



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



TITULO: Butiá: fonte de diversidade biológica, alimentar e cultural.

EJE: Extensão, Docência e Investigaçã

AUTORES: ⁱL. Aozani; ⁱⁱC.S. Perleberg; ⁱK.O. da Silva; ⁱR. G. Pires

REFERENCIA INSTITUCIONAL: ⁱ Estudante Graduaçã CST em Agronegãcio UNIPAMPA/Campus Dom Pedrito, Brasil; ⁱⁱ Eng. Agrãonomo, Doutor em Fitotecnia, Professor Adjunto UNIPAMPA / Campus Dom Pedrito, Brasil.

CONTACTOS: cleitonperleberg@unipampa.edu.br

RESUMEN

O municãpio de Quaraã localizado na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, inserido no Bioma Pampa, se destaca pela riqueza na fauna e na flora, tem relevo, clima e solo propãcios para agricultura, porãem sofre com o monocultivo, agressor deste bioma. Percebendo-se a necessidade de mudanãa quanto à forma de utilizaãão da terra, alicerãado nos preceitos da sustentabilidade ambiental, buscando alternativas socioeconãmicas para a permanãncia do homem no campo; encontra-se em andamento o projeto Butiãas do Pampa, desenvolvido nas comunidades Salsal e Quatepe, onde produtores familiares realizam extrativismo do *Butia sp.* para fonte de alimento animal e humano: licor, suco, doce, farinha da amãndoa, utilizando as folhas para produãão de artesanato (chapãeus, sacolas, adereãos). Neste projeto destaca-se a Universidade como facilitadora no processo de resgate, documentaãão e capacitaãão no registro da produãão artesanal de alimentos obtidos da extraãão do butiã. O objetivo do projeto alãem de promover o aprimoramento tecnolãgico dos estudantes universitãrios, ao sistematizar informaãães sobre processamento de alimentos em pequena escala, com carãter artesanal, é o de oferecer treinamento, de acordo com as necessidades dos produtores artesanais, respeitando e resgatando o conhecimento empãrico destas comunidades. Participam do projeto 14 (quatorze) famãlias, produtoras, coletoras ou fornecedoras de matãria-prima. Espera-se ao final do projeto registrar a histãria destas comunidades e de capacitar os jovens nesta arte



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



fixando-os no campo de forma a preservar as características próprias humanas, ambientais e culturais do Bioma Pampa.

ABSTRACT

The city of Quaraí, located on the western border of Rio Grande do Sul, inserted in the Pampa Biome, stands out for its rich fauna and flora. There is relief, climate and soil appropriate for agriculture, but it suffers from de monoculture, aggressor of this biome. Finding out the need of how to change the land use, founded on the principles of environmental sustainability, searching for socioeconomic alternatives to keep the man in the field, the Butiás do Pampa project is in progress, developed in the communities of Salsal and Quatepe, where family producers make the extraction of *Butiá sp.* as a food source animal and human, liquor, juice, candy, almond flour, the using of the leaves to produce handicrafts (hats, bags, adornments). The university stands out in this project as an enabler in the process of rescue, documentation and training in the registry of the craft production of food obtained by extracting the Butiá. The goal of the project, besides promoting the students' technological improvement in systematizing information on food processing on a small scale with nature craft, providing training according to the needs of the craft producers respecting and rescuing the empirical knowledge of these communities. Fourteen families participating in the project, producing, collectors or suppliers of raw material. It is expected to the end of this project to register the history of these communities and empower youth by fixing them in the art field in order to preserve the characteristics of human, environmental and cultural Pampa Biome.

1 Introdução

O município de Quaraí situa-se na fronteira oeste do rio Grande do Sul a uma distância 590 km de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, tem várias vias de acesso entre elas: BR 290, BR 293, RS 59 e RS 60.

O município possui área de 3,238 Km² com população estimada em mais de 24.000 habitantes, inserido no Bioma Pampa, destaca-se pela riqueza de flora e fauna. O clima da região é classificado como subtropical, tem relevo, clima e solo propícios para a agricultura, onde predominantemente utiliza-se o monocultivo principalmente



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



com a cultura do arroz irrigado, que de forma intensiva tem provocado alterações neste bioma.

Pela RS 60 em direção ao Passo da Guarda, a 25 Km da cidade, localizam-se as comunidades Salsal e Quatepe mais conhecidas como Butiazal, local de lendas, histórias e região onde existe grandes áreas com *Butia sp.*

A Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), inserida na metade sul do estado, conhecida como região da Campanha faz parte do programa de expansão das universidades federais no Brasil. A UNIPAMPA foi criada pelo governo federal para minimizar o processo de estagnação econômica onde está inserida, pois a educação viabiliza o desenvolvimento regional, buscando ser um agente da definitiva incorporação da região ao mapa do desenvolvimento do Rio Grande do Sul. (site oficial da UNIPAMPA). A expansão da educação pública superior, com a criação da Universidade, concretiza o sonho da população, possibilita a juventude novas fontes de conhecimento que poderá impulsionar o progresso da região formando pessoas qualificadas para desenvolver ações na comunidade, formando uma sociedade cultural e economicamente independente e sustentável.

