

BOLETIM 13/2021

SÉRIE BOLETIM FRUTICOLA 2021

Pupunha – a fruteira que virou palmito

Charles R. Clement
Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia
Av. André Araújo, 2936 – Petrópolis
69067-375 Manaus, AM

A pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) é a única palmeira domesticada nas Américas. Quando os primeiros povos indígenas chegaram na Amazônia 25 mil anos atrás, encontraram uma palmeira multicaule armada com espinhos no tronco crescendo nas florestas abertas ao longo do sul da Amazônia. A madeira do tronco é excelente para fazer arcos, flechas, arpões e até facões, e o fruto vermelho pequeno (1-2 g) é rico em óleo, oferecendo uma excelente fonte de energia. Estes usos podem explicar porque os povos indígenas começaram a plantar a pupunha perto de seus acampamentos. Quando palmeiras oriundas de diferentes populações se encontraram e hibridizaram nos acampamentos humanos, novas variações poderiam aparecer e seriam selecionadas. A mais importante dessas variações era um aumento na quantidade de amido no fruto, fazendo com que o fruto seja um alimento mais interessante, rico em óleo, amido, proteína e beta-caroteno (pró-vitamina A). Igualmente importante, a seleção de um fruto rico em amido resulta em aumento de tamanho do fruto ao longo das gerações. Na região do alto rio Madeira, em que hoje é Acre, Rondônia, Bolívia e Peru, todos estes fatores se juntaram e a pupunha começou a ser domesticada por seu fruto.



Foto: Cachos de pupunha silvestre (frutos pequenos da região de Rio Branco, Acre) e domesticada (frutos maiores da região de Fonte Boa, Amazonas) mostram claramente como 10.000 anos de seleção indígenas transformou a pupunha. Crédito: Charles R. Clement

A pupunha em vias de domesticação foi distribuída por duas rotas: descendo o rio Madeira até Amazônia central e o baixo rio Amazonas; descendo o rio Ucayali (no Peru) até Amazônia Ocidental, onde foi levada para o outro lado dos Andes e chegou a América Central. Ao longo de ambas as rotas de distribuição, a pupunha foi adotada por diferentes grupos humanos, cada um com diferentes preferências. Ao longo dos rios Madeira e Amazonas, os povos indígenas gostavam de uma mistura de óleo e amido em frutos vermelhos, amarelos e alaranjados. A mistura de óleo e amido resultou em frutos de tamanho pequeno a médio (15 a 30 g). Ao longo do rio Ucayali, alto rio Solimões e seus tributários em Peru, Equador e Colômbia, e no outro lado dos Andes em Colômbia, Panamá e Costa Rica, os povos indígenas gostavam mais de amido, também em frutos de diversas cores. A diminuição do teor de óleo resultou em frutos ricos em amido de tamanho médio a grande (30 a 70 g), com frutos muito grandes (até 200 g) no alto rio Solimões e no rio Vaupés. Os frutos ricos em amido poderiam ser fermentados para fazer caissuma (um tipo de cerveja sem filtrar os restos de polpa, como hoje é filtrado o malte para clarificar a cerveja). Sem filtrar os restos, a caissuma inebria e é altamente nutritivo, rico em amido, proteína e beta-caroteno. Já que pupunha, como outras fruteiras, produz sazonalmente, os povos indígenas celebraram as safras com grandes festas regadas por caissuma. Nestas regiões de Amazônia Ocidental e América Central a pupunha chegou ao auge de sua importância pré-colombiana, sendo tão importante como milho (*Zea mays*) e mandioca (*Manihot esculenta*).

Um dos primeiros casos judiciais nas Américas foi da Capitania de Panamá versus um grupo de conquistadores que havia derrubado mais de 20.000 touceiras de pupunha no vale do rio Sixaola, na fronteira com a Costa Rica, para subjugar os povos indígenas. Vinte mil touceiras num único vale de um rio pequeno mostra a importância da pupunha na época da conquista. Após a conquista Europeia, a pupunha começou a perder importância, tanto porque os povos indígenas foram dizimados por doenças Europeias, escravização e guerras de resistência, como porque os Europeus introduziram novos hábitos alimentares. No entanto, em toda de sua distribuição pré-colombiana a pupunha mantém uma parte de sua popularidade tradicional, embora as grandes festas com caissuma desaparecessem.



