

Cambuci

O Fruto – O Bairro – A Rota

*História, Cultura, Sustentabilidade
e Gastronomia*



Cambuci – o fruto, o bairro, a rota: história, cultura, sustentabilidade e gastronomia / organizadores: [Beatriz Amaral Galvão de França Andrade, Paulo Yasha Guedes da Fonseca e Flávio Lemos]. -- São Paulo: Ourivesaria da Palavra, 2011.

176 p., il.

ISBN 978-85-99635-04-9

1. Cambuci - História. 2. Gastronomia. 3. Sustentabilidade.

I. Andrade, Beatriz Amaral Galvão de França. II. Fonseca, Paulo Yasha Guedes da. III. Lemos, Flávio.

CDD-070



Cambuçi:
O Fruto, O Bairro, A Rota

Prefácio

O Cambuci (*Campomanesia phaea*), árvore nativa, endêmica da vertente da Serra do Mar Paulista, com consumo tradicional secular dos seus frutos pelos índios, bandeirantes e caipiras, representa hoje um modelo de desenvolvimento sustentável para o mundo.

Revertendo a tendente ameaça de extinção, o Cambuci vem ganhando força no cenário paulista, através de uma articulação de programas públicos, iniciativa privada e sociedade civil organizada, que resgatam seus valores culturais e fomentam sua produção agroecológica e seu comércio justo.

A AHPCE, Associação Holística de Participação Comunitária Ecológica, traz o Livro “Cambuci – o Fruto, o Bairro, a Rota” como uma “minienciclopédia” sobre o assunto e apresenta ao leitor, numa leitura leve e agradável, desde características e propriedades do fruto em si, a curiosidades e fatos pitorescos acerca do fruto, do bairro e de sua rota gastronômica.

Um dos focos mais relevantes do livro é ressaltar o processo de estruturação do resgate histórico-cultural e, sem dúvida alguma, culinário do Cambuci. Esta proposta já se encontra em seu 3º ano de realização e ganha um grande impulso a cada nova edição da Rota Gastronômica.

Com a colaboração e participação direta de mais de 20 produtores do fruto, gestores públicos de 7 municípios e simpatizantes do movimento, foram coletados e reunidos importantes registros iconográficos, textos, depoimentos e informações de modo geral que contribuiriam significativamente nesta produção.



Prefácio

Este livro representa não só uma reunião de informações, mas um marco/registro histórico na formação da Rota Gastronômica do Cambuci: um circuito de festivais gastronômicos municipais, que nestes três anos já envolveu os municípios de São Paulo, Rio Grande da Serra, Santo André (Paranapiacaba), Mogi das Cruzes, Salesópolis, Natividade da Serra, Paraibuna, Caraguatatuba e Ilha Bela, e que vem evoluindo para uma proposta de Arranjo Produtivo Local, na perspectiva do Ecomercado.

Aparentemente desconhecido pelo público em geral, o Cambuci, de forma quase mágica, “brota” na memória afetiva, de lembranças familiares, lugares da infância, ou situações especiais, e simpaticamente conquistada sua importância social. Esperamos que o leitor se “delicie” com cada capítulo deste livro e se envolva pelo encanto deste velho/novo fruto.

Gabriel Menezes

Presidente da Associação Holística de Participação Comunitária Ecológica – AHPCE

AHPCE
Rua Henry Ford, 494, Altos – Presidente Altino – Osasco - CEP: 06210-103
Tels.: (11) 2867-2773 / (11) 7174-2456 -
E-mail: falecom@ahpce.org.br
Site: www.ahpce.org.br

6 - *Cambuci*



Índice



o Fruto 11



o Bairro 39



a Rota 71



Paraibuna - 81



Natividade da Serra - 93



Salesópolis - 94



Mogi das Cruzes - 114



Paranapiacaba - 120



Rio Grande da Serra - 130



São Paulo - 142

Introdução

Cambuci: um fruto cuja história se une e se confunde com a história das terras de Piratininga. Pois, tempos atrás, nas margens plácidas do Ipiranga, ali bem ao lado do bairro do Cambuci, o cambucizeiro predominava. Assim, algumas versões sobre a origem da bandeira brasileira nos levam a cogitar a possibilidade de a cor de suas folhas ter sido a fonte inspiradora do verde escuro da flâmula pátria. Desde então, lendas como essas mexem e provocam nossa imaginação.

Mas, afinal, o que é o Cambuci? Desde já, sabemos que é fruto, é pimenta, é bairro, é cidade, é rota gastronômica, prêmio de sustentabilidade, são festividades, produtos, marcas e, até mesmo, nome de dupla sertaneja da década de 1970 (Cambuci & Cambuizinho). O Cambuci é tudo isso e, ainda, um pouco mais.

Esta obra pretende trazer à baila alguns resultados dessa trajetória: curiosidades, roteiros de eventos, locais pitorescos, personalidades e personagens importantes neste contexto, receitas, fatos e acontecimentos. Enfim, numa só obra registrar e divulgar tudo o que nos for possível para o deleite de todos os apaixonados, interessados e/ou simpatizantes deste exótico fruto paulista. Cambuci agora também é livro.



Do Kãmu'si ao Cambuci

Botanicamente, o Cambuci é chamado de *Campomanesia phaea*. Sua árvore é da família das Mirtáceas, cuja origem etimológica remete ao termo *myron*, ou, em grego, *μύρον*, palavra que quer dizer: unguento, perfume, óleo adocicado. Assim é este fruto tipicamente paulista, também rico em vitamina C, com propriedades antioxidantes e adstringentes, que combatem radicais livres, retardam o envelhecimento, além de fortalecerem o sistema imunológico e ajudarem a combater o colesterol.

O Cambucizeiro atinge, em média, oito metros de altura. Originário da Mata Atlântica na vertente da Serra do Mar Paulista, o Cambuci, em sua forma peculiar, é ovoide-romboidal, com uma crista horizontal dividindo-

Do Kãmu'si ao Cambuci

o em duas partes simétricas. Para muitos, ele lembra a forma de um disco voador (se é que você já viu algum!). Estudiosos defendem que o termo kãmu-si, seja oriundo do tupi-guarani, que significa pote d'água, em virtude da sua forma semelhante a um vaso de cerâmica. Academicamente, esta é a definição mais aceita. Entretanto, há quem prefira dizer que o nome Cambuci seria a junção das palavras camb + cy, ambas de origem tupi, cujo significado seria "seio de mãe". Pode não ser esta etimologia a mais correta, mas, certamente, é a mais poética.

Sua frutificação ocorre de fevereiro a abril, em locais mais próximos da cidade de São Paulo. No entanto, em regiões mais afastadas, como no caso de Paraibuna, ela geralmente ocorre entre abril e junho. O tamanho do fruto oscila entre 5 e 7 cm de diâmetro, tem casca fina verde-amarelada



e polpa aquosa. Quando maduro, é muito mole, podendo se partir ao cair no solo.

O Cambuci, até bem pouco tempo atrás, era considerado uma espécie em risco de extinção, mas graças a várias ações conjuntas, interligadas e complementares, envolvendo seu resgate histórico-cultural, potencial socioeconômico e sustentá-



vel, este processo de extinção gradativamente vem sendo revertido.

Sua incidência era muito frequente na cidade de São Paulo, principalmente nas proximidades de onde hoje se situa o famoso bairro do Cambuci, que por isso lhe tomou emprestado o nome.

Com sabor difícil de descrever, este fruto de perfume intenso e adocicado apresenta um gosto ácido, uma mistura de jabuticaba com limão e um resquício de goiaba. Só experimentando para entender. Dele se produzem geleias, sorvetes, sucos, licores; macerado, é ingrediente em bebidas alcoólicas e fermentadas, molhos para carnes e peixes. Faz-se ainda chá da casca do fruto e das folhas das árvores, além de extraírem-se óleos essenciais que bem poderiam ser empregados na indústria de cosméticos, de alimentos e farmacológica.

Há quem o aprecie ao natural, mesmo sendo extremamente ácido. Nos tempos coloniais, era feita uma infusão alcoólica em pinga com os frutos do Cambuci puro ou em mistura com uvaia, outra deliciosa fruta da mesma região. Também conhecida como orvalha, esta mistura era muito apreciada pelos tropeiros paulistas.

Os principais disseminadores da espécie são as pacas, as antas, os cachorros do mato e os veados. Ao se alimentarem, espalham suas sementes pelos locais em que circulam. Um pé de Cambuci em idade adulta chega a produzir 200 kg de frutos por ano; porém, em algumas regiões já foram encontrados pés produzindo bem mais que isto.

A natureza do Cambuci favorece seu consumo

As composições físicas e químicas da árvore e do fruto favorecem a produção e a industrialização do Cambuci. Por exemplo, nas folhas dessa espécie existe uma grande quantidade de óleo essencial que oferece grande valor comercial às indústrias de cosméticos e remédios.

De cor verde a verde-amarelada, os frutos do Cambuci exalam um aroma cítrico, levemente adocicado, persistente e bastante agradável ao olfato. Suas características físicas nos ajudam a compreender por que este grande potencial para o seu consumo: a cor, o tamanho, o número de sementes, a quantidade de polpa e de água, atraem tanto as aves quanto os homens. Na fabricação industrial de sucos, sorvetes e, principalmente, doces em caldas ou gelados, os frutos escolhidos devem ser levemente arredondados, pois, assim, sua polpa, com alto teor de umidade, revela um fruto carnoso e suculento, permitindo o máximo de aproveitamento na fabricação dos seus derivados.

Altos teores de lipídios, carboidratos e proteínas são comparáveis às frutas da mesma família (Myrtaceae jussieu) como a Pera do Campo (*Eugenia klotzschiana* Berg.), a Jabuticaba (*Myrciaria culiflora* Berg.), o Kiwi (*Actinidia chinenses*), a Pitanga (*Eugenia uniflora* L.), a Goiaba (*Psidium guajava* L.) a Uvaia (*Eugenia pyriformis* Camb.) e o Jambo (*Syzygium jam-*





bos L.), o que permite a esses frutos processos de industrialização na forma de doces. Mas a grande quantidade de ácido ascórbico no Cambuci pode inibir, dependendo do gosto de cada um, a alimentação direta do fruto, acentuando, por outro lado, o seu sabor típico. Comparável à Pera do Campo, na quantidade de ácido ascórbico

(33,3 mg por fruto, em média), o consumo do Cambuci é legitimado pela legislação brasileira, que recomenda a ingestão diária de 60 mg de vitamina C. Com isso, podemos ver que a fruta é uma fonte alternativa natural desse ácido tanto para a avifauna, quanto para a população das regiões em que as árvores são endêmicas. Apesar de possíveis variações dos valores nutricionais de ácido, conforme o ponto de maturação, os fatores ambientais, as manipulações e estocagens inadequadas dos frutos, a sua industrialização e comercialização corretamente realizadas popularizarão ainda mais o consumo do Cambuci.

A fibra alimentar e os minerais fornecidos pelo Cambuci demonstram mais alguns aspectos da sua rica composição. Cada fruto tem, em média, 4,00 % de fibra alimentar, assemelhando-se à Pera do Campo e às Goia-

A natureza do Cambuci favorece seu consumo



bas brancas e vermelhas. Assim, a ingestão diária do fruto com peso médio de 55,81 g, contribui com 11% de fibras na dieta alimentar, quando se toma como base o valor recomendado pela Sociedade Brasileira de Nutrição (20 g por dia). Já, quanto aos minerais (largamente distribuídos na natureza, com exceção do fósforo), no Cambuci é o potássio que predomina, seguido justamente do fósforo e do cálcio. Assim, o Cambuci pode ser consumido pelas mais variadas espécies animais e muito bem aproveitado na indústria de alimentos, na elaboração de dietas saudáveis.

O Cambuci pode não ser muito apetitoso para o consumo in natura, em razão do baixo teor de carboidratos e à elevada acidez; além de não apresentar sempre o mesmo formato. Exibe, porém, como já dissemos, um grande potencial para a industrialização, devido aos seus atributos de qualidade, como o alto rendimento em polpa, elevada acidez, razoáveis concentrações de ácido ascórbico, minerais e fibras alimentares. De maneira geral, a composição química é semelhante às outras espécies da família Myrtaceae, popularmente conhecidas e utilizadas como alimento pela população.

O Cambuci pode não ser muito apetitoso para o consumo in natura, em razão do baixo teor de carboidratos e à elevada acidez; além de não apresentar sempre o mesmo formato. Exibe, porém, como já dissemos, um grande potencial para a industrialização, devido aos seus atributos de qualidade, como o alto rendimento em polpa, elevada acidez, razoáveis concentrações de ácido ascórbico, minerais e fibras alimentares. De maneira geral, a composição química é semelhante às outras espécies da família Myrtaceae, popularmente conhecidas e utilizadas como alimento pela população.

Dicas para o plantio do Cambucizeiro 1

Por HÉlvio Luiz Bisognini

Produtor de Cambuci em Avaré

1ª etapa – Definição de padrão

Coletar os frutos do Cambuci em uma única árvore, que já esteja totalmente exposta ao sol, que seja bem produtiva e com frutos grandes, sem sintomas de doenças na casca. Dê preferência aos frutos que sejam bem uniformes quanto ao tamanho e à cor. Apanhe sempre os frutos no chão, pois estes estão no ponto ideal de maturação.

Observação: Esses detalhes são importantes para um resultado mais rápido, com frutos similares à planta mãe e, também, para obter um padrão na produção.

2ª etapa – Seleção de sementes

Retire as sementes dos frutos recolhidos, selecionando apenas as que estiverem bem formadas (gordinhas), desprezando as demais.

Deixe as sementes secando sobre um pano limpo, em local bem arejado e à sombra, por dois ou três dias. Não há necessidade de nenhum outro procedimento.

Dicas para o plantio do Cambucizeiro 1



3ª etapa – Germinação em bandejas

Após a secagem das sementes, efetua-se o pré-plantio em bandejas de plástico ou isopor, utilizando um substrato próprio para fazer mudas de plantas ou hortaliças (Ex. Fertimax HT).

Coloque o substrato nos berços das bandejas e regue em seguida, para que o produto fique bem compacto e facilite a semeadura.

Para semear, utilize uma faca com ponta bem arredondada ou outro material qualquer para abrir orifícios bem no centro dos berços, onde deverá ser colocada uma única semente, deixando apenas 1 cm de profundidade. Em seguida, tampe os orifícios e regue novamente.

Regue as bandejas diariamente quantas vezes forem necessárias, para que o substrato fique constantemente úmido.

As bandejas deverão ficar em local protegido de chuva e vento, com iluminação natural, recomendada entre 70% e 80%. Assim, provavelmente será mais curto o tempo para a germinação das sementes, que pode ocorrer entre 60 a 120 dias, dependendo da região, do clima e da temperatura nesse período.

Observação: Sementes de plantas adaptadas ao sol, clima quente e temperaturas médias acima dos 20° C, costumam germinar geralmente próximo dos 60 dias, se seguidas estas recomendações.

Quando surgirem as primeiras mudinhas nas bandejas, fique atento



para manter o equilíbrio das regas, nunca deixando faltar água, pois, com o crescimento das plantas, a necessidade de água aumenta. Continue cuidando delas nas bandejas até atingirem uma altura de 6 a 8 cm.

4ª etapa – Transplante das bandejas para os saquinhos



Mudas a partir de 8 a 10 cm já podem ser transplantadas para os saquinhos de crescimento. O tamanho e o tipo do saquinho ficam a critério de cada um, mas, em geral, é aconselhável utilizar saquinhos de 2 kg, onde as plantas podem se desenvolver melhor.

O importante é escolher um local adequado para o seu desenvolvimento, pois ficarão ali por alguns meses, até o plantio definitivo. O local deverá ser sombreado, se possível coberto, livre de ventos frios e sem calor excessivo.

Nessa fase é que as mudas vão desenvolver mais as suas raízes.

Escolhido o modelo de plantio (sugerimos a distância de 4 x 4), deve-se fazer os berços conforme a preparação do terreno. Ou seja: se for gradeado ou arado, fazer os berços no tamanho das mudas; se for terreno não preparado, fazer os berços de 40 cm x 40 cm utilizando, mais ou menos, 3 kg de esterco de galinha muito bem curtido (misture bem com a

Dicas para o plantio do Cambucizeiro 1



terra e deixe curtir por uns 30 dias). No caso de berços menores, nos terrenos preparados, faça seu preparo de forma proporcional. Se possível, vá misturando o conteúdo do berço mais vezes nesse período. É importante molhar o berço pelo menos duas a três vezes antes do plantio.

Lembre-se: Quanto mais homogênea for a terra do berço, maior o efeito geral na planta.

Após 30 dias, faça o plantio definitivo adicionando à terra uma adubação química na formulação 04-14-08, na proporção 200 g por berço de 40 cm x 40 cm, bem misturadas à terra.

Observação: Não utilize qualquer produto agrotóxico.

Importante: Em plantas, as adubações podem ser feitas praticamente durante todo o ano, dependendo da fórmula do fertilizante e, também, da necessidade da planta. Mas o ideal é que a adubação seja feita pelo menos uma vez ao ano, logo após a colheita dos frutos.

O Cambucizeiro é uma árvore tipicamente de regiões de encostas ou próximas a elas. Por isso, não requer cuidados especiais, é uma planta rústica, acostumada a constantes mudanças climáticas. Mas tenha sempre o cuidado de fazer a limpeza da planta, retirando os galhos secos e os parasitas que se enrolam ou se fixam na copa, como a erva de passarinho, que vai se disseminando com a ação dos ventos e dos pássaros e comprometendo o rendimento da planta.

Esse procedimento de limpeza melhora a aeração na copa e facilita o



trabalho de eventuais pulverizações no controle de pragas e doenças.

Para isso, podemos escolher um local de mata nativa e densa, onde haja matéria orgânica mais complexa e fértil. Retire a terra do local apenas raspando a superfície do solo, até uma profundidade de 5 a 6 cm. Essa camada superficial é que contém os principais nutrientes para as plantas.

Em seguida, passe tudo por uma peneira para obter uma terra limpa e com a mesma granulação, o que é importantíssimo para as raízes.

Preencha os saquinhos com a terra peneirada e coloque no lugar preparado, regando, em seguida, para uma leve compactação da terra.

Com a terra ainda úmida, faça buracos bem no meio dos saquinhos, mais ou menos do tamanho dos berços das bandejas.

Com uma faca de ponta arredondada, retire o torrão com a mudinha da bandeja e imediatamente passe a muda para o saquinho. Após o trabalho de transplante, regue novamente todos os saquinhos já com as mudinhas.

Se o local para as mudas estiver adequado, será necessária apenas uma rega diária.

5ª etapa – Plantio definitivo

Para o plantio em local definitivo, escolha, preferencialmente, um terreno ou a área do terreno que for de topografia mais plana, e um solo que não seja encharcado.

Dicas para o plantio do Cambucizeiro 1

O Cambuci suporta bastante umidade na parte aérea, mas o excesso de umidade nas raízes pode comprometer sua floração.

Toda cultura em terreno plano tem a sua manutenção facilitada e tudo que é aplicado na planta, como fertilizantes, por exemplo, permanece mais tempo no solo junto a ela, se comparado a um terreno com muito declive, onde as chuvas fortes levam consigo todos os nutrientes.

Para o plantio do Cambuci é necessário que as mudas estejam pelo menos com uns 50 cm de altura. Nesse tamanho, elas resistem mais ao ataque de formigas e pragas em campo aberto.

Se optar por fazer um pomar de Cambuci, deixe um espaço de 5 m entre as plantas e de 7 m entre as ruas, pois se trata de uma árvore nativa que costuma crescer bastante.



As fileiras de plantas formadas no sentido leste-oeste respondem melhor ao aproveitamento da adubação, o que resulta numa melhor floração e consequente frutificação, talvez até pela constante iluminação entre as ruas.

Colheita e conservação do Cambuci

Os frutos devem ser colhidos no momento adequado, ou seja, maduros (de vez, ou de meia) para a utilização prevista – armazenamento a curto, médio ou longo prazo –, para comercialização imediata ou para serem processados. Para isso, deve-se assegurar que os índices mínimos de maturação estabelecidos sejam respeitados no início da colheita e no posterior armazenamento e/ou comercialização, permitindo, com isso, uma máxima eficiência na conservação e manutenção da qualidade interna e externa do fruto. Devem-se sempre utilizar embalagens (colheita, transporte, armazenamento, comercialização) limpas e de material não abrasivo, para não contaminar ou machucar os frutos. Recomenda-se, quando adequado, utilizar materiais plásticos, em perfeito estado de conservação e higienização, em vez de madeira. É sempre importante realizar uma pré-seleção do fruto no campo, evitando misturar frutos sãos com os que sofreram danos causados por insetos, podridões, machucados etc. Aconselha-se utilizar a técnica da forragem com feno, palha ou qualquer material similar, em volta do Cambucizeiro, de modo a evitar o choque do fruto maduro com o solo. Não se devem deixar os frutos colhidos expostos ao sol, transportando-os imediatamente para o processamento ou

Colheita e conservação do Cambuci

congelamento no mesmo dia, com o cuidado de evitar golpes e danos durante o transporte.

Importante: lavar bem os frutos, tanto para o congelamento como para serem curtidos em cachaça. Recomenda-se armazená-los em sacos plásticos (zipados). Sugerem-se sacos de 1 kg.



