

CEDI

POVOS INDÍGENAS NO BRASIL

FONTE : DFSP

CLASS. : 61

DATA : 30 4 89

PG. : 30

Presidentes discutirão Amazônia

BOGOTA — Os presidentes dos países amazônicos estarão reunidos em Manaus entre 5 e 7 de maio para estudar programas conjuntos de desenvolvimento da região, principalmente em relação às suas riquezas vegetais. A Amazônia dispõe de 153 vegetais aproveitáveis industrialmente e deles é possível extrair azeites, ceras, nozes, manteigas vegetais, amidos e farinhas de alto teor alimentício e excelente sabor.

Segundo o botânico Jesus Idrobo, do Instituto de Ciências

da Colômbia, apesar de haver um futuro promissor para a exploração dessas espécies, atualmente elas são destruídas para permitir cultivos tradicionais. Ele assegura que oleaginosas da Amazônia podem produzir um azeite tão suave quanto o de oliva e que de uma palmeira conhecida como "seje" é possível extrair um óleo leve e medicinal, que não acumula colesterol. A "seje" alcança 20 metros na idade adulta e dá uma colheita por ano, com dez a 15 cachos com cerca de cinco mil frutos cada um.

O especialista colombiano informa que a região é rica em nozes tropicais de sabor agradável e de alguns farináceos já indispensáveis à produção de biscoitos. Cita, também, um amido que não produz acidez e, por isso, é o preferido pelos nativos para a alimentação das crianças. Outra palmeira, "kagresu", produz uma cera que tem propriedades industriais superiores às sintéticas. O vegetal mais comum é, porém, o palmito, tão conhecido na gastronomia em todo o mundo como o caviar e o salmão.