

FLORA BRASILEIRA

# MACAÚBA

*A palmeira de maior dispersão no Brasil tem tantos nomes quanto endereços: macaúva, coco-de-catarro, bocaiúva, coco-de-espinho, coco-baboso, macaíba, macacaúba, macajuba, macaibeira, mucaja, mucaia, mucajuba e chiclete-de-baiano. E seu futuro é tão promissor quanto variado, seja no paisagismo, nos setores alimentício e de cosmético ou no novíssimo mercado de bioenergia*

texto LUIZ FIGUEIREDO e fotos LIANA JOHN

**A** vida da gente é marcada por aromas e sabores, sempre puxando doces lembranças. Para Odercio Luiz Novo, o cheiro e o gosto da infância são os do coquinho da palmeira macaúba. Ele esperava com ansiedade o final da primavera, o verão e o início do outono, tempo de fatura dos frutos de cor laranja, derrubados do alto da palmeira espinhenta ou colhidos no chão. Odercio morava e trabalhava com os pais numa roça na zona rural de Santa Cruz das Palmeiras, no interior paulista. De enxada nas mãos, limpava as plantações de arroz e milho da família, e limpava tam-

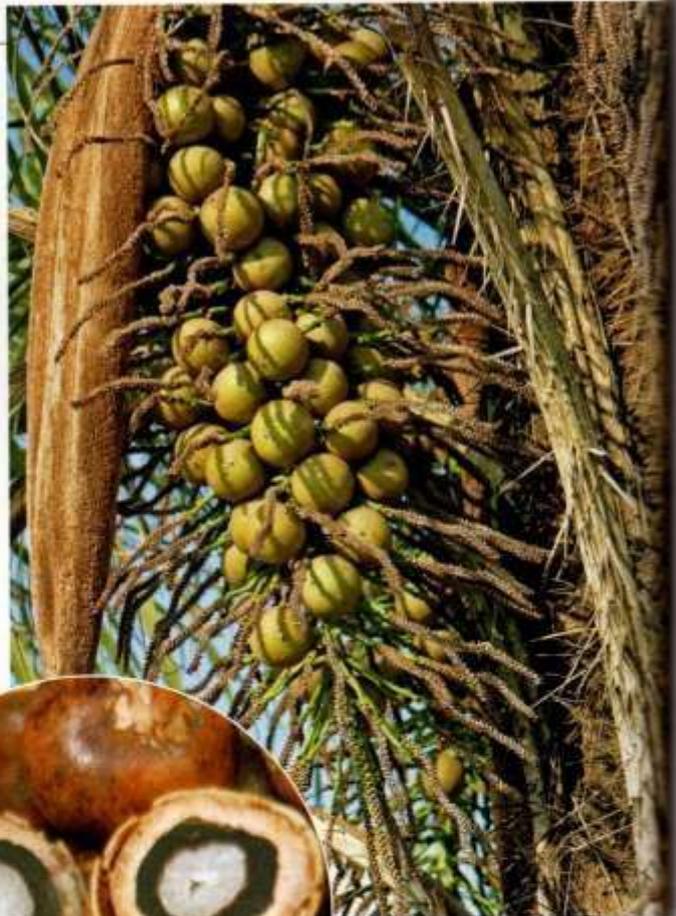
bém os cachos de macaúba nas terras da família. "Tenho essa lembrança na boca, e o cheiro é inesquecível", comenta Odercio, ainda com um pé na roça, mas sem a enxada nas mãos: há 25 anos ele é comerciante em São João da Boa Vista, em São Paulo. E sabe qual é o nome do estabelecimento dele? Sorveteria Macaúba.

O campeão de vendas, claro, é o sorvete de massa fabricado com a polpa do tal coquinho. "Acredito ser o único no País a vender o sorvete de macaúba o ano todo", arrisca. A tradicional receita do sorvete, ele herdou de Angelina Sartori, a fundadora da sorveteria há 51 anos. Manter

## A amêndoa da macaúba, hoje descartada, pode virar biodiesel

o sucesso do sabor caipira num mercado em processo de globalização exige atenção constante, além de aprimoramento da tecnologia de conservação da polpa da macaúba, obtida através de parceria com pesquisadores da faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). A dificuldade estava em evitar a deterioração do sabor devido à oxidação. Mantidas as características da polpa, está garantida a fabricação do sorvete durante todo o ano, apesar de o pico da safra durar menos de 5 meses, de novembro a março ou de janeiro a maio, conforme a região, sendo que algumas plantas chegam a ter cachos em maturação, em pequenas quantidades, durante o ano inteiro.