"Ah, a Pectina do Cambuci"

O fruto é popularmente chamado de Cambuci, mas o seu nome científico é *Campomanesia phaea* (O. Berg) Landrum, assim como a árvore tem a designação de *Paivaea Langdorffii* Berg. Tantos nomes para um Cambucizeiro. Uma vistosa árvore encontrada na mata atlântica dos arredores de São Paulo (podemos vê-la em abundância na Serra do Mar), Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Nos meses de agosto a novembro, suas flores hermafroditas e brancas desabroçam, mas é durante os meses de janeiro e fevereiro que aparecem os frutos. Quando maduros, suas cascas finas e verdes tornam-se levemente amareladas e seu tamanho fica em torno de 5 a 6 cm de diâmetro na região mediana, por 3 a 4,5 cm de espessura. Mas é a quantidade de pectina em sua polpa que revela o grande potencial industrial e comercial do Cambuci. Este polissacarídeo tem alto poder de geleificação (produção de gel nos alimentos) – uma propriedade muito importante de algumas proteínas utilizadas em muitos alimentos industriais, como géis de gelatina, geleias, doces, proteínas vegetais texturizadas etc.

A elaboração de produtos com frutas em suspensão, como sorvetes e doces com a polpa de Cambuci, é bastante proveitosa, pois a sua geleificação rápida sob alta temperatura mantém os pedaços de frutas bem distribuídos na massa, evitando-se a decantação ou afloramento dos pedaços. A quantidade de pectina no Cambuci é semelhante a dos frutos comumente utilizados como matéria-prima na extração deste polissacarídeo,

"Ah, a Pectina do Cambuci"

como os frutos cítricos e as maçãs. A vantagem do Cambuci, diante das outras frutas, é ser uma planta nativa e ainda pouco explorada comercialmente.

Esta descoberta do potencial econômico do Cambuci aconteceu por volta de 2007, quando diversas organizações da região da Serra do Mar de São Paulo, incluindo Prefeitura e Cooperativas, uniram esforços na procura de alternativas e investimentos, com o objetivo de aumentar a renda per capita e a qualidade de vida de seus moradores. Não poderia faltar, dentre as muitas iniciativas que foram tomadas, o interesse em explorar o potencial do fruto nativo da região, conhecido por Cambuci. A Cooperativa dos Produtores de Cambuci e Derivados de Rio Grande da Serra, em São Paulo, com o apoio técnico da Escola Senai Mario Amato, investi-



tiu em experimentos físico-químicos com o Cambuci. Concomitante a esse projeto, foram realizados dois concursos para escolher os melhores pratos culinários feitos a partir da fruta. A diversidade foi incrível e os preparos, deliciosos. Como vimos, o resultado foi bastante satisfatório, evidenciando todo o potencial econômico dessa fruta peculiar.

Produção de polpa do fruto congelado

1. Recepção

Na recepção, as frutas devem ser pesadas e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despulpamento devem ser dispensadas neste momento.

2. Lavagem em duas etapas

Banho por imersão: é a etapa da lavagem em que os frutos são submetidos à imersão em água com cloro, por um tempo determinado. Para esterilizar, usar 2 gotas de hipoclorito de sódio, solução de 2,5% para cada 1 litro de água e deixar de 10 a 15 minutos. Após, escorrer a água.

Aspersão (ou jateamento de água): é a etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm). Através de bicos atomizadores, é pulverizada água tratada em quantidades ideais, retirando o excesso de cloro da lavagem anterior, sem desperdícios de água.

Produção de polpa do fruto congelado

3. Seleção

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta que será processada. Nesta seção, as frutas são expostas sobre mesas ou esteiras apropriadas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas que venham a comprometer a qualidade do produto final.

4. Preparo

O Cambuci exige uma preparação prévia ao despulpamento (descasque). Após o preparo, os frutos são levados ao despulpamento ou prensagem.

5. Despulpamento

É a retirada da polpa do fruto através do esmagamento de suas partes comestíveis, processadas em liquidificador. Para o preparo de 500 g de polpa de Cambuci, são necessários 500 g de frutos devidamente maduros sem casca e a adição de 25 g de açúcar, para não escurecer o produto final. Bater os ingredientes por cinco minutos.



7. Envase

O envase é feito em sacos plásticos apropriados. Normalmente, a polpa é comercializada em embalagens de 100 g. Após adição da polpa nas embalagens, o produto é selado.

8. Congelamento

Na produção de polpa congelada, o produto não é submetido a nenhum outro tratamento visando à inibição de reações químicas e enzimáticas e/ou redução da atividade de micro-organismos que possam levar à perda de qualidade. Portanto, o congelamento deve ser feito o mais rápido possível, para manter as características da fruta fresca. A temperatura recomendada para o congelamento de polpa é na faixa de $23^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ negativos, no entanto, o tempo necessário para abaixar a temperatura do produto para 5°C negativos não deve ultrapassar oito horas. Essa temperatura deverá atingir cerca de 18°C negativos em um tempo máximo de 24 horas e deverá ser mantida durante todo o tempo de armazenamento e transporte, até o momento do consumo.

Uma dica importante: deve-se congelar a fruta em aberto, ou seja, em bandejas sem peso por cima. Somente após congelado, ensacar.

Produção de polpa do fruto congelado

9. Dica

Na preparação de suco, para cada 100 g de polpa de Cambuci, utilize 400 ml de água.

Parâmetros Físico-Químicos	Valores
PH	3,18 u.pH
Sólidos Solúveis	8,6 %
Acidez Titulável	1,38 g ácido cítrico/100 g polpa

Ana Maria Ruiz Tomazoni



Trabalhar com o Cambuci é sempre uma alegria, pois o desafio de nascer um novo sabor é algo que me intriga e me faz pesquisar e inovar mais.

Tenho pesquisado o Cambuci, criando receitas doces e salgadas há muitos anos. A tradicional cachaça com infusão do fruto é, ainda hoje, encontrada com frequência nas famílias da região do ABC paulista, onde moro.

A beleza do fruto com seu formato e textura resulta em preparações instigantes e que nos seduz. Nativo da Mata Atlântica, o fruto é apoiado por projetos e movimentos internacionais, como o Slow Food. É um produto da Arca do Gosto e, se você tiver curiosidade, vale a pena pesquisar e conhecer.

Pensar em suas características nutricionais também é muito importante, pois além de seu sabor inconfundível e de sua textura, o Cambuci é fonte de fibras, vitaminas – como C e A – e sais minerais. Também possui agentes antioxidantes e taninos, que combatem radicais livres, retardando o envelhecimento e fortalecendo o sistema imunológico.

Hoje, o Cambuci já pode ser visto como uma alternativa de crescimento econômico e sustentável para os municípios que o adotaram como produto típico. A Rota do Cambuci recebe apoio da Prefeitura de Santo André, que divulga o fruto por várias regiões de São Paulo.

Ana Maria Ruiz Tomazoni

Chef. Especialista em Gastronomia, com vários cursos no exterior como Le Cordon Bleu, de Paris-França, Blue Efefant, em Bangkok-Tailândia, entre outros realizados na Itália (Sorvetes frutados / Harmonização Seminários em Asti, Piemonte), Indonésia, México. Intercâmbio de conhecimentos com o Prof. e Coordenador Chefe do curso superior de cozinha Internacional Italiana do George Brown College em Toronto, Canadá. Proprietária da Escola de Gastronomia Sabor & Saber Gastronomia em São Bernardo do Campo- SP (www.saboresabergastronomia.com.br). Doutoranda em educação e currículo e mestra em Gerontologia pela PUCSP, pós- graduada em hotelaria e eventos pelo Senac, pedagoga pela PUCSP e técnica em nutrição.

Contatos: ANA MARIA RUIZ TOMAZONI - anatomazoni@bol.com.br - www.saboresabergastronomia.com.br - Tel. +55 11 4121-5315

Receitas

Lombo especial na cesta de parmesão

Alexandra Lopes

Vasconcelos

Rendimento:

6 cestas

Modo de preparo:

Cestas: Aqueça uma frigideira antiaderente. Espalhe por todo o fundo o queijo parmesão ralado grosso (em forma de panqueca).

Quando o queijo começar a dourar as bordas, retire do fogo. Espere de um a dois minutos e vire sobre um refratário redondo.

Recheio: Tempere o lombo, de um dia para o outro, com alho, pimenta e vinho branco ou temperos a gosto.

Refogar em uma panela de pressão o óleo, o alho, o louro, a noz moscada, metade do tomate, o sal, a cebola e depois acrescentar o lombo em cubos. Mexa bem, juntando 2 xícaras de água e deixe na pressão (por +/- 15 min.) até que fique totalmente cozida.

Desfie a carne, reserve. Deixe ferver o molho, acrescentando o restante do tomate e os Cambucis.

Prove os temperos. Se necessário, coloque mais sal, pimenta e ervas.

Montagem: Colocar no fundo da cesta o requeijão (queijo cremoso), uma camada de tomate seco e uma camada de lombo refogado.

Decorar com tomate seco, estrelinhas de carambolas levemente grelhadas e folhas de hortelã.





Ingredientes	Medida padrão	Peso
Parmesão ralado	1 unid.	600 g
Lombo suíno	1 peça	600 g
Cebola picada	1 ½ unid.	170 g
Tomate fresco	4 unid.	500 g
Alho	1 unid.	15 g
Óleo	6 colheres (sopa)	30 ml
Noz moscada		5 g
Sal	QB	
Pimenta do reino	QB	
Louro	2 folhas	3 g
Requeijão cremoso		300 g
Cambuci	4 unid.	160 g
Tomate seco		200 g
Folhas de hortelã (decorar)	a gosto	
Carambola (decorar)	2 unid.	
Vinho branco	½ xícara (chá)	100 ml
Ervas frescos	a gosto	

Receitas

Carré de Cordeiro ao Molho de Cambuci

Érika Kiyomi

Modo de preparo:

Matsune Ishizawa

Carré: Prepare as costelas com antecedência. Leva-se, pelo menos, cinco horas para marinar.

Rendimento:

8 porções

Disponha o carré (costelas) em uma travessa e prepare a marinada.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes, jogue sobre as costelas e leve para geladeira por, pelo menos, cinco horas.

Molho de Cambuci: Descasque os Cambucis, pique-os em pedaços e os coloque em um pilão, socando até que vire uma pasta. Reserve.

Rale a cebola e o alho, reserve.

Em uma panela préaquecida, disponha o azeite e frite o alho e a cebola ralada por 1 minuto. Acrescente o Cambuci socado e deixe cozinhar até iniciar fervura.



Dilua a farinha no leite e acrescente ao Cambuci. Deixe a mistura cozinhar por três minutos e acrescente todos os temperos, deixando a hortelã picada por último. Desligue.

Preaqueça o grill à temperatura máxima. Retire o carré (costelas) da marinada e grelhe por cinco minutos de cada lado, ou até ficarem cozidas.

Sirva o cordeiro com o molho.



Ingredientes	Medida padrão	Peso
Costela de cordeiro aparada	1 unid.	1 kg
Cebola roxa picada	1 unid.	100 g
Alho picado	2 unid.	20 g
Páprica doce	¼ colher (chá)	
Coentro em pó	¼ colher (chá)	
Azeite	1 ½ xícara (chá)	120 ml
Hortelã picada	1 colher (sopa)	
Tomate italiano picado	1 unidade grande	150 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	½ limão
Casca de Cambuci	3 unid.	
Sal	a gosto	
Pimenta do reino	a gosto	
MOLHO		
Alho	2 unid.	20 g
Cebola picada	½ unid.	50 g
Azeite	1 colher (sopa)	5 ml
Pimenta dedo de moça	1 unid.	5 g
Pimenta vermelha em pó	1 colher (chá)	2 g
Leite	½ xícara (chá)	100 ml
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g
Hortelã picado	1 colher (sopa)	
Açafrão	1 pitada	1 g
Páprica doce	1 pitada	1 g
Sal	a gosto	
Pimenta do reino	a gosto	

Receitas

Torta de Cambuci com Carne Seca

Nancy Fortunato de Carvalho

Rendimento: 16 porções – 1 torta aro 28cm

Modo de preparo:

Massa: Misture em um recipiente todos os ingredientes, amassando até obter uma massa homogênea, lisa e consistente. Reserve.

Recheio: Bata no liquidificador o Cambuci, sem a casca. Reserve. Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo misturando rapidamente.

Acrescente o leite e o suco de Cambuci, mexendo sempre, até que forme um creme. Em seguida, retire do fogo.

Em outra panela, cozinhe a carne. Em seguida, desfie e faça um refogado com a cebola. Misture o refogado ao creme e reserve.

Montagem: Divida a massa em duas partes iguais. Abra com um rolo em forma de disco. Revista a forma com um dos discos, depois adicione o recheio uniformemente. Com o outro disco, cubra o recheio.

Pincele a massa com a gema de ovo batida.

Asse em forno pré-aquecido em temperatura de 180°C por 25 minutos ou até que fique dourada.



Ingredientes	Medida padrão	Peso
MASSA		
Leite		120 ml
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	200 g
Amido de milho	½ xícara (chá)	50 g
Manteiga		150 g
Fermento em pó	1 colher (sopa)	10 g
Ovos	2 unid.	
Gema para pincelar	1 unid.	
RECHEIO		
Cambuci	3 unid.	150 g
Carne seca dessalgada		200 g
Cebola média	1 unid.	80 g
Leite integral		250 ml
Farinha de trigo		15 g
Manteiga		15 g



Parte 2

*Muito mais que um bairro
da Zona Sul de São Paulo*

O Bairro Cambuci



Muito mais que um bairro da Zona Sul de São Paulo



O bonde, na Rua Lavapés, foi um dos marcos da valorização do bairro

Desde o século XVI, o atual distrito do Cambuci já era um importantíssimo ponto de passagem e parada dos tropeiros paulistas que subiam a Serra do Mar rumo à capital e ao interior do estado. Constitui, portanto, um dos bairros mais antigos da cidade de que se tem registro. Seu nome, como já se disse aqui, deve-se à grande quantidade da árvore de Cambuci.

A Rua Lavapés era um ponto de referência, onde os tropeiros e outros viajantes, às margens de um límpido córrego, lavavam seus pés, banhavam-se e saciavam a sede de suas mulas exaustas, enquanto se deliciavam com frutas e frutos da mata verdejante.

Nos primórdios da São Paulo de Piratininga, esta trilha que ligava o interior ao mar de Santos lentamente foi se tornando povoada. Ao longo dos anos, foi se desenvolvendo ao seu redor um pequeno comércio, algumas chácaras, sítios e fazendas.

Nesse período, a região era considerada uma divisa entre a cidade e a zona rural. O limite dessas zonas era o límpido córrego que, infelizmente, hoje não mais existe.

Em 1870, foi erigida, no bairro, a Capela Nossa Senhora de Lourdes. Segundo moradores, a igreja teria sido construída em virtude da devoção de Eulália Assumpção e Silva (1834-1894) à Santa de Lourdes, reproduzindo, com fidelidade, o cenário da gruta da cidade francesa que empresta



nome à santa . Dizem até que a Capela chegou a receber a visita ilustre do imperador dom Pedro II.



Em 1915, o bairro já caminhava rumo à modernização de suas feições

Muito mais que um bairro da Zona Sul de São Paulo

A partir de 1890, a região teve uma enorme valorização, devida à construção do Museu do Ipiranga e à implantação de uma linha de bonde que atravessava o Cambuci, ligando o centro da cidade ao museu. Com isto, a especulação imobiliária tomou vulto e as características rurais foram desaparecendo pouco a pouco.



Nessa mesma época, a chegada de imigrantes europeus deu início à expansão dos limites urbanos no Cambuci, por meio da abertura de ruas, construção de casas e do surgimento de fábricas, tais como a Chapéus Ramenzoni, Nadir Figueiredo e Villares.

Em 1895, foi concluída a Igreja da Glória. Na sua parte baixa, havia uma pequena cruz de madeira conhecida como a Santa Cruz do Cambuci.

*Indústria de chapéu Ramenzoni
bombardeada durante o levante
contra o presidente Artur Bernardes*



Posteriormente, na década de 1920, o bairro transformou-se num reduto da colônia italiana no Brasil. Grande parte de seus membros eram insurgentes contra as políticas públicas da época e, em razão disso, promoviam manifestações operárias. Para muitos estudiosos e historiadores, o Cambuci pode ser considerado o berço do anarquismo em São Paulo. Um dos locais favoritos para encontros e reuniões de cunho político era o Cineteatro Guarani.

Igreja N.S. da Glória: da Fé à Revolução



Construído em 1884, com o auxílio da família D'Assumpção, o templo, em estilo gótico feudal, abriga a imagem de Nossa Senhora da Glória, tradicionalmente venerada pelos portugueses.

A centenária igreja, muito mais que referência religiosa, tornou-se patrimônio histórico do bairro, por abrigar uma parte importante da história do Brasil: o templo foi palco de um episódio marcante do movimento tenentista, iniciado em julho de 1922, no Rio de Janeiro, com a tomada do Forte de Copacabana. Do outro lado, rebeldes comandados pelo general Isidoro Dias Lopes apossaram-se da igreja e, por 23 dias, ali permaneceram.

Almejavam a queda do presidente Artur Bernardes e enfrentaram as tropas legalistas, transformando o bairro em uma praça de guerra que quase arrasou o centro de São Paulo.

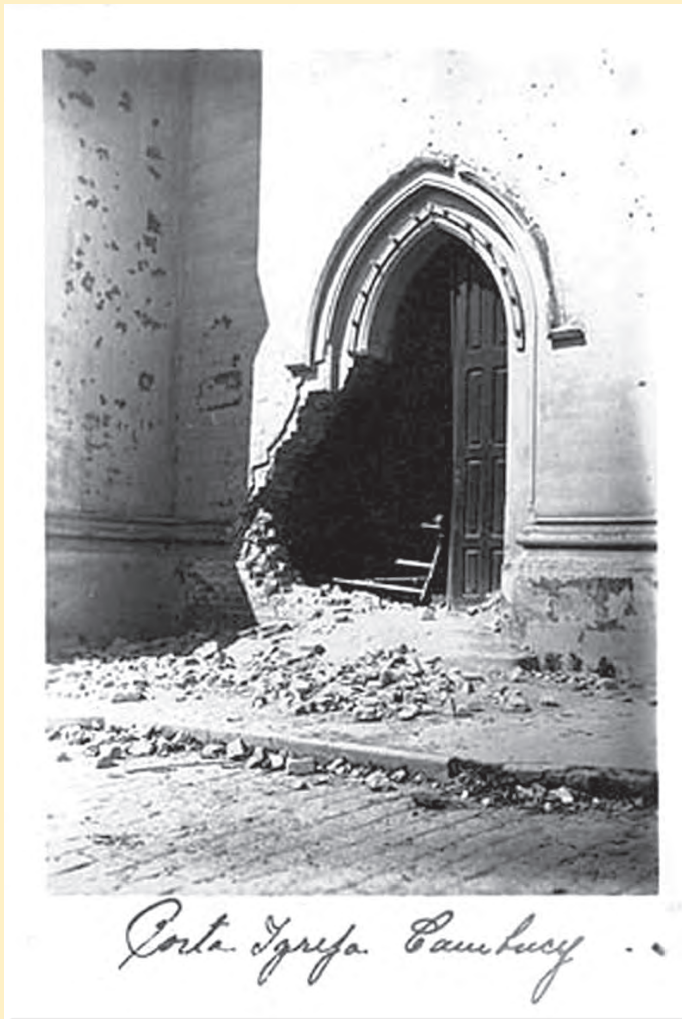
Pela sua localização, a Igreja da Glória dominava os arredores e já havia sido tomada cinco vezes. Na

manhã do dia 24 de julho de 1924, defendida por 80 militares rebeldes, na sua maioria húngaros e alemães, a igreja foi novamente atacada pelas tropas do exército de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, apoiadas pela polícia paulista. Neste dia, os governistas se lançaram sobre os rebeldes, dominando totalmente a situação. Alcançaram a torre, em busca de uma metralhadora que atirava em todas as direções, e encontraram uma mulher caída ao lado do marido ferido, morta enquanto municiaava a arma.



Isidoro Dias Lopes foi promovido pelos rebeldes a marechal da revolução





Em 27 de julho, o comando da rebelião viu-se forçado a abandonar São Paulo e iniciou a retirada, saindo da Estação da Luz. Nesses 23 dias de guerra, morreram 503 pessoas e 4846 ficaram feridas, enquanto 300 mil deixaram a cidade, a pé ou de trem.

Na contramão de toda a devastação ocorrida nesse passado retumbante do Cambuci, o artista plástico Alfredo Volpi (1896-1988) preferiu retratar e recriar com sua arte o bairro e seus arredores, em quadros inesquecíveis, que perduram até hoje no imaginário paulistano.

Volpi nasceu em Lucca, na Itália. Chegou ao Brasil com apenas dezoito meses, foi viver com sua família no Cambuci, lá se estabeleceu e jamais

saiu. Vindo a se tornar um dos expoentes da pintura brasileira, integrante ativo do "Grupo Santa Helena", fez história ao lado de Reboló, Clóvis Graciano, Mario Zanini e Fúlvio Penachi.



