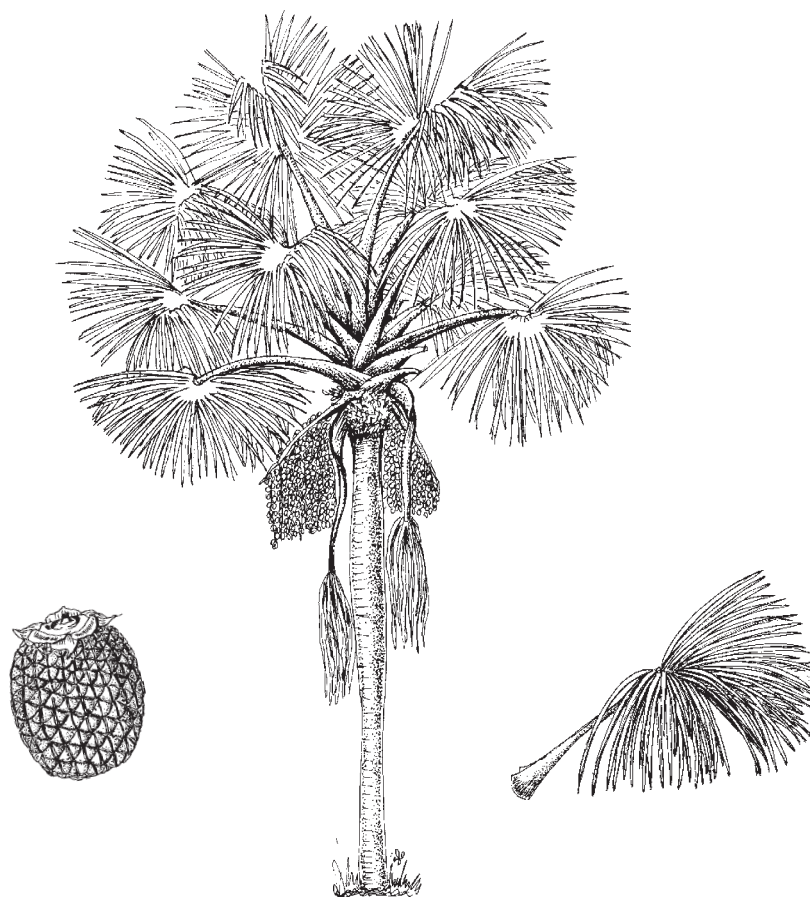


Buriti

Mauritia flexuosa L.f.



“Entre as variadas espécies de palmeiras da Amazônia, o buriti é das que apresentam mais elegantes e belos espécimes... o buriti é de linhas tão nobres e tão poéticas no seu todo que entre elas se salienta”.

A. Lustoso, Arcebispo do Pará, 1930

Margaret Cymerys
Nivia Maria de Paula Fernandes
Onofra Cleuza Rigamonte-Azevedo

O buritizeiro é uma das maiores palmeiras da Amazônia, possuindo de 30 a 50 centímetros de diâmetro e de 20 a 35 metros de altura. Oferece um fruto nutritivo importante para as pessoas e animais da região. A distribuição geográfica do buritizeiro abrange toda a região amazônica, o Norte da América do Sul e estende-se pelo Nordeste e Centro-Sul do Brasil. Essa palmeira prefere áreas alagadas, igapós, beira de igarapés e rios, onde é encontrada em grandes concentrações. A água ajuda na dispersão das sementes, formando populações extensas de buritizais. Os frutos, folhas, óleo, pecíolo e tronco são utilizados para muitos fins. O buriti também é conhecido no Brasil como miriti, muriti e buriti-do-brejo; nas Guianas, como awuara e boche; na Venezuela, como moriche; na Colômbia, como carangucha, moriche e nain; no Peru, como aguaje e iñéjhe; e na Bolívia, como kikyura e palmeira real.¹

