

FLORA BRASILEIRA



O resgate da UVAIA

Uma das frutas mais perfumadas e saborosas da Mata Atlântica ainda está na memória da população brasileira, mas corre o risco de se perder por não chegar ao mercado

texto e fotos **LIANA JOHN**

TERRA DA GENTE



heiro e gosto de infância. É a melhor definição de uvaia para muitas pessoas com mais de 30 anos, nascidas e criadas entre o Sul de Minas Gerais e o Norte do Rio Grande do Sul. Sobretudo para quem tem um pezinho na roça ou descende dos imigrantes que primeiro foram colher café nas fazendas, depois compraram as fazendas e mais tarde fundaram as cidades das regiões Sudeste e Sul do Brasil, levando as frutas mais saborosas das matas e dos pomares da zona rural para os quintais urbanos.

As gerações mais jovens já não têm essa memória de dar água na boca. Muitos quintais deram lugar a edifícios ou foram cimentados, para 'não dar mais trabalho'. Mesmo os netos ou os filhos de quem associa uvaia com coisa boa de

infância - como os meus - não sabem diferenciar essa frutinha amarela de outras tantas, todas difíceis de achar no mercado, com nomes esquisitos e uma dose extra de sentimentalismo.

No caso da uvaia, o nome comum deriva do tupi *uvaia*, ou *yhá-ia*, e quer dizer fruto azedo. Mais de uma espécie é chamada de uvaia - *Eugenia pyriformis*, *E. lutescens* e *E. klotzschiana*. Algumas são do Cerrado, onde também são conhecidas como uvaia-anã, *pêra* ou *perinha-do-campo*. As espécies de vegetação aberta são arbustos baixos, de até um metro de altura, enquanto as uvaia de mata são árvores com dez metros ou mais.

A uvaia típica da Mata Atlântica de Sudeste - e das matas ciliares e matas secas do interior - é *E. pyriformis* (antiga *E. usubui*), cuja ocorrência natural se concentra no Estado de São Paulo. A árvore alcança



CUIDADOS

Com poda de controle, dá para limitar a árvore plantada a uma altura máxima de dois metros (ao alto), para facilitar a colheita. As flores (acima) são brancas e delicadas e os frutos (à dir.) têm casca fina ligeiramente aveludada

de 6 a 13 metros de altura e geralmente tem um tronco único ou bifurcado, com um máximo de 50 centímetros de diâmetro, sobre o qual se apóia a copa densa e arredondada. As flores são brancas e delicadas, semelhantes às flores de outras

espécies da família Myrtaceae (pitanga, goiaba, araçá, grumixama, jabuticaba). O florescimento ocorre entre agosto e setembro e os frutos amadurecem entre outubro e novembro. O amadurecimento não é uniforme: é comum, inclusive, encontrar flores, frutos verdes e frutos maduros no mesmo ramo.

Com alto teor de vitamina C - cerca de 4 vezes mais do que a laranja -, a uvaia tem a polpa muito delicada, com a casca bem fina, de um amarelo-ouro

ligeiramente aveludado. O aroma é suave e muito agradável.

O problema é que esse fruto amassa, oxida e resseca facilmente. Isso explica, em parte, sua ausência no mercado. Mas não é o único motivo: também conta o desconhecimento do consumidor acerca de suas qualidades e sabor (baixa demanda) e os obstáculos ao estabelecimento de plantios comerciais. As sementes de uvaia são muito perecíveis, a produção de mudas em viveiros é baixa

Para não esquecer

texto e foto **FERNANDO KASSAB**

No início dos anos 1970, nossa família fez diversas vezes o mesmo programa: minha mãe nos levava para passar o dia em Rio Claro, em casa de uma tia cujos filhos tinham mais ou menos a mesma idade que nós. O 'roteiro', felizmente, era mais ou menos previsível e, por isso mesmo, inesquecível. Começava com guerra de hexígonos cheias de água e banhos de esguicho. Depois, bola rolando pelo quintal, formávamos duplas para jogar 'gol-a-gol', além das partidas de 'bets' (taco) no imenso corredor lateral da casa.

E tinha o 'concurso para comer uvaia': o pé da fruta nem era tão grande, mas ficava carregado daqueles frutos doces, que minha tia usava para fazer geleia e doce, mas que insistíamos em comer in natura. Quem conseguisse comer mais ganhava dos demais um sorvete triplo (e com cobertura!). Com um milhão de caretas, consegui ganhar a competição – difícilíssima, pode acreditar – uma única vez. E o sabor selvagem e muito ácido nunca mais me saiu da memória.