Percebendo-se a necessidade de mudança quanto a forma de utilização da terra, sendo o enfoque mundial a sustentabilidade ambiental, o projeto Butiás do Pampa, desenvolvido nas comunidades de Salsal e Quatepe onde produtores realizam o extrativismo do butiá, tem como objetivo resgatar e registrar o conhecimento empírico sobre o manejo e utilização do butiá. Ribeiro, (2000) apud Bozza (2009), menciona a importância da diversidade da utilização dos recursos naturais como fonte de renda e subsistência ao dizer “Essa diversidade de uso pode ser uma alternativa sustentável para estimular o produtor a agregar valores aos produtos de sua propriedade, preservando os recursos naturais e gerando renda.” Sendo o butiazeiro uma planta comum na região do Butiazal, muito utilizada pelos produtores familiares, supõe-se que haja um conhecimento empírico a respeito do uso da planta e dos frutos, neste contexto, o objetivo do projeto é resgatar o conhecimento tradicional existente a respeito do butiazeiro. O principal destaque será dado ao uso da planta como um todo, com ênfase ao fruto e a folha para produção, bem como de sua regeneração natural. Também visa promover o aprimoramento tecnológico dos acadêmicos, ao sistematizar informações sobre processamento de alimentos em pequena escala, com caráter artesanal. No projeto estão sendo desenvolvidas atividades como acompanhar o



processo de fabricação artesanal onde é feito o registro das informações através de fotos, vídeos e entrevistas informais realizada com os extrativistas e produtores das comunidades.

2 Diversidade biológica

O butiazeiro (*Butia sp*), ocorre naturalmente em várias regiões do Rio Grande do Sul, tem potencial econômico, ornamental e ecológico. Planta de destaque para os pequenos produtores rurais das localidades de Salsal e Quatepe que praticam o extrativismo dos butiás por encontrar-se nestas uma área com grande concentração de plantas, utilizadas desde longa data para consumo humano, consumo animal e uso ornamental.

Através de visitas realizadas periodicamente à comunidade foram feitas entrevistas informais com os produtores, questionando-os sobre a variabilidade existente no Butiazal (Figura 2), os quais mencionaram diferenças entre tamanho, sabor (maior ou menor acidez), maior ou menor presença de fibras, coloração (amarelo, diversas tonalidades de laranja e vermelho até vermelho intenso) esta variabilidade entre as cores é relatada por Vilela-Morales; Valois, (2000) apud Büttow, (2008), pois, devido à variabilidade genética, são encontrados frutos cuja cor da película externa varia desde amarela até vermelha. Há ainda frutos de polpa presa à amêndoa e frutos de polpa solta.

No entanto, os extrativistas distinguem os butiazeiros em apenas duas categorias, “butiá-amarelo” e “butiá-vermelho”, ou “doce” e “azedo”, “pequeno” e “grande”. Este exemplo da biodiversidade genética contida na população de butiás em Quaraí também foi observado em outras regiões do Rio Grande do Sul e do Brasil.

De acordo com Paula et al. (2006) apud por Büttow (2008), a variação genética é também percebida por extrativistas de Minas Gerais que distinguem duas variações principais do que eles chamam de coquinho-azedo (*Butia capitata*): um tipo que apresenta o fruto mais redondo, casca lisa e polpa adocicada, e outro que apresenta fruto alongado, casca enrugada e polpa mais azeda. Ainda de acordo com o autor, podem ser observados frutos de coloração avermelhada, os quais ocorrem com menor frequência do que os amarelos.



Figura 1. Visão panorâmica do butiazal



Figura 2. Diferentes tamanhos e cores de butiá.



Figura 3. Cacho com frutos.



Figura 4. Floração do butiá.



Figura 5. Placa indicativa do acesso as Comunidades pela RS 60.



Figura 6. Área em processo de arenização.



Figura 7. Diversidade de fauna e flora.



Figura 8. Relevos da comunidade.



3 Diversidade alimentar

Atualmente o mercado consumidor está cada vez mais preocupado com a saúde. A ideia de produtos saudáveis e limpos trás a possibilidade de explorar o mercado de frutas nativas principalmente com o processamento artesanal dos alimentos.

Carvalho, citado por Tibério e Cristóvão (1998), reafirma as diferenças entre os produtos agroalimentares típicos e seus semelhantes industrializados: O perfil de qualidade dos produtos tradicionais resulta, assim, da excelência das matérias primas e do produto, do saber fazer do produtor, da especificidade do território, da tradição, da diversidade, da pequena escala e distingue-se de outro perfil caracterizado pela homogeneidade, normalização, industrialização, vulgaridade e monotonia. De um lado temos a qualidade, raridade, do outro a qualidade massal (Carvalho, 1995) apud Mariot (2002).

