

BOAS PRÁTICAS DE MANEJO PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL DO BUTIÁ

BOAS PRÁTICAS  
DE MANEJO PARA  
O EXTRATIVISMO  
SUSTENTÁVEL DO

# BUTIÁ

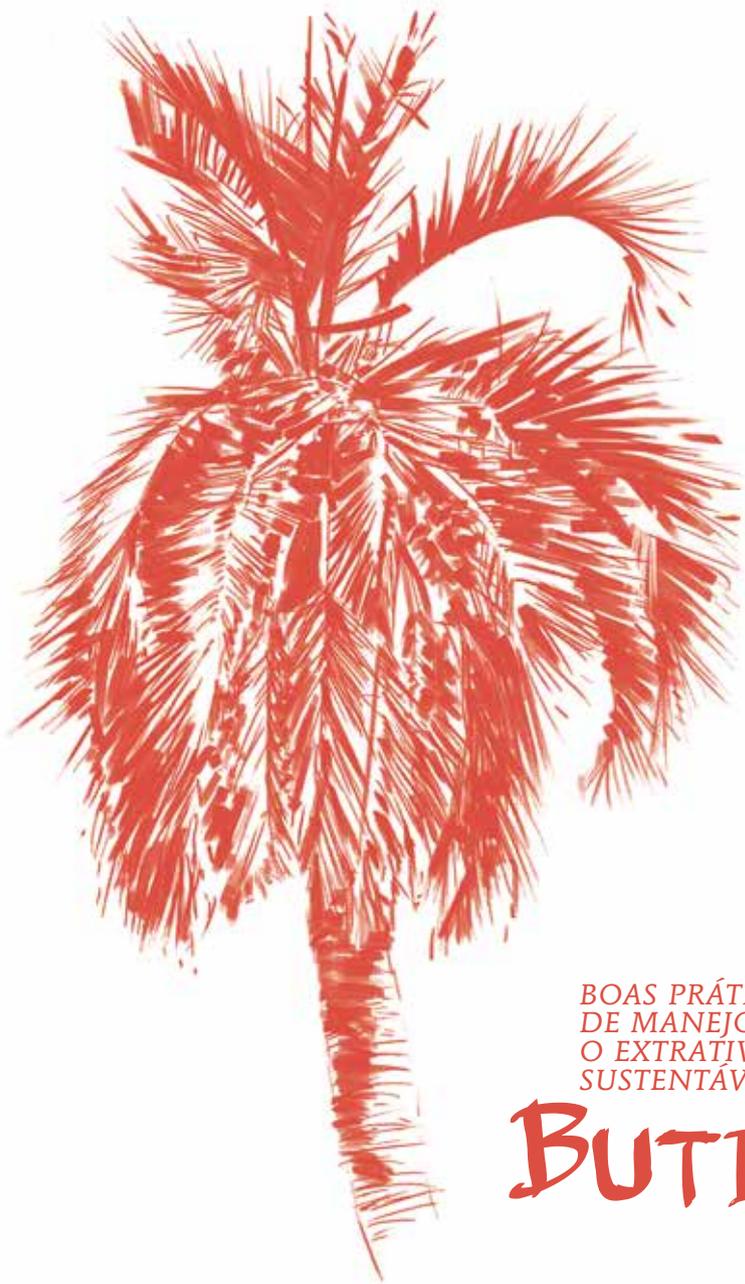


GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE



UNIVERSIDAD  
DE LA REPUBLICA  
URUGUAY





BOAS PRÁTICAS  
DE MANEJO PARA  
O EXTRATIVISMO  
SUSTENTÁVEL DO

**BUTIÁ**

Catálogo na fonte: Marilaine Schaun Pelufê  
Dados Internacionais da Catalogação na  
Publicação (CIP)  
Embrapa Clima Temperado

R618f Rivas, Mercedes

Boas práticas de manejo para o extrativismo  
sustentável do butiá/Mercedes Rivas, Rosa Lía Barbieri  
– Pelotas: Embrapa Clima Temperado. 2014.  
59 p.

ISBN 978-85-xxxxx-xx-x

1. Butia odorata. 2. Arecaceae. 3. Conservação.  
4. Extrativismo. 5. Manejo. I. Título. II. Barbieri, Rosa  
Lía.

CDD 634.4

---

*Esta publicação é uma realização da Embrapa Clima Temperado  
com apoio financeiro do projeto Probio II, projeto RS Biodiversi-  
dade, CNPq, Capes e Fapergs.*

AUTORES

Mercedes Rivas e Rosa Lía Barbieri

REVISÃO DO TEXTO

Luiza Chomenko, Gustavo Heiden, Bárbara Cosenza e  
Marilaine Schaun Pelufê

ILUSTRAÇÃO, ARTE E DIAGRAMAÇÃO

Zoltar Design  
[www.zoltardesign.com.br](http://www.zoltardesign.com.br)

FOTOGRAFIAS

Carmen Heller Barros: página 18, Claudete Clarice Mistura:  
páginas 10 e 20, Ênio E. Sosinski Jr.: página 39, Inés  
Espasandín: página 16, Juan Martin Dabezies: páginas 27  
(acima) e 31, Marene Machado Marchi: página 29, María  
Puppo: páginas 19 e 23, Mercedes Rivas: página 35 (acima),  
Paulo Lanzetta: página 27 (abaixo) e Rosa Lía Barbieri:  
páginas 13, 17, 22, 28, 32 e 35 (abaixo).

