

CONSERVANDO PELA BOCA APRENDENDO A CONSERVAR A PALMEIRA JUÇARA ATRAVÉS DO POTENCIAL ECONÔMICO E CULINÁRIOS DE EXPLORAÇÃO SUSTENTÁVEL

Coordenador: RUMI REGINA KUBO

O açaí produzido no norte do Brasil, extraído da palmeira *Euterpe oleracea* é um alimento muito nutritivo e saboroso. Porém da palmeira JUÇARA (*Euterpe edulis*) existente na Mata Atlântica e que possui as mesmas características, pode-se também extrair a polpa. Seus resíduos, folhas, brácteas e cachos são usados em artesanatos, a sua madeira como ripas e caibros em construção civil. As sementes após despolpadas ficam prontas para o plantio em adensamentos de matas ciliares e como plantas pioneiras nos reflorestamentos de Mata Atlântica, de onde é nativa. A palmeira JUÇARA, hoje em risco de extinção em alguns lugares devido a extração do palmito (meristema apical), pode aliar geração de renda com a restauração da Mata Atlântica pela iniciativa dos próprios produtores rurais. A exploração sustentável dos seus frutos para a produção do açaí tem se revelado como uma alternativa rentável e ecologicamente viável que poderá gerar renda dentro da floresta e alavancar a recomposição da Mata Atlântica. Estudos mostram que a coleta dos seus frutos pode render 15 vezes mais do que a pura extração do palmito sem matar a planta. A polpa extraída dos frutos pode ser congelada e utilizada na produção de sucos e na culinária como doces, bolos, cremes e inúmeros outros pratos, para isto basta apenas a criatividade e a conservação desta planta tão bela e importante