

Manifesto pelas frutas brasileiras

Publicado em 09/07/2014

Embora existam centenas de árvores frutíferas que são nativas do Brasil - mais de 300 espécies já foram catalogadas - vale a pena lembrar que as frutas que lideram o ranking de consumo no país foram aclimatadas pelos colonizadores e imigrantes europeus. Laranja (a mais consumida no território nacional), maçã, melão, pera, limão, uva, manga são exemplos de frutas trazidas da África, Ásia, Europa que ganharam a preferência dos brasileiros.

Ora! Mas não somos o país da diversidade?! Ocorre que, ao longo dos séculos, as espécies nativas foram pouco exploradas comercialmente e o potencial de consumo de tantas frutas acabou ficando em segundo plano e, muitas vezes, restrito aos biomas onde predominam. Entre as nativas, existem algumas exceções como o abacaxi, goiaba, maracujá e caju que são amplamente cultivadas e sempre estiveram presentes na alimentação dos brasileiros.

Mas com certeza isso é muito pouco diante da diversidade da nossa flora. Ao sairmos dos grandes centros urbanos em direção ao interior podemos identificar que o repertório de frutas das comunidades é rico e diversificado. Espécies como araticum, bacuri, buriti, cagaita, cambuci, ingá, jatobá, mangaba, murici, pupunha fazem parte do dia a dia e dos cardápios locais, seja no consumo in natura ou processado em polpas, doces, geleias, sorvetes e compotas.

Em escala comercial, plantamos e colhemos as mesmas frutas que os outros países. Vale lembrar que o Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, atrás apenas da China e Índia. Nesse universo, apenas cinco frutas (banana, melancia, maçã, laranja e uva) respondem por 60% da produção mundial. Por aqui, laranja, banana e abacaxi totalizam 67% da produção nacional. Melancia, coco, mamão, uva, maçã, manga e limão completam a lista das dez frutas mais produzidas no país e representam cerca de 92% do volume nacional.

De modo geral, faltam incentivos e pesquisas que promovam a diversidade e valorizem as características culturais e alimentares das diversas regiões do país. Ao analisarmos a cadeia produtiva das frutíferas nativas podemos identificar uma série de limitações que vão do manejo à distribuição. Nos supermercados, é mais fácil (e barato) encontrar pitaya e physalis - frutas que nunca fizeram parte dos hábitos alimentares dos brasileiros - que graviola, cacau, umbu. Aqui na capital federal, o pequi (ouro do Cerrado) só é comercializado nas feiras populares ou empórios gourmets. Nas gôndolas das grandes redes de varejo, sobram blueberries, blackberries e raspberries importadas do Chile, Colômbia, México, mas faltam pitangas, jaboticabas e amoras pretas do Brasil.

Muitos podem não lembrar, mas o kiwi, originário da China, conquistou consumidores brasileiros anunciando uma concentração de vitamina C bem maior que a da laranja. Segundo a TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da Unicamp), o teor de vitamina C dessas frutas é de 70,8 mg por 100 gramas de polpa de kiwi e de 50,3 miligramas por polpa de laranja pera. No entanto, logo ali - na Amazônia - temos o camu-camu, fruta nativa recordista em vitamina C em todo o mundo (a concentração média é de 2.880mg para 100g de polpa de camu-camu), que hoje tem destino certo em diversos países da Europa e Ásia.

Por sorte, o cenário começou a mudar e nossas frutas ganharam o olhar atento dos chefs de cozinha, pesquisadores e consumidores conscientes. O caminho ainda é longo e as cadeias produtivas precisam ser fortalecidas e incentivadas. Quem sabe um dia, possamos comprar jatobá, abiú, murici sem pagar preço de produtos importados. Por enquanto, podemos ficar felizes só de encontrá-las nos mercados.

Fonte: Conselho Federal de Nutricionistas (www.cfn.org.br) Autor/Fonte: **Ideias na Mesa**