

Cogumelos para dar e vender

MARCELO LEITE

UM LIVRO PIONEIRO NO Brasil sobre cogumelos comestíveis será lançado nesta segunda (8), às 14h, no Mercado de Pinheiros: “Ana Amopö — Cogumelos Yanomami”.

Os autores são Carlos Sanuma, Jaime Sanuma, Kolowä Sanuma, Lukas Raimundo Sanuma, Maito Sanuma, Marinaldo Sanuma, Resende Maxiba Apiamö, Sandro Sanuma e Oscar Ipoko Sanuma.

Todos falam sanuma, uma das cinco línguas ianomâmi. Esta conta com cerca de 3.000 falantes em 20 comunidades perto do rio Auaris, no extremo norte do Brasil.

Os índios-pesquisadores participaram na quinta (4) de um jantar de comemoração no restaurante paulistano Dalva e Dito. O menu — tortilha, caldinho com jambu e tucupi, risoto de miniarroz com pirarucu e contra-filé com palmito de pupunha— foi todo preparado com cogumelos ianomâmi pelo chef Alex

Atala, cujo instituto Atá também participa da iniciativa.

A obra bilíngue integra a “Enciclopédia dos Alimentos Yanomami (Sanöma)”. O projeto tem por objetivo um diálogo entre o saber tradicional e o conhecimento científico.

O livro contou com o apoio do Instituto Socioambiental. O ISA já esteve por trás de volumes instigantes como “Peixe e Gente”, em que a parceria de indígenas tuiucas e tucanos com ictiologistas e antropólogos levou à descoberta de mais de dez espécies de peixes no rio Tiquié, na região da Cabeça do Cachorro.

Desta vez não se encontraram espécies novas, contam Noemia Ka-

Ianomâmis ensinam quais os fungos da mata que podem ser comidos sem risco de envenenamento

zue Ishikawa e Nelson Menolli Jr. “Felizmente”, diz a especialista em cogumelos comestíveis do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa). Nesse caso, caberia publicar um artigo científico não previsto no acordo de cooperação.

Menolli Jr., taxonomista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFSP), respondeu pela identificação das 15 espécies que os sanumas colheram para o estu-

do. Além dos aspectos morfológicos, usou técnicas moleculares (sequências de DNA) para estabelecer de que espécies se tratava.

Os dois não descartam, contudo, que haja na coleção cogumelos que, embora muito semelhantes a espécimes de lugares tão distantes quanto a Ásia (como o *Polyporus philippinensis*), possam na realidade ser espécies novas. Para isso, haverá que refinar a investigação do DNA.

Os dois dias de campo em julho de 2015 contaram com a presença de Keisuke Tokimoto, cientista japonês especializado na ecologia do shiitake. Sua participação foi crucial para aperfeiçoar a técnica de con-

servação dos cogumelos por meio de secagem, narra Ishikawa.

O trio de pesquisadores não índios foi recrutado pelo antropólogo Moreno Saraiva Martins, do ISA, que está com os sanumas desde 2010. Ele achou Ishikawa após busca na rede com os termos “cogumelos comestíveis”. Ela trouxe Menolli Jr. e Tokimoto para o time.

Os sanumas “cultivam” os cogumelos para complementar a dieta na própria roça, o espaço de floresta derrubada e queimada onde plantam mandioca. Quando abandonam a roça, os troncos derrubados já estão se decompondo com a proliferação dos fungos.

Com esse livro, os ianomâmis doam a todos os brasileiros um conhecimento valioso: quais os cogumelos da mata podem ser comidos sem intoxicar. Mas você também pode comprá-los, por R\$ 15 o saquinho, no Mercado de Pinheiros.