mate. Posteriormente, o palmito juçara passou a ter relevância, a ponto de fomentar quase que um ciclo local. Extraído do bioma da Mata Atlântica, o palmito era cozido e comercializado em conserva. A exploração do produto foi de tal dimensão que, ao longo da década de 1970, intensificaram-se as fiscalizações e as legislações que tentavam coibir a extração predatória. Foi nesse contexto – e só então – que as balas de banana surgiram como nova alternativa econômica.

O CLIMA PERFEITO

Temperaturas entre 20 e 29 graus celsius são as mais adequadas para o crescimento máximo das bananeiras - considerando-se a temperatura de 28 graus como ótima e a de 13 o limite inferior. Isso significa que a Mata Atlântica é terreno ideal para o cultivo, já que, especialmente no litoral paranaense, a amplitude térmica está dentro desta variação em praticamente todos os meses do ano.

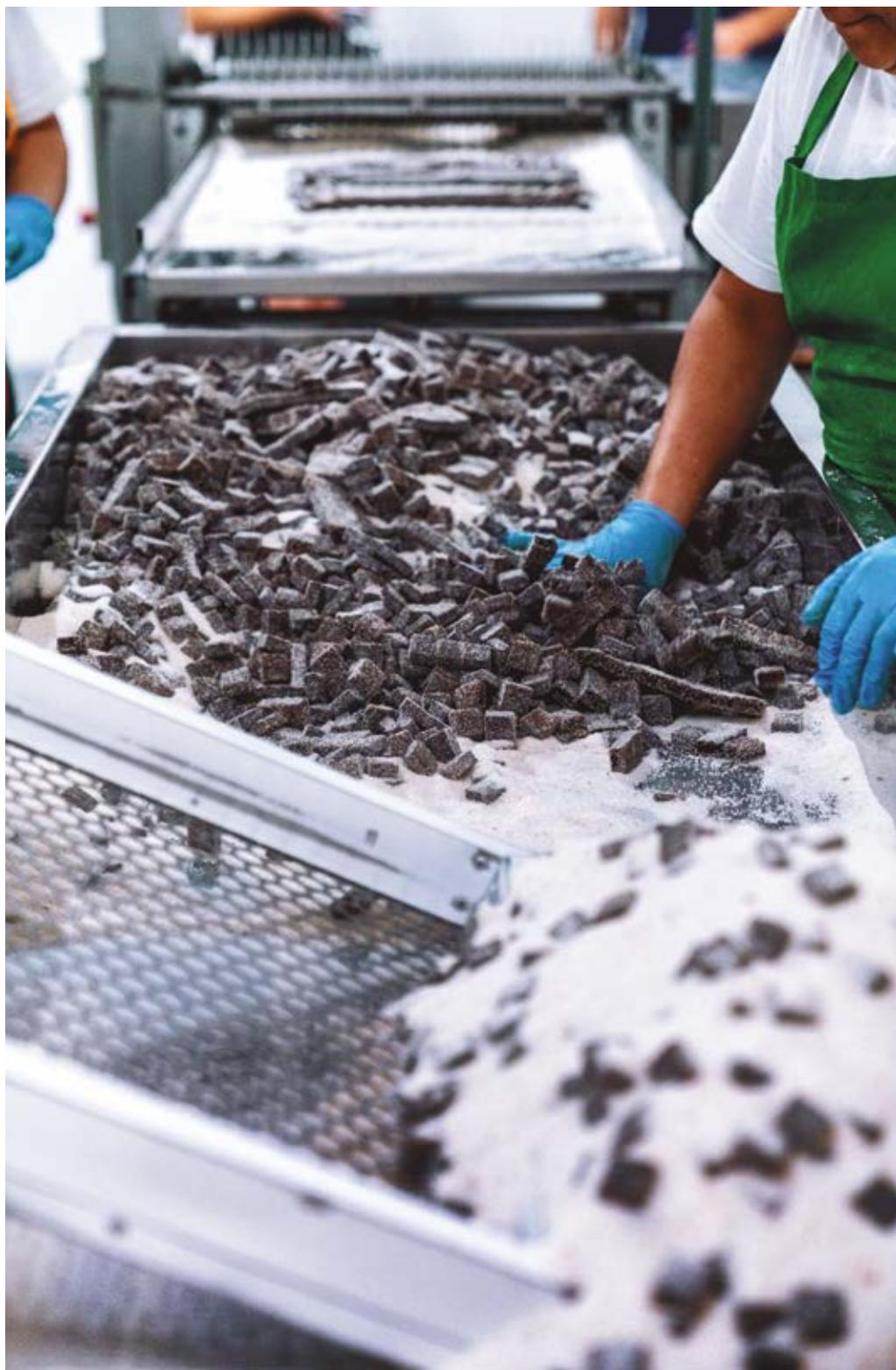
A técnica da fabricação foi trazida na virada da década de 1970 para os anos 1980 por um célebre baleiro catarinense: José Vital Regis, o Seu Zezo. Trazido de Santa Catarina por famílias de Antonina que se interessaram em passar a produzir as balas, Seu Zezo ensinou os segredos de todas as etapas, sem saber que estava criando um produto que tão bem simbolizaria a cidade. Convém ressaltar: a escolha pelo sabor não se deu por mero acaso. A banana era produzida em abundância no litoral do Paraná, de modo que se aproveitaria a matéria-prima produzida nos arredores. Hoje, a história já é contada em verso e prosa.

“Meu avô trouxe um baleiro de Santa Catarina, que é o Seu Zezo, que veio para cá para ensinar a fazer a bala. Eles começaram a fazer e desenvolveram a receita. O início da produção foi em 1979, e a empresa foi formalizada em 1980”, contou João Soter, que, ao lado da irmã, Rafaella, administra a fábrica Bala de Banana Antonina.

Ali, a linha de produção é comandada por Osvaldo Lúcio dos Santos, o Baiano, um homem de 64 anos, de pouco falar e de muito fazer. Ele está na fábrica desde a inauguração, comandando diligentemente todas as etapas da produção das balas. Um tanto tímido, explica que as bananas ficam descansando em uma estufa – uma sala onde se empilham pencas e pencas da fruta. “Quando [a banana] estiver maciazinha, já dá para ir para o tacho”, explica. Ao fogo, adicionam-se 70 quilos de banana e 5 quilos de açúcar e espera-se a mágica acontecer. “No tacho, isso vai derretendo, vai cozinhando, vai diminuindo”, revela. Aí, é claro, já se sente de longe aquele aroma característico.

BANANA DA TERRA, O FILME

A década de 30 marcou o início do cinema sonorizado no Brasil, ainda com produções incipientes, com histórias simples, muitas delas voltadas para números musicais - com as tradicionais marchinhas de carnaval. O filme Banana da Terra, estrelado por Oscarito e com um roteiro igualmente carnavalesco, ambientado na fictícia Bananolândia, alcançou estrondoso sucesso. O motivo se chamava Carmem Miranda, em sua primeira aparição vestida de baiana, num cassino de luxo, cantando “O que é que a baiana tem?”. A partir daí, figurinos similares foram criados por ela mesma para suas apresentações e o então jovem Dorival Caymmi teve sua carreira impulsionada. Desde 1976, Carmem Miranda tem um museu em sua homenagem, aberto ao público, no Rio de Janeiro.



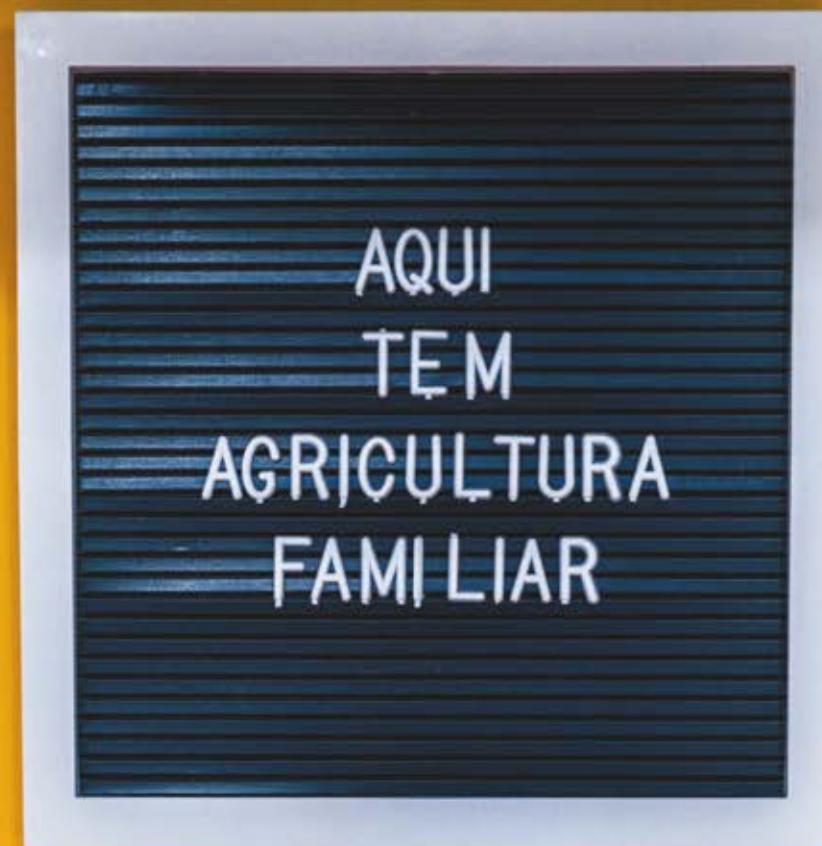
Só quando o ponto estiver bom é que Baiano e um dos colegas passam a esticar o produto com o pesado cilindro. Ao fim desse processo, a massa fica como uma manta, que é cortada manualmente em quadriláteros de 70 centímetros. Nesse formato, salpicado de talco comestível – para não grudar –, o produto ficará descansando por três dias. “Se tirar antes, ela fica grudenta”, alerta Baiano. Só então, em uma máquina industrial, as mantas são cortadas nas dimensões em que as balas são comercializadas. Por fim, é só embalar. Tirando o corte final e as embalagens, todo o processo é artesanal, em uma forma de fazer que é quase a mesma de quando a fábrica foi inaugurada, mais de quatro décadas atrás.

“A única diferença é que na época se embalava à mão”, apontou Baiano. “[Fabricar as balas] não é um serviço difícil. Tem que ter muita atenção no que está fazendo e o segredo é saber o ponto de cada etapa”, acrescentou. Mesmo após tantos anos, Baiano revela que continua se deliciando com as balas de banana – e que sempre tem que levar o famoso produto para os filhos e netos. “É difícil resistir a um docinho, né? E eu fico muito contente por a nossa bala ser o símbolo da cidade”, disse.

Além do fazer, outro elemento contribui para o sabor das balas: a matéria-prima. As bananas utilizadas na fabricação do doce provêm de Áreas de Proteção Ambiental (APAs) não só de Antonina, mas também das vizinhas Morretes e Guaraqueçaba. “Isso faz com que ela não tenha nada de agrotóxicos. Ela é naturalmente orgânica”, apontou Maristela Mendes, que administra outra fábrica, a Bananina. O produto fomenta o cultivo orgânico e ambientalmente correto, contribuindo para a preservação da Mata Atlântica e, de quebra, faz a economia girar, principalmente a partir de pequenos agricultores. É um negócio que contribui com o desenvolvimento econômico de forma sustentável.

Por mais óbvio que possa parecer, essas bananas são o diferencial das balas de Antonina. Isso porque elas são as protagonistas na receita desenvolvida por Seu Zezo e que prevalece até hoje. Grande entusiasta do doce, a chef de cozinha Karla Manfredini costuma incorporar as balas de banana nas receitas que cria. Ela reitera: o que faz o produto de Antonina ser único é ter a banana como ingrediente principal. Ela exemplifica contando um caso recente, quando trouxe uma porção de balas fabricadas em Jaraguá do Sul, Santa Catarina, para utilizá-las em um preparo. O prato, no entanto, ficou completamente diferente.

“Eu fui pegar o pacote para ver, e eles usavam tipo um amido de mandioca. Então, não é a bala [de banana] pura”, contou. “Essa bala [de Antonina], para o que eu faço, eu tenho certeza que eu estou colocando a banana pura”, destacou.



Apesar de ser um produto relativamente novo, as balas de banana de Antonina já vão se constituindo um legado repassado às novas gerações. João Soter, por exemplo, cresceu na fábrica que funciona como um prolongamento da casa da família Assim, desde muito cedo, acostumou-se a observar o fazer artesanal, até começar a participar, aos poucos, da produção. “Talvez, no começo, mais atrapalhando do que ajudando”, contou, aos risos. Há dez anos, com o falecimento do pai, João e a irmã, Rafaella Soter, herdaram a missão de manter a tradição das balas. Para os novos gestores do negócio, o desafio também tem tons de prazer. E não foi nenhuma dificuldade, pois eles já vinham inseridos no cotidiano da fábrica.

“Embora já mais novo, eu sempre ajudasse, não era um compromisso. Dá pra dizer que nos últimos 15 anos, pelo menos, já estava mais formal, até que, com o falecimento do meu pai, eu e minha irmã acabamos assumindo [a fábrica] completamente”, disse João, da Bala de Banana Antonina.

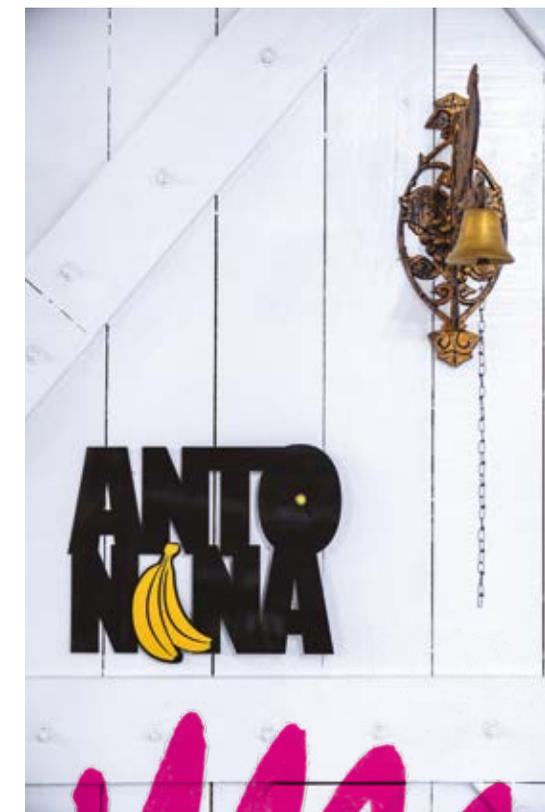
A sucessão tem ocorrido de forma familiar, em um processo natural. Em outra fábrica do município, na Bananina, Maristela Mendes sempre incentivou sua filha, Bárbara Mendes, a estudar e a se mudar para uma metrópole, onde pudesse ter uma carreira sólida, distante da produção de balas, fazendo crer que a atividade era algo penoso, com a qual é difícil de trabalhar. Bárbara seguiu as orientações da mãe e se formou em Jornalismo. Até que em uma temporada, ao passar férias em Antonina, a jovem entrou em contato com a fabricação das balas e se encantou com o mundo que descobriu.

“Eu cresci aqui dentro, mas ouvindo minha mãe dizer que um dia eu ia crescer e eu iria embora, morar em uma cidade grande, ter minha carreira, estudar e trabalhar em outro lugar (...). Então, eu sabia que minha mãe fazia bala de banana, ponto final! Eu não tinha noção do que era

isso, até o dia em que voltei para a fábrica para passar férias e entendi o nosso dia a dia”, esmiuçou Bárbara.

O episódio funcionou como uma virada de chave. A partir dali, Bárbara decidiu voltar a viver em Antonina, onde divide a gestão da Bananina com a mãe. Com a nova visão, a fábrica passou a envolver mais pessoas em seu modelo de negócio, a partir de parcerias. Em uma dessas, um casal da cidade desenvolveu aventais e camisetas com temas da bala. Há também outros souvenirs produzidos por parceiros – como chaveiros, imãs de geladeira e lápis – que são vendidos na loja da Bananina. A tradição vai se consolidando de forma natural, abraçando cada vez mais pequenos artesãos da cidade.

“Quando conheci o cotidiano da fábrica, eu falei: ‘Não, pera aí! Não precisa ser difícil. Pode ser leve, pode ser muito mais dinâmico e pode envolver muitas outras pessoas. A gente pode fazer isso virar um negócio muito legal!’”, contou Bárbara. “Então, ao contrário do que as pessoas pensam, eu não fui criada para ‘assumir o bastão’. Foi totalmente diferente. E hoje eu faço parte da Bananina, que é uma empresa familiar, e está completando 50 anos de história”, enfatiza orgulhosa.



É ponto pacífico: as balas de banana não são um mero doce, mas uma manifestação de afeto. Não à toa, o produto está nas lembranças de quem viaja ao litoral do Paraná, de crianças a idosos. Pode-se dizer até que se tornou um souvenir, mas carregado de valor afetivo. Histórias não faltam: “Hoje mesmo, ali perto do meio-dia, uma moça veio comprar cinco pacotinhos de bala. Ela veio de turbante. Hoje foi a última [sessão de] radioterapia dela. E ela queria dar balas para todo o pessoal que estava atendendo ela no hospital. É a forma que ela encontrou de agradecer as pessoas. Arrepiá, sabe! A bala de banana é isso: é uma lembrança, é transformar um momento, deixar um momento mais leve”, contou a chef Karla Manfredini, em sua casa, que funciona como espaço de acolhimento para experiências gastronômicas.

É sempre assim: as balas de banana estão, invariavelmente, associadas a acontecimentos positivos, a bons momentos que a pessoa vivenciou. Elas se concretizam como lembranças acessíveis, para serem compartilhadas ou degustadas pelo próprio visitante. Tem como não gostar disso? “Ela é uma lembrança barata para as pessoas comprarem e levarem de presente para alguém. Ela tem um gostinho de ir à praia, tem um gostinho de verão, de férias”, definiu Maristela Mendes. “Então, quando as pessoas vinham para passear no litoral, elas queriam levar esse pedacinho do que foi a lembrança das férias delas, que seria um pacotinho de bala de banana. E isso, ao longo do tempo, se tornou algo indispensável. Os turistas têm que comprar um pacotinho de bala para levar, para continuar a se lembrar dos momentos bons que tiveram visitando a avó, ou indo para a praia em família. Aquela memória afetiva, mesmo”, concluiu



UM LUGAR PARA VOLTAR SEMPRE

A vizinha Morretes é o terceiro destino turístico mais visitado do Paraná. Além dos tradicionais transportes por carro de passeio ou ônibus, a descida de trem pela Serra do Mar é uma experiência inesquecível - e um dos mais procurados por turistas que passam por Curitiba. A construção da estrada de ferro é uma obra de engenharia que durou mais de cinco anos para ser concluída, composta por túneis, viadutos e pontes emolduradas pela belíssima paisagem preservada da Mata Atlântica.

Talvez, a bala de banana de Antonina seja um dos poucos casos em que um produto adquiriu tal status, a ponto de ser mais reconhecido que o próprio município. Na avaliação de quem está na linha de produção, isso se dá, principalmente, pelas mãos dos visitantes, que levam as balas para todos os cantos do país. “A gente tem a confiança de dizer que as pessoas conhecem mais a Antonina da bala de banana do que a própria cidade. Então, essa seja talvez a principal contribuição: levar o nome da cidade e carregar junto essa tradição, esse reconhecimento e, conseqüentemente, a cidade. Tanto que, hoje, autoridades, desde prefeito a secretários e vereadores, se eles vão para algum evento em alguma outra cidade, eles vão presentear [os participantes] com bala de banana”, apontou João Soter. “Se tornou esse símbolo, que a bala chega na frente da cidade”, finaliza.



DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSHCEL

Não há como pensar em férias no litoral paranaense e não pensar nas amadas balas de banana de Antonina. É verdade, não dá! Se, antigamente, na nossa infância, as bancas de venda de palmito e pastéis eram paradas obrigatórias na subida da BR-277 até Curitiba, para poder seguir viagem comendo as famosas balinhas, hoje em dia essa lembrança faz parte das nossas melhores memórias afetivas. Quem sente o prazer de abrir os pacotinhos feitos de papel, o sabor do doce balanceado no paladar e a maciez da primeira mordida, sabe do que estou falando.

As balas são um símbolo de algo feliz. São comumente dadas como presentes e lembranças, e motivo de orgulho para todo paranaense. Eu mesmo, sempre que retorno a São Paulo para rever amigos, carrego pacotes e pacotes das balinhas para presentear a todos. É sempre um sucesso.

Porém, podemos ir além de “apenas” abrir o pacotinho e saborear essas delícias - e aqui eu reitero a minha “não-desvalorização” da bala, mas sim a tentativa de um cozinheiro apaixonado por elas de tê-las com maior frequência em nossas vidas. Como as bananas passaram por um processo de longa cocção e não têm nada além de fruta e (pouco) açúcar na receita, devemos pensar nelas como um produto já cozido nos preparos. Ou seja, praticamente um produto final, a que podemos apenas dar um toque pessoal em nossas criações culinárias.

Eu adoro utilizá-las dando continuidade ao seu processo de longa cocção. Aqui no livro, sugeri junto à massa de cuca, mas você pode expandir para bolos, tortas, doces e até pães. Assá-las irá fazer com que “passem do ponto” de cozimento, deixando-as moles. Para bala, estarão cozidas demais, mas para recheios, estarão perfeitas.

Outra opção é utilizá-las em molhos salgados, para além das sobremesas. O meu uso preferido é no ketchup caseiro, em que a bala pode substituir o açúcar mascavo e dar um sabor bem mais ameno ao paladar. Já experimentei também molhos demi-glace com as balas derretidas para acompanhar carnes de porco: o sutil doce combina muito bem com este tipo de proteína - é só lembrar da clássica combinação de porco e abacaxi. Que tal inventarmos o novo clássico porco e banana?!

Não há dúvida de que a bala de banana e um cafezinho são uma combinação arrebatadora para os corações paranaenses. Mas, será que não está na hora desta doce lembrança ganhar novas combinações no nosso dia a dia? Convido você a ousar na cozinha utilizando este doce tão querido por todos nós: acredite, o orgulho do nosso litoral certamente vai lhe surpreender!





RECEITA: CUCA ALEMÃ

POR RUI MORSCHER

Prato: Cuca Alemã | **IG:** Bala de Banana - Antonina/PR

Tipo: Sobremesa | **Rendimento:** 12 porções

Ingredientes:

Açúcar (190g); Manteiga (40g); Ovos (4 unidades); Leite integral (250ml); Farinha de trigo (270g); Fermento químico em pó (10g); Balas de banana a gosto (capriche, vai valer a pena!); Açúcar (190g); Farinha de trigo (135g) e Manteiga (60g).

Modo de preparo:

1. Coma uma bala. Corte as balas em 4 pedaços pequenos. Reserve.
2. Misture o açúcar e as gemas de ovos até ficar uniforme. Adicione a manteiga em temperatura ambiente e misture bem. Adicione o leite e misture bem.
3. Adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos e misture até formar uma massa. Adicione o fermento químico e as bananas picadas e misture bem. Coma mais uma bala.
4. Bata as claras em neve e misture na massa com cuidado.
5. Unte uma forma com manteiga e disponha a massa.
6. Eu já falei para você comer uma bala!? Pois coma, é irresistível!
7. Misture o açúcar, farinha e manteiga até formar uma farofa seca. Espalhe a farofa sobre a massa na forma.
8. Asse em forno a 180°C por 30 a 40 minutos, até a farofa ficar levemente dourada e a massa firme. Sirva com um café do Norte Pioneiro/PR =)



O SABOR QUE NASCE DO TEMPO

*Quem entende da arte gastronômica
caiçara garante que o segredo do
barreado é o processo: com uma goma
simples, feita com farinha de mandioca
e água, o cozinheiro veda manualmente
a tampa da panela em que se vai
cozinhar a carne - geralmente, um corte
mais firme - com outros ingredientes,
lentamente, por horas e horas.
Esse processo de vedação tem nome.
Diz-se “barrear a panela”.*

É da expressão que derivaria o nome do prato, que há tempos se constitui um dos elementos mais representativos da identidade cultural do Litoral do Paraná. A comida se tornou, inclusive, prenome da cidade em que estivemos para degustar a iguaria: Barreado de Morretes. E assim tem sido.”