Alfredo Volpi: O Artista e seu Cenário

Nascido a 14 de abril de 1896, em Lucca, na Itália, o artista viria ao Brasil com apenas dezoito meses, tornando-se o mais brasileiro dentre todos os estrangeiros sem, entretanto, naturalizar-se, mantendo grande admiração pelos pintores de sua terra natal.

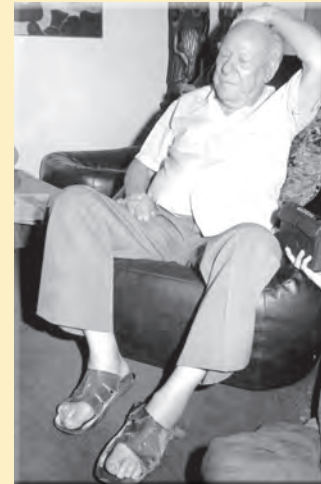
Filho de operários imigrantes, operário se tornou. Trabalhou como marceneiro, entalhador e encadernador. Tornou-se homem simples, robusto e de riso largo. Parava o carro, desembarcava e dava esmolas aos mendigos do Cambuci, bairro em que viveu por quase 90 anos.

Abandonou os estudos sem completar o primário. Passava horas manuseando tintas, só para ver o resultado de sua mistura. Virou decorador, pintando ornamento de muros, tetos e paredes dos casarões da Avenida Paulista. Autodidata em artes, tornou-se membro do Grupo Santa Helena, nos anos de 1940, quando conheceu o pintor paulista Ernesto de Fiori, que iria influenciá-lo de maneira decisiva.

Sua arte começa a ser aceita de forma incontestável aos 55 anos de idade, quando empatou com Di Cavalcanti na 2ª Bienal de São Paulo, recebendo, ambos, o título de Melhor Pintor Nacional. Após passar por diversas fa-

ses e influências, o artista encontra sua própria linguagem, deixando-se dominar pelas cores e pelo estilo abstrato geométrico, sempre elaborando suas próprias tintas. A fase das bandeirinhas é tida como sua maior contribuição para a arte moderna brasileira.

“Os que trabalham num emprego sem gostar, à espera da aposentadoria, morrem logo”, costumava dizer. Volpi morreu aos 92 anos, sem fazer fortuna, a 28 de maio de 1988. A fragilidade do estado de sua saúde o impedia de pintar, mas ele não dispensava o vinho tinto italiano. Nem as generosas esmolas.



A simplicidade da genialidade em Alfredo Volpi





O Bairro foi oficializado em 19 de dezembro de 1906, e abriga hoje cerca de 35 mil habitantes. Faz parte de seu território, os bairros de Vila Deodoro e um pedaço da Mooca.



Amostra da biodiversidade humana, o bairro do Cambuci abraça histórias e culturas diversas em suas esquinas

Estábulo de mulas da Light, em 1901, cinco anos antes da oficialização do bairro

Muito mais que um bairro da Zona Sul de São Paulo



A Light instalou no Cambuci as suas Oficinas Gerais, gerando emprego e a modernização do bairro



*Uma das curiosidades do bairro
foi a de reunir os primeiros
times de futebol de várzea no país.
Na foto, time da Portuguesa*



Berço de anarquistas, artistas, músicos, compositores do naipe de Paulo Vanzolini (autor de Ronda), personalidades, operários, industriais, comerciantes, boêmios e outros tantos mais, o bairro do Cambuci é uma amostra da biodiversidade humana, um retrato da grande São Paulo. Nele, a vida fervilha, pulsa e lateja, ora silenciosa, ora escandalosa.

Recentemente, mais precisamente em 2009, iniciou-se o projeto de resgate histórico-cultural do bairro, utilizando-se do fruto como ponto de partida e referência.

O então Secretário Ricardo Montoro, da Secretaria de Participação e Parceria da Cidade de São Paulo, em visita ao município de Salesópolis, pôde constatar as potencialidades deste fruto que a tantos encanta e, de imediato, firmou parceria para inserir o Bairro do Cambuci na Rota Gastronômica do Cambuci, que começará a tomar corpo.

Bloco da Ressaca



O carnaval do bairro permanece como um dos mais tradicionais festejos na cidade de São Paulo



O Bloco da Ressaca nasceu em 1984, fundado por um grupo de amigos que frequentava o Restaurante Javali, tradicional ponto de encontro do Bairro do Cambuci. Desde lá, o Bloco anima as ruas do bairro, nos sábados que antecedem ao Carnaval, levando, a partir das 14h, alegria a toda a comunidade, que em grande parte participa com fantasias feitas por eles mesmos. O Bloco sai com uma média de cinco mil pessoas, um Trio Elétrico, Banda com 40 metais, Bateria Infantil do Barracão dos Sonhos, Mestre Sala e Porta Bandeira.

No bairro do Cambuci, o Bloco da Ressaca, um dos mais tradicionais do Carnaval de rua, fez um desfile especial em 2009, em seu aniversário de 25 anos. “O nosso jubileu de prata foi o tema da nossa apresentação”, conta o secretário-geral do bloco, Marcelo Delle Cave. Segundo ele, a apresentação privilegiou todos os públicos. “No começo, tivemos uma banda de 40 metais que tocava as marchinhas. Mais para o meio [do desfile], um trio elétrico que mostrou os ritmos da Bahia e, por fim, uma bateria”, diz. “E a novidade em 2009 foi que tivemos uma apresentação do Osvaldinho da Cuíca. Superamos as expectativas da organização e levamos mais cinco mil pessoas pelas ruas do bairro, na região central da capital paulista.”

Alguns fatos importantes na história do Bairro

- Século XVI – O Cambuci certamente é um dos bairros mais antigos da cidade de São Paulo. Seu nome tem origem na grande quantidade de cambucizeiros, árvores de boa madeira e com um fruto muito apreciado, principalmente em infusão com aguardente. Já neste século, a rota era obrigatória para quem seguia do litoral em sentido à capital e interior do estado de São Paulo.
- 1820 - A partir de 1820, imigrantes italianos chegam ao Cambuci, influenciando fortemente a cultura local e transformando a região em uma grande área de cultivo.
- 1870 – É erigida a Capela de Nossa Senhora de Lourdes, marco zero do bairro do Cambuci. Seu interior é uma réplica da capela de Lourdes, na França.
- 1876 – Criação do Núcleo Colonial da Glória, em conjunto com os núcleos Santana, São Caetano e São Bernardo, com objetivo de abrigar colonos imigrantes.
- 1880 – Inaugura-se o primeiro agrupamento de bombeiros do Cambuci, com um contingente de 20 bombeiros.



- 1887 – Em março, Francisco Antonio de Souza Paulista, recebe do Governo Provincial a permissão para construir e operar uma linha de Bondes, que a partir do Largo da Igreja da Sé atravessava as principais ruas do Cambuci.
- 1898 – Com dezoito meses de idade, chega ao Cambuci Alfredo Volpi, nascido em Lucca, Itália, em 14 de abril de 1896. Volpi viveu toda a sua vida no Cambuci e se consolidou como um dos principais pintores de nossa história.
- 1900 – Grande inundação ocorre na região central da cidade de São Paulo e o Cambuci fica encoberto pelas águas.
- 1902 – Ocorre a fundação do Externato Nossa Senhora da Glória, no bairro do Cambuci, destinado a atender as crianças pobres da região.



Alguns fatos importantes na história do Bairro

- 1918 – Em 30 de janeiro, no bairro do Cambuci, nasce Homero Silva, um dos pioneiros da TV brasileira. Locutor de voz forte e inconfundível, Homero migrou do rádio para a extinta TV Tupi.
- 1922 – Começa a trabalhar nos picadeiros da região o Palhaço Arrelia, que mais tarde se tornaria um dos principais palhaços do país.
- 1924 – Em 5 de julho, a cidade era tomada pela Revolução Paulista. O Cambuci amanheceu em clima de guerra. Lojas saqueadas, tiros disparados e alvoroço geral na insurreição contra o presidente Artur Bernardes.



*Ainda em 1924,
estudantes invadem
delegacia no Cambuci
para libertar
presos políticos*



- 1930 – Ocorre a famosa “Queda da Bastilha” no bairro do Cambuci, em 30 de outubro, com a finalidade de pôr fim ao tratamento desumano na delegacia da Rua Barão de Jaguará.



*Durante a Revolução de 1932,
casas foram bombardeadas
no bairro do Cambuci*



- 1935 – Em 15 de março, nasce Vicente Piazza no bairro do Cambuci. Criado na região dos Lavapés, um dos principais dirigentes e divulgadores do futsal brasileiro.
- 1937 – Surge a primeira Escola de Samba de São Paulo no Cambuci, a Lavapés, e, bem mais tarde, em 1963, o Império do Cambuci.

Alguns fatos importantes na história do Bairro

- 1940 – Com espírito empreendedor, no mês de junho de 1940, o húngaro Paulo Robell, iniciou a produção de colchões de molejo, em São Paulo, no bairro do Cambuci.
- 1954 – Patrícia Galvão, a famosa Pagu, então com 20 anos, incendiou o bairro do Cambuci em protesto contra o governo provisório, logo depois de começar um explosivo romance aos 19 anos com o escritor Oswald de Andrade, levando-o a terminar seu casamento com a pintora Tarsila do Amaral.
- 1955 – Primeiro templo islâmico inaugurado no bairro do Cambuci, pela Sociedade Beneficente Muçulmana. Segundo a entidade, a imigração muçulmana ganhou força a partir da segunda metade do século XX.
- 1961 – São lançados, no Brasil, os primeiros caldos de galinha e de carne em cubo da marca Knorr, produzidos inicialmente em uma fábrica localizada no bairro do Cambuci, em São Paulo.
- 1968 – Na madrugada de 22 de junho, o Hospital do Exército, localizado no Cambuci, é assaltado. Fardados de tenente e soldados, cerca de dez militantes da VPR (Vanguarda Armada Popular) roubaram nove fuzis FAL, três sabres e quinze pistolas.



- 1970 – Surge a Cambuci S. A., detentora da famosa marca Penalty, multinacional brasileira, sediada em São Paulo, que atua em diversos países no ramo de confecção de artigos para a prática esportiva.
- 1971 – Nasce a Igreja Sinos de Belém, fundada pelo Missionário Josias Joaquim de Souza, em 10 de junho, no bairro do Cambuci.
- 1974 – Respiram, pela primeira vez, os inspirados e famosos Gêmeos do Cambuci, hoje grafiteiros de renome internacional, cujos nomes reais são Otávio e Gustavo Pandolfo. Gêmeos idênticos, os irmãos são formados em Desenho de Comunicação pela Escola Técnica Estadual Carlos de Campos. Seus trabalhos estão presentes em diferentes cidades dos Estados Unidos, Inglaterra, Alemanha, Grécia, Cuba, entre outros.
- 1984 – No tradicional Restaurante Javali, próximo ao Largo do Cambuci, um grupo de amigos decide formar o Bloco da Ressaca. Desde então, o Bloco anima as ruas do bairro, no sábado que antecede o carnaval, sempre a partir das 14h. Em 2009, o Bloco da Ressaca adota como símbolo o Cambucito, personagem criado pelo artista plástico Iguti.
- 1986 – Tem origem a Igreja Renascer em Cristo, no bairro do Cambuci,

Alguns fatos importantes na história do Bairro

na Zona Sul de São Paulo.

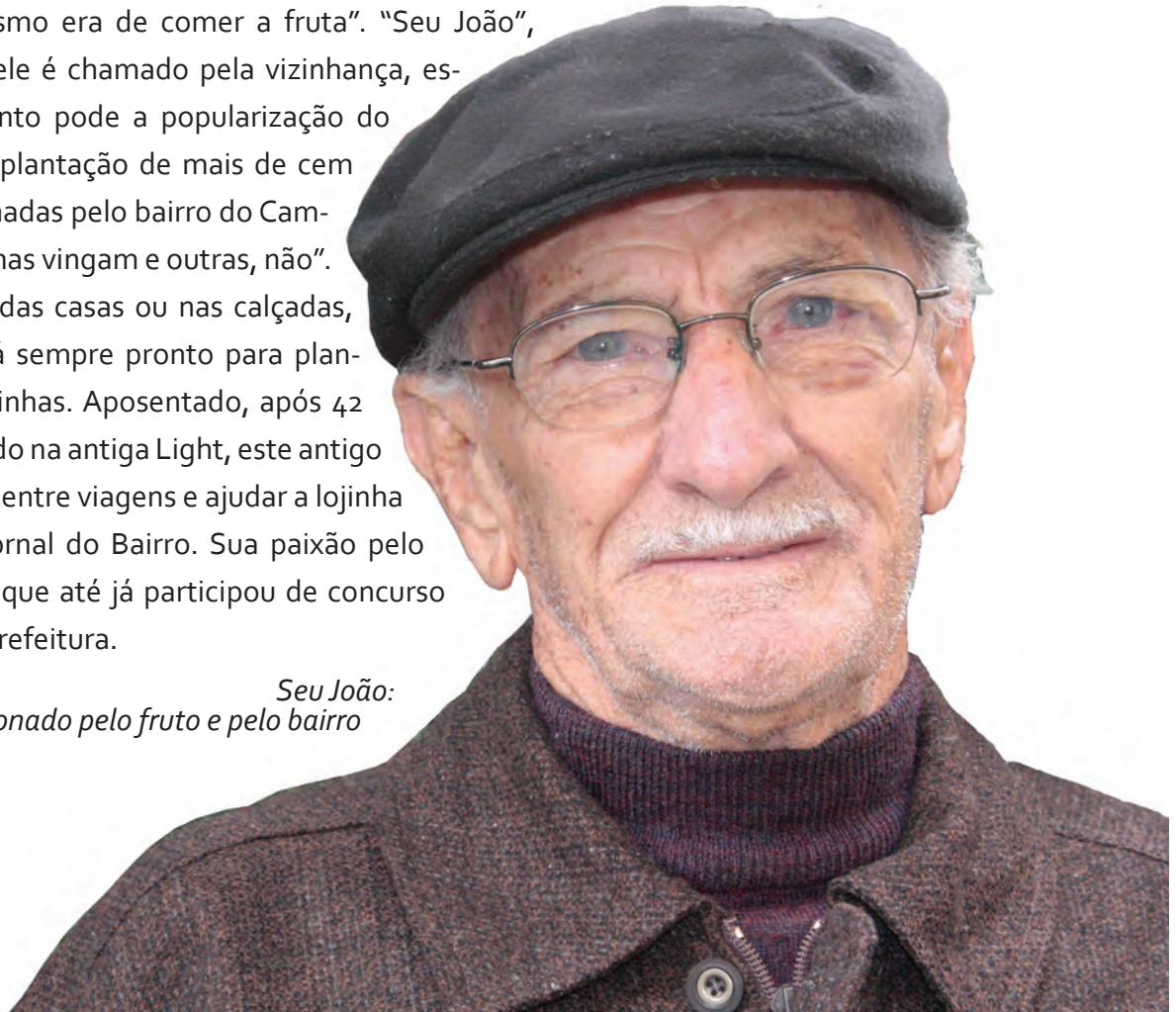
- 1997 - A Colorgin, empresa de tintas que tinha iniciado suas atividades no bairro do Cambuci, na década de 1970, passa a fazer parte do grupo multinacional Sherwin-Williams Company, principal organização do mundo no segmento de tintas e vernizes.
- 2008 – Moradores do Cambuci decidem unir esforços para trazer de volta os pés de Cambuci ao bairro, contando com o apoio da prefeitura municipal de São Paulo, por intermédio da Secretaria de Participação e Parcerias.
- 2009 – Em parceria com a Prefeitura de Salesópolis, são distribuídas 300 mudas de cambucizeiro, via incubadora de projetos sociais, com sede no bairro, e tem início o projeto de revitalização do Cambuci pela Prefeitura Municipal de São Paulo.
- 2010 – Em março, foi realizado o lançamento da segunda edição da Rota Gastronômica do Cambuci, no Restaurante Javali. No mesmo ano, durante o mês de maio, a Secretaria de Participação e Parceria (SMPP), por meio da Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados, realiza o I Seminário Compartilhando Conhecimentos Sobre o Cambuci.



Seu João: um Antigo Morador

Ao falar do Cambuci na cidade de São Paulo, não se pode esquecer do senhor João Baptista Lazarini, um antigo morador do bairro que há 75 anos se alimenta do fruto, desde criança, quando seus pais cultivavam o cambucizeiro no quintal. Sua mãe preparava doces de Cambuci, mas ele "gostava mesmo era de comer a fruta". "Seu João", assim como ele é chamado pela vizinhança, estimula o quanto pode a popularização do fruto, com a plantação de mais de cem mudas espalhadas pelo bairro do Cambuci, mas "umas vingam e outras, não". Nos quintais das casas ou nas calçadas, seu João está sempre pronto para plantar suas mudinhas. Aposentado, após 42 anos registrado na antiga Light, este antigo morador vive entre viagens e ajudar a lojinha de arte do Jornal do Bairro. Sua paixão pelo fruto é tanta que até já participou de concurso culinário da prefeitura.

*Seu João:
um apaixonado pelo fruto e pelo bairro*



Restaurante Javali

Desde 1986, Garcia e seus irmãos comandam o Javali, tradicional restaurante no bairro do Cambuci

Cachaça Artesanal de Cambuci, uma das especialidades do Restaurante Javali



62 - *Cambuci*

Desde 1986, três irmãos, Garcia, Toninho e Zé, resolveram comprar o já tradicional restaurante Javali no Cambuci e, curioso-

so com o nome do bairro, foram buscar mais informações. Procuraram por Eliana Peixe, coordenadora geral da Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados da Prefeitura de São Paulo, em 2009. Com inúmeras reuniões, os irmãos entraram em contato com algumas cooperativas produtoras de Cambuci, como o sítio de Douglas Bello, em Paraibuna, um químico divulgador e produtor de diversas plantas nativas. Desde então, o Restaurante Javali tem tido um importante papel na divulgação da gastronomia à base do Cambuci. Foi assim que surgiu um dos pratos mais procurados pela clientela, o exclusivo Nhoque ao Molho de Cambuci. Depois de muitas experiências com diversos ingredientes e mais de 250 clientes provarem o resultado, finalmente o Nho-

que foi para o cardápio. Outra especialidade que vale a pena provar é a caipirinha de Cambuci. Com açúcar, cachaça com Cambuci envelhecida em tonéis de carvalho, além da própria fruta e gelo, a bebida se apresenta com um sabor intenso e bastante apreciado por todos os apaixonados pelo gosto do Cambuci.





Nhoque ao Molho de Cambuci

Para o nhoque

½ kg de batatas inglesas
1 ovo inteiro
farinha de trigo

Para o Molho

100 g de polpa de cambuci
1 colher de sopa de creme de leite
1 copo americano de leite
1 colher de sopa de salsinha picada
1 colher de sopa de cebola bem picada
1 colher de sopa de requeijão
50 gramas de queijo provolone ralado

Preparo:

Para fazer os nhoques, amasse as batatas cozidas e arrefecidas. Acrescente o ovo cru e farinha de trigo até o ponto em que seja possível fazer rolinhos firmes com a massa. Corte-os para que fiquem com o tamanho aproximado de 1 cm. Em água fervente, salgada e com um fio de óleo, despeje os nhoques. Quando subirem, estarão cozidos. Reserve.

Para preparar o molho, bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da cebola, até formarem uma pasta homogênea. Acrescente a cebola. Leve ao forno por quinze minutos, para ganhar consistência.

Derrame o molho sobre os nhoques, salpique parmesão ralado e leve ao forno por mais dez minutos ou até gratinar. Está pronto pra servir.



Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados da Prefeitura de São Paulo

*Fachada da
Incubadora de Projetos
Sociais da
Prefeitura de
São Paulo*



*Da esquerda
para a direita:
Maria Anita
Resende,
Eliana Peixe,
Ângela Tramontí,
Elenice de Melo,
Ângela Caiado,
Mayra Soares*



Quando a Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados da Prefeitura de São Paulo ficou pronta pra receber a comunidade em 2007, iniciamos um processo de divulgação da instituição com um programa de resgate histórico do bairro.

Neste sentido, surgiu uma primeira pergunta: por que o Cambuci se chama Cambuci? Após uma pesquisa da história da cidade com arquivos e entrevistas a antigos moradores do bairro, chegamos à conclusão de que no passado havia muitas árvores de Cambucizeiro.

No entanto, vimos naquele momento apenas de oito a dez pés na região. Então, iniciamos o plantio de Cambucizeiros em parques, ruas, quintais das casas etc.

Chegamos a mais de cem mudas plantadas. Por ocasião da semana socioambiental de 2009, o então secretário de Participação e Parceria, Ricardo Montoro, convidou para o evento o prefeito de Salesópolis, Antônio Adilson de Moraes, e o então secretário de desenvolvimento. Este último nos trouxe a culinária do Cambuci: deliciosos bolos, sucos, sorvetes, mouses, iogurtes, entre outros pratos.

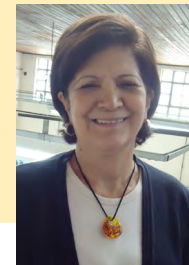
A recepção foi tão positiva que iniciou-se um rápido envolvimento dos moradores, de restaurantes e empresas da região com o bairro e o fruto Cambuci.

