

# Piquiá

*Caryocar villosum* (Aubl.) Pers.



“Os índios andam de 5 a 7 quilômetros procurando frutos de piquiazeiro...  
Monarca da floresta, ele é imensamente maior que qualquer outra árvore que eu já vi.  
Os galhos, contrários às regras de outras árvores da mata, são espalhados e brutos.”  
Smith, 1879

Patricia Shanley  
Jurandir Galvão  
Margaret Cymerys

O piquiazeiro é uma árvore majestosa da mata primária que pode atingir grandes dimensões como 40 a 50 metros de altura. Possui tronco de até 2,5 metros de diâmetro, ou rodo superior a 5 metros, e uma copa enorme que se destaca na floresta. Ocorre em toda a Amazônia, com maior concentração na terra firme da região do grande estuário.<sup>1</sup> O fruto do piquiazeiro é comestível depois do cozimento e é bastante apreciado pela população tradicional da Amazônia que se delicia com o sabor e cheiro incomuns da polpa.<sup>2</sup> A madeira é de qualidade superior, com fibras entrelaçadas, possuindo grande resistência e, por isso, utilizada na indústria naval. As flores do piquiazeiro são muito apreciadas pela caça. Durante a floração, os caçadores esperam pela caça embaixo das árvores, quando suas flores amarelas caem no chão.

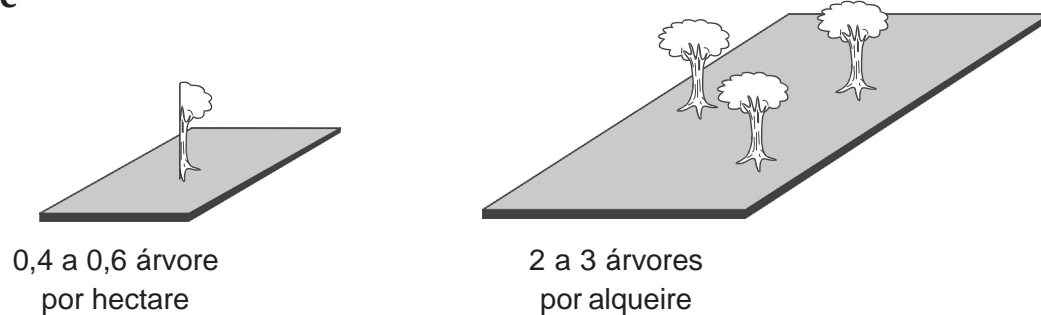
## ECOLOGIA

### Época de flor e fruto



No Pará, o piquizeiro produz flores durante a estação da seca, de agosto até outubro, e frutos de fevereiro até abril. As folhas caem no início da floração e, às vezes, também durante a frutificação.

### Densidade

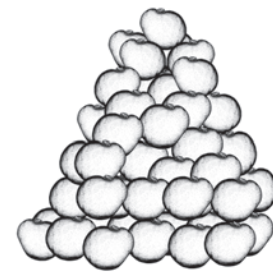


Densidades maiores, de 2 a 7 árvores por hectare, ocorrem em algumas regiões, possivelmente por causa do manejo indígena.

### Produção

Uma árvore de piquiá na mata normalmente não produz frutos todos os anos. Muitas árvores “descansam” em um ano e produzem no outro. Entre 20% e 33% dos piquizeiros produzem frutos a cada ano. Por exemplo, em 1994, no Capim, Pará, de uma amostra de 100 árvores, apenas 20 deram frutos.<sup>3</sup>

Em Boa Vista do Pará, dizem que para saber se o fruto está maduro é só olhar para o topo da árvore. Se as folhas estão verdes, o fruto ainda não está bom. No Capim também dizem que enquanto alguns piquizeiros “jogam” frutos saborosos, outros só produzem frutos amargos. É bom conhecer o vendedor da feira para poder comprar piquiá gostoso.

