



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.dfg@dabr.com.br

Araticum do Cerrado

“E aí, comandante? Não apareceu mais na feirinha!”, observou o vendedor de abacaxi, um piauiense que conheço há mais de 20 anos. Não sei o nome, chamo de Piauí. Ele tem uma caminhonete e busca laranja em Água Fria, Goiás, e abacaxi e pequi nos cerrados do interior de Minas. Nos tempos em que construiu a casa onde moro, passei muito sufoco financeiro.

Todo dinheiro que ganhava virava cimento, tijolo, telha, areia, brita e

pagamento para os pedreiros. Então, quando passava pela caminhonete do Piauí, ele me oferecia laranja ou abacaxi. Algumas vezes, eu recusava e dizia que não tinha dinheiro.

Mas, nos tempos de penúria, ele sempre me deixou levar as mercadorias, mesmo que não tivesse grana naquele momento: “Depois você me paga, comandante”. Tenho ascendência sertaneja, gosto quando as pessoas confiam e negociam baseados na palavra empenhada.

Com a chegada de um hortifruti sofisticado, Piauí sofreu uma concorrência desigual e perdeu freguesia. Por isso, agora, mesmo quando não preciso muito, sempre compro algumas frutas para cooperar.

Ele vendia, também, as frutas em uma feirinha popular, em São Sebastião. Eu ia sempre lá aos domingos. Com a pandemia, deixei de frequentar e perdi o hábito. Recentemente, ele arrumou um ponto nas imediações de outra feira e, na semana passada, me ofereceu araticum. Havia muito tempo que eu não degustava a fruta.

Perguntei se era das imediações, e ele me respondeu que não. Vinha de Minas Gerais. Nos tempos da infância e adolescência, bastava andar alguns metros para estar em pleno Cerrado e encontrar alguma fruta silvestre. Catava cajuzinho, cagaita, mangaba e murici. De repente, sentia um cheiro intenso e me deparava com um pé de araticum carregado e só conseguia levar umas três ou quatro, pois

a fruta é grande e de muita sustança. Naquela época, ninguém morria de fome.

O gosto forte, numa mistura talvez de banana com maçã, mas com sabor agreste, me reacendeu reminiscências de caminhante do Cerrado. Depois de comer, fui pesquisar as qualidades nutricionais da fruta. Ela é rica em antioxidantes, em vitamina A, betacaroteno e quercetina. Ajuda a evitar o envelhecimento precoce ao proteger a pele contra danos causados pelos radicais livres. Por concentrar vitamina C, fator importante para a absorção de ferro, contribui para evitar a anemia.

Os componentes antioxidantes auxiliam na redução do colesterol sanguíneo, causador de inúmeras doenças. E, também, aumentam a imunidade, previnem

a diabetes e fortalecem os cabelos por causa da vitamina A. Como se vê, é uma fruta maravilhosa. Depois de conhecer as qualidades nutricionais, achei o araticum ainda mais saboroso. Na próxima semana, comprarei outro na banca do Piauí.

Em 2023, uma lei da Câmara Legislativa do DF incluiu os frutos nativos do Cerrado nos alimentos a serem comprados da agricultura familiar para compor a merenda escolar. Entre eles, figuram araticum, buriti, murici, cagaita, mangaba, jatobá e pequi. Além do valor nutricional, a iniciativa fortalece a agricultura familiar. Espero que essa lei esteja sendo cumprida, porque, cada vez que conheço mais o Cerrado, percebo a preciosidade que estamos destruindo por ignorância, deseducação, ação ou omissão.

Eu Alves/CB/D.A. Press



CALENDÁRIO DE FLORAÇÃO DO DF

Janeiro Ingá-mirim Ingá-colar Jacarandá-caviúna Pau-jacaré Jenipapo Magnólia Segawê	Angico-preto Aroeira Cedro Ipê-amarelo Ipê-amarelo-felpudo Magno Pajeú
Fevereiro Araticum Jambolão Paineira-rosa (barriguda) Palmeira buriti Palmeira Guariroba Palmeira jervivá açu Pombeiro	Agosto Cagaita Cássia rosa Fiscalima Ipê-branco Ipê-caraíba Ipê-rosa Saboneteira Sucupira-branca Sucupira-preta Tamboril
Março Bauína rosa (pata-de-vaca) Chichá Lofantera (lanterneira)	Setembro Jacarandá-da-Bahia Pau-brasil Pequi Pitanga Quaresmeira-roxa nativa Tarumã Tipuana Vinhático
Abril Quaresmeira rosa Quaresmeira roxa	Outubro Flamboyant Jequitibá-rosa Jequitibá-vermelho Sibipiruna
Mai Cambuí verdadeiro Esponjinha Imbiruçu Landim Pau d'óleo (copaíba)	Novembro Carvoeiro Oiti
Junho Ipê-roxo Garapa Jacarandá-mimoso Jatobá-da-mata Jatobá do cerrado Pau-ferro	Dezembro Aroeira-vermelha Cambuí ou Canafístula Clúsia rosa Gomeira
Julho Angico farinha-seca	

» LETÍCIA MOUHAMAD

A tire a primeira pedra quem nunca cedeu ao desejo de bater uma foto embaixo dos flamboyants, em outubro, ou se gabou da fama e beleza dos ipês que colorem a seca de Brasília! Extremamente arborizada, a capital federal encanta pela diversidade de cores e aromas, localizando-se em um dos biomas mais ricos do país, o Cerrado.

