

# Marolo

Um fruto, várias ideias!



Gilmara Aparecida de Carvalho  
Luciana Menezes de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão

Mas é do marolo no Sul de Minas Gerais, especificamente na cidade de Paraguaçu, que este livro se dedica. As atividades em torno deste fruto, as relações estabelecidas pelos moradores desta cidade e seus desdobramentos têm sido relatados, de forma sucinta, nas páginas que se seguem. Mas esta relação entre moradores de Paraguaçu e o marolo não ganharia as páginas de um livro se não fosse peculiar e interessante. Os “maroleiros”, como costumam ser conhecidos os paraguaçuenses, têm uma forte relação com este fruto, relação esta que levou a tornar-se, reconhecidamente, pela própria comunidade, como patrimônio cultural local, além da criação do projeto que leva o nome deste livro.

***Gilmara Aparecida de Carvalho &  
Luciana Menezes de Carvalho***

O volume idealizado por Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Adauto Palhão; e organizado em parceria com Luciana Menezes de Carvalho, caminha nessa direção, ao buscar o reconhecimento da diversidade como valor e ao explorar o potencial libertário das manifestações culturais mineiras. Minas Gerais representa, de maneira exemplar, as características das novas tendências em direção à diversidade e à vida libertária, sem desconsiderar a tradição.

***Pedro Paulo Abreu Funari***

---

**GILMARA APARECIDA DE CARVALHO** é natural de Paraguaçu, Minas Gerais. Filha de José Leal de Carvalho e Luzia Pereira de Carvalho. Graduada em História, professora, historiadora, presidente do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Paraguaçu, membro do Conselho Consultivo do Museu da Memória e Patrimônio da Universidade Federal de Alfenas, presidente da Associação Terra do Marolo de Paraguaçu. Possui vários cursos nas áreas de Museologia e Patrimônio. É mentora, junto com Sandro Adauto Palhão, do Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!” e dedica-se à preservação do fruto na região, incluindo seu reconhecimento como Patrimônio do Município de Paraguaçu. Juntamente com Sandro Palhão, é mentora e principal organizadora da Festa do Marolo - evento anual ocorrido no mês de março, período da colheita do fruto.

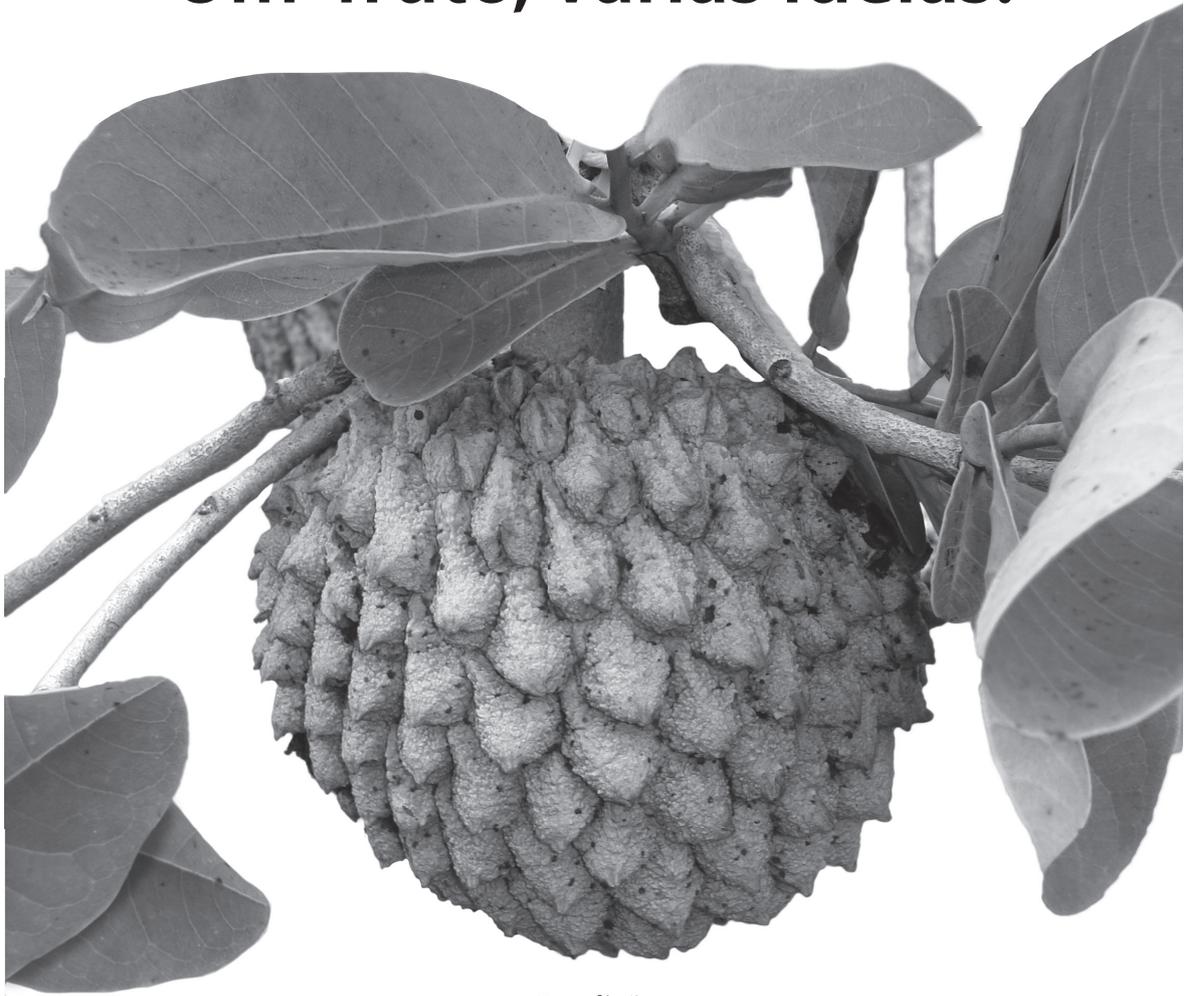
**LUCIANA MENEZES DE CARVALHO** é natural da cidade de Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Mora desde 2008 no Sul de Minas Gerais, na cidade de Alfenas, trabalhando como diretora do Museu da Memória e Patrimônio da Universidade Federal de Alfenas. É doutora e mestre em Museologia e Patrimônio pelo PPG-PMUS UNIRIO/MAST, possui graduação em Museologia pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO e cursou, durante dois anos, Ciências Sociais na Universidade Federal de Alfenas. Participou na elaboração do presente livro, dando suporte aos seus amigos de causa.

**SANDRO ADAUTO PALHÃO** é natural de Paraguaçu, Estado de Minas Gerais. Filho de José Adauto Palhão e Arlette Prado Palhão. Mentor, juntamente com Gilmara Aparecida de Carvalho, do Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”. Desde 2007 ambos trabalham na preservação do fruto símbolo do município. Membro dos Conselhos Municipais do Patrimônio Cultural e do Turismo, e também sócio-fundador da Associação Terra do Marolo de Paraguaçu. Graduado em Administração de Empresas, com Especialização em Hotelaria e Língua Inglesa, também possui em seu currículo vários cursos nas áreas de Patrimônio Cultural e Turismo. Atua como professor de Inglês e na produção de eventos culturais, assim como na já tradicional Festa do Marolo de Paraguaçu.

Gilmara Aparecida de Carvalho  
Luciana Menezes de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão

# Marolo

Um fruto, várias ideias!



2ª Edição

**C319m** CARVALHO, Gilmara Aparecida de

**Marolo: um fruto, várias ideias!** / Gilmara Aparecida de Carvalho et al. Machado: Gráfica e Editora Gilcav, 2017.

ISBN 978-85-62469-11-4

I. Marolo I. CARVALHO, Luciana Menezes de. II. PALHÃO, Sandro Adauto. III. Título

CDU: 631.576

Ficha Catalográfica elaborada pela Bibliotecária  
Carmen Lúcia D'Andréa – CRB-6-1080



*Gamela com marolos. Imagem: Maria Aparecida Araújo - Foto Araújo.*

### **Idealização**

Gilmara Aparecida de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão

### **Organização**

Gilmara Aparecida de Carvalho  
Luciana Menezes de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão

### **Capa**

Marco Aurélio Pavan

### **Título**

Sandro Aduino Palhão

### **Imagens de capa**

Universidade Federal de Alfenas - MG  
João Camilo dos Santos

### **Patrocínio**

Conselho Municipal do Patrimônio  
Cultural de Paraguaçu  
Fundo Municipal do Patrimônio Cultural

### **Apoio Cultural**

AME Cultura - Agência Mineira de Entretenimento  
Associação Terra do Marolo  
Emater-MG - Escritório Local de Paraguaçu-MG  
IFSULDEMINAS - Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Campus Machado  
Museu da Memória e Patrimônio da Universidade Federal de Alfenas-MG  
Prefeitura do Município de Paraguaçu-MG  
Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas-MG

### **Revisão**

***PET- Conexões de Saberes – Letras –  
Unifal-MG***

Bianca Maia Roque Leandro Silva Paiva  
Jonatas Machado dos Santos  
Julia Maria Brito  
Julia Rani Marques Bifaroni  
Laura de La Salette Neiva Santos  
Maria Luiza Alves  
Priscila da Cruz Navarro  
Rosângela Rodrigues Borges (Tutora)

### **Diagramação**

Juracy Queiroz e Oliveira  
juracy@artefinal.com.br

### **Impressão**

Gráfica e Editora Gilcav

### **Colaboração**

Carlos Magno de Mesquita  
Eliane Garcia Resende  
Eliza Helena Silva Dias  
Gislene Prado de Castro  
Maria de Fátima Sant'Anna  
Roberto Brasileiro Prado



ADM. 2017/2020

***“Ser moderno é preservar o  
patrimônio cultural e ambiental.”***



*Galho de marolo. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

**Paraguaçu – MG  
2020**

## **Prefeitura do Município de Paraguaçu – Minas Gerais**

José Tiburcio do Prado Neto – Prefeito

Evandro Barbosa Bueno – Vice-prefeito

## **Secretaria Municipal de Educação e Cultura**

Ana Cláudia Dias Vigato – Secretária

## **Divisão Municipal de Cultura**

Sandro Aduino Palhão – Chefe

## **Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Paraguaçu**

### **Efetivos**

Gilmara Aparecida de Carvalho – Presidente

Sandro Aduino Palhão – Primeiro Secretário

Roberto Brasileiro Prado

Álvaro de Jesus Bonfim

Cláudia Prado Fressato Rocha

Lidiane Rodrigues dos Santos

Wanderlene Araújo

### **Suplentes**

Adriana Aparecida de Souza Santos

Júlio Cezar Souza

Marcos Maciel Dias Almeida

Maria de Fátima Sant' Anna

Maria Paula Salles Fatosme

Matheus Aparecido Gonçalves

Raquel Moterani Silva

# ***Dedicatória***

---

Dedicamos este trabalho ao Pai Criador, que nos colocou em famílias tão extraordinárias. Oferecemos aqui uma homenagem aos nossos pais (Luzia e José, Rosália e Jorge, Arlette e Palhão).

Deus nos presenteou com a natureza e toda a riqueza da face da terra é proveniente dela!

Assim, esta dedicatória é, também, para a natureza que, com toda sua sabedoria e diversidade, oferece aos seres humanos possibilidades infinitas de riquezas e de aprendizado...

Que saibamos respeitá-la e honrá-la, assim como aos nossos pais!

Dedicamos a todos que acreditam em projetos que possibilitam aos seres humanos uma melhor interação com as forças naturais e que nos levam a conhecer pessoas que compartilham de nossos ideais...

Este trabalho é para todos que estão conosco, que confiam nos resultados deste projeto e que valorizam o nosso fruto, o marolo!

Gilmara Aparecida de Carvalho  
Luciana Menezes de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão



# ***Agradecimentos***

---

Expressamos nossa gratidão a todos que colaboraram para a realização deste livro.

Os que escreveram textos, histórias; os que o ilustraram com suas imagens, fotos; os que criaram receitas tão deliciosas; os alunos com seus desenhos, poesias e toda sua criatividade... A lista de agradecimentos é quase infindável!

Agradecemos aos pesquisadores, historiadores, agricultores, produtores, beneficiadores, culinharistas e a todos os entusiastas que, com tanto carinho, demonstram sua preocupação com o fruto que deu origem à vários projetos envolvendo o marolo.

Um agradecimento especial àqueles que preservam o marolo no bioma cerrado.

Obrigado, DEUS, que, com toda sua sabedoria e ciência, coloca em nossas vidas todas as possibilidades para que sonhos se tornem realidade.

Gilmara Aparecida de Carvalho  
Luciana Menezes de Carvalho  
Sandro Aduino Palhão

# Sumário

---

Apresentação – Prof. Dr. Pedro Paulo Funari .....	15
Introdução .....	19

## **PARTE 1 – SOBRE UM FRUTO CHAMADO MAROLO**

O Cerrado .....	23
A Família das Anonáceas .....	28
A Biologia da planta .....	31
Propagação da espécie .....	43
Ciclo produtivo do Marolo .....	62
Do marolo oco ao marolo de ouro: histórias de Paraguaçu .....	67
Maroleiros mais conhecidos na Região .....	70
Relato .....	72
Citações.....	74
Frutos em extinção .....	75
Marolo na História do Brasil.....	77

12

## **PARTE 2 – INFLUÊNCIAS SOCIOCULTURAIS DO MAROLO EM PARAGUAÇU**

Histórico do município de Paraguaçu .....	81
Paraguaçu “Terra do Marolo” .....	83
Por que “Terra do Marolo”? .....	85
Brasão municipal .....	87
Grêmio Recreativo Escola de Samba “MAROLO ATÔMICO” .....	89
A Fundação da Escola de Samba Marolo Atômico descrita por um de seus fundadores .....	95
Escolha do símbolo de Paraguaçu .....	101
Paródia: Samba Safado.....	103
Enduro do marolo .....	105
1º Trilhão do marolo .....	106
1ª Copa Marolo de Futebol de Campo – Categoria Veterano .....	107
Marolada.....	108
Humor na marolândia .....	109
Cruzeiro Marítimo .....	111
Paraguaçu – Terra do Marolo.....	112
Desfile de Sete de Setembro .....	113
1ª Cãominhada do marolo .....	114
Artistas plásticos de Paraguaçu que retratam o Marolo .....	116

### **PARTE 3 – MAROLO: PATRIMÔNIO SUL MINEIRO**

Marolo: um fruto e a “ideia” de patrimônio .....	121
Patrimônio Cultural Imaterial – Registro das Receitas do Doce e Licor .....	127
Licor de Marolo – Isso é coisa nossa!!!.....	129
O Marolo (Annona crassiflora) como patrimônio cultural do Sul de Minas.....	135

### **PARTE 4 – UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS E O MAROLO**

Cadeia Produtiva do marolo (Annona crassiflora): Atividades de Pesquisa e extensão no Sul de Minas Gerais.....	141
Apostila – Processamento artesanal do Marolo.....	145
1º Simpósio do Marolo e Frutos do Cerrado.....	147
Paraguaçu e o 1º Simpósio do Marolo e Frutos do Cerrado .....	149
Visita de Campo – 27 de março de 2009.....	151
Processo de Incubação da Associação Terra do Marolo .....	153
“A Arte do Marolo” .....	157

### **PARTE 5 – O PROJETO “MAROLO: UM FRUTO, VÁRIAS IDEIAS!” E SEUS “FRUTOS”**

Projeto: “Marolo: um fruto, várias ideias!” .....	163
Exposição .....	165
Trabalhos confeccionados pelas Escolas de Paraguaçu.....	166
Poesia.....	175
Projeto: “Marolo: um fruto, várias ideias!” é apresentado em curso Sobre Educação Patrimonial da UNIFAL-MG.....	176
“Exposição sobre Marolo rende frutos” .....	177
Exposição “Marolo: um fruto, várias ideias!” na UNIFAL-MG.....	178
Projeto Marolo e EMATER participam do II Encontro da Agricultura Familiar em Machado....	179
Palestra.....	180
Feira Gastronômica Artesanal “Delícias feitas com Marolo” .....	181
Festa do Marolo .....	183
1ª Festa do Marolo de Paraguaçu .....	184
1º Seminário do Marolo .....	187
Estudantes brilham na 1ª Festa do Marolo .....	189
Jogos do Marolo: Esportes movimentam Paraguaçu e região .....	207
Momento Cultural.....	209
Artesanato e Delícias do Marolo.....	217
1º Festival “Marolo de Ouro” .....	221
Músicas campeãs do 1º Festival “Marolo de Ouro”.....	227
2º Festival “Marolo de Ouro” .....	231
3º Festival “Marolo de Ouro” .....	233

## **PARTE 6 – MAROLO E A GASTRONOMIA**

Aplicações culinárias do Marolo .....	237
Receitas .....	240
1º Concurso de Culinária com Marolo .....	249

## **PARTE 7 – ASSOCIAÇÃO “TERRA DO MAROLO”**

Histórico da Associação “Terra do Marolo” .....	263
Associação “Terra do Marolo” já tem seu logo .....	265
Considerações Finais .....	269
Referências .....	271

# Apresentação

---

## Patrimônio Imaterial, algumas considerações

*Prof. Dr. Pedro Paulo A. Funari<sup>1</sup>*

As preocupações com o patrimônio são antigas e derivam da construção do estado nacional em pleno século XIX. O antigo regime, de origem feudal, estava baseado em monarquias de direito divino com cujos súditos não tinham que compartilhar valores ou traços culturais. Os súditos do rei da França espalhavam-se por diversos continentes, falavam diversas línguas e não consideravam que tinham origens comuns, nem que compartilhavam nada, a não ser a obediência ao rei. Tudo isso mudou com a Revolução Francesa de 1789 e a instituição da república e dos cidadãos. Para criar cidadãos que compartilhassem valores, a escola foi o instrumento essencial, visando à inculcação de noções comuns sobre o que seria uma origem única de todos, um território delimitado e compartilhado por todos, assim como uma única e eterna pertença nacional. Esse processo foi violento e levou ao nacionalismo no qual estamos, em pleno século XXI, ainda condicionados, mesmo e quando o somos, sem o notar. Noções ecumênicas e universais, que foram tão importantes no Ocidente, representadas pela totalidade da fé cristã (de onde deriva o nome católico, que significa “de todos”), foram eclipsadas pelas aderências nacionais estreitas. Esse processo, iniciado lá nos idos do século XVIII tardio, fortaleceu-se no século XIX, com a constituição de inúmeras nações, mas continuou e aprofundou-se com a descolonização, desde o fim da Segunda Guerra Mundial (1939-1945) e com o ocaso da Guerra Fria (1947-1989). O mais recente estado nacional foi o Sudão do Sul (2011), mas outros estão na esteira, à espera de condições oportunas.

15

Para forjar a nação, no século XIX, foi necessário criar um patrimônio que a consubstanciasse. Era uma maneira de dar densidade histórica às pretensões nacionalistas, como se houvesse uma imanência densa e longínqua que justificasse as novas entidades que se criavam. Desde o início, sentiu-se falta do povo. O lema sempre foi “um povo, uma terra e uma cultura” e, portanto, não se podia prescindir desse elemento central: o povo. O próprio termo já é, **em si**, ambíguo e revelador. Na tradição dos idiomas latinos, povo deriva de *populum* que sempre

---

<sup>1</sup> Pedro Paulo A. Funari é professor titular do Departamento de História, IFCH, e coordenador do Centro de Estudos Avançados da Unicamp.

designou tanto o conjunto de todos quanto, mais especificamente, os incultos e subalternos, como na frase latina: *senatus populusque romanus*, “o senado e o povo romano”. Subentende-se que o senado é culto, composto pelos proprietários rurais instruídos, ao passo que o povo são os camponeses e urbanos trabalhadores, com pouca instrução formal. Na modernidade, o povo sempre foi a raia miúda (*menu peuple*, em francês). Na vertente germânica, *Volk* (alemão) ou *Folk* (inglês) também se referiu sempre ao ignaro, àqueles que não tiveram instrução ou dela pouco se beneficiaram.

Dessas circunstâncias surgiram, primeiro, o folclore e, depois, os conceitos de cultura popular e imaterial. *Lore* é uma palavra inglesa para descrever aquilo que se faz sem passar pelo aprendizado, por oposição à cultura, unido a *folk*, o povo ignorante. O folclore buscou identificar todas as manifestações do povo que não passavam por um aprendizado, como as canções e danças populares. Isso foi muito importante para justificar as diferenças entre as nações. A crença em um deus único e no Cristo salvador era algo compartilhado por muitos povos europeus: como justificar sua distinção, senão por suas particularidades? A tradição cristã, assim como a herança greco-romana, não explicariam nunca a diferença entre alemães, franceses e ingleses, isso só seria possível concretizar com os costumes dos camponeses iletrados que, em cada rincão, mostravam as diferenças entre esses povos. Com isso, criava-se o folclore, ainda que não sem problemas. De fato, os camponeses não falavam um idioma compreensível na aldeia ao lado, nem suas narrativas alcançavam, muitas vezes, outras regiões. Não importava. A criação do folclore esteve a serviço do estado nacional e, depois, das subnacionalidades, dos regionalismos vários.

16

Esse movimento em direção à homogeneidade foi, contudo, sempre contestado desde o início, por trabalhadores, anarquistas, socialistas, comunistas, mulheres e outros grupos que queriam fazer-se ouvir. Todo o arcabouço nacionalista foi posto em cheque. Esse movimento intensificou-se com o pós-guerra (1945 em diante). Além dos movimentos sociais, intensos e chocantes, as sociedades ocidentais foram sacudidas pela contestação de ideias como consenso, harmonia e moderação. Tudo podia e devia ser contestado em nome da liberdade e da ação libertária. Foi assim, nesse contexto e nessas circunstâncias, que surgiu o conceito de patrimônio imaterial (ou intangível, como se diz em inglês): daquilo que não pode ser tocado. O patrimônio material foi constituído, em grande parte, como homenagem às elites do passado e ao seu fausto e domínio: templos e igrejas, estátuas e pinturas, tudo das elites do passado, em clara justificação daquelas do presente. O conceito de cultura imaterial viria a questionar tudo isso e propor a valorização da raia miúda e do povo, mas agora não mais necessariamente a serviço do estado nacional, pois que se passava a enfatizar a diversidade e o direito à não conformidade a uma norma única. Festas, danças, canções, comidas, tudo isso foi valorizado por oposição à uniformidade.

O volume idealizado por Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduato Palhão e organizado em parceria com Luciana Menezes de Carvalho caminha nessa direção, ao buscar o reconhecimento da diversidade como valor e ao explorar o potencial libertário

das manifestações culturais mineiras. Minas Gerais representa, de maneira exemplar, as características das novas tendências em direção à diversidade e à vida libertária, sem desconsiderar a tradição. Minas é considerado o estado, por excelência, conservador. Isso não deixa de ser um aspecto sintomático e revelador da alma mineira, circunspecta, moderada e cautelosa, como reza a lenda e a fama. Mas, ao mesmo tempo, Minas consubstancia tudo que é libertário e inovador: de Aleijadinho a Milton Nascimento e o Clube da Esquina, de Tiradentes a Inconfidência, a Tancredo Neves ou à mineiríssima Dilma, sempre calada, mas retíssima (cujo opositor é o não menos mineiríssimo e retíssimo Aécio). Isso tudo nos leva ao belo livro da Gilmara e do Sandro, pois eles perfilam os caminhos do patrimônio imaterial mineiro como parte da sua atuação libertária em Minas, mas, podemos dizer, no Brasil e no mundo. Este volume favorece, à sua maneira, a discussão dos múltiplos aspectos pelos quais a cultura imaterial pode contribuir para uma vida em sociedade menos opressiva e mais libertária.



# ***Introdução***

---

## **Marolo: um fruto, diferentes relações, significativas ideias**

*Luciana Menezes de Carvalho  
& Gilmara Aparecida de Carvalho*

O marolo é uma fruta nativa do cerrado brasileiro, sendo muito encontrado no Sul de Minas Gerais. Cientificamente, o marolo é denominado *Annona crassiflora* Mart., pertencente à família das anonáceas, de que também fazem parte a graviola, a fruta-do-conde, a atemoia e outras frutas. O marolo também é encontrado no Mato Grosso do Sul, no interior de São Paulo e ainda em alguns pontos do leste da Bahia, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Mato Grosso e Tocantins. O maroleiro — a árvore do marolo — pode chegar a 8 metros de altura, tendo produção de 30 a 50 frutos por planta, cuja coleta compreende o período de fevereiro a abril. Em relação ao aproveitamento alimentar, pode ser tanto consumido ‘in natura’ como na forma de sorvetes, sucos, geleias, doces, licores, recheio para bolos, rocamboles, chocolates e inúmeros pratos doces e salgados.

Mas é ao marolo no Sul de Minas Gerais, especificamente na cidade de Paraguaçu, que este livro se dedica. As atividades em torno desse fruto, as relações estabelecidas pelos moradores desta cidade e seus desdobramentos têm sido relatados, de forma sucinta, nas páginas que se seguem. Mas essa relação entre moradores de Paraguaçu e o marolo não ganharia as páginas de um livro se não fosse peculiar e interessante. Os “maroleiros”, como costumam ser conhecidos os paraguacuenses, têm uma forte relação com esse fruto, relação esta que levou a se tornar, reconhecidamente pela própria comunidade, patrimônio cultural local, além da criação do projeto que leva o nome deste livro.

No entanto, para que possamos entender essa relação, este livro percorre a seguinte trajetória : a primeira parte apresenta o fruto marolo, identificando o ecossistema a que pertence, seu ciclo produtivo e relatos sobre sua produção, cultivo e comercialização na referida cidade. Na segunda parte, abordamos as influências socioculturais do marolo no município de Paraguaçu, perpassando por um breve histórico do município, da “Terra do

---

1 As informações apresentadas neste livro acerca do Projeto e seus desdobramentos vão até o ano de 2013.

Marolo”, apresentando o brasão desta “terra”, além de apontar manifestações culturais que levaram e divulgaram o marolo como sua bandeira e hino.

Já a terceira parte trata da defesa do marolo como patrimônio sul mineiro, constituído e definido pela própria comunidade a que “pertence”, no sentido de construção de laços de memória e identidade. A quarta parte do trabalho apresenta o papel de destaque que esse fruto vem ganhando em projetos desenvolvidos pela Universidade Federal de Alfenas, com “frutos” importantes na produção de conhecimentos acadêmicos.

A quinta parte destaca o projeto que deu nome a este livro: “Marolo: um fruto, várias ideias”: como se iniciou, seus desdobramentos e sua relevância para divulgação desse importante fruto para os paraguacuenses.

A sexta parte trata da relação Marolo e Gastronomia, cujos resultados são apreciados tanto a nível municipal quanto até mesmo nacional.

A sétima e última parte apresenta a Associação “Terra do Marolo”: seu histórico, suas ações e produtos.

A ideia principal da elaboração deste livro consiste na valorização da relação tão peculiar entre Paraguaçu e o marolo. Essa ideia iniciou-se pelos amigos (entre si e do marolo) Sandro Palhão e Gilmar de Carvalho, e foi abraçada e escrita por diferentes pessoas e saberes. Entre as linhas escritas deste livro, encontram-se diferentes formas de ver, escrever, construir e organizar conhecimentos: desde relatos estritamente acadêmicos até narrativas informais — mas todos gerando “frutos” da mesma “árvore”. A mesma que alimenta e enriquece nossas impressões: o maroleiro em Paraguaçu.

## ***Parte 1***

# ***Sobre um fruto chamado Marolo***



*Maroleiro: Bairro do Macuco dos Alves - Paraguaçu – MG. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*



# O Cerrado

Prof. Dr. Marcelo Polo<sup>2</sup>



Cerrado: Paraguaçu - MG. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.

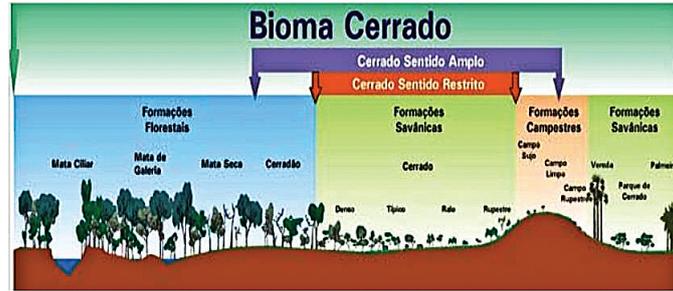
O cerrado brasileiro é considerado um dos “hotspots”<sup>3</sup> de maior importância mundial. Esta importância é decorrente da diversidade biológica (espécies de plantas e animais, principalmente) existentes nesse bioma. Com área estimada de 1,8 milhões de quilômetros quadrados, é o segundo maior bioma sul-americano e brasileiro, distribuídos em seis estados (GO, TO, MG, SP, MS e BA). Esta área é considerada como de “domínio” do cerrado, isto é, onde há predominância do “bioma” cerrado. Há de se fazer menção a essa diferença: na área de domínio, existem outros biomas como matas pluviais, paludosas, matas de galeria, etc. O bioma é caracterizado pelo tipo de vegetação. No caso do cerrado (*senso lato*), existem cinco tipos diferentes de fisionomia Bioma do Cerrado: Cerradão, Cerrado *senso strictu*, Campo Cerrado, Campo Sujo e Campo Limpo, onde variam a composição dos estratos arbóreos, arbustivos e herbáceos. As veredas, as Matas Ciliares e as Matas Mesófilas também ocorrem no Cerrado, entretanto, estas fisionomias vegetais não são exclusivas desse domínio. (veja Figura 1)

---

2 Instituto de Ciências da Natureza (UNIFAL-MG).

3 Região biogeográfica que é simultaneamente uma reserva de biodiversidade.

“Marolo: um fruto, várias ideias!”



Fonte: José Felipe Ribeiro, EMBRAPA, CPAC.

Minas Gerais apresenta grande área de cerrado na região ocidental, pertencente ao Planalto Central, fazendo parte, portanto, da área de domínio do cerrado. O Sul de Minas tem como área de domínio a Mata Atlântica, caracterizada como floresta de altitude ou então floresta semidecídua (que perde parcialmente as folhas no período seco). Assim como o cerrado, a Mata Atlântica possui outros biomas, incluindo aqui o cerrado, além dos campos rupestres (de altitude) e floresta de araucárias (pinheiro-do-paraná) na região da Mantiqueira.

O bioma cerrado na região Sul de Minas é caracterizado pelas fisionomias Cerradão, Cerrado *sensu strictu* e Campo Cerrado. Nestas formações é encontrada uma riqueza de plantas e animais ímpares, com muitas espécies endêmicas.

24

Dos tipos de vegetação características do Bioma do Cerrado, o Cerradão é o que apresenta maior densidade de árvores. Além disso, as árvores são mais altas, menos tortuosas e suas cascas são mais finas que as do Cerrado típico. Há muitos arbustos e o estrato herbáceo é discreto. Plantas como a lixeira (*Curatella americana*) e o caqui-domato (*Diospyros brasiliensis*) produzem frutos muito apreciados pela fauna que reside no Cerradão ou o visita. Nesta formação, também são encontradas plantas importantes para o homem, como a copaíba (*Copaifera langsdorffii*), árvore da qual se extrai óleo de copaíba ou bálsamo.

O Cerrado *sensu strictu*, ou Cerrado típico, é formado por árvores baixas e tortas, com arbustos diversos, distribuídos de forma esparsa em um solo coberto de gramíneas. As cascas das árvores são muito grossas, o que ajuda a protegê-las dos efeitos do fogo, um evento comum nos cerrados em todo o Brasil. Neste ambiente, pode ser encontrada a catuaba (*Anemopaegma arvense*), o jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa*), o pequi (*Caryocar brasiliense*), o murici (*Byrsonima verbascifolia*), o barbatimão (*Stryphnodendron adstringens*), o ipê-amarelo (*Tabebuia aurea*) e o marolo (*Annona crassiflora*), entre muitas outras.

O Campo Cerrado apresenta uma composição semelhante ao Cerrado *sensu strictu*, porém a vegetação é mais baixa e as árvores mais espaçadas, com predomínio de arbustos de várias espécies, como a rosa-do-cerrado (*Kielmeyra rubriflora*), a fruta-de-boi (*Diospyros hispida*) e a fruta-de-ema (*Couepia grandiflora*), entre outras.

O Campo Sujo, encontrado em áreas de solo raso, apresenta-se dominado por gramíneas, embora outras espécies de porte herbáceo também se mostrem presentes. Os poucos arbustos e árvores ocorrem normalmente agrupados em pequenas ilhas de vegetação, onde a composição florística é similar à do Cerrado típico.

No Campo Limpo, a vegetação é composta quase que exclusivamente de gramíneas e algumas ciperáceas. Há também várias orquídeas que embelezam o cenário com suas flores delicadas. Pode-se encontrar um ou outro arbusto, mas estes são raros e muito espaçados entre si.

O marolo é um fruto nativo encontrado em todo o bioma cerrado. No Sul de Minas, ele ganha peculiaridades próprias que lhe garantem destaque pelo aroma e sabor marcantes.



# A família das Anonáceas

João Afonso de Carvalho<sup>4</sup>

Anonácea é uma família de plantas das mais primitivas entre as espermatófitas (plantas com órgãos sexuais facilmente observáveis). Sua característica principal é produzir flores com os estames e carpelos dispostos em espiral (NAVES, 1999). A família é constituída de árvores ou arbustos originários das regiões tropicais e subtropicais da Ásia, África e Américas. O principal centro de origem do gênero *Annona* parece ser a bacia amazônica e áreas adjacentes da América Central, ao passo que o bioma Cerrado e o oeste da Índia constituem centros secundários de diversificação das espécies (RIBEIRO et al., 2000).

A maioria das anonáceas é de origem tropical, com exceção daquelas do gênero *Asimira*, nativas de clima temperado e que ocorrem na América do Norte. A espécie *Annona cherimola* Mill., de origem dos altiplanos andinos, é cultivada em diversas regiões do mundo, sendo considerada como a mais saborosa das frutas. Porém, as demais espécies são nativas do Brasil (KAVATI, 1992).

27

São dois os gêneros mais importantes de anonáceas frutíferas, o primeiro são as do gênero *Rollinia* e o segundo, as *Annonas*. Mahdeen (1990) menciona mais de 100 espécies do gênero *Annona* e 65 pertencentes à *Rollinia*.

Dentre as *Rollinias*, destacam-se *R. mucosa*, *R. jimenezii*, *R. rensoniana*, *R. sylvatica* e *R. emarginata*, produtoras de frutos conhecidos genericamente por biribás e/ou araticuns. Uma das características das plantas desse gênero é a de possuírem inflorescências trilobadas, na forma de uma hélice. Economicamente, nenhuma das espécies desse gênero é importante como frutífera, porém regionalmente muitas são apreciadas, como na região amazônica (KAVATI, 1992).

O mesmo autor ainda relata que o gênero *Annona* agrupa as principais espécies cultivadas, distribuídas em cinco grupos, o grupo "Guanabani" (grupo das graviolas); "Bilaeflorae" (anonas com ceras); "Acutiflorae" (pétalas afiladas); "Annonellae" (anonas anãs) e "Attae" (grupo das anonas comuns). Os grupos mais importantes são "Guanabani" e "Attae".

O grupo "Guanabani" é caracterizado por fruteiras que possuem flores grandes,

---

4 Engenheiro Agrônomo, Bacharel em Ciências Biológicas, MSc. em Fitotecnia e Professor do IFSULDEMINAS-Campus Machado. [www.jafonso@mch.ifsuldeminas.com.br](mailto:www.jafonso@mch.ifsuldeminas.com.br).

grossas com seis pétalas carnosas, sendo três externas sobrepostas em dois verticilos. São representantes desse grupo, além da graviroleira (*Annona muricata* L.), a *Annona montana* Macfad, conhecida como falsa graviroleira e *Annona glabra* L., conhecida como anona do brejo ou pinha do brejo, sendo esta última silvestre, entre outras.

O grupo "Attae" é caracterizado por espécies que produzem flores com três pétalas, geralmente soltas, de coloração amarelo-esverdeada, com manchas vermelho-purpúreas na base. Encontram-se, neste grupo, as principais anonáceas cultivadas, como exemplo a condessa (*Annona reticulata* L.), a pinha (*A. squamosa* L.), a cherimoia (*A. cherimola* Mill.), a atemoia (*A. cherimola* Mill. x *A. squamosa* L.) e o marolo (*Annona crassiflora* M.).

"Anonácea" é uma denominação genérica para designar as plantas da família Annonaceae, constituída por cerca de 120 gêneros e em torno de 2.300 espécies de ocorrência, em vários biomas do planeta. No Brasil, foram relatados e catalogados 29 gêneros, caracterizadas por cerca de 260 espécies, dentre as quais, algumas de importância e outras com potencial econômico bastante promissor. Entre as espécies de maior importância comercial, destacam-se a graviola (*Annona muricata* L.), a pinha (*Annona squamosa* L.), a cherimoia (*Annona cherimola*, Mill.) e a atemoia, uma planta híbrida resultante do cruzamento artificial entre a *A. cherimola* e *A. squamosa*. Já entre as espécies promissoras, pode-se citar o marolo (*Annona crassiflora*, Mart. e *Annona coriaceae* Mart., sendo a primeira de maior potencial pelo sabor e aroma mais acentuados (CARVALHO, 2002; RIBEIRO et al., 2000).

28

Para Kavati (1992), entre os muitos gêneros e espécies cultivados, a maioria é originária das regiões tropicais e subtropicais do planeta. Dentre as espécies de importância comercial mais cultivadas e exploradas nas regiões tropicais, destacam-se a pinha, conhecida também por ata ou fruta-do-conde (*Annona squamosa* L.) e a graviola (*Annona muricata* L.). Já nas regiões subtropicais, destacam-se, pela sua importância, as espécies conhecidas como cherimoia (*Annona cherimola* Mill) e um tipo híbrido denominado de atemoia (*Annona squamosa* x *Annona cherimola*), pois são plantas que produzem frutos de alto valor comercial e que são de grande aceitabilidade nos mercados nacional e internacional.

Além dessas espécies, podem-se citar outras anonáceas como as do gênero *Rollineae* e, como representante mais importante desse grupo, pode-se destacar a espécie (*Rollineae deliciosa*), mais conhecida por "biriba", originada, provavelmente, da Amazônia, assim como a *Rollineae mucosa*, espécie cuja origem se reporta às matas da América tropical. Outras espécies encontradas nos pomares são a "anona lisa" (*Annona reticulata* L.), a *A. diversifolia*, de origem mexicana, e *A. senegallensis*, de origem africana (MARTIN et al., 1987; MAHDEEM, 1990).

As anonáceas são frutíferas de importância econômica em diversos países como Chile, México, Venezuela, Austrália e Brasil. No Brasil, essas culturas são encontradas desde o

Norte do País até o estado de São Paulo. Porém, foi na região semiárida do Nordeste que o cultivo dessas fruteiras se disseminou. Hoje, nos estados da Bahia, Pernambuco, Alagoas, Minas Gerais e São Paulo, encontram-se plantios irrigados com bom nível tecnológico. Na região Nordeste, a Bahia é o principal produtor, seguido dos estados de Pernambuco e Alagoas. No Norte de Minas Gerais, as anonáceas têm sido cultivadas em diversos municípios como Jaíba, Janaúba, Nova Porteirinha, Pirapora e Matias Cardoso. Este interesse pelo cultivo de anonáceas, especialmente a pinha e a atemoia, deve-se ao alto preço alcançado no mercado, bem como à sua inserção no mercado europeu e americano (BRAGA SOBRINHO, 2010).



# **A Biologia da planta**

(*Annona crassiflora*, Mart.)

## **Caracterização da planta**

A planta de *Annona crassiflora* M. é nativa do cerrado brasileiro e conhecida nesse bioma como maroleiro, araticunzeiro, pinha do cerrado, dentre outras, é de ocorrência descontínua. Surge preferencialmente na região do cerrado com menores *deficit* de umidade, sendo encontrado principalmente em áreas onde o solo possui perfil profundo independente da textura e ocorrem nos Estados de Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, interior de São Paulo, reaparecendo em alguns pontos de Goiás e Distrito Federal, Mato Grosso, Tocantins, Maranhão e leste da Bahia (Figuras 1 e 2). Possui maior ocorrência nos campos abertos, no extrato cerrado fino, cerradão e, com menor intensidade, no extrato cerrado grosso, devido à competição por luz com outras espécies principalmente. É uma planta promissora como frutífera, produz frutos muito apreciados pelos habitantes nativos dessas regiões e regiões limítrofes (RIBEIRO et al., 2000; CARVALHO, 2002).

31

O maroleiro é uma planta arbórea, de tronco ereto, tortuoso, de casca corticosa, fendida e grossa. É também muito resistente ao fogo, podendo atingir de seis a oito metros de altura, cuja parte aérea ou copa é constituída por galhos tortuosos, razoavelmente ramificados, de onde brotam os ramos laterais com folhas alternas, grossas, do tipo coriáceo. A copa da planta pode atingir o diâmetro de dois a quatro metros (Figura 03). Já o sistema radicular é do tipo axial ou pivotante e atinge grandes profundidades em busca



Extrato cerrado fino ou campo sujo, bioma de maior ocorrência do maroleiro. (Figura 1)



Cerrado do Sul de Minas Gerais, um dos locais de ocorrência do maroleiro. (Figura 2)

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

de água e nutrientes. Mas ainda se pode encontrar no cerrado um maroleiro arbustivo, que muitos chamam de "Araticum de moita". Bastante ramificado e de porte mais baixo, não passa de quatro metros de altura e trata-se da *Annona coriácea*, outra espécie de menor potencial como frutífera (CARVALHO, 2002).

### **Descrição da flor do maroleiro**

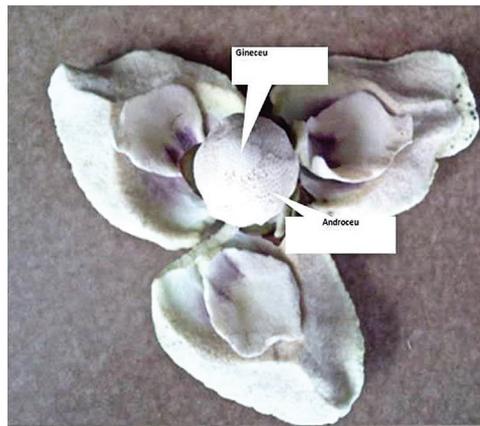
Após três ou quatro anos do plantio das mudas de marolo no campo, começam a aparecer as primeiras flores, geralmente entre novembro e janeiro. As flores são isoladas ou agrupadas de duas a quatro, são grandes, com seis pétalas carnosas de cor verde-amareladas e sedosas. Dentro da flor, encontram-se os órgãos reprodutores, o androceu, órgão masculino e produtor de pólen, e o gineceu, órgão feminino receptor de pólen. Assim, a flor é definida como do tipo hermafrodita, ainda apresenta "protoginia", com o

gineceu amadurecendo primeiro do que o androceu. Dessa maneira, o órgão feminino torna-se receptivo aos grãos de pólen antes que o aparelho masculino possa começar a emití-los. Esse fato parece ser um obstáculo na ocorrência de maiores produtividades, pois nem sempre que a flor está no momento fértil (fase feminina) e com maior

*Maroleiros plantados em consórcio com cafezal – Machado/MG. (Figura 3)*



32



*Aspectos da floração e do interior da flor do maroleiro. (Figura 4)*

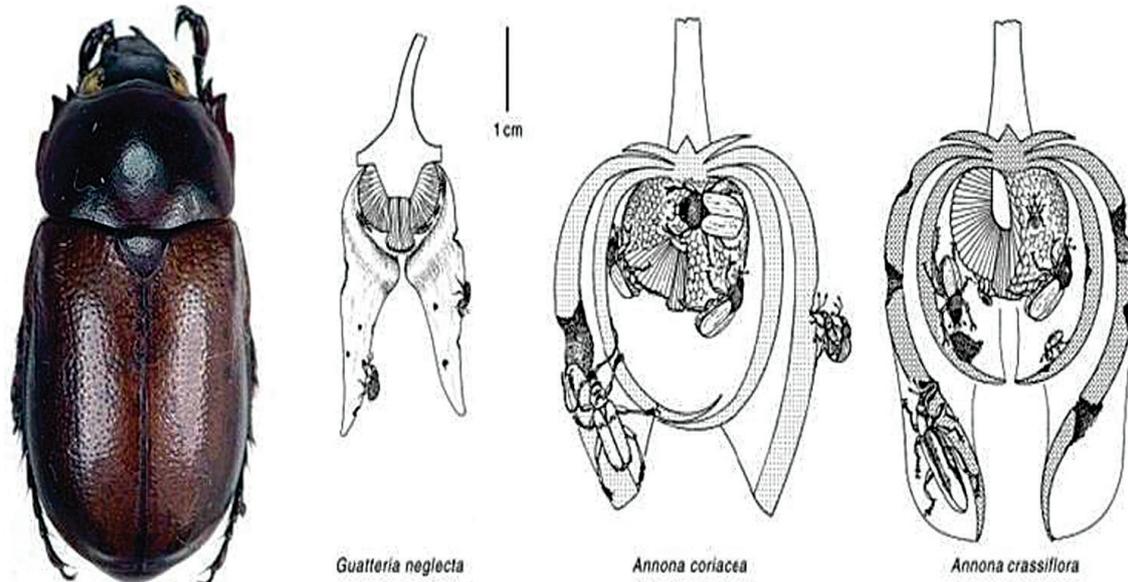
possibilidade de ser fecundada existem grãos de pólen e agentes polinizadores para transportá-los até o gineceu. Esse descompasso entre a fase feminina e a fase masculina (produtora de polens) faz com que a produtividade naturalmente seja baixa (CAVALCANTE et al., 2009).

