UFRPE

www.journals.ufrpe.br

ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO
Saúde • Cultura • Sociedade

BRAZILIAN ARCHIVES OF FOOD
Health • Culture • Society

A PRODUÇÃO DE FRUTAS VERMELHAS ASSOCIADAS AO TURISMO RURAL E À GASTRONOMIA

THE BERRIES PRODUCTION ASSOCIATED TO THE RURAL TOURISM AND THE GASTRONOMIC COURSE

VILLA, Flávia La[1]; PINTO, Lygia Amadi da Silva[2]

[1] Professora do Centro Universitário SENAC campus Campos do Jordão
[2] Professora do Centro Universitário SENAC campus Campos do Jordão.
E-mail: lygia.aspinto@sp.senac.br

RESUMO - A consciência ambiental deve integrar os elementos da natureza, do ser humano e da educação, sendo fundamentais as ações estratégicas articuladas no sentido de proporcionar tal integração. O significado do cultivo das frutas vermelhas na região da Serra da Mantiqueira direciona para ações em três focos distintos: na gastronomia, com a cozinha de criação utilizando a amora e a framboesa como base das receitas sugeridas; no turismo rural e produção sustentável, para os produtores locais; e na inovação e *marketing* para os proprietários de empreendimentos comerciais que poderão aliar o turismo rural à degustação de seus produtos à base de frutas vermelhas. Desta forma, pretende-se sensibilizar os produtores da região, os empresários do ramo, os pesquisadores e os alunos envolvidos, sendo essa uma forma de divulgar o produto, ao trazer o turismo rural para fortalecer a sustentabilidade da produção e sua difusão na Gastronomia.
Palavras-chaves: Frutas vermelhas. Ecoturismo. Culinária.

ABSTRACT - The berries culture significated at Mantiqueiras region directed actions between tree foccus: on Gastronomy with a “created kitchen” baking some berries like blackberries and raspberries as basic receips. On a rural tourism and sustainable production to the local productors that were sensible to develop projects associated with a tourism office and on innovation and marketing that will join the rural tourism with berries products degustation. The ambiental awareness must be integrated to the nature elements, humans and education that are fundamental actions articulated strategically on the way to propers these integration. In this manner these research will promoted the regional productors concientization, the researchers and the students involved in a new way to divulge the product bringing the rural tourism to fortify a diffusion on gastronomic production of sustainable. In these way hope to mobilize the agents envolved in a way to alied gastronomy within sustainable rural tourism.
Key-words: Berries. Rural Tourism. Gastronomy.

Recebido em: 04/06/2013
Aceito em: 20/10/2013
Publicado em: 05/05/2015

1. INTRODUÇÃO

Em análise dos produtos cultivados na região da Serra da Mantiqueira e em especial da cidade de Campos do Jordão, encontram-se as amoras e as framboesas. Observou-se a possibilidade de desenvolver uma pesquisa envolvendo os alunos de uma instituição educacional local, com a cozinha de criação de receitas à base destes produtos para valorizar a gastronomia da cidade e região, aliando o ecoturismo às áreas de produção das mesmas. A finalidade é que os produtores locais também desenvolvam a tecnologia de produção sustentável, ao serem incitados às mudanças que a sociedade atual determina, além do ganho econômico.

Esta pesquisa desenvolveu um estudo sobre as frutas vermelhas trazidas para Campos do Jordão pela Fazenda Baronesa *Von Leithner,* o primeiro a cultivar framboesas em clima temperado no Brasil. A propriedade tem 50 anos de tradição no aprimoramento e fabricação artesanal de geleias. Outro local que disponibilizou frutas vermelhas localiza-se na cidade de São Bento do Sapucaí foi o viveiro Frutopia, e também foi objeto de estudo desta pesquisa.