Em meu reencontro com a fruta, para a edição deste mês da revista Terra da Gente, até tentei fazer uma receita salgada, mas a correção do molho, através do açúcar, acabou por eliminar quase completamente as características da fruta. Já o flan resultou em uma sobremesa original e refrescante, além de manter o aroma e o sabor das uvasias.

FLAN DE UVAIA COM HORTELÃ

INGREDIENTES: (6 pessoas)

200 g de polpa de uvaia, fresca ou já descongelada
1/2 xícara (chá) de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de folhas de hortelã, lavadas e secas
1 sachê (18 g) de gelatina em pó incolor e sem sabor, dissolvida e amolecida conforme as instruções da embalagem

PREPARO:

Coloque a polpa de uvaia, o leite, o leite condensado e o creme de leite no copo do liquidificador. Bata por 1 minuto. Prepare a gelatina e junte-a aos ingredientes no liquidificador. Bata por mais 1 minuto. Acrescente a hortelã e bata por mais 30 segundos.

Passa para uma forma de buraco, umedecida com um pouco de água, ou para taças individuais. Nos dois casos, cubra os recipientes com filme plástico e refrigere por 6 horas antes de servir.

Decore com folhas de hortelã.



e a plantação exige tratamentos culturais constantes, sobretudo para afastar as formigas cortadeiras e a mosca-das-frutas.

Nenhuma dessas dificuldades assusta um casal paulista, a psicóloga Cintia Ferraz e o químico Douglas Bello. Os dois são proprietários do Sítio do Bello, de 7 hectares, situado em Paraibuna (SP), no alto da Serra do Mar. Há 9 anos, resolveram pôr em prática o sonho de preservar parte dessa memória

A plantação de uvaia ajuda na recuperação de uma área de Mata Atlântica

da flora nativa com 'cheiro e gosto de infância'. As terras foram compradas em 1999 e as mudas plantadas aos poucos, até 2003. São 80 espécies nativas e outras 10 exóticas. As condições de clima e solo favorecem as plantas originárias da Mata

Atlântica, plantadas misturadas, num sistema agroflorestal inspirado na sábia diversidade da natureza.

"É uma forma de manejo para recuperar o solo, o que era necessário, pois compramos um pasto abandonado, com solo ácido e baixa fertilidade. Fizemos curvas de nível, corrigimos com calcário e adubação verde. Depois plantamos o máximo de fruteiras – e o máximo de espécies – por hectare,



mimetizando a floresta. Agora deixamos a vegetação e os restos das podas ao redor das fruteiras, roçando só o mínimo”, conta Douglas Bello. Os insetos-praga são controlados com armadilhas, para evitar contaminação química.

A resposta aos bons tratos já aparece na colheita: de setembro de 2007 a setembro deste ano, o sítio produziu 20 toneladas de frutas. E a expectativa é chegar a 100 toneladas nos próximos 4 anos, quando entrarão em produção também as fruteiras de crescimento mais lento, como o cambucá (*Marliema edulis*), outra espécie típica da Mata Atlântica de Sudeste.

“Nossa idéia é montar uma pousada e ter um restaurante diferenciado, para acolher o público nos finais de semana e servir os sucos, os doces, as receitas feitas com essas frutas. Assim, criamos

