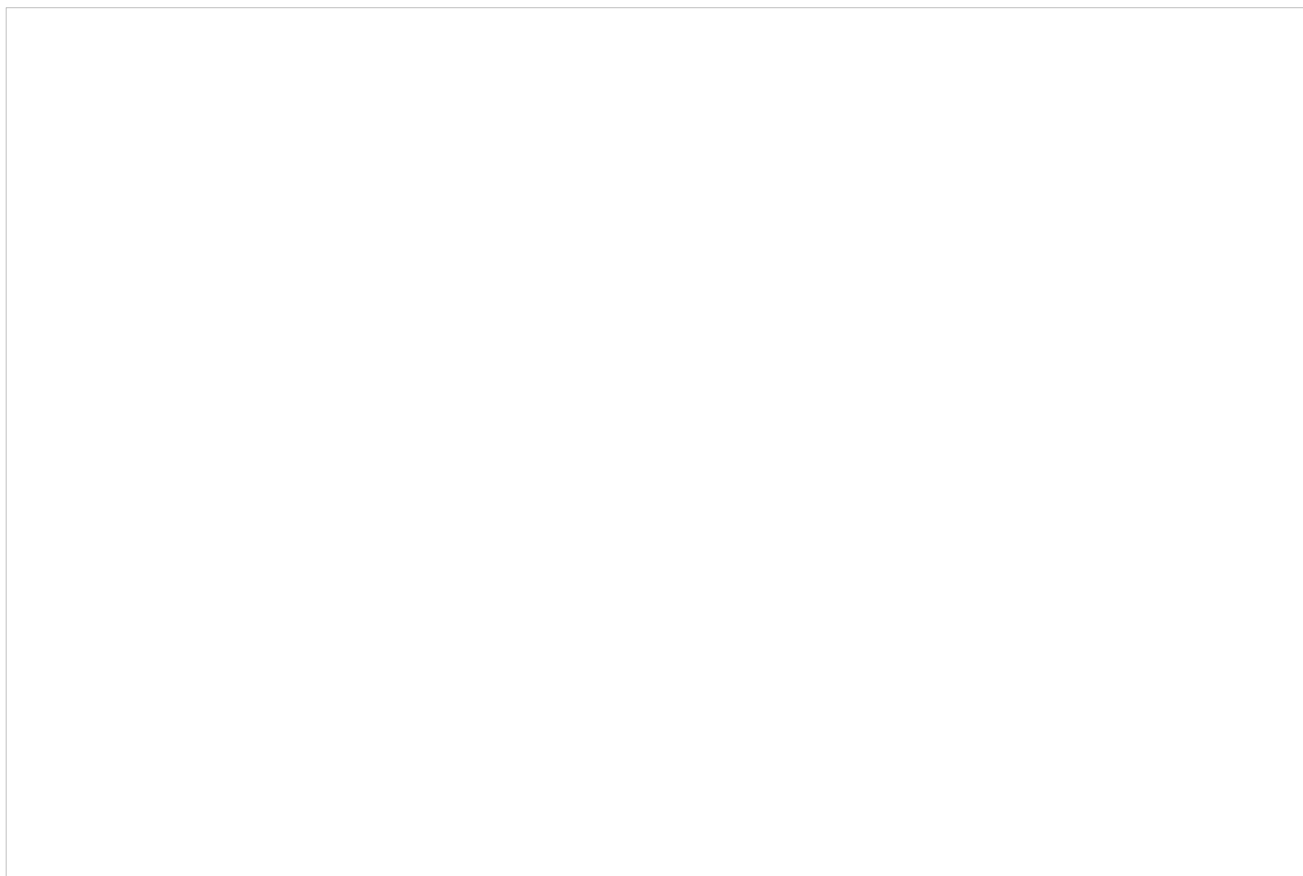


Doces mantêm identidade e tradição da culinária mineira

Seg 07 março

Alto Paranaíba, Triângulo, Noroeste, Sul, Central, Leste, Norte... Cada região, com sua especificidade e vocação, conta em seus sabores, a história do estado. E os doces são parte importante dessa identidade gastronômica. A tradicional produção artesanal das receitas mantém, ainda hoje, o fazer familiar como legado cultural de gerações. Com a profissionalização, a atividade passou ainda a gerar mais emprego, conquistando o mercado nacional e fazendo a alegria dos turistas.

A ambrosia, por exemplo, é um dos doces mais antigos de Minas Gerais. Chegou ao Brasil no século XVII, com a vinda das famílias portuguesas, principalmente das mulheres que eram habituadas a essa receita. O nome do doce é também cheio de simbolismo. Por causa do sabor, tido como divinal, a ambrosia é chamada, em grego, de manjar dos deuses do olimpo.