Quando se fala em frutas, a imagem que nos vem à mente são os doces e compotas e a cozinheira quituteira que os prepara sem receitas, a enorme colher de pau em um tacho, mexendo sem pressa, até atingir o ponto justo de cozimento, uma simplicidade de grande sabedoria, acumulada por gerações. Os alimentos não são mais vistos meramente como uma forma de saciar a fome, de prevenir doenças causadas pela dieta deficiente e de prover o ser humano dos nutrientes necessários à construção, manutenção e reparo dos tecidos, como a água, a proteína, os carboidratos, os lipídeos, as vitaminas e os minerais. Os alimentos, compostos por nutrientes, tem-se tornado o veículo para nos transportar no caminho da saúde ótima e do bem-estar (FELIPPE, 2005).

O paladar dos alimentos oferece uma rica e complexa experiência sensorial que combina informações de muitas modalidades. Origina-se no sentido do gosto, e do olfato, tem adicional contribuição da temperatura e do tato. Esses impulsos sensoriais se combinam para criar uma percepção que não somente é capaz de produzir prazer, mas também, é determinante para a sobrevivência biológica. Sendo o paladar a combinação do gosto, do olfato e da sensação trigeminal (tato e temperatura) quando nos alimentamos, é o olfato o primeiro a ser percebido antes mesmo de se colocar o alimento na boca. Seguido pela percepção do sabor, quando o alimento é inserido na boca, e, logo após, por uma segunda percepção do olfato, via

nasofaringe, quando o bolo é mastigado e deglutido. Desta forma, os sentidos químicos do olfato e gosto, juntamente com os impulsos: somatosensorial e visual atendem a uma variedade de respostas comportamentais e fisiológicas associadas à aquisição, identificação, e ingestão de nutrientes (SILVA NETTO, 2007).

As frutas podem desempenhar papéis diversos numa refeição. Alguns manuais clássicos de etiqueta defendem que elas devem ser servidas no final, depois do doce. Mas a verdade é que podem estar presentes em qualquer etapa do cardápio. Um melão com presunto ou uma salada de folhas com laranja são ótimas opções para começar. O importante é que seja condimentada com pouco sal e azeite extravirgem, sobretudo quando as folhas estão presentes. As frutas também podem compor com brilho um risoto, consagrando definitivamente o gosto popular de cada país como ingredientes perfeitos também para saladas. E, no Brasil, cada região se orgulha dos doces caseiros à base de frutas, como os de banana, de coco, de mamão, de goiaba, de framboesa e de amora, entre tantos outros.

A definição científica para as *berries*, o que chamamos por aqui de "frutas vermelhas", são frutos cujo ovário amadureceu tornando o pericarpo comestível ou, também, são frutos nos quais as sementes se unem à casca externa formando uma pele fina e que se pode comer de uma vez, sem a presença de caroços grandes. Sendo os representantes principais dessa categoria de frutas são as amoras vermelhas e pretas, as framboesas, a groselha, o mirtilo e o famoso morango (além de uma enorme variedade de outras que não aparecem muito no Brasil, como a *gooseberry,* ou a *cranberry*). Na verdade, a categorização mais rigorosa as separa em "*berries*" e "falsas *berries*". E de acordo com a proposta desse trabalho, o estudo permaneceu nos cultivos de amora e framboesa encontrada em abundância na região da Serra da Mantiqueira (MUNIZ, 2008).

A maioria das frutas vermelhas também conhecidas como *berries*, até pouco tempo só era encontrada em forma de polpas congeladas, geleias ou na decoração de sobremesas sofisticadas. Agora, elas começam a ser a aparecer nos supermercados *in natura* e são cultivadas comercialmente em regiões de clima temperado, como em Campos do Jordão e São Bento do Sapucaí. Estes frutos apresentam em sua composição 85% de água, proteínas e fibras, em média, 52 calorias por 100 gramas, o que corresponde a um alimento nutritivo e de baixo valor calórico. Além disso, são ricas em cálcio, selênio, fósforo, potássio e vitaminas A e C, fundamental ao nosso metabolismo, e compostos bioativos como as antocianinas, ácido elágico e

flavonoides, responsáveis propriedades antioxidantes que limpam o organismo dos radicais livres, prevenindo doenças e prolongando a juventude.

