

Ecogeografia e etnobotânica do *Caryocar brasiliensis* no Norte de Minas Gerais

Cecílio Frois Caldeira Júnior¹, Silma Leite Rocha¹, Wagner Gonçalves dos Santos¹,
Thiago Otávio Mendes de Paula¹, Alisson Moura Santos¹, Cláudia Beatriz Araújo¹,
Ernane Ronie Martins² e Paulo Sergio Nascimento Lopes²

Introdução

O cerrado é um bioma que possui inúmeras espécies de plantas identificadas como importantes fontes de alimentos, substâncias medicinais, madeira, plantas melíferas e ornamentais [1]. No entanto, segundo Marques [4] é nessa área que se encontram, atualmente, os maiores produtores de grãos e pecuaristas do país, o que levou à retirada de boa parte da vegetação nativa, havendo poucas unidades de conservação. O pequi (*Caryocar* sp.) é uma planta da Família Caryocaraceae, nativa do Cerrado e da Amazônia, cujo fruto é muito rico em óleo e proteína, e bastante apreciado pelos povos que vivem nestes ecossistemas.[5]. Essa espécie tem se destacado pelo uso de seus frutos na alimentação humana em diversas regiões, através do preparo de pratos típicos, condimentos, óleos e bebidas adocicadas [2]. Ferreira *et al.* [3] observaram teores de óleo de 61,79% e 42,2% e teores de proteína de 6,71% e 24,6%, respectivamente, na polpa e na amêndoa de frutos provenientes da região de Cerrado. Ainda, em diversas regiões de cerrado do país, o extrativismo dos frutos de pequi constitui-se uma importante atividade econômica, geradora de renda e emprego. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ocorrência, a distribuição e o estado de conservação das plantas de pequi bem como o seu uso pela população norte mineira.

Material e métodos

A organização e a coleta de dados ocorreram durante o ano de 2002 no Norte de Minas Gerais. Na coleta dos dados, realizou-se um levantamento das áreas prioritárias para a coleta de frutos do pequi baseado em informações obtidas de reuniões com representantes da ONG “Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas”; diretores e membros da Cooperativa Grande Sertão, que envolve trabalhadores da agricultura familiar; encontro com extrativistas de vários municípios do Norte de Minas Gerais, onde foram levantados aspectos econômicos, etnobotânicos e outros aspectos dos frutos nativos da região; encontro com membros dos Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural Sustentável, com participantes de 19 municípios da região, onde foi aplicado um questionário rápido que avaliou na espécie alvo, dentre outros aspectos, a ocorrência, variabilidade fenotípica, época de produção, ameaças à sobrevivência da espécie, importância na economia local e outros usos além do alimentício, sendo este questionário aplicado a agricultores familiares que têm nos frutos do pequi

uma das principais fontes de renda durante certo período do ano. Realizou-se, também, visitas a 39 comunidades rurais distribuídas nos 19 municípios estudados na região com o objetivo de obter informações etnobotânicas, coletar dados ecogeográficos e, eventualmente, identificar ou coletar germoplasma; e, visitas semanais às feiras livres de Montes Claros, que reúne produtos nativos de toda a região, com o objetivo de identificar a procedência dos produtos vendidos, o preço e outros aspectos da cadeia produtiva, sendo isto feito através da aplicação de questionários aos feirantes presentes.

Foram avaliados parâmetros tais como a ocorrência, distribuição e produção da espécie; a relação da espécie com os atributos físico-químicos do solo e os hábitos de desenvolvimento desta planta. Para isto, foram coletadas amostras do solo nos locais estudados (sendo as análises físico-químicas feitas no Laboratório de Análises de Solo do Núcleo de Ciências Agrárias/UFMG), feito levantamento quantitativo da espécie e, posteriormente, avaliou-se a frequência, a média e desvio padrão das populações.

Resultados e discussão

Os dados obtidos permitiram observar que as populações localizadas foram situadas entre 15°49,7' a 17°19,3' de latitude sul e 42°4,45' a 45°9,1' de longitude oeste. As populações predominam em altitude máxima de 964m, com média de 812m. O pequi apresenta ampla distribuição nos locais estudados (Quadro 1) e bom status de conservação, haja vista que o número de plantas encontrado poder ser considerado relativamente alto, podendo esta condição ser fruto de esta espécie vir sendo protegido por leis que o tornam imune de corte, embora nem sempre tais leis sejam cumpridas, como observado pelos extrativistas.

