

## BLOGS |

**Biodiversidade, restauração e alta gastronomia**

Liana John - 30/09/2014 às 11:14



A imagem do passado está bem ali, do outro lado da cerca: o vizinho ainda mantém a **pastagem degradada** que há 14 anos também se estendia pelo **Sítio do Bello**, em **Paraibuna, São Paulo**. A imagem do presente é uma floresta mista de árvores frutíferas originárias da **Mata Atlântica, Amazônia, Caatinga e Cerrado**, com algumas poucas “intrusas” não nativas como acerola (das Antilhas) e tamarindo (da Índia). São mais de 60 espécies cultivadas em uma área de 7 hectares, com o objetivo de conciliar **restauração florestal** com **fruticultura**, e mais 3 hectares de vegetação natural preservada.

A estratégia do proprietário, **Douglas Bello**, para vencer o teimoso **capim braquiária** da antiga pastagem foi “atacar” com um plantio propositalmente adensado e diversificado. De fato, em 3 a 4 anos as copas das árvores fecharam, formando um **dossel contínuo**, e a **sombra** substituiu a necessidade de capinar. Só em alguns trechos mais abertos, onde o sol consegue penetrar entre as folhagens, ainda é preciso lançar mão da enxada, uma vez por ano. No lugar do capim, nasceram ervas e plantas vulgarmente chamadas de “mato” – cerca de 100 espécies diferentes –, que ajudam a **conter a erosão** e a manter **pragas e doenças** longe das frutas.

“Nós estamos em uma região acidentada, no alto da **Serra do Mar**, de alta declividade e alta pluviosidade. Apesar disso, mesmo quando chove torrencialmente você não vê água escorrendo com barro, não tem erosão”, afirma Douglas. “E praticamente não tenho problemas com pragas, não sei explicar bem porque, mas as pragas não passam de uma árvore para outra, não se alastram, mesmo quando aparece uma **broca** (lagarta) ela fica restrita a uma árvore só, um foco só, e aí usamos os recursos da **agricultura orgânica**”.

O único combate sistemático feito no Sítio do Bello é contra a **mosca-da-fruta**, uma praga que não se importa com a **diversidade** e ataca igualmente a maioria das **frutas cultivadas**. São para elas as **armadilhas** feitas com garrafas PET, penduradas nos ramos das espécies mais suscetíveis, como **uvaia, pitanga e goiaba**, por exemplo. “Eventualmente, pelo fato de estarmos numa região de clima úmido, também temos algum problema com fungos, mas são pontuais”, diz.

Os outros tratos culturais são: a **poda** – para manter as copas baixas e facilitar a colheita, sobretudo de frutas mais delicadas – e a adubação com **composto orgânico**. Atualmente a compostagem é feita à base de esterco curtido de suínos, trazidos de uma granja próxima. De resto, os cuidados são pós-colheita. “Como trabalhamos com **frutas nativas**, com as quais ainda não foram

feitas pesquisas agrônômicas, as colheitas são concentradas em certas épocas do ano, porém precisamos manter a oferta dessas frutas durante todo o ano. Então optamos pelo **congelamento**: da fruta ou da polpa da fruta”, explica. “Nossos principais clientes são *chefs* de restaurantes com cardápio fixo, não podemos nos dar ao luxo de oferecer uvaia somente durante outubro, por exemplo, que é quando colhemos. Então fazemos esse processamento no sítio e vendemos as **frutas congeladas**. E temos também um pouco de **geleias** e **caldas**, em alguns casos”.

A princípio, o fruticultor apostava num público ligado em meio ambiente, interessado em conhecer o sabor de **frutas dos biomas brasileiros**. Tanto que o *sítio* Sítio do Bello, na internet, anuncia: “Frutas que um dia você comeu e hoje não encontra mais. Frutas que você já ouviu falar, mas nunca provou. Frutas que você nem conhece”. Mas, na realidade, os *chefs* da **alta gastronomia paulistana** é que se revelaram seus maiores clientes.

“São eles os grandes incentivadores, os grandes pesquisadores, os grandes inovadores quanto ao uso de frutas nativas”, afirma Douglas Bello. “Foi uma grande surpresa, porque eu esperava um público mais ligado em Ecologia. Mas os *chefs* da alta gastronomia é que estão puxando grande parte dos debates, pela questão culinária. Eles têm sido uma grande voz para as pessoas olharem para essa questão da **sustentabilidade**”.

