

Passeio gastronômico pelo Cerrado

Categories : [Reportagens](#)

Padre Bernardo (GO) - Pequizeiros, Jatobás, Catulés, Jacarandás, Ipês, Canelas-de-Ema, o famoso Cajuzinho e outras espécies típicas margeiam o caminho para dentro de uma área de conservação desse bioma esquecido, o Cerrado. O colorido é raro, mas facilmente identificado em meio à tortuosidade dos troncos, retorcidos pela secura do solo e do clima. Odores peculiares e sabores dos mais exóticos marcam a experiência de conhecimento das extensas raízes dessa “floresta de cabeça para baixo”.

O Assentamento Colônia I, no município de Padre Bernardo, Goiás, foi palco, neste sábado, 22, Dia Internacional da Biodiversidade, do *Action Day*, organizado pela revista GEO, com apoio do Ministério de Meio Ambiente (MMA) e em parceria com o Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN) e o banco alemão de cooperação GTZ. Em sua primeira versão no Brasil, o evento, que já é realizado em mais de 20 países, promoveu uma viagem profunda nos sabores do Cerrado, desnudando a sua rica diversidade.

O passeio começa com uma andança por meio das árvores para identificar espécies conhecidas e não tão conhecidas do bioma. O grupo, formado por pesquisadores, representantes da Secretaria de Agricultura e do Meio Ambiente, além de parceiros e da população envolvida com a causa ambiental, foi guiado por membros do Grupo Vida e Preservação, composto por cerca de 40 homens, de oito famílias, que vivem no assentamento e que mantêm a sustentabilidade através da economia solidária.

Das 25 propriedades do assentamento, apenas seis famílias ainda hoje trabalham com produtos

orgânicos, devido à falta de condições financeiras para o transporte e repasse adequado dos mesmos para revenda. Ainda assim, as que conseguem manter a prática a fazem com excelência. As hortas coletivas de cada família possuem diversas hortaliças, frutos e leguminosas, dos quais alguns são para consumo próprio da comunidade e outros revendidos em alguns pontos do Plano Piloto de Brasília e também repassadas para a Cooperativa Central do Cerrado.

A Central é uma iniciativa sem fins lucrativos estabelecida com 35 organizações comunitárias regionais, entre associações e cooperativas, que desenvolvem atividades produtivas a partir do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado. Ela funciona como uma ponte entre produtores e consumidores, e oferece produtos típicos de qualidade.

Os mais procurados são: a castanha de baru, primeira iguaria a entrar no gosto do movimento Slow Food; os derivados do pequi; o mel de abelhas nativas (Meliponia); a farinha de jatobá; os cosméticos, como o óleo corporal e o creme hidratante feitos com a palmeira gueroba; a cachaça ecológica; polpas de frutas como cagaita e araticum; e a farinha do mesocarpo de babaçu, que é forte ator no combate à desnutrição infantil, além de fazer parte do movimento das quebradeiras de coco, a partir do qual foi formulada a Lei do Babaçu Livre. Essa lei foi promulgada em alguns municípios no país e permite a entrada das mulheres quebradeiras em terras privadas que contêm babaçuais.

Esses produtos são coletados e processados por agricultores familiares e comunidades no Cerrado. Estima-se que cerca de dez mil famílias sejam diretamente beneficiadas pela Central, que já possui mais de 200 itens comercializados. A organização surgiu em 2004, através do [Programa de Pequenos Projetos Ecosociais \(PPP-ECOS\)](#), do [Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento \(PNUD\)](#), coordenado pelo ISPN.

O PPP apoia projetos de organizações não-governamentais e de base comunitária promotoras de ações que geram impactos ambientais positivos, combinados com o uso sustentável da biodiversidade. A ideia é promover segurança alimentar e geração de renda com o Cerrado em pé.

Foi o que se viu no Assentamento Colônia I. E depois do reconhecimento da flora nativa e de uma aula sobre suas utilidades alimentares e medicinais, a degustação. Para comprovar o gosto exótico e o sabor dos produtos, pratos cuidadosamente montados pelo Grupo Sabor do Cerrado, composto por 11 mulheres do assentamento, coordenadas pela chefe de cozinha Marilde Cavaletti, do Convivium Cerrado Slow Food de Brasília.

No cardápio do almoço, requintes culinários como: risoto de bacalhau com pequi, acompanhado de salada de folhas verdes ao molho de jabuticaba; filé de frango empanado com farinha de jatobá ao molho de chutney e mel, e purê de batata iacon; filé com manteiga de baru e arroz com lascas de buriti. Para a sobremesa, petit gateau feito com farinha de babaçu, sorvete de araticum e brigadeiro de baru.

Para receitas com produtos do Cerrado, acesse o site www.centraldocerrado.org.br

OS FRUTOS E SEMENTES DO CERRADO

Araticum - O fruto oferece uma polpa cremosa de odor e sabor bem fortes e característicos, é considerado uma iguaria da região, consumido ao natural ou na forma de batidas, bolos, biscoitos, sorvetes, geléias e doces.

Buriti - Consumido tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti também pode ser transformado em doces, sucos, picolés, licores, sobremesas; a palmeira fornece palmito e madeira; o óleo do fruto é utilizado como vermífugo, cicatrizante e energético natural, além de produtos de beleza.

Pequi - “Ame ou odeie”. Fruto do Pequizeiro, seu forte sabor compõe receitas tradicionais, como o Arroz com Pequi, a Galinhada, alguns doces, cremes, licores e sorvetes; também é utilizada sua castanha para fazer farinha; seu uso fitoterápico é apontado em diversos

tratamentos, pelo uso do óleo, flores e folhas.

Cagaita - Os frutos são consumidos ao natural ou na forma de doces, geléias, sorvetes e sucos; o efeito laxante dos frutos é responsável pelo nome popular e científico; a árvore é também medicinal, melífera, ornamental e madeireira; a casca serve para curtumes, sendo uma das corticeiras do Cerrado; suas folhas têm à ação anti-diarréica.

Gueroba (ou Guariroba)

- Destaca-se o palmito, considerado como verdura de sabor amargo, compõe a receita do famoso empadão goiano; da semente se extrai óleo comestível; a planta é também usada em cosméticos e paisagismo.

Jatobá - A madeira é empregada na construção civil e consta junto com o Ipê e o Mogno no grupo das 10 mais valiosas do mundo; da polpa do legume faz-se farinha, que é muito nutritiva; da casca da árvore faz-se um chá, também chamado de vinho do Jatobá, poderoso estimulante e fortificante;

como planta medicinal, diferentes partes são usadas contra diarréia, tosse, bronquite e problemas de estômago; estudos recentes indicam que Jatobás antigos podem produzir substâncias com eficácia no combate a alguns tipos de câncer.