



# 360 Graus

por Jane Godoy

Por Jane Godoy • janegodoy.df@dabr.com.br

## Natal de Jesus, a festa dos cristãos

Ainda estamos sob os efeitos da pandemia do novo coronavírus, mas o Natal de Jesus é celebrado, obedecendo aos cuidados sanitários necessários. A efusividade dessa festa e seu significado mexem com os crentes e com os não crentes. Impossível não nos sensibilizarmos com tão expressivo evento.

Trata-se de uma festa de caráter universal, que sensibiliza o coração dos que creem em Deus. O Natal está presente na Igreja, sempre envolto na luz e na realidade do mistério da nossa salvação, culminada no mistério da Páscoa.

Qual o significado, a mensagem e o sentido da celebração do Natal para os cristãos? O pano de fundo da celebração do Natal é a humildade, uma virtude tão cara aos povos em todos os tempos. A manjedoura de Belém, símbolo da pobreza e do despojamento acolheu, há mais de dois mil anos, um menino diferente: o homem Deus, Jesus Cristo, luz das nações.

“*Et verbum caro factum est et habitavit in nobis*” — E o verbo se fez carne e habitou entre nós (Jo 1,14). No Natal, os cristãos celebram o nascimento de Jesus. Não se trata de um personagem qualquer nascido no tempo do imperador romano César Augusto, mas do próprio Deus, que veio assumir a humanidade carente de perdão e redenção.

“Naquela Criança, envolvida em panos e recostada na manjedoura, é Deus que vem nos visitar para guiar nossos passos no caminho da paz”, afirmou o Papa João Paulo II (mensagem Urbi et Orbi, 25 de dezembro de 2002).

Na gruta de Belém, explica Bento XVI, Deus se mostra aos homens como um humilde menino para derrotar a nossa soberba. Se Deus tivesse se encarnado envolto em poder, riquezas e glória,

talvez o homem tivesse se rendido mais facilmente. Mas Deus “não quer a nossa rendição”. Pelo contrário, “faz apelo ao nosso coração e à nossa livre decisão de aceitar o seu amor”.

O nascimento de Jesus é um mistério de amor para todos nós, cristãos. Essa compreensão vem pela fé como iluminação do Espírito Santo. Na gruta de Belém, Deus se fez pequeno para nos libertar da tentação humana de pretendermos ser grandes. Quando nos deixamos levar pelo espírito de grandeza, somos tomados pelo orgulho e pela soberba que nos escraviza e nos impede experimentar a liberdade que nos leva a amar de verdade.

No rosto do Menino recém-nascido, contemplamos, como cristãos, a manifestação do amor de Deus. Em total desprendimento do próprio Deus, notamos que se tornou pequeno para encontramos o real caminho para melhor amá-Lo e compreendê-Lo.

Na celebração litúrgica do Natal, a Igreja se reveste do esplendor deste grande Mistério que nos impulsiona à busca da santidade e da profunda comunhão com Deus e com o próximo. Celebrar com o coração aberto este augusto Mistério nos leva à real transformação de nós mesmos.

Para acolher Jesus e seu Reino, precisamos ter um coração de criança. O presépio, bem contemplado, nos ajuda a alcançar essa bela virtude da humildade.

Abençoado Natal de Jesus a todos! Que cresça em nós as belas virtudes da humildade, da fé e do amor a Deus e ao próximo.

**Dom Adair José Guimarães,**  
bispo da Diocese de Formosa



Arquivo pessoal

**GASTRONOMIA /** A frutinha típica de terras geladas é produzida, também, no DF. Presente em diversos pratos da gastronomia, é uma iguaria que ganha cada vez mais espaço nos menus de restaurantes brasileiros

# Mirtilo: do frio para a capital

» LIANA SABO

Pouca gente sabe que existe, no Distrito Federal, uma fabulosa produção de mirtilo, aquela frutinha roxa de sabor um pouco ácido muito apreciada na gastronomia no preparo de purê, sorvetes, sucos, drinques ou mesmo pelo consumo in natura, que tem propriedades medicinais incríveis, sendo a mais conhecida a de combater o envelhecimento. Originária da Europa e dos Estados Unidos, a fruta típica de clima frio é uma das mais ricas em antioxidantes já estudadas. O poder de melhoria da visão atribuído ao mirtilo é uma história que vem desde a Segunda Guerra Mundial, quando os pilotos britânicos comiam a fruta antes dos vôos noturnos por acreditarem que, assim, enxergavam melhor os alvos inimigos.