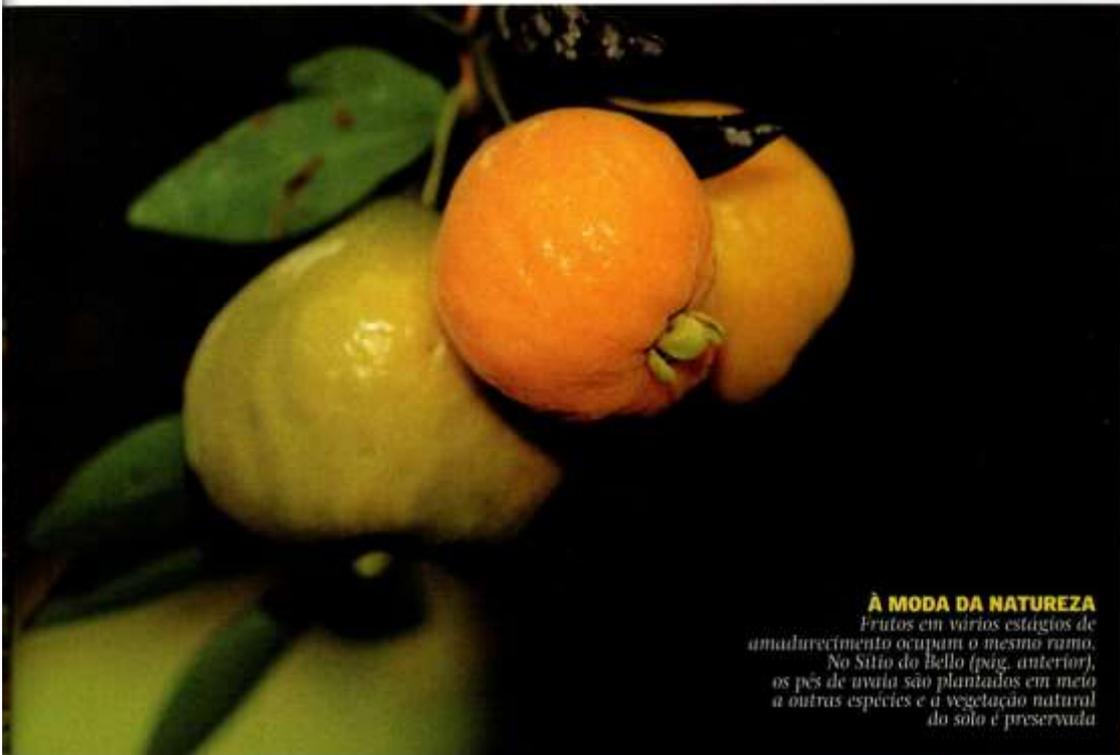
O objetivo é produzir o ano inteiro e abrir novos mercados

uma oportunidade para quem quer vir conhecer o pé de uvaia ou mostrar para os filhos, e matar a saudade”, acrescenta Bello. Por enquanto, a maioria das frutas é vendida como polpa congelada, geléia ou doce de massa, em empórios e supermercados de São Paulo e em estabelecimentos localizados na rodovia dos Tamoios, perto do sítio. O casal também frequenta eventos gastronômicos e trabalha os restaurantes procurando disseminar conhecimento sobre as frutas.

Na plantação de uvaia, a grande dife-

rença de produtividade de uma planta para outra – consequência da falta de domesticação – ainda é um problema. Para conseguir as mudas ali plantadas, Douglas Bello precisou percorrer diversos produtores e viveiros da região de Limeira (SP). Agora que as árvores estão em produção, fez a seleção das melhores matrizes e fez um segundo plantio com mudas próprias. Do mesmo viveiro, ele quer tirar também mudas para os vizinhos, a quem pretende convencer sobre as vantagens de formar um grupo de produtores, de modo a garantir a oferta de frutas durante todo ano e abrir mercados.

Seu funcionário, Sebastião Donizetti Pereira, logo percebeu o potencial do negócio e aderiu, plantando cerca de 750 pés de fruteiras variadas – acerola, amora preta, cambucá e uvaia – numa pequena chácara de 7 mil metros quadrados, he-



À MODA DA NATUREZA

Frutos em vários estágios de amadurecimento ocupam o mesmo ramo. No Sítio do Bello (pág. anterior), os pés de uvaia são plantados em meio a outras espécies e a vegetação natural do solo é preservada

dada em 2005. "Escolhi as frutas que produzem bem e têm melhor saída", conta Donizetti. Ele trabalha no sítio de Bello durante a semana e cuida da própria área aos sábados. "Os irmãos do Donizetti e outros vizinhos estão de olho, interessados, e alguns vão começar o plantio este ano", arremata o químico-sítiante.

Para quem conhece o sabor da uvaia, só a perspectiva de encontrar a polpa no mercado é uma excelente notícia. O consumo *in natura* não é comum, pois a fruta é mesmo muito ácida, mas o suco é uma delícia. E também as diversas variações culinárias, que bem podem derivar da polpa quando não se tem a árvore à mão. De aperitivos a sobremesas, a uvaia serve de base para caipirinhas, molhos, vinagres, vinhos, geléias, doces de massa, compotas e licores.

Para botânicos, agrônomos, paisa-

gistas e técnicos ambientais, a uvaia é uma boa opção para compor listas de reflorestamentos com nativas ou para plantio em áreas urbanas, pois não ocupa muito espaço, não quebra calçadas, produz bastante, atrai insetos polinizadores e aves, como bem-te-vis e sabiás.