CERCADOS PELA MATA

A palavra caa-içara tem origem no tupi-guarani, unindo dois termos: caa, que significa galhos, paus, mato; e içara que significa armadilha. A idéia provinda desta junção remete a uma armadilha de galhos - vinculada à pesca artesanal.

Hoje, a definição mais utilizada de caiçara é alguém que vive cercado também, mas por fronteiras naturais do mar e da serra, ou seja, na parte do nosso litoral que é acompanhada pela Serra do Mar e pela Mata Atlântica. Em 2007, os povos tradicionais - incluindo os caiçaras - foram reconhecidos oficialmente pelo Governo do Brasil, estando enquadrados na política de desenvolvimento sustentável das comunidades tradicionais.

Embora incerta, a origem do prato remonta à época de organização do município, fundado em 1733. A hipótese mais provável e mais aceita entre pesquisadores é de que o barreado se disseminou ao longo da Baía de Paranaguá durante o Entrudo - costume trazido pelos portugueses, que correspondia a quatro dias de festas, antes do período da Quaresma, semelhante ao que viria a se tornar o carnaval. Se em Portugal o Entrudo se caracterizava por “brincadeiras”, como jogar água, farinha ou barro nos foliões, no litoral paranaense, as festividades tinham particularidades, digamos, menos agressivas: dançava-se o fandango (também tipicamente caiçara), degustavam-se tragos de cachaça e, para recompor as energias, comia-se o barreado. Devia ser algo de revigorar qualquer um.

A teoria, é claro, faz sentido. O preparo do barreado é carregado de praticidade: todos os ingredientes são colocados na panela, de uma só

vez, e o cozimento vai atravessando as horas - chega a passar de 20 horas de fogo -, sem precisar que se permaneça ali, diante do fogão. Uma das histórias que atravessaram as gerações é de que as mulheres - que eram as principais responsáveis pelo preparo da alimentação das famílias - colocavam o barreado para cozinhar e saíam para celebrar a festa. Quando todos voltavam, exaustos e famintos, voilà, o prato estava pronto!

O FANDANGO (SOBRE)VIVE

O Fandango Caiçara é uma expressão musical-coreográfica-poética e festiva, cuja área de ocorrência abrange o litoral sul de São Paulo e o litoral norte do Paraná. Essa forma de expressão possui uma estrutura bastante complexa e se define em um conjunto de práticas que abrange o trabalho, o divertimento, a religiosidade, a música e a dança, prestígios e rivalidades, saberes e fazeres. O Fandango Caiçara se classifica em batido e bailado ou valsado, cujas diferenças se definem pelos instrumentos utilizados, pela estrutura musical, pelos versos e toques. Nos bailes, como são conhecidos os encontros onde há Fandango, se estabelecem redes de trocas e diálogos entre gerações, intercâmbio de instrumentos, afinações, modas e passos viabilizando a manutenção da memória e da prática das diferentes músicas e danças. É uma forma de expressão profundamente enraizada no cotidiano das comunidades caiçaras, um espaço de reiteração de sua identidade e determinante dos padrões sociais.

[IPHAN - [HTTPS://SICG.IPHAN.GOV.BR/SICG/BEMIMATERIAL/REL/126/](https://sicg.iphan.gov.br/sicg/bemimaterial/rel/126/)]

“Dançava-se o fandango e comia-se o barreado durante quatro dias. Tem alguns relatos que falam assim que o melhor barreado é o do último dia [do Entrudo/Carnaval]. E isso é verdade! Porque ele fica apurando tanto que fica muito bom”, disse o pesquisador José “Juca” Reis. E foi por causa do Carnaval - grande sucessor do Entrudo - que

o barreado voltou com tudo nas últimas décadas, contribuindo para o resgate do prato tipicamente caiçara. “Na década de [19]80 minha mãe dizia: ‘Ah, vamos fazer barreado no carnaval, minha avó também fazia no carnaval. E a gente não sabia por quê. Era por causa do Entrudo. Então, ele [o barreado] está ligado intimamente à raiz do caiçara”, acrescentou.



~~mmx~~



Desde as origens da iguaria, um utensílio se tornou símbolo do barreado: a panela de barro, manufaturada artesanalmente. Era nela que, antigamente, preparava-se a velha comida típica, invariavelmente em um pitoresco fogão à lenha. Segundo os pesquisadores, os povos caiçaras foram um dos precursores nesse tipo de utensílio – o que, talvez, remonte à herança indígena. Eis aí mais um caldo cultural do prato. É bem verdade que, nos últimos tempos, a demanda aquecida dos restaurantes fez com que chefs aderissem a panelões maiores e de alumínio e aos fogões a gás. De quando em quando, no entanto, é possível encontrar aqui e ali quem ainda hoje utilize as charmosas panelas de barro.

HERANÇA INDÍGENA

A panela de barro é um artefato usado há mais de dez mil anos, em diversas regiões do planeta. Na América, o costume foi herdado dos indígenas, que utilizavam utensílios de barro para cozinhar sua comida à base de mandioca e peixes, principalmente no Brasil.

Independentemente do material de que é feito o utensílio, o preparo do prato segue um ritual preciso. A carne (geralmente, um corte de patinho, lombo agulha ou maminha) é colocada na panela, com alguma gordura (principalmente bacon, para acentuar o sabor) e temperos, como louro e cominho. Em seguida, após o cozinheiro “barrear” a tampa, é hora do fogo. Com o calor, a massa que veda a panela se solidifica e, aos poucos, abrem-se pequeníssimas rachaduras, por onde o vapor interno vai saindo devagarinho – em um processo que faz lembrar uma panela de pressão artesanal. Ao fim de horas e horas de cozimento, tem-se a iguaria em seu ponto ideal: a carne desfia ao mínimo toque... e é de dar água na boca.

A relação com a cultura caiçara também se cristaliza nos acompanhamentos com os quais o barreado é, tradicionalmente, servido. No pra-

to, a carne (com o caldinho do seu cozimento) é acrescida de farinha, transformando-se em um pirão bem cremoso. Não é só: Morretes se acostumou a servir o seu barreado com banana e com um pescado. Por fim, o banquete pode ser brindado com uma cachaça destilada em um dos bons alambiques do município. Como se vê, o barreado movimenta não só os restaurantes que fazem fama com a iguaria, mas também toda uma cadeia de fornecedores, formada principalmente por pescadores e pequenos agricultores locais. Como resistência, esses importantes atores da tradição lutam para se manter.

“Morretes teve uma tradição muito grande, no passado, de fábricas de farinha e de engenhos de cachaça. Os engenhos, nós conseguimos recuperar alguns. Farinheiras, ainda nós temos poucas, mas temos um exemplo da dona Irene Canhe, que é uma batalhadora, que está aí há muitos e muitos anos. Ela não desistiu, persistindo em fazer a farinha”, contou a restaurateur Tania Madalozo, que tem o barreado como carro-chefe de seu negócio. Ela mantém um portentoso restaurante turístico, às margens do Rio Nhundiaquara, com varanda ampla e vista para a Serra do Mar.

Os segredos do barreado, no entanto, vão além: passam por mãos de pessoas simples, que aprenderam as minúcias do preparo tradicional. É o caso de Marcos Venícios Costa, um homem de mãos hábeis no ato de “barrear” a panela. Décadas atrás, o hoje cozinheiro autônomo obteve as revelações da receita a partir da lendária Helmosa Salomão Richter, que tinha a fama de cozinhar o melhor barreado de todo o litoral paranaense – e que faleceu em 1999. Acompanhando sua mestra, Costa viajou o mundo, preparando a iguaria. Na década de 1980, chegou a preparar a iguaria no programa Som Brasil, da Rede Globo, que era apresentado por Lima Duarte. O morretense também saiu na Revista Cláudia, ensinando as artes do barreado. Também já levou o prato para o Rio de Janeiro, Brasília, São Paulo, Santa Catarina, além de tudo que é canto do Paraná.



“Em um congresso da Abav [Associação Brasileira de Agência de Viagens] no Rio de Janeiro, no Scala [antiga casa de espetáculos situada no Leblon], cozinhamos para 4 mil pessoas, sendo 700 quilos de carne [preparados] para esse evento”, exemplificou Costa, entre tantas histórias. Aposentado após ter prestado serviço por anos à prefeitura de Morretes, ele também tem passagens profissionais por inúmeros restaurantes da cidade. Nos últimos tempos, tem levado o barreado a quem contrata seus préstimos sob demanda. Não têm faltado ocasiões: festas de empresas, casamentos, aniversários... E assim o célebre cozinheiro contribui para levar adiante a tradição do barreado - e, é claro, tirando uma renda extra. “Deus foi bem propicioso comigo, porque apareceram muitos eventos aqui em Morretes. Eu cheguei até a terminar [de construir] minha casa com dinheiro de comida e viajei para um monte de lugares”, contou, orgulhoso.

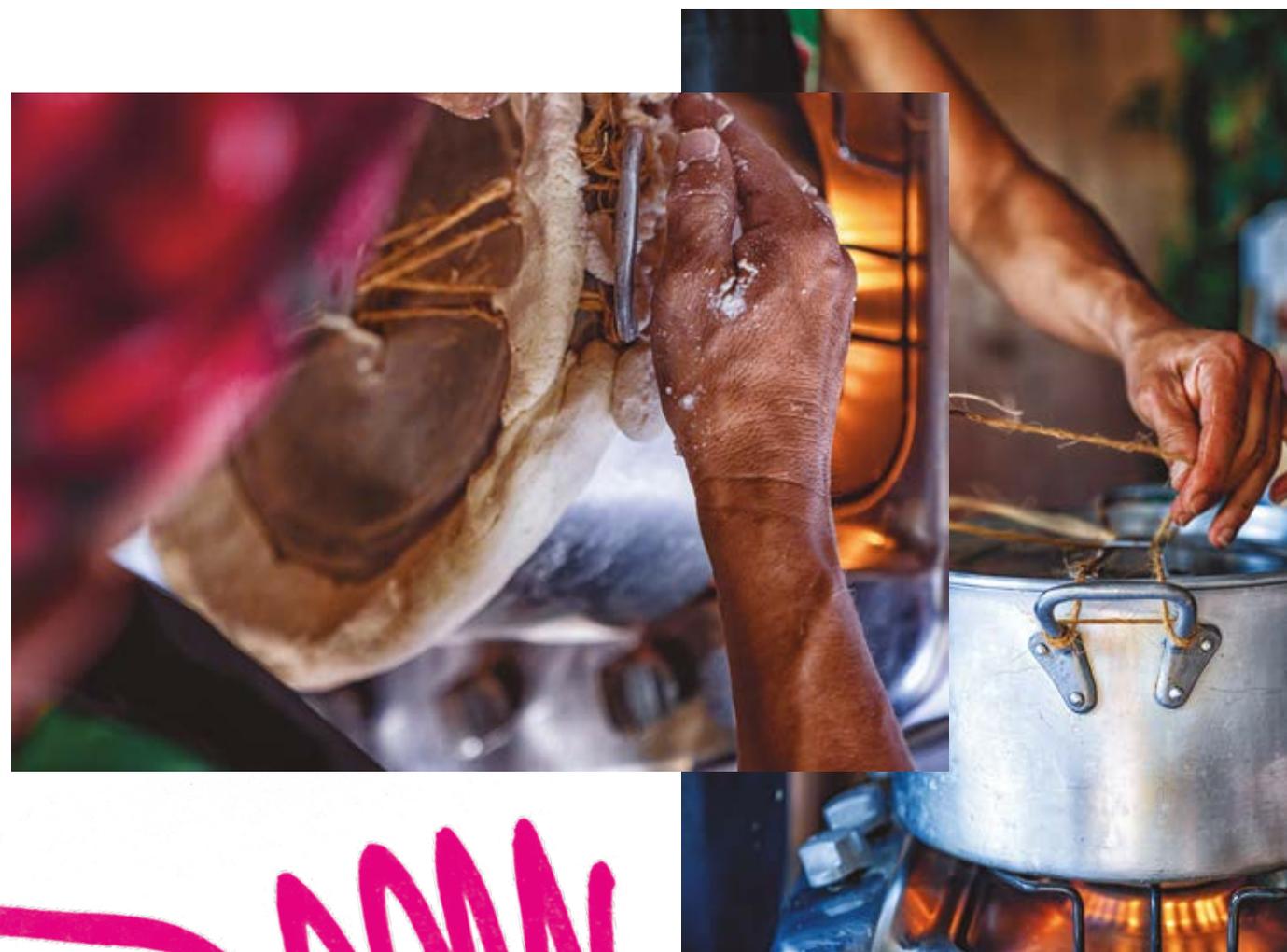
~~Xmm~~

O barreado começou a ser explorado comercialmente na década de 1970, ainda de forma tímida. O acesso ao litoral do Paraná não era tão popularizado como hoje e a estrutura turística praticamente não existia. Tudo começou a mudar a partir de uma política empresarial que começou a se esboçar naqueles anos, com apoio de setores da imprensa. Neste contexto, o colunista social Dino Almeida – o mais famoso daquela época – e o locutor esportivo Lombardi Júnior começaram a disseminar o barreado em seus respectivos veículos de comunicação, deixando um gostinho de curiosidade na audiência. Para Tania Madalozo, essa divulgação praticamente espontânea foi decisiva para que a iguaria começasse a fazer fama, principalmente entre a elite curitibana – que, afinal de contas, era quem tinha condições de descer ao litoral do Paraná.

“O Lombardi Júnior, para se ter uma ideia, falava do barreado durante as transmissões do jogo de futebol. O Dino Almeida, em várias colunas sociais, falava muito do barreado. E o público que vinha para Morretes descobriu o barreado. Aí, todos os domingos já começavam a fazer fila, os curitibanos”, lembrou Madalozo. “E quem que descia a Serra àquela época? Eram pessoas que tinham uma certa influência com a mídia. E, de forma espontânea, ajudaram Morretes muito: divulgando o barreado”, acrescentou.

Com isso, Morretes saiu na frente dos outros municípios do litoral, que também faziam o barreado. A cidade foi a pioneira ao delinear um olhar mais comercial ao prato, associando seu nome ao saboroso cozido de carne – em uma apropriação que, no fim das contas, é para lá de legítima. “E vou dizer para vocês: eu não consideraria o barreado como nascido em Morretes. Mas, sim, que nós aproveitamos o barreado e fizemos dele um nome nacional”, observou o historiador Eric Hunziker. Deu certo: se na década de 1970 havia apenas dois restaurantes servindo o prato, hoje são mais de trinta. Morretes, que vive do turismo e da

agricultura – ambos os setores ligados ao barreado – emprega mais de 800 pessoas, só em restaurantes. Foi uma curva e tanto. “O que era um alimento popular, preparado com carne de segunda e feito para festas da população caiçara, torna-se uma iguaria acessada pelas camadas média e alta da sociedade curitibana, nos primórdios de sua comercialização”, definiu Tania Madalozo.



Algumas histórias relacionadas às origens do barreado atravessaram os tempos. Apesar de saborosas, as passagens pendem mais para o mito do que para a realidade. Um exemplo é a teoria de que o prato teria sido criado por tropeiros. Pesquisadores, no entanto, consideram improvável que a tese seja verdadeira. Em primeiro lugar, por uma questão geográfica: a rota dos tropeiros começava no Rio Grande do Sul e ia até Minas Gerais. No entanto, só há registros consistentes do barreado no litoral do Paraná. “Se fosse dos tropeiros, você teria barreado desde o Rio Grande do Sul até Campinas, por exemplo. Você teria barreado até na Lapa... Então, é uma coisa assim que a gente refuta”, disse o pesquisador Juca Reis.

Outro argumento que ajuda a derrubar essa hipótese é de ordem logística: imagine a dificuldade de a tropa carregar todos os ingredientes, utensílios e recipientes necessários para cozinhar e para degustar um bom barreado, além de esperar por até 20 horas o tempo de preparo. “Me perdoem, mas eu não consigo concatenar essa ideia. Que venha nas tropas farofa, charque, feijão tropeiro e outras coisas. Mas barreado? Carregar naquelas coisas [sacos e purungos onde os tropeiros carregavam seus mantimentos], eu não vejo como”, apontou o historiador Eric Hunziker.

E tem mais. Outra história com feição de lenda diz respeito a um modo de preparo, em que, supostamente, enterrava-se a panela de barreado – inclusive, viria daí o nome do prato. Os especialistas torcem o nariz para essa versão, por um aspecto técnico. “Quem mora nas comunidades, nas ilhas e na baía sabe: se você cavar um pouco, você encontra água”, resume Juca Reis. “Lá para cima, para Guarapuava, Ponta Grossa, você cava, bota um braseiro e aquele barro vira uma parede. Ali, você bota o que você quer cozinhar, que o calor se mantém. Aí faz sentido. Aqui [no litoral], não! Primeiro que se você não encontrar

água, o braseiro vai começar a esquentar e a areia vai desabar e apagar o fogo”, argumentou.

À margem das polêmicas, o barreado se mantém como elo do povo caiçara com suas origens. Para um morretense, negar a importância cultural do prato é negar a si mesmo, com todos os elementos – e alimentos – que rememoram sua essência ancestral. “É um prato de sobrevivência. Por que um prato de sobrevivência? Porque ali se tem a farinha e a banana, que são do índio – e com quem os colonizadores aprenderam a comer. Tem a carne, que é um elemento mínimo perto da influência do índio. E a forma de cocção, de você fechar a panela, vedar por um longo período para você cozinhar e comer aquilo. Então assim, é uma coisa muito específica nossa”, concluiu Reis.





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

Inegavelmente, o barreado é o prato mais dicotômico da gastronomia paranaense. Por um lado, é o que mais nos representa como preparo, com sua rica história e representatividade cultural - e certamente a lembrança número um quando se pergunta para alguém se conhece a culinária de nosso estado. Por outro, infelizmente, mostra o quanto precisamos ainda difundir nossas riquezas gastronômicas - inclusive para nós mesmos, paranaenses, e para o restante do Brasil.

Outros pratos paranaenses têm um belo exemplo a seguir: o barreado é centenário, representativo e simbólico para todo o estado. Quem nunca desceu - ou desejou descer - a Serra do Mar de trem para degustar a iguaria às margens do rio Nhundiaquara? É com certeza um dos melhores passeios paranaenses, recomendo muito. Afinal, chegar até o Litoral, não necessariamente pela via férrea, é a única maneira de se experimentar o verdadeiro barreado paranaense, no local onde ele é feito há mais de 300 anos, e da mesma maneira.

Para nós, cozinheiros que não temos a sorte de viver no litoral, há uma alternativa de preparo “caseiro”. Como não conseguiremos em nossos apartamentos e cozinhas modulares barrear uma panela e cozinhar lentamente por mais de 20 horas, é possível utilizar uma panela de pressão comum e fazer o cozimento por cerca de duas horas. O resultado é uma carne desmanchando e cheia de sabor, que podemos utilizar de diversas maneiras - um “tipo barreado” - pois barreado de verdade, só mesmo o que é preparado da maneira tradicional ou servido no litoral.

Aproveito para fazer em boa quantidade, armazenar no freezer e utilizar sempre que quiser. Deu fome à tarde!? A combinação da carne com pão, folhas verdes, um pickles e mostarda cria um lanche perfeito! Um almoço rápido pode ser preparado em minutos, comendo com algum carboidrato de sua preferência - e minha indicação recorrente é a a farinha de mandioca do litoral. Almoço especial de domingo!? Substitua o bolonhesa na sua lasanha ou macarrão, e descubra uma nova forma de surpreender sua família!

Inove! O barreado não deixa de ser uma carne de panela cozida lentamente e as opções de uso são ilimitadas! Conhecimento é para isso: descobrir e aproveitar novas formas de preparo para inesquecíveis receitas =)





RECEITA: SANDUÍCHE DE BARREADO

POR RUI MORSCHER

Prato: Mini Sanduíche de barreado com mostarda, picles de cebola roxa e rúcula + chips de banana | **IG:** Barreado - Litoral/PR | **Tipo:** Entrada | **Rendimento:** 16 unidades

Ingredientes:

BARREADO: Coxão mole em cubos (250g); Patinho em cubos (250g); Paleta bovina em cubos (250g); Cebola (250g); Bacon em cubos (50g); Cominho em pó (8g); Louro (2 folhas) e Sal e pimenta do reino (a gosto).

ACOMPANHAMENTOS: Mostarda escura - dijon ou ancianne (a gosto); Mini pão ciabatta (16 unidades); Rúcula (1 maço) e Chips de banana (100g).

PICLES DE CEBOLA: Cebola roxa (1 unidade); Água (100ml); Vinagre de sua preferência (100 ml); Açúcar (40g); Sal (3g) e Pimenta em grãos (a gosto).

Modo de preparo (Barreado)

1. Triture a cebola com água em um liquidificador.
2. Adicione todos os ingredientes na panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 2 horas.
DICA DO RUI: não é indicado selar as carnes neste preparo!
3. Abra a panela e corrija o tempero, se necessário.
DICA DO RUI: se houver muito caldo (não indicado por conta do pão), reduza um pouco do mesmo em uma panela à parte pós cozimento.
4. Monte o sanduíche com o pão ciabatta, mostarda, barreado, rúcula e pickles de cebola roxa.

Modo de preparo (pickles de cebola roxa)

1. Fatie a cebola roxa e reserve.
2. Em uma panela, adicione a água, vinagre, açúcar, sal e pimenta. Acenda o fogo e mexa bem para o açúcar se dissolver enquanto esquenta. Desligue o fogo assim que pequenas bolhas surgirem na lateral da panela (não ferva!).
3. Em um pote de vidro, adicione a cebola e o líquido ainda quente. Feche e deixe esfriar fora da geladeira.
DICA DO RUI: pode ser consumido em 2 horas, mas o ideal é preparar um dia antes. Além disso, quanto mais tempo na conserva, melhor fica!





Foto do fundo: Rafaelle Mendes



TRADIÇÃO, IDENTIDADE E RECONHECIMENTO

Os queijos de coloração amarelo escuro vão bem além do sabor, do aroma e da textura marcantes - e dos prêmios que colecionam. Produzidos na charmosa Colônia Witmarsum, a 65 quilômetros de Curitiba, os derivados carregam consigo a história de migrantes dos Países Baixos que se estabeleceram ali, na área rural do município de Palmeira, nos Campos Gerais, há mais de sete décadas.

É como se os queijos representassem a tradição dos colonos e sintetizassem traços do modo de produção em que se assentam, calcado no cooperativismo e na busca constante pela qualidade.

Apesar de a colônia ter sido fundada em 1951, as raízes de seus moradores remontam ao século XVI. Seus antepassados eram menonitas – cristãos evangélicos que seguiam a doutrina sistematizada pelo padre Menno Simons, nos Países Baixos, a partir da Reforma Protestante. Um destaque: Witmarsum era o nome da cidade natal do religioso. Após sofrerem uma série de perseguições, os menonitas foram migrando, ao longo dos séculos, para outras nações, como Polônia e países da América do Norte. Em 1788, a convite da czarina Catarina, a Grande, um grupo de 228 famílias menonitas se estabeleceu na Rússia, onde receberam subsídios de 30 anos sem pagar impostos e viveram um período de prosperidade sem precedentes.

No entanto, com a Revolução Russa, em 1917, e, principalmente, após a ascensão de Josef Stalin ao poder, em 1927, os menonitas – muitos dos quais tinham feito fortuna – passaram a ser considerados “inimigos do povo russo” e sofreram perseguição ferrenha. Enquanto alguns perderam suas terras, outros foram enviados para a Sibéria. Com isso, muitas famílias menonitas passaram a fugir. A partir de 25 de novembro de 1929, a Alemanha abriu suas portas para receber os refugiados em três campos, por um período. Assim, após passarem um tempo em território alemão, um grupo de 1.437 pessoas (incluindo alguns não-menonitas) vieram ao Brasil e se estabeleceram em Santa Catarina.