Sua história e o seu potencial econômico baseado na sustentabilidade contribuíram para chamar a atenção da grande imprensa, resultando em uma ainda maior divulgação e valorização da fruta.

Desde então, a cidade de São Paulo, com o bairro como representante, passa a integrar a Rota Gastronômica do Cambuci, que inaugura em março e encerra em setembro, ajudando sempre a divulgar os municípios da Rota.

Além disso, já realizamos até o momento dois seminários sobre o Cambuci e o primeiro concurso de receitas baseadas na fruta da Cidade de São Paulo.

Eliana Peixe
(Diretora da Incubadora
de Projetos Sociais
Autofinanciados da
Prefeitura de São Paulo)



Jornal do Cambuci

Um sonho que aconteceu

Eu e a Mirna queríamos fazer um Jornal de Bairro que fosse diferente. Um Jornal engajado, que defendesse a comunidade e ajudasse a melhorar a qualidade de vida das pessoas.

Em 1981 vivíamos o final da Ditadura Militar e nosso sonho era com essa militância jornalística contribuíssemos para o fortalecimento da democracia em nosso país.

Queríamos fazer a nossa parte. Chamar as pessoas para serem solidárias, participativas, exercerem sua cidadania em toda a plenitude e, sobretudo, lutarem junto conosco.

Não foi e não é tarefa fácil, mas continuamos a ter vitórias significativas em nossas lutas. O Jornal do Cambuci & Aclimação ajudou na conquista de várias melhorias para a região. A principal foi o Tombamento do Parque da Aclimação em 1985 que tornou-se a primeira área verde urbana Tombada no Brasil.

A saudosa Jornalista Mirna Leandro de Castro, falecida em 2001, dizia que o Jornal só continuaria a existir se fosse neces-

sário na vida das pessoas. Seguimos esse ensinamento.

Sempre tivemos vontade de divulgar o fruto do Cambuci. Antes do surgimento da Rota algumas ações foram feitas com a Cooperativa de plantadores de Cambuci de Salesópolis e região.

A ideia da Rota, e seu fortalecimento que acontece ano a ano, estão transformando um fruto que só era conhecido para dar sabor à pinga, como um alimento saudável com várias possibilidades de uso.

Desde o início dessa proposta de popularizar o Cambuci que o Jornal do Cambuci e Aclimação está dando todo o apoio. Estivemos presentes em todos os eventos e nossas páginas sempre trazem uma novidade a respeito.

Acreditamos que dessa forma contribuimos para o crescimento da utilização desse fruto que gera emprego e pode se transformar em mais um produto de exportação.

Todo o apoio ao Cambuci e aos benefícios que ele tem trazido para centenas de pessoas.

Mirna
Leandro de Castro
(in memoriam)
e Roberto Casseb
- fundadores do
Jornal do Cambuci





Uma Cidade Chamada Cambuci

A região desbravada e conhecida desde 1810, alcançara a condição de cidade em 1892 e passa a se chamar Monte Verde, abrigando um pequeno distrito chamado Nova Cambuci que, em 27 de dezembro de 1927, também se emancipa vindo a se transformar no município de Cambuci.

Sobre a origem de seu nome, algumas pessoas afirmam que tal fato se deu devido a um cemitério indígena encontrado naquela região, provavelmente dos índios Puris, conforme lendas e histórias contadas pelo povo. Segundo tais relatos, urnas funerárias em forma do fruto tinham sido encontradas por lá. Pode até ser verdade, mas esta história parecia-nos incompleta.

Outras fontes de informações afirmavam que, num passado distante, havia uma grande quantidade de Cambucizeiros na região. Entretanto, quase ninguém conhece ou sequer já ouviu falar do tal fruto por lá. Encontramos, apenas, um pé de Cambuci em um sítio distante do centro.

Foi precisamente em um blog (<http://abrindoobico.blogspot.com>), num artigo creditado ao engenheiro Rafael Gomes Moreira, que encontramos a explicação mais plausível às origens do nome da hospitaleira Cambuci, no RJ: Vicente Belo, notório e incontestado pioneiro em inúmeras atividades comerciais e de serviços realizados por aquelas paragens, chegou ao Brasil no ano de 1860, nas primeiras levas de imigrantes italianos e, provavelmente, influenciou a nova nomenclatura do local. Mascate de

profissão, Vicente Belo atuava nas partes altas da Serra de Monte Verde. Posteriormente, tornou-se próspero transportador de café em tropas de burros para São Fidélis até, finalmente, estabelecer-se como respeitável agricultor.

Assim que Belo aportou em Santos, imediatamente, dirigiu-se para o bairro do Cambuci, em São Paulo. No entanto, segundo seus descendentes, dentre os quais o próprio Rafael (trineto deste valoroso pioneiro), ao tomar conhecimento da nova fronteira agrícola que surgiria com o plantio do café no Noroeste Fluminense, o jovem imigrante, imediatamente impulsionado por seu sangue efervescente e empreendedor, não pensou duas vezes para mudar seus planos e também o seu destino: Belo foi residir e ajudar a construir sua "Nova Cambuci", depois reduzida apenas para Cambuci, tal como aconteceu com Friburgo e outras tantas cidades recém criadas.

No "resumo desta ópera", credita-se a Belo, segundo os estudos e a ótica de Rafael, a influência direta de o topônimo Cambuci ter sido o escolhido para nomear a atual municipalidade, em homenagem ao bairro de sua antiga residência.

Para o Eng^o. Rafael, teria sido uma inacreditável coincidência se os fatos não tenham ocorrido desta forma. Muito improvável a hipótese de um italiano naquela época vir ao Brasil e, num curto espaço de tempo, ter residido sucessivamente em duas localidades tão equidistantes entre si, e, no entanto, com o mesmo e raríssimo nome.

Sendo assim, este novo relato nos induz a crer que o nome da Cidade Cambuci - RJ teve também sua origem na fruta do Cambucizeiro de São Paulo, ainda que indiretamente. No demais, tudo nos soa como lendas e mitos.



Prédio do Fórum

Balneário da Cidade



O Bairro - 69

The title graphic is set within a rounded rectangular frame with a yellow dotted border. The background is a textured brown map of South America, with a compass rose in the lower-left corner. The text is white and reads:

Rota
do Gastronômica
Cambuci

*Sonho que se
sonha só, é só
um sonho que
se sonha só,
mas sonho que
se sonha junto
vira realidade!*

Inspirada por esta célebre letra de Raul Seixas, surgiu a ideia da criação de uma Rota Gastronômica do Cambuci. Era 16 de outubro de 2008 e, nas dependências do Hotel Pousada Alto da Serra, em Paraibuna (SP), acontecia um workshop organizado pelo Instituto Fauser, com o intuito de trocar experiências e apontar caminhos para os municípios produtores de Cambuci.

A tese defendia a necessidade da criação de um roteiro gastronômico, turístico e cultural dentro e nas redondezas do Parque Estadual da Serra do Mar Pau-



Participantes do workshop do Cambuci – Pousada Alto da Serra

Andreza Araújo



lista, para divulgar, promover e fomentar as potencialidades deste fruto, e foi aprovada por unanimidade.

Em menos de seis meses nascia, em abril de 2009, a I Rota Gastronômica do Cambuci, na Vila Inglesa de Paranapiacaba, no município de Santo André, contando com o apoio e a participação dos municípios de Rio Grande da Serra, Salesópolis, Paraibuna e Natividade da Serra.

O roteiro foi desenvolvido através de um calendário de festivais gastronô-

Abaixo, a lista de parte dos presentes no workshop:

Andreza Araújo	Rio Grande da Serra	Pedro Rocco	São Bernardo do Campo
Maria Teresa Curvelo	Rio Grande da Serra	Roberto Hilf	Paraibuna
Nancy Soares	Rio Grande da Serra	Murilo Pires	
Flávio Lemos	Rio Grande da Serra	Monise Morello	
Antonio Camilo	Salesópolis	João Rural	Paraibuna
Rita de Cássia	Redenção da Serra	Ivan Suarez	Pq. Estadual da Serra do Mar
Ana Lúcia Wu	Salesópolis		– Núcleo Caraguatatuba
Vanessa Cordeiro	São Paulo/RBCV–AHPCE	Júlio Moutela	Natividade da Serra
Levinho Neto	Paraibuna	Gustavo Maluly	Santo André
Milena Antunes	Paraibuna	Amely Fauser	Paraibuna – Inst. Fauser
Daniela Cassal	Natividade da Serra		

*Sonho que
se sonha
só, é só um
sonho que
se sonha só,
mas sonho
que se
sonha junto
vira
realidade!*

micos, durante parte do ano de 2009, no período de abril, maio, junho e julho.

Esses eventos associavam seus festivais a uma diversidade de atividades culturais, turísticas e de lazer, e cada um dos municípios envolvidos poderia participar das festas dos outros, ampliando, assim, o período de comercialização do fruto e de seus derivados, além de proporcionar maior visibilidade, retorno financeiro e de mídia para todas as cidades envolvidas.

A Rota Gastronômica do Cambuci despontou com o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável dessas regiões por meio de ações integradas de turismo, gastronomia, formação, qualificação, cultura e manejo adequado do Cambuci.

A partir de 2010, durante a realização da II Rota Gastronômica do Cambuci, já contando com a participação da cidade de São Paulo, graças à inserção do bairro do Cambuci, o evento passou a ter um mês a mais de duração, iniciando-se em março.

Conseguindo, também, superar as expectativas, graças a uma grande participação popular, ao aumento de público e retorno de mídia, novos, deliciosos e surpreendentes produtos a base de Cambuci foram desenvolvidos, dentre eles o Nhoque ao Molho Branco de Cambuci, elaborado pelo Sr. Garcia, proprietário do tradicional restaurante Javali, devidamente estabelecido nas proximidades do



Largo do Cambuci, em São Paulo. A II Rota constituiu-se, então, como um verdadeiro laboratório para a descoberta e elaboração de novas receitas e aplicações deste fruto exótico e típico da vertente da Serra do Mar paulista.

No entanto, a Rota Gastronômica do Cambuci não vive apenas de receitas e produtos. Ela atua em diversas vertentes, pois, além de forte apelo ecológico e de responsabilidade social, a Rota incentiva o reestabelecimento da flora e da fauna, bem como o resgate e a valorização dos municípios junto à Mata Atlântica e sua preservação.

Por seu intermédio, cria-se uma nova identidade regional, geração de trabalho e renda, fomento turístico e desenvolvimento econômico, devidamente norteados pelos mais inovadores preceitos da sustentabilidade.

Outro aspecto relevante da II Rota Gastronômica do Cambuci foi ter agregado o envolvimento do mundo acadêmico, científico e de renomados chefs da alta gastronomia brasileira, graças à iniciativa da incubadora de projetos sociais do Cambuci, ligada à Secretaria de Participação e Parcerias do Município de São Paulo, com a realização do I Seminário do Cambuci – Compartilhando Conhecimentos sobre o Cambuci.

Tal evento ajudou a abrir as portas do Mercado Municipal de São Paulo para realizar, com chave de ouro, o fechamento da II Rota, nas dependências de seu Espaço Gourmet, bem como a entrega do II Prêmio Cambuci de Sustentabilidade.

*Sonho que
se sonha
só, é só um
sonho que
se sonha só,
mas sonho
que se
sonha junto
vira
realidade!*

O Encerramento da II Rota Gastronômica do Cambuci em São Paulo

A Segunda Rota Gastronômica do Cambuci, que percorreu as cidades de São Paulo, Salesópolis, Rio Grande da Serra, Paraibuna e a Vila de Paranapiacaba, realizou seu encerramento nos dias 16 e 17 de outubro de 2010 na capital paulista. O local escolhido da festividade foi o Mercado Municipal de São Paulo. Por lá, encontramos alguns expositores que comercializaram, no mezanino, produtos tradicionais como cachaça, sorvete, doces, bolos, trufas e biscoitos. Todas essas delícias feitas à base de Cambuci.

O público que prestigiou o encerramento do evento aprendeu como preparar guloseimas com o fruto e teve aulas degustativas ministradas pelos chefs de cozinha Alex Caputo, Luciano Antonello e Priscila de Herrera. Dentre os preparativos, havia um pescado ao molho de Cambuci.



No domingo à tarde, aconteceu a entrega de Prêmio Cambuci de Sustentabilidade. Dentre os ganhadores do prêmio, constam: o Restaurante Javali, que introduziu pratos à base de Cambuci em seu cardápio desde 2009; o já mencionado senhor João Baptista Lazarini, de 81 anos, antigo morador do bairro do Cambuci e apaixonado pelo fruto; o senhor Ademar Pereira Barros – sócio da empresa Cartoon Produção e Eventos – por divulgar o Cambuci e os produtos à base do fruto em seus eventos; e a senhora Regina Célia Miranda Gonçalves, chefe do setor de Turismo de Paraibuna, que assumiu a participação de Paraibuna na Rota Gastronômica, tornando a sua apresentação profissional. Não podemos nos esquecer do diretor Roberto Casseb, do Jornal



Em 2009, São Paulo começa a integrar a Rota Gastronômica do Cambuci, iniciando sua participação efetivamente em março de 2010

do Cambuci e Aclimação, pela divulgação e posterior cobertura de todos os eventos da Rota Gastronômica do Cambuci, muitas vezes como matéria de capa. Em sua seção "Comer Bem" tem publicado receitas utilizando o fruto e suas reportagens incentivam os leitores a visitarem os festivais nas outras cidades.

Além destes, o prefeito de São Paulo, Gilberto Kassab, foi homenageado pelo apoio que tem dado para os eventos de lançamento e encerramento da Rota Gastronômica do Cambuci e outras ações que estão sendo desenvolvidas no município.

Muitas outras pessoas, autoridades, entidades e produtores receberam a premiação pelo resgate do Cambuci.

Quem também prestigiou o encerramento da Rota foi o secretário de Participação e Parceria, Ricardo Montoro, que fez um discurso falando da importância deste evento como geração de renda e resgate do Cambuci. Em sua opinião o evento foi um sucesso em todos os sentidos.

Prêmio Cambuci de Sustentabilidade

O “Prêmio Cambuci de Sustentabilidade” premia personalidades e/ou grupos que acreditam na proposta de promover o desenvolvimento sustentável dentro e nas redondezas da Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo e que, de forma direta ou indireta, dão sua contribuição à causa da sustentabilidade, à divulgação e à preservação das plantas frutíferas paulistas ameaçadas de extinção.

O prêmio tem como objetivo incentivar pessoas que se dedicam à defesa do meio ambiente, sua preservação e revitalização.

A premiação faz parte da conclusão da Rota Gastronômica do Cambuci, cujo propósito é promover o desenvolvimento sustentável dessas regiões, por meio de ações integradas de turismo, gastronomia, formação e qualificação, cultura e manejo adequado do Cambuci.

O “Prêmio Cambuci de Sustentabilidade” foi criado em 2009, pela AHPCE – Associação Holística de Participação Comunitária e Ecológica, Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São

Paulo, Instituto Florestal e Instituto Fauser, objetivando concluir a Rota Gastronômica do Cambuci de forma singular.

O prêmio é um momento simbólico para agradecer e estimular a todos que acreditam em sonhos e dedicam-se a transformá-los em realidade, tornando nosso planeta um lugar melhor, mais justo e ecologicamente correto.

Todas estas iniciativas, atuando de forma interligada e complementar, propiciaram o conagraçamento e a participação de inúmeras classes sociais, partindo do produtor, passando pelo empreendedor, sensibilizando a classe política, envolvendo o universo acadêmico, nutricionistas, chefs de cozinha e culinaristas, comércio e indústria, até chegar ao consumidor final, contando com o apoio espontâneo da mídia nacional e internacional. E, por incrível que pareça, estes feitos se concretizaram com baixíssimos recursos financeiros.

O Cambuci, por si só, transpassou o tempo, moveu montanhas, rompeu fronteiras e se enraizou, definitivamente, no coração de seus entusiastas.



Alckmin é homenageado com Prêmio Cambuci

O Secretário Estadual de Desenvolvimento Econômico, Geraldo Alckmin, e o então Secretário de Participação e Parceria da Prefeitura da Capital, Ricardo Montoro, receberam o Prêmio Cambuci de Sustentabilidade, oferecido pelos organizadores do grupo de cidades que desenvolvem atividade econômica relacionada ao Cambuci.

Os idealizadores do Prêmio Cambuci de Sustentabilidade entregaram o prêmio em mãos, por indicação do prefeito de Salesópolis, Antônio Adilson de Moraes.

Na oportunidade, também estava presente o então secretário adjunto de Participação e Parceria da Capital, Francisco Buonafina.

O Prêmio Cambuci de Sustentabilidade foi criado para homenagear pessoas que acreditam na proposta de promover o desenvolvimento sustentável no entorno da Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo (RBCV) e que, de alguma forma, contribuíram para que fosse possível concluir essa rota de forma especial.

Fonte: Jornal Folha de Ribeirão Pires, em 06/10/2009.

Fonte: <http://www.folharibeiraopires.com.br/portal/exibeMateria.php?materia=5662>



O Slow Food de olho no Cambuci

O Cambuci não está sendo valorizado apenas aqui no Brasil, mas também por associações internacionais de renome, como a Slow Food que, ao seguir o conceito da eco gastronomia, vem conjugando desde 1989, época de sua fundação, o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade. Sem fins lucrativos, a Slow Food busca disseminar o amplo conceito de qualidade de alimento, baseado em três pré-requisitos interconectados: o bom, o limpo e o justo. O bom, na busca pela qualidade do alimento; o limpo, na proteção do ecossistema e da biodiversidade; e o justo, na justiça social, através da criação de condições de trabalho respeitosas ao homem e seus direitos.

A Slow Food, tendo em vista o seu projeto de desenvolvimento, criou a "Arca do Gosto". Este importante catálogo mundial identifica, localiza e divulga sabores quase esquecidos e ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais, como o Cambuci. Assim, através da Cooperativa dos produtores de Cambuci e Derivados de Rio Grande da Serra, o Cambuci foi sugerido para compor a Arca do Gosto e, depois de criterioso processo de seleção, foi reconhecido e hoje faz parte dos produtos que compõem o catálogo.



PARA HYB UNA

Berço do Rio Paraíba do Sul



Inaugurada em 1886, a Igreja Matriz foi construída originalmente em taipa e reformada em 1954

Paraibuna

Provavelmente numa manhã fria, na mata densa e fechada, um grupo de pioneiros desce o Rio Paraitinga e chega até onde este encontra o Rio Paraibuna (rio de águas escuras). Aproveitando o remanso, os pioneiros montam acampamento em uma clareira, em um vale sereno.

Encantados com o lugar, ali resolvem fazer o seu pouso e, futuramente, sua morada. Era o ano de 1666. Segundo relatos e depoimentos de antigos moradores, começava neste período a pujante história da cidade de Paraibuna, antiga trilha dos índios Tamoios e,



A Represa Paraibuna, que pertence à CESP - Companhia Energética de São Paulo – é um paraíso de água limpa encravada na Mata Atlântica



Devido à sua excelente situação geográfica, às suas águas e opções náuticas, à cultura caipira e à culinária regional, o município de Paraibuna percebe e investe cada vez mais na sua vocação para o turismo

posteriormente, das tropas que valentemente subiam e desciam a serra.

Paraibuna teve seu auge com a cultura cafeeira. Cresceu, prosperou e, depois, com o declínio do café, a cidade também sofreu perdas, passando a buscar novas alternativas, como voltar sua economia ao carvão e ao leite. Entretanto, suas principais atividades econômicas atuais são: a cultura de eucaliptos, criação de gado, o setor hortifrutigranjeiro e seu eficiente comércio local.

Devido à sua excelente situação geográfica, entre a capital e um dos principais acessos ao litoral norte, às suas águas e opções náuticas, à cultura caipira e à culinária regional, o município de Paraibuna percebe e investe cada vez mais na sua vocação para o turismo. Agregando história, lazer, gastronomia, cultura, festividades e religiosidade perfeitamente

Paraibuna

Em Paraibuna, cultura e culinária entram em perfeita harmonia com os encantos naturais da cidade



em harmonia com seus encantos naturais.

O Cambuci, claro, faz parte desse contexto e, em Paraibuna, ele tem uma peculiaridade ainda mais distinta. Nos idos da década de 50, graças ao empenho do austríaco Alexander Liz, mais conhecido como “alemão”, o Cambuci, que não era apreciado pelos moradores do Bairro Alto devido à sua acidez e por ser extremamente perecível e se oxidar em poucos dias, transformou-se em xarope. Assim, o “alemão” resolveu dois problemas relacionados ao manejo do Cambuci: primeiro, com relação ao aquecimento da fruta; e outro, relacionado à acidez. O “alemão” encontrou o ponto ideal para a solução dessas questões com a adição de açúcar até dar o ponto exato de xarope, o que facilitou a armazenagem do fruto.

Esta iniciativa ajudou a gerar renda e, a partir de então, muitos



A Praça Monsenhor Ernesto Almíro Arantes mantém o estilo do fim do século XVIII



Mercado Municipal, local de confraternização entre a comunidade rural e urbana

O rio Paraíba do Sul, que nasce pela confluência dos rios Paraitinga e Paraibuna, banha os estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro



Produtos à base do Cambuci, do empreendedor Jotinha



começaram a formar pomares do fruto, para produzir o famoso xarope de Cambuci de Paraibuna. Há quem o utilize para fins medicinais, tomando de duas a três colheres por dia.