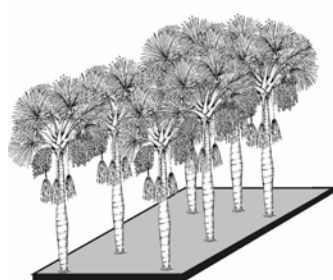
ECOLOGIA

Época de flor e fruto

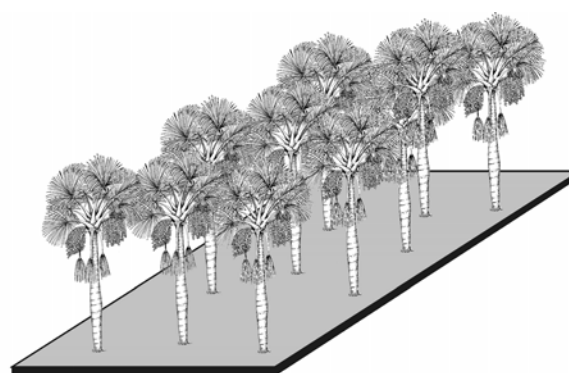


O buriti é uma espécie dióica, isto é, apresenta indivíduos masculinos e femininos. As plantas masculinas florescem nos mesmos meses que as femininas, porém nunca produzem frutos. Na área de Belém, o buritizeiro floresce de setembro a dezembro e frutifica de janeiro a julho e, por vezes, a partir de novembro ou dezembro. Os buritizais do Acre florescem entre abril e outubro. A maturação dos frutos pode ser bem heterogênea dentro de um mesmo buritizal, variando de 7 a 11 meses. Os frutos maduros podem ser encontrados entre março e outubro.²

Densidade



Nas áreas inundadas
61-67 buritizeiros femininos e
77-86 buritizeiros masculinos
por hectare ²

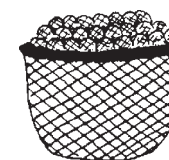


Nas áreas inundadas
295-324 buritizeiros femininos e
372-416 buritizeiros masculinos
por alqueire

O buritizeiro ocorre naturalmente com mais frequência em áreas inundadas. É comum encontrar 60 a 70 buritizeiros femininos e 75 a 85 buritizeiros masculinos por hectare.

Produção

Uma palmeira de buriti produz de 40 a 360 quilos de fruto. Em 1 hectare manejado podem ser produzidas de 2,5 a 23 toneladas de fruto por ano. Com base em levantamentos, no Acre, estima-se que 1 palmeira feminina de buriti produz de 1 a 9 cachos e, cada cacho, de 600 a 1.200 frutos.² Considerando uma média de 64 palmeiras femininas por hectare e uma produção média de 200 quilos de frutos, é possível obter 384 quilos de óleo da polpa por hectare. A produção das palmeiras declina somente após 40 a 60 anos.



média de 200 kg
por palmeira





VALOR ECONÔMICO

O buriti é muito importante para os mercados formal e informal da Amazônia. Muitas mulheres trabalham nas ruas de Iquitos, no Peru, vendendo picolés de buriti.³ A população de Iquitos gosta de buriti tanto quanto o paraense gosta de açaí. Em 1985, estimou-se que essas vendedoras ganharam cerca de 11 dólares por dia. No final do mês, o salário delas era 8 vezes maior que o salário mínimo. Em 2009 foi vendido 15 frutos por R\$ 1,00. No ano de 2008 no mercado de Belém, o cacho pequeno foi vendido entre R\$ 1,50 e R\$ 2,00. O cacho grande variou o preço entre R\$ 5,00 e R\$ 8,00. Tem diversos tipos de brinquedos, custando de R\$ 1,50 a R\$ 60,00. O litro do óleo de buriti custou entre R\$ 40,00 e 50,00. Em 2004, em Belém, 100 mililitros de óleo de buriti foram vendidos por R\$ 5; o quilo da polpa atingiu R\$ 8; e um paneiro com 15 frutos custou R\$ 1. Entre 1997 e 1998, 20 frutos custavam R\$ 0,50.