*Foto de abertura: O claro limite entre a pastagem degradada do vizinho e a área de fruticultura nativa do Sítio do Bello*



1. A uvaia, originária da Mata Atlântica paulista, é um dos carros-chefe em vendas.



2. Grumixama, outra fruta nativa da Mata Atlântica, é usada em doces e sobremesas.



3. A jabuticaba é uma das poucas nativas que chega ao mercado regular.



4. O sombreamento, provocado pelo plantio adensado, acabou com o capim braquiária.



5. Armadilhas para insetos dão conta das poucas pragas que aparecem.



6. Douglas Bello mantém baixas as copas para facilitar a colheita das frutas delicadas.



7. As castanhas de baru, fruto nativo do Cerrado, são consumidas em aperitivos e farofas.



8. A maneira de consumir o estranho fruto do chichá ainda está em avaliação pelos chefs.



9. Além do licor tradicional, o jenipapo inspira novas opções de sobremesas.



10. Misturada com mostarda, a saborosa pitanga dá um excelente molho para carnes.



11. Flor da feijoa, mais conhecida na Nova Zelândia do que no Brasil, onde é nativa.



12. Com tantas flores disponíveis ao redor, a beija-flor sentiu-se à vontade para fazer seu ninho, pendurado ao sabor do vento, no quiosque do sítio.

**Fotos:** *Liana John*

Assista ao vídeo ***O resgate dos sabores nativos*** com 7:34 minutos de duração

[ver este post](#)

[comente](#)

---

### Comentários

30/09/2014 às 16:20

**Cristina - dig:**

Muito emocionante ver este trabalho, com tanta sensibilidade e cuidados.  
Parabéns! Sucesso sempre!

---

30/09/2014 às 20:17

**Dirce - dig:**

gostaria de saber mais sobre como fazer as geléias e produzir a polpas destas frutas, pois tenho em minha propriedade mas ainda não aprendi em meu curso de Gastronomia. Estou no 2º período.

---

01/10/2014 às 07:35

**Tércio José de Menezes - dig:**

Parabéns Douglas ! São iniciativas como a sua, que me dá esperança de um Brasil melhor. Ainda vou conhecer o seu Bello sítio. Um grande abraço. Porto Alegre – RS

01/10/2014 às 18:33

**irene satie shoyama - dig:**

iniciativa e atuação consciente ...vamos convir que o começo não deve ter sido nada fácil (pragas, formigas, e o avanço do mato enquanto as mudas são ainda tenras

.adubação etc) todo cuidado ainda deve ter sido pouco

.. olho p a pastagem decadente e fico imaginando a terra assim como você concretizou...Já estou no terceiro sítio e finalmente acho que poderei fazer algo...uma iniciativa como a sua...infelizmente estou em uma região de intensos canaviais...mas tenho uma coisa forte a favor ...existe uma nascente dentro do chão

parabéns pela ação renovadora a fauna e flora, além de uma realização de um sonho

...

**Deixe aqui seu comentário:**

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

**Seu nome:**

**Seu e-mail:**

Enviar

## AgriSustenta



É possível cultivar e conservar? Produzir ambientes saudáveis além de alimentos saudáveis? Cuidar dos custos e também do solo e da água? Dá para reduzir poluentes no meio rural? É viável transformar resíduos de colheitas em produtos? Efluentes de chiqueiros em energia? As atividades agropecuárias podem ser sustentáveis? Acreditamos na resposta SIM para todas essas perguntas. E, por isso, abrimos este espaço aos exemplos de agricultores/criadores e à opinião de especialistas. Queremos reunir boas ideias e boas informações para conectar **AGRICULTURA** e **SUSTENTABILIDADE**. Esperamos estimular os produtores a multiplicar as melhores experiências no campo. E pretendemos inspirar os consumidores a endossar essas práticas na cidade, por meio de suas opções de compra. AgriSustenta é um blog produzido pela equipe do **Planeta Sustentável** com curadoria da jornalista ambiental **LIANA JOHN**.

## Arquivos de posts

2014 | 2015

JUNHO 2015 - (1)

MAIO 2015 - (2)

ABRIL 2015 - (1)

MARÇO 2015 - (1)

## Nuvem de tags

-floresta adubação verde agenda21 agricultura agricultura familiar agricultura orgânica agrisustenta agroecologia agronegócio alimentos ambiental baixo carbono biodigestor biodigestores biodiversidade biogás campo captação de água de chuva certificação do café chorume do curral conservação conservação ambiental conservação do solo crédito rural código florestal diversidade esalq fertirrigação flutuações climáticas futuro gado leiteiro livro eletrônico manejo integrado de pragas matas ciliares mudanças climáticas produção produção agrícola Programa ABC práticas agrícolas sustentáveis recuperação redução de emissões reflorestamento rio92 segurança alimentar solo suinocultura sustentabilidade sustentável tropical água

## Outros Blogs

A HUMANIDADE CONTRA AS

BICHOS DO PANTANAL

BIODIVERSA

**CORDAS**

**BLOG DO CLIMA**

**MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE**

**PARCEIROS DO PLANETA**

**PLANETA ÁGUA**

**SEMANA ABRIL DE JORNALISMO  
AMBIENTAL**

**BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL**

**CORPORAÇÃO 2020**

**NA GARUPA**

**PLANETA URGENTE**

**PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO**

**SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA**

**BLOG DA REDAÇÃO**

**GAIATOS E GAIANOS**

**O DIVERGENTE POSITIVO**

**PLANETA EM AÇÃO**

**QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO  
APENAS NEGÓCIOS**

**URBANIDADES**

**Patroínio**

Siga o Planeta

