



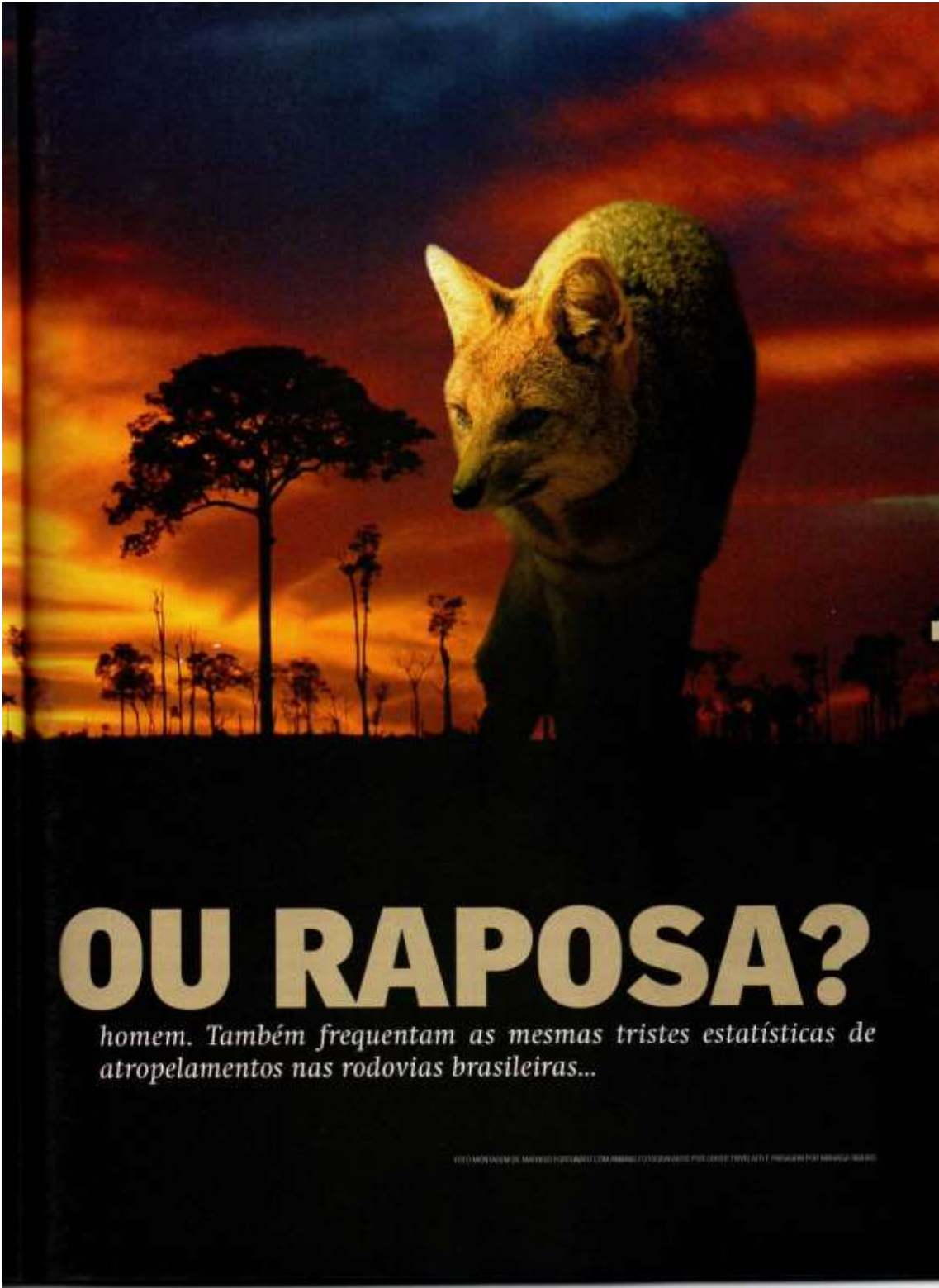
FAUNA DA GENE

FAUNA BRASILEIRA

CACHORRO

Duas espécies de canídeos comuns no Brasil são muito parecidas e conseguem viver relativamente perto do

texto: LIANA JOHN



OU RAPOSA?

homem. Também frequentam as mesmas tristes estatísticas de atropelamentos nas rodovias brasileiras...

© 2011 MOVIMENTO DE DEFESA DO ANIMALISTA COM AMBIENTE ORGANIZADO POR CEEBET TAVEL NET E PRODUTOS POR MUNDUAZ-INDIA



À noite, todos os cachorros são pardos. Sim, eu sei, o dito popular menciona gatos. Mas a expressão também vale para dois canídeos comuns no Brasil: o cachorro-do-mato (*Cerdocyon thous*) e a raposa-do-campo (*Pseudalopex vetulus*). Os dois têm pelagem semelhante, mesclada, entre o marrom-claro e o cinza-escuro, e mais ou menos o mesmo porte. Costumam

ser vistos de relance, na beira das estradas ou trilhas, enquanto correm para se esconder. Ambos estão mais ativos entre o crepúsculo e o amanhecer e podem ser confundidos com pequenos cães domésticos.

