

# Bacuri

*Platonia insignis* Mart.



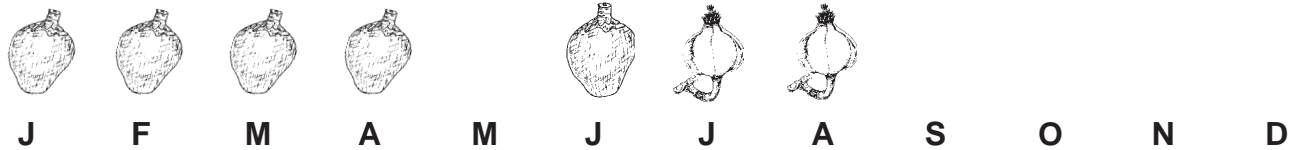
Patricia Shanley  
Gabriel Medina  
Socorro Ferreira

Antes de o sol raiar a criançada do interior anda longe na floresta escura para chegar embaixo dos bacurizeiros. Cada criança come até 5 frutos embaixo da copa e assim está garantido o café-da-manhã. Nas cidades, a popularidade do bacuri tem aumentado tanto que além do fruto e polpa, os mercados estão vendendo iogurte, geléia, doces, bolo, licor e doces. O nome bacuri vem da língua tupi-guarani, na qual “ba” significa cair e “curi” significa logo. O bacuri é a fruta que cai logo que amadurece.

Esta árvore bonita pode alcançar de 15 a 25 metros de altura e 1,5 metro de diâmetro, ou 4 metros de rodo (circunferência). Tem tronco reto com resina amarela e galhos opostos em posição de V aberto; até de longe é possível reconhecê-lo. Suas folhas são opostas, brilhosas, e as flores são grandes com pétalas róseas ou cor creme. O bacurizeiro é natural do Estado do Pará, e a área de maior concentração é o estuário do rio Amazonas, com ocorrência mais acentuada na Região do Salgado e na ilha de Marajó.<sup>1</sup> Do Pará, o bacuri foi levado para o Maranhão, Piauí e outras áreas,<sup>1</sup> mas raramente é encontrado na Amazônia Ocidental.<sup>2</sup> Há relatos de ocorrência de bacurizeiros em alguns países como Venezuela, Guiana, Suriname, Guiana Francesa e parte da Colômbia. Ocorre naturalmente na capoeira e em áreas degradadas e de baixa fertilidade natural, indiferente aos tipos de solos, sejam eles arenosos ou argilosos. Porém não gosta de solos enxarcados. Ocasionalmente é encontrado na floresta alta.

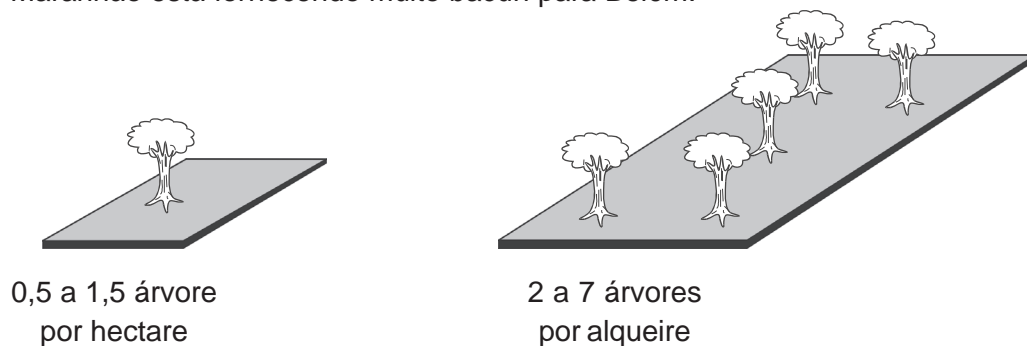
## ECOLOGIA

### Época de flor e fruto



O bacurizeiro é polinizado por alguns pássaros. Abelhas entram nas flores para coletar pólen, mas apenas aves como o papagaio de barriga branca (*Pionites I. Leucogaster*) e periquitos de asas douradas (*Brotogeris chrysopterus tuipara*) polinizam com mais sucesso as flores.<sup>3</sup> No Pará, o bacurizeiro floresce de junho a agosto e o seu fruto aparece nos mercados de Belém entre janeiro e abril. Felizmente a safra desta fruta deliciosa varia em diferentes regiões, prolongando o seu fornecimento no mercado. No início da safra, a região das ilhas, como o Marajó, abastece Belém. Depois é a vez da Zona Bragantina fornecer os bacuris. Também o Estado do Maranhão está fornecendo muito bacuri para Belém.