Lá, contudo, tiveram dificuldade de adaptação, o que fez com que parte do grupo partisse em busca de melhores condições. Assim, em 1935, uma leva de menonitas chega a Curitiba, instalando-se nas regiões do Boqueirão, Vila Hauer e Xaxim. Os migrantes, no entanto, receavam que, com o passar do tempo, a vida na cidade fizesse com que seus



laços tradicionais – como a fé, a educação e o cooperativismo – desaparecessem. Assim, em assembleia, o grupo decidiu procurar um local adequado à vida em comunidade. Após certa procura, encontraram e compraram a fazenda localizada em Palmeira, que batizaram como Colônia Witmarsum, em homenagem à terra natal de Menno Simons.

UM ELO ENTRE PASSADO E PRESENTE

A paisagem e a estrutura de núcleos habitacionais da Colônia Witmarsum remetem à sua antiga pátria na Rússia e também representam o início de uma nova vida no Brasil, sua nova pátria. O museu da Colônia Witmarsum, a partir de sua relação com o entorno, configura-se como expressão do que os menonitas entendem ser a sua identidade - embora não tenha sido construído por eles, e sim pelo senador Roberto Glaser, para ser sede da Fazenda Cancela. Mais importante que os objetos e espaços em si, o museu - que atualmente é considerado Patrimônio Histórico do Paraná - conta com a presença dos moradores locais, o que reforça a narrativa da sua saga.

[VELHO LAR, NOVO LAR: MEMÓRIAS MENONITAS NA PAISAGEM E NO MUSEU DA COLÔNIA WITMARSUM, SUELEN CRISTINA HAMM, 2018]

Quem passeia pelas ruas da comunidade pode até ter a impressão de estar em outro país, seja pelas casas – algumas de madeira – em estilo colonial, seja pelas opções gastronômicas. Trata-se de uma identidade própria, reflexo da influência de todos os territórios pelos quais os menonitas passaram através dos séculos. Essa riqueza cultural vinculada ao passado aparece em iguarias, como o borsch, o varenik, o schnecken, o twäiback, o riebelpultz e o streuselkuchen. Mas também tem, é claro, os queijos.

CULTURA E IDIOMA

Na Colônia Witmarsum, além do português e do alemão, há um idioma próprio que as crianças aprendem desde cedo: o Plautdietsch. Ele tem similaridade com o alemão tradicional, mas é diferente. Como está bem consolidado entre os habitantes locais, foi reconhecido como segunda língua oficial da colônia e é declarado idioma co-oficial do município de Palmeira, no Paraná. O Plautdietsch é uma herança de 450 anos e estima-se que existam mais de 500.000 falantes no mundo. No Brasil, além do português, são faladas cerca de 227 línguas: 11 idiomas estrangeiros ou imigrantes e cerca de 217 línguas indígenas.



Se a pecuária leiteira era uma das atividades a que os menonitas se dedicavam com excelência, a fabricação de queijos se tornou um caminho natural. Afinal, os derivados representavam uma forma de não só aproveitar o leite produzido na colônia, mas também de agregar valor à matéria-prima. Segundo consta, as primeiras peças de queijo, além de manteiga e nata, foram fabricadas a partir da fundação da colônia. Dez anos após o estabelecimento de Witmarsum, em 1961, criou-se a primeira usina para processamento de leite, indicando que o setor lácteo era um caminho certo pelo qual os colonos seguiriam.

A tradição se estendeu, atravessando as gerações. Hoje gerente do setor de laticínios da Cooperativa Witmarsum, William Dyck sempre esteve ligado à pecuária leiteira: seus avós eram produtores de leite e um deles foi um dos fundadores da cooperativa. Ele conta que a preocupação com a qualidade do leite surgiu com o início das atividades na colônia, com a importação de animais, por meio dos quais se começou a apostar no melhoramento genético do plantel. Hoje, a pecuária leiteira se desenvolve em Witmarsum, principalmente, a partir de gado das raças Holandesa, Jersey e Pardo Suíço.

Assim, as características próprias dos queijos produzidos em Witmarsum têm relação direta com a qualidade do leite. Quase 100% do rebanho é composto por animais puros de origem, com qualificação para tipo e com registro na Associação Paranaense de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa (APCBRH). O leite captado pelo plantel selecionado passa por um rigoroso controle de qualidade e de padronização. O resultado disso é uma matéria-prima com alto teor de sólidos, de gordura e de proteína. Ou seja, trata-se de um leite ideal para a fabricação de queijos.

Outro ponto que merece destaque diz respeito à organização da colônia. A produção de leite se dá de modo familiar, principalmente em pe-



quenas propriedades dentro da própria Witmarsum. Isso facilita a captação, além de reforçar o sentimento de comunidade entre os colonos. “Nós temos produtores bem próximos, produzindo aqui. É uma das nossas vantagens. O caminhão não fica horas andando. Em questão de pouco tempo, o caminhão está aqui [no departamento de laticínios da cooperativa] com o leite”, explicou William Dyck. “Os produtores são aqui da região e esse leite é muito bem cuidado dentro das propriedades antes de chegar aqui. E são chácaras basicamente familiares, onde tem todo o trabalho das famílias. Passa de geração para geração”, acrescentou.

Um novo impulso se deu a partir dos anos 2000, quando a comunidade decidiu dar um passo adiante: valendo-se da qualidade da matéria-prima, os produtores apostaram na fabricação de queijos finos. Hoje, a colônia conta com uma carta invejável, que vai de queijos frescos (minas frescal e ricota fresca), queijos semimoles (aziago e colonial), maturados por fungos (brie e camembert) e curados (appenzeller, emmental, raclette e fondue). Além disso, o principal: os mestres queijeiros locais se esmeraram nas criações autorais, como Witmarsum Colonial Natural e o Witmarsum Colonial com Pimenta Verde - ambos com características únicas.

Com o clima ideal, o longo trabalho em reconhecimento genético e cuidado na fabricação de derivados, o reconhecimento veio. Recentemente, a Cooperativa Witmarsum conquistou duas medalhas - uma super ouro e uma prata - no Concurso Mundial de Queijos do Brasil e oito medalhas - uma super ouro, quatro ouros, duas pratas e um bronze - no Prêmio Queijos do Paraná. Hoje, das 25 toneladas de queijo produzidas por mês na colônia, 70% são vendidas no Paraná e 30%, distribuídas por todo o Brasil. Quem ostenta as condecorações não se esquece de olhar para trás. “Toda essa qualidade começa lá no campo, com o plantio do alimento e com o manejo do animal. Quando a gente cuida de cada etapa do processo, o resultado é um produto de excelência e com o reconhecimento que nossos queijos estão recebendo”, apontou William Dyck.



Os queijos estão presentes em quase todos os momentos do dia dos brasileiros - e há bastante tempo. No pãozinho na chapa do café da manhã, nas massas e gratinados do almoço e nas tábuas de frios que servem de entrada nos jantares - ou, se você for como eu, na degustação noturna já se configuram como prato principal.

A colônia alemã de Witmarsun, formada a partir das tradições menonitas dos imigrantes russo-alemães da região do Volga, é a principal representante paranaense na produção queijeira. Mas temos também, no Paraná, a herança “caipira” - e aqui o termo se refere à localização geográfica e à produção familiar para consumo próprio - na qual surge o queijo brasileiro chamado “colonial”. Ainda que este tipo de queijo tenha transcendido a denominação original pela evolução dos processos de fabricação, mais robustos e regulamentados, histórica e afetiva-

mente ele ainda nos remete para fora dos centros urbanos, para a “casa da vó”, como eu gosto de lembrar.

O queijo colonial possui textura mais firme e isso se dá pelo tempo de maturação. Pode conter sabores extras, como é o caso da pimenta verde que acompanha o exemplar da Colônia Witmarsum, conferindo outras sensações ao degustar. Porém, do que mais devemos tirar proveito neste queijo é, de fato, sua textura.

Nem preciso falar sobre comê-lo in natura, em uma bela tábua de frios. Mas o farei: experimente! Tanto o padrão como o temperado com as pimentas têm um sabor bem presente, textura macia e tornará sua entrada mais comentada que o prato principal. E, claro, há outras ótimas indicações de uso. Uma delas é cortar fatias um pouco grossas e tostar na chapa acompanhando uma polenta - e temos a famosa “brustolada”, campeã de vendas em qualquer restaurante de estrada, em especial na BR-277, na região de Palmeira/PR.

Dada sua característica sensorial, gosto também de utilizar este queijo em gratinados: massas, sopas e tortas, por exemplo. Ele derrete e carameliza como a muçarela, porém com um sabor muito mais intenso. Dá um toque super especial naquela lasanha de domingo para a família.

Por fim, você pode ainda ralar o queijo e utilizar de diversas maneiras. Ele derrete bem para preparos que o exijam. Agora, se você não abre mão daquele queijo derretido que estica, a dica é criar uma mescla entre o colonial e a muçarela tradicional. Assim, você tem o melhor dos dois mundos: o sabor (colonial) e o “estica” (muçarela).



Foto: Rafaelle Mendes





RECEITA: PASTEL DE QUEIJO

POR RUI MORSHEL

Prato: Pastel de queijo | **IG:** Queijos - Witmarsum/PR

Tipo: Entrada | **Rendimento:** 12 unidades

Ingredientes:

Queijo colonial (300g); Massa de pastel (1kg) e Pimenta artesanal (a gosto).

Modo de preparo:

1. Rale o queijo grosso. Se preferir, pode cortar em cubinhos bem pequenos.

2. Abra a massa de pastel e recheie.

DICA DO RUI: massa de pastel é algo difícil de acertar em casa. Passe naquela feirinha de domingo perto de sua casa e compre do pasteleiro! Eles vendem em rolo, normalmente de 1kg cada. Vale muito a pena!

3. Feche a massa com mais ou menos 4 dedos de espessura, assim elas ficarão no formato como da foto. Se preferir, pode fazer do tamanho tradicional.

4. Frite em óleo vegetal a 180°C até dourar. Sirva com molho de pimenta de sua preferência, ou até mesmo um vinagretinho!

DICA DO RUI: Experimente fritar em óleo de algodão, é o melhor para frituras! Atualmente você encontra em mercados em embalagens de 900ml, iguais aos de soja, milho etc.



O FUTURO (TAMBÉM) É ANCESTRAL

É principalmente à sombra das araucárias, em temperaturas amenas, que viceja a árvore de folhas ovais, a árvore que carrega consigo a força de uma tradição secular: a erva-mate. O consumo vem de tempos imemoriais. Muito antes da chegada de exploradores espanhóis e portugueses, os povos originários latino-americanos - dos guaranis aos incas e quíchuas - já tomavam infusões da planta ou mascavam suas folhas.

Mas foi a partir do contato com o “homem branco” que começou a se propagar o hábito de beber mate, seja em infusão com água quente (o chimarrão) ou com água fria (o tereré). O costume se disseminou a tal ponto, que deu origem a um dos ciclos econômicos mais prósperos do Paraná e consolidou uma cultura até hoje assentada no Sul do Brasil e em países vizinhos, como Paraguai, Argentina e Uruguai.

SINAL DE AMIZADE

Beber chimarrão ou tereré no Brasil é tradicionalmente uma prática coletiva - embora todos possam fazê-lo individualmente. Dizem que oferecer uma cuia para alguém é sinal de hospitalidade e de amizade. E há o jeito certo de participar de uma roda de mate: depois de tomar toda a água, deve-se passar a cuia sempre com a mão direita à pessoa que estiver ao seu lado neste sentido. Cada um espera sua vez, sendo que o preparador da bebida é o primeiro a degustar - para testar a temperatura da água e porque no início é mais amargo.

A importância do produto é tamanha, que a erva-mate é reconhecida como árvore-símbolo do Paraná - ao lado da araucária. Não à toa, a bandeira do estado ostenta entre seus símbolos um ramo da planta. E o mate só não se tornou mais notadamente brasileiro por um “erro de percurso” do botânico francês August de Saint-Hilaire, primeiro a catalogar a espécie. Ele estava no Paraguai quando, pela primeira vez, deparou com a árvore, batizando-a com o nome científico de *Ilex paraguariensis*. Posteriormente, ele descobriu que era no Brasil, principalmente no território hoje do Paraná, que se encontravam as maiores quantidades da erva-mate e as de melhor qualidade. Saint-Hilaire chegou a se retratar em livro: o mais correto seria tê-la chamado de *Ilex brasiliensis*. Independentemente do nome, o produto atravessaria os séculos tendo importância econômica e cultural para os brasileiros.

Referendado oficialmente - por força de lei estadual - como Terra da Erva-Mate, São Mateus do Sul, pertencente à Indicação Geográfica de São Matheus, mantém a tradição do cultivo, de geração para geração. No município de 45 mil habitantes, localizado no Sul do Paraná, já na divisa com Santa Catarina, a família da engenheira florestal Marília Morandi mantém uma relação tão profunda quanto natural com a planta. Tudo começou há quatro gerações, com sua bisavó Maria Brasília, que era indígena. “Ela sabia ir no mato e escolher a folha: ela pegava uma folha da árvore e a mastigava crua. [A partir] disso, ela sabia se seria uma boa erva para chimarrão”, conta Morandi.

A RUA DO MATE

Quem mora ou visita São Mateus do Sul pode desfrutar de um local público totalmente voltado para a cultura da erva-mate: o Chimarródromo, inaugurado em 2015 e que funciona todos os dias. O espaço conta com água em temperatura ideal para o preparo da bebida quente, ou seja, 70 graus centígrados. Em 2020, o ponto turístico foi incorporado a uma estrutura maior, a Rua do Mate, onde famílias e turistas podem ocupar a praça ao ar livre para “matear”.

Desde os tempos da matriarca indígena, a família se dedica à erva-mate. Olhando em retrospecto, Marília Morandi relembra, saudosa, que praticamente cresceu nos ervais, com os quais começou a lidar aos 12 anos, ajudando a cuidar de mudas que, posteriormente, eram plantadas em florestas de araucárias. Com paixão pela cultura e pelo cultivo, especializou-se no desenvolvimento de mudas, estudando o comportamento da erva em seus primeiros estágios e os manejos que as fortaleçam antes de serem plantadas entre as longas árvores de pinhão. Mantém, é claro, a tradição ancestral de sua bisavó como caminho para o futuro.

“Ela [a minha bisavó] passou isso para as outras gerações: meu avô tinha uma ervateira, depois meu pai e agora eu”, resume Morandi, entre os canteiros verdejantes, na estufa em que a família cultiva mudas de erva-mate. “Então, primeiramente, nós tínhamos a ervateira em Bituruna [município vizinho], e que hoje é administrada pela minha tia. Ela se chama Ervateira Herança. E nós, em 1998, mudamos para São Mateus do Sul e continuamos o trabalho aqui”, detalhou.

As raízes indígenas de seus antepassados também aproximam Marília Morandi da cultura da erva-mate. A relação da planta com os povos originários aparece em expressões que, a exemplo do produto, atravessaram os séculos. O próprio nome “mate”, por exemplo, deriva do quíchua – idioma falado por uma etnia andina homônima. Pronunciava-se mati. Não é só: cuia e tereré derivam do guarani; do tupi vem a palavra barbaquá (buraco onde a erva era colocada para secagem). Mais que uma tradição cultural, para os indígenas, o ato de beber a infusão de mate tem um apelo espiritual, a ponto de ser considerado quase um ritual.



A erva-mate, no entanto, não tem como destino único as cuias de chimarrão ou de tereré. A planta também é voltada a outras formas de consumo, como o chá. Para isso, é claro, o produto passa por diferentes formas de processamento. É a essas fases da cadeia produtiva que se dedica o engenheiro agrônomo Fernando Toppel, membro da associação IG Mathe, de São Matheus. Ele não planta a erva-mate em sua propriedade, mas compra o produto de ervateiras da região. A matéria-prima chega na fase “clinchada” – ou seja, com as folhas já secas. A partir de então, Toppel dá destinação industrial ao produto, conforme os planejamentos e as demandas da empresa.

Para o tereré, a erva já seca passa por um processo de trituração. No caso do chimarrão, o produto é moído, ficando bem mais fino que a variedade anterior. Para o chá mate, o processo é outro e um pouco mais complexo: a mesma erva destinada ao chimarrão é tostada – passando por um cilindro rotativo que não deixa o produto ter contato direto com a chama, apenas com o calor. “E a partir dali, a gente tem a folha da erva-mate tostada, daí a gente acrescenta também o palito [caule] da erva-mate, justamente para a gente conseguir fazer o padrão do produto. E torra a folha e o palito separadamente, porque os dois têm temperaturas e tempos diferentes de tosta”, explica Toppel, com uma cuia à mão, degustando um bom chimarrão.

Outros países do Cone Sul também mantêm relação íntima com a erva. No início do século XX, o hábito começou a se disseminar na elite do Uruguai e da Argentina, transformando em nobre o ato de beber a infusão. As mulheres, por exemplo, costumavam se reunir para tomar mate e ostentavam cuias fabricadas em louça ou adornadas com pedras, ou até mesmo feitas de prata ou com detalhes em ouro. Há, no entanto, variações tênues de consumo entre nós, brasileiros, e nossos hermanos, consolidadas sobretudo no tamanho das cuias. No Uruguai e na Argentina, na maioria das vezes, o hábito é individual: é comum

ver pessoas, de jovens a idosos, andando pelas ruas com termo y mate (garrafa térmica e cuia de chimarrão) a tiracolo. Já no Brasil, predomina o hábito de se tomar o chimarrão coletivamente, o que requer que as cuias sejam ligeiramente maiores.

“No Uruguai e na Argentina, a cuia é menorzinha, mais baixinha. Aqui no Brasil, se toma nessas cuidas grandes. O chimarrão é um hábito a se compartilhar. Normalmente, toma-se em grupo, com os amigos e, justamente por isso, as cuias são grandes”, detalha Toppel.

Ele fala com propriedade. Seus antepassados já exportavam erva-mate para países vizinhos, principalmente para o Chile, onde o consumo de chimarrão também é um hábito arraigado. Por isso, Toppel costuma viajar, conhecendo a fundo os meandros da produção e consumo na América do Sul. O mercado internacional continua ávido pela erva produzida no Brasil – e, principalmente, no Paraná: a cada ano, entre 10% e 15% da produção nacional vai abastecer a indústria de países sul-americanos, principalmente o Uruguai. E não é qualquer erva: são exportados os lotes de mais qualidade, fazendo com que o mate consumido pelos nossos vizinhos tenha um sabor brasileiro.

CUIAS E FORMAS DE PREPARO

Além do chimarrão tradicional, existem pelo menos mais sete maneiras de preparo da bebida - e os nomes são bem peculiares: invertido, tapado, apaixonado, dos namorados, formigueiro e do prego. Existem também cuias feitas em diferentes materiais. A tradicional, feita artesanalmente a partir do porongo natural; a de madeira, que passa o sabor amadeirado à bebida; e a de cerâmica, que mantém a o chimarrão quente por mais tempo.



E o que explica a excelência da erva de polos produtivos como o de São Matheus? Além da dedicação ao cultivo ao longo de gerações, há um fator bem determinante e que é, justamente, um dos símbolos do Paraná: a araucária. À proteção das árvores portentosas, a erva-mate encontra as condições ideais para se desenvolver com vigor e se disseminar de modo natural. Tanto que nos primórdios as plantas eram essencialmente nativas - brotavam às sombras das florestas. De uns tempos para cá, no entanto, produtores têm dado uma mão à natureza, plantando mudas e adensando os ervais.

“A erva-mate tem que ser [cultivada em área] sombreada. Se você tiver ela em áreas abertas, ela fica amarga, perde a cor, fica mais amarelada. Aí, cai o valor comercial”, ensina Benedito José Ferreira, produtor de erva-mate no bairro rural Lajeadozinho, em São Mateus do Sul. “[Sob as araucárias], ela produz um pouco menos que em área aberta, mas, em compensação, preservamos a natureza e conseguimos melhor preço”, acrescenta.



As aplicações da erva-mate vão muito além da cuia e da xícara de chá. O produto dos ervais tem, cada vez mais, sido utilizado como ingrediente em diferentes pratos, de doces (como sorvetes e bolos) a salgados (qual pães, tortas e pizzas). Não é à toa. A erva tem um sabor marcante, que é, justamente, seu trunfo: deixa a sensação de retro-gosto, ou seja, mesmo depois de consumir iguarias à base do mate, o gostinho permanece na boca. A produtora Eva Blaszczyk sabe bem dessa potencialidade. Ela idealizou um projeto que tem por objetivo extrapolar o uso do mate como bebida e valorizá-lo como ingrediente em outras aplicações, como na fabricação de cosméticos e na gastronomia. Blaszczyk desenvolveu, inclusive, uma receita de brigadeiro de erva-mate, que é uma unanimidade. Quem provou que o diga.

No conforto de sua casa, Eva Blaszczyk explica didaticamente diferentes formas de preparo da erva-mate. Com diligência da especialista que se tornou a partir de sua relação afetiva com o produto, ela apresenta o cocido, bebida tradicionalmente paraguaia, mas que ela apreendeu a fazer em detalhes, em uma de suas visitas à Argentina. O processo chama a atenção também pelo pequeno espetáculo visual que proporciona: dentro de uma xícara, coloca-se uma brasa incandescente, sobre a qual se acrescenta açúcar. Do processo, sobe uma fumaça de aroma indelével, indicando que está se formando um caramelo, ao qual se acrescenta o mate e, em seguida, água quente. Pode-se refinar a bebida já quente, ainda, com limão, hortelã ou casca de laranja.

“As mulheres, em dias de chuva, principalmente, quando estavam dentro de casa, tomavam esse mate doce. E assim, elas trocavam receitas, conversavam sobre a semana...”, exemplificou Eva Blaszczyk. “E as crianças têm esse paladar mais sensível também. Elas gostavam, porque tinha o doce do açúcar, não era o mate amargo. Então, era algo que as crianças vivenciavam”, acrescentou.

Tão vasta quanto as formas de consumo e de utilização da erva-mate é seu poder sacramentado de cativar públicos tão distintos. Principalmente na bucólica São Mateus do Sul, onde os ervais continuam a fazer parte da cultura local e, de quebra, garantindo boa matéria-prima para chimarrões, tererés e afins.





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHEL

Escrevo este texto sentado em frente ao computador, tomando uma erva-mate. Se a primeira imagem que veio à sua cabeça foi de uma cuia com água quente - o famoso chimarrão - sinto em lhe dizer que você está errado.