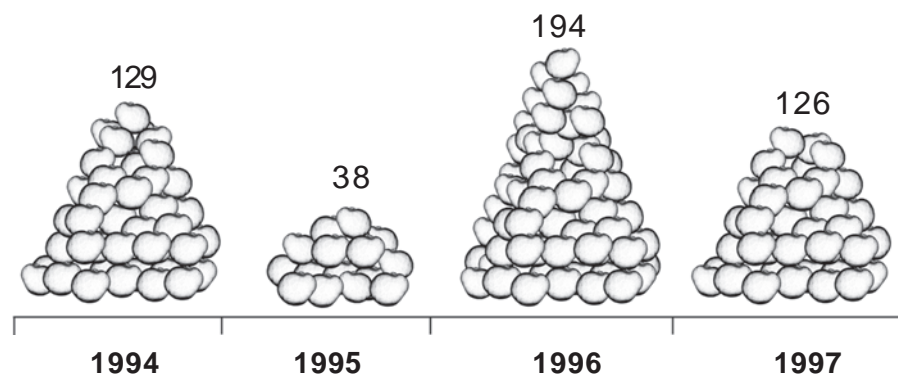


média de 350  
frutos por árvore



## Quantos frutos por ano?

O piquazeiro produz muitas flores. Durante uma safra, uma árvore no Capim “jogou” até 14 mil flores por dia e, na safra inteira, aproximadamente 120 mil flores. Porém, isso não significa que a árvore produzirá muitos frutos. Mas, observando as árvores que florescem, dá para saber mais ou menos quais vão frutificar. Como Antonino do Quiandeua diz: “Piquiá tem um segredo que ninguém vai descobrir.” Veja como a produção média de 100 árvores variou durante 4 anos:<sup>3</sup>



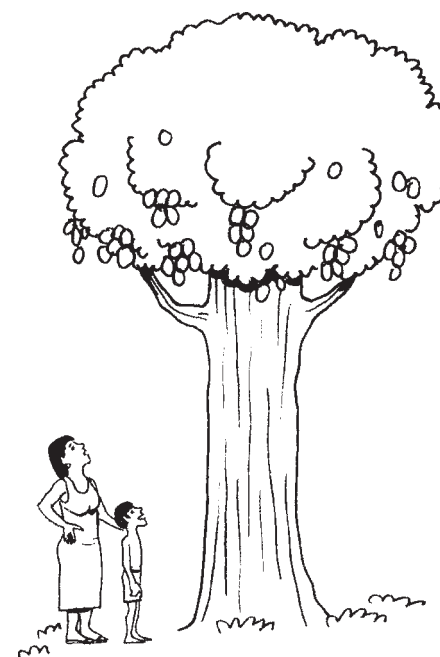
## VALOR ECONÔMICO

Em 1998, 1 piquiá nas feiras de Belém custou entre R\$ 0,15 e R\$ 0,50. Em 2004, no começo da safra, 2 frutos estavam sendo vendidos por R\$ 1. No pico da safra, 3 frutos foram vendidos por R\$ 1. Nos supermercados, cada fruto chegou a custar R\$ 1. Em 2004, nas 10 principais feiras de Belém, foram comercializados cerca de 343 mil frutos de piquiá; só na feira do Ver-o-Peso foram vendidos 108 mil. O comércio dos frutos movimentou uma renda bruta de R\$ 138 mil.

Em 2008 nas feiras de Belém o preço do fruto médio custou R\$ 0,50 chegando até R\$ 0,80 o preço máximo. Nas ruas foram vendidos pacotes com 10 frutos pequenos custando R\$ 5,00 e 10 frutos grandes R\$ 10,00. No mercado o óleo extraído do piquiá custou R\$ 35,00 o litro. Em 2009 o fruto na feira chegou a ser vendido 3 por R\$ 2,00 e até R\$ 1,00 a unidade.

A madeira da árvore de piquiá é altamente útil na indústria naval. Por isso, a abundância das árvores perto dos centros de fabricação de barcos tem sido reduzida. Nas comunidades rurais, essa árvore também é a preferida para fazer canoas e, muitas vezes, tem sido derrubada nas áreas ao longo dos rios.

É importante conservar as árvores perto das casas para colher os frutos sem precisar ir longe na mata. Uma família no Capim guardou uma árvore grande de piquiá, a cerca de meio quilômetro da sua casa. Todos os anos, os filhos Neca, Antônia, Simeão e Jaime esperam pela safra e correm para colher piquiá. Só no mês de março, essa família comeu 868 piquiás. Na feira de Paragominas, esses frutos custariam R\$ 200.



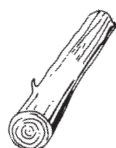
## Uso



Fruto: cozinhar com água e sal para comer a polpa. O piquiá mais gostoso é bem cheiroso e com polpa amarelinha. Depois da polpa, o piquiá tem espinhos, então é importante tomar cuidado na hora de comer. Por isso, vários feirantes abrem alguns frutos como amostra.