As duas espécies também têm alguns problemas em comum: são pouco estudadas, pouco valorizadas e frequentam as tristes estatísticas de animais silvestres atropelados ou surpreendidos por queimadas agrícolas. É verdade que

nenhuma delas está na lista oficial de fauna ameaçada de extinção, nenhuma das duas é alvo de caça e ambas conseguem sobreviver em ambientes alterados pelo homem. Mas essa aproximação é ambígua: pode se traduzir tanto em benefícios imediatos – como acesso a alimentos e abrigo – quanto em riscos – como envenenamentos, acidentes relacionados a atividades agrícolas e doenças transmitidas por cães domésticos.

No início de suas pesquisas de campo,

PESQUISA EM FAMÍLIA

O cachorro-do-mato (como o desta foto) é bem parecido com a raposa-do-campo, como as das fotos à direita: acima, Fred carrega uma fêmea ao lado da bióloga Fernanda, que abaixo ajuda na biometria de um macho



FOTOS: CHRISTINA JAMES

em 2003, o ainda estudante de Biologia Frederico Gemesio Lemos eventualmente confundia cachorros e raposas. Hoje, tendo concluído mestrado, já como professor da Universidade Federal de Goiás (UFG, campus Catalão) e coordenador do Projeto Ecologia e Conservação da Raposa-do-campo, ele distingue as duas espécies na primeira olhadela.

Não é para menos: nestes 5 anos, Fred, como é mais conhecido, rodou pelo menos 3.500 km na carroceria de sua pl-

A raposinha prefere comer cupins e frutos

cape, de lanterna na mão, atrás desses animais, reunindo mais de mil horas de observação direta, mesmo sem dispor de radiocolares para auxiliar na localização. Primeiro, estudou a dieta, inferida

a partir da análise das fezes coletadas entre Goiás (Cumarí) e Minas Gerais (Araguari). Depois passou ao levantamento de dados comportamentais, como área de vida e cuidados parentais. Desde 2007, concentra-se na raposinha, cujos hábitos são menos conhecidos. Ficou tão 'íntimo' de alguns animais, que eles permitem sua aproximação, sem estresse, mesmo quando estão com filhotes.

"Apostamos muito nos dados coletados pelo Fred, pois existem poucos

NOTURNO

O cachorro – assim como a raposinha – é mais ativo à noite. Os dois canídeos se atrapalham com a luz, por isso não fogem dos carros e acabam morrendo atropelados.



artigos científicos sobre a raposinha e menos ainda com base em observação direta de campo”, comenta o biólogo Rogério Cunha de Paula, do Centro Nacional de Pesquisas para a Conservação de Predadores Naturais do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (Cenap/ICMBio), que hoje apóia o projeto com material veterinário.

“Assim como em outras regiões brasileiras, no Sul de Goiás, próximo à divisa com Minas, há uma sobreposição do território utilizado pelas duas espécies. Embora não tenhamos registrado nenhum evento de predação, observamos eventos de competição, inclusive agressiva, de um atacar o outro”, explica Fred. “Agora queremos documentar

melhor se essa competição é por alimento ou por território e qual o grau de competição”.

Segundo dados coletados entre 2003 e 2007, a dieta da raposinha varia menos, sendo composta de apenas 11 itens alimentares. Em 91% das amostras analisadas, os cupins constituem o item alimentar mais importante. Em 45% dos casos, esse é o único tipo de alimento consumido!

“Uma das vantagens de consumir esses insetos sociais é sua disponibilidade ao longo de todo o ano. As raposinhas não cavam nem abrem buracos, como tatus e tamanduás; elas consomem os insetos à noite, lambendo a trilha do cupinzeiro quando eles saem”, conta o especialista.

Ele observou até mesmo filhotes novos de raposinha fuçando e forrageando ao redor de cupinzeiros, junto com um de seus pais ou por conta própria.

Em segundo lugar, entre os alimentos mais consumidos, aparecem os besouros, sobretudo as diversas espécies genericamente chamadas de ‘rola-bosta’. E depois vêm os frutos de algumas plantas, como goiaba, gravatá, guapeva e mutamba. Ocasionalmente, a raposinha ainda consome grilos, pequenos roedores, aranhas, lagartinhos (gênero *Mabuia*) e serpentes (colubrídeos ou ‘cobras-cipó’, jararacas e cascavéis).