No Acre, políticas de incentivos ao aproveitamento da espécie vêm sendo efetivadas. No Vale do Juruá, os extrativistas processam a polpa de buriti para a obtenção de óleo. O objetivo dessa experiência pioneira é a comercialização em grande escala.

Uso



Polpa:  “vinho”, doce,  chopp (geladinho),  sorvete e  picolé.




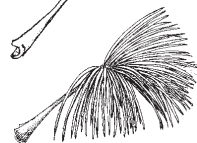
Semente: botões, artesanato, semi-jóias e jóias (com prata ou ouro) e para produção de álcool combustível.⁴



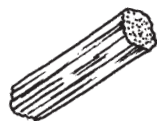
Óleo: para fritar peixe, fabricar sabão e cosméticos e como combustível para lamparina.



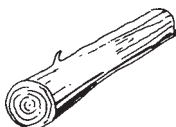
Folhas novas (ainda fechadas, conhecidas como “olhos”): corda, cestas, cintos, bolsas, esteiras, chapéus, sandálias, capas de agendas e redes. Na Região de Bragança, no Pará, extraem-se muitas folhas para fazer as sogas do tabaco. As folhas também são usadas como adubo orgânico. 



Folhas adultas: no Acre, os talos da folha do buritizeiro são os mais procurados para fazer “papagaios” (pipas). No Pará, as folhas são muito usadas para tecer tipiti e paneiros. No passado, os índios Tupinambá ferviam as folhas de buritizeiro para obter um pó de cor castanha que era usado como sal.⁵



Pecíolo (ou “braço”): fornece material leve e macio utilizado em artesanato. O “braço” tem uma parte interna esponjosa usada para a confecção de brinquedos, rolha de garrafa, papel higiênico e gaiola de passarinho.



Estipe: construção de pontes e, por causa de sua propriedade flutuante, o tronco é utilizado para transportar madeira nos rios. Nesse caso, geralmente, escolhem-se os buritizeiros masculinos. É no estipe de buritizeiros apodrecidos na água que se desenvolvem os turus. Os turus são grandes larvas e representam uma fonte de alto valor protéico, além de serem deliciosos crus ou cozidos.



Caça: o buriti é consumido por muitas espécies de caça. É importante para a nutrição das antas, queixadas e catitus.

Brinquedos de buriti

Na cidade de Belém, os buritizeiros têm uma grande importância durante o Círio de Nazaré, a festa da Padroeira do Pará. Na Praça do Carmo, centenas de pessoas chegam de Barcarena e das outras ilhas perto de Belém para vender os brinquedos feitos das árvores de buriti. Em 1995, na área de Barcarena, cerca de 700 pessoas estavam envolvidas na fabricação e comercialização desses brinquedos coloridos. Quando o Círio chega, é um espetáculo ver os tradicionais barcos, canoas, cobras, jacarés, galinhas, tatus e, hoje em dia, rádios, televisões e aviões feitos dos buritizeiros. Em poucos dias, todos os brinquedos feitos durante o ano inteiro são vendidos para paraenses e turistas que vão a Belém celebrar o Círio de Nazaré no segundo domingo de outubro.



Christiane Ehringhaus, Paulo Vieira

Somente na festa do Círio de Nazaré no ano de 2006, estima-se que foram vendidos 36 mil brinquedos, gerando uma renda bruta superior a R\$ 760 mil reais. No ano de 2007 vendeu-se mais de 51 mil peças, fornecendo uma renda de mais de 1 milhão. Também as peças do buriti têm grande comercialização no Miritifest realizado no município de Abaetetuba-PA e demais festas locais e ainda durante todo ano em Belém-PA e municípios próximos. Mas encomendas, vindas de cidades como São Paulo e Rio de Janeiro, feitas por lojas, têm surgido nos últimos anos, além do fato de que os brinquedos já começam a alcançar alguma fama no exterior.

