

Apresentação

A pesquisa agropecuária se volta cada vez mais para o conhecimento da realidade brasileira, da potencialidade de seus recursos naturais. Nos estudos desenvolvidos pela Embrapa, a observância e o respeito às características regionais têm contribuído para alcançar a sustentabilidade econômica, social e ambiental nos diferentes biomas.

Paralelamente, aumenta a demanda mundial por fibras, energia e, principalmente, por alimentos. Para maximizar a produção, a Embrapa vem adaptando espécies às condições específicas dos diferentes espaços. Mas, especialmente quando se trata dos produtos que chegam à mesa dos brasileiros, não é a quantidade, mas a qualidade o que motiva as nossas pesquisas.

A questão não se limita, entretanto, a desenvolver novas variedades ou garantir a segurança dos alimentos. Se não vierem associadas a custos que viabilizem o investimento do produtor, o resultado dessas pesquisas ficará restrito aos laboratórios em que foram desenvolvidas. Não é o nosso objetivo, mas, sim, que eles estejam disponíveis para você.

Pode ser *in natura*, comprado nas feiras e supermercados, ou processado na forma do prato mais sofisticado, consumido fora de casa ou preparado pelo crescente público *gourmet*. Quando esse produto da pesquisa – muitas vezes resultado de anos de estudo – chega até você, garante mercado e, assim, assegura que haverá espaço para ele entre os cultivos das próximas safras.

Assim, mesmo que você nunca tenha reparado, o que alegria o seu paladar e nutre o seu corpo ajuda a validar o trabalho de uma cadeia produtiva ampla e, em última instância, guia as pesquisas do setor. Por isso, convidamos seis *chefs* para explicitar essa proximidade entre a ciência e a arte da boa mesa, como já fazem diariamente em suas alquimias culinárias.

A provocação que lhes fizemos foi de criar novas receitas que aproveitassem recursos naturais característicos dos seis biomas brasileiros, explorando suas peculiaridades. Foram criados novos sabores inspirados em elementos de cada região e na pesquisa agropecuária. São 35 pratos que comemoram os 35 anos da Embrapa. O resultado você degusta nestas páginas.

Bom apetite!



Sumário

Desenvolvimento sustentável nos biomas brasileiros	9
----------------------------------------------------	---

Amazônia

A Embrapa na Amazônia	11
O Menu Amazônia, por William Chen Yen	
1. Salada de feijão-caupi com mozzarella de búfala	13
2. Talharim de palmito pupunha	15
3. Costela de tambaqui com crosta de castanha-do-Brasil	17
4. Tranche de peixe branco pocheado em tucupi com farofa de dendê	19
5. Rocambole de caititu com purê de banana comprida	21
6. Cheesecake de búfala com doce de cupuaçu e calda de café	23
O <i>Chef</i>	25

Caatinga

A Embrapa na Caatinga	27
O Menu Caatinga, por Alice Mesquita	
7. Tapioca recheada com carne-seca acebolada, queijo cremoso e manteiga do sertão	29
8. Baião-de-dois: arroz integral da terra (arroz vermelho) com feijão-fradinho (caupi), queijo de coalho e quiabo à milanesa	31
9. Guisado de capote com purê de batata-doce e baunilha e manteiga de caju	33
10. Paleta de bode marinada e assada durante 3 horas. Creme de macaxeira e milho verde	35
11. Tartellete recheada com doce de abóbora e coco	37
12. Abacaxi com mel da terra, cravo, canela e gergelim	39
A <i>Chef</i>	41

Cerrado

A Embrapa no Cerrado	43
O Menu Cerrado, por Francisco Ansiliero	
13. Carpaccio de cenouras com molho de cagaita	45
14. Frango ao creme de pequi com arroz de baru	47
15. Surubim grelhado ao molho de murici	49
16. Risoto de gueroba	51
17. Pudim de jatobá	53
18. Torta de araticum	55
O <i>Chef</i>	57

Mata Atlântica

A Embrapa na Mata Atlântica	59
O Menu Mata Atlântica, por Mara Alcamim	
19. Tartare de robalo fresco com beiju	61
20. Foie gras com culis de cana-caiana e pamonha assada	63
21. Camarão ao curry com farofa de castanha de caju e coco e purê de mandioquinha	65
22. Mandioca crocante trufada com costeleta de cordeiro caramelada com abacaxi	67
23. Risoto de banana com codorna confitada e alecrim	69
24. Petit gateau de cacau com calda de café e sorvete de acerola	71
A <i>Chef</i>	73

Pampa	
A Embrapa no Pampa _____	75
O Menu Pampa, por Dudu Camargo	
25. Salada de paleta de ovino desfiada com molho de ameixa _____	77
26. Crepe recheado de queijo Brie, confit de pêsego e creme de parmesão _____	79
27. Carré de capivara ao molho de goiabada cascão e vinho tinto, com risó al salto de queijo coalho _____	81
28. Costela de boi assada aromatizada com azeite com ervas e três tipos de pimenta _____	83
29. Sorvete de tapioca com calda de amora preta, framboesa, uva, morango, manjeriçãó, flambadas no Cointreau _____	85
O <i>Chef</i> _____	87
Pantanal	
A Embrapa no Pantanal _____	89
O Menu Pantanal, por Rosario Tessier	
30. Medalhãó de jacaré com pimenta-de-cheiro verde e amarela _____	91
31. Crocante de charque com creme de feijãó e couve _____	93
32. Nhoque de mandioca com creme de pequi _____	95
33. Assado de bovino pantaneiro _____	97
34. Filé de pacu grelhado ao molho de ervas _____	99
35. Torta de bocaiúva e banana-da-terra caramelada _____	101
O <i>Chef</i> _____	103
Fonte de consulta para os textos _____	104
Unidades da Embrapa (endereçós e contatos) _____	105
Atuaçãó internacional da Embrapa _____	110

Desenvolvimento sustentável nos biomas brasileiros

Com uma extensão continental, não é de se estranhar que o Brasil abrigue uma quantidade elevada de raças, credos e sotaques. A convivência nesse verdadeiro caldeirão de culturas é possível porque aprendemos a respeitar as nossas dessemelhanças e a fazer com que, somadas, elas representem exatamente o que temos de mais forte e positivo: a nossa diversidade. Com as nossas paisagens acontece o mesmo.

