



OS BUTIÁS, AS PESSOAS E AS RECEITAS

Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Apresentamos a seguir 141 receitas com butiás, elaboradas em três países onde os butiazais são nativos – Brasil, Uruguai e Argentina. As receitas foram criadas e compartilhadas tanto por pessoas que vivem nos locais onde ainda existem butiazais, como por pessoas que trabalham e cozinham com butiás, refletindo a diversidade cultural da Rota dos Butiazais.

O livro está organizado em três partes. Na primeira parte são apresentadas as receitas dos admiradores do butiá que vivem em locais que fazem parte da Rota dos Butiazais, no Brasil, Uruguai e na Argentina. Nessa parte do livro, as receitas estão organizadas de acordo com as localidades selecionadas, iniciando pelo Rio Grande do Sul, com os municípios dispostos em ordem alfabética, depois Santa Catarina, Uruguai e Argentina. Na segunda parte, estão receitas de algumas instituições de ensino, elaboradas por professores e alunos de escolas e cursos de gastronomia. Na terceira parte, estão as receitas desenvolvidas por chefs de cozinha. No final do livro você encontrará um índice de receitas agrupadas conforme o tipo: doces, salgadas, agridoces e bebidas de modo a facilitar a busca.

Além das receitas, este livro traz a pluralidade de olhares que pessoas muito diferentes têm sobre os butiás.

As pessoas que vivem nos diferentes locais de ocorrência dessas plantas desenvolveram, ao longo do tempo, um aproveitamento próprio para os butiás. Além do consumo dos frutos e das amêndoas, as plantas são usadas para embelezar os pátios e jardins das casas, de ruas e praças. São palmeiras que toleram baixas temperaturas e geadas, por terem evoluído por milhões de anos nessas condições ambientais. Artesãos usam partes da planta para elaborar produtos como bolsas, carteiras, mochilas, cachepôs, bandejas, caixas e garrafas decoradas.



Foto: Rosa Lía Barbieri

Cacho de flores (inflorescência) de *Butia odorata*

O uso mais comum dos frutos é na preparação de licor e de cachaça com butiá, tanto no Brasil, como no Uruguai e na Argentina. Por isso, existem inúmeras variações das receitas dessas bebidas, algumas das quais estão neste livro. Na cozinha, os butiás vêm sendo combinados de várias maneiras com ingredientes disponíveis localmente, e assim surgiram receitas inovadoras com butiás, muitas das quais poderão ser encontradas neste livro.



Foto: Rosa Lía Barbieri

Flores femininas de *Butia odorata*

Assim como na culinária, os butiás apresentam grande variedade de sabores, formas e cores, a planta também mostra características diversas que, quando conhecemos, permitem entender melhor o processamento dos frutos. Os butiazeiros têm flores femininas e masculinas agrupadas no mesmo cacho, mas a produção de frutos depende de insetos polinizadores que transportam o pólen de uma planta para outra. Existe um mecanismo genético que controla a abertura dessas flores: as flores masculinas liberam o pólen 24 horas antes que as flores femininas do mesmo cacho estejam abertas. Assim, as flores femininas de uma planta só serão polinizadas pelo pólen de outra planta, em um processo denominado de polinização cruzada. Por isso, existe uma dependência da presença dos insetos para que a formação de frutos aconteça. Ou seja, sem abelhas e outros insetos polinizadores, não há butiás.



Foto: Rosa Lía Barbieri

Flores masculinas de *Butia odorata* na fase de liberação de pólen.



Foto: Rosa Lía Barbieri

Frutos maduros de *Butia odorata*



Foto: Marene Machado Marchi

Coquinhos de *Butia odorata*



Foto: Marene Machado Marchi

Amêndoas de *Butia odorata*

Há uma grande variação genética para as características dos frutos, resultando em várias cores de frutos maduros, além de diferentes tamanhos, texturas de casca e quantidade de fibras na polpa. No interior de cada fruto há um coquinho (ou "caroço"), e dentro do coquinho estão amêndoas comestíveis. Cada butiá tem um coquinho, e cada coquinho pode ter de uma a três amêndoas.

Existem 21 espécies botânicas de butiás, dos quais quatro são usadas nas receitas deste livro: *Butia catarinensis*, *Butia eriospatha*, *Butia odorata* e *Butia yatay*. Conheça abaixo algumas curiosidades relacionadas com as diferentes espécies de butiá usadas nas receitas deste livro.

Butia catarinensis, conhecido como butiá-da-praia, ocorre nas áreas de restinga no Litoral Norte do Rio Grande do Sul e do Litoral de Santa Catarina. Seus frutos são pequenos, pouco fibrosos e muito doces, difíceis de despolpar manualmente. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Torres, Garopaba, Imbituba, Laguna e Pescaria Brava.



Foto: Rosa Liza Barbieri

Butia eriospatha, conhecido como butiá-da-serra, é comum nos campos de altitude nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Passo Fundo.

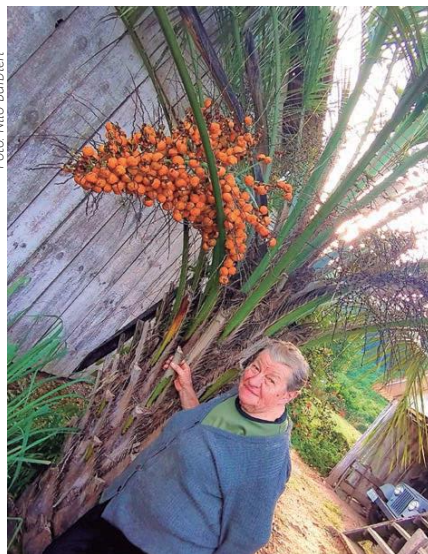


Foto: Nilo Barbieri

Butia odorata tem maior ocorrência próximo ao Litoral Médio e sul do Rio Grande do Sul. Grandes butiazais são encontrados próximos às grandes lagoas e no Uruguai. Seus frutos têm maior teor de fibras e são menos doces. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Santa Vitória do Palmar e Tapes.



Foto: Paulo Lanzetta

Butia yatay ocorre no Brasil, Uruguai e Argentina, na região fronteira entre esses países. No Brasil, essa espécie é conhecida por butiá, mas na Argentina e no Uruguai a chamam de yatay. Seus frutos são grandes, com uma casca espessa que pode ser facilmente retirada. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Giruá e Quaraí (no Rio Grande do Sul), nas receitas de Ubajay (na Argentina) e em Guichón (no Uruguai). Por isso, em algumas receitas desses locais existe a recomendação de descascar os butiás.



Foto: Caroline Cristina Brouwers



Assim como existem diferenças entre as espécies, existem também diferentes formas de denominar cada uso, ou mesmo diferentes formas de uso. Nas receitas deste livro são citados o uso do butiá inteiro, butiá despulpado, butiá sem casca, butiá descascado, farinha de amêndoas, farinha de fibra de butiá e polpa de butiá.

- **Butiá inteiro** – é o fruto inteiro, com casca e coquinho.
- **Butiá despulpado** – somente a polpa, em pedaços, sem o coquinho.
- **Butiá sem casca** – butiá cuja casca foi retirada, usado principalmente nas receitas de conservas. É o caso de frutos com polpa grossa e casca espessa (Butia yatay).
- **Butiá descascado** – idem à descrição acima.
- **Farinha de amêndoas** – é feita com a trituração das amêndoas dos butiás.
- **Farinha de fibra de butiá** – é feita com a trituração do bagaço seco do butiá. O bagaço é um resíduo da elaboração do suco de butiá.
- **Polpa de butiá** – a obtenção da polpa de butiá depende do tipo de equipamento utilizado, havendo duas possibilidades: 1) butiá despulpado, sem o coquinho, processado no liquidificador ou aparelho semelhante, com o mínimo de água necessário para triturar a fruta, coado; 2) butiá inteiro, processado em despulpadora específica para butiá ou similar à do açaí, sem adição de água.

Esperamos que esta publicação traga reconhecimento, estimule o interesse e encoraje o uso desses nossos preciosos recursos genéticos – os butiás.

Recursos genéticos são a parte da biodiversidade que é usada pelas pessoas.