Douglas Bello ainda planeja lançar um livro sobre seu resgate de frutas nativas. "Sou paulistano e sempre gostei de plantas, então queria fazer algo relacionado a espécies de São Paulo, resgatando lembranças dos meus avós imigrantes, com informações que quase não se encontra mais", revela. "Existe um conhecimento em vias de se perder e queremos mantê-lo. Para a geração com menos de 25 anos, a Mata Atlântica ainda está na memória, mas já não tem mais a vivência. E é isso que queremos devolver ao público".

ONDE COMPRAR POLPA E GELEIA DE UVAIA:

As polpas e doces feitos com as frutas do Sítio do Bello podem ser encomendadas pelo telefone (11) 3664-7976.

Quem passa pela Rodovia dos Tamoios (SP-099), encontra os produtos à venda no Recanto Santa Bárbara (km 22,5) e no Empório Paraibuna (km 38).

Alguns supermercados e lojas especializadas de São Paulo (Capital e interior) e da cidade do Rio de Janeiro também vendem as polpas. A uvaia também é uma das opções à disposição do consumidor no Projeto Caras do Brasil, do Grupo Pão de Açúcar, e está no cardápio de alguns restaurantes paulistanos. Consulte a lista no site www.sitiodobello.com.br.



CAMINHO DO MEIO

texto LIANA JOHN

A conservação começa aqui *Biodiversitas e Cemig acertam a mão ao centrar programa de educação ambiental na realidade local*



Das 313 escolas públicas e privadas do Triângulo Mineiro e região do Alto Paranaíba, em Minas Gerais, 211 receberam o material didático especialmente preparado pela organização não-governamental Biodiversitas, a pedido da Companhia Energética de Minas Gerais (Cemig). Pelo menos 62 mil alunos tiveram acesso ao material.

A partir de 2009, uma nova rodada de conhecimento começa no Sul de Minas e no Campo das Vertentes, onde existem 774 escolas e 247 mil alunos. O programa especial de educação ambiental tem o diferencial de trabalhar o ecossistema local, chamando a atenção dos alunos e professores sobre o papel de cada um na proteção à biodiversidade, valorizando o que está ali, ao lado deles.

A ideia surgiu de uma pesquisa rea-

lizada pela Cemig, em 2001, na qual se detectou a imensa carência de materiais de apoio para educação ambiental, sobretudo em regiões remotas. "Optamos por criar um programa voltado para a proteção da biodiversidade, com uma coleção de livros concebidos para os professores. Queríamos uma carga de conhecimento significativa sobre os ambientes nos quais cada escola está inserida", conta Luiz Augusto Barcellos, superintendente de sustentabilidade empresarial na concessionária de energia. "Afinal, somos uma empresa que trabalha com produção, transmissão e distribuição de energia. Não só aproveitamos recursos naturais para gerar energia como causamos impactos e alterações nos locais de implantação das usinas, afetando também a biodiversidade".

A primeira providência foi buscar conselho junto a dois grandes nomes da conservação ambiental: o médico Ângelo Machado, presidente honorário da Biodiversitas, e o cirurgião dentista Hugo Werneck, presidente da Fundação Zoobotânica de Belo Horizonte. Ambos enfatizaram a importância de fazer o educando conhecer e se deslumbrar com a biodiversidade, para depois levar conceitos de conservação. O 'remédio' receitado pelos dois doutores deu ori-

gem à parceria com a Biodiversitas, responsável pelo desenvolvimento do material didático. E o programa ganhou (por coincidência) o nome Terra da Gente.

"Desenvolvemos um livro-texto, um livro do professor e um vídeo de 20 minutos, todos focados na discussão sobre água, biodiversidade e futuro", conta Gláucia Drummond, superintendente técnica da Biodiversitas. "Com o material pronto, adotamos a política de não oferecer diretamente às escolas. Procuramos as superintendências regionais de ensino e convidamos os diretores das escolas para participar de um seminário. Apresentamos o material, discutimos seu alcance e as atividades propostas". Após a apresentação, as escolas interessadas solicitam o material à Cemig.

"Em 2007 fizemos um concurso na região do Triângulo Mineiro para avaliar o grau de utilização do material pelas escolas. Verificamos que pelo menos metade das escolas internalizaram os conceitos e os estão replicando, tanto junto aos alunos, como nas comunidades", diz Gláucia. "Acreditamos nessa ferramenta de educação ambiental, que aproveita oportunidades e oferece o veículo para esclarecer conceitos e divulgar a importância das espécies para crianças e professores. Eles então se encarregam da multiplicação".

