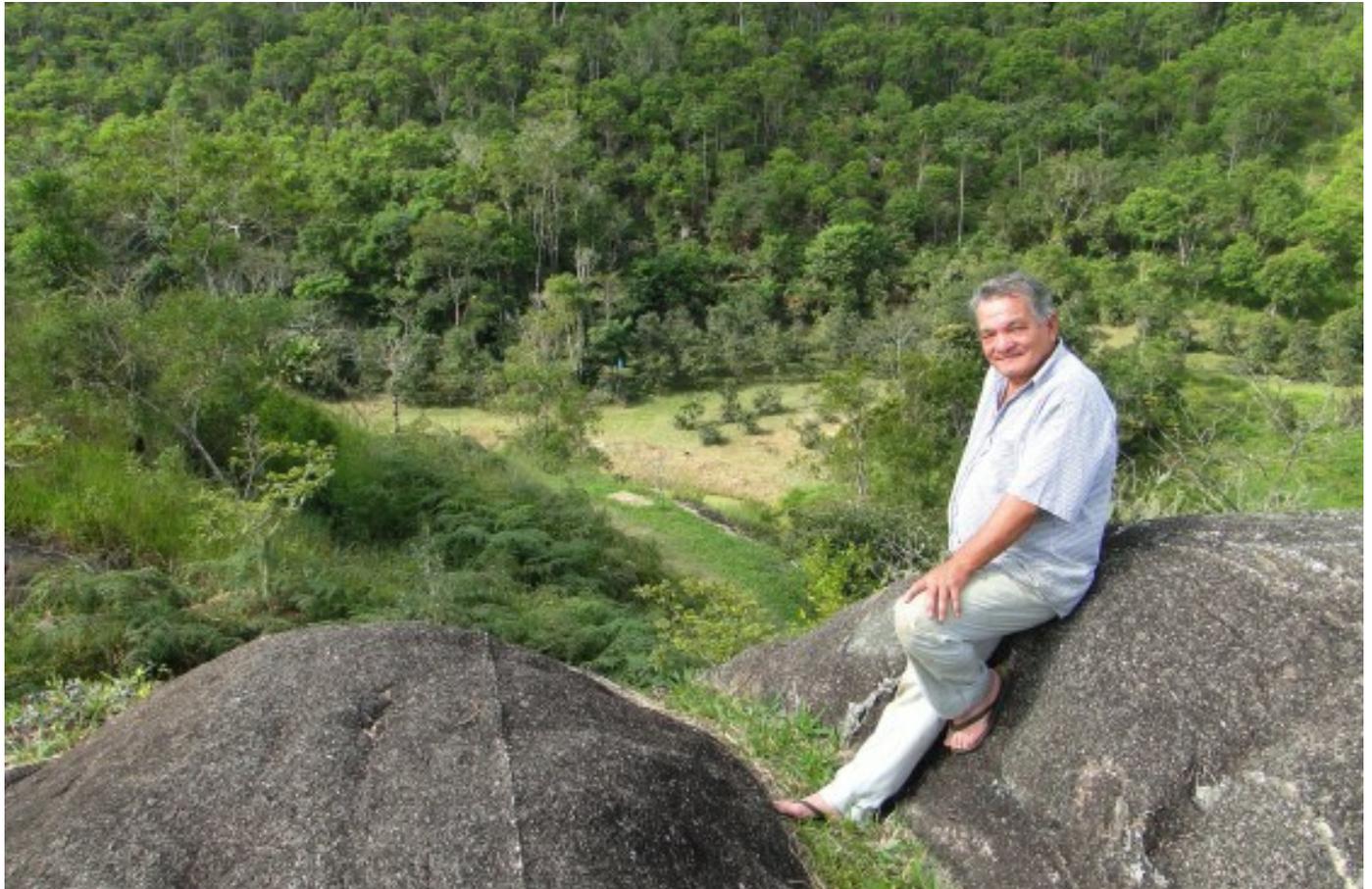


BLOGS |

Cambuci, o aliado da Mata Atlântica

Liana John - 05/06/2015 às 01:09



As encostas da **Serra do Mar** – onde a neblina não pede licença para estender seu véu branco sobre a paisagem, nem mesmo ao meio dia – são as terras de origem do **cambucizeiro** (*Campomanesia phaea*). Essa árvore nativa da **Mata Atlântica de Sudeste**, de pouca altura (até 5 metros) e grande longevidade, tem o centro de distribuição em **São Paulo**. E seus muitos usos se misturam, no tempo, com a história do Estado, dos indígenas, dos bandeirantes, da fundação da grande metrópole.

Nada mais acertado, portanto, do que instalar uma plantação de cambucis em **Natividade da Serra**, no topo dessa mesma Serra do Mar, praticamente no limite de um dos maiores remanescentes de Mata Atlântica do Brasil. Foi o que fez **Paulo Nakanishi**, com o dinheiro que ele e o filho ganharam trabalhando como dekasseguis no Japão, graças ao incentivo de vizinhos e ao apoio técnico do **Instituto Auá**, uma organização não governamental voltada para o desenvolvimento do **arranjo produtivo sustentável** do cambuci nas terras do alto da serra, desde **Juquitiba** até **São Luiz do Paraitinga**, em São Paulo.