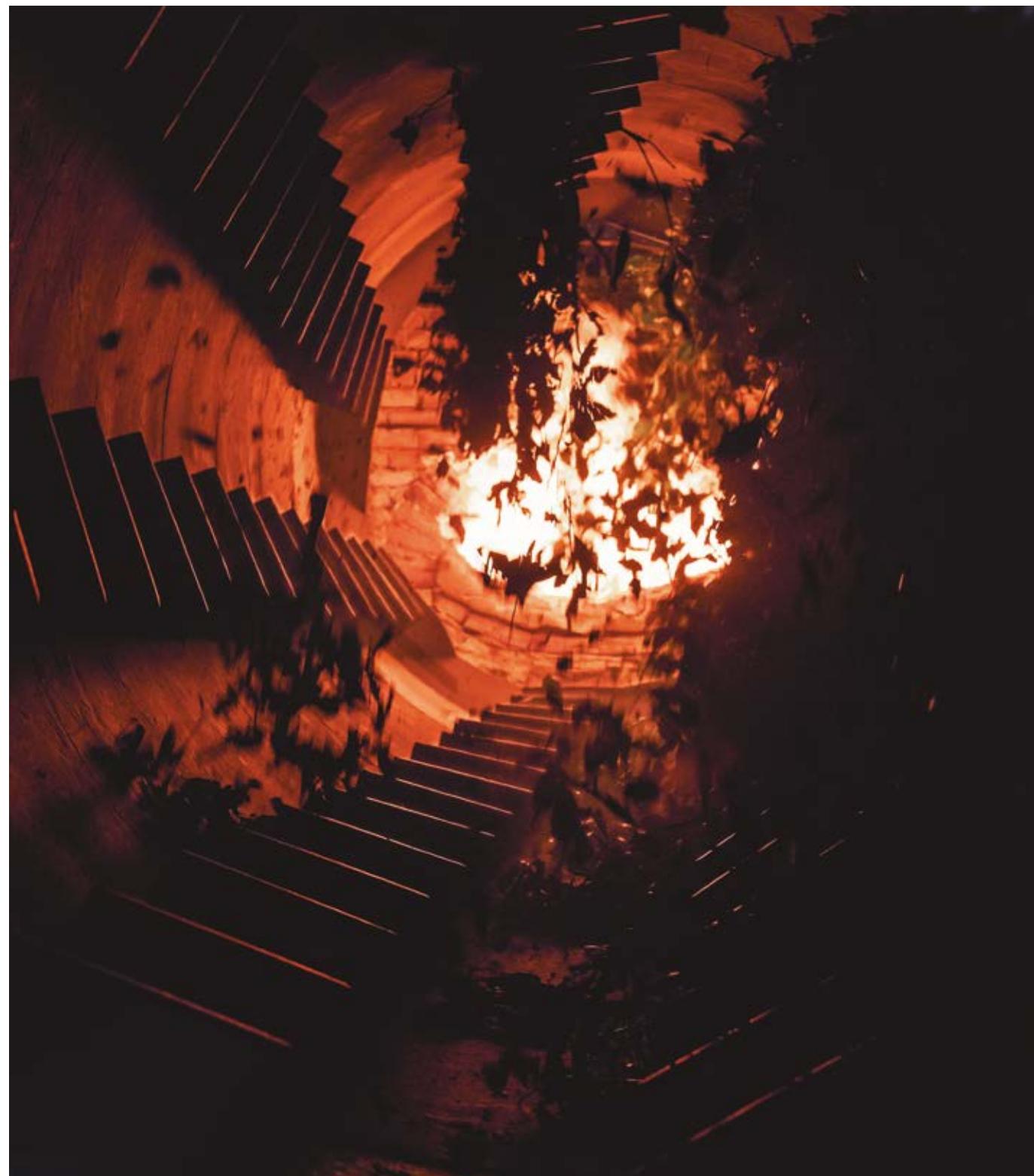
Tão importante para nossa história quanto a araucária (ambas estão na bandeira do Paraná), a erva-mate foi o que impulsionou nossa economia no século passado em um movimento que continua ascendente até hoje. Fico impressionado que quando se fala em erva-mate, a primeira imagem que vem à mente das pessoas é a de um gaúcho com a sua cuia. De fato, o estado mais ao sul do Brasil é um grande consumidor da erva e a adotou como parte de sua cultura de maneira admirável. Mas, será que os rio-grandenses sabem de onde, de fato, vem a sua querida bebida quente?

Acredito que, além dos gaúchos, também deveriam saber os próprios paranaenses, os catarinenses, paulistas, cariocas, mato-grossenses, mineiros, baianos, cearenses, amazonenses, paraenses e acreanos. Enfim, os brasileiros. 60% da erva-mate produzida no Brasil está no Paraná, ainda mantendo esta forte cultura em nosso estado. Grande parte dela é enviada ao Rio Grande do Sul, centro-oeste e sudeste - inclusive, para o pessoal que curte um mate com biscoito Globo na praia de Copacabana, aquele abraço! Sim, a erva-mate é nossa e devemos ter um imenso orgulho disso.

Sabemos que a maior vocação da erva-mate é para as bebidas. A infusão da em água quente ou gelada é difundida Brasil afora, tostada ou não. Porém, se pensarmos na técnica da infusão e em todas as suas possibilidades, um mar de receitas se abre à nossa frente - especialmente as sobremesas. Infusione leite com erva-mate e prepare brigadeiros, pudins e flans. O creme de leite pode gerar cheesecake ou até mousses. Se quiser, até um xarope ou geleia com o açúcar pode ser feito para finalizar diversas sobremesas.

Já para os salgados, a ideia é usar a erva-mate como ela é: uma erva. Farofas são incríveis com ela, e combinam tanto com farinha de milho como mandioca. O ponto de atenção é: a erva-mate é amarga, não dá pra negar. Tenha em mente que mesmo coando a erva, o amargor permanecerá - e é justamente ele que queremos, neste caso. Uma dica que dou sempre é balancear com algo salgado - o sal é o contraponto do amargor. Vale também para a calda de pudim que queimou: é só adicionar pitadas de sal que você não precisará jogar a sobremesa fora.

Experimente erva-mate em sua alimentação. Infusões serão sempre a melhor ideia, mas dizem que até o clássico dadinho de tapioca nordestino, do incrível Rodrigo Oliveira, já está com versões paranaenses. Enquanto isso, vou tomando um chá de erva-mate por aqui, infusionando por cinco minutos na água quente - é muito próximo do chá verde, inclusive em propriedades nutricionais. Bem-vindos e bem-vindas ao surpreendente mundo da erva-mate!





RECEITA: DADINHOS DE TAPIOCA DE ERVA-MATE

POR RUI MORSCHER

Prato: Dadinhos de tapioca | **IG:** Erva-mate - São Matheus/PR

Tipo: Entrada | **Rendimento:** 04 porções

Ingredientes:

Tapioca granulada (250g); Leite integral (600ml); Queijo coalho ralado (300g); Erva-Mate (70g); Sal e pimenta do reino (a gosto) e Geleia de pimenta (a gosto).

Modo de preparo

1. Adicione o leite e a erva-mate em uma panela e deixe levantar fervura. Coe a erva.

DICA DO RUI: note que a erva-mate irá hidratar com o leite. Isso significa que você perderá leite nesse processo - a perda é de +-15%. O importante é ter ao final 500ml de leite infundado (para a proporção desta receita).

2. Misture a tapioca e o queijo coalho em uma tigela grande e tempere com sal e pimenta. Adicione o leite ainda quente e deixe a tapioca hidratar por 10 minutos sem mexer.

DICA DO RUI: procure a tapioca GRANULADA! Não irá funcionar com a tapioca tradicional fina que usamos para fazer nosso café da manhã, ok?!

3. Coloque um saquinho plástico como "proteção/untar" uma forma e adicione a massa. Leve à geladeira por ao menos 02 horas.

4. Corte o bloco da massa em quadradinhos. Frite em óleo vegetal a 180°C até dourarem! Sirva com geleia de pimenta de sua preferência. DICA DO RUI: Retire os cantinhos para ter quadradinhos bem bonitos.





5

A BEBIDA MAIS QUERIDA DO BRASIL

Depois da água, o café aparece como a bebida mais consumida pelos brasileiros, segundo dados da Organização Internacional do Café e Dieese. A média de consumo nacional é de três a quatro xícaras diárias e as escolhas mais populares são, em ordem de preferência: espresso, café com leite/pingado e capuccino.

Plantados em linhas paralelas, os pés de café verdejantes perdem-se de vista na planície, na zona rural de Londrina. Ao chegar perto de cada arbusto, é possível ver em cada uma das ramificações os incontáveis frutos rubros, de aroma bem adocicado.

Não só em Londrina, mas em todo Norte e Norte Pioneiro do Paraná, o café também tem cheiro de nostalgia, que remete à época áurea em que o produto era a principal commodity exportada pelo país e as cifras que movimentava catalisavam o desenvolvimento do estado. Apesar das boas lembranças, o café também vive do presente. E hoje o grão que se produz ali é especial, reconhecido até internacionalmente.

A importância econômica do café foi tamanha para o Norte Pioneiro do Paraná, que se considera que o produto impulsionou a colonização da região, principalmente a partir da década de 1930 - e atualmente é ela quem recebe o selo de Indicação Geográfica. Não à toa, o grão passou a ser reconhecido por um nobre apelido, que fazia jus às fortunas que rendiam: o ouro verde. Foi a exploração do café que apressou o “progresso”, fomentando a abertura de novas estradas, a implantação de linhas férreas e a fundação de novos municípios, principalmente a partir de companhias estrangeiras de colonização, que lotearam e negociaram terras em toda a face norte do Estado. Foi-se abrindo o “Norte Novo”, como se falava naquela época.

O protagonismo de Londrina foi tanto, que a cidade chegou a ser reconhecida como a “capital internacional do café”. O auge se deu entre as décadas de 1940 e 1960 e as marcas desses anos dourados ainda estão por toda parte. Basta andar pelo município para ver referências ao ciclo próspero. Estão ali, por exemplo, o Teatro Ouro Verde (inaugurado em 1952) e o Estádio do Café (construído já após o declínio do produto). Em algumas ruas, caminha-se sobre calçamento em que as pedras formam ramos da planta. O canteiro central da Avenida Higienópolis

ostenta pequenos pés de café, dos quais é possível retirar os frutos e até prová-los. Sim, o grão está no imaginário coletivo da cidade. Trata-se de uma memória afetiva indelével.

Como se sabe, a ventura do café - e sua importância econômica para o Paraná - começou a mudar em julho de 1975, a partir de um episódio que ainda hoje é lembrado com pesar: a chamada Geada Negra. O fenômeno extremo congelou a seiva das plantas e, posteriormente, conforme o gelo derretia, “queimava” cafezais inteiros. O episódio provocou não só a perda da safra, como inutilizou as plantações, levando cafeicultores à falência. Colonos que trabalhavam em sistema de parceria com proprietários de terra acharam por bem tentar a sorte em outros cantos. “A geada de 1975 foi terrível. Foi ela que tirou o Paraná da primeira colocação na produção de café. Foi um desastre total. As pessoas sabiam que durante três anos não teriam mais produção”, lembrou o produtor José Carlos Rosseto. “Eu penso que 70% ou 80% das pessoas que trabalhavam nas roças de café saíram da atividade e foram para São Paulo”, estimou. O café, no entanto, daria a volta por cima.

O GRANDE ÊXODO

Segundo dados da época, cerca de 2,8 milhões de pessoas que trabalhavam nas lavouras de café à época da Geada Negra migraram para outras cidades. Ao longo dos anos seguintes, especialmente durante a década de 80, o Paraná perdeu cerca de 13% da sua população, sendo que a maioria se estabeleceu no Mato Grosso e em Rondônia.

[REVISTA CAFEICULTURA]

Nos anos seguintes, o café foi perdendo sua importância e as terras por onde se estendiam os cafezais deram lugar a outras culturas. Hoje, predominam as lavouras de soja. O velho ouro verde, no entanto, não desapareceu. Embora em escala bem menor, o produto continuou a ser cultivado, sobretudo por produtores que não queriam romper a tradição familiar. Na última década, o produto voltou a uma posição de destaque não pela quantidade, mas pela qualidade. Sim, estamos falando de cafés especiais. As regiões Norte e Norte Pioneiro têm condições ideais para variedades como a Coffea Arabica: o solo de origem vulcânica e o clima subtropical fazem com que o produto se desenvolva com atributos únicos, com alta doçura, perfeito equilíbrio, acidez cítrica e corpo cremoso.

Hoje, a produção de cafés especiais está arraigada em 45 municípios do Norte e Norte Pioneiros, envolvendo cerca de 60 cafeicultores – 90% dos quais são pequenos produtores e/ou agricultores familiares. Com a demanda crescente, os produtos beneficiados ali têm aromas e sabores variados, que remetem a chocolate, caramelo e mel, por exemplo. Há também cafés mais florais, cítricos ou frutados. Tem para todos os gostos, mas sempre com uma característica em comum: a ótima qualidade.

Entre os produtores, há quem carregue o cultivo como herança familiar. É o caso de Sirlene Martinez Ortegoza, de Sapopema – município a 140 quilômetros de Londrina. Ela faz parte de uma família de pequenos produtores que migraram para o Paraná na primeira metade do século XX, trazendo as mudas de café que ali foram plantadas. A família resistiu à Geada Negra, mas só mais recentemente é que Sirlene voltou a apostar no café como incremento de renda. Plantou sozinha os 10 mil pés de sua pequena propriedade, de olho na produção especial, associada ao turismo rural. Hoje, ela recebe clientes no seu sítio, estimulando a relação das pessoas com a bebida.



VIVER A EXPERIÊNCIA

Parte da retomada da cultura cafeeira encontrou no turismo rural oportunidade para incrementar a renda dos agricultores. Além das atividades produtivas das fazendas, é possível abraçar até 52 iniciativas econômicas atreladas à recepção de turistas. As opções são divididas em quatro eixos: turismo técnico e de experiência, caminhadas e pedaladas na natureza, gastronomia rural e turismo técnico em polos de pesquisa. Entre 2018 e 2022, o número de empresas e profissionais registrados no cadastro de prestadores de serviços turísticos (Cadastur) cresceu 73% no Paraná.

**[INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ
E SECRETARIA ESTADUAL DE TURISMO]**

“Eu gosto de mostrar meu trabalho, como que eu faço, como que eu classifico o café maduro, como que eu limpo, que eu torro... A gente coa num coador de pano. Eles [os visitantes] degustam o café com uma bolachinha. Então, é gostoso. É bom mostrar, para saberem que tem gente que está lutando como antes. Lutando para não perder aquela essência, não perder a história”, disse, orgulhosa.

O café também representou uma chance a pequenos agricultores que nunca tinham lidado com o grão. É o caso do agricultor familiar Carlos Antônio Dutra Faleiros, o Carlão, e da mulher dele, Matilde. Contemplado em 2013 com um lote de quatro alqueires no Assentamento Eli Vive, em Londrina, ele começou cultivando - como ele mesmo diz - uma pequena roça, com miudezas: milho doce, feijão, batata, batata doce e verduras. Em 2016, no entanto, animado pelas condições favoráveis da região, decidiu apostar no café. Com o cultivo dando certo, ele foi, aos poucos, aumentando a área destinada para o grão.

“Nós começamos com o café e gostamos. O cafezinho dá uma rendinha boa, sabe? Tirou a gente do sufoco. Até então, a gente estava num sufoco danado, financeiramente. A gente ainda é financeiramente sufocado, mas, em vista do que era, melhorou bastante”, disse, aos risos. “Aí, nós estamos aí, lutando. Aqui é trabalhado”, complementou.

Apesar de fazer referência à tradição dos pioneiros, as técnicas de cultivo evoluíram ao longo do tempo. Em sua propriedade em Mandaguari, a 70 quilômetros de Londrina, o cafeicultor José Carlos Rosseto passou a adotar inovações tecnológicas que surgiram, com vistas a produzir um café de melhor qualidade. Além disso, o produtor diversificou a produção, apostando em diferentes variedades de cafés, cultivadas com esmero. Muitas dessas práticas vieram a partir da participação dos filhos dele no negócio, que já são preparados para “pegar o bastão” do pai.

“Antigamente, praticamente não existiam produtos químicos. Pra se ter ideia, nem adubação se fazia na lavoura. (...) A gente mudou muito o sistema de plantio. Hoje, a gente tem cafés diferentes, com diversas variedades. Uma precisa de tal trato, e outra tal trato. Não se usam os mesmos produtos [defensivos] em toda a área”, explica Rosseto. “Então isso veio com a sucessão né, os filhos trouxeram essas variedades de café e implantaram”, concluiu.



Nesse novo impulso da cafeicultura a partir de produtos especiais, alguns dos produtores se organizam em cooperativas. Um dos exemplos mais bem-acabados desse modo produtivo é o grupo Mulheres do Café, que reúne pequenas cafeicultoras do Norte Pioneiro. Cada uma mantém sua própria lavoura e todas se ajudam na época da colheita. Por fazerem a colheita manual, a seleção do grão acaba por ser bem rigorosa, resultando em um produto mais sofisticado. Depois de classificado e beneficiado, a produção é catalogada por degustadores especializados, que descrevem as características de cada café. Dali, já saíram vários produtos reconhecidos com prêmios.

Outra iniciativa é a Rota do Café, um roteiro turístico que visa ao resgate histórico-cultural do café no Norte e Norte Pioneiro do Paraná, propondo uma imersão no universo dos cafés especiais. Criada em 2009 a partir de um projeto do Sebrae-PR, a iniciativa se desenvolveu e, a partir de 2016, passou a se organizar como associação. Ou seja, são pequenos produtores e/ou empreendedores, que se uniram em torno da ideia. Vai se mantendo a cultura do grão, que continua a ter relevância para o estado e para inúmeras famílias. “Londrina respira o café. Se você olhar, a gente tem hotel que leva nome de café, tem o Shopping Catuaí, que é uma variedade de café, tem prédios comerciais ‘Pioneiros do Café’. Então, as pessoas andam respirando o café. O café faz parte da nossa história, da nossa memória”, definiu a publicitária Fernanda Correa, que administra a Rota do Café.

CELEBRAÇÃO MUNDIAL

O dia mundial do café acontece em 14 de abril e tem como intuito difundir conhecimento e celebrar a segunda bebida mais consumida no mundo. Listamos aqui algumas curiosidades que talvez você ainda não saiba:

- *O café é, na verdade, uma cereja: os grãos utilizados para preparo da bebida são as sementes torradas desse fruto - o grão cereja.*
- *O fruto não utilizado para produção do café pode ser usado para fazer farinha - que não tem gosto de café.*
- *A definição original do café significava vinho, lá no século XV, quando cultivado no Iêmen.*
- *Os maiores consumidores de café per capita são os finlandeses (12kg/ano), seguidos pelos noruegueses, islandeses e dinamarqueses, segundo a Organização Internacional do Café. Os brasileiros aparecem em 14º lugar. Mas, se o ranking for por país consumidor, o Brasil aparece na vice-liderança, atrás apenas dos Estados Unidos.*

[MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA]





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

117

Responda rápido: café toma-se com ou sem açúcar? Se você respondeu “se não tiver açúcar, eu não consigo, é amargo demais”, eu tenho uma novidade para lhe contar: provavelmente você nunca tomou um verdadeiro café na sua vida!

A grande diferença entre os cafés “especiais” e os tradicionais vendidos no varejo está nos cuidados do manejo na produção. Enquanto a grande indústria precisa de volume e, para isso, seus parâmetros de seleção e torra são mais “automatizados”, os cafés especiais têm um cuidado maior em toda a cadeia – seleção de grãos, secagem e torra. Por isso, seus sabores podem transcender ao do café e obter as famosas notas frutadas, de nozes, entre outras. Café é um mundo à parte na gastronomia, e vale a pena conhecer mais a fundo.

Existe a mística - equivocada - de que cafés especiais são “chafés”, por conta de sua coloração. Isso se dá porque o café que a popula-

ção brasileira está acostumada a consumir é o do varejo: bem preto e bem “forte”. No entanto, o sabor “forte” e a coloração escura vêm da etapa da torra do café industrial, que, para obter uma padronização maior, acaba sendo uma torra mais elevada. Conseqüentemente, um grão mais torrado confere uma cor mais escura ao café.

Já os cafés especiais possuem torras mais leves, pois seus grãos já foram cuidadosamente selecionados permitindo esse tipo de processo. Se você já viu um grão de café, sabe que ele é na verdade marrom, e não preto. Logo, com um bom processo de torra, obtêm-se grãos de cafés torrados, mas não queimados, mantendo sua cor original. É por isso que os cafés especiais são mais claros. E é justamente isso que permite sentir os diversos sabores e aromas de cada café, tornando-os verdadeiramente especiais.

Na gastronomia, a utilização dos cafés é diversa. Eu basicamente utilizo nos doces, especialmente na combinação de chocolate e café. Seu amargor e sabor enaltecem o cacau, deixando-o mais intenso. Há receitas salgadas também, e aqui a ideia é brincar com a substituição da água para o café. Rodrigo Oliveira, do restaurante Mocotó, em São Paulo, e criador do dadinho de tapioca, por exemplo, faz tapioca de café: basta hidratar a tapioca não com água, mas com café passado. O resultado é uma tapioca levemente marrom, com sabor e aroma de cafezinho, que é ideal para recheiar com um bom doce de leite.

Ah, e se você respondeu que toma café com açúcar “porque gosta mais doce”, está tudo bem! Gosto não se discute, não é mesmo? Mas, se eu pudesse lhe dar uma dica, seria: experimente o do Norte Pioneiro, e sem açúcar! E depois a gente conversa, bebendo um cafezinho é claro!





RECEITA: BROWNIE DE CAFÉ

POR RUI MORSCHER

Prato: Brownie | **IG:** Café - Norte Pioneiro/PR | **Tipo:** Sobremesa

Rendimento: 09 unidades

Ingredientes:

Chocolate meio amargo (300g); Manteiga (100g); Açúcar (100g); Ovo (2 unidades); Farinha de trigo (90g); Cacau em pó (20g); Água (250ml) e Café (18g).

Modo de preparo

1. Passe o café conforme a proporção indicada na receita. Após, leve a uma panela e deixe reduzir até 1/4 do volume inicial (cerca de 60ml).
2. Derreta a manteiga e misture com o açúcar até ficar bem uniforme e claro. Adicione os ovos, metade do chocolate derretido e o café reduzido e misture bem.
3. Adicione a farinha e o cacau peneirados e misture até formar a massa. Adicione o restante do chocolate em pedaços e misture. **DICA DO RUI:** Esses chocolates em pedaços irão derreter dentro do brownie. Você vai enlouquecer!
4. Em uma forma de 25x25cm, untada com papel manteiga, adicione a massa e leve ao forno a 180° por 25 minutos. Retire e deixe esfriar para tirar da forma (o papel manteiga ajuda muito nesta hora).
5. Corte em 9 pedaços iguais e se delicie!



MARIALVA VIU A UVA

*As parreiras se exibem carregadas
de cachos, como se, orgulhosas,
oferecessem seus frutos.*

*Dá vontade de degustar as uvas finas
ali mesmo, à sombra das videiras. Pois
ali, na chácara da família de Fabiana
Castelari Leme, em Marialva, no Norte
do Paraná, isso é possível.*

Os visitantes têm a possibilidade de não só fazer um bucólico passeio entre os pomares, como também podem se deliciar com a fruta, colhida do pé. E a propriedade dos Castelari Leme está longe de ser a única naquelas paragens dedicadas ao cultivo. Marialva é reconhecida nacionalmente por sua excelência na viticultura. A cada ano, são duas safras de encher os olhos. Não à toa, um cacho monumental de 20 metros de altura, construído à entrada da cidade, avisa aos visitantes: aquela é a Capital da Uva Fina.

O início do cultivo está ligado a um episódio que se abateu como catástrofe sobre o Paraná, principalmente sobre as regiões Norte e Norte Pioneiro: a chamada Geada Negra. Ocorrida em 1975, o evento climático dizimou os cafezais que se estendiam por aquelas regiões e representavam a base da economia do estado. Com a erradicação da lavoura, as famílias de pequenos produtores rurais que optaram por permanecer no campo se viram obrigadas a pensar em alternativas que substituíssem o café.

Nesse contexto, os migrantes japoneses assentados em Marialva foram os primeiros a vislumbrar a viticultura como atividade viável na região. Eles já cultivavam uvas de forma esparsa desde o fim da década de 1960, mas a Geada Negra fez com que apostassem definitivamente nos parreirais. Um dos considerados pioneiros é o produtor Toshikatsu Wakita, que, depois da geada, erradicou seu cafezal e começou a implantar as videiras, mesmo com dificuldades para obter as mudas. Ele não foi o único: vários migrantes começaram a se dedicar à produção de uvas. Em pouco tempo, o exemplo deles passou a ser seguido por produtores que, até então, haviam se dedicado ao café.





PARANÁ ORIENTAL

O Brasil recebeu os primeiros imigrantes japoneses há 115 anos. Em Curitiba, as primeiras colônias começaram a se estabelecer em 1912 e no Norte e Noroeste do Estado cerca de dois anos mais tarde. O Paraná conta com a segunda maior colônia de descendentes de japoneses do Brasil, estimada em cerca de 200 mil pessoas, atrás apenas de São Paulo.

[AGÊNCIA ESTADUAL DE NOTÍCIAS DO PARANÁ]

“Eu nasci na propriedade do senhor Yamanaka. Ele foi para São Paulo e, conversando com os parentes, surgiu a questão da uva. Ele plantou na propriedade dele. Outros vizinhos também plantaram. E nisso, o pessoal que trabalhava com café estava naquela: ‘O que é que vai fazer?’. ‘Vamos aprender a lidar com uva’”, contou Sônia Aparecida de Faria Gallo.