### Densidade



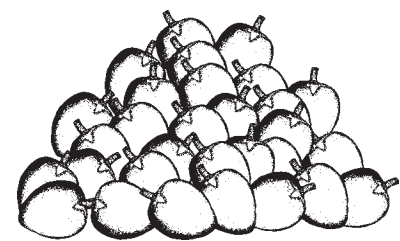
A densidade do bacurizeiro varia muito em diferentes regiões. Na floresta primária, a densidade é baixa, em média, 1 árvore por hectare. Em áreas de capoeira de 10 anos, é possível encontrar mais de 1.800 árvores novas por hectare.<sup>4</sup> O bacurizeiro agüenta bem o fogo. Há quem diga que quanto mais ele queima, mais ele brota.

### Produção

Um bacurizeiro pode produzir até 2.000 frutos, mas a média é de 400 frutos. Algumas árvores de bacuri não produzem frutos anualmente, pois “descansam” de um ano para o outro. Em um estudo de 5 anos, de uma amostra de 16 árvores adultas, uma média de 55% foram produtivas.<sup>5</sup> Com 50 árvores por hectare pode-se produzir aproximadamente:

- 9,5 toneladas de frutos por hectare
- = 1 tonelada de polpa
- = 6 toneladas de casca
- = 2,5 toneladas de sementes, que podem ser utilizadas para alimentação de animais.<sup>6</sup>

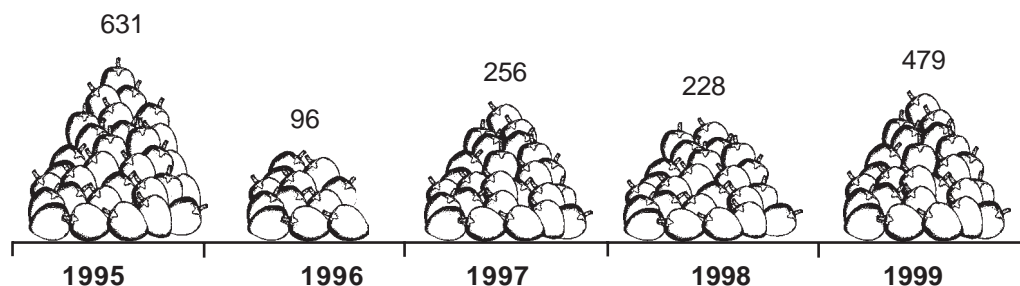
Os frutos normalmente possuem casca espessa, com 1 a 5 sementes, com rendimento de polpa entre 10% e 12%. Novas pesquisas descobriram frutos sem semente e com 18% de polpa,<sup>7</sup> além do bacuri de casca fina com rendimento de 28% de polpa.<sup>8</sup>



média de 400 frutos por ano

## Quantos frutos por ano?

Como o bacuri é tão delicioso, vale a pena saber bem quantos frutos seus pés produzem. Veja a média de produção de 16 árvores ao longo de 5 anos:



Algumas pessoas batem na árvore com um facão, pois acreditam que assim ela “jogará” melhor. Mas cuidado, essa prática, às vezes, só faz com que caiam frutos verdes. Outros enfiam um prego no tronco para que as árvores produzam mais frutos. Essas práticas não são indicadas, pois ferimentos na planta podem ocasionar doenças e fazer com que caia os frutos verdes.

## VALOR ECONÔMICO

Segundo um vendedor, “o bacuri está virando ouro no mercado”.<sup>5</sup> Os preços recentes refletem essa popularidade: em março de 2004, no Ver-o-Peso, o bacuri pequeno custou R\$ 0,30; o médio, R\$ 0,50 e o grande, R\$ 0,80. O quilo da polpa não saiu por menos de R\$ 8 e um chocolate com recheio de bacuri custou R\$ 0,60. Nos supermercados, 1 litro de licor foi vendido por R\$ 12.