Com bases nas análises dos solos coletados foi possível observar que em relação aos nutrientes do solo, o fósforo parece constituir o elemento mais limitante, pois em 100% das populações os solos apresentam o teor muito baixo; 69,9% das populações ocorrem em solos com saturação por bases inferior a 40%; 42,3% ocorrem em solos com teor de alumínio médio. O pH varia de muito baixo (inferior a 4,5 em 11,53% das populações) a baixo (4,5 a 5,5 em 76,9% das populações). A textura de solo predominante é a argilosa em 57,7% das populações e em 53,8% o teor de matéria orgânica é médio. A CTC é baixa em 80,8% das populações.

Segundo os extrativistas entrevistados o pequi

1. Graduando em Agronomia, Núcleo de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Av. Osmane Barbosa, s/n, JK, Montes Claros, MG, CEP: 39.404-006. E-mail: agrosuacui@yahoo.com.br

2. Professor Adjunto do Departamento de Fitotecnia, Núcleo de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Av. Osmane Barbosa, s/n, JK, Montes Claros, MG, CEP: 39.404-006.

ocorre no cerrado em áreas de chapada. Conforme os mesmos o pequi varia em quantidade de polpa, cor, sabor e cheiro dos frutos. Estes ainda relatam que um tipo de pequi, provavelmente pôr apresentar a polpa mais doce, é preferido pelas maritacas (Psitacídeo), sendo as plantas facilmente identificadas pelo intenso consumo por tais pássaros.

Percebeu-se, a partir das viagens a campo e das entrevistas realizadas com os extrativistas que o pequizeiro floresce de setembro a outubro e frutifica de outubro a janeiro (Quadro 1); no entanto, a oferta no maior mercado regional (Montes Claros), só é significativa a partir de setembro/outubro e não ultrapassa fevereiro, sendo que a venda no varejo ocorre em bancas no mercado, algumas exclusivas para venda de pequi, e em diversas estruturas montadas por comerciantes ambulantes em toda a região. O preço varia de R\$0,25 a R\$5,00 por dúzia do fruto descascado, conforme mostra a Figura 1.

Foi relatado pelos extrativistas que o pequi “temporão” produz geralmente em junho e julho, no entanto, é rara a produção nos locais estudados. Geralmente ocorre uma florada por ano, mas em algumas localidades, como na comunidade do Barroão, no município de Montes Claros, há pequizeiros que florescem duas vezes por ano. Tal observação sugere investigação no sentido de verificar se há predisposição genética para o duplo florescimento anual ou se tratam de condições ambientais favoráveis, embora nem todas as plantas emitam duas floradas no ano na mesma localidade.

Os frutos são colhidos quando caem, pois quando coletados na árvore têm menor qualidade, embora os extrativistas afirmem que os últimos frutos de uma árvore possam ser derrubados sem prejuízos à qualidade. ... Na região, tem aumentado a frequência de coleta do pequi por meio da derrubada com a finalidade de abastecer o mercado goiano, uma vez que os frutos derrubados suportariam melhor a longa viagem. Os frutos coletados no solo não suportam o armazenamento por longo tempo (no máximo oito dias) e quando levados para serem comercializados em feiras, são descascados na hora.

Alguns extrativistas fazem produção de mudas, sendo as sementes plantadas preferencialmente na seca (fevereiro a dezembro) com o propósito de que venham a

germinar no início da época das chuvas (outubro a janeiro). Um extrativista recomendou a secagem da semente antes que seja feita a semeadura. Na opinião dos extrativistas, as plantas reproduzidas por sementes precisam de 6 a 7 anos para entrar em produção.

As mudas de pequi têm sido facilmente produzidas no viveiro montado no NCA, sendo que estão sendo testadas técnicas de enxertia com a finalidade de selecionar materiais superiores para produção de mudas e reduzir o tempo necessário para início da fase reprodutiva. Os materiais superiores foram identificados em diversas localidades, uma vez que os extrativistas, muitas das vezes, conhecem as plantas pelas qualidades dos frutos que produzem especialmente sabor, aroma e riqueza em polpa. Excepcionalmente, foi localizada uma única planta de pequi sem espinhos, a qual, provavelmente só manteria a característica se propagada vegetativamente, uma vez que nenhuma outra planta foi identificada na mesma região.

