

FARINHA PRO ALMOÇO

“A farinha tá no sangue do nordestino
eu já sei desde menino o que ela pode dar
e tem da grossa, tem da fina
se não tem da quebradinha, vou na vizinha pegar”

Djavan

A farinha está no sangue do nordestino, mas está também no tutu mineiro, no virado à paulista, no churrasco gaúcho e no pirão do amazonense.

Assim como existem diversos pratos com farinha, existem diversos nomes para a mandioca no território brasileiro: macaxeira, manioca, aipim, maniva, maniveira, uaipi e castelinha. Nome científico, só tem um: Manihot, um gênero que abriga várias espécies comestíveis, divididas popularmente entre mandioca mansa ou doce e mandioca brava ou amarga.

A mandioca brava leva esse nome por causa de uma substância tóxica, de gosto amargo, conhecida como cianeto. Na mandioca, o cianeto é produzido pela quebra de um açúcar chamado linamarina. A mandioca brava tem mais linamarina que a mansa e por isso tem um maior potencial de produzir cianeto.

As várias formas de processar a mandioca acabam com o cianeto. Por isso, você não precisa ficar preocupado em se envenenar comendo mandioca, porque provavelmente você vai querer comê-la cozida, frita, em forma de farinha...hummm!

Há mais de cinco mil anos essa planta já era cultivada pelos indígenas, por isso não é à toa que existem tantas maneiras de preparar e comer a utilíssima mandioca.

Texto originalmente escrito por Brunah Schall para o programa Ritmos da Ciência, da **Rádio UFMG Educativa 104,5 FM**, e adaptado por Laura Barroso.