Em fevereiro de 2001, só na feira de Bragança, mais de 4 mil frutos foram vendidos por dia.<sup>4</sup> Lá, o mercado cresceu mais de 3 vezes nos últimos 5 anos. Em Bragança, o fruto ficou tão valioso que alguns coletores apanham e enterram os frutos verdes para deixar a casca amarelar e vender como se fosse maduro. Nesse caso, os vendedores reclamam que os frutos ficam travosos.







Em 2004, nas 10 principais feiras de Belém, foram comercializados cerca de 491 mil frutos de bacuri; só na feira do Ver-o-Peso foram vendidos 178 mil. O comércio dos frutos movimentou uma renda de mais de R\$ 220 mil. Em apenas uma madrugada, chegaram na feira-do-açaí mais de 10.600 frutos de bacuri, vindos de Soure e Ponta-de-Pedras, na Ilha de Marajó.

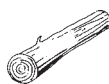

Nos anos de 2008 e 2009 o fruto do bacuri foi vendido na feira do Ver-o-Peso, dependendo do tamanho e do mês, a R\$ 0,50, R\$ 0,70 e R\$ 1,00 ou ainda o pacote com seis frutos por R\$ 5,00. Nas ruas de Belém foram vendidos dez frutos por R\$ 5,00 e seis por R\$ 3,00. A polpa nos mercados de Belém custou entre R\$ 10,00 e R\$ 20,00. Em Salvaterra, no Marajó, foram vendidos na praia três frutos por R\$ 2,00 e na rua R\$ oito frutos por R\$ 5,00.





O bacuri é uma das frutas mais populares nas Ceasas de São Luiz, Teresina e Belém.<sup>9</sup> Sua polpa doce vem sendo utilizada na fabricação de cremes, sorvetes e sucos. Em áreas perto dos mercados, mulheres, crianças e idosos estão coletando bacuri. Perto de Bragança, na safra, cada coletor ganha mais de R\$ 7 por 3 horas de trabalho.<sup>4</sup>

## Uso

 Fruto: polpa, suco, creme,  sorvete,  geléia, doce, pudim, tortas,  iogurte,  picolé,  chopp e licor. Em Belém, os chefes-de-cozinha estão criando pratos com bacuri e as indústrias estão enlatando a polpa para vendê-la em outros Estados.

 Madeira: excelente qualidade, utilizada na fabricação de móveis, construções civil e naval . No interior do Pará, a madeira é usada para fazer cavaco.

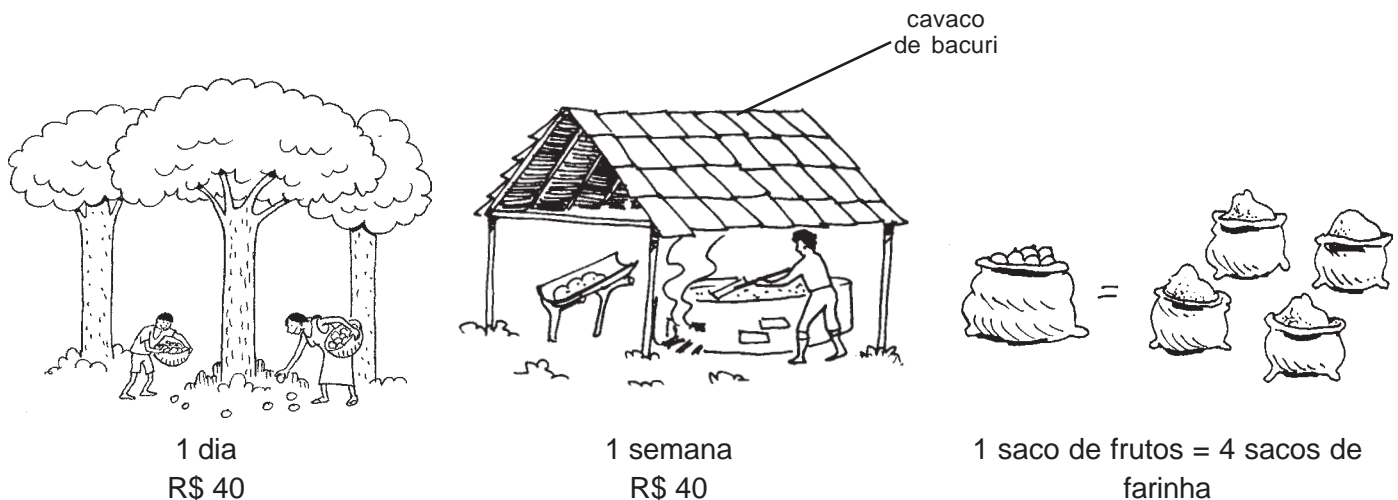
 Óleo da semente: usado para fazer sabão, curar doenças de pele e fazer remédio cicatrizante para ferimentos de animais.<sup>10</sup> Atualmente está sendo usado na indústria de cosmético.