Nos encontros realizados destacou-se alguns pontos como a necessidade de investir na produção de mudas para adensar áreas de ocorrência; ampliar a produção e investir no marketing dos produtos nativos; os extrativistas devem ficar atentos à conservação das espécies, bem como à continuidade da identificação de plantas mais promissoras para a produção de mudas superiores.

Referências

- [1] ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.B.; SANO, S.M.; RIBEIRO, J.F. 1998 *Cerrado: espécies vegetais úteis*. Planaltina: Embrapa-CPAC, 464p.
- [2] ALMEIDA, S.P.; SILVA, J.A. 1994 *Piqui e Buriti: importância alimentar para a população dos Cerrados*. Planaltina: Embrapa - CPAC, 38p. (Documentos, 54).
- [3] FERREIRA, F. R.; BIANCO, S.; DURIGAN, J. F.; BELINGIERE, P.A. 1988 Caracterização física e química de frutos de pequi. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 9., 1987. Campinas, SP. *Anais...* Campinas: Sociedade Brasileira de Fruticultura, 1988. p. 643 – 646.
- [4] MARQUES, M.C.S. 2001 *Estudo fitoquímico e biológico dos extratos de pequi (Caryocar brasiliense Camb.)*. 91p. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Lavras, Lavras.
- [5] SILVA, D.B.; et al. 2001. Avaliação do potencial de produção do “pequizeiro-anão” sob condições naturais na região sul do estado de Minas Gerais. *Revista Brasileira de Fruticultura*; Jaboticabal - SP, v. 23, n. 3, p. 726-729, dezembro 2001.

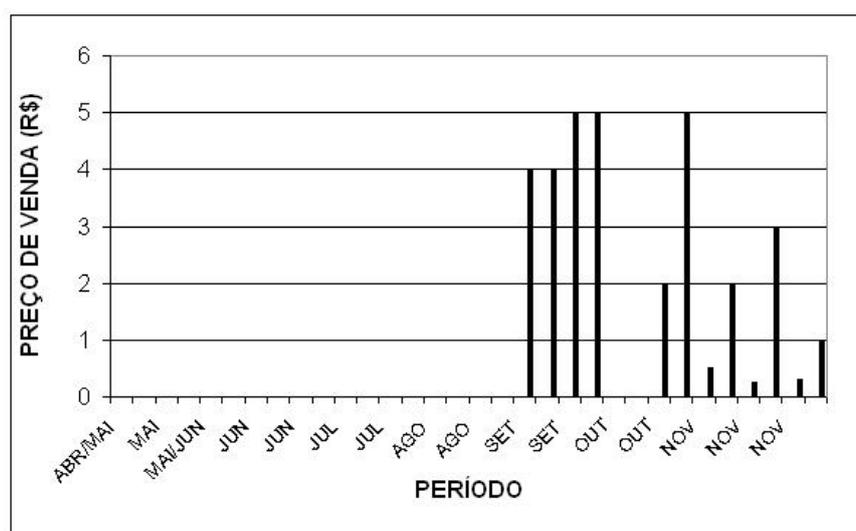


Figura 1. Variação semanal de preços da dúzia de frutos do pequi no Mercado Central em Montes Claros, MG.

Quadro 1.– Época de produção de pequi (*Caryocar brasiliensis*) em municípios do Norte de Minas

Município	Meses de produção											
	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
Botumirim	X	X						X	X	X	X	X
Fruta de Leite			X									
Gemeleiras	X										X	X
Ibiracatu	X	X									X	X
Itacambira	X	X									X	X
Itacarambi										X	X	X
Lontra	X					X	X	X	X	X	X	X
Mamonas	X										X	X
Monte Azul	X										X	X
Montes Claros	X										X	X
Porteirinha	X										X	X
Riacho dos Machados	X										X	X
Rio Pardo de Minas										X	X	
Serranópolis de Minas	X											
Varzelândia	X										X	X