Brinquedos e Cestos são feitos de uma parte da folha chamada pecíolo. As talas ou cascas do pecíolo servem aos paneiros e a bucha, ou miolo, serve aos brinquedos. Cada pecíolo pode chegar a até 4,0 metros de comprimento, e fornecer material para construir até 4 paneiros médios (talas), e cinco barcos pequenos (bucha). Os preços do brinquedo de Muriti variam de R\$ 0,50 a R\$ 500,00, e no ano de 2007 verificou-se mais de 90 variedades de brinquedos na Feira do Círio. Já o paneiro foi vendido em 2007 a R\$ 0,17 centavos pelo artesão e no mercado pode se comprar a R\$ 0,30. Outro produto que gera renda são os frutos, comercializados de janeiro a maio, em 2007 a rasa de Miriti cozido chegou a R\$ 10,00 e a R\$ 5,00 a rasa do Miriti cru, o litro do vinho variou de R\$ 1,00 a R\$ 2,00, e a sacola de 5 quilos com miriti cozido-raspado, para o preparo do vinho, atingiu o preço máximo de R\$ 15,00.

Óleo: como extrair?

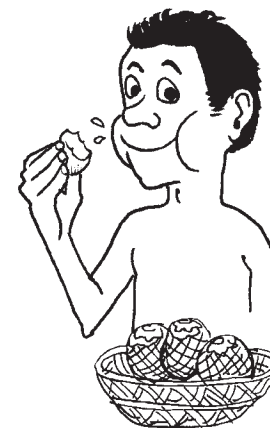


O óleo de buriti possui muitos usos, porém custa caro no mercado. Então, vale a pena saber como extraí-lo em casa. Veja como é fácil: bata cada fruto com uma colher ou pedaço de pau. Coloque os frutos em um tambor ou lata contendo água e cubra com folhas verdes para abafar. Leve ao fogo por 4 ou 5 horas sem mexer até que eles amoleçam (mas não deixe a água ferver). Retire os frutos do fogo quando eles estiverem bem moles e raspe a massa com uma colher. Coloque a massa na água para esquentar e, quando o óleo subir, retire-o com uma colher. Esse óleo é excelente para fritar peixe ou fazer bolinhos. O bagaço do fruto é um excelente adubo para roça ou horta.

NUTRIÇÃO

O buriti possui uma das maiores quantidades de caroteno ou vitamina A entre todas as plantas do mundo.⁶ São 30 miligramas por 100 gramas de polpa⁷ - 20 vezes mais que a cenoura. A deficiência de vitamina A é um problema freqüente na população brasileira. Por isso, as pessoas desenvolvem certas doenças como infecção na boca, dor de dentes, infecção nos olhos e cegueira noturna. No Nordeste, o doce de buriti está sendo usado para suprir essa deficiência. Um grupo de crianças comeu doce de buriti durante 20 dias. Pois não é que, depois disso, os sintomas causados pela falta de vitamina A desapareceram!⁸

Além disso, o buriti pode fornecer uma boa quantidade de proteína na dieta humana. A polpa possui 11% de proteínas, quase igual ao milho. A fruta também é usada na prevenção e recuperação de crianças desnutridas. Além disso, o óleo de buriti tem ação purificante e desintoxicante. O buriti é um componente importante na dieta dos índios Apinayé. É comum ver os indígenas caminhando com paneiros cheios de buritis. Eles tiram a casca da fruta e chupam a polpa.⁹



Açúcar de buriti

Em certas regiões do Pará, as pessoas furam o tronco das palmeiras masculinas e recolhem de 8 a 10 litros de seiva para produzir um açúcar amarelo-claro. Dom Antonio de Almeida Lustrosa, Arcebispo do Pará, escreveu na década de 1930: “o caboclo derruba a palmeira masculina e escava seu tronco para afluir a seiva”. Essa seiva é engrossada pela evaporação, transformando-se em mel.¹⁰