A tradicional produção artesanal das receitas preserva o fazer familiar - Foto: Cyro Almeida

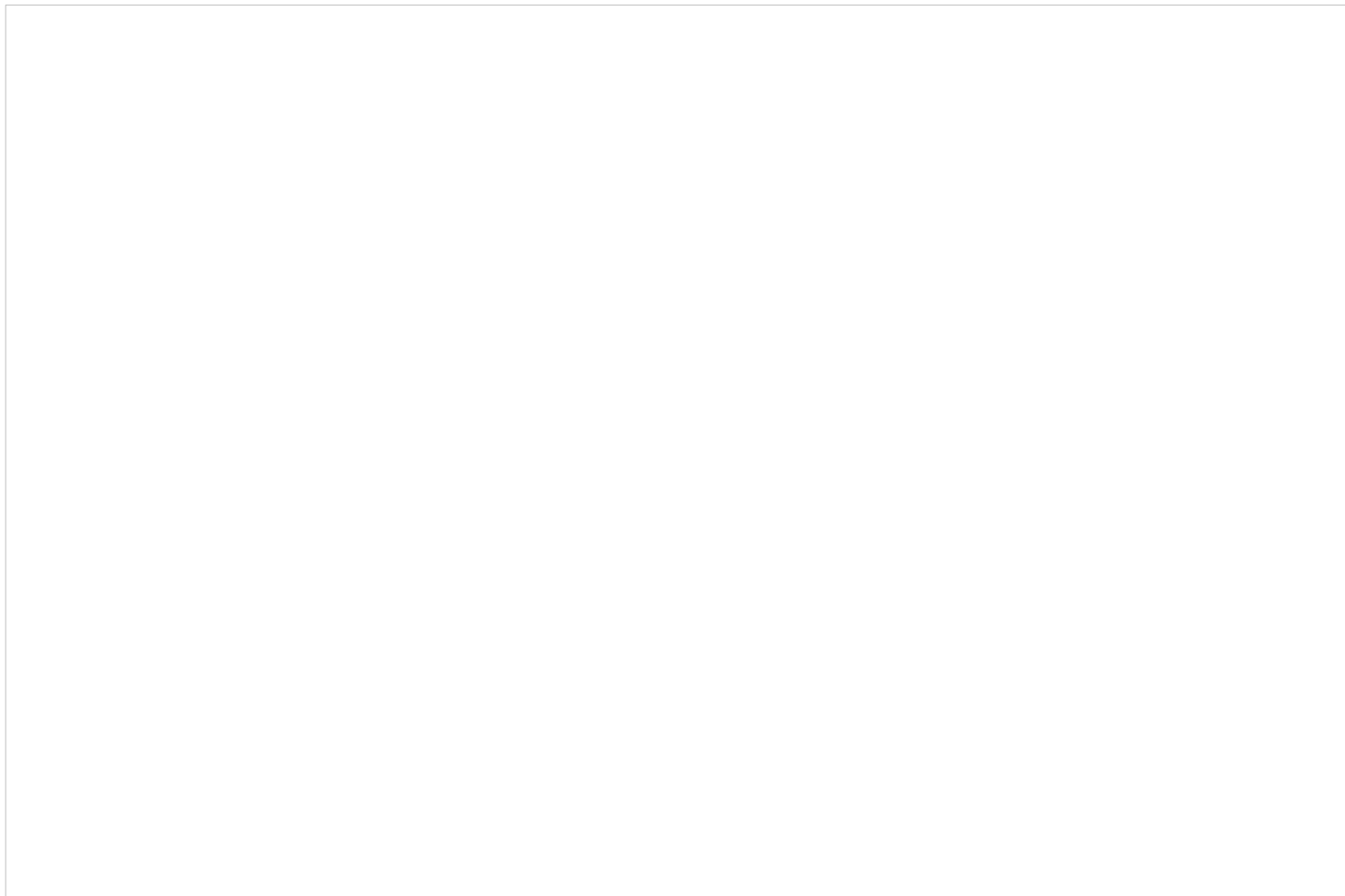
Receita de família

A ambrosia de Araxá, no Alto Paranaíba, é famosa. A referência é a receita da dona Joana D'Arc, de 83 anos, mais conhecida como dona Joaninha. O jeito de fazer ela aprendeu no passado, com uma amiga, e passou para o filho Luiz Augusto de Almeida e a nora. Os dois comandam uma doceria, em Araxá, negócio iniciado por dona Joaninha.