O ‘cardápio’ do cachorro-do-mato tem mais opções – 26 itens, na região pesquisada – com variação espacial e

Diferenças sutis

Em campo, à primeira vista, até os pesquisadores se confundem. Tanto os cachorros-do-mato como as raposinhas-do-

campo circulam ao anoitecer, andam rápido, e nem sempre dá tempo de conferir os detalhes que os diferenciam. Mas tudo fica mais fácil quando se aprende o que olhar ou quando se têm os animais imobilizados pela fotografia. Confira:

CACHORRO-DO-MATO (*Cerdocyon thous*)

- Pelagem cinza com preto, às vezes também com marrom-claro
- Patas pretas ou escuras
- Ventre claro
- Cauda pelada e longa, com a ponta preta
- Orelhas médias, ligeiramente arredondadas e escuras nas pontas
- Robusto, pesa de 4,5 a 8,5 kg
- Tem entre 55 cm e 77 cm de comprimento

RAPOSA-DO-CAMPO (*Pseudalopex vetulus*)

- Pelagem cinza-amarelada, variável
- Patas amareladas ou ligeiramente avermelhadas
- Orelhas grandes, triangulares e pontudas
- Focinho curto afilado e garganta branca
- Cauda espessa, escura na base e na ponta
- Esbelta, pesa de 2,5 a 4 kg
- Tem entre 50 e 72 cm de comprimento



sazonal, ou seja, pode incluir itens diferentes em outros biomas e ao longo do ano. Entre os vegetais, os cachorros de Goiás e Minas consomem goiaba, mutamba, gravatã, cana-de-açúcar e capim. Os alimentos de origem animal são insetos, artrópodes, mamíferos, répteis e anfíbios. Em outra pesquisa sobre a dieta dos cachorros-do-mato, realizada no interior de São Paulo, nas proximidades do Parque Estadual Carlos Botelho, a pesquisadora do Cenapi/CMBio, Beatriz Beisiegel, identificou também aves, figos selvagens e muitos coquinhos de jervivá, além de uva japonesa, uma árvore exótica cultivada como ornamental.

Nos dois estudos, não se verificou predominância entre os itens alimenta-

É grande o número de atropelamentos de animais

res, de modo que a espécie é classificada como oportunista. E são consumidas tanto presas abatidas pelo próprio cachorro-do-mato como animais encontrados mortos.

O hábito de circular muito em busca de alimento – e não desprezar carcaças – acaba por levar os cachorros para perto das estradas, reforçando o risco de atropelamento. “É gigantesco o desperdício

de alimentos nas rodovias. Só percebi isso ao fazer o levantamento de atropelamentos de vertebrados silvestres”, diz Cristiana de Santis Prada, que realizou a pesquisa em seu mestrado na Universidade Federal de São Carlos (UFSCar). “É um círculo vicioso: os caminhões derrubam grãos pelas estradas, as aves pousam para comer os grãos e são atropeladas. Depois vêm os cachorros-do-mato para comer as carcaças das aves e morrem atropelados também”.

Durante um ano, Cristiana percorreu dezenas de vezes um circuito de 240 km em 6 rodovias paulistas cortadas pelo rio Mogi-Guaçu, contabilizando 596 animais atropelados, de 81 espécies. Entre os carnívoros, os cachorros-

VOLTA AO LAR

A raposa-do-campo deixa gaiola e ganha velocidade (à dir.) na volta para casa, o mesmo local onde foi capturada pelos pesquisadores. Pouco se sabe, ainda, sobre os hábitos da espécie.



Outros parentes brasileiros

Do mesmo gênero da raposinha, nos pampas sulinos ocorre o *graxaim-do-campo* (*Pseudalopex gymnocercus*), de pelagem cinza-pretada bem densa. O peso do animal adulto varia entre 2,5 e 8 kg e a dieta é oportunista, incluindo roedores, carniça, frutos e insetos.

Existem 3 outras espécies de canídeos (família Canidae) conhecidas no Brasil: o lobo-guará (*Chrysocyon brachy-*

rus), o cachorro-vinagre (*Speothos venaticus*) e o cachorro-do-mato-de-orelha-curta (*Atelocynus microtis*).

O lobo-guará é o maior e o mais 'famoso', embora isso não garanta sua sobrevivência. Mede entre 95 cm e 1,15 metro de comprimento (cabeça e tronco), mais 38 a 50 cm de cauda, e pesa de 20 a 35 kg. A pelagem é avermelhada, com as patas longas e pretas. Também tem uma crina preta no dorso. Alimenta-se de pequenos vertebrados, invertebrados e frutas de cerrado.

do-mato foram os mais vitimados (15 indivíduos). A pesquisadora defende uma redução nos limites de velocidade a partir do crepúsculo, quando o alcance visual dos motoristas se torna limitado. "Os animais também ficam visualmente atrapalhados diante dos faróis dos veículos e não conseguem fugir. As pes-

soas estão atentas aos índices de desmatamento e ao fogo, mas não têm idéia do tamanho do estrago que as rodovias representam para a fauna silvestre".