 Resina amarela da árvore: em algumas regiões é utilizado para o tratamento de eczemas, vírus da herpes e outros problemas de pele.<sup>10</sup>

## Fruto ou farinha?

Alguns anos atrás durante uma safra, quando Curumim e Antonino venderam bacuri, o valor de 1 saco de frutos (150 a 200 unidades) era parecido ao valor de 4 sacos de farinha. Eles calcularam que levaria 1 dia para colher e vender os frutos, que renderiam R\$ 40 (200 frutos x R\$ 0,20 a unidade). Para fazer os mesmos R\$ 40 de farinha, levaria aproximadamente 1 semana. O bacuri tem vantagens para comercialização, pois sua casca grossa protege a polpa durante a viagem para a feira. Além disso, o fruto pode durar até 7 dias caído embaixo da árvore.

### Mão-de-obra: fruto x farinha



## Fruto ou madeira?

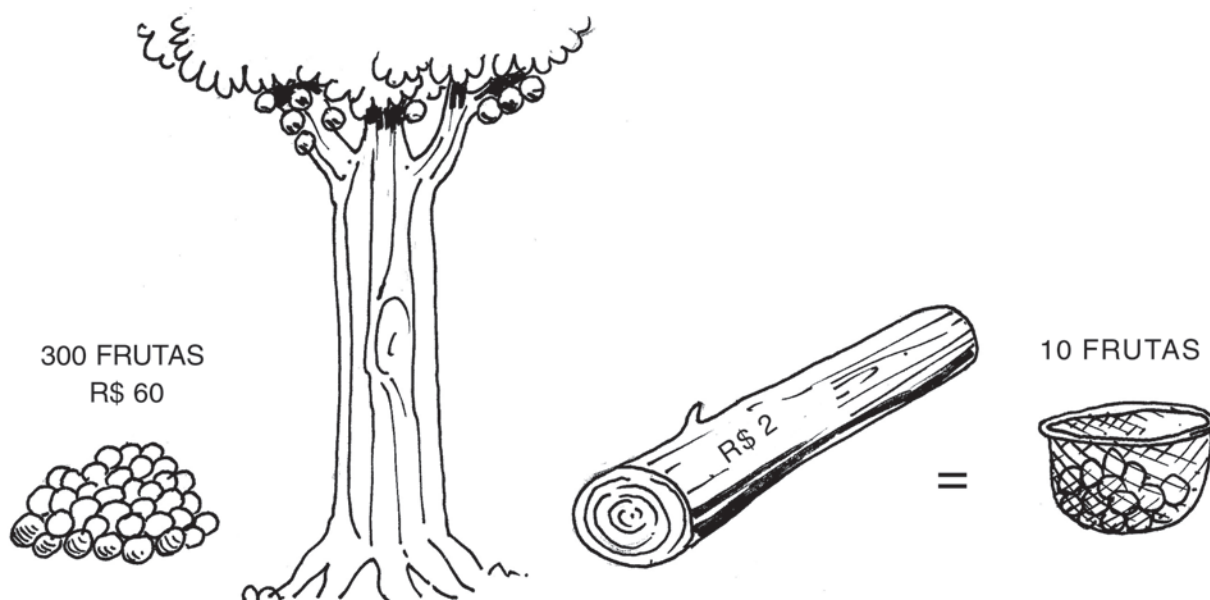
Vamos comparar o valor dos frutos do bacurizeiro com o valor da madeira. Um bacurizeiro nas florestas de algumas comunidades do Pará foi vendido por R\$ 2. Na mesma época, 10 frutos renderam os mesmos R\$ 2 (10 frutos x R\$ 0,20 a unidade). Curumim e Antonino, caçadores do Rio Capim, pensaram sobre isso. Com base em suas experiências, eles sabem que 1 árvore de bacuri “joga”, em média, 400 frutos por ano. Calcularam que sua família, seus vizinhos e a caça comem uma parte dessa produção (100 frutos), deixando ainda 300 frutos de bacuri no chão.

