



Preciosidade do Planalto

O supermaracujá chamado Pérola do Cerrado: fruto mais resistente a pragas

Após duas décadas de pesquisas da Embrapa, o fruto Pérola do Cerrado, um tipo especial de maracujá, chega ao mercado. Chef cria receitas especialmente para realçar o seu sabor

▸ SARA CAMPOS

Em tupi, maracujá significa alimento na cuia. Chamado de fruta da paixão, teve um importante papel entre os jesuítas, que difundiram o catolicismo na época do descobrimento. Sua flor, exuberante, que difere em formatos e cores de acordo com a espécie, era usada para representar os símbolos do calvário de Cristo. A simbologia foi difundida em países do Velho Mundo e, nas línguas espanhola, inglesa e francesa, o maracujá é chamado de *fruta de la pasión*, *passion fruit* e *fruit de la passion*, respectivamente.

Em meio ao cerrado, o segundo maior bioma brasileiro, uma variedade do fruto conhecido pela acidez ganha nova roupagem

Vinicius Santa Rosa/Encontro/DA Press



PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

Em comparação ao maracujá azedo, o fruto Pérola do Cerrado é mais rico do ponto de vista nutricional. Estudos da Embrapa Cerrados apontam que ele apresenta alto teor de vitamina C. “A quantidade de vitamina C em três unidades supre as necessidades diárias do indivíduo”, ressalta a pesquisadora Ana Maria Costa. O Pérola também é composto de flavonoides e ácidos fenólicos com ação antioxidante, substâncias que ajudam na prevenção do câncer e de doenças cardiovasculares. A fruta é 40 vezes mais rica que a maçã em aminos bioativas, que auxiliam no fortalecimento da resposta imunológica.

Sem passar pela refrigeração, os frutos do Pérola do Cerrado têm durabilidade aproximada de sete dias. Em geladeira, eles podem ser conservados por até 20 dias. A pesquisadora Ana Maria Costa recomenda armazená-los sem resquícios de água na casca. “Ela pode absorver a água que está na casca. Isso compromete a durabilidade da fruta, que pode estragar com mais rapidez”, alerta a especialista. O melhor momento de consumir o fruto típico do cerrado pode ser observado pela casca. “Quanto mais murcho, mais ele perde água e alcança seu ponto mais alto de sabor”, destaca Ana Maria.

Vinicius Santa Rosa/Encontro/DA Press



Carlos Daher, presidente da Associação de Produtores: “O produtor precisa que o governo ajude na concessão de crédito para que ele possa alavancar, porque o Pérola do Cerrado não é produzido instantaneamente”

Após 20 anos de pesquisas de melhoramento genético realizado pela Embrapa Cerrados. A espécie *passiflora setacea*, chamou a atenção dos pesquisadores Newton Junqueira e Fábio Faleiro. O trabalho foi resultado de intercruzamentos de mudas da espécie coletadas no Mato Grosso, norte de Minas Gerais e Vale do Cafuringa, no Distrito Federal. Essa iniciativa potencializou as características do fruto: produtividade, tamanho, resistência a pragas e doenças e o

consumo in natura”, ressalta Faleiro.

Apaixonado por maracujás, Newton Junqueira foi um dos pioneiros a intensificar o cultivo da fruta no Distrito Federal. Após uma temporada na Região Norte do país, Newton colecionou várias mudas, entre elas, a espécie *passiflora setacea*, que é popularmente conhecida como maracujá-de-periquito e maracujá-do-sono, mas que, para a agronomia, trata-se de um primo do maracujá. O nome inspira-

do na pedra produzida por moluscos foi uma alternativa comercial ao fruto, chamativo pela coloração perolada da polpa, envolta em uma casca verde, com tom similar ao da melancia. A planta tem um ciclo de vida de dois a três anos, podendo atingir até 30 metros de comprimento e um tronco de 40 cm de diâmetro.

