



Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: faça já sua inscrição!



Inscreva-se

Óleo de pequi: dos indígenas do Xingu para você

12 de dezembro de 2016 Liana John



Quem já provou, ama ou não quer nem saber o sabor peculiar das receitas preparadas com óleo de pequi (Caryocar brasiliense) não admite opções: mais ou menos. Anão ou detentado, o azeite de cor alaranjada, feito da polpa do pequi, é rico em carotenoides – os precursores da Vitamina A – mais vitaminas B, C, E e nutrientes como cálcio, ferro e flúore. Além disso, tem baixa acidez (na verdade, tem pH neutro ou até ligeiramente básico) e um teor proteico de 60% de ácidos graxos insaturados, conforme caracterização feita na Universidade Federal do Semi-Árido (UFersa). Na alimentação, a grande vantagem da gordura insaturada de origem vegetal é o fato de ela não contribuir para o aumento do colesterol ruim, embora seja um alimento calórico de qualquer maneira.

Diversas cooperativas do Cerrado brasileiro – onde os pequizeiros são abundantes – já comercializam óleo de pequi e conservas de pequi em pedregal. Mas a partir de 10 de dezembro, uma marca muito especial chega ao Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo: o azeite aromático de pequi extraído do fruto pelos índios da etnia Kisikó, do Xingu. O lançamento ocorreu no laboratório no box Anzóbal/Mata Indígena, com a presença de Wini Kisikó, da Associação Indígena Kisikó (AIK), de Eduardo Malta, consultor do Instituto Socioambiental (ISA), e do chef Alex Atala, pelo Instituto Aá.



A extração do óleo a frio, com técnicas tradicionais indígenas, preserva a cor, o sabor e o aroma do pequi. O processamento para a comercialização contou com apoio técnico do ISA e apoio financeiro do Instituto Butantan do Grupo Ração. Os potes de 180 gramas serão vendidos a R\$ 33,50. O produto também pode ser encontrado no mercadinho D'Alva e Otta-e, em breve, chegará a outros pontos de venda brasileiros.

Para esse povo indígena, o óleo de pequi tem outra importância, além da alimentação. Depois de passar por uma fervura, para aumentar a durabilidade, é usado como hidratante nos cabelos e na pele, garantindo, ainda, um bafo tom dourado à pele. Essa qualidade do óleo de pequi como cosmético se deve aos taninos e ácidos graxos, com destaque para os ácidos palmítico, oléico, mirístico, palmítico, estárico, linoléico e linolênico, conforme estudo realizado por um grupo de pesquisa em Farmácia, na Universidade de Cuiabá (UFMT).

E os pequizeiros do Xingu não servem apenas para garantir a colheita de frutos e consequente produção de óleo: são também fundamentais para o recuperação de terras degradadas da Área Indígena Waik, onde fica a aldeia Ngilwê. Com orientação de Eduardo Malta, que é especialista em restauração florestal, desde 2006 homens e mulheres trabalham no plantio de novos pequizeiros, ao redor das árvores centrais em produção. Com o tempo, esse plantio (60 hectares) contribuirá ainda para estabelecer a produção de óleo, pois o pequizeiro tem um ciclo biológico natural, com grande variação na produtividade. No ano passado, por exemplo, foram produzidos 250 litros de óleo e, neste ano, somente 65 litros.

O pequizeiro nativo também varia muito quanto ao porte: é possível encontrar tanto arbustos, com um metro de altura, quanto árvores copadas de tronco grosso, com mais de sete metros. A madeira tem utilidade nas roças, como moedor de café. As flores são claras, com formato apropriado para a polinização feita por morcegos. Os frutos são apreciados (e distribuídos) por etnas e as sementes, são disseminadas por cotias e gralhas.

É uma verdadeira rede de vida para assegurar a renovação natural dos pequizeiros no Brasil Central. A essa rede há faunas diversas, tornam-se os produtores do Cerrado e, há 10 anos, o povo Kisikó também de sua contribuição. E você, aí na ponta do consumo, vai experimentar um amoz de pequi para ver se entra nessa?

Abaixo, vídeo promocional do lançamento no Mercado de Pinheiros, que ainda mostra como é produzido o óleo:



Leia também: Óleo de Pequi chega ao Mercado de Pinheiros, em São Paulo (site ISA)

Foto: Divulgação/Instituto Socioambiental

Liana John, jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já trabalhou durante muitos anos em 'Ente' e 'Folha de São Paulo' e em 'Pesquisagem' sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

Compartilhe isso: [Facebook] [Twitter] [LinkedIn] [Pinterest] [Email] [Print] [Share]

Digite seu comentário aqui...

Blog Biblolecta

A jornalista Liana John apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologia ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas ações de consumo.

Editorias

- Alimentação
Arquitetura
Beleza
Cidades
Cultura
Direitos Humanos
Educação
Energia
Entrevistas
Meio Ambiente
Moda
Mudanças Climáticas
Mulheres
Notícias
Povos Indígenas
Resíduos
Saúde

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para concluir

Mais lidos

Numero constante de Anel e Asteró, once "atlasada" por Richardson, cria expectativa para o nascimento de uma filha no Paraná. Celebração pelo nascimento de anta-mulata, espécie que perdeu 50% de sua população nos últimos 40 anos.

Artista americano retrata Wandinha e a Família Adams como negro e as imagens circulam nas redes sociais.

Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: as inscrições já estão abertas! Faça já a sua.

Siga no Facebook

Siga no Twitter

Tweets de @conexoplaneta
Conexão Planeta @conexoplaneta 1 h
Imagens chocantes confirmam crise humanitária vivida pelos povos indígenas devido a garimpo e falta de assistência de saúde. Fotos divulgadas pela União Associação Yanomami mostram crianças e idosa sem grave desidratação e doenças na comunidade Katanká, Roraima. bit.ly/3p2N2DZ

→ Google terá operações do mundo inteiro funcionando com energia 100% renovável

A natureza em dez livros inspiradores para crianças →

➤ Você pode gostar também

- Extinção dos corais da Amazônia é seis vezes maior do que estimado inicialmente
Amazônia perdeu 649 km2 de floresta nativa em maio: é a segunda maior taxa de desmatamento registrada nesse mês desde 2011, alerta o Imazon
'Eu Vejo Assim' leva crianças em tratamento para dentro de seus sonhos

Posts recentes | Páginas | Arquivos | Pesquisa
Mais de 1.500 espécies marinhas estão em risco de extinção, aponta nova avaliação da Lista Vermelha da IUCN, 12 de dezembro de 2022
A oceanógrafa brasileira Camilla Ravelli vence prêmio internacional de inovação com startup de agricultura salina, 12 de dezembro de 2022
Imagens recentes confirmam crise humanitária vivida pelos Yanomami devido ao garimpo e à falta de assistência de saúde, 12 de dezembro de 2022
Sítio desajustado de floresta de lixão é o grande vencedor do Conamy 2022 pela Photography 2022, 11 de dezembro de 2022

