

**Utilização atual do cajuí nativo da vegetação litorânea do Piauí, Brasil**

**Maria do Socorro Moura Rufino, Maria Pinheiro Fernandes Corrêa, Ricardo Elesbão Alves, Lucas Antônio de Sousa Leite, Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil, marisrufino@yahoo.com.br**  
**Francisco José de Seixas Santos, Embrapa Meio-Norte, UEP-Parnaíba, CP 341, 64200-970, Parnaíba, PI, Brasil, seixas@cpamn.embrapa.br**

**Resumo.** Esse trabalho teve como objetivo caracterizar o uso atual do cajuí nativo da Vegetação Litorânea do Estado do Piauí (VL-PI), Brasil. As informações foram levantadas nos municípios de Ilha Grande e Parnaíba, no período de julho a novembro de 2003, junto a organizações governamentais e não governamentais e às pessoas envolvidas com essa atividade extrativista (catadores, intermediários e processadores). A safra coincide com a entressafra das culturas tradicionais da região, sendo uma alternativa de renda para as comunidades que vivem no seu entorno. Os resultados obtidos no levantamento de dados realizado demonstram que, apesar de desorganizada, existe uma cadeia produtiva associada ao extrativismo do cajuí nativo da VL-PI. Existem demandas não atendidas por transferência de tecnologia agrícola e agroindustrial e de investimentos por parte das pessoas e/ou associações envolvidas no aproveitamento do cajuí nativo da VL-PI. Do cajuí nativo da VL-PI se utiliza a castanha e/ou amêndoa para comercialização e o pedúnculo para consumo in natura, uso doméstico como tempero ou suco e para o processamento de doces (cajuí ameixa, em calda e massa).

**Abstract.** This work had as objective to characterize the current use of cajuí native of the Coastal Vegetation of the State of Piauí (VL-PI), Brazil. The information had been raised in the cities of Island Grande and Parnaíba, in the period of July the November of 2003, together the governmental and not governmental organizations and to the involved people with this extrativista activity (catadores, intermediate and processors). The harvest coincides with the period between harvests of the traditional cultures of the region, being an alternative of income for the communities that live in its around. The results gotten in the piece of information carried through demonstrate that, although disorganized, a productive chain exists associate to the extraction of cajuí native of the VL-PI. Demands not taken care of for agricultural and industrial investment and technology transfer exist on the part of the people and/or involved associations in the exploitation of cajuí native of the VL-PI. Of cajuí native of the VL-PI if it uses the chestnut and/or almond for commercialization and the grain stalk for fresh consumption, domestic use as seasoning or juice and for the candy processing (cajuí plum, in syrup and mass).

Uma das principais preocupações dos produtores de frutos da região Nordeste do Brasil é a agregação de valor às fruteiras regionais, que são geralmente produzidas em regime extrativista, todavia atraem cada vez mais interesse e cujo potencial de mercado cresce a cada dia devido à busca de diversificação da oferta (Crisóstomo, 1997).

A região Meio-Norte do Brasil caracteriza-se pela diversidade de ecossistemas e pela biodiversidade, com destaque para as espécies frutíferas nativas, muitas das quais de elevado valor econômico tanto para o mercado de frutas in natura como para processamento. Dentre as fruteiras nativas da vegetação litorânea do Piauí, com valor sócio-econômico, algumas merecem destaque especial, como é o caso do cajuizeiro. Essa espécie já é utilizada pelas populações locais na forma in natura ou processada, podendo ser encontrada em feiras-livres e mercados. Além disso, o cajuizeiro é uma espécie vulnerável do ponto de vista de exploração dos ecossistemas.