Para Carvalho (2002), a principal característica floral das anonáceas, especialmente o marolo, é possuir um grande número de carpelos livres dispostos em espiral ao redor de um eixo central. No seu interior, situa-se o ovário, parecido com um marolinho em miniatura. Após a fecundação, esses carpelos se desenvolvem, fundem-se e se transformam em fruto.

### ***A polinização das flores***

Na natureza, a polinização das flores de *Annona crassiflora* é basicamente do tipo entomófila, feita por insetos, mas pode ocorrer pequena taxa de polinização natural. Porém, para atrair o agente polinizador, as anonáceas desenvolveram um artifício importante para a sua reprodução, as flores do maroleiro. Assim como outras anonáceas, apresentam “termogênese”, isto é, no começo da noite e com a flor totalmente desenvolvida, sucede-se um leve aquecimento no seu interior em mais ou menos 10°C, se comparado com

33



Besouro *Cyclocephala atricapilla* Mannerheim e o esquema de polinização pelo inseto (5)

Fonte: ENTOMOLOGIE COLEOPTERES, 2012

*Besouro Cyclocephala atricapilla* Mannerheim e o esquema de polinização pelo inseto. (Figura 5)

Fonte: ENTOMOLOGIE COLEOPTERES, 2012.

a temperatura externa à flor. Com esse aquecimento, a flor exala um forte cheiro que atrai, especialmente, a espécie de besouro *Cyclocephala atricapilla Mannerheim*, mas há relatos de que outras espécies de coleópteros também sejam agentes polinizadores do maroleiro, assim, pode-se citar a *Cyclocephala latericia Hohne* e *Cyclocephala octopunctata Burmeister* (CAVALCANTE et al., 2009).

No início da fase feminina da flor, Figura 4, as pétalas se abrem e, pela abertura apical, o besouro adentra a flor e dá várias voltas. Durante esse passeio dentro da flor, os grãos de pólen acabam por aderir ao corpo do inseto e são transportados até atingir o gineceu da mesma flor ou de outras flores visitadas pelo inseto, realizando a polinização. Esse besouro visita várias flores durante o período de floração, polinizando também outras espécies de *Annona*. Contudo não há relatos de cruzamentos entre as espécies nativas do nosso cerrado (*A. crassiflora* x *A. coriacea*) que florescem quase que ao mesmo tempo (RIBEIRO et al., 2000).

Em alguns plantios iniciais no Sul de Minas Gerais, bem como em outras regiões e em condições naturais de cerrado, observa-se que cerca de 40 a 50% das plantas em idade reprodutiva frutificam e são férteis. O restante delas, os habitantes do cerrado chamam de "planta macho", porque não frutificam ou raramente reproduzem, apesar de florescerem e possuírem os verticilos florais (CARVALHO, 2002).

34 Assim que, nos anos de 2004 e 2005, no município de Goiânia, Vila Propícia, Cavalcante et al. (2009) realizaram trabalho de pesquisa visando elucidar esses fatos, pois, na natureza, o pegamento da florada é baixo. Então, procuraram desvendar alguns paradigmas e estudaram várias plantas de marolo da região de Goiânia/GO e experimentaram algumas práticas como a polinização cruzada manual; a polinização natural; a autopolinização espontânea e autopolinização manual e, nesse experimento, obtiveram conclusões interessantes, descritas a seguir.

Houve 64,24% de frutificação quando se utilizou a polinização cruzada manual, isto é, os pesquisadores coletaram grãos de pólen em flores de alguns maroleiros e, com o uso de um pincel de cerdas macias ou um cotonete, polinizaram artificialmente as flores de outros maroleiros.

Quando se adotou, porém, a polinização natural, sem interferência do homem, foi baixo o índice de fertilização das flores, pois somente 4,72% das flores vingaram e frutificaram.

No mesmo experimento, quando se adotou a autopolinização espontânea, isto é, sem interferência de agentes polinizadores externos, nesse caso, não houve vingamento das flores, visto que nenhuma delas foi fertilizada. Conseqüentemente não houve formação de frutos (0%).

Outro bom índice de frutificação aconteceu quando se empregou a autopolinização manual das flores, ou seja, com o uso do de um pincel. Foram espalhados grãos de pólen sobre os órgãos sexuais da mesma flor, de modo a espalhar esses grãos e, assim, provocar

a fertilização. Com essa prática, houve 34,38% de fecundação e frutificação.

Cavalcante et al. (2009), nesse mesmo trabalho de pesquisa, notaram que algumas plantas não frutificavam de modo algum, mesmo usando as práticas já mencionadas. Assim, os pesquisadores concluíram que esse fenômeno é consequência da “dioicia” que pode ocorrer na espécie, isto é, são plantas que, apesar de produzirem flores com os dois órgãos sexuais no mesmo perianto floral (androceu e gineceu), apresentam-se funcionalmente masculinas, sendo que outras são funcionalmente femininas e algumas verdadeiramente hermafroditas. No primeiro caso, as flores são apenas produtoras de grãos de pólen, mas não se fertilizam, porém essa produção de pólen é importante para que ocorra a polinização cruzada e possa fecundar as flores hermafroditas ou essencialmente femininas de outras plantas. No segundo caso, notou-se a existência de plantas funcionalmente femininas. Estas também possuem os órgãos reprodutores masculinos e femininos, mas não produzem grãos de pólen, porém, se elas forem fecundadas com pólen transportado por algum agente polinizador, são capazes de frutificar normalmente. Já na terceira hipótese, as flores apresentam os dois órgãos sexuais e são hermafroditas, são produtoras de pólen e são passíveis de fecundação cruzada e autopolinização.

Complementando, observa-se que as plantas funcionalmente masculinas, aquelas que não frutificam de maneira alguma, geralmente são de porte mais alto, as árvores são mais ramificadas, até porque a não existência da frutificação faz com que os drenos fortes sejam os ramos, folhas e raízes. Assim, é possível que, na fase de viveiro, durante a produção das mudas, essas plantas funcionalmente masculinas possam ser identificadas ainda nessa fase. Essa observação ficou evidente em um experimento, em que se pesquisaram diferentes dosagens de ácido giberélico e diferentes substratos na formação de mudas da espécie, realizados no Instituto Federal do Sul de Minas-Campus Machado (Maselli et al., 2010). Nesse trabalho, percebeu-se que algumas mudas sobressaíam, cresciam mais, mesmo em condições aparentemente iguais de substrato, irrigação e tratos culturais.

É bom lembrar que a dioicia é um fenômeno que pode ocorrer também em muitas espécies de plantas. Pode-se citar como exemplo o mamoeiro, cuja muda sexualmente masculina se desenvolve mais e é separada das demais na fase de viveiro. Assim, no momento do plantio no campo, planta-se apenas um ou dois por cento de mudas sexualmente masculinas que servirão apenas de fornecedoras de grãos de pólen na fase reprodutiva da espécie. Porém, no cultivo da *Annona crassiflora*, isso ainda permanece no campo das hipóteses, pois são apenas dados de observações, até porque o objetivo da pesquisa em Machado/MG não era esse. Dessa forma, carece de mais investigações a respeito e não se pode afirmar, pelo menos por enquanto, que as mudas mais desenvolvidas serão aquelas que não frutificarão.

Além do fenômeno da dioicia, observa-se, em plantios comerciais e nativos no Sul de Minas e em outras regiões, uma alta taxa de queda dos botões florais e abortamento de

frutos novos. Segundo Braga Filho et al. (2005), muitas são as causas do pouco vingamento floral. Dentre elas, pode-se citar o ataque de pragas, doenças, deficit hídricos, carência nutricional nas flores e botões, dentre outros fatores.

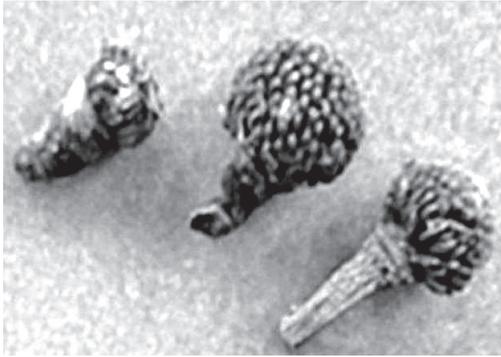
Ribeiro et al. (1981) e Naves (1999) citam que, em áreas naturais dos cerrados, a *Annona crassiflora* apresenta baixa taxa de frutificação e elevado tempo de germinação de sementes. Sua produção de frutos é baixa e irregular e toda a planta sofre intenso ataque por insetos, que causam danos aos troncos, folhas, flores e frutos, limitando e comprometendo sua produção (VELOSO et al. 1994).

Em trabalhos na região de Goiás, Ribeiro et al. (2000) descreveram a ocorrência de alguns insetos que atacam flores do araticunzeiro, dentre eles o *Telemus chapadanus* (ordem Coleoptera, família Curculionidae), também denominado furão-da-flor.

Já em outro trabalho de pesquisa realizada na Universidade Federal de Goiás, em Goiânia, por Braga Filho (2005), constatou-se que, realmente, o Coleóptero *Telemus chapadanus*, popularmente conhecido por furão da flor, é responsável por alto índice de queda dos botões florais. Dessa maneira, concluiu-se que *T. chapadanus* é um inseto que provoca danos à planta do araticum. O ataque mais intenso ocorre, sobretudo, no período do florescimento. Constataram-se perfurações nas pétalas e no aparelho reprodutor em 49,25% dos botões florais. Por outro lado, ainda se verificou que 50,75% dos botões florais das plantas estudadas abortam e caem independentemente do ataque do furão-da-flor (*T. chapadanus*). Entretanto, nessa mesma pesquisa, o autor não detalhou as outras prováveis causas da queda precoce de botões florais.

A mumificação e a queda de frutos nos estádios iniciais de crescimento (Figura 6) são outro fato que vem chamando a atenção em plantios comerciais e em maroleiros nativos no Sul de Minas. Em todos os casos observados, percebe-se que, após a fecundação ou a 'aparente fecundação', quando a infrutescência começa a se desenvolver, esta murcha, escurece, mumifica e cai precocemente da árvore-mãe. A explicação mais viável para esse fenômeno talvez seja a não fecundação da flor ou mesmo a má fecundação, uma vez que a flor do maroleiro apresenta "heterostilia", cuja posição do gineceu (órgão feminino da flor) situa-se acima do androceu (órgão masculino), como foi visto na Figura 4, o que acaba por dificultar a polinização natural. Dessa maneira, sem a ajuda de um agente polinizador, dificilmente o grão de pólen poderia atingir o estigma do gineceu, pois assim que ele é liberado pela antera do androceu, sofre a ação da força de gravidade. O grão de pólen tende a cair e a não subir dentro da flor, ainda mais se considerar que a maioria das flores se insere nos ramos produtivos, com a abertura das pétalas para baixo.

Para Manica et al. (2003), a polinização deficiente é um fator que limita maior produtividade em Anonáceas; já Thakur e Singh (1965) acham que a dicogamia parece ser o fator limitante para maior frutificação e conseqüentemente maior produtividade da espécie.



*Botões florais e frutos novos mumificados. (Figura 6)*

Ainda sobre o assunto abortamento inicial dos frutos, Cavalcante (2005) afirma que possivelmente fatores meteorológicos como temperatura, umidade, precipitação pluvial e até ventos fortes, como menciona Sánchez (1991), podem ter colaborado para a pouca frutificação e produção de um ano para outro, pois o monitoramento de plantas em um experimento realizado em Goiânia, logo após a incidência de ventos e chuvas fortes, levaram a essa conclusão. Ainda há a hipótese de que outros fatores possam contribuir para

o abortamento de frutos novos como pragas, doenças, deficiência hídrica, falta de nutrientes no solo, temperatura ambiente elevada, precipitações chuvosas fortes, dentre outras, como também podem contribuir para o abortamento dos frutinhas em início de crescimento.

### ***Caracterização do fruto***

Botanicamente, o marolo é considerado um fruto composto, originado da fecundação de uma única flor cujo ovário possui vários carpelos livres que, após serem fecundados, formam uma estrutura baciforme, isto é, no interior da infrutescência, a polpa carnuda que envolve as sementes se apresenta na forma de bagas, daí o nome: “baciforme”. As bagas têm aspecto de um tetraedro (triângulo com quatro faces) ou de um cone, são conhecidas popularmente por gomos e, à medida que se desenvolvem, fundem-se umas às outras formando o fruto composto.

De acordo com Carvalho (2002), na parte externa, encontra-se a casca que possui aspecto rugoso e de cor verde nos estádios iniciais de desenvolvimento e marrom quando maduro (Figura 7). Quanto à polpa, varia de planta para planta e de região do país. Na natureza, é possível encontrar plantas que somente produzem frutos com a polpa de cor branca e de menor aceitabilidade. Outras produzem frutos com polpa de tonalidade rosa (Figura 7), conhecidos no Sul de Minas Gerais por marolo manteiga. É a espécie mais cultivada pelos produtores, devido à sua maior aceitabilidade por parte dos apreciadores do fruto, até porque possui



*Marolo de polpa cor-de-rosa, o preferido do mercado, conhecido por marolo manteiga. (Figura 7)*



*Marolo de polpa amarela,. Internamente, notam-se as estruturas baciformes a polpa e sementes. (Figura 8)*

sabor e aroma mais acentuado e parece ser o tipo de polpa preferido pelos consumidores. Mas, na natureza ainda existem plantas que produzem frutos com a cor da polpa amarelada, porém são de aceitabilidade intermediária (Figura 8).

A *Annona crassiflora* é uma planta que pode produzir frutos de tamanhos diversos. Não existe uma uniformidade quanto ao peso, mas, em geral, numa mesma planta, é possível colher marolo com peso entre  $\frac{1}{2}$  quilograma a 4,5 quilogramas. Pode ser constituído de um número mínimo de 60 estruturas baciformes a um máximo de 190. Dentro dessas bagas

ou da polpa, geralmente, encontra-se apenas uma semente (Figura 8). A polpa é uma massa macia, de sabor, cor e aroma especiais, e se constitui a parte comestível e comercial da infrutescência. Geralmente, cada fruto produz um número apreciável de sementes, mas há relatos da existência de plantas que produzem frutos com pouca ou nenhuma semente, característica desejável para futuras enxertias, além da qualidade da polpa (CARVALHO, 2002).

38 Dependendo da região do país, a floração inicia-se no final de outubro e estende-se até o mês de novembro, porém a maturação se dá entre fevereiro e abril. Assim, nota-se que a planta possui um período curto de frutificação, de mais ou menos 14 a 16 semanas.

### ***Particularidades das sementes***

As sementes da *Annona crassiflora* são de aspecto obovoide, achatadas e de cor marrom, como mostra a Figura 7. São grandes e 100 sementes pesam, em média, entre 160 e 200 gramas, o tegumento é coriáceo com o endosperma rígido (RIZZINI, 1973). O endosperma possui reentrâncias e por isso é dito que a semente possui endosperma ruminante, pois a superfície deste lembra o interior de um rúmen bovino. O endosperma é o principal componente da semente. Apresenta células de formato isodiamétrico, ou seja, com diâmetros iguais em todos os sentidos e com presença de alguma oleosidade. O endosperma ainda apresenta células cuja parede celular é rígida, composta basicamente por celulose, mananas ou galactomananas (HEIJDEN & BOUMAN, 1988).

Carvalho (2002) estudou a espécie e concluiu que ela produz um número razoável de sementes por planta se considerar que, na natureza, a média de frutos por árvore situa-se em torno de 10 a 20 sementes, contendo de 60 a 190. Assim, é possível projetar um número máximo de 3800 e um mínimo de 600 sementes por planta, número de sementes muito influenciado pelas condições ambientais. Mas esse número razoável de sementes

justifica-se, pois se trata de uma defesa que a espécie desenvolveu no decorrer do seu processo evolutivo para garantir a sua perpetuação, uma vez que, durante a dispersão, muitas sementes se perdem, são consumidas por animais, atacadas por insetos, micro-organismos e fogo nas pastagens, ou sofrem condições inadequadas para iniciar o processo germinativo, dormência endógena, dentre outras causas. Assim, observa-se que, na natureza, apenas de um a dois por cento das sementes germinam e se transformam em plantas adultas. Dessa forma, com a produção de um amplo número de sementes dispersas no meio ambiente, aumenta-se a possibilidade de perpetuação.

A tolerância à dessecação é uma das mais importantes propriedades das sementes. Trata-se de um fenômeno necessário à sobrevivência das espécies durante o armazenamento ou em ambiente de estresse. Várias estratégias para evitar os efeitos deletérios da dessecação já foram identificadas. No entanto, pouco se sabe sobre a razão pela qual sementes de algumas espécies sobrevivem à remoção quase total do seu conteúdo de água, enquanto que outras perdem a viabilidade ao serem desidratadas. Dessa maneira, as sementes podem ser classificadas, quanto à tolerância e à dessecação, em ortodoxas, recalcitrantes e intermediárias (MEDEIROS; EIRA, 2006).

Para esses autores, são consideradas como ortodoxas aquelas sementes que podem ser desidratadas (secadas) a percentuais muito baixos de água, entre 5% e 7% (base úmida), sem que percam a viabilidade. São também conhecidas como sementes que toleram a dessecação logo após dispersas, ou seja, por tolerarem os efeitos imediatos da perda severa de água.

Já as sementes chamadas recalcitrantes são aquelas que, de forma oposta às sementes ortodoxas, são muito sensíveis à dessecação (ROBERTS, 1973). Não sobrevivem quando dessecadas abaixo do nível crítico de umidade, geralmente de 15% a 50%, e dependem de cada espécie. Além desse fato, sementes recalcitrantes não suportam o armazenamento sob temperaturas negativas, chegando a perder a viabilidade quando submetidas a temperaturas entre 10° a 15°C, mas variável conforme a espécie. Deve-se ainda ressaltar que a longevidade das sementes recalcitrantes, mesmo em condições bastante favoráveis, é curta.



*Experimento do IFSULDEMINAS-Campus Machado, germinação em areia grossa, 2010. (Figura 9)*

Ainda existe uma categoria de sementes, as intermediárias, que apresentam comportamentos fisiológicos que as colocam entre as duas categorias anteriormente

citadas, ou seja, as sementes sobrevivem à dessecação moderada, até 12% de umidade (em base úmida). Entretanto, abaixo desse valor, assim como o armazenamento em temperatura inferior a 15°C, há prejuízo para a sua longevidade, o que as torna claramente de comportamento diferente das sementes tolerantes à dessecação. Dessa forma, sementes com características intermediárias podem ser armazenadas em ambientes bem definidos e bem controlados, por um período não muito longo. Lembrando que o ambiente de armazenamento de sementes deve ser definido para cada espécie, não existe uma regra geral, pois cada espécie comporta-se diferentemente e, até mesmo, de acordo com a procedência das sementes (GENTIL, 2001).

Assim, com base nessa classificação, alguns autores colocam as sementes de *Annona crassiflora* entre as ortodoxas que podem ser desidratadas ou secas até um mínimo de 5% e máximo de 10% de umidade. Elas permanecem viáveis por algum tempo, mas há quem conteste esse ponto de vista. Para alguns, as sementes de *Annona crassiflora* são de resistência intermediária, devem ser desidratadas ou secas até o mínimo de 12% de umidade para armazenamento e semeadura, pois já foi constatado que o vigor e o índice de germinação melhoram se essas forem semeadas mais úmidas, logo após a dispersão ou por um curto espaço de tempo (MELO, 2005).

40

Para Dornelles et al. (2002), as espécies de anonáceas têm comportamento distinto quanto ao armazenamento. Experimentos mostram que sementes de algumas espécies de anonáceas podem ser armazenadas por curto espaço de tempo, porém, para sementes de marolo (*Annona crassiflora*), essa prática não é muito recomendada, mas, se houver a necessidade, o melhor é empregar a experiência feita com sementes de *Annona squamosa* L. (pinha) cuja espécie resguarda melhor a germinação e o vigor quando secadas entre 12 e 13% de umidade e armazenadas dentro de embalagem de papel multifoliado, em lugar escuro e fresco por um período máximo de 90 e 120 dias (MORAIS et al., 2009).

Já Maselli et al. (2010), em um trabalho de pesquisa sobre germinação de sementes de marolo em diferentes substratos e dosagens de ácido giberélico ( $AG_3$ ) na formação de mudas da espécie, realizado no IFSULDEMINAS-Campus Machado, constataram que, em sementes de marolo armazenadas por cinco meses em embalagens plásticas na parte baixa de uma geladeira ( $\pm 5^\circ C$ ), mesmo após serem embebidas numa solução de 1000 e 2000  $\mu g$  (micrograma) por litro de  $AG_3$  por 24 horas, houve pouca superação da dormência endógena do embrião imaturo, a germinação e o vigor foram baixos, em torno de 11,42%. Observaram ainda, nesse trabalho, que baixas temperaturas induziram as sementes de marolo a desenvolverem algum tipo de dormência secundária, pois o número de sementes dormentes ao final do experimento foi alto, em torno de 62,0%, enquanto que o de sementes mortas foi de 24,42%. Esses valores são muito comuns em sementes florestais quando armazenadas a frio (Figura 9).

## Ciclo reprodutivo da espécie

O popular marolo ou araticum do campo (*Annona crassiflora*) é uma planta perene que pode produzir por muitos anos, em condições ambientais de cerrado. Há relatos de plantas com mais de cinquenta anos ainda em produção (CARVALHO, 2002).

A floração inicia-se no começo da estação chuvosa, geralmente, do final de outubro até o fim de novembro (Figura 10), mas percebe-se que, dependendo do ambiente úmido e quente, a planta emite botões florais fora da época mencionada, mas estes logo são abortados e raramente se vingam. As flores brotam de ramos novos, galhos que se formam e que se desenvolvem a partir da estação chuvosa anterior, geralmente única ou em número de duas ou mais por inserção. Depois da fecundação, o ovário começa a se desenvolver e se transforma em fruto e, de doze a quatorze semanas, mais precisamente nos meses de fevereiro a abril, já é possível encontrar os primeiros frutos maduros (CARVALHO, 2002; RIBEIRO et al., 2000).

O período de colheita é curto, dura por volta de dois ou três meses, geralmente vai de fevereiro a abril (Figura 10). Nesse contexto, é importante que o produtor, na época de maturação, percorra o pomar ou as plantas em estado nativo a cada dois ou três dias para colher os frutos ainda na árvore, caso contrário, eles podem cair da planta-mãe e se danificarem. Com a queda, muitos racham ao meio, expondo a polpa que começa a

41

### CICLO REPRODUTIVO DA *ANNONA CRASSIFLORA*, MART.



Ciclo reprodutivo do Maroleiro (*Annona crassiflora*, Mart.). (Figura 10)

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

deteriorar, e ficam impróprios para o consumo, apesar de poderem ser aproveitados para produção de sementes.

O fruto do maroleiro é muito perecível, deteriora com facilidade se não for consumido poucos dias depois de colhido. Isso se deve à alta umidade e aos teores de carboidratos, dentre outras substâncias contidas na polpa. Por outro lado, essas substâncias são importantes na dispersão da espécie, uma vez que a deterioração do fruto libera um odor característico que atrai muitos seres vivos como animais, aves e insetos. Estes transportam as sementes a grandes distâncias da planta-mãe. Outros são responsáveis por enterrá-las no solo, como algumas espécies de besouros (*Digitonthophagus gazella* e *Dichotomius anaglypticus*), conhecidos por besouros "rola-bosta", muito comuns nas pastagens. Eles têm o hábito de enterrar seus ovos com fezes de animais ou outros dejetos como as bagas do fruto de marolo ou de outras frutas silvestres; já as formigas comem a polpa e enterram as sementes.

Na natureza, as sementes de *Annona crassiflora* e outras são dispersas, geralmente, pelo lobo-guará, pelo cachorro-do-mato, macacos, pássaros, etc. Portanto, é uma dispersão "zoocórica", realizada basicamente por animais, inclusive o homem.

# Propagação da espécie

## Propagação assexuada ou agâmica

Trata-se de um tipo de reprodução entre plantas ou animais sem o concurso de células gaméticas masculinas e femininas. O ser originado dessa reprodução são indivíduos idênticos cromossomicamente ao organismo matriz (genitor). Nessa reprodução, não ocorre variabilidade genética, ou seja, o indivíduo originado é um clone do ser que lhe deu origem. Entre os vegetais superiores, os processos mais utilizados de propagação vegetativa são os que empregam partes de plantas como raízes, caules, folhas, dentre outras.

Para Fonseca e Ribeiro (1992), o primeiro passo para domesticar uma espécie silvestre ou introduzi-la no sistema de cultivo comercial é encontrar técnicas adequadas de propagação, principalmente a assexuada.

43

A propagação assexuada tem a vantagem de poder selecionar diretamente na natureza ou em plantas resultantes de hibridações dirigidas que possuam características desejáveis, e, assim, levar à formação de mudas de alta qualidade e plantios de pomares com alta produtividade, formados de plantas mais precoces, uniformes, com melhor qualidade de frutos, porte adequado à colheita, maior resistência às doenças, pragas e outras características importantes em fruticultura (PEREIRA et al., 2001).

A propagação vegetativa ou agâmica é o processo mais empregado em fruticultura, pois possibilita a manutenção das boas características da planta-mãe, tais como: produção, qualidade do fruto, precocidade e sanidade, dentre outras. A propagação de plantas frutíferas por via vegetativa pode ser feita de várias maneiras, sendo que cada espécie se adapta melhor a cada uma delas. Os processos de propagação vegetativa usualmente empregados para frutíferas são por rebentos, por estaquia, mergulhia, alporquia, enxertia e cultura de tecidos.

Com relação ao cultivo da *Annona crassiflora* (marolo), por se tratar de uma anonácea em processo de domesticação, várias tentativas vêm sendo feitas para multiplicar a espécie via assexuada. Dentre os métodos indicados para plantas arbóreas, os mais promissores são por enxertia e estaquia (ALMEIDA, 2009) e, ultimamente, via propagação por cultura de tecidos (RIBEIRO et al., 2009).

## ***Propagação assexuada pelo processo de enxertia***

De acordo com a enciclopédia livre Wikipédia (2012), a enxertia é a união dos tecidos de duas plantas, geralmente de diferentes espécies, passando a formar uma planta com duas partes: o enxerto, chamado também por garfo ou cavaleiro, e o porta-enxerto, popularmente conhecido por cavalo. O garfo, cavaleiro ou enxerto é a parte de cima que vai produzir os frutos da variedade desejada. Já o cavalo ou porta-enxerto forma o sistema radicular, o qual tem como funções básicas o suporte da planta, fornecimento de água e nutrientes e a adaptação da planta às condições do solo, clima, pragas e doenças radiculares. Geralmente, quando há compatibilidade entre as partes enxertadas, o desenvolvimento do enxerto é rápido e antecipa a produção se comparada com a mesma planta produzida via sementes, por muda advinda de pé franco.

Segundo Dickson (2000), citado em Almeida (2009), a enxertia é um processo de propagação por meio do qual duas partes (borbulha, ramos, gema, caule, etc.) de duas plantas distintas são ajustadas entre si, de modo que se unam anatomicamente e fisiologicamente. Assim o enxerto e o porta-enxerto fundem-se e crescem como um só indivíduo. A importância da enxertia deve-se ao fato de originar uma nova planta com praticamente todas as características da planta doadora da parte vegetativa utilizada no enxerto, tais como: vigor, resistência ou tolerância a pragas e doenças, fatores abióticos adversos, produtividade, dentre outros. É bom mencionar que o sucesso da enxertia está relacionado com a utilização, tanto de enxerto quanto de porta-enxerto, que devem obrigatoriamente ser da mesma espécie ou espécies ou até mesmo de gêneros diferentes (HOFFMANN et al., 1996).

A reprodução assexuada por enxertia é a técnica mais indicada para a produção de mudas de algumas anonáceas já domesticadas cultivadas nos pomares, porém não se pode ainda referendar esse mesmo método para a propagação da *Annona crassiflora*, planta em processo de domesticação, que ainda requer muita pesquisa para resolver problemas técnicos de toda ordem (ALMEIDA, 2009).

Muitos pesquisadores já tentaram a técnica da enxertia usando enxerto de marolo sobre porta-enxerto de outras anonáceas, mas pouco se conseguiu a respeito, é o caso do experimento realizado na Universidade Federal de Brasília, por Almeida (2009). Nesse experimento, o pesquisador enxertou marolo sobre porta-enxerto de graviola; marolo sobre porta-enxerto de araticum do brejo; marolo sobre porta-enxerto de biriba e marolo sobre porta-enxerto de graviola e condessa. Nesse trabalho, empregaram-se os métodos da enxertia por fenda lateral, inglês simples, inglês complicado, fenda cheia e o método de subcasca, totalizando 500 plantas enxertadas pelos diversos métodos (Figura 11).

Em todo o experimento, avaliaram-se os índices de sobrevivência dos enxertos e apenas três sobreviveram, mostrando um alto índice de incompatibilidade entre os

enxertos de maroleiro com as outras espécies de anonáceas utilizadas (graviola, araticum do brejo, biriba e condessa). Nesse mesmo trabalho, ainda se procurou avaliar as possíveis causas da incompatibilidade entre os porta-enxertos e enxertos. Concluiu-se, por meio de estudos anatômicos e histoquímicos de materiais advindos da região do enxerto, que diferenças anatômicas entre as partes e acúmulo de muitos compostos fenólicos nessa região, que a substância que contribuiu para o baixo pegamento das enxertias realizadas (ALMEIDA, 2009).

Porém, os mesmos pesquisadores em nada se referiram à enxertia com cavaleiros de marolo, sobre porta-enxerto de marolo, fato que ainda carece de pesquisa a respeito, pois se imaginava que essa propagação traria ganhos adicionais, uma vez que cavaleiro e porta-enxerto são da mesma espécie, que os porta-enxertos poderiam advir de sementes



Métodos e enxertia por garfagem. Corte em bisel para enxertia (A); enxertia tipo inglês complicado (B); enxerto tipo fenda cheia (C); enxerto tipo subcasca (D); enxerto tipo fenda lateral (E); enxerto tipo inglês simples (F).

Fonte: Almeida, 2009. UFB – Brasília, DF. (Figura 11)

de plantas rústicas e que os enxertos ou cavaleiros viriam de plantas selecionadas e produtivas, sabidamente unissexual feminina ou preferencialmente hermafrodita. Dessa maneira, o futuro pomar seria formado basicamente por plantas que frutificam, pois não existiriam plantas unissexuais masculinas que não produzissem. Assim, haveria ganhos de produtividade e qualidade dos frutos colhidos. Isso, porém, são conjecturas, pois é um assunto ainda a ser pesquisado e avaliado.

### ***Propagação assexuada pelo processo de estaquia***

A propagação por estaquia é outro processo de reprodução de algumas espécies sem o concurso de células gaméticas, isto é, sem o uso de sementes da espécie que se quer propagar. Consiste em induzir o enraizamento de estacas (pedaços de uma planta) retiradas de alguma parte da planta matriz e pode ser de um galho, ramos primários, raízes, tronco ou mesmo folhas, dentre outros.

Algumas espécies desenvolvem raízes mais facilmente quando induzidas para tal, outras não, já que vários fatores influenciam o enraizamento de estacas como: a idade da planta matriz, condição fisiológica da planta e do ramo que dará origem à estaca, a época do ano para se coletar estacas, ambiente de enraizamento, o substrato utilizado onde serão colocadas as estacas para enraizar e até os níveis de fitoreguladores (hormônios) utilizados como indutores de enraizamento (NANICA et al., 2003). Como se pode notar, são muitas as aleatórias ainda por vencer, principalmente, quando o propósito é produzir mudas de maroleiro (*Annona crassiflora*) pelo processo de estaquia.

A potencialidade de uma estaca para formar raízes é variável com a espécie a cultivar, assim, podem-se classificar as plantas como de fácil, médio ou de difícil capacidade de enraizamento, mesmo que essa habilidade de formar raízes seja resultante da interação entre diversos fatores e não apenas o potencial genético (FACHINELLO et al., 2005).

A prática da estaquia em fruticultura é um método desejável e muito prático quando se quer clonar uma espécie, ou seja, quando se deseja propagar uma espécie com as mesmas características da planta-mãe. Além do mais, é um método simples, que pode ser feito até por pessoas sem muita qualificação e em menor tempo se comparado com o método da enxertia. Porém, estudos exploratórios com espécies do cerrado como pequi, cagaita, mangaba e maroleiro, em que se empregaram fito-hormônios de enraizamento do tipo ácido naftalenoacético (ANA) e ácido indol-butírico (AIB), obtiveram resultados pífios, de pouca expressão, mas não se pode dar o caso como encerrado, uma vez que muitas questões ainda precisam ser elucidadas sobre a planta (*Annona crassiflora*), no seu processo de domesticação, porém essa dificuldade que estacas de maroleiro apresentam para enraizar pode ser explicada pelas poucas reservas nutritivas existentes nos seus tecidos (CARVALHO, 2002).

## ***Propagação assexuada do maroleiro pelo método de cultura de tecidos***

Nos últimos anos, o uso da biotecnologia no campo das ciências agrárias é cada vez maior. Dentro desse contexto, a propagação de plantas pelo processo de cultura de tecidos ou micropropagação permitiu um salto para o futuro, pois é uma tecnologia bastante eficaz na propagação de muitas espécies de plantas. A cultura de tecidos é o cultivo asséptico de órgãos, tecidos ou células vegetais. Essa técnica permite o crescimento de células, tecidos ou órgãos isolados da planta-mãe e se baseia na totipotencialidade das células, ou seja, funda-se no princípio de que qualquer célula vegetal possui toda informação genética capaz de regenerar e se tornar uma planta completa (TORRES & CALDAS, 1990).

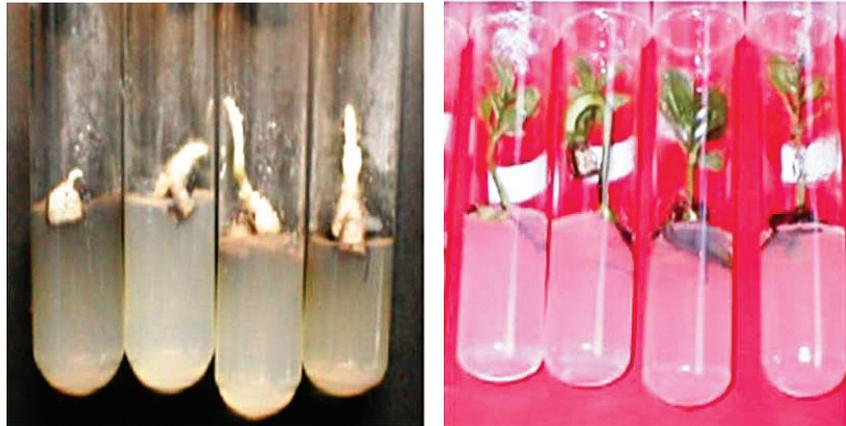
A micropropagação ou propagação vegetativa *in vitro* utiliza a técnica da cultura de



*Produção de mudas de orquídeas in vitro. (Figura 12)*

tecidos e viabiliza a clonagem de várias espécies, ou seja, permite a formação de indivíduos geneticamente idênticos à planta-mãe a partir de células, órgãos ou pequenos fragmentos de uma planta-matriz. A micropropagação permite a produção em larga escala de mudas de muitas espécies, pode-se citar: mudas de morangueiro, bananeira, citros, café e cana, dentre outras. Também vem se tornando uma realidade, às biofábricas de mudas de flores, batata-sementes. Em floricultura, essa tecnologia permitiu replicar mudas de orquídeas, dentre outras (Figura 12).

Mudas de marolo por micropropagação foram recentemente pesquisadas por Ribeiro et al. (2009), na Universidade Federal de Lavras, UFLA. Nesse trabalho, foram empregadas concentrações de ácido giberélico ( $GA_3$ ) e naftaleno-acético (ANA) em sementes sem a casca, ou seja, foi removida a parte externa das sementes e houve boa brotação das sementes *in vitro*. Porém, percebe-se que é um método complexo, fora do alcance do produtor, pelo menos por enquanto, mas a pesquisa existe e, para viabilizá-la, ainda demandará algum tempo até que empresas de biotecnologia possam tornar o método viável em escala maior e produzir mudas em grande quantidade a preços acessíveis para o produtor, como já se faz com mudas de morango, com sementes de batata, mudas de banana, dentre outras (Figura 13).



*Sementes de marolo em meio de cultura. (Figura 13)  
Fonte: RIBEIRO, 2005.*

### ***Propagação do maroleiro pela via sexuada ou gâmica***

48

O sistema de produção de muda de marolo atualmente mais utilizado é o sexuada ou gâmico, ou seja, é a muda originada de uma semente, também conhecida por muda de pé-franco. As plantas obtidas por sementes têm o inconveniente de se assemelharem aos seus progenitores, porém não são idênticas a eles, nem entre si. Mas, o que se observa é que o maroleiro é uma planta bastante estável geneticamente, já que as plantas obtidas desse processo são bem semelhantes.

O maroleiro é uma fruteira perene, isto é, após iniciado o processo reprodutivo, dá frutos por vários anos, por isso deve-se tomar muito cuidado com a produção das suas mudas, pois qualquer descuido nessa fase pode acarretar erros difíceis de serem corrigidos (CARVALHO, 2002; RIBEIRO e PASCHOAL, 2005).

### ***A coleta e seleção de frutos para sementes***

No processo de produção de mudas, é importante a boa qualidade das sementes, assim a coleta dos frutos para o fornecimento de sementes é prática fundamental.

Segundo Carvalho (2002), os frutos do maroleiro amadurecem entre os meses de fevereiro e abril. É um período curto de colheita, são cerca de 45-60 dias, portanto, nesses dias, ao embrenhar-se pelo cerrado onde ele é nativo, é provável encontrar frutos caídos debaixo da projeção da copa dos maroleiros, pois as sementes são mais viáveis quando a infrutescência atinge o máximo grau de maturação (Figuras 7 e 8). Mas se o coletor de sementes possuir alguma experiência, poderá coletar os marolos diretamente nas árvores. Para isso, basta observar sinais de amarelecimento entre as saliências da

casca. Nesse ponto de maturação fisiológica, ao dar uma leve retorcida no fruto, ele se desprende do pedúnculo que sustenta o fruto à planta-mãe (Figura 14). Se colhido verde, aquém do ponto de maturação fisiológica da infrutescência, este não amadurece, torna-se escurecido, enrijecido, sem valor comercial e suas sementes não germinam (Figura 15). Geralmente, uma planta produz entre cinco a vinte frutos por safra. Para a extração das suas sementes, devem-se escolher aqueles que apresentem um mínimo de padronização como: proceder de plantas sadias e uniformes, ter bom tamanho, ser isento de pragas e doenças, estar bem maduros (facilita a extração das sementes), preferir frutos com a polpa rosa ou amarela, pois têm maior valor comercial, dentre outros.

*Fruto maduro, saliências amareladas na casca. (Figura 14)*



*Fruto verde, casca sem as saliências amarelas. (Figura 15)*

### ***O Preparo das sementes***

Após a coleta dos frutos, estes devem ser levados imediatamente a um local onde será extraída a polpa e preparadas as sementes para semeadura. Caso queira aproveitar a polpa para outras finalidades, os frutos devem ser descascados e lavados. Então, é aconselhável que se retire o excesso de grumos, popularmente chamada de areia, da superfície das bagas. Na sequência, as estruturas baciformes devem ser separadas para começar o despulpamento. Entre os pequenos viveiristas, o método mais usual de despulpamento é o manual, retiradas com o auxílio de uma faca (Figura 16).

Outros produtores preferem despulpar as sementes utilizando-se de uma peneira de arame sobre uma bacia se o objetivo for aproveitar também a polpa. Se o objetivo for apenas a obtenção de sementes, é preferível que os frutos encontrem-se num estágio mais avançado de maturação. Assim as estruturas baciformes devem ser postas sobre a peneira e sob uma torneira. A seguir, as bagas devem ser friccionadas sobre a tela da peneira de arame, com o auxílio da água, até separar as sementes da polpa (Figura 17), porém vale salientar que os frutos usados na extração de sementes não devem ser cozidos previamente como muitos produtores fazem para extração de polpa. Se o fruto for consumido naturalmente, a separação das sementes é feita na boca.



*Despolpamento manual com a faca. (Figura 16)*



*Despolpamento na peneira de arame. (Figura 17)*  
*Fonte: Emater de Goiás, 2011.*

50

Após a extração das sementes, estas devem ser imersas em uma solução germicida, contendo a seguinte composição: em uma vasilha, para cada litro de água limpa, devem ser misturados cinco mililitros (5 ml) de hipoclorito de sódio, produto conhecido também por água sanitária, e deve-se deixar a solução agir por 15 minutos sobre as sementes (Figura 18). Essa imersão serve para desinfetá-las de possíveis micro-organismos causadores de doenças, geralmente transmitidas por sementes contaminadas, advindas de plantas com a enfermidade. A principal das doenças transmitidas por sementes é a "antracnose" que pode dizimar as plântulas e mudas novas na fase de formação no viveiro (Figura 19). Após a desinfecção, as sementes são retiradas e colocadas sobre uma peneira de arame para secagem em lugar seco, escuro e ventilado, por uma semana, no mínimo (EMATER, GO, 2011).

Já, quando se tratar de uma agroindústria de polpa de frutas, com uma quantidade maior de frutos a despolpar, os marolos podem ser despolpados por despulpadoras mecânicas empregadas para a produção de polpa de outras frutas como a atemoia, conde, cupuaçu, dentre outras. Nessa máquina, a polpa é separada das sementes e embalada para comercialização, enquanto que as sementes podem ser aproveitadas para semeadura, dentre outras.

Após a secagem, deve-se fazer uma seleção prévia das sementes, separar e descartar as chochas, manchadas, brocadas e aquelas com algum defeito antes da semeadura.



1 litro de água e 5 ml de água sanitária. (Figura 18)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.



Sementes na solução por 15 minutos. (Figura 19)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.

## ***Tratamento hormonal para a quebra da dormência das sementes***

51

### ***A dormência endógena das sementes***

A espécie *Annona crassiflora* produz um número considerável de sementes dispersas no ambiente, numa época não propícia para a sua germinação e emergência, no final da estação chuvosa. Sequencialmente, na região do cerrado brasileiro, entre os meses de abril a outubro, a predominância é de um clima seco e mais frio que não favorece o processo germinativo. Assim a espécie, durante a sua evolução, desenvolveu um mecanismo de defesa chamada de dormência. Esta característica possibilita que suas sementes permaneçam viáveis por um tempo indeterminado até que as condições ambientais voltem a favorecer o processo germinativo. Condições mais favoráveis, geralmente, ocorrem nos meses chuvosos e quentes do ano, de outubro a março.

Para Baskin e Baskin (1988), dormência das sementes é o resultado de uma adaptação alcançada durante a evolução das espécies e que permitiu a elas sobreviverem e colonizarem novos ambientes, superando situações estressantes que suas sementes e jovens plantas venham a enfrentar. O fenômeno é uma das mais extraordinárias adaptações vegetais, sem a qual a perpetuação das espécies vegetais poderia estar

comprometida. A dormência é também importante para a formação do banco de sementes no solo que nada mais é que a reserva de sementes prontas para germinar e dar origem a um novo extrato vegetal caso ocorra algum distúrbio que venha a alterar o equilíbrio dos ecossistemas.

