

Festival do cambuci

Você já provou alguma das delícias preparadas à base desse fruto? Não vai faltar oportunidade.

Marque em sua agenda. Acontece neste mês o 10º Festival do Cambuci, evento promovido pela Prefeitura de Santo André, que tem início dia 12, a partir das 17 horas, com a *Virada do Cambuci* no Parque Central da cidade. Além do plantio simbólico de mudas do fruto, haverá show de violeiros e apresentação de *blues* até às 20 horas. A programação continua até dia 28 de abril nos bares e restaurantes da cidade participantes do evento, onde serão servidos pratos preparados com cambuci.

O destaque da festa fica por conta das aulas show de culinária, artesanato e música que irão acontecer em Paranapiacaba nos dias 13, 14, 20, 21, 27 e 28 com a presença de grandes nomes da gastronomia, como a *chef* de cozinha Carla Pernambuco – renomada no trato com produtos nativos da mata brasileira e proprietária do restaurante Carlota, em São Paulo –, e Arthur Sauerbronn. Tudo isso regado a muita interatividade e *blues*.

O AZEDINHO QUE VIRA DOCE

O cambuci vem do cambucizeiro, uma árvore da Mata Atlântica. Fonte de agentes antioxidantes e taninos, que combatem os radicais livres, o cambuci ajuda a retardar o envelhecimento e fortalecer o sistema imunológico, além de ser rico em fibras e vitamina C. Também é usado como aromatizante de cachaça e empregado em diversas receitas. Confira uma delas:

BATATA ROSTY DE CAMBUCI

Por Veronice Nazário

Ingredientes da batata: 2 batatas cozidas e amassadas, sal a gosto, 5 cambucis com casca, calabresa a gosto (picada e tostada) e mussarela ralada. *Ingredientes do catupiry de cambuci:* 1/2 litro de leite; 1 colher (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de margarina; 1 tablete de caldo de galinha; 300 g de mussarela ralada e 6 dúzias de cambucis descascados. *Preparo:* bata os cambucis no liquidificador com um pouco de água e coe. Reserve a polpa que sobrou na peneira, misture a batata com sal e a polpa do cambuci. Faça duas bolas. Amasse e coloque numa chapa para dourar. Vire para tostar o outro lado. Cubra uma parte com o recheio de calabresa e mussarela. Coloque a outra parte da batata por cima com mozzarella ralada e o Catupiry. Aqueça para derreter o queijo e sirva com batata palha. *Preparo do requeijão de cambuci:* cozinhe o cambuci no leite com a margarina e o caldo de galinha. Bata no liquidificador com a farinha de trigo e leve novamente ao fogo, mexendo bem. Acrescente a mussarela ralada e misture bem até virar um creme.