*APRESENTAÇÃO, 6*

*O BIOMA PAMPA, 8*

*OS BUTIAZAIS, OS BUTIAZEIROS E OS BUTIÁS, 12*

*USOS TRADICIONAIS E ATUAIS, 22*

*O BUTIÁ E A CULTURA, 30*

*ESTADO DE CONSERVAÇÃO DOS BUTIAZAIS, 34*

*BOAS PRÁTICAS DE MANEJO DA PECUÁRIA PARA  
REGENERAÇÃO DO BUTIAZAL E CONSERVAÇÃO DO  
CAMPO NATIVO, 38*

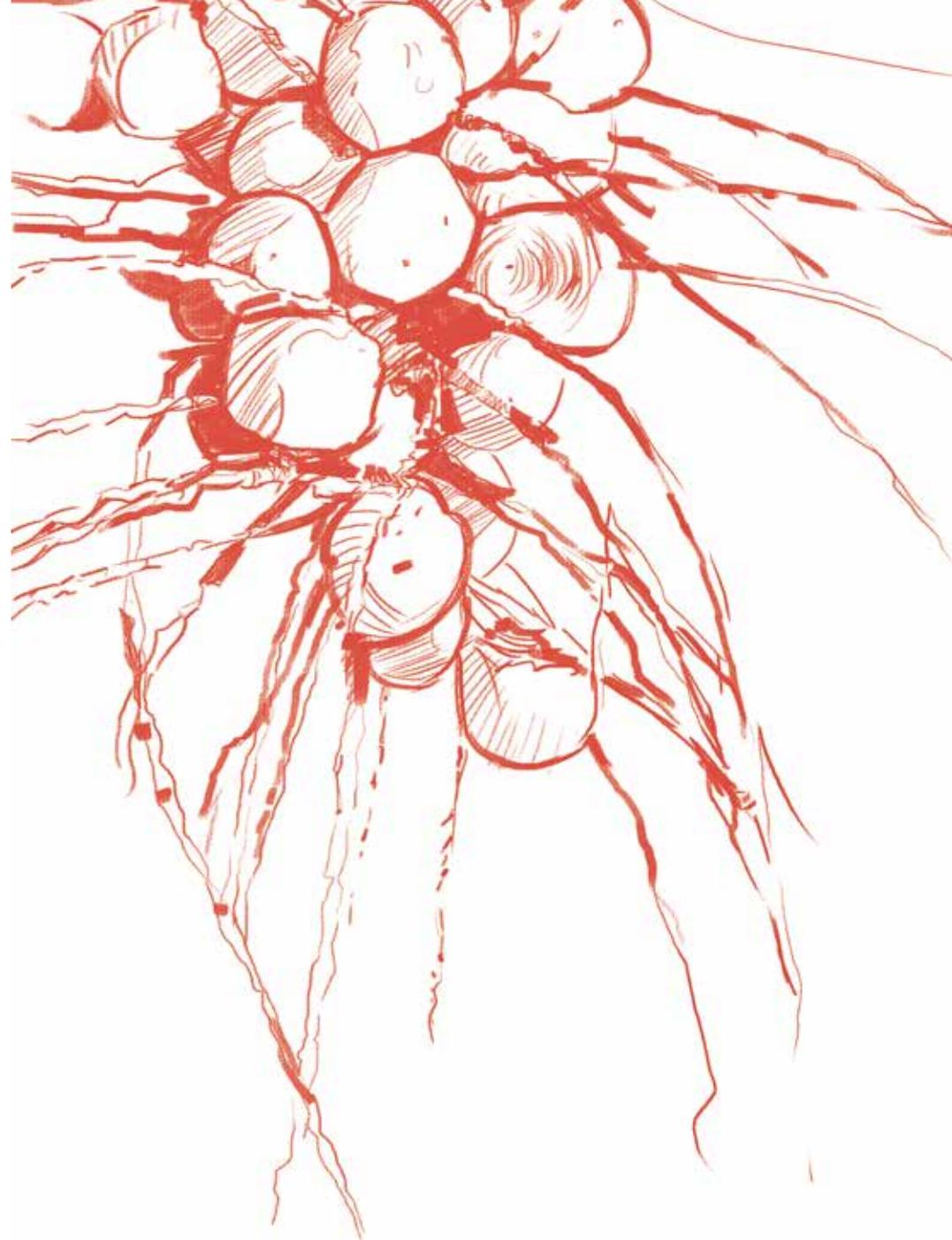
*BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL  
(COLHEITA DOS FRUTOS), 42*

*RECEITAS COM O BUTIÁ, 50*

*GRUPOS DE REFERÊNCIA, 54*

*FICHA TÉCNICA DO BUTIÁ, 56*

*BIBLIOGRAFIA, 58*



# APRESENTAÇÃO

O uso e manejo sustentável da biodiversidade representa uma estratégia inovadora para garantir a conservação de recursos naturais e, ao mesmo tempo, oportunizar a geração de renda em bases ambientalmente amigáveis.

Esta publicação foi escrita para produtores rurais, pessoas que elaboram produtos à base de butiá, artesãos, técnicos, responsáveis pela elaboração de políticas públicas e, de modo geral, a todos os apreciadores dos butiazais e do butiá.