Fotos: Pequena parte da variabilidade morfológica de pupunha na região do norte de Rondônia coletada pelas expedições de Embrapa Rondônia. Credito: Rodrigo Rocha Barros.

Com o crescimento das cidades estilo Europeu na América Latina ocorreu uma nova mudança na história da pupunha: a chegada dos mercados. Enquanto que as cidades eram pequenas e ocupadas por pessoas nativas da região, a demanda para a pupunha se manteve. Mas, quando as cidades cresceram e tinha mais gente de outras partes, a demanda para a pupunha diminuiu, porque é difícil selecionar uma pupunha boa quando você não tem experiência. Lembre que os povos indígenas selecionaram para ter muita variabilidade, frutos coloridos, frutos ricos em amido ou óleo, e frutos pequenos, médios e grandes. Esta variabilidade é ótima para quem gosta, mas não para quem conhece pouco. Com a modernização dos mercados e a introdução de frutas exóticas de qualidades uniformes, a pupunha variável tinha que competir com frutas uniformes. Além de mais, uma fruta rica em amido, com um pouco de óleo, lembra mais uma batata doce (*Ipomoea batatas*) do que uma fruta comum.

Na década de 1970, primeiro em Costa Rica e depois na Colômbia, Brasil e Peru, começaram projetos em institutos de pesquisa para desenvolver a pupunha como cultivo moderno. Para isto, criaram-se grandes coleções de recursos genéticos que, teoricamente, era para apoiar projetos de melhoramento genético. No entanto, os projetos não avançaram, parcialmente porque os pesquisadores fossem fascinados com os possíveis usos: fruto inteiro após cozido, farinha, óleo, ração animal (porque a composição química é similar à do milho), e palmito, um uso raro entre os povos indígenas. Sem gerar resultados para tantos objetivos, os projetos perderam apoio e sobraram as coleções, muitas das quais foram abandonadas.



Foto: Cachos de frutos médios da região de Manaus usados para elaborar uma farinha que pode ser usado na culinária. Crédito: Charles R. Clement

Na década de 1980, o projeto do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) identificou pupunha sem espinhos no tronco em Peru e introduziu na sua coleção. Como parte da introdução, também distribuiu replicas da coleção sem espinho entre produtores de Manaus. Um produtor convenceu o Globo Rural a fazer uma reportagem e a demanda para sementes de pupunha sem espinhos para plantios de palmito explodiu. A pupunha cresce mais rápido do que o palmitreiro ou juçara (*Euterpe edulis*) da Mata Atlântica e do açaí-do-pará (*Euterpe oleracea*) no estuário do rio Amazonas, que é a razão que produtores no Sudeste e mais tarde no Nordeste começaram a plantar em alta densidade.

No início do milênio, a Embrapa Florestas iniciou um projeto de melhoramento de pupunha para palmito, que usou coleções de trabalho de recursos genéticos em lugar de grandes coleções da variabilidade existente, como as coleções anteriores. Em pouco tempo este projeto começou a produzir variedades melhoradas para apoiar a expansão do novo agronegócio de palmito. Atualmente o Brasil possui ao redor de 40.000 hectares de plantios para palmito. Podemos dizer que uma fruteira virou produtor de palmito.

Na Amazônia, no entanto, a pupunha continua a ser uma fruteira, embora também tenha plantios para palmito. O INPA reorganizou seu projeto para focar em melhoramento participativo, onde as coleções são de trabalho de melhoramento junto aos produtores. O segundo ciclo de seleção já foi feito e os produtores de Coari, no rio Solimões, estão satisfeitos. Coari é um dos municípios mais importantes para abastecer as feiras e mercados de Manaus, de forma que este melhoramento já está começando chegar ao mercado. A Embrapa Amazônia Oriental e a Embrapa Rondônia tem projetos focados cuidadosamente em frutos para os mercados de Belém e Porto Velho, respectivamente, e certamente terão impactos importantes em breve. Então, na Amazônia brasileira, como também em Peru, Equador, Colômbia, Panamá e Costa Rica, na distribuição pré-colombiana da pupunha, a produção de frutos e a produção de palmito coexistem, embora em Equador e Costa Rica o palmito é mais importante que o fruto, como no Sudeste do Brasil.