No Distrito Federal, próximo à Estação Ecológica Águas Emendadas, a raposa-do-campo lidera as estatísticas de carnívoros vitimados pelas rodovias,

conforme levantamento feito por Tathiana Bagatini, do Cenap/CMBio. Ela está na lista de espécies críticas, elaborada pela pesquisadora, que também definiu pontos críticos nas 4 estradas estudadas, onde sugere a instalação de redutores de velocidade e reforço na sinalização de aviso aos motoristas.



FERRA DA GENTE | Jussara Brasilstein

O cachorro-vinagre é 'gonzinho e baixinho', tem de 57 a 76 cm de comprimento, pesando de 5 a 8 kg. A pelagem é avermelhada; a cauda e as patas são curtas; as orelhas, arredondadas. Habita as áreas mais úmidas e de vegetação mais densa do Cerrado e florestas, do Panamá à Argentina. Apesar da ampla distribuição é naturalmente raro e, por isso, difícil de ser observado. É a única espécie nativa a caçar coletivamente, em grupos de até 10 animais. Por isso, abate presas maiores – como pacas, capivaras, veados e emas – e tem a dentição diferente de todos os demais.

O cachorro-do-mato-de-orelha-curta mede entre 58 cm e um metro de comprimento e pesa de 6,5 a 10 kg, sendo a fêmea bem maior do que o macho. A pelagem do dorso é castanho-acinzentada com um pouco de preto e as orelhas são bem curtas, como indica o nome vulgar. Habita áreas de floresta amazônica do Brasil, Peru, Equador e Venezuela. É naturalmente raro e tem hábitos solitários, movendo-se silenciosamente, quase como um gato. Isso talvez explique o fato de ser a espécie mais difícil de observar e a menos estudada.

Na região de observação de Frederico Gemesio Lemos, existe ainda o risco de atropelamento por trens, sobretudo em trechos de morros cortados para instalação dos trilhos. "As passagens são estreitas e os animais muitas vezes buscam alimento – principalmente roedores que vão comer os grãos caídos dos

vagões –, mas não têm como escapar quando o trem se aproxima. A simples redução da velocidade nos trechos críticos já ajudaria bastante", afirma.

O perigo representado por rodovias ou ferrovias ainda não é algo que os adultos conseguem ensinar aos filhotes, cachorros ou raposinhas. Mas

ambos se dedicam muito à fase de aprendizado dos jovens. Fred conseguiu acompanhar 3 famílias de raposinhas durante vários meses – do nascimento dos filhotes à dispersão –, com algumas observações esporádicas de uma quarta família. "Todas as famílias tinham 3 filhotes. Eles podem permanecer junto



PROLE PROTEGIDA

Os filhotes de raposinha – como este, de três meses – são cercados de muitos cuidados pelos pais. Abaixo, casal de cachorros-do-mato



com os pais até os 8 meses de idade. Depois disso não se sabe se ficam por perto ou se vão para longe, em busca de um território próprio. Seja como for, até se virarem sozinhos, os pais dispensam muito tempo à procura de alimento e chegam a ficar sem comer para dar aos filhotes", conta.

O padrão de uso das tocas é mais um aspecto da vida das raposinhas levantado pelo pesquisador. Segundo observou,

cada família usa pelo menos 3 a 4 tocas, transferindo os filhotes de tempos em tempos. As tocas são buracos alargados de tatu – em geral, tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*). As mudanças ocorrem entre o primeiro e quarto mês de vida dos filhotes e a mesma toca pode voltar a ser utilizada. Inicialmente, os pequenos são carregados, "mas nunca vimos uma dessas transferências, feitas, acredito eu, por segurança", pondera Fred.

Animal na estrada: o que fazer?

Animais de hábitos noturnos têm mais chances de serem atropelados, seja porque os motoristas não os avistam a tempo de frear ou desviar, seja porque ficam atordoados com os faróis dos veículos, permanecendo no meio da estrada.

Para não atropelar cachorros-do-mato, raposas-do-campo ou qualquer outro animal, redobre a atenção e diminua a velocidade ao trafegar:

- Ao entardecer ou amanhecer, quando esses animais estão mais ativos
- Durante a noite, quando é menor o alcance visual dos animais e dos motoristas
- Próximo a parques, reservas ou áreas com vegetação natural
- Próximo a rios, sobretudo quando as margens estão preservadas



Ao notar um animal atropelado na pista:

- Não pare na rodovia, mesmo o acostamento só deve ser usado para emergências e por períodos bem curtos
- Assim que possível, anote a estrada (número e/ou nome, se é de asfalto, de terra, quantas faixas), a quilometragem e o sentido da pista
- Anote a espécie atropelada, as condições

- de tempo (chuva, neblina), data e hora
- Informe a concessionária ou órgão responsável pela estrada, que deverá socorrer o animal ferido ou retirar a carcaça (se já estiver morto)
- Se decidir parar (fora da rodovia) para observar melhor, não toque no animal. Se ferido, ele poderá atacar e, mesmo morto, poderá transmitir doenças
- Se decidir fotografar, lembre de colocar algo ao lado do animal para servir de pa-

