

‘Cortar Pra Quê?’ A Sensibilização de Comunidades Rurais no Entorno das Unidades de Conservação do Litoral Paranaense sobre a Despolpa do Açaí de Juçara

ZANATTA, Renan A. F. Universidade Federal do Paraná – *Setor Litoral*, renan.zanatta@hotmail.com;
FERREIRA, Marcia R. Universidade Federal do Paraná – *Setor Litoral*, marciaregina@ufpr.br; ZANATTA, O.
A. Instituto Federal do Paraná, odacir.zanatta@ifpr.edu.br; RIBEIRO, Marcia M. Universidade Federal do
Paraná – *Setor Litoral*, marzagaomarcia@gmail.com

Resumo

A demanda de um manejo sustentável do Palmito Juçara (*Euterpe edulis*) e a recente popularização da despolpa dos frutos de Juçara como ‘Açaí’ no Sul e Sudeste Brasileiros, somados a carência de informação das comunidades rurais do entorno de Unidades de Conservação no litoral Paranaense, possibilitaram a realização de oficinas para a sensibilização e popularização da proposta. Este relato de experiência tem como objetivo descrever a elaboração e o desenvolvimento destas oficinas no período de um ano (junho/2008 a junho/2009, em andamento), visando e obtendo como resultado melhorias na segurança alimentar, no manejo sustentável da espécie estudada e divulgação desta alternativa de renda como incentivo à Agricultura Familiar. A prática das oficinas ocorreu nos meses em que há maturação dos frutos, ou seja, de março a setembro. Foram escolhidos os municípios de Matinhos, Guaratuba e Pontal do Paraná, tendo como público-alvo comunidades rurais, além de professores e estudantes da UFPR.

Palavras-chave: Segurança alimentar, palmito, alternativa de renda.

Contexto

A região do litoral Paranaense possui em sua maior parte áreas com cobertura de Floresta Ombrófila Densa nativa, protegidas pelo Código Florestal Brasileiro. Para as propriedades rurais com sobrevivência baseada na Agricultura Familiar restam poucas alternativas de manejo dos recursos florestais. Neste quadro, o extrativismo ilegal está fortemente presente, utilizando um grande número de espécies, algumas sendo até mesmo exportadas em grande volume, como espécies de bromélias (SEOANE et al., 2006). Um destes produtos florestais é o palmito, altamente visado por seu valor comercial, o que ameaça a sobrevivência da Palmeira Juçara (*Euterpe edulis* Martius) no bioma Floresta Atlântica.

Presente do sul da Bahia ao norte do Rio Grande do Sul e também no leste do Paraguai e nordeste da Argentina, a Palmeira Juçara funciona como espécie-chave neste ambiente florestal neotropical, por ter o pico da maturação de seus frutos em pleno inverno, época de escassez de alimentos para muitas espécies de aves e mamíferos. Conseqüentemente, alterações nas dinâmicas populacionais da espécie decorrentes das atividades humanas devem ser atenuadas para que as populações da palmeira, e aquelas de toda a gama de animais frutíferos associada a elas, continuem a existir em suas áreas de ocorrência natural (SEOANE et al., 2006).

Um produto da palmeira que recentemente começou a ser explorado no Sul do país, e que tem grande possibilidade de sucesso comercial (além de ter um manejo que não acarreta na morte da planta) é a polpa de seu fruto, na forma de ‘Açaí’. Contudo, a falta de divulgação do beneficiamento dos frutos para as comunidades rurais presentes no entorno das Unidades de Conservação (ou dentro das mesmas), como forma de segurança alimentar e geração de renda, faz com que a informação fique nas mãos de poucos.

Analisando o potencial nutricional e econômico do produto e a carência das comunidades rurais

Resumos do VI CBA e II CLAA

baseadas na Agricultura Familiar, a seguinte experiência tem como principal objetivo a divulgação e aprimoramento desta alternativa de manejo sustentável da Palmeira Juçara, na perspectiva da segurança alimentar e preservação de recursos naturais, que é a despolpa do Açai (ou Juçai, como foi aqui nominada), através de oficinas de sensibilização para agricultores das comunidades rurais do litoral Paranaense.

