

Embrapa deixa Cerrado presente na mesa do brasileiro

Feira Brasil na Mesa começa nesta quinta-feira, em Planaltina, e segue até sábado

Por Isabel Dourado

Os brasileiros que gostam de conhecer novos sabores, ou redescobrir os que já fazem parte da nossa biodiversidade, terão um prato cheio nos próximos dias. De quinta-feira (23) a sábado, a Feira Brasil na Mesa transforma a Embrapa Cerrados, em Planaltina (DF), em um verdadeiro ponto de encontro entre produção, pesquisa, gastronomia e consumo.

O público poderá mergulhar no universo de frutos e frutas nativas do cerrado como baru, cagaita, pequi, mangaba, pitaya do cerrado, maracujá doce dentre outros, conhecendo de perto suas origens, plantio, usos e potencial na culinária brasileira. O evento tem o propósito de despertar o interesse por alimentos pouco conhecidos pelos brasileiros e estimular o consumo local e regional.



Embrapa

Diversidades

A ideia da feira parte do princípio de que o Brasil reúne uma das maiores diversidades alimentares do mundo. No entanto, apenas uma parte pequena dessa riqueza é conhecida pela população ou chega à mesa dos brasileiros.

Para ampliar o conhecimento do visitante sobre essa diversidade, serão montados 30 pontos de atendimento na Feira de Produtores onde serão comercializados alimentos da agricultura familiar, além da degustação de produtos resultantes de pesquisas desenvolvidas pela Embrapa.

A presidente da Embrapa, Silvia Massruhá, explica que a Feira Brasil na Mesa tem como objetivo dar visibilidade à riqueza alimentar do país, especialmente aos alimentos que são produzidos pelo pequeno e médio produtor e pela agricultura familiar.

“O evento traz o conceito de que o futuro da alimentação passa pela valorização da agricultura familiar, da sociobiodiversidade e dos territórios brasileiros, com olhar para a sustentabilidade e as iniciativas de enfrentamento às mudanças climáticas e de resiliência.”

Frutas

O Brasil tem se destacado no setor de fruticulturas. Atualmente, o país é o terceiro maior produtor de frutas do mundo. Segundo informações da Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados (Abrafrutas), no ano passado, as exportações brasileiras de frutas alcançaram

Pitaya: uma das atrações da Feira Brasil na Mesa, em Planaltina

Castanha do baru: outra atração na produção da Embrapa



Embrapa

US\$1,45 bilhão, aproximadamente R\$7,5 bilhões. Esse valor evidencia não só a qualidade da produção nacional, mas também o potencial comercial das frutas brasileiras que tem conquistado cada vez mais espaço no mercado internacional.

Considerando a riqueza da biodiversidade do nosso país, cada bioma abriga uma vasta variedade de frutas nativas, muitas delas ainda pouco conhecidas pela população. Essa pluralidade é resultado das diferentes condições climáticas, tipos de solo e ecossistemas.

A reportagem do Correio da Manhã participou na última sexta-feira (17) de um tour na Embrapa Cerrados, em Planaltina (DF), onde conheceu áreas experimentais de cultivo de açaí, tradicional da região Norte, mas que tem ganhado cada vez mais espaço no Centro-Oeste, além de baunilha, pitaya, maracujá doce,

e sistemas de plantio consorciado como o café com baru.

A pesquisadora da Embrapa Cerrados, Helenice Gonçalves, explica que o baru é o fruto do baruzeiro, uma árvore nativa do bioma. Segundo ela, é um alimento altamente nutritivo, cuja valorização tem crescido nos últimos anos. Gonçalves destaca que o fruto é totalmente aproveitável: tanto a polpa quanto a castanha são utilizadas na produção de farinhas, óleos e doces, contribuindo para a geração de renda em comunidades locais.

“Muita gente passa pelas árvores aqui (na Embrapa) ou nos parques, vê, mas não ainda sabe que é uma árvore de baru. O fruto do baru é cem por cento aproveitável. O baru é a castanha-do-cerrado e a gente precisa popularizar o fruto para entrar no consumo brasileiro assim como a castanha de caju e do Pará já são popula-

res”, ressalta.

Gonçalves esclarece que a amêndoa do baru tem sabor semelhante ao amendoim, mas com gosto mais suave.

“A castanha do baru é muito gostosa, e o pessoal também vai poder provar na feira. Ela é rica em proteína, e além de tudo é um sabor mais suave que do amendoim, então pode entrar em várias opções de alimentos, né? Em casa, nos restaurantes. É importante trazer mais essa opção de alimentação para as crianças na escola, porque eles vão começar a ter contato com sabores do Cerrado, não só o pequi que é o mais famoso.”

Dentre os frutos que se destacam no Cerrado estão: o pequi, a cagaita, a jatobá, a mangaba, o araticum, o baru, a pitaya do Cerrado, o maracujá doce, entre outros.

A reportagem do Correio da Manhã também degustou pratos elaborados pela Embrapa feitos

com esses frutos, como empadinho de frango com pequi, bolo de banana com jatobá, grão-de-bico com pequi, café com essência de baunilha, suco de pitaya com maracujá e geleia de cagaita.

Pérola do Cerrado

Na feira da Embrapa, os visitantes também terão a oportunidade de conhecer e degustar o maracujá-doce conhecido como Pérola do Cerrado. A fruta é resultado de 20 anos de pesquisas em melhoramento genético conduzidas pelos pesquisadores da instituição.

Fábio Faleiro, pesquisador da Embrapa Cerrados, afirma que a instituição pesquisa a fruta desde a década de 90 e tem desenvolvido soluções para fortalecer o cultivo. Segundo ele, o Brasil se destaca como maior produtor e consumidor de maracujá do mundo.

“Todas as unidades federativas do país plantam maracujá e a Embrapa já desenvolveu vários tipos. O maracujá-doce foi lançado em 2013, e vários produtores da região do DF já plantam esse maracujá que tem flores vermelhas e frutos de polpa adocicada, sendo mais apreciado para consumo in natura.”

Serviço

- **Evento:** Feira Brasil na Mesa
- **Data:** 23 a 25 de abril de 2026
- **Horário:** 9h às 18h
- **Local:** Embrapa Cerrados, Planaltina (DF), BR 020 (a 37 km do Plano Piloto)