Os verdadeiros pioneiros nesta saga são pessoas que dedicam parte de suas vidas a esta causa. Destacam-se, aqui, Douglas Bello, proprietário do Sítio do Bello, que,

Paraibuna

desde 1995, dedica-se ao Cambuci e às frutas da Mata Atlântica; Marcelo Cruz, da Cesp de Paraibuna, que sempre acreditou no potencial deste fruto e ajudou a produzir milhares de mudas; o empreendedor Jotinha e sua famosa linha de produtos à base de Cambuci e detentor da marca Marvada Neide; o jornalista e historiador João Rural, que ajuda a perpetuar e a divulgar esta rica história; a família Fauser, em especial as irmãs Suzi e Amely, mantenedoras do Instituto H&H Fauser e incentivadoras do Programa de Jovens de Paraibuna; e, mais recentemente, Regina Gonçalves, que, em sua breve passagem pela prefeitura de Paraibuna, tanto fez e se dedicou à rota do Cambuci.

Graças a estas pessoas e ao incentivo do poder público local, sobretudo por parte do Prefeito, Antônio Marcos de Barros, e de seu vice, Victor de Cássio Miranda, Paraibuna veio a ser o quarto município a integrar a Rota Gastronômica do Cambuci. A cidade tem, agora, tudo o que é necessário para vir a ser o mais promissor cenário para o desenvolvimento de projetos de viabilidade econômica do fruto.



Produtos à base de Cambuci, Paraibuna, 2011



Cambuci na Serra do Mar

Cambuci – Uma fruta que faz parte de nossa história regional. O consumo do Cambuci sob a forma de suco é uma bebida antiga da região do alto da Serra do Mar, dos municípios de Paraibuna e Natividade da Serra, estado de São Paulo. Esta é a forma mais antiga de consumo da fruta: batida com um pouco de leite gelado. Uma bebida excelente para o início do dia! Há, também, outras formas de preparo, como o xarope, que era a maneira antiga de se conservar a polpa por períodos longos em uma região que não tinha geladeira nem refrigerador. O xarope era preparado originalmente com um litro de suco de Cambuci e um litro de mel. Cozinhava-se por cerca de uma hora, deixava-se esfriar e se engarrafava selando o recipiente com mel de abelha. Este “xarope” poderia ser estocado por períodos de até um ano sem perder o sabor.

O Cambuci é uma fruta deliciosa para consumo sob a forma de sucos e na culinária, mas o mais importante é que serve de alimento para a nossa fauna. Além do Cambuci, outras frutas nativas também são igualmente importantes como alimento para pássaros e animais que vivem em nossa mata atlântica, cuja recuperação é oportunizada também pelo Projeto Cambuci. Espero que seja um motivo para que todos aqueles que têm uma área de terra, priorizem o cultivo de frutas nativas. É bom para você. É bom para nossa fauna, é bom para nossa flora, é bom para o nosso meio ambiente.

A Pousada Alto da Serra tem o prazer de fazer parte deste grupo do Circuito Gastronômico do Cambuci. Temos diversas receitas em nosso cardápio, e o convidamos a experimentar essas delícias!

Participem todos, plantando, colhendo e consumindo frutas nativas. Existem, hoje, inúmeras maneiras de se preparar o Cambuci em nossa cozinha. Experimente e crie a sua própria receita.

Roberto Hilf
proprietário
da Pousada
Alto da Serra



De Paraibuna a Houston



Lidiane Assis Santos, com seu projeto científico sobre o estudo e a empregabilidade do Cambuci, ganhou asas

O Programa de Jovens – Meio Ambiente e Integração Social (PJ-Mais), é um programa de educação ecoprofissional e formação integral da Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo (RBCV), e coordenado pelo Instituto Florestal e pela AHPCE. Em Paraibuna, ele é conduzido pelo Instituto H&H Fauser, e capacita jovens entre 15 e 21 anos de idade, habitantes de zonas periurbanas e das redondezas de áreas protegidas da RBCV, para o mercado de meio ambiente ou ecomercado.

Lidiane Assis Santos, com seu projeto científico sobre o estudo e a empregabilidade do Cambuci, ganhou asas

Em Paraibuna, depois de ficar em terceiro lugar na Febrace (Feira Brasileira de Ciências e Engenharia), a integrante do PJ-Mais, Lidiane Assis Santos, teve seu projeto escolhido para representar o Brasil na I-Sweep 2010 – International Sustainable World Project Olympiad (Energy, Engineering & Environment), que aconteceu dos dias 14 a 19 de abril de 2010, em Houston, Texas, nos EUA. Seu projeto científico versava sobre o estudo e a empregabilidade do Cambuci.

Cerca de 800 estudantes e 300 professores participaram de um encerramento emocionante e inesquecível.

O Instituto H&H Fauser é uma Organização Não Governamental que tem por objetivos a promoção do desenvolvimento sustentável; a conservação do meio ambiente; a promoção da cultura; e a conservação do patrimônio histórico, artístico e cultural.

Tiramissu de Cambuci

Ildinei Garcia Dantas

Ingredientes:

Para a base:

04 colheres (sopa) de manteiga

biscoito de coco

Para o creme:

200 ml de leite

100 ml de creme de leite

70 g de açúcar

1 clara de ovo

1 xícara de suco de Cambuci

Modo de Preparo:

Esfarele as bolachas e junte a manteiga. Forre algumas taças com essa mistura e reserve.

Para o creme, bata o creme de leite com metade do açúcar, bata a clara com a outra metade do açúcar.

Junte os demais ingredientes, complete as taças e coloque para gelar.

Decore com chocolate ralado a gosto.



Uma participação ainda discreta

O Município de Natividade da Serra, apesar de se fazer representar desde os primeiros passos para a concepção da Rota do Cambuci – muito em parte devido aos esforços e ao empenho pessoal de Sandra Regina dos Santos Rezende, da Casa de Agricultura, e do sr. Júlio Moutela –, ainda não conseguiu ter uma participação efetiva nas três versões realizadas da Rota Gastronômica do Cambuci.

Entretanto, em Natividade tem se incentivado o plantio do Cambuci de forma sistemática e intensa, buscando-se qualificação e organização interna para vir a ser um dos grandes produtores de Cambuci do estado de São Paulo.

Um bom exemplo disso é o produtor rural Paulo Nakanishi e sua família, moradores há mais de oito anos no Bairro da Favorita e com mais de mil pés de Cambuci já plantados.

Paulo estava de malas prontas para voltar ao Japão, mas, depois de participar do workshop do Cambuci em 2008, mudou de ideia e resolveu ficar no Brasil. Escapou, assim, da crise que assolou o Japão em 2009.

Paulo acredita muito no potencial do Cambuci. Suas primeiras experiências com o fruto foram na forma de xarope, incentivado, desde o princípio, pelo casal de amigos Ronulfo e Juventina, já falecidos. Nakanishi começou em 2006 a plantar modestamente seus primeiros pés de Cambuci.

Nakanishi e sua família são empreendedores natos. Contando com o apoio de Sandra Regina dos Santos Rezende e do amigo Ivan Soares, eles

Natividade da Serra

estão organizando um núcleo de produtores de Cambuci em Natividade da Serra e seus arredores.

Em breve, estarão lançando no mercado sua própria marca e contribuindo para atender à crescente demanda do fruto e seus derivados.

O Cambuci faz criar raízes e desperta emoções atípicas. Quem dele experimenta só tem duas alternativas: ou o ama ou o explora. A família Nakanishi optou por ambas.



Flávio Lemos

*Paulo Nakanishi
– produtor rural*



A Cidade das Duas Rotas: Rio Tietê e Padre Dória

Do rio e Do ria

Duas rotas surgem nos anais de nossa história
a do rio Tietê e a do padre Dória

Pelas mãos do Padre Nosso, surge a primeira
pelas mãos do padre deles, vem a derradeira

Seus vestígios em terra aos poucos vão aparecendo
uma no seu leito estreito, outra capinando o despeito

Ambas surgem, de cristalinas fontes
ligando distantes regiões, feito grandes pontes

Formando duas rotas de alegria
atando os distantes pela mercadoria

Uma é o ventre, donde nasce a metrópolis
A Outra traz riqueza e justiça a Salesópolis

Mas, se paralelas, as duas vêm do nascimento,
no meio do caminho se bifurcam em lamento

Uma asfixiada, em seu leito de cimento
A outra assassinada, pelo tráfico ciumento

Mas, como após centenas de km em movimento
o Tietê renasce, do seu lixo lamacento

Após séculos de mato e esquecimento,
a Rota Dória, ressuscita perante o olho atento

Revelando a luta do padre, do africano e seu rebento
por um Brasil sem dor, com justiça a contento

Que reúna suas rotas em unificado leito
límpido, transparente com paixão e amor no peito

Salesópolis

*"Sabores, Aromas e Poderes"
do Cambuci permeiam
a Serra do Mar*

De dó não Rio de Dó não Ria
Mas sim aprendo
Do Rio e Do-Ria!

More Ventura

A Rota - 95

Associações de Bairros de Salesópolis – SP

Associação Lar Terra / Passos Africanos em Terras Brasileiras
Prefeitura Municipal de Salesópolis - Conselho Municipal de Turismo

O Projeto Cambuci & Frutas Nativas, que está sendo desenvolvido na Estância Turística de Salesópolis, consiste em reverter o risco de extinção e transformar esse fruto nativo em cultura de escala, propiciando a implantação de uma nova alternativa econômica para a população rural da região da Serra do Mar. Além disso, buscamos promover o resgate histórico e cultural do uso do fruto, explorar suas propriedades gastronômicas e terapêuticas e atrair turistas à região.

O projeto abrange o ensino do plantio, manejo, colheita, transformação, comercialização e desenvolvimento de produtos, aliando, aos já produtores deste fruto nativo e endêmico da mata atlântica paulista, os artesãos, cozinheiros, comerciantes e as microempresas, de modo a promover um Arranjo Produtivo Local voltado ao Cambuci e às demais frutas nativas.

Teve início em 2007, pelo Comtur – Conselho Municipal de Turismo – que, unindo-se à Prefeitura Municipal, teve como principais parceiros as comunidades e associações de bairros de Salesópolis, dando início às sensibilizações por meio de reuniões, palestras, capacitações, cadastramento de produtores e interessados, entregas de mudas etc.

Em 2008 e 2009, tiveram lugar os primeiros festivais gastronômicos do Cambuci & Frutas Nativas, com a realização de concursos gastronômicos,



PASSOS AFRICANOS EM TERRAS BRASILEIRAS

Salesópolis

premiando tanto os culinharistas, como as associações de bairro através das quais eles tinham se inscrito. Os prêmios para as associações buscavam ser úteis para a comunidade, como freezers, seladoras para polpa, liquidificadores industriais, fornos etc.

Em 2010 e 2011, os festivais já contemplaram os empreendedores e também contaram com a participação das demais cidades que formam a Rota Gastronômica do Cambuci.

Nesse biênio, após intensa pesquisa histórica com a Associação Lar Terra – Resgate Cultural e Educação Ambiental – “Núcleo Passos Africanos em Terras Bra-

sileiras”, foi inserida no projeto a “Rota Dória – Sabores, Aromas e Poderes”, como parte do resgate histórico que envolve o uso do fruto na alimentação e como atrativo turístico.

Hoje, redescoberta, a Rota Dória resgata a aventura de bravos tropeiros que se lançavam em busca do progresso no meio da então intocada mata atlântica paulista, onde conheciam o aroma, o sabor e os poderes curativos do Cambuci, um fruto típico da Serra do Mar que alimentava os viajantes, os índios e escravos, comércio esse que se tornou intenso após a proibição do tráfico negreiro.

Até os dias atuais, o Cambuci permeia a Rota Dória e tem grande im-

Salesópolis

portância cultural, social e ambiental na preservação de espécies animais que dele se alimentam, tornando-se um grande diferencial para o roteiro, garantindo a sustentabilidade das comunidades e pessoas envolvidas.

Rota Dória:

Uma rota clandestina de escravos

No final do século XVIII, o rei de Portugal decretou que, na região Sudeste do Brasil, apenas os portos do Rio de Janeiro e de Santos poderiam comercializar os produtos de importação e exportação.

Manoel Lopes da Ressurreição, tio-avô do futuro Padre Dória, pediu então que se abrisse novas estradas ligando o Litoral Norte ao Vale do Parahyba, porém, essas estradas só começaram a ser abertas no início do século XIX, de forma lenta e precária, utilizando as trilhas indígenas.

Em 1808, com a chegada da Coroa Portuguesa, o rei D. João VI abriu novamente os portos, mas já não se tinha o mesmo ritmo de embarque e desembarque de navios em portos diversos do Rio e de Santos.

Em 1816, o então jovem Manoel de Faria Dória tornou-se Padre e, mais do que isso, tornou-se Vigário de São Sebastião.

Em 1831, a população sebastianense procurou Padre Dória e pediu que se fizesse algo para que voltasse o brilhantismo do Porto de São Sebas-

tião, pois o mesmo se encontrava quase falido. Das 126 fazendas existentes, passaram a ser somente 06, dentre elas a Fazenda Santana, a maior entre todas do litoral paulista, sempre administrada por mulheres.

Em 1832, o Padre Dória, já vereador, fez uma expedição para a Capela Curada de São José do Parahytinga (hoje Salesópolis), devido a esta ser um eixo entre o litoral norte, o Vale do Parahyba e São Paulo de Piratininga.

Nesta primeira incursão, o Pároco decidiu que a trilha não era tão boa e deveria ser gasto o triplo do que se imaginava. Ao chegar a São José do Parahytinga, foi muito bem acolhido pelo alferes José Luiz de Carvalho, que lhe forneceu mantimentos e dinheiro para que fizesse a estrada por um outro traçado.

O Padre Dória, então, voltou a São Sebastião e, dois meses depois, retornou pelo outro caminho que descreve como próprio para abertura da estrada, com rios limpos e transitáveis. Começa, então, a logística da obra que tinha como objetivo o transporte, o desenvolvimento da agricultura, do comércio e das povoações.

Embora tudo tenha corrido como planejado, muitos fazendeiros ficaram desgostosos com a instalação de barreiras (ou alfândegas) no caminho, obrigando-os a pagar taxas (tributos) à coroa.

Em 1831, estava proibido (pela Inglaterra) o tráfico negreiro pelo mar. Todavia, ainda existia, clandestina e internamente, a comercialização de escravizados trazidos da África.



Salesópolis

Grande parte dos maiores escravagistas da época morava ou possuía terras na região (Vale do Parahyba – produção de café e Litoral Norte) e não aceitava nem cumpria a Lei.

Em 1833, o Padre Dória iniciou, efetivamente, a construção da estrada com a ajuda de escravos emprestados pelos fazendeiros da região que possuíam suas plantações de açúcar, farinha, produziam aguardente, fumo (de rolo) e manufacturavam cerâmicas, telhas e tijolos.

Após esse período, com a estrada pronta e denominada “Estrada Nova”, em 1836, o Padre Dória instala as barreiras para cobrança da “CISA”, imposto relativo à circulação de riquezas, e que era recolhido em benefício da Coroa sobre quaisquer mercadorias transportadas pelas estradas oficiais. Tais barreiras acabariam por dar visibilidade ao comércio ilegal de escravizados africanos trazidos pelo mar para a região depois de sua proibição.

Muitos argumentos foram utilizados pelos adversários para tirar o Padre Dória da coordenação dos trabalhos durante vários anos. Contudo, o Pároco, sempre muito bem documentado, não se deixava expor perante o Presidente da Província (Governador do Estado), que nada tinha a criticá-lo ou a dizer-lhe, exceto cobrar respostas às questões que a ele formulava e acatar as atitudes do Padre.

Segundo “Síntese Histórica de Salesópolis DO NASCIMENTO A MAIORIDADE” do Sr. Raul Wuó, de 26-05-1992:

“Em 25 de outubro de 1.831, a Capela de São José do Paraitinga foi ereta em curada, desmembrando-se da paróquia de Santa Anna de Mogi das Cruzes. A Assembleia Legislativa Provincial de São Paulo, pela Lei nº 17, de 28 de fevereiro de 1.838, impressa, publicada e posta a correr pelo Governo da Província em 1º de Março de 1.838, erigiu a Capela Curada em Freguesia de São José do Paraitinga, marcando-se-lhe distrito.

Para a oficial instalação do Distrito de São José do Paraitinga, os cidadãos: Domingos Freire de Almeida, Alferes José Luiz de Carvalho, Aleixo de Miranda e Francisco Gonçalves de Melo adquiriram de Antônio Martins de Macedo Aranha e outros, por escritura lavrada as folhas 32 a 34, do livro nº 1, do Cartório da Freguesia de São José do Paraitinga, em 14 de abril de 1.838, uma parte de terras, onde já se achava o povoado – sede da Freguesia, e doaram-na para a servidão pública, constando de tal título aquisitivo que as terras foram “vendidas aos compradores como Protetores do Bem Público”. Daí, os quatro adquirentes propiciaram a efetivação da existência da Freguesia e Distrito.

Destarte, estes doadores não foram fundadores mas sim Protetores do Bem Público da Freguesia de São José do Paraitinga.

Em 1838, Antonio Macedo Aranha, morador da Capela de São José do Parahytinga, doa uma parte de suas terras para “São José”, a fim de que nela fosse construída a igreja matriz da Capela Curada de São José do Parahytinga, capela essa que já existia em suas terras desde o começo do povoado e enquanto pertencente a Mogi das Cruzes.

No ano seguinte, em 09 de março de 1839, o Padre Manoel de Faria Dória assentou a “primeira pedra triangular fundamental” no alicerce da igreja matriz, tornando-se assim oficialmente o “fundador” da “Villa de São José do Parahytinga”.



Salesópolis

“Descrição imforma do Relatorio da Villa de São José do Parahytinga”

Fica situada em um habertão que fica aquem da Serra do Una quatro lagoas sobre a chapada de um monte, está toda circundada de montes todos próprios para agricultura, sendo seu fundador o patriota paulista Vigário de São Sebastião finado Manoel de Faria Doria, sendo a primeira pedra triangular do alicerce da Igreja Matriz assentada em 9 de Março de 1839. (...) Deos Guarde a V. Exa. Paço da Câmara Municipal da Villa de São Jose do Parahytinga 15 de Julho de 1866. Ilmo e Exmo Srn “Coronel Joaquim Floriano de Toledo, Digno. vice Presidente desta Província.”

Assinam o documento: Antonio Vicente Ferreira, Manoel Candido de Toledo Ribas, Manoel José d’Oliveira Santos, José Francisco de Miranda e Salvador Bueno de Toledo.

Documento da Câmara Municipal de São José do Parahytinga, de 1866, resgatado no Arquivo do Estado de São Paulo pela Comissão Histórica Cultural de Salesópolis, em 2011, e publicado o seu conteúdo na íntegra em placa afixada no obelisco na Praça Central, marco zero do Município, que faz justa homenagem ao Padre Dória, fundador de Salesópolis, até então ignorado pela história.

Mais três anos se passam e vem a revolução liberal entre os partidos conservadores (dos fazendeiros) e o liberal (dos padres e pessoas com ideias inovadoras), fazendo com que o Padre Manoel de Faria Dória seja perseguido por seus opositores e, claramente, para que a “Estrada Nova” que ele havia construído fosse fechada. Entretanto, os argumentos do Pa-

dre eram sempre incontestáveis e a Estrada permanecia aberta.

Todavia, após morto em 1842, numa emboscada, a Estrada é fechada em 1843, a pedido do “Padre Pinto”, vereador pelo Partido Conservador, cujo presidente do partido era o maior escravagista de Parahybuna, Coronel Marcelino José, que tinha interesses em que o Porto de Santos continuasse com a hegemonia das importações e exportações devido aos acordos políticos, conseqüentemente criando uma invisibilidade para esta Estrada. Tal atitude oferece continuidade à hegemonia santista e o Porto de São Sebastião cai na clandestinidade a partir daí.

Com a justificativa de que havia vulnerabilidade da estrada para ataques e que em São José do Parahytinga (hoje Salesópolis) não havia terrenos bons para agricultura, tudo era árido, além de pouquíssima povoação com todos incultos, é feito pelo “Padre Pinto”, em 1943, o pedido de fechamento da Estrada Nova, na tentativa de se excluir São José do Parahytinga definitivamente do mapa.

Depois disso, o Presidente da Província de São Paulo de Piratininga determina que a partir de então não se deva constar em documentos oficiais, tampouco em mapas, quaisquer menção ou citação sobre a Estrada do Padre Dória.

A partir daí começa a “Rota Dória”, que se inicia na Baía de Castelhanos (com a chegada da mercadoria mais cara da época, os africanos) e finalizando no entreposto comercial em São José do Parahytinga (Casarão do



Salesópolis

Chá, hoje conhecido como Casarão Senzala).

Por essa rota, calcula-se que depois da lei Euzébio de Queiroz, em 1850, que definitivamente vem proibir o tráfico negreiro, tenham passado mais de 25.000 escravos que, a partir de São José do Parahytinga, tomaram direções diversas.