Descrição da experiência

Antes que fossem realizadas as oficinas houve um período de levantamentos bibliográficos e experimentos para melhorar o entendimento e a prática no assunto. O ponto de partida foi os estudos realizados por Mac Fadden (2005), que evidenciaram o potencial da palmeira Juçara para a produção do Açai, e os valores econômico-ambientais agregados a despolpa, gerando unidades produtivas no norte de Santa Catarina.

Esclarecido o assunto, foram realizados em julho e agosto de 2008 testes iniciais de despolpa manual utilizando uma média de 2 kg de frutos, despulpados em um saco de estopa. O objetivo de utilizar utensílios do cotidiano rural na despolpa como o podão, lona, bacia, saco de estopa etc. é justamente de poder torná-la acessível às comunidades. O método de beneficiamento desenvolvido foi o da despolpa artesanal/caseira dos frutos, para consumo imediato ou congelamento. A polpa adquirida por este beneficiamento possui textura, cor e sabor muito parecidos com o do Açai.



FIGURA 1. Polpa de 'Juçai' extraída a partir do beneficiamento caseiro dos frutos, em oficina realizada no bairro Tabuleiro, em Matinhos - PR.

O trabalho da sensibilização dado através das "Oficinas de Extração Artesanal da Polpa de Açai a Partir dos Frutos da Palmeira Juçara", começou em setembro de 2008, nos dias 08 e 26, no Município de Matinhos - PR. A primeira foi realizada no *Campus* da UFPR, para alunos, técnicos e professores, como divulgação do projeto, e a segunda no bairro Tabuleiro, para moradores do entorno do Parque Saint-Hilaire/Lange. A oficina utilizou como abordagem a concepção participativa, que prioriza a relação dialógica entre o mediador e os membros da comunidade (FREIRE, 1979). A princípio, as oficinas tinham como objetivo principal ir contra a tendência do corte ilegal do palmito, dando enfoque ao manejo sustentável da palmeira e a dissipação das sementes como disseminação da espécie. No decorrer das oficinas, reforçou-se cada vez mais o enfoque na segurança alimentar.

Nas oficinas, é deixada clara a diferença entre Açai e Juçara, para valorização do produto nativo – aqui apelidado de 'Juçai'. Análises realizadas pelo Laboratório de Tecidos Vegetais da Ceplac por Silva, Barretto e Serôdio (2004) comprovaram o valor nutricional da polpa de Juçara. Estes

Resumos do VI CBA e II CLAA

valores, comparados aos do Açaí, foram divulgados nas oficinas realizadas em 2009, e podem ser evidenciados na tabela abaixo:

TABELA 1. Composição mineral da polpa dos frutos de açaí e juçara, na Matéria Seca.

| Espécies | Elementos minerais | | | | | | | |
|----------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | P (g/kg) | K (g/kg) | Ca (g/kg) | Mg (g/kg) | Fe (mg/kg) | Zn (mg/kg) | Cu (mg/kg) | Mn (mg/kg) |
| Açaí | 1,4 ^a | 7,4 ^b | 4,8 ^a | 1,4 ^a | 328,5 ^b | 10,1 ^b | 20,4 ^a | 34,3 ^a |
| Juçara | 0,8 ^b | 12,1 ^a | 4,3 ^a | 1,5 ^a | 559,6 ^a | 12,2 ^a | 14,0 ^b | 43,4 ^a |

Fonte: Silva et al. (2004)
P= fósforo; K= potássio; Ca= cálcio; Mg= magnésio; Fe=ferro; Zn=zinco; Cu= cobre; Mn = manganês.

