

Frutas Nativas dos Cerrados

EMBRAPA
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

José Antonio da Silva

Dijalma Barbosa da Silva

Nilton Tadeu V. Junqueira

Leide Rovênia M. de Andrade

Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados
Serviço de Produção de Informação
Brasília, DF
1994

Copyright © EMBRAPA-1994 ISBN 85-7075-003-X

Comitê de Publicações CPAC

Darci Tércio Gomes, Dijalma Barbosa da Silva, Eline Alves de
Morais, Jeanne Christine Claessen de Miranda, José Carlos
Souza e Silva, Leocádia Maria Rodrigues Mecnas (Secretária-
-Executiva), Maria Alice Santos de Oliveira (Presidente) e
Maria Tereza Machado Teles Walter.

Coordenação: Dijalma Barbosa da Silva

Revisão técnica: Semíramis Pedrosa de Almeida, Carlos Eduardo
Lazarini da Fonseca, Vicente Pongitory Giffoni Moura e Alberto
Carlos de Queiroz Pinto

Coordenação editorial e revisão: Leocádia Maria R. Mecnas

Normalização bibliográfica: Maria Alice Bianchi

Composição: Jussara Flores de Oliveira
e Jaime Arbués Carneiro

Fotos: José Antonio da Silva, Nilton Tadeu Vilela Junqueira e
Antonio Humberto Barbosa

Diagramação, arte-final e capa: Tenisson Waldow de Souza

Editoração eletrônica: José Ilton Soares Barbosa

Fotolitos, impressão e acabamento: EMBRAPA-SPI

Tiragem: 3000 exemplares

CIP-Brasil.Catalogação-na-publicação.

Frutas nativas dos cerrados / José Antonio da Silva ... [et
al.] ; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária,
Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados.
- Brasília : EMBRAPA-CPAC : EMBRAPA-SPI, 1994.
166p.

1. Fruta nativa - cerrado. I. Silva, José Antônio da. II.
EMBRAPA. Centro de Pesquisa Agropecuária dos
Cerrados (Planaltina, DF).

*S*umário

APRESENTAÇÃO	11
AGRADECIMENTOS	13
INTRODUÇÃO	15
POSSIBILIDADES DE UTILIZAÇÃO DAS FRUTEIRAS NATIVAS DA REGIÃO DOS CERRADOS	23
Utilização em áreas de proteção ambiental	23
Utilização para “enriquecimento” da flora do próprio cerrado	24
Recuperação de áreas desmatadas	24
Utilização em áreas de reflorestamento	25
Utilização em pastagens	25
Proteção de nascentes, margens de rios e lagos	26
Utilização em hortos florestais, parques, jardins e áreas de lazer	26
Arborização de estradas	26
Formação de pomares	27
COLETA DE FRUTOS PARA A OBTENÇÃO DE SEMENTES	29
PRODUÇÃO DE MUDAS	30
Viveiros	30
Semeadura	32
Substrato para enchimento dos sacos plásticos	35
Manejo de viveiro	35
PLANTIO	37
Época	37
Espaçamento	37
Dimensões e sugestões para adubação das covas	37
Tratos culturais	40
Início de frutificação	40
COLHEITA, PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO	42
FICHAS DAS PLANTAS	43
ANANÁS	45
Receitas com Ananás	46
Aluá goiano (refresco de ananás)	46
Compota de ananás	46
Licor de ananás	47