Caça: as flores atraem muitas espécies de caça, especialmente paca, cutia, veado, quati e tatu.



Madeira: de alta qualidade, compacta, pesada, não se decompõe facilmente e fornece peças de grandes dimensões. Muito utilizada nas construções civil e naval, de grande importância para armação do fundo interno das embarcações. Nas áreas rurais, o piquazeiro é a árvore preferida para fazer canoas. Essas canoas têm longa duração, chegando até 10 anos. Sua canoa pode andar lotada - com seus filhos, sacos de farinha e frutas - sem o perigo de afundar graças à madeira de piquiá e à resina de breu para calafetar. Os fazendeiros gostam da madeira de piquazeiro para fazer curral e portão, porque ela agüenta a água e não racha.



Óleo: serve para cozinhar, sendo muito bom para fritar peixe.



Amêndoa: os caboclos do Rio Negro não desperdiçam nenhuma semente de piquiá. Cortam, extraem e comem todas as amêndoas, mas sempre tomam cuidado com os espinhos. As sementes podem ser uma excelente fonte de alimentação para as pessoas e, possivelmente, de óleo para usar na indústria cosmética, no entanto, é preciso usar uma tecnologia de extração apropriada.



Casca do fruto: é rica em tanino, substitui a noz de galha na preparação da tinta para escrever, para tingir rede de dormir e fio. Essa casca também é usada para fazer sabão.

## Óleo de piquiá

Durante uma boa safra de piquiá, Senhorinha de Nanaí juntou muitos frutos e tirou tanto óleo que ela não precisou comprar nenhum litro no ano inteiro. Como ela mesma diz: “evitando a compra do óleo do mercado, a gente economiza o dinheiro que não tem”. Para tirar óleo: deixe os frutos amadurecerem por 3 ou 4 dias. Quando eles estiverem maduros (moles), cozinhe-os por 1 hora e escorra a água numa peneira. No próximo dia, raspe e amasse bem a polpa, levando-a ao fogo baixo (sem água). Finalmente, retire a massa aos poucos enquanto o óleo derrete. Três dúzias de piquiá podem render 2,5 litros de óleo.





## NUTRIÇÃO

O fruto é composto por 65% de casca, 30% de polpa e 5% de amêndoa. A polpa tem 72% de óleo, 3% de proteína, 14% de fibra e 11% de outros carboidratos. O piquiá é uma excelente fonte de calorias e energia. Os animais que comem as flores também aproveitam os nutrientes do piquiá. As flores são compostas de 71% de carboidratos, 8% de proteína e 3% de gordura.

## RECEITAS

### *Sabão da polpa de piquiá*

Ingredientes:

- 1 lata de 18 litros de piquiá descascado
- 5 litros de água
- 500 gramas de soda cáustica
- 50 gramas de breu (ou silicato)
- 1 saco de estopa ou linhagem
- 1 lata grande de manteiga ou margarina vazia
- 1 colher de pau
- caixas de madeira

Modo de fazer:

Dissolva a soda cáustica na água. Deixe os piquiás de molho na solução de soda cáustica por 12 horas. Em seguida, retire os caroços dos piquiás com uma colher de pau. Bata os ingredientes (piquiá, água e soda cáustica) até formar uma massa. Adicione o breu pouco a pouco. Quando a massa estiver com boa consistência, despeje-a nas caixas de madeira forradas com os sacos de estopa ou linhagem. Deixe a massa em repouso por 12 horas e depois corte-a em barras. Lembre sempre que a soda cáustica é tóxica, portanto, evite o contato direto. A lata usada não deve ser reaproveitada para outros fins.