A partir do entendimento do valor nutricional do 'Juçai', as oficinas passaram então a atuar em 2009 dentro da perspectiva da multifuncionalidade da Agricultura Familiar, proposta por Maluf (2003), que visa a reprodução sócio-econômica das comunidades rurais, a promoção da segurança alimentar e a preservação dos recursos naturais e da paisagem rural.

Foram realizadas oficinas nos dias 27/03 na comunidade de São Joãozinho, localizada na baía de Guaratuba – PR, contando com a participação de agricultores, alunos e professores da Escola Municipal Rural Paulo Saporski; 12/05 na comunidade do entorno da Estação Ecológica do Guaraguaçu, em Pontal do Paraná – PR, organizada por Claudinei Ribas, contando com a participação de agricultoras e membros da Associação local; e 10/06 no Morro Cabaraquara, divisa entre Guaratuba e Matinhos – PR e entorno da APA de Guaratuba, onde estavam presentes comerciantes e agricultores. Além destas, ocorreram oficinas informais para estudantes de diversos cursos da UFPR *Setor Litoral*, principalmente para os graduandos do curso de Agroecologia.

Resultados

Através da interação com os agricultores e membros da comunidade rural, confirmou-se que a despolpa artesanal é a forma mais acessível de beneficiamento dos frutos da palmeira Juçara, ocorrendo da seguinte maneira:

TABELA 2. Etapas da despolpa dos frutos de Juçara

| Etapas do beneficiamento: |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Corte do cacho• Derrixa (destaque dos frutos do cacho) e seleção dos frutos• Lavagem em água limpa (repetir 3x)• Embebição por aprox. 30 minutos em água morna (40°C)• Despolpa com saco de estopa e coagem• Envase e congelamento (ou consumo imediato, para evitar oxidação) |

Através da abordagem participativa adotada, as oficinas propiciaram diálogo e o resgate da cultura local, já que membros de algumas comunidades consumiam o 'Juçai' há anos, de outras maneiras, trazendo assim para a experiência descrita o conhecimento de diversas formas de uso dos subprodutos da palmeira, tais como: a elaboração de geléias, outras formas artesanais de despolpa, e a lavagem das sementes para o artesanato (diferente do tratamento dado às sementes utilizadas para plantio).

Resumos do VI CBA e II CLAA



FIGURA 2. Oficina realizada em São Joãozinho, em Guaratuba – PR.



FIGURA 3. Sementes para plantio e para artesanato, respectivamente.

No posterior retorno às comunidades que tiveram o contato com as oficinas, notou-se que foi adotado o hábito de despolpar os frutos da palmeira para consumo em forma de suco, como fonte energética. Na comunidade de São Joãozinho, por exemplo, passou-se a produzir e consumir o suco esporadicamente na merenda escolar, superando as expectativas da sensibilização propiciada pelas oficinas.

A iniciativa continua em andamento, e agregará às oficinas a importância do Associativismo nas comunidades rurais com Agricultura Familiar do litoral Paranaense, para que estas possam ter na polpa de Juçara não só a segurança alimentar, mas também uma alternativa viável de geração de renda.

Referências

FREIRE, P. *Educação e mudança*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

MAC FADDEN, J. *A produção de açaí a partir do processamento dos frutos do palmitero (Euterpe edulis Martius) na Mata Atlântica*. 2005. 100 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

MALUF, R. A multifuncionalidade da agricultura na rede rural brasileira. In: CARNEIRO, Maria José; MALUF, Renato S. (Orgs.). *Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar*. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

SEOANE, C.E.S. et al. *Ocorrência e conservação de Euterpe edulis Martius na região central do estado do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Floresta e Ambiente, 2006.

SILVA, M.G.C.P.C.; BARRETTO, W.S.; SERÔDIO, M.H. Caracterização química da polpa dos frutos de juçara e de açaí. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 18., 2004, Florianópolis. *Anais...* Florianópolis: [s.n.], 2004. 1 CD-ROM.