

Bocaiúva – sustentabilidade ambiental e econômica para comunidades pantaneiras

No Pantanal, o sustento da população ribeirinha vem diretamente do ambiente, em especial do pescado e dos frutos nativos. Estes, além de serem fonte de nutrientes são também fonte de renda para as famílias que vivem do uso racional dos recursos naturais, com a comercialização de iscas vivas para o turismo de pesca, e, de produtos derivados de frutos nativos, como a bocaiúva (*Acrocomia Aculeata*), que possui as mesmas características de um coco, muita polpa e bastante proveitoso para a culinária.

A bocaiúva ou macaúba como pode ser conhecida em algumas regiões, apesar de ser encontrada em quase todo território brasileiro, e também em alguns países vizinhos, como Bolívia, Paraguai e Argentina, é localizada mais facilmente em meio à vegetação nativa do Pantanal, agregando valores e sabores na culinária pantaneira. Porém, apesar de ser encontrada em um vasto território, ainda, é um fruto pouco conhecido e utilizado na culinária.

O fruto por apresentar uma textura fibrosa e uma polpa de sabor peculiar e adocicado, deixa doces, sucos e sorvetes com um paladar “exótico” e diferenciado. Há diversas maneiras de se utilizar o fruto no cardápio, um exemplo é a farinha, proveniente da polpa, ou da castanha, pode ser aplicada em bolos, pães, biscoitos, etc. Da castanha, também, pode ser extraído um óleo que também pode ser usado para fins culinários, na fabricação de cosméticos ou na produção de bicomustíveis.

Pensando na produtividade que o fruto oferece a Organização Não Governamental Ecoa – Ecologia e Ação, que trabalha com ações de cidadania e sustentabilidade com comunidades do Pantanal, desenvolvendo projetos com a finalidade de aliviar a pobreza e conservar a natureza, contando com o suporte do Comitê Holandês da UICN (União Internacional da Conservação da Natureza) e do PPP-Ecos (Programa de Pequenos Projetos Ecosociais), vem trabalhando juntamente com pesquisadores e comunidades pantaneiras o uso racional de recursos naturais, com base em uma extração sustentável da Bocaiúva, como um projeto piloto implantado na Associação de Pescadores Artesanais de Iscas de Miranda (APAIM), com a coleta parcial dos frutos maduros disponíveis e em dias alternados, com o intuito de garantir a manutenção da cadeia biológica dependente dos frutos, bem como, a renovação das espécies no campo.

O município situado na região de transição Cerrado/Pantanal, possui 48% de sua população instalada na zona rural, tendo como uma das principais fontes de renda a atividade pesqueira. Justamente estas famílias que vivem da pesca e que nos meses em que se estende o período de defeso, não tinham alternativas de renda, apresentaram a proposta do trabalho com os frutos da bocaiúva. Surgindo assim o extrativismo sustentável dos frutos nativos, o qual se iniciou em 2008, proporcionando mais qualidade de vida para as comunidades envolvidas no processo.

Dois anos após o início do projeto, cerca de 20 famílias utilizam o extrativismo da bocaiúva como uma fonte economicamente rentável. Segundo os dados fornecidos pela comunidade e pela ONG, só nesta última safra (2009/2010) já foram comercializados 950 quilos do produto em sorveterias do Estado de Mato Grosso do Sul.

Por serem os únicos no Centro Oeste a produzirem a polpa do fruto em grande escala o mercado se mostra cada vez mais favorável e promissor, melhorando a vida de dezenas de famílias e contribuindo com o meio ambiente, já que todo o processo é feito de maneira organizada e sustentável.

O objetivo das famílias agora é aumentar a linha de produção, desenvolver novos testes para também fabricar a farinha da bocaiúva e aprimorar técnicas na área de germinação da espécie.

VALORES NUTRICIONAIS

Está comprovado em alguns artigos científicos que a polpa de bocaiúva apresenta propriedades importantíssimas do ponto de vista nutritivo. A fruta possui altos percentuais de proteína, grande quantidade de vitamina A, alto teor de fibras, carboidratos e elevado valor energético e ômega 3, 6 e 9. Por conta destes valores, a bocaiúva é indicada também para alimentação infantil.