



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Remade

Data: 27/04/2012

Link: <http://www.remade.com.br/br/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: ESALQ estuda pupunheira

ESALQ estuda pupunheira

Para o professor Clovis Bissi Júnior, autor da pesquisa, esta é uma alternativa de renda para o pequeno produtor rural. Segundo ele, além de poder suprir a demanda de mercado, o cultivo apresenta características favoráveis como precocidade, rusticidade, perfilhamento, alta produtividade e boa qualidade de palmito.

O perfilhamento é a principal característica que falta ao palmito juçara. Assim, a pupunheira desponta de forma promissora para o meio agrícola, uma vez que, em termos de produção, pode ser cultivada racionalmente em áreas sob mecanização agrícola e, viabilizando a produção de palmito de forma ecológica e rentável.

Em Mato Grosso, para orientar os produtores rurais no cultivo comercial do palmito da pupunheira (*Bactris gasipaes kunth*) foi lançado o manual de diretrizes técnicas com recomendações desde o cultivo. A publicação, elaborada pelos pesquisadores da Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer), David da Silva, e por João Pedro Valente, da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) e Paulo César Nunes, do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), tem contribuído para a expansão da cultura, além de abrir linhas de créditos para os produtores. David da Silva fala que esse documento é um conjunto de informações com o objetivo de orientar os produtores no plantio com técnicas voltadas para a preservação do meio ambiente.

O palmito da pupunheira é nativo da região amazônica e pertence à família Palmae. Pode atingir até 20 metros de altura, produz frutos carnosos, dispostos em cachos, com 20 a 300 unidades, de cores variadas entre o vermelho, amarelo, laranja, branco e cores intermediárias quando maduros. O primeiro corte ocorre entre 20 e 24 meses após o plantio, a longevidade da planta chega há 25 anos. O palmito apresenta excelente aceitação comercial e ainda reduz o extrativismo das palmeiras, por ser produzido no sol em áreas agrícolas tradicionais.

O principal produtor no Brasil é o Estado de São Paulo em seguida os Estados do Espírito Santo, Rondônia, Pará, Bahia, Mato Grosso, Goiás, Minas Gerais, Rio Grande do Norte, Amazonas, Acre, Paraná e Santa Catarina. Com sabor mais adocicado, o palmito tem uma coloração mais amarelada e a textura macia em relação aos palmitos de outras palmeiras nativas. Possui ainda a vantagem de não escurecer após o corte, o que permite a venda 'in natura' de um produto de qualidade e boa aparência.

Fonte: GAZETA DIGITAL