Conhecido como blueberry, em inglês, e arândano, em espanhol, o mirtilo brasileiro é fruto da tenacidade e dedicação do pesquisador nissei Osvaldo Kivoshi Yamanishi, 55 anos, engenheiro-agrônomo formado na Universidade Federal do Paraná com mestrado e doutorado no Japão. Desde 1997, o descendente de nipônico nascido em Ibiúna (SP) reside na capital federal e é professor da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária (FAV) da Universidade de Brasília (UnB). É lá, em seu gabinete cheio de livros e vidros de amostras do mundo inteiro de mirtilo e de outras frutas processadas, que o pesquisador se comunica com o planeta da fruticultura com um olho no computador e o outro nos canteiros, onde crescem mais de 3 mil plantas da espécie *Vaccinium* pertencente à família *Ericaceae*.

Com conteúdo elevado de polifenóis tanto na casca quanto na

Liana Sabo/CB/D.A. Press



**Engenheiro-agrônomo, Osvaldo Kivoshi Yamanishi é um especialista na produção de mirtilo no DF**

polpa, a frutinha foi introduzida no Brasil em 1983 por meio de uma coleção de plantas trazidas pela Embrapa Clima Temperado, sendo que a primeira iniciativa comercial se deu a partir de 1990, em Vacaria (RS), uma das regiões gaúchas mais frias, cuja temperatura no inverno chega fácil a zero grau ou até abaixo. Este ano, em 30 de julho, os termômetros registraram 7,2 °C negativos. Daí, o espanto do professor Yamanishi quando viu uma florescente cultura de mirtilo no norte da Austrália, região produtora de banana e mamão, que fica no paralelo um pouco abaixo ao de Brasília.

“Uma importante empresa agrícola comprou uma enorme extensão de terras férteis e caras para produzir mirtilo na Austrália, me contaram que um nativo, quando viu a chegada das mudas, não entendeu a opção e exclamou: se é para plantar em vasos, poderíamos ter comprado cascalho, que é mais barato”.

### Muitos usos

“Um dos mais altos custos na produção do mirtilo é a colheita feita manualmente”, diz o professor, que acaba de voltar do Peru, para onde leva os alunos em um

intercâmbio de experiências no cultivo da fruta, que foi o principal produto agrícola na pauta das exportações peruanas em 2021, à frente da uva, do abacate e do morango. Como qualquer outro, a expansão do cultivo do mirtilo vai depender da demanda.

Nos Estados Unidos, existem mais de 600 produtos processados da fruta à venda no mercado, desde vitaminas e comida infantil até o pão. Aqui, o mirtilo in natura, que pode ser encontrado o ano inteiro, está presente no cardápio de cafés e restaurantes de alta gastronomia. A começar pelo da chef Alixe Yamanishi, mulher do professor

L'Amour de Pain/Divulgação



**No L'Amour de Pain, a torta de mirtilo é sucesso**

Restaurante Aroma/Divulgação



**O Aroma aposta em uma sobremesa com fruta e suspiro**

Osvaldo, que comanda o Yuzu-an, instalado no Clube Nipo-Brasileiro, ao lado do Rubaiyat, na Avenida das Nações. Lá, ela prepara o blueberry soda, “bebida refrescante sem álcool que pode ser preparada com tônica ou com água com gás e limão”, ensina.

“Os clientes gostam muito de consumir o mirtilo na ‘sakerinha’”, informa a chef. Trata-se

de um drinque feito com saquê, mirtilo e morango. Já o chef pâtissier francês Serge Segura confecciona torta de mirtilo, que faz sucesso no L'Amour de Pain, nos fins de semana. “A fruta chega às quintas-feiras, e eu preparo uma base de patê sucré (massa açucarada que se desmancha na boca) e cubro com creme de confeiteiro e geleia de mirtilo”, detalha Serge, que oferece a iguaria em porção individual, enquanto a torta precisa ser encomendada.

No restaurante Aroma (407 Sul), o chef Ronnie Peterson não deixa faltar no menu a sobremesa que ele desenvolveu com o nome de merengata. É uma compota de frutas, como mirtilo, com suspiro. Também se usa a blueberry em bolos, coberturas e muffins, além de caldas, molhos e no smoothy, gelado que é uma delícia.

Pode-se dizer que mirtilo é a cereja do bolo da vez. O pesquisador Yamanishi concorda e observa: “pode-se colher três quilos de fruta por planta, cujo valor agregado é capaz de trazer uma renda verdadeira ao pequeno produtor”.