

O PEQUÍ

*e os Pequizeiros na comunidade
de Pontinha*



O PEQUÊ

*e os Pequizeiros na comunidade
de Pontinha*

Ficha técnica

Autores:

Maria Auxiliadora Drumond; Lorena Cristina Lana Pinto; Lídia Maria de Oliveira Moraes; Artur Queiroz Guimarães; Irla Paula Stopa Rodrigues

Colaboradores:

Bruna Daniele Ribeiro Firmino; Luiza Helena Pedra da Silva; Paulina Maria Maia Barbosa; Raquel Hosken Pereira da Silva

Fotos:

Arquivo do Projeto Pequi, UFMG

Projeto gráfico:

Campestris Design e Elaboração de Conteúdos LTDA
e-mail para contato: campestris@outlook.com

É permitida a reprodução desta obra para fins educativos.

Ficha catalográfica:

O pequi e os pequizeiros na comunidade de Pontinha / Maria Auxiliadora Drumond ... [et al.]. – Belo Horizonte : Instituto Sustentar, 2013.
25 p.: il.

Inclui bibliografia.

ISBN: 978-85-65177-01-6

1. Pequi. 2. Cerrado. 3. Pontinha, Comunidade de. 4. Extrativismo.
I. Drumond. Maria Auxiliadora.

CDU: 582.81

Agradecimentos

Agradecemos aos moradores da comunidade de Pontinha, que compartilharam conosco seu conhecimento e vivência.

Agradecemos também à Floresta Nacional de Paraopeba, pelo apoio durante a última década.

Finalmente, agradecemos a UFMG, ao MEC/ProExt e a FAPEMIG, pelo auxílio ao Projeto Pequi.

Índice

<i>Apresentação</i>	3
<i>Bem vindo a Pontinha</i>	5

1 — Cerrado: onde vive o Pequizeiro

<i>Você já reparou como são as plantas do Cerrado?</i>	7
--	---

2 — O Pequi e os Pequizeiros

<i>Pequi: de onde vem esse nome?</i>	10
--	----

<i>Pequi, que fruto é esse?</i>	11
---------------------------------------	----

<i>Os vários tipos de Pequis</i>	11
--	----

<i>Quando é que dá Pequi?</i>	12
-------------------------------------	----

<i>O Pequi e os animais</i>	14
-----------------------------------	----

<i>Além da gente, quem mais come Pequi?</i>	15
---	----

<i>O fogo e os Pequizeiros</i>	16
--------------------------------------	----

<i>Quantos Pequis cada Pequizeiro produz?</i>	17
---	----

3 — Para onde o Pequi vai nos levar...

<i>Pequi pra quê?</i>	19
-----------------------------	----

<i>O que fazer com a casca do Pequi?</i>	21
--	----

<i>E se alguém quiser comer Pequi o ano todo?</i>	21
---	----

<i>Outros produtos feitos com Pequi</i>	21
---	----

<i>Onde é que se vende Pequi</i>	22
--	----

<i>Quando o Pequi é interesse de muitos</i>	23
---	----

<i>Palavras finais</i>	24
------------------------------	----

<i>Para saber mais</i>	25
------------------------------	----

Apresentação

Esta cartilha foi criada a partir da vontade de compartilhar o que aprendemos sobre o Pequi (o fruto) e os Pequizeiros (o pé de Pequi) junto aos moradores da comunidade quilombola de Pontinha.

Este trabalho faz parte do Projeto Pequi, que pretende, além de estudar o Pequizeiro, avaliar se seus frutos seriam uma boa alternativa de renda para os moradores de Pontinha.

Entendendo o livro

CORES E DESENHOS

O livro está dividido em três partes com cores e desenhos diferentes.
Veja abaixo:

CERRADO: ONDE VIVE O PEQUI



O carcará é uma ave muito comum no Cerrado



A mangaba é um dos importantes frutos do Cerrado

O PEQUIZEIRO E O PEQUI



Esta é a flor do Pequizeiro



Este é o Pequi partido, mostrando seus caroços

PARA ONDE PODEMOS CAMINHAR?



Arroz com Pequi é um prato famoso e apreciado



Polpa e licor de Pequi

CITAÇÕES

“As citações entre aspas e em vermelho são frases ditas por moradores da comunidade de Pontinha!”

Bem vindo a Pontinha!

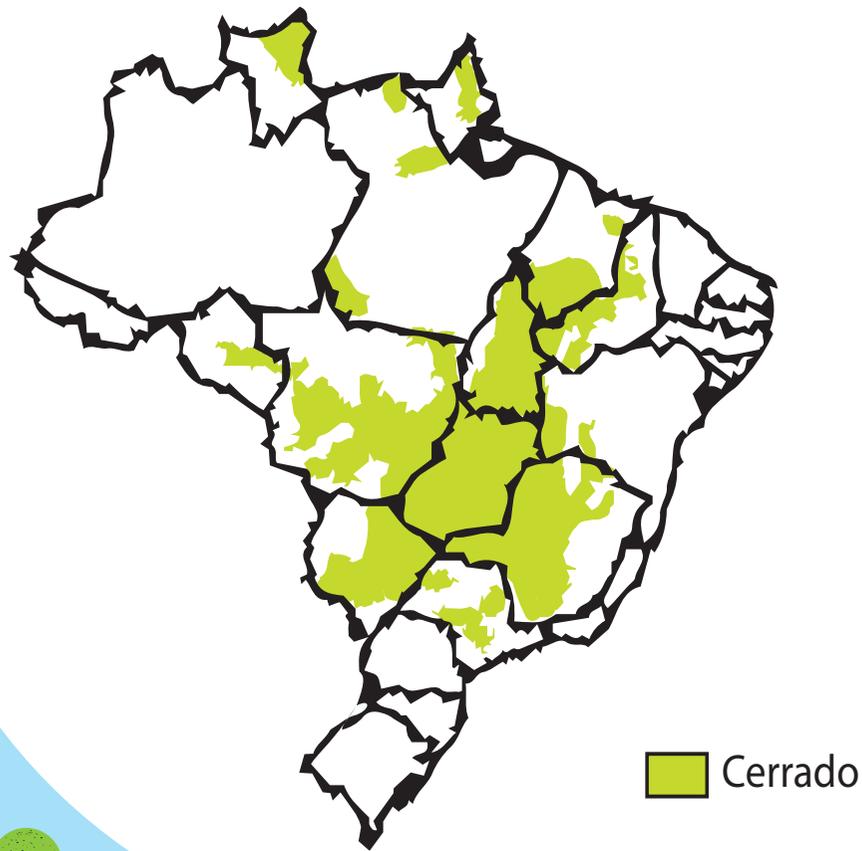
A comunidade de Pontinha está localizada no município de Paraopeba, na região central de Minas Gerais. Cerca de 2.000 pessoas moram na comunidade.

Você sabe por que Pontinha tem esse nome? Uma das histórias a esse respeito diz que, há mais de 100 anos, um padre chamado Antônio Moreira doou uma “pontinha” de terra para um grupo de afrodescendentes que estava procurando um novo local para morar e aí se formou a comunidade de Pontinha. Em 2005, ela foi reconhecida pela Fundação Palmares como comunidade quilombola, um marco histórico importante para Pontinha e seus moradores.



CERRADO: ONDE VIVE O PEQUIZEIRO

O Cerrado é um tipo de vegetação que ocorre em várias partes do Brasil, inclusive em Pontinha. Olhe o mapa abaixo! As partes verdes mostram as áreas de Cerrado que ocorrem no Brasil. Infelizmente, muitas dessas áreas têm sido usadas para grandes plantações, por exemplo, de pasto, eucalipto e soja.



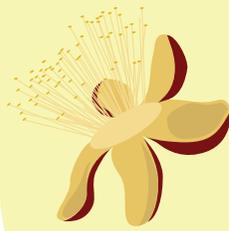
Você já reparou como são as plantas do Cerrado?

Muitas árvores do Cerrado possuem troncos tortos e casca grossa. Algumas possuem folhas peludas e outras possuem folhas grossas e brilhantes, como se tivessem sido enceradas! As raízes de muitas plantas são profundas e às vezes mais compridas do que a altura da própria planta! Isso acontece para que elas possam buscar a água que está disponível em grandes profundidades.



A foto da esquerda mostra uma árvore do Cerrado com troncos tortos. Veja, do lado direito, uma folha bem grossa e com muitos pelos!





O PEQUI e OS PEQUIZEIROS

É no Cerrado que vive o Pequizeiro e várias outras plantas muito utilizadas pelas pessoas. Suas sementes, flores, frutos, folhas, raízes e cascas são aproveitadas na alimentação e para fazer remédio e artesanato. Além do uso no dia a dia, existem algumas plantas que também são vendidas em mercados e feiras, como o araticum e a mangaba.

Araticum



O araticum é um fruto muito usado pela comunidade de Pontinha. Segundo alguns moradores, antigamente, no tempo das parteiras, as folhas do araticum eram utilizadas para banhar as mulheres em trabalho de parto.

Mangaba

Mangaba, na língua dos índios tupi-guarani, significa “coisa boa de comer”. Além de ser um fruto utilizado na alimentação, o leite de mangaba, extraído do tronco da árvore, funciona como depurativo para o sangue, é bom para a pele, intestino e auxilia no combate ao diabetes.



Você sabia que o Pequizeiro é considerado árvore símbolo de Minas Gerais? Desde 1987 é protegido por lei, ou seja, os Pequizeiros não podem ser cortados. Quem conhece um pouco melhor essa árvore maravilhosa entende o motivo dessa lei: o Pequizeiro vale muito mais em pé do que cortado!

Seu fruto, o Pequi, é bastante apreciado na comunidade e costuma ser usado em pratos salgados e para fazer licor, doce, óleo e creme. O Pequi também pode ser utilizado para fazer sabão, ração para animais, remédios, entre outras coisas.



Pequi no pé
(fruto fechado)



Pequi maduro no chão
(fruto aberto)

Pequi: de onde vem esse nome?

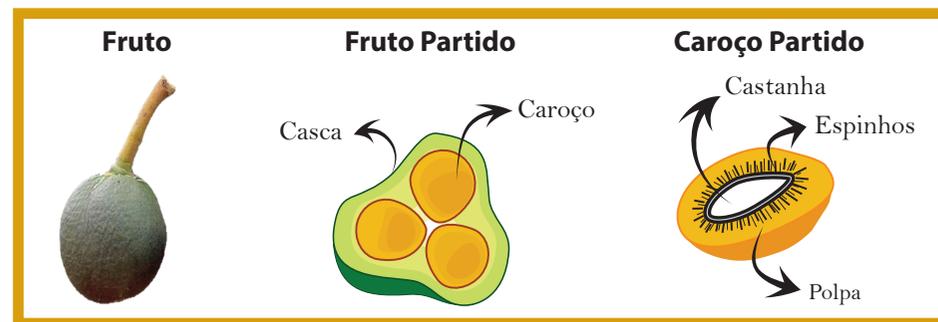
Quem ‘batizou’ o fruto com esse nome – Pequi – foram os índios tupi-guarani. Na língua deles, Pequi significa “pele espinhosa” (py = pele e qui = espinho). Quem conhece o Pequi entende a razão desse nome: no caroço do Pequi existem muitos espinhos minúsculos. Não se deve morder um Pequi, apenas roer!

Em outras regiões do Brasil, o Pequi é chamado por vários outros nomes, como piqui, piquiá, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá-pedra e suari. Para evitar confusão e ajudar as pessoas de diferentes lugares a saber de que planta se está falando, existe um nome que chamamos de nome científico. Todo ser vivo conhecido pelos cientistas tem um nome científico, que é composto por duas palavras em latim ou grego, como se fosse um nome e sobrenome.

Nosso Pequizeiro é o *Caryocar brasiliense*, que significa: fruto com caroço carnudo que ocorre no Brasil.

Pequi, que fruto é esse?

Quando o fruto está maduro, apresenta casca de coloração verde clara ou levemente amarelada. A massa (polpa) que cobre os caroços (sementes) pode apresentar cor amarela, laranja, rosada, ou esbranquiçada. Na maioria dos casos é possível encontrar duas a três sementes em um fruto, mas isso pode variar. A figura abaixo mostra as partes do Pequi:



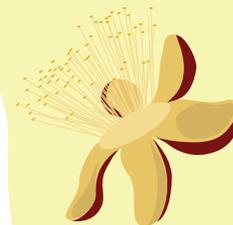
Os vários tipos de Pequi

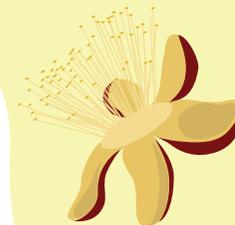
Segundo os moradores da comunidade de Pontinha, os Pequis podem ser:

- Amargos ou doces
- Com muita ou pouca polpa (ou carne)
- Com o gosto ruim (rançoso, marujento) ou gosto bom
- Com muito ou pouco caroço
- Com caroço grande ou pequeno

“Para saber a qualidade do Pequi, é preciso provar, e alguns só servem para fazer sabão”

“Uma árvore que dá Pequi doce dá sempre doce, se dá amargo, dá sempre amargo”





Quando é que dá Pequi?

Os Pequis são produzidos após o período da floração e a maioria começa a amadurecer no mês de outubro. Mas é somente no final do ano que tem Pequis em abundância. Em alguns meses fora da safra (maio, junho e julho) é possível encontrar Pequizeiros “temporões”. No entanto, esses Pequizeiros produzem pouco nessa época, cerca de um ou dois frutos por árvore.

Não adianta colher os frutos no pé! O Pequi só está pronto para ser consumido depois que cai do Pequizeiro. Veja que no quadro abaixo há mais frutos em alguns meses do que em outros. Isso indica que em alguns meses do ano os Pequizeiros são mais produtivos.

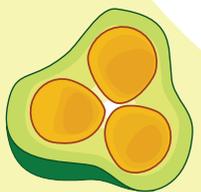
Mês	Floração	Frutificação
Janeiro		
Fevereiro		
Março		
Abril		
Maio		
Junho		
Julho		
Agosto		
Setembro		
Outubro		
Novembro		
Dezembro		

Tem muita gente na comunidade de Pontinha que trabalha com a extração de uma minhoca gigante, o “minhocuçu”. Mas a comunidade sabe que extrair minhocuçus na época de reprodução é muito ruim para esse animal, pois a quantidade de minhocuçus pode diminuir muito ao longo do tempo.

Se os minhocuçus se reproduzem na época das chuvas...
E se essa época é a mesma da maior produção de Pequis...

Então... pode ser que trabalhar com Pequis seja uma alternativa!

Veja abaixo:



O Pequi e os animais

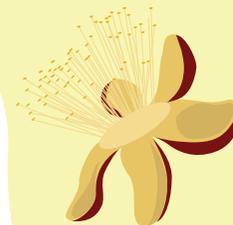
Algumas flores, como a do Pequizeiro, produzem um líquido açucarado conhecido como néctar. Ele tem sabor doce que atrai principalmente morcegos, aves e abelhas. Estes animais, ao visitarem as flores, ajudam as plantas a se reproduzirem, pois carregam o pólen de uma flor para outra e, dessa forma, os frutos são produzidos.



Flor do Pequizeiro

Além da gente, quem mais come Pequi?

Vários animais no Cerrado, como morcego, pêga (gralha), papagaio, maritaca, gavião carcará, besouro, seriema, cotia, veado e formigas, se alimentam de Pequi, segundo os moradores de Pontinha. De acordo com eles, as formigas retiram a polpa dos Pequis e assim eles germinam com mais facilidade, aumentando o número de Pequizeiros! Alguns tipos de formigas são guardiãs do Pequizeiro, protegendo as flores do ataque de outros insetos!

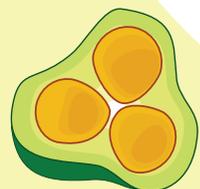


Rolinha e Pardal se alimentando de Pequi.

Bicadas de aves encontradas em Pequi no chão.



A Asa Branca também gosta de comer Pequi.



O fogo e os Pequizeiros

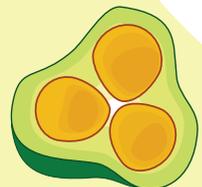
Em alguns locais é comum as pessoas utilizarem o fogo ao preparar o terreno para o plantio ou ao renovar o pasto para o gado.

Quando uma área no Cerrado pega fogo vários animais e plantas são prejudicados, incluindo os Pequizeiros. O fogo pode matar as mudas pequenas e prejudicar a reprodução das árvores maiores, que com o tempo podem acabar morrendo também.

Alguns moradores de Pontinha dizem que depois de uma queimada os Pequizeiros adultos rebrotam bem, mas seu crescimento é mais lento. Outros dizem que o fogo prejudica a formação dos botões de flor, diminuindo a produção de frutos.

“O fogo prejudica, se pegar a copa, as folhas caem, as mudas morrem, mas depois tem uns que crescem mais”

“Prejudica se for na época da floração, mas o pé aguenta, é valente”



Quantos Pequis cada Pequizeiro produz?

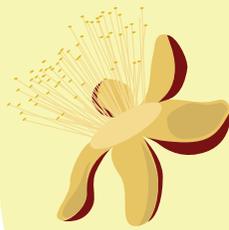
Você sabe quantos frutos um pé de Pequi pode dar durante a safra?



A quantidade de Pequis que um Pequizeiro produz pode variar de acordo com a quantidade de chuva durante o ano.

“Chuva no tempo certo dá bom fruto”

Durante a safra de 2012/2013 nove moradores de Pontinha pesquisaram sobre a produção de Pequis: contaram todos os frutos que um Pequizeiro de seu quintal produzia. Um dos Pequizeiros produziu 1.861 frutos! Mas teve um Pequizeiro que produziu apenas 71 Pequis.



Nós observamos que quanto maior o tamanho da copa da árvore, mais frutos ela produz.

Os moradores de Pontinha dizem que a quantidade de Pequis produzidos por Pequizeiro varia de ano para ano.

“Esse ano mesmo (2013), a safra vai ser dobrada, porque a safra do ano passado (2012) foi fraca. É assim, um ano a safra é mais, o outro é menos”

Mas não dá para usar a safra toda. Tem que deixar uns frutos para produzir novas plantas, porque um dia as plantas que são mais produtivas e mais velhas podem morrer.

PARA ONDE O PEQUI PODE NOS LEVAR...



Pequi pra quê?

A maioria dos moradores de Pontinha usa o Pequi na sua alimentação. Algumas receitas muito apreciadas por eles são o famoso ‘Arroz com Pequi’ e o ‘Chocolate de Pequi’, que é feito com leite, açúcar e, é claro, Pequi! A polpa do fruto é utilizada também para fazer óleo e licor. Com a castanha do Pequi são feitos doces e paçoca. A paçoca é usualmente saboreada misturada com arroz doce, queijo, bolo ou chup-chup.



Licor de Pequi feito na comunidade de Pontinha. Nos vidros, caroços sendo preparados para a produção do licor.

O Pequi é um alimento muito nutritivo, rico em minerais e várias vitaminas. A principal delas é a vitamina A, importante para o bom funcionamento da nossa visão, do sistema reprodutor e para a saúde da pele, cabelo e ossos.

O conhecimento sobre uso medicinal do Pequi em Pontinha está mais ligado ao uso das folhas. Deve-se colher os brotos e prepará-los por meio de infusão. Esse chá é usado para a cura de gripe, dor de barriga e para “benefício dos rins”.



Broto de folhas de Pequizeiro utilizados na preparação de chás medicinais

O que fazer com a casca do Pequi?

Outras partes do fruto do Pequi também podem ser aproveitadas, além da polpa e da castanha. A casca, por exemplo, possui muita proteína e vem sendo usada em outros lugares de Minas Gerais, como ingrediente na ração de gado e peixes e também para o tingimento de lã e algodão na cor castanho-escura.



E se alguém quiser comer Pequi durante o ano todo?

A polpa do Pequi pode ser congelada. Assim, em qualquer época do ano é possível saborear o gostinho do Pequi!!!

Outros produtos feitos com Pequi

Em Pontinha, os produtos como o licor, o doce e o sabão são comercializados em pequena quantidade. Na maioria das vezes, o produto é encomendado e o preço varia conforme a época.

Onde é que se vende Pequi?

O Pequi e seus produtos são comercializados em diversos locais como supermercados, sacolões e feiras. Grande parte dos Pequis vendidos nos sacolões de Belo Horizonte é comprada no Centro de Abastecimento de Minas Gerais (Ceasa) que reúne muitos produtores e comerciantes de diversos frutos, incluindo o Pequi. Próximo a Pontinha, no distrito de São José da Lagoa (município de Curvelo), existe uma feira às margens da Rodovia MG-10 onde o Pequi também é comercializado. Além do fruto *in natura*, os comerciantes da feira vendem alguns produtos feitos a partir do Pequi como o creme, óleo, licor e doce.

Produtos vendidos na feira às margens da rodovia MG-10, em São José da Lagoa.



Quando o Pequi é interesse de muitos

Quando duas ou mais pessoas possuem interesses comuns, é mais fácil alcançar seus objetivos se elas se unirem. É assim também com o caso dos comerciantes de Pequi, que podem se organizar de diversas formas para superar dificuldades e aperfeiçoar os serviços e produtos oferecidos. Entre as possíveis formas de organização estão as associações ou cooperativas. Este tipo de instituição forma redes que podem unir pessoas de diferentes lugares, possibilitando a troca de conhecimentos e o fortalecimento dos seus membros.

*“Vejo isso como vejo o sol nascer amanhã.
Vai ser bom e vai ajudar muita gente”*



Palavras Finais

Pretendemos colaborar para a maior valorização do Cerrado e da comunidade de Pontinha. Esperamos que os Pequis possam ser coletados por muito tempo, gerando renda e saúde às pessoas, ao mesmo tempo em que a natureza é conservada. Para isso acontecer, acreditamos que é fundamental conhecer mais a fundo o Pequi, os Pequizeiros, o Cerrado e as pessoas que vivem nele, pois há muita sabedoria na história e cultura das comunidades que se relacionam com o Cerrado.



Para saber mais

Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do Pequi. Washington Luis de Oliveira e Aldicir Scariot. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto do Pequi (*Caryocar brasiliense*). Luis Roberto Carrazza & João Carlos Cruz D'Avila. 2.ed. Brasília: Instituto, Sociedade, População e Natureza, 2010.

Minhocuçu: conservação e sustentabilidade. Maria Auxiliadora Drumond, Livia Castro Giovanetti. Belo Horizonte: Instituto Sustentar, 2011.

Portal do Cerrado: <http://www.centraldoCerrado.org.br/>

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-65177-01-6



9 788565 177016



PROEX
PRÓ-REITORIA
DE EXTENSÃO

UFMG
UNIVERSIDADE FEDERAL
DE MINAS GERAIS

