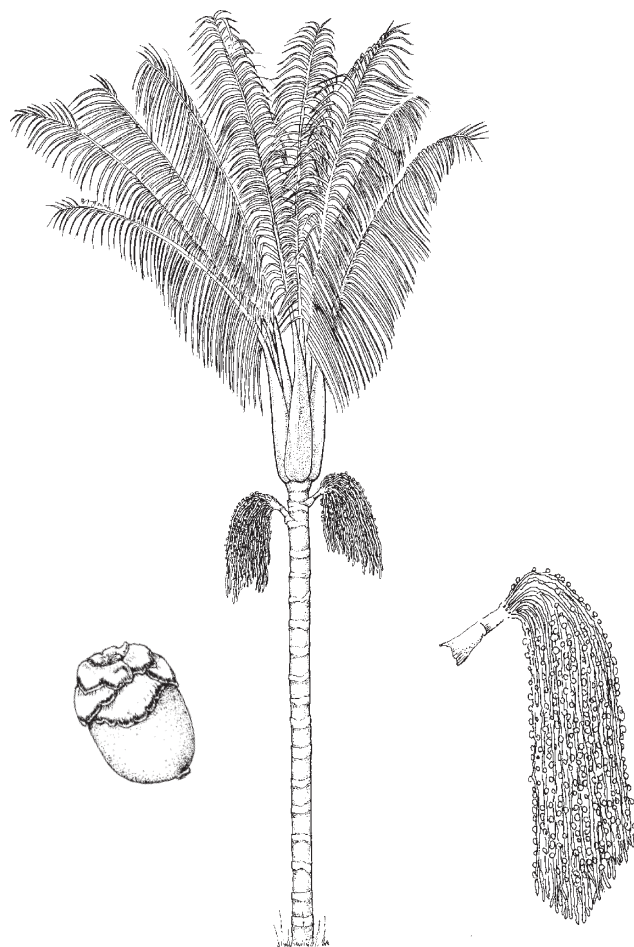


Patauá

Oenocarpus bataua Mart.



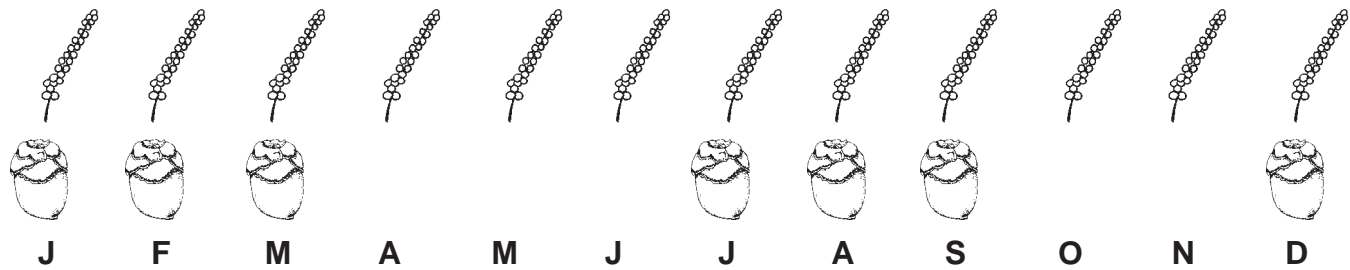
Daisy A. Pereira Gomes-Silva

O nome que os cientistas dão para o patauá significa “fruto de vinho”. *Oeno* quer dizer vinho e *carpus* quer dizer fruto. *Bataua* é o nome comum usado em alguns países. Os ribeirinhos e os extrativistas da Amazônia são os que mais usam o patauá para fazer “vinho” e óleo. O “vinho” é bebido acompanhado com carne de caça e farinha, e o óleo é usado para fritar peixe. Nas cidades, apenas o “vinho” é vendido, mas o óleo bem que poderia substituir o azeite de oliva nas frituras e saladas, pois possuem cheiro e sabor muito parecidos.

O patauazeiro é uma palmeira que prefere os lugares onde o chão da floresta fica mais úmido. Ele cresce durante muitos anos na sombra da floresta, porém, quando adulto, precisa de bastante luz. Patauazeiros ocorrem no Peru, Bolívia, Colômbia, Equador e Venezuela. No Brasil, ocorrem nos Estados do Acre, Amazonas, Pará, Rondônia até uma parte da Região Centro-Oeste do País. O patauazeiro pode atingir até 25 metros de altura, possui apenas 1 caule e folhas muito grandes, que podem alcançar mais de 10 metros. As flores e frutos ficam arrumados em forma de rabo-de-cavalo e podem ter até 350 ráquias.

