

AJ00447

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca



O corte da cana é um dos segredos para obter um torrão escuro do mascavo. Segundo o produtor Pedro Galon, a cana precisa estar bem madura. FOTOS: NILO TARDIN



A alquimia começa na fervura da garapa. Para isso, a família se reveza para mexer sem parar o melado nos tachos. O caldo evapora, vira xarope e os cristais açucarados aparecem.



Após serem formados os cristais de açúcar, a matéria-prima é transformada pelas oito irmãs "Marias" em produtos caseiros como cocadas, bala puxa-puxa e outras delícias.

NEGÓCIO DOCE PREPARO DO AÇÚCAR PRETO, COMO É CONHECIDO, GARANTE VALOR AGREGADO TAMBÉM EM DOCES CASEIROS

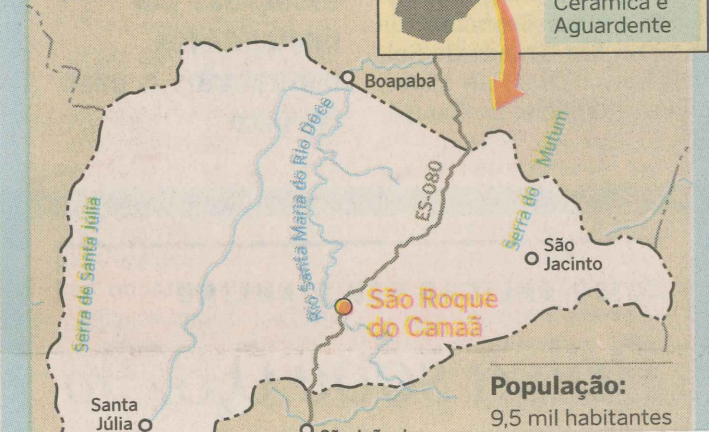
Açúcar mascavo ressurge como fonte de renda no Norte

Onde está

São Roque do Canaã fica na Região Serrana do Espírito Santo

Emancipado de Santa Teresa em 1997

	Lavoura de Cana:
	430 hectares
	Economia:
	Cerâmica e Aguardente



Açúcar mascavo ressurgiu como fonte de renda no Norte

Produtores de São Roque do Canaã e Colatina devem produzir 15 mil quilos nesta safra

NILO TARDIN

COLATINA. A sobremesa é sempre um momento apreciado nas refeições e fica ainda mais saudável se o doce for preparado com açúcar mascavo extraído do melado de cana direto da roça. Essa preferência por doces caseiros como sobremesas, cria uma fatia de mercado que cativa o freguês a primeira vista pela qualidade e sabor.

Da mistura do mascavo ao

fogo com frutas, cereais e leite surgem às delícias da culinária regional, entre as quais, as rapaduras, o pé-de-moleque, bolos, balas-puxa, cocadas, doce-de-leite e as garrafas de melado. São produtos que garantem renda certa nas feiras livres, nos tabuleiros dos ambulantes ou balcões dos empórios.

Apesar de limitada, a fabricação artesanal de açúcar prospera em Colatina e São Roque do Canaã. Na safra que vai de agosto a outubro estima-se que 15 mil quilos sejam produzidos na região por agricultores familiares, em especial, de origem italiana. Além da boa opção de renda, os descendentes dos italianos que aportaram na região no século XIX fazem questão de manter o costume herdado dos antepassados.

As cangas de bois usadas para tocar engenhos de madeira, tachos e apetrechos, hoje, servem de enfeites nas varandas e barracões coloniais das fazendas de café e gado.

Modernização. Agora, tradição e modernidade se misturam para fazer o açúcar mascavo. A energia elétrica aposentou as antigas moendas e o barulhento carro-de-boi. Viraram peças de museu. Porém o processo de extração ainda é o mesmo praticado há mais de 100 anos pelos colonizadores.

Em São Roque do Canaã, a numerosa Família Galon vive e trabalha há cinco gerações no Sítio da Grota. As marcas da atividade açucareira estão por toda parte nos 12 alqueires da propriedade. Por ano,

em média saem da Grota 1,5 mil quilos de açúcar natural de alta qualidade.

Produção. O secretário de Agricultura de São Roque Ângelo Redigheri confirma a importância do açúcar caseiro na vida dos lavradores. “A maior parte é usada no consumo diário. Mas a produção conjunta pesa nos indicadores econômicos. Estima-se que esteja na faixa dos 10 mil quilos/ano”, destaca Redigheri.

Segundo ele, fazem açúcar preto ou mascavo em São Roque, as famílias Galon, Bonato, Bertolo, Cavassoni, Main, Margão, Pedroni e Marianelli. Em Colatina, cerca de cinco mil quilos de açúcar são fabricados para uso das propriedades agrícolas. O excedente é comercializado nas feiras.

