



O umbuzeiro e seus frutos

# Frutas nativas: de testemunhos da fome a iguarias na mesa

Guillermo Gamarra-Rojas, Adriana Galvão Freire,  
João Macedo Moreira e Paula Almeida\*

**N**o agreste da Paraíba, as frutas nativas são mantidas e utilizadas de variadas formas pelas famílias de agricultores. De forma geral, se fazem presentes pela grande importância que têm na dieta alimentar das comunidades situadas na porção territorial mais úmida, conhecida como Brejo. Já nas regiões do Curimaú e do Cariri, áreas mais secas e mais à oeste do estado, essas espécies são, à exceção do umbu (*Spondis tuberosa*), culturalmente marginalizadas. O consumo dessas frutas é fortemente associado aos longos períodos de estiagem, quando se tornam uma das poucas alternativas alimentares disponíveis.

São, nesse sentido, testemunhos da fome. Assim, o consumo de frutas do cardeiro (*Cereus jama-caru*), do xique-xique (*Pilosocereus gounellei*) ou da cumbeba (*Opuntia inamoena*) simboliza uma situação de extrema penúria, ainda mais pelo fato de algumas dessas plantas também serem empregadas como fontes de forragem.

Agravando a percepção depreciativa socialmente construída em torno do uso alimentício dessas plantas, os programas governamentais sempre atuaram em momentos de crise alimentar no semi-árido distribuindo cestas básicas compostas por produtos vindos do Sul do país. Portanto, além de não enfrentar de forma estrutural as causas que conduzem à vulnerabilidade alimentar na região, esses programas terminam por induzir o desenvolvimento de um padrão de consumo baseado em alimentos que não são passíveis de serem produzidos localmente. Todo esse processo leva a uma gradativa erosão dos conhecimentos associados à rica vegetação da caatinga, em particular ao potencial alimentício de suas espécies frutíferas.

Diante desse contexto, um grupo de agricultores, agricultoras e lideranças do Pólo Sindical e das Organizações da Agricultura Familiar da Borbo-



Foto: AS-PTA

Agricultor apresenta o fruto da cumbeba no diagnóstico

rema realizou um diagnóstico a fim de resgatar e valorizar o conhecimento sobre o uso das frutas nativas na alimentação das famílias, bem como identificar técnicas e estratégias de manejo, beneficiamento e comercialização de frutas ainda presentes no cotidiano das comunidades.

Assessorado pela AS-PTA e pela Associação de Plantas do Nordeste (APNE), esse diagnóstico foi realizado em sete municípios da região, contemplando desde as regiões mais úmidas até as mais secas.

## A noção de fruta nativa

A primeira etapa do diagnóstico foi dedicada a uma reflexão coletiva voltada para precisar o conceito de fruta nativa. Após um amplo debate chegou-se a dois conceitos: “fruta nativa-do-mato”, concepção local próxima da noção de fruta nativa silvestre, ou seja, aquela espécie que “nasce pela própria natureza” no meio da vegetação local ou nos quintais e que “não precisa educar, mas que pode ser educada”; e “fruta nativa-naturalizada”, indicando espécies e variedades introduzidas que estão adaptadas às condições locais, como algumas espécies de *Annona*, *Spondias* e algumas variedades de banana e *Citrus*. As demais frutíferas estão contidas numa terceira categoria de frutas, as “não-nativas”. Entre estas últimas estão incluídas espécies e variedades de introdução recente, geralmente

exigentes em insumos e em cuidados fitossanitários. Elas podem ser resultado tanto de melhoramento de espécies nativas, como variedades nânicas de *Anacardium*, quanto de enxertos intra (p.e. Coqueiro – *A occidentale*) e interespecíficos (Cazajeiro – *S. mombim*).

**Essas categorias estão diretamente relacionadas às percepções locais que podem ser representadas em um gradiente decrescente de adaptabilidade ou rusticidade, da “nativa-do-mato” para a “não-nativa”. A reflexão sobre a resistência das plantas nos agroecossistemas tem implicações importantes no manejo das frutas. Os agricultores e agricultoras possuem um claro entendimento, por exemplo, de que, apesar de as “nativas-do-mato” apresentarem vantagens adaptativas sobre as frutas introduzidas, apenas poucas alcançam os mercados.**

## A fruta nativa e seus significados para a agricultura familiar

Durante a realização do diagnóstico, o relevante papel que as frutas nativas cumprem e seu enorme potencial alimentar foram amplamente ressaltados pelas agricultoras e agricultores envolvidos. O grupo de estudo das frutas identificou 44 espécies diferentes, das quais 29 foram consideradas de alta preferência devido à sua diversidade de usos e funções, corroborando o valor das espécies de propósito múltiplo nas estratégias da agricultura familiar.