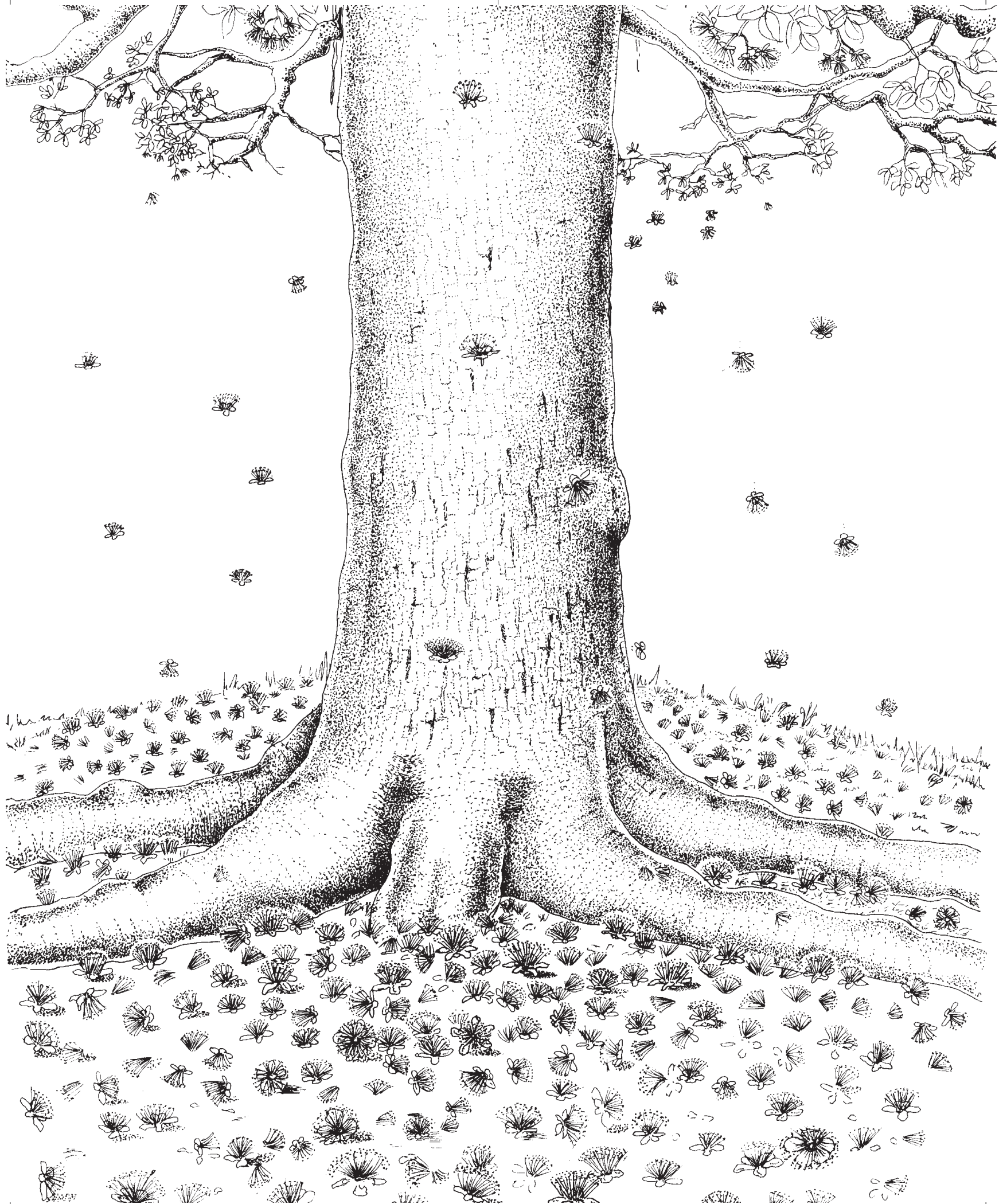


### *Sabão da casca de piquiá*



Considerando que 65% do fruto do piquiá é casca, por que não aproveitá-la? Descasque 12 piquiás graúdos. Deixe as cascas de molho (não cozinhe). Machuque e coloque a massa em uma lata de 2 litros de sebo derretido. Leve-a ao fogo baixo e mexa. Coloque 4 colheres de soda cáustica (ou 50 gramas de breu ou 4 colheres de silicato) e 5 folhas de mamão pilado bem miudinho (para fazer espuma e ajudar a limpar e clarear a roupa). Mexa até que todos os ingredientes estejam desmanchados e dissolvidos (15 minutos). Coloque a solução na forma. O sabão estará pronto depois de 24 horas.





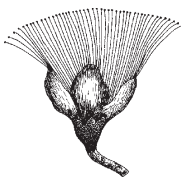


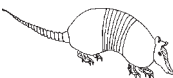






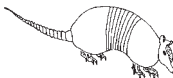







# CAÇA

## Chamando a caça: as frutíferas favoritas

Margaret Cymerys

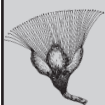
A quantidade de caça capturada embaixo das frutíferas, durante 1 ano, na comunidade de Quiandeua, Pará, mostra a importância das frutas e flores para a alimentação de animais e pessoas.