Logo de início, a partir da atuação dos migrantes japoneses, a uva produzida em Marialva chegou à Ceasa e à Ceagesp de São Paulo, duas das maiores centrais de abastecimento do país. Esse eixo de comercialização animou os produtores, que colhiam os cachos e os separavam em caixas de sete quilos. Em seguida, os fruticultores se uniam e fretavam um caminhão, para transportar a produção à capital paulista. “O senhor Yamanaka fez contatos com algumas empresas que trabalhavam lá dentro [na Ceasa e na Ceagesp] e ofereceu a uva da nossa região. Foi aí que se iniciou esse trabalho de produzir e levar a São Paulo, para vender”, lembrou Faria Gallo.



Na década de 1990, a atividade entrou em uma nova fase, a partir da criação da Associação Norte Noroeste Paranaense dos Fruticultores (Anfrut). A entidade catalisou a união dos produtores e fortaleceu o setor, principalmente a partir da comercialização – inclusive, contribuindo para reduzir drasticamente o calote dado por atravessadores em produtores. Mas não parou por aí. A Anfrut também focou na qualidade e na produtividade dos parreirais, ofertando assistência técnica e aprimoramento de técnicas de cultivo. Foi um impulso e tanto.

ORIGEM NO MUNDO

Embora as uvas e o vinho tenham consumo longo na história, não se sabe exatamente a origem do cultivo e da bebida. Um estudo recentemente divulgado pelas revistas Nature e Science indica que as duas coisas aconteceram há cerca de 11 mil anos e em regiões geograficamente distantes: na área do Cáucaso (vinhos) e no Oriente Médio (uvas “de mesa”). A pesquisa usou de forma inédita a análise genética de mais de três mil tipos diferentes de uvas provenientes de coleções privadas e de exemplares nunca documentados. Ela foi liderada pelo cientista chinês Yang Dong e assinada por uma equipe de 89 pesquisadores de 23 instituições diferentes.

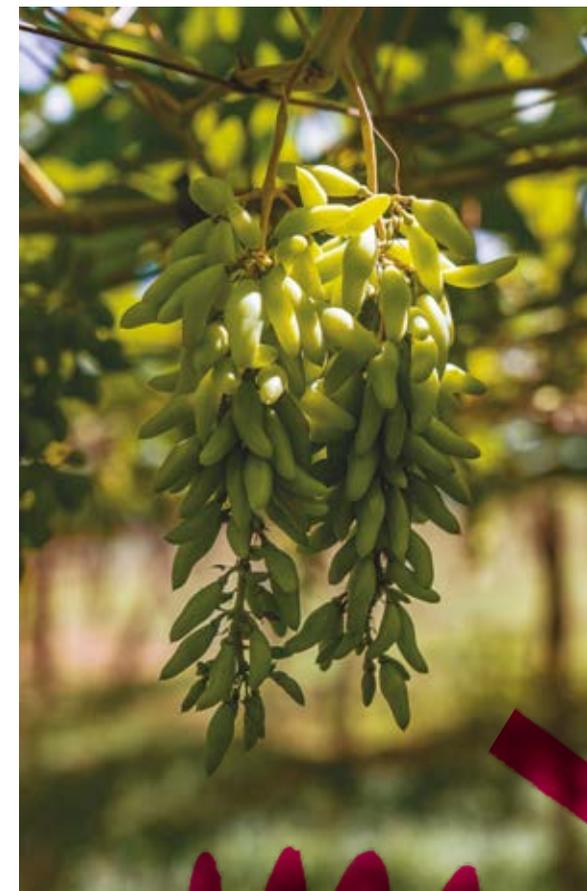
[REVISTA SCIENCE | [HTTPS://URX1.COM/FQZUD](https://urx1.com/fqzud)]

Nessa onda, novos fruticultores aderiram à atividade. É o caso da família de Fabiana Castelari Leme, que em 1994 comprou a propriedade de meio alqueire de extensão, onde plantou parreiras ao longo de 10 mil metros quadrados. “Em 1997, a gente fez a primeira poda. Então, começa a história da gente nessa chácara”, contou. Olhando para o próprio negócio, ela reflete como a fruticultura pode proporcionar renda e qualidade de vida a pequenos produtores, criando condições para que permaneçam no campo. “O que nos permite pensar

como uma propriedade de pequeno porte pode oferecer um impacto econômico interessante para a perspectiva municipal: produz um alimento saudável, abastece o mercado local e oferece opções de turismo rural para visitantes”, pontuou.

Com esse movimento, a associação reúne mais de cem fruticultores, dedicados à produção das variedades Itália, Rubi, Benitaka, Vitória e Núbia (esta, com e sem sementes). Cerca de 800 hectares estão ocupados com parreiras de uvas finas de mesa, com produção anual de 36 mil toneladas, ao longo das duas safras. O impacto econômico é ainda maior: o Sebrae-PR estima que a fruticultura empregue 5,5 mil pessoas de forma direta e que renda outros 7,5 mil empregos indiretos. Isso sem falar no impulso que a uva dá ao turismo rural, a partir de chácaras, como a da família de Fabiana Castelari Leme.

“A gente faz a pessoa viver uma experiência, que é consumir uma uva que ela mesma colhe, que ela vê como é produzida, vê o passo a passo da produção. Então, aqui ela vive essa experiência”, ressaltou Fabiana.





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

Sinônimo de mesa posta nas festas de final de ano, as uvas com certeza fazem parte da decoração de muita gente nessa época. Também pudera, já que o verão é uma das épocas de safra da fruta - além do final da primavera e início do inverno. E quando estamos em safra, elas estão mais acessíveis e muito mais saborosas. Um verdadeiro presente.

As uvas finas de Marialva, no Paraná, têm a mesma época de safra que o restante das uvas brasileiras, mas talvez seja esta a única similaridade. Quando nos aprofundamos na qualidade, no sabor e no visual da fruta, a história muda de figura.

Fiquei impressionado na primeira vez em que peguei um cacho dessas uvas na mão. Recebi em uma caixa de aproximadamente 20 x 30cm e dentro havia um cacho inteiro. Sim, apenas um, carregadíssimo de lindas uvas roxas, brilhantes e saborosas. O cacho pesava quase 1kg e todas as uvas eram igualmente grandes, cheias de “carne” e deliciosas. Realmente, não são nada parecidas com as uvas do mercado, mesmo na época das festas de fim de ano.

A diferença está na terra de Marialva. Por ter uma característica mais ácida, as frutas acabam se tornando bem mais doces na escala de doçura de frutas - sim, isso existe e as nossas uvas estão sempre no topo. É questão de química, mas saiba disto: terra ácida = fruta mais doce.

Suntuosas, grandes e saborosas, elas tornam qualquer mesa muito mais elegante e receptiva aos convidados. Mas há outras utilizações também. Na nossa receita de cuca, por exemplo, era muito comum as bananas serem substituídas por uvas no Natal pela minha avó. A uva derrete ao ser assada na massa, tingindo o seu redor com um lindo tom de roxo e, ainda, ficando bem macia ao comer. A sua geleia também fica incrível (dica: faça com casca e tudo para ter a textura ideal).

Por ser uma fruta, é natural utilizarmos em receitas doces. Tortas, compotas, geleias, caldas. Mas no salgado também é possível. Molhos reduzidos de uva tendem a ser mais doces que os seus primos famosos à base de vinho, o que nos dá incríveis opções de pratos agrídoces. Outra ideia é utilizar a fruta cortada em saladas. As roxas trarão um contraste para a sua salada de folhas, e as verdes serão uma grata surpresa.

Independentemente de como escolher apreciá-la, saiba de uma coisa: você sempre precisará do dobro de uvas que a receita pede. Afinal, uma caixa já provavelmente será consumida durante o preparo da receita, in natura, do jeito que ela merece ser degustada!





RECEITA: PINK GRAPE GIN

POR PATRÍCIA LISBOA

135

Prato: Pink Grape Gin | **Ig:** Uvas Finas de Mesa - Marialva/PR | **Tipo:** Drink | **Rendimento:** 1 unidade

Ingredientes:

Bagas de uva rosada (20); Xarope grenadine (30ml); Vinho rosé (100ml); Refrigerante tônica (60ml); Cubos de gelo e Pétalas de rosa para decorar.

Modo de preparo

1. Em um copo grande, coloque 15 bagas de uva e macere bem. Cubra com gelo e adicione o xarope, o vinho e a tônica.
2. Mexa delicadamente para misturar.
3. Transfira para o copo em que irá servir, peneirando as bagas maceradas.
4. Decore com as uvas restantes e as pétalas de rosas.



UNIR PESSOAS E CUIDAR MELHOR DO MUNDO

Ao caminhar pelas pequenas propriedades que se estendem pela zona rural de Carlópolis, o visitante se sente duplamente surpreso. Primeiro, ao contemplar os pomares carregados com goiabas graúdas e, em seguida, ao observar cada fruta envolvida por um saquinho de papel branco. O invólucro - que serve como proteção contra insetos - é parte de um processo de cultivo que garante ao produto qualidade única. O sabor das frutas, aliás, já faz com que a cidade seja reconhecida com o selo de Indicação Geográfica.



Para contar a história, é preciso fazer referência a um pioneiro: o fruticultor Ywao Yamamoto. Migrante japonês, ele chegou com a família a Carlópolis em 1949, quando tinha apenas quatro anos de idade. Adiante, já na década de 1970, Yamamoto passou a fazer cruzamentos de diferentes cultivares de goiabeira, buscando uma planta que tivesse copa robusta, com ramos compridos, folhas grandes e que dessem frutos maiores, com polpa branca. Chegou a um cultivo que foi batizado com seu nome: goiaba Ywao. Foi só o início. Logo, Yamamoto aprofundou suas pesquisas, chegando a um pomar vistoso com 70 pés produzindo goiabas que se destacavam pela qualidade – com sabor mais intenso e mais graúdas.

Yamamoto não se fechou. Passou a distribuir mudas, incentivando que outros produtores também aderissem à goiaba. Começou a criar um movimento. Foi assim, por exemplo, que os pais de Rodrigo da Silva Viana começaram a cultivar a fruta. “Desde aquela época, ele [Yamamoto] foi dividindo algumas mudas, ali, com a própria família e com outros japoneses. E o meu pai, também por amizade com eles, teve interesse. Então, por volta de 1988, ele começou a adquirir as primeiras plantas. E, de lá para cá, a gente veio cultivando a goiaba aqui no município”, conta Silva Viana, que é agrônomo e também atua no cultivo.

GUERRA E MARMELADA

Por ser rica em vitamina C, a goiaba foi usada como um dos principais suplementos de alimentação dos soldados aliados durante a Segunda Guerra Mundial, especialmente nas regiões frias da Europa. A fruta era desidratada e utilizada em pó, aumentando a resistência orgânica, especialmente contra problemas respiratórios.

Outra curiosidade é sobre a origem da goiabada. Os imigrantes portugueses, sentindo falta da marmelada de sua terra natal, improvisaram uma receita que consistia em cortar a fruta em pedaços, envolvê-los no açúcar e apurar num tacho - o que originou o doce. Por sinal, existem três tipos dele: a goiabada mole (que pode ser comida com uma colher), a de corte (servida na forma de doce firme) e a “cascão” (feita com pedaços bem grandes do fruto).

Mas a cultura ganhou corpo, mesmo, nas últimas duas décadas – de modo que a cadeia produtiva ainda galga degraus, embora esteja se fortalecendo ano a ano. A produção vem se consolidando a partir de alguns fatores: o clima favorável, o solo fértil e a possibilidade de os agricultores obterem um bom rendimento, mesmo em pequenas propriedades. Com isso, aos poucos, a goiaba vai substituindo o café como alternativa econômica para os produtores do município. Entre os que

migraram para a fruticultura, está Elias Roberto Benedetti, que teve uma vida dedicada ao café e agora se volta aos pomares.

“Desde criança, eu trabalhava com meu pai, nós trabalhávamos com café. E era só café. Eu vim mexer com goiaba depois de 2011”, contou. O que motivou a mudança foram questões práticas, maximizadas pelo fator financeiro: “[A goiaba] é uma planta que você cultiva poucos pés e dá para tocar a vida. Eu tinha um filho fazendo faculdade e ele precisava estudar. Nessa parte, eu falei: ‘Vou plantar a fruta, que eu consigo arrumar dinheiro rápido e todo ano’”, destacou Benedetti. Como o cultivo foi sendo bem-sucedido, o produtor abandonou o café de vez. “Eu creio que daqui há mais uns cinco anos, nós chegamos junto com o café, em dinheiro, na comercialização”, estimou.



~~XXXX~~

O sabor da goiaba de Carlópolis está diretamente relacionado a uma série de particularidades sustentáveis adotadas pelos fruticultores. Tudo começa no sistema de poda contínua, que garante que a produção ocorra ao longo do ano todo – o que também ajuda os produtores no ponto de vista da organização financeira. Além disso, os pomares são cultivados a partir de técnicas de manejo integrado, em que o desenvolvimento da safra é acompanhado de perto pelos produtores, utilizando apenas produtos biológicos e naturais. Dá mais trabalho, mas o resultado é recompensador: obtêm-se frutas mais saudáveis, que chegarão ao consumidor livres de agroquímicos.

O grande diferencial e símbolo desse processo de produção são os pequenos sacos de papel brancos. Ao atingir entre 2 e 3 centímetros de diâmetro, cada fruto é envolvido com um saquinho, que vai protegê-lo de insetos e outras pragas. Essa prática elimina ou reduz consideravelmente a aplicação de inseticidas. Se não fosse essa técnica, os fruticultores precisariam aplicar defensivos semanalmente nos pomares. E isso não vem de agora, não. É um saber que foi trazido pelos pioneiros da produção no município.

“Esse trabalho que a gente faz da ensacação já vem desde que começaram os primeiros trabalhos, lá naquela década [de 1970]. Ele [Iwao Yamamoto] já tinha essa técnica aí, de fazer uma proteção. Porque quando se protege a fruta, você consegue usar menos produto químico, fazer menos aplicação de defensivo”, detalhou Silva Viana.

Com todos esses procedimentos de olho na sustentabilidade, Carlópolis caminha para consolidar a produção de goiaba integralmente orgânica, conforme atestam os próprios fruticultores. “Nós estamos zerando [o uso de] agrotóxicos. É possível, sim, produzir uma goiaba orgânica”, garante Benedetti. Dentro das técnicas de manejo integrado, ele destaca o uso de produtos naturais utilizados no combate das

pragas. Com essas práticas sustentáveis, tem-se produzido frutas livres de defensivos químicos. “Estamos tendo uns produtores que controlam bastante as pragas. No caso, o óleo de ninho e até produtos de babosa, que são um repelente: tiram os insetos ou matam os insetos por asfixia, não com veneno”, ensinou o produtor.

ORGÂNICO DE VERDADE

Para ser considerado orgânico, um produto agrícola deve ser cultivado em ambiente que considere a sustentabilidade dentro do tripé ambiental, social e econômico, valorizando a cultura das comunidades rurais. Não é permitido o uso de agrotóxicos, adubos químicos, hormônios, drogas veterinárias, antibióticos ou transgênicos em nenhuma das fases de produção. Baseada no equilíbrio do ecossistema, a produção orgânica fortalece as plantas contra pragas e doenças. Uma pesquisa apresentada em junho de 2023 pelo Instituto Organís aponta que houve crescimento de 16% no consumo de orgânicos pelos brasileiros entre 2021 e 2023. Atualmente 46% da população do país consome esse tipo de alimento.



Quando começou a apostar na produção de goiaba, Iwao Yamamoto sabia que não conseguiria ir adiante sozinho. Os produtores de Carlópolis também entenderam que, juntos, teriam mais condições de desenvolver o cultivo e de fortalecer a cadeia produtiva do município. De união, nasceu uma cooperativa - a Cooperativa Agroindustrial de Carlópolis (Coac) - que reúne cerca de 40 fruticultores. Todos caminham juntos. E juntos já chegaram ao exterior. Sim, a goiaba de Carlópolis se tornou produto tipo exportação. “Não temos concorrência. É uma coisa coletiva. Como a certificação dá direito à exportação, nós abrimos a cooperativa para trabalharmos. Fazemos um comércio diferente, por causa da exportação”, explicou Benedetti.

A partir desse reconhecimento, a produção vem em franca expansão. Quem vive do cultivo fala com orgulho sobre como a goiaba tem sido uma alternativa econômica viável para muitas famílias do município. “Hoje, aproximadamente, 250 famílias produzem goiaba, com uma área total próxima de 1 mil hectares. Isso dá aproximadamente 500 mil plantas. Isso é um crescimento muito grande. Agrega para o município, gera muita riqueza”, disse Silva Viana, manifestando orgulho por fazer parte desse movimento. “E além da cooperativa, tem outras instituições. Tem outras associações. E tem muitos produtores individuais, mas que se unem com outro vizinho, para fazer uma melhor comercialização”, acrescentou.

VENCENDO DESAFIOS

Podemos dizer que muitas invenções humanas nasceram da necessidade de suplantar uma dificuldade ou um problema. Com o cooperativismo aconteceu assim. O movimento nasceu como caminho para um grupo de tecelões ingleses, em 1844, que recebiam baixos salários ou estavam desempregados após o início da Revolução Industrial. Sem poder de compra para suas necessidades básicas, 28 trabalhadores - sendo uma mulher - se uniram para montar o próprio armazém, comprando em maior quantidade para conseguir melhores preços. Surgiu a “Sociedade dos Probos de Rochdale”, primeira cooperativa moderna - e que chegou a mais de 3 mil sócios, lançando ao mundo valores e princípios que são base do cooperativismo até hoje.

É claro que o aspecto econômico é importante. Os produtores, no entanto, não perdem de vista outro fator importante: o significado afetivo de se produzir um alimento de forma sustentável, mais saudável, e em uma tradição que dá mostras de que deve crescer muito. “É gratificante que todo esse trabalho que tivemos poder ser dado de presente a alguém. Não é só pelo dinheiro, pelo financeiro. Tem que ter um pouco de amor”, finaliza Silva Viana.



DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

Na minha infância, eu adorava a “Turma da Mônica”. Cheguei a ter mais de mil exemplares dos famosos gibis das crianças do Bairro do Limoeiro e não me cansava de ler e reler as histórias, todos os dias. Mas uma coisa sempre me deixou com uma pulga atrás da orelha: por que será que o Chico Bento gostava tanto de invadir a chácara do Nhô Lau “só para comer goiabas”?

Naquela época, e até certo tempo atrás, essa paixão por goiabas era algo que me intrigava. Pudera, infelizmente essa fruta não é tão comum para os brasileiros e normalmente aquelas a que temos acesso são pequenas, duras e sem sabor. Até que eu conheci as goiabas de Carlópolis, no Paraná.

À primeira vista elas já impressionam. Em uma caixa de aproximadamente 30 x 30cm cabem apenas quatro goiabas. São gigantes, com um verde brilhante na casca e um aroma que toma todo o ambiente. Quando se abre uma delas, a surpresa é ainda maior: o aroma rapidamente se intensifica e a cor vermelha é suntuosa, vibrante. Já a primeira mordida é inimaginável: são extremamente crocantes! Estas são as goiabas que o Chico Bento buscava e, assim, eu finalmente entendi aquele personagem descalço, que não se importava com os tiros de sal em busca dessas frutas.

Com um trabalho excepcional, os produtores têm no manejo o principal diferencial para as goiabas terem todas essas qualidades. As frutas, quando ainda verdes, são ensacadas uma a uma para proteger das pragas, em especial o famoso “bicho da goiaba”. Tal processo permite que menos agrotóxicos sejam necessários e, conseqüentemente, temos mais sabor nos frutos. É um trabalho enorme, mas que vale a pena.

Além da clássica goiabada brasileira - que fica um elixir com essas goiabas, já doces por natureza, e que, portanto, exigem menos açúcar para o preparo - , outra receita deliciosa é de uma boa geleia de goiaba. Eu gosto de manter as sementes sem coar, mas você pode fazer esse processo, caso prefira. Experimente também fazer uma redução de goiaba (“couli”): é só processar em um liquidificador e cozinhar com água até reduzir no ponto de calda, não de geleia. Use como molho para uma bela costela de porco assada. Você irá substituir o americano “barbecue” por essa calda com certeza!

De Chico Bento, eu estou mais para o Zeca, seu primo da cidade. Porém, quando se fala em comer goiabas, eu já tiro os sapatos e estou prontinho pra enfrentar o Nhô Lau, se necessário for. =D.





RECEITA: COMPOTA DE GOIABA

POR PATRICIA LISBOA

Prato: Compota de Goiaba | **IG:** Goiaba - Carlópolis/PR

Tipo: Sobremesa | **Rendimento:** 3 Porções | **Tempo de preparo:** 40min

Ingredientes:

Goiabas grandes (3); Açúcar refinado ou cristal (400g); Água (800ml) e Canela (1 rama).

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque a água, o açúcar e a rama de canela.
2. Mexa fora do fogo para misturar. Certifique-se de que as bordas da panela estão sem grumos de açúcar e leve o preparado ao fogo.
3. Enquanto isso, descasque as goiabas, corte-as ao meio no sentido transversal, retire a polpa com uma colher.
4. Quando estiverem descascadas e sem a polpa, coloque-as para cozinhar na calda de açúcar até ficarem macias.
5. Sirva frio com creme batido.

Para o creme batido, você vai precisar de:

150 ml de creme de leite 35% de gordura, bem gelado

1 colher de sopa de açúcar.

Bata com um fouet ou na batedeira, até ficar firme. Sirva em seguida.



NO MEIO DO CAMINHO HAVIA MORANGOS

A fruta vermelha e saborosa que agora brota com vigor em canteiros suspensos nas pequenas propriedades rurais de Jaboti, no Norte Pioneiro do Paraná, tem uma história relativamente recente naquelas paragens: faz apenas três décadas que o morango é cultivado ali, na microrregião.

Hoje consolidado não só em Jaboti, mas também nos municípios vizinhos Japira, Pinhalão e Tomazina, a produção do morango no Paraná tem relação direta com o êxodo rural. Paradoxalmente, a fruta tem, hoje, ajudado a manter as famílias no campo, com boa renda e qualidade de vida. Parece confuso, mas vamos mergulhar um pouco mais fundo nesta história.

No fim da década de 1980, as oportunidades de trabalho andavam mirradas em Jaboti - município no qual fizemos parada para explorar a Indicação Geográfica do morango do Norte Pioneiro. As lavouras de café e as fazendas de gado de corte, que sempre foram as principais forças motrizes da economia local, estavam em estagnação naqueles anos. Sem emprego, muitos trabalhadores passaram a migrar para cidades ou para o campo de outras regiões. Nesse êxodo rural, várias famílias se mudaram para Atibaia, município do interior de São Paulo, localizado a 60 quilômetros da capital. Lá, encontraram serviço onde? Isso mesmo. No cultivo de morangos.

ETIMOLOGIA DO MORANGO

A palavra morango provavelmente vem do latim "moranicum", que significa "da cor da amora" ("mora" = amora). E a denominação similar de origem espanhola "fresa", equivalente a morango, vem do francês "fraise". Isso quer dizer que o morango, em sua raiz etimológica, é latino.

Logo, no entanto, Atibaia enfrentou uma praga que dizimou as mudas da fruta. Com a atividade em queda, os trabalhadores rurais decidiram voltar a Jaboti. Trouxeram na bagagem as mudas, com as quais se iniciaria uma tradição no Norte Pioneiro, que vem ganhando força. O fruticultor Carlos Inácio estava entre os trabalhadores que fizeram esse

movimento. Ou seja, é um dos pioneiros no cultivo na microrregião. "Nós retornamos para cá outra vez, mas já para trazer o morango para Jaboti. Para produzir aqui. Aqui, não existia nem morango na época. E nos primeiros anos foi boa a produção", lembrou. "A única dificuldade que foi enfrentada era a de comercializar. Ninguém conhecia a planta nem a fruta", acrescentou.