Tradicionalmente cultivadas em países de clima temperado, em especial na Europa e nos Estados Unidos, as frutas vermelhas vêm ganhando espaço no Brasil, graças à demanda nos grandes centros consumidores. O viveiro Frutopia, em São Bento do Sapucaí, mantém mais de 30 cultivares de frutas vermelhas, desenvolve mudas e orienta produtores de todo o País. São ideais para pequenas propriedades e, portanto, ótimo negócio para a agricultura familiar. De tudo o que é produzido no Brasil, 80% vão para a fabricação de geleias, sucos e doces e, apenas 10% são consumidos *in natura* por falta de uma logística de distribuição eficiente, pois estes frutos perecem com facilidade.

Este projeto integrou o turismo rural por meio de ações efetivas com os produtores da região, para valorizar os produtos cultivados e divulgar esta cultura aliada às empresas gastronômicas que utilizam os seus produtos na elaboração de pratos típicos valorizando as frutas vermelhas.

Nas visitas realizadas observou-se que as frutas vermelhas se danificam com maior facilidade e, em amplo cultivo existe um excedente produtivo que acaba sendo utilizado apenas na fabricação de geleias, enquanto poderia ser utilizado na produção de outras receitas. Esse fato gerou o interesse na pesquisa gastronômica com este produto.

Portanto, esse trabalho visa desenvolver propostas gastronômicas com frutas vermelhas da região por meio de estratégias integradas ao ecoturismo sustentável, instigar a criatividade dos alunos na produção de receitas à base de frutas vermelhas, em especial a amora e a framboesa, com incentivo à pesquisa científica e, estudar as alternativas de integração dos produtores locais com os proprietários de restaurantes na divulgação dos produtos cultivados, por meio da alta gastronomia.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho tem como estudo a produção de frutas vermelhas, em especial a amora e a framboesa, seu cultivo e a sua produção na gastronomia da montanha da Serra da Mantiqueira, nas cidades de Campos do Jordão e São Bento do Sapucaí.

Desenvolveu-se inicialmente uma pesquisa bibliográfica, com a finalidade de conhecer a produção destes frutos na região serrana, com base nas informações teóricas publicadas proporcionando uma rede de conhecimentos técnicos de cultivo e

gastronômicos associados à cozinha de criação, para contribuir na construção de novos saberes e na valorização econômica e sustentável do produto (NASCIMENTO, 2012, p. 27). A ideia central é integrar os pequenos produtores dentro do cultivo sustentável da cadeia *Slow Food* com os proprietários de restaurantes para inserir tais produtos em seu cardápio de forma criativa.

Para tanto, aborda a pesquisa descritiva cujos dados ocorrem em seu ambiente natural e precisam ser coletados e registrados com o propósito de descrever e comparar usos e costumes, tendências e diferenças na manipulação do produto pelos restaurantes, quanto na eco-eficiência da produção das frutas vermelhas pelos pequenos agricultores (CERVO; BERVIAN; SILVA, 2007, p. 62).

Também leva em conta as pesquisas de motivação, no que tange tanto o consumidor proprietário de restaurante a optar pela utilização das *berries*, bem como determinar certos comportamentos ou atitudes, pontos de vista ou preferências, com a finalidade de descobrir tendências e reconhecer interesses.

Para tanto utilizou uma pesquisa de campo no viveiro Frutopia, e na Fazenda Baronesa *Von Leithner* que foram objeto de estudo desta pesquisa. Foram agendadas visitas aos dois locais, para se conhecer a produção de frutas vermelhas, e participou-se do evento VI Seminário de Fruticultura de Clima Temperado em São Bento do Sapucaí por meio de palestra sobre o tema. Neste os alunos apresentaram as diferentes formas de se trabalhar com os frutos e destacaram sua importância nas receitas de criação para os restaurantes.