Árvore	Número de animais	Peso total
Piquiá 	18  pacas 4  veados vermelhos 3  tatus brancos 1  tatu preto 1  cutia	232 kg
Copaíba 	1  veado vermelho 1  jabuti branco	63 kg
Uxi 	3  tatus brancos 1  paca 1  veado vermelho 1  cutia	38 kg
Tatajuba 	7 jabutis, 1 veado, 1 cutia	60 kg
Ingá 	2 pacas, 2 cutias, 1 catitu, 1 preguiça e 1 papagaio	40 kg
Maturi	5 pacas	31 kg



## As flores do piquiá: bonitas e úteis

Margaret Cymerys



O piquizeiro é a árvore favorita de muitos caçadores porque suas flores “chamam” a caça. Por exemplo, Raimundinho capturou 67 quilos de caça embaixo das árvores de piquiá em apenas 2 meses de floração. Ainda que 40% do peso das caças são partes como osso e pelagem,<sup>4</sup> se ele tivesse que comprar essa carne no mercado local em 2004, teria que pagar em torno de R\$ 168. Isso representava aproximadamente o mesmo valor de 9 sacos de farinha.

Durante 3 meses de floração do piquiá, 7 caçadores de uma comunidade do Rio Capim pegaram: 18 pacas, 4 veados, 4 tatus e 1 cutia embaixo das árvores. Essa caça pesou um total de 232 quilos. A comunidade capturou quase 4 vezes mais quilos de caça embaixo do piquizeiro do que em qualquer outra árvore. Essa caça custaria cerca de R\$ 580 no mercado de Paragominas, o que equivale a 32 sacos de farinha.



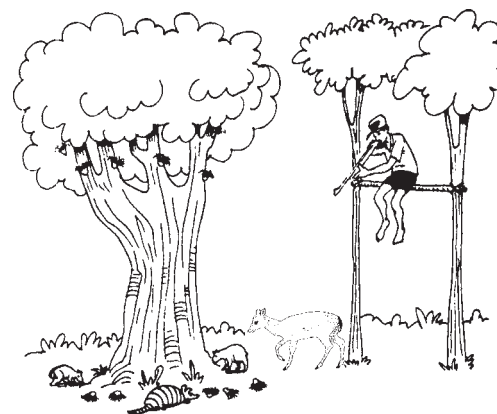
## Caça, pessoas, frutas e suas relações

Margaret Cymerys

Muitas espécies de caça se alimentam principalmente de frutas.<sup>5</sup> A dieta do veado, por exemplo, inclui mais de 80% de frutas. Caititu, queixada, anta, paca, cutia, macacos, papagaio, araras e outros animais silvestres dependem muito das frutas para sobreviver.

As florestas com muitas frutíferas que florescem e frutificam durante várias épocas do ano são capazes de abrigar muitos animais silvestres. Pessoas que querem aumentar a caça nas suas florestas podem manejar e proteger as frutíferas que a caça gosta, aumentando assim a sua própria alimentação. A quantidade de caça está diretamente relacionada com a qualidade e quantidade de floresta.

Algumas frutíferas também são as toras favoritas dos madeireiros. Então pense bem nos negócios com madeireiros e lembre-se que, muitas vezes, para cada árvore tirada, mais de 27 árvores são danificadas no processo de exploração.<sup>6</sup> Assim, durante a extração de madeira, pode-se perder árvores e, portanto, frutas que poderiam ser vendidas ou consumidas em casa.