A utilização dos recursos vegetais presentes na Vegetação Litorânea do Piauí, VL-PI, é importante para a população local, onde são aproveitados o caju (*Anacardium occidentale* L.), cajuí (*Anacardium* spp.), murici (*Byrsonimia crassifolia*), dentre outros. A madeira é muito utilizada para diferentes fins, seja para o preparo de carvão, seja para a construção de casas. No entanto, não são utilizadas práticas conservacionistas na exploração dos recursos madeireiros, de forma que a vegetação dunar dificilmente retorna as suas condições naturais após ser explorada (IBAMA, 2004).

Esse trabalho teve como objetivo, avaliar o potencial de utilização de cajuís (*Anacardium* spp.) oriundos da Vegetação Litorânea do Piauí, Brasil.

**Material e Métodos**

As informações relativas ao uso atual do cajuí nativo da VL-PI foram obtidas no período de Agosto a Novembro de 2003. Os municípios visitados foram Ilha Grande, abrangendo as localidades de Bom Jesus, Cal, Cotia, Labino, Pedra do Sal, Tatus e Ilha do Urubu e o município de Parnaíba ambos no litoral piauiense.

O método utilizado foi o de entrevistas e outras informações secundárias foram obtidas sobre a comercialização da castanha e do pedúnculo. As pessoas entrevistadas foram interlocutores-chave que comercializam a castanha de cajuí e foram agrupados em: colhedores (catadores e/ou apanhadores de cajuís), intermediários: primários (compram cajuís dos colhedores), secundários (compram cajuís dos intermediários primários) e terciários (compram cajuís dos intermediários secundários e os vendem direto para a indústria), fábrica e comércio informal. Os que comercializam o pedúnculo in natura e/ou na forma de doces foram agrupados em processadores do pedúnculo (pessoas que fabricam os doces de cajuí), fábricas de processamento do pedúnculo e comércio informal (feirantes).

**Resultados e Discussão**

O cajuí, sendo formado por um fruto (castanha) que encerra uma amêndoa e um pedúnculo intumescido e suculento, pode ser aproveitado de diversas maneiras.

Não existem plantios comerciais de cajuzeiros, portanto, todo o cajuí comercializado é de origem extrativista (Figura 1). Mediante visitas de campo e de constatação feita nos locais de manuseio e comercialização de castanha em Ilha Grande (VL-PI), pode-se estimar que mais de 80 % seria originária do cajuzeiro.

Devido a forte informalidade da cadeia produtiva do cajuí, as principais fontes de referência são as populações locais que detêm o conhecimento sobre o uso atual do mesmo.

A comercialização dos pedúnculos do cajuí tem sido uma das atividades pioneiras na região litorânea piauiense e que tem gerado uma renda adicional no período de safra. A maioria dos cajuís comercializados é oriunda da localidade Labino no município de Ilha Grande. A colheita das castanhas é feita diretamente da planta e/ou, principalmente, apanhando as mesmas do solo. Os catadores são cerca de 70% a 80% mulheres, as quais são mais produtivas, chegando a coletar até 40 Kg de castanha/dia no pico da safra. Na cadeia informal da comercialização da castanha, mesmo quando o cajuí é colhido na planta praticamente não se aproveita o pedúnculo, sendo o mesmo deixado sob a árvore.

Em amostragens utilizando 1 kg de castanhas consideradas pequenas, pode-se obter um peso médio individual de 3 g, enquanto que para as castanhas maiores a média é de 7,5 g (Figura 2). De acordo com Carbajal e Silva Júnior (2003), na classificação utilizada pela indústria processadora de castanhas de caju, um peso médio de 3 g classificaria o produto como cajuí, ou seja, as mesmas passariam na peneira de 15 mm e um quilo seria constituído por mais de 300 unidades (peso  $\leq$  3,33 g). Esta informação confirma os resultados obtidos por Rufino (2001) que, trabalhando com cajuzeiros oriundos da região Meio-Norte do Brasil, encontrou peso de castanhas inferior a 3 g.