Outra vertente é a seleção das preparações gastronômicas em forma de *verrine,* na criatividade, na sustentabilidade e no incentivo para o consumo do alimento e a participação da comunidade acadêmica em pesquisas na cozinha de criação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A promoção da agricultura sustentável depende da conformação de um novo relacionamento entre os consumidores e os produtores que se dediquem a formas sustentáveis de manejo, em um mercado qualificável como ético e solidário. Para a construção dessas formas inovadoras de relacionamento entre consumidores conscientes de seu papel enquanto promotores do desenvolvimento sustentável, de um lado, e de produtores que realizam a gestão ambiental das atividades rurais, de outro lado, são necessárias ferramentas para avaliação da sustentabilidade. Tais ferramentas

visam promover mecanismos de eco certificação das atividades produtivas sustentáveis e de seus produtos, como forma de viabilizar relações comerciais que ampliem a inserção daqueles produtores comprometidos com o desenvolvimento sustentável. O desempenho ambiental de atividades rurais pode ser averiguado, corrigido e gerido com a aplicação de procedimentos de Avaliação de Impacto Ambiental, integrando-se as dimensões socioculturais, econômicas e ecológicas da sustentabilidade.

A consciência ambiental deve integrar os elementos natureza, ser humano e educação, sendo fundamentais as ações estratégicas articuladas no sentido de proporcionar tal integração. Os frutos vermelhos produzidos podem ser encontrados em cores diferenciadas como a framboesa dourada, resultado do cruzamento de dois cultivares diferentes. Muitos preferem o gosto das frutas amarelas ao das vermelhas, que são mais comuns. Brasileiras, coloridas, cheirosas e saborosas as frutas da estação são ainda mais nutritivas e ricas em vitaminas. O Brasil, país rico na diversidade de árvores que nos confere deliciosas frutas o ano inteiro, além das características nutricionais, nos envolve também com as questões de cultivo sustentável, e a aplicação de tecnologias inovadoras para o consumo de frutas típicas da região com as selecionadas para este projeto.

Das visitas técnicas realizadas nesse estudo, foi selecionado o viveiro Frutopia para utilizar as amoras-pretas, do gênero *Morus Nigra* e framboesas de gênero *Rubus Idaeus.* Descobriram-se por meio de análises sensoriais e testes de preparações que as frutas vermelhas dentro de um cardápio trivial podem ser soluções viáveis em termos de sensações gustativas. Se forem consumidas em preparações isoladas muitas vezes podem se tornar inviáveis financeiramente, já que as frutas vermelhas apresentam características particulares de plantio, colheita, transporte, armazenamento e preparo.

Desta forma, elaborou-se a *verrine*[1] de *cheesecake* com framboesas vermelhas em tons diferentes (Figura 1). A participação dos alunos no evento iniciou-se com a palestra sobre o tema Frutas Vermelhas e em seguida foi oferecida uma visita técnica aos participantes na plantação, com o objetivo de observar a variedade de frutas vermelhas e seu cultivo no Viveiro Frutopia, em São Bento do Sapucaí. Após a visita foi servido o menu para degustação que apresentou os seguintes pratos: lombo de porco com *coulis* de frutas vermelhas acompanhado de suco natural de framboesas, limão e gengibre, e para sobremesa a *verrine* de frutas vermelhas ilustrada abaixo.

[1]*Verrine* - leitura diferenciada de uma receita tradicional.

Figura 1: *Verrine* de *cheesecake* de framboesa



Fonte: As autoras (2011)

As formas de apresentação das receitas foram bem aceitas e elogiadas pelos participantes do evento e vem reforçar as pesquisas desenvolvidas pelos alunos no quesito sensorial e na criação de novas possibilidades de consumo.

Com a elaboração da receita apresentada no evento de São Bento do Sapucaí, observou-se que é possível transformar uma simples receita de um tradicional *cheesecake* com criatividade e diferenciação na forma de apresentação para justificar o fácil preparo de um doce tão apreciado.

Os produtores de frutas vermelhas na região de Campos do Jordão apontam que o consumo dessas frutas vem sendo bem difundido pelas diferenciadas técnicas de manejo e do clima, mas necessitam de formação específica e treinamento para o melhor aproveitamento de sua matéria-prima.

Em consonância com o desenvolvimento sustentável que pode ser definido como "sustentar a existência de todos os seres que vivem juntos em harmonia e sem qualquer ameaça para o outro. Esta definição pode ser adaptada para o desenvolvimento do turismo sustentável "como" sustentar as atividades de todas as pessoas e instituições em harmonia com todos os outros elementos, tais como a história, o ambiente e os valores socioculturais" (EKINCI, 2013, tradução nossa).