- râmetro para o tamanho (uma caneta ou uma caixa de fósforos, por exemplo)
- Transmita as informações coletadas para o Instituto Pró-Carnívoros por meio do formulário eletrônico disponível no link www.procarnivoros.org.br/atropelamentos_form.php. Diga se presenciou o atropelamento ou só encontrou a carcaça. Os dados servirão para ajudar a apontar locais com muitos atropelamentos e contribuir para mobilizar soluções mais adequadas a cada caso.



picape para o filho seguir os animais e, desde 2006, Fred compartilha com sua esposa, Fernanda Cavalcanti de Azevedo, a coordenação do projeto. Fernanda também é bióloga, com mestrado em Ecologia e Conservação pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

A maior parte dos recursos financeiros também é, essencialmente, uma contribuição familiar, com algum aporte de colaboradores como a pesquisa-

dora Nucharin Songsasen, do Instituto Smithsonian (EUA), interessada nos aspectos de saúde e reprodução; o veterinário Matias Pablo Juan Szabó, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), interessado em parasitas (carrapatos, em especial) e a ecóloga e estatística Kátia Gomes Fature, da União Educacional Minas Gerais (Uniminas).

Agora o Projeto Raposa-do-Campo busca novos recursos e parceiros para gerar

mais conhecimento sobre esses canídeos tão importantes para a manutenção do equilíbrio ecológico das áreas onde vivem. A próxima meta é definir o padrão de dispersão dos filhotes crescidos, verificar quantos sobrevivem até a maturidade a cada ano e definir a área de vida de cada indivíduo para entender as necessidades básicas de conservação. Cachorros ou raposas, esses simpáticos canídeos bem merecem um pouco mais de atenção.



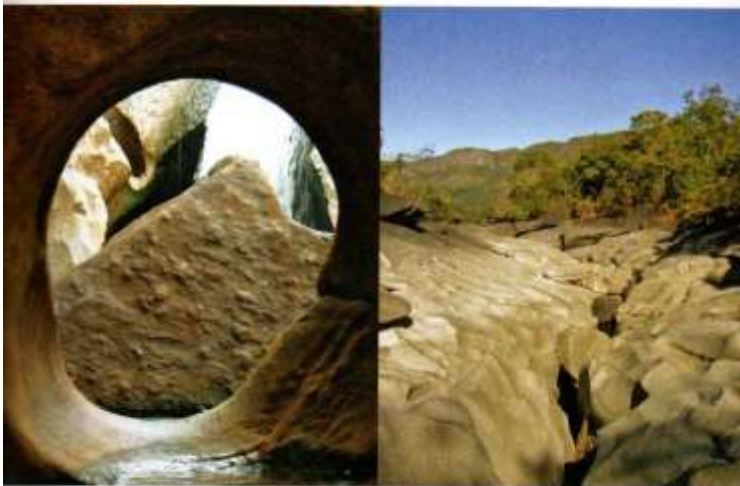
ECOS

RELEVO

A expressão singular da história, nos marcos da paisagem

Água mole em pedra dura...

texto **LIANA JOHN** e fotos **SAULO COUTINHO**



Uma escultura em pedra - dessas de verdade, talhada à base de marreta e cinzel, sem a ajuda de máquinas - pode levar cerca de seis meses para ficar pronta. É o que nos conta a escultora brasileira Yone di Alerigi, autora de obras em exposição na entrada de diversos edifícios da cidade de São Paulo. As formas orgânicas, com curvas e dobras, são as mais difíceis de trabalhar, exigindo tempo e paciência do artista no passar e repassar das ferramentas até obter da rocha dura a suavidade desejada (além de músculos para enquer repetidas vezes a marreta de 5 kg!).

