


[home gnt](#) | [gourmet](#) | [estilo](#) | [estar bem](#) | [expressão](#) | [programação](#) | [programas](#) | [blogs](#)

gnt / gourmet / matérias

03/03/2010 - 16:53

Macadâmia conquista o Brasil na produção agrícola e no cardápio



Original das florestas tropicais da Austrália, a macadâmia chegou ao Brasil em 1935, trazida pelo engenheiro agrônomo João Dierberger, e começou a ser cultivada em Limeira, interior de São Paulo. Atualmente, o país é o sétimo produtor mundial e o terceiro em número de árvores plantadas, segundo dados da [Associação Brasileira de Noz Macadâmia](#). E a entidade aponta a cidade de Pirai, no Rio de Janeiro, como um dos principais produtores em território nacional.

A chef Ana Catharina Marques Lisboa, da pousada [Reserva Aroeira](#), é uma das entusiastas da macadâmia. "Além de ser rica em gorduras monoinsaturadas, a exemplo do salmão e da linhaça, ela tem sabor extremamente delicado", diz a profissional. "Ao ser triturada e acrescentada a um prato de massa, por exemplo, essa noz dá uma crocância deliciosa", garante ela.

[Aprenda a fazer a salada de macarrão ao pesto de macadâmia](#)

E a noz, além de saborosa, também faz bem para a saúde. Seu óleo é rico em ácido palmitoléico, encontrado na secreção sebácea natural da pele. De fácil absorção, ele contribui para retardar os sinais do envelhecimento. Além disso, as gorduras monoinsaturadas ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas – segundo estudos de especialistas da [Universidade da Pensilvânia](#), uma dieta enriquecida com macadâmias chega a abaixar em 6% os níveis de colesterol do organismo.

Imagem do [site Agraria.org](#).

veja também



03/03/2010

[Aprenda a fazer a salada de macarrão ao pesto de macadâmia](#)



19/10/2009

[Claude Troisgros traz leitão com farofa de milho e macadâmia no ?Menu Confiança?](#)

mais de gourmet gnt



03/03/2010 - 16:56

[Aprenda a fazer a salada de macarrão ao pesto de macadâmia](#)



03/03/2010 - 16:53

[Macadâmia conquista o Brasil na produção agrícola e no cardápio](#)



28/02/2010 - 12:44

[Restaurant Week: começa a maratona gastronômica](#)



28/02/2010 - 12:32

[Confira menus que estarão no Restaurant Week de São Paulo](#)

[ver todas de gourmet gnt »](#)

mais do gnt



Estilo

[Nos casacos, nos sapatos ou nos detalhes: peles se destacam na temporada](#)



Estar Bem

[Maquiagem mineral também ajuda a tratar a pele](#)



Expressão

['Marília Gabriela Entrevista': Juliana Paes fala sobre carreira, família e mais](#)

[veja todas as matérias »](#)

publicidade

comentários

Total: 5 comentários

Nome

 Estou ciente e aceito os [termos de uso](#)

Restam 294 caracteres


 Digite o texto da imagem ao lado e

[Gerar uma nova imagem](#)

 5. [maria da conceicao mendes](#) | [[achou este comentário abusivo? denuncie](#)]

1. **M.Helena Brito** | [achou este comentário abusivo? [denuncie](#)]
03/03/10 - 23:19

Adoro Macadamia e aconheci no Hawaii quando era aeromoca.O que me impede de consumi-la hoje,é o preco mas,com dizem já a temos no Brasil espero seja seu preço minimizado.Obrigada

Globosat Programadora Ltda. Todos os direitos reservados. All rights reserved © 2003 - 2009