Entre os principais usos do butiá mencionados pelos produtores do município de Quaraí a parte da planta mais utilizada é o fruto, destacando-se o consumo para fonte de alimento animal e humano: fruto *in natura* para a produção de sucos, licores, geléias, bolos, doces, farinha da amêndoa, pão, que estão ilustrados figuras 9,10,11 e 12 abaixo.

Büttow (2009) no trabalho realizado no Litoral Sul do estado encontrou resultados semelhantes: “A parte da planta mais utilizada, segundo os entrevistados, é o fruto, para o consumo *in natura*, no preparo de licor, cachaça de butiá, suco, geléia, bolo, bombom, recheio do doce denominado “panelinha” e em sobremesas como sorvete, mousse e arroz de butiá. O consumo do fruto e o preparo de licor são conhecidos por todos os entrevistados, sendo que dois deles não apreciam o fruto devido à acidez e ao aroma, conservando o butiazeiro em suas propriedades devido ao seu caráter ornamental”.

A amêndoa do butiá é utilizada como alimento nas comunidades Salsal e Quatep, do qual o grupo de artesãs criou uma receita de rapadura com essa amêndoa. Entre os moradores mais idosos foi relatado de que o consumo da amêndoa lembra o período de sua infância, quando seu consumo era corriqueiro.



Figura 9. Cachaça de Butiá, doces, geléias, conservas.



Figura 10. Licores, pães, bolos, doces, sucos, geléia.



Figura 11. Suco de Butiá, frutos *in natura*.



Figura 12. Preparo da geléia em fogão à lenha.

Nas informações coletadas na comunidade em relação à utilização das folhas do butiá como matéria-prima, foi constatado que na década de 1950, seu uso teve grande importância econômica para a região, pois a produção de “crina vegetal” do Rio Grande do Sul era exportada para outros estados do Brasil, o butiazeiro fornecia suas folhas para utilização como fibras (crina) para fábrica de colchões, geralmente em locais onde existiam grandes palmares: Quaraí, Barra do Ribeiro, Santa Vitória do Palmar como constatado por Rossato e Barbieri (2007), esta ação era praticada.

O artesanato a partir do butiazeiro foi relatado pelas artesãs que tecem as folhas de butiazeiro formando chapéus, cestos, bolsas, objetos de decoração, adereços, (ilustrado nas Figuras 13 e 14 abaixo). Também foi relatado a realização de diferentes eventos no barracão, feito de palha de butiá pelos moradores da comunidade (Figura 15), como por exemplo o Arraial do Butiazal; as reuniões do grupo de mulheres artesãs da comunidade, quando se reúnem para desenvolver suas atividades.



Figura 13. Mostra de produtos artesanais



Figura 14. Chapéus feitos com a palha do butiá.



Figura 15. Barracão feito com palhas do butiá.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



5 Considerações Finais

No projeto Butiás do Pampa, busca-se a promoção do conceito de Desenvolvimento Sustentável, em todos seus aspectos: ambiental, social, económico e cultural. Parte-se do pressuposto que a diversidade está ligada aos conceitos de pluralidade com uma visão ampla, de diferentes ângulos, unindo agentes de diversas áreas do conhecimento. A utilização sustentável dos recursos ambientais (fauna e flora), por parte das comunidades visa a manutenção da prática extrativista, a diversificação de produtos produzidos, o reconhecimento e adequação da comunidade aos benefícios do butiá, a busca continuada do desenvolvimento sustentável e do domínio sobre conhecimentos das formas seguras de obter e preparar alimentos, valendo-se do conhecimento empírico e senso comum dos extrativistas.

6 Referências Bibliográficas

BOZZA, A.F.O. Determinação de metais essenciais na polpa do fruto *Butia purpurascens* Galuman e sua utilização em mistura em pó para bolo. Dissertação – Universidade Católica de Goiás, 2009.

BÜTTOW, M.V. Etnobotânica e caracterização molecular de *Butia sp.* Dissertação. UFPEL, Pelotas, 2008.

http://www.quarai.rs.gov.br/CONHECENDO_dados_do_municipio.htm, 23/08/2011.

http://porteiiras.unipampa.edu.br/dompedito/index.php?option=com_content&view=article&id=45&Itemid=54, 23/08/2011.

MARIOT, E.J. Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil. Dissertação –



Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro, Universidade de Santiago de Compostela, 2002.

RIBEIRO, R.F. Pequi: o rei do Cerrado – roendo o fruto sertanejo por todos os lados. Belo Horizonte: Rede Cerrados/Rede/CAA – NM, 2000.

TIBÉRIO, M.L.; CRISTÓVÃO, A. A origem como factor da qualidade dos productos agrícolas e agro-alimentares: o caso dos productos beneficiários da proteção comunitária Denominação de Origem Protegida em Tras-os-Montes. Comunicação Apresentada nas Jornadas Interprofissionais Agroalimentares Produtos com História. Mirandela, 1998.