Na natureza, já foram identificados alguns tipos de dormência em sementes de várias espécies. De acordo com Nikolaeva (1977), citado por Melo (2005), existem dois tipos gerais de dormência em sementes: endógena e exógena. Na dormência endógena, algumas características do embrião previnem a germinação em algum momento, enquanto que, na dormência exógena, certas características da estrutura, incluindo o endosperma, tegumento ou o fruto que cobre o embrião, previnem a germinação num momento não apropriado (Tabela 1).

**TABELA 1** - Versão simplificada da classificação de dormência primária de Nikolaeva (1977).

	TIPO	CAUSAS	COMO QUEBRAR A DORMÊNCIA
ENDÓGENA	Fisiológica	Algum mecanismo inibidor fisiológico (PIM)	Estratificação a quente ou a frio
	Morfológica	Embrião imaturo	Tempo suficiente e condições apropriadas para a germinação
	Morfofisiológica	PIM e embrião imaturo	Tempo suficiente e condições apropriadas para a germinação
EXÓGENA	Física	Fruto ou semente com tegumento impermeável	Escarificação mecânica ou química
	Química	Enzimas inibidoras de germinação	Lixiviação dos inibidores
	Mecânica	Estrutura rígida restringindo o crescimento	Estratificação quente ou fria

Fonte: Melo, 2005.

Melo (2005) procurou desvendar o que ocorre nas sementes de marolo desde a dispersão até a germinação. Concluiu que a dormência endógena observada em sementes de *Annona crassiflora* parece estar ligada à imaturidade do embrião, é do tipo morfofisiológica, inicialmente caracterizada por mudanças fisiológicas, ou seja, ocorrem mudanças enzimáticas importantes dentro das sementes nos meses secos e frios após a dispersão, preparando as sementes para iniciar a germinação. Porém, quando as temperaturas começam a esquentar, a partir de agosto a setembro, começam a ocorrer mudanças morfológicas dentro das sementes. O embrião, que antes nem era observado, já pode ser notado, provocando mudanças internas na forma delas. Sequencialmente, ao

iniciar o período chuvoso em outubro, as sementes embebem-se com a volta das águas e, como já estão com seus embriões maduros, na sua grande maioria, já podem iniciar a protrusão da radícula, fato que caracteriza a germinação.

Rizzini (1973) afirma que o embrião das sementes da anonácea, no momento da dispersão, é uma massa hialina com aproximadamente dois milímetros (2 mm) de comprimento, não sendo possível identificá-lo a olho nu, nem os cotilédones nem o eixo, mesmo sob um aumento de 50 vezes.

### ***A quebra da dormência das sementes***

O maroleiro é considerado uma espécie com produção razoável de sementes viáveis, mas de baixo índice de germinação que se estende por um período de até um ano ou mais (SILVA et al., 2001; PEREIRA, 2001; CARVALHO, 2002). A causa principal parece estar ligada à dormência do embrião imaturo das sementes.

Nos dias atuais, muitos são os trabalhos de pesquisas relacionados com a indução da quebra da dormência em sementes de várias espécies. Com relação às sementes de marolo, sabe-se que tratá-las com substâncias químicas é uma maneira eficiente de quebrar a dormência e melhorar os índices de germinação. O produto mais utilizado é o "ácido giberélico", mais exatamente, o ácido giberélico-3 ou, simplesmente, "AG<sub>3</sub>". Esta substância é um fito-hormônio, ou seja, é uma enzima que existe naturalmente nas sementes, mas, dependendo da espécie, a sua concentração é muito baixa e não contribui com o processo germinativo. Dessa maneira, ao tratar essas sementes com a enzima sintética AG<sub>3</sub>, em concentração apropriada, pode induzir o embrião imaturo ao amadurecimento precoce, assim, reduz-se o tempo de germinação e, conseqüentemente, o tempo para produção de mudas da espécie, uma vez que, na natureza, o índice germinativo do marolo é baixo (cerca de 2%) e, quando as suas sementes germinam, levam cerca de um ano para emergir e até dois anos para se obterem mudas da espécie (CARVALHO, 2002; PEREIRA et al., 2004).

Para a quebra da dormência das sementes de marolo e a redução do tempo para a obtenção de mudas, Pereira et al. (2004) recomendam a imersão das sementes em uma solução contendo entre 1000 a 2000 miligramas de ácido giberélico (AG<sub>3</sub>) por litro de água (mg.L<sup>-1</sup>), durante dois dias ou nas concentrações de 250 a 2000 mg.L<sup>-1</sup> de AG<sub>3</sub>, durante quatro dias. Segundo o autor, com sementes de marolo embebidas numa solução com AG<sub>3</sub>, além de elevar o percentual de germinação para 70 a 80%, podem-se obter mudas no tempo de 90 a 120 dias. Além disso, mudas obtidas de sementes tratadas com esse hormônio sintético podem ser plantadas no começo da estação chuvosa seguinte, a partir de outubro do mesmo ano da coleta das sementes.

Vale salientar que o ácido giberélico é um regulador de crescimento, classe

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

toxicológica IV (pouco tóxico) e deve ser manipulado com cuidado. Pode ser encontrado em estabelecimentos comerciais de produtos agropecuários (Figura 20), mas, antes de misturá-lo com água, o produto deve ser solubilizado em álcool etílico, como mostra a Figura 21.

Depois de preparar a mistura, as sementes (Figura 22) devem ser colocadas dentro da solução por dois a quatro dias (Figura 23). Depois, elas devem ser retiradas e levadas ao viveiro para semeadura (EMATER DE GOIÁS, 2011).

54



Embalagem com 1 grama de AG3. (Figura 20)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.



Solução de 1000 mg.L-1 de AG3. (Figura 21)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.



Sementes desinfetadas e secas (figura 22)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.



Sementes sendo embebidas com AG3 (figura 23)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.

## ***O viveiro para a produção de mudas de marolo***

A última etapa da formação de mudas geralmente ocorre no viveiro ou casa de vegetação. A área destinada para a produção de mudas deve ser dimensionada em função da quantidade e do tipo de muda que se quer produzir.

Entende-se por viveiro um determinado local onde são concentradas todas as atividades de produção de mudas. O primeiro ponto a se considerar na implantação de um viveiro é a sua capacidade produtiva. Deve-se dimensioná-lo de acordo com a quantidade de mudas que se quer produzir em diferentes épocas. Isso irá definir o tamanho e a estrutura do viveiro (BRASIL, M.M.A., 2008).

Para a escolha do local onde será instalado o viveiro, devem-se levar em consideração os seguintes aspectos:

- A facilidade de acesso: construí-lo em local com facilidade para transporte de insumos e retirada de mudas;
- Orientação: dar preferência a áreas voltadas para a face norte que são mais quentes, ensolaradas e protegidas de ventos vindo do sul;
- Suprimento de água e energia elétrica: necessárias para irrigação e fertirrigação das mudas. A eletricidade aciona bombas de recalque e irrigação, dentre outras;
- O solo do local: deverá ser isento de propágulos de plantas daninhas problemáticas (tiririca, trevinho, dentre outras) e histórico de doenças;
- Facilidade de mão de obra: é indispensável que funcionários residam no local ou nas proximidades para monitoramento periódico, irrigação, dentre outras práticas;
- Localização da área: deve se evitar locais abaixo e próximos de florestas, pomares, lavouras de café ou plantas frutíferas, dentre outras;
- Luz solar: o local deve ser o mais ensolarado possível, uma vez que a formação de mudas de marolo é melhor a pleno sol. Devem-se evitar viveiros sombreados com menos de 50% de luz solar, pouca luminosidade solar favorece doenças (Figuras 24 e 25);
- Topografia: a área deve ser aplanada, sistematizada, sem acúmulo de água no piso. A declividade deve ser de, no máximo, 2% para não correr danos por erosão;
- Drenagem: o piso deve ser permeável e com possibilidade de escoamento do excesso de água.

Para Carvalho (2002), viveiros temporários como os que são preparados para a formação de mudas de café, porém mais ensolarados, atendem às exigências para a formação de mudas de marolo quando o objetivo é formar poucas mudas. Geralmente, em um metro quadrado (1m<sup>2</sup>) de canteiro, cabe cerca de 50 recipientes plásticos de cor escura e com dimensões por volta de 22 cm de raio por 40 cm de altura.



Viveiro a pleno sol, ideal para formação de mudas de marolo. (Figura 24). Fonte: Emater de Goiás, 2011.



Viveiro de sombrite com mais de 50% de luminosidade para mudas florestais. (Figura 25). Fonte: Brasil, MMA, 2008.

## **O substrato e a nutrição para formação de mudas de marolo**

56 A muda é o insumo mais importante na implantação de um pomar. As mudas, quando produzidas com qualidade e adequadamente manejadas, originam pomares produtivos e rentáveis (PASCHOAL et al., 2001; CHALFUN & PIO, 2002). Alguns cuidados são indispensáveis para garantir a obtenção de mudas de qualidade, entre esses cuidados a qualidade do substrato e os nutrientes são fatores dos mais importantes (PEIXOTO, 1986).

Entende-se por substrato qualquer material usado com a finalidade de servir de base para o desenvolvimento de uma plântula ou uma planta nova na fase de muda (PASCHOAL et al., 2001). O substrato pode ser empregado no local onde as sementes são semeadas, chamado de sementeira quando a semeadura for indireta. Neste tipo de semeadura, as sementes de marolo são semeadas em um local apropriado até a emergência ou fase de "palitão de fósforo". A partir daí, as plântulas são repicadas e transplantadas para os recipientes plásticos cheios com outro substrato, assim a muda vai



Semeadura indireta em areia grossa. (Figura 26)  
Fonte: Mazelli et al., 2010.



Plântulas repicadas para o recipiente. (Figura 27)  
Fonte: Maselli et al., 2010.

permanecer até que esteja em condições de ser levada para o campo de plantio. Esse sistema tem o inconveniente de exigir mão de obra especializada para o transplante ou repicagem das plântulas, no estágio de “palitão de fósforo”, para os recipientes plásticos. Se a repicagem for mal feita, pode ocasionar muitos problemas nas mudas como o de pião torto, sistema radicular deficiente e baixo índice de pegamento das mudas (Figuras 26 e 27).

Para os produtores que preferirem a semeadura indireta de sementes de marolo, o substrato que obteve o melhor resultado na fase de sementeira foi areia grossa ou areia média lavada (MASELLI et al., 2010; CAVALCANTE, 2008), como mostra a Figura 26.

O substrato tem por finalidade proporcionar condições adequadas à germinação e ao desenvolvimento inicial da muda, sendo fundamental para o bom desenvolvimento das raízes. Assim, deve possuir baixa densidade, boa capacidade de absorção e retenção de água, boa aeração e drenagem para evitar o acúmulo de umidade, além de estar isento de pragas, micro-organismos patogênicos causadores de doenças e substâncias tóxicas (KÄMPF, 2000; WEDLING et al., 2002).

Pesquisas realizadas por Ribeiro et al. (2000), na Embrapa Cerrado, concluíram que o substrato de melhor desempenho para enchimento dos recipientes, para a formação de mudas de *Annona crassiflora* (marolo), tanto no sistema de semeadura direta quanto para o transplante após a semeadura indireta, foi o abaixo especificado:

57

- 800 litros de terra arenosa de cerrado (latossolo), extraídos de um barranco (terra de subsolo);
- 200 litros de esterco bovino curtido;
- 800 gramas a um quilo de calcário dolomítico com 90 a 100% de PRNT;
- 2,0 quilos da fórmula 04-14-08+ Zn (0,5).

### **OBSERVAÇÕES:**

- Todos os ingredientes devem ser bem misturados com o auxílio de uma enxada;
- Caso a terra usada na mistura for de textura argilosa, é aconselhável misturar uma parte de areia média a grossa para cada duas partes da terra;
- Essa quantidade de substrato é suficiente para preencher cerca de 200 recipientes (sacolas plásticas) de dimensões 22 centímetros de diâmetro por 40 centímetros de altura.

É importante salientar que a terra e o esterco usados na mistura deverão ser isentos de sementes ou propágulos de plantas daninhas, para isso a terra deve ser extraída do

subsolo e devem ser desprezados da camada inicial os primeiros 40 centímetros onde se encontra o banco de sementes de plantas daninhas. Já o esterco bovino também contém sementes daninhas e deve passar por um período de umidificação, deve ser curtido previamente por um mínimo de 90 dias para eliminar grande parte delas.

### ***O tratamento do substrato***

Não existem registros de agrotóxicos junto aos órgãos competentes e específicos para o tratamento de solo ou sementes de *Annona crassiflora*, porém existem alguns produtos no mercado registrados e usados em viveiros de outras culturas. São produtos recomendados para essa finalidade como os utilizados em viveiros de mudas de café, por exemplo. Uma das doenças que acometem as plântulas, tanto de café quanto as de marolo, no seu estágio de palito de fósforo, é o *Dumping-off*, popularmente denominada de "canela preta". Ela é causada por alguns fungos de solo, principalmente *Rhizoctonia solani*. Essa doença, bem como outras, pode acometer as sementes e as plantas nos seus estádios iniciais (CARVALHO, 2007).

58

O mesmo autor ainda recomenda, para controlar essa enfermidade, desinfetar o substrato após o enchimento e encanteiração dos recipientes plásticos. Estes devem ser regados com uma solução contendo um fungicida de solo, como o Pencycuron, na dosagem de 100 gramas do produto comercial por 100 litros de água e aplicar quatro litros da calda por metro quadrado (m<sup>2</sup>) de canteiro sobre os recipientes previamente cheios de substrato. Para melhor resultado, esse tratamento deve ser feito também nas sementes antes da semeadura. A dosagem recomendada é de 3,0 gramas por quilo de semente de marolo. Para tanto, aconselha-se que esse tratamento seja realizado em uma embalagem hermeticamente fechada como uma garrafa pet de dois litros com tampa, dentre outras. Coloca-se dentro da embalagem, mais ou menos, um quilo de sementes mais a dose do fungicida. Deve-se tampar a embalagem e agitar por uns cinco minutos até que produto fique aderido uniformemente às sementes, depois semear em seguida.

#### ***Nota do autor***

Procure um Engenheiro Agrônomo da sua região para emissão de uma receita agrônômica para aquisição, transporte e orientações gerais sobre o uso de fungicidas, inseticidas, herbicidas e outros, pois, de acordo com legislação em vigor, a compra de agrotóxicos somente é possível com a prévia prescrição de um profissional credenciado. Evite aborrecimentos, pois agrotóxico é veneno e todo cuidado é pouco.

## PRECAUÇÕES GERAIS PARA O MANUSEIO DE AGROTÓXICOS

Durante a aplicação de agrotóxicos, o operador não deve comer, beber ou fumar. Não empregar embalagem para o tratamento das sementes que tenha furos e que não possua tampa. Após o uso, a embalagem deve ser perfurada para que não haja reuso e deve ser devolvida com outras embalagens vazias de agrotóxicos nos pontos de recebimento.



Outra recomendação básica é nunca realizar a semeadura das sementes tratadas com o produto Pencycuron com as mãos desprotegidas. Elas somente deverão ser manipuladas com o uso e a proteção de luvas de nitrila, não sendo recomendada a luva comum de limpeza. Deve-se usar máscara protetora de pó sobre o nariz e a boca. Em caso de dúvida, a recomendação que se faz é a de procurar um engenheiro agrônomo da sua região para maiores esclarecimentos e emissão de uma receita agrônômica sempre que for comprar e aplicar agrotóxico (CARVALHO, 2007).

O tratamento direto nos recipientes é feito adicionando a dose do fungicida Pencycuron em 100 litros de água. Deve-se misturar bem e, em seguida, com o auxílio de um regador de crivo fino, regar os recipientes. Esse tratamento evitará que muitos fungos de solo acabem por deteriorar as sementes do marolo, uma vez que, naturalmente, elas levam em média 10 a 12 meses para germinar e esse tempo prolongado no solo faz com que sejam acometidas e deterioradas, razão, muitas vezes, do baixo índice de germinação da espécie.

### *Semeadura*

Após o enchimento, encanteiração e tratamento dos substratos com fungicida, as sementes, previamente desinfetadas e tratadas com hormônios AG<sub>3</sub> ou não, devem ser semeadas.

A semeadura pode ser indireta ou direta nos recipientes plásticos. É recomendado que a semeadura indireta seja feita em sementeira com substrato de areia (Figura 26). Após a emergência das plântulas, na fase de “palitão de fósforo”, elas devem ser retiradas da areia e transplantadas para os recipientes previamente cheios com o substrato de formação

das mudas. A germinação nesse método é melhor, principalmente se as sementes tenham sido embebidas com o hormônio para a quebra da dormência, o AG<sub>3</sub>. Porém, quando a quantidade de mudas a produzir for maior, esse método aumenta a mão de obra, além dos inconvenientes com o problema de pião torto e baixo pegamento das mudinhas repicadas (Figura 27).

A sementeira diretamente nos recipientes plásticos parece ser o método tecnicamente mais recomendado para a formação de mudas de marolo, pois, além de ser mais fácil, a mão de obra não precisa ser especializada, apenas treinada. Nesse método, deve-se tomar o cuidado para não preencher em demasia os recipientes com substrato. Deve-se deixar cerca de dois centímetros das bordas, a seguir, com as sementes previamente embebidas em AG<sub>3</sub> e o substrato tratado com fungicida, deve-se colocar, por recipiente, duas sementes sobre o substrato e cobri-las com um e meio a dois centímetros de areia grossa ou média, completando os recipientes até a boca (Figuras 28 e 29).



*Semeadura direta nos recipientes. (Figura 28)  
Fonte: Emater de Goiás, 2011.*



*Após semeadura, recipientes cobertos com areia grossa ou vermiculita. (Figura 29). Fonte: Emater de Goiás, 2011.*

Há pesquisadores que recomendam cobrir as sementes com vermiculita expandida; este material pode ser encontrado em casas de produtos agropecuários, material que retém mais umidade. Aqui no Sul de Minas Gerais, onde a evapotranspiração é menor que no Brasil Central, o excesso de umidade deve ser evitado, fator que predispõe as mudas a doenças. Logo após a semeadura, recomenda-se fazer uma irrigação sobre os recipientes para aproximar o substrato das sementes. A irrigação deve ser repetida sempre que houver necessidade ou, de dois a três dias, caso não chova, mas nada em excesso.

Deve-se ressaltar que a areia, além de ser mais porosa, possui melhor drenagem do excesso de umidade. Por ser mais desagregada, facilita a germinação epigea das sementes, em que o hipocótilo eleva o tegumento acima da superfície, dando a forma de palitão de fósforo.

As mudas produzidas de forma convencional, sem tratamento hormonal com AG<sub>3</sub>, geralmente, estarão em condições de serem levadas para o campo no final da estação chuvosa, de fevereiro a março do ano seguinte, momento em que elas deverão estar com três a quatro pares de folhas. Por outro lado, se as mudas não atingirem este estágio, é mais prudente que permaneçam no viveiro até o reinício da nova estação chuvosa, para então serem plantadas no campo, uma vez que, para o bom pegamento das mudas, há a necessidade de, pelo menos, dois meses de chuva ou irrigação sobre as mudas recém-plantadas no campo (CARVALHO, 2002; RIBEIRO, 2000).

Já as mudas oriundas de sementes embebidas em solução de AG<sub>3</sub>, se semeadas em abril-maio, podem estar em condições de plantio no começo de outubro/novembro do mesmo ano. Deve-se ressaltar que esse é o período mais recomendado para o plantio das mudas no local definitivo, no início da estação chuvosa de verão, pois, além de temperaturas adequadas, a maior umidade no solo induz as mudas a um maior enraizamento e o pegamento é melhor (CARVALHO, 2002).

Após a emergência e o aparecimento do primeiro par de folhas, deve-se fazer o monitoramento periódico das mudas para detectar sinais de doenças e a germinação de plantas concorrentes. Ao primeiro sintoma de doenças, recomenda-se procurar um Engenheiro Agrônomo para orientação e prescrição de um receituário agrônômico e assim proceder ao controle, principalmente da antracnose, muito comum em anonáceas.

### ***Agradecimentos***

Quando recebi o convite da Professora Gilmara Aparecida de Carvalho, no início de 2012, sabia que estava diante de um desafio, como conciliar as atividades de docente no IFSULDEMINAS-Campus Machado e, ao mesmo tempo, escrever este capítulo do livro. Sei que foi um exercício de muita paciência da parte dos idealizadores, mas valeu a pena, pois se trata de um assunto vastíssimo, que não se esgota aqui e há muito ainda que desvendar sobre a espécie.

Aproveito a oportunidade para agradecer, primeiramente, a Deus por me permitir participar deste projeto e escrever este capítulo do livro "Marolo: um fruto, várias ideias!". Porém, seriam muitos a enaltecer, mas o faço na figura da professora Gilmara Aparecida de Carvalho e do Sandro Aduino Palhão, idealizadores desta obra, mas não poderia deixar de abraçar a todos que gostam e dedicam parte das suas vidas em prol de um objetivo. Que Deus ilumine a todos na luta pela recuperação do cerrado brasileiro e suas riquezas naturais, dentre elas o marolo, pois, assim como no hino de Minas Gerais, pode-se plagia-lo para esse fruto, "***quem te conhece não esquece jamais...***"

"Marolo: um fruto, várias ideias!"

## **Ciclo Produtivo do Marolo**



**Nome comum:** Araticum, Araticum-do-Cerrado, Marolo, Bruto e outros.

**Nome científico:** *Annona crassiflora* Mart.

**Família:** *Annonaceae*.

**Vegetação de ocorrência:** Cerrado e Cerradão.

**Porte da planta:** Arbóreo com 6-8 m de altura por 2-4 m de diâmetro de copa.

**Frutos por planta:** 30-80.

**Florada:** Novembro.

**Época de coleta dos frutos:** Fevereiro a março.

**Dimensões do fruto:** 9-15 cm de comprimento por 10-15 de diâmetro.

**Peso do fruto:** 500-4.500 g.

**Cor da casca do fruto maduro:** Amarronzada.

**Cor da polpa:** Branca, amarela e rósea.

**Sementes por fruto:** 90-120.

**Peso de 100 sementes:** 300 g.

**Aproveitamento alimentar:** A polpa é consumida "in natura" ou na forma de sorvetes, sucos, geleias, doces, licores, recheio para bolos, rocamboles, chocolates e inúmeros pratos doces e salgados.



*Sementes de Marolo.  
Imagem: Universidade  
Federal de Alfenas - MG.*



*Muda de Marolo. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



64

*Maroleiro. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*



*Botão Floral. Imagem: Gilmara Aparecida de Carvalho.*



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



*Marolo verde. Imagem: Gilmara Aparecida de Carvalho*

66



*Marolos maduros. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

# **Do marolo oco ao marolo de ouro: histórias de Paraguaçu**

Roberto Brasileiro Prado<sup>5</sup>

No meio jornalístico, corre uma conhecida anedota sobre um jovem repórter que teria sido escalado para a cobertura de um espetáculo de circo, numa daquelas pautas insossas que inevitavelmente surgem no cotidiano de uma redação. Depois de algum tempo no local indicado, o novato volta para o trabalho de mãos abanando.

— Onde está o material para a reportagem? — indaga nervosamente o editor.

— Não foi possível fazer a matéria, senhor! — responde o jovem, com convicção.

— Como assim, não foi possível?!

— Bom, o circo pegou fogo, houve correria e algumas pessoas morreram. Foi uma confusão danada. Com isso, cancelaram o espetáculo.

Pode-se imaginar a fúria do editor diante da falta de perspicácia do repórter em identificar o que seria um assunto muito mais relevante do ponto de vista jornalístico. Um incêndio com mortes renderia capa. Um espetáculo circense renderia meia coluna em página par.

Como a do inexperiente jornalista acima, na primeira semana de março de 2008, o repórter Sérgio Leonardo Pereira e eu tivemos a nossa sensibilidade jornalística testada numa reportagem para o quinzenário *A Voz da Cidade*. Naquele período, floresciam os tradicionais pés de marolo, e o comércio dos frutos de sabor exótico já movimentava a cidade. Definimos, a partir daí, que era hora de elaborar uma matéria que tratasse do assunto, evitando os lugares-comuns para enfatizar a identificação cultural dos paraguaçuenses com o marolo. Amplamente discutida com os nossos editores, a pauta foi liberada e ganhou previamente a condição de manchete de capa.

Numa manhã nublada, partimos do centro de Paraguaçu, na Avenida Dom Bosco, e rumamos a uma das saídas da cidade, às margens da Rodovia Federal BR-491. Àquela altura, o trevo que leva à cidade de Machado era o local preferido dos vendedores ambulantes de marolo, que expunham o fruto em rudes barracas improvisadas à beira da estrada. A princípio, imaginamos que a chegada de dois jornalistas portando blocos de papel e grandes câmeras fotográficas fosse provocar algum tipo de alvoroço, uma reação

---

5    Jornalista paraguaçuense.

entusiasmada dos maroleiros. Não foi o que aconteceu. Sérgio e eu fomos recebidos friamente, como se a nossa presença por ali fosse, de certa forma, indesejada.

A recepção discreta não nos desanimou. Demos início à apuração fazendo algumas fotos e iniciando conversa com os ambulantes. Havia rapagões vestidos em camisas regatas, senhoras recostadas em caixotes de madeira e até algumas crianças brincando por entre as tendas. O calor do asfalto tornava ainda mais intenso o clima quente e abafado que caracteriza o fim do verão por estas terras sul-mineiras. Para piorar, a abordagem foi frustrante. Obtivemos pouquíssimas informações relevantes, já que, às nossas perguntas, seguiam-se respostas claramente evasivas. Quando, por exemplo, indagávamos sobre a origem dos frutos comercializados, as explicações eram as mais imprecisas possíveis. Até mesmo as fotos ficaram comprometidas, dada a recusa da maioria dos vendedores em figurar nas imagens do jornal.

Contrafeitos, saímos intrigados com a situação. Buscamos novas fontes de informação, que esclareceram nossas dúvidas. O engenheiro agrônomo da Emater, Carlos Magno de Mesquita, profundo conhecedor da realidade rural paraguaçuense, municiou a reportagem com informações técnicas valiosas, revelando muito do que havia ficado obscuro no contato com os ambulantes. O panorama não era otimista. De acordo com Carlos, muitos produtores do município enfrentavam um desafio insólito: suas propriedades vinham sendo saqueadas por gatunos interessados em colher marolos e revendê-los o mais rápido possível. Além de desmotivar o cultivo do fruto — processo que já é naturalmente complicado pelas condições especiais exigidas pelo marolo —, a situação gerava outros problemas, em especial, a comercialização de frutos fora de época. Com isso, é certo que muitos turistas que compraram marolos na beira da rodovia levaram para casa um fruto oco e ainda impróprio para o consumo. Era o antimarketing perfeito para uma cidade que reivindica a denominação de Terra do Marolo!

68

A esta altura a pauta imaginada para celebrar a identidade maroleira de Paraguaçu exigia uma radical mudança de eixo. Precisávamos enfatizar não o orgulho, mas o desalento em torno de uma tradição que vinha se perdendo silenciosamente. Dispor de pés de marolo e comercializá-los *in natura* não nos faria diferente de ninguém, ressaltava a reportagem em suas entrelinhas. Aliás, o título da matéria era direto e provocativo em seu questionamento: "Maroleiros: ainda merecemos esse apelido?". O tom esperançoso marcou apenas o final do texto, em que comerciantes locais ressaltavam que a demanda pelo fruto era crescente e que as possibilidades de explorá-lo mostravam-se cada vez mais diversificadas.

A reportagem gerou boa repercussão entre os paraguaçuenses e legitimou as preocupações daqueles que já vinham se movimentando para resgatar a nossa identidade maroleira. De lá para cá, surpreendentemente o quadro se inverteu. Entidades como a Emater, a Universidade Federal de Alfenas, o Museu Alferes Belisário e alguns

voluntários laboriosos promoveram uma revolução em Paraguaçu. O panorama sombrio retratado na matéria foi a senha para o início de um plano de ações que em dois anos alçou o marolo à condição de símbolo de um povo progressista e de uma cidade ansiosa por harmonizar os substantivos desenvolvimento e sustentabilidade. Pesquisadores aproximaram o conhecimento acadêmico do cotidiano do produtor rural, comerciantes investiram no potencial econômico do fruto, donas de casa descobriram novas receitas e o poder público abraçou a causa. Até a associação dos maroleiros foi criada.

E, no final de abril de 2010, os paraguaçuenses assistiam, com indisfarçável altivez, à primeira edição da Festa do Marolo, evento que passou a atrair turistas, artesãos e artistas de vários lugares do Brasil, com destaque particular para o festival de música Marolo de Ouro. Materializava-se, então, um sonho que acalentava todo paraguaçuense que ama verdadeiramente a sua terra.

"Marolo: um fruto, várias ideias!"

## Maroleiros mais conhecidos na Região



Família Jerônimo: Edevane, Maria do Carmos, Jerônimo, Jerônimo Filho e Fernando - 2018.  
Imagem: Escritório Local da EMATER de Paraguaçu-MG.

NOME	BAIRRO
Carlos A. dos Santos	Chico dos Santos
Francisco Tavares	Macuco
Jerônimo Tavares	Alves
José Divino	Macuco
Olivar Tavares	Macuco
Pedro Tavares	Macuco

NOME	BAIRRO
Eugênio V. Lima	Proex
João Cândido Filho	Macuco
João Esmeraldo	Chico dos Santos
João Tavares	Macuco
Luiz Cavaleiro	Chico dos Santos
Rosalvo Alves Xavier	Alves



*Sr. João Cândido Filho e Sr. Sebastião Santos Custódio - 2008. Imagem: Escritório Local da EMATER de Paraguaçu-MG.*

*Fonte: Serviço Social da Escola Estadual FUNDAMAR. Pesquisa realizada pela Escola Estadual FUNDAMAR, em 1998.*

## **Relato – 13/04/2011**

*Gilmara Aparecida de Carvalho*

Francisco Tavares das Chagas, nascido em 17/09 / 1936, conhecido por Chico Salvador, casado com Vicentina Castilho Chagas. Residente no Sítio Central – Bairro do Macuco, Paraguaçu/MG.

"Na década de 40, o transporte do marolo era feito em animais cargueiros, em balaios. Tempos difíceis. Isso na época do meu avô, José Maria Tavares, e de meu pai, Salvador Dias Tavares.



*Chico Salvador e Vicentina. Imagem: Marlon José Tomé.*

Na década seguinte, o fruto era transportado em carro de bois, principalmente para o município de Elói Mendes. Durante o percurso, pernoitavam na residência do Sr. Ernesto Santos, que morava na propriedade de Francisco Castilho, na conhecida Ponte Velha. No dia seguinte, seguiam viagem, chegando ao município por volta do meio dia. Descarregavam a carga e comercializavam o marolo em balaios, pelas ruas. O lucro das vendas era usado para fazer as compras para a Semana Santa e aquisição de bovinos. Era um tempo muito bom.

Na década de 60, a viagem passou a ser de caminhão. Neste período, os marolos eram comprados dos fazendeiros Alcino Ferreira Prado e Orlando Alves Pereira, no bairro dos Campos, e de outros, na região de Guaipava. Frutos de boa qualidade. Nos anos seguintes, a produção diminuiu devido às lavouras de café e ao plantio de outras culturas. Então, passaram a usar diferentes meios de transporte, como veículos utilitários e de passeio.

O marolo era muito valorizado naquelas épocas, talvez pela escassez de outras frutas. Era comum formar fila em outros municípios para a compra do fruto! Em tempos de produção abundante, os negócios eram ótimos. O marolo era negociado principalmente nos municípios mineiros de Elói Mendes, Varginha, Alfenas, Muzambinho, Fama, Poços de Caldas (Mercado Municipal) e outros, em menor escala. Pior lugar para a venda era em

Paraguaçu. Tempos difíceis, mas se ganhava um bom dinheiro. Atualmente o comércio volta a melhorar...”

O Sr. Francisco atualmente possui, em média, cinquenta pés do fruto em sua propriedade.

Obs.: O Sr. José Maria de Lima (Zico), comerciante residente no município de Fama, conta que o marolo era usado como moeda de barganha na aquisição de produtos agrícolas (enxadas, machados...) e utensílios domésticos (panelas e outros).

## **Citações**

“ Marolo bão, caído do pé e catado do chão.”  
(Jerônimo Tavares – 1939. Comercializando marolos na região do Sul de Minas.)

***Marlon José Tomé / José Maria Lino – Zico – Fama-MG***

“ Somos todos chamados de maroleiros; para nós é um grande orgulho. Que esta fruta de nossos campos seja sempre cuidada em nossa terra com muito amor e carinho. Para que não acabe e dure por muito tempo, gerando grandes fontes de renda com seu gostoso sabor e seus derivados.”

***Juliano Tiago Cunha – Março/2012***

“ Na década de 50, Papai colhia marolos e enchia carros de bois...”

***José Leal de Carvalho***

“ Quando Papai dizia que ia aos campos buscar marolos, eu e meus irmãos ficávamos na maior felicidade.”

***Luzia Pereira de Carvalho***



## **Frutos em extinção**

*Gislene Prado de Castro*<sup>6</sup>

Quando minha família morava na Fazenda Campo Alegre, no Bairro dos Campos, uma das boas opções de lazer que tínhamos era passear pelo cerrado, colhendo frutas silvestres. A gente ia para o campo à procura de araçás, gabiobas, casacas, araticum-do-campo, etc. Os bacuparis e marolos eram sempre os preferidos nas nossas buscas. Eles eram catados no chão, debaixo das árvores. Os que caíam naturalmente eram os melhores, mais doces, porque estavam no ponto ideal de colheita. Encontrá-los, no meio da vegetação rasteira, era uma alegria tão grande quanto a de saborear depois os deliciosos doces de marolo.

Hoje, creio que muita gente já não conhece os frutos do cerrado. (Você, leitor(a), por acaso, já experimentou o gostoso bacupari, a casaca, o caju-do-campo, o jatobá?)

Os cerrados mineiros estão dando lugar às culturas, o que é muito bom. Onde só era campo, agora surgem pastagens, cafezais, plantações de milho, arroz, feijão, batatinha... É o progresso!

75

São alimentos produzidos para uma população que cresce em ritmo acelerado. Graças a estudos para manejo de solos por meio de calagem, adubação e irrigação, os cerrados estão se transformando na nova fronteira agrícola do Brasil.

Infelizmente, porém, a sua ocupação econômica em algumas regiões, vem sendo feita de maneira irracional. No afã de incorporar cada vez mais terras de culturas e pastagens, a fauna e a flora dos cerrados estão sendo extintas.

Quem passa pela rodovia BR-135, em direção ao Norte de Minas, cruza com verdadeiros comboios de caminhões, carregados de carvão, extraídos das plantações nativas da região. São os maroleiros, os pequizeiros, as cagaiteiras e outras espécies que vão aquecer os altos-fornos das siderúrgicas de Sete Lagoas, principalmente, para produzir o ferro-gusa.

No município de Curvelo, apesar da devastação crescente do cerrado, para fazer carvão, ainda se pode encontrar pequi e marolo em abundância. A safra deste último já começou e os marolos podem ser adquiridos nas beiras das rodovias, nos sacolões e supermercados, nas ruas da cidade. Esses araticuns, como são denominados na região, apresentam uma vantagem em relação aos do sul do Estado: quase não têm "areia".

---

<sup>6</sup> Publicado: Jornal "A Voz da Cidade", Edição 876, de 05/03/1994.

É preciso impedir que o desmatamento e a expansão desordenada da agropecuária provoquem o fim dos cerrados, levando a um crescente processo de desertificação, futuramente. Para evitar a extinção total de seus frutos, algumas áreas devem ser preservadas.

O marolo, por exemplo, precisa ser mais valorizado, por meio de sua industrialização e comercialização, sob a forma de suco, doce, licor, sorvete e geleia. Nem todas as pessoas o apreciam por causa de seu cheiro e gosto muito acentuados, mas ele tem consumidor cativo – quem gosta, gosta mesmo!

Em Paraguaçu, talvez alguém já esteja cuidando disso. Se não, num futuro não muito distante, “marolo” será um termo totalmente desconhecido pelos conterrâneos. Nem a escola de samba “Marolo Atômico” existe mais... É uma pena!...

## ***Marolo na História do Brasil***



*“Araticum” 1827 – Hercule de Florence.  
Imagem: Revista História Viva – O Olhar dos  
Viajantes 1.  
O Brasil ao Natural – Página: 11.*

Araticum, fruta tropical representada em aquarela de Hercule de Florence, em 1827. Hercule de Florence participou da Expedição Langsdorff, que teve por objetivo descrever os contornos geográficos, a fauna, a flora, os tipos físicos e os aspectos relacionados à natureza dos trópicos, e foi realizada entre os anos de 1821 e 1829. Atualmente, a aquarela encontra-se no Museu de São Petersburgo, na Rússia.

Fonte: PINHEIRO, Liliana. O olhar dos viajantes: o Brasil ao natural; São Paulo: Duetto, 2010. 2v.il., color.; 208x275 cm. (História Viva). ISBN 978-85-7902-062-9.







# ***Histórico do Município de Paraguaçu***

*Sílvia Buttros*<sup>7</sup>



*Praça Oswaldo Costa – Paraguaçu/MG – 2011. Imagem: Carlos Magno de Mesquita*

O território ocupado pelo município de Paraguaçu foi parte da freguesia de Santana do Sapucaí, criada em 1749.

É possível identificar os moradores desse território, citados nos livros paroquiais e judiciais do Século XVIII, pela localização de seus sítios no Sapucaí-abaixo, sertão do Ouvidor ou nas cercanias de seus vários córregos.

Mais tarde, com a ereção da capela de São João Batista do Douradinho, que, também, era parte de Santana do Sapucaí, essas terras passaram a pertencer à freguesia do

<sup>7</sup> Historiadora.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Douradinho. Somente com a construção de sua própria capela, dedicada a N. S. do Carmo, esse território passou a ter identidade, tornando-se um Curato e, mais adiante, em 1840, uma freguesia.

Nas documentações eclesiásticas, esse território era conhecido por Carmo do Douradinho, Carmo dos Tocos e Carmo da Escaramuça, pertencendo ao Bispado de São Paulo até 1901, quando passou ao Bispado de Pouso Alegre. Desde 1913, pertence ao Bispado de Guaxupé.

Politicamente, esse território pertencia à Comarca do Rio das Mortes, tendo por cabeça a Vila de São João Del Rei. A Comarca dividia-se em vários Termos, sendo esse território pertencente ao Termo da Campanha e, mais tarde, ao Termo de São Carlos do Jacuí. Em 1880, foi incorporado ao município de Machado.

O município foi criado no distrito de Carmo da Escaramuça, desmembrado do município de Santo Antônio do Machado, pela Lei nº 556, de 20 de agosto de 1911, elevando Carmo da Escaramuça à Vila, dando-lhe a denominação de Paraguaçu. Possui o distrito sede e o de Guaipava.

## Paraguaçu “Terra do Marolo”

Carlos Magno de Mesquita<sup>8</sup>



Vista parcial de Paraguaçu/MG. Imagem: Júlio Cezar Bueno.



Marolos. Imagem: Gislene Prado de Castro.

83

Paraguaçu situa-se na região de transição entre a Mata Atlântica e a região do Cerrado. Dois terços de nosso município ainda apresentam bolsões de vegetação característica do campo cerrado, cerradão e cerrado, com suas árvores tortuosas, coriáceas e com uma flora e fauna abundantes.

A área de cerrado original do município estendia-se das imediações da atual BR-491, rodovia que liga Paraguaçu a Alfenas, até o município de Machado, conhecida na época como a região dos campos. Aos poucos, devido à expansão agrícola, muitas dessas áreas foram dando lugar às lavouras de café, milho e pastagens para a exploração da pecuária de leite e de corte. Nessas áreas ainda preservadas do cerrado, que englobam principalmente as comunidades do Macuco, Chico dos Santos, Andrequicé, Ponte Alta, Lagoa Preta, Alves e a região do Distrito de Guaipava, o marolo é encontrado em sua forma nativa e, ainda hoje, explorado, em sua grande maioria, de forma extrativista.

Desde os primórdios do século passado, já se tem notícias de seu comércio no município; os marolos coletados nos campos eram colocados em balaios e animais cargueiros. Transportados até a sede da comarca e cidades vizinhas, eram então vendidos para o consumo *in natura* ou para a confecção de inúmeros doces e licores, dos quais

---

8 Engenheiro Agrônomo (EMATER-MG) – Paraguaçu/MG)

Paraguaçu sempre foi referência. Com seu odor forte e acentuado, é quase impossível manusear ou consumir o fruto sem que os vizinhos percebam. Em razão desse comércio, os habitantes do município eram conhecidos como maroleiros, codinome muitas vezes considerado pejorativo pelos moradores, mas que, hoje, soa como um orgulho para os paraguaçuenses, que conseguiram, por todos esses anos, manter uma tradição de quase um século.

Hoje os animais cargueiros e balaios deram lugar a veículos e caminhonetes, mas ainda permanece a tradição. De fevereiro até meados de março, quando o fruto começa a amadurecer e a cair dos pés, inicia-se a atividade dos "catadores de marolo", que adentram o cerrado à procura do fruto. Esta atividade, algumas vezes, não é aceita por muitos proprietários, que veem com desconfiança a entrada de estranhos, normalmente sem permissão, em suas propriedades, surrupiando os frutos, muitas vezes ainda verdes dos pés. Mas, ano após ano, a "tradição" continua com o movimento nas rodovias que cortam o município, com a venda do fruto nos trevos de acesso à cidade, nas ruas e feiras.

Para os paraguaçuenses ou "maroleiros", fica o desafio: muitos ainda não se deram conta do grande potencial cultural, turístico e econômico que o marolo pode representar para o município. Para mantermos viva essa tradição, temos que preservar as áreas remanescentes do cerrado, plantar novas áreas, controlar a qualidade e a venda dos frutos e, por que não, cultivar um pé de marolo em cada quintal da cidade?

Cabe a nós também incentivar os produtores e organizar o trabalho dos catadores, afinal, o mais difícil nós já conseguimos: Paraguaçu é a terra do marolo!

## Por que “Terra do Marolo”?

Sandro Adauto Palhão<sup>9</sup>



“Terra do Marolo” - Pintura: Gilma Carneiro. Imagem: Eliara Maria Tavares

Desde tempos imemoriais, por meio da história da ocupação territorial de nosso município, o MAROLO, patrimônio regular e nativo do bioma Cerrado, esteve intimamente ligado a Paraguaçu.

Agricultores oriundos principalmente dos bairros rurais dos Alves, Santos, Macuco e outros, localizados nessas proximidades, além dos do Distrito de Guaipava, contam-nos sobre o princípio das vendas de carregamentos de marolos a municípios vizinhos, cargas que eram levadas a cavalo e que, mais tarde, foram substituídos por caminhões.

Sem registro documental, porém em histórias passadas de geração a geração, certifica-se que os primeiros habitantes a ocupar essas terras herdaram da tribo indígena aqui

9 Fonte: CD-ROM – Paraguaçu: Sua História, Sua Gente.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

existente – Mandibóias – o hábito de manipular o fruto para consumo próprio. O nome MAROLO é de origem guarani e significa “fruto mole”.

Fruto de aroma e sabor fortes, é fonte de renda para significativa parcela da população que, na “colheita” dos meses de fevereiro e março de cada ano, vislumbra novas possibilidades de aumentar suas economias.

A partir da matéria-prima obtida com a polpa da fruta, são elaborados os mais diversos produtos, que certamente identificam e exercem papel disseminador do nome de nossa cidade, como os sorvetes, bolos, biscoitos, geleias, além, é claro, dos doces e do licor, fabricado a partir de 1912, pela família Andrade, receitas estas que, desde 2009, são registrados como patrimônio imaterial municipal.

Presente no brasão da cidade, criado em 1987, por Yelo Evani Prado, o ramo de maroleiro destaca-se como um dos símbolos incontestes da localidade.

A preocupação com a educação ambiental e cultural faz com que atualmente vários de nossos cidadãos estejam empenhados em salvaguardar e preservar essa riqueza, que não é exclusividade de Paraguaçu, mas que, por sua grande influência em nossa cultura, o faz reconhecido como a “Terra do Marolo”, o que é motivo de orgulho para seus habitantes, que veem o fruto como verdadeiro “ouro” – difícil de ser encontrado, mas que certamente o valoriza ainda mais como uma riqueza de nossa terra!

## Brasão Municipal

Guilherme Prado <sup>10</sup>

O Brasão de Armas foi criado por Yelo Evany Prado, em 1987. Encontram-se nele representados o Distrito de Guaipava, o Rio Sapucaí, a Serra da Matinada, dentre outros. No centro inferior do escudo, encontra-se um símbolo religioso: o Escapulário de Nossa Senhora do Carmo, a Padroeira do Município. Sustentam o escudo, à direita, uma haste de café e, à esquerda, uma haste de marolo.



