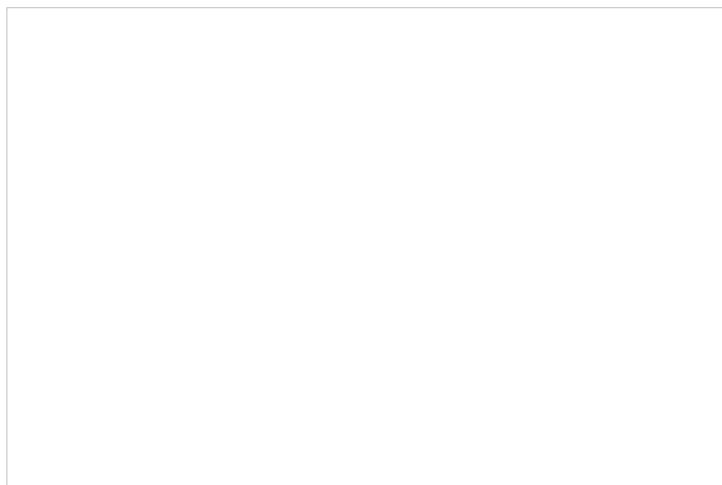




21/06/2019 16:16 - Festa junina reúne a alegria com o sabor do campo em Rondônia



Bolo de milho, mandioca, curau, milho verde, paçoca, batata doce, cuscuz, pipoca, pé-de-moleque e outras tantas delícias. Quem nunca saboreou essa diversidade de alimentos acompanhada de muita música e uma boa fogueira? Pois é, as festas juninas contagiam a todos, mas é do campo que vem toda essa alegria.

Os petiscos tradicionais das festas juninas, aquelas lá do nordeste, também fazem a alegria de muita gente Brasil a fora e na capital rondoniense é grande o número de pessoas que buscam diversão nos mais variados arraiais de Porto Velho. E as músicas, do forró nordestino, ao carimbo paraense, e às batidas do boi-bumbá não negam que a diversidade está presente nos ritos, mitos e tradições de todo o país.

Apesar da regionalidade que envolve as festas juninas, sua origem não é brasileira e ainda gera controvérsia. Alguns dizem que a festa homenageia três santos católicos: Santo Antônio, São João e São Pedro, comemorados, respectivamente nos dias 13, 24 e 30 de junho. Outros, que a festa teria origem em países da Europa em homenagem apenas a São João e que, “junina” vem do nome original “Joanina”, trazido ao Brasil pelos portugueses.

Europeia ou brasileira, a certeza que se tem é que, tradicionalmente comemorada em junho, as festas juninas, além de trazer muita alegria com suas músicas e danças, também é um momento de fartura para quem vive no campo. Preparados com matérias-primas produzidas pela família rural os pratos típicos dão um sabor especial tanto para quem produz quanto para quem saboreia essas guloseimas.

DO CAMPO À MESA

Se você vai a uma festa junina, seja na cidade ou no campo, não há como resistir, uma diversidade de alimentos apetitosos estará lá, com gostinho de quero mais. Trazendo a miscigenação dos povos que por aqui foram se acomodando, as comidas típicas juninas apresentam uma variedade de alimentos que vão do milho, o grão dourado que não pode faltar à mesa de uma boa festa junina, até pratos feitos com arroz, amendoim, mandioca, batata-doce, abóbora, tapioca, coco e, claro, a tradicional maçã do amor, a maioria saindo fresquinhos da propriedade rural, tornando o prato ainda mais saboroso.

A produção desses alimentos no estado de Rondônia varia de região para região, com destaque para o milho e para a mandioca. O milho, por exemplo, é produzido em grande escala para silagens e grãos, transformando-se em fonte de para quase a maioria das espécies. Com 185.153 hectares plantados no estado, segundo dados da Emater-RO/2019, produz em média, 735.150 toneladas por ano, com maior produção na região do cone sul (Vilhena, Cerejeiras e Cabixi).

De grande sabor nutritivo, a mandioca está presente na maioria das mesas dos rondonienses. Rica em vitamina A, B1, B2 e C, é três vezes mais calórica que a batata, porém, ao contrário de outras fontes de carboidrato, ela não gera picos de glicemia. Embora produzida em todas as regiões do estado, com uma produção anual em média de 583.319 toneladas em 24.808 hectares plantados, sua maior produção está concentrada na capital Porto Velho, Nova Mamoré e Machadinho do Oeste.

Seu preparo é bem diversificado podendo ser consumida de forma simples, cozida na água e sal, em farinha, caldos e até em pratos mais elaborados, como o pudim de mandioca com coco.

O arroz, um dos pratos preferidos do brasileiro, recebe nova roupagem nas festas juninas. Passando de salgado para doce. Com uma produção média de 109.651 toneladas ano em 39.063 hectares plantados, o arroz está presente em Porto Velho, São Miguel do Guaporé e Corumbiara.

Em menor escala temos abóbora e batata-doce, esta última de produção irrisória, mas é muito comum encontrar sua produção para consumo interno da família rural. Assim como esses, outros tantos produtos saem da propriedade, direto para a mesa do consumidor e, nessa época do ano, quando a festa invade os corações dos amantes das festas juninas, transforma-se em um incremento para a economia familiar do produtor rural.

Fonte: Secom - Governo de Rondônia

Notícias RO