



SABORES DO BUTIÁ: DELÍCIAS CONSTRUÍDAS AO LONGO DO TEMPO

Ênio Egon Sosinski Júnior

O butiá é um fruto de uma palmeira que é muito apreciado no Brasil, Uruguai e Argentina. Muitos brasileiros do centro do país o chamam de coquinho azedo. Os argentinos o conhecem por *yatay*. E no Uruguai e no Sul do Brasil todos o conhecem como butiá. Os butiazeiros, as palmeiras que dão os butiás em cachos, podem ocorrer de forma isolada na beira das estradas, em parques, jardins e quintais. Porém, ocorrem de forma natural em grandes agrupamentos conhecidos como butiazais, no Brasil, ou palmares, no Uruguai e Argentina.

Os butiazais são ecossistemas muito antigos com uma grande diversidade de animais e plantas nativos associados. No Brasil, ainda são encontrados nos campos do Bioma Pampa e nos campos de altitude entremeados com as matas de araucária (árvore que produz o pinhão) no planalto do Bioma Mata Atlântica e em algumas áreas do litoral sul de Santa Catarina e nordeste do Rio Grande do Sul. Também ocorrem em algumas áreas do Bioma Cerrado, especialmente no norte de Minas Gerais. Na Argentina é mais comum encontrar os palmares de *yatay* na região nordeste do país, descendo até o Pampa argentino, onde conectam-se aos vizinhos uruguaios. No Uruguai, cobrem extensas áreas de campos por todo o país, e é lá que encontramos as maiores extensões de remanescentes de palmares de butiá.

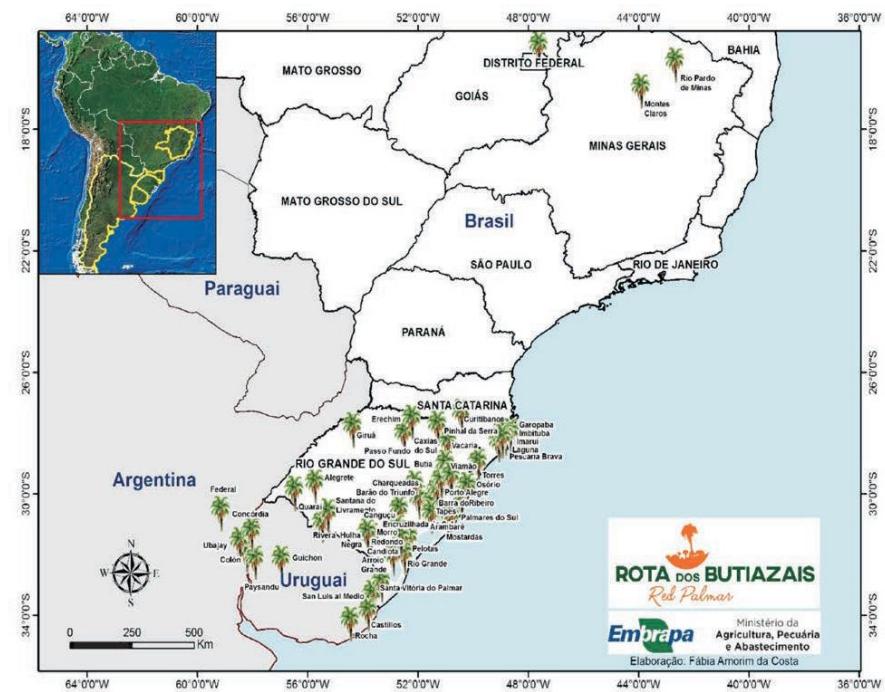
Os frutos podem ser das mais variadas cores: amarelo, alaranjado, avermelhado, marrom e até mesmo esverdeado. Contendo alto teor de potássio, manganês e ferro, os butiás são ricos em vitamina C e carotenoides e vêm sendo consumidos pelos diversos povos que habitaram o cone sul da América do Sul há séculos. Registros arqueológicos mostram o uso de amêndoas de butiá (os coquinhos) por populações humanas no Uruguai há mais de 8 mil anos. Acredita-se que os povos antigos contribuíram para

a seleção e distribuição dos frutos de butiá, resultando no estabelecimento de extensas áreas de butiazais pelo Sul da América do Sul.

Os butiás sempre foram apreciados quando consumidos direto das plantas, assim como utilizado para produzir a saborosa e muito conhecida cachaça com butiá. Porém, o uso do butiá vai muito além da cachaça. Graças a essa longa convivência e interdependência dos humanos com os butiazais tem sido possível criar um universo de outras possibilidades de utilização do fruto na alimentação e gastronomia, como você verá aqui em *Butiá para todos os gostos*.

A promoção e divulgação dessas delícias desenvolvidas no contexto da relação entre pessoas e os butiazais têm sido uma excelente estratégia para a conservação desses ecossistemas frente às inúmeras ameaças de sua conversão em outras formas de uso da terra. Contribuir com a promoção do valor e uso de frutos nativos estimula as comunidades locais no sentido delas se tornarem responsáveis pelo manejo sustentável e conservação dos seus ecossistemas. Tal arranjo pode criar um ciclo virtuoso, com aumento do interesse na proteção do meio ambiente devido à possibilidade do aumento da renda familiar e aos dividendos sociais e ecológicos resultantes.

Essas considerações têm inspirado muitas pessoas e instituições a se unirem em uma rede: a Rota dos Butiazais. Essa rede conecta pessoas no Brasil, Uruguai e Argentina interessadas no compartilhamento de conhecimentos e contribuições coletivas a fim de facilitar a inovação, a competitividade e a sustentabilidade das iniciativas associadas aos butiás e butiazais, contribuindo para gerar trabalho e renda, além do desenvolvimento regional. É a proposta de uma conexão entre territórios distintos em três países, cujas identidades se conectam num forte vínculo cultural que as pessoas estabeleceram com os butiás ao longo dos tempos.



Mapa da Rota dos Butiazais, em que cada palmeira indica onde existe pelo menos uma liderança local, que representa a diversidade de atores que compõem a rede nos três países envolvidos. Imagem: Fábia Amorim da Costa.

Foto: Juliana Castelo Branco Vilela

Foto: Rosa Lia Bartolieri



Foto: Marené Machado Marchi



Foto: Juliana Castelo Branco Vilela