“Existe uma grande diversidade de maracujás. Apenas no cerrado, contamos com mais de 70 espécies nas áreas ▶

de transição de biomas. Ele é um fruto atraente não só pela polpa, mas pela beleza das flores. Além disso, o fruto serve de alimento a animais como morcegos, cobras e pássaros”, ressalta o especialista, que estuda as variedades de maracujá há 29 anos. Junqueira acredita que a pesquisa que envolve o Pérola do Cerrado contribuiu para a expansão do conhecimento sobre outras espécies. “Nós exploramos muito pouco nossa biodiversidade. Temos de mostrar à sociedade que não precisamos depender de material genético estrangeiro, pois o nosso é muito rico e é necessário conhecê-lo melhor.”

A cor esverdeada do Pérola do Cerrado, diferente da cor típica amarelada da fruta tropical, é a primeira característica que desperta a curiosidade do consumidor. O tamanho é similar ao do limão tahiti e a polpa apresenta sementes que podem ser facilmente mastigadas. Além do sabor adocicado, o Pérola do Cerrado apresenta outras diferenças de cultivo em comparação a espécies de maracujá difundidas no mercado do DF. Há sete anos, essas vantagens chamaram a atenção de um grupo de produtores rurais da região do Pipiripau, em Planaltina, a 55 km de Brasília. Atraídos pelo preço das terras, produtores de maracujá migraram para a região e enxergaram no Pérola do Cerrado um forte potencial de produção.

“O trato da cultura requer menos mão de obra e, em alguns casos, dispensa o uso de defensivos agrícolas. Ele também não requer polinização manual, já que um morcego noturno faz a polinização da flor do maracujá à noite. Isso barateia ainda mais os custos da produção”, ressalta Carlos Daher, produtor rural e presidente da Associação dos Fruticultores Familiares e Produtores de Maracujá do Distrito Federal e Entorno (Aprofama). Outro fator que atraiu o grupo de produtores a cultivar a espécie do fruto foi a resistência às pragas comuns na lavoura, como a cochonilha, e doenças, como antracnose, causada por um fungo – fortalecimento potencializado pelo melhoramento genético.

Ao contrário de outras espécies de maracujá, o Pérola do Cerrado não apresenta sazonalidade. Pode ser colhido o ano inteiro com picos de produção em



O produtor rural Luiz Bortolamedi se dedica ao plantio de maracujá há cinco anos no Pipiripau: “Tenho planos de expandir a produção para o próximo ano”



Newton Junqueira, um dos pioneiros no cultivo da fruta, e Fábio Faleiro, pesquisador, mostram o fruto já maduro: resultado de 20 anos de pesquisas na Embrapa Cerrado

dezembro e janeiro. “Tudo leva a crer que esse maracujá vai levar os agricultores a terem maior lucratividade em relação aos outros plantios. Por dar o ano todo, o fruto melhorou o padrão de vida do pequeno produtor, que não sofre mais com a entressafra”, garante Daher, que contabiliza que 60 famílias do meio rural se beneficiam da produção.

Dados fornecidos pela Emater apontam que o fruto tem alcançado um número maior de agricultores familiares. O órgão chegou a distribuir um total de

2 mil mudas para 169 famílias do assentamento de reforma agrária Oziel Alves III, no Pipiripau. “O Pérola do Cerrado permite a utilização do sistema de cultivo de latada, usado em pequenas propriedades. É uma planta silvestre e mais rústica, que exige menos cuidados e é o tipo de maracujá que mais adequado aos cultivos orgânicos e agroecológicos”, ressalta Geraldo Magela Gontijo, gerente da unidade Pipiripau da Emater. As famílias beneficiadas com o plantio colheram os frutos do maracujá neste ano,

Fotos: Vinicius Santa Rosa/Encontro/DA Press



A flor do maracujá: muito usada para ornamentação

Vinicius Santa Rosa/Encontro/DA Press

o que resultou numa produção total de 6 mil toneladas do fruto. A expectativa da Emater é que a produção triplique nos próximos seis meses.

O produtor rural Luiz Bortolamedi se dedica ao plantio de maracujá há cinco anos. É um exemplo de possível crescimento na produção. Desde junho de 2013, o agricultor cultiva o fruto Pérola do Cerrado e tem planos de aumentar a oferta. “Caso a demanda aumente, tenho planos de expandir a produção para o próximo ano, já que essa fruta tem um custo de manutenção menor”, ressalta Bortolamedi, que conta com a ajuda da mulher e comercializa 20 kg do produto semanalmente na Feira de Agricultura Familiar da Ceasa.