87



## **Grêmio Recreativo Escola de Samba “MAROLO ATÔMICO”**

*Sandro Aauto Palhão*<sup>11</sup>



*Grece e Guilherme Prado - Desfile da Escola de Samba Marolo Atômico.  
Imagem: CD-ROM – Paraguaçu: Sua História, Sua Gente. Guilherme Prado.*

Matéria publicada no jornal A Voz da Cidade, em 02 de outubro de 1977, com o título “FUNDADA A ESCOLA DE SAMBA MAROLO ATÔMICO” trazia o seguinte texto: “É com grande júbilo que noticiamos a fundação da Escola de Samba Marolo Atômico, que será mais uma sensacional novidade do carnaval 1978.

Os jovens Geraldo Rezende Neto, Pedro de Alcântara Pereira, Leylane Souza Dias, Magda Silva, Domingos Tavares, Sirlene Maranhão, Sebastião Gonçalves, Isabel Cristina Dias, Carlos Alberto Ferreira, Sérgio Henrique Campos, Arlene Prado Marques, Flávio César

11 Fonte: CD-ROM – Paraguaçu: Sua História, Sua Gente.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

Silva, Márcio José Palhão, Maria do Rosário Silva e Evanilda Bueno, que são os fundadores e membros da 1ª diretoria ampliada, estiveram reunidos dia 25 p.p., quando fundaram e decidiram as diretrizes para levar adiante esse empreendimento.

Estão todos muito entusiasmados com o integral apoio hipotecado pela rapaziada, prometem um espetáculo diferente e acreditam na vitória nos desfiles de rua. Numa próxima edição, transcreveremos a 1ª ata e daremos mais alguns detalhes do que já estará posto em prática. Esta iniciativa merece, sem dúvidas, a colaboração e incentivo de todos, pois assim nossa juventude vem contestar aqueles que diziam que ela se encontrava num total marasmo.”

Final dos anos 70, início dos anos 80, Paraguaçu fervilhava com a era das discotecas e um grupo de jovens se une para criar aquela que durante doze anos foi o espetáculo dos carnavais de rua da cidade. “Marolo Atômico”, “Leva Tapas” e “Unidos da Bikinha” levavam aos paraguaçuenses e turistas que vinham para as festas de carnaval o brilho de fantasias que traziam das escolas de samba do Rio e daquelas que eram confeccionadas pelos entusiastas de nossa cidade. Foram vários temas que inspiraram os enredos da “Marolo Atômico” entre os anos de 1980 e 1990, dentre os quais destacamos os seguintes: “E o circo chegou...” (1980); “Aquarela Brasileira” (1981); “Sua Majestade o Samba” (1982); “Fantástico Mundo das Ilusões” (1984); “Alegria não tem dono” (1989) e “Sonho, Imaginação e Ilusão de um Grande Artista” (1990). Os desfiles das escolas de samba tiveram altos e baixos, mas, com toda certeza, deixaram grande saudade entre todos os que participavam daquela festa de cores, luzes e muito brilho.

Como era emocionante esperar a comissão de frente, com suas coreografias e fantasias sempre muito criativas; as alas fazendo alusão aos temas propostos pelas cabeças pensantes de cada escola; os destaques luxuosos e maravilhosos de fantasias que enchiam os olhos do público presente, a ala das baianas, com sua eterna juventude e alegria de participar de uma festa tão bonita, e a frenética batida da bateria, que não deixava ninguém parado... Saudades demais daqueles bons e pacíficos tempos em que o carnaval era uma festa, uma diversão, um encontro com aqueles que estavam fora, em que se faziam novas amizades e a ordem era: “Vamos brincar o carnaval!”



Salomé Fonseca Silva



Olga Tereza Prado Martins



Lígia e Isa (filhas de Fernando Salles); Luciana e Daniela (filhas de Eva Salles) e Lupérsia Salles

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



Darlene Rodrigues Dias



Maria do Rosário Silva

92



Cacilda Maria da Fonseca



Itamar Rodrigues Araújo



*Mara Suely Dias Salles e Rogério Salles*



*José Renato Fressato*



*Claudete Gonçalves Silva e José Renato Fressato*



# ***A Fundação da Escola de Samba Marolo Atômico descrita por um de seus fundadores***

***Marolo: um fruto, muitas ideias, dentre as quais a Escola de Samba Marolo Atômico***

*Geraldo das Geraes*<sup>12</sup>

Sendo paraguaçuense de quatro costados, aceito com gosto o apodo de maroleiro e me agrada o paralelo, segundo o qual o marolo está para os naturais de Paraguaçu, assim como o queijo está para o mineiro bom de fato.

Também gosto muito da frase: “Marolo, um fruto, muitas ideias”. Aliás, o dístico é verdade que vem de longe.

95

Foi numa tarde de domingo, do mês de setembro de 1977, que um grupo de jovens de Paraguaçu, em reunião realizada na sede do Democrata Clube, resolveu fundir os blocos carnavalescos de que participavam a fim de constituir uma escola de samba.

Passados mais de trinta anos, é escusável o olvido de alguns dos presentes, portanto, sem preocupação, citarei os nomes daqueles com os quais me lembro de ter estado na data de fundação do Clube Carnavalesco e Escola de Samba Marolo Atômico: Sebastião Gonçalves, Magda Silva, Sérgio Henrique Campos, Leilane Souza Dias, Domingos Sávio Tavares e Pedro de Alcântara Pereira.

Evitando copiar as grandes escolas de samba cariocas, que normalmente se denominam Grêmio Carnavalesco e Escola de Samba, optamos por Clube Carnavalesco. Mas a questão do nome fica para daqui a pouco.

Inicialmente decidimos que, a fim de fazer face às despesas com a aquisição dos instrumentos para a bateria, faríamos a rifa de um aparelho televisor. A venda de bilhetes ficaria sob incumbência de cada um de nós, que nos valeríamos da ajuda de familiares e amigos mais próximos.

---

12 Novembro de 2011.

A certa altura de reunião, adentrou o salão do Democrata e se sentou junto a nós, o senhor Leopoldo Morais Filho, que, nas rodas de bebidas, em vez do pronome senhor, recebia e amistosamente respondia pelo diminutivo Pordinho.

Quando o debate envolveu a definição das cores da agremiação, o novel participante não se fez de rogado e opinou por verde e rosa. Pordinho residira no Rio de Janeiro e, como quase todo brasileiro, era admirador da Mangueira. Nós, porém, estávamos firmes na intenção de fazermo-nos diferentes das escolas de samba já existentes e optamos pelas cores azul e rosa.

No ano seguinte, José Renato Fressato passou a integrar e, com seu enorme bom gosto, dar inestimável contribuição à Marolo Atômico. Uma de suas primeiras intervenções foi a de nos mostrar que a combinação do azul com o rosa não dá realce na exuberância de que carece uma sociedade carnavalesca. Com a brilhante defesa do Zé Renato, prevaleceu, ainda que com certo atraso, o voto do Pordinho: A Marolo Atômico passou a se vestir de verde e rosa.

Como é sabido, desde há muito, somos zombeteiramente tratados como maroleiros. Maneira que nossos vizinhos de cidade encontraram para de leve nos ridicularizar, atribuindo às terras de nosso município precária condição, nas quais o marolo é abundante, visto sua adaptabilidade aos solos pobres em nutrientes.

Pois bem, quando da escolha do nome de nossa escola de samba, ponderei e propus:

Vamos aceitar a antiga galhofa de que somos alvo e batizar a escola de samba com o nome do fruto que dizem ser pródigo o nosso chão e, como vivemos a era atômica, que este adjetivo também esteja presente na denominação. Que tal Escola de Samba Marolo Atômico?

Para minha satisfação, depois de um ou outro senão, a sugestão foi aceita. Assim nasceu e foi objeto de registro em ata o Clube Recreativo e Escola de Samba Marolo Atômico, do qual tive ainda a honra de ser eleito seu primeiro presidente.

Nosso desfile inaugural chamou a atenção. Foi um sucesso! A cada ano, a nação marolense conquistava mais adeptos, inclusive foliões não tão jovens como eram os fundadores. No quarto ano de sua existência, contando com o senhor Jaciel Alfredo Ribeiro Dias, nosso querido Barão, na presidência, a Marolo Atômico deu enorme salto, exibindo-se com fantasias luxuosas e empolgante bateria. A partir de então, as apresentações da Escola de Samba Marolo Atômico foram cada vez mais deslumbrantes. Cada um dos diretores e presidentes que esteve conduzindo a Escola honrou nosso estandarte, que estampava um marolo em meio a órbitas atômicas.

Sem o menor constrangimento de ser visto como quem “puxa a sardinha para a sua brasa”, sempre que falo da Marolo Atômico, faço referência ao meu pai, Célio Rezende, afinal, foi de seu engenho e de suas mãos que saíram os mais belos carros alegóricos que nossa escola de samba apresentou na Oswaldo Costa.

Também é impossível não reconhecer que o povo paraguaçuense sempre distinguiu com incomensurável carinho, externado em merecidos e calorosos aplausos os exímios batuqueiros e passistas que, desde priscas eras, nas noites de carnaval, alegravam nossas ruas, desfilando pela Liga Operária e que foram o embrião da bela Escola de Samba Leva Tapas. Porém, mesmo dividindo a cena com tão querido protagonista, a Marolo Atômico alcançou brilho próprio e deu sua contribuição para que Paraguaçu fosse palco de empolgantes e inesquecíveis desfiles carvanalescos.

É por isso que repito, vem de longe a verdade: *Marolo, um fruto, muitas ideias.*

## **Samba Enredo do Carnaval 1982**

**Autores:** José Renato, Neide, Sérgio e Rose

**Cavaquinho:** Rogério Salles

**Cantora:** Lupércia Salles

Viajei,

Dando um salto no tempo voltei ao passado,

Vi grandes canaviais, gigantescos engenhos:

“Fase da escravidão”.

Após o trabalho diário era na senzala

Que o negro descansava.

Com seu atabaque “Lundu” batucava

Na ginga que hoje encanta o Brasil.

ÔÔÔ, brasileiro tem no sangue sim senhor,

ÔÔÔ, o samba que batuca com amor

Viajei

Nas notas coloridas do samba.

Vi tanta coisa bonita que nem se acredita

Em sua majestade “O Samba”.

Lá no Cassino da Urca uma voz encantava,

Carmem Miranda sorria,



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Rebolava as ancas, batia os tamancos.  
Na ginga que encantava o Brasil  
ÔÔÔ, alegria na Marolo que chegou,  
ÔÔÔ, tem mulata neste samba, sim senhor.

Viajei  
Nas lindas passarelas do samba.  
Vi fantasias tão ricas de cores brilhantes.  
Municipal também é samba.  
Lá no Cassino da Urca vedetes cantavam  
Num show de harmonia,  
E dançavam num mundo de plumas e sonhos  
Na ginga que encantava o Brasil.  
ÔÔÔ, alegria na Marolo que chegou.  
ÔÔÔ, tem mulata neste samba, sim senhor.

98

E ao chegar desta viagem encantada,  
Escolas desfilavam na avenida  
Revivendo tradições.  
E o samba, em sua majestade,  
Envolvia milhões de corações. (bis)

ÔÔÔ, brasileiro tem no sangue, sim senhor,  
ÔÔÔ, o samba que batuca com amor .  
"Alegria Não Tem Dono"



## Samba Enredo do Carnaval 1989

### *“Alegria Não Tem dono”*

Homenagem a Oswaldo Costa

**Letra e Música:** Rogério Salles

Nas asas da fantasia,  
Voa a mente do sambista,  
Procurando criações  
E sonhos cheios de ilusões:  
- Busca com sua música  
Alegrar os nossos corações.

Alegria!

Alegria não tem dono,  
É do povo...  
E o povo não é bobo! ( bis)  
A Marolo, este ano,  
Traz pra avenida  
Alegria da vida.

Nesta noite!

Paraguaçu, nesta noite  
De euforia e carnaval,  
Lembra de “Oswaldo Costa”  
Nosso ilustre cidadão...  
Axé ao grande amigo  
E a nossa eterna gratidão.  
Alegria!



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## Samba enredo do Carnaval 1990

*"Sonho, Imaginação e ilusão de um grande artista"*

Homenagem a "Zé Renato"

**Letra e Música:** Rogério Salles

Arquiteto da escola

Gênio deste carnaval. (Bis)

O sonho mais lindo sonhou  
De quimeras mil um castelo ergueu,  
Pra abrigar este sonho,  
Fruto da imaginação (Bis)  
Que só um artista possui  
Dentro do peito cheio de ilusão.

Paraguaçu se orgulha  
Desta noite fascinante,  
Que a "Marolo" vem contar e mostrar  
O sonho lindo de um artista,  
Que leva o povo a pensar  
Que a ilusão que ele criou  
Se transforma em realidade.

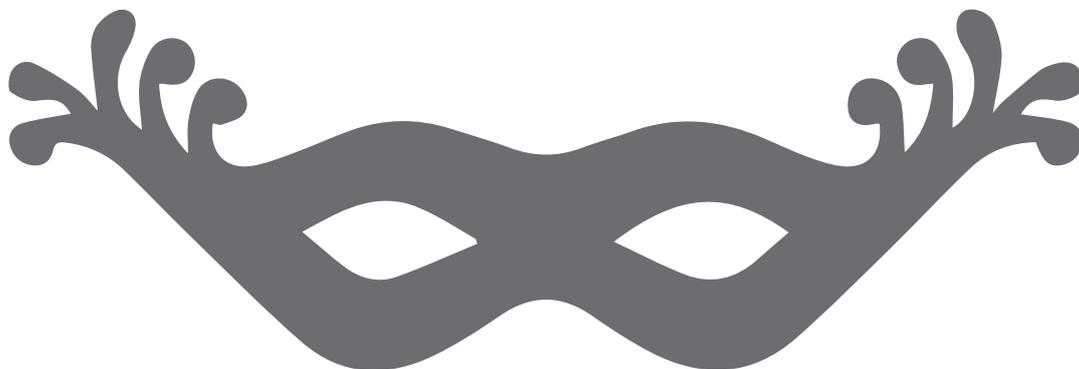
Hoje a nossa escola (Bis)

Veio desfilar,  
E ao "Zé Renato" homenagear.

E ver que tanta beleza  
Surgiu da humilde nobreza (Bis)  
Do seu criador.

ÔÔÔ, "Zé Renato" ÔÔÔ

A "Marolo" reconhece,  
És a alma da escola  
"Maroleiro" sem igual.  
Sua garra sua fibra  
Brilham neste festival,



## ***Escolha do Símbolo de Paraguaçu (1998)***



*Escola Estadual FUNDAMAR – Paraguaçu/MG. Imagem: CD-ROM – Paraguaçu: Sua História, Sua Gente. Guilherme Prado.*

Com o intuito de escolher um símbolo para Paraguaçu, coube a cada escola do município o trabalho de estudo e pesquisa de um determinado emblema. A Escola Estadual FUNDAMAR ficou responsável pelo “Marolo”, fruto típico da nossa região, antes encontrado em grande quantidade em nossos cerrados, e, hoje, em preocupante extinção.

Este trabalho ficou registrado em uma apostila com a coleta de dados adquiridos por meio de informativos, pesquisas e entrevistas com produtores, estudiosos e curiosos que relataram lendas, crendices, receitas de doces, compotas e licores.

A equipe que coordenou a pesquisa foi composta por João Ernesto, Célia, Ivonete e Renata, monitores que levantaram fontes de consulta bibliográfica e depoimentos de experientes maroleiros dos bairros Alves, Macuco e Chico dos Santos.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

Também foi pesquisada a influência do marolo na cultura de Paraguaçu, já que a fruta inspirou diversas receitas de doces e licores, remédios caseiros, criação de uma escola de samba e denominação de uma prova de “*motocross*”.

O que chamou a atenção, neste projeto, foi a diversidade de nomes populares e até mesmo científicos atribuídos à fruta, já que há divergências entre os estudiosos sobre a sua correta designação. Outra curiosidade é o processo de germinação do marolo, sendo muito comum entre os maroleiros a ideia de que existem a semente macho e a semente fêmea. Mas talvez o que de mais importante foi aprendido é que o marolo pode se transformar de um símbolo do passado numa fonte de renda e prosperidade no futuro, se as lideranças e autoridades municipais apostarem na recuperação dessa cultura.

É sabido que a diversidade da flora do Cerrado é superior à da Mata Atlântica e que já há vários projetos de comercialização do óleo da castanha e das cascas das plantas frutíferas do cerrado, que são vendidas para o exigente consumidor europeu.

É de extrema necessidade que seja feita uma revitalização da cultura e da indústria do marolo em Paraguaçu.

## ***Paródia: Samba Safado***

*Sebastião Castilho Silvério*<sup>13</sup>

Vou contar uma historinha  
Sem mentira e não tem rolo  
Macuco e bairros vizinhos  
**É a terra do marolo**

Quando chega mês de março  
Lá ninguém fica parado  
Pra poder roubar marolo  
Tá pro pastos esparramados

Tem malandrinhos vizinhos  
Que não ficam no seu canto  
Sempre sai alguns dos Alves  
Vai lá pro Chico dos Santos

Com desculpa de casaca  
E também de araçá  
Sai com os cargueiros cheios  
É dinheiro pra daná

Todos ladrões de marolo  
Quero dar meus parabéns  
Não é só do nosso bairro  
Papagaio tem também.



---

13 Morador do Bairro do Macuco e pai de alunos da Escola Estadual Fundamar. O autor fez esta paródia para a Gincana da Juventude da Fundamar, em 1994. Sr. Sebastião Silvério faleceu em 06 de abril de 2005. Fonte: Pesquisa da Escola Estadual FUNDAMAR. Concurso Símbolo de Paraguaçu – Junho/1998.

## **Enduro do Marolo**

*Sandro Aduato Palhão*



*Alto à esquerda: Delane Moterani, Marlos (Três Corações), Celsinho e Gustavo. Ao centro: Jader Prado, Claudiney Dias e Adriano Freitas. À frente: Marquinhos Leite Cláudio Muoio e Claudinho.*

"Paraguaçu este ano sediará uma prova não classificatória no dia 10 de dezembro, que servirá como avaliação para fazer parte do calendário da V Copa, que se realizará no próximo ano [...]" (Jornal A Voz da Cidade, 11 de novembro de 1995).

Assim nasceu o Enduro do Marolo, por iniciativa de seus primeiros organizadores: Marlon, piloto de Três Corações, Elizete e Claudiney Dias, paraguaçuenses entusiastas do esporte.

Claudiney, que já vinha de dois campeonatos vencidos em 1994 e 1995, campeão por antecipação, teve a ideia de tornar o circuito de Paraguaçu prova oficial do Sul Mineiro de Motocross.

E foi dessa maneira que grandes pilotos fizeram parte das edições que viriam a animar a cidade, “movimentando hotéis, restaurantes, bares, postos de gasolina, etc., beneficiando o comércio e dando um pouco de lazer às alas jovem e adulta de Paraguaçu e região.”

Como noticiou o “Jornal do Enduro” em sua edição de agosto/98: “Já era de se esperar que Paraguaçu seria uma etapa das melhores este ano, mas o sucesso obtido no III Enduro do Marolo foi ainda maior ao realizarem este evento que reuniu um grande público e satisfez todos os 100 pilotos participantes na V Etapa do Sul Mineiro de Regularidade [...]”.

Sebastião Beline e Pedro Bianor Dias também foram organizadores de provas do Enduro do Marolo, esse esporte que tanto consagrou pilotos paraguaçuenses e da região.

O título da prova foi inspirado no marolo, dando, assim, uma importância e destaque a mais para esse fruto que levou o nome de nossa cidade a todo o território nacional.

### ***Pilotos de Enduro de Paraguaçu***

Agnaldo Dias Salles

Anderson Juliaci (Pepsi)

Caio Martins Dias

Claudiney Dias

Cláudio Muoio Dias

Cláudio Rodrigues Dias

Delane Moterani Costa

Douglas Dias

Éder Andrade Dias

Francis Feliciano Santos

Jader Paulo Leite do Prado

João Paulo Ribeiro Belli

Julian Pereira Caixeta

Luiz Henrique Ribeiro da Silva (Guerrinha)

Marcelo Alves (Caretá)

Marcelo Moterani Silva

Marcos José Dias Leite

Mateus Costa Dias

Maurício Paiva Prado

Pablo Rodrigues Dias

Pedro Bianor Dias Júnior

Rafael Rodrigues Nasser

Rinaldo Paiva Tavares

Rogério Dias Salles

Salvador Andrade Dias (Dodô)

Sebastião Beline Dias

Sérgio Luiz do Prado

Sidney Roberto Lino (Grilo)

Wanderley Frogeri (Tranca)

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



*Salvador Andrade Dias (Dodô) <sup>14</sup>*

106 O "Trilhão do Marolo" surgiu da ideia de mais uma homenagem ao fruto símbolo da nossa cidade.

O evento foi organizado por Salvador Andrade Dias (Dodô), com a colaboração dos fazendeiros, que permitiram a passagem dos pilotos em suas propriedades, e com o apoio dos patrocinadores e dos colaboradores em geral.

O "Trilhão" aconteceu no dia 22 de junho de 2008, com a saída do Serra Clube de Paraguaçu – MG e percurso pela zona rural da cidade, retornando ao ponto de partida. Esse evento contou com a presença de pilotos da cidade, dos municípios vizinhos e também de outros estados.

Durante o dia, ocorreram algumas atrações (restaurante, música, etc.) no local, para o público visitante.

---

14 Arte: Aduato (Fábrica 5) / Salvador Andrade Dias (Dodô).

# 1ª Copa Marolo de Futebol de Campo

## Categoria Veterano

Denilson Sepini Gonçalves<sup>15</sup>



*Em pé: Alemão, Sant'Ana, Geraldão, Denilson, Adelinho, Marlon e Marcelo.  
Frente: Alan, Té, Benny e Léo. Time de Futebol de Paraguaçu/MG – 2008*

A ideia surgiu a partir da necessidade de se criar um intercâmbio entre cidades vizinhas, fortalecendo o futebol nessa categoria.

Há um grande número de pessoas, ex-atletas, que ainda estão na ativa, mas não existem eventos, torneios, para que possam mostrar suas qualidades e, até mesmo, reencontrar amigos. A Copa Marolo conseguiu reunir oito cidades da região (Elói Mendes, Serrania, Campo do Meio, Carvalhópolis, Turvolândia, Campos Gerais, Paiolino e Paraguaçu) foi coordenada pelo Diretor de Esportes do Clube dos Veteranos de Paraguaçu, Sr. Adélio Mignacca Filho e teve a coordenação técnica do Prof. Denilson Sepini Gonçalves. O evento ocorreu nos meses de junho, julho e agosto de 2008.

O nome foi uma homenagem à cidade de Paraguaçu, sendo que onde o evento recebeu as equipes finalistas, foi promovido um grande churrasco de confraternização.

Paraguaçu é muito conhecido como a terra do marolo, foi uma forma de identificar a cidade na região de um modo carinhoso.

---

15 Professor de Educação Física.

## Marolada



Bairro Rural da Grama – Paraguaçu/MG.  
Imagens: [www.escapeturismo.com.br](http://www.escapeturismo.com.br)



Praça Oswaldo Costa – Paraguaçu/MG

108

O primeiro evento organizado pela ESCAPE, em 2009, foi um sucesso, com a participação de toda a equipe (Dr. Alaim, P.A., Ana Guiomar e Raiana).

Aconteceu em Paraguaçu, cidade do Marolo, em 08/02/2009, a 1ª Marolada, assim denominada por se tratar de uma mistura de modalidades (caminhada, corrida e ciclismo). Este tipo de evento foi denominado pelo Dr. Alaim de TRISPORTS – 3S.

Os participantes saíram e chegaram à Praça Oswaldo Costa e percorreram 9,7 Km nas estradas rurais, passando pelo Bairro da Grama e pelo Morro da Beata.

Foram 87 inscritos nas três diferentes modalidades.

Carros de apoio e ambulância estiveram à disposição de todos.

Os *bikers* foram os primeiros a largar, seguidos da turma da caminhada e dos corredores de rua.

Todos conseguiram completar o percurso sem nenhum acidente ou intercorrência e chegaram antes das 11 horas. No trajeto e na chegada, foram distribuídos água, frutas, refrigerantes e doces. Já na largada a empolgação era visível.

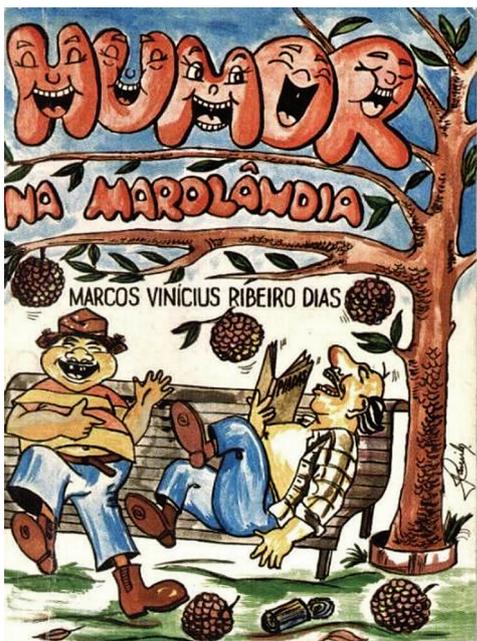
Ao final, chamou muito a atenção o tempo dos corredores que finalizaram o percurso em 37 minutos.

Também foi prazeroso ver um garoto de 5 anos e um senhor de 71 anos completarem o circuito.

Todos pediram um repeteco do evento o mais breve possível.

A 1ª Marolada teve apoio e patrocínio da Sorveteria Estação Verão, Dimaco, Clube do Corpo, Pastelaria Bacana, Posto do Pituca, Fundação Hospitalar de Paraguaçu, Adrenalina Bike, Imagine, Brasil Completo e Escape Turismo.

## Humor na Marolândia



Capa do Livro/Arte: João Camilo dos Santos.



Marcos Vinícius Ribeiro Dias (In memoriam).

Superou as mais otimistas expectativas a noite de autógrafos do livro “Humor na Marolândia”, de autoria do nosso ex-diretor por duas vezes, fiel colaborador e amigo, Ir. Marcos Vinícius Ribeiro Dias. Foi um sucesso estrondoso, considerado o acontecimento cultural do ano, atraindo as mais expressivas personalidades de nossa sociedade e da região próxima.

O evento teve como lugar a sede social do Ideal Clube de Paraguaçu, quando seus dois salões de festas estiveram literalmente tomados por pessoas prestigiando a estreia do autor.

Atuou como mestre de cerimônia o professor Silvio Luiz Sepini, convidando especialmente a tomar posse à mesa o autor Marcos Vinícius e sua esposa Elina Mara. Em seguida, houve a apresentação do coral Allegro Cantante, com bonito repertório.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Fizeram uso da palavra: Doroti Moterani Vigato, que falou da vida do autor desde a infância até o profissional, o amigo, o conciliador; Cláudia Fressato Martins, presidente da Casa da Criança, que agradeceu ao autor pela doação da obra literária, presenteando-o com um jogo de canetas e Maria Aparecida Taglialegna Andrade, que fez leitura do prefácio da obra, de autoria do seu marido ali ausente, diretor d'A Voz, Nilson Andrade.

Em seguida houve a sessão de autógrafos, quando foram vendidos 147 exemplares do "Humor na Marolândia", número considerado recorde em lançamentos literários, em nossa cidade. Ao som musical, foi servido aos presentes vinho e pasta de queijo, proporcionando um ambiente descontraído que adentrou a madrugada.

Entre as personalidades presentes, destacamos o Deputado Estadual Dr. Jorge Eduardo, o Delegado do Ministério da Agricultura em Minas Gerais, Arnaldo Figueiredo; os ex-prefeitos Evandro e Cláudio com suas famílias; o ex-prefeito de Elói Mendes, José Machado Mendes, e seu irmão Cel. PM Joaquim Machado Mendes, residente no Rio de Janeiro; familiares e amigos do autor de diversas localidades.

**Fonte:** *Jornal A Voz da Cidade* do dia 28 de setembro de 1996.

## **Cruzeiro Marítimo** **Navio “Splendour of the Seas”** **Santos, Búzios, Cabo Frio, Parati e Ilha Bela**



*Grupo de Paraguaçenses no “Splendour of the Seas”.*

Em janeiro de 2008, vários paraguaçenses viajaram em um cruzeiro marítimo, usando uma camiseta de cor laranja, em homenagem à cor do marolo e com os dizeres em sua frente: “Maroleiros de primeira viagem”, fazendo uma referência ao adágio “marinheiros de primeira viagem”, em virtude de muitos dos presentes nunca terem realizado um cruzeiro. Nas costas das camisetas: “Paraguaçu - MG / Terra do Marolo”.



*Dagmar de Souza Silva, Nilma Maria Vigato Araújo, Vera Goulart Leite e Rosemeire Goulart Leite.*

## **Paraguaçu – Terra do Marolo**

*Eunice Rodrigues Leite de Faria<sup>16</sup>*

Durante anos, pessoas interessadas em divulgar essa fruta uniram esforços em vários setores da sociedade, no sentido de exploração comercial, cultural e como atrativo turístico, chegando ao ponto de ela se tornar símbolo de nossa cidade e deixar os paraguaçuenses envaidecidos.

Em nosso cruzeiro marítimo, usamos uma frase estampada em nossas camisetas: "MAROLEIROS DE PRIMEIRA VIAGEM", com a ideia de tornar conhecido o fruto símbolo de Paraguaçu.

112 Foi um sucesso! Muitas pessoas interessadas em saber o porquê do slogan, outros já conheciam a fruta e entenderam o sentido do MAROLEIROS-MARINHEIROS. Com esta brincadeira, percebemos olhares curiosos que nos deixaram satisfeitos com a demonstração de acolhida que tivemos.

Esse símbolo nos permitiu uma divulgação cultural de nosso município em ambiente turístico, levando o nome de Paraguaçu àqueles que, como nós, foram desfrutar das belezas de nosso litoral a bordo de um navio, tornando-nos ainda mais felizes por termos nossas raízes "maroleiras".

## Desfile de Sete de Setembro de 2008

Sandro Aduino Palhão



Praça Oswaldo Costa – Desfile da Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga.  
Imagens: Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga.

113

O desfile em comemoração dos 186 anos da Independência do Brasil teve um sabor diferente para os paraguaçuenses nesse ano. A Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga, sob a direção de Ana Cláudia Dias Vigato, trouxe para a parada um tema muito caro aos cidadãos; a apresentação das influências socioeconômicas do fruto, baseado no Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!” dos pesquisadores Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão, desenvolvido no início do presente ano.

Com o auxílio de seus professores, o estabelecimento educacional desfilou cartazes e alegorias salientando a importância da preservação ambiental por meio do plantio de mudas da fruta; sua influência em eventos tradicionais da cidade, como o carnaval, representado pela lembrança do “Grêmio Recreativo Marolo Atômico”; as delícias da gastronomia, com destaque para os diversos produtos fabricados utilizando a matéria-prima – a polpa do marolo –, os eventos culturais que usaram o fruto como inspiração, como o livro “Humor na Marolândia”, de Marcos Vinícius Ribeiro Dias, e a letra da música “Samba Safado” de autoria de Sebastião Silvério, entre outros.

O desfile foi encerrado com o ronco dos motores dos pilotos participantes do “Enduro do Marolo” e do “I Trilhão do Marolo”, eventos esportivos que destacam Paraguaçu no motociclismo.

Sem dúvida, uma bela e criativa homenagem aos munícipes que hoje se orgulham com o reconhecimento de que seus habitantes são chamados de “maroleiros”.

## **1ª Cãominhada do Marolo de Paraguaçu**

A Cãominhada do Marolo de Paraguaçu foi idealizada e organizada pelo Pet Shop Marlon Rações e equipe: Dra. Selma, Milena, Roberta e Larissa. Os cães e seus amigos (proprietários) desfilaram pela Praça Oswaldo Costa, com encerramento no pátio da Igreja Matriz Nossa Senhora do Carmo, onde receberam a bênção de São Francisco de Assis, dada pelo Padre Edmar Mendes Xavier.

A Cãominhada tem por finalidade promover a confraternização dos amigos dos cães e conscientizar sobre os cuidados com esses animais, valorizando-os, pois eles merecem ser tratados com respeito por todos nós. E também divulgar o marolo, o fruto típico do nosso cerrado e símbolo do município.

Festa de muita alegria, com premiações e sorteios de brindes e filhotes caninos.

Segundo Marlon José Tomé, o evento tem sido um sucesso, havendo satisfação geral entre os organizadores, patrocinadores, participantes e o público.

114

Este evento anual já teve cinco edições de 2010 a 2014.



*Organizador: Marlon José Tomé – Bênção inicial pelo Padre Edmar.*



Praça Oswaldo Costa. Imagem: João Camilo dos Santos.

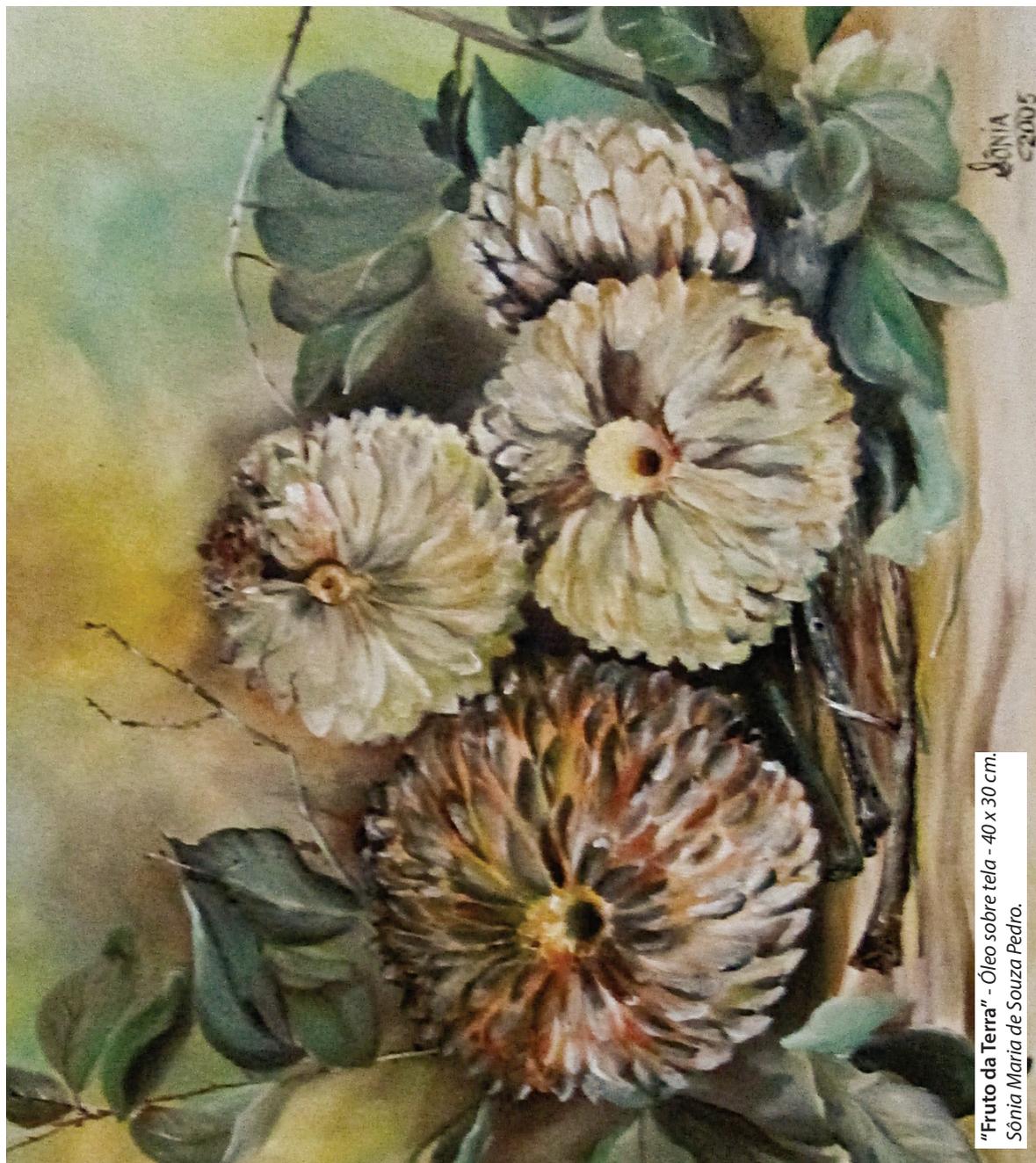
115



Gilmara Aparecida de Carvalho, Fé Ecila Tavares (In memoriam), Cirene da Silva Marques, Gislene Prado de Castro e Maria Zélia Goulart.  
Imagem: Roberto Brasileiro Prado. 2012.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## ***Artistas plásticos de Paraguaçu retratam o marolo***





"Marolo" - Óleo sobre tela - 28 x 35cm.  
Marlene Auxiliadora de Castilho Carneiro.

"Natureza Morta" – Óleo sobre tela – 63 x 48 cm.  
Pierre Jaques Louis Fatosme.



## *Parte 3*

# *Marolo: Patrimônio Sul-Mineiro*



119

*Marolos. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*



# Marolo: Um fruto e a “ideia” de Patrimônio

Luciana Menezes de Carvalho

Ao lermos as páginas deste livro que trata do Marolo e as relações estabelecidas em torno deste fruto, no município de Paraguaçu, podemos ver uma interferência desse produto no cotidiano, nas práticas e nos costumes dessa cidade. Ainda, tal interferência estabelece entre os moradores e o Marolo uma relação de identidade, em que os primeiros até se denominam e são conhecidos como “maroleiros”. Reforçando esta “relação”, no ano de 2009, as receitas de doces e do licor de Marolo foram nomeadas como *patrimônio imaterial do município de Paraguaçu*.

São movimentos como esses que apontam, também, para a construção dos diferentes tipos de *patrimônios*. Durante muito tempo, acreditou-se - e ainda vigora no imaginário das pessoas - que patrimônio restringe-se a “[...] bem histórico tombado – como por exemplo um prédio antigo; uma cidade histórica; ou um conjunto de bens de um indivíduo, empresa ou nação; ou até mesmo uma reserva ambiental.” (CARVALHO & SCHEINER, 2010). No entanto, já há algumas décadas, o conceito de patrimônio tem sido (re)pensado e vem tomando formas muito diversas.

Segundo Funari, Pelegrini & Rambelli, a mudança na percepção do conceito de patrimônio se deu no século XX, em virtude da “emergência de movimentos contestadores”, de construções de “desgastados preceitos que não davam conta da pluralidade social” (em contrapartida aos séculos anteriores, onde se buscava um conceito de “Estado Nacional”, fundado na homogeneidade e erigindo “passados” como patrimônio) (FUNARI et. al., 2009, p. 9).

Scheiner (2004, p. 80) enfatiza que a relação organizada e ‘oficial’ com o patrimônio ressalta o seu papel como instância de legitimação da existência de um passado (da natureza ou do homem) e também como evidência absoluta dos modos e formas por meio dos quais o humano articula-se com o já existente. “Esta ligação com a origem, no entender de Foucault, é a outra forma que assume, no pensamento ocidental, a compreensão da finitude do humano - agora [...] situada [...] na própria compreensão de que tanto o saber como a existência são finitos.” (Scheiner, 2004, p. 80-81). E diz ainda:

*É fundamental considerar, aqui, o imenso potencial de significação político-social dos patrimônios. A Modernidade promoveu uma separação ontológica entre natureza e cultura, entre mito e razão e, finalmente, entre presente e passado - visando explicitar a apreensão do possível. E neste universo desenvolveu o conceito de patrimônio, como cristalização do fazer humano no tempo e como instância de legitimação da natureza enquanto objeto de pertencimento do homem. (...) Patrimônio é, assim, o que foi produzido, criado, instituído – o que faz prova da capacidade humana de habitar o mundo natural e, por meio dele, criar e desenvolver cultura. É neste sentido que se desenha e populariza o termo patrimônio cultural - conceito que está na base do uso do patrimônio como retórica do passado e que reifica a noção de conjunto patrimonial como núcleo fundador de espaços ocupados (SCHEINER, 2004, p. 152).*

122 Baseado neste discurso oficial, Canclini expressa que, mesmo nos países em que esse discurso adota uma possível "noção antropológica de cultura" que confere legitimidade a todas as formas de organizar e simbolizar a vida social, existe ainda uma hierarquia dos capitais culturais: a arte vale mais que o artesanato; a medicina científica mais que a popular e a cultura escrita mais que a transmitida oralmente. Até mesmo nos países "mais democráticos", os capitais simbólicos dos grupos considerados "subalternos" têm um lugar – porém um lugar subordinado, secundário, à margem das instituições e dos dispositivos hegemônicos. Logo, a reformulação do patrimônio em termos de capital cultural tem a vantagem de não representá-lo mais como um conjunto de bens estáveis e neutros, com valores e sentidos fixados, mas como um processo social que, como o outro capital, acumula-se, reestrutura-se, produz rendimentos e é apropriado de maneira diferenciada pelos diversos setores (CANCLINI, 1998, p. 194-195).

Canclini, ainda, afirma que:

*Se considerarmos os usos do patrimônio a partir dos estudos sobre reprodução cultural e desigualdade social, vemos que os bens reunidos na história por cada sociedade não pertencem realmente a todos, mesmo que formalmente pareçam ser de todos e estejam disponíveis para que todos os usem (ibidem, p. 104).*

Contudo, percebe-se, com o tempo, que o patrimônio também não poderia limitar-se a bens materiais. Na *Declaração do México*<sup>17</sup>, a comunidade internacional "[...] decidiu contribuir efetivamente para a aproximação entre os povos e a melhor compreensão entre os homens". Declararam que identidade cultural e diversidade cultural são indissociáveis e que as "[...]

---

17 Conferência mundial sobre políticas culturais. México, 1985.

peculiaridades culturais não dificultam, mas favorecem a comunhão entre os povos. Portanto constitui a mesma essência do pluralismo cultural o reconhecimento de múltiplas identidades culturais onde coexistem diversas tradições”, verificável no caso do marolo.

Ressignificando esse conceito, a própria atual *Constituição da República*, em 1988, define como “[...] patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”.

Ao considerar, então, a pluralidade, elaborou-se um Seminário no Brasil cujo fruto foi a Carta de Fortaleza<sup>18</sup>. O objetivo foi:

*[...] recolher subsídios que permitissem a elaboração de diretrizes e a criação de instrumentos legais e administrativos visando identificar, proteger, promover e fomentar os processos e bens ‘portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira’ (Artigo 216 da Constituição), considerados em toda a sua complexidade, diversidade e dinâmica, particularmente ‘as formas de expressão, os modos de criar, de fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas’, com especial atenção àquelas referentes à cultura popular.*

123

Como consequência dessas reflexões, cria-se um decreto no Brasil com o objetivo de instituir o registro de bens imateriais, que, por sua vez, constituem o patrimônio cultural brasileiro a partir da criação do *Programa Nacional do Patrimônio Imaterial*. Tal programa consiste em um instrumento do governo federal brasileiro para apoiar e fomentar, por meio de estabelecimento de parcerias, projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural brasileiro (BRAYNER, 2007, p. 23).

O registro do que for identificado como Patrimônio Imaterial Nacional ocorrerá nos seguintes livros:

*I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. (DECRETO n. 3551).*

---

18 Documento acerca do Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção. Fortaleza, 1997.

Vale ressaltar que, nesse mesmo ano, o IPHAN também consolidou o *Inventário Nacional de Referências Culturais* - instrumento este de conhecimento de bens de qualquer natureza, visando à produção de uma listagem descritiva sobre os bens culturais e identificando suas referências no lugar e no grupo no qual está inserido (BRAYNER, 2007, p. 18). Já foram registrados como Patrimônio Cultural do Brasil: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, em Vitória; A arte gráfica dos índios Wajãpi do Amapá; o Samba de Roda do Recôncavo Baiano; as Matrizes do Samba no Rio de Janeiro; o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, na Serra da Canastra e Serra do Salitre, em Minas Gerais; o Ofício dos Mestres de Capoeira, entre outros (BRAYNER, 2007, p. 22).

Assim, segundo a ex-presidente do ICOM, Alissandra Cummins: “Isto é a conexão do Patrimônio. Patrimônio é a nossa identidade compartilhada – como humanidade, como comunidade [...]” (2009).