Sorvete de ananás (com leite condensado)	48
ARAÇÁ	49
ARATICUM	50
Receitas com araticum	51
Bajida de araticum	51
Beijinho de araticum	51
Bolacha de araticum	52
Bolo de araticum	53
Bolo integral de araticum	53
Creme de araticum	54
Compota de araticum	55
Doce de araticum (pastoso)	55
Doce de araticum em tablete ou seco	56
Doce de araticum com coco	56
Docinho de araticum	57
Docinho de Santo Antônio	57
Gelatina de abacaxi e araticum	58
Geléia de araticum sem fibra	59
Geléia de araticum com fibras	60
Iogurte de araticum	60
Licor de araticum	61
Queijadinha	62
Quindim de assadeira	62
Rocambole delicioso	63
Refresco de araticum	64
Sobremesa de araticum	64
Sorvete de araticum (caseiro, com leite)	65
Sorvete de araticum	65
BABAÇU	66
BACUPARI	67
BANHA-DE-GALINHA	68
BARU	69
Receitas com baru	70
Bombom de baru torrado e moído	70
Bombom de amêndoas de baru	70
Paçoquinha de baru	71
Pé-de-moleque de baru	72
Rapadurinhas de baru	72
Tira-gosto de baru	73
BURITI	74

Frutas Nativas dos Cerrados

Receitas com buriti	75
Creme de buriti	75
Doce pastoso de buriti	75
Doce de buriti em tablete	76
Paçoca de buriti	77
Sorvete de buriti	77
Vitamina de buriti ou sambereba	78
CAGAITA	79
Receitas com cagaita	80
Doce de cagaita pastoso	80
Doce de cagaita "de vez"	80
Geléia de cagaita	81
Licor de cagaita	81
Refrasco de cagaita	82
Sorvete de cagaita caseiro	83
Sorvete de cagaita	83
CAJU-DE-ÁRVORE DO CERRADO	84
Receitas com caju-do-cerrado	85
Doce de caju do campo	85
"Drink" de caju do cerrado e gim	86
Fritada de maturi	86
Sorvete de caju	87
COCO-GUARIROBA	88
Receitas com coco-guariroba	89
Arroz com guariroba	89
Omelete de guariroba com bacalhau	90
Refogado de guariroba	91
Tigelada de guariroba	92
Torta de guariroba	93
COQUINHO	94
CURRIOLA	95
Receitas com curriola	96
Geleia de curriola	96
Batida de curriola	96
FRUTO-DE-TATU	97
GABIROBA	98
Receitas com gabiroba	99
Batida de gabiroba	99
Doce seco de gabiroba	99
Geleia de gabiroba	100

Sorvete de gabioba	101
GRAVATÁ	102
INGÁ	103
JARACATIÁ	104
Receita com jaracatiá	105
Rosquinha de jaracatiá	105
JATOBÁ-DO-CERRADO	106
Receitas com jatobá	107
Bolacha de jatobá	107
Bolo de jatobá com fubá de milho	108
Bolinhos de jatobá com farinha de trigo	108
Bolo de jatobá com farinha de trigo	109
Licor de jatobá	110
Mingau de jatobá	111
Pão integral com farinha de jatobá	112
Pão de jatobá	113
Rosquinha de jatobá	114
JATOBÁ-DA-MATA	115
JENIPAPO	116
Receitas com jenipapo	117
Doce de jenipapo em calda	117
Doce de jenipapo	117
LOBEIRA	118
Receita com lobeira	119
Geléia de lobeira frutos maduros	119
MACAÚBA	120
Receitas com coco macaúba	121
Doce de polpa de coco macaúba	121
Paçoca da castanha do coco macaúba	121
Geléia de polpa de macaúba	122
Cocada de castanha de coco macaúba	123
MAMA-CADELA	124
Receita com mama-cadela	125
Doce de mama-cadela	125
MAMÃOZINHO-DO-MATO	126
MANGABA	127
Receitas com mangaba	128
Doce de mangaba “de vêz”	128
Doce de mangaba “madura”	129
Geléia de mangaba	130

