

PRODUTORES ENFRENTAM DIFICULDADES PARA CULTIVAR INGREDIENTES COMO MILHO

Por *MAGÊ FLORES*, 03/09/2014

Na **Fazenda Ituaú**, em Salto (a 101 km de São Paulo), o produtor **Cyro Abumussi** já plantou mais de 300 tipos de chilli. "Plantávamos variedades que deveriam ser picantes e ficavam doces. Houve anos em que plantamos 25 variedades de jalapeño para escolher duas. Eram 120 dias de expectativa e uma decepção."



Chillis culiacan maduros e desidratando na fazenda Ituaú (SP)

Karime Xavier/Folhapress

A mexicana Lourdes Hernández conheceu a produção de **Cyro** em 2002 – sete anos depois de ela ter início – e auxiliou o produtor a selecionar os chillis mais saborosos. "Ela dizia que, para ter sabor e picância, a pimenta não poderia ser bem tratada."

Hoje, nas muitas estufas da **Fazenda Ituaú**, visitadas pelo "Comida" durante o seco e ensolarado inverno de Salto, os frondosos pés escondem pimentas e pimentões de diferentes cores (vermelhos, laranjas, amarelos e verde-escuros) e aspectos (há os finos, os robustos, os compridos...).

"Estamos testando desidratar o chilli no pé", conta **Cyro**, que também fornece para Hugo Delgado (Obá e La Sabrosa), Mara Salles (Tordesilhas) e Neka Mena Barreto (bufê Neka Gastronômias).

A pimenta seca, como os andinos a estocam, é um dos ingredientes que ainda faltam para cozinheiros em São Paulo. "Por mais que não faça sentido quando se tem uma geladeira, isso muda o sabor", diz Checho Gonzáles.

Link: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/09/1509648-produtores-enfrentam-dificuldades-para-cultivar-ingredientes-como-milho.shtml>