



Marcos Akira

É uma flor saborosa e rica em vitaminas

A entressafra da alcachofra é de julho a setembro, mas é possível encontrá-la durante praticamente todo o ano devido à técnica de aplicação de hormônio – o ácido giberélico – no centro ou no caule da planta para antecipar a floração. Segundo o pesquisador Keigo Minami, da USP, a aplicação de hormônios não influi no gosto da alcachofra porque o hormônio é natural. “Os produtores de Piedade procuram plantar ‘fora de época’ para alcançar preços maiores”, justifica. A pesquisadora Anita Gutierrez, do setor de hortaliças da Ceagesp, no entanto, chama a atenção para as características das alcachofras produzidas com hormônio. “O fato de a produção ser fora da melhor época, quando a planta-mãe tem menos reservas e os problemas de pragas e doenças são maiores, piora a qualidade do produto em todos os aspectos: tamanho, polpa, cor e brilho”, diz.

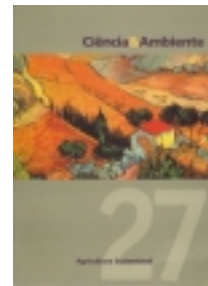
A comercialização é feita por unidade de botão e o preço varia com o tamanho e a oferta. Na entressafra do ano passado, o custo médio chegou a R\$ 1 por unidade, o que restringe o seu consumo mas se justifica pelos custos de produção e por sua alta perecibilidade. Segundo Anita, na Europa a alcachofra é resfriada imediatamente depois da colheita e é conservada sob refrigeração até chegar ao consumidor; no Brasil, a refrigeração não é utilizada em nenhuma etapa da cadeia produtiva.

PROPRIEDADES A alcachofra é, na verdade, uma flor imatura que pertence à mesma família das margaridas e dos girassóis. Sua história como alimento remonta ao Império Romano, quando passou a freqüentar as mesas e suas propriedades nutritivas e medicinais foram descobertas. Em 100 gramas de alcachofra se encontram vitaminas do complexo B, potássio, cálcio, fósforo, iodo, magnésio, sódio e ferro. Ela auxilia a digestão e melhora as funções do fígado, graças a a cianina – uma substância encontrada na planta. É indicada para pessoas com diabetes e hepatite. A parte mais saborosa da flor é o miolo, bastante usado na produção de conservas e para a preparação de vários pratos. Das pétalas, come-se a parte mais carnuda, e os talos também podem ser aproveitados. Para comer a alcachofra o jeito mais simples é cozinhá-la em água, retirar os espinhos e depois saborear as pétalas com um molho de azeite, vinagre, sal e cebola.

Gabriela Di Giulio

REVISTA

Ciência & Ambiente debate a agricultura sustentável



A agricultura sustentável no Brasil esteve em pauta durante 2003. Da academia ao terceiro setor, o tema motivou

eventos científicos importantes, manchetes dos jornais e programas de televisão. Por conta desse interesse no assunto, a publicação semestral *Ciência & Ambiente* da Universidade Federal de Santa Maria dedicou sua última edição à agricultura sustentável.

Entre os muitos significados atribuídos ao termo “sustentável”, a revista enfoca a sustentabilidade ecológica dos modelos agrícolas atualmente praticados, em 11 artigos escritos por formadores de opinião de várias instituições brasileiras. O pesquisador Flavio Moscardi, da Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias - Embrapa-Soja (Londrina), trata do problema das pragas agrícolas e da velha discussão sobre o uso de insumos químicos.

Além das discussões pontuais e técnicas, os artigos conduzem a uma análise de como a mudança de paradigma anunciada pela agricultura sustentável não é nada pacífica, e representa um grande desafio para a humanidade. A banalização dos discursos sobre sustentabilidade passa a



idéia de que basta ser “sustentável” para que os problemas estejam resolvidos. Mas há a questão crucial a ser respondida: o que é ser sustentável? Em seu artigo, João Carlos C. Gomes da Embrapa-Clima Temperado (Pelotas) mostra que a construção do paradigma agroecológico ainda está em processo. Talvez seja por essa razão, argumenta outro articulista, João Carlos Canuto, também da Embrapa, que os diversos conceitos sobre desenvolvimento sustentável sejam ambíguos e pouco operacionais.
www.ufsm.br/cienciaeambiente

CAFÉ

Qualidade para exportação é meta oficial brasileira

“O Brasil é o único país capaz de produzir qualquer tipo e qualidade de café que os consumidores demandam: arábica ou robusta, natural, cereja descascado com mucilagem e sem mucilagem ou despulpado, origem única, variedades e *blends* [(misturas)], volumes grandes ou cafés especiais e também commodities e nichos de mercado; só precisa saber vender os seus produtos industrializados”, resume Emília Miya Mori, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). Apesar de ser o maior produtor mundial de café e o maior exportador de café verde em grão, quando se trata de café industrializado, o Brasil fica muito longe

da Itália e da Alemanha, campeões em exportação do produto. Entre as iniciativas que buscam alterar esse quadro e ampliar o perfil exportador brasileiro de café torrado e moído (T&M), que tem maior valor agregado, está a conquista de novos mercados e o Programa Setorial Integrado para a Exportação do Café Industrializado (PSI), com validade para o período 2002-2004.

MELHOR BLEND Para Alberto Martins Resende, professor do Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa (UFV), mais do que deficiência em tecnologia, a qualidade é fator fundamental e é determinada pela matéria-prima utilizada nos *blends*. O *blend* de café expresso da Illy Café, por exemplo, de acordo com a pesquisadora do Ital, tem em sua composição, entre outros, café brasileiro, que dá à bebida o corpo importante ao expresso; café colombiano, que é responsável pela caracte-

terística de suavidade; e cafés da Etiópia com aroma e sabor desejáveis à bebida. No caso do Brasil, segundo Resende, diante da “incapacidade de desenvolver um padrão desejável de café para exportação, em volume e preço competitivo”, para competir no mercado interno a indústria nacional opta por misturas mais baratas, que comprometem a qualidade. Mori ressalta, porém, que as torrefadoras grandes e médias e setor público brasileiro preocupam-se com a inovação tecnológica para a obtenção de cafés de qualidade superior e de origem controlada para a elaboração de blends característicos.

As empresas que integram o PSI, convênio estabelecido entre a Agência de Promoção de Exportadores (Apex) e o Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé-SP), são orientadas a terem um gerenciamento eficiente e trabalharem no conceito de café de qualidade, adequando-se aos mercados mundiais. Além disso, o selo “Cafés do Brasil” é atribuído a produtos e empresas atestados por auditorias e testes laboratoriais de qualidade, com o objetivo de criar uma percepção mundial de qualidade e de excelência do produto nacional.

Maria Carolina Aguiar



As sacas de café selecionado recebem o carimbo de garantia de qualidade