



Veículo O artigo.com	Editoria artigos	Página	Data 21/12/09
Tipo Site	Pesquisa com sabor especial		
Unidade citada: EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS		NC 87 Ed. 21305	
Fonte citada Dirigente () Chefe () Outros empregados () Pesquisador (X) Sem citação ()		Presença do nome Capa () Manchete () Rodapé/legenda () Citação () Título () Destaque no texto (X)	
Posição gráfica 1 elemento gráfico () 2 elementos gráficos () 3 elementos gráficos () 4 ou mais elementos ()		Ocupação na página 1/4 () 2/4 () 1pág () 2pág () 3 ou+ pág ()	
Gênero Crônica () Entrevista () Nota informativa () Artigo (X) Reportagem () Editorial () Nota opinativa () Carta do leitor () Charge ()			
Link http://www.oartigo.com/index.php?/agropecuaria/pesquisa-com-sabor-especial.html			

Pesquisa com sabor especial

*Semíramis Rabelo Ramalho Ramos

Parceria de pesquisadores com o Sesi Cozinha Brasil alia gastronomia, agronomia e nutrição. Os trabalhos de pesquisa no campo estão agora com um sabor especial. Em novembro de 2008 passado os agricultores de Simão Dias, no Centro Sul do Estado de Sergipe, e as suas famílias aprenderam a fazer várias receitas utilizando a polpa, semente, cascas e até a mucilagem da abóbora, por meio de um treinamento oferecido pelo programa Sesi Cozinha Brasil.

Em 2009, a equipe composta de pesquisadores e técnicos da área agrícola retornaram à área para dar continuidade ao projeto suportado pelo Banco do Nordeste (BNB) no qual incentiva a preservação das sementes crioulas de abóbora. No intervalo da colheita dos frutos, um dos filhos do agricultor José Andrade, Rodrigo Batista Bonfim, 16 anos, surpreendeu a equipe com uma bandeja de pães de abóbora, recém saídos do forno, para que a equipe constatasse que ele tinha aprendido toda a parte prática do curso oferecido no ano passado.

No período da caracterização agrônômica dos frutos, cerca de duas semanas depois, ele surpreendeu a mãe e a equipe quando fez para comemorar o aniversário dela um bolo de abóbora com coco. Essas duas ações deixaram toda a equipe surpresa, principalmente, quando a família declarou que o garoto estava interessado em fazer outras receitas e que, na comunidade, outras famílias colocavam em prática o aprendizado do curso.

Para a equipe, o trabalho desenvolvido mostra a importância da parceria para ações efetivas de pesquisa que possam aliar às questões agrônômicas, temas relacionados à nutrição e formas diversificadas de preparo dos alimentos. Os agricultores podem, além de plantar para a comercialização, perceber que o consumo diversificado pode auxiliar na nutrição da sua família.

A abóbora é rica em beta-caroteno, precursor da vitamina A, e é amplamente cultivada e consumida em todo o território nacional, principalmente na região Nordeste. No estado de Sergipe, o município de Simão Dias é tradicional produtor e os agricultores contam com a assistência técnica da equipe da Emdagro, parceira da Embrapa Tabuleiros Costeiros, de Aracaju, Sergipe, nas ações desenvolvidas no Estado de Sergipe.

*Semíramis Rabelo Ramalho Ramos é pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros (Aracaju, Sergipe) especialista em Recursos Genéticos e Melhoramento de Plantas