Curumim e Antonino decidiram colher esses frutos e mandá-los para a feira. Mesmo com a variação dos preços durante a safra e com os custos de transporte, eles obtiveram uma renda de R\$ 40 pelos 300 frutos de uma árvore. O tempo envolvido na coleta e venda dos frutos foi de 2 dias, comparada com 1 semana de trabalho necessária para obter a mesma renda fazendo farinha.

Para ganhar essa mesma quantia de dinheiro com a venda da madeira eles precisariam vender 20 árvores. A venda de árvores é feita apenas uma vez, enquanto a venda de frutos pode ocorrer todos os anos da vida produtiva de uma árvore. Curumim e Antonino entenderam que a árvore em pé rende mais do que sua venda para madeireiras ou derruba para roça.

É certo que muita gente não pode ir às feiras por causa do trabalho na roça, falta de transporte, alguém doente na família, ou falta de rancho nos dias de venda. Mas, mesmo sem vender qualquer fruta, é importante lembrar da “renda invisível” e da excelente nutrição das frutas consumidas em casa. As frutas da mata podem fornecer “vinhos”, sucos, cremes e doces de excelente e variados sabores.

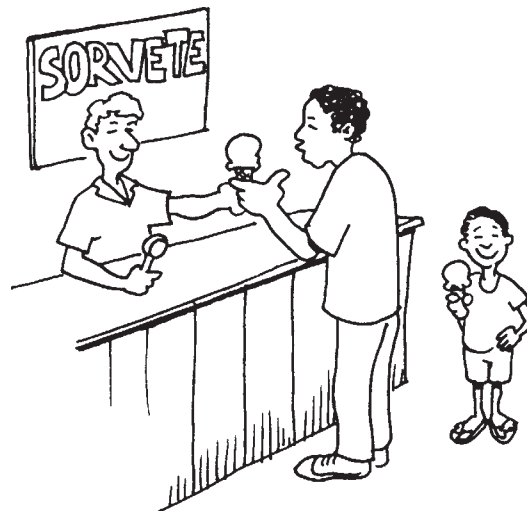
### Frutas e Madeira: comparando o valor



## NUTRIÇÃO

Nosso corpo precisa de alimentos construtores, energéticos e reguladores. Os construtores ajudam na fabricação de massa muscular, pele, ossos e sangue. As proteínas são os principais nutrientes desse grupo e estão presentes em carnes, aves, peixes, ovos, leite e legumes. Os alimentos energéticos fornecem energia para o corpo, entre eles estão os carboidratos encontrados em cereais, raízes, doces, massas, manteiga e óleo. Finalmente, os reguladores harmonizam as atividades do organismo; eles são as vitaminas e os minerais contidos em verduras, frutas e legumes.

A polpa de bacuri é uma importante fonte de nutrientes que deve ser consumida pelas crianças na fase de crescimento, para fortalecer os ossos e dentes. Ao consumir 100 gramas de polpa de bacuri você estará ganhando 105 calorias, mais que o cupuaçu e menos que o uxi e o açaí, assim como 7,4 gramas de fibras, 33 miligramas de vitamina C, 20 miligramas de cálcio, 1,9 grama de proteína, 36 miligramas de fósforo e 2,2 miligramas de ferro.<sup>11</sup> A polpa também é rica em glicídios, porém possui poucas vitaminas. O aroma do bacuri tem sido extraído e usado em iogurtes.