Antes do morango, as pequenas propriedades eram voltadas a pequeníssimas produções, praticamente de subsistência. Uma plantação de café aqui, uma pequena lavoura de milho ali, um pouco de feijão adiante, uma roça de mandioca... Nesse contexto, o morango chegou como alternativa a quem tinha um pedacinho de terra. No início, muitos pensaram que a fruticultura seria uma febre passageira. Que nada! A produção pegou, principalmente por propiciar mais renda para as famílias. Que o diga o jovem Marcelo Siqueira, que representa a segunda geração de produtores. Hoje, ele olha com orgulho para as estufas que garantem o sustento da família.

"[o cultivo] Começou em meados de 1992 e, automaticamente, foi se expandindo. O pessoal viu o potencial em áreas pequenas. Esta em que estamos agora tem 900 metros quadrados. Com um pedacinho pequeno de área, a gente consegue alimentar duas ou três famílias. Então, o que o morango trouxe? Eu fico até nervoso de falar... ele mudou a nossa história", disse, emocionado. "Ele veio parecendo uma cultura que ia passar logo e já está indo para mais de 30 anos na região", resumiu.



Com o passar dos anos, os produtores da região de Jaboti se tornaram especialistas no cultivo. Precisaram se especializar, fazer testes de mudas, de variedades e de técnicas de manejo, até chegar às variáveis mais adequadas para as características da localidade. Se antes as mudas eram plantadas diretamente em canteiros no solo, agora o cultivo evoluiu para o modo semi-hidropônico. Sob estufas e em canteiros suspensos, as plantas são cultivadas em substratos que aumentam a produtividade. A partir dos testes, descobriu-se que a variedade San Andreas – originária de Segóvia, na Espanha – é a que melhor se adapta à microrregião.

“Essa variedade San Andreas é desenvolvida pela Universidade da Califórnia. Produzida a planta-matriz, ela é transportada para a região da Segóvia, que tem um clima seco e quente no verão, e um inverno gelado”, explicou Carlos Inácio. “As variedades são todas importadas de origem”, sintetizou.

Por ser uma atividade que não pode ser automatizada, todo o cultivo depende das mãos dos trabalhadores. Tudo isso favorece uma conexão acentuada entre os produtores e o morango. Não é exagero dizer que se estabelece uma relação de afetividade entre o homem e a planta – potencializada pelo modo de produção predominante: o da agricultura familiar. Quem diz é quem lida diretamente com as frutas.

“Desde o começo, tem todo um cuidado na preparação de mudas, tem todo um carinho para se plantar corretamente, até o momento de ela começar a produzir (...) Tem vezes que eu venho na roça, ficar sozinho, e fico ali, conversando com a planta. Parece que a planta entende. E o que ela retribui? Ela acaba carregando mais frutos para a gente”, contou Marcelo Siqueira. “E o quê que faz a diferença? É a dedicação dos produtores. Porque a maioria dos produtores é da agricultura familiar. O que faz a diferença é a família estar englobando



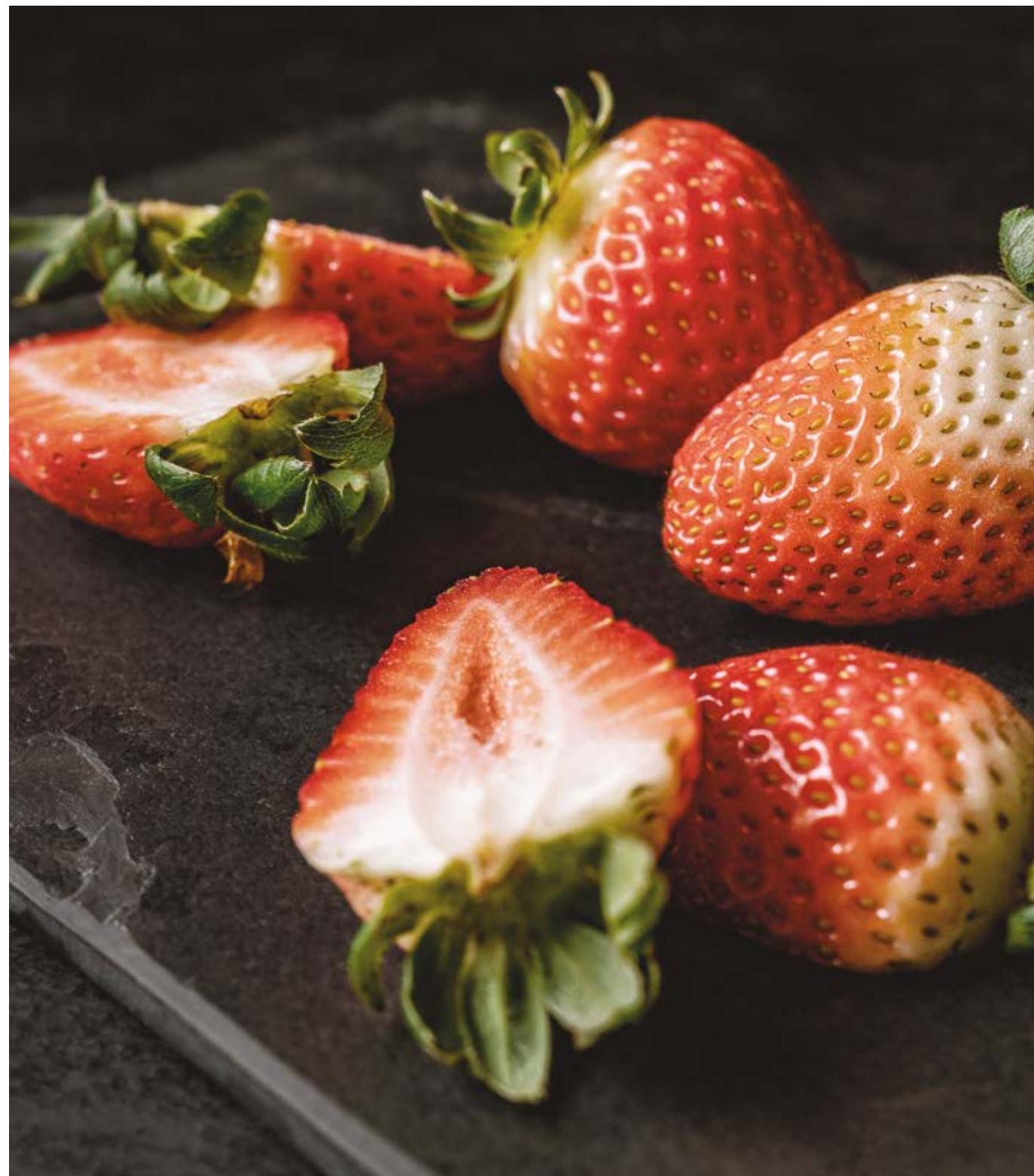
todo o processo. A família põe mais amor no negócio. E é o que faz acontecer”, destacou.

CONVERSA BOA

Uma pesquisa realizada pelo site trees.com em 2022 apontou que 50% das pessoas entrevistadas falam com suas plantas e, destas, 65% acreditam que a conversa ajuda a vegetação a crescer. A maioria apontou que a prática lhes traz calma, companhia e senso comunitário. O que cientificamente já se sabia é que o som interfere no crescimento das plantas, mas não se pode determinar que a interação humana, especificamente, aja em benefício da saúde do vegetal. No entanto, o hábito de falar com as plantas se dá por meio do afeto, da atenção e do cuidado maiores - e isso, sim, certamente contribui para que elas cresçam bem.

Essa evolução no cultivo também está relacionada à produção de um morango mais saudável. Por meio das novas técnicas de manejo, os fruticultores reduziram as aplicações de defensivos agrícolas, de quatro para uma vez por semana. Paralelamente, o cultivo suspenso passou a permitir a racionalização do uso da água. Se com as mudas plantadas diretamente no chão consumiam-se 50 mil litros de água a cada 10 mil pés por semana, com o cultivo suspenso a irrigação não vai além dos 1 mil litros. Esse, aliás, é um dos fatores que orgulham os produtores.

“Estamos consumindo e produzindo um produto de qualidade, isento de agrotóxicos e produzindo de forma sustentável; respeitando os recursos naturais, que são a água e o solo; e empregando nossa família, com qualidade de vida”, assinalou Carlos Inácio. “Quem vai consumir pode estar consciente de que [o morango] é produzido de forma sustentável, respeitando o meio ambiente, como um todo”, reforçou.



Todo esse cuidado começa a render frutos. Em outubro de 2022, o morango do Norte Pioneiro do Paraná conquistou o título de Indicação Geográfica. Os produtores também começaram a se organizar: já há uma associação com três anos de fundação. A expectativa é de que o selo contribua para dar mais visibilidade à atividade que concentra mais de 500 pequenos fruticultores na microrregião, que cultivam, juntos, 8 milhões de plantas ao longo de 200 hectares. A produção anual chega a 7 mil toneladas, o que faz com que o Norte Pioneiro seja a região líder na produção de morangos no estado, segundo o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná). Quem está envolvido com a atividade não quer saber de migrar ou de tentar a vida na cidade. A depender das novas gerações, a tradição que se inicia terá vida longa.

“O conhecimento não é nosso. Então, quando é repassado para nós, temos a missão de repassar também. Tudo tem técnica. Se a técnica deu certo na lavoura, se melhorou, vamos repassar para a frente. A nossa vida é passageira. O que fica é o legado”, definiu Marcelo Siqueira.

CRESCER E MULTIPLICAR

O morango pertence à família das Rosáceas, portanto, é “parente” das rosas. Sua composição é rica em vitamina C, ácido fólico, fibras e potássio. É a única fruta que produz sementes do lado de fora e uma única unidade contém, em média, 200 sementes. Portanto, se você é daqueles que adora cultivar espécies comestíveis, basta retirar da fruta aqueles pontinhos amarelos que ocupam a superfície externa e plantá-los em uma boa terra. Logo você terá seus próprios morangos!

DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

Você sabia que cada vez que come um morango, na realidade você está comendo dezenas deles? Isso porque aquela parte vermelha, carnuda e saborosa de um morango é, na realidade, um órgão da planta que se desenvolve mais que o fruto - assim como na maçã e no caju, por exemplo. Seus frutos são aqueles pequenos pontos espalhados por toda parte vermelha, que comumente chamamos de “sementes” do morango.

Independentemente de você chamar de fruta, pseudofruta ou simplesmente “morango”, o fato é que este alimento é uma delícia. E depois que conhecemos os do Norte Pioneiro, os mitos de que morango bom é o pequenininho, que concentra mais o sabor, e que os grandes não têm gosto de nada caem por terra. Eu já vi exemplares do tamanho da palma da minha mão e cada mordida foi um espetáculo de sabor.

Assim como outras frutas citadas neste livro, o diferencial para se obter tais produtos de singular qualidade está no manejo dos agricultores. Com a implementação da produção elevada - canteiros sem contato com o solo, instalados no alto -, reduziu-se em 90% a quantidade de agrotóxicos nos morangos. Isso significa diretamente mais saúde, sabor, doçura e também crescimento dos produtos. Vale lembrar que a alta produtividade do método também reduziu em 90% o consumo de água e em 75% a área necessária para produção das mesmas quantidades. Além de deliciosos, esses morangos são exemplo de sustentabilidade.

Para consumo, não há segredo - na verdade, há um, quando falamos de sobremesa. Os morangos possuem grande quantidade de água em sua composição, e quando os utilizamos em recheios - em especial de bolos e cremes (bombons abertos, por exemplo) - , a tendência é de que soltem a água e a sobremesa fique úmida. Para evitar que isso aconteça, indico colocar os morangos inteiros e não cortados, para reter mais a umidade.

Outra ótima opção de uso da fruta está nas saladas. Sua doçura potente destoa das folhosas, além da cor chamar muito a atenção. Agora, se for pra surpreender, experimente fazer um vinagrete de morango! Basta adicioná-lo à receita tradicional, bem picadinho, para ter um bom contraste doce neste acompanhamento ácido - o famoso “agridoce”.





RECEITA: CREME DE MORANGO COM GRANOLA

POR PATRICIA LISBOA

163

Prato: Creme de Morango com Granola

IG: Morango - Norte Pioneiro/PR

Tipo: Sobremesa | **Rendimento:** 8 porções

Tempo de preparo: 30min

Ingredientes:

Inhame (200g); Morangos maduros (450g); Bebida vegetal (60ml) e Sopa de Mel (1 colher).

Modo de preparo:

1. Bata tudo no processador até chegar à consistência de creme.
2. Sirva com granola e alguns morangos frescos para decorar.



LEGADO QUE VALE OURO

No tacho industrial, as três pás metálicas giram simultaneamente em movimentos uniformes, encorpando a massa em tons de marrom claro. O conjunto funciona como uma batedeira gigante, que, aos poucos, vai dando as feições finais do melado batido, produto que é celebrado como parte indissociável da cultura de Capanema.

E só em Capanema - município de cerca de 20 mil habitantes, encravado no Sudoeste do Paraná - que o derivado da cana-de-açúcar é produzido daquela maneira e com aquelas características, em um resgate histórico do fazer que atravessa três gerações. E, é claro, com um sabor bem característico.

A forma de fabricar o melado de Capanema remonta à própria colonização do Sudoeste do Paraná, ainda na metade do século XX, quando colonos de origem alemã migraram do interior do Rio Grande do Sul para aquela região, em busca de novas oportunidades. Os que se estabeleceram por ali trouxeram na bagagem a forma de se produzir o derivado batido, que ficava com a massa mais dura, que resistia mais ao tempo sem azedar e que, assim, podia ser guardado em latas. Na ocasião, no entanto, o produto era fabricado em um processo integralmente artesanal, com os produtores batendo a mistura à mão, valendo-se de pás de madeira. E assim, a receita foi atravessando o tempo.

Filha de um dos pioneiros do município, Isolete Marcello, uma simpática senhora que se lembra bem dessa época, conta como se guardava o melado em latões de 20 litros. “O melado era duro! E a minha babá pegava uma faca para cortar aquele melado e tinha que bater em cima [com a faca], porque era muito duro. Eles faziam bem cozido para poder durar mais, [com] medo de estragar”, contou. Na ocasião, ainda menina, ela fazia questão de acompanhar os pais na “lida”, quando eles iam capinar. Não ia, no entanto, para trabalhar, mas de olho no melado que os adultos levavam para merenda. “Daí, nós íamos para o lote. Carpir? Carpir nada! Nós íamos comer rapadura de melado com queijo”, lembra, saudosa.



Lembranças à parte, voltemos à produção de melado. A atividade não era pensada como um modelo de negócio. A produção permanecia restrita ao consumo familiar – ou seja, praticamente não havia comercialização. Com o passar das décadas, em alguns grupos familiares, o costume de se fabricar o melado tinha sido, pouco a pouco, deixado de lado. Houve, contudo, uma reação para restituir o melado ao seu posto de destaque na cultura local. A virada começou em 1987, quando a comunidade se uniu para promover o resgate das tradições dos pioneiros – aqueles que tinham migrado do Sul. Um dos produtores, Aquiles Calegari desenvolveu um equipamento rústico, que funcionava a motor e que continha pás, que batiam o melado. Isso potencializou a produção, facilitando o processo mais laborioso.

Uma das envolvidas na causa, Gerta Alaíde Kolas, explicou, em entrevista ao Sebrae-PR, a essência da ideia: “Tinha se perdido essa tradição, né, e a gente tentou resgatar”. E não foi só. A partir disso, os produtores se organizaram e nos anos seguintes, já no início da década de 1990, criaram a Feira do Melado – realizada bianualmente e que passou a reunir milhares de pessoas a cada edição. Com o novo produto de destaque, inúmeras famílias viram no melado uma alternativa econômica. É o caso do produtor rural Gilberto Haas, que se dedicava a outras atividades, como cultivo de fumo e produção leiteira em pequena escala, mas que decidiu apostar no derivado da cana.



A FEIRA MAIS DOCE DO ESTADO

Com mais de vinte edições realizadas, a Feira do Melado - Exposição Feira Agropecuária, Industrial e Comercial é uma parceria entre a Prefeitura e a Associação Comercial de Capanema - e se tornou referência no sudoeste do Paraná. São cinco dias de evento e um público de cerca de 100 mil pessoas. Entre as atrações estão parque de diversões, apresentações artísticas, feira de produtos coloniais - em especial os derivados da cana-de-açúcar, palestras e cursos, leilão de gado, torneio leiteiro, exposição com novidades do mercado de biotecnologia, maquinários e extensão rural, entre outras.

“Tudo começou com uma ideia de ajudar as famílias em Capanema a ter uma nova forma de renda. O melado e o açúcar já eram familiares – cada família produzia para o seu consumo. Mas, daí, surgiu a ideia de montar agroindústrias familiares, fazer associações para o pessoal trabalhar. Meu pai mais sete famílias montaram uma associação. Foi feito através da prefeitura, que ajudou a montar o barracão. A compra de equipamentos foi financiada e tudo mais. Começou assim”, contou Rodrigo Haas, filho de Gilberto e que hoje cuida da agroindústria da família.

Os Haas não foram os únicos. Muitos outros produtores se uniram em associações, que deram, posteriormente, origem a outras agroindústrias, criando um movimento que disseminou o melado e se converteu em um fenômeno essencial para o resgate cultural do produto. Hoje, com o melado consolidado como produto-símbolo de Capanema, é possível afirmar que Gherta, Aquiles e os outros produtores cumpriram seu intento com louvor.

O produtor Paulo Rudell reforça a importância da cultura familiar na transmissão do legado do célebre produto. Começou com os avós dele, que estavam entre os pioneiros, passou para os pais e, agora, ele dá continuidade. Desde muito cedo, aos cinco anos, ele já teve contato direto com a produção. “Vem vindo desde criança, que eu via minha avó fazer. O processo do melado batido já é uma tradição”, definiu.

Como se sabe, a cana-de-açúcar teve relevância superlativa para o país. Cultivada no Brasil desde o início do século XVI, o produto deu origem a um ciclo econômico que se estenderia por dois séculos, ao longo dos quais o país teria como seu principal produto de exportação um derivado: o açúcar. Plantada em latifúndios com base na mão de obra de pessoas escravizadas, a cana alçou a capitania de Pernambuco à condição de potência econômica. Multiplicavam-se engenhos onde se fabricavam não só o açúcar, mas também outros dois produtos criados aqui no Brasil e, hoje, representantes típicos da identidade nacional: a cachaça e o melado.

O melado fabricado ao longo do Ciclo da Cana, no entanto, não tem relação com o produto de Capanema. Nos engenhos pernambucanos, o melado era obtido a partir da fervura do caldo de cana. Essa alquimia resultava em um xarope viscoso, de cor escura – e que também era chamado de mel de engenho. Já o produto desenvolvido no Sudoeste do Paraná tem a assinatura dos colonos que migraram à região, e que, como vimos, passaram a fabricá-lo artesanalmente, em escala familiar. “Às vezes, a gente conversa com pessoas do Nordeste. A partir do momento que elas têm contato com o nosso melado batido e o açúcar mascavo, com a coloração que a gente tem aqui, por causa do microclima, eles ficam extasiados”, contou Rodrigo Hass. Uma particularidade vinculada à matéria prima que torna o melado local tão único.

ESTRELA DE CINEMA

Alguns filmes brasileiros - inclusive premiados - retratam de forma documental ou fictícia as condições de vida dos trabalhadores do ciclo da cana-de-açúcar no país. Entre eles, “A Vida em Cana”, documentário com roteiro de Jorge Wolney Atalla e Ana Maria Escalada; “Modo de Produção”, dirigido por Dea Ferraz e exibido em diversos festivais, incluindo a Janela Internacional de Cinema do Recife; e o longa “Açúcar”, da diretora pernambucana Renata Pinheiro, que se configura como uma metáfora da sociedade brasileira, que busca uma identidade, na maioria das vezes rechaçando suas origens.

Além das belezas naturais dignas de cartões-postais, o Parque Nacional do Iguaçu favorece um microclima propício ao cultivo da cana-de-açúcar, assim como o solo pedregoso, condições que permitem uma concentração maior de sacarose - ou seja, mais doce. Esses fatores acabam por conferir notas únicas ao melado batido. “Isso é o que faz o nosso melado batido ter essas características diferenciadas: o clima, o relevo e o solo, principalmente. Ah, e o modo de fazer, que é todo nosso”, destaca Rodrigo Haas.



Apesar de simbolizar um aspecto determinante da cultura de Capanema e de seus pioneiros, a importância do melado batido para o município vai bem além. A cadeia de produção tem relevância econômica, contribuindo de forma direta para o desenvolvimento de toda a comunidade: afinal, a cada ano, são produzidas cerca de 400 toneladas do produto. Os benefícios não se restringem a quem trabalha diretamente na fabricação do melado. A Agroindústria Rupell, por exemplo, estabeleceu um regime de parceria com pequenos produtores de cana. Eles recebem suporte para produzir e colher a cana, de acordo com os parâmetros da agroindústria, que posteriormente processa a matéria-prima, fabricando o melado. Isso sem contar os trabalhadores empregados na produção de cana na própria empresa. “Hoje, no processo envolvendo o trabalho, entre os guris que cortam a cana e processam, a gente tem cerca de dez funcionários, que trabalham mais continuamente”, disse Paulo Rupell.

O produtor Rodrigo Haas aponta outros exemplos, que ajudam a manter a economia local bem aquecida. A família dele mesmo arrenda terras de outras famílias para plantar cana. Além disso, a Agroindústria Hass recorre a produtores da região para comprar a lenha que vai abastecer as caldeiras, onde o melado é produzido. “A produção tem várias pontas, que ajudam a girar a economia”, conta Hass, apontando que as vendas aumentaram ao longo dos anos. “Em Capanema, hoje, a gente nota que está fazendo a diferença. É um produto que tem valor agregado, você ajuda o município e dá retorno para investirem na cidade”, apontou. Assim, a história vai se sucedendo, no equilíbrio entre a tradição e o desenvolvimento econômico, levando adiante o legado dos pioneiros.

DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

O café da tarde é hábito para várias pessoas, e eu me incluo neste grupo. Não há nada como terminar o dia corrido de trabalho, sentar-se à mesa com a família, beber um bom café passado na hora com um pão quentinho. Melhor ainda se você estiver em Capanema, no Paraná.

