

1 min de leitura

AGRICULTURA

Conheça o maracujá incluído na 'dieta campeã' dos jogadores do Flamengo

Apesar do preço elevado, a nutricionista do clube garante que a fruta é mais doce e menos ácida, por isso teve forte aceitação dos atletas

Marcos Fantin com edição de Cassiano Ribeiro

10 Nov 2019 - 10h00 | Atualizado em 10 Nov 2019 - 10h00



Variedade foi desenvolvida pela Embrapa Cerrados em 2013. (Foto: Divulgação/Embrapa)

O maracujá BRS Pérola do Cerrado é uma variedade que foi desenvolvida pela Embrapa Cerrados em 2013. Atualmente, é cultivada em grande parte do país e dá frutas o ano inteiro. Ela apresenta algumas diferenças em relação ao maracujá tradicional, e por conta dessas particularidades, foi incluída no cardápio do Clube de Regatas Flamengo neste ano pela nutricionista Sílvia Pinto Ferreira.

Futebolisticamente, o Flamengo vive um ano irretocável e muito acima da média do nível brasileiro. Mas não é só o futebol que faz um campeão. A área nutricional do clube foi fundamental para garantir aos atletas o melhor prim físico

Em entrevista à Revista Globo Rural, Silvia Pinto Ferreira, diz como esse maracujá foi introduzido na dieta do clube. “O maracujá veio parar no nosso Centro de Treinamento porquê um agricultor ofereceu essa variedade para nós. Confesso que não conhecia. Então experimentamos, colocamos no cardápio para os meninos apreciarem e ela teve uma aceitação muito grande dentro do clube”.

A variedade apresenta algumas características especiais em relação à fruta comum. “Ela tem um sabor muito agradável, porque é menos ácida e mais doce em relação ao maracujá normal. Também tem mais ferro, minerais e vitaminas em relação ao maracujá comum”, complementa Silvia.

▼ CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE ▼

A variedade fica à disposição dos funcionários do Flamengo durante todos os dias. “Essa fruta fica à disposição tanto para os atletas, quanto para a comissão técnica e funcionários durante todas as refeições. Não fazemos nenhum tipo de processo com ela, apenas cortamos ao meio e ela é consumida in natura”.

Apesar do custo elevado, a nutricionista garante que o maracujá BRS Pérola do Cerrado vale o custo. “Esse maracujá é um pouco mais caro que o comum. Nós colocamos ele no nosso cardápio somente em época de safra, mas vale o investimento porquê ele é melhor”.

Gostou da nossa matéria? [Clique aqui](#) para assinar a nossa newsletter e receba mais conteúdos.

10 Nov 2019 - 10h00 | Atualizado em 10 Nov 2019 - 10h00

Essas 4 irmãs tiraram a mesma foto por 40 anos! Tente não se emocionar com a última!

Tantas Emoções | Patrocinado

Mulher se recusa a dirigir para andar até que policial a segue e descobre o porquê

Simbaly | Patrocinado

O segredo para comprar na Kabum que as pessoas não sab