Contém informações sobre o tema, incluindo as características do ambiente em que são encontradas as plantas, sua importância para as pessoas e a natureza, e propostas de boas práticas de manejo sustentável para sua regeneração e conservação. Tem o objetivo de colaborar para a conservação e o uso sustentável dos butiazais no pampa brasileiro e uruguaio, para que a geração atual e também as futuras gerações possam continuar colhendo butiá, gerando renda e conservando a natureza.

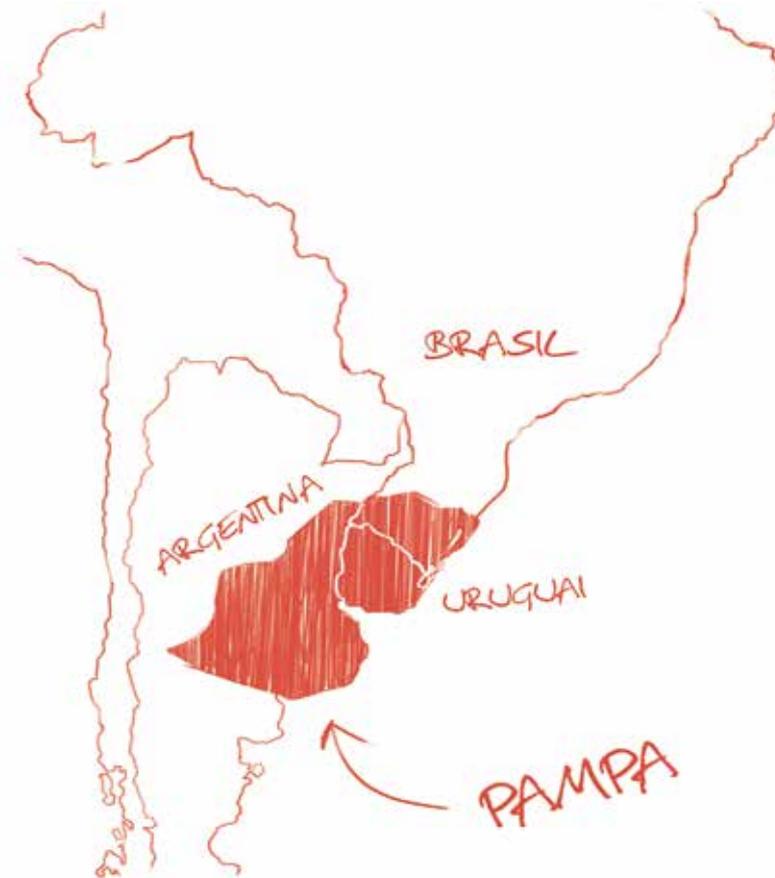
*Clenio Nailto Pillon  
Chefe-Geral  
Embrapa Clima Temperado*



## O BIOMA PAMPA

O Bioma Pampa cobre o extremo Sul do Brasil, o Uruguai, parte da Argentina e o extremo sul do Paraguai. O clima é subtropical temperado, marcado por temperaturas baixas no inverno, que podem variar de  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; e altas no verão, podendo ultrapassar  $35\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Caracteriza-se pelo predomínio dos campos nativos, mas há também a presença de matas ciliares, matas de encosta, formações arbustivas, butiazais, áreas úmidas de distintas tipologias e vegetação rupestre.

O uso tradicional do Bioma Pampa está associado principalmente à pecuária e agricultura. Mais recentemente, observa-se o aumento de lavouras com culturas de verão, como soja, milho e sorgo. Também têm sido implantadas áreas de silvicultura com espécies exóticas. O campo nativo, base do desenvolvimento econômico relacionado à pecuária extensiva tradicional, é composto por uma importante diversidade de espécies de valor forrageiro, em especial gramíneas e leguminosas. O pampa apresenta também uma grande riqueza de espécies nativas com outros usos, como plantas medicinais, ornamentais e frutíferas. Associada a essa biodiversidade, há uma diversidade sociocultural resultante do processo histórico de ocupação



desse território por diferentes etnias (inicialmente indígenas, mais tarde portugueses, espanhóis, africanos, pomeranos, alemães, italianos e franceses). Esse cenário permitiu a formação de uma cultura gaúcha no pampa, de caráter transnacional, unindo o Brasil, o Uruguai e a Argentina.



## Os BUTIAZAIS, OS BUTIAZEIROS E OS BUTIÁS

*Butia* é um gênero de palmeiras (família Arecaceae) que ocorre na América do Sul. Reúne em torno de 20 espécies distribuídas no Brasil, Uruguai, Argentina e Paraguai. Dentre essas espécies, *Butia odorata* é a que apresenta distribuição mais ao sul, sendo nativa no Bioma Pampa, ocorrendo somente no Rio Grande do Sul (no Brasil) e nos departamentos do leste do Uruguai.



Essas palmeiras, denominadas de butiazeiros ou butiás, formam agrupamentos naturais conhecidos como butiazais ou palmares, com densidades que variam desde poucas dezenas até mais de seiscentas plantas por hectare em alguns locais. Os butiazais são encontrados principalmente em regiões planas, próximos às lagunas que ocorrem no Sul do Brasil e no sudeste do Uruguai.

O ecossistema de butiazais é reconhecido por seu valor paisagístico, de biodiversidade e histórico-cultural. Compreende uma valiosa diversidade de flora e fauna nativa associada, onde ocorrem cadeias tróficas e fluxos de energia característicos da comunidade. Os campos nativos associados aos butiazais também abrigam uma diversidade de espécies herbáceas, principalmente de gramíneas, com reconhecido valor forrageiro. Os butiazais são fonte de alimento para diversos animais da fauna nativa, como graxaim, mão-pelada, gambá, veado, ouriço, caturritas, tucanuçu e ema, alguns dos quais atuam como dispersores das sementes de butiá.



