

Alemães aprovam a rapadura

O açúcar natural é cultuado por suas propriedades nutritivas

Gisela Pimentel

A rapadura vem fazendo sucesso nas lojas de produtos naturais da Alemanha. Bem mais nutritivo e saudável que o refinado, o açúcar típico do nordeste é adorado pelos que se alimentam de forma consciente.

Na Alemanha, a rapadura não é vendida em tablete como no Brasil. Além de ser encontrada em pó para ser usada como o açúcar branco, ela é utilizada na fabricação de uma série de produtos como pasta de amendoim, chocolate, waffel, pacotinho de baunilha e na mistura de cereais.

O chocolate de rapadura mais vendido no mercado alemão se chama “Nirvana”. A tirar pelo nome do produto, já dá para se fazer uma idéia do delírio que ele provoca em seus consumidores. Eles chegam a pagar o dobro do preço do açúcar branco pelo concorrente brasileiro.

E, ao que tudo indica, o valor acima da tabela vale à pena. Afinal, em apenas uma década a importação de rapadura quadruplicou. Um dos importadores, que há dez anos atrás encomendava cem toneladas, está agora comprando quatrocentas toneladas por ano.

„Ela é um alimento excelente“

Quem diz isso é o odonto-pediatra suíço Max-Henri Béguin. Segundo suas pesquisas, a rapadura evita a prisão de ventre, previne de anemia e raquitismo, favorece o desenvolvimento psíquico, intelectual e espiritual das crianças deixando-as saudáveis e menos vulneráveis às doenças, além de tornar os bebês mais vivos e alegres. Para ele, a cárie é uma doença conseqüente do refinamento dos alimentos: “em sua forma natural, o açúcar é um alimento precioso que proporciona energia ao organismo sem causar danos”.

De qualquer forma, como tudo que é demais faz mal, a rapadura também deve ser consumida moderadamente.

Doce Veneno

Cada alemão consome, anualmente, 34 kg de açúcar. É como se cada pessoa passasse um mês e meio por ano se alimentando só de açúcar. Em 1900, o

consumo anual era de 2 kg por cabeça.

O açúcar está escondido em quase tudo: na massa de tomate, no pão, na pizza, na cerveja e até no cigarro.

O consumo excessivo de açúcar refinado pode causar cáries, diabete, problemas de circulação e, muitos acreditam, até mesmo depressão.

Rapadura versus açúcar refinado

Que açúcar vicia, quase todo mundo sabe. Mas o que muita gente nem desconfia é que a

rapadura possui várias vitaminas e dispõe de todos os minerais necessários para o organismo humano.

O açúcar refinado pode ser produzido com cana-de-açúcar ou beterraba, que predomina no mercado europeu. Já a rapadura, embora também venha da cana, não passa pelo processo de refinamento e por isso mantém todas as vitaminas e sais minerais necessários para a sua digestão. No organismo de quem consome açúcar branco em excesso, o corpo tem que tirar esses elementos das suas reservas e acaba roubando, por exemplo, o cálcio dos dentes – o que provoca cáries.



Um Produto Natural

Para fazer a rapadura basta engrossar o suco extraído da cana-de-açúcar num caldeirão quente e depois colocá-lo num recipiente. Lá, ele será mexido até engrossar. Ainda quente, o açúcar é derramado numa fôrma, onde deverá esfriar e endurecer. Para o mercado europeu, ele ainda tem que ser ralado.

O resultado final é que enquanto o açúcar refinado apresenta em torno de 30 mg a 40 mg de sais minerais em cada 100 g, a rapadura dá um verdadeiro „banho“ nele, exibindo de 300 mg a 700 mg – dez vezes mais!

Embora o espaço dos produtos “bio” no mercado alemão ainda seja de 0,2%, ele vem crescendo consideravelmente. Pois além das pessoas se interessarem cada vez mais pela saúde alimentar, a inúmera quantidade de escândalos na área da indústria – doença da vaca louca, frangos contaminados por dioxina, chantagens através do envenenamento de produtos das grandes marcas vendidas em supermercado etc. – contribui com bons argumentos para os alemães optarem por alimentos naturais – como a rapadura. ■