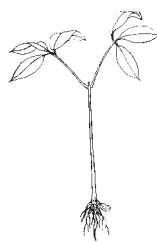




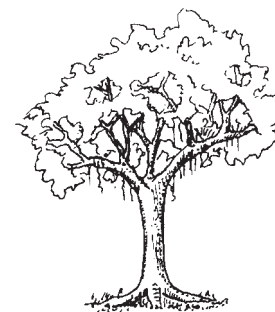
## MANEJO



**germinação**  
2 meses a 1 ano



**crescimento**  
inicia rápido; 1 metro a cada  
ano por 10 anos



**produção**  
depois de 10 a 15 anos

É difícil para a árvore de piquiá nascer e crescer na floresta, pois seus filhos não crescem bem na sombra. No caso de usar essa árvore para o enriquecimento das florestas, são necessárias grandes clareiras ou picos para receber a maior quantidade de sol possível. Na comunidade de Nanaí, o Sr. Paulo plantou 70 pés de piquiá 8 anos atrás. Hoje, eles alcançam mais de 8 metros de altura. Daqui a alguns anos, o Sr. Paulo pretende comer e vender muitos piquiás. O uso do piquiá em sistemas agroflorestais é possível por causa do crescimento rápido dessa árvore.

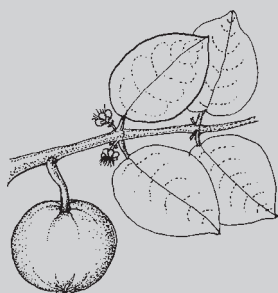
Domingos Meireles, que vive da produção das frutas na Transcarnetá, diz que piquiá plantado próximo da casa costuma produzir na entressafra. O adubo orgânico (restos de comida ou sobras de jardim) traz força e deixa as frutas mais gostosas. A lavagem de nossos alimentos circulando nas raízes reforça o sabor das frutas.

Para enriquecer a capoeira, plante 50 árvores de piquiá por hectare estimando uma produção de 200 frutos por árvore, assim você terá 6 toneladas de fruto fresco por hectare ou:

- 1 tonelada de polpa
- 90 kg de sementes
- 330 kg de taninos
- 105 kg de óleo de polpa
- 30 kg de óleo de semente <sup>7</sup>



### Parente do piquiá

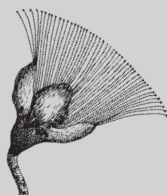


Douglas C. Daly

O piquiarana (*Caryocar glabrum* subsp. *glabrum*) é o parente do piquiá mais comum e apreciado na Amazônia Oriental. O piquiarana é uma árvore grande com até 50 metros de altura. É árvore do dossel de florestas de terra firme, nativa da Amazônia e das Guianas. Seu fruto tem aproximadamente 5 a 6 centímetros. A casca do fruto não tem pêlos e é um pouco dura. O fruto de piquiarana tem polpa carnosa e gordurosa, mas é muito valorizado pela amêndoa comestível. Para atingir a amêndoa branca e saborosa basta quebrar o caroço; mas é preciso ter cuidado porque ele tem espinhos finos em volta. Na Amazônia brasileira, o piquiarana frutifica aproximadamente entre outubro e junho.



## Piquiá para sempre?



Projeto Dendrogene<sup>8</sup>

As árvores de pau-rosa desde muito tempo são exploradas para fabricação de perfumes. Por isso, hoje é difícil encontrá-las em toda a Amazônia. Isso também pode ocorrer com o piquazeiro que, atualmente, é valorizado por seu fruto e madeira. Será que um dia também vai ser difícil encontrar piquiá na mata?

Através do pólen, as árvores reproduzem e produzem frutos que vão gerar novas árvores e alimentos.<sup>7</sup> Os piquazeiros precisam dos morcegos nectarívoros que transportam pólen de uma árvore para outra. No escuro da noite, a pequena espécie de morcego *Lonchophylla thomasi*, que pesa 8 a 15 gramas, visita as copas de piquiá e ajuda em sua polinização. Por isso, é necessário deixar árvores suficientes para que os morcegos sobrevivam e continuem transportando pólen.<sup>9</sup>

A retirada de madeira e a queima da floresta diminuem o número de piquiás e morcegos. Assim, há menos chances de encontrarmos piquiás que florescem juntos, dificultando a reprodução e o nascimento de novas árvores.

<sup>1</sup> Prance, G. & Silva, M.F. 1973

<sup>2</sup> Cavalcante, P.B. 1991

<sup>3</sup> Shanley, P. 2000

<sup>4</sup> Silvius et al. 2004

<sup>5</sup> Bodmer, R.E. & Ward, D. 2006

<sup>6</sup> Johns, J. et al. 1998

<sup>7</sup> [www.cpatu.embrapa.br/dendro/index.htm](http://www.cpatu.embrapa.br/dendro/index.htm)

<sup>8</sup> Kanashiro et al. 2002

<sup>9</sup> Albuquerque, D. 2002