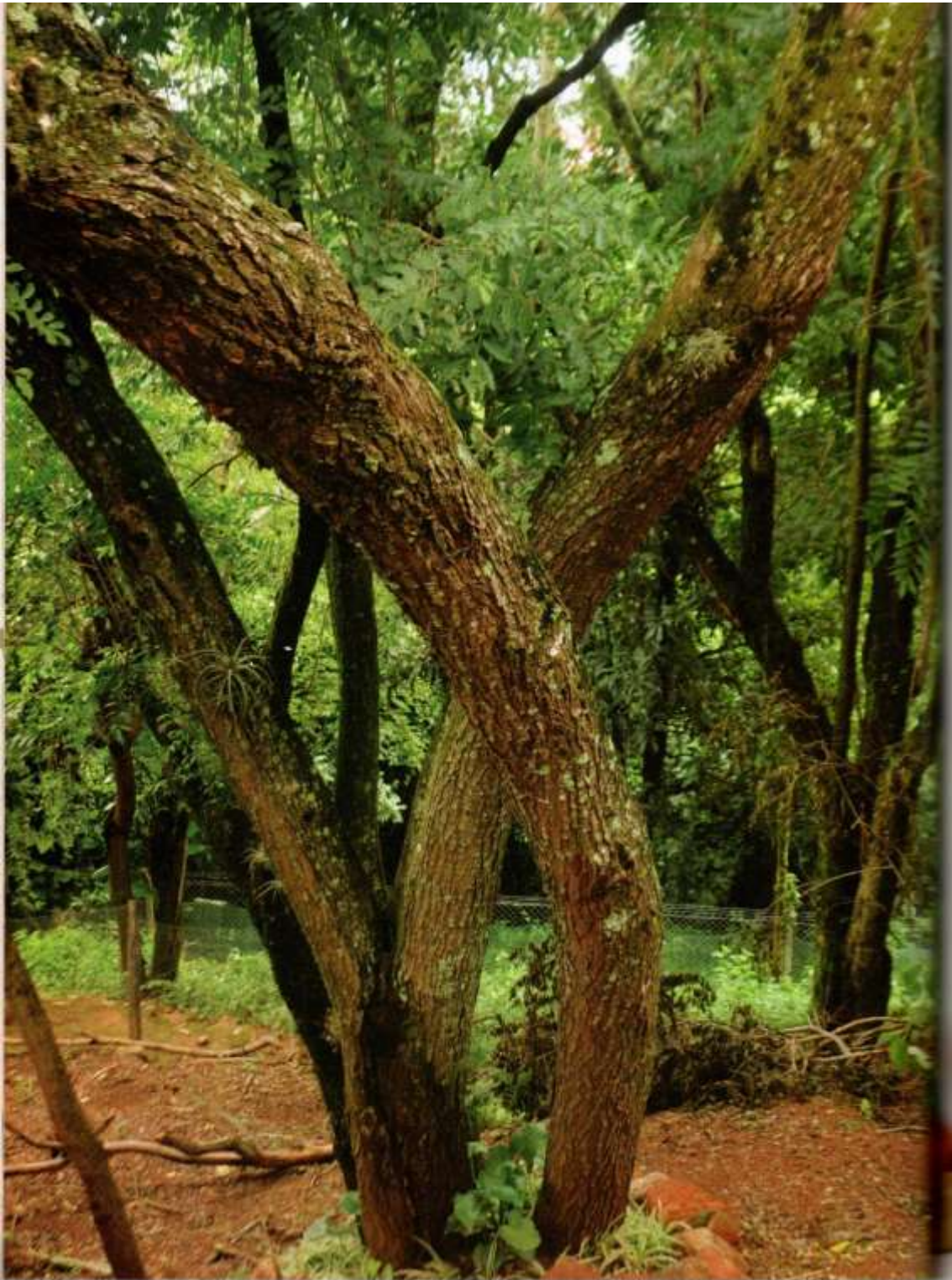
Metalsilitos, quartzitos, itabiritos e filitos são algumas das pedras duras comuns nas paisagens brasileiras. Os dois primeiros predominam na Chapada dos Veadeiros (foto à dir.), em Goiás, e os dois últimos na Serra do Rola Moça (foto à esq.), em Minas Gerais, onde se repetem os quartzitos. Todos esses 'itos' são rochas metamórficas, moldadas há milhões de anos por altas temperaturas e/ou pressão, nas entranhas do Planeta, a partir de outras rochas originais.

Os nomes mudam de acordo com o arranjo de minerais presentes na rocha e conforme seus cristais e demais componentes foram reorganizados durante a transformação (ou metamorfismo).

O novo 'produto' é pode até 'contar' a história de sua transformação, pois por meio da identificação de minerais das rochas metamórficas é possível reconhecer as condições físicas em que ocorreu o metamorfismo e obter detalhes de grandes eventos geotectônicos de um passado distante, como o soerguimento da Cordilheira dos Andes, na América do Sul, e suas consequências para o relevo brasileiro.

Em geral, as rochas permanecem encobertas por uma camada de solo, só revelando seu perfil e sua história onde os sedimentos são removidos por processos erosivos, onde há falhas geológicas muito abruptas, ou onde o homem resolve cavar. Além das dinamites e britadeiras dos mineradores e do cinzel dos escultores, só a insistência da água é capaz de quebrar a resistência e conferir contornos mais brandos aos perfis de pedra. As enxurradas, em especial, carregam areias e sedimentos capazes de lixar e aplinar, eliminando ângulos e concedendo à rocha a sinuosidade de sua dinâmica, cheia de rodamosinhos, meandros e curvas.

No leito dos rios, o 'cinzel da natureza' pode funcionar apenas nas cheias, trabalhando uma gigantesca escultura em ondas ao longo de milênios, ou gota a gota, respingo a respingo, abrindo janelas nas bordas das cachoeiras. A água é mole, mas dispõe de paciência infinita para esculpir novos cenários à sua volta.





