

# AM quer exportar palmito de pupunheira

Atraídos por um mercado com excelentes perspectivas, produtores amazonenses plantaram 3 milhões de pupunheiras para extrair e vender o palmito

Terezinha Patrícia

Colocar no mercado um produto ecologicamente correto é uma das metas da Associação Agroindustrial de Palmito Cultivado do Amazonas (Amapalm), fundada na semana passada por 12 produtores, que vão utilizar como matéria-prima a pupunha. No momento a produção só dá para abastecer o mercado local - 20 toneladas/mês - mas, de olho nos consumidores do Centro-Sul do País e Europa, eles plantaram três milhões de pés de pupunheiras, cerca de 600 hectares, com previsão de produzirem 750 toneladas/ano. A cotação do palmito está entre US\$ 4,5 a US\$ 6 o quilo.

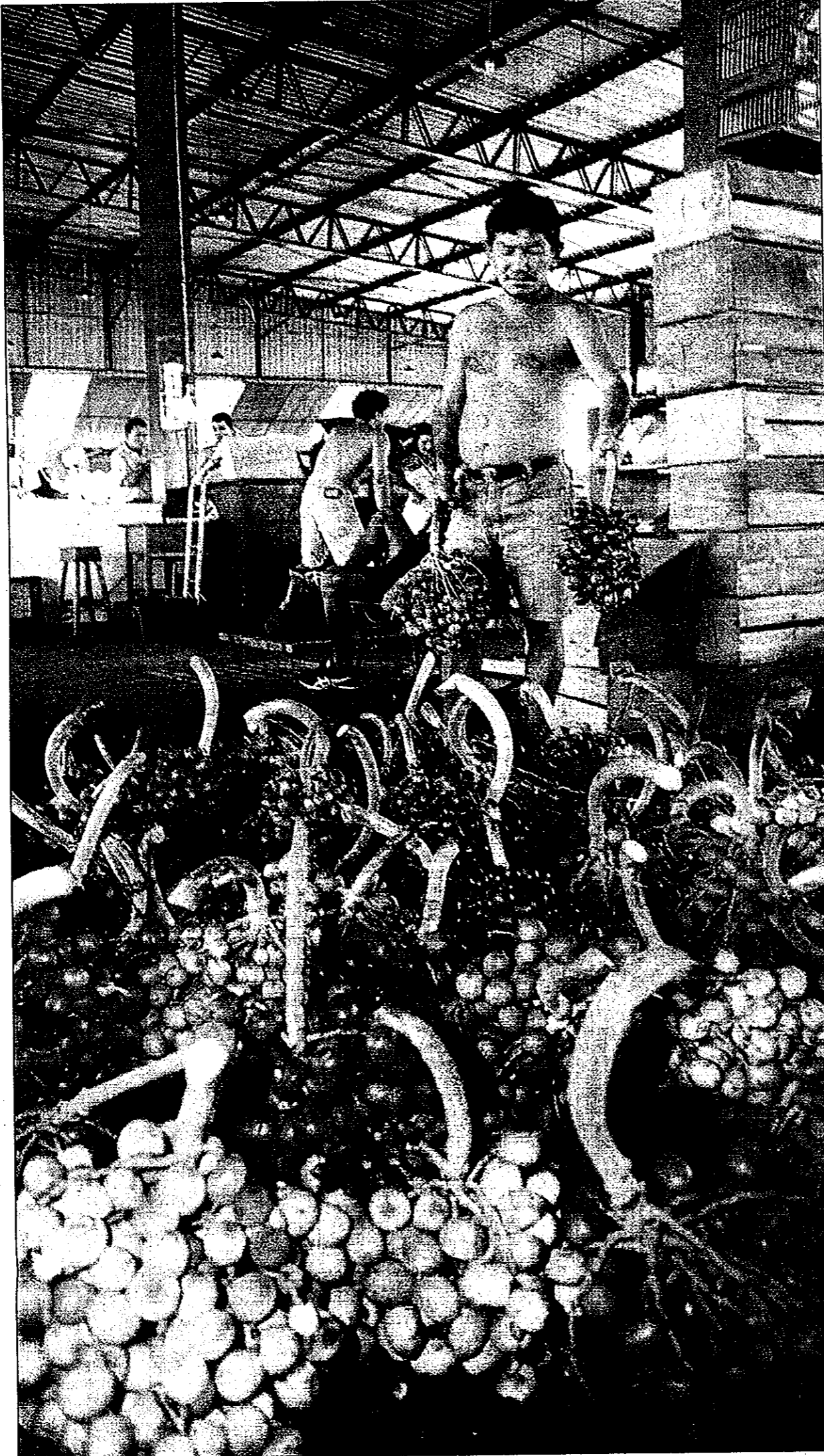
Com o selo da campanha da Federação das Indústrias do Estado do Amazonas (Fieam) de "Produzido no Amazonas", o palmito será diferente dos concorrentes paraenses que extraem 98% de seu produto do açaí nativo, afirma o presidente eleito da Amapalm, Elzio Alecrim, 41. Ele diz que a associação vai mostrar que é possível produzir palmito cultivando matéria-prima e gerando empregos. Juntando a fase da plantação e o processamento, serão gerados 1.800 empregos diretos nesses 600 hectares e a venda envolverá mais mil trabalhadores.

Confiando na credibilidade do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), que vem incentivando a produção do palmito de pupunha, a Amapalm acredita que poderá chegar ao mercado europeu, que tem na França o segundo maior consumidor, só perdendo para os Estados Unidos. A Venezuela também pode ser uma opção para a exportação. "A qualidade será nossa arma de mercado", diz Alecrim. Ele está otimista quanto ao crescimento do mercado uma vez que o palmito é rico em fibras e minerais e não tem colesterol. Uma das maiores churrascarias de Manaus está servindo um prato à base de palmito, informa o empresário.

A Amapalm quer ganhar uma fatia do mercado brasileiro com grandes consumidores em São Paulo, Rio de Janeiro e nos estados do Sul. Hoje os produtores têm em estoque 75 mil vidros de 300 gramas para consumo interno e esperam poder iniciar a exportação ainda este ano. O ideal é que cada município tenha sua fábrica, diz o presidente da Amapalm.

**Jauari** - Um dos mais antigos produtores industriais de palmito do Amazonas é a Jauari Agro Industrial, empresa do grupo Sharp, que está em operação desde 1986, no município de Barcelos, a 396 quilômetros de Manaus. Atualmente a produção é de mil vidros de 300 gramas/dia, com expectativa de chegar a 3 mil vidros/dia em um ano e meio, quando entrar em corte o plantio de 420 mil pés feito em parceria com produtores locais incentivados pelo projeto Terceiro Ciclo do governo do estado.

Até o ano de 97 a empresa utilizava como matéria-prima a palmeira jauari, numa produção extrativista. Com as restrições da legislação ambiental a empresa optou pelo cultivo de pupunheiras como substituto ao jauari nativo e pretende chegar a substituição total em cerca de 18 meses, segundo o gerente Raimundo Magalhães.



Cachos de pupunhas são expostos para comercialização na feira Manaus Moderna

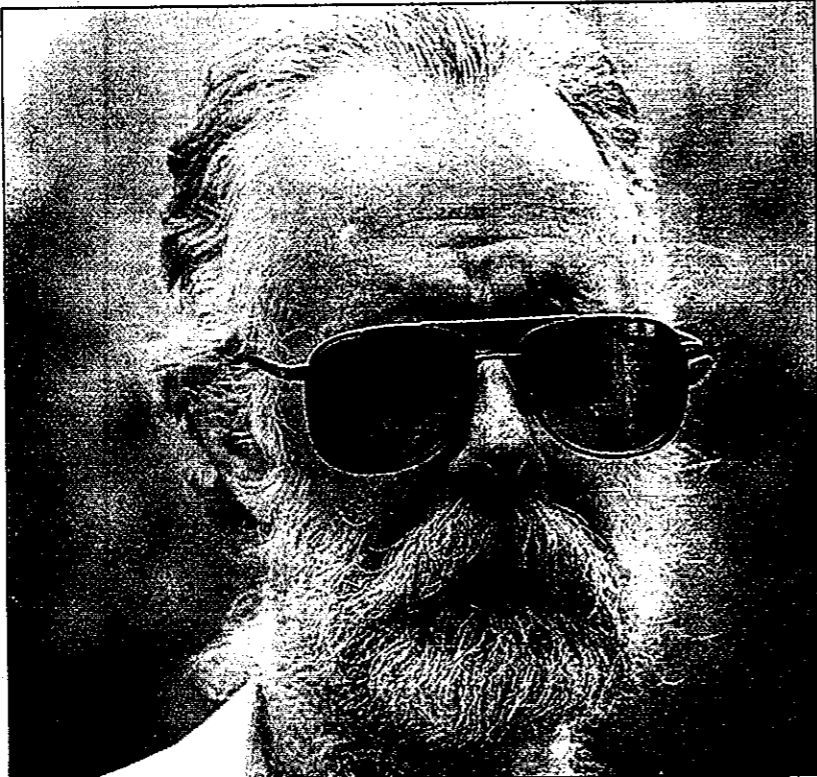
## Pesquisador adverte para eficiência da produção

O biólogo Charles Clement, 48, especialista em horticultura e genética, que estuda a pupunha há 22 anos, no Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), incentivou a criação da Amapalm, como uma forma de facilitar a entrada dos produtores no mercado globalizado. Como os custos de produção na Amazônia são muito altos, devido às distâncias do mercado consumidor, a Amapalm vai ter que aprender a ser eficiente para poder competir com quem está há mais tempo no ramo. Clement enfatiza que o ponto de partida deve ser a busca da qualidade, uniformizando a produção.

Entre os produtores de palmito do Amazonas, Clement cita a Cooperativa Agrícola Mista Efigênio de Sales, com cerca de 40 hectares, na estrada AM-010, Manaus/Itacoatiara, entre os quilômetros 40 e 50; a fazenda Aruanã, com 100 hectares, no quilômetro 210 da AM-010; Associação dos Produtores de Iranduba, com plantação de aproximadamente 50 hectares; um projeto da Amazonav, no município de Borba, com 30 hectares e a Jauari, em Barcelos.

A pupunha é uma cultura que dá resposta rápido. O tempo de viveiro leva seis meses e, se forem seguidas as recomendações técnicas em menos de 18 meses faz-se o primeiro corte. Daí em diante a cada nove meses é possível extrair palmito daquela planta. "Pode-se dizer que uma touceira de pupunha é imortal, se for manejada para palmito", afirma o pesquisador.

O maior produtor de palmito na Amazônia é a Bonal, um grupo empresarial de São Paulo, constituí-



Charles Clemente, do Inpa: pupunha virou seu objeto de desejo

do há muitos anos para tentar produzir borracha no Acre, com recursos do extinto Programa da Borracha (Probor). Mesmo seguindo todas as recomendações eles não conseguiram produzir uma gota de látex, diz Clement. O próprio pesquisador sugeriu que eles investissem em pupunha. Em 1982 o Inpa forneceu

as primeiras mudas e hoje a Bonal tem um plantio equivalente a 600 hectares. O destaque desse projeto é que as pupunheiras foram plantadas debaixo das seringueiras e utiliza uma leguminosa que fixa o nitrogênio e ajuda a adubar a terra naturalmente, dispensando o uso de adubos químicos. A plantação tem menos

problemas com ervas, portanto não há necessidade de herbicidas, diferente das plantações de outras regiões explica o pesquisador.

**Meta antiga** - Em 1975 a pupunha foi eleita uma das prioridades do Departamento de Agronomia do Inpa. Charles conta que chegou a Manaus em 1976 e primeiro organizou um viveiro de produção de mudas variadas, na Estação de Silvicultura Tropical, no Distrito Agropecuário, quilômetro 42, da rodovia BR-174, Manaus-Boa Vista, depois foi trabalhar com a pupunha. Ele cita a Embrapa e a Universidade do Amazonas que também vêm fazendo pesquisas para melhorar a produção dessa cultura.

Em 1980 foi identificado o germoplasma da pupunha sem espinho, no Peru. O Inpa adquiriu sementes e, no ano seguinte, distribuiu mudas para pessoas que poderiam ser produtoras de sementes, visando o fortalecimento da agroindústria no Brasil. Mas o interesse só cresceu quando o programa Globo Rural, da rede Globo de Televisão, fez uma reportagem sobre a pupunha sem espinho, em 1984. Na ocasião, empresários de São Paulo viram que o negócio de palmito poderia render dinheiro e investiram na plantação de pupunha. Hoje São Paulo tem mais de 6 mil hectares plantados, constituindo-se no maior estado produtor, seguido de Espírito Santo e Bahia, relata Clement. Ele fez uma pesquisa do preço do palmito no varejo em meados do ano passado, em Manaus, e encontrou variações de R\$ 3,60 a R\$ 10,50 para um vidro de 300 gramas.

## Fruto é rico em vitamina A

O palmito da pupunha tem grande perspectiva de mercado, mas o pesquisador Charles Clement aposta também no aproveitamento do fruto, rico em amido, óleo, proteínas, colesterol zero e bastante vitamina A, da qual grande parte da população é carente. Ele tem esperança de que um empresário de visão, que entenda do mercado de alimentos e saiba vender, se interesse por esse fruto. As instituições de pesquisa estão prontas a ajudar e têm muitas informações hoje, diz Clement. Tal como aconteceu com o açaí que foi colocado no mercado consumidor nacional, a pupunha poderá encontrar espaço, se houver um marketing em torno de sua riqueza alimentar.

Acreditando no potencial da pupunha, o Inpa publicou o livro de receitas "Cozinhando com a pupunha", de autoria de vários pesquisadores, entre eles Charles Clement e Warwick Kerr. No livro, Clement conta que ao provar a pupunha achou-a exquisita. Em sua visão de norte-americano, um fruto deveria ter suco. Mas, com uma cervejinha e muita conversa começaram a descer uma após outra. "Hoje não só a procuro na feira no início da safra, mas ganho a vida pesquisando a pupunha".

A sua maneira os índios também pesquisaram a pupunha, há 10 mil anos, quando os frutos tinham o tamanho de uma azeitona e alto teor de óleo. Com as seleções e combinações eles conseguiram frutos na forma atual. Warwick Kerr diz que a pupunheira é uma planta quase tão importante quanto a mandioca para os yanomamis, tucanos, ticunas, dessanas, baniwa e outras tribos da Amazônia Ocidental. Os baniwas a consideram "palmeira sagrada" e antes da construção de uma casa em aldeia nova eles plantam várias mudas de pupunheira. Este mês os yanomamis vão realizar a Festa da Pupunha, em São Gabriel da Cachoeira, a 858 quilômetros de Manaus.

Os maiores produtores de pupunha são municípios do Solimões, como Coari, Tefé e Fonte Boa. Nas proximidades da capital, Rio Preto da Eva

também vem crescendo como produtor. Nos últimos 20 anos o Inpa, a Universidade do Amazonas e a Embrapa vêm incentivando o plantio. Este ano há uma grande produção devido a estiagem de 1997. "Quando um ano é ruim, o próximo é bom, se as condições climáticas foram favoráveis", revela o pesquisador.

O que parece uma supersafra deve-se ao mercado que é pequeno para absorver a produção, porque a pupunha é consumida somente na Amazônia, além disso as pessoas ainda não costumam armazená-la para a entressafra. A palmeira produz de dezembro a março, mas teria condição de florescer duas vezes ao ano, se houvesse adubação e abundância de chuva.

"A pupunha foi o achado indígena mais importante do oeste da Amazônia", declara Clement. Além do fruto, a madeira é excelente para fazer arco, flecha e arpão e a paxúba - parte do tronco - servia para construir casas, a raiz para combater vermes intestinais. Hoje ela é cultivada até em Honduras. Clement não tem dúvida que os índios estavam certos em entender que o potencial da pupunha está no fruto. A vantagem para a Amazônia é que fora da região ela leva mais tempo para frutificar. "Se alguém vai produzir pupunha é a Amazônia e no mercado global precisamos jogar com essa vantagem", sugere.

**Abundância** - O feirante Manoel Tomé de Souza, 40, que trabalha na Feira da Banana, na Manaus Moderna, área sul da cidade, diz que este ano há muita pupunha chegando do interior do estado e das plantações que ficam ao longo das estradas. As quintas-feiras e aos domingos ele recebe grande quantidade dessa fruta vinda dos municípios de Coari e Fonte Boa. Para o consumidor o preço varia entre três a um real. Ele atende também revendedores que levam até 100 cachos. Bibi, como o feirante é mais conhecido, ensina que para comprar pupunha boa basta que o consumidor aperte um dos frutos. "Se ele for consistente pode levar que é bom". Um dos pontos negativos da fruta é que ela estraga com facilidade.

## A pupunha na cozinha

### Pirão de pupunha para congelar:

Escolha frutos de pupunha oleosos e maduros, e cozinhe-os. Jogue a água de cozimento fora, mas reserve a gordura que se solta dos frutos. Retire as cascas e as sementes. Adicione uma parte de leite para cada duas partes de pupunha. Bata tudo no liquidificador formando um pirão. Adicione a gordura da pupunha e mais uma colher de sopa de caldo de limão ou de cubi para cada dois copos deste pirão. Misture tudo muito bem e coloque esta massa em um recipiente plástico com tampa, deixando um pequeno vazio. Feche bem, coloque uma etiqueta tal como "pirão de pupunha", juntamente com a data e congele para uso futuro. Aproveite a temporada da pupunha e prepare uns cinco quilos desse pirão.

### Creme de frango e pupunha para sanduíches

**Ingredientes:**

- uma xícara de frango picado
- suco de um limão
- um ovo duro picado
- meia xícara de maionese
- uma xícara de pirão de pupunha
- pimenta e sal a gosto

**Modo de fazer:**

- misture todos os ingredientes numa tigela até obter um creme espesso e leve-o à geladeira. Esta receita é suficiente para fazer oito sanduíches que contribuem para um café da manhã bem reforçado.

Fonte: Cozinhando com a pupunha, editado pelo Inpa.

## É bom saber

Composição média da polpa do fruto da pupunha (100 g de polpa = 3 frutos) e em termos da porcentagem de uma dieta diária.

Componente	Quantidade	(%)
Energia	273,5 kcal	10,9
Proteína	3,3g	4,4
Gordura	6,0g	8,6
- gordura saturada	2,2g	9,7
- gordura monoinsaturada	3,3g	14,7
- gordura poliinsaturada	0,5g	2,2
Colesterol	0	0
Carboidrato	34,9g	8,0
Fibra	2,0g	10,1
Vitamina A	1,1mg	147,5
Vitamina C	18,7mg	30,0
Tiamina (vit.B1)	0,045mg	4,5
Riboflavina (vit.B2)	0,135mg	9,1
Niacina	0,81mg	4,6

Fonte: Cozinhando com a pupunha, editado pelo Inpa