

O CAJU NO NORDESTE: IMPORTÂNCIA ECONÔMICA, SOCIAL E CULTURAL.

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Sarah Carvalho Maciel, Amanda Felício Marques, Aylana B de Oliveira, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Adriana Camurça Pontes Siqueira

Este trabalho é fruto de uma pesquisa desenvolvida para a disciplina de cozinha brasileira, do Curso de Gastronomia da UFC, que teve por objetivo estudar a biodiversidade do Brasil. A região Nordeste do Brasil apresenta uma flora bem diversificada, graças as suas características únicas de relevo, vegetação, clima e hidrografia. Devido a essas variações geográficas, ela foi dividida em sub-regiões, são elas: zona da mata, meio-norte, agreste e sertão, todas com vasta biodiversidade em sua vegetação, presente nos diferentes biomas, variando entre mangue, Mata Atlântica, vegetação de dunas, cerrado, caatinga, restinga, Floresta Amazônica e Mata dos Cocais, todos responsáveis por uma rica cultura alimentar. O cajueiro (*Anacardium occidentale*, L.), planta xerófila e rústica, é típica de clima tropical e de origem brasileira e constitui uma cultura de elevada importância para a economia e o desenvolvimento social do Nordeste. O Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Pernambuco e Bahia são os Estados que mais cultivam e apresentam maior potencial de expansão do fruto. A árvore que possui um porte médio, espalhou-se para diversos países como África e Índia. Os indígenas que aqui habitavam, desde o período colonial, já utilizavam fartamente o caju em sua alimentação e na produção de bebidas fermentadas, como o cauim e o mocororó, que eram utilizadas, principalmente, nas celebrações. O caju, riquíssimo em vitamina C, cálcio, fósforo e ferro, é um dos frutos emblemáticos que fazem parte da tradição cultural da alimentação nordestina, sendo que no Ceará e Piauí possui grande importância econômica, social e cultural, principalmente com a produção, comercialização e uso da castanha, o verdadeiro fruto, e da cajuína, bebida fermentada do suco do caju. Atualmente, o pedúnculo, que vem sendo desperdiçado pela indústria, tem sido pesquisado na gastronomia, em preparações como, a moqueca e a paçoca de “carne de caju”, garantindo um aproveitamento total desse fruto.

Palavras-chave: Gastronomia. Caju. Biodiversidade. Cultura.