Muitas dessas frutas se encontram de forma dispersa nas unidades familiares e, como nascem de forma espontânea, não requerem tratamentos culturais. Assim, nas áreas mais preservadas, cumprem importante função ecológica como alimento e abrigo para animais silvestres. Contudo, algumas espécies como a ubaia (*Eugenia uvalha*) e o jatobá (*Hymenaea courbaril*) estão se tornando raras em algumas comunidades devido ao desmatamento generalizado ocorrido durante os grandes ciclos das monoculturas de algodão e agave. Já nas regiões mais úmidas, essa escassez ocorre porque estão sendo substituídas por frutas comercialmente mais valorizadas nos mercados, como a laranja e a banana.

**Por outro lado, observamos que algumas frutíferas nativas são preservadas mesmo em áreas de maior densidade de ocupação humana, sendo o umbu na área mais seca e o cajá na área mais úmida exemplos disso. As múltiplas funções dessas espécies são os motivos**

**atribuídos para que sejam mantidas nos sistemas produtivos. Além das frutas que são consumidas pelas famílias ou comercializadas, essas plantas proporcionam sombra, adubo para o solo, madeira, estacas, cercas vivas, lenha, medicamentos e alimento para abelhas e criações. Apenas uma das espécies, a jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*), foi classificada como preferencial pelos agricultores exclusivamente pela vocação como frutífera.**

Nas propriedades familiares, algumas espécies estão presentes nos quintais domésticos, nos cercados de palma forrageira (*Opuntia ficus*) ou são utilizadas como cercas vivas (cajá, cumbeba). A localização das frutíferas obedece à lógica de otimizar o espaço, o esforço de trabalho e os recursos disponíveis, como o reaproveitamento da água de uso doméstico para a irrigação das plantas dos quintais próximos às moradias nas regiões e épocas mais secas. Embora todos os membros das famílias colham frutas nativas, as crianças são as mais envolvidas nessa atividade. Por terem sido “plantadas por Deus”, é comum a sua colheita se dar também em terra de terceiros, principalmente quando a fruta em questão não possui valor comercial. Caso contrário, só o dono da terra ou um vizinho, mediante acordo prévio, tem o direito de colhê-las e vendê-las.

A comercialização é limitada tanto no que se refere à quantidade do produto quanto ao número de espécies. Apesar de o cajá, do umbu e da jaboticabeira serem bem aceitos no mercado, os agricultores enfrentam dificuldades na venda dessas frutas em função dos baixos volumes de produção e da falta de informação sobre como e onde vendê-las. São os atravessadores que em geral reúnem o produto da comunidade e o repassam para os mercados locais e regionais, deixando pouco benefício financeiro às famílias.

## O resgate do conhecimento

O diagnóstico, sem dúvida, permitiu trazer para as comunidades o debate sobre a importância da rica diversidade de frutas nativas existente na região e seus inúmeros usos, dessa forma favorecendo a realização de uma análise coletiva sobre o papel potencial que essas espécies podem desempenhar na satisfação das necessidades alimentares e econômicas das famílias.

**A revalorização desse conhecimento provocou uma imediata mudança de status das frutas no cardápio cultural de alimentos. Essa quebra dos tabus associados às situações de fome levou ao aumento do consumo de frutas *in natura* e estimulou o teste de novas receitas para torná-las mais apetitosas.**

Ao final do diagnóstico, os agricultores e agricultoras sentiram-se altamente estimulados a darem continuidade ao trabalho de revalorização das frutas nativas. Foi então formulado um plano de formação no sentido de desenvolver e disseminar inovações de manejo produtivo, de beneficiamento e comercialização das espécies frutíferas.

Três grupos de agricultores-experimentadores do Pólo Sindical se motivaram a trabalhar com o tema. Um associado à dinâmica de experimentação em saúde e alimentação, composto principalmente por mulheres que se interessaram em realizar encontros e cursos sobre beneficiamento e comercialização das frutas; outro associado ao Coletivo Municipal da Agricultura Familiar de Soledade que, assessorado pelo Programa de Aplicação de Tecnologias Apropriadas às

**Ao final do diagnóstico, os agricultores e agricultoras sentiram-se altamente estimulados a darem continuidade ao trabalho de revalorização das frutas nativas. Foi então formulado um plano de formação no sentido de desenvolver e disseminar inovações de manejo produtivo, de beneficiamento e comercialização das espécies frutíferas.**



Foto: AS-PTA

Elaboração de matriz de preferência de frutas nativas



Comunidades (Patac) vem desenvolvendo e resgatando receitas culinárias, principalmente de Cactáceas; e um terceiro dedicado à rearboreização de propriedades. As agricultoras e agricultores envolvidos neste último grupo estruturaram viveiros comunitários e/ou individuais e passaram a resgatar sementes e a produzir e distribuir mudas de frutas nativas.