Quando guardado *in natura*, o coquinho resseca. Já a polpa, quando retirada e não utilizada de imediato, perde o sabor e escurece. Os pesquisadores resolveram a questão: antes de congelar a polpa, ela é passada no açúcar, assim mantém-se as características e a validade chega a 3 anos. O que não mudou ainda é a forma artesanal de fazer o sorvete. O coquinho de macaúba é colhido, lavado, enxugado, descascado e tem a polpa retirada, tudo manualmente.



### NADA SE PERDE

A palmeira adulta produz 5 cachos por safra. Do coquinho (no detalhe, cortado ao meio), tudo se aproveita: polpa, amêndoa e a casca dura entre as duas

A amêndoa que sobra é descartada. Por enquanto, porque Odércio já está de olho no mercado de biodiesel, interessado na possibilidade de esmagar o coquinho e produzir um dos óleos aprovados para a mistura ao diesel. Potencial como for-

necedor ele tem: em sua sorveteria, só no período de safra, chegam 5 sacos de 25 kg por semana de coquinho de macaúba. Como a polpa é menor parte do fruto, o aproveitamento da sobra é significativo na produção de óleo. A matéria-prima existe em abundância e vem das palmeiras nativas da própria região de São João da Boa Vista (Serra da

## Patrimônio inestimável

texto e foto ROGÉRIO SALVIANI

Apaixonado por palmeiras, soube, em meados de 1999, da existência de um cidadão de Itapirapoã que colecionava centenas de espécies. Itapirapoã é uma pequena cidade de 12 mil habitantes, localizada cerca de 270 km a oeste de Goiânia, no interior de Goiás. Eu participava de uma expedição científica no estado e encontrei um meio de ir até lá. Após dirigir por algumas horas, com paradas para umas quantas fotos e muitas palmeiras pelo caminho, cheguei ao lugar, na companhia do Dr. Alain Chautems, do Jardim Botânico de Genebra.

Logo perguntamos pelo Antonio Cardoso da Silva — ou Tonho (à dir. na foto), como é chamado — e por sua irmã Tiana, mulher de fibra, capaz de ser delicada num bordado fino e, ao mesmo tempo, rude nos golpes de enxada, ao abrir covas para o plantio das belezuras da tal coleção.

Algumas palmas, e lá vem um homem de estatura mediana, bem queimado pelo sol. Apresentações, uma recepção calorosa, e vamos ver as palmeiras. De início, não acreditava

que a variedade fosse assim tão grande, naquele sítio modesto. Mas uma volta bastou para me impressionar e, desde então, acompanho cada nova conquista, cada espécie acrescentada ao patrimônio de Antonio e Tiana.

O que mais impressiona é saber que ele largou a carreira de educador do Ciclo Básico para montar essa coleção. Sem internet, sem dominar nenhum outro idioma, apenas com a paixão, um aparelho de fax, e um jeito meio bandeirante de ser, esse goiano fez e faz contato com o mundo inteiro: Alemanha, Austrália, Madagascar, República Dominicana, Cuba, Estados Unidos...

Já são mais de 3 mil espécies no quintal desse autêntico sertanejo, que na infância só conhecia uma espécie de palmeira, e justo uma das mais comuns: Areca bambu. Hoje ele é capaz de ficar uma hora e meia recitando nomes em latim — para desespero da minha família — só para ter certeza de que não vai deixar escapar nenhum detalhe sobre as 3.499 espécies de palmeiras do mundo, especialmente sobre a área de ocorrência e a ecologia das



espécies que ainda faltam em sua lista.

Tonho já rodou o Brasil todo, de ônibus, de caminhão, a pé. Foi ao Acre. Foi à pampa gaúcha. Em Humaitá, no Amazonas, trocou roupas por sementes de palmeiras com um grupo de índios. E assim, sem empréstimos ou financiamentos vultosos, na base da coragem e da troca, ele e a irmã guardam tesouros vivos da biodiversidade mundial, cultivados com esmero. De Acrocomia a Zombia, os dois Silva têm de tudo. Se o Brasil precisar 'catar coquinhos' para identificar novas promessas de mercado — como a macaúba, agora cobiçada como biocombustível — já se sabe qual o endereço do conhecimento.

