





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



Cheiro 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.