*A PRESERVAÇÃO DOS BUTIAZAIS IMPLICA NÃO APENAS CONSERVAR OS BUTIAZEIROS, MAS TAMBÉM A FAUNA E FLORA QUE VIVEM ASSOCIADAS A ESSE ECOSISTEMA.*



Os butiazeiros apresentam um caule do tipo estipe, que pode atingir até 12 metros de altura e 60 cm de diâmetro. As folhas medem de 2 a 3 metros de comprimento e são pinaticompostas, isto é, possuem um eixo central, denominado de ráquis, com folíolos, denominados de pinas, de cor verde-acinzentado, e simétricas em ambos os lados da ráquis.



As flores, femininas (pistiladas) e masculinas (estaminadas), distribuem-se em cachos com mais de 1 metro de comprimento, protegidas por uma lâmina (espata ou canoa) esverdeada ou amarelada.



A produção de frutos inicia entre 6 e 15 anos após a germinação das plantas. As plantas continuam a produzir frutos ano após ano, com número variável de cachos, dependendo das condições do ambiente e da idade da planta. É importante lembrar que até mesmo plantas centenárias continuam a produzir frutos.

Os frutos, conhecidos como butiás, são do tipo drupa, carnosos e comestíveis. Cada endocarpo (caroço ou coquinho) possui em seu interior duas a três sementes (amêndoas). Existe uma grande variação para as características dos frutos de diferentes plantas, principalmente em relação a cor, tamanho e sabor. Isso se deve à forma de reprodução dos butiazeiros, pois as flores femininas de cada planta são fecundadas pelo pólen produzido por flores masculinas de várias outras plantas que existem no local. Como resultado, as plantas-filhas originadas das sementes dos frutos de um mesmo cacho podem ser muito diferentes se comparadas à planta-mãe, e podem produzir frutos com características bastante distintas.





A polpa dos frutos é rica em vitamina C e carotenoides, que são substâncias com atividade antioxidante, ou seja, atuam na manutenção da saúde. Além disso, também apresentam altas concentrações de potássio, o qual é importante para regular o funcionamento do organismo.

## USOS TRADICIONAIS E ATUAIS

Os butiazais são importantes para as pessoas que vivem no Bioma Pampa devido ao patrimônio histórico e cultural associado, além do uso tradicional de seus frutos e folhas para a elaboração de produtos derivados.

Os frutos e as sementes (amêndoas que ficam dentro do coquinho) faziam parte da alimentação dos indígenas que habitavam o pampa. Há evidências de que o butiá já era consumido pelos gru-

pos humanos que habitavam essa região há mais de 8 mil anos. Eles produziram instrumentos de pedra polida especializados para quebrar os coquinhos (chamados de “quebra-coquinhos” no Brasil e de “rompecocos” no Uruguai) e retirar as amêndoas. As folhas das plantas eram utilizadas como cobertura de suas cabanas. Também eram usadas para produzir cestas, armadilhas para caça e pesca, chapéus, bolsas e redes.



Os currais de butiá, construídos na época colonial para encerrar o gado, tanto no Brasil como no Uruguai, são mais um exemplo histórico da diversidade de usos dessa palmeira.



Na primeira metade do século 20, as folhas eram usadas para produzir uma fibra chamada de crina vegetal, utilizada como enchimento de colchões e móveis estofados. Essa fibra também era usada para fazer solados de alpargatas, tapetes e diversos utensílios domésticos. A produção de crina vegetal foi uma atividade muito lucrativa até cerca de 1960, quando deixou de ser importante devido à substituição por fibras sintéticas.

A extração de óleo das amêndoas foi uma experiência de exploração industrial dos butiazais na região de Castillos, no Uruguai, que teve curta duração. A partir do processamento dos coquinhos era obtido um óleo para produção de sabões, resultando como subproduto uma "torta" proteica que era comercializada para a alimentação de suínos. Também existiram outros usos tradicionais, porém não sustentáveis, de exploração econômica dos butiazais, como a obtenção de "mel de butiá" a partir da seiva dos butiazeiros, o que provocava a morte da planta, e que felizmente foram proibidas ou abandonadas.



Historicamente, as pessoas que vivem em locais de ocorrência de butiazais se acostumaram a utilizar os frutos, porém a planta é subutilizada se for considerado seu potencial como fonte de novos produtos.

Atualmente, produtos à base de frutos e folhas de butiá são comercializados por pequenas agroindústrias locais e grupos de extrativistas/artesãos. Os frutos são consumidos frescos ou usados para produzir vários tipos de alimentos (geleias, sorvetes, bombons, bolos e musses), bebidas (sucos, licores e cachaça com butiá) e artesanatos. As amêndoas também são consumidas e usadas em diversos produtos alimentícios, principalmente no Uruguai, como biscoitos, tortas, bombons e o tradicional "café de coco". As sementes contêm óleo de alta qualidade, que pode ser utilizado no desenvolvimento de novos produtos em diferentes setores da indústria, como alimentícia, farmacêutica ou cosmética.

A fibra da polpa dos frutos, os coquinhos, as folhas e as espatas são usados por artesãos para a produção de cestos, bolsas, chapéus e outros objetos decorativos ou utilitários.





Devido à bela arquitetura da planta e sua resistência a baixas temperaturas, o butiá é muito cultivado como uma planta ornamental, utilizado no paisagismo rural e urbano, na ornamentação de jardins, parques, praças, ruas e avenidas. O caule também pode ser utilizado como suporte para outras plantas ornamentais (como orquídeas, bromélias e samambaias).



Nos últimos anos percebe-se que vem ocorrendo um aumento da valorização de produtos da biodiversidade regional, o que se reflete em maior demanda por produtos dela derivados, tanto por parte dos consumidores como do setor produtivo. Nesse contexto, surgem novas oportunidades de geração de renda com base em produtos tradicionais e inovadores derivados do butiá.

## O BUTIÁ E A CULTURA

Existe um vínculo histórico e afetivo entre as pessoas do pampa e o butiá, que se expressa não apenas na literatura e nas artes, mas também em nomes de lugares e em símbolos oficiais.

No Uruguai, o butiá é representado no hino e no escudo do Departamento de Rocha.

*"SI EL ATLANTE TE DA SUS CARICIAS  
Y TE ADUERME EL SUAVE RUMOR  
DE PALMARES QUE EVOCAN LOS SIGLOS  
BAJO EL PALIO DORADO DEL SOL;  
SI TUS LAGOS SEMEJAN ESPEJOS  
DO SE COPIA DEL CIELO EL COLOR  
SON TUS BLANCAS CIUDADES LOS NIDOS  
DEL TRABAJO, LA PAZ Y EL HONOR!"*

*"SE O ATLÂNTICO TE DÁ SUAS CARÍCIAS  
E TE ADORMECE O SUAVE RUMOR  
DE PALMARES QUE EVOCAM OS SÉCULOS  
SOB O MANTO DOURADO DO SOL;  
SE TEUS LAGOS PARECEM ESPELHOS  
ONDE SE COPIA DO CÉU A COR  
SÃO TUAS BRANCAS CIDADES OS NINHOS  
DO TRABALHO, DA PAZ E DA HONRA!"*



*ESCUDO DO DEPARTAMENTO DE ROCHA, NO URUGUAI.*

É representado em vários murais nas ruas da cidade de Castillos, e é motivo de festivais locais, como a celebração do “Festival de Canto y Butiá”, organizado em Castillos. No Uruguai, existem várias canções que citam o butiá, uma das mais conhecidas é "Caña con Butiá" de H. Ochoa e N. Pereyra.



*“EL QUE VISITA CASTILLOS SIN DUDAS REGRESARÁ  
POR LOS FRUTOS AMARILLOS Y LA CAÑA CON BUTIÁ  
BEBIDA TRADICIONAL DE LA GENTE DE ESTOS PAGOS  
DULZURA TAN REGIONAL...”*

*"QUEM VISITA CASTILLOS SEM DÚVIDA REGRESSARÁ  
POR CAUSA DOS FRUTOS AMARELOS E DA CACHAÇA COM BUTIÁ  
BEBIDA TRADICIONAL DAS PESSOAS DESSE LUGAR  
DOÇURA TÃO REGIONAL..."*

No Brasil, há vários municípios gaúchos cujos nomes estão relacionados ao butiá, como, por exemplo, Santa Vitória do Palmar, Palmares do Sul, Butiá e Palmeira das Missões. No município de Santa Vitória do Palmar, o butiá faz parte do escudo, da bandeira e do hino:

*"SALVE TERRA DOS VERDES PALMARES  
BOA TERRA DE UM POVO GENTIL (...)"*

Na literatura brasileira, o escritor gaúcho João Simões de Lopes Neto, relatando uma festa de casamento no conto ‘Contrabandista’, da obra Contos Gauchescos, publicada em 1912, escreveu:

*“HAVIA NA CASA UMA GENTAMA CONVIDADA; DA VILA, VIZINHOS, OS  
PADRINHOS, AUTORIDADES, MOÇADA. HAVIA DE SE DANÇAR TRÊS DIAS!...  
CORRIA O AMARGO E COPINHOS DE LICOR DE BUTIÁ.”*

## ESTADO DE CONSERVAÇÃO DOS BUTIAZAIS

Como a biodiversidade não se restringe a limites políticos, e a distribuição de *Butia odorata* ocorre tanto no pampa brasileiro como no uruguaio, os dois países são responsáveis por sua conservação e uso sustentável.

No Uruguai, desde os anos 1960 não se tem observado uma redução da área ocupada pelos butiazais. Existe uma lei nacional que impede o corte ou dano a qualquer palmeira nativa. A grande preocupação está relacionada com a regeneração, já que os butiazeiros que permanecem já são centenários. A ausência de regeneração e a morte de plantas centenárias traz um diagnóstico sombrio sobre o futuro dos butiazais uruguaios. No bu-

tiazal de Castillos a principal causa para essa situação é o pastejo excessivo, resultado de uma intensidade muito alta de carga animal (bovinos e/ou ovinos), que acarreta o consumo das novas mudas ou a sua destruição pelo pisoteio. A agricultura em larga escala, que vem se expandindo e ocupando novos espaços, é outro fator que atua contra os processos de regeneração, impedindo diretamente a germinação e desenvolvimento de novas mudas. No caso do butiazal de San Luís, o cultivo de arroz é a principal causa de ausência de regeneração. Além disso, a aplicação aérea de agroquímicos sobre os butiazais afeta a polinização e, conseqüentemente, a produção de frutos e sementes.



Por outro lado, o crescimento do volume de produtos derivados do butiá nos últimos anos e seu êxito comercial pode representar um novo fator de risco para a conservação dos butiazais, na medida em que se extraem todas as sementes que poderiam originar novas plantas.

No Brasil, a situação é mais preocupante. Existiam extensos butiazais nas áreas próximas ao litoral do Rio Grande do Sul, porém, a partir da década de 1970, ocorreu uma devastação muito grande devido ao desinteresse na produção de crina vegetal e à consequente implantação de monoculturas e expansão de áreas urbanas. Atualmente sobraram poucos butiazais naturais.



Nesse cenário, a adoção de boas práticas de manejo para a regeneração e a conservação dos butiazais remanescentes se justifica pela evidente necessidade de garantir sua existência para as gerações futuras e a sustentabilidade do ecossistema.

Para promover a conservação dos butiazais que ainda restam, são apresentadas a seguir recomendações de boas práticas de manejo, lembrando que o êxito na regeneração do butiazal depende em grande parte do número de mudas novas que se desenvolvem a partir do banco de sementes no solo e do número de mudas disponíveis. A estratégia de reprodução dessa palmeira está baseada na produção muito grande de sementes, para que exista alguma possibilidade de deixar descendência.

## *BOAS PRÁTICAS DE MANEJO DA PECUÁRIA PARA REGENERAÇÃO DO BUTIAZAL E CONSERVAÇÃO DO CAMPO NATIVO*

O manejo da pecuária apresentado a seguir é uma alternativa sustentável para a regeneração do butiazal e a conservação do campo nativo. Está baseado em exclusões de pastejo durante o inverno e em pastejo contínuo de gado com carga média durante o resto do ano. Desta forma, as novas mudas de butiá que se desenvolvem podem escapar da ação do pastejo e do pisoteio dos animais pela oferta de forragem de melhor qualidade resultante dessa prática de manejo. Além disso, como as mudas têm capacidade de rebrote, mesmo as que porventura tiverem sido pastejadas podem continuar seu desenvolvimento.



Recomendações de boas práticas para o manejo e regeneração do butiazal associado à pecuária:

Selecionar uma área de 2% a 5% do butiazal na propriedade, para permitir o desenvolvimento de novas mudas e a regeneração do campo nativo. De junho a setembro, retirar totalmente o gado dessa área. De outubro a maio, permitir uma lotação de 0,7 a 0,8 unidades animais por hectare, composta por categorias jovens (terneiros, animais de sobreano e vaquilhonas).

Considerando que 1 unidade animal equivale a 450 kg, então 0,7 a 0,8 unidades animais seriam 315 a 360 kg de animais (peso vivo) por hectare. Por exemplo, imaginando uma área de 10 hectares, isso equivaleria a: 31 a 36 terneiros de 100 kg, ou 15 a 18 terneiros de 200 kg, ou, ainda, 10 a 12 animais com 300 kg.

Recomenda-se evitar a criação de ovelhas nas áreas de regeneração do butiazal, pois esses animais realizam um pastejo rasteiro e seletivo. Repetir este ciclo durante pelo menos oito anos, na

área selecionada. Depois dos oito anos, selecionar outra área na propriedade para iniciar um novo ciclo de regeneração do butiazal pelo manejo conservativo.

Este manejo permitirá o desenvolvimento inicial das novas mudas que germinarem naquele ano, além disso permitirá que as plantas estabelecidas nos anos anteriores e pastejadas pelo gado possam rebrotar (as plantas jovens têm a capacidade de recuperação e rebrote). Nem todas as mudas de butiá serão pastejadas pelo gado (capacidade de escape), porque haverá uma carga

animal mais baixa na área de manejo, e também porque haverá maior oferta de forragem devido à regeneração do campo nativo durante o período de exclusão do pastejo. Na primavera e no verão as espécies de campo nativo se desenvolvem melhor e produzem maior volume de biomassa. A grande vantagem deste tipo de manejo do butiazal com a presença do gado é que uma carga adequada de gado não apenas permite a manutenção do butiazal, como também aumenta a presença de espécies com valor forrageiro no campo nativo.



*É CONVENIENTE QUE A ÁREA DO BUTIAZAL SELECIONADA PARA ESSE MANEJO TENHA UMA DENSIDADE BAIXA (MENOS DE 100 PLANTAS POR HECTARE). SE A DENSIDADE DE PLANTAS POR HECTARE FOR SUPERIOR, RECOMENDA-SE APLICAR ESTA METODOLOGIA DE REGENERAÇÃO NAS BORDAS DO BUTIAZAL OU EM ÁREAS QUE TENHAM SETORES SEM PALMEIRAS.*

## BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL (COLHEITA DOS FRUTOS)

A seguir são apresentadas sugestões de boas práticas para as atividades extrativistas de butiá, de modo a dar apoio às iniciativas de desenvolvimento e comercialização de produtos derivados do butiá, assegurando sustentabilidade para propostas de criação de uma marca ou certificado de produtos e processos.

As recomendações para colheita de frutos em butiazais são as seguintes:

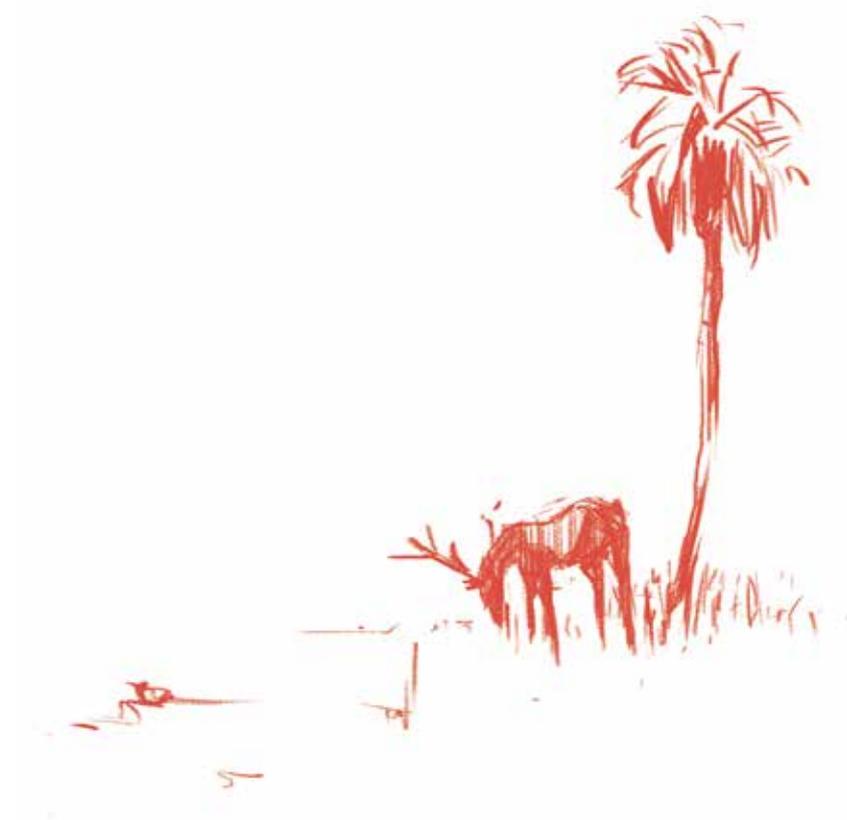
Planejar um circuito de colheita contemplando um número maior de locais de coleta e prevendo uma rotação entre eles.



Evitar a colheita de todos os frutos das palmeiras em uma área. É importante deixar sempre alguns frutos em cada palmeira, para que em cada área de extração permaneçam frutos para uma eventual regeneração, favorecendo a produção de novas mudas e a alimentação dos animais silvestres.



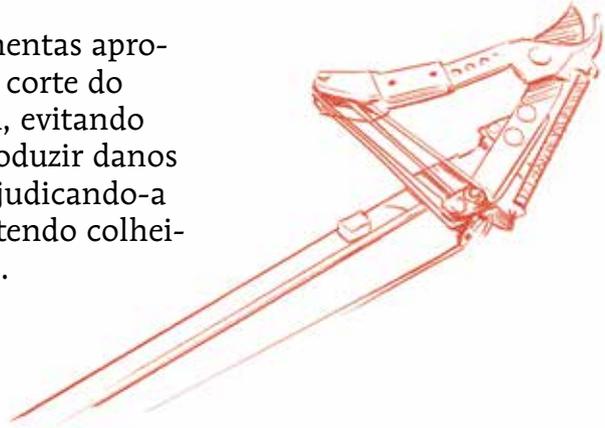
Não colher frutos imaturos ou danificados, já que estes podem servir como alimento para a fauna e podem contribuir para a regeneração do butiazal.



Evitar a colheita de frutos em locais perto de rodovias, onde pode haver contaminação com produtos tóxicos derivados da queima de combustível. Também se recomenda evitar a coleta próxima a áreas onde tenham sido aplicados produtos agrícolas (herbicidas, inseticidas e fungicidas).

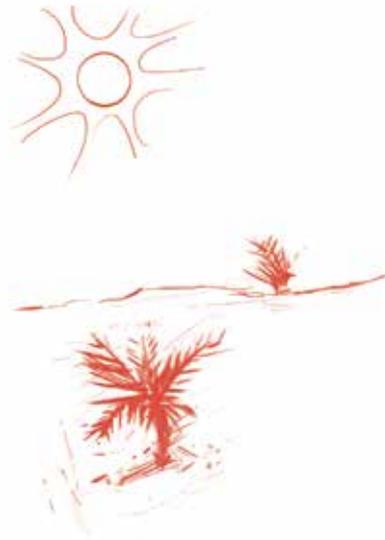


Utilizar ferramentas apropriadas para o corte do cacho de butiá, evitando maltratar e produzir danos na planta, prejudicando-a ou comprometendo colheitas posteriores.



Para empreendimentos (agroindústrias, pequenas empresas, grupos de artesãos) que promovem uma colheita em maior escala, recomenda-se manter um registro dos locais e volumes de colheita. Dessa forma, ficará mais fácil planejar as rotações das áreas de coleta.

Depois de extrair a polpa dos frutos, é recomendável devolver os coquinhos ao campo, respeitando, quando for possível, os locais de origem dos mesmos. Desta forma, não será alterada a estrutura genética do butiazal. No caso de butiazais muito densos (com mais de 100 palmeiras adultas por hectare), recomenda-se distribuir os coquinhos nas áreas próximas, já que as novas mudas precisam de espaço e luz solar direta para se desenvolver.



Os acordos ou contratos entre os donos do campo onde está o butiazal e os coletores devem estabelecer um planejamento sustentável das atividades extrativistas, de acordo com as boas práticas recomendadas.



Para garantir a disponibilidade de matéria-prima para os empreendimentos que produzem alimentos à base de butiá, recomenda-se congelar a polpa dos frutos colhidos em anos de alta produtividade.



ANOS DE GRANDE PRODUÇÃO SÃO BONS PARA AS PESSOAS QUE FAZEM USO DOS FRUTOS E TAMBÉM PARA A REGENERAÇÃO DO BUTIAZAL E CONSERVAÇÃO DO ECOSISTEMA.

# Receitas com o Butiá

AS RECEITAS COM BUTIÁ APRESENTADAS A SEGUIR SÃO  
TRADICIONAIS, CRIADAS E MANTIDAS POR PESSOAS QUE VIVEM  
EM REGIÕES COM BUTIAZAIS.

## RECEITA TRADICIONAL DE LICOR DE BUTIÁ

"... escolher butiás bem maduros, colocar em garrafas de vidro, colocar açúcar até cobrir o butiá que, com o tempo, irá soltar um suco. Deixar por um tempo, o ideal seria dois meses, verificar se a superfície dos butiás está coberta pelo suco. Completar o garrafão com duas partes iguais de cachaça e de calda (feita com açúcar e água). Pode ser coado ou se pode deixar mais tempo o butiá na cachaça. É importante manter a garrafa na sombra, e de vez em quando agitar e girar para que a polpa do butiá vá se soltando".

*Receita relatada por José San Martín, professor de escola rural em Paso del Bañado, Castillos, Departamento de Rocha, Uruguai (PROBIDES, 1995).*



## CAFÉ DE COCO

"As pessoas colocam um saco ou uma lona no chão, onde são jogados os coquinhos conforme eles vão sendo quebrados. Fica tudo misturado, as amêndoas com a casca do coquinho. Então tem que escolher as amêndoas, separá-las de dentro das cascas. Deve-se limpar bem e assar no forno do fogão a lenha, até dourar. Tem que cuidar o ponto: se partir uma e estiver muito marrom, já está queimada. Depois tem que esperar que esfrie e então, com um moedor, moer. Assim fica pronto. Fazer o café do coquinho não é nada difícil, mas é complicado. Leva tempo."

*Receita relatada por Blanca Luz Sosa, produtora da Vuelta del Palmar, Castillos, Departamento de Rocha, Uruguai (PROBIDES, 1995).*

## CACHAÇA COM BUTIÁ

Escolher butiás bem maduros, colocar em uma garrafa de vidro e cobrir com cachaça. Deixar curtir por pelo menos um mês.

*Receita relatada por Gustavo Heiden, São Lourenço do Sul, Brasil.*



## GELEIA DE BUTIÁ

### INGREDIENTES

- 1 kg de polpa de butiá
- 800 g de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de vinagre branco

### MODO DE FAZER

Colocar a polpa e o açúcar na panela, em fogo médio, misturar bem.

Quando a polpa estiver cozida (40 minutos depois de iniciar a fervura), retirar do fogo e esperar esfriar.

Triturar no liquidificador e passar por uma peneira.

Levar novamente ao fogo, sempre mexendo para não grudar no fundo da panela.

Adicionar o vinagre (para dar consistência à geleia) e continuar mexendo até a consistência desejada (colocar um pouco em um prato para esfriar e verificar o ponto).

*Receita relatada por Claudete Clarice Mistura, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.*



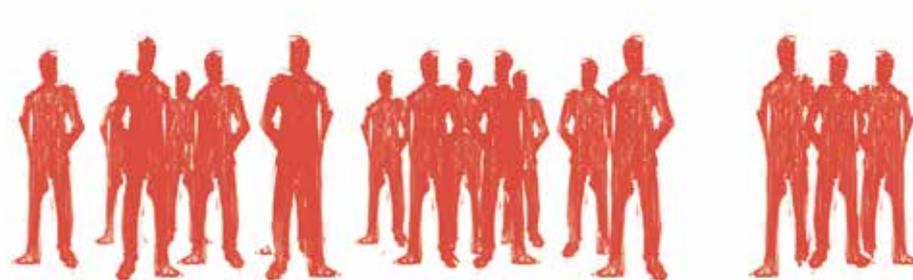
# GRUPOS DE REFERÊNCIA

## No Uruguai:

- *UNIVERSID DE LA REPUBLICA - FACULTAD DE AGRONOMIA (MONTEVIDÉU)*
- *CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LA REGIÓN ESTE - CURE (ROCHA)*
- *LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - LATU (MONTEVIDÉU)*
- *PROGRAMA DE CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD Y DESARROLLO SUSTENTABLE EN LOS HUMEDALES DEL ESTE - PROBIDES (ROCHA)*
- *GRUPO PALMAR (CASTILLOS)*
- *CASERAS DE INDIA MUERTA (ROCHA)*
- *EL BROCAL (CASTILLOS)*
- *CONSERVAS DEL ESTE (CASTILLOS)*

## No Brasil:

- *EMBRAPA CLIMA TEMPERADO (PELOTAS, RS)*
- *UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - FACULDADE DE AGRONOMIA "ELISEU MACIEL" - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA (PELOTAS, RS)*
- *FUNDAÇÃO ZