

PRODUÇÃO DE POLPA E SEMENTES DE JUÇARA (EUTERPE EDULIS) - GERAÇÃO DE RENDA E USO SUSTENTÁVEL DA MATA ATLÂNTICA

Coordenador: RUMI REGINA KUBO

A produção de polpa a partir dos frutos da palmeira Juçara (*Euterpe edulis*), também conhecido como açaí da Mata Atlântica, representa um importante potencial de uso sustentável para esta espécie. Dentre suas potencialidades podemos destacar i) valor nutricional: é uma fruta rica em proteínas, em especial a vitamina E e B1 fibras, lipídios, fósforo, ferro, cálcio e antocianinas, anti-oxidante que ajuda no combate ao colesterol e aos radicais livres; está relacionado a segurança alimentar, serve de complemento nutricional para crianças e adultos; ii) valor ecológico: promove a preservação e a recuperação da espécie, atualmente ameaçada de extinção; colabora para preservação da avifauna, que tem no fruto do palmito, uma de suas principais fontes alimentares; colabora para a recuperação de áreas degradadas; iii) valor social: incentiva a geração de renda aos agricultores familiares; motiva a participação dos palmiteiros e o abandono das atividades de extrativismo exploratório; contribui para a inclusão social dos marginalizados pela extração ilegal do palmito; iv) valor cultural: agrega valor ao conhecimento popular associado; emerge a relação da comunidade com a mata e a ética com o ambiente. A colheita de frutos da palmeira juçara para obtenção de polpa e sementes é realizada em diversas regiões da Mata Atlântica. Sua caracterização e monitoramento dos sistemas de manejo estão sendo desenvolvidos participativamente com agricultores e coletores articulados em rede - Rede Juçara - nos estados do RS, SC, SP e RJ e buscam demonstrar o potencial da atividade como forma de conservação ambiental aliada à promoção da qualidade de vida nas comunidades. Através de observação participante, este trabalho descreve as práticas de colheita já desenvolvidas no município de Maquiné (RS). O município compreende uma região de vales na encosta atlântica do planalto sul brasileiro, apresenta floresta ombrófila densa em diferentes estágios de regeneração e áreas cultivadas em pequenas propriedades. A colheita da juçara é realizada mais expressivamente em manchas florestais. A época de maturação dos frutos varia conforme a localidade e altitude, sendo a atividade realizada de outubro a abril. São colhidos apenas os cachos maduros. Este critério é importante para qualidade da polpa, e para alimentação da fauna já que em função da maturação desigual, característica da espécie, sendo que mesmo os cachos colhidos permanecem certo tempo disponíveis para o consumo. A técnica para colheita é a escalada, com auxílio de manieira ou pecunha, o que permite

seleção visual dos cachos e não danifica a planta. Durante o processo há queda de frutos. Algumas palmeiras não podem ser escaladas e também representam frutos que permanecem na área. A colheita é realizada em média por duas pessoas. Percorre-se a área buscando manchas de matrizes com cachos maduros, onde é estendido um pano sobre o qual é feita a debulha. Frutos com sinais de patologias e imaturos são lançados na área e os selecionados são ensacados. A despolpa é realizada com máquina despolpadeira e a polpa é congelada. É um alimento rico e tem boa aceitação no mercado. Em busca de autonomia na cadeia produtiva, foi criada a Associação Regional de Agricultores e Coletores Içara. A experiência de agricultores e comunidades tem demonstrado a viabilidade do manejo. Há expressiva sobra de frutos nas áreas de colheita e destaca-se, sobretudo, o repovoamento a partir das sementes oriundas da despolpa. O monitoramento em rede busca quantificar os dados descritos, sendo que as próprias experiências comunitárias, e não apenas estudos científicos, estão subsidiando a construção de políticas públicas. A inclusão das perspectivas dos agricultores e comunidades tem ampliado o debate sobre conservação, demonstrando a viabilidade de ações efetivas de restauração ecológica, de manejo de ecossistemas e de compatibilizar preservação da biodiversidade com segurança alimentar e financeira para as pessoas que vivem em áreas de Mata Atlântica. A oficina pretende apresentar os principais tópicos sobre o manejo sustentável da palmeira juçara; realizar todo o processo de despolpa a partir de cachos recém colhidos e sistematizar a obtenção de um produto altamente qualificado para alimentação, geração de renda e valorização da biodiversidade. a etapa final da oficina, consiste no preparo de receitas, comprovando as diversas potencialidades de uso da polpa.