Você sabia que uma grande porcentagem do peso do fruto é casca? Doze por cento do fruto é polpa, 18% é caroço e 60% é casca. E você sabia que a casca de bacuri tem um sabor delicioso? Então, por que deixar tantas cascas apodrecerem quando podem ser comidas? Para comer a casca de bacuri é necessário cozinhá-la, eliminando, dessa forma, as resinas abundantes. Porém, a casca fica mais saborosa se adicionarmos 20% a 30% de polpa. Também existem outras receitas que levam leite e açúcar. Experimente!

## RECEITAS

### *Doce da casca de bacuri*



Descasque 6 bacuris e reserve a polpa. Lave e ferva a casca até amolecerem. Derrame as cascas fervidas na peneira, em seguida, retire as películas. Misture 250 gramas de açúcar ou rapadura em 1 litro de água. Ferva até virar calda. Quando a calda engrossar, acrescente a polpa. Ferva e mexa o doce por 30 minutos retirando a resina. Desligue o fogo quando o doce começar a soltar do fundo da panela.

### *Creme da casca de bacuri*

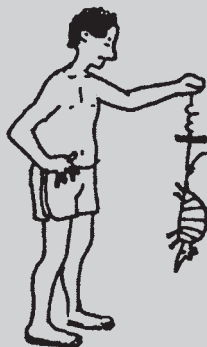
As cascas devem ser cortadas, lavadas e fervidas até amolecerem, em seguida, raspadas com uma colher. Para cada 5 cascas junte 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1/4 de copo de açúcar e 1/4 de copo de polpa. Coloque a mistura numa fôrma de torta e leve ao congelador. Sirva após 1 hora.



### *“Vinho” da casca de bacuri*

Raspe a casca de 3 bacuris médios, deixe-as de molho em 1 litro de água por 24 horas. Adoce e beba.

## A "renda invisível"



A floresta oferece remédios, comidas, fibra e caça para os seus moradores. Para medir a importância da floresta na economia doméstica, 30 famílias da comunidade de Quiandeuá, no Rio Capim, em 1994, pesaram todos os produtos florestais que elas extraíram. Os resultados mostraram que, durante 1 ano, os cipós, a caça, as frutas que uma família média consumiu foi o equivalente a 25% da renda de um agricultor da comunidade. Bons caçadores ganharam mais que a metade de sua renda com as caçadas. Se eles tivessem que comprar esses produtos, gastariam tempo, transporte e dinheiro. Da floresta fechada, no Quiandeuá, foram extraídos 85% dos cipós, 87% das frutas e 82% da caça consumidos pelas famílias. É importante fazer esses cálculos quando queremos vender madeira ou terra. Devemos lembrar que é possível negociar e guardar partes de nossa floresta onde existem árvores úteis. Com planejamento, é possível manejar a floresta e extrair tanto produtos madeireiros como frutas, cipós, óleos e caça.

## MANEJO



### germinação

1 a 2 anos



### crescimento

rápido ao sol:  
50 cm a 1 m por ano



### produção

8 a 10 anos

O bacurizeiro é uma árvore de usos múltiplos (fruto, madeira, látex) e com valor econômico alto. Isso significa que essa árvore deve ser protegida no seu ambiente, bem como plantada ou manejada em áreas degradadas. O bacurizeiro cresce bem em solos pobres, com melhor produção de frutos em áreas abertas com muito sol. Por causa do alto valor dos frutos no início e no fim da safra, quem tiver árvores produzindo na entressafra deve mantê-las cuidadosamente, pois são muito valiosas.

