



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

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*.

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.

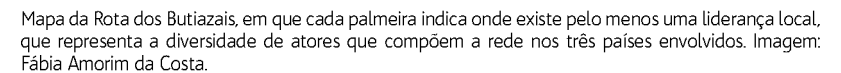


Foto: Rosa Lia Barbieri



Foto: Juliana Castelo Branco Villela



Foto: Juliana Castelo Branco Villela



Foto: Marlene Machado Marchi