Mas, por que ainda falar de local, de comunidades, quando vivemos num mundo que constantemente nos leva a uma globalização, conectando-nos a diferentes pessoas, em diferentes lugares?

Segundo Scheiner (2005), é sabido que estamos em um momento no qual o que denominaríamos “mundo das coisas” não é mais o suporte sólido de significações permanentes, mas “um conjunto fluido submetido a perpétuas mutações”. Há os que se voltam para um “passado idealizado” e que jamais retornará, como também os que olham para o futuro, um futuro cada vez mais tecnológico e desmaterializado - o que também é uma ingenuidade. No entanto, há os que já perceberam que precisamos tanto da permanência quanto da mudança, da repetição quanto da novidade, da solidez quanto da fluidez (MANZINI, 1997, p. 6-8).

Assim, buscamos o que poderíamos denominar “ponto de equilíbrio”. Nenhum ser humano, por mais que negue isso, quer ser arrebatado por tais mudanças, pois procura “um chão firme”, um “porto seguro”, para que não seja “desconfigurado”. Todos nos perguntamos “de onde viemos? para onde vamos?”. Seja qual for a resposta a tais perguntas, elas constituirão a identidade do indivíduo que as fazem.

E é nesse âmbito-que entra o local. Segundo Scheiner, é na esfera local que cada grupo humano designa e define sua identidade.

*É a nível local que nos definimos, em primeira instância, como ‘culturas’, articulando nossas singularidades biológicas e culturais no construtor simbólico que nos irá identificar como ‘presença’, e também onde são desenhadas as formas culturais, produto das relações de parentesco ou de laços de vizinhança. [...] Torna-se imperativo examinar a importância das identidades e dos patrimônios, a nível local – onde as trocas individuais ainda têm lugar (SCHEINER, 2005).*

As práticas locais - sejam estas tradicionais ou não - não devem ser consideradas meras "curiosidades culturais", mas sim padrões culturais tão importantes quanto à literatura. E é essa diferença que se deve fazer com relação ao século XXI (SCHEINER, 2005).

Tais questões trazem a necessidade de repensar patrimônio e desenvolvimento. É necessário que entendamos (ou melhor, percebamos) que o processo de constituição de patrimônios depende do reconhecimento do valor de um determinado contexto simbólico por parte de um grupo social – sendo este contexto tangível ou intangível - e que seja de vital importância para a manutenção, valorização e desenvolvimento de sua identidade.

*É também importante reconhecer que o relacionamento com o patrimônio é uma história de emoções, fortemente influenciada pelas sutilezas relacionais entre o ambiente geográfico e nosso universo sensível. Esse reconhecimento e valorização do patrimônio possuem um poderoso componente emocional, fundamentado no sentimento de pertença de cada indivíduo ou grupo desenvolve na relação com seu ambiente (SCHEINER, 2005).*

Os poderosos elos entre patrimônio e o ambiente total devem ser reconhecidos: não é possível pensar o patrimônio como um grupo de objetos e/ou monumentos - meros produtos culturais, se esquecermos as referências intangíveis ou sinais de presença humana em tais produtos, e/ou de pertença humana sobre o território (SCHEINER, 2005).

125

Patrimônio, tal como o Museu como fenômeno sociocultural, existe na e por uma relação muito específica que se tem nas diferentes realidades, perpassando pela identidade e pela memória, instâncias importantes na definição e constituição de seres pensantes, com uma vida e história para contar.

Assim, preservar o sentido de presença e pertença é um modo eficaz de garantir o equilíbrio social e um caminho pacífico para o desenvolvimento econômico.

*Todos os governos sabem que, nos dias atuais, só é possível obter a governabilidade através do desenvolvimento de um sistema equilibrado de alianças e redes entre os setores público e privado. E a importância da cooperação dos atores sociais em nível local, para o sucesso de tais políticas, já foi mais do que comprovada. (SCHEINER, 2005).*

Se os governos têm colocado em prática ou não, cabe-nos sim julgar. O desenvolvimento de mecanismos de identificação entre as comunidades locais e as áreas em que habitam estimulará reações de apropriação simbólica e o sentimento de pertença. Esse deve ser o principal objetivo dos governos em nível nacional, estadual e/ou municipal: devolver o patrimônio a seus verdadeiros donos - os donos da terra e/ou responsáveis pelo patrimônio "existir" (SCHEINER, 2005), pois: *governos vêm e vão e, com eles, suas políticas*

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

*patrimoniais específicas; mas a população permanece, e permanecerá cuidando do que considerar como seu patrimônio, de todo o seu coração. (SCHEINER, 2005).*

Para Scheiner, as comunidades, ao lutarem pela preservação do patrimônio, estão lutando pela sua própria maneira de ser, garantindo o direito de permanecer do jeito que são. Essas premissas reforçam o caso do Marolo em Paraguaçu. Para contextualizar, vale citar aqui a fala dos paraguaçuenses sobre seus mais “novos patrimônios”:

*O tradicional e muito apreciado doce de marolo que é produzido por muitas de nossas culinárias, tem sua receita passada de geração em geração em nosso município, e a venda dos frutos em outras cidades da região nos valeu o codinome de ‘MAROLEIROS’, o que hoje muito nos orgulha. [...] Já a fórmula do licor, que é segredo de família, utiliza uma receita que remonta ao ano de 1912, [...] um aperitivo não só apreciado pelos paraguaçuenses, mas também admirado e comercializado para outras cidades e regiões.*

126 Aí está o grande potencial do patrimônio quando ele é percebido e assumido pelos seus verdadeiros herdeiros: a sociedade e/ou comunidade para quem esse patrimônio realmente significa (CARVALHO & SCHEINER, 2010).

## **Patrimônio Cultural Imaterial**

### **Registro das Receitas do Doce e Licor de Marolo**



127

*Licor e Doce de Marolo. Imagem: João Camilo dos Santos.*

O modo de fazer do licor e dos doces de marolo no município de Paraguaçu, Minas Gerais, por seu valor histórico e cultural, está registrado pelo decreto nº 94, de 11 de dezembro de 2009. Ficando, portanto, inscrito no livro de Registro de Saberes, segundo o número 001, e sujeito à proteção especial, de acordo com a Lei Municipal de 16 de outubro de 2009. Tornando, assim, as receitas do licor e do doce de marolo patrimônio imaterial do município.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

O licor de marolo é uma bebida artesanal produzida há um século no município de Paraguaçu. É tido como um dos *souvenirs* mais procurados por viajantes e por paraguaçuenses, que costumam presentear amigos em suas viagens. É também um dos responsáveis pela manutenção do valor do fruto no município de Paraguaçu e região.

O doce de marolo é elemento típico da produção artesanal de Paraguaçu. Famoso por seu sabor característico, esse doce contribui ainda para a associação da cidade ao fruto, transmitida de geração em geração entre as famílias produtoras. O doce guarda segredos em seu processo de fabricação, o que lhe confere uma aura toda especial. Pode ser indicado como um dos responsáveis pela divulgação da associação Paraguaçu-marolo fora dos limites do município.

# Licor de Marolo Isso é coisa nossa!!!

Gilmara Aparecida de Carvalho  
e Sandro Aduato Palhão<sup>19</sup>



129

Garrafas do tradicional licor. Imagem: João Camilo dos Santos.

Em 1912, Nestor Eustáquio de Andrade registrava a compra de marolo em seu livro-caixa, para os experimentos de Alzira Andrade (sua esposa) e Álvaro Costa (Vavico), que resultaram na fabricação do licor.

<sup>19</sup> Excertos: Jornal "A Voz da Cidade", editado em 30 de Agosto de 2003. Depoimento: Mabel Andrade Lima e Silva. Dossiê de Registro de Bem Imaterial – Modo de fazer do licor do licor e dos doces de marolo (saberes). Janeiro/2010, Paraguassu/MG. Memória e Arquitetura Ltda.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

A partir do ano de 1913, eles passaram a negociar a venda do licor engarrafado, sendo que um de seus primeiros compradores foi o comerciante, por todos conhecido como Sr. Chico Tindim.



*Nestor Eustáquio de Andrade*



*Álvaro de Paula Costa (Vavico)*

Desde então, a bebida passou a ser fabricada por Dona Alzira e vendida a alguns municípios mineiros como Caxambu, Machado e Varginha, chegando a ser negociado até em outros estados.

Algum tempo depois, o farmacêutico João Eustáquio de Andrade (filho de Alzira e Nestor) deu continuidade à produção do licor, até por volta de 1970.



*Alzira Souza Dias*



*João Eustáquio de Andrade*



*Mabel Andrade Lima e Silva*

Em 1981, Mabel Andrade Lima e Silva, neta de Nestor Eustáquio de Andrade e sobrinha de João Eustáquio, deu sequência à tradição da família Andrade na produção do licor, que é um digestivo apreciado não só por paraguaçuenses, mas também admirado e comercializado em outras cidades e regiões.

"Marolo: um fruto, várias ideias!"

## "Licor de marolo: tradição e qualidade!"



Primeiro Rótulo



Segundo Rótulo



Terceiro Rótulo



Rótulo Atual

1

Sr. Andrade &amp; Costa

1912

Debito . Credito

Setembro	18	Dim. à Comp. fabrica de vidros			120,000				
Dezembro	7	Factura de 1350 garrafas			481,900				
"	"	Frete e carreto			104,700				
"	24	Factura de assucar			150,000				
1913 Janeiro	4	" " Rodolpho Hess & C. <sup>ia</sup>			64,200				
"	9	" " alcool (Guisehard & C. <sup>ia</sup> )			530,780				
"	29	1 Machina p <sup>a</sup> enrolhar e frete			55,000				
"	"	Factura de garrafas (Rodolpho Hess)			104,600				
Fevereiro	6	Frete e carreto do alcool			84,900				
"	8	" " " " assucar			24,200				
Março	11	1 Garrafas e torneira			10,000				
"	"	Lista no 871 B			29,600				
"	28	Dinheiro p <sup>a</sup> marcos			24,000				
"	"	Assentamento do alambique			9,000				
Abril	1	Dinheiro p <sup>a</sup> marcos			26,600				
"	2	" " "			30,200				
"	4	" " "			23,200				
"	8	" " "			19,200				
"	"	" " "			2,200				
"	15	" " "			16,600				
"	16	" " "			27,400				
"	20	12 Garrafas da Campenha (curto e longo)			77,000				
"	"	Dim. aos Srs Duprat & C. <sup>ia</sup>			300,000				
Maio	16	1 oz de amilva			800				
"	"	1 Livro p <sup>a</sup> escripturação			7,800				
"	18	2 Maços de papeo			3,000				
"	"	Sellos, comprados na Varpinha			20,000				
		500 Rolhas, de Rodolpho Hess			5,000				
		200 Capsulas douradas, de Rodolpho Hess			4,800				
		Continua no p <sup>o</sup> 2.							

Página do  
livro-caixa  
pertencente  
ao Sr. Nestor  
Eustáquio de  
Andrade.  
Acervo  
particular:  
Mabel Andrade  
Lima e Silva.



# O Marolo (*Annona crassiflora*) como patrimônio cultural do Sul de Minas

Eliane Garcia Rezende &  
Marcelo Lacerda Rezende<sup>20</sup>

No Brasil, existem aproximadamente 312 frutas que são genuinamente brasileiras, dentre elas: o marolo (*Annona Crassiflora*), o umbu (*Spondias tuberosa*), o pequi (*Caryocar brasiliensis*), o oití-da-bahia (*Licania salzmannii*), a guabiroba (*Campomanesia lineatifolia*), a pitanga (*Eugenia uniflora*) e tantas outras conhecidas e desconhecidas pela maior parte dos brasileiros. Algumas dessas espécies de frutas estão em vias de extinção, devido à degradação ambiental ou utilização extensiva de monoculturas, dentre elas, o oiti-da-bahia, que foi muito apreciado por Dom Pedro II.

A diversidade da flora brasileira e sua relevância são objetos de estudos ou de relatos já há bastante tempo. O marolo, por exemplo, como representante típico de fruta do cerrado, aparece como personagem em passagens literárias clássicas desde os tempos da colonização, o que podemos verificar em Cardim (1584)<sup>21</sup>, chegando até nossos “Grandes Sertões” de Guimarães Rosa:

*Araticû he hua aruore do tamanho de laranjeira, e maior, a folha parece de cidreiras ou limoeiro, he aruore fresca, e graciosa, dá hua fruta da feição e tamanho de pinhas, e cheira be tem arezoada gosto, e he fruta desenfastiada (CARDIM, 1584, em Do clima e Terra do Brasil).*

*Pois, várias viagens, ele veio ao Curralinho, vender bois e mais outros negócios – e trazia para mim caixetas de doce de buriti ou de araticum, requeijão e marmeladas (GUIMARÃES ROSA, em Grande sertão: veredas, 1994: p. 155).*

A riqueza da fauna e da flora, bem como produtos artesanais, festas, ofícios, podem ser vistos como precioso patrimônio imaterial de nosso país, repercutindo em aspectos

---

20 Professores da Universidade Federal de Alfenas.

21 CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Rio de Janeiro: J. Leite e Cia., 1925. Pe. Fernão Cardim (1550-1625) - jesuíta da Companhia de Jesus -, chegou ao Brasil em 1583. Escreveu três tratados (o primeiro foi *Do clima e Terra do Brasil*) que posteriormente foram compilados em um único volume chamado “*Tratados da terra e gente do Brasil*”, em 1925.

culturais regionais. Segundo a Unesco (2006, art. 2), patrimônio cultural imaterial são "práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural". Por ser transmitido entre gerações, são recriados pelos grupos em função do ambiente e das interações com a natureza e a história desse povo. Dessa forma, pensamos na história estabelecida em torno do marolo, fruta do cerrado na região Sul de Minas Gerais, em especial na cidade de Paraguaçu.

Relatos da história da cidade de Paraguaçu, que datam de tempos de ocupação territorial, descrevem a fruta do marolo como produto nativo do bioma Cerrado, estando sempre ligado aos movimentos culturais da cidade. Em pesquisa realizada pela UNIFAL-MG, ouvimos relatos de que agricultores de distritos rurais, no princípio das vendas, levavam carregamentos de marolo a municípios vizinhos em cargas levadas a cavalo, sendo mais tarde substituídos por caminhões. O município sempre foi conhecido como propício para a produção da fruta. Cenas de vendedores oferecendo o fruto, na beira das estradas da região, foram e são comuns, estando presente em festas já tradicionais como: provas de enduro, festejos de quermesse na Praça da Igreja, com doces e licores de marolo, além da presença do bloco carnavalesco que levava o nome "Marolo Atômico". O brasão, criado em 1987, por Yelo Evani Prado, traz o ramo de maroleiro, ao lado do café, como um dos símbolos na bandeira da cidade. Por essa relação com o fruto, seus habitantes são apelidados de maroleiros. Desde 1912, a família Andrade começou com a fabricação de licor e doces para a venda em sua mercearia, propiciando a divulgação da fruta e seu sabor na região Sudeste do Brasil. Com orgulho, são mostrados os dados do antigo caderno de contabilidade, em que são relatados os números de litros de licor, com seus valores em contos de reis, vendidos para o Rio de Janeiro. Em 2009, os descendentes desse pioneiro casal Andrade registraram o licor e doces de marolo como patrimônio municipal.

136

Dada a relevância da fruta para a região, órgãos governamentais como a EMATER, desde 2004, têm procurado incentivar o plantio e a organização de eventos que orientem a população para a produção artesanal dos derivados do marolo. Em parcerias com outras instituições, inclusive com universidades regionais, têm procurado desenvolver estudos sobre propriedades nutricionais, manejo agrícola, avaliação de impacto socioeconômico, objetivando não só a melhoria na qualidade dos produtos vendidos, mas também a melhoria da qualidade de vida para as famílias que têm, no marolo, um acréscimo de renda. Esses trabalhos têm buscado também gerar subsídios que possibilitem pleitear o registro no INPI, a exemplo de outras regiões brasileiras que possuem produtos gastronômicos com Indicação Geográfica (IG), tais como a cachaça de Paraty; o café da Região do Cerrado Mineiro; os vinhos do Vale dos Vinhedos (RS); a carne bovina e seus derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS); as uvas de mesa e a manga

do Vale do Submédio São Francisco; os vinhos de Pinto Bandeira (RS) e o arroz do litoral norte gaúcho.

O “trabalhar com o marolo” segue a tradição familiar e os conhecimentos são passados de geração a geração, com toda a família envolvida da colheita até a comercialização dos produtos. Essas representações sociais, entendidas como construção cultural, orientam o comportamento dos indivíduos e revelam a sociedade em sua estrutura e suas características. Embora as sociedades apresentem características gerais comuns, cada uma possui um estilo de vida próprio, um comportamento coletivo particular, um conjunto de criações dentro de um todo. Este todo dinamicamente construído é sua identidade cultural. Assim, nessa região, a fruta, além de representar identidade e tradição, pode representar patrimônio cultural, renovando a sociabilidade na comercialização da fruta e de seus derivados e tornando os “maroleiros”, símbolo da cidade.

Esse patrimônio pode e deve ser preservado, necessitando de um movimento social que sensibilize população e dirigentes para produzir um inventário, solicitando ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) a representação dessa fruta e seus manejos como patrimônio imaterial para a região Sul ou para a cidade de Paraguaçu. Movimentos assim já ocorreram em outras partes de Minas Gerais, como o do queijo - bem registrado como “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre” - como “O toque dos Sinos em Minas Gerais” e o “Modo de Fazer Viola-de-Cocho”, dentre tantos outros do Brasil, já na salvaguarda do patrimônio, registrados pelo IPHAN (2010).



## **Parte 4**

# **Universidade Federal de Alfenas e o Marolo**



*Universidade Federal de Alfenas - MG.  
Imagem: Universidade Federal de Alfenas - MG.*



*Marolos.  
Imagem: Universidade  
Federal de Alfenas - MG.*



# ***Cadeia produtiva do Marolo (Annona crassiflora): atividades de pesquisa e extensão no Sul de Minas Gerais***

*Eliane Garcia Rezende, Flávia Della Lúcia,  
Luciana Azevedo & Marcelo Lacerda Rezende<sup>22</sup>*

Frutas, doces, bolos e tantos outros alimentos guardam na vida social expressões simbólicas, traduzindo sentimentos, sejam de alegria ou mágoa, ou expressando congratulações em ocasiões vividas pelo grupo familiar, ou de amizade (CASCUDO, 2004). Nesse sentido, o marolo se destaca por fazer parte da alimentação e cultura das populações do cerrado, apresentando uma identidade especial para essa população. Cidades do Brasil Central e do Sul de Minas Gerais, nas regiões de cerrados, guardam lembrança de cavaleiros que, durante a Semana Santa - época da fruta madura - levavam balaios carregados de marolo que eram vendidos em ruas e em praças.

141

Tal a importância cultural da fruta que, em Grande Sertão: Veredas, já era citada por Guimarães Rosa: "O quanto em toda vereda em que se baixava, a gente saudava o buritizal e se bebia estável. Assim que a matlotagem desmereceu em acabar, mesmo fome não curtimos, por um bem que se caçou boi. A mais ainda tinha araticum maduro no cerrado" (GUIMARÃES ROSA, 1994, p. 527).

A justificativa pela demanda por essa fruta se deve ainda aos seus atrativos sensoriais como cor, sabor e aroma peculiares e intensos, o que propicia a elaboração de ingredientes alimentares, além de doces, licores, sorvetes, produtos de panificação, entre outros. Acresce ainda o fato do seu elevado valor nutricional devido aos níveis de açúcares, proteínas, vitaminas e minerais.

Entretanto, a utilização do marolo é prejudicada pela organização precária em todo o seu sistema de produção e processamento. São poucos os plantios comerciais da fruta, predominando o extrativismo, com crescente risco para as populações nativas da espécie. Essa colheita é realizada por pequenos produtores rurais que, sem muitas alternativas, têm, na extração do marolo, uma importante fonte de renda.

---

<sup>22</sup> Universidade Federal de Alfenas.



*Laboratório - Universidade Federal de Alfenas - MG.*

Configura-se então um dos problemas centrais com o qual a Universidade Federal de Alfenas e instituições parceiras pretenderam trabalhar ao desenvolver projetos de pesquisa e extensão relacionados ao marolo: pequenos produtores rurais, sem alternativas disponíveis para garantir sua subsistência, apoiam-se em uma espécie nativa que, por sua vez, passa a sofrer maior risco de sobrevivência.

Esses projetos objetivaram a geração de trabalho e renda na região de Alfenas e de outras comunidades onde o marolo se faz presente por meio da orientação do manejo adequado de toda a cadeia produtiva do marolo e a sensibilização para tomada de consciência dos pequenos agricultores e produtores artesanais, sobre a utilização sustentável dos recursos naturais do cerrado. As atividades de pesquisa científica que envolveram o estudo da cadeia produtiva, análises químicas e de degustação, determinação de rotulagens dos produtos com marolo, estudos da modulação da carcinogênese e produção de mudas, subsidiaram todas as ações de extensão pretendidas, consolidando-as. Além disso, fomentaram a atuação conjunta entre a UNIFAL-MG, EMATER-MG e Prefeituras das cidades envolvidas, contribuindo para a implementação de políticas públicas de desenvolvimento humano e inclusão social e articulação de parcerias, possibilitando a continuidade da

proposta. Esse movimento gerou a mobilização da comunidade e da sociedade por meio de eventos como o Simpósio Sul-mineiro do Marolo e Frutos do Cerrado, *workshops* e dias de campo, resultando na transferência de tecnologia e conhecimento, entre as comunidades do cerrado, acadêmicos, docentes e técnicos de extensão rural.

Acreditamos que os trabalhos transcenderam o pretendido em termos de levantamento de dados, publicações e comunidade atendida. Foi gratificante apresentar os resultados de nossas pesquisas, recém-coletadas em nossos laboratórios, diretamente para os produtores rurais e demais participantes da cadeia produtiva. Também ficaram evidentes como as comunidades receberam os trabalhos realizados, os quais foram expandidos pelas organizações locais como, por exemplo, na realização da Festa do Marolo e do Festival de Música “Marolo de Ouro” de Paraguaçu.

A força da relação do homem com o marolo, sua história e inserção na vida cultural e econômica das famílias e localidades está fortemente contextualizada na citação abaixo de um vendedor e produtor rural:

*“Isso aí é uma tradição que vem do meu avô, do meu avô passou pro meu pai, do meu pai passou pro meu irmão mais velho e passou pra nós e nós estamos com ele até hoje, faz muito tempo. Desde a idade de sete anos já conhecia o marolo, catava marolo pro meu pai, pra ele vender, eu catava pros meus irmãos vender e dos meus irmãos foi passando pra nós mais novos pra gente vendedor e produtor.”*

143

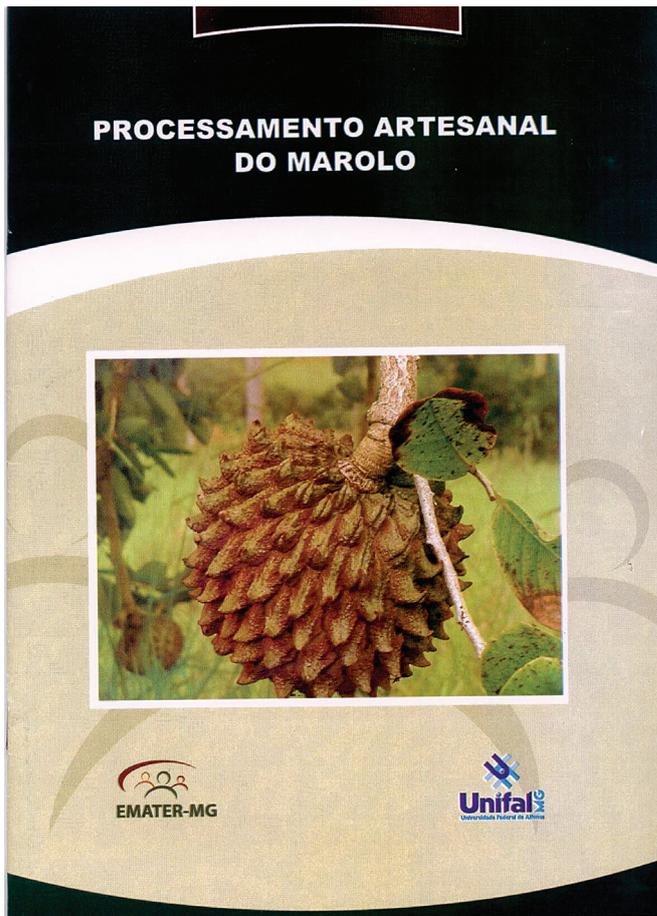
Ressaltamos que todos os trabalhos multidisciplinares realizados pela UNIFAL-MG tiveram como objetivo descrever e auxiliar essa relação homem/marolo nas diversas facetas existentes. Nesse percurso, foi-se aprendendo sobre seus valores, fortalecendo suas ações, contribuindo com sua renda e procurando manter a sustentabilidade do meio em que está inserido.



# Apostila

## Processamento Artesanal do Marolo

Flávia Della Lucia<sup>23</sup>



Esta apostila foi elaborada por docentes e discentes da UNIFAL-MG e técnicas do Bem-Estar Social da EMATER-MG, servindo de material de apoio nas ações de extensão do Projeto de Extensão Universitária “Marolo: Gerando trabalho e renda” (PROEXT/MEC). Esta apostila, além de ser uma forma de veiculação de conhecimentos, motivou a população a voltar o olhar para o potencial desse fruto e também contribuiu para o ensino, pesquisa e extensão na UNIFAL-MG. A participação dos discentes em todos os processos, tanto na elaboração dos produtos, análises laboratoriais, bem como entrevistas e execução das oficinas, foram fundamentais para o aprendizado e formação profissional, pelo convívio com a comunidade. Essas atividades possibilitaram gerar trabalhos de pesquisa e publicações que irão favorecer as ações extensionistas

145

da UNIFAL-MG e da EMATER-MG devido ao fortalecimento da parceria consolidada pelo projeto em questão.

---

23 Castro, F. A. T.; Della Lucia, F. ; Azevedo, L. Processamento do Marolo. UNIFAL-MG e EMATER. 2009. ISBN 978 85 63473 01 1 (apostila).



# *I Simpósio do Marolo e Frutos do Cerrado*

*Gilmara Aparecida de Carvalho  
& Prof. Dr. Marcelo Polo*



*Marcelo Rodrigues Martins, José Silva Soares, Marcelo Polo, Antônio Martins Siqueira, Roberto Martins Lourenço, Maria de Fátima Sant' Anna e Eveline Cordeiro Monteiro de Azevedo. Abertura do Simpósio. Auditório Leão de Farias. Imagem: Universidade Federal de Alfenas - MG.*

Realizado de 25 a 27 de março de 2009, em parceria com a UNIFAL-MG/ Universidade Federal de Alfenas - MG, Pró-Reitoria de Extensão e PET (Programa de Educação Tutorial - Nutrição) e EMATER-MG, com o apoio do Banco do Brasil, Óticas Precisão e FAPEMIG (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais). Contou com a coordenação geral do Prof. Dr. Marcelo Polo.

O I Simpósio do Marolo e Frutos do Cerrado teve por objetivo integrar os diversos segmentos que se relacionam com a exploração, produção, comércio, artesanato, pesquisa e extensão de frutos do cerrado, em especial o marolo, resgatando sua importância cultural e econômica por meio da aplicação de técnicas de manipulação do fruto, melhoria de produção e na promoção da recuperação do ambiente cerrado.

Realizado no campus central da Universidade Federal de Alfenas, em Alfenas/MG, o evento teve duração de três dias, durante os quais foram apresentados resultados de

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

pesquisas, realizados *workshops* e oficinas, proferidas palestras, todos voltados para o cultivo, uso e perspectivas futuras do marolo como fruto regional de grande potencial econômico. O evento contou com a presença de renomados pesquisadores da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, por meio da EMBRAPA Cerrados, Universidade Federal de Uberlândia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas, campus de Machado, Universidade Federal de Lavras, Rede Fitocerrado/APL EMATER e Prefeitura Municipal de Alfenas.

No segundo dia do simpósio, foi organizada uma simpática e concorrida feira de produtos derivados do marolo, promovida pelos produtores agrícolas, fabricantes e artesãos. A feira, montada no campus da UNIFAL-MG, foi um sucesso e serviu para a divulgação do marolo, tanto para o público interno como externo à universidade.

Participaram cerca de 250 convidados, entre pesquisadores, técnicos extensionistas, produtores agrícolas, manipuladores e fabricantes de produtos derivados do marolo, além de autoridades representativas das instituições promotoras, UNIFAL-MG e EMATER. O encerramento foi coroado com "um dia de campo" em que os participantes puderam conhecer uma das propriedades rurais que explora economicamente o marolo por meio do plantio consorciado com café e fazer o plantio de mudas de marolo, simbolizando o processo de recuperação do cerrado e de seus frutos.

148



Auditório – Dr. João Leão de Faria - UNIFAL-MG. Imagem: Universidade Federal de Alfenas - MG.

# **Paraguaçu e o I Simpósio do Marolo e Frutos do Cerrado**

*Gilmara Aparecida de Carvalho*



*Sérgio, Múcio, Marlene, Gilmara, Sandro, Mabel, Patrícia, Carlos Magno, Rosângela e Pedro Augusto Grupo de Paraguaçu-MG. Hall do Auditório "Dr. João Leão de Faria" - UNIFAL-MG.*

149

## ***Participantes da Feira de Artesanato do Marolo: produtos elaborados com marolo***

- Panificadora Brasil (rocamboles, doces, roscas, bolachas, biscoitos etc.);
- Sorveteria Estação Verão (picolés de marolo e outros sabores);
- Chalé do Queijo II (licores, compotas, doces, etc.);
- Rejane de Fátima Santos Moraes (trufas, ovos de Páscoa, pães de mel, doces, compotas de marolo);
  - Zulmira Pereira Prado (doces, essências e compotas);
  - Maria do Carmo Tavares e Jerônimo Tavares (doces, sementes, massa e marolos *in natura*);
  - ARTESANATO: representantes do Núcleo de Artesanato de Paraguaçu – Zenaide Pereira Castilho e Vilmara das Graças P. Silva.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



*Comerciantes de Paraguaçu.*



*Artesanato de Paraguaçu.*

*Panificadora Brasil  
– Tais Carneiro.*



*Panificadora Brasil / Rejane – Chocolate Caseiro.  
\*Imagens: Gilmara Aparecida de Carvalho.*

150



## Visita de Campo – 27 de março de 2009

*Gilmara Aparecida de Carvalho &  
Sandro Aauto Palhão*

A visita de campo aconteceu na propriedade do Sr. Genero Codignolli, em Machado, com palestras dos extensionistas da EMATER Regional, destaque para Carlos Magno de Mesquita, que apresentou palestra sobre o plantio e cultivo do marolo. Contou com a presença do Diretor do Departamento de Agricultura de Paraguaçu, Marlon José Tomé, e dos participantes do simpósio: Gilmara, Sandro, Pedro Augusto Silva Órfão e Pedro Castilho, entre outros.

A participação de Paraguaçu foi um sucesso, com a exibição da exposição: "Marolo: um fruto, várias ideias!", a apresentação de um DVD com o conteúdo do projeto e venda dos produtos de artesanato e derivados do marolo.



*Sandro, Luciana, Flávia, Eugênio, Marcelo, Sr. Genero e Prof. Dr. Eduardo. Sítio do Sr. Genero Codignolli em Machado - MG.*



*Explicação: Carlos Magno de Mesquita (Emater-MG).*



*Gilmara Aparecida de Carvalho*



*Sandro A. Palhão, Marlon José Tomé (esq.), Irai Cássio de Sousa.*



## **Processo de Incubação da Associação Terra do Marolo\***

*Virgínia Donizete de Carvalho; Ana Carolina Guerra e Luiz Henrique de Barros Vilas Boas<sup>24</sup>*

Diante da representatividade socioeconômica e cultural que o fruto do marolo concede à cidade de Paraguaçu e da iniciativa de representantes do setor produtivo e comercial, além de representantes do setor público e privado que estabelecem uma relação de valor econômico e cultural com o produto, mostrou-se pertinente o desenvolvimento de uma associação de representantes das diversas atividades relacionadas ao fruto do marolo.

Para o desenvolvimento desse trabalho, teve-se a orientação do Programa de Extensão Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade Federal de Alfenas – Campus Varginha – ITCP/UNIFAL. A proposta da incubadora é articular, multidisciplinarmente, áreas de conhecimento de universidades brasileiras com grupos populares interessados em gerar trabalho e renda, visando a contribuir na formação de cooperativas populares e/ou empresas autogestionárias, nas quais os trabalhadores têm o controle coletivo de todo o processo de produção, desde a atividade fim até a gestão do empreendimento.

153

Assim, foi iniciado o processo de incubação da Associação Terra do Marolo que, na época, era um grupo informal. Esse processo de incubação se estendeu por dois anos, no intuito de se buscar o fortalecimento futuro do setor, preservação ambiental e das tradições culturais do município de Paraguaçu, além da ampliação das possibilidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural que envolvem o fruto do marolo.



*Membros da Associação “Terra do Marolo”.*

Durante esse período, as atividades de incubação envolveram, inicialmente, procedimentos de identificação do grupo e seu perfil, além das demandas e mobilizações antecedentes. Dentre as principais motivações apontadas para a criação e a participação na associação, destacaram-se a necessidade de preservação do marolo, a oportunidade de melhoria na comercialização, o incentivo ao plantio do fruto, a importância de reforçar a identidade do município, a geração de trabalho e renda, a possibilidade de progresso e turismo e a divulgação do fruto e preservação de sua tradição.

Foram realizadas, ainda, atividades relacionadas ao diagnóstico participativo e à capacitação, que visaram à introdução na associação da prática da educação, do treinamento e da disseminação das informações, priorizando a construção de conhecimentos e a sensibilização para a ação política. Em especial, as discussões levantadas nas oficinas sobre a Economia Solidária e o Associativismo e Cooperativismo ofereceram subsídios à discussão e elaboração do Estatuto da Associação. A estruturação do estatuto foi desenvolvida ao longo de várias reuniões com o grupo, de forma que possibilitasse a construção coletiva, buscando envolver todos os integrantes. A proposta foi construir uma associação organizada, de forma a atingir seus objetivos por meio da cooperação e autogestão – valores que se mostram relevantes para os membros do grupo, conforme se observa nas falas de alguns deles:

154

*“eu tenho uma facilidade de uma coisa, ele tem uma facilidade em outra coisa e, assim, tem lugar pra todo mundo (...), porque é tudo isso que vai melhorar a associação, porque cada pessoa é diferente da outra, né? Então, cada um, naquilo que pode contribuir, procurar contribuir mesmo, assim que nós vamos crescer. Com certeza cada um tem um potencial que o outro não tem...”*

*“Todos têm que dar ideia, todos têm que contribuir. Como pra gente conseguir um local de venda, uma loja, tem que ser na união nossa, trocar ideias e no fim dá certo sim (...) a gente tem que unir pra fazer todas essas coisas, porque um sozinho não cresce.”*

O momento de aprovação do estatuto, seguido da realização da Assembleia de Fundação, com o objetivo de formalizar a criação da Associação Terra do Marolo – ATEM, foi um marco nesse processo e a coroação de esforços despendidos. Para os associados, representou a concretização de um sonho que apenas começara e para nós, apoiadores e orientadores do processo, o resultado de um trabalho muito satisfatório, que seguia com promessas de sucesso e conquistas futuras. A conclusão das reuniões periódicas de incubação se deu com a elaboração de um planejamento estratégico, em que se buscou sistematizar todas as informações levantadas ao longo do processo de incubação, situando o grupo em relação ao seu ambiente e traduzindo as expectativas em metas.



Associação "Terra do Marolo". Imagem: Roberto Brasileiro Prado.

A proposta é de que o planejamento estratégico possa atuar como um instrumento facilitador do trabalho gerencial da associação, tendo em vista que esta representa para os envolvidos e para o município de Paraguaçu muito mais do que uma alternativa de geração de trabalho e renda, a possibilidade concreta de explorar uma nova potencialidade econômica para a região, o resgate da tradição e da cultura locais relacionadas ao marolo e à promoção de uma maior consciência acerca da necessidade de preservação de um fruto típico do bioma cerrado. Ou como bem resumiu um dos associados:

155

*"(...) Porque eu penso assim, vai ser bom pra mim, vai ser bom pra cidade, vai ser bom pra todo mundo. Quanto mais a gente fizer e o marolo der certo, a nossa cidade vai dar certo, outras pessoas, através de nós, vão dar certo. É uma chance pra gente crescer e outras pessoas crescerem junto com a gente."*

É importante destacar que ações no sentido de consolidação e de difusão da ATEM ainda necessitam de mais avanços e fortalecimentos. Entretanto, experiências dessa natureza trazem consigo a promoção da troca de saberes produzidos no contato da universidade com a comunidade, na perspectiva da construção dialógica do conhecimento. E é nesse contexto que se refletem os resultados positivos desse trabalho de desenvolvimento da Associação, deixando clara uma mudança de comportamento potencializada pelo seu papel social e pelos princípios da solidariedade, cooperação, mutualismo e autogestão que a caracterizam.

---

24 Professores da Universidade Federal de Alfenas – MG / Campus Varginha.

\* Agradecimento: Atividade desenvolvida no âmbito do projeto "O processo de incubação em cooperativas populares e a percepção de valores do trabalho", financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG). Processo: SHA - APQ-01566-10.



## “A Arte do Marolo”

Anselmo Cássio Cesário<sup>25</sup>

Valéria Cristina Ribeiro Vieira<sup>26</sup>

(Todos os personagens entram cantando juntos o refrão)

O marolo não só é  
Uma fruta de balaio  
Tem uns que “pega no pé”  
Outros que até “ganha um cascaio”

(Fala ritmada de uma índia, acompanhando ao tambor)

Araticum! Araticum! Araticum! *(várias vezes)*

Do Tupi: ‘Fruta mole’

Mas, sua casca é grossa como o couro.

Suas cores, uma belezura de se ver.

Tem amarelo, tem branco, tem vermelho.

E vitamina com fartura pra quem quiser comer.

(Fala essa última frase já olhando para o próximo personagem:

alguém representando a Academia)

É isso aí! “E não é mole, não, hein?”

Nativa do nosso Brasil

Comum nos cerradões...

Desde Goiás e Tocantins

Até Mato Grosso e outros rincões...

---

25 Licenciado em História. Diretor Teatral do Grupo Mundo Teatro, de Alfenas-MG.

26 Nutricionista e Professora da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG).

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

(Fala menina com jeitinho mineiro)

"Uai, oceis tão falando então é do Marolo!

E, de fato, ele faz por merecer...

Nossos avós lhe deram esse nome

"Cabeça de negro" quer dizer

Dá um doce pra lá de "especial"

Trufa, iogurte, sorvete, picolé

Fora o licor, que é uma "diliça"...

E tudo o mais que "ocê quisé!"

Parente da atemoia, da pinha, da graviola.

Tem muito no Sul das Minas Gerais.

Cheiroso pra daná e nutritivo

Só tem uma notícia que é ruim demais:

158

(Fala um(a) Agricultor(a) Familiar, em tom choroso:).

Enche até "os óio d'água" quando se para pra pensar

Que essa fruta "priciosa tá pirigano de acabá"...

É essas "mardita monocultura"

Que também atinge o lado de cá!

(Fala menina com jeitinho mineiro)

No lugar do Maroleiro,

outras frutas e tudo quanto há

Só vê café, boi e mais café

Chega até a "enjuá"...

E pensar que nada impede

De tudo isso conviver...

Cafezal, pés de marolo

Pode tudo junto crescer!

(Fala da "Academia")  
A saída é se organizar!  
Ter ideal e ter ideias.  
Pra poder comercializar  
E trabalho e renda gerar.

Visão econômica do processo  
Também não pode faltar  
Pra isso, então, é necessário  
O agricultor se informar.

(Canta o(a) Agricultor(a) o refrão, apanhando um balaio com marolos)  
O marolo não só é  
Uma fruta de balaio  
Tem uns que "pega no pé"  
Outros até "ganha um cascaio"

159

(Fala da "Academia")  
E muitas famílias ainda vivem  
Dessa antiga tradição  
É por isso, caros amigos,  
Que é necessária a discussão

Valorizando o que é da gente  
Resgatando antigas tradições  
Mantendo a cultura do artesanal  
Sem rejeitar outras condições.

(Todos cantam juntos o refrão)

Outro conceito primordial  
É a sustentabilidade ambiental  
Quem não cuida da própria casa  
Como quer retorno no final?

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

*(Fala da Agricultora)*

A mata preservada  
E a tal biodiversidade  
Só não sabe o valor que tem  
Quem só vive na cidade

Pra manter a produção  
E garantir a renda familiar  
Os pés de marolo temos  
Que lá no mato deixar

*(Fala da "Academia")*

Mas, um bom trato da terra  
Costuma exigir orientação  
E ter a firme consciência  
Que tudo começa na produção

160

Manipular bem o fruto  
também é um grande diferencial  
Técnicas adequadas de preparo  
Para a delícia não fazer mal!

*(Fala do Agricultor)*

E pra terminar falta falar  
Da importância de associar  
Se nos unirmos, cooperarmos  
Nada mais vai nos segurar!

*(Fala essa última parte, abrindo os braços para terminar com um abraço coletivo, puxando o refrão e o coro: "Araticum! Araticum! Araticum!")*

## Parte 5



161

***E seus “frutos”***



## **Projeto: “Marolo: um fruto, várias ideias!”**

Este projeto teve início com pesquisas em novembro de 2007 e englobou, durante todo o mês de abril de 2008, exposição, palestra e feira gastronômica.

A iniciativa surgiu da necessidade de um assunto que atendesse ao tema: “Museus como agentes de mudança social e desenvolvimento”, proposto para o Ano Ibero-Americano de Museus, comemorado no decorrer de 2008.

A sugestão de se trabalhar o marolo como sujeito das atividades foi do Técnico Agropecuário Jadir Aparecido de Carvalho.

O objetivo maior deste trabalho é demonstrar as influências socioeconômicas do marolo no município de Paraguaçu, Sul de Minas Gerais, onde o fruto, além de servir de grande aliado no sustento de várias famílias, tanto na agricultura quanto na fabricação dos mais diversos produtos, é também fonte de inspiração para os mais variados movimentos culturais e esportivos da comunidade.

Com um grande envolvimento de muitos setores da sociedade, o projeto serve de base para que, nos próximos anos, o cidadão de Paraguaçu volte a valorizar a área ambiental de seu município, onde o cerrado é o maior expoente, fazendo da cultura do marolo e seus derivados um grande fator econômico para o desenvolvimento.

O sucesso alcançado pela exposição fez com que seus curadores e idealizadores, Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Adauto Palhão, fossem convidados para apresentá-la em diversos e variados eventos no município e na região. Destacamos entre eles:

**Março/2008** - Apresentação do projeto pelos membros do Conselho do Patrimônio Cultural no Curso de Educação Patrimonial, na Universidade Federal de Alfenas - MG.

**Abril/2008** – Exposição no Museu Municipal Alferes Belisário de Paraguaçu/MG, palestra e feira gastronômica.

**Junho/2008** – Exposição na Universidade Federal de Alfenas - MG

**Junho/2008** – Exposição na 1ª Feira de Tecnologias de Formiga - MG.

**Março/2009** – Exposição no 1º Simpósio Sul-mineiro do Marolo e frutos do Cerrado, na Universidade Federal de Alfenas - MG.

**Mai/2009** – Exposição no 1º Curso de Processamento e uso culinário do marolo,

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

promovido pelo Escritório local da EMATER-MG, em Paraguaçu - MG.

**Novembro/2009** – Exposição no II Encontro da Agricultura Familiar em Machado, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado - MG.

**Abril/2010** – Exposição no 1º Seminário do Marolo de Paraguaçu - MG.

**Novembro/2010** – Exposição no XVIII Encontro Anual de Etologia e II Simpósio Latino-americano de Etologia da Universidade Federal de Alfenas - MG.