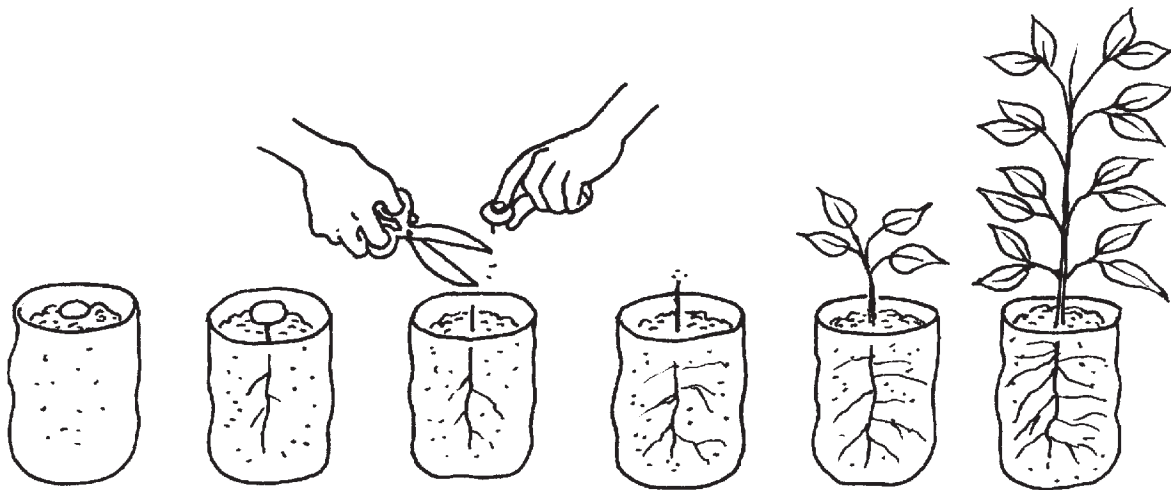
Os agricultores da Região Bragantina, no Pará, estão manejando bacurizeiro em áreas de capoeira, pois nessas áreas o bacurizeiro rebrota facilmente de árvores antigas. Se uma árvore de bacuri é cortada quando se está preparando a roça, depois da queima nascem vários brotos das raízes e tronco, que se forem favorecidas se tornam árvores iguais a "árvore mãe". Formando grande reboleiras ou manchas. Aproveitando a proximidade do mercado e o alto preço dos frutos, os agricultores estão reservando algumas áreas para o crescimento de bacurizais. Na comunidade de Taquandeuá, por exemplo, depois de colher a mandioca, as famílias deixam a capoeira crescer. Depois de 1 ano, o bacuri naturalmente domina a paisagem e cobre o mato. Os melhores pés são selecionados e mantidos a uma distância de 4 a 8 metros entre si, enquanto o restante da capoeira é roçado. Depois de 10 anos limpando o mato de 2 em 2 anos, muitas famílias já estão comendo e vendendo bacuri manejado.<sup>4</sup> Nessas áreas, derrubar um pé de bacuri só se for por muita necessidade.

## Mudas mais rápidas

José Edmar Urano Carvalho

Se o bacurizeiro não rebrota em sua área, a opção é plantar. Nesse caso, você pode plantar a semente, que leva mais de 2 anos para germinar, ou usar plantas enxertadas, que podem começar a produzir mais cedo. Uma boa técnica para conseguir mudas de forma rápida e barata é plantar a semente e esperar 70 dias para que a raiz cresça. Em seguida, separa a semente e deixar a raiz na terra. Da raiz cortada, a partir de 2 meses, irá nascer um broto avermelhado que vai precisar de mais alguns meses para se desenvolver. Portanto, você deve esperar mais 4 a 5 meses para que a muda atinja cerca de 40 centímetros e esteja pronta para ser plantada. A semente com o pedacinho de raiz pode ser usada para formar novas mudas. Basta repetir o processo. De uma semente é possível obter 3 a 4 mudas. O espaçamento recomendado para esse plantio é de 10 em 10 metros, atingindo assim 115 plantas por hectare. Com esse método você pode ter mudas prontas em menos de 1 ano.<sup>12</sup>

Mas cuidado para não usar sementes da mesma árvore. Para produzir, um bacurizeiro precisa que alguns animais (pássaros e insetos), como o periquito-de-asa-dourada, transportem o pólen de outro bacurizeiro que se adapte a ele.<sup>13</sup> Os cientistas indicam que é melhor usar frutos de pelo menos 10 tipos diferentes de árvores para evitar que as mudas sejam incompatíveis e, quando crescerem, não produzam frutos.





