





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 desprentensioso, 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: frdlison@yahoo.com.br