

Caatinga

As cartas e os telefonemas parabenizando o Jornal do Semi-Árido pelo lançamento desta seção, reforçam a validade da idéia concretizada a partir do número anterior. Na presente edição, publicamos mais um quadro informativo sobre dez espécies nativas do Nordeste e um enfoque especial a respeito da Faveleira, novamente contando com a colaboração do botânico José Luciano Santos de Lima, pesquisador do CPATSA.

FAVELA: DA FORRAGEM À FARINHA

Quem chega ao sertão nordestino, ou apenas passa por ele, alguns meses após o período das chuvas, quase sempre corre o risco de fazer uma descrição bastante simplista da caatinga: "mata cinzenta, desfolhada, cheia de galhos espinhentos e retorcidos". Mas a caatinga também se veste de verde todo ano, na época chuvosa, e fornece uma infinidade de produtos que são aproveitados de diversas formas pelos homens e animais. A favela, por exemplo, é uma dessas riquezas espalhadas pelo sertão. Dessa planta, que flora e frutifica geralmente de janeiro a março, o sertanejo aproveita as sementes, que são consumidas "in natura" ou em forma de farinha.

As folhas maduras da favela servem de forragem para os animais, principalmente bovinos, caprinos e ovinos. A torta e o farelo também representam uma fonte de alimento para os rebanhos, conforme análises relatadas em "O Nordeste e as Lavouras Xerófilas" (Ver quadro)

ANÁLISE DA TORTA DE FAVELA (%)

Umidade	2,98
Matérias minerais	8,32
CaO	0,68
P ₂ O ₅ (anidro fosfórico)	66,31
Açúcares reduzidos (glicose)	3,58

ANÁLISES COMPARATIVAS ENTRE OS FARELOS DA FAVELEIRA E DA CASCA DO CAROÇO DE ALGODÃO.

	Mat. Orig.	Mat. Seca (100°C)	Casca de Caroço de Algodão
Umidade	7,72	—	9,3 — 9,4
Matéria seca	92,28	100	90,6
Proteína	4,15	4,50	3,9
Mat. graxa	0,75	0,81	0,90
Mat. mineral	1,83	1,98	2,50
Mat. fibrosa	28,00	30,34	46,6
Ext. não azotado	57,55	62,37	36,7



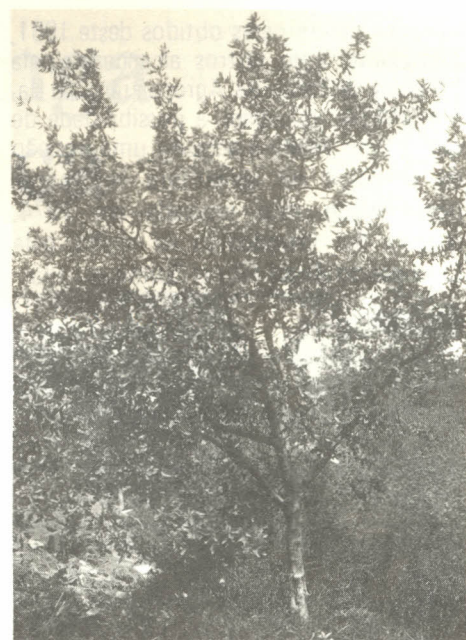
Nos frutos, 51,9% de óleo comestível

As amêndoas de favela produzem 51,9% de óleo comestível e têm cerca de 32% de proteína, além de sais minerais como cálcio, ferro e fósforo, respectivamente nas quantidades de 155,00 — 3,6 e 960,00 (mg/100 g).

INTERESSE SECULAR

A favela foi catalogada e vem sendo estudada desde o século passado por especialistas como Martius, Loefgren, Luetzelburg, entre outros cientistas do passado. Atualmente, continua sendo motivo de estudos diversos, em função do seu potencial como fonte alternativa de alimento.

Nos últimos anos, a pesquisa tem sido direcionada principalmente no sentido de conseguir a propagação vegetativa da fave-



A favela pode chegar a 5 metros de altura.

la. A Universidade Federal do Ceará conseguiu propagar vegetativamente plantas de favela sem espinhos, com alto índice de enraizamento, mas considera o método ainda trabalhoso e anti-econômico, pelo menos para uso em pequena escala. Outros estudos, nas áreas de fitotecnia, zootecnia e processamento industrial poderão contribuir para um maior aproveitamento da espécie e seu melhoramento genético.