## Outros bacuris

Douglas C. Daly

O bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.) tem muitos parentes. Normalmente são árvores baixas ou médias do sub-bosque em mata de terra firme, com resina e frutos amarelos. A polpa que envolve as sementes é branca, doce, ácida e refrescante. Conheça os parentes do bacurizeiro:

| Espécie  | Fruto   | Ocorrência  | Árvore                                       |
|--|---|---|--|
| <b>Bacuripari liso</b><br>( <i>Garcinia (Rheedia) brasiliensis</i> Mart.)                | amarelo, globoso, com aproximadamente 3 a 4 cm de diâmetro, liso, contendo 1 a 3 sementes.  | ocorre principalmente em áreas inundáveis, mais comum na Amazônia central mas também chegando ao Paraguai, Bolívia, sudeste do Peru, Guianas e Mata Atlântica.  | pequena, com 5 a 8 m de altura               |
| <b>Bacuri, bacuripari</b><br>( <i>Garcinia (Rheedia) macrophylla</i> Mart.)              | amarelo, ovóide, 6 a 8 cm de diâmetro, com um bico curto no final, liso, com 4 sementes. Vendido em muitos mercados.  | espécie flexível ecologicamente, ocorre em mata de terra firme, várzea, igapó e capoeira. Provavelmente nativa da Amazônia, mas com distribuição ampla no norte da América do Sul. Amplamente cultivada.  | tamanho variável, geralmente entre 12 e 15 m |
| <b>Bacuri mirim</b><br>( <i>Garcinia (Rheedia) gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi) | pendente, amarelo, mais ou menos ovóide com um bico alongado no final, de apenas 3 a 4 cm de comprimento total, com 2 sementes.   | ocorre em matas abertas de terra firme. Distribuída principalmente no leste do Brasil, estendendo-se ao sul do Pará, Minas Gerais, Mato Grosso e Bolívia (Santa Cruz). O sabor é bastante apreciado, mas devido ao seu tamanho, a espécie é considerada um “mata-fome”. | pequena, de 5 a 8 m                          |
| <b>Bacuri de espinho</b><br>( <i>Garcinia madruno</i> (Kunth) B. Hammel)                 | amarelo, globoso ou elíptico-ovóide, com 5 a 6 cm de diâmetro, áspero porque é coberto de rugas agudas, contém 1 a 3 sementes. Vendido nas ruas de Santa Cruz de la Sierra, na Bolívia. | ocorre no sub-bosque da mata de terra firme. Amplamente distribuída na Amazônia. Ocorre também na América Central, no oeste da Venezuela (Barinas e Táchira), na costa pacífica da Colômbia e Equador.  | 8 a 15 m de altura                           |

- 
- <sup>1</sup> Calzavara, B.B.G 1970 / Cavalcante, P. 1991
  - <sup>2</sup> Clay, J.W. C.; Sampaio, P.B. & Clement, C.R. 2000
  - <sup>3</sup> Maués, M.M. & Venturieri, G.C. 1997
  - <sup>4</sup> Medina, G. & Ferreira, S. 2004
  - <sup>5</sup> Shanley, P. 2000
  - <sup>6</sup> Villachica, H. 1996
  - <sup>7</sup> Carvalho, J. E.U.; Alves, S. M.; Nascimento, W.M.O. & Muller, C.H. 2001
  - <sup>8</sup> Carvalho, J. E.U.; Nazaré, R.F.R. & Nascimento, W. M. O. 2001
  - <sup>9</sup> Souza, V.A.B.; Vasconcelos, L.F.L.; Araújo, E. C.E. & Alves, R.E. 2000
  - <sup>10</sup> Braga, R. 1976
  - <sup>11</sup> <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/bakuri.html>
  - <sup>12</sup> Carvalho, J.E.U.; Nascimento, W.M.O. & Muller, C.H. 1999
  - <sup>13</sup> Maués, M.M. & Venturieri, G.C. 1996