

Editorial

COPA BATE ÀS PORTAS

Que novos ares comecem a soprar e que a enorme confusão ocorrida durante a Copa das Confederações, marcada por grandes marchas populares nas principais capitais, não se repita no ano que vem em prejuízo da imagem do país no exterior.

Mesmo com a pulga atrás da orelha, essa é a expectativa dos atores envolvidos nos preparativos para a Copa do Mundo de 2014, que tentam dissimular certa dose de preocupação com a possibilidade de repetição da baderna.

Em um outro passo na direção do Mundial, cuja realização no Brasil esteve ameaçada por força do vandalismo e da incapacidade das autoridades de reprimi-lo, começam a ser vendidos hoje os ingressos para os jogos.

Desde a fase inicial até a final, os bilhetes variam de R\$ 30 a R\$ 1.980, valores salgados para a maioria da população, e podem ser adquiridos exclusivamente pela internet, por meio de uma conta de usuário criada no site www.fifa.com.

No imaginário das pessoas, o início da venda das entradas passa a ideia de que a Copa, aguardada durante tantos anos, finalmente está batendo às portas, o que não deixa de ser verdade quando se sabe que muita coisa ainda precisa ser feita.

Até 12 de junho de 2014, várias obras terão de estar concluídas, inclusive seis estádios, entre eles o Itaquerão, o futuro campo do Corinthians, palco do jogo inaugural, em construção através de uma polêmica engenharia financeira.

No caso de Belo Horizonte, obras de grande porte estão atrasadas e terão de ser executadas em ritmo frenético para que possam estar prontas, entre elas a revitalização do aeroporto de Confins, incluindo a ampliação de sua pista, do estacionamento e implantação do terminal remoto. Sem a expansão do metrô, para complicar, o BRT está atrasado, mas terá de estar testado e em operação para, pelo menos, remediar a questão da mobilidade das pessoas. Entre outras melhorias prometidas, estradas como as BRs 040 e 381 tendem a permanecer como estão.

SEMPRE EDITORA LTDA

FUNDADOR	Vittorio Mediolì
PRESIDENTE	Laura Mediolì
VICE-PRESIDENTE	Luiz Alberto de Castro Tito
DIRETOR EXECUTIVO	Heron Guimarães
DIRETOR FINANCEIRO	Marcos de Oliveira e Souza

GERENTE COMERCIAL	Fabiano Guerra
GERENTE DE TECNOLOGIA	Fábio A. Santos
GERENTE INDUSTRIAL	Guilherme Reis
GERENTE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO	Walmir Prado
GERENTE DE MARKETING	Alessandra Soares
GERENTE DE CIRCULAÇÃO	Isabel Santos
GERENTE DE ASSINATURAS	Maria Beatriz Braga Rocha

EDITORIA EXECUTIVA	Lúcia Castro
SECRETÁRIA DE REDAÇÃO	Michele Borges da Costa
ADJUNTO DA SECRETARIA DE REDAÇÃO	Murilo Rocha
CHEFE DE REPORTAGEM	Renata Nunes
EDITORES	Opinião: Victor de Almeida Economia: Karlon Aredes Política: Carla Kreeft Magazine: Silvana Mascagna Brasil/Mundo/Interessa: Carla Chein Esportes: Denner Taylor Cidades: Marina Schettini Primeira: Frederico Duboc Fotografia: Rejane Araújo

O.PINIÃO



Duke

www.dukechargista.com.br



FÁTIMA OLIVEIRA
Médica
fatimaoliveira@ig.com.br

Uma delícia do sertão maranhense: coalhada com mel de tiúba

Uma doce memória de uma menina sertaneja

Em “Deixa chover canivete que o resto o mel de tiúba resolve”, disse: “Amo coalhada adoçada com mel de tiúba!” (**O TEMPO**, 15.12.2009). Em geral, tenho mel em casa (nem sempre de tiúba) e a coalhadinha dificilmente falta, caseira ou de supermercado. É um luxo, ao qual não me furto, de vez em quando comer coalhada com mel de tiúba como sobremesa. É uma comida que conforta, massageia a alma e é uma doce memória de uma menina sertaneja.

Em geral, após saborear a minha tigelinha de coalhada com mel, bate um relax e eu corro ligeirinho pra deitar na rede, pode ser a qualquer hora. Nunca entendi a equação comer coalhada e a urgência de deitar na rede... A mistura de dois hábitos tão sertanejos deve ter uma razão de ser. Aprendi a comer coalhada salgada em Sampa, quando conheci a coalhada síria ou coalhada seca (sem o soro), muito usada como aperitivo, tanto com acompanhamentos doces quanto salgados. Quando quero coalhada seca, embora fácil de fazer em casa, vou a um empório árabe. Dizem que, para os povos árabes, coalhada doce é uma heresia. Enfim, “Cada terra com seu uso, cada roca com seu fuso”... Aproveito as delícias de ambas.

Todavia declaro que coalhada do sertão tem sabor especial em meu paladar, em minha memória afetiva. Há uma razão científica, a mesma que diz por que a coalhada búlgara é a melhor do mundo: “Alguns micro-organismos só conseguem se desenvolver em condições existentes nos Balcãs”. Vale para o sertão também, pois não? Sei que sim. Parafraseando o maranhense Ca-

tulo da Paixão Cearense, “Não há, oh gente, oh não,/ coalhada como a nossa do sertão!”.

A coalhada é o produto do leite fermentado naturalmente. Existe desde tempos imemoriais. Segundo alguns registros: “surgiu, acidentalmente, na Ásia Central, entre as tribos nômades que tinham o costume de carregar leite em suas viagens”; integra o grupo dos produtos do leite fermentado, segundo o micro-organismo que o fermenta. Assim temos: o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo, o kefir, o kumys e a coalhada – rica em cálcio e proteínas, é também um remédio popular para diarreia, pois repõe a flora intestinal. Além do alto valor nutritivo, há os efeitos anticolesterolênico e anticarcinogênico.

Contam que um médico judeu curou com leite fermentado a dor de barriga que durante anos afligiu o rei da França François I. O cientista russo Ilya Metchnikoff concluiu em suas pesquisas que “as bactérias fermentativas exercem ação inibitória sobre outras bactérias do intestino, contribuindo para a sua desintoxicação” e afirmou que a longevidade dos povos dos Balcãs é devida a uma dieta rica em leites fermentados.

Coalhada é comida de alma, pois é um alimento que conforta (comfort food), como disse Nina Horta: Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena... Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. (In HORTA, Nina – “Não é Sopa – Crônicas e Receitas de Comida”, São Paulo: Companhia das Letras, 1995).

Vovó também fazia, para consumo familiar, manteiga de garrafa com a nata da coalhada e o queijo coalho, um maná dos céus. Era cheia de manias. Quando queria fazer queijo, escolhia de quais vacas queria o leite. E, pasmem, meu avô obedecia! Trazia o leite do queijo separadinho: “Tá aqui teu leite! C’os diacho de mulher abusada”... Dá pra acreditar? Pois ela era assim, cheia dos lerros... Ai que saudades!

DUKE