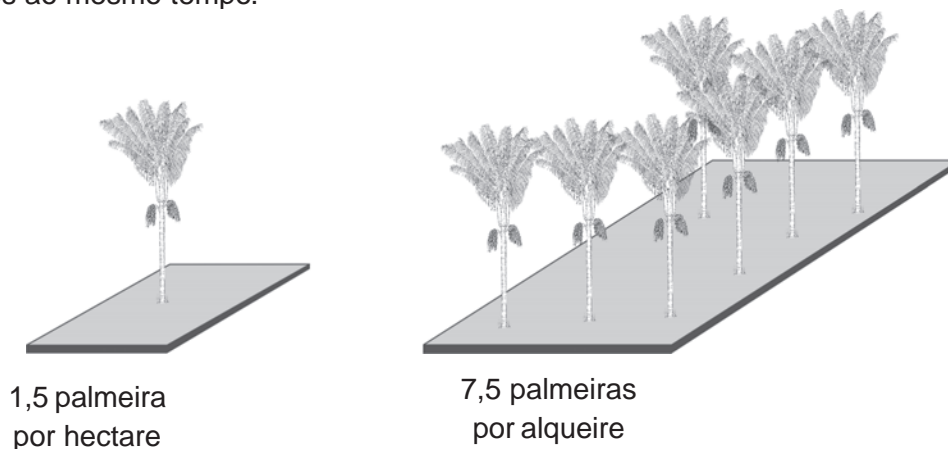
ECOLOGIA

Época de flor e fruto



No Acre, a época de frutificação do patauzeiro é mais intensa nos meses de dezembro a março, período das chuvas, mas também encontramos frutos de patauá nos meses de julho a setembro. Os frutos demoram entre 10 a 14 meses para se desenvolverem e amadurecerem, por isso não é difícil achar plantas com flores e frutos ao mesmo tempo.¹

Densidade



O patauzeiro ocorre tanto na terra firme como na várzea e igapó. Ele é encontrado na terra firme de forma dispersa com 1 a 2 plantas adultas por hectare,² mas nos baixios pode tornar-se uma espécie dominante com 100 plantas adultas em 1 hectare. No Acre, o patauzeiro ocorre em quase todo o Estado e, na Reserva Extrativista Chico Mendes, já foram encontradas 48 plantas por hectare no baixio e 16 na terra firme. No Pará, no passado, o patauzeiro foi muito explorado, chegando a quase desaparecer em alguns lugares. Mas em outras áreas, como nos municípios do Baixo Tocantins, é possível encontrar grandes patauzais que são aproveitados tanto para o “vinho” como para o óleo.

Produção

O patauzeiro leva de 8 a 15 anos para frutificar³ e produz até 3 cachos por ano, com mais ou menos 16 quilos por cacho.⁴ Um estudo realizado no Equador constatou que a produção de patauá variou aproximadamente entre 500 a 7000 mil frutos por palmeira a cada dois anos.⁵

Os frutos de patauá, como os de outras palmeiras, são medidos em latas de 18 litros. Em cada lata cabe cerca de 13 quilos de frutos. Na Colômbia, as coletoras de patauá fazem dieta especial antes de entrarem na mata. E só as mulheres que se guardam de alguns alimentos podem extrair o óleo.



Em média 32 quilos por ano por palmeira

VALOR ECONÔMICO

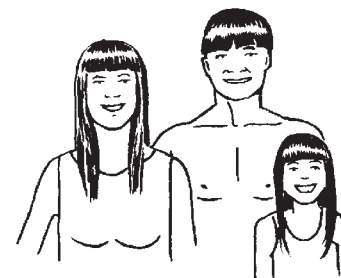
Em Rio Branco, no Acre, é comum encontrar pontos de venda de “vinho” de patauá, juntamente com açai e buriti, tanto no mercado dos colonos como em supermercados. No comércio, o preço da lata de frutos (18 litros) custa cerca de R\$ 5 quando comprada diretamente do extrativista e entregue na cidade. O litro do “vinho” é vendido por R\$ 2. Em Belém também existe mercado para o “vinho” de patauá. Se você gosta, pode encontrá-lo no Ver-o-Peso ao preço de R\$ 3 o litro. Em 2008 no mercado de Belém o óleo foi vendido a R\$ 40,00 o litro. Alguns artesanatos feitos da semente como colar, brinco e pulseira custaram entre R\$ 3,00 e R\$ 10,00. Em 2009 um paniero de frutos pesando meio quilo foi vendido a R\$ 4,00.