**Março/2011** – Exposição no 2º Seminário do Marolo de Paraguaçu - MG.

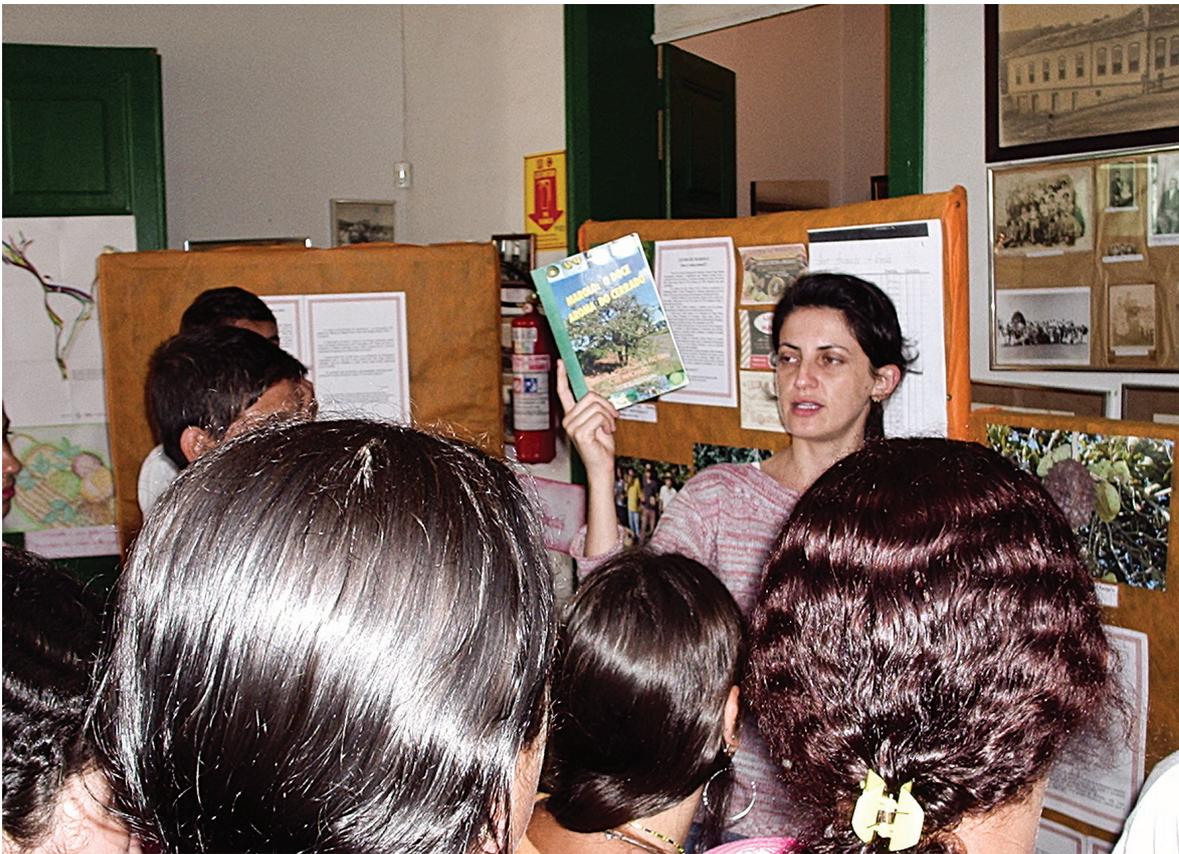
Esse projeto iniciou-se na gestão do Prefeito Evandro Barbosa Bueno - Administração 2005/2008 -, tendo o apoio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico - Secretário Guy Teixeira Camargo, e Escritório Local da EMATER/MG. Teve como colaboradores a UNIFAL-MG; o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado; a Sorveteria Estação Verão, de propriedade de Sérgio Leite Souza; UFLA (Universidade Federal de Lavras) e Escola Estadual FUNDAMAR.

Já para o ano de 2009, na gestão do Prefeito Gantus Nasser Administração 2009/2012, contou com o apoio do Departamento Municipal de Agricultura, cujo chefe era Marlon José Tomé.

164 Uma das metas alcançadas com o projeto foi a realização da 1ª Festa do Marolo de Paraguaçu, ocorrida no mês de abril de 2010.

## **Exposição**

A Exposição "MAROLO: UM FRUTO, VÁRIAS IDEIAS!", realizada no Museu Municipal Alferes Belisário, de 01 de abril a 09 de maio de 2008, constou de textos (poesias, redações e outros), desenhos, fotografias, troféus, recortes de jornais, *banners* e camisetas, além de mudas, sementes e do fruto "in natura". Durante o período da exposição, foram registrados cerca de 928 visitantes.



*Explicação aos alunos da Escola Estadual Pedro Leite, no Museu Municipal.  
Imagem: Escola Estadual Pedro Leite.*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Trabalhos confeccionados pelas Escolas de Paraguaçu**

166



*Desenho: "Cesto com marolos" - Profª. Rosélia Marques Alves  
Escola Municipal Professor José Augusto.  
Imagem: Maria Aparecida Araújo.*

**O marolo é uma fruta nativa, um dos símbolos da cidade de Paraguaçu.**



Samara Eloísa  
Agostinho,  
3ª série, 2008.

Desenho: "Licor e marolos"  
Profª. Rosélia Marques Alves  
Escola Municipal Professor  
José Augusto.  
Imagem: Maria Aparecida  
Araújo.

167

**Da polpa forte e saborosa do marolo se fabrica um delicioso licor.**



Renata Gonçalves,  
3ª série, 2008.

"Marolinhos" - Trabalho  
confeccionado pela Profª.  
Rosélia Marques Alves  
Escola Municipal Professor  
José Augusto - 2008.  
Imagem: Denis Delano  
Costa.

"Marolo: um fruto, várias ideias!"

168



Trabalho confeccionado pela Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga – 2008.  
Imagem: Denis Delano Costa.

## SER MAROLEIRO É...

“Levantar bem cedinho,  
colher marolo nos campos  
para ganhar dinheirinho.

**Tiago, 4ª série II**

“Andar de pé no chão e comer o  
marolo com a mão.

**Fabício, 4ª série II**

“Ter orgulho de nossas Marias,  
que como artistas culinárias,  
preparam doces, licores, balas  
e sorvetes com o fruto que virou  
mania.

**Caio, 4ª série I**

“Sentir privilegiado de ter em  
nossa terra um fruto abençoado.

**Débora, 4ª série III**

ldg  
u  
y w  
z  
m e h b q c n . i j  
k a o p f t s K i j

Seg Ter Qua Qui Sex Sáb Dom

14/05/08

Nome: Lucas Santos Alves nº 4 8º II

Marolo: um fruto, várias ideias.

Minha visita ao museu.

No dia 23/04/08 eu e minha turma fomos ao Museu Afonso Belizário acompanhados da professora Eliane Aparecida M. Goulart, em uma exposição de marolo, uma fruta típica do cerrado, encontrada em grande quantidade no Sul de Minas.

Dá aprendemos que os maroleiros são da família das anonáceas e suas flores são hermafroditas, por isso necessitam de um besouro para fazer sua polinização.

Também aprendemos que aqui em Paraguaçu, já houve um bloco carnavalesco chamado Marolo Atômico e concurso de motoció sobre a influência do marolo (Estudo do Marolo).

Mas o mais importante foi que aprendi que para conservar essa e outras frutas do cerrado, devemos preservar a natureza, porque mesmo não sabendo, o marolo tem grande influência sobre nossa economia, porque ele ajuda na renda mensal de várias famílias que dele fazem doces, conservas, picolés, licores e principalmente o próprio fruto que é vendido a um bom preço pelos fazendeiros que o cultivam!

## Visita ao Museu

No dia 24 de abril de 2008, acompanhados da professora de História, Ana Maria, nós, alunos da 8ª 3 da Escola Estadual Pedro Leite fizemos uma visita ao Museu Alferes Belizário, conferindo exposições com o seguinte tema: "Marolo: um fruto, várias ideias."

Nessa visita, aprendemos diversas coisas sobre esse fruto; é nativo do cerrado e muito encontrado no sul de Minas Gerais e nessa época os árvores estão carregadas. Os maroleiros são encontrados principalmente em campos abertos e pastagens. Possuem galhos retorcidos e folhas grossas. A maior parte nasce nas áreas de cerrado. Faz parte da família das anonáceas.

Com o marolo, pode-se fazer diversas coisas: doces, licor, sorvete, batida. O maroleiro rende muitos frutos e sua polpa pode ficar congelada por até um ano.

Paxaguá é muito conhecido por produzir em grande quantidade a fruta; "cidade do marolo".

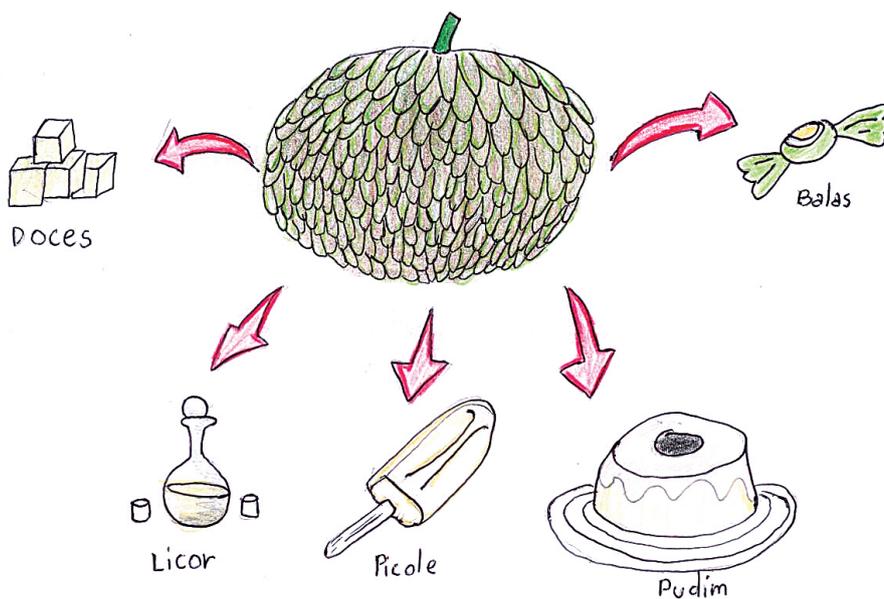
Nessa visita, pudemos ver várias fotos, exposições, receitas.

A palestrante dessa visita foi a Gilmaria, e ela nos contou sobre uma escavação que ocorreu para um cemitério; nessa escavação fizeram uma camiseta, que estava escrito "Maroleiros de primeira viagem".

Eu gostei muito dessa visita, aprendi várias coisas e foi muito divertido!

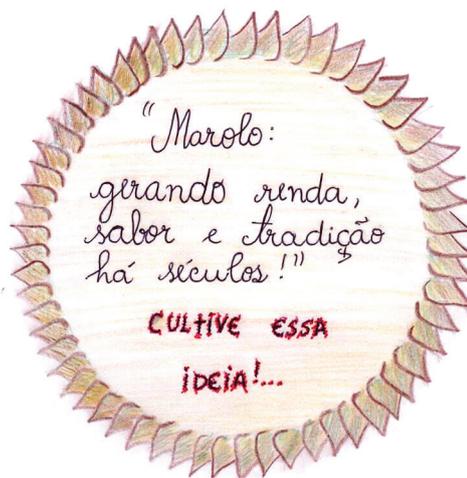
Giselle de Deus Pereira 8ª 3  
Escola Estadual Pedro Leite

Marolo: uma fruta, várias ideias



Fruta típica de nossa região, muito usado na cozinha mineira para fazer algumas delícias que quase ninguém dispensa; enfim, a fruta está aí, só falta criatividade para descobrir novos sabores.

Eduardo 1º4 E.E. Padre Piccinini



Ana Paula Custódio  
- 1º ano 4 - 2008.  
Escola Estadual  
Padre Piccinini.

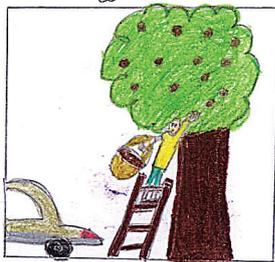
Ana Paula Custódio.  
Escola Estadual Padre Piccinini. 1º ano IV. 2008.

Vendedor de marolo

1



2



3



Autor: Renan Henrique Mazzeu,  
3ª série

Escola Municipal Professor José Augusto.  
Professora Selmara,

Renan Henrique Mazzeu - 3ª série - 2008.  
Escola Municipal Professor José Augusto.  
Professora: Selmara.

"Marolo: um fruto, várias ideias!"



174

Diego Moisés Pereira Dias - Fase 1 - 2008.  
Escola Municipal de Guaipava.

## Poesia

### *Marolo*

Ana Carolina Bastos Orfão

Marolo, fruto do cerrado,  
de aroma e sabor irresistíveis.  
Produto muito apreciado  
e tem valor comercial acessível.

Marolo, fonte de dinheiro  
para muitas pessoas.  
Nas feiras, nos mercados, no município inteiro,  
é o fruto cobiçado.

Marolo, tem diversas utilidades,  
torna-se licor, doce, biscoito, sorvete,  
bolo, rocambolé e pudim.  
É o ingrediente de pratos doces e salgados.

Marolo, nome de Escola de Samba  
e de um famoso Enduro.  
É o fruto do presente  
e também do futuro.

Marolo, fruto que enfeita nossos campos,  
que enriquece nossas mesas.  
Deve ser muito preservado,  
pois por Deus já é abençoado.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **PROJETO: "Marolo: um fruto, várias ideias!" é apresentado em Curso sobre Educação Patrimonial da UNIFAL-MG**

*Sandro Aduino Palhão*



*Márcio Saldanha, Gilmara, Itamar, Sandro e Cirene Marques.*

Cinco membros do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Paraguaçu - Cirene Marques, Gilmara de Carvalho, Itamar Rodrigues Araújo, Márcio Saldanha e Sandro Aduino Palhão, apresentaram o projeto no encerramento do Curso de Educação Patrimonial, ocorrido entre os meses de fevereiro a abril de 2008, na Universidade Federal de Alfenas - MG, quando foram parabenizados pelo Professor Clésio Barbosa Júnior que, inclusive, exibiu o projeto em curso acontecido na cidade de Pelotas - RS.

## "Exposição sobre Marolo rende frutos"

Sandro Adauto Palhão



Sandro e Gilmara na I AGRIFOR, em Formiga - MG.

O projeto "Marolo: um fruto, várias ideias!", por meio de convite feito pelo Sr. Zenaido Lima da Fonseca - Secretário de Desenvolvimento Rural Sustentável da cidade de Formiga - endereçado à EMATER - Escritório Local e Secretaria de Desenvolvimento Econômico, esteve presente na I AGRIFOR - Feira de Tecnologias - no dia 07 de junho de 2008, em comemoração aos 150 anos daquele progressista município.

Representando o Museu Municipal Alferes Belisário, a responsável Gilmara Aparecida de Carvalho e o voluntário Sandro Adauto Palhão coordenaram a apresentação da exposição, degustação e venda de produtos derivados dessa fruta que tão bem representa nossa cidade.

O sucesso da participação na feira pôde ser verificado pelas inúmeras visitas de pessoas interessadas em conhecer outros produtos, além do já afamado doce, que os formiguenses puderam provar e adquirir.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **EXPOSIÇÃO "Marolo: um fruto, várias ideias!" na UNIFAL-MG**

*Sandro Aduato Palhão*

178



*Hall do Auditório  
"Dr. João Leão de  
Faria"  
UNIFAL-MG.*



*Evandro Barbosa Bueno, Prof. Dr. Antônio Martins de  
Siqueira, Marcelo Rodrigues Martins e Prof. Dr. Marcelo Polo.  
Imagem: Ana Carolina Araújo.*



*Gilmara, Carlos Magno e Sandro.  
Imagem: Ana Carolina Araújo.*

A convite da Pró-Reitoria de Extensão, na pessoa da Professora Maria de Fátima Sant'Anna, grande incentivadora do projeto, a exposição sobre o fruto e suas influências socioeconômicas e culturais no município de Paraguaçu foi exibida no *Hall do Auditório "Dr. João Leão de Faria"*, entre os dias 23 e 27 de julho de 2008. O evento foi bastante apreciado por todos os visitantes, principalmente pelos que participaram no dia 26, quando foi realizada uma degustação dos produtos elaborados com a polpa e a essência do marolo.

## **Projeto Marolo e EMATER participam do II Encontro da Agricultura Familiar em Machado**

*Sandro Aduino Palhão*



*Carlos Magno, Gilmara, Sandro e Marlon.*

Aconteceu no dia 20 de novembro de 2009, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas, Campos Machado, o II Encontro da Agricultura Familiar, evento este que reuniu famílias rurais de toda a região para debaterem experiências de sucesso na agricultura familiar, linhas de crédito, além de saúde e segurança rural e capacitação em empreendedorismo.

As palestras foram ministradas por profissionais da EMATER - Juiz de Fora/MG, da AGROJUF, do Banco do Brasil de Machado, Instituto Federal – Campus Bambuí/MG e UNIFENAS.

Paralelo ao evento, ocorreu também uma feira de produtos artesanais de várias cidades, e Paraguaçu compareceu com a exposição “Marolo: um fruto, várias ideias!” – sob coordenação de Gilmara e Sandro, tendo também, em seu estande, doces, licores, compotas e trufas derivadas desse fruto.

Contando com apoio da EMATER – Paraguaçu e Departamento de Agricultura, nosso município, mais uma vez, brilha e leva seu nome ao conhecimento regional, por meio do marolo.

## **Palestra**



180

*Palestra: Prof. Msc. João Afonso de Carvalho – Câmara Municipal de Paraguaçu.  
Imagens: Roberto Brasileiro Prado.*

*Carlos Magno, Prof. João Afonso, Gilmara, Sandro e Guy.*

A palestra sobre a "Cultura do Marolo" ocorreu na Câmara Municipal de Paraguaçu, no dia 10 de abril de 2008, e foi ministrada pelo professor de Agricultura João Afonso de Carvalho, da Escola Agrotécnica Federal de Machado.

Formação Acadêmica do professor João Afonso de Carvalho: Mestrado em Fitotecnia, Universidade Federal de Lavras, MG (2006); Pós-graduado *Lato sensu* em Tecnologia de Sementes pela Universidade Federal de Pelotas, RS (1994); Bacharel em Ciências Físicas e Biológicas pela Fundação Educacional de Machado, MG (1994); Engenheiro Agrônomo pela Fundação Educacional de Machado, MG (1978); Técnico em Agropecuária pela Escola Agrotécnica de Muzambinho, MG (1974).<sup>27</sup>

---

<sup>27</sup> Publicação: Boletim Técnico: Marolo, o doce aroma do cerrado (*Annona crassiflora*, Mart). EAF-Machado, 1. ed., Ed. Folha Machadense, 30p.; Machado - MG; maio de 2002. Imagens: Câmara Municipal de Paraguaçu - MG.

## **Feira Gastronômica Artesanal "Delícias feitas com Marolo"**

*Sandro Aduino Palhão*



*Feira Gastronômica Artesanal, em frente ao Museu Municipal.  
Imagens: Carlos Magno de Mesquita.*

Numa tarde agradável do dia 19 de abril de 2008, em frente ao Museu Municipal Alferes Belisário, aconteceu a feira gastronômica artesanal, com diversos produtos elaborados a partir do marolo. Várias doceiras da cidade e algumas do Núcleo de Artesanato colaboraram para que o público presente se deliciassem com minitruflas, bolos, rocamboles, refresco, docinhos, e outros produtos, que encantaram e surpreenderam aqueles que conheciam apenas as receitas tradicionais, feitas com tanto esmero pelas culinárias de nosso município.

Coroando com sucesso o evento, também estiveram presentes as professoras doutoras Flávia e Luciana, com alunas que efetuaram entrevistas com os fabricantes dos produtos expostos, visando acrescentar mais conteúdo à pesquisa que está sendo feita pela Universidade Federal de Alfenas.

## Lista de culinharistas participantes da Feira Gastronômica Artesanal "Delícias feitas com Marolo"



"Delícias de Marolo".  
Imagens: Carlos  
Magno de Mesquita.

182

1- Ana Cristina Souto Demétrio  
2- Almerindo de Souza  
3- Aloísio Tomé Ferreira  
4- Cláudia do Carmo Araújo  
5- Luíza Maria Silva Vigato  
6- Maria da Conceição Prado  
7- Maria Elizabeth Palhão  
8- Maria Enir Palhão  
9- Nilza Rodrigues Sepini  
10 - Sérgio Leite Souza - Sorveteria  
Estação Verão

11- Rejane de Fátima Santos Moraes  
e José Carlos Moraes  
12- Mabel Andrade Lima e Silva  
Chalé do Queijo II  
13- Marlene Auxiliadora de  
Castilho Carneiro - Panificadora Brasil  
14- Stella D'alva Prado Paula  
15- Zuleika Dias Pereira Luz  
16- Zulmira Pereira Prado

Graças ao empenho e à boa vontade de doceiras e culinharistas de nossa comunidade, a feira gastronômica foi determinante para coroar o sucesso dos trabalhos envolvendo o fruto marolo, um dos símbolos ícones de Paraguaçu.

## **Festa do Marolo**



*4ª Festa do Marolo – Pátio da Igreja Matriz - 2013. Imagem: Camila Feliciano.*

A criação da Festa do Marolo era o maior objetivo dos idealizadores e colaboradores do projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!” e se tornou uma realidade no ano de 2010. A apresentação da proposta da festa foi feita em dois momentos, no ano de 2009, nos meses de maio e novembro, e a causa foi apoiada pelo Departamento de Agricultura, que tinha em sua coordenação o Sr. Marlon José Tomé, que se encarregou de envolver os demais setores e secretarias municipais.

Os objetivos a serem atingidos com a realização da Festa do Marolo são: ampliação de conhecimento dos produtores rurais, vendedores, culinharistas, estudantes e a sociedade em geral; reconhecimento do marolo em nossa economia, gastronomia e história, destacando os aspectos socioeconômicos e culturais relacionados ao fruto; conservação e incentivo ao cultivo do maroleiro, a fim de resgatar o plantio e coleta no cerrado, contribuindo, assim, com a preservação do meio ambiente; demonstrar o potencial de geração de renda aos produtores rurais e empreendedores ligados à fabricação de produtos à base de marolo, sendo este mais um fator agregador de trabalho ao município, e fomentar o turismo, tornando o evento uma tradição paraguaçuense.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

## **1ª Festa do Marolo de Paraguaçu**



*Gilmara, Fátima, Idelin, Domingos, Sandro, Marlon e Carlos Magno – Equipe Organizadora. Imagem: Rosângela Fressato*

Foi um sucesso a 1ª Festa do Marolo, no período de 30 de abril a 2 de maio de 2010, realizada em parceria com a Prefeitura de Paraguaçu, por meio do Departamento Municipal de Agricultura, a UNIFAL (Universidade Federal de Alfenas - MG), o Escritório Local da EMATER-MG e o Projeto “Marolo: Um fruto, várias ideias”. Teve como objetivo englobar vários setores da comunidade paraguaçuense, promovendo atividades educacionais, esportivas, gastronômicas, ambientais, culturais, técnicas e de lazer.

O evento contou com o apoio da Câmara Municipal dos Vereadores de Paraguaçu; FACEPE – Fundação de Apoio à Cultura, Ensino, Pesquisa e Extensão da UNIFAL; FAPEMIG

– Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais; CMDRS – Conselho Municipal do Desenvolvimento Rural Sustentável e SEBRAE.

O evento teve a seguinte programação:

De 26 a 30 de abril – eventos educacionais, coordenados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, nas escolas do município.

De 26 de abril a 02 de maio – eventos esportivos, organizados pela Secretaria de Esportes e Lazer, nas quadras poliesportivas municipais.

Dias 28 e 29 de abril – curso de culinária, tendo o marolo como ingrediente principal, oferecido pelo Escritório Local da EMATER/MG, na sede Paraguaçu - MG.

Dias 29 e 30 de abril – 1º Seminário do Marolo, coordenado pela UNIFAL-MG (Universidade Federal de Alfenas), com palestras ministradas por especialistas em várias áreas; exposição "Marolo: um fruto, várias ideias!", degustação de pratos com marolo, do curso de culinária e dia de campo, visita ao Sítio Macuco, propriedade do Sr. Elias do Carmo Castilho.

Dias 30 de abril e 1º de maio – Feira gastronômica das Culinaristas e Feira dos Artesãos do Núcleo e da FUNDAMAR. Coordenados pelo Departamento Municipal de Turismo, Núcleo de Artesanato de Paraguaçu e pelos voluntários (Gilmara e Sandro), nos arredores do Coreto da Praça Oswaldo Costa, com apresentações artísticas.

Dias 30 de abril e 1º de maio – Festival de Música "Marolo de Ouro", organizado por José Renato Fressato e Luiz Cláudio Ribeiro (Casquídeo), nas dependências do Teatro Municipal Donato Leite de Andrade.

Essa iniciativa foi o prenúncio para que a festa se tornasse um acontecimento tradicional no calendário de eventos da cidade.



## **1º Seminário do Marolo**

*Rosângela Fressato<sup>28</sup>*



187

Nos dias 29 e 30 de abril de 2010, ocorreu o 1º Seminário do Marolo, que contou com diversas palestras, momentos culturais, premiações dos eventos educacionais, degustação dos produtos derivados do Marolo, Dia de Campo sobre a cultura do Marolo e a exposição "Marolo, um fruto, várias ideias!". Os temas abordados no encontro foram: Pós-Colheita do Marolo; Seleção e manipulação do fruto Marolo e seus aspectos nutricionais; O Marolo no contexto do turismo rural; O turismo e a valorização de um fruto - a experiência de Sabará - MG; Indicação Geográfica do Marolo - proteção de um produto Sul-mineiro e Uso da cultura do Marolo na recomposição de reservas legais.

Na plateia, autoridades acadêmicas e políticas, representantes da Epamig, professores, estudantes, vereadores, produtores, culinharistas, secretários municipais e demais

---

<sup>28</sup> Jornalista - 05 de maio de 2010.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

participantes. O Diretor do Departamento de Agricultura, Marlon José Tomé, enfatizou que o Marolo está enraizado em nossa cultura, tanto que somos chamados de “maroleiros” e Paraguaçu é conhecida como “A terra do marolo”. Ele ressaltou que o objetivo do evento foi colocar um pouco de adubo em nossas raízes culturais, para que a árvore do desenvolvimento crescesse frondosa e desse bons frutos.

“O Marolo é uma alternativa muito interessante de renda e emprego para o campo. Os produtores rurais e os empreendedores agroindustriais de Paraguaçu precisam atentar mais para o grande potencial econômico do marolo, a procura da polpa de marolo para fabricação de doces e sorvetes é muito grande.”

Colaboraram para a realização do Seminário: Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão (Projeto Marolo), Maria de Fátima Sant’Anna (UNIFAL-MG), Idelin Cruz Lopes, Domingos Sávio Castilho e Marlon José Tomé (Prefeitura Municipal) e Carlos Magno de Mesquita, Irai Cassio Ferreira de Souza e Sandra Aparecida Gonçalves Lemos (EMATER), com o apoio da Escola Municipal Luiz de Melo Viana Sobrinho, na pessoa da Diretora Assunta Maria Valério Pereira.

## **Estudantes brilham na 1ª Festa do Marolo**

*Rosângela Fressato*



189

*José Maria Ramos, Eduardo Augusto Xavier e Patrícia Alves Silva. Imagem: Rosângela Fressato (2010).*

Desenhos, textos, paródias, músicas, danças...

Estas atividades, coordenadas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, foram propostas e realizadas pelos alunos das escolas públicas e particulares de Paraguaçu.

Durante toda a semana, os estudantes, orientados por seus professores, participaram do concurso, em três categorias: textos, desenhos e paródias.

Foram eleitos três alunos por categoria, que receberam troféus e medalhas.

## **Estudantes classificados**

### **Categoria DESENHO**

1º lugar: Talita Rodrigues Felizardo. Professora Ana Maria dos Santos. E.M. Professor José Augusto.

2º lugar: Lucas Felix Santos. Professora Elaine de Fátima Dias. E.E. Professor Alfredo Galdino.

3º lugar: Kefany Tavares Ferreira. Professora Aparecida Junqueira. E.M. Luiz de Melo Viana Sobrinho.

### **Categoria PARÓDIA**

1º lugar: Douglas Dias Araújo e Fábio Augusto F. Ferreira. Professora Vera. E.M. de Guaipava.

2º lugar: Alunos do 8º ano II. Professoras Ana Maria, Kênia e Nilvânia. E.M. Maria Antonieta Alvarenga.

3º lugar: Ana Paula Vieira. Professora Ana Carolina. E.E. Pedro Leite.

### **Categoria TEXTO**

1º lugar: Eduardo Augusto R. Xavier. Professora Patrícia. E.M. José Cristiano do Prado.

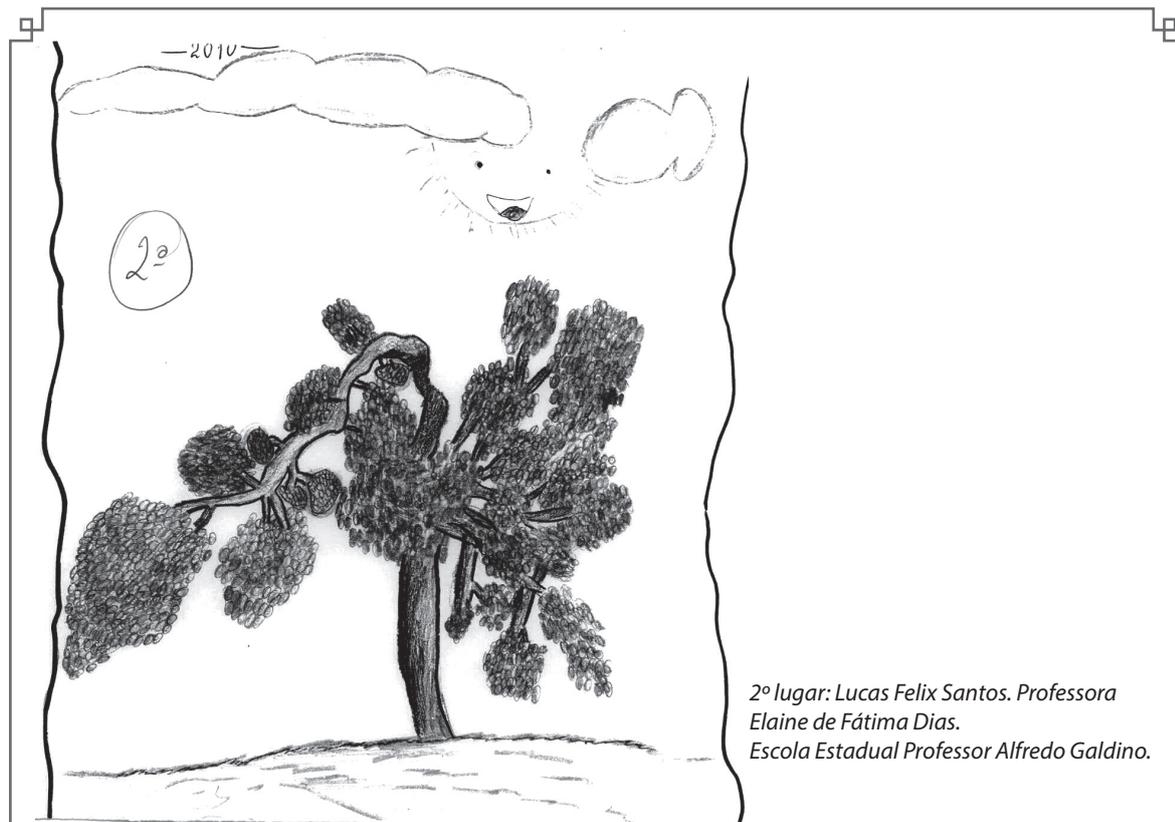
2º lugar: Bruna Luzia Xavier. Professora Waldirene. E.E. Pedro Leite.

3º lugar: Karen Naara P. dos Santos. Professora Rony. E.M. Luiz de Melo Viana Sobrinho.

## Trabalhos realizados por estudantes de Paraguaçu, durante a 1ª Festa do Marolo



1º lugar: Talita Rodrigues Felizardo. Professora Ana Maria dos Santos.  
Escola Municipal Professor José Augusto.



2º lugar: Lucas Felix Santos. Professora Elaine de Fátima Dias. Escola Estadual Professor Alfredo Galdino.



3º lugar: Kefany Tavares Ferreira. Professora Aparecida Junqueira. Escola Municipal Luiz de Melo Viana Sobrinho.



*Eduardo Augusto Xavier e a Prof.ª Patrícia Rocha da Silva.*

**1º lugar na categoria texto** – Eduardo Augusto Xavier, aluno do quarto ano da Escola Municipal José Cristiano do Prado, localizada no Bairro Rural do Ribeirão. Eduardo foi orientado pela Professora Patrícia Rocha da Silva. Abril/2010.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Poesia de Ouro**

"Fui chamado de maroleiro  
Maroleiro sei que sou  
Pois eu gosto tanto dele  
E protegê-lo sei que vou.

Minha terra marolo  
Está no ponto quando cai,  
Se tornar símbolo de Paraguaçu  
Eu sei que vai!

Do marolo se faz o doce  
E também uma bela trufa,  
Quando feita com amor  
Faz também um bom licor.

Pouco tempo é que se colhe,  
Só nos meses de fevereiro e março  
Desse, quem bem cuidar  
Ganhar um bom dinheiro vai.

Nunca corte os pés de marolo  
Não seja tolo  
O futuro está vindo  
O futuro será ouro."

## Conversa na Marolândia

Ângela Aparecida Gonçalves Reis Ferreira<sup>29</sup>



Alunos da Escola Municipal de Guaipava. Imagem: Rosângela Fressato.

195

Ô Chiquinha minha amiga  
Como você está formosa  
Onde vais assim faceira  
Igualzinho botão de rosa?

Zé Chiquinho, meu amigo  
Você é galanteador  
Já me fez ganhar o dia  
Me comparando com uma flor.

Eu gosto é de ser franco  
Com moça que é tão bonita  
Franqueza diz o ditado  
Prende igual laço de fita.

Zé Chiquinho, meu amigo  
Deixe de prosa e de rolo  
Estou indo para feira  
Levo doce de marolo.

<sup>29</sup> Professora de Português - Escola Municipal de Guaipava.  
Obs.: Apresentação durante o 1º Seminário do Marolo - Abril/2010.

Ô Chiquinha, que delícia!  
Eu não sou moço guloso  
Mas quando falam de marolo  
Acho tudo tão gostoso!

Paraguaçu ainda tem marolo  
No cerrado abandonado  
Minha mãe cuida da fruta  
Como se cuida de um namorado

Minha vó sabe fazer  
O sorvete e o licor  
Quando vovô bebe demais  
Chama a vovó de meu amor.

O maroleiro é uma árvore  
Que adora solidão  
Lá no pasto abandonado  
Faz sofrer meu coração.

Confesso que sofro muito  
No lugar onde vovó mora  
Vão uns homens lá de noite  
Colher marolo antes da hora

Quando formos dois adultos  
Vamos mudar essa história  
Vamos cuidar pra que o marolo  
Não se acabe indo embora.

Que bom que já tem gente  
Trabalhando sem parar  
Valorizando o que é nosso  
Preservar é educar.

Vou embora para a feira  
Engrossar o nosso coro  
Paraguaçuense que se preza  
Cuida bem do seu pomar

**2º Lugar – Paródia**  
**Música – Fada Querida**

*Alunos do 8º ano II*  
*Ana Maria dos Santos*  
*Kênia Alves de Oliveira e*  
*Nilvânia Marques da Silva<sup>30</sup>*

**Marolo Querido**

Marolo querido  
Marolo, fruto gostoso  
Que vende na rodovia  
A safra chegou, sinta o odor  
A safra chegou, sinta o sabor

Fruto, fruto do campo  
Ajuda, o homem do campo  
A melhorar sua vidinha

Ele é o sustento de sua família  
Saio "puraí" a marolos catar  
Sonho com dinheiro que posso ganhar  
Sonho com uma casa e um belo carrão

Madrugada e dia  
Os marolos eu vou catar  
Com dinheiro entrando  
Não posso mais parar

Meu fruto de ouro  
Meu marolo sustentador

Algo que me diz  
Que a plantação não foi em vão  
Esse marolo é bem mais que uma profissão  
Eu espero o tempo que for  
Meu marolo sustentador

197

---

30 Alunos e Professoras da Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga.

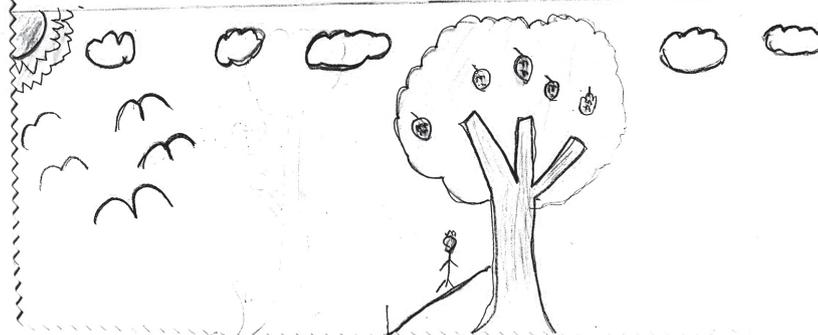
**Trabalho Confeccionado pela Equipe da Escola Municipal  
Luiz de Melo Viana Sobrinho – 2010**



"Marolo".  
Imagem: Maria Aparecida Araújo.

198

O marolo é do macuco quem  
durida eu truco!



Vinícius Vinagre Dias.  
2º ano I (1º Ciclo) - 2011.  
Escola Municipal Luiz de Melo  
Viana Sobrinho.  
Professora: Irisnara Dias  
Cassimiro.

## Marolo

Marolo é uma fruta fenomenal.  
Pode ser consumida em doces ou natural.  
Seu cheiro é muito atraente.  
E seu gosto muito diferente.

O marolo é uma fruta do cerrado.  
Talvez por isso seu formato engraçado.  
Marolo não precisa de cultivador,  
ele precisa mesmo é do seu amor.

Marolo forte sabor,  
na vida tudo depende do amor.  
Marolo forte cheiro esalá,  
na vida sem amor tudo para.

Nome: João Vitor Oliveira Araújo

"Marolo: um fruto, várias ideias!"

Paraguá, 17 de março de 2011  
Escola Municipal Luiz de Melo Viana Sobrinho  
Nome: Leticia Dias de Campos 3º ano



200

Leticia Dias de Campos.  
3º ano (1º ciclo) - 2011.  
Escola Municipal Luiz de Melo Viana Sobrinho.

**1º lugar – Teatro**  
***Uma conversa entre compadres***



*Professora Rosélia e os alunos do 3º ano 1 - 2012.  
Teatro Municipal Donato Leite de Andrade.*

***Introdução***

**Narradora:** O pé de marolo ou o maroleiro tem como principal característica tronco e galhos tortos, chega a medir até 8 metros e produz de 30 a 50 marolos. Sua fruta pesa de 1kg a 4,5kg é típica do cerrado, pois gosta do clima quente e árido e não necessita de adubação, nem irrigação. A germinação da semente demora 1 ano, seu florescimento ocorre de novembro a janeiro, e precisa de 4 anos para frutificar, que vai de fevereiro a março.

O marolo é alimento do lobo-guará e do cachorro-do-mato, que dispersam suas sementes. A polinização é feita por insetos à noite, atraídos pelo odor.

Infelizmente, hoje em dia, cada vez mais o marolo vem diminuindo, e pode se extinguir devido ao desaparecimento desses animais e ao desmatamento das áreas para o plantio do café, queimadas e exploração insustentável.

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

Essa fruta é muito importante para a cultura local, complementa a renda de muitas famílias nessa época e faz parte da história de nossa cidade, estando presente no brasão do município.

A polpa do marolo pode ser usada de várias formas: “in natura”, doces, licores, sucos e muitos outros.

*Zé do Marolo entra com uma enxada em mãos carpindo e se senta para descansar.*

*Nesse momento João se aproxima e eles começam a conversar.*

**João:** Aooow cumpade! Como é que vai as coisas?

**Zé do Marolo:** Tudo certo e ocê, cumpade?

**João:** Tamém!

**Zé do Marolo:** A melhor época do ano tá chegando, né cumpade?

**João:** Opa! Desde criancinha é assim, eu espero o ano inteiro por essa bendita fruta.

**Zé do Marolo:** Eu tamém só assim, cumpade. Eu lembro até hoje do meu pai, levar eu e minhas irmãs pra catar marolo, e minha mãe fazendo doce.

202      Nesse momento entrarão no palco os alunos que representarão a lembrança de Zé Marolo.

**João:** Falando em marolo, Zé, a gente que é verdadeiro maroleiro, não só porque somos paraguaçuenses que somos conhecidos assim, mas porque é a nossa vida.

**Zé do Marolo:** É verdade, tanto que não é só fama, a maior prova é que eu levo o marolo até no nome, sô!

**João:** Pois é, eu nunca tinha parado pra pensar nisso, é conversando que a gente vai vendo.

**Zé do Marolo:** Oia quem tá vindo, se não é o Chico!

João: Num é que é, faz um tempão que num vejo ele, sô.

Nesse momento Chico se aproxima dos compadres para conversarem.

**Chico:** Resolvi chegar um instantinho e ver sobre o que vocês estão conversando.

**João:** Hoje nós resolveu falar do marolo.

**Chico:** Que bom, compadres! O marolo é muito importante para a população local, e tem grande papel na biodiversidade. Além do mais é muito saboroso, né?! Dá para se fazer muitas iguarias. E essa cultura vem se espalhando, em vários lugares já se fala do Marolo e suas delícias.

**Zé do Marolo:** Quem diria que uma fruta tão importante pra nós, ia ser conhecida até

por gente chique, uai!

**Chico:** Pois é cumpade! Pena que pela extração desenfreada e a falta de plantio, essa fruta corre risco de extinção, e os animais que espalham a semente também.

**João:** Pois é! A gente que vive do marolo tem que preservar pra ele não acabar.

**Zé do Marolo:** E ocê, Chico, que cê tá aprontando?

**Chico:** Esse ano eu resolvi ajudar minha mulher a fazer uns doces!

**João:** Não acredito nisso, homi, ocê que é tão estudado.

**Zé do Marolo:** Tem nada a vê, tem que ajudar ela memo homi.

**Chico:** É, tem nada a ver não, mas eu nunca imaginei que desse tanto trabalho.

**João:** Mas por causa de que cê quis mudar esse ano?

**Chico:** Minha mulher recebeu muitas encomendas, e eu resolvi ajudá-la. E ela também disse que se eu não ajudasse o "reio ia cumê".

A mulher de Chico chega chamando o marido para ir embora ajudá-la.

**Maria das Graças:** Vamo borá homi, que hoje cê não escapa do serviço.

**Chico:** Deixa eu ir compadres, tenho que ajudar minha mulher. Até!

203

Após Chico se retirar a conversa prossegue.

**Zé do Marolo:** Que muié brava, sô! Ele diz que manda em casa, mas não dá a última palavra.

**João:** Quem bota banca não faz valer, cumpade.

Enquanto os compadres conversavam, uma pessoa desconhecida começa rondar em volta das terras de Zé do Marolo.

**Zé do Marolo:** Mudando de assunto, eu tava andando por minhas terras e escutei um barulho, era um caboco robando meus marolos. Não cumpade! Se fosse pra dar os marolos eu até dava, mas o problema é que eles panha verde e depois que arranca do pé não amadurece. Daí eu chamei meu cachorro, Búfalo.

**João:** E aí, o que aconteceu?

**Zé do Marolo:** O Cara se mijou todinho, mas não levou meus marolo.

**João:** Nossa, que sorte que ocê tem um cachorro bão, porque os lá de casa não vale nada, se dependesse deles eu ficava sem os pés de marolo. Ainda bem que eles são bem grandes, né?! Ô, tua muié ia fica numa tristeza só, hein.

**Zé do Marolo:** Nossa, nem brinca, cume que a muié ia levar as quitandas e os licores pra Festa do Marolo?

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

**João:** Eu tava pensano nas incumendas, mas não tava sabendo dessa história não, uai!

**Zé do Marolo:** um pouco de cultura é bão e se informar tamém. Cumé que ocê não tá sabendo de um evento tão importante pra nós, onde tá divulgando nosso trabalho.

Poxa! A tradição tem que se estender!

A filha de João se aproxima e diz:

**Joaquina:** Bença, padrinho! Como é que cê tá?

**Zé do Marolo:** Deus te abençoe, minha fia. Tô bão e o ocê?

**Joaquina:** Tô bem tamém! E a colheita dos marolo?

**Zé do Marolo:** Ah, tá indo, fia! Cê cresceu, hein?!

**Joaquina:** Cresci padrinho! Vim chamar meu pai pra gente ir embora! Borá pai?

**João:** Deixa eu ir cumpade, vou falar pra minha muié da Festa do Marolo, mas deixa eu ir que tá tarde, senão quem apanha em casa sou eu! Tchou, cumpade, foi bão prosear com ocê!

João e sua filha vão embora e Zé do Marolo logo após parte pra se aprontar pra Festa.

