

Consumo e Produção de Farinha de Bocaiuva em Corumbá

Fernando Rodrigues Teixeira Dias¹, Alberto Feiden², Aurélio Vinicius Borsato³, Catia Urbanetz⁴, Fábio Galvani⁵, Suzana Maria Salis⁶, Fernando Fleury Curado⁷, Marçal Henrique Amici Jorge⁸, Gilberto Chena Rolon⁹

Quem vem a Corumbá pela BR-262 vê muitos pés de bocaiuva – ou macaúba, *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart – ao longo da rodovia e dispersos na paisagem. Extrativistas e artesãos da cidade, comunidades e assentamentos da região aumentam a renda de suas famílias com a produção artesanal e comercialização de produtos alimentícios a partir do fruto da bocaiuva, como a farinha, sorvetes, pães e licores. Extrativistas da região vendem parte da polpa de bocaiuva por eles produzida para que seja beneficiada e transformada em farinha na Casa do Artesão de Corumbá, onde é vendida para turistas, restaurantes da região e compradores de outras cidades e estados. Neste trabalho realizou-se um levantamento preliminar de dados econômicos dos processos envolvidos na produção e consumo da farinha de bocaiuva em Corumbá. Para isso, foram realizadas entrevistas e medições com mulheres extrativistas da comunidade de Antonio Maria Coelho. Elas coletam o fruto e produzem polpa seca de bocaiuva e outros produtos. Também foi entrevistado o Sr. Gilberto Chena Rolon, que processa a polpa seca fornecida por esta comunidade e outros extrativistas para fabricar a farinha de bocaiuva na Casa do Artesão. Segundo registros do Sr. Gilberto, no ano de 2012, a Casa do Artesão comprou 950 kg de polpa seca a R\$ 6,00 o quilo, 235 kg destes comprados das senhoras extrativistas da comunidade de Antonio Maria Coelho. Toda a polpa seca comprada em 2012 foi convertida em cerca de 760 kg de farinha e vendida a R\$ 12,00 o quilo. A perda de cerca de 20% do peso é devida à filtragem por peneira de impurezas na polpa e na farinha e às perdas na máquina de moagem. O preço pago pelo quilograma da polpa seca é considerado atrativo para a comunidade de Antonio Maria Coelho e demais extrativistas que fornecem para a Casa do Artesão, apesar do processo de produção da polpa seca ser artesanal e custoso, dada a escassez de recursos da comunidade. A coleta dos frutos caídos no chão é realizada nas imediações da comunidade: as extrativistas caminham de suas casas até as palmeiras já conhecidas e selecionadas tradicionalmente por produzirem frutos com aspectos desejáveis para a produção de farinha. O volume colhido por dia varia muito, a depender de fatores como: a capacidade física da extrativista para coletar e transportar a carga colhida; a disponibilidade de “carona” para transporte da colheita do dia; a distância do local de colheita até a casa da extrativista ou da associação; a disponibilidade de tempo da extrativista para a colheita no dia, atividade que compete com as suas outras atividades da rotina doméstica. Cada quilograma de fruto colhido rende cerca de 300 g de polpa fresca por hora de trabalho de despulpa manual, utilizando uma faca adaptada. A polpa fresca é seca ao sol e depois transportada até a Casa do Artesão, aproveitando, na maioria das vezes, “caronas”, outras viagens necessárias a Corumbá, ou a viagem gratuita no transporte público das extrativistas que possuem esse benefício por serem idosas. O processamento da polpa em farinha segue um método aperfeiçoado pelo Sr. Gilberto, que inclui a seleção, mistura e moagem de polpa seca de origens, sabores e cores distintas que variam do amarelo bem claro ao laranja escuro, o que permite produzir uma farinha com características mais homogêneas, desejáveis e apreciadas para quem as consome. O Sr.

¹ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fernando.dias@embrapa.br)

² Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

³ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (aurelio.borsato@embrapa.br)

⁴ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (catia.urbanetz@embrapa.br)

⁵ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fabio.galvani@embrapa.br)

⁶ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (suzana.salis@embrapa.br)

⁷ Pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Caixa Postal 44, 49025-040, Aracaju, SE (fernando.curado@embrapa.br)

⁸ Pesquisador da Embrapa Hortaliças, Caixa Postal 218, 70351-970, Gama, DF (marcal.jorge@embrapa.br)

⁹ Colaborador da Casa do Artesão de Corumbá, Rua Dom Aquino, 405, Centro, 79302-040, Corumbá, MS (gcrjacare@hotmail.com)



6º SIMPÓSIO SOBRE RECURSOS NATURAIS E
SOCIOECONÔMICOS DO PANTANAL
Corumbá/MS

DESAFIOS E SOLUÇÕES PARA O PANTANAL
26 A 29 DE NOVEMBRO DE 2013

Gilberto produz cerca de 10 kg de farinha no início da safra da bocaiuva (agosto a outubro na região de Corumbá) a cada 3 horas. No fim da safra (novembro a dezembro), a polpa se apresenta com maior teor de óleo e açúcar, o que leva a produtividade da moagem (kg/h) a cair até a metade para atingir a qualidade desejada para a farinha. Estas informações fazem parte de um levantamento preliminar dos custos e coeficientes técnicos das etapas do processo de produção e comercialização de farinha de bocaiuva em Corumbá. O resultado deste trabalho pode subsidiar órgãos governamentais que regulam o preço de produtos da biodiversidade brasileira. O estabelecimento do preço mínimo regulamentado trará um benefício para as comunidades extrativistas e de artesãos da bocaiuva no Pantanal.