

PAMONHAS Objetivo do empreendimento é criar um pólo turístico de inovação tecnológica e controle de qualidade, além do incentivo a pequenos produtores

Pronta, fábrica aguarda inauguração

PAOLA RIBEIRO
 paola@jpijournal.com.br

Pronta desde o final do ano passado, a fábrica de pamonhas do Centro Rural de Tanquinho aguarda investimentos para começar a funcionar de fato. A informação é do diretor do centro e também pesquisador do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura), José Albertino Bendassolli, que afirma que já foram iniciadas conversas com representantes da Setur (Secretaria Municipal de Turismo de Piracicaba) para serem construídos no local um restaurante e uma loja, orçados entre R\$ 400 e R\$ 500 mil. Segundo ele, o objetivo é criar um pólo turístico de inovação tecnológica e controle de qualidade, além do incentivo a pequenos produtores.

Com aproximadamente 500 metros quadrados e capacidade de produção de 6.000 pamonhas por dia, a fábrica recebeu cerca de R\$ 1 milhão em investimentos, iniciados em 2007. O recurso veio da Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo), da Sema (Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento), do Departamento de Agroindústria da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) e do próprio Centro Rural de Tanquinho — uma instituição privada sem fins lucrativos.

Sem sinalizar uma data de inauguração, Bendassolli explica que não faz sentido ter apenas a fábrica no local. “Queremos contar com uma estrutura para receber turistas, que terão a possibilidade de experimentar as comidas



Nem o sabor, tampouco a qualidade da pamonha industrializada perderão para os produtos artesanais

típicas em um restaurante e, ainda, levá-las para casa, adquirindo os produtos que serão comercializados na loja”, afirma ele, citando, além da pamonha, o curau, o suco de milho e o bolo como exemplos.

Outro entrave do projeto está relacionado ao pequeno número de produtores locais na cultura do milho. “Para a fábrica funcionar com a sua capacidade plena, são necessários em torno de 150 hectares plantados, sendo que hoje temos, no máximo, dez hectares em Tanquinho. Do total de milho verde utilizado, 95% ainda vêm de outros municípios. É ne-

cessário, portanto, um incentivo ao plantio na nossa região”, alertou o pesquisador, reforçando que, com a maior oferta, os preços finais podem chegar a ser 30% inferiores aos praticados atualmente.

Questionada sobre a intenção de investimento no espaço, a Setur não se posicionou. Informou que “existem diversas parcerias com a comunidade, principal-

‘É necessário um incentivo ao plantio na nossa região’

mente na Festa do Milho, que reúne cerca de 130 mil pessoas todos os anos. A secretaria mencionou que desenvolve também em Tanquinho o Roteiro Rural das Tradições e Costumes, cujos objetivos são “capacitar a população local, elaborar folhetos de divulgação do roteiro, bem como focar a infraestrutura, com melhorias no acesso e na sinalização, por exemplo.” Conforme a Setur, Tanquinho é um dos

‘O puro creme do milho verde’

A produção de milho verde da família de Ademir Aparecido Assarisse, 58, começou no final da década de 70, mas foi um pouco mais tarde, mais precisamente em 1994, que eles optaram por começar a vender as conhecidas pamonhas fresquinhas e caseiras. Embora seja fabricado em Charqueada, o produto leva, igualmente, a fama de Piracicaba. “Elas são feitas com o puro creme do milho verde”, destaca Assarisse. Hoje, ele comercializa mais de 5.000 pamonhas e 1.500 litros de curau por semana para supermercados e varejões. Para aten-

der à demanda, conta com 12 funcionários e lavoura própria.

Segundo o produtor, a fábrica do Centro Rural de Tanquinho não deve vir como uma concorrente. “Pelo contrário. Ela deverá abrir ainda mais mercado”, opinou Assarisse.

Gravado em 1969, o jingle que anuncia até hoje a chegada de “pamonhas fresquinhas, pamonhas de Piracicaba” nas ruas de cidades de todo o país foi criado por um comerciante local chamado Dirceu Bigelli, que montou uma frota de veículos que vendia o produto pelo Estado de São Paulo. (PR)

principais pontos do turismo rural em Piracicaba, por se configurar uma das comunidades mais bem organizadas, que atrai turistas de toda a região.

QUALIDADE — Nem o sabor, tampouco a qualidade da pamonha industrializada perderão para o do produto artesanal. Conforme Bendassolli, a industrialização diminui o manuseio, mas não altera o gosto ou a textura. “São equipamentos que fazem desde a retirada da palha do milho, passando pelo sistema de higienização, pela retirada das espigas do milho e moagem dos grãos,

transformando-os em um creme, indo até a etapa de cozimento”, descreve ele, informando que todo o processo de produção dura aproximadamente três horas. A pamonha continuará sendo embalada na palha do milho e não serão utilizados conservantes. “Não perderemos a essência, que leva basicamente milho, açúcar e água como ingredientes”, diz ele. Segundo o pesquisador, todos os equipamentos foram construídos de forma especial, não havendo nada semelhante no mercado. “As máquinas foram fabricadas por uma empresa especializada e nossa intenção é patentear-las”, afirmou.