AROEIRA VERMELHA

Cheia de qualidades e usos, vai do chá para gargarejos contra infecção de garganta até a cura de feridas de colo do útero. E na culinária, então, depois do sucesso na cozinha brasileira, o fruto conhecido como pimenta-rosa conquistou os chefs da Europa

texto LUIZ FIGUEIREDO e fotos LIANA JOHN



Muito conhecida dos brasileiros por suas potencialidades medicinais - e por isso também rica em denominações populares - a aroeira (*Schinus terebinthifolia*) vez ou outra se mete em histórias diferenciadas. Na década de 1960, período dos grandes festivais de música popular brasileira (MPB), a árvore fez parte dos versos da letra de uma canção considerada subversiva. Aro-





"... Madeira de dar em doido vai descer até quebrar É a volta do cipó de aroeira no lombo de quem mandou dar"

Geraldo Vandré

eira, música do cantor e compositor Geraldo Vandré, entrou na lista dos censores do governo como uma provocação e estímulo contra o regime militar de então. No contexto da época, a interpretação da censura era de que a letra da canção não era só uma valorização da qualidade dos ramos de aroeira como chi-

cote, mas incentivo ao revide e ao confronto.

Já nos Estados Unidos a aroeira é uma espécie de plantio proibido até hoje, por ser considerada invasora nos banhados da Flórida, no Sul do país. É... a árvore parece mesmo fadada a ser associada à ilegalidade. No Brasil, a família das aroeiras

(Anacardiaceae) se esparrama de ponta a ponta, sem pedir licença. Ocorre por toda a faixa da Mata Atlântica, do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul. E atravessa as fronteiras com o Uruguai, a Argentina e o Paraguai.

A facilidade de adaptação faz a planta se desenvolver em solos se-



cos e pedregosos, dunas e ambientes de banhados. E a abundância dos frutos mais o belo porte, ereto e copado, fazem da aroeira uma árvore muito conhecida da população brasileira. Na zona rural é uma fornecedora de madeira para a construção de cercas, para lenha e carvão. Nas cidades, é muito utilizada na arborização das avenidas, ruas e praças, valorizada porque tem novidade o ano todo: a floração varia de julho a setembro ou de novembro a março, conforme a região. A frutificação acontece de dezembro a julho.

"A aroeira é planta ideal na arborização urbana por ser frondosa e de pequeno porte, de 5 a 10 metros. As cores de rosa para vermelho na frutificação embelezam a árvore, o

fruto durável chega até 30 dias sem cair, além de atrair muitas aves, como é o caso do sarnaço", destaca o biólogo Dilson Ferreira. Ele já implantou e coordena diversos projetos paisagísticos de empresas e condomínios na região de Campinas (SP). O biólogo explica ainda que a aroeira é excelente na recuperação de áreas degradadas e mata ciliar: tem crescimento rápido e é facilmente disseminada por animais, dada a produção de frutos em quantidade.

Dilson Ferreira indica a aroeira para ser a árvore das nossas calçadas, e até sugere como deve ser o plantio: "Plante a aroeira na divisa de terrenos e a 50 centímetros da guia. Você e o vizinho terão uma árvore frondosa e sem trazer transtornos. Ela não arrebenta calçadas, aceita poda, faz pouca sujeira e não atrapalha o trânsito de



Nomes populares de *Schinus molle*: aguaraíba, aroeira, aroeira-branca, aroeira-da-praia, aroeira-do-brejo, aroeira-do-campo, aroeira-do-paraná, aroeira-mansa, aroeira-negra, aroeira-pimenteira, aroeira-precoce, aroeira-vermelha, bálsamo, cabuí, cambul, coração-de-bugre, corneiba, fruto-de-raposa, fruto-do-sabiá

Um toque especial

texto e foto **FERNANDO KASSAB**

Digamos que eu tivesse que escolher um único tempero para dar sabor à minha comida até o fim da minha vida, todos os dias, no almoço e no jantar. Minha escolha não seria outra: a pimenta-rosa. Não, ela não é melhor que a pimenta-do-reino, nem chega aos pés de clássicos como o alho e a cebola (pelos quais sou apaixonado), e nem tem a complexidade de sabores mais delicados, como o alho-poró, a cebolinha verde, o manjeriço e o alecrim, entre outros que aprecio. Mas a pimenta-rosa, em que pese o pouco tempo de 'mercado', tem características que a colocam em posição de destaque: sua leveza começa pelo próprio grão e termina no sabor, ora picante, ora intensamente aromático. Ela jamais passa despercebida.

Devemos aos franceses a difusão e consequente apreço pelo ingrediente, já que eles foram os primeiros a combiná-la com

os grãos duros das variações preta e branca da pimenta-do-reino. Ao colocá-los no mesmo moinho e girá-lo sobre carnes, aves, peixes em uma infinidade de receitas, os discípulos de uma das melhores comidas do mundo acabaram por dar um status superior aos grãos da pimenta-rosa (ou baie-rose, como chamam os franceses). Seu uso tanto vale sobre um bife desprezível, como sobre guisados elaborados, com horas de fogo.