FAVELA

Nome vernacular: Favela, Faveleiro, Favela-de-cachorro

Nome científico: *Cnidocolus phyllacanthus* (Muell. Arg.) Pax. et K. Hoffm.

Família: Euphorbiaceae

O Nordeste semi-árido do Brasil é a área natural de distribuição da favela. A maioria dos indivíduos que ocorrem nas caatingas apresentam porte que varia de 2 a 5 metros de altura, com esgalhamento irregular. Numa avaliação feita pelo CPATSA, no município de Petrolina, PE, identificou-se uma densidade média de 25,09 plantas de favela por hectare, com área de copa igual a 28 m²/planta e 702,52 m²/hectare.

A favela é lactescente, tem folhas lanceoladas com lobos desiguais, ramos e folhas com espinhos cáusticos (provocam fortes dores em pessoas e animais e quando atingem as articulações provocam graves inchaços, podendo paralisar a parte afetada); as flores são alvas, hermafroditas, em pequenos cachos axilares e terminais; o fruto é uma cápsula deiscente.

O ritidoma idoso tem espessura delgada (igual ou menor que 2 mm), flexível, ligeiramente áspera, cinza-claro a cinza-escuro. Apresenta estrias superficiais longitudinais, formadas por numerosas lenticelas pequenas (diâmetro igual ou menor que 1 mm) e são dispostas em linhas interrompidas, longitudinais, subparalelas. A casca viva tem espessura grossa (igual ou menor que 2 mm), alvacenta a bege-claro internamente, tornando-se creme-claro quando exposta ao ar. Por início, apresenta exsudato

Caatinga

As cartas e os telefonemas parabenizando o *Jornal do Semi-Árido* pelo lançamento desta seção, reforçam a validade da idéia concretizada a partir do número anterior. Na presente edição, publicamos mais um quadro informativo sobre dez espécies nativas do Nordeste e um enfoque especial a respeito da Faveleira, novamente contando com a colaboração do botânico José Luciano Santos de Lima, pesquisador do CPATSA.

FAVELA: DA FORRAGEM À FARINHA

Quem chega ao sertão nordestino, ou apenas passa por ele, alguns meses após o período das chuvas, quase sempre corre o risco de fazer uma descrição bastante simplista da caatinga: "mata cinzenta, desfolhada, cheia de galhos espinhentos e retorcidos". Mas a caatinga também se veste de verde todo ano, na época chuvosa, e fornece uma infinidade de produtos que são aproveitados de diversas formas pelos homens e animais. A favela, por exemplo, é uma dessas riquezas espalhadas pelo sertão. Dessa planta, que flora e frutifica geralmente de janeiro a março, o sertanejo aproveita as sementes, que são consumidas "in natura" ou em forma de farinha.

As folhas maduras da favela servem de forragem para os animais, principalmente bovinos, caprinos e ovinos. A torta e o farelo também representam uma fonte de alimento para os rebanhos, conforme análises relatadas em "O Nordeste e as Lavouras Xerófilas" (Ver quadro)

ANÁLISE DA TORTA DE FAVELA (%)

Umidade	2,98
Matérias minerais	8,32
CaO	0,68
P ₂ O ₅ (anidro fosfórico)	66,31
Açúcares reduzidos (glicose)	3,58

ANÁLISES COMPARATIVAS ENTRE OS FARELOS DA FAVELEIRA E DA CASCA DO CAROÇO DE ALGODÃO.

	Mat. Orig.	Mat. Seca (100°C)	Casca de Caroço de Algodão
Umidade	7,72	—	9,3 — 9,4
Matéria seca	92,28	100	90,6
Proteína	4,15	4,50	3,9
Mat. graxa	0,75	0,81	0,90
Mat. mineral	1,83	1,98	2,50
Mat. fibrosa	28,00	30,34	46,6
Ext. não azotado	57,55	62,37	36,7

Fonte: O Nordeste e as Lavouras Xerófilas, 2ª ed. 1973, Fortaleza - Ceará.



Nos frutos, 51,9% de óleo comestível

As amêndoas de favela produzem 51,9% de óleo comestível e têm cerca de 32% de proteína, além de sais minerais como cálcio, ferro e fósforo, respectivamente nas quantidades de 155,00 — 3,6 e 960,00 (mg/100 g).

INTERESSE SECULAR

A favela foi catalogada e vem sendo estudada desde o século passado por especialistas como Martius, Loefgren, Luetzelburg, entre outros cientistas do passado. Atualmente, continua sendo motivo de estudos diversos, em função do seu potencial como fonte alternativa de alimento.

Nos últimos anos, a pesquisa tem sido direcionada principalmente no sentido de conseguir a propagação vegetativa da fave-



A favela pode chegar a 5 metros de altura.

la. A Universidade Federal do Ceará conseguiu propagar vegetativamente plantas de favela sem espinhos, com alto índice de enraizamento, mas considera o método ainda trabalhoso e anti-econômico, pelo menos para uso em pequena escala. Outros estudos, nas áreas de fitotecnia, zootecnia e processamento industrial poderão contribuir para um maior aproveitamento da espécie e seu melhoramento genético.

FAVELA

Nome vernacular: Favela, Faveleiro, Favela-de-cachorro
Nome científico: *Cnidocolus phyllacanthus* (Muell. Arg.) Pax. et K. Hoffm.
Família: Euphorbiaceae

O Nordeste semi-árido do Brasil é a área natural de distribuição da favela. A maioria dos indivíduos que ocorrem nas caatingas apresentam porte que varia de 2 a 5 metros de altura, com esgalhamento irregular. Numa avaliação feita pelo CPATSA, no município de Petrolina, PE, identificou-se uma densidade média de 25,09 plantas de favela por hectare, com área de copa igual a 28 m²/planta e 702,52 m²/hectare.

A favela é lactescente, tem folhas lanceoladas com lobos desiguais, ramos e folhas com espinhos cáusticos (provocam fortes dores em pessoas e animais e quando atingem as articulações provocam graves inchaços, podendo paralisar a parte afetada); as flores são alvas, hermafroditas, em pequenos cachos axilares e terminais; o fruto é uma cápsula deiscente.

O ritidoma idoso tem espessura delgada (igual ou menor que 2 mm), flexível, ligeiramente áspera, cinza-claro a cinza-escuro. Apresenta estrias superficiais longitudinais, formadas por numerosas lenticelas pequenas (diâmetro igual ou menor que 1 mm) e são dispostas em linhas interrompidas, longitudinais, subparalelas. A casca viva tem espessura grossa (igual ou menor que 2 mm), alvacenta a bege claro internamente, tornando-se creme-claro quando exposta ao ar. Por incisão, apresenta exsudato leitoso, abundante, e coagula em contato com o ar.

PRINCIPAIS USOS		FORRAGEM	LENHA	ESTACAS	CARVÃO	MOVEIS DOMESTICOS	TANINO	FRUTOS COMESTIVEIS	FRUTOS ABORTIVOS (Caprinos)	ORNAMENTAÇÃO	ARTESANATO	CASCA MEDICINAL	MOVEIS FINOS	ÓLEO	CERCA-DE-VARA	LINHA	MOIÕES	CERCA VIVA
1. CARQUEIJA	– <i>Calliandra depauperata</i> Benth. Fam. Leg. Mim.	X							X									
2. IMBURANA-DE-CAMBÃO	<i>Bursera Leptopholeos</i> (Mart.) Engl. Fam. Burseraceae	X	X		X					X								X
3. IMBURANA-DE-CHEIRO	<i>Imburana cearensis</i> (Fr. All.) A. C. Smith. Fam. Leg. Pap.	X			X						X	X						
4. JUAZEIRO	<i>Ziliphus joazeiro</i> Mart. Fam. Rhamnaceae	X	X	X	X		X	X			X							
5. JUREMA-PRETA	<i>Mimosa hostilis</i> Benth. Fam. Leg. Mim.	X	X	X	X	X												
6. MARMELEIRO-PRETO	<i>Croton Sonderianus</i> Muell. Arg. Fam. Euphorbiaceae	X											X	X				
7. MULUNGU	<i>Erythrina velutina</i> Willd. Fam. Leg. Pap.	X								X								X
8. PAU-BRANCO	<i>Auxemma oncocalyx</i> (Fr. All.) Baill. Fam. Ehretiaceae	X	X	X	X												X	X
9. QUEBRA-FACA	<i>Croton</i> sp. Fam. Euphorbiaceae	X	X	X							X			X				
10. SABIÁ	<i>Mimosa Caesalpinifolia</i> Benth. Fam. Leg. Mim.	X	X	X	X										X			