Luiz Augusto conta que o segredo está na paciência. O leite não é talhado e sim cozido durante 8 ou 9 horas. “O tempo é fundamental para refinar o gosto e suavizar a presença dos ovos. A maioria das pessoas come e não sabe se eles são ingredientes”, afirma o herdeiro de dona Joaquina, acrescentando que a receita artesanal já recebeu vários prêmios.

Também está na lista das receitas de dona Joaquina a “ameixinha de queijo”, uma massa feita com ovos e queijo. Famosos na região ainda são os doces de leite, de goiaba, de figo, abóbora com coco e de jabuticaba.

“O processo de produção continua o mesmo, há mais de 40 anos, quando dona Joaquina começou a fazer os doces”, afirma Luiz Augusto. Ele acrescenta que as adaptações sanitárias e das instalações físicas buscaram preservar o jeito artesanal de fazer os doces.



Ambrosia, doce que segue a receita tradicional de dona Joaquina - Foto: Cyro Almeida

Do pomar para as compotas

Em Itaguara, no Centro-Oeste de Minas, dona Ana Maria Martins, 61 anos, utiliza as receitas que aprendeu com a mãe para fabricar doces artesanais de frutas. Goiaba, laranja da terra, figo, limão tahite, jabuticaba em caldas, manga, abacaxi. São mais de 20 variedades de compotas. A produção mensal chega a 1,4 mil potes e já conta com uma clientela certa: mercados em Belo Horizonte, aeroportos, restaurantes e chefes de cozinha.

A agroindústria familiar fica na zona rural e é comandada por Ana Maria e pelo marido. Lá eles

também cultivam as frutas utilizadas na produção dos doces. “São doces diferenciados pelo jeito artesanal de fazer, sem conservantes e com o doce da própria fruta tirada do pomar. Só compramos o abacaxi”, conta Ana Maria..

O cultivo das frutas e a fabricação dos doces têm reforçado a renda familiar de dona Ana e do marido, que são aposentados. Além disso, a atividade gerou quatro empregos para pessoas do povoado onde está localizada a agroindústria. “É uma renda a mais que a gente tem”, afirma dona Ana, que possui uma clientela consolidada e pretende expandir ainda mais mercado.

Culinária é identidade mineira

Segundo a superintendente de Gastronomia da [Secretaria de Estado de Turismo \(Setur\)](#), Nathália Farah, a gastronomia representa o resgate da história do estado e tem impactado o turismo em Minas Gerais. Ela cita pesquisas realizadas pela Setur: em 2013, a gastronomia era a imagem de Minas Gerais para 24% dos turistas, em 2014, o índice subiu para 33%.

A valorização dos saberes e sabores regionais inclui a agroindústria artesanal de alimentos. O segmento é estimado em 1.153 estabelecimentos em Minas Gerais, a maioria formada de agricultores familiares. Destes, 37,2% processam leite, 24,6% cana de açúcar e outros 24% frutas e vegetais.

Qualidade e tradição

O estímulo à produção de doces está vinculado ao trabalho da [Emater-MG](#) e do [IMA](#) com as agroindústrias familiares. As ações são voltadas para orientações técnicas sobre o plantio da fruticultura, processo de produção dos alimentos, boas práticas, etapas para a certificação, informações que devem conter o rótulo e participação em feiras.

Para a coordenadora técnica regional de Bem Estar Social da Emater-MG, Eugênia Mara Gonçalves, o mercado exige novas posturas do produtor. “Hoje o público quer ter segurança alimentar, quer saber a origem do produto, se é certificado. As informações precisam estar claras no rótulo. Então a gente trabalha com o produtor no sentido de mostrar as exigências do mercado e da legislação sanitária”.

Ainda segundo Eugênia Mara, o papel do técnico é ajudar o produtor fazer as adequações do processo de fabricação, preservando uma receita que é tradição. “Defendemos uma cozinha mineira mais profissional, valorizando as tradições e a qualidade do produto”, conclui a técnica da Emater-MG.

Os fabricantes de quitandas e doces também recebem informações sobre as formas de colocar os produtos no mercado seja por iniciativa individual ou por meio de cooperativa.

Para se profissionalizar

A assistência aos agricultores familiares interessados em orientação técnica para fabricação e comercialização dos doces é oferecida gratuitamente pela Emater-MG.

Basta o interessado procurar o escritório local mais próximo da sua casa. Endereços e telefones estão no site: www.emater.mg.gov.br.