

Cultura Alternativa:

O potencial da diversificação no cultivo das frutas nativas

O Brasil é um país megadiverso, ou seja, está entre as nações com maior diversidade de vida no planeta. Os diferentes biomas brasileiros oferecem grande diversidade de espécies de frutas nativas, a maior parte delas com potencial econômico pouco explorado. Algumas, como o caju e o abacaxi, fazem parte da matriz produtiva em vários países do mundo. Outras têm importância econômica apenas em mercados regionais, como o pequi e o buriti na Região Centro-Oeste, o cajá e a mangaba na Região Nordeste, e o cupuaçu e a graviola na Região Norte.

A Região Sul do Brasil também tem suas frutas nativas: arará, pitanga, butiá, uvaia, guabiju, araticum, amoras silvestres, ingá, cereja-do-rio-grande, goiaba-serrana, guabiroba e jabuticaba. Estas frutas possuem, em geral, grande valor medicinal e nutricional devido à presença de vitaminas e substâncias antioxidantes. Podem ser consumidas in natura ou processadas, na forma de geleias, sucos, licores, iogurtes e sorvetes. Além disso, devido à sua arquitetura de planta, e também pela coloração de folhas, flores e frutos, são bastante ornamentais e vem sendo usadas no paisagismo, tanto na área rural como na zona urbana. Adaptadas a um clima mais frio, podem se tornar fonte de renda em pequenas propriedades rurais. Uma das vantagens do aproveitamento destas espécies nos sistemas de produção é a época de colheita. Na pitangueira, por exemplo, a primeira safra no Rio Grande do Sul ocorre em outubro/novembro, e a segunda em março/maio, podendo se estender até o início do inverno. A segunda safra do ciclo da pitangueira ocorre quando já terminaram as colheitas de outras espécies frutíferas economicamente importantes, como o pessegueiro, a ameixeira, o morangueiro, a amora-preta e o mirtilo, fator que privilegia o aproveitamento da mão-de-obra tanto das propriedades rurais como da agroindústria. Do mesmo modo, a época de colheita do araçazeiro e do butiazeiro ocorre após a colheita das outras espécies de frutíferas. Assim, algumas destas espécies nativas podem entrar como uma alternativa para a diversificação, tanto das propriedades rurais como da agroindústria, oportunizando uma renda adicional e atendendo ao apelo do mercado consumidor, que busca por novidades e valoriza produtos da biodiversidade local.

Nos últimos anos ocorreu um aumento do investimento em pesquisa relacionada a essas espécies, tanto no que se refere ao desenvolvimento de sistemas de produção, como no melhoramento genético e na área de ciência e tecnologia de alimentos visando, o de novos produtos para o mercado.

Neste sentido há Embrapa clima temperado realiza pesquisas com o objetivo de conversar, caracterizar, multiplicar o avaliar o potencial de uso destas

espécies. Mantém o Banco Ativo de Germoplasma de Frutas Nativas do Sul do Brasil, onde são conservados acessos de várias dessas espécies. Também vem estudando métodos de propagação e de manejo de algumas espécies no campo, e avalia seleções de pitangueira, araçazeiro, uvalheira e butiazeiro, visando o desenvolvimento de variedades com qualidade superior. Além disso, também atua no desenvolvimento de produtos inovadores à base das frutas nativas, para atender a determinados nichos de mercado.

Uma breve descrição das espécies de frutas nativas da Região Sul do Brasil com maior potencial para geração de renda aos produtores é apresentada a seguir: Pitangueira (*Eugenia uniflora*) – família: Myrtaceae

Foto: Rosa Lia Barbieri

A pitangueira é muito cultivada como planta ornamental devido ao aspecto do tronco e das folhas, além da florada abundante de cor branca e da coloração das frutas, que varia do vermelho claro ao vinho escuro. Nas folhas da pitangueira foram identificados flavonóides, terpenos, tanino e óleos essenciais. As pitangas são fonte de carotenóides e antocianinas. Estudos preliminares indicam que a pitanga pode reduzir a proliferação de alguns tipos de câncer, como o cólon-retal, de pulmão, renal, de mamas e de ovário. Existem no mercado sucos e produtos de higiene pessoal à base de pitanga (sabonetes, shampoos, óleos de banho, cremes corporais e perfumes).

Araçazeiro (*Psidium cattleianum*) –
família: Myrtaceae

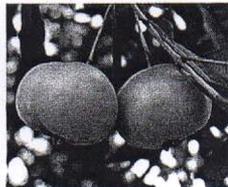
Foto: Rosa Lia Barbieri

O araçazeiro é um arbusto que produz flores brancas e frutas amareladas ou vermelho-escuras. O araçá apresenta grande potencial para exploração econômica, devido à alta produtividade com baixo custo de implantação e manutenção do pomar.



É apresentado como uma alternativa dentro da agricultura familiar, sendo ótima opção para o cultivo orgânico, em virtude das características dos seus frutos e da boa aceitação para consumo. Os araçás são ricos em vitamina C e compostos antioxidantes. Podem gerar renda quando comercializados na forma de araçazada, geleias, sucos, bombons, trufas e sorvete de araçá. Duas cultivares de araçá foram desenvolvidos pela Embrapa

Clima Temperado, a Yacy, produtora de frutos amarelos, e a Irapuã, produtora de frutos vermelhos.



Uvalheira (*Eugenia pyriformis*) – família: Myrtaceae

Foto: Rosa Líia Barbieri

A uvalheira é uma árvore que produz frutas amarelas, com sabor ácido e aroma intenso. A uvaia apresenta carotenóides e compostos fenólicos, além de ter ação antioxidante. A uvaia apresenta grande potencialidade de uso industrial, sendo muito apreciada para o consumo na forma de sucos, iogurtes e sorvetes.



Butiazeiro (*Butia odorata*, *Butia eriostachya*, *Butia yatay*, *Butia catarinensis*) – família:

Arecaceae

Foto: Rosa Líia Barbieri

Os butiazeiros são palmeiras que iniciam a produção de cachos após seis a oito anos, e, a partir de então, produzem anualmente por mais de 100 anos. A cor dos butiás maduros varia do amarelo claro ao vermelho-escuro, com sabor de ácido a adocicado. Entre os usos, destacam-se o consumo do fruto in natura, a produção de licores, sucos, geleias, sorvetes, bolos e bombons. Com as folhas e a polpa do fruto são realizados trabalhos artesanais, os quais são comercializados em feiras. A planta é usada no paisagismo, para ornamentar jardins e quintais. Além do uso tradicional da planta pela população, produtos inovadores a partir do butiá vêm sendo desenvolvidos, como licores com cachaça orgânica para exportação, trufas e néctar de butiá. No município de Santa Vitória do Palmar (RS) existe uma associação de artesãos que se dedica à produção de alimentos (bolos, cucas, licores, geleias, mousses, biscoitos, pasteis, docinhos) e artesanato (garrafas decoradas, porta-objetos, quadros, suporte para copos, imãs de geladeira e outros objetos decorativos), à base de butiá, planta símbolo do município. Ali também é realizada anualmente a Febutiá.



Goiabeira-serrana (*Acca sellowiana*) – família: Myrtaceae

Fotos: Rosa Líia Barbieri

A goiabeira-serrana é uma pequena árvore com flores vistosas, de pétalas

brancas e estames vermelhos. Além das frutas, as pétalas das flores também são comestíveis. No Brasil, seu cultivo é mais intenso em Santa Catarina. As goiabas-serranas, também conhecidas como feijoas são apreciadas para consumo in natura, na forma de sucos e geleias. A Epagri e a Universidade Federal de Santa Catarina vêm trabalhando com intensidade no melhoramento genético dessa espécie, tendo lançado algumas cultivares nos últimos anos.



Jabuticabeira (*Plinia trunciflora*) – família: Myrtaceae

Foto: Antonio Roberto Marchese de Medeiros

A jabuticabeira é uma árvore com flores brancas. As jabuticabas, frutas escuras e globosas produzidas junto ao tronco, conferem um aspecto diferenciado. As jabuticabas apresentam alto poder antioxidante. Vitamina A e B, potássio, magnésio, cálcio, ferro, fósforo e pectina são encontrados em sua polpa. A casca das jabuticabas é rica em antocianinas, que protegem contra doenças cardíacas. Podem ser utilizadas no preparo de sucos e geleias.



Cerejeira-do-rio-grande ou cerejeira-do-mato (*Eugenia involucrata*) – família: Myrtaceae

Foto: Rosa Líia Barbieri

A cerejeira-do-rio-grande é uma árvore com folhas verde-escuras e brilhantes, flores brancas e frutas vermelho-escuras. A fruta apresenta consideráveis teores de fósforo e potássio, e altos teores de carotenóides e antocianinas. Possui alta atividade antioxidante. Pode ser consumida in natura ou na forma de sucos, doces, geleias e licores.