Paulista, na Mantiqueira), com a opção de mandar buscar também em outras regiões próximas de Casa Branca, Itobí e Vargem Grande do Sul.

Enquanto não se concretiza a nova oportunidade do biodiesel, Odcercio mantém a tradição do sorvete de macaúba. "Vem gente de todo lugar experimentar o sorvete, de artista a banqueiro. Quem sempre passa por aqui é o banqueiro, ex-prefeito de São Paulo, Sr. Olavo Setúbal", comenta, orgulhoso. Tanto no inverno como no verão, a venda é certa. No calor, o consumo

é maior, vendido em massa a R\$ 2,00 a bola de sorvete, a produção só do sabor macaúba chega a 1.500 litros por mês.

E que palmeira é essa, que adoça e refresca a vida de tanta gente? "A macaúba é uma das minhas paixões", diz o engenheiro agrônomo Rogério Salviani, estudioso e colecionador de palmeiras nativas. "O Brasil conhece muito pouco das suas palmeiras. Só em área de Cerrado, em 3 expedições e um ano de trabalho, identificamos 6 novas espécies", conta. Pesquisadores como Salviani podem ampliar, e muito, a

lista das 250 espécies de palmeiras nativas conhecidas. No mundo, são mais de 3 mil espécies descritas.

A macaúba (*Acrocomia aculeata*) é considerada a palmeira de maior dispersão em território brasileiro. Ocorre desde o Sul até o Nordeste. Prefere ecossistemas de vegetação aberta, com sol e boa drenagem, ou seja, regiões de cerrados, matas semidecíduais e florestas alteradas ou capoeiras. Também cresce — isolada ou em manchas com muitos exemplares — em beira de estradas e em meio a pastagens. Cresce de 10 até



**PROTEÇÃO**

*Os espinhos cobrem todo o tronco da árvore jovem (acima) e protegem os cachos e os frutos (ao lado). Na árvore velha os espinhos ficam na base das folhas (pág. seguinte)*

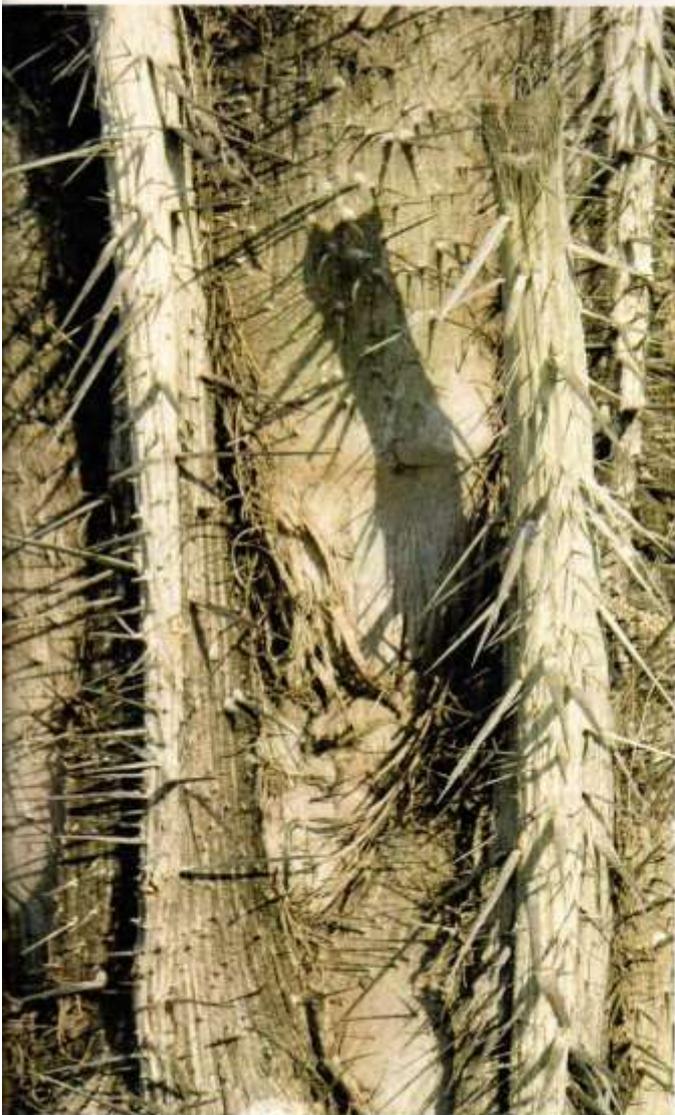
15 metros e é totalmente 'armada', com espinhos de alto a baixo, o que explica o nome da espécie *A. aculeata* (derivado de acúleo, espinho).

Já quando nasce, a pequena muda de macaúba apresenta espinhos longos e afiados. Eles cobrem todo o tronco e também protegem os cachos com flores e os frutos. Conforme a planta envelhece, aos poucos perde os espinhos do falso caule. Em condições de cultivo, a germinação é considerada lenta e pode levar até 2 anos. O fruto, de coloração laranja intensa, tem

uma polpa perfumada e saborosa, com muita fibra, à semelhança da manga-espada. A casca da semente – de onde se retira o óleo semelhante ao da oliveira – é muito resistente, parece pedra. Plantas adultas em geral produzem 5 cachos por safra, com até 4 mil coquinhos, algo perto de 40 a 50 kg de frutos. O rendimento é maior ou menor de acordo com a fertilidade do solo e

as condições climáticas locais. Se a palmeira for domesticada e cultivada comercialmente, a produtividade tende a aumentar.

O gado, os roedores e as aves – os psitacídeos, em especial, como a arara-vermelha da capa desta edição – competem com as crianças pelos frutos e alguns ajudam a dispersar as sementes. A folha tem cor de um verde forte e é pinada, ou



seja, tem a forma típica de folha de coqueiro, e não é uma folha em leque. Do mesmo gênero *Acrocomia*, existem outras duas espécies: *A. intumescens*, comum no Nordeste, e *A. total*, do Pantanal.

"Por ser pouco estudado, o potencial dessa palmeira ainda está limitado aos conhecimentos tradicionais", explica Rogério Salviani. "O tronco tem serventia nas constru-

ções rurais, mourões de cerca e palanques, é madeira de boa durabilidade. As folhas têm uso como fibras têxteis e eventualmente também são empregadas em coberturas. O fruto é muito apreciado pelas pessoas, mas o curto período de validade após a colheita dificulta o consumo".

No entanto, diante das novas necessidades mundiais, como o biodiesel, e dos novos estudos sobre a pal-

## A valorização das palmeiras nativas ajuda a nossa biodiversidade

### PARA SABER MAIS:

Leia o livro *Palmeiras Brasileiras e Exóticas Cultivadas*, do Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. Confira pelo site [www.plantarum.com.br](http://www.plantarum.com.br)

### PARA PLANTAR PALMEIRAS BRASILEIRAS:

Fale com Rogério Salviani, e-mail: [ersalviani@gmail.com](mailto:ersalviani@gmail.com) e tel.: (11) 4023-0080

### PARA PROVAR O GOSTO DO COQUINHO:

Sorveteria Macaúba, rua D. Pedro II, 262, centro, São João do Boa Vista, SP. Tel: (19) 3623.3005

meira de macaúba, tudo pode mudar, como mudou para a sorveteria do Odeório. As perspectivas das macaúbas são boas, sobretudo se houver possibilidade de aproveitamento múltiplo, com a polpa para a indústria alimentícia; a amêndoa como biodiesel ou óleo cosmético; a casca da amêndoa para artesanatos, e a palmeira toda como espécie ornamental.

"Queremos incorporar as palmeiras brasileiras nos projetos de paisagismo residencial e arborização urbana", revela Salviani. "O que temos hoje é uma invasão das espécies exóticas nessa atividade por total falta de atenção nossa em relação ao potencial das palmeiras nativas". Ele já investe na domesticação e cultivo de 10 espécies brasileiras selecionadas pelo potencial ornamental, em dois grandes centros de produção de mudas. Já são 15 mil palmeirinhas brotando e a previsão é de aumentar a 'linha de montagem'.

A valorização de palmeiras como a macaúba é uma forma sustentável de cultivar e preservar a biodiversidade brasileira. Sem tirar de Odeório o seu negócio, dá para multiplicar a renda obtida com a planta e diversificar os produtos. Com gosto e sabor de futuro.