Da magnitude verde da Amazônia à aridez poética da Caatinga, da uberidade caleidoscópica da Mata Atlântica à fecundidade implícita do Cerrado, da vivacidade úmida do Pantanal ao bucolismo reservado do Pampa, tudo é Brasil. E, assim como acontece com as diferenças humanas, é preciso saber viver com as particularidades de cada ambiente, fazendo aflorar o que cada um deles tem de melhor.

Aos poucos, o mundo vem descobrindo isso. A preocupação com a preservação da natureza é crescente. É que o homem já percebeu que mesmo os recursos renováveis, se não manejados adequadamente, uma hora acabam. No meio rural, incumbido de suprir as nossas necessidades alimentares, a apreensão é parecida. Por isso mesmo, cada vez mais, procura-se fazer um uso responsável dos recursos naturais.

A pesquisa agropecuária tem aí um grande desafio. A meta é clara: garantir a continuidade do nosso crescimento no futuro, contribuir para o bem-estar dos diversos setores da sociedade, assegurando o acesso aos recursos naturais, combinando esses fatores com a conservação do meio ambiente. Em suma, o almejado desenvolvimento sustentável. Um equilíbrio delicado, porém possível.

A Embrapa faz parte desse esforço. Sempre lembrada pelos avanços tecnológicos que implementou na agricultura tropical ao longo dos últimos 35 anos, ela também dedicou seu empenho ao desenvolvimento sustentável do espaço rural, incorporando, em sua agenda, inovações para adaptar-se às rápidas transformações sociais, econômicas e ambientais ocorridas no diverso território brasileiro.

Assim, paralelamente ao avanço das políticas de longo prazo voltadas ao desenvolvimento sustentável, vem disponibilizando pesquisas, informações e tecnologias de ordenamento, monitoramento, gestão, manejo e valorização dos recursos naturais nos diversos biomas brasileiros. Além disso, procura alternativas para as áreas onde a vegetação original foi removida ou alterada.

Essas ações acontecem nos centros de pesquisa da Embrapa distribuídos por todo o Brasil, encravados nos seis grandes biomas brasileiros, e contam com a parceria de instituições locais, regionais, nacionais e estrangeiras. No seu conjunto, permitem afirmar que a pesquisa agropecuária brasileira não está indiferente à apreensão global em torno dos problemas ambientais.



Amazônia

Das guerreiras da mitologia grega herdou seu nome o rio que, em sua derivação, batizou toda a região que o cerca. O Amazonas, cuja nascente só recentemente foi descoberta, é agora o maior do mundo em extensão, além de em volume de água. E não dá mesmo para ignorar tanta água. A umidade, aliada às altas temperaturas, deu uma grande contribuição para que, ao longo do tempo, se formasse uma floresta tão densa que, em muitos pontos, não se vê nem o céu nem a terra.

A região que tem nome de lenda abriga outras tantas que a tradição popular tratou de disseminar. A diversidade do folclore só não é maior do que a de espécies. A Amazônia abriga uma das maiores biodiversidades do planeta, embora também seja grande a gama de atividades que envolvem a sua degradação. Madeiras, oleaginosas, frutíferas, plantas com propriedades medicinais e ornamentais, dentre outras, compõem um mosaico único de formas de vida que só milênios de evolução foram capazes de produzir.

E é assim por quilômetros e quilômetros. O bioma amazônico é o maior do Brasil, ocupa praticamente um terço do território nacional. Um país dentro de um país que é continental. A imensa extensão verde foi que imprimiu no imaginário de todo o mundo a figura de pulmão da Terra. E, quiçá por isso, o mundo todo se preocupa com a Amazônia. Com cerca de um quinto de sua área já desmatada, a preocupação é preservar o que está intocado e aproveitar o potencial do que não tem como ser recuperado.

A Embrapa na Amazônia

A Embrapa atua na Amazônia por meio de ações integradas de unidades localizadas na região, mas também envolve centros de pesquisa situados fora do bioma. As principais ações dizem respeito ao ordenamento, monitoramento e gestão em territórios amazônicos, dando suporte às políticas públicas de uso sustentável das áreas florestais; e ao manejo e valorização da floresta e dos serviços ambientais, fazendo a caracterização genética das espécies, agregando valor a produtos da floresta e buscando minimizar os impactos de atividades como a extração de madeira. Também busca opções sustentáveis para áreas já desmatadas. Entre as que vêm sendo pesquisadas, estão culturas alimentícias como mandioca, feijão-caupi e hortaliças, além de espécies frutíferas nativas e exóticas, como açaí e cupuaçu, dentre outros. Isso sem falar nas culturas que já possuem mercado consolidado, como é o caso do dendê, do guaraná e da seringueira.