204

**Encenação:** alunos do 3º ano 1, da Escola Estadual Padre Piccinini.

**Texto:** (alunas do 3º ano 1) - Andressa e Meyrielle Ferreira.

**Coordenação e supervisão:** Professora Rosélia Araújo Pereira.

Março/2012.

**Paródia**

**Música - Garota de Ipanema - Tom Jobim**

**Marolo**

Olha que fruto mais lindo está **lá no cerrado**  
Quando está maduro ele é saboroso  
Seu cheiro exala perfume no ar  
Não apanhe ele verde isso não se faz  
Pois perde o valor e não vende mais  
Atrapalha o comércio de seu produtor

Ah, faz receitas gostosas.

Ah, gelatinas e doces.

Ah, marolo é bom demais.

205

Nossa festa já é tradição  
Em toda a região  
Tem festival da canção, barracas na praça.  
Festival de paródia aqui no teatro  
Envolve as escolas e povo em geral.

**Autores:** Alunos Oficinas da Escola Estadual Fundamar.

**Interpretação:** Coral Escola Fundamar.

**Educadores:** Lucas Cambraia de Holanda;

Março/2013.



## **Jogos do Marolo: Esportes movimentam Paraguaçu e região**

*Rosângela Fressato*



*Corrida – Praça Oswaldo Costa. Imagem: José Vitor Gonçalves.*

Aconteceram, durante toda a semana da Festa do Marolo, eventos esportivos coordenados pelo Secretário Municipal de Esportes e Lazer - SEMEL, Professor Gabriel Pereira Sobrinho.

Participaram 180 atletas, da Escola Municipal Maria Antonieta Alvarenga, Escola Estadual Padre Piccini, escolas das cidades de Silvianópolis, Fama e Elói Mendes. Os jogos aconteceram nas Quadras Municipais Dr. Marcos Vinicius Ribeiro Dias (Cohab) e Prefeito Gladstone Prado (Colina). As modalidades foram vôlei, futsal, futsal mirim, futsal infantil e infanto-juvenil.

A premiação ocorreu nas próprias quadras e também no Teatro Municipal, dia 1º de maio, durante o Festival de Música Marolo de Ouro.

Representando os atletas da E.M. Maria Antonieta Alvarenga, recebeu o troféu a

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Sra. Lucia Eliza Ribeiro Taglialegna e, para representar os alunos da E.E. Padre Piccinini, recebeu o troféu o professor Sidney de Paula Silva. Todos os alunos que participaram das competições esportivas receberam medalhas alusivas ao evento. "A demonstração efetiva na comemoração dos jogos do Marolo leva-nos comprovadamente a crer na importância sócio-cultural-esportiva desta semana. Quiçá, haja realizações como esta, sempre. A Secretaria Municipal de Esportes e Lazer - SEMEL sente-se honrada em também fazer parte desta ideia maravilhosa e agradece a todos os participantes", observa Professor Gabriel.

## **Momento Cultural**

*Sandro Aduino Palhão*

Quando da realização da 1ª Festa do Marolo, ocorrida no mês de abril de 2010, devido a esta acontecer com poucos preparativos para eventos que destacassem nossos artistas, não foi possível que essa edição contasse com apresentações culturais que valorizassem a arte local, mas essa ideia já fazia parte dos planos dos organizadores das festividades.

Já na 2ª Festa, foi possível oferecer apresentações no coreto da Praça Oswaldo Costa, circundado pelas barracas que dispunham do melhor das guloseimas produzidas à base do marolo, além dos trabalhos confeccionados pelos artistas da Casa do Artesão e pelos objetos produzidos pelos alunos da Escola Municipal FUNDAMAR.

Nesse ambiente, foram registradas apresentações na tarde de sexta-feira - 25 de março -, do "Coral das Meninas Cantoras da Escola Professor José Augusto", sob a regência de Maria Aparecida Taglialegna Andrade, e ainda números musicais de alunos do "Centro Educacional Fazendo Acontecer" (CEFA), comandado pela maestrina Selma Sólida Nasser.

209

Ao entardecer do sábado - 26 de março -, pudemos apreciar a execução de clássicos de Mozart, Vivaldi e Beethoven com o quinteto de cordas da "Camerata Theophillus", grupo este pertencente à Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), composto por Josafá, Jeferson, Bruno, Douglas e Guilherme, alunos dessa conceituada universidade.

À noite de sábado, a apresentação da "Companhia Cristo Rei", tradicional grupo paraguaçuense de folia de reis, liderado pelo conhecido Seu Deco, encheu de um sentimento de religiosidade o público que assistia à apresentação. Nessa mesma noite tivemos ainda a alegria e a juventude do grupo de dança "Star Fire", que trouxe aos expectadores coreografias de "free style" (estilo livre), um tipo de dança ágil e rápida que, sob a responsabilidade de Adailton Jorge Roberto de Oliveira, conhecido como Boka, empolgou a todos os presentes.

No domingo - 27 de março -, a manhã foi animada com o "Coral do grupo de Terceira Idade Reviver", que, mais uma vez orquestrado por Selma Sólida Nasser, trouxe sua contribuição artística para o sucesso da festa.

Em março de 2012, por ocasião da 3ª Festa do Marolo, as apresentações culturais foram segmentadas, trazendo, para o palco montado no adro da Igreja Matriz Nossa Senhora do Carmo, artistas locais e convidados, com atrações durante os quatro dias dos festejos.

A primeira noite, 15 de março - A NOITE DOS CORAIS -, contou com a presença de

grupos de canto coral de Paraguaçu, a saber: “Meninas Cantoras da Escola José Augusto”, educandário este que investe na cultura e incentiva seus alunos a apreciarem música desde muito pequenos. O grupo de vinte e cinco alunas, como em outras oportunidades, encantou o público com canções escolhidas por sua regente Maria Aparecida Taglialegra Andrade.

A seguir, apresentou-se o Coral do Projeto JUVENATO - “Coral Irmão Simeão” - que foi instituído com o Projeto Juvenato, com o objetivo de promover o gosto pela música nas crianças e tem se apresentado em vários eventos de Paraguaçu e região. O Coral se renova a cada ano com o rodízio natural das crianças do Projeto.

O nome Coral Irmão Simeão é uma homenagem a um dos Precursores dos Irmãos do Sagrado Coração, irmandade esta que tem sua sede no Canadá e que, em Paraguaçu, teve, no Irmão Simeão e em outros irmãos da congregação, um exemplo da educação conduzida para o crescimento de seus alunos.

O grupo emocionou os presentes com canções de nossa rica música popular por meio de um repertório que constou de Padre Jorge Trevisol - “Comece” - a Claudinho e Buchecha - “Fico assim sem você” -, apresentando ainda compositores como Chico Buarque de Holanda, Roberto Carlos, Benito de Paula, Gonzaguinha, Chitãozinho e Xororó, Paula Fernandes, além da canção “Marolo, Ouro de Minas”, de autoria de Simão Pedro Araújo, cuja regência e dedicação leva o ensino da música àquela instituição.

210

Com a presença alegre e descontraída dos integrantes do “Coral da UNATI (Universidade Aberta da Terceira Idade), grupo advindo da UNIFAL - Universidade Federal de Alfenas - e sob a batuta do Sr. Miguel, esses artistas trouxeram números entusiasmados de nosso cancionário popular e aceitaram de bom grado o convite para se apresentarem em Paraguaçu, apesar da noite chuvosa.

Encerrando a noite, infelizmente sob uma chuva torrencial, tivemos o espetáculo do “Coral Allegro Cantante”, sociedade civil cultural de nosso município que, desde setembro de 1995, tem se apresentado em variados eventos culturais, cantatas de Natal e encontros de corais. Este grupo nasceu do sonho de quatro amigas: Fátima Sant’Anna, sua irmã Berenice, Janete Rocha e Isabel Coelho, e teve como seu primeiro regente Oswaldo Raposo Júnior, maestro residente em Alfenas.

Após uma interrupção em suas atividades entre os anos de 1999 e 2000, o coral retornou em 2001, sob a regência de William Coelho de Oliveira. De 2006 a 2008, Aline Esteves foi sua regente. Atualmente, à frente dos trabalhos do coral está o regente Thiago de Moraes, natural de Alfenas, graduado em Canto Lírico pela Universidade Federal de São João Del Rey e pós-graduado em Educação Musical pela Faculdade da Aldeia de Carapicuíba, São Paulo. Com a formação de coralistas novos e alguns remanescentes de formações anteriores, o Coral Allegro Cantante tem participado de festivais em cidades como Alfenas, São Lourenço e Caxambu, além de sempre encantar os paraguaçuenses no período natalino.

A noite do dia 16 de março, intitulada "NOITE DA DANÇA", foi pontuada pelas demonstrações de leveza e graça da "Escola de Dança 8 Tempos", coordenada pela professora Gisele Castilho, recém-formada em dança pela Universidade Federal de Viçosa, que, após sua graduação, retoma suas atividades em Paraguaçu.

A apresentação constou de números artísticos que mostraram seus dançarinos em estilos diversos, como dança do ventre infantil, jazz adulto e infantil e finalizou com o *show* de um "caliente" tango.

O grupo convidado da cidade de Fama - "Grupo Sambalefunk" - encerrou a noite com toda a energia do axé e do funk, entusiasmando a audiência.

A terceira noite - 17 de março -, com o tema "MANIFESTAÇÕES POPULARES", trouxe ao público o tradicional grupo natalino "As Pastorinhas" que, há oitenta anos, alegra os festejos natalinos da cidade.

Em seguida, tivemos a apresentação do Terno de Reis da "Companhia de Reis Cristo Rei", grupo este que teve início há aproximadamente setenta anos, com o Sr. José Alípio Ribeiro, mais conhecido como Deco, que acompanhava a companhia de seu pai, Sr. Francisco Ribeiro, nos municípios de Alfenas, Fama, Elói Mendes e Paraguaçu. Sr. Francisco era o embaixador e seu filho, um dos marungos.

Aos trinta anos, Deco resolveu montar sua própria companhia; que foi formada pelos seguintes componentes: os irmãos Deco, Hugo, e Valdemar que convidaram os senhores José da Carminha, Vitinho, Orlando, José Lopes, João Lopes, Alcides Serafim, Miguel Rosa e João Pedro Euclides.

Atualmente, com 52 anos de vida, a companhia Cristo Rei acumula muitas histórias e viagens como a apresentação que fizeram em Brasília, no ano 2000, além de muitas outras feitas em várias cidades dos estados de São Paulo e Minas Gerais. A companhia conta, hoje em dia, com vários outros componentes, mesmo porque alguns receberam o chamado do Pai e outros formaram suas próprias companhias!

Nessa mesma noite, aconteceram *shows* com representantes locais da legítima moda sertaneja, com a presença da dupla "Tom e Thiago" e do grupo de violeiros "Cancioneiros da Terra" (Plínio de Lemos, Marionito e Maurinho), a mais autêntica música de raiz representada em nosso município.

Com um show impecável, apresentado pela primeira vez em praça pública, encerrando as atividades culturais da 3ª Festa do Marolo, nosso cantor e compositor maior, José Renato Fressato, apresentou-se com um verdadeiro desfile do que há de melhor em nossa Música Popular Brasileira.

"Zé Renato & Banda Bacana" - nome do show - entusiasmou a todos que curtiram a voz e a presença de José Renato, acompanhado da banda formada por exímios músicos, como o paraguaçuense Luiz Cláudio Ribeiro - Casquídeo -, no baixo; Osmar Silveira

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

comandando os teclados e Gabriel Gomes arrebatando tudo na bateria. Contou-se ainda com a participação especial de nosso conterrâneo Paulo Henrique Ribeiro, voz e violão. Um show para ser lembrado para sempre!

O objetivo maior do evento Momento Cultural - parte integrante da Festa do Marolo -, segundo seus coordenadores Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduato Palhão, é o de valorizar, divulgar e preservar a arte em suas mais diversas manifestações, trazendo aos munícipes e aos visitantes o que nossos artistas e convidados da região apresentam em seus variados segmentos.

A Festa do Marolo é um evento que abrange atividades educacionais, esportivas e principalmente culturais, com seus movimentos distintos e com sua cereja do bolo, o Festival de Música Marolo de Ouro!



*Grupo das Pastorinhas - 2014*

213



*"Meninas Cantoras da Escola Municipal José Augusto".  
Regente: Maria Aparecida Taglialegra Andrade.*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



*Alunas do 5º ano da Escola Municipal José Augusto.  
Professora: Andréia Aparecida Cambraia.*

214



*Grupo Star Fire.*





## **Artesanato e Delícias do Marolo**

*Sandro Aauto Palhão*



217

*Praça Oswaldo Costa. Imagem: Rosângela Fressato.*

Durante o período em que houve a exposição "Marolo: um fruto, várias ideias!", algumas das mais renomadas culinárias de Paraguaçu aceitaram o desafio de experimentar receitas, até então não saboreadas e que tinham em comum a utilização do marolo "in natura" em polpa ou em essência. A feira aconteceu em frente à sede do Museu Municipal Alferes Belisário, no ano de 2008. O sucesso da feira tornou necessária a sua inclusão na programação das Festas do Marolo que iriam acontecer a partir de 2010.



*Praça Oswaldo Costa. Imagem: Rosângela Fressato.*

A feira gastronômica "Delícias do Marolo" acompanha a Festa do Marolo desde sua primeira edição e, em 30 de abril e em 1º de maio de 2010, nas proximidades do coreto da Praça Oswaldo Costa, várias barraquinhas montadas ofereceram aos nativos e visitantes guloseimas surpreendentes, mesmo para os paraguaçuenses residentes que, até então, conheciam e apreciavam somente o doce, o licor e o sorvete – produtos já famosos e com enorme aceitação por parte daqueles que gostam do sabor exótico e diferenciado desse fruto original do Cerrado brasileiro.

Biscoitos, rocamboles, trufas, bolos, pães de mel, doces caseiros e artesanais, compotas e outras novidades puderam ser degustadas pelo público que, além dos produtos originados do marolo, pôde também levar para casa peças de artesanato produzidas pelos artistas, membros da Associação dos Artesãos de Paraguaçu que, com sua criatividade, estamparam panos de prato, criaram chaveiros, caixas, imãs e outros trabalhos envolvendo o tema da festa. Os artigos produzidos pelos alunos da Escola Estadual FUNDAMAR foram

também um atrativo à parte, no evento.

No ano de 2011, na 2ª Festa do Marolo, ocorrida no período de 25 a 27 de março, novamente a feira de artesanato e produtos do marolo trouxe mais novidades e deixou paraguaçenses e turistas com vontade de quero mais.

Com a divulgação feita pelos meios de comunicação, com entrevistas a emissoras de televisão regionais que tiveram alcance nacional, rádio e imprensa locais, aconteceu o que era esperado: as feiras cresceram e, na 3ª edição da Festa, as barracas e estandes ocuparam um espaço maior, o adro da Igreja Matriz de Nossa Senhora do Carmo, e, mais uma vez, novas delícias da culinária puderam ser apreciadas pelo público presente, como as receitas salgadas de panquecas de frango e sanduíches naturais que têm o marolo como ingrediente, além das divinas tortinhas doces!

A expansão da festa, a propaganda levada de boca a boca e a divulgação na mídia escrita e falada nos levam a crer que o crescimento das feiras gastronômica e de artesanato atrairão mais e mais turistas e paraguaçenses ausentes a provarem novos pratos e a relembrem os doces sabores de sua infância, pois é difícil resistir ao paladar único dessa fruta que leva o nome de nossa querida Paraguaçu às cinco regiões de nosso extenso país e que poderá ganhar o mundo - um mundo ávido de novos sabores e iguarias exóticas...

A movimentação em torno desse evento gera expectativa de crescimento de renda para várias culinárias do município que, com sua criatividade e inventividade, têm nas mãos possibilidades inúmeras de tornar a feira um atrativo sem igual dentro das festividades em torno do marolo.

Juntos, artesãos e cozinheiras, engrandecem, abrilhantam os festejos e movimentam a economia do município com produtos únicos que nos diferenciam de outras localidades!



# **1º Festival "Marolo de Ouro"**

*Rosângela Fressato*

O 1º Festival de Música "Marolo de Ouro", uma sugestão de Marlon José Tomé, foi coordenado por José Renato Fressato e Luiz Cláudio Ribeiro (Casquideo) e contou com o apoio de Gilmara e Sandro.



221

*Plateia - Teatro Municipal Donato Leite de Andrade. Imagens: Maria Aparecida Araújo - Foto Araújo.*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*



*Ingresso do 1º Festival de Música Marolo de Ouro*

222



*Plateia - Teatro Municipal Donato Leite de Andrade. Imagens: Maria Aparecida Araújo - Foto Araújo.*

## **Saiba um pouco sobre os coordenadores:**

### **José Renato Fressato**



Nasceu em Alfenas, Minas Gerais, em 11 de fevereiro de 1960. É filho de Edno Fressato e de Neyde Quintino Fressato. Estudou em Paraguaçu, até os 14 anos de idade, depois em Alfenas até 1982, formando-se em Farmácia - Bioquímica na EFOA, hoje Universidade Federal de Alfenas. Exerce a profissão de Bioquímico na Policlínica Municipal de Paraguaçu.

Desde muito cedo, interessa-se pelas artes, participando, nas escolas em que estudou, de montagens teatrais e musicais. Na adolescência, manifesta-se aquela que será sua principal forma de expressão artística: a música. Começa a compor letra e música de forma intuitiva, acontecendo, então, sua primeira premiação: 4º lugar no I Festival da Canção de Paraguaçu, em 1974. Desde então, participa ativamente de festivais de música por todo o país, tendo já alcançado mais de 100 premiações.

Possui músicas gravadas em disco e CD e participa como convidado especial, de CD de alguns nomes da MPB, como João Lúcio e Márcia Tauil, tendo, este último, sido lançado em Portugal e no Japão. Em 2008, lançou o CD ZIGUEZAGUE, registrando algumas de suas várias parcerias.

Cantor, foi premiado inúmeras vezes como Melhor Intérprete e Melhor Comunicador.

Poeta, participou e venceu alguns concursos de Poesia. Possui trabalhos publicados em livro (Antologias Poéticas) e jornais (crônicas e poesias).

É parceiro como letrista de grandes nomes dos Festivais e da MPB. Por duas vezes, agraciado com o Prêmio Destaque Sul-mineiro.

Agraciado também com os prêmios "Destaque - Gente que é Notícia" e "Talento Mineiro".

Ocupa a Cadeira 18 da Academia Paraguaçuense de Letras.

## **Luiz Cláudio Ribeiro – Casquideo**



Músico autodidata, começou a se interessar por música em reuniões que os pais realizavam em casa. Muito influenciado também pela dedicação e carinho da professora de música inesquecível e figura das mais importantes para várias gerações de artistas paraguaçuenses, D. Selma. Aos 14 anos, ingressa, profissionalmente, nos palcos, com a Banda de Baile Longa Metragem, formada, basicamente, por membros de sua família, Gavião Ribeiro.

Muda-se para Alfenas, com toda a família, para estudar Ali, expande seu espaço musical, participando de

224

outras Bandas como: Banda Luz, que tocava música mineira e instrumental de qualidade, também com Rogério Flausino e Wilson Sideral, que tocavam juntos na banda Contato Imediato, bem como o grande Frederica, que acompanhou grandes nomes da música popular brasileira, como Gonzaguinha, Elis, Ivan Lins, entre outros.

Ingressa no circuito dos festivais, defendendo composições suas, a grande maioria, em parcerias com José Renato, divulgando as cidades de Paraguaçu e Alfenas em todo o Brasil. Com o trabalho de composição ocupando o trabalho de músico, compõe trilha sonora do DVD Desenhando com Zip e Del, em que se pode ver e ouvir músicas e a história de grandes pintores mundiais, como: Picasso, Van Gogh, Portinari, entre outros. Toca na Banda Quarteto Sentinela, grupo musical voltado ao resgate dos compositores do Clube da Esquina e também mostrando trabalhos próprios.

Participou da gravação, como baixista, de todas as faixas do CD "E A Gente Sonhando", de Milton Nascimento, com quem excursiona, regularmente, em shows do artista. É professor de musicalização para crianças, seguindo os passos da mestra Dona Selma. Participa da elaboração de produções culturais, ocupando o outro lado da cena cultural, que é a retaguarda dos eventos.

Em 2013, lançou o álbum "Abrir Fronteiras".

Foram muito especiais as noites de 30 de abril e de 1º de maio de 2010 em Paraguaçu. Nesses dias, pudemos prestigiar as músicas e composições de artistas de nossa terra, de outras cidades mineiras e de vários estados brasileiros, durante o 1º Festival de Música "Marolo de Ouro".



*Banda Setemarez. Imagem: José Vitor Gonçalves*

O evento, realizado no Teatro Municipal Donato Leite de Andrade, foi composto de duas etapas. Na primeira etapa, dia 30 de abril, ocorreu a fase local com apresentação de cantores de Paraguaçu. Houve sete composições, das quais duas foram eleitas para participar da fase nacional. As duas músicas selecionadas pelo júri (Sydney Paulo da Silva, Selma Sólía Nasser, Thiago de Moraes, Vera Lúcia Rocha Silva e Denílson Sepini Gonçalves), foram "A Lua e Eu" - Banda Setemarez e "Geraes" - Larissa de Souza Bueno.

Já no sábado, 1º de maio, foi realizada a fase nacional, com 16 apresentações, sendo 14 de artistas de outros municípios e estados, e duas das finalistas de Paraguaçu. As apresentações foram espetaculares, uma tarefa difícil para o corpo de jurados, composto por Maria Auxiliadora Campos



*Larissa de Souza Bueno. Imagem: José Vitor Gonçalves*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Costa (Paraguaçu), Zeca (São Paulo), Landau (Alfenas), Fernando Eugênio (Varginha), Thiago de Moraes (Alfenas) e Denilson Sepini (Paraguaçu).

Após muita expectativa, saiu o resultado dos vencedores. Quem recebeu o troféu "Marolo de Ouro" foi a dupla Luiz Salgado e Lilian Ful, astros na noite, da cidade de Araguari/MG. A segunda colocação ficou para a música "Água Boa de Beber", com Paulo Delfino e Zé Alexandre, de Poços de Caldas. O terceiro colocado foi o cantor Paulo Francisco e Banda, da cidade de Alfenas, que cantou a música "Vá". A quarta colocação ficou para a Banda Setemarez, com a música "A Lua e Eu". E em quinto lugar a dupla Sergio K. Augusto e Thiago Augusto, de São Paulo, com a canção "A Mão do Tempo". Melhor intérprete: Ronald Saar, com a música "Mirante". Os demais classificados foram: 6º lugar: música "Acorrentados", Kico Zamarian, Mococa/SP; 7º lugar: música "Mirante", Ronaldo Saar, Três Rios/RJ; 8º lugar: música "Embolada Sertaneja", Bilora, Contagem/MG; 9º lugar: música "Amores, a Canção", Zebeto Correa, Belo Horizonte/MG; 10º lugar: música "Nascentes, Filhos e Rios.", Marinho San, Belo Horizonte/MG; 11º lugar: música "Morcego", Ale Carvalho e Banda, São Paulo/SP; 12º lugar: música "São João", Anthony Santos Brito, Cuiabá/MT; 13º lugar: música "Shangri-lá", Eduardo Santana, Santana do Parnaíba/SP; 14º lugar: música "Brais", dupla Thirone e Deni Diniz, Duque de Caxias/RJ; 15º lugar: música "Geraes", Larissa de Souza Bueno, Paraguaçu/MG e o 16º lugar: música "Malabares com Farinha", Mirianês Zobot e Sandro Dornelles, Rio de Janeiro/RJ.

226 O cantor Landau brilhou a noite e presenteou o público com algumas de suas canções. O 1º Festival de Música "Marolo de Ouro" foi um evento de alto nível, sucesso absoluto.



Flávio Landau. Imagens:  
Maria Aparecida de Araújo  
Foto Araújo.

# **Músicas campeãs do 1º Festival de Música "Marolo de Ouro"**

## **1º Lugar Décima de Reis**

Letra: Luiz Salgado - Araguari, MG.

Intérprete: Lílian Ful e Luiz Salgado - Araguari, MG.

Com a fita amarela eu canto  
Pra espantar os mau oiado  
Com vermêio encarnado  
Eu retiro os quebranto  
Com azul da cor do manto  
Da nossa Virgem Maria  
Eu combato as arrelia  
Com a verde, as má querença  
Com a branca, as doença  
Com a preta, as tirania

Bem no começo das era  
Adão, Eva e o Paraíso  
Mas vêi chacoaindo o guiso  
Da discórdia, a besta fera  
Sustador como a Quimera\*\*\*  
E o povo perdeu a luz  
Fizero carregar uma cruz  
Mataro crucificado  
O Fi de Deus encarnado  
Nosso Messias, Jesus



*Lílian Ful e Luiz Salgado de Araguari/MG - Vencedores do 1º Festival de Música  
"Marolo de Ouro".*

*Imagem: Maria Aparecida de Araújo - Foto Araújo.*

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

O amor, pra mim parece  
Com o cantar dos canarim  
Com a fulô de jasmim  
No dia que ela floresce  
Meu bem, se vancê me desse  
Um beijo apaixonado  
Cheio de amor e cuidado  
Desses lindos lábios seus  
Queria mais nada de Deus  
Só ficar do vosso lado

### **Observações**

Décima: Como o próprio nome diz, Décima é uma estrofe ou estância de dez versos de sete sílabas, assim distribuídos: o primeiro rima com o quarto e o quinto; o segundo, com o terceiro; o sexto, com o sétimo e o décimo e o oitavo, com o nono.

"Reis", por ser cantado no ritmo do reisado.

228

Folia de Reis, ou Reisado, constitui um dos mais originais folguedos folclóricos. É uma folia conhecida em Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo. No interior, é uma dança do período natalino, em comemoração ao nascimento do menino Jesus, e em homenagem aos Reis magos.

\*\*\*Quimera: monstro fabuloso com cabeça de leão, corpo de cabra e cauda de dragão.

## **Melhor intérprete**

### **Mirante**

Letra: Ronald Saar\*

Intérprete: Ronald Saar

Do alto da cidade,  
Eu vejo as luzes coloridas, estampadas nos néons.  
Lanternas, faroletes, carros, automóveis,  
Fuscas indo e vindo... O mesmo som...  
Será que tudo é sempre igual?  
Será que o errado sou eu? Sou eu?

Do alto da cidade,  
Eu vejo as pessoas, "Formigueiro animal."  
Passando sempre com seus velhos e novos problemas tão urbanos.  
O "Vil metal."  
Será que a vida é apenas uma existência pra lugar nenhum?  
Será que estamos sendo apenas uma experiência no grande Universo?

Do alto do mirante,  
Eu vejo a violência pichada nas paredes, casas, catedrais.  
A mão armada, a boca aberta, a fome,  
A indiferença dos "Deuses mortais"  
Será que farei parte dessa história tão sangrenta de muita omissão?  
Será que o tempo de justiça da humanidade anda na contramão?

Será? Serei? Quem sou? Não sei.  
Será? Serei? Quem sou? Não sei.

Refrão

---

\* Três Rios, RJ.



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

A gente vai chegando aos trinta,  
Vai pintando uma vontade de não ser "mais um"  
Um rosto apenas, uma face indo de encontro a um lugar qualquer.  
Será que terei uma filha, terei uma família ou uma mulher.  
Será que acabarei tombando, uma bala perdida como todos nós?  
Será?

Será? Serei? Quem sou? Não sei.      Refrão

230



*Flávio Landau e Ronald Saar. Imagens: Maria Aparecida de Araújo - Foto Araújo.*

## 2º Festival de Música "Marolo de Ouro"

1º Lugar

### *Bailarina Espanhola*

Letra: Osmar Fernandes Silveira - Alfenas - MG.

Intérprete: Marcelo Elias - Andradas - MG.

Teu sorriso tem a beleza do luar  
Tua boca o sonho do beijo  
Os teus olhos brilham como pérolas  
E eu fico a te olhar  
Doido, encantado eu sei  
Parado no ar, no ar  
Linda bailarina espanhola  
Dança leve pelo véu de prata da lua  
Linda livre e solta  
Entre cisnes brancos  
Teu cabelo negro como a noite que se vai  
Ah se eu pudesse dançar com você

Teu sorriso tem a beleza do luar  
Tua boca o sonho do beijo  
Os teus olhos brilham como pérolas  
E eu fico a te olhar  
Doido, encantado eu sei  
Parado no ar, no ar



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Linda bailarina espanhola  
Dança leve pelo véu de prata da lua  
Linda livre e solta  
Entre cisnes brancos  
Teu cabelo negro como a noite que se vai  
Ah se eu pudesse dançar com você  
Dançar com você  
Dançar com você  
Oh oh oh oh, oh oh oh oh  
Oh oh oh oh oh oh

232



*Osmar Fernandes Silveira (In memoriam) e Marcelo Elias. Imagem: José Vitor Gonçalves.*

# 3º Festival de Música "Marolo de Ouro"

**1º lugar**

## ***Pelos Cantos***

Música: Kico Zamarian.

Letra: Tavinho Lima.

Intérprete: Kico Zamarian.

Bola no canto o goleiro não pega  
Canto de fé a verdade não nega  
Mesa de canto não fica no centro  
Canto pra fora a paixão que há dentro

Larguei no canto a saudade que arranha  
Canto da sala tem teia de aranha  
Larguei no canto do olho a menina  
Canto da rua um lugar na esquina

## **Refrão**

Pelos quatro cantos do mundo eu vou  
Procurando um canto de encanto  
Por tudo que é canto profundo  
Pelos quatro cantos do mundo  
Por todos os cantos eu canto

Canto do olho é desconfiado  
Canto da boca não é beijo selado  
Quem paga a conta do canto da mesa  
Sugere algum canto pendura a despesa



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Canto da unha uma pele encravada  
Canto do corpo não é alma lavada  
Uma sereia tem tantos encantos  
Tanto mistério entoadado em seu canto

**\*Refrão**

Canto a pedra da sorte no bingo  
Canto a bola do jogo domingo  
Planto no vaso a flor cantoneira  
Colho no canto a raiz brasileira  
Chamo os amigos, lá vai cantoria  
Canto em coro, lá vem confraria  
Mulher casada eu evito a cantada  
Marido me mata e eu não canto  
Mais nada...



## Parte 6

# MAROLO e a GASTRONOMIA



235

*5º Concurso de Culinária com Marolo . Imagem: Roberto Brasileiro Prado*



## Aplicações Culinárias do Marolo

Renato Freire de Oliveira<sup>31</sup>



Renato Freire de Oliveira - Bairro do Macuco - Paraguaçu - MG. Imagem: Carlos Magno de Mesquita.

237

A globalização do comércio e a explosão dos meios de comunicação dos últimos tempos fizeram com que a gastronomia mundial vivesse um período de grande efervescência e relevância. Se antes a arte culinária ficava praticamente restrita aos perímetros das cozinhas escondidas bem lá nos fundos da casa, hoje ela ganhou muita visibilidade por meio de programas de televisão, revistas especializadas e nas redes sociais da *internet*. A popularização da gastronomia tem provocado mudanças rápidas e radicais nos hábitos alimentares. Os modismos que antigamente levavam anos para se estabelecer, hoje

---

31 Chef Executivo da Confeitaria Colombo - Rio de Janeiro/RJ.

aparecem e somem numa velocidade impressionante. No passado, a gastronomia francesa reinou praticamente absoluta como referencial do bem comer, mas, de algumas poucas décadas para cá, outras culinárias passaram a ser fonte de inspiração gastronômica para todo o mundo. As culinárias italiana, mexicana, japonesa, chinesa, espanhola, tailandesa e, mais recentemente, a peruana passaram por momentos de modismos e, a partir daí, passaram a ser as mais difundidas e divulgadas. No momento atual, a cozinha passa por um período de transição, pois o advento da gastronomia chamada de molecular, com suas mirabolantes "mágicas", utilizando-se de ingredientes que até então só eram utilizados na indústria, não conseguiu se popularizar por inúmeras razões, principalmente porque, muitas vezes, falta-lhe o principal de uma boa comida, o sabor.

A busca por sabores autênticos, com certeza será a nova tendência da gastronomia mundial e, nesse cenário, a culinária brasileira aparece como uma das últimas fronteiras do mundo, afinal, ainda temos, por aqui, dezenas ou talvez centenas de produtos e ingredientes totalmente desconhecidos fora das suas áreas de produção. Não será surpresa se, daqui para frente, os *gourmets* estiverem, cada vez mais, empenhados na busca de novidades gustativas naturais e autênticas. As culinárias típicas locais, já batizadas de culinárias de "terroir", serão as próximas bolas da vez. Nesse cenário, o Brasil tem muito a oferecer, pois ainda temos frutas, verduras e legumes praticamente desconhecidos no mercado. Dentre elas, o marolo merece destaque absoluto, pois se trata de uma fruta ímpar e com grandes possibilidades econômicas, que poderão ajudar no aumento da renda dos pequenos produtores, que poderão agregar valor, produzindo o doce base que poderá servir como ingrediente, tanto na produção caseira como na industrial.

238

Talvez, por ser uma fruta obtida, basicamente, por meio de coleta, pois ainda são raras as suas lavouras, o marolo é uma fruta olhada com desprezo e preconceito, pois é, ignorantemente, tratada como fruta "de gente pobre". Além disso, existem controvérsias sobre suas qualidades gustativas. Já que é uma fruta que sempre desperta paixões, parece que ninguém consegue ficar indiferente a ela, muitos amam e outros tantos a odeiam. Tenho pena dos que ficam no segundo grupo, pois eles não têm o privilégio de saber desfrutar do prazer gustativo dessa verdadeira iguaria do nosso cerrado. Por conta de seu pungente aroma floral combinado com um intenso sabor adocicado e toques suaves de acidez, o marolo pode ser considerado uma fruta perfeita para ser usada na culinária. Sua utilização na confeitaria tem um potencial fabuloso, pois ela, ao contrário de outras frutas que, na maioria das vezes, precisam ser concentradas para apurar o sabor, o marolo pode ser diluído sem perder suas propriedades organolépticas, já que ele é um fruto que mais parece ser uma essência aromática natural.

O uso do marolo não se restringe à confeitaria, pois pode ser usado no preparo de pratos salgados, das mais variadas maneiras. O importante é saber dosá-lo, pois seu gosto deve ser equilibrado com os demais ingredientes dos pratos. O marolo combina bem com pratos agrídoces, tais como carne de porco, aves, alguns tipos de peixes e frutos do

mar ou mesmo como ingrediente ou molho de uma salada (ver receita a seguir).

É na confeitaria que o marolo tem sido mais utilizado, servindo para o preparo de geleias, calda, doce em pasta ou de corte, misturado ou não com leite. Já é tradicional seu uso nas preparações de picolés, sorvetes e licores. Mas ele também pode ser usado no preparo de tortas, bolos, biscoitos, pães doces, bombons, trufas e muito mais.

Apesar da “má fama” entre alguns, o marolo tem tudo para ter grande aceitação no mercado mundial da gastronomia sofisticada, pois, além das suas qualidades intrínsecas, é uma fruta totalmente exótica que, com certeza, vai despertar a atenção dos *gourmets* os quais sempre estão em busca de novidades gastronômicas. A grande dúvida será se ainda teremos cerrado ou marolo para atender às futuras demandas. Salvar essa maravilhosa fruta da extinção, protegendo o cerrado e incentivando a sua cultura, é condição prioritária.

Para ilustrar as infinitas possibilidades da utilização do marolo, seguem abaixo algumas receitas de produtos clássicos e sofisticados preparados com marolo. Essas receitas servem apenas como um guia, já que a grande vantagem do uso do doce ou da polpa do marolo é que, por serem muito concentrados, podem ser adicionados em pequenas proporções em muitos produtos, sem necessidade de alterar as receitas, pois basta uma colherada do marolo para dar gosto a um quilo de creme de confeitiro ou de *chantilly*, por exemplo. O *macarron*, uma sofisticada espécie de casadinho francês, que é, nos dias de hoje, uma verdadeira febre nas confeitarias do mundo todo, pode ser preparado de maneira original, sendo sua massa preparada com coco ralado, ao invés da farinha de amêndoas, e com um maravilhoso recheio aromatizado com marolo. Apesar do preparo ser relativamente fácil, é muito importante manter as proporções dos ingredientes da massa, por isso é fundamental o uso de uma balança. Já o famoso pastel de Belém, ganha um sabor todo especial com a adição de polpa de marolo ao seu cremoso recheio. Nos tradicionais profiteroles, a combinação da casquinha crocante com um recheio macio e perfumado de marolo combina de maneira perfeita com uma calda de chocolate meio amargo. Outra receita é uma variação do famoso licor Amarula, preparada com o marolo no lugar da fruta marula, encontrada nas savanas africanas. Esse é um típico caso da cópia que fica até melhor do que o original. Finalmente, uma receita de um molho de salada que irá encantar sua família e seus convidados.

## **Receitas**

*Chef Renato Freire de Oliveira*

### **Macarron de Coco e Marolo**



240

*Imagem: Pepê Schettino.*

#### **Macarron**

285 g de claras;  
338 g de açúcar refinado ou cristal;  
390 g de açúcar de confeitiro;  
270 g de coco ralado seco.

#### **Recheio de Marolo**

1 lata de leite condensado;  
**½ lata de polpa de marolo fresco batido;**  
1 colher de manteiga;  
30 g de coco ralado.

### **Modo de Preparo do Recheio**

Levar todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até a massa se soltar do fundo da panela. Deixar esfriar antes de usar.

### **Modo de Preparo do Macarron**

Colocar, em uma tigela de metal, as claras e o açúcar, misturar bem e levar ao fogo bem baixo, batendo bem até todo o açúcar ficar dissolvido. Bater o coco ralado num liquidificador e peneirar.

Misturar o coco ralado triturado com o açúcar de confeitiro e peneirar novamente. Passar a mistura para uma batedeira elétrica e bater até formar picos firmes. Adicionar a mistura de coco e, com uma espátula, misturar de baixo para cima, sem bater até formar um creme uniforme. Cobrir assadeiras com papel manteiga.

Colocar a massa num saco de confeitar, dotado de um bico liso grosso, e fazer montinhos de tamanhos uniformes bem distribuídos na assadeira. Deixar descansar até formar uma casquinha sobre o montinho. O tempo pode variar de 1 a 6 horas, depende do grau de umidade do ar. Nos dias secos, pode-se esperar pouco e nos dias chuvosos a espera deve ser maior. Assar num forno a 150 °C., com a porta entreaberta, por uns 10 a 15 minutos.

Deixar esfriar no tabuleiro, depois soltá-los. Fazer uma pequena depressão, com o dedo, na parte de baixo. Colocar o recheio e casar com outra peça.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## ***Pastel de Belém de Marolo***



*Imagem: Pepê Schettino.*

242

### **Massa folhada**

500 g de farinha de trigo;  
250 ml de água fria;  
1 pitada de sal;  
200 g de margarina para folhados;  
100 g de margarina culinária;  
Farinha para polvilhar.

### **Modo de preparo**

Peneirar a farinha e o sal, fazer um monte sobre uma bancada e abrir um buraco no centro. Juntar a água e amassar bem até formar uma massa macia que solte das mãos. Deixar descansar por 30 minutos.

Misturar as duas margarinas até ficarem bem cremosas, para que possam ser espalhadas na massa, com ajuda de uma espátula ou com as costas de uma colher.

Abrir a massa em forma de um retângulo, com uma espessura de 3 mm, aproximadamente. Espalhar um terço da pasta de margarina sobre a massa e dobrá-la em três partes, como se fosse um envelope. Deixar descansar por uns 5 minutos e abrir novamente.

Espalhar mais um terço da pasta de margarina e dobrar em 3 partes novamente. Deixar descansar por mais 5 minutos. Abrir mais uma vez, passar o restante da pasta de margarina por cima e enrolar como se fosse um rocambole de 2,5 cm de diâmetro. Cortar a massa em toquinhos de 1,5 cm de comprimento, colocar nas forminhas tipo empadinha e abrir com as pontas dos dedos, cortando as sobras com uma faca afiada. Manter na geladeira até o momento de utilizar.

### **Creme do recheio**

150 g de farinha de trigo peneirada;

1 litro de leite;

800 g de açúcar refinado;

400 ml de água;

200 g de polpa de marolo ou 100g de doce marolo;

18 gemas.

### **Modo de preparo do recheio**

Levar o açúcar e a água ao fogo. Deixar ferver por 3 minutos e retirar do fogo. Deixar esfriar. Dissolver a farinha de trigo com um pouco do leite, passar na peneira e reservar.

Bater a polpa de marolo e o leite no liquidificador, passar por uma peneira e levar ao fogo. Assim que abrir a fervura, juntar a farinha dissolvida no leite e misturar bem até formar um creme grosso.

Misturar a calda fria ao creme. Deixar esfriar um pouco e juntar as gemas. Passar novamente por uma peneira e levar à geladeira, até ficar bem frio. Aquecer o forno em cerca de 230°C. Colocar o creme sobre as forminhas já forradas, mas não deixar chegar até a borda. Assar até o recheio ficar bem tostado (cerca de 12 minutos).

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## ***Profiteroles de Marolo e Chocolate Amargo***



244

*Imagem: Pepê Schettino.*

### **Massa**

0,5 litro de água;  
200 g de manteiga;  
300 g de farinha de trigo peneirada;  
6 ovos;  
1 colher (sopa) de açúcar;  
1 pitada de sal.

### **Modo de preparo da massa**

Levar a água, a manteiga, o sal e o açúcar ao fogo. Deixar a mistura entrar em ebulição e juntar a farinha de trigo de uma vez só. Misturar bem com uma colher de pau, até formar uma massa firme que solta do fundo e dos lados da panela.

Deixar a massa esfriar um pouco, depois juntar os ovos, sendo fundamental que seja colocado um ovo de cada vez, e bater bem após cada adição. Colocar a massa num saco de confeitar e fazer montinhos da massa sobre uma assadeira untada, deixando espaço entre eles, pois a massa cresce bastante. Assar em forno a 180 °C por uns 10 minutos e depois abaixar para 150 °C, por mais uns 10 minutos, ou até a massa ficar crocante por fora.

245

Retirar do forno e deixar esfriar.

### **Recheio de Marolo**

1 litro de leite;  
50 g de manteiga;  
100 g de farinha de trigo;  
50 g de maisena;  
200 g de açúcar refinado;  
6 gemas;  
100 g de polpa de marolo.

### **Modo de preparo**

Bater o leite e a polpa de marolo no liquidificador, passar em uma peneira fina e levar ao fogo em uma panela de fundo grosso. Bater as gemas, o açúcar, a farinha e a maisena até formar um creme esbranquiçado. Misturar um pouco do leite fervente ao creme de ovos e juntar ao restante do leite na panela. Cozinhar, mexendo sempre, até engrossar o creme.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Retirar do fogo e despejar em uma tigela rasa, cobrir com filme plástico para evitar a formação de uma película. Reservar.

### **Calda de chocolate**

200 g de chocolate meio amargo picadinho;

400 ml de creme de leite.

### **Modo de preparo da calda**

Aquecer o creme de leite, mas sem deixar ferver. Despejar sobre o chocolate e mexer até formar uma calda lisa.

### **Montagem**

Fazer um buraco na parte de baixo de cada profiterole, rechear com o creme de marolo, com ajuda de um saco de confeitar.

Colocar num prato ou taça, formando uma pirâmide, e regar com a calda de chocolate. Se quiser, enfeitar com creme de chantilly, castanhas picadinhas e uma folhinha de hortelã.

# Licor de Amaro

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 800 ml de conhaque de boa qualidade (medida de 2 latas do leite condensado);
- 100 g de polpa de marolo;
- 1 colher (sopa) de chocolate ou cacau em pó.

## Modo de preparo

Cozinhar a polpa de marolo em fogo brando, por 5 ou 2 minutos, no micro-ondas (potência alta). Deixar esfriar. Colocar, no copo do liquidificador, o conhaque, o leite condensado e a polpa de marolo e bater até ficar homogêneo. Juntar o creme de leite com o soro e o chocolate, bater ligando e desligando o liquidificador até ficar cremoso. (Se bater em excesso, o creme pode talhar). Passar por uma peneira fina e guardar na geladeira, até o momento de servir.