É possível trabalhar com as frutas vermelhas na questão da sustentabilidade, recolhendo seus resíduos e tratando seus insumos, dentro da filosofia do *Slow Food*. Para trabalhos futuros sugere-se a capacitação destes produtores para uma melhor destinação do problema apresentado com a produção excedente.

O Turismo Sustentável deve considerar a gestão de todos os ambientes, os recursos e as comunidades receptoras, de modo a atender às necessidades econômicas,

sociais, vivenciais e estéticas, enquanto a integridade cultural, os processos ecológicos essenciais e a diversidade biológica dos meios humanos e ambientais são mantidos através dos tempos. Cotrell, Vaske e Roemer (2013) dizem que o turismo deve ser desenvolvido de uma forma que beneficie o local, fortaleça a economia e a força de trabalho local, utilizando matérias primas locais, produtos agrícolas locais e mecanismos que incluem políticas e legislação para garantir o fluxo de benefícios para as comunidades locais.

Ou seja, dispersar a filosofia do *Slow Food* nas comunidades locais e suas administrações e, assim, proporcionar a implementação do conceito de 'Ecogastronomia', que refere-se a um estilo de vida e de alimentação que está em paz com o ambiente. Heitmann et al (2011, p. 117) dizem que o *Slow Food* e o *Slow City* são movimentos que incentivam uma mudança de lógica e filosofia, em consequência de uma reavaliação das alterações que a sociedade moderna tem trazido.

3. CONCLUSÕES

Os frutos vermelhos são alimentos que devem fazer parte de uma dieta equilibrada. Tais frutos, frescos ou processados, têm seu consumo incentivado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) dadas suas propriedades benéficas, como antioxidante, pode retardar os efeitos da idade, diminuir o risco da perda da memória e ajuda a combater a depressão.

Pode-se afirmar também que o mercado na área da sustentabilidade com preservação em produtos típicos da região, precisamente voltado à valorização de seu meio produtivo, tem grande proporção na região de Campos do Jordão. Isto ocorre pelo fato da cidade ser conhecida como uma estância turística com grande potencial na oferta de produtos diferenciados pelo clima e de produtores comprometidos com a qualidade e preservação do meio ambiente.

Desta forma, conclui-se que as frutas vermelhas podem ser utilizadas em receitas doces e salgadas, sendo substituídas facilmente dentro das releituras. Existe interesse por parte dos restaurantes em adquirir conhecimento sobre mecanismos técnicos e gastronômicos na utilização das frutas vermelhas em preparações não tradicionais.

4. REFERÊNCIAS

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia Científica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.

CONHEÇA o Verrine, um novo conceito em sobremesa. Disponível em: <http://gnt.globo.com/receitas/Conheca-o-verrine--um-novo-conceito-em-sobremesa.shtml>. Acesso em: 12 nov. 2012.

COTTRELL, Stuart P.; VASKE, Jerry J.; ROEMER, Jennifer M. Resident satisfaction with sustainable tourism: The case of Frankenwald Nature Park, Germany. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/22119736>. Acesso em: 20 dez. 2013.

EKINCI, Mehmet Behzat. The Cittaslow philosophy in the context of sustainable tourism
development; the case of Turkey. Disponível em: < http://www.cittaslow.org/article/the-cittaslow-philosophy-in-the-context-of-sustainable-tourism-development-the-case-of-turkey>. Acesso em: 20 dez. 2013

FELIPPE, Gil. **Frutas**: sabor a primeira mordida. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 302 p.

MUNIZ, H.J.T.: **Colecionando Frutas**: 100 espécies de frutas nativas e exóticas. São Paulo: Arte & Ciência, 2008. 352 p.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de Pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 150 p.

SILVA NETTO, Cincinato Rodrigues. **Paladar: gosto, olfato, tato e temperatura: fisiologia e fisiopatologia.** 1 ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2007. 320 p.