

De entrada, cambuci

Os festejos de aniversário de Santo André prometem banquete de atrações culturais, esportivas e ambientais. O governo de Carlos Grana preparou série de atividades que irão garantir o melhor clima de festa em todo o município. De entrada teremos o sabor da nossa terra: o cambuci. O festival há 12 anos é tradição e o paladar de quem mora ou visita a cidade já se acostumou a novas experiências gastronômicas, embaladas por agenda de dar água na boca.

Com lançamento hoje, a programação terá dois dias a mais por conta do feriado prolongado de Tiradentes. Quem não abre mão dos quitutes terá oito dias para passear pela histórica Paranapiacaba e se entregar às receitas da nossa fruta típica, bem como aprender novas técnicas culinárias, participar de feiras gastronômicas, além de curtir shows musicais gratuitos, que prometem agitar a vila.

A intimidade de Santo André e o

cambuci é sacramentada. O cambucizeiro foi reconhecido pela Câmara Municipal, em 2013, como árvore símbolo da cidade, depois de ter sido tombado pelo Comdephaapasa como patrimônio cultural imaterial. Naquele ano, o prefeito Carlos Grana plantou muda no Parque Central e outras ganharam espaço nos demais parques municipais. A presença de cambuci em uma floresta indica que a natureza está bem conservada. Em Paranapiacaba encontramos facilmente a fruta na mata, mas a cada ano ocupa mais destaque nas mesas regionais sob a forma de geleias, sorvetes, sucos, licores, mousse, sorvete, bolo, além do tradicional suco.

O preparo dos mais diversos pratos da culinária local recebe tempero de aspectos socioculturais da história regional, a qual não esconde a influência de imigrantes, que chegaram por aqui em outras épocas e deixaram legado cultural valioso, inclusive na alimentação. Versátil, o cambuci tornou-

se ingrediente irresistível a paladares jovens e despreocupados, bem como aos mais exigentes e sofisticados.

Durante o festival, encontramos atrevimentos como o yakisoba com cambuci, que perverteu a tradição japonesa em favor do êxtase gastronômico. Em panelas de ferro, barro ou nas francesas Le Creuset, a frutinha com formato de disco voador propõe viagens memoráveis às papilas gustativas. A importância da fruta é tanta que o departamento de Turismo planeja promover o cambuci como elemento de desenvolvimento turístico e sustentável. Entre as ações propostas e já em execução estão o controle da coleta predatória da fruta, campanhas de sensibilização, formação profissional, diálogo com os produtores e mapeamento das áreas onde se estima haver maior número de pés de cambuci.

Tiago Nogueira é secretário de Cultura e Turismo de Santo André.