

Tapiocas colorés
Préparés avec des fruits et légumes

Tapiocas colorés
Préparés avec des fruits et légumes

Joselito da Silva Motta¹

¹Chercheur à la Embrapa Manioc et Fruiticulture, Rua Embrapa – s/nº, Caixa Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas, BA.

Les tapiocas sont des gourmandises produites à partir de fécule, de gomme, de paillettes de manioc ou encore de pâte issue de cette racine, très appréciées principalement dans la région Nordeste au Brésil. Il en existe deux types principaux : les tapiocas rôtis sur une plaque chauffée au four, croquants, garnis ou non de noix de coco et de sucre, et des tapiocas mous et pliés, consommés avec de nombreuses garnitures.

Les ingrédients pour la fabrication de tapiocas traditionnels sont de l'eau (un tiers du poids), de la fécule, gomme ou paillette de manioc (deux tiers du poids) et quelques pincées de sel ; mélanger l'eau avec la fécule pour homogénéiser la pâte, en observant au toucher le point d'humidité idéal pour ensuite la tamiser et la rendre plus fine. Le produit se fait ensuite sur une plaque chauffée ou dans une poêle (préalablement chauffée).

Traditionnellement blancs, les tapiocas gagnent en couleurs, odeurs, saveurs et nutriments quand l'eau est remplacée par de la pulpe de fruits ou des extraits de légumes.

Des dégustations et évaluations ont démontré la préférence des consommateurs de la région du Recôncavo de Bahia, principalement à Cruz das Almas et Santo Antônio de Jesus, pour les tapiocas saveur betterave, oignon, ananas, goyave et fruit de la passion. D'autres observations réalisées montrent l'augmentation des ventes de ces produits par les producteurs et l'intérêt croissant des municipalités de les proposer pour les collations dans les écoles. Petits gâteaux faits de gomme, biscuits et autres dérivés sont aussi commercialisés par les producteurs.

{LEGENDA FIGURA 1:} Figure 1. Producteur de tapiocas de la communauté de Cadete – Cruz das Almas, BA.

{LEGENDA FIGURA 2:} Figure 2. Commerce de tapiocas sur le marché municipal de Cruz das Almas, BA.

La Embrapa Manioc et Fruiticulture Tropicale réalise régulièrement des événements de formation pour des techniciens, associations de producteurs et communautés rurales au

Centre de Technologies du Manioc (CTM), situé au siège de la Embrapa à Cruz das Almas – Bahia, en améliorant les équipements pour augmenter l'efficacité du processus de fabrication des tapiocas et autres dérivés du manioc, tant au Brésil que dans d'autres pays où le manioc a une importance sociale et économique.