Sagu de buriti

Do interior do tronco também se obtém uma farinha amilácea, utilizada para o preparo de mingau, idêntica ao “sagu”. Os índios chamam essa farinha de “ipurana”.¹¹

Polpa de buriti

A polpa de buriti pode ser feita em casa. Coloque os frutos em água morna e, em seguida, amasse-os em uma peneira grossa ou com as mãos. Use água filtrada ou fervida e lave bem as mãos antes de fazer a polpa. Você também pode usar uma despoldadora como a do açaí. A polpa ou “vinho” de buriti vão sair mais ou menos grossos dependendo da quantidade de água usada.

Doce de buriti

- 10 xícaras de polpa de buriti
- 10 xícaras de açúcar
- 1/2 copo de água
- cravinho a gosto



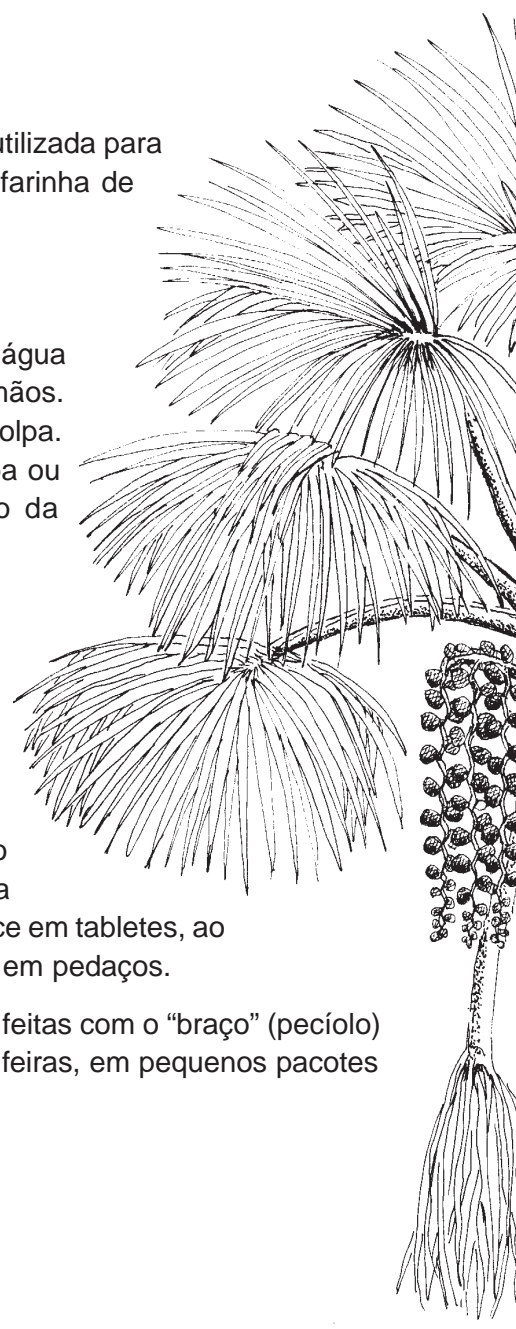
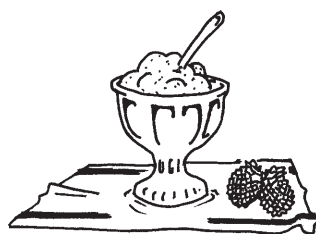
Misture a polpa com açúcar, acrescentando água enquanto estiver cozinhando. Quando o doce estiver quase no ponto (quando a massa soltar do fundo da panela), coloque o cravinho. Se quiser o doce em tabletes, ao tirá-lo do fogo, espalhe a massa em uma tábua bem limpa e corte-a em pedaços.