A partir de pesquisas e documentos oficiais, Salesópolis lança-se com um novo roteiro turístico e cultural, turismo de experiência, a Rota Dória “Uma Rota Clandestina de Escravos”, que, fazendo o percurso de Salesópolis – marco zero na Igreja Matriz a Ilhabela, resgata a história da etnia afro-brasileira, dando visibilidade aos africanos que por aqui passaram e deixaram seus descendentes, bem como sua tradição e cultura, fazendo com que de alguma forma a dor dos escravizados seja amenizada. Hoje essa Rota é uma rota de Amor, não mais de Dor, rota também de águas limpas e claras, de capelas e de um retorno ao século XIX com a recepção dos tataranetos dos ex-fazendeiros que mantiveram seus casarões intactos, que tratam a todos como reis principalmente os descendentes afro-brasileiros que ajudaram a construir a estrada e fizeram parte da História do Brasil e do Ciclo do Café, posto que os mesmos eram a mão de obra da época.

Setembro de 2011.

Alexandre Silva – Ana Lúcia Moraes Wuol – Gilda Brasileiro
Membros da Comissão Histórico-Cultural de Salesópolis



Atrativos turísticos

O município de Salesópolis, anteriormente denominado São José do Paraitinga, surgiu durante o período colonial, no cruzamento de duas rotas comerciais que ligavam São Paulo e Jacareí ao litoral; situa-se no extremo leste da Região Metropolitana, possui uma área de 427 km², sendo 98% de seu território protegido pela Lei dos Mananciais. Conhecido como “Berço do Tietê”, é o último reservatório de água próximo de São Paulo. Com toda essa riqueza, tem o turismo como alternativa econômica.

- Parque das Nascentes do Tietê – As nascentes do rio Tietê surgem entre rochas que ladeiam um pequeno lago. A água brota em três diferentes pontos e o lago é povoado por pequenos peixes – os guarus. Local tombado pelo Patrimônio Histórico, rio que nasce no reverso da Serra do Mar e corre contra o mar, cortando o todo o estado de São Paulo. Conhecido como Rio dos Bandeirantes, ele foi e é muito importante para o desenvolvimento do nosso estado e país.



Nascente do Tietê



*Barragem
de Ponte Nova*



- Barragem de Ponte Nova – Um dos reservatórios de água do Sistema Produtor do Alto Tietê – Spaat –, a barragem integra um conjunto de reservatórios projetados no alto Tietê, que se destinam a obter o máximo aproveitamento dos recursos hídricos disponíveis, com vistas, especificamente, ao controle de enchentes, ao abastecimento d'água e controle de poluição.

Usina



- Usina Parque – O Museu da Energia Usina-Parque de Salesópolis possibilita vivenciar o processo de geração de energia elétrica e a integração com a natureza. Construída em 1912, é a primeira usina no percurso do rio Tietê. Possui trilhas, museu e uma área de interação para visitantes,

denominada Espaço Energia.

- Casarão Senzala – Com aproximadamente 200 anos, estima-se sua idade principalmente pelo madeiramento interior, que dispensa o uso de pregos. O casarão tem características únicas, metade da construção



era bem terminada, paredes rebocadas, forro assoalho e, metade era de chão de terra, sem forro e grades de madeira nas janelas, contribuindo para a conclusão da hipótese de entreposto comercial. O Casarão com construção de taipa de pilão e pau a pique do século XVIII, serviu por muito tempo como ponto de repouso para os comerciantes que vindo da Capital e Vale do Paraíba utilizavam o caminho conhecido como ROTA DO SAL, Estrada do Padre Dória ou ROTA CLANDESTINA DOS ESCRAVOS para se dirigirem ao litoral. Como resultado de pesquisas realizadas, temos como hipótese principal a que o casarão serviu como entreposto comercial, que além de outras iguarias também vendia (leiloava) escravos. O casarão ficava próximo a antiga Rota do Sal (caminho que ligava a região de São Paulo ao litoral) e a Estrada Doria (Vale do Paraíba-Jacareí). As cidades existentes do traçado dessas rotas surgiram justamente devido as paradas executadas pelos comerciantes.

Casarão Senzala



*Marco Zero do município,
a Igreja Matriz de São José é considerada
a mais bela da região*

- Igreja Matriz – Localizada na área central de Salesópolis, é a edificação mais vultuosa que de qualquer ponto

da cidade se avista. É o marco principal da religiosidade do seu povo. Em estilo eclético, com predominância para o neo-clássico, possui internamente colunas greco-romanas, arcos plenos, balaústres, nave central e lateral, e sua pintura lembra antigos afrescos. Considerada a Igreja Matriz mais bela da região, figura no cenário como um “Santuário”, que atrai não só os fiéis desta terra, mas muitos outros de toda a região metropolitana, Vale do Paraíba e demais localidades.

Salesópolis

- Casarão do Café – A propriedade era uma antiga fazenda de café, de que ainda permanecem os traços. O local possui: roda da água, terreiro, casa grande, entre outros. Depois de uma trilha no meio da vegetação da mata atlântica, conheceremos a mais bela corredeira do rio Paraitinga, afluente do rio Tietê, onde se pode banhar-se.



Casarão do Café

Jonny Ueda

- Espaço Cultural Dita Parente – antigo Mercado: Patrimônio Histórico e Cultural. Desde os primórdios da colonização do povoado de São José do Paraitinga, o Mercado foi o centro comercial de atendimento



*O Portal Artístico
Prefeito José
Rodrigues Feital Filho
foi projetado pelo
arquiteto Ailton dos
Santos, em 1992.
Marco da Recepção dos
Turistas no Município,
está instalado junto
ao CITAC - Centro de
Informações Turísticas,
Artesanais e Culturais
de Salesópolis*

aos produtores da zona rural. Atualmente, encontra-se reformado, guardando a estrutura arquitetônica original, e reaberto. Como um ponto turístico, de comércio de produtos locais, também se destina a divulgação da cultura do povo de Salesópolis.

*Antigo Mercado
Municipal,
o Espaço Cultural
Dita Parente está
aberto
a manifestações
culturais e artísticas*



Receitas

Salesópolis

Cambuci seco

Maria José de Campos

Entidade: "UMAP" União dos Moradores e Amigos do Bairro dos Pintos –Salesópolis/SP

Ingredientes:

- 1 kg de Cambuci maduro
- ½ xícara de vinagre
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal

Tempero:

- 6 dentes de alho orégano
- louro
- pimenta do reino
- azeite de oliva

Modo de fazer: I

Lavar bem os Cambuci e cortá-los ao meio. Colocá-los em uma forma acrescentando, em seguida, as colheradas de vinagre, açúcar e o sal. Fazendo isto em todas as metades dos Cambucis, levá-los ao forno 18°C por cinco horas. Neste tempo, a cada uma hora escorrer e virar os Cambucis para desidratar. É bom estar sempre olhando. Depois de pronto, colocar os Cambucis, os temperos e o azeite em um vidro já esterilizado, com o azeite cobrindo os frutos. Deixá-los descansar por oito horas antes de consumir.



Receitas

Costelinhas Tropiciras

UMAP – União dos Moradores e Amigos de Bairro dos Pintos – Estância Turística de Salesópolis/SP

Receita Vencedora da Menção Honrosa

Izaura dos Santos de Campos

Ingredientes:

Carne

2 kg de costelinha grande
3 colheres de sopa de suco de Cambuci
2 colheres de sopa de Cambuci picadinho
1 pimenta malagueta
Sal a gosto

Farofa

1 kg de farinha de mandioca
½ kg de farinha de milho
50 g de toucinho defumado (bacon)
1 Cambuci grande picadinho

Molho

2 copos americanos de suco de Cambuci
1 copo de farinha de trigo
2 copos de água
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Carne

Colocar a costelinha em uma gamela (madeira) e colocar os temperos, deixando de 1 a 2 horas.

Farofa

Em uma panela, colocar o bacon picadinho, 1 colher de sopa de óleo e deixar o bacon ficar sequinho. Colocar o Cambuci em seguida para refogar, acrescentando as farinhas e a casca do Cambuci. Recheiar as costelas uma por uma e costurar com linha, assando em fogo brando.

Molho

Em uma panela, coloque a manteiga, o trigo e mexa bem até ficar amarelado. Acrescente em seguida a água e o suco de Cambuci, mexendo até engrossar, por fim acrescente as cascas do Cambuci.



História: Meu avô, homem simples e batalhador, também foi um dos tropeiros da época, assim ele contava que tal costelinha deu muito que falar.

Tudo começou quando, com o excedente da produção de rapaduras, porcos, queijos e gados, os homens da época, resolveram comercializar seus produtos nos vilarejos vizinhos, utilizando como meio de transporte de suas cargas, muares e burros.

A prática do tropeirismo, seria uma novidade em sua vida de homem justo, sábio e apaixonado. Julgando que as viagens poderiam durar dias, ele pediu para que sua esposa preparasse a costelinha na gamela, forma encontrada por ele de saciar a fome e matar a saudade de casa, que pelo agrado de sua senhorinha, fazia esta comida de forma bem temperada.

Ao perceber que seus companheiros de tropa não carregavam nenhum agrado de suas esposas, meu avô sugere que eles aproveitassem suas farinhas, toucinhos defumados, e acrescentando o fruto do Cambuci – fruto este encontrado em toda

parte que passavam – fazendo assim uma deliciosa farofa.

Seu Joaquim Pinto de Moraes, um de seus companheiros, resolveu fazer o molho, juntando-se assim a costelinha na gamela, a farofa tropeira e o molho do Cambuci, resultando numa ótima refeição.

Meu avô, intimado pelos companheiros a dobrar a quantidade das costelinhas, pediu para que minha avó acrescentasse as costelinhas o molho de Cambuci e a farofa tropeira, passando assim a deliciar também a sua família com a comida.

Esta receita vem percorrendo a família há tempos, sendo passada de mãe para filha. Eu resgatei esta receita com ideia de prato tropeiro, mas, ao invés de fazer a farofa separada, resolvi usar de modo que recheasse as costelinhas.



No Rio das Cobras

Quem Reinava era o Grande Dente Branco

Na cidade de Mogi das Cruzes – Rio das Cobras em Tupi – o distrito de Taiacupeba era, no passado, um local propício para a caça, onde o porco do mato ou cateto, como é mais conhecido, era um dos animais abundantes.

Mogi das Cruzes

Tai quer dizer “dente”, Açú, “grande” e Peba, “branco”. O Rio das Co-bras era o Tietê e, ali, naquelas paragens, a neblina predominava, tanto que um dos seus grandes atrativos ainda nos dias atuais é o Parque das Neblinas.

O Cateto com seus grandes dentes brancos é um animal que causa medo. É preciso muita perícia e vivacidade para caçá-lo, pois anda em bando e tem a fama de ser feroz. Entretanto, sua carne sempre foi muito apreciada e, em virtude disto, chegou quase às vias da extinção.



O Casarão do Carmo é uma construção do século XIX, em estilo colonial, feita de taipa de pilão e taipa de mão e que hoje abriga projetos culturais

*Igrejas do Carmo,
ordens primeira
e terceira*



Neste pano de fundo, uma vez mais índios, bandeirantes, missionários religiosos, escravos, tropeiros e o Cambuci tiveram seus destinos e caminhos entrelaçados. Por tal razão, o distrito de Taiapuêba, em Mogi das Cruzes, foi inserido oficialmente como o irmão caçula na III Rota Gastronômica do Cambuci, em 20 de agosto de 2011, quando deu início ao seu primeiro Festival.

O distrito tem um grande potencial turístico e atrativos de primeira grandeza: represas, afluentes, cachoeiras, mata atlântica, fauna, flora e um estilo caipira de ser, cuja hospitalidade é um dos carros-chefes e em que a boa cozinha do velho e bom fogão a lenha nos arrebatava.

Relembrando o tão perseguido e caçado cateto, um dos pratos mais atrativos desta rota é o lanche de pernil ao molho de Cambuci, uma combinação considerada pelos apreciadores da carne de porco como irresistível.

Mogi das Cruzes



Parque Leon Feffer, inserido na Área de Proteção Ambiental da Várzea do Rio Tietê

Parque Centenário da Imigração Japonesa, inaugurado em 28 de junho de 2008



A Rota Gastronômica do Cambuci em Mogi das Cruzes

Mogi das Cruzes, município com 713 km² de área, é um dos grandes produtores de Cambuci no estado de São Paulo.

A grande maioria dos pés da fruta está inserida em Área de Proteção aos Mananciais, protegida por legislação ambiental, dentro de remanescentes de Mata Atlântica em reservas nativas, em sítios particulares e nas áreas de Mata Atlântica do Parque Estadual da Serra do Mar, na região sul do município, nos Distritos de Taiapuêba, Quatinga e Biritiba Ussú.

Desde 2009, modestamente, Mogi das Cruzes participou da Rota Gastronômica do Cambuci. Partindo do interesse do Arqº

Valdir Mello, então administrador regional do Distrito de Taiapuêba e do sonho de alguns interessados e "amantes" do Cambuci, como o empírico pesquisador Paulo Pinheiro de Souza, conhecido como "Zé Ferro", Sussumo Nagai, agricultor que cuida de 200 pés da fruta plantadas de maneira racional e manejadas como fruta de mesa, Geraldo Pinto, outro agricultor que além de cultivar Cambuci também cultiva palmeiras Jussara, deu-se, no aniversário de Taiapuêba em 6 de junho desse ano, uma aproximação com a COOPER CAMBUCI de Rio Grande da Serra, sob a coordenação de Nancy S. Carvalho e Maria Tereza Curvelo. Nesse evento, Zé Ferro, com seus licores e compotas, e Ritinha, com suas saborosíssimas trufas de Cambuci

Mogi das Cruzes



Zé Ferro, com seus licores e compotas, esteve engajado desde o início na articulação do movimento em Mogi das Cruzes

e de Cambussara (mistura de Cambuci com Jussara) mais os produtos da COOPER CAMBUCI, ofereceram grande visibilidade à fruta e suas possibilidades de negócio sustentável. A partir daí, o pequeno restaurante da Edilene e da Maria, assim como é conhecido pelos seus frequentadores, começou a fornecer o suco de Cambuci na hora do almoço e que, muito apreciado, persiste até hoje.

Idealizado em 2010 pelo Prefeito Marco Aurélio Bertaiolli, o "Festival de Inverno de Taiaçupeba" levou novamente ao Distrito,

nesse ano e no ano seguinte (2011), a Rota Gastronômica do Cambuci, contando com participação dos municípios de Paraibuna e Rio Grande da Serra.

No mesmo ano de 2011, num evento de Cultura Popular promovido pela Secretaria de Cultura de Mogi das Cruzes e com o apoio da Coordenadoria de Turismo de Mogi das Cruzes, efetivamente foi consolidada a participação do município como membro do Grupo de Cidades que formam a "ROTA GASTRONÔMICA DO CAMBUCI".



Lugar de Onde Se Vê o Mar

No alto da serra, esgarçado vão rompe a mata, instigante tal qual a boca de um vulcão. Nos dias de luz cintilante desponta um horizonte a se perder na visão, emergindo e aflorando em nossa emoção histórias, magia e paixão, que sorrateiramente se escondem e misteriosamente no arfar da densa neblina do meio dia, uma vez mais se recolhem!

Assim enxergo e sinto a vila inglesa de Paranapiacaba, que em tupi-guarani quer dizer "lugar de onde se vê o mar". A região teve seu destino transformado devido à necessidade de escoamento da produção do café paulista até o porto de Santos.

Paranapiacaba

Os primeiros estudos da implantação de uma ferrovia começaram em 1835, mas foi apenas em 1850 que tal feito foi levado a cabo, graças ao empreendedorismo do Barão de Mauá, que encontrou nos ingleses os parceiros ideais para pôr em prática o ousado desafio.

Em 26 de abril de 1856, nascia a São Paulo Railway Co. As obras da Ferrovia Santos-Jundiaí, porém, só foram iniciadas em 1860, quando a vila ainda era apenas um acampamento de operários. Após a inauguração da ferrovia, em 1867, transformou-se na Estação Alto da Serra, para cuidar da manutenção do sistema. Em função de sua localização, último ponto antes da descida da serra, a Vila começou a ganhar importância e a região começou a tomar forma de um vilarejo.

A Vila Ferroviária de Paranapiacaba, situada no município de Santo André, SP, é o mais importante patrimônio arquitetônico “victorian style” no Brasil.

Em 1946, termina o período de concessão e todo o seu patrimônio é incorporado ao Governo Federal. Esse fato é apontado pelos antigos moradores como o início da decadência da Vila, que passou nas décadas seguintes por um processo de degradação até ser comprada pela Prefeitura de Santo André, em 2002. A partir desta data é que se iniciou um trabalho efetivo para a preservação do patrimônio e alavancar o desenvolvimento socioeconômico local através do turismo.

A Vila encanta por suas casas de madeira hierarquicamente divididas pelas ruas planejadas da Vila Martin Smith, na Parte baixa, pelo relógio



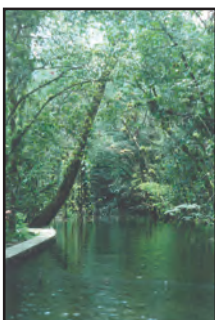
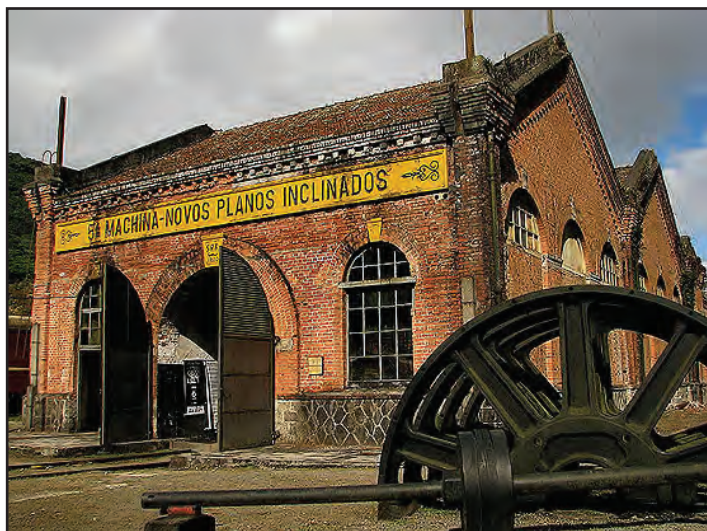
São Paulo Railway – SPR ou, popularmente, “Ingleza”: a primeira estrada de ferro construída em solo paulista

Paranapiacaba



Nos galpões do Museu Ferroviário é possível admirar a tecnologia usada para tracionar os trens no acidentado percurso da Serra do Mar

que ditava o ritmo das atividades, pelo colorido das casas do morro da Parte Alta, pelo movimento dos trens e por sua típica neblina.



Em junho de 2003, foi criado Parque Natural Municipal Nascentes de Paranapiacaba, uma Unidade de Conservação de 4 milhões de m² de área de patrimônio natural, para conservar os exuberantes recursos naturais da Mata Atlântica e as várias nascentes que contribuem para o abastecimento da Represa Billings, localizados no entorno da Vila de Paranapiacaba.

Em 1987, o patrimônio arquitetônico e natural de Paranapiacaba foi tombado pelo órgão estadual, CONDEPHAAT. Em 2002, é tombado pelo

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e, em 2003, na esfera municipal, pelo COMDEPHAPASA, Conselho Municipal de Defesa do Patrimônio Histórico, Artístico, Arquitetônico-Urbanístico e Paisagístico de Santo André.

Paranapiacaba, além de ter sido incluída entre os 100 monumentos mais importantes do mundo, pelo World Monuments Fund – organização não-governamental que atua na área de preservação do patrimônio histórico, é Núcleo da

Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo e integra a Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, reconhecida pela Unesco como de relevante valor para humanidade.

Paranapiacaba, em seus tempos áureos, foi palco de inúmeras atividades socioculturais, bailes memoráveis e festividades promovidas pelos ingleses e seus descendentes; a grande maioria delas, nas dependências do Clube União Lira Serrano. Algumas destas atividades eram restritas,



Cachoeira Poço das Moças: um dos passeios mais bonitos que se pode fazer em Paranapiacaba



O Pouso de Paranapiacaba é o ponto de parada dos carros que seguem viagem pelo Caminho do Mar



outras eram para todos – os famosos For All. Há quem diga que o termo “forró” deva-se a esta expressão inglesa.

Hoje, numa mescla das culturas indígena, inglesa aristocrática-operária e brasileira se fizeram os hábitos e os costumes que hoje ainda influenciam Paranapiacaba. Um desses costumes, como não podia deixar de ser, refere-se ao emprego do Cambuci, graças à sua perpetuação pela tradição oral e receitas de família.

Em abril de 2004, culminando com o fim da safra do Cambuci, um grupo de pequenos comerciantes locais, percebendo as potencialidades do fruto, resolveu promover a primeira Festa do Cambuci de Paranapiacaba, objetivando atrair turistas, pois, até então, o único evento de vulto realizado na vila era o Festival de Inverno.

No decorrer dos fatos, a subprefeitura de Paranapiacaba incorporou e assumiu a festa que foi inserida no calendário de eventos de Santo André.