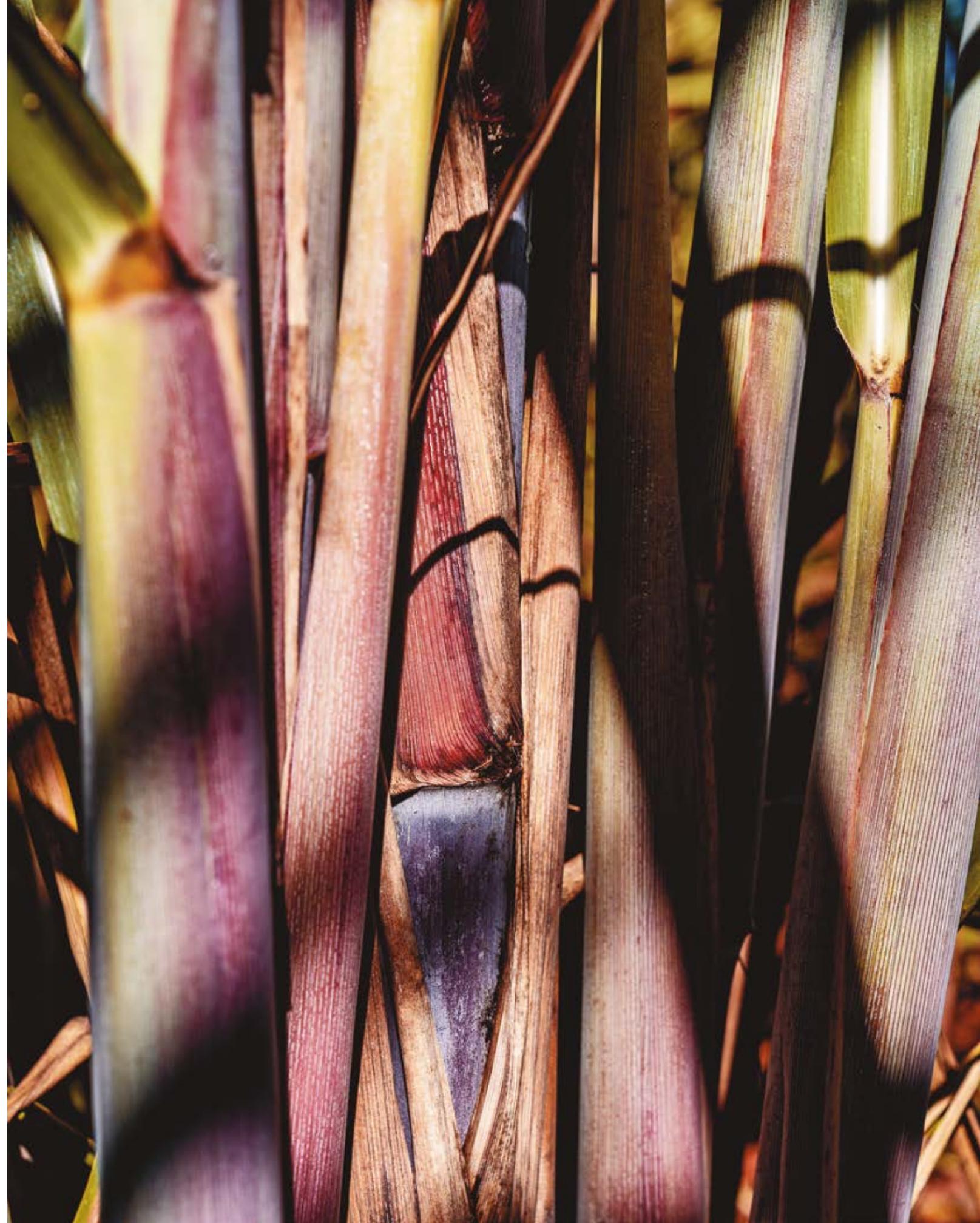
Isso porque lá, além desse clima de aconchego, eles somam ao pão quentinho uma generosa quantia de melado batido e com nata, transformando esta hora mágica em um privilégio. Mas agora que descobrimos esta delícia, podemos usufruir dela de onde quer que estejamos. É altamente recomendável experimentar.

Subproduto do açúcar da cana-de-açúcar, o melado tende a ter um sabor mais marcante, mas também uma alta concentração de açúcares - não o refinado que você conhece, mas o carboidrato mesmo. E, assim como o mel, pode ser utilizado em vários preparos gastronômicos, sejam eles doces ou salgados.

Existem dois produtos quando se fala em “melado de Capanema”, o batido e o escorrido. Vamos começar pelo que você provavelmente já pensou quando leu “melado”, que é o escorrido. Neste caso, ele tem uma textura mais lisa e sua viscosidade lembra a do mel - mais líquido. A diferença principal está na sua cor mais escura e no sabor mais intenso. Para quem não está acostumado, aconselha-se começar devagar na prova, para ir adaptando o paladar.

Já o batido é bem diferente. Aqui, o melado tem uma coloração próxima ao caramelo e uma viscosidade que lembra alguns doces como o creme de avelã. Seu sabor é um pouco mais suave que o do escorrido, mas ainda sim bem mais marcante do que o do mel ou do açúcar. Este é o tipo comumente utilizado junto à fatia de pão recém assado e à nata, que traz um equilíbrio tanto na doçura como na temperatura. Já experimentei essa delícia em casa e foi o impacto definitivo para esquecer o creme de avelãs e adotar esta nova maravilha como ingrediente a se passar no pão.

Usa-se também (e muito) o melado para caramelização. Um dos resultados é a famosa pipoca com melado de Capanema, já tradicional entre as famílias da cidade - que contam com o verdadeiro ouro líquido para incrementar suas refeições diárias.





RECEITA: BOLO DE MELADO COM CAFÉ

POR PATRICIA LISBOA

Prato: Bolo de Melado com Café | **IG:** Melado - Capanema/PR | **Tipo:** Sobremesa | **Rendimento:** 12 Porções | **Tempo de Preparo:** 45min

Ingredientes:

Manteiga em temperatura ambiente ($\frac{1}{4}$ xícara); Açúcar mascavo ($\frac{1}{2}$ xícara); Ovo (1); Melado de cana (1 xícara); Café coado forte (1 xícara); Especiarias misturadas moídas: canela, cravo, gengibre, cardamomo e anis (1 colher de sopa); Farinha de trigo (2 xícaras) e Fermento em pó (1 colher).

Modo de preparo:

1. Em uma cumbuca grande, bata a manteiga, os ovos e o açúcar até formar um creme bem fofo.
2. Em seguida, adicione os demais ingredientes e mexa com uma colher até ficar uma mistura homogênea.
3. Por último, adicione o fermento e misture.
4. Coloque a mistura em forma untada de buraco no meio e asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.



10

NATURAL E SUPERPODEROSO

*A biodiversidade exerce profundo
impacto positivo na qualidade do mel,
esse ingrediente tão natural e saudável
quanto lucrativo.*



Tranquilamente e a passos lentos, o apicultor Valdoir Luz caminhou em direção a uma das caixas de abelhas, nas dependências da Cooperativa Agrofamiliar Solidária (Coofamel), em Santa Helena, extremo oeste do Paraná. Estava seguro, paramentado com o macacão branco de algodão e poliéster, com galochas e luvas grossas, e usando o chapéu de cujas abas descem uma tela, formando uma máscara que protege o rosto. Com experiência, bombeou sobre a colmeia nuvens de fumaça de erva-mate, a fim de acalmar as abelhas Apis - aquelas com ferrão. Quem visse os gestos do apicultor poderia supor que ele se comunicava com os insetos, dos quais, ao longo dos anos de trabalho, aprendeu a cuidar com esmero. Ao fim do manejo, quando retirou a máscara, Luz apenas sorriu. É o tipo de homem que diz mais pelo seu trabalho do que pelas palavras.

Assim como ele, Santa Helena tem dezenas de apicultores que com a mesma dedicação conduzem a atividade que resulta no produto que, além de simbolizar o município, está diretamente relacionado à sustentabilidade. E a produção de mel não é pequena. Segundo o Sebrae-PR, o município conta com mais de 50 mil colmeias, mantidas sobretudo por pequenos produtores. De coloração mais suave, um amarelo quase transparente, e de sabor floral, o mel produzido no Oeste do Paraná, com selo de Indicação Geográfica, tem características únicas. A qualidade do mel das abelhas Apis e Jataí - estas últimas sem ferrão - está diretamente relacionada à preservação do meio ambiente e às condições da região.

NATIVAS SEM FERRÃO

A abelha Jataí (Tetragonisca angustula) é uma espécie sem ferrão, dócil e de fácil manejo. Ela faz parte de um grupo com mais de 250 espécies no Brasil, que são fundamentais para a polinização de culturas agrícolas, especialmente nas regiões tropicais. O trabalho de polinização realizado pelas abelhas tem valor estimado em 12 bilhões de dólares no país. No Paraná, as espécies nativas mais utilizadas para extração de mel são cinco: guaraipe (Melipona bicolor), manduri (Melipona marginata), mandaçaia (Melipona quadrifasciata), jataí (Tetragonisca angustula) e mirim (Plebeia sp.).

Para abordar esse fator, é preciso fazer referência a uma gigante: a Usina Hidrelétrica de Itaipu Binacional. Com obras iniciadas em 1974, a construção da barragem só foi concluída em 1982. Iniciaram-se, então, os trabalhos de contenção das águas do Rio Paraná. Com a barragem, formou-se o imenso Lago de Itaipu, que se estende ao longo de 1,3 mil quilômetros quadrados e que, do lado brasileiro, banha 15 municípios – entre os quais, Santa Helena. Para minimizar o impacto ambiental causado pela megausina, adotaram-se soluções ambientais, como a implantação de reservas naturais às margens do lago. Inaugurado em 1984 (mesmo ano em que a usina foi posta em operação), um desses espaços é o Refúgio Biológico de Santa Helena, que tem uma área de 1,4 mil hectares em que foram plantadas mais de 24 milhões de mudas nativas.

E o que isso tem a ver com as abelhas e a produção de mel? Tudo. O refúgio natural enriqueceu a biodiversidade do município, restabelecendo o cenário que havia antes da colonização da região. A área de preservação se consolidou como um ambiente favorável às abelhas – inclusive para espécies que tinham praticamente desaparecido. “Tanto

que hoje nós percebemos que as abelhas nativas – aquelas, sem ferrão –, que a gente já não via mais por aqui, elas estão voltando. Volta e meia, vem um apicultor e fala: ‘Ó, na minha casa, tem uma abelha que eu nunca tinha visto’. A gente vai pesquisar e é uma abelha nativa, que não se tinha mais na região”, observou Antônio Henrique Schneider, apicultor e presidente da Coofamel.



A biodiversidade exerce profundo impacto positivo na qualidade do mel. Não à toa, muitos apiários se encontram na área do Refúgio Biológico de Santa Helena, entre árvores nativas de diversas espécies. Cada um desses apiários conta com algo entre 15 e 20 colmeias, cada qual com uma abelha rainha e milhares de operárias, que produzem o mel. Ali na floresta, distante das lavouras – e, por conseguinte, de inseticidas e outros agrotóxicos –, as abelhas encontram uma miríade de flores e plantas. Por um lado, elas ajudam a polinizar a reserva ambiental. Por outro, encontram condições ideais para produzir um mel de características singulares.

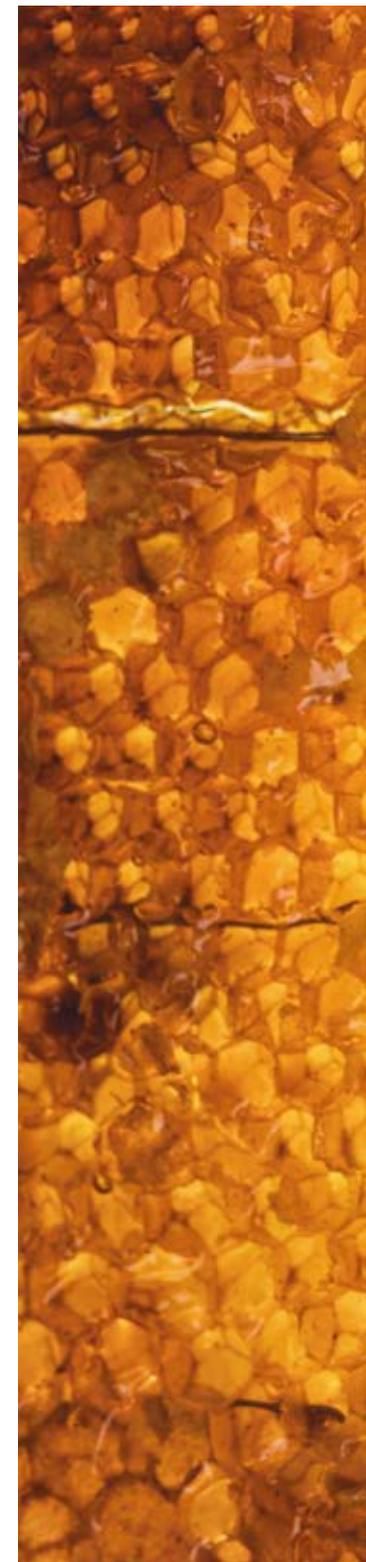
“Eu percebo que isso [o refúgio] foi um presente da natureza para nós, porque o mel que produzimos se transformou num mel único”, sentenciou Schneider. “Primeiro, pela florada exuberante que temos. Diferentemente de outras regiões que produzem o mel de uma florada única, a nossa tem milhares de flores e chamamos o mel daqui de multifloral, porque as abelhas conseguem visitar muitas e diferentes espécies de plantas”, revelou.

Outro fator é o modo de produção, essencialmente focado na organização familiar. Segundo estimativas da Coofamel, 95% do mel produzido na região provém de apicultores enquadrados na agricultura familiar. Diretamente relacionado a esse aspecto está o fato de a atividade poder ser desenvolvida em pequenas propriedades ou em áreas ociosas, gerando uma renda considerável aos produtores. Tudo isso, é claro, movimenta a economia local. “A apicultura consegue trazer renda em um pequeno espaço. Principalmente, porque ele [o apicultor] vai colocar as caixas de abelha no que seria o pior lugar para a agricultura: aquele capão de mato, aquele lugarzinho que ninguém vai”, explicou Schneider.

MEL ANCESTRAL

Um estudo publicado na revista “Nature”, liderado pela geoquímica Mélanie Roffet-Salque, da Universidade de Bristol, no Reino Unido, aponta que resíduos de mel foram encontrados em vasos, potes e fragmentos cerâmicos em 160 diferentes sítios arqueológicos da Europa, Oriente Médio e norte da África, datados de cerca de 9 mil anos - quatro milênios antes das primeiras ilustrações com referência à apicultura terem sido pintadas no Egito. A descoberta indica que a cera de abelha poderia estar sendo usada para impermeabilizar as cerâmicas utilitárias - e porosas - e que o mel já era um elemento natural conhecido e explorado à época.

Além da vocação para a atividade e do bom jeito no trato com as abelhas, os produtores se orgulham por trabalharem com um produto saudável, que traz inúmeros benefícios à saúde. O mel das abelhas Apis, por exemplo, é rico em vitaminas C, B6 e B12, A, E e D. Cálcio, ferro, magnésio e zinco também estão presentes no produto. Por ser puro, não filtrado e não passar por pasteurização, o mel de Santa Helena contém maiores quantidades desses nutrientes, se comparado ao produto mais comercial - ajudando a fortalecer o sistema imunológico.



O mel das abelhas Jataí vai além: é considerado um poderoso antibiótico natural. É um santo remédio no combate a sintomas gripais, à sinusite e outras doenças respiratórias. Tem um poder oxidante e anti-inflamatório ainda maior que o das abelhas Apis. Era um dos produtos muito utilizados na medicina ancestral. Por não ser tão doce, este mel é consumido de forma diferente: ele não é tão usado para adoçar uma bebida, em substituição ao açúcar, por exemplo. A recomendação é que se tome uma colher por dia, puro ou misturado a algum alimento.

“O mel da Apis vai te ajudar em todas as funções do seu corpo. Vai potencializar o seu corpo. E o da abelha Jataí já tem um diferencial, que a gente o considera como um remédio. É um mel que cura, que é usado no tratamento de bronquite, asma e outras. Tem gente que usa até para tratar de catarata, também. É um mel que realmente cura”, finaliza Schneider.





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

Todo ano é a mesma coisa: chega o inverno e a gente corre para garantir o pote de mel na despensa para curar a gripe que vai ser inevitável em algum momento. O remédio caseiro é clássico: quem nunca tomou um mel com limão ou gengibre e acordou no dia seguinte pronto pra outra? Mas, e se a gente tivesse o costume de consumir mel não só quando estivéssemos doentes, mas também no restante do ano? Certamente nosso corpo agradeceria.

O mel é um alimento, e um dos mais completos do mundo. Altamente calórico, é ideal para fornecer energia rápida - até para o famoso pré-treino. Além disso, é muito indicado para quem quer reduzir o consumo de açúcar no dia a dia, seja substituindo parcialmente em bolos ou tortas, seja na produção de caldas ou geleias. O mel pode incrementar o sabor e ainda assim trazer doçura na medida certa.

Mas não é apenas no âmbito doce que o mel se encaixa, existem as opções salgadas, como as receitas glaceadas de porco ou carne bovina assada, por exemplo. Você pode utilizá-lo no lugar do açúcar mascavo para ter o mesmo resultado no forno. Ou seja, mesmo na receita salgada, o mel chega para surpreender - de maneira versátil e muito mais saudável.

O hábito de consumir mel em nossa alimentação é, de fato, uma pequena grande revolução. Seja para substituir o açúcar, para dar energia extra, para comer de forma mais saudável e nutritiva. Ou seja, ele é praticamente um superpoder!



RECEITA: MEDALHÃO DE MIGNON SUÍNO AO MOLHO DE MEL E MOSTARDA

POR PATRICIA LISBOA

Prato: Medalhão de mignon suíno ao molho de mel e mostarda | **IG:** Mel - Oeste do Paraná | **Tipo:** Carne
Rendimento: 4 porções | **Tempo de preparo:** 20min

Ingredientes:

Medalhões de mignon suíno (8 medalhões); Azeite de oliva (1 colher); Manteiga clarificada (1 colher); Sal e pimenta do reino moída na hora (a gosto); Mostarda l'ancienne (2 colheres); Sopa de mel (3 colheres) e Ramos de alecrim (a gosto).

Modo de preparo:

1. Tempere os medalhões de mignon com sal e pimenta e reserve.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso, adicione o azeite e a manteiga. Em seguida, coloque os medalhões na frigideira e deixe até dourar.
3. Com um pegador, vire os medalhões e coloque os ramos de alecrim para grelhar junto com a carne.
4. Enquanto isso, misture o mel e a mostarda. Aqueça o molho e sirva guarnecendo a carne.
5. Para uma combinação perfeita, prepare um purê de maçã e sirva como acompanhamento.



11

PRÉ-HISTÓRICO E MUNDIALMENTE FESTEJADO

Os parreirais se sucedem pelos campos de Bituruna, no sul do Paraná, quase na divisa com Santa Catarina. São cultivados em espaldeira, um sistema em que os ramos crescem na posição vertical e, conforme se desenvolvem, são atados a fios de arame suspensos por postes de madeira. Formam verdadeiros varais verdes, de onde pendem os cachos carregados de uva.



Algumas das videiras reluzem à luz da História. Uma delas, cultivada em terras da vinícola Sanber, ostenta uma placa, que avisa com orgulho: “Vinhedo mais antigo de Bituruna em produção – Implantação em 1939”. É, portanto, mais antigo que a própria cidade, que foi desmembrada de Palmas e elevada à categoria de município em 1955. Toda aquela uva tem destinação certa: a produção de vinho.

ETIMOLOGIA

*O vinho é uma bebida pré-histórica, ou seja, existia antes mesmo da escrita e, portanto, é difícil saber qual é exatamente a origem da palavra. “Oinos”, em grego, deu origem a **enologia** (“estudo do vinho”) e seus derivados; “vinum”, em latim; “wein” e “wine” nas línguas germânicas e anglo-saxônicas, que tanto podem significar “vinho” como “videira”. Também se faz referência à palavra do sânscrito “vena”, formada pela raiz ven (amar, de onde provém Venus). Certo mesmo é que o vinho em português vem do latim - mas como isso se deu de fato é trabalho para linguistas, etimologistas e historiadores.*

A cultura advém da tradição e remonta à colonização da região, quando, na década de 1920, a Empresa Colonizadora Santa Bárbara

Ltda. adquiriu terras no sul do Paraná e passou a revendê-las, principalmente a migrantes do Rio Grande do Sul – a maioria deles, descendentes de alemães ou de italianos. Ao se estabelecerem ali, os gaúchos trouxeram consigo a expertise na produção de uva e na fabricação de vinho, que se desenvolveu, ao longo das décadas, com a própria comunidade. A vitivinicultura está, portanto, na raiz do próprio município e permanece como herança dos pioneiros.

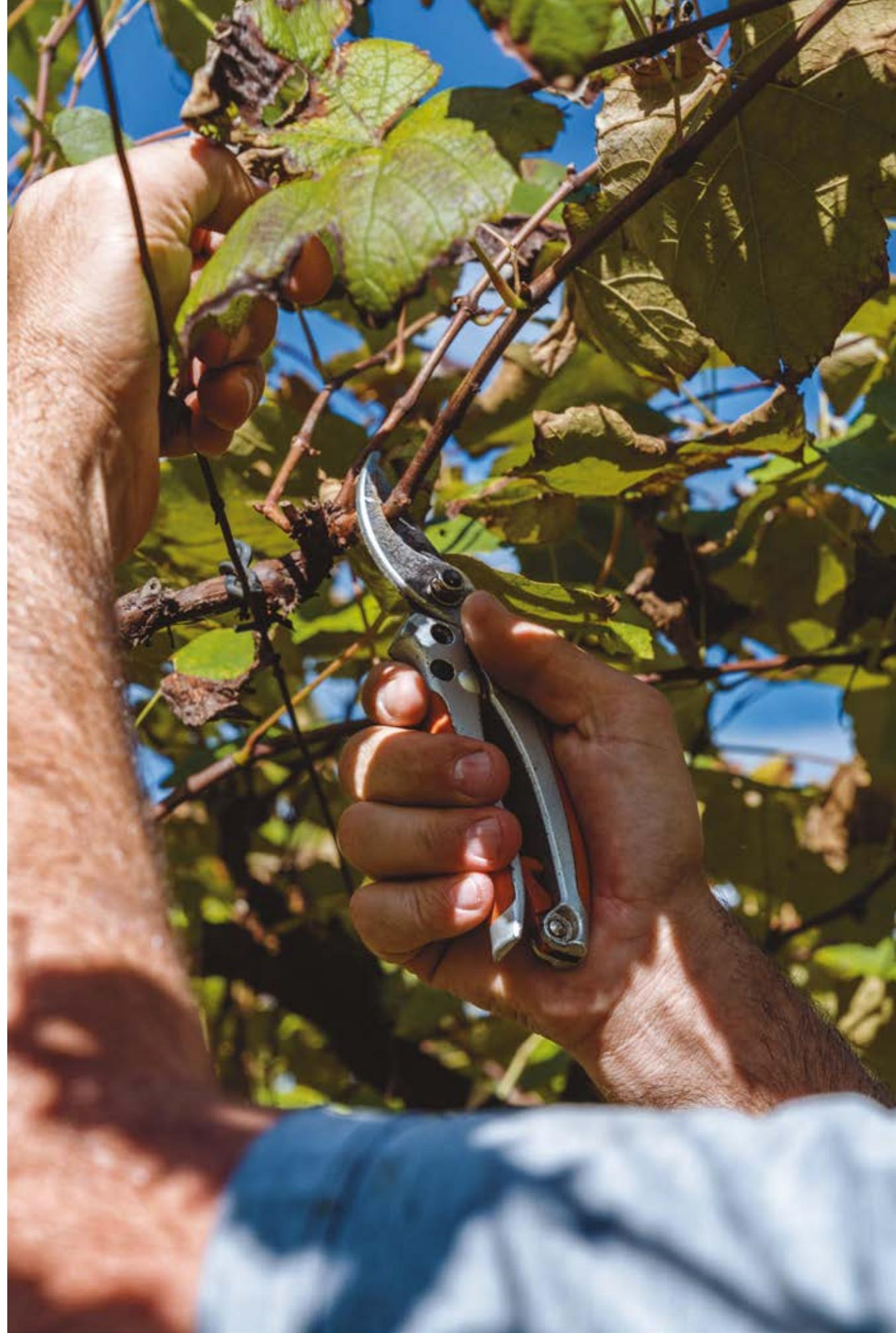
“Então, nós vamos para mais ou menos 80 anos de produção de vinho. [Foram] as famílias que desbravaram, mesmo. A história delas é de ter que atravessar o mato, de ir cortando, abrindo o terreno, para poder botar a plantação e construir suas casas. (...) São os descendentes de italianos e alemães, que trazem a sua cultura e questões alimentares já da sua ancestralidade”, observou Leonardo Araújo, historiador e funcionário do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

Foi nessa época, por exemplo, que as famílias Sandi e Bertoletti migraram de Antônio Prado, no Rio Grande do Sul, trazendo na bagagem algumas mudas de videira. Após se fixarem na região de Bituruna, começaram a cultivar uvas e a produzir vinho artesanalmente. O negócio familiar daria origem à vinícola Sanber (junção da primeira sílaba de cada sobrenome), constituída oficialmente décadas adiante, em 2005, quando a família passou a explorar a atividade comercialmente. Ou seja, a vinícola que se notabiliza pela excelência tem suas origens na trajetória de pioneiros, com uma epopeia digna de novela.