247



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Vinagrete de Marolo**

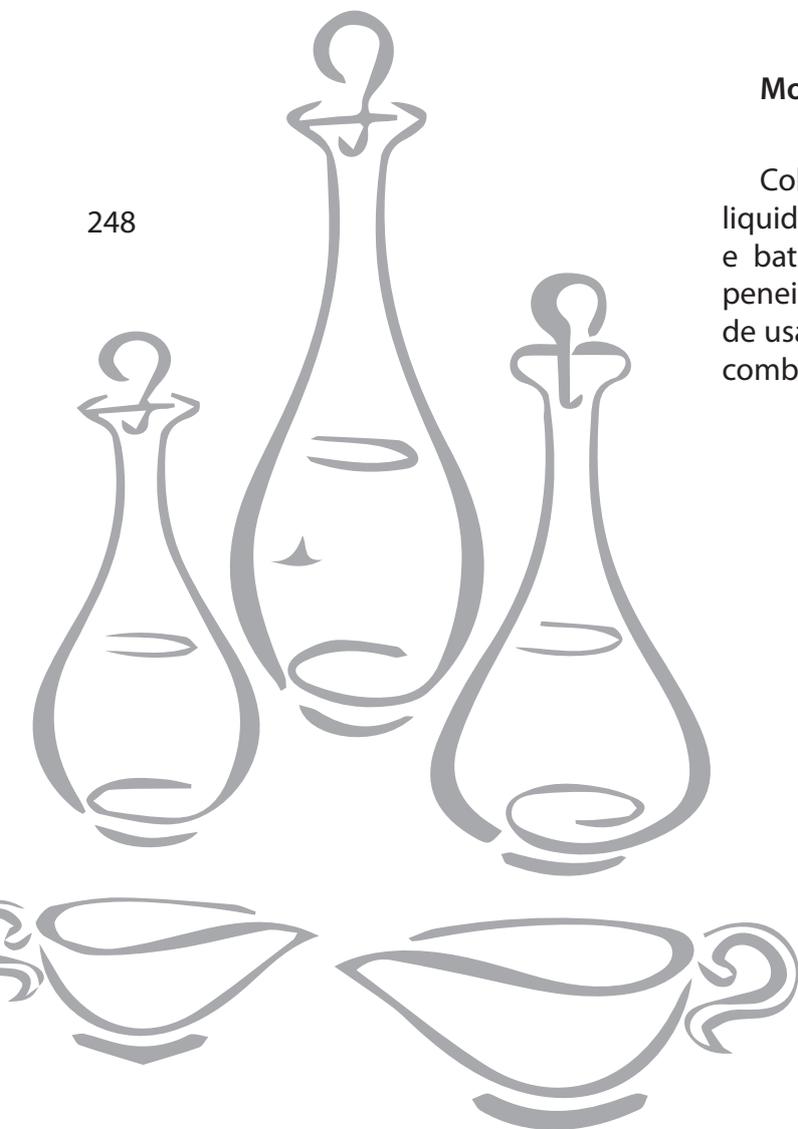
### **Ingredientes**

100 ml de vinagre de vinho ou de maçã;  
300 ml de azeite de oliva;  
1 colher (café) de mostarda;  
2 colheres (sopa) polpa de marolo;  
1 pote (200 ml) de iogurte natural;  
Sal e pimenta do reino a gosto.

### **Modo de Preparo**

Colocar os quatro primeiros ingredientes no liquidificador e bater bem. Adicionar o iogurte e bater mais um pouquinho. Passar por uma peneira e guardar, na geladeira, até o momento de usar. Este molho pode ser usado em variadas combinações de saladas.

248



# 1º Concurso de Culinária com Marolo

Sandro Aduino Palhão

Toda festa típica, criada para celebrar o sabor de frutos originais e exóticos, não pode deixar de exaltar a criatividade de cozinheiras, quituteiras e doceiras que, com suas receitas trazidas de várias gerações, buscam agradar paladares dos mais simples aos mais exigentes *gourmands*. Pensando nisso, na 2ª Edição da Festa do Marolo, ocorrida no ano de 2011, foi instituído, como uma das atrações do evento, o “Concurso de Culinária com MAROLO”, certame este idealizado por Sandro Aduino Palhão, que, como professor de Alimentos e Bebidas em Cursos de Turismo e Hotelaria, sabe da importância da divulgação de pratos que busquem retratar e identificar cada local deste nosso imenso e rico país.

A criação do concurso teve por objetivos salvaguardar e promover esse importante fruto, buscando incentivar a criatividade de culinários de nosso município e contribuir com o aumento da produção da espécie, visando assim fortalecer produtores e comunidade extrativista.

Promovido pelo Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, Gilmar Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão, o concurso contou, em suas duas edições, com o patrocínio da COOMAP (Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu), da ACIAP (Associação Comercial, Industrial, de Turismo, Serviços e Agronegócios de Paraguaçu) e da CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas de Paraguaçu), representadas nas pessoas de seus diretores, Sr. Nilson Andrade e Sr. Renato José de Melo, além do apoio sempre presente do Escritório Local da EMATER, representado pelos técnicos Carlos Magno de Mesquita, Irai Cássio Ferreira de Souza e Sandra Gonçalves Aparecida Gonçalves Lemos.

A 1ª edição do Concurso ocorreu no dia 27 de março de 2011, encerrando as festividades e contando com o apoio imprescindível do Lions Clube de Paraguaçu - MG que gentilmente ofereceu sua sede para a realização da competição.

João Gonçalves Pereira - Técnico da EMATER de Monsenhor Paulo-MG e Silvia Marques - Paraguaçuense radicada em Cambuquira, onde atua como funcionária da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - colaboraram na apuração das notas atribuídas pelos jurados convidados, sendo estes: Flávia Della Lúcia - nutricionista e professora doutoranda da Unifal-MG; Taísa Silvério - especialista em chocolates da cidade de Três Pontas - MG; Ana Márcia Rodrigues - proprietária do *Buffet* Luara de Machado - MG - e Ricardo Lúcio Martin - turismólogo, chefe de cozinha e sócio-proprietário da Empresa João & Ricardo Eventos, da cidade de Varginha - MG.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

Vários pratos elaborados à base de marolo foram inscritos por culinharistas do município, mas apenas três em cada categoria - doce e salgado - foram agraciados com premiações em dinheiro, além de troféus, medalhas e certificados de participação.



*1º Concurso de Culinária com Marolo . Imagem: Carlos Magno de Mesquita*

# **Finalistas e classificação dos Concurso de Culinária com Marolo**

## **PRIMEIRO CONCURSO**

### **CATEGORIA DOCE**

**Primeiro lugar:** BEIJINHO DE MAROLO, de Taís Cristina Carneiro Vieira;

**Segundo lugar:** ROCAMBOLE COM RECHEIO DE MAROLO, de Marlene Auxiliadora de Castilho Carneiro;

**Terceiro lugar:** MOUSSE DE MAROLO, de Gislene Prado de Castro.

### **CATEGORIA SALGADO**

**Primeiro lugar:** FRANGO AO CREME DE MAROLO, de Aloísio Tomé Ferreira;

**Segundo lugar:** LOMBO RECHEADO AO MOLHO DE MAROLO, de Rejane de Fátima Santos Moraes;

**Terceiro lugar:** PÃO DE QUEIJO DE MAROLO, de Taís Cristina Carneiro Vieira.

## **SEGUNDO CONCURSO**

Aconteceu na tarde de 18 de Março de 2012, no espaço do Azeite & Alho Restaurante e Forneria, de propriedade de Joelma, que ofereceu a estrutura do local para a realização da competição. Contando novamente com o patrocínio da COOMAP e da ACIAP/CDL de Paraguaçu, o evento trouxe uma novidade nesse ano, com a incorporação de mais uma categoria, a de coquetéis, além de abrir suas inscrições também a paraguaçuenses residentes em outros municípios.

Com a experiência adquirida no ano anterior, os organizadores tiveram a participação de um júri de peso na realização do evento, tendo como convidado especial o *Chef* Executivo da conceituada Confeitaria Colombo, do Rio de Janeiro, Renato Freire que, em entrevista ao *Jornal A Voz da Cidade*, discorreu sobre o fruto, destacando que *“é uma fruta concentrada, uma especiaria com sabor e aroma fortes, que basta ser diluída para ficar maravilhosa”* e, como defensor da conservação do bioma Cerrado, ainda concluiu: *“Minha impressão é a melhor possível, sou um entusiasta do marolo. Essa é uma semente que vai germinar e florescer, porque se trata de uma fruta excepcional, que tem chance de conquistar o Brasil e o exterior”*. Composto ainda o corpo de jurados, Ivan Carlos da Silva, do Restaurante Mandiola, de Alfenas; Ricardo

*“Marolo: um fruto, várias ideias!”*

Lúcio Martin, de Varginha; Débora Inácia Lima de Araújo, do Buffet La Cumparsita, também da cidade de Varginha, e Luciana Azevedo, mestre em Nutrição da UNIFAL Campus de Alfenas.

Contando com a mesma equipe para a apuração das notas dos jurados, o resultado final premiou os concorrentes nas três categorias, a saber:

### **CATEGORIA DOCES**

**Primeiro lugar:** Taís Cristina Carneiro Vieira - TORTINHA DE MAROLO;

**Segundo lugar:** Rejane de Fátima Santos Moraes - BRIGADEIRO DE MAROLO;

**Terceiro lugar:** Mabel Andrade de Lima e Silva - PUDIM DE MAROLO.

### **CATEGORIA SALGADOS**

**Primeiro lugar:** Mabel Andrade de Lima e Silva - LOMBO ASSADO AGRIDOCE RECHEADO COM MAROLO;

**Segundo lugar:** Rejane de Fátima Santos Moraes - ROLET DE FRANGO AO MOLHO DE LARANJA COM MAROLO;

**Terceiro lugar:** Maria Margarida do Rosário Cândido - SUFLÊ DE BACALHAU COM MAROLO.

252

### **CATEGORIA COQUETÉIS**

**Primeiro lugar:** Gustavo Eduardo Leite de Andrade - BRAIN MAROLO;

**Segundo lugar:** Taís Cristina Carneiro Vieira - CHAMPANHOLO;

**Terceiro lugar:** Maria Margarida do Rosário Castilho - COQUETEL DE MAROLO.

Acreditamos que as possibilidades culinárias, tendo como base o marolo “in natura” ou nas formas de polpa e essência, são infinitas e contam com o aval de reconhecidos *chefs* e *gourmands* da gastronomia que buscam satisfazer uma clientela que procura sabores surpreendentes e exóticos para enriquecer suas experiências gustativas.

Não podemos deixar de alertar que, sem a preservação e o incentivo ao cultivo de maroleiros, de nada adiantará criar e elaborar novos pratos se não contarmos com sua matéria-prima.

***Produtores rurais, invistam nessa riqueza!***

***Vendedores de marolo, respeitem o ciclo natural e ofereçam produtos de qualidade a seus clientes.***

***Juntos, todos poderemos tornar Paraguaçu realmente a “TERRA DO MAROLO”.***

## Receitas...

### Beijinho de Marolo

#### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de polpa de marolo;
- 150 g de coco ralado (seco);
- 1 colher de sopa de margarina (bem cheia).



Imagem: Carlos Magno de Mesquita.

#### Modo de preparo

Colocar o leite condensado, a polpa, 50 g de coco e a margarina em uma panela e levar ao fogo brando, mexendo sempre, até desgrudar da panela (Aproximadamente de 12 a 15 minutos). Depois deixar esfriar, fazer bolinhas e passar no coco ralado.

253

**Tempo de preparo:** 1h.

**Rendimento:** 25 docinhos grandes.

**Elaborada por:** Taís Cristina Carneiro Vieira.



*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Frango com creme de marolo**

### **Ingredientes**

1 kg de filé de frango;  
½ marolo para descaroçar ou 200 gramas de polpa;  
1 molho pronto (vermelho, sabor ervas finas);  
1 caixa de creme de leite;  
1 copo de requeijão;  
150 gramas de catupiry;  
300 gramas de azeitona sem caroço;  
1 lata de ervilhas;  
1 maço de cheiro verde;  
300 gramas de muçarela em pedaços (ralar no ralo grosso);  
Sal, azeite, cebola e alho a gosto.



*Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

254

### **Modo de preparo**

Refogue o frango em cubos, já temperado, no azeite, com o alho, as cebolas bem picadinhas, o molho vermelho, as azeitonas, as ervilhas, o cheiro verde e reserve.

### **Molho de marolo**

Bata, no liquidificador, a polpa do marolo com um copo de água, escorra em uma peneira e depois refogue com azeite e alho. Leve ao fogo por, mais ou menos, 10 minutos. Em seguida, retorne a mistura ao liquidificador e deixe bater até ficar homogêneo e acrescente, aos poucos, o creme de leite. Coloque o catupiry, por baixo o frango já pronto; logo depois, o molho de marolo e, por último, a muçarela ralada. Leve ao forno para gratinar por 15 minutos.

**Tempo de preparo: 1h30min.**

**Rendimento: 6 porções**

**Elaborada por: Aloísio Tomé Ferreira**

# Lombo recheado ao molho de marolo

## Ingredientes

1 kg de lombo;  
1 colher de (sopa) de sal com 2 dentes de alho triturados;  
Suco de um limão grande;  
Azeite e sal a gosto.

## Recheio

1 cenoura grande;  
Cebola fatiada a gosto;  
100 g de bacon fatiado;  
4 colheres (sopa) de polpa de marolo crua.

## Molho

2 colheres (sopa) de polpa de marolo crua;  
2 colheres (café) de amido de milho;  
Azeite a gosto;  
Água o suficiente;  
Sal a gosto.

## Modo de preparo

Abra o lombo e tempere com sal, alho amassado, o suco de limão e o azeite. Recheie o lombo com o *bacon*, a cenoura, a cebola e a polpa de marolo. Enrole e amarre-o com uma linha, coloque-o em uma assadeira e asse em forno pré-aquecido, em temperatura máxima, por aproximadamente 1 hora. Após assado, coloque os ingredientes do molho na assadeira e deixe no fogo até atingir a consistência de molho. Despeje o molho sobre o lombo e sirva.



Imagem: Carlos Magno de Mesquita.

**Tempo de preparo:** 2 h.

**Rendimento:** 6 porções.

**Elaborada por:** Rejane de Fátima Santos Morais.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Mousse de Marolo**

### **Ingredientes**

1 lata (300 ml) de leite condensado;  
1 caixa (200 ml) de creme de leite;  
2 xícaras (chá) de leite;  
1 xícara (chá) de caldo de marolo (peneirado);  
1 xícara (chá) de açúcar;  
1 envelope de gelatina em pó, incolor e sem sabor.



*Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

### **Modo de preparo**

256

Coloque, aos poucos, os ingredientes no liquidificador e vá batendo em baixa velocidade, sem a gelatina. Dissolva a gelatina em uma panelinha, com 5 colheres de água fria. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até que ela fique bem derretida.

Deixe esfriar, acrescente a gelatina aos outros ingredientes e torne a bater. Despeje tudo numa forma e leve ao congelador, por 3 horas.

**Tempo de preparo:** 15 minutos, aproximadamente.

**Rendimento:** de 10 a 15 porções.

**Elaborada por:** Gislene Prado de Castro.

# Pão de Queijo de Marolo

## Ingredientes

1 xícara de farinha;  
1 xícara de leite;  
1 xícara de água;  
1 xícara de óleo;  
1 xícara de polpa de marolo;  
1 colher de sopa de sal;  
1 xícara de queijo ralado;  
4 xícaras de polvilho azedo;  
2 ovos.

## Modo de preparo

Misturar a farinha, o leite, a água, o óleo e o sal e deixar a farinha inchar. Depois, acrescentar o queijo, a polpa de marolo e o polvilho. Amassar, após enrolar, e levar para assar em fogo pré-aquecido.



*Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

257

**Tempo de preparo:** Aproximadamente 30 minutos (160 graus).

**Rendimento:** de 45 a 50 pães de queijo.

**Elaborada por:** Taís Cristina Carneiro Vieira.

*"Marolo: um fruto, várias ideias!"*

## **Rocambole de Marolo**

### **Ingredientes**

6 ovos;  
8 colheres de açúcar refinado;  
8 colheres de trigo;  
1 pitada de sal;  
1 pitada de fermento;  
½ laranja.

### **Ingredientes do recheio**

200g de doce de leite;  
100g de polpa de marolo;  
Misture todos os ingredientes e recheie.



*Imagem: Carlos Magno de Mesquita.*

258

### **Modo de Preparo**

Coloque os ovos e o açúcar para bater na batedeira. Assim que estiver cremoso, desligue. Coloque o trigo peneirado com o sal e misture. Em um copo, misture o fermento com o caldo da laranja, levemente. Coloque em uma assadeira untada e leve para assar. Desenforme e recheie.

**Tempo de Preparo:** 40 minutos.

**Rendimento:** 10 porções.

**Elaborada por:** Marlene Auxiliadora de Castilho Carneiro.

## Brain Marolo - Drink

### Ingredientes

1/3 oz\* de licor pêssego;

1/3 oz\* amaro;

Groselha.

### Modo de preparo

Colocar o licor de pêssego em um copo *short drink*. Usando uma colher, derramar, com cuidado, o amaro, não deixando misturar. Pingar gotas de groselha.



Imagem: João Camilo dos Santos.

259

**Tempo de preparo:** 10 minutos.

**Rendimento:** Uma dose.

**Elaborada por:** Gustavo Eduardo Leite de Andrade.

\* 1 oz (onça): medida de massa equivalente a 28.34952g.



## **Parte 7**



261

*Arte: Marlon José Tomé e Idelin da Cruz Lopes.*

**Associação  
"Terra do Marolo"**



## ***Histórico da Associação “Terra do Marolo”***

*Carlos Magno de Mesquita,  
Gilmar Aparecida de Carvalho,  
Gislene Prado de Castro,  
Marlon José Tomé  
e Sandro Aduauto Palhão*

A primeira iniciativa para a fundação da Associação Terra do Marolo foi tomada quando Gilmar Aparecida de Carvalho e Sandro Aduauto Palhão, idealizadores do Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, procuraram Carlos Magno de Mesquita, extensionista do Escritório Local da EMATER, e Marlon José Tomé, na época, Diretor do Departamento de Agricultura da Prefeitura Municipal de Paraguaçu, que também tinham interesse em apoiar uma organização que se preocupasse com a preservação e utilização consciente do marolo.

Para que isso se realizasse, entraram em contato com a Pró-Reitora de Extensão da Unifal-MG, Maria de Fátima Sant’Anna, paraguaçuense e grande incentivadora em tudo que se refere ao marolo, que prontamente os colocou em contato com professores da Unifal-MG - Campus Varginha, que desenvolviam um Programa de Extensão intitulado “Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares”- ITCP/Unifal-MG.

Foi então realizada a primeira reunião no Sindicato Rural de Paraguaçu, em 10 de Junho de 2010. Para esse encontro, foram convidadas as Associações Rurais do Município, culinárias que se utilizavam do fruto na manufatura de produtos derivados, setores ligados ao turismo, bares, hotelaria, cultura e demais pessoas envolvidas no cultivo e preservação do maroleiro. A coordenação dessas reuniões ficou a cargo da Prof<sup>a</sup>. Virgínia Donizete Carvalho e apoio da Prof<sup>a</sup>. Ana Carolina Guerra e do Prof. Luiz Henrique de Barros Vilas Boas, dos acadêmicos Cecília Viana Belém Marinho, Ewerton Martinho Vilas Boas e Luiz Renan Toffani, alunos dos cursos de Ciências Econômicas e Administração de Empresas da Unifal-MG - Campus Varginha.

A partir desse encontro, as reuniões sucederam-se quinzenalmente, na sede do Lions Clube de Paraguaçu, que prontamente se dispôs a apoiar a iniciativa. O grupo de interessados ampliou-se, as aulas prosseguiram, inicialmente com procedimentos

de identificação do grupo, elaboração de seu perfil, além das demandas e mobilização antecedentes. Nas reuniões seguintes, foram discutidos os itens para a elaboração de um estatuto, cuja redação final contou com a participação efetiva de todos os presentes. Foram ministrados, nesse período, minicursos sobre cooperativismo, associativismo, noções básicas de marketing e formação de preços e planejamento estratégico.

Após mais de um ano de um processo de incubação, a ASSOCIAÇÃO TERRA DO MAROLO, nome este sugerido pelo associado Marlon José Tomé, foi oficialmente fundada durante a reunião do dia 14 de Setembro de 2011, com a presença de 27 pessoas. Coordenaram os trabalhos a Prof<sup>a</sup>. Virgínia Donizete Carvalho e os alunos Ewerton Martinho Vilas Boas e Cecília Viana Belém Marinho. A associação foi então registrada no Cartório de Registro de Títulos e Documentos de Paraguaçu, em Novembro de 2011, e sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ocorreu no dia 16/02/12, sob o nº. 14.787.526/0001-78.

Os objetivos da “Associação Terra do Marolo”, enunciados em seu Estatuto, são: prestar quaisquer serviços que possam contribuir para a preservação do marolo e do bioma Cerrado; reafirmar a sua identidade na história e na tradição do município; gerar trabalho e renda, incentivando a cultura e o turismo em Paraguaçu; planejar e coordenar os eventos da Festa do Marolo do município, evento este que teve sua primeira edição em 2010.

A 1<sup>a</sup>. Diretoria da Associação, eleita para um período de dois anos, foi assim constituída:

Presidente: José Carlos de Moraes;

Vice-presidente: Gilmara Aparecida de Carvalho;

Primeiro Secretário: Gislene Prado de Castro;

Segundo Secretário: Sandro Adauto Palhão;

Tesoureiro: Taís Cristina Carneiro Vieira;

Conselho Fiscal: Membros efetivos: Marlon José Tomé, Mabel Andrade Lima e Silva e Arildo José dos Santos;

Membros suplentes: Elias Carmo de Castilho, Jaqueline Maria de Oliveira e Marta Maria Mazzeu Junqueira.

Os coordenadores da UNIFAL-MG encerraram suas atividades junto à “Associação Terra do Marolo” em 5 de Junho de 2012. A partir desse momento, as reuniões passaram a ser realizadas mensalmente e coordenadas por seu presidente, José Carlos de Moraes, a diretoria e os demais membros.

**Associação "TERRA DO MAROLO"  
já tem seu logotipo**

Arte: Gabriela Prado Santos.



**PARAGUAÇU - MG**  
Desde 14/09/2011

Após receber quarenta e dois (42) trabalhos e projetos encaminhados ao Concurso para a escolha de sua logomarca, uma pré-comissão avaliou e selecionou dez (10) projetos que foram classificados para a avaliação final, feita por uma Comissão Julgadora.

A pré-seleção foi feita por Gilmara Aparecida de Carvalho - Vice-presidente da Associação - e pelos associados Carlos Magno Mesquita e Marlon José Tomé. Vários trabalhos apresentaram temáticas semelhantes e, depois de analisados todos os projetos, foram escolhidos, para a seleção final, os trabalhos dos seguintes participantes: *Adalciléia Cristina Borges, Agnes Pinharelli, Alan Santos Rosa, Alexsandro Lucas dos Santos, Anderson Lucas dos Santos, Dalila Prado Costa Junqueira, Gabriela Prado Santos, Lucas de Assis Junqueira, Mateus Henrique Prudêncio e Tainara de Fátima Sobrinho.*

A avaliação das propostas considerou os seguintes critérios: representatividade, originalidade, visibilidade e qualidade estética da logomarca. A comissão julgadora foi composta pelos seguintes membros: Andréia Aparecida Cambraia - Professora de Inglês na E. E. Padre Piccinini -, José Renato Fressato - Bioquímico e grande artista de nossa terra, que tem arrebatado vários prêmios em festivais pelo país-, Maria de Fátima Sant'Anna - Pró-Reitora de Extensão da UNIFAL-MG (Campus de Alfenas) e grande incentivadora do Projeto Marolo -, Sandro Aduino Palhão - membro da Associação e representante da importância cultural e econômica do fruto em nosso município - e Virgínia Donizete de Carvalho - Mestre da UNIFAL-MG (Campus de Varginha) e articuladora da implantação da Associação "Terra do Marolo".

266

Os finalistas foram recebidos, em uma reunião festiva, na sede do Lions Clube de Paraguaçu, no dia 21 de agosto de 2012, e o comparecimento dos participantes deixou todos os associados muito satisfeitos com suas presenças e com a qualidade de seus projetos. Todos os dez finalistas foram agraciados com uma bela e caprichada cesta com produtos elaborados com o marolo, confeccionados pelos membros da Associação que trabalham na área de culinária, gastronomia e artesanato, e também receberam certificados de participação.

O projeto vencedor do Concurso foi de autoria de *Gabriela Prado Santos*, que foi premiada com um computador *laptop (notebook)* marca *Samsung*, *HD 320*, *2 Gb* de memória, tela *LED* de 14 polegadas.

O encerramento da reunião se deu com o conagraçamento dos participantes e associados, em um coquetel oferecido pela Associação "Terra do Marolo", o presidente agradeceu também aos outros trinta e dois (32) criadores dos trabalhos participantes.

**Texto:** Sandro Aduino Palhão.





# ***Considerações Finais***

Passados nove anos desde o início do Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, podemos concluir que os resultados superaram as expectativas. Uma relevante conquista, obtida por meio do projeto e com o apoio irrestrito do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural, foi o registro obtido junto ao IEPHA - MG – Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais –, tornando assim as receitas dos doces e do licor de marolo patrimônios imateriais do município de Paraguaçu.

Um acontecimento que também trouxe importantes resultados foi a instituição da Festa do Marolo que, com o apoio da Prefeitura do Município de Paraguaçu; da Câmara Municipal; das Secretarias Municipais de Educação e Cultura; Desenvolvimento Econômico, Comércio e Turismo – via Departamento de Agricultura; Esporte e Lazer; com as parcerias entre a UNIFAL – MG; EMATER-MG Escritório Local de Paraguaçu e o Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, ocorre há oito anos.

A festa propicia uma movimentação econômica para o município que só tende a crescer e evoluir, haja vista que a cada ano novas ideias surgem, como no ano de 2011, quando foi realizado o 1º Concurso de Culinária com Marolo que, com o patrocínio da ACIAP – Associação Comercial, Industrial, de Turismo, Serviços e Agronegócios de Paraguaçu –, CDL – Câmara de Dirigentes Lojistas de Paraguaçu e COOMAP – Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu, alcançou grande êxito e teve divulgação em mídia nacional. Foram vários eventos envolvendo toda a comunidade, como atividades educacionais, seminários, feiras gastronômicas e de artesanato, eventos esportivos, apresentações culturais, festival de música “Marolo de Ouro”, que traz para Paraguaçu grandes nomes do cenário musical, transformando a cidade num polo turístico durante as festividades.

O sucesso do projeto continua com a fundação, também no ano de 2011, da Associação “Terra do Marolo”, que contou com a imprescindível colaboração da UNIFAL – MG (Campus de Varginha), que ofereceu através de seus mestres e alunos os conhecimentos necessários para sua criação.

Outro destaque deste projeto está agora em suas mãos: este livro que relatou nossa trajetória, com relevantes colaborações de todos aqueles que acreditaram no enorme potencial que um simples fruto pode despertar numa comunidade. Nosso desejo é que mais paraguaçuenses possam aderir a esta causa, que só tem a beneficiar nosso município.

Muitos outros objetivos ainda poderão ser atingidos e, com certeza, a tendência é de crescimento, não só para a comunidade paraguaçuense mas também para a região, pois outro plano de grande vulto será a instituição do Marolo como um atrativo de Identidade Geográfica, que englobará os municípios circunvizinhos. Mas, ainda assim, terá como centro a cidade de Paraguaçu, conhecida como a “Terra do Marolo”.



# Referências

## O CERRADO

FAUNA e Flora do Cerrado de Minas Gerais. Disponível em: < [http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/artigos/fauna e flora do cerrado de minas gerais.html](http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/artigos/fauna_e_flora_do_cerrado_de_minas_gerais.html). página retirada em 15/03/2011.>

Klein, A. L. (org.). **Eugen Warming e o cerrado brasileiro: um século depois**. São Paulo, Ed. Unesp, 2000, 156p.

Warming, E.; Ferri, M. G. **Lagoa Santa e a Vegetação de Cerrados Brasileiros**. São Paulo, EDUSP, 1973, 362p.

A Família das Anonáceas

ALMEIDA, L. F. P. de; Propagação por enxertia de araticum (*Annona crassiflora*) e atemóia (*Annona squamosa* L. x *Annona cherimola* Mill.) em diferentes porta enxertos de Annonaceae. **Dissertação de Mestrado** - Universidade Federal de Brasília, UFB, 2009, 109 p.

BASKIN, C. C.; BASKIN, J. M. **Ecology, Biogeography, and evolution of dormancy and germination**. San Diego: Academic Press, 1988. 666 p.

BRAGA FILHO, J.R.; VELOSO, V. DA R.S.; NAVES, R.V.; NASCIMENTO, J.L. DO. Danos de Telemus chapadanus sobre o florescimento do araticum (*Annona crassiflora* Mart.) no Estado de Goiás. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, Goiânia, v. 35, n. 1, p. 25-29, 2005.

BRAGA SOBRINHO, R. **Potencial de exploração de anonáceas no Nordeste do Brasil**, Fortaleza, CE, CNPAT/EMBRAPA, Setembro de 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental. Departamento de Educação Ambiental. **Viveiros educadores: plantando vida**. Brasília: MMA, 2008. 84 p.

CARVALHO, J.A. **Receituário agrônomo**. Apostila. IFSULDEMINAS-Campus Machado, v.1, 2007, 89 p.

CARVALHO, J.A. **Marolo: o doce aroma do cerrado**. IFSULDEMINAS-Campus Machado, Ed. Folha Machadense, Machado, 2002.

CAVALCANTE, R.M.; NAVES, R.V.; FRANCESCHINELLI, E.V.; SILVA, R.P. da; **Polinização e formação de frutos em araticum**. *Bragantia*, v. 68, n.1, Campinas, SP, 2009.

CHALFUN, N. N. J.; PIO, R. **Aquisição e plantio de mudas frutíferas**. Lavras: UFLA, 2002. 19p. (Boletim Técnico, 113).

DORNELLES, A.L. C.; LIMA, A. R.; CAMPOS, V. C. Avaliação do potencial de armazenamento de sementes de *Annona crassiflora* Mart, *Annona muricata* L. e *Annona squamosa* L. **Anais do 17º Congresso Brasileiro de Fruticultura**, Belém, PA, 2002. CD-Rom.

ENTOMOLOGIE COLEOPTERES. *Cyclocephala atricapilla*, disponível em <http://www.lescoleopteres.com/index.php>, acessado em 28 de Fev. de 2012.

EMATER DE GOIÁS; Como Fazer mudas de Araticum ou marolo, **Video - Globo Rural**, 06/05/2011. Disponível em [www.youtube.com/watch?v=xDq3luF54N4](http://www.youtube.com/watch?v=xDq3luF54N4).

FACHINELLO, J.C., HOFFMANN, A., NACHTIGAL, J.C. **Propagação de plantas frutíferas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221 p.

FONSECA, C. E. L da; RIBEIRO, J. F.; Fruteiras nativas do cerrado. Estágio atual e perspectivas futuras. Simpósio Nacional de recursos genéticos de fruteiras nativas. Cruz das Almas, BA: **Anais...EMBRAPA-CNPMP**; 1992.

GENTIL, D. F. O. Conservação de sementes do cafeeiro: Resultados discordantes ou complementares? **Bragantia**, 2001; 60 (3): p. 149-154.

HEIJDEN, E.; BOUMAN, F. Studies in Annonaceae. X Seed Anatomy of the Annona group. **Botanish Jahrbucher fur Systematik**, Leipzig, v. 110, 117-135, 1988.

HOFFMANN, A.; CHAFUN, N. J.; ANTUNES, L. E. C.; RAMOS, J. D.; PASDER, M.; SILVA, C. R. R. **Fruticultura comercial: propagação de plantas frutíferas**. Lavras: UFLA/FAEPE. 1996. 319 p.

KAVATI, R. **O cultivo da atemóia**. In: DONADIO, L.C.; MARTINS, A.B.G.; VALENTE, J.P. (Ed.). **Fruticultura Tropical**. Jaboticabal: FUNEP, 1992. p.39-70.

272 MANICA, I.; ICIUMA, I.M.; JUNQUEIRA, K.P.; OLIVEIRA, M.A.S.; CUNHA, M.M.; OLIVEIRA JÚNIOR, M.E.; JUNQUEIRA, N.T.V.; ALVES, R.T. MANICA, I.(Ed). **Frutas Anonáceas: Ata ou Pinha, Atemóia, Cherimóia e Graviola**. Tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Editora Cinco Continentes. 2003. 596 p.

MASELLI, P.F.T.; CARVALHO, J.A.; CARVALHO, J.C. Influência de diferentes substratos e dosagens de ácido giberélico (AG<sub>3</sub>) na germinação de sementes de marolo. **Anais da II Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS-Campus Machado**, MG, 2010. CD-ROM.

MAHDEEN, H. Other Annonaceous fruits. In: *Fairchild Tropical Garden, Tropical Fruit World*, v.4, n.1, p.118-20, 1990.

MARTIN, F.W., CAMPBELL, C.W.; RUBERTE, R.M., **Perennial edible fruits of the tropics: An Inventory**. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Washington, DC., USA., 1987, pg: 247.

MEDEIROS, A.C. de S.; EIRA, M.T.S. de; Comportamento fisiológico, secagem e armazenamento de sementes florestais nativas; Embrapa Florestas, **Circular Técnica 127**, ISSN 1517-5278, Colombo PR, Dezembro de 2006. 13p. Disponível em <http://www.cnpf.embrapa.br/publica/circtec/edicoes/circ-tec127.pdf>, acessado em 07/06/2012.

MELO, D.L.B. de; Dormência em sementes de *Annona crassiflora* Mart., **Dissertação** (Mestrado em Engenharia Florestal), Lavras: UFLA, 2005, 51 p.

MORAIS, O. M.; OLIVEIRA, R. H. de; OLIVEIRA, S. L. de; SANTOS, V. B.; SILVA, J. C. G. de. **Armazenamento de *Annona squamosa* L**, Revista Biotemas, Vitória da Conquista, BA; v. 22, p. 33-44, 2009.

NAVES, R. V. Espécies frutíferas nativas dos cerrados de Goiás: caracterização e influências do clima e dos solos. **Tese** (Doutorado em Agronomia). Escola de Agronomia. Universidade Federal de Goiás, 1999. Goiânia, Goiás, 206 p.

PASQUAL, M.; CHALFUN, N. N. J.; RAMOS, J. D. et al. **Fruticultura Comercial: propagação de plantas frutíferas**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001. 137p.

PEIXOTO, J. R. Efeito da matéria orgânica, do superfosfato simples e do cloreto de potássio na formação de mudas de maracujazeiro azedo (*Passiflora edulis f. flavicarpa* DENEGER). 1986. 101p. **Dissertação** (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Lavras, Lavras.

PEREIRA, A. V.; REREIRA, E. B. C.; JUNQUEIRA, N. T. V. Propagação e domesticação de plantas nativas do cerrado com potencial econômico. **Horticultura brasileira**, Brasília, v. 19, n. 2, 2001.

PEREIRA, A. V.; PEREIRA, E. B. C.; JUNQUEIRA, N. T. V. L.; FIALHO, J. de F. **Enxertia de mudas de pequi**. Planaltina: Embrapa Cerrados. 2002 (Documentos 66) 25p.

PEREIRA, E.B.C; PEREIRA, A.V.; MELO, J.T. de; SILVA, J.C.S.; FALEIRO, F.G. **Quebra da dormência de sementes de araticum**. Boletim de pesquisa e desenvolvimento 137, Embrapa Cerrados, Planaltina DF; 2004, 15 p.

KÄMPF, A. N. **Produção comercial de plantas ornamentais**. Guaíba: Agropecuária, 2000. 254p.

RIBEIRO, J.F.; BRITO, M.A DE; SCALOPPI JUNIOR, E.J.; FONSECA, C.E.L. DA Araticum (*Annona crassiflora* Mart.). Jaboticabal: FUNEP, 2000. 52p. (Série frutas nativas).

RIBEIRO, M. de N.O. e PASCHOAL, M. **Tecnologia da produção do marolo**. Universidade Federal de Lavras, DAG-UFLA, Pró-Reitoria de Extensão, v.1, nº 129, 53 p., Lavras, 2005.

RIBEIRO, M. de N. O.; PASCHOAL, M.; VILLA, F.; SALLES, L. A. HILHORT, H. W. M. **In vitro seed germination and seedling development of *Annona crassiflora* Mart**. Science Agrícola, Piracicaba, SP, v.66, n.3, p.410-413, May/jun. 2009

RIBEIRO, J. F., M. I. Gonzales, P. E. A. M. Oliveira & J. T. Melo. 1981. **Aspectos fenológicos de espécies nativas do cerrado**. p. 181 - 187. In Congresso Nacional de Botânica, 32. Teresina, Piauí. 287 p. Anais.

RIZZINI, C. T. Dormancy in seeds of *Annona crassiflora* Mart. **Journal of Experimental Botany**, Cambridge, v. 24, n. 78, p. 117-123, 1973.

ROBERTS, E. H. Predicting the storage life of seeds. **Seed Science and Technology**, Zurich, v. 12, p. 499-514, 1973.

SÁNCHEZ, E.G. **Polinización artificial del chirimoyo**. Granada: Caja rural de Granada, noviembre 1991. 15p.

SILVA, D.B, da; SILVA, J.A, da; JUNQUEIRA, N.T.V.; ANDRADE, R.L.M., de; **Frutas do cerrado**. Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2001, 178 p.

THAKUR, D.R., SINGH, R.N. Studies on floral biology of annonas. **Indian Journal of Horticulture**, Nova Delhi, v.22, n.3-4, p. 238 – 253, 1965.

TORRES, A.C., CALDAS, L.S. **Técnicas e aplicação de cultura de tecidos de plantas**. Brasília: ABCTP/EMBRAPA, CNPH. 1990. 433p.

WEDLING, I.; GATTO, A.; PAIVA, H. N. **Substratos, adubação e irrigação na produção de mudas**. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2002. 166 p.

WIKIPEDIA, A ENCICLOPÉDIA LIVRE. **Enxertia**. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Enxertia>, acessado em 13 de junho de 2012.

VELOSO, V. R. S., ALMEIDA, L. G. & SILVA, M. F.. 1994. Levantamento dos Insetos Associados ao Araticunzeiro (*Annona crassiflora* Mart.) no cerrado goiano; p. 6; In: Reunião Especial da SBPC, 1, **Resumos**. Uberlândia, Minas Gerais. 85 p..

## **HISTÓRIA DO MUNICÍPIO DE PARAGUAÇU**

MATOS, Raimundo José da Cunha. **Corografia Histórica da Província de Minas Gerais (1837)**, Vol. 1, Ed. Itatiaia, São Paulo, 1981.

COSTA, Joaquim Ribeiro. **Toponímia de Minas Gerais**. Imprensa Oficial, Belo Horizonte, 1970.

BARBOSA, Waldemar de Almeida. **Dicionário Histórico-Geográfico de Minas Gerais**. Promoção da Família Editora, Belo Horizonte, 1971.

## **MAROLO: UM FRUTO E A “IDEIA” DE PATRIMÔNIO**

BRAYNER, Natália Guerra. **Patrimônio Cultural Imaterial: Para saber mais**. IPHAN/Minc: 2007. Catálogo.

CARTA de Fortaleza. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=268> >. Acesso em: 29 dez. 2006.

CARVALHO, Luciana Menezes de; SCHEINER, Tereza. Construindo o “discurso” do Patrimônio: das organizações internacionais e institutos nacionais a uma relação profunda entre o homem e o patrimônio – o caso do Marolo, em Paraguaçu, Minas Gerais. In: **II SEMINÁRIO DE INVESTIGAÇÃO EM MUSEOLOGIA DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA E ESPANHOLA**. Argentina, 2010.

CONSTITUIÇÃO da República Federativa do Brasil. Disponível em: <<http://www.revistamuseu.com.br/legislacao/constituicao/artigosconstit.htm>>. Acesso em 18 dez. 2006.

DECLARAÇÃO do México. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=255> >. Acesso em: 29 dez. 2006.

DECRETO n.º 3551 de 04 de agosto de 2000. Disponível em: < [http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/arquivos//benstombados/File/Leis\\_e\\_Decretos/DECF3551IMA.pdf](http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/arquivos//benstombados/File/Leis_e_Decretos/DECF3551IMA.pdf) >. Acesso em: 18 dez. 2006.

FUNARI, Pedro Paulo A.; PELEGRINI, Sandra C. A.; RAMBELLI, Gilson (orgs.). Introdução. In: **Patrimônio Cultural e Ambiental**. Questões legais e conceituais. São Paulo: Unicamp/Nepam, 2009.

GARCIA CANCLINI, Néstor. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da Modernidade**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa. 2ª ed. São Paulo: EDUSP, 1998. 385p.

MANZINI, Ezio. **Romper com o Espírito do Tempo**. O Correio da UNESCO, fev. 1997, p. 6-8. Museums and Tourism. ICOM NEWS, vol. 62, nº 1, ano 2009.

SCHEINER, Tereza. **Imagens do não-lugar: comunicação e os novos patrimônios**. 2004. Tese (Doutorado em Comunicação) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Cultura. Universidade Federal do Rio de Janeiro/ECO, Rio de Janeiro, 2004.

\_\_\_\_\_. **Museu, ecomuseu, anti-museu: novas abordagens sobre patrimônio, sociedade e desenvolvimento**. Rio de Janeiro: maio de 2005. (Texto original publicado em inglês).

275

## **O MAROLO (ANNONA CRASSIFLORA) COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO SUL DE MINAS**

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Rio de Janeiro: J. Leite e Cia., 1925.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 3 ed., 2004.

COSTA T. A, VIEIRA R. F. **Frutas Nativas do Cerrado: Qualidade Nutricional e Sabor Peculiar**. Disponível em: < <http://www.todafruta.com.br> >. Acesso em: 28 out. 2004.

GUIMARÃES ROSA, J. **Grande Sertão: Veredas**. 1956. Bibl. Luso-Brasileira: série brasileira. Nova Aguilar, vol II. 1994.

IPHAN (2003-2010) **Princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil**. (Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. PDF). Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1800> >. Acesso: set. 2011.

PRADO, G. **Paraguaçu** – sua história, sua gente. CD-Rom, 2004, pela Fundação Dezoito de Março (FUNDAMAR).

UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Artigo 2. MISC/2003/CLT/CH/14. 2006.

**CADEIA PRODUTIVA DO MAROLO (ANNONA CRASSIFLORA): ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO NO SUL DE MINAS GERAIS**

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 3 ed., 2004.

GUIMARÃES ROSA, J. **Grande Sertão: Veredas**. Bibl. Luso-Brasileira: série brasileira. Nova Aguilar, vol II. 1994.



Nós, Gilmara, Sandro e Luciana, responsáveis pela publicação deste livro, agradecemos a todas as pessoas que nos apoiaram e colaboraram com seus conhecimentos, imprescindíveis para as informações necessárias, aqui apresentadas.

Reiteramos que esta primeira edição não esgota a inexaurível fonte que é o marolo.

Sobre esta riqueza da natureza poderemos ainda desenvolver e produzir outros trabalhos.



Poucas obras representam tão bem a validade da cooperação e da atuação coletiva quanto **Marolo: um fruto, várias ideias**, reunião de trabalhos diversos unidos por um único fio condutor: o amor de um povo — a gente de Paraguaçu — pelo fruto que o simboliza — o marolo, uma baga de sabor fascinante.

Idealizado e organizado por um trio de profissionais cujas atuações coincidem quanto a preservação do patrimônio cultural, o livro é composto de artigos, textos jornalísticos, receitas culinárias, produções escolares, estudos acadêmicos e fotografias voltados a identificar o valor do marolo (*annona crassiflora*, na denominação científica) sob os seus mais variados aspectos.

Multidisciplinar por excelência, a obra que agora se apresenta aos leitores é mais um passo na materialização de um projeto que há uma década era apenas um sonho, hoje é realidade e amanhã, quem sabe, pode vir a ser uma das iniciativas mais relevantes da história do município sul mineiro. O potencial para isso já foi identificado e o livro que aqui se apresenta oficializa esta “descoberta” em toda a sua complexidade, consolidando de vez a identidade maroleira dos paraguaçuenses.

Desde já, **Marolo: um fruto várias ideias** assume a condição de guia fundamental para todos aqueles que se interessem por conhecer melhor um dos exóticos frutos que o cerrado brasileiro e suas imediações produzem. Mais do que referência informativa, no entanto, a obra legitima a afirmação do psicólogo norte-americano Warren Bennis: “Nenhum de nós é tão inteligente quanto todos nós juntos”. Salve o marolo de Paraguaçu!

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-62469-15-2



9 788562 469152

**Roberto Prado**  
**Diretor do jornal A Voz da Cidade**