Paranapiacaba

Vista de Paranapiacaba



Flávio Lemos



Flávio Lemos

Na Festa do Cambuci de Paranapiacaba, todos os bares, restaurantes e pousadas acabam participando, oferecendo em seus cardápios diversos pratos à base do fruto.

Populares também podem participar, apresentando receitas que, ao término da festividade, são agraciadas com prêmios e troféus. Tanto os comerciantes como os moradores levam muito a sério esta verdadeira disputa, que acaba criando rivalidades homéricas entre seus participantes, quiçá devido ao sangue inglês que ainda influencia aquelas terras.

Mantendo sua tradição pioneira na história brasileira em 2009, como já foi dito antes, mais precisamente no 50 Festival do Cambuci de Paranapiacaba, foi agregada a primeira Rota Gastronômica do Cambuci, nas dependências do antigo mercado central da vila. Portanto, se Paraibuna foi o lugar da concepção, Paranapiacaba foi a manjedoura em que a Rota do Cambuci foi apresentada ao mundo.

Entrada do Mercado de Paranapiacaba.

Cambuci – um negócio da China



O fruto do Cambuci atravessa fronteiras, chegando, até mesmo, ao Continente Asiático. Aos poucos, esta delícia, vinda da Mata Atlântica e que hoje já conta com mais de 300 receitas, vem conquistando paladares, não só na cidade de São Paulo, mas, inclusive, na China, Austrália e em tantos

outros países.

Durante a II Rota do Cambuci na Vila de Paranapiacaba, em abril de 2010, encontramos o senhor Luiz Carlos Machado Fernandes, que trabalha na gerência de Turismo do distrito. Ele relatou que no dia 10 de abril, seis correspondentes da TV CNA Global da China estiveram na Vila de Paranapiacaba. De encontro com os correspondentes, Luiz Carlos, além de ser um dos entrevistados a respeito da II Rota Gastronômica do Cambuci, levou-os até o antigo Clube União Lira Serrano onde estava acontecendo a Rota, que teve inicialmente sua abertura na Praça Hélio Ansaldo, ao lado da Igreja Nossa Senhora da Glória, no Cambuci.

Além do Senhor Luiz Carlos, outros expositores e produtores foram entrevistados, inclusive a senhora Maria Tereza Curvelo Santos, de Rio Grande da Serra. Os correspondentes percorreram mesa a mesa e provaram as





guloseimas à base de Cambuci. Luiz Carlos conta que os chineses ficaram fascinados com a história e o sabor do fruto. Compraram, inclusive, vários produtos e levaram para a China. Carlos também disse que, em meio a tantas gentilezas, os chineses se interessaram em saber tudo a respeito do Cambuci.

O fato repercutiu e o fruto do Cambuci foi parar no noticiário da CNA Global View, no dia 14 de abril.

A CNA - The Central News Agency, é uma agência internacional de notícias sediada em Taiwan, reportando os acontecimentos do mundo em chinês. Com equipamentos de última geração, os correspondentes mostraram o fruto do Cambuci no noticiário. Já no dia 17 de abril do mesmo ano, também durante a II Rota que ocorreu em Paranapiacaba, foi a vez dos australianos provarem e comprarem do fruto.

Quem sabe, num futuro próximo, estaremos exportando o Cambuci, seu fruto e seu bairro, para as manchetes internacionais.

A hora e a vez da Ásia experimentar do nosso fruto

Fonte:
Jornal do Cambuci
& Aclimação,
edição 1177.
Matéria assinada
por Ângela
Márcia Marconato.

Receitas

Bolo Pudim de Cambuci (1)

Marineide

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de manteiga
- 3 ovos
- ½ xícara de leite
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparar:

Bata o açúcar com as gemas e a manteiga. Junte a farinha e, aos poucos, o leite e as claras em neve. Por último, acrescente o fermento em pó. Coloque essa massa na forma caramelizada.

Pudim

Ingredientes:

- 1 e ½ xícara de poupa de Cambuci
- 2 e ½ xícaras de leite
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparar:

Bata tudo no liquidificador. Ponha na massa do bolo e leve para assar. Preaqueça o forno em 180°C. Asse em banho-maria por 60 minutos.





Paranapiacaba

Bombom de Cambuci (2)

Alzira Pellegrini

Ingredientes:

- 2 Cambucis maduro
- 100 g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ kg de chocolate ao leite
- para banhar os bombons

Modo de preparar:

Levar tudo ao fogo até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e modele os bombons, banhando-os no chocolate derretido em banho-maria.



Um Grande Rio na Serra

Em meio à mata fechada, úmida e fria, envolta em neblina no alto da Serra do Mar paulista, um fruto verde aguçava a curiosidade dos povos indígenas que iam e vinham do mar ao interior, em harmonioso sincronismo com os sinuosos caminhos da brenha que os protegia. Kãmu'Si: era este o nome que ecoava de suas gargantas nas verdejantes terras de Icatuaçu.

Tudo isso muito antes do ano de 1500. Com o tempo, o nome Icatuaçu foi traduzido e a região passou a ser denominada Rio Grande da Serra, praticamente uma tradução literal de seu nome ancestral, e o Kãmu'Si

Rio Grande da Serra

virou Cambuci. Muito provavelmente nas estadas e paradas, entre pousos e repousos na pequena Icatuaçu, este fruto único tenha passado por mãos não só de indígenas, mas também pelas de bandeirantes, jesuítas, desbravadores, tropeiros, escravos, imigrantes e migrantes.

A história do município nos remete ao século XVI. Rio Grande da Serra é uma bela cidade da região metropolitana de São Paulo. Situada a sudeste, integra ainda a chamada Região do Grande ABC. Em função da proximidade com a Serra do Mar, sua área acidentada ainda tem a companhia da represa Billings, e de uma vegetação extensa de Mata Atlântica, tornando o município um grande atrativo para os turistas.



A Bacia do Rio Grande, com seus afluentes, irão formar o "Braço Rio Grande" da Represa Billings

Rio Grande da Serra

Erguida pelos tropeiros em 1611, a Capela de Santa Cruz recebe, hoje, o nome de Capela de São Sebastião, em homenagem ao padroeiro da cidade



No local havia apenas aldeias indígenas, entre elas aquela que será fundamental para o nascimento de Rio Grande da Serra: a aldeia Geribatiba. Nela, em 1661, por ocasião da morte de um tropeiro, foi construído o marco inicial da cidade, a capela de Santa Cruz (atual capela de São Sebastião, em homenagem ao padroeiro da cidade).

Durante muito tempo, a população da cidade viveu somente de olarias e atividades pastoris, quando, com a construção da ferrovia São Paulo Railway Company (SPR e Co.), a população da cidade cresceu de modo mais acelerado. Começou-se, então, já em 1906, a se festejar o padroeiro São Sebastião com celebrações e comemorações anuais, mas somente em 1970 houve um grande impulso populacional, com a chegada de imigrantes.



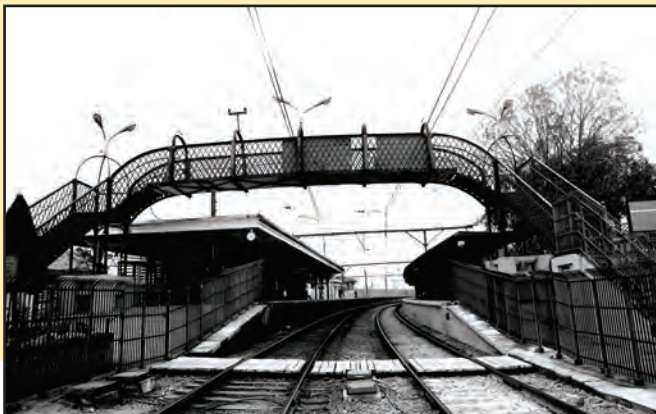
Pedreira

O caminho de Pedreira à Estação

Na década de 1930, a vila de moradores junto à Pedreira se expandiu. Para esta população, foi disponibilizado um bonde com motor à gasolina para o transporte entre a vila e a estação ferroviária. Nos anos de 1970, todo o complexo de Pedreira foi desativado e o antigo bonde ficou guardado por moradores que queriam preservar sua história. Hoje, o bondinho encontra-se restaurado para apreciação dos moradores e visitantes da cidade.



Bondinho



Estação ferroviária

Rio Grande da Serra

A relação de Rio Grande da Serra com o Cambuci vem antes mesmo dos tempos de Geribatiba. Quando tropeiros passavam por estas terras rumo ao planalto de Piratininga, e ali faziam a sua primeira parada antes do destino final, já encontravam no Cambuci um dos motivos de descanso. Conhecendo, pois, o agradável aroma adocicado do fruto quando maduro, os tropeiros utilizavam-no como isca para a caça de animais como fonte de alimentos. Não demorou muito para que o Cambuci se transformasse em sucos, doces, geleias e, principalmente, na infusão da fruta com cachaça.

Esta tradição é mantida nos quintais e nas matas preservadas de Rio Grande da Serra. É comum nas casas encontrarmos um ou mais pés de Cambuci, tamanha a ligação da população com o fruto. Assim, a cidade vem desenvolvendo um trabalho de resgate histórico e cultural do Cambuci que reconhecidamente tem dado resultado.

A beleza do cambucizeiro é reconhecida (uma vistosa árvore que frutifica com flores brancas e folhas pequenas e brilhantes) e está, assim como a Mata Atlântica, em constante ameaça de desaparecer. Por isso, o seu plantio pode ter um importante papel na recomposição da mata ciliar e promover o reflorestamento. A prefeitura de Rio Grande da Serra está desenvolvendo um importante trabalho de incentivo ao plantio do cambucizeiro, obtendo muito bons resultados, como o interesse cada vez maior da população pelo fruto, além da criação da primeira cooperativa do Brasil



de produtores de Cambuci e derivados, sempre respeitando os princípios da sustentabilidade, com a geração de emprego e renda.

A cidade cresceu, as matas e a neblina diminuíram, mas a tradição do emprego do Cambuci permaneceu viva. A tradição passava de geração em geração até que, em 2006, a modesta Rio Grande, de olho no futuro, voltou seus olhos ao passado e se fez presente no cenário nacional com novas ideias, propostas e utilidades para este fruto de forma ovoide romboidal, filho legítimo de suas matas.

Despontava o primeiro Festival Gastronômico do Cambuci. Trinta e cinco receitas concorriam aos prêmios de melhor bebida, melhor doce, melhor salgado, potencial mercadológico e receita mais exótica.

*A reconhecida
beleza do
cambucizeiro está,
assim como a
Mata Atlântica, em
constante ameaça
de desaparecer*



1. *O I Festival Gastronômico do Cambuci foi em Rio Grande da Serra, em 2006*
2. *Festival Gastronômico do Cambuci, 2008*
3. *Artesanatos também figuram entre os atrativos do Festival Gastronômico do Cambuci, 2009*
4. *Concurso de Miss Cambuci em 2009*

Entre musses, geleias, molhos para carne, maionese com Cambuci, frisantes, milk- shake, iogurte, balas de Cambuci, trufas etc., o público se deliciava e se surpreendia com as inúmeras possibilidades deste eclético fruto.

Daí para a constituição da primeira Cooperativa de Produtores de Cambuci e seus Derivados do Brasil, a Cooper Cambucy da Serra, foi uma questão de módicos seis meses.

A COOPERATIVA

Em novembro de 2006, vinte amigos, todos apaixonados produtores de Cambuci, formaram a primeira Cooperativa dos Produtores de Cambuci e Derivados. O que levou essas pessoas a criarem a Cooperativa foi o interesse demonstrado pela população no I Festival de Cambuci, organizado pela prefeitura municipal de Rio Grande da Serra. Nesta oportunidade, foram doadas 100 mudas na primeira hora e uma lista de espera

Rio Grande da Serra

se formou para a aquisição de novas mudas. Durante o festival, foi possível perceber o carinho e a lembrança que os idosos tinham pela fruta e a curiosidade que os mais novos demonstravam.

Depois de várias reuniões, chegou-se à conclusão de que o melhor caminho para a criação de algo ligado ao Cambuci seria a Cooperativa, em razão dos princípios que regem o cooperativismo e de ser ele uns dos sistemas mais modernos e justos de administração.

Assim, com parcerias importantes como a do Sebrae e da prefeitura



*Produtos da Cooper
Cambuci da Serra*



municipal, foi possível a criação da cooperativa, totalmente legalizada dentro das exigências formais. Além da cachaça, a cooperativa produz e comercializa frutos in natura, geleia de Cambuci, pão de mel, trufas, alfajor, mousses, sorvete e outras delícias à base da fruta.

A notícia se espalhou como fogo na palha e outras cidades passaram

Rio Grande da Serra

a visitar o município para entender e conhecer o trabalho da Cooperativa. Vieram representantes de Ubatuba, Instituto Ipema, Paraibuna, Instituto Fauser, Caraguatatuba, Núcleo do Parque Estadual da Serra do Mar, Mogi das Cruzes, Natividade da Serra e Salesópolis, além de estudiosos de universidades – com destaque à USP, de São Paulo. Enfim, tudo ocorreu como num piscar de olhos.

A Cooper Cambucy é hoje detentora da marca Cambucy da Serra. Tem, como seu carro chefe, o Cambuci curtido em cachaça: uma bebida mista, devidamente legalizada junto aos órgãos competentes. Produz, também, polpa, geleia e um fricante de Cambuci chamado de Ice.

Assinaram a ata de constituição da primeira cooperativa de produtores de Cambuci e seus derivados, no dia 14 de novembro de 2006, as seguintes pessoas, em ordem alfabética:

Andreza de Araújo Batista, Antonio Rodrigues Liberato Filho, Carlos Alberto Scarlato, Cláudio Martins, Eduardo Barros de Moura, Grazielle Meireles dos Passos, Joana Sueko Oshiro Silva, Jose Carlos Fontes, Leonardo Soares Caíres, Leônidas Martins de Souza, Lucia Lemos Silva, Marta da Penha Barboza de Zarate, Maurino Urbano da Silva, Moacyr Orsini Silva, Nancy Soares de Carvalho, Nilton Carlos de Paula, Pedro Rocco, Rafael Moya Lara, Ranieri Soares Caíres e Sandro Orsini Silva.

*Primeira garrafa do
Cambucy da Serra.*



Luís Felipe

Receitas

Strogonoff de Cambuci

Deize Aparecida Soares

Ingredientes:

500g de carne macia em tiras
200g de polpa de Cambuci
3 dentes de alho
1 cebola pequena
1 lata de molho de tomate
100g de champignon
1 lata de creme de leite
2 colheres de sopa de catchup
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de margarina
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Refogar a carne com a margarina e os temperos. Incluir o sal quando ficar bem macia. Adicionar o molho de tomate e deixar apurar por 5 minutos. Em seguida, adicionar os champignons, engrossar com o amido de milho e ferver mais um pouco. Mexer até empelotar. Finalmente, adicionar o catchup e a polpa de Cambuci. Deixar ferver durante 3 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite, misturar bem. Está pronto para servir.

Observação: Não deixar ferver o creme de leite. Servir com arroz branco e batata palha.



Rio Grande da Serra

Bombom delícia de Cambuci

Maraíza dos Santos Oliveira Justino



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 6 Cambucis lavados e descascados
- 1 colher de margarina
- 300 gramas de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

Para o Brigadeiro: Pegue os seis cambucis, já lavados e descascados, e bata no liquidificador. Em seguida, adicione-os ao leite condensado e a margarina em uma panela. Mexa até o ponto de começar a grudar

na panela, apague o fogo e deixe esfriar. Então, forme bolinhas.

Para a casquinha: Pique o chocolate e coloque para derreter em banho maria ou no forno de microondas. Depois, dê um choque térmico em água fria, até a temperatura esfriar. Coloque o chocolate nas forminhas de bombom e leve à geladeira. Quando o chocolate estiver com a cor opaca, retire-o da geladeira.

Em seguida, cubra as bolinhas com o chocolate e leve novamente à geladeira para endurecê-lo. Desenforme e, se preferir, decore com chocolate.

O Cambuci redescobre o Cambuci

Finalmente em março de 2010, a cidade de São Paulo aderiu à Rota Gastronômica do Cambuci, com a abertura dos eventos daquele ano na praça Ansaldo, no bairro que leva o mesmo nome do fruto. O ganho foi imenso para todos os municípios participantes, já que a maior cidade do país trouxe uma visibilidade até então inédita para o festival. Tanto em 2010 quanto em 2011, o fluxo de pessoas foi constante. Amely Fauser, umas das organizadoras do evento, conta-nos que vieram pessoas até mesmo de outras cidades para conhecerem o fruto do Cambuci. Além disso, a praça Ansaldo, que outrora estava abandonada, fez acender o interesse da população e, assim, iniciou-se o processo de sua revitalização e o local voltou a ser parte integrante da vida diária dos habitantes da região.

Durante os dias do evento, pés de Cambuci foram plantados na praça Ansaldo, revitalizada após a primeira Rota Gastronômica no bairro





Durante os dias da feira, houve o plantio de pés de Cambucizeiro. O fluxo constante de pessoas, a despeito dos dias chuvosos e frios, impulsionou a venda de produtos à base de Cambuci para bem acima do esperado. Tanto assim que, já no início da tarde, tiveram de fechar algumas barracas por falta dos produtos. A Rota em São Paulo, antes mesmo do evento em 2011, já havia sido destaque de uma reportagem especial no Jornal O Estado de São Paulo, mas após o evento, várias emissoras de TV e jornais noticiaram-no.

Assim como a inauguração, o encerramento da Rota 2010 também foi em São Paulo, no tradicional Mercado, no centro da cidade. Consagrando-se como um sucesso absoluto, o evento contou com 4 mil visitantes em média, que tiveram a oportunidade de conhecer o fruto e seus derivados.

A Rota Gastronômica do Cambuci em São Paulo já começa a se estabilizar como parte integrante do calendário de eventos da cidade, e coloca o Cambuci num dos principais centros econômicos e culturais do país!

*Encerramento da
Rota no Mercado*





São Paulo

Casos de Sucesso

O workshop “Casos de Sucesso da Rota Gastronômica do Cambuci” organizado pela Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados, apresentou a trajetória no fomento à produção de Cambuci e derivados das cidades que a compõem: desde projetos voltados quase que exclusivamente para o turismo, como na Vila de Paranapiacaba, até a experiência de Salesópolis, de forte cunho social e participativo, envolvendo as associações de bairro rurais e incentivando o cultivo do Cambuci nas propriedades familiares. Caracterizou-se pela diversidade e riqueza das experiências, principalmente no que diz respeito ao envolvimento da comunidade e à preservação ambiental.

Este workshop, assim como os outros eventos de cunho técnico-científico ligados à Rota, tem atraído o interesse da comunidade científica e de técnicos ligados às diversas esferas governamentais e aos movimentos alternativos, como o Slowfood, Agroecologia, Economia Justa, etc. Tem sido uma oportunidade de reflexão de várias questões ligadas ao cultivo e processamento do Cambuci, de troca de experiências e de apontar às necessidades de pesquisa.

Amely Fauser

Tecendo Amizades

Com 105 anos completados oficialmente em 19 de dezembro – mas extraoficialmente mais antigo –, o Cambuci é um caneteiro de histórias. Batizado com o nome de uma fruta nativa da Mata Atlântica, o bairro era considerado área limítrofe entre as zonas rural e urbana de São Paulo. Nessa “divisa”, onde hoje existe a Rua Lavapés, tropeiros e viajantes lavavam (justamente) os pés no córrego antes de entrar no perímetro urbano. O pequeno núcleo de chácaras e comércio que começou a se estabelecer em 1850 e mais tarde evoluiu para um bairro estabelecido, endereço de personalidades, como Alfredo Volpi, Monteiro Lobato, Jânio Quadros, entre outras, é mote para a oficina Cambuci: costurando histórias, tecendo amizades, iniciada em 19 de março de 2011, na Praça Hélio Ansaldo, no Cambuci, e que segue para outras localidades paulistas.

“Na releitura histórica do Cambuci, bairro e fruto, refloresce e floresce a identidade de gentes e cidades. Mas pretendemos ir além da rota histórica”, afirmam Maria Tereza Diório e Liane Bittencourt, idealizadoras e coordenadoras da oficina. “Desejamos também uma rota de encontro intergeracional e, entre uma prosa e outra, as trocas de saberes em que idosos, adultos, adolescentes e crianças possam relembrar memórias, compartilhar experiências de vida num aprendizado de coeducação, afeto e amizade”, completam.

Da praça Hélio Ansaldo, em São Paulo, o programa seguiu por Paranapiacaba. Passa a seguir por Rio Grande da Serra, Salesópolis, Paraibuna, Mogi das Cruzes e termina em São Paulo, no Mercado Municipal. Em cada um desses lugares, uma oficina de arte e encontros coloca em prática a proposta de Cambuci: costurando histórias, tecen-

do amizades. “Nesses eventos serão utilizados descartes de tecidos para elaborar uma representação artística que faça a ponte entre o passado e o presente, tecendo e costurando as histórias e as memórias do bairro, da rota do fruto e dos participantes”, resumem Maria Tereza e Liane.

Por meio da arte e da sobreposição de tecidos coloridos, os participantes se ajudam mutuamente para registrar e representar na base de feltro de 30 cm x 30 cm e construir símbolos das histórias contadas ou vividas nas trocas de experiências e saberes.