**Figura 1.** Cajuzeiros nativos como fixadores de dunas na VL-PI.



**Figura 2.** Variabilidade no peso de castanhas de cajuí.

A castanha é utilizada para a obtenção da amêndoa. Pelo tamanho, não é beneficiada nas grandes indústrias que utilizam o processo mecânico de descasque. E, mesmo as pequenas indústrias que utilizam o processo manual, não aproveitam as castanhas com peso inferior a 5 g, razão do cajuí ser beneficiado de forma artesanal, por meio de um processamento local, denominado “torra”. Neste processo, as castanhas são colocadas dentro de um recipiente (tacho rústico), e levadas diretamente ao fogo. Após a combustão parcial da casca, a mesma é quebrada sobre uma superfície dura com auxílio de pequenos bastões (“batedores”) de madeira. A limpeza da amêndoa é feita manualmente e o rendimento de 2 kg de castanhas crua é de um litro (440 g) de amêndoa torrada (Figura 3). O produto é vendido no comércio informal (estradas ou feiras) e como matéria-prima para sorveterias.

O aproveitamento dos pedúnculos de cajuís na forma de doces é uma atividade tradicional e característica do município de Ilha Grande (VL-PI). Praticamente todo o processamento é feito de forma artesanal (Figura 4). A capacidade atual de produção e armazenamento é baixa e por isso o produto é ofertado praticamente durante a safra. Em alguns casos, como do cajuí ameixa, a maior conservação permite algumas vezes a sua comercialização na entressafra.

Como no caso das pessoas envolvidas com a comercialização de castanha, os doceiros são em sua maioria agricultores e pescadores, que durante a safra do cajuí dedicam-se exclusivamente ao processamento e comercialização dos doces, a qual coincide com a entressafra de importantes culturas de subsistência como arroz e feijão. Em alguns casos, a venda dos doces fornece renda suficiente para a manutenção da família.

O pedúnculo é aproveitado para consumo in natura, na culinária como tempero e para processamento de doces e bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

Os doces produzidos a partir dos pedúnculos de cajuís são dos tipos ameixa, calda, cristalizado e massa. Nos doces cristalizados e em massa, além do pedúnculo e do açúcar, a castanha do próprio cajuí faz parte da composição. No processamento dos doces de cajuí, são utilizados pedúnculos doces e ácidos (Figura 5). O pedúnculo doce é mais utilizado para fabricação de cajuí ameixa, em calda e massa, e o pedúnculo ácido é utilizado para a fabricação do cajuí cristalizado.



**Figura 3.** Processamento de cajuís de forma artesanal.



**Figura 4.** Beneficiamento de forma artesanal de castanhas de cajuí.



**Figura 5.** Comercialização de cajuís in natura e processados.

### **Conclusões**

A safra do cajuí nativo da VL-PI, coincide com a entressafra das culturas tradicionais da região, sendo uma alternativa de renda para a população das comunidades que vivem no seu entorno, a qual depende, em parte, sócio-economicamente dos mesmos. Os resultados obtidos no levantamento de dados realizado demonstram que, apesar de desorganizada, existe uma cadeia produtiva associada ao extrativismo do cajuí nativo da VL-PI. Existem demandas não atendidas por transferência de tecnologia agrícola e agroindustrial e de investimentos por parte das pessoas e/ou associações envolvidas no aproveitamento do cajuí nativo da VL-PI.

### **Agradecimentos**

Capes, CNPq e Embrapa.

### **Literatura Citada**

CRISÓSTOMO, R. B. B. 1997. As frutas silvestres no contexto da biodiversidade do litoral cearense. Relatório de atividade supervisionada, Fortaleza-UFC.

IBAMA. 2004. Ecossistemas Costeiros. Disponível em <<http://www.ibama.gov.br/ecossistemas/>>. Acesso em: 20/02/2004.

RUFINO, M. S. M. 2001. Caracterização física e química do fruto e pseudofruto, germinação e vigor de semente de genótipos de cajuí (*Anacardium* spp.). 2001, 51p. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Agronomia) - Universidade Federal do Piauí, Teresina.