A receita deste mês é uma adaptação de um clássico caribenho – os famosos Morangos Tanqueray, preparados com o gim homônimo – e que me foi ensinada por José Victor Oliva, durante anos considerado o rei da noite paulistana (hoje ele se dedica a tocar o seu banco de eventos e à criação de cavalos da raça andaluz). Boa pedida para o verão, mostra toda a versatilidade da pimenta-rosa, até mesmo na hora das sobremesas.



grandes veículos na rua. Sem contar a boa sombra e a presença dos pássaros durante a frutificação”.

A árvore pode ser cultivada a partir de sementes ou estaquia. E o seu plantio surge como uma das alternativas na diversificação agrícola porque entra na categoria de produto orgânico.

Os frutos são uma história à parte. Em forma de cacho,

as bolinhas apresentam 5 centímetros de diâmetro, em média, são brilhantes e de cor vermelha ou rosada, aromáticos, adocicados e, ao mesmo tempo, levemente apimentados. São bastante utilizados na culinária com o nome de pimenta-rosa, em-

bora a família da aroeira não tenha qualquer parentesco com a família das pimentas. Mais próxima ela está é do caju.



SORVETE COM PIMENTA

INGREDIENTES: (1 pessoas)

- 2 bolas grandes de sorvete de morango
- 1 colher (sopa) de gim bem gelado
- 1 colher (sopa) bem cheia de suco de limão, bem gelado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite fresco, bem gelado
- 1 colher (sopa) bem cheia de açúcar
- 1 colher (sopa) bem cheia de grãos de pimenta-rosa, bem esmagados
- Raspas de casca de limão
- Grãos de pimenta, para decorar

PREPARO:

Faça as bolas de sorvete, passe-as para uma vasilha funda (previamente resfriada) e, mantendo-as dentro da geladeira, deixe que amoleçam um pouco, sem permitir que o sorvete fique líquido.

À parte, misture o gim, o suco de limão, o creme de leite, o açúcar e a pimenta esmagada. Misture a combinação de gim com o sorvete suavemente amolecido, sem agitar ou bater, mexendo delicadamente.

Volte com o preparado para o congelador ou freezer por pelo menos uma hora. Retire do congelador, refaça as bolas e sirva-as decoradas com os grãos inteiros de pimenta-rosa e as raspas de limão.

Se desejar, sirva o sorvete acompanhado de morangos polvilhados com açúcar, e com uma calda de chocolate bem espessa.

da manga e do cajá-mirim, outras anacardiáceas frutíferas conhecidas. Seja como for, o sabor da pimenta-rosa como condimento conquistou inclusive cozinheiros e gastrônomos internacionais, sobretudo na Europa.

Atualmente a coleta dos frutos é feita de forma manual e muitas vezes em áreas naturais, mas alguns estudos mais completos sobre as aroeiras estão em desenvolvimento com o objetivo de promover o plantio comercial. No Espírito Santo,

por exemplo, a pesquisa demonstrou a importância das abelhas na polinização da aroeira, confirmando a atração dos insetos pela característica adocicada do fruto. Da semente e da casca têm se obtido também óleos essenciais de cheiro agradável e ativo com utilização mais recente na formulação de perfumes.

Na medicina tradicional, as cascas da árvore podem ser cozidas e as mulheres utilizam a água no banho de assento após o parto como

cicatrizante e antiinflamatório. O mesmo sistema de cozimento serve no tratamento de doenças urinárias e respiratórias. As folhas e os frutos são adicionados na água de assepsia de feridas e úlceras. E, cientificamente, nos ensaios farmacológicos já se comprovou a existência de propriedades antiinflamatórias, cicatrizantes e antimicrobianas (contra fungos e bactérias). Num desses ensaios, em 100 mulheres portadoras de cervicite (ferida no colo do útero) e cervicovaginites, o extrato aquoso das cascas aplicado em compressas intravaginais promoveu 100% de cura nas pacientes, em tratamento de 1 a 3 semanas. Assim, as preparações feitas a partir da planta são recomendadas para ferimentos na pele e mucosas em geral, como nos casos de cervicite e de hemorróidas inflamadas; nas inflamações das gengivas e da garganta (gargarejos, bochechos e compressas); como bebida, a partir do cozimento de pequenos pedaços da casca e/ou dos frutos, para combater azia e gastrite.

Em todos os casos, porém, é muito importante repetir um alerta: nas análises fitoquímicas da planta os ensaios registraram a presença de substâncias capazes de causar dermatite alérgica em pessoas mais sensíveis. A recomendação, se surgirem sinais de alergia, é suspender o uso imediatamente e procurar um médico. ●

SAIBA MAIS:

Instituto Plantarum: www.plantarum.com.br
Biólogo Dilson Ferreira: fdilson@yahoo.com.br