Licor de mangaba	131
Sorvete de mangaba com leite	131
MARACUJÁ-NATIVO	132
Receitas com maracujá-do-cerrado	133
Batida de maracujá-do-cerrado	133
Licor de maracujá-do-cerrado	133
MARMELADA-NATIVA	134
MURICI	135
Receitas com murici	136
Licor de murici	136
Sorvete de murici	137
PÊRA-DO-CERRADO	138
Receita com pêra-do-cerrado	139
Geléia de pêra-do-cerrado	139
PERINHA	140
PIQUI	141
Receitas com piqui	142
Arroz com piqui	142
Batida de piqui	143
Carne moída com piqui	143
Conserva de caroços de piqui em óleo	144
Doce de piqui em tablete	145
Doce de leite com castanha de piqui	146
Franco com piqui	147
Licor de piqui	148
Pamonha com polpa de piqui	148
Piquizada com maxixe	149
Pirão de piqui	149
PITANGA-VERMELHA	150
Receita com pitanga	151
Licor de pitanga	151
PITOMBA-DO-CERRADO	152
UVA NATIVA DO CERRADO	153
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	155
LITERATURA RECOMENDADA	157
ANEXOS	163
TABELA 1	165
TABELA 2	166

*A*presentação

O Brasil, com cerca de 30% das plantas e espécies animais que ocorrem no mundo, distribuídos em seus diferentes ecossistemas, é provavelmente um dos países de maior diversidade biológica. A região dos Cerrados, com seus 204 milhões de hectares, apresenta uma grande diversificação faunística e florística em suas diferentes fisionomias vegetais.

Esta região, que até meados do século era considerada como marginal para produção agrícola, é hoje, graças ao desenvolvimento pela pesquisa de tecnologias que viabilizaram sua utilização em bases econômicas, um dos mais importantes polos de produção de alimentos.

No entanto, sua utilização, por desconhecimento do potencial de uso das terras ou desrespeito às leis de proteção ambiental, nem sempre é feita de forma adequada, acarretando sérios problemas de degradação dos recursos planta, solo e água.

A pesquisa tem também demonstrado que grande parte das espécies nativas dos Cerrados apresenta um elevado potencial para aproveitamento econômico, abrindo uma nova perspectiva para a racionalização da ocupação da região. Entretanto, a exploração, especialmente das fronteiras nativas, é muitas vezes extensiva e predatória.

Este livro, vem trazer a todos os interessados nas questões ambientais e, em especial, aos agricultores comprometidos com uma produção sustentável, importantes informações sobre o aproveitamento racional das espécies frutíferas dos Cerrados.

Esperamos que as ilustrações fotográficas possam ser úteis para o reconhecimento destas espécies no campo e que conhecendo-as, possamos contribuir para sua preservação.

Jamil Macedo
Chefe do CPAC/EMBRAPA

Agradecimentos

Aos pesquisadores: Alberto Carlos de Queiroz Pinto, Ariovaldo Luchiari Júnior, Carlos Eduardo Lazarini da Fonseca, Djalma Martinhão Gomes de Souza, José Cláudio Albino, José Felipe Ribeiro, José Teodoro de Melo, Léo Nobre de Miranda, Pedro Jaime de Carvalho Genú, Roberto Teixeira Alves, Semíramis Pedrosa de Almeida e Vicente Pongitory Gifoni Moura e aos funcionários: Domiciano Barbosa da Silva, Domingos Ferreira dos Santos, Jaime Arbués Carneiro, José Alves da Silva (*in memoriam*), José Ferreira da Paixão, Joaquim Fonseca Filho, Jussara Flores de Oliveira, Leocádia Maria Rodrigues Mecnas, Márcio Luiz Gonçalves, Natália Pedrosa de Souza Fraiz Vasques, Nilo da Silva, Valdemar Pereira de Souza e Valdir Pereira Lima, pelas colaborações prestadas neste trabalho.

À Chefia do Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados: Jamil Macedo, Maria Alice Santos Oliveira e Vicente Pongitory Ginfoni Moura, pelo apoio prestado.

*J*ntrodução

A região dos Cerrados abrange aproximadamente uma área de 204 milhões de hectares distribuída principalmente nos Estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Bahia, Piauí, Maranhão e Distrito Federal (Figura 1).

