



MARIANA CAMPOS
mari.vivabrasilia@gmail.com

Viva Brasília



MIGUEL JABOUR
miguel.vivabrasilia@gmail.com

Fotos: Mariana Campos/CB/DA Press



Viva as mulheres de Brasília!

Desde sua estreia, a coluna Viva Brasília teve a honra de registrar a presença, a força e o brilho de mulheres que transformam a cidade todos os dias. Em homenagem ao dia delas, a coluna mostra em cada foto, uma história de talento, superação e inspiração; em cada olhar, a marca de quem constrói, sonha e faz acontecer. Hoje, celebramos não apenas seus feitos, mas também sua essência. Que esta homenagem seja um reflexo do impacto de cada uma delas — e de todas as mulheres — na arte, no esporte, na cultura, na ciência, na política, nos negócios, nas ruas e nos lares. Afinal, Brasília pulsa com a energia feminina. Feliz Dia das Mulheres a cada uma!

Confira mais fotos e eventos no blog Viva Brasília. Acesse: newblogs.correio braziliense.com.br/vivabrasilia

DIA INTERNACIONAL DA MULHER

“Temos conquistado vários espaços”

Ao *CB Agro*, pesquisadora da Embrapa Cerrados disse que a profissionalização é fundamental para o empoderamento feminino e contou sobre o trabalho para popularizar a castanha de baru

» JOSÉ ALBUQUERQUE*

Os desafios das mulheres agônomas, foram tema do *CB. Agro* — parceria entre o *Correio* e a TV Brasília — de ontem, que teve como convidada a pesquisadora da Embrapa Cerrados Helenice Gonçalves. As jornalistas Mila Ferreira e Sibeke Negromonte, ela destacou o trabalho desenvolvido para popularizar a castanha do baru no Brasil e aumentar as exportações do fruto genuíno do Cerrado

Como é ser mulher em uma área predominantemente masculina e quais os maiores desafios de vocês (mulheres) nesse campo de trabalho?

São vários desafios, mas nós não podemos deixar de enfrentá-los. Eu acho que é muito importante nós nos capacitarmos tecnicamente e assim vamos vencer os (o machismo) pelo trabalho.

Eu acho que não podemos deixar de estabelecer nossos limites enquanto mulheres e conquistarmos nossos espaços. Eu acho que nós mulheres precisamos nos fortalecer. Sempre que uma mulher fizer o seu trabalho, eu acho que nós precisamos apoiá-las. E eu sinto muita falta dessa união feminina mesmo nos espaços, mesmo que a gente discorde ou não. E os homens também, nós temos muitos homens que nos apoiam. E nós precisamos também dos homens no front. Eu sempre ouço que nós vamos ganhar todos juntos. E é muito bom trabalhar com os homens, muitos nos ajudam sim. E a gente tem conquistado vários espaços com o apoio deles e das mulheres também.

Quais são as propriedades do baru e como é essa produção no Distrito Federal?

Muita gente confunde com uma palmeira, porque na coleta

chama de coquinho. O baru é uma árvore da família das leguminosas, mas, hoje, os botânicos a classificam como fabácea, é uma classificação acadêmica. Assim como tem a castanha do Pará, a castanha do Brasil, a castanha de caju, nós temos a castanha do Cerrado, que é o baru. Muito rica nutricionalmente em proteína e, hoje, as pessoas que se alimentam mais de carne, de proteína animal, o baru ele vem substituir com uma fonte riquíssima em proteína. O fruto todo é aproveitado. A parte interna, a castanha, é mais consumida, mas existem estudos sobre a polpa que pode ser muito consumida em alimentos, como bolos, farinhas. O macarrão (da polpa do baru), por exemplo, que já entrou na alimentação escolar, em alguns municípios, no Tocantins, aqui mesmo em Alto Paraíso de Goiás. Então, o baru tem muitas propriedades alimentícias, medicinais e nós precisamos muito popularizar es-

Guilherme Felix CB/DA Press



sa castanha nacionalmente e também mundialmente.

Qual é o ciclo de produção? Demora quanto tempo para você plantar o baru até ele começar a dar os frutos?

Hoje, não temos uma resposta definitiva, pois há árvores na Embrapa Cerrados com 20 anos sem frutificação, enquanto nos ensaios, plantas com apenas 2 anos, adubadas e irrigadas, já produziram. Essa diferença ocorre devido à variabilidade genética, e é aí que entra o trabalho de melhoramento genético. Estamos estudando quais plantas possuem a genética que proporciona uma produção mais rápida, para selecionar aquelas que

trazem a melhor resposta. Com isso, conseguimos oferecer materiais genéticos mais produtivos e eficientes, reduzindo o tempo de espera para a colheita dos frutos.

A castanha já está sendo exportada, então, como garantir que haja baru suficiente para alimentar os mercados interno e externo?

São vários embaixadores do baru, e cada vez mais pessoas tentam criar iniciativas para popularizar a castanha, tanto no Brasil quanto no exterior. Eu participei de um evento internacional

de ciência do solo, onde apresentei um resumo científico sobre os estudos do baru, já que trabalho com nutrição e fertilidade do solo. Levei a castanha para divulgação, com o apoio de cooperativas parceiras que forneceram o material. A recepção foi excelente, todos ficaram encantados com o sabor e a torrefação, que foi feita com um toque salgadinho, tornando o produto ainda mais atrativo. Além de congressos científicos, outras iniciativas, como a da Central do Cerrado, também levam o baru para eventos internacionais, onde ele é sempre bem aceito, assim como o açaí e o cupuaçu já conquistaram espaço mundialmente. Queremos que a castanha do Cerrado se torne tão conhecida quanto a castanha-do-Pará. No entanto, dentro do próprio Brasil, há regiões onde o baru ainda é pouco consumido. No Mato Grosso do Sul, por exemplo, existem árvores, mas a população local tem receio de consumir a castanha por medo de contaminação. O mesmo acontece no Sul do país, onde muitos sequer conhecem o baru.

*Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado