



A UTILIZAÇÃO DA BOCAIÚVA NO PANTANAL

Por: Suzana Maria Salis
Abel Ricardo da Maia Juracy

A bocaiúva ou macaúba é uma palmeira (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) encontrada em quase todo o Brasil (do Pará até São Paulo e Mato Grosso do Sul), ocorrendo também na Bolívia, Paraguai e Argentina. No Pantanal, toda a planta é muito utilizada pela população. As folhas podem ser usadas para suplementação alimentar de cavalos e bois. A madeira, serve para parede, caibro e ripa. Os frutos (polpa e castanha) são muito apreciados tanto pelo homem como pela fauna doméstica e silvestre. Os frutos são encontrados maduros de setembro a dezembro. A polpa pode ser consumida “in natura” (chiclete pantaneiro), cozida no leite como mingau para crianças, em sorvetes ou em receitas com a farinha (bolo, pão, sequilho, recheio de bombom).



Foto: Embrapa Pantanal, S.M. Salis

A farinha pode ser adquirida na Casa do Artesão de Corumbá, sendo produzida artesanalmente em trabalho realizado, principalmente, por mulheres das comunidades tradicionais de Antonio Maria Coelho e colônia São Domingos, no Mato Grosso do Sul. A **Embrapa Pantanal** está iniciando um projeto junto à comunidade de Antonio Maria Coelho para caracterizar o sistema produtivo e também os diferentes “tipos” de bocaiúva extraídos pela comunidade.

A polpa e a farinha da bocaiúva possuem grande mercado potencial, inclusive para outros estados do Brasil, podendo ser usadas em vitaminas, fabricação de sorvete, bolos e pães. Também podem ser incorporadas na merenda escolar, pois são muito nutritivas, ricas em cálcio e potássio.

O óleo extraído da castanha da bocaiúva tem potencial para uso como biodiesel. Isto tem motivado os pesquisadores da Embrapa a desenvolverem pesquisas sobre o assunto em parceria com outras instituições nacionais.

Receitas Típicas do Pantanal

Bolo de bocaiúva*

Ingredientes: duas xícaras de farinha de trigo, duas xícaras de açúcar, uma xícara de farinha de bocaiúva, uma xícara de leite, duas colheres (sopa) de manteiga, uma colher (sobremesa) fermento em pó, dois ovos.

Modo de preparo: bata o açúcar e a manteiga até obter um creme, acrescente os ovos e continue a bater o creme. Adicione a farinha de trigo, a farinha de bocaiúva e o leite alternadamente. Adicione o fermento. Coloque para assar numa forma untada e polvilhada. Leve ao forno com temperatura de 100°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar o bolo.

*Receita gentilmente cedida por Abel Ricardo da Maia Juracy.



Rendimento: 15 pedaços de bolo.

Suzana Maria de Salis (smsalis@cpap.embrapa.br) é pesquisadora da Embrapa Pantanal e doutora em Biologia Vegetal. *Abel Ricardo da Maia Juracy (armai@ig.com.br) é biólogo autônomo e especialista em Microbacias Hidrográficas.