O cultivo ainda tímido, se compa-

rado ao de outras espécies frutíferas, tem refletido na distribuição do fruto, que acontece de maneira gradual. Atualmente o consumidor pode adquiri-lo em dois locais: na feira de Agricultura Familiar da Ceasa, aos sábados, e na Feira de Orgânicos do Grupo Agrofloresta, no Parque Estação Biológica, na Asa Norte, às quintas e sábados pela manhã. Nesses locais, os produtores aproveitam o contato com o consumidor para oferecer uma degustação do fruto in natura e processado em sucos e mousses.

“O mercado ainda é muito pequeno por conta da pequena quantidade de frutos. Estamos empenhados em divulgar o fruto em redes de supermercados locais com foco em frutos especiais. Em um segundo momento, até o

fim deste ano, planejamos a entrada do Pérola do Cerrado nas grandes redes de supermercado”, planeja Ana Maria Costa, pesquisadora da Embrapa Cerrados, responsável pela área de tecnologias da sustentabilidade da cadeia produtiva.

A colheita do fruto acontece após um intervalo de sete meses do plantio e manejo da terra. Esse período tem sido um dos maiores obstáculos aos agricultores. “O produtor precisa que o governo ajude na concessão de crédito para que ele possa alavancar porque o Pérola do Cerrado não é produzido instantaneamente. O agricultor precisa se manter durante esse período, além de ter alguns gastos com o preparo da terra”, ressalta Carlos Daher, presidente da Aprofarma.

Vinicius Santa Rosa/Encontro/OA Press



Tilápia em nage de Pérola do Cerrado acompanhada de legumes tostados e farofa de ervas

Rendimento: 4 porções

Por Leandro Nunes,
chef do Jambu

INGREDIENTES

- o 4 filés de tilápia
- o 1 cenoura pequena
- o 1 abobrinha pequena
- o 12 vagens francesas
- o 6 ervilhas tortas fatiadas ao meio
- o 500 ml de caldo de peixe
- o 200 ml de suco de Pérola do Cerrado com sementes
- o 100 g de farinha goiana
- o Tomilho, alecrim, manjerição e salsinha picados finamente
- o Sal e azeite de oliva a gosto
- o Folhas e flores de capuchinha e flores de coentro (para decorar)

MODO DE PREPARO

Misture as ervas com a farinha goiana tostada. Tempere tudo com sal, espalhe pela assadeira e reserve. Faça cortes longitudinais na cenoura e na abobrinha e separe os dois lados da ervilha torta. Reserve. Tempere o peixe com sal e deixe na refrigeração por 30 minutos antes de utilizá-lo. Aqueça em uma frigideira o caldo de peixe com o suco de pérola do cerrado, acerte o sal e adicione os filés de tilápia e cubra em seguida a frigideira com um papel manteiga. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 7 minutos. Retire os filés da frigideira com muito cuidado para não desmanchá-los e coloque-os

na assadeira junto com a farofa de ervas. Pressione levemente o peixe na farofa para criar uma crosta. Mergulhe as ervilhas tortas no caldo de cocção do peixe por 2 minutos. Faça um rolinho com ela ao redor do dedo. Grelhe os legumes e coloque-os em um prato aquecido (para conservar a temperatura). Adicione a ervilha torta e a tilápia com a crosta para cima. Decore com as sementes do Pérola do Cerrado e finalize acrescentando o caldo de peixe coado ao centro. Espalhe pelo prato folhas e flores de capuchinha, flores de coentro e salsinha para decorar

Pérola do Jambu

INGREDIENTES

- o 20 ml de cachaça de jambu
- o 5 ml de gin
- o 20 ml de Licor 43
- o 10 ml de rum
- o 100 ml de suco de Pérola do Cerrado (com ou sem sementes)
- o 50 g de gelo
- o 1 flor de jambu

MODO DE PREPARO

Bata em um liquidificador o maracujá com a cachaça de jambu até atingir cremosidade. Em seguida, coloque a mistura na coqueteleira e adicione

o gelo juntamente com o resto dos ingredientes. Bata e sirva a seguir em um copo. Decore com uma flor de jambu. ■