Unir e costurar essas bases de feltro “gera” um painel em tecido, das histórias e memórias. Esse painel percorrerá toda a Rota do Cambuci e será exposto inicialmente no Mercado Municipal da cidade de São Paulo, no dia 1º de outubro.

São Paulo



FACILITADORAS

Liane Bittencourt

Psicóloga, educadora social, agente de Desenvolvimento Local pelo Senac, designer em Sustentabilidade pelo Gaia Education, aluna de especialização em Ecologia, Arte e Sustentabilidade pela Umapaz/Unesp e artesã.

Maria Tereza Diório

Psicóloga formada pela Unesp com especialização em Psicopedagogia pelo Sedes Sapientiae Designer em Sustentabilidade pelo Gaia Education e Umapaz. Educomunicadora e arte educadora com atuação em programas educacionais e sociais.

O Projeto Tecendo Amizades é uma iniciativa da Incubadora de Projetos Sociais da Prefeitura Municipal de SP

A Incubadora de Projetos Sociais da Prefeitura de São Paulo e o Cambuci

Quando a Incubadora de Projetos Sociais da Prefeitura de São Paulo ficou pronta para receber a comunidade, em 2007, iniciamos um processo de divulgação da instituição com um programa de resgate histórico do bairro. Logo surgiu uma pergunta: por que o Cambuci se chama Cambuci? Após uma pesquisa da história da cidade com arquivos e entrevistas a antigos moradores do bairro, chegamos à conclusão de que no passado havia muitas árvores de cambucizeiro. No entanto, vimos naquele momento apenas oito a dez pés na região. Então, começamos a plantar árvores de cambucizeiro em parques, ruas, quintais das casas etc. Chegamos a mais de cem mudas plantadas. Por ocasião da semana socioambiental de 2009, o então secretário de Participação e Parceria, Ricardo Montoro, convidou para o evento o prefeito de Salesópolis, Antonio Adilson de Moraes, e o então secretário de desenvolvimento, e este nos trouxe a culinária do Cambuci: deliciosos bolos, sucos, sorvetes, mousses, iogurtes, entre outros pratos. A recepção foi tão positiva que iniciou um rápido envolvimento dos moradores, restaurantes e empresas da região com o bairro e o fruto Cambuci. Sua história e o seu potencial econômico baseado na sustentabilidade contribuíram para chamar a atenção da grande imprensa, resultando em uma ainda maior divulgação e valorização da fruta. Desde então, a cidade de São Paulo, com o bairro como representante, passa a integrar a Rota Gastronômica do Cambuci, que inaugura em março e encerra em setembro, ajudando sempre a divulgar os municípios da Rota. Além disso, já realizamos até o momento dois seminários sobre o Cambuci e o primeiro concurso de receitas baseadas na fruta da cidade de São Paulo.

Eliana Peixe

Diretora da Incubadora de Projetos Sociais da Prefeitura de São Paulo

São Paulo

Cambuci e a Cartoon



Caminhando pelo Cambuci encontramos a Cartoon, que, em princípio, não parece estar relacionada ao fruto ou mesmo ao bairro, pois se trata de uma grande empresa especializada em eventos e formaturas para todo o estado de São Paulo. Mas, para a nossa surpresa, ao adentrarmos no estabelecimento encontramos logo na recepção um cartaz com a divulgação do fruto Cambuci, e descobrimos a profunda relação entre a Cartoon e o fruto,

graças a iniciativa do proprietário Ademar Pereira Barros, que desde 1974 está na região (em um primeiro momento, no Ipiranga, e depois, no Cambuci). Seu Ademar nos conta que, ao conhecer o fruto, “se apaixonou” e, desde então, pôs-se a estudar sua aplicabilidade na gastronomia. Assim, em todas as recepções das comissões de formatura, Ademar oferece aos universitários um almoço com um cardápio com itens à base de Cambuci, como o suco e a caipirinha; além de uma garrafa de cachaça envelhecida no Cambuci, personalizada com o rótulo da empresa. Ademar cultiva Cambuci em seu sítio na Serra da Canteira e, aliando sua paixão pelo bairro e pelo fruto, tem a intenção de abrir uma lojinha para divulgar, contribuindo ainda mais para a sua valorização.



APA
Bororé-Colônia

Duas APAs do Cambuci

Em São Paulo, além do bairro do Cambuci, se nos direcionarmos para a Zona Sul da cidade, passando pelo Grajaú, chegaremos a duas Áreas de Proteção Ambiental (APA) Municipais, a Bororé-Colônia e a Capivari-Monos. Em ambas, o cultivo e a valorização do fruto do

Cambuci vem acontecendo de modo sustentável. Entrando pelo Grajaú na APA Bororé-Colônia, atravessamos uma balsa e chegamos ao lugar conhecido como Ilha do Bororé que, na verdade, é uma península. O Cambuci é muito tradicional na ilha, e em qualquer bar pode se encontrar a tradicional pinga feita com o fruto. Seguindo pela estrada de Itaquaquecetuba, logo encontramos o Bar do Peixe e seus deliciosos e procurados peixes frescos, diretamente pescados da represa Billings pelo proprietário João Alfredo. Aberto nos fins de semana e feriados, o Bar do Peixe oferece, entre outras receitas, o peixe na telha, enrolado na folha de bananeira. Devido à procura muito grande, sua esposa, Dona Antônia, suas três filhas e suas respectivas famílias se juntam no atendimento e preparo dos pratos.

Dona Antônia Maria da Silva, uma cozinheira de “mão cheia” e esposa de Seu João, conta-nos que apesar de o Cambuci ser muito encontrado na região, é uma história nova a preparação de pratos à base do fruto. Nestes vinte e três anos vivendo na APA Bororé-Colônia, Dona Antônia sempre encontrou na região as pingas curtidas no Cambuci, mas, recentemente, ao encontrar Amely Fauser, da Secretaria de Participação e Parceria da Prefeitura de São Paulo (SMPP), ela pôde conhecer a potencialidade do fruto para a gastronomia e desenvolveu o delicioso “Fricassê de Cambuci com Tilápia”. Para prepará-lo é muito simples, basta colocar o cação no vinagre, por aproximadamente trinta minutos, para endurecê-lo. Em seguida, cozê-lo em água e sal por 15 minutos. Para o molho, basta misturar cheiro verde, cebola, alho e pimentão a gosto e refogar com azeite, depois adicionar creme de leite. Por fim, adicionar o peixe e o Cambuci, cobrir com o molho e gratinar.

São Paulo



Outro importante personagem vinculado ao Cambuci, na APA Bororé- Colônia, é Sérgio Milani, o presidente da ATIBORÉ - associação de turismo da região. Nascido e criado ali, nestes 52 anos Sérgio aprendeu a amar e a admirar as potencialidades do fruto nativo, pois desde criança se alimenta do Cambuci. Hoje, os agricultores fundaram uma Cooperativa: a COPPERAPAS e, através dela, o empresário vem estimulando o cultivo de produtos orgânicos, entre eles o Cambuci.

Ainda mais antigo é o Bar São Sebastião, que oferece, há 70 anos e sempre do mesmo jeito, a tradicional pinga de Cambuci. O estabelecimento pertence à família de Edinho, atendente e proprietário, que nos conta que no quintal da casa de seu sogro há árvores de Cambuci. Para a fabricação da pinga, o segredo está na escolha dos frutos menores, pois são mais macios.

Avançando ainda mais ao extremo Sul do município de São Paulo, perto da divisa dos municípios de Embu-Guaçu e Itanhaém na APA Capivari-Monos, encontramos o Sr. José Geraldo, agora conhecido com Mineiro da Cachaça. Produtor rural e membro da COOPERAPAS, está investindo na construção de um engenho para a produção de cachaça orgânica e tem plantado o Cambuci desde a primavera passada, ajudando a fomentar a Rota do Cambuci na região das APAs paulistas.



“Vendo garapa na feira da Agricultura Limpa que ocorre aos sábados no Parque Burle Marx e todos preferem a garapa com Cambuci. O Cambuci é um sucesso!”.

O Cronograma dos Fatos

Desde antes da colonização do País, para os povos indígenas que iam e vinham pela Mata Atlântica da Serra do Mar Paulista ele era simplesmente o Kãmu'si.

Com a chegada dos portugueses e os temidos Bandeirantes, ele passou a ser chamado de Cambuci e a ser conservado em aguardente, quiçá por questões científicas, necessidade de armazenamento ou apenas para ser enviado a Portugal para o deleite e a curiosidade da corte. O fato é que, graças a este condicionamento, descobriu-se a deliciosa bebida que esta mistura podia proporcionar, então de patricio em patricio a receita foi se propagando.

Eleita pelos tropeiros paulistas como uma de suas bebidas prediletas, o uso do Cambuci em aguardente se difundiu e se perpetuou nas terras de Piratininga. Tanto que até mereceu ter a honra de vir a ser o nome de um importante e histórico bairro paulista, bem às margens plácidas do Ipiranga, onde o verde intenso de sua folhagem predominava.

O bairro cresceu, prosperou, virou um dos berços da imigração Italiana em São Paulo e, segundo defendemos neste livro, pode ter inspirado o ragazzo Vicente Belo a influenciar no batismo da cidade de Cambuci, no Noroeste Fluminense.

Depois, mais recentemente, o "Alemão" que era austríaco, inventou o xarope de Cambuci na cidade de Paraibuna, revolucionando e incrementando o uso do fruto.

No início deste século, Paranapiacaba decidiu fazer a festa do Cambuci e Rio Grande da Serra constituiu a primeira Cooperativa de Produtores de Cambuci e seus Derivados do mundo. Na sequência, realizou o 1º Festival Gastronômico do Cambuci. A notícia tomou corpo, espalhou-se e incentivou outros municípios a seguir o exemplo, nascendo, assim, a Rota Gastronômica do Cambuci.

No 58º Congresso Nacional de Botânica realizado em São Paulo, o Cambuci foi escolhido a planta símbolo do evento. A cada ano o evento é realizado em um estado diferente e, até então, a cidade de São Paulo não tinha ainda uma árvore símbolo. O negócio cresceu e contou com workshop, seminário, eleição da Rainha do Cambuci, distribuição de mudas, revitalização de bairro, inauguração do Parque do Cambuci, criação de Prêmio de Sustentabilidade, inúmeros projetos, lançamento de livros de receitas, gente indo para Houston, CNI Chinesa fazendo matéria, movimentos internacionais do porte do SLOW FOOD abraçando a causa do Cambuci, chefes de cozinha e cientistas estudando o fruto, lançamento de marcas e produtos e, por fim, esta coletânea despretensiosa que humildemente lhes apresentamos, intitulada

Cambuci
- o Fruto - o Bairro - a Rota.

Cambuci- o Fruto, o Bairro, a Rota

Responsável:

Gabriel Menezes

Produtor executivo:

Paulo Yasha Guedes

Editora:

Beatriz Galvão

(Ourivesaria da Palavra Editora / AddVerbo)

Coordenador de pesquisa:

Flávio Lemos

Assistente de Pesquisa:

Andreza Araújo Batista

Revisão e Preparação de textos:

Aristóteles Angheben Predebon

Projeto e Concepção Gráfica:

Ricardo Amadeo

Um projeto da AHPCE – Associação Holística de Participação Comunitária Ecológica, 2011

Agradecimentos especiais:

Ademar Pereira Barros (Cartoom)

Adler Alfredo Jardim Teixeira

– Kiko (prefeito de Rio Grande da Serra)

Aidan Ravin (prefeito de Santo André)

Amely Fauser

Ana Lúcia Wu

Ana Tomazoni

Angela Caiado Rodrigues

Angela Marconato (Jornal do Cambuci)

Antônia Maria da Silva (Bar do Peixe)

Antônio Adilson de Moraes

(prefeito de Salesópolis)

Antonio Camilo Júnior

Antonio Liberado

Antonio Marcos de Barros

(prefeito de Paraibuna)

Carlos Alberto da Silva Filho

Casa das ideias

Cenia Salles

Douglas Bello

Douglas Ferreira da Cunha

Eliana Peixe

Fabiana Sanches

Foto trevo

Créditos

Garcia (Restaurante Javali)
Gilberto Kassab (prefeito de São Paulo)
Gilson Queiroz
Gilvan Mendonça

Helvio Luiz Bisognini
Hermes Tomazoni

Ivan Suarez da Mota

João Alfredo (Bar do Peixe)
João Baptista Lazarini
João Rural
José Antonio Demergis Rios
José Augusto Vieira de Aquino
José Serpeloni

Lidiane Assis Santos
Luis Carlos Fernandes

Mara Mazini
Marcelo Cruz
Marcos Bertaiolli
(prefeito de Mogi das Cruzes)
Maria Inês Genovese
Maria Teresa Curvelo S. Santos
Mauro dos Santos - Móveis Fartura
Mauro Teixeira Ferreira
Mayra Soares

Moraci Mariano

Nancy S. Carvalho
Nilton Carlos de Paula

Pedro Rocco
Pousada Alto da Serra
Pousada Beija Flor

Restaurante Zym
Ricardo Amadeo Jr.
Roberto Casseb (Jornal do Cambuci)

Sandra Regina Resende
Sérgio Milani
Silmara Vieira Kanada
Silvia Wolfenson
Susanne Fauser

Tenente Pompeu

Valdir Melo
Vanessa Alves
Vanessa Damo
Vânia Carvalhal
Vinícius Martuscelli Ramos

Zé Ferro

Créditos

Para saber mais:

- ADATI, R. T. Estudo biofarmagnóstico de *Campomanesia phaea* (O. Berg.) Landrum. Myrtaceae. 2001. 128f. Dissertação (Mestrado em Farmacognosia)- Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.
- ANDRADE, J. de S.; ARAGÃO, C. G.; FERREIRA, S. A. do N. Caracterização física e química dos frutos de Araçá-Pêra (*Psidium acutangulum*) D. C.). *Acta Amazônica*, Manaus, v. 23, n. 2-3, p. 213-217, 1993.
- BARROSO, G.M.; PEIXOTO, A. L. Sistemática de angiospermas do Brasil. Viçosa: Ed. Universidade Federal de Viçosa, 1984. v.2, 377p.
- BRASIL. Portaria nº 33 de 13 de janeiro de 1998 do Ministério da Saúde. Princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de ingestão diária em alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 16 jan. 1998a Seção I-E, p. 5.
- BRASIL. Portaria nº 685 de 27 de agosto de 1995, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimento. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 24 set.1998b. Seção 1, nº 183E, p. 03.
- BRASIL. Instrução Normativa nº 1 de 7 de janeiro de 2000 do Ministério de Agricultura e Abastecimento. Aprova regulamento técnico geral para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de frutas. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF., 10 jan. 2000. Seção 1, p. 54-58.
- CENTRO DE PESQUISAS ECO-NATURAIS - CEPEN. Cambuci, *Campomanesia phaea*. Disponível em: <http://www.cepen.com.br/arv_nat_Myrtaceae.htm>. Acesso em: 07 out. 2003.
- CIPOLLINI, M. L.; STILES, E. W. Fruit rot, antifungal defense, and palatability of fleshy fruits for frugivorous birds. *Ecology*, Washington, D.C., v. 74, n. 3, p. 751-762, 1993.
- CONTRERAS-GUZMÁN, E. S.; STRONG III, F. C.; GUERNELLI, O. Determinação de ácido ascórbico (vitamina C) por redução de íons cúpricos. *Química Nova*, São Paulo, v. 7, n. 2, p. 60-64, 1984.
- CRONQUIST, A. The evolution and classification of flowering plants. Boston: Houghton Mifflin, 1968, 396p.
- CRONQUIST, A. A commentary of the definition of order Myrtales. *Ann. Missouri Bot. Gard.*, Missouri, v. 71, p. 780-782, 1984.
- DE ANGELIS, R. C. Fisiologia da nutrição: fundamentos para nutrição e desnutrição. São Paulo: EDART/EDUSP, 1977. v. 1.
- FRANCO, G. Tabela de composição química de alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 305p.
- GEMTCHÛJNICOV, I. D. Manual de taxonomia vegetal: plantas de interesse econômico, agrícola, ornamentais e medicinais. São Paulo: Ceres, 1976. 368p.
- HERRERA, C. M. Seasonal variation in the quality of fruits and diffuse coevolution between plants and avian dispersers. *Ecology*, Washington, D.C., v. 63, n. 3, p. 773-785, 1982.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3. ed. São Paulo: IMESP, 1985. v. 1. 533p.
- JORGE, L. I. F. Caracterização farmacobotânica e microscópica alimentar de seis espécies brasilienses de Myrtaceae JUSSIEU. 1992. 140 f. Dissertação (Mestrado em Farmacognosia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São

Créditos

- Paulo, São Paulo, 1992.
- LAJOLO, M. F. Tabela brasileira de composição de alimentos. Disponível em <www.fcf.usp.tabela>. Acesso em: 03 dez. 2001.
- LANDRUM, L. R. Campomanesia. In: FLORA neotrópica. New York: The New York Botanical Garden, 1986. v. 45, p. 7-72.
- LEE, S.C.; PROSKY, L.; DEVRIES, J.W. Determination of total, soluble and insoluble dietary fiber in foods. Enzimatic-gravimetric method, Mês-TRI Buffer: colaborative study. Journal of the Association of Official Analytical Chemists International, Gaithersburg, v. 75, p. 395-416, 1992.
- LEGRAND, C. D.; KLEIN, R. M. Mirtáceas: Campomanesia, In: REIZ, P.R. Flora ilustrada catariense. Itajaí: Herbário Barbosa Rodrigues, 1977. p. 573-623.
- LORENZI, H. Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Nova Odessa: Plantarum, 1992. 252p.
- NÚCLEO Caraguatatuba: Parque Estadual da Serra do Mar. São Paulo: Instituto Florestal, [19...]. Não paginado. (Série Áreas Naturais, 10).
- PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-UnB, 2001. 133p.
- VALLILO, M. I.; BAITELLO, J. B.; LAMARDO, L.; LOBANCO, C. M. Composição química do fruto de Eugenia klotzschiana Berg. (MYRTACEAE). Revista do Instituto Florestal, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 33-44, jun. 2003.
- BLOG ABRINDO O BICO: <<http://abrindoobico.blogspot.com/2008/11/cambuci-que-nome-este.html>>. Acesso em 09.ago.2011.
- BERLE, Gustav. O empreendedor do verde: oportunidade de negócios em que você.pode ajudar.a.salvar.a.terra.e.ainda.ganhar.dinheiro. 1a.ed..São.Paulo: McGrawHill, 1920.
- CENTRO DE PESQUISAS ECO-NATURAIS. Família Myrtaceae. Disponível em: <http://www.cepen.com.br/arv_nat_Myrtaceae.htm>. Acesso em: 08. jun.2011.
- CIDADES HISTÓRICAS. Paranapiacaba. Disponível em: <http://www.cidadeshistoricas.art.br/paranapiacaba/pnp_his_p.php>. Acesso em: 08.jul.2011.
- FOLHA DE RIBEIRÃO PIRES. Política: Alckmin é homenageado com prêmio cambuci. Disponível em: <<http://www.folharibeiraopires.com.br/portal/exibeMateria.php?materia=5662>>. Acesso em: 09.jul.2011.
- ITAL. Série frutas tropicais: Goiaba - cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos. 2 ed. Campinas – SP, 1988, 224p.
- JORNAL MÍDIA AMBIENTE. Cambuci: o grande trunfo comercial de Rio Grande da Serra. Ano III, AGDS, 2007.
- LORENZI, Harry (et al.).Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Manual para comerciantes de frutas, legumes e verduras: três passos para o sucesso das vendas. Rio de Janeiro: Embrapa, 2008.
- REDE BRASILEIRA. Dicionário Tupi – Guarani. Disponível em: <<http://www.redebrasileira.com>>. Acesso em: 05.jun.2011.
- REVISTA DO CAMBUCI. Resgate do Cambuci: Plantio de mudas ajuda a preservar árvore-símbolo do bairro da Zona Sul. Disponível em: http://revistadocambuci.net/index.php/index.php?option=com_content&view=article&id=20

Créditos

8:resgate-no-cambuci&catid=59:movimentos.
Acesso em 31.jul.2011.

- REVISTA GLOBO RURAL. Multiplique lucros com a gestão:
- Cambuci Nativa da Mata Atlântica, a árvore frutífera é também uma planta ornamental, mas está sob risco de extinção. 296. ed. [S.L.]. Editora Globo, 2010.
- SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO. Manual dos manipuladores de alimentos: MESA Brasil SESC São Paulo. São Paulo.
- SENAI MARIO AMATO. Determinação do teor de pectina do fruto cambuci. São Bernardo do Campo, 2007.
- SILVA JR., Êneo. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varel, 5 ed. 2002.
- ROMEIRO, A.R; REYDON, B.P; LEORNARDI, M.L.A. Economia do meio ambiente. 1.ed. Campinas: Unicamp, 1997.
- THOMAS, Janet M; CAIIAN, Scott J. Economia ambiental.1.ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- UOL. Entretenimento. Blocos de rua dão a largada no pré-Carnaval de SP. Disponível em: < <http://carnaval.uol.com.br/noticias/saopaulo/2009/02/13/blocos-de-rua-dao-a-largada-no-pre-carnaval-de-sp.jhtm>>. Acesso em: 15.jul.2011.