Os primeiros 300 a 400 cambucizeiros foram plantados por Paulo em 2005, com a ideia de produzir xarope, produto tradicional na região e com mercado garantido. Além do pomar no limite da mata nativa, ele também alinhou os pés de cambuci ao longo das cercas de divisa do sítio. Três anos depois, ele já iniciava a primeira colheita e participava de um *workshop* promovido pela ONG, onde se reuniram cerca de 80 produtores e beneficiadores do fruto, para trocar receitas agrônômicas e culinárias. “O *workshop* teve uma repercussão muito grande, foi uma alavanca, porque eles trouxeram o cambuci com a **infusão na cachaça**, as **trufas** com o recheio de cambuci e o **doce** de massa feito como a goiabada, mas de cambuci. E aí a gente começou a ter essa visão do cambuci, aí minha esposa começou a fazer **geleia** e começou a ficar gostoso”, conta o produtor.

Com os técnicos do Instituto Auá, Paulo Nakanishi aprendeu a preparar um **biofertilizante** líquido à base de esterco e folhagens da mata para adubar os cambucizeiros. Também aprendeu a fazer **armadilhas** para as moscas das frutas e a controlar a principal praga do cambucizeiro com **manejo** em lugar de usar veneno. “Essa broca é a **larva de um besouro**. Ela ataca o tronco do cambucizeiro, bem no solo, quase na raiz. Ela vem das quaresmeiras, que são da mata e são hospedeiras. Eu aqui já passava de uns 1500 pés, mas devo ter perdido umas 60 a 70 árvores, grandes mesmo, por causa da broca”, conta o sítiante.

A principal arma contra a praga é a **vigilância**: a área ao redor do tronco deve ficar bem limpa e os besouros são retirados

manualmente. “A gente tem que manter bem limpo em volta do tronco, como nos orientaram os técnicos. Então sempre estamos limpando e olhando. Examinamos a casca, assim, com o canivete. Se a broca entrar no tronco, ela mata a árvore”, diz. “Antes a gente *tacava* querosene, só que a gente teve orientação para não fazer isso, porque é prejudicial à saúde, principalmente para a gente, que consome, e envenena também o pé de cambuci. Então agora é tudo manual, a gente tenta matar o máximo possível dos bichinhos”.

Outra providência para diminuir a incidência da praga, sem usar nenhum tipo de veneno, é **diversificar o pomar**: em lugar de manter uma faixa exclusiva de cambucizeiros, como no início de sua produção, Paulo agora tem outras espécies de frutas entre os pés de cambuci. Algumas também são originárias da Mata Atlântica, como a **pitanga roxa**, o **araçá**, a **grumixama** e a **palmeira juçara** – da qual ele colhe os frutos para fazer polpa e não extrai o palmito. Outras são exóticas, como banana, limão cravo e pêssego. Não importa a origem, o que importa é a mistura: quanto mais diversificado o conjunto, melhor. Até bromélias nativas e um pequeno viveiro de mudas hoje estão misturados aos cambucizeiros, aproximando o pomar dos **sistemas agroflorestais**, mais sustentáveis e adequados àquelas condições de solo e clima do alto da serra.

A capacidade de produção do sítio de Paulo Nakanishi é de cerca de 15 a 20 toneladas de cambuci por safra. Mas em 2014, ele não tirou nem um terço disso, devido à **crise hídrica**. Por isso, neste ano, o produtor vai recorrer à **irrigação**. Ele já comprou **microaspersores** australianos, bem pequeninhos, para produzir uma imitação de neblina ao redor dos cambucizeiros. Além de se parecer com a neblina natural do alto da serra, boa para a árvore, esse tipo de irrigação também **economiza água**.

Outro grande investimento da família Nakanishi é o beneficiamento do cambuci. Junto com os dois filhos, Leandro e Alisson, e a esposa Emília, Paulo produz cambuci congelado, polpa de cambuci, farinha de cambuci, cachaça e licor de cambuci, xarope de cambuci, vinagre de cambuci, trufas recheadas com cambuci, biscoitos de cambuci, geleia e doce de cambuci. Tudo devidamente higienizado, embalado e etiquetado. O mercado para todos esses produtos artesanais vem sendo desenvolvido desde 2009, por meio da **Rota Gastronômica do Cambuci**, também organizada pelo Instituto Auá, que ainda mantém o **Empório Mata Atlântica** para distribuir o cambuci e outros frutos nativos.