Mas a cidade não se mantém florida durante todo o ano por acaso. Foi o arquiteto e urbanista Lucio Costa quem pensou em plantas que se adequariam ao bioma de janeiro a dezembro, além de idealizar espécies que ajudassem a amenizar o calor e a criar barreiras para os barulhos. Pensando nas particularidades de cada mês, em que brotam diferentes árvores, a Secretaria de Turismo desenvolveu o calendário de floração do Distrito Federal.

No Plano Piloto, existem mais de 1,5 milhão de plantas que, além de embelezarem a cidade, purificam o ar, proporcionam sombra, reduzem a ação dos ventos, diminuem ruídos e impactos sonoros, abrigam a fauna, proporcionam conforto ambiental e melhoram a umidade do ar.

Arco-íris de espécies

No verão de Brasília, o protagonismo fica por conta dos jacarandás, das palmeiras e das lanterneiras. Esta última, divide o mês de março com a bauína rosa, conhecida como pata-de-vaca, e a lanterneira. Em abril e maio, auge do outono, a capital é tomada por quaresmeiras, esponjinhas, cambuí verdadeiro e o landim. No inverno, começam as florações de ipês e jatobás. Espécies como angico farinha-seca, aroeira, baru,

No Plano Piloto, existem mais de 1,5 milhão de plantas que, além de embelezarem a capital, purificam o ar, proporcionam sombra e abrigam a fauna

cagaita, saboneteira e sapucaia também tomam conta do DF. Na primavera, o calor é aliviado pelas sombras formadas por pitangas, pequi e flamboyants.

Neste mês, as principais florações da região são a pata-de-vaca, a lanterneira e o chichá. A pata-de-vaca é caracterizada por troncos tortuosos, curtos e delgados, podendo apresentar pétalas com coloração branca, rosa ou lilás. A lanterneira, apesar de ser originária da região amazônica, adapta-se muito bem ao Cerrado e chama a atenção por seus cachos de flores pendentes, que lembram espigas de milho. O chichá, único dos três que é nativo do Cerrado, produz castanhas comestíveis e saborosas, além de atrair aves como tucanos e araras, como explica Marcelo Kuhlmann, biólogo e doutor e mestre em botânica.

Força do Cerrado

Como destaca Kuhlmann, o Cerrado se caracteriza por um clima sazonal, com duas estações bem definidas: a seca, de abril a setembro, e a chuvosa, de outubro a março. “Sua vegetação é altamente adaptada

a essas condições, apresentando raízes profundas para captar água em períodos de estiagem, estruturas como xilopódios para armazená-la e mecanismos para reduzir a perda hídrica, como folhas espessas com cutícula cerosa, tricomas e caules com cortiça, que também protegem contra o fogo”, explica o pesquisador, formado na Universidade de Brasília (UnB).

No DF, já foram catalogadas mais de 3 mil espécies nativas do Cerrado, concentradas principalmente em unidades de conservação, como o Parque Nacional de Brasília, o Jardim Botânico, a Reserva do IBGE e a Estação Ecológica de Águas Emendadas. “Entre 80% e 90% dessas plantas dependem de animais para a polinização, incluindo abelhas, beija-flores, borboletas e morcegos. Além disso, quase um terço das espécies produz frutos atrativos para a fauna, sendo as aves as principais responsáveis pela dispersão das sementes”, completa o biólogo.

Para Kuhlmann, o paisagismo urbano deve ir muito além do aspecto ornamental, considerando também a importância ecológica das espécies nativas. “Muitas áreas do DF ainda abrigam vegetação nativa remanescente, que deve ser valorizada e integrada aos projetos paisagísticos urbanos, especialmente porque muitas dessas plantas são de difícil reprodução, levam décadas para se desenvolver ou não são facilmente encontradas em viveiros”, alerta.

Segundo o pesquisador, o uso de espécies nativas no paisagismo reduz custos com manutenção e irrigação, visto que são adaptadas ao clima local, favorecem a conservação da biodiversidade, fortalecem as interações ecológicas com a fauna e podem até gerar sentimentos de pertencimento e conexão na população.

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



A cagaita é típica do mês de agosto

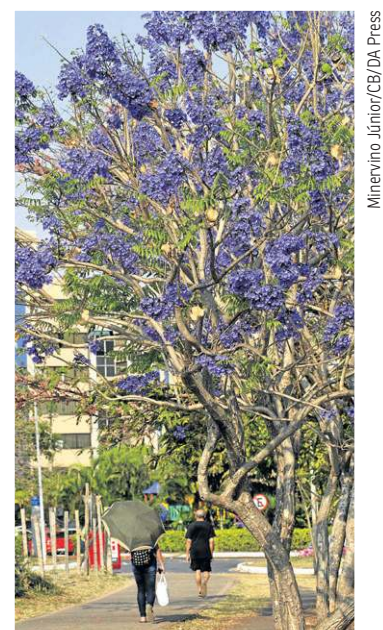


Ipês-amarelos na Esplanada dos Ministérios



Minervino Júnior/CB/D.A. Press

Flamboyants ganham as ruas de Brasília em outubro



A primavera se apresenta com jacarandás nas ruas do DF

Minervino Júnior/CB/D.A. Press