Na região mais seca, Cariri/Curimataú, o umbuzeiro, um símbolo de convivência com o semi-árido, passou a merecer especial atenção. Foi realizado um conjunto de eventos comunitários e regionais e de visitas de intercâmbio, criando um ambiente favorável à troca de conhecimentos sobre o aproveitamento, o beneficiamento, a produção de mudas e a conservação da fruta. Um grupo significativo de agricultores visitou experiências similares em outros estados do Nordeste e o trabalho desenvolvido pela Embrapa Semi-árido nesse campo.

O caju, do qual antes somente se valorizava a castanha, passou a ser aproveitado integralmente. Cursos ministrados primeiramente por um agricultor com larga experiência no processamento da fruta em passa-caju, doce de corte, doce em calda, suco, cajuína, mel e vinho passaram, em seguida, a ser promovidos por outros agricultores e agricultoras. A partir daí, grupos de áreas mais úmidas, onde a espécie ocorre em grande quantidade, passaram a fazer doces e sucos para vender nas feiras municipais e agroecológicas, além de consumir em casa nas épocas de entressafra.

**Mais do que as receitas, o maior resultado da troca de conhecimentos foi o estímulo, o teste e a inovação dos usos das frutas antes não aproveitadas. Receitas de doces, geléias, sucos e bolos com os frutos e ramos (cladóides) de algumas cactáceas locais começaram a ser recriadas. Esse potencial inovador também foi motivado nas regiões mais úmidas, onde se observou uma busca pelo melhor aproveitamento das frutas que antes eram consumidas apenas *in natura*, como o jenipapo (*Genipa americana*).**

Enfim, a realização do estudo e o intercâmbio sobre o aproveitamento e beneficiamento das frutas desencadearam uma reação imediata nas famílias envolvidas, que passaram a coletar sementes, produzir e distribuir mudas e conservar frutas nativas em suas unidades de produção. Dessa forma, espécies que já se encontravam em vias de extinção em algumas localidades da região foram protegidas e/ou reintroduzidas. Para a animação desse processo, uma peça teatral foi organizada e encenada pelo Grupo de Teatro do Pólo Sindical para sensibilizar novas famílias que ainda não estavam engajadas nesse trabalho.

## Novos temas para pesquisa

As frutas nativas ainda são negligenciadas pela pesquisa acadêmica. Pouco se sabe sobre suas propriedades nutricionais, suas formas de manejo e seus potenciais de mercado. Além de estimular um intenso processo de mobilização social no agreste da Paraíba, o diagnóstico também foi importante para a identificação de demandas por conhecimentos para o aprimoramento do uso dessas frutas nas comunidades. Na medida em que grande parte das espécies frutíferas tem curto período de colheita no ano, temas como processamento e conservação pós-colheita, além da avaliação das propriedades nutricionais, se mostraram como prioridades em que se deve investir.

As estratégias locais de produção de mudas e venda nas feiras agroecológicas estão tornando as frutas nativas mais conhecidas. Contudo, estudos pormenorizados de mercado e cadeias de comercialização ainda se fazem necessários para o desenvolvimento de práticas mais circunstanciadas de valorização econômica dessas espécies.

## Iguarias na mesa

De testemunhos da fome, as frutas nativas no agreste da Paraíba vêm se transformando em iguarias na mesa das famílias agricultoras. Além de suprir carências nutricionais, esse trabalho com as frutas nativas mobilizou conhecimentos, experiências e, sobretudo, permitiu que agricultores e agricultoras experimentassem novas receitas de vida.

\*Guillermo Gamarra-Rojas:  
*agrônomo, doutor em botânica, consultor autônomo.*  
[ggamarra@terra.com.br](mailto:ggamarra@terra.com.br)

Adriana Galvão Freire:  
*bióloga, mestre em administração rural,*  
*assessora técnica da AS-PTA*  
[adriana@aspta.org.br](mailto:adriana@aspta.org.br)

João Macedo Moreira:  
*agrônomo, assessor técnico da AS-PTA*  
[joao@aspta.org.br](mailto:joao@aspta.org.br)

Paula Almeida:  
*agrônoma, assessora técnica da AS-PTA*  
[paula@aspta.org.br](mailto:paula@aspta.org.br)

### Referência:

GAMARRA-ROJAS, G.; GAMARRA-ROJAS, C. F. L. Conservação e uso de frutíferas nativas de Pernambuco. In: TABARELLI, M.; SILVA, J. M. C. da (Org). *Diagnóstico da biodiversidade de Pernambuco*. SECTMA-PE. Recife, Brasil: Ed. Massangana, 2002.