Hoje em dia, no Brasil, o comércio de “vinho” de patauá é maior que o de óleo. Durante a Segunda Guerra Mundial, com a escassez de azeite de oliva, o Brasil exportou mais de 200 toneladas por ano de óleo de patauá.⁶ Infelizmente, nesse período, as árvores eram derrubadas para tirar o fruto causando a destruição de vários patauazais. Com o fim da Segunda Guerra, as vendas brasileiras de óleo caíram e hoje estão bem fracas. No Brasil, o óleo de patauá dificilmente é encontrado para livre comercialização nos mercados, como acontece no Peru, onde o comércio é bastante forte. Pode-se comprar óleo de patauá de comerciantes de ervas entre R\$ 5 a R\$ 6 o litro, mas é raro encontrá-lo.

Uso



Fruto: para fazer “vinho” e óleo. Os frutos são arredondados, quase ovais, possuem uma polpa que pode ser branca, esverdeada ou arroxeada, conhecidos como patauá-branco e patauá-roxo. Moradores da Reserva Extrativista Chico Mendes dizem que o patauá-roxo rende mais óleo.



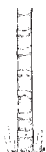
Óleo: laxante, remédio para tuberculose, asma e outros problemas respiratórios. Tônico para amaciar o cabelo. Um famoso pesquisador que morava em uma aldeia Kayapó disse que os índios ficavam mais bonitos, nutridos e saudáveis na época de frutificação do patauazeiro.⁷



Palmito: usado em saladas e comida fresco.



Palha: usada na cobertura de casas. Embora seja uma boa cobertura, só tem duração de 2 ou 3 anos, devido ao ataque de uma larva desconhecida. As fibras (talos) servem para confecção de instrumentos de caça, cordas e tecelagem.



Estipe (tronco, “braço”): serve para fazer pontes e hortas. Os índios também deixam o estipe apodrecer para criar tapurus, que servem de alimento.






Cachos: podem ser torrados e usados como suprimento de sal para o gado.

VALOR NUTRICIONAL

O óleo de patauá e o de oliva possuem gorduras muito parecidas. Portanto, o óleo de patauá pode substituir o de oliva em vários usos.³ Esses óleos possuem grandes quantidades de gordura saudável (com grandes quantidades de ácidos graxos insaturados) e tendem a ser cada vez mais procurados para o consumo. Além disso, para cada 100 gramas de óleo, o patauá também possui 317 calorias e 47 gramas de carboidratos.

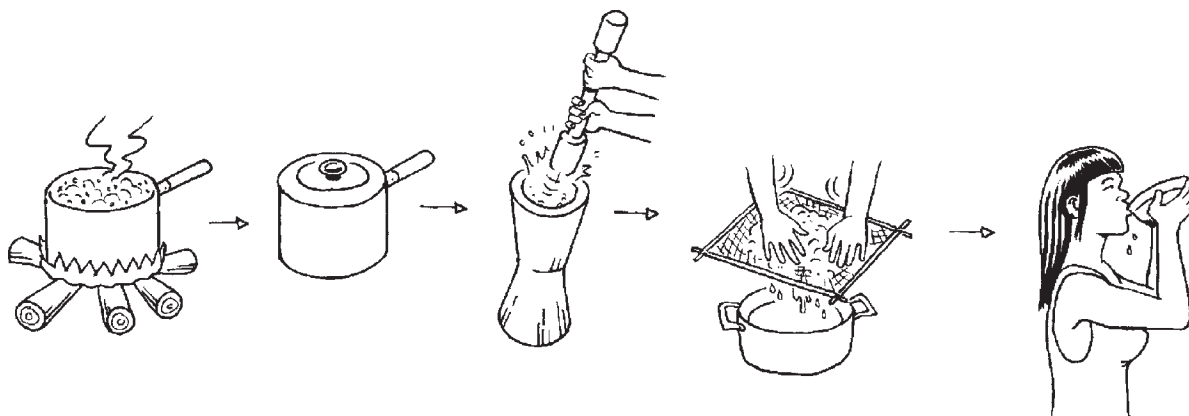
Tanto o óleo quanto o “vinho” de patauá possuem proteínas importantes em valores elevados, podendo ser comparados com a carne e o leite de gado.⁴ O “vinho” de patauá é mais oleoso que o de açaí e o de bacaba, mas é altamente nutritivo e rico em energia.²

Comparativo nutricional do óleo de patauá

Valor Nutricional	 Leite de vaca (100 ml)	 Carne de gado (100 g)	 Patauá (100 g)
Gordura	3,5 g	10,8 g	12,8 g
Proteínas	3,1 g	27,5 g	3,3 g
Carboidratos	5 g	0 g	47,2 g
Calorias	120	235	317,2

Preparo do “vinho”

O “vinho” de patauá tem aparência de leite com chocolate e é preparado como o “vinho” de açaí. Primeiro selecione frutos maduros - uma maneira de saber se os frutos estão maduros é atirando uma pedra no cacho com uma baladeira; se alguns frutos caírem, o cacho está bom. Depois coloque os frutos para amolecer em água quente. Em seguida, retire a panela do fogo e deixe a massa descansar na panela tampada por cerca de 10 minutos. Amasse os frutos no pilão com um pouco de água até separar a polpa da semente. Por último, passe a massa pela peneira para separar as sementes que ainda restam e o “vinho” está pronto. Na cidade, hoje em dia, o “vinho” é feito utilizando a despulpadeira elétrica.



Bolo da Fabiana

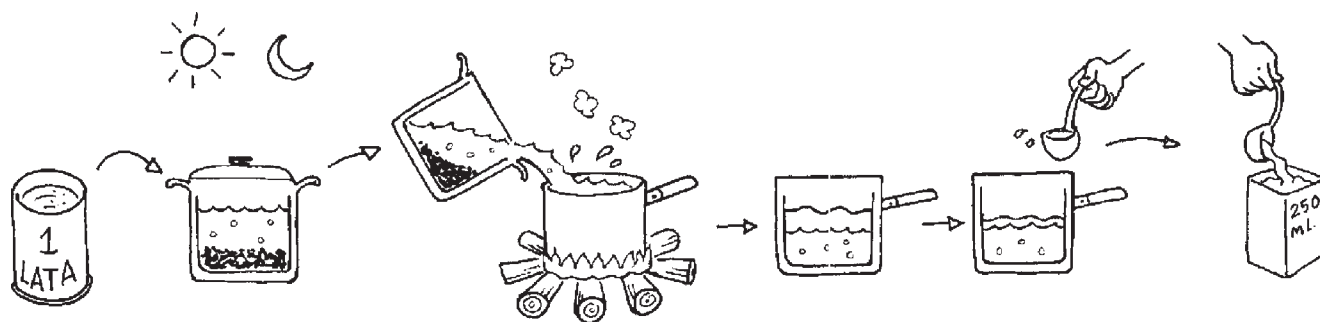
- 2,5 xícaras de farinha de trigo
- 1,5 xícara de açúcar
- 1 copo de “vinho” de patauí
- 3 claras de ovos batidas em neve
- 1 colher de chá de fermento



Misture todos os ingredientes e mexa bastante. Em seguida, coloque a massa para assar em forno bem quente. O “vinho” de patauí é usado no lugar do leite e da manteiga. O bolo fica com aparência de bolo de chocolate. E fica melhor ainda se você colocar um pouco de castanha ralada.⁸

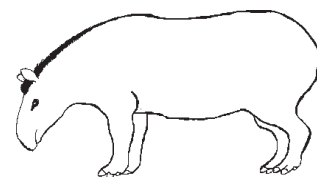
Preparo do óleo

Cada mulher tem seu jeito e receita para extrair óleo. Porém, uma receita básica é deixar o “vinho” azedar de um dia para o outro para que a água se separe da “borra” ou “massa”. Algumas mulheres deixam a vasilha tampada, mas outras preferem deixá-la aberta durante esse tempo. No dia seguinte, essa “borra” é levada ao fogo para ferver até o óleo aparecer. Também é possível usar o tipiti para pressionar a massa e tirar o óleo.² Na produção tradicional, 1 lata de frutos de patauí rende cerca de 150 mililitros de óleo. Mas não seja muito curioso, os extrativistas no Acre dizem que só a pessoa que estiver tirando o óleo pode olhar para a panela, senão ele não aparece.