“A missão do Instituto Auá é valorizar o potencial humano e fortalecer **empreendimentos socioambientais para a sustentabilidade**”, diz **Gabriel Menezes**, ex-presidente e atual conselheiro da ONG. E ele logo emenda: “O objetivo da Rota Gastronômica é conservar o cambuci e o do empório é promover a conservação espécies nativas da Mata Atlântica pelo **comércio justo e responsável**”. Com metas bem claras, os 20 técnicos do Instituto Auá já contam com pelo menos 30 produtores, entre os mais tradicionais, cujos pomares têm mais de 50 anos; os que se estabeleceram há cerca de 10 anos, como Paulo Nakanishi, e uma nova leva de produtores, com pomares de 2 a 3 anos, começando a produzir. Juntos, eles vêm encantando os *chefs* da **alta gastronomia**, os **turistas** da Rota Gastronômica do Cambuci e o público mais antenado das grandes cidades.

De quebra, o estabelecimento desses pomares – com diversificação de espécies plantadas e sem venenos químicos – forma uma excelente **zona de amortecimento** no entorno dos remanescentes da Mata Atlântica!

Foto de abertura – O sorriso largo de Paulo Nakanishi não deixa dúvidas: produzir cambuci é bom para a Mata Atlântica e excelente para o produtor também.



1- Ramo de cambuci com botões florais: os pomares do alto da Serra do Mar tem alta produtividade.



2- A flor do cambuci se parece com a da pitanga e a da grumixama: todas são mirtáceas da Mata Atlântica.



3- Paulo Nakanishi verifica as armadilhas contra moscas das frutas.



4- Diversificação é o segredo contra as pragas: aqui o cambucizeiro está ao lado de uma bananeira.



5- Ao lado do pequeno viveiro montado à sombra do pomar, Paulo produz o biofertilizante líquido para adubar as árvores.



6- A água que mina no sítio já foi represada e deve garantir a irrigação do pomar na próxima safra.



7- O cambuci congelado e em polpa é vendido principalmente para restaurantes e lanchonetes.



8- Os produtos artesanais à base de cambuci são fabricados pela família de Paulo Nakanishi e comercializados através do Empório Mata Atlântica.



9- A neblina do alto da Serra do Mar garante a umidade necessária para a produção do cambuci.



10- O formato do fruto deu origem ao nome tupi: cambuci pode ser traduzido como “fruto em forma de pote”.

Fotos: Liana John

Assista também ao vídeo com 10'42" de duração. Clique em “Cambuci, saúde e satisfação”

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

09/06/2015 às 13:22

Ivan Szajma - dig:

Querida Liana,

É com alegria que li seu texto, porém a tristeza de uma nova despedida acaba tomando conta...

Desejo muito sucesso na sua próxima empreitada!

Com admiração,

Ivan

09/06/2015 às 14:40

Sidney Bittelbrun - dig:

Parabéns pela matéria fantástica

09/06/2015 às 16:22

Rudimar Cipriani - dig:

Como é de costume, matéria super interessante e em texto muitíssimo bem produzido. Uma pena que esta seja a última postagem deste blog que eu particularmente apreciei muito. Aqui aprendi muita coisa boa, ampliei meu conhecimento por isso só tenho a agradecer a você Liana pela sua valiosíssima contribuição através das postagens ao longo de 5 anos. Sentirei falta, por outro lado, sei da sua competência e talento e tenho certeza que em breve teremos, por outro canal, de volta suas brilhantes matérias. Grande abraço, boa sorte e sucesso.

09/06/2015 às 21:27

Jefferson Ferreira Lima - dig:

Querida Liana, Parabenizo por mais uma belíssima matéria, como sempre tem nos brindado, com informações sempre muito valorosas. Fico triste pela notícia que será a sua última contribuição nesse blog, porém sei que uma pessoa como você tratará isso como mais um processo de sua jornada, e que em breve teremos notícias de seus novos projetos, com o mesmo ímpeto e ainda mais fascinante. Obrigado por ter nos brindado todos esses anos com tanta contribuição de qualidade. Sucesso Sempre. Abraço. “Jefferson”

10/06/2015 às 10:52

Ilio Montanari Junior - dig:

Cara Liana, fiquei fã das suas matérias. Me acostumei a ter toda semana boas notícias sobre a nossa biodiversidade e as inúmeras possibilidades que ela oferece. Por isso fico triste com a despedida. Contudo sei que será passageira pois nossa natureza precisa de pessoas como você, que divulgam, estimulam e ensinam. Um abraço, Ilio

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 agenda 21 **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 reforestamento rio92 **segurança alimentar** solo suinocultura **sustentabilidade** sustentável tropical água

Outros Blogs

- | | | |
|--|--|---|
| A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS | BICHOS DO PANTANAL | BIODIVERSA |
| BLOG DO CLIMA | BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL | BLOG DA REDAÇÃO |
| MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE | CORPORAÇÃO 2020 | GAIATOS E GAIANOS |
| PARCEIROS DO PLANETA | NA GARUPA | O DIVERGENTE POSITIVO |
| PLANETA ÁGUA | PLANETA URGENTE | PLANETA EM AÇÃO |
| SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL | PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO | QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS |
| | SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA | URBANIDADES |

Patroínio



Siga o Planeta