Segredo do torrão escuro está na cana madura

Técnica para fazer o açúcar mascavo é ensinada de geração em geração em São Roque

O segredo para converter a garapa ou melado nos escuros torrões do mascavo é que a cana deve ser cortada bem madura, revela Pedro Galon, 36 anos. Da lavoura ao engenho novo tocado a motor, a família Galon tira açúcar empregando as técnicas e utensílios usados pelos avós que colonizaram a

localidade de Córrego da Saúde, em São Roque.

Na divisão de tarefas, Pedro e os irmãos Luiz, 47, e Geraldo, 42, se revezam no trabalho pesado de cortar, moer e mexer sem parar o melado nos tachos na fôrnelha a lenha. A alquimia começa na fervura da garapa. O caldo evapora e vira xarope e logo os cristais açucarados aparecem. Os avós e pais já faleceram, mas a tradição não morreu.

A aparente leveza de transformar a matéria-prima em produtos caseiros fica por conta das oito irmãs “Ma-

rias”: Bernadete, Luiza, Helena, Rosa, Alice, Lúcia, Elizabeth e Aparecida. Antes de o açúcar aparecer no tacho, a curiosa forma de criar a bala puxa-puxa vira um espetáculo aparte. A cana serve de cabo para moldar o xarope.

Daí uma espécie de “baile” é feito pelas irmãs para esfriar e enrolar a massa. O ponto foi ensinado pela mãe Ana Pasquína Saquetto. “São valores que nos fazem amar a terra”, comenta Maria Bernadete Galon, 49 anos.

“Aprendemos com nossos pais a cultivar o açúcar. Faze-

mos para nosso uso. A venda ajuda nas despesas. Muitas pessoas compram como remédio de combate anemia. Ou fazer doces caseiros”, contou Pedro. Já o irmão Luiz, recorda da época que acompanhava o pai Dalvino Galon ao campo, de madrugada, para prender os bois.

“Não havia luz elétrica. As dificuldades grandes. A cana era puxada em junta de bois. Pretendemos manter essa tradição até o fim dos nossos dias”, disse Luiz, que com a esposa Alzira preparava uma porção do puro melado.

Onde está

São Roque do Canaã fica na Região Serrana do Espírito Santo

Emancipado de Santa Teresa em 1997



Lavoura de Cana:
430 hectares

Economia:
Cerâmica e Aguardente

População:
9,5 mil habitantes

Território:
342 km²

Fonte: IBGE

A Gazeta - Ed. de Arte - Genildo

HISTÓRIA COMEÇA POR AQUI

■ Pouca gente sabe, mas o primeiro carregamento de açúcar do Brasil para a Europa saiu do Espírito Santo.

■ Uma série de cartas e documentos nos descobertos nos arquivos portugueses prova que no ano de 1546 partiu rumo a Metrópole parte das mil arrobas produzidas na capitania, na forma de tributos.

■ As caixas foram embarcadas no navio de Brás Telles, rico comerciante e produtor de açúcar. Os documentos coloniais brasileiros foram identificados pelo capixaba João Eurípides

Franklin Leal, professor de paleografia da Universidade do Rio de Janeiro.

■ O relato a Portugal sobre o funcionamento de cinco engenhos no Espírito Santo foi feito pelo fiscal da corte Ambrósio Meira. O professor Franklin descobriu ainda que a carta de Meira seguiu junto com o carregamento de açúcar.

■ Na carta, Ambrósio Meira, encarregado de cobrar impostos para o Rei informa que vivia no Espírito Santo 11 mil índios e 180 colonos, número de moradores superior a Santos e Rio de Janeiro.

Produto é nutritivo, mas calórico

De alto valor nutritivo, o açúcar bruto não contém produtos químicos e, por isso, é cobijado pelos adeptos da alimentação natural. Mas o açúcar mascavo engorda? “Engorda”, diz decidida a coordenadora do curso de Nutrição da Unesc Larissa Martins Denicoli. Larissa explica o consumo do mascavo é bem mais saudável porque no processo de branqueamento recebe ácidos e produtos químicos que eliminam uma série de nutrientes. “O açúcar mascavo é rico em ferro. Ajuda a prevenir anemias”, acentua. A relação da humanidade com o açúcar vem de longa data. Há seis mil anos, os chineses já sabiam extrair o produto da cana. Os exércitos de Alexandre Magno trouxeram o açúcar nas expedições de conquista no Oriente na Europa há 2,3 mil anos. No Brasil, o ciclo da cana-de-açúcar foi à base do regime escravocrata. O apogeu econômico do açúcar ocorreu de 1570 a 1650.