

The book cover features a light gray background with a subtle floral pattern. Two vertical red stripes are positioned on the left and right sides. A central white rectangular area is framed by a double black border. The title is centered within this white area.

Frutas Nativas do Pantanal



Buriti

0

termo buriti é a designação comum das plantas dos gêneros *Mauritia*, *Mauritiella*, *Trithrinax* e *Astrocaryum*, da família das arecáceas (antigas palmáceas). Mais especificamente, o termo costuma se referir a *Mauritia flexuosa* (*Mauritia vinifera* Mart.), uma palmeira muito alta, nativa de Trinidad e Tobago e das Regiões Central e Norte da América do Sul, especialmente de Venezuela e Brasil. Neste país, predomina nos estados do Acre, Amapá, Roraima, Rondônia, Amazonas, Pará, Maranhão e Piauí, mas também encontra-se nos estados do Ceará, Bahia, Goiás, Tocantins, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Acre, Rio de Janeiro, São Paulo e no Distrito Federal.

Seu fruto, além de rico em vitamina A, B e C, ainda fornece cálcio, ferro e proteínas. Consumido tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti também pode ser transformado em doces, sucos, picolé, licor, vinho, sobremesas de paladar peculiar e ração de animais. O óleo extraído da fruta é rico em caroteno e tem valor medicinal para os povos tradicionais do Cerrado que o utilizam como vermífugo, cicatrizante e energético natural. Também é utilizado para amaciar e envernizar couro, dar* cor, aroma e qualidade a diversos produtos de beleza, como cremes, xampus, filtro solar e sabonetes.





Acuri

O acuri (*Attalea phalerata*) é uma palmeira nativa, comum no Centro Oeste e no Pantanal. O fruto apresenta polpa doce contendo três saborosas amêndoas. Curiosidades As castanhas que se encontram no interior dos frutos do acuri são o principal alimento da araraúna e da arara-zaul, únicas aves a conseguir abrir o duro fruto. Representam mais de 90% da sua dieta.

A palmeira acuri (*Scheelea phalerata* Mart.) é uma das principais espécies vegetais usadas tradicionalmente pelos índios Guató. Há casos, inclusive, em que esta palmeira pode ser indicador de manejo ambiental, do ato de transplantá-la para seus assentamentos; esta informação é de grande relevância para a compreensão da pré-história das áreas inundáveis do Pantanal, pois em Arqueologia as interpretações teóricas são baseadas em modelos etnográficos.

São produzidos em cachos e consumidos ao natural, chupando-se como a jabuticaba. São, também, muito utilizados em infusão na aguardente. Ocorre na mata atlântica, do sul da Bahia até o Rio Grande do Sul.

Muito usado para pesca do pacu nas bacias pantaneiras. Das folhas, faz-se uma fibra muito forte e útil. As sementes fornecem um óleo alimentício.

[1]Seu palmito é usado em diversas culinarias. É também comum entre os povos indígenas Guarani, do interior do Brasil, a utilização do Tucum para manufatura do "arco de tucum", denominado por esta de Guyrapa tuku gui gua.