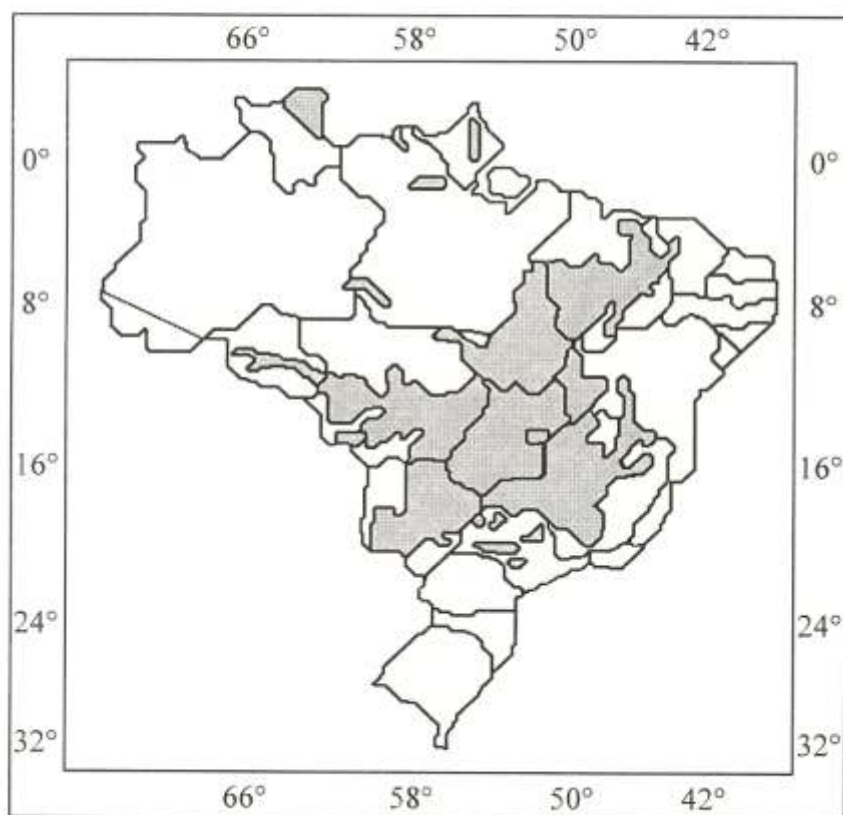


FIG.1 - Mapa da região dos Cerrados no Brasil.

Devido a sua extensão e situação geográfica, esta região apresenta grande variação de solos, clima, fauna e flora. Apesar das influências climáticas das regiões vizinhas (áreas de influência amazônica, nordestina, atlântica e continental), o clima da região possui características próprias, podendo ser caracterizado como tropical estacional, onde se distingue um período chuvoso e outro seco, com duração de cinco a seis meses. As precipitações variam entre 1000 a 2000 milímetros por ano, em 86% de sua superfície. As temperaturas médias anuais situam-se entre 22°C ao sul e 27°C ao norte. Os solos, em sua maioria, são profundos, apresentando baixa fertilidade natural, acidez elevada, baixa capacidade de armazenamento de água, relevo plano a suave ondulado, e boas condições físicas para a mecanização (Adámoli et al. 1986). A fauna constitui-se em sua maioria por insetos, aves, roedores e répteis, caninos e felinos.

A flora da região é bastante diversificada, distinguindo-se mais de quarenta tipos fisionômicos. As formações predominantes apresentam as seguintes características: Cerrado (Figura 2), representa o agrupamento de árvores baixas, com ramificações irregulares, troncos retorcidos com casca grossa, folhas coriáceas e caducas, distribuídas sobre um estrato herbáceo e subarbustivo; Cerradão (Figura 3), apresenta-se com árvores maiores, pouco retorcidas, com razoável cobertura vegetal, dando um aspecto de mata e uma vegetação herbácea e arbustiva muito rala; Campo Sujo (Figura 4), possui vegetação predominantemente herbácea e arbustiva; Campo Limpo (Figura 5), apresenta vegetação herbácea com raros arbustos e ausência de árvores; Veredas (Figura 6), apresenta palmeiras (buritis) e árvores distribuídas em campo limpo, em locais de solos úmidos e, finalmente, Mata de Galeria (Figura 7), com vegetação densa, árvores grandes, distribuídas ao longo dos vales e rios (Ribeiro et al. 1983).