CAÇA

Os caçadores dizem que muitos animais como a anta, o veado, o porcão, o quandu e vários tipos de macacos comem patauí. Uma pesquisa na Colômbia descobriu que o macaco aranha (*Ateles belzebuth*) depende muito da fruta de patauí para se alimentar.⁹ As aves grandes como o tucano, a arara, o jacu, o maritaca e o maracanã são as que mais gostam dessa fruta. Alguns animais como o quandu e os macacos ajudam na distribuição da espécie na floresta, pois se alimentam de seus frutos; eles são chamados de dispersores. Mas também existem os animais predadores como o porquinho e o porcão que destroem as sementes. Além disso, podemos dizer que o homem também contribui para que o patauazeiro se distribua na floresta, pois depois de fazer o “vinho”, ele joga as sementes de patauí no chão.¹⁰



MANEJO



germinação
44 até 52 dias



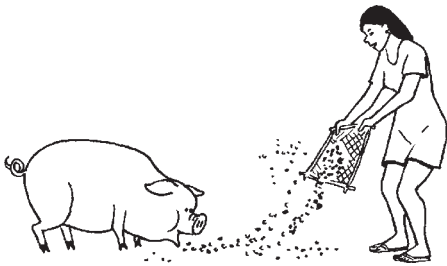
crescimento
14 a 72 cm por ano



produção
8 a 15 anos

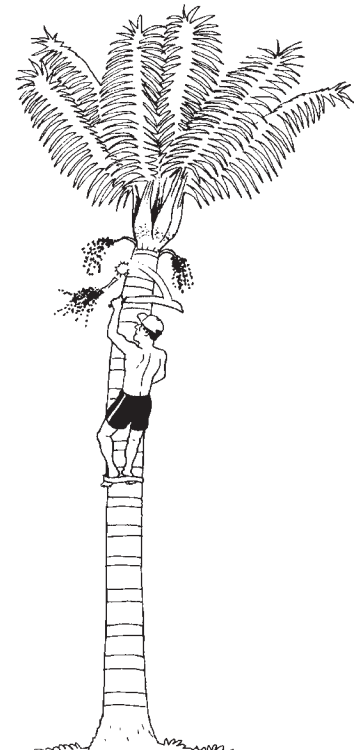
Dentro da floresta, o pataúzeiro tem um crescimento lento nos primeiros anos. Pode demorar mais de 5 anos até que os primeiros frutos apareçam. Agricultores que têm essas palmeiras plantadas a pleno sol nos quintais garantem que elas podem dar frutos aos 5 anos. O pataúzeiro pode frutificar 2 anos após a formação do estipe.³ Para colher pataúá, você só precisa de uma peconha.

No manejo do pataúzeiro, é importante não retirar os cachos de todas as palmeiras. Selecione 80% delas, deixando o restante para regeneração e alimentação de animais. Também é bom não retirar mais de 2 cachos de cada pé. Como o crescimento do pataúzeiro dentro da floresta é lento, cuide para não cortar as folhas dos indivíduos mais jovens.



Depois de terminar de fazer o “vinho” ou retirar o óleo, espalhe as sementes em áreas próximas da casa ou mesmo em outra área que você escolher para fazer uma plantação.

Alguns ribeirinhos acreditam que para conseguir o melhor óleo, na hora de coletar os frutos, a folha do “olho” da planta deve estar fechada. Experimente!



- ¹ Pedersen, H.B. & Balslev, H. 1993
- ² Balick, M.J. 1986 e 1988.
- ³ Gomes-Silva, D.A.P. 2001
- ⁴ Clay, J.W. C.; Sampaio, P.B. & Clement, C.R. 2000
- ⁵ Miller, C. 2002
- ⁶ Pereira, P.G. 1951
- ⁷ Balick, M.J. 1988
- ⁸ Peneireido, F. M. 2002
- ⁹ Stevenson, P.R.; Quiñones, M. J. & Ahumada, J.A. 2000
- ¹⁰ Zonna, S. 2000.