

**BLOGS |****Da merenda ao colchão, passando pelo uísque de bolinha**

Liana John - 02/05/2014 às 18:03



Existe entre o **Maranhão** e o **Piauí** uma palmeira “da providência” – **obabaçu** (*Orbignya phalerata*) – da qual tudo se aproveita: do caule às folhas, da polpa ao óleo da amêndoa e até suas cascas. Assim se aprende na escola (ou aprendia, na minha época). Nos últimos anos, inclusive, aumentou a lista de utilidades, com o uso do **carvão de babaçu** nos altos fornos de **siderúrgicas** ou em prosaicos **churrascos** de fim-de-semana, conforme mencionado no post “[Coco no cabelo, casca no churrasco](#)”. Sem contar a serventia na despoluição de água, descrita no post [Babaçu, o adsorvente eficiente](#)”.

Ocorre que o babaçu não é nossa única palmeira-maravilha. Na escola devíamos aprender também sobre tudo o que nos providenciam os **butiás**, com seus usos múltiplos e muito potencial a ser descoberto com investimentos em **pesquisa**. Antes tidas como uma espécie só – *Butia capitata* – do **Cerrado** do Brasil Central às **restingas** da região Sul, as **palmeiras de butiá** agora se dividem em seis a nove espécies (conforme o autor), todas do gênero *Butia*.

O nome vem do tupi-guarani, provavelmente derivado *dembotia*, algo como “dente encurvado” numa alusão aos espinhos da base das folhas. Além de butiá, o fruto de cor laranja também é chamado de **cabeçudo**, **coquinho-azedo** ou **guariroba-do-campo**.

Entre os poucos estudos feitos sobre a polpa do butiá figuram algumas análises da composição dos frutos, ricos em **vitamina C**, **pró-vitamina A**, **potássio**, **fibras dietéticas** e compostos fenólicos **antioxidantes**, conforme comprovou a química **Juliana Pereira Faria**, da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (**Cenargen**). Segundo ela publica na Revista Brasileira de Fruticultura, “o coquinho-azedo apresentou elevado potencial para enriquecer a alimentação da população local, a exemplo do que já vem sendo feito na **merenda escolar** no norte de **Minas Gerais**”. Os resultados de sua pesquisa “demonstram o elevado valor de produtos oferecidos pelos pequenos agricultores, respaldando a importância cultural da espécie e valorizando a manutenção da variabilidade no Cerrado”.

Na merenda, o mais comum é oferecer **suco de butiá**. Popularmente, a polpa serve também para fazer **geleias**, **doces**, **licores**, *chup-chup* (gelo com suco, em saquinhos plásticos) e **sorvetes**. Pelo menos uma pesquisadora – a mestre em Ecologia **Aparecida de Fátima Oliveira Bozza**, da Universidade Católica de Goiás (**UCG**) – testou e aprovou o pó de polpa de butiá em mistura industrializada para **bolos**. O produto comercial mais conhecido, porém, é o butiá curtido na cachaça, apelidado de “**uísque de bolinha**” e vendido de Minas Gerais a Santa Catarina, eventualmente com direito a

garrafa revestida de palhinha da folha da palmeira.

Depois de tirar a polpa, a **amêndoa** rende um óleo considerado *gourmet*, ainda por ser descoberto pelos **chefs** estrelados da **gastronomia brasileira**. A amêndoa também entra na fabricação de farinha e **decocadas**.

Já do tronco do butiazeiro dá para fazer **papel**, ao passo que as fibras extraídas das folhas são boas de tecer e moldar, transformando-se em chapéus, bolsas e até vestimentas. Essas fibras já foram muito usadas, antes da era das espumas ortopédicas, para a fabricação de colchões de “**crina vegetal**”. O involúcro das inflorescências, em forma de canoa, costumava servir de brinquedo para as crianças da roça e agora compõe abajures, lustres e outros **objetos de decoração** em estilo “rústico”. A palmeira, por sinal, é uma ótima opção **ornamental** para praças e jardins, com suas folhas de tom meio azulado, caule todo enfeitado e cachos repletos de frutos.

Assim sendo, seria o caso de recomendar às professoras e aos professores montar uma liçãozinha sobre mais essa palmeira cheia de serventia da nossa flora – sobretudo se eles ensinarem nas escolas de regiões onde ainda resistem cerrados e restingas com **butiazais**. Com mais admiradores e mais proteção, certamente teremos mais flores de butiá entre agosto e abril, mais cachos de outubro a maio e mais saúde entre seus novos consumidores.



Fotos: Emerson Rogério Salviani (frutos de *Butia capitata*)  
Jair Kray/Flora RS (palmeira *Butia capitata*)

[ver este post](#)

[comente](#)

### Comentários

20/05/2014 às 14:12

**Izabel Cristina da Silva - dig:**

PARABÉNS LIANA JOHN, PELA EXCELENTE MATÉRIA SOBRE A NOSSA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA E PRINCIPALMENTE INCLUINDO O BABAÇU, O NOSSO OURO VERDE DA AMAZÔNIA, QUE PARA ALGUNS PECUARISTAS SÃO UMA PRAGA E PARA OUTROS É UMA ATIVIDADE DE SUBSISTÊNCIA COM GRANDE POTENCIAL.

12/12/2014 às 20:43

**MILTON - dig:**

Eu nao conheço mas gostaria de saber para que serve, se é bom para saude!!!!!!!!!!

**Deixe aqui seu comentário:**

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

**Seu nome:**

Seu e-mail:

Enviar

## Biodiversa



**LIANA JOHN**

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

## Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

## Nuvem de tags

**Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos Embrapa emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água**

## Outros Blogs

**A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS**

**AGRISUSTENTA**

**BICHOS DO PANTANAL**

**BLOG DO CLIMA**

**BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL**

**BLOG DA REDAÇÃO**

**MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE**

**CORPORAÇÃO 2020**

**GAIATOS E GAIANOS**

**PARCEIROS DO PLANETA**

**NA GARUPA**

**O DIVERGENTE POSITIVO**

**PLANETA ÁGUA**

**PLANETA URGENTE**

**PLANETA EM AÇÃO**

**SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL**

**PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO**

**QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS**

**SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA**

**URBANIDADES**

Patroínio

Siga o Planeta