No Nordeste, o delicioso doce de buriti é vendido em caixinhas feitas com o “braço” (peciolo) da palmeira. Em Teresina, no Estado do Piauí, o doce é comum nas feiras, em pequenos pacotes ou em grandes latas (cerca de 29 quilos).¹²

Creme de buriti

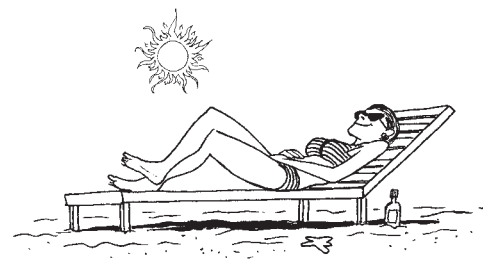
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem o soro
- 3 dedos de 1 copo com suco de limão
- 700 g de polpa de buriti

Bata no liquidificador a polpa de buriti, o leite condensado e o creme de leite. Aos poucos acrescente o suco de limão, para dar consistência ao creme. Bata até adquirir a consistência desejada. Coloque a mistura em uma vasilha e leve-a para geladeira.



Protetor solar, desodorante e energia elétrica

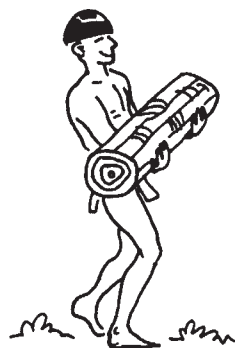
Os pesquisadores de palmeiras descobriram que o fruto de buriti pode produzir 2 tipos de óleo vegetal amplamente usados nas indústrias química e alimentícia. Da polpa dos frutos são extraídos óleos oléicos (similares aos óleos vegetais obtidos da maioria das culturas anuais). Das sementes, obtêm-se os óleos láuricos, que é utilizado na produção de xampu e sabão. Estima-se que com a densidade de 150 plantas femininas por hectare, o buriti pode produzir 3,6 toneladas por hectare de óleos oléicos. Essa quantidade é bem superior à produção dos óleos muito utilizados no mundo, tais como soja, girassol e amendoim, porém é inferior à do dendê.¹²



O óleo da polpa do fruto de buriti também pode ser usado para fabricar protetor solar, pois absorve completamente as radiações eletromagnéticas de comprimento entre 519 nanômetros (cor verde) e 350 nanômetros (ultravioleta), que são prejudiciais à pele humana.¹⁰ Atualmente, empresas de cosméticos vêm industrializando e comercializando, em larga escala, desodorantes corporais com óleo de buriti. Em Belém, uma pequena empresa está vendendo uma mistura de óleo de castanha e buriti para a renovação da pele por R\$ 11,40 o vidrinho de 120 mililitros.

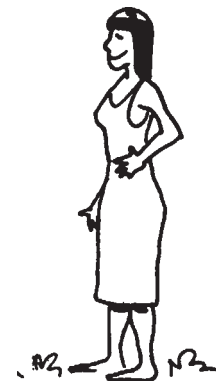
O óleo de buriti também pode representar uma fonte de energia elétrica alternativa para comunidades isoladas da Amazônia. Em Rondônia, o óleo de buriti foi utilizado na produção de energia elétrica eficiente e de baixo custo em um projeto piloto desenvolvido pelas universidades federais de Brasília e Rio de Janeiro.¹²

Buriti no casamento dos índios Apinayé



Na região amazônica, o buriti apresenta importância muito grande para algumas tribos indígenas. As tribos esperam e saúdam alegremente a aparição dos frutos maduros dessa palmeira, realizando, nessa época, suas melhores festas e os casamentos ajustados.¹³

Quando um homem da tribo Apinayé de Goiás quer casar, ele precisa passar por uma prova: carregar uma tora de buriti com 1 metro ou mais da floresta para o centro da vila. Assim, ele pode demonstrar sua força. Quando ele chega na vila com a tora, a irmã e a madrinha da noiva o levam até ela. O casal divide uma refeição para que o casamento seja consumado.¹¹