“Tudo começou quando meu bisavô recém-casado quis procurar um lugar novo para produzir uva e vinho. Quis montar sua própria vinícola, sair da terra dos pais. Então, ele encontrou Bituruna como um lugar muito parecido: clima, solo, terroir, enfim... Primeiro, ele veio conhecer o espaço. Depois, voltou para lá, pegou a mulher, os dois filhos pequeninhos, as mudas de parreira e veio para cá”, contou a administradora

da Sanber, Michele Bertoletti Rosso. “Aqui, primeiro, eles moraram num barracão, coberto de madeira. Plantaram a uva e, enquanto o parreiral crescia, eles começaram a construir a casa, a vinícola e o porão para fazer o vinho quando começasse a produzir”, detalhou.

Em outra vinícola, Adilson Jerry Sandi olha os parreirais com nostalgia, lembrando-se da infância, quando começou sua relação com a produção de vinhos. Ainda menino, aos sete anos de idade, ele fazia montes de pedras sob os vinhedos, para alcançar as uvas e, assim, ajudar a família no cultivo. Um saber que foi passando pelas gerações, com a mesma relação afetiva dos tempos passados. “Junto com meu pai, com meu nono [avô], a gente aprendeu a fazer a poda, fazer o raleio dos galhos, a desbrota”, enumerou. “Essa paixão veio lá dos tempos de criança. Desde muito pequenos, nós sempre trabalhamos. Quando pequeno, enchia os garrafões na torneira das pipas. Sempre fez parte e faz parte de nós até hoje”, disse Sandi, que administra a vinícola Di Sandi.



O terroir (expressão francesa – pronuncia-se ‘terruá’ – que resume a relação entre clima, relevo, umidade do solo e temperatura de determinado lugar) é ponto-chave na vitivinicultura de Bituruna. É o que torna únicos os vinhos produzidos por ali. Aliada à tradição produtiva dos colonos, essa conjugação de fatores resultou em uma uva que se notabiliza por ter a casca mais grossa e que é proveniente do cruzamento natural da variedade moscato com uma espécie nativa. O vinho produzido a partir dessa uva é do tipo branco, aromático e seco, com aroma acentuado de frutas tropicais. “Aqui, a gente percebe que tem um agregado de aromas frutados muito forte, que preserva no vinho. É uma coloração bem intensa e também um sabor bastante marcante, bastante intenso”, definiu Adilson Jerry Sandi.

Classificados de casca dura e produzidos em quatro vinícolas de Bituruna – Sanber, Bertoletti, Di Sandi e Dell Mon –, o produto conquistou, em outubro de 2022, o selo de Indicação Geográfica. Estima-se que a fabricação envolva cerca de 100 produtores de uva, resultando em um milhão de litros de vinho por ano. Não só os números, mas principalmente as características únicas de sua produção, fizeram com que Bituruna fosse reconhecida como Capital Estadual do Vinho – título concedido por força de lei, aprovada em 2020 pela Assembleia Legislativa do Paraná. No portal do município – no trevo da rodovia PR-170 –, erigiu-se um monumento à bebida: um garrafão de vinho de 19 metros de altura.



DIGNO DE HOMENAGENS

Existem no mundo alguns monumentos que reverenciam o vinho e sua relação íntima com o mágico e o sagrado, com o mundo dos deuses. A Bodega Catena Zapata, inspirada nos templos maias, é um desses lugares que homenageiam a tradição da bebida e sua importância histórica. Fica em Mendoza, na Argentina. Já no Caminho de Santiago, na Espanha, você encontra a Catedral do Vinho, na Bodega Otazu, de 1840. Uma vinícola que já recebeu até prêmio de arte contemporânea por seu design inspirado na cripta do Mosteiro de Leyre em Navarra. Em Porto, Portugal, é o busto do deus Baco – considerado protetor das vinhas e do vinho, que está exposto em praça pública, no caso, na Praça da República. A escultura foi modelada em barro, em 1906, pelo escultor António Teixeira Lopes, reproduzida em bronze e inaugurada em outubro de 1916.

Apesar da tradição, a produção de vinhos só ganhou fôlego comercial a partir de 2001, quando foi realizada a 1ª Festa do Vinho de Bituruna. Desde então, a atividade foi ganhando mais evidência, a ponto de se tornar um produto importante para a economia local. Foi quando a fabricação do vinho começou a se profissionalizar e as vinícolas começaram a se organizar dentro de uma visão empresarial. “Tinha várias famílias aqui que produziam vinho e uva. Só que no estilo de vinho colonial, ‘embaixo do porão’. Do ‘porão do nono’, mesmo. E o prefeito da época queria diversificar a economia do município e percebeu que o vinho seria uma fonte de renda, uma possível diversificação”, relembra Michele Bertoletti Rosso.

A partir de então, começou-se um trabalho mais estruturado como política pública, voltado a consolidar e desenvolver a vitivinicultura. Os esforços envolveram a atuação de técnicos e especialistas, além da participação do poder público. Era o impulso inicial de que os produ-

tores precisavam para profissionalizar o negócio. “Via prefeitura, compraram-se garrafas, rolhas, rótulos. O prefeito falou: ‘Rotulem, deixem bem bonito, que vamos criar a festa e isso vai abrir o mercado’. Foi aí que as famílias perceberam que [a produção de vinho] poderia ser um negócio”, acrescentou Rosso.

Como os produtores foram além, a atividade também impulsionou o turismo. Na vinícola Sanber, por exemplo, é possível fazer um tour pela propriedade, passando por anexos carregados de história. O visitante pode conhecer, por exemplo, o antigo porão onde a família mantinha pipas, tinhas e tonéis, com todos os utensílios e ferramentas do passado. É praticamente um pequeno museu. No piso superior, pode-se visitar o casarão onde moraram os pioneiros, com todo o mobiliário preservado, além de roupas, louças e fotografias de época. Na extensa mesa ao centro da sala, os turistas têm a grata oportunidade de se deliciar com um café colonial. O apelo turístico ajuda a levar adiante a tradição vinícola e o sabor característico do vinho casca dura de Bituruna.



DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

O Brasil, durante longos anos, sobreviveu à sombra de vinhos importados. Alguns exemplos vêm do Chile e da Argentina, na América do Sul; França, Itália, Espanha, Portugal e vários outros países na Europa; África do Sul, Austrália, Estados Unidos - para citar apenas alguns. Há, realmente, muitos países mundo afora que produzem bons vinhos, sempre bastante valorizados por aqui. Mas há um outro país que, injustamente, não incluímos nesta lista: o nosso!

201

Nós já somos reconhecidos como um bom produtor de vinhos há mais tempo do que você provavelmente saiba, e chegou a hora destes bons rótulos fazerem parte da nossa rotina, seja na degustação, seja na gastronomia. Estão aí os vinhos de Bituruna que não me deixam mentir. Neste caso, além da qualidade, há a singularidade de uma uva que está conquistando muitos paladares brasileiros e do resto do mundo: a “Casca Dura”. Uma uva branca, proveniente do Rio Grande do Sul há décadas, que encontrou em solo paranaense o local ideal para se desenvolver - coisa que não aconteceu em outras localidades.

A casca dura é uma uva leve e saborosa, que resulta em um vinho extremamente refrescante e gostoso de se beber - recomendo bem gelado em uma tarde de verão e, se você adicionar algumas frutas, terá um drink espetacular! Podemos também aproveitar sua qualidade na cozinha. A utilização dos vinhos como ingrediente é

vasta em receitas tradicionais como risotos, mas não há muito limite. Pergunte-se com mais frequência: e se no lugar da água eu colocar vinho? Pode ser uma ótima ideia.

Preparos de carne em panela sempre pedem um bom vinho, seja para deglacear a panela (desgrudar o fundo), seja para tornar o molho mais intenso ou somar-se à água ou caldo. Sim, o vinho não precisa ser o único líquido de sua receita, mas uma parte dela. É como se, ao invés de só utilizar pimenta do reino para temperar, você colocar também páprica, cominho ou canela, por exemplo.

O vinho, na gastronomia, existe para somar. Seu protagonismo fica para a degustação, pois nas receitas culinárias, ele sempre poderá compor com outros ingredientes e tornar seus pratos bem mais saborosos.





RECEITA: CLERICOT

POR RUI MORSCHER

Prato: Clericot | **IG:** Vinhos - Bituruna/PR

Tipo: Bebida | **Rendimento:** 04 porções

Ingredientes:

Maçã verde (1 unidade); Morangos (12 unidades);
Uvas (1 cacho); Carambola (1 unidade); Laranja
(1 unidade); Vinho branco - casca dura (750ml);
Água com gás (250ml) e Gelo (a gosto).

Modo de preparo:

1. Corte as maçãs e morangos em cubinhos e adicione na jarra.

DICA DO RUI: Invista na jarra! Ela faz toda a diferença na apresentação desta bebida.

2. Adicione o vinho - sua leve acidez irá ajudar a evitar que as maçãs oxidem e escureçam.

3. Corte as carambolas em fatias e as laranjas em meia-lua. Adicione à jarra junto com as uvas.

4. Complete a jarra com gelo até a borda e em seguida com água com gás. Misture devagar e sirva bem gelado.



12

VOCAÇÃO QUE VEM DA TERRA

De coloração de um vermelho intenso e mais crocante que outras variedades, a Maçã Fuji pode fazer crer que é originária da região de São Joaquim, em Santa Catarina, já que ali, em pequenas propriedades rurais, os pomares se sucedem. Mas não. Como o próprio nome sugere, a variedade provém do outro lado do globo, do Japão.

A Maçã Fuji foi trazida à serra catarinense no início da década de 1970 e encontrou ali o ambiente favorável para seu cultivo. O produto se adaptou tão bem às terras catarinenses que a produção de Fuji alçou São Joaquim ao posto de Capital Brasileira da Maçã. Celebrado pelos moradores, o título realça a importância que a fruta tem para a economia e a cultura do município.

A história de São Joaquim com as maçãs no entanto, começou bem antes da chegada das primeiras mudas da variedade Fuji ao município. Migrantes alemães assentados perceberam que o clima e os atributos geográficos da serra catarinense eram mais favoráveis ao cultivo da fruta. Assim, eles foram os primeiros a apostar na fruticultura e, ainda que de forma incipiente, a comunidade começou a se organizar em torno do produto. “O pessoal que vinha, percebia que a maçã se desenvolvia muito melhor aqui do que, por exemplo, em Blumenau. Lá, era meio desastrosa a produção”, observou Názaró Vieira Lima, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). “Aqui, mesmo sendo maçãs comuns, de fundo de quintal, elas começaram a ter valor comercial e começaram a organizar até umas pequenas festas da maçã, feira da maçã e tal”, acrescentou.

Mas quais são essas características tão boas para o cultivo da fruta? Em primeiro lugar, São Joaquim se estende por uma área que está a uma altitude de 1,1 mil metros acima do nível do mar. Com essas condições, o município tem, em média, 700 horas de temperatura abaixo da casa dos 7,2°C por ano. Tudo isso proporciona boa indução natural da brotação e do florescimento, necessários para o desenvolvimento fisiológico da fruta. O resultado disso são ciclos vegetativos mais longos, com colheitas tardias, o que faz com que as maçãs sejam mais graúdas e vermelhas. Além disso, as temperaturas baixas nas semanas que antecedem a colheita provocam um fenômeno conhecido como pingo de mel, um distúrbio fisiológico que deixa o fruto mais doce.



O FRUTO ORIGINAL

Historiadores sabem há algum tempo que na região onde hoje é o Cazaquistão, lá no século 4 a.C. eram consumidas maçãs. Inclusive, o nome da antiga capital do país, Almaty, significa “montanha de maçãs” no idioma local. Mais recentemente, a revista “Nature” publicou um estudo do pesquisador chinês Naibim Duan, que traçou a árvore genealógica da fruta utilizando o DNA de mais de cem variedades espalhadas pelo mundo. A conclusão é de as primeiras maçãs colhidas pela humanidade são frutos da árvore selvagem M. sieversii, têm tamanho médio e sabor levemente adocicado - e realmente são típicas do território do Cazaquistão.

[SUPERINTERESSANTE]

A profissionalização da produção, mesmo, veio com a Fuji. A variedade foi trazida a Santa Catarina a partir do Programa de Fruticultura de Clima Temperado (Profit), deflagrado em 1968 pelo governo do estado. Por meio da iniciativa, firmaram-se convênios internacionais com outros países, entre os quais o Japão. Em visita ao município, técnicos japoneses constataram o que saltava aos olhos: São Joaquim reunia as características ideais para o cultivo da Maçã Fuji. Nesse movimento, a Cooperativa Agrícola de Cotia (CAC) desenvolveu um projeto voltado a consolidar a variedade na serra catarinense. Um dos convidados a se lançar ao cultivo foi o agricultor Fumio Hiragami, que, até então, se dedicava à fruticultura como meeiro no estado de São Paulo. Foi Hiragami quem transplantou para São Joaquim uma das mudas de Maçã Fuji trazidas do Japão. A árvore permanece frutificando até hoje, como símbolo dessa nova era.

Ao longo das décadas seguintes, a maçã foi atraindo novos produtores, sobretudo os alinhados à agricultura familiar. É o caso de Luís

Nazareno e de sua mãe, dona Isaura, que tocam uma pequena propriedade na localidade de Postinho, área rural de São Joaquim. Eles produziam de tudo um pouco - como batatinha, feijão e milho -, mas sempre em pequena quantidade. Até que 25 anos atrás, mãe e filho decidiram concentrar seus esforços no cultivo de maçã. A família até expandiu um pouco a produção, mas continua na mesma toada de sempre. “Até então, a gente trabalhava no estilo mais familiar, como trabalhamos até hoje. A gente tem outros pomares fora da propriedade, mas sempre com foco na agricultura familiar”, disse Nazareno.



A partir dos anos 2000, São Joaquim importou um conjunto de procedimentos dos Estados Unidos, que passou a nortear a produção de maçãs no município: a Produção Integrada de Maçãs (PIM). Consideradas mais sustentáveis, essas técnicas levam em conta padrões de cultivo e de manejo, que incluem aspectos produtivos, sociais e ambientais. Tudo isso, além de resultar em um produto mais saudável, também fez com que os produtores ampliassem sua rede de articulação. “Tinha certificação, tinha auditorias, com a participação de empresas especializadas. Então, era um negócio bem organizado”, definiu Maêve Silveira Castelo Branco, da Epagri.

O movimento impactou o dia a dia dos fruticultores, que deixaram de fazer aplicações de defensivos agrícolas conforme um calendário predefinido. Com as técnicas do PIM, eles passaram a vistoriar constantemente os pomares e só recorriam aos produtos químicos quando realmente havia manifestações de doenças ou a presença de insetos. Além disso, uma série de agrotóxicos não são aceitos na produção integrada, que privilegia produtos biológicos ou naturais. Com esse método racional, reduziu-se o número de aplicações – e, conseqüentemente, passou-se a produzir uma maçã mais saudável.

“Antes, as pulverizações para controle de doenças e pragas eram feitas de acordo com o calendário: a cada sete dias, você pulverizava. Muitas vezes, dava um período de estiagem que a doença nem tinha condições para se desenvolver, então as aplicações eram desnecessárias. Hoje, só se trata quando a condição para a doença é favorável”, detalhou Vieira Lima, da Epagri.

Quem lida, dia a dia, no trato nos pomares, sabe que o PIM dá um pouco mais de trabalho que o método convencional, mas o resultado compensa. Os próprios fruticultores reconhecem o valor do que estão fazendo. Não é para menos, não há quem não se orgulhe ao ver os

pomares carregados. “A gente tem que agradecer a Deus por ter esse clima, mas, em segundo lugar, é o nosso trabalho. O trabalho de estar ali, fazendo os tratamentos culturais, na época em que a planta começa a florescer até a hora de colher. Nossas mãos estão aí, para poder levar um produto de qualidade para o comércio e para o mercado”, disse Luís Nazareno.

BOM PARA TODOS

O Sistema de Produção Integrada Agropecuária da Cadeia Agrícola é focado na adequação dos processos produtivos para a obtenção de produtos vegetais e de origem vegetal de qualidade e com níveis de resíduos de agrotóxicos e contaminantes em conformidade com o que estabelece a legislação sanitária, mediante a aplicação de boas práticas agrícolas, favorecendo o uso de recursos naturais e a substituição de insumos poluentes, garantindo a sustentabilidade e a rastreabilidade da produção agrícola na etapa primária da cadeia produtiva.

Entre os pilares do sistema estão:

- *Produção de alimento seguro por meio da adoção de Boas Práticas Agrícolas;*
- *Processos e de produtos com rastreabilidade e origem;*
- *Processos de produção agrícola monitorados;*
- *Procedimentos técnicos construídos com o setor produtivo;*
- *Promoção do uso de tecnologias limpas;*
- *Viabilidade técnico-econômica e competitividade mercadológica;*
- *Conservação do meio ambiente;*
- *Higiene e segurança no trabalho;*
- *Capacitação técnica de profissionais e produtores envolvidos;*
- *Agregação de valores ao produto final.*

[MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, GOVERNO DO BRASIL]

Outro produtor, João Reichert se mudou do extremo oeste catarinense para São Joaquim, à procura de emprego. Acabou ficando. Antes de

começar a produção própria, trabalhou em uma empresa que seguia o método convencional. Ao comprar seu pedaço de terra no início dos anos 2000, ele começou a produzir de forma orgânica. “Eu vou produzir um alimento [com o qual] eu não me contamina produzindo e nem o consumidor se contamina. Pelo contrário. É um alimento que só vai fazer bem a quem consome. Essa foi a causa de a gente ter convicção de produzir dessa forma”, disse.

Além de São Joaquim, os vizinhos Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira também abraçaram a produção de maçãs - conquistando o selo IG Maçã Fuji da região de São Joaquim. Conjuntamente, os pomares produzem mais de 175 mil toneladas por ano, em mais de 2 mil unidades produtoras. Dessas, 90% são pequenas propriedades. A depender de fruticultores como João Reichert, a cultura tem tudo para seguir adiante. Ele já prepara o filho para sucedê-lo no cultivo. “Depois que me branquearam bem os cabelos, eu cheguei à conclusão seguinte: ou arrumo alguém para me substituir, ou vendo tudo. Eu convidei meu filho na virada do ano [de 2022 para 2023] e ele se mostrou interessado. Tem que ir se preparando”, avisa.





DIÁRIO DO COZINHEIRO

POR RUI MORSCHER

A maçã é um dos frutos mais consumidos não só no Brasil, mas no mundo. Ela possui mais de 7,5 mil variedades e por aí já podemos imaginar quantas receitas incríveis devem existir em culturas tão diversas, onde o clima é temperado e subtropical, pois a maçã necessita do clima ameno e frio para florescer.

A fruta é doce, nutritiva e agrada muitos paladares. Aqui no Brasil, destaque para a Maçã Fuji produzida em São Joaquim, que tem uma vocação para o cultivo da fruta, mesmo antes das mudas japonesas chegarem à região. Resultado: 40% da produção nacional de maçãs e o título de Capital Nacional da Maçã.

Além do habitual uso das maçãs em sobremesas e confeitaria, como em tortas e bolos, ela é também muito utilizada para a produção de geleias (e não só de geleia de maçã). A sua casca possui uma fibra chamada pectina, que atua como um espessante natural – ela é responsável por dar consistência para compotas e geleias, mesmo quando a fruta é mais líquida. Para utilizá-la na sua próxima geleia, basta ralar a maçã e adicionar no início do cozimento. Ela irá se desfazer e liberar a pectina naturalmente, tornando sua geleia consistente.

Maçãs também são excelentes no acompanhamento de assados, para fazer um chá anti-inflamatório, sucos, vinagre, vitaminas, saladas e também é uma fruta muito presente na infância dos brasileiros. Em um passado não muito distante, as crianças levavam para escola suas maçãs brilhantes na lancheira, normalmente embrulhadas em papel de seda azul, como cantou Caetano Veloso.





RECEITA: FOLHADO DE MAÇÃ COM SÁLVA CROCANTE

POR PATRÍCIA LISBOA

Prato: Folhado de Maçã com Sálvia Crocante | **IG:** Maçã Fuji - Região de São Joaquim/SC | **Tipo:** Sobremesa
Rendimento: 6 Porções | **Tempo de Preparo:** 35min

Ingredientes:

Massa folhada da sua preferência (300g); Maçãs fuji maduras (3); Manteiga para pincelar; Açúcar refinado (100g); Açúcar de confeiteiro (80g); Óleo de algodão (100ml) e Ramos de sálvia (1).

Modo de preparo:

1. Lave as maçãs e fatie finamente.
2. Abra a massa folhada no formato desejado e sobreponha 2 camadas.
3. Fure com um garfo para liberar o ar enquanto assa.
4. Arrume as fatias de maçã sobre a massa, pincele a manteiga, polvilhe o açúcar refinado e leve para assar em forno pré-aquecido a 150° C por aproximadamente 20 minutos.
5. Enquanto o folhado assa, frite as folhas de sálvia e reserve.
6. Quando estiver assado, decore com o açúcar de confeiteiro peneirado e a sálvia frita.
7. Se preferir, pode trocar o açúcar de confeiteiro pelo mel.



PALAVRA DO PATROCINADOR

SYNGENTA

Líder do setor em que atua, a Syngenta investe em iniciativas dirigidas à solução de desafios que impactam a sociedade, alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. Para além de seu propósito de trazer o potencial das plantas à vida, fomentando a evolução agrícola por meio da inovação, a Syngenta busca fortalecer o relacionamento com as comunidades em que está presente e aportar em projetos que endossem seus esforços em prol da sustentabilidade.

O projeto 'Mapa da Cultura Alimentar', viabilizado pela Syngenta por meio de lei de incentivo fiscal, tem o objetivo de contar a história dos alimentos e pratos tradicionais que compõem a base da cultura alimentar do Paraná e de Santa Catarina, além de valorizar o que cada região tem de mais especial e único em sua gastronomia para repassar às próximas gerações.

Para trazer um pouco do conhecimento de cafeicultores da região para a publicação, a Syngenta viabilizou pesquisas de campo com seus clientes e parceiros, em uma experiência única sobre a biodiversidade brasileira, valorizando o conhecimento ancestral dos produtores locais e gerando mais visibilidade e oportunidades para o agronegócio. Conheça a história desses parceiros e como eles contribuem para o avanço da agricultura brasileira.

É com grande orgulho que fazemos parte desse projeto!



PALAVRA DO PATROCINADOR

NEW HOLLAND AGRICULTURE

O Ministério da Cultura, o Banco CNH Industrial e a New Holland Agriculture apresentam o Mapa da Cultura Alimentar, um projeto inovador que valoriza as riquezas gastronômicas de cidades do Paraná e de Santa Catarina. Por meio de uma abrangente pesquisa de campo, documentamos as práticas agrícolas, as técnicas de preparo dos alimentos, as receitas tradicionais e a conexão com a identidade local.

Somando mais de quarenta anos no Brasil, o Banco CNH Industrial e a New Holland Agriculture, uma das mais importantes marcas mundiais de máquinas e equipamentos agrícolas, temos orgulho de possuir uma forte relação com as comunidades rurais e urbanas dessa bela, vasta, rica e diversificada região. Participamos e vimos bem de perto o desenvolvimento do agronegócio brasileiro, contribuindo para o sucesso de agricultores, pecuaristas e produtores em geral. Por isso, apoiamos essa iniciativa, reforçando mais uma vez o nosso compromisso em valorizar o patrimônio imaterial do país e incentivar a alimentação saudável para todos.

A relevância desse projeto vai muito além de apreciar os produtos típicos. Ele nos permite compreender a importância de preservar as práticas agrícolas tradicionais e a biodiversidade dos alimentos que são a essência de nossa cultura e história. Ao promovermos isso, garantimos que as gerações futuras possam ter acesso à riqueza de nossas tradições alimentares e culinárias. Todo o projeto é uma realização da Montenegro Produções com recursos da Lei de Incentivo à Cultura, do Ministério da Cultura.



**BAIXE:
O LIVRO DA
CULTURA
ALIMENTAR**



**CONFIRA:
O DIÁRIO
DE EXPEDIÇÃO
DA VIAGEM**



**BAIXE:
O PROGRAMA
DO MAPA**





—
montenegroproducoes.com
[@montenegroproducoes](https://www.instagram.com/montenegroproducoes)





montenegro



montenegroproducoes.com

[@montenegroproducoes](https://www.instagram.com/montenegroproducoes)