CAÇA

O jacu e o aracuaã comem as flores do buritizeiro, enquanto os frutos são procurados por uma multidão de outros animais silvestres. Os caçadores colocam mutás embaixo das árvores de buriti para pegar veado, queixada, catitu, quati, anta e paca. O buriti também alimenta macacos, jabutis e até peixes. Um estudo no Peru mostrou a importância do buriti na dieta dos animais.¹⁴ Na ordem das frutas mais consumidas, o buriti tomou a 1ª posição



para a anta, 5ª para a queixada, 10ª para o caititu, 16ª para o veado branco e 18ª para o veado vermelho. Outro estudo no sudeste do Peru constatou que 47 dos 50 ninhos conhecidos de araras azuis e amarelas (*Ara ararauna*) e de todos os ninhos observados de arara vermelha (*Orthopsittaca manilata*) estavam em palmeiras de buriti.¹⁵

As pessoas que moram nas áreas de várzea no rio Amazonas capinam as plantas em volta da árvore e colocam matéria orgânica no seu pé. Assim, melhoram a produção de buriti para atrair a caça.

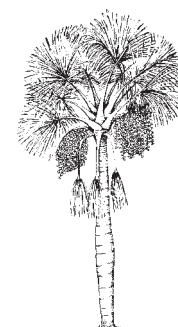
MANEJO



germinação
1 a 4 meses



crescimento
no início sombra,
depois sol



produção
7 a 8 anos

Para aumentar a taxa de germinação, colete as sementes de buriti de cachos maduros, ainda nas palmeiras, com frutos de cor vermelha a vinho. Após o despulpamento, deixe as sementes de molho em água por pelo menos 12 dias. Em seguida, coloque-as para secar ao sol por 1 dia, por fim, enterre-as em areia com 2 centímetros de profundidade. Molhe o viveiro pelo menos 2 vezes ao dia. Depois de 24 dias, as sementes começam a germinar e, com 42 dias, 95% delas já terão brotado.²

A muda de buriti pode ser plantada em solo alagado, porém não sobreviverá se permanecer sempre dentro da água. Além disso, o buritizeiro precisa de luz; no início, a muda usa os nutrientes das sementes para crescer, agüentando a sombra, mas ela precisa de sol para virar adulta. Para se desenvolver, o buritizeiro precisa de adubos orgânicos que podem ser obtidos do próprio buritizal.²

Perto de Iquitos, no Peru, a maioria dos pés de buriti foi derrubada. Atualmente, os frutos vêm de longas distâncias, levando 2 a 3 dias de canoa. Como o seu valor doméstico e de mercado são excelentes, pense no futuro: não faz sentido derrubar os buritizeiros. Colher os frutos sem derrubar as árvores é garantir a sua produção ano após ano. Capine as plantas sem valor econômico para oferecer mais espaço aberto e sol para o buritizeiro crescer. Além disso, corte as palmeiras masculinas do buriti, aproveitando a seiva e deixando 15% a 20% para polinização das plantas femininas. Para melhorar a qualidade do fruto, colha sementes dos melhores pés e semeie-as nas áreas abertas dos buritizais.⁹

¹ Henderson, A. 1992

² Paula-Fernandes, N. M. 2001

³ Padoch, C. 1988

⁴ Pesce, C. 1941

⁵ Levi-Straus, C. 1997

⁶ Santos, L.M.P. 2005

⁷ Lima, M.C.C. 1987

⁸ Pio Correa, M. 1926

⁹ Balick, M. 1986 e 1988b

¹⁰ Moreira, G. C.; Morais, A. V. & Matias, J. G. N. S. 1998

¹¹ Cavalcante, P. 1991

¹² Lleras, E.E; Coradin, L. 1988

¹³ Castro, A. 2000

¹⁴ Bodmer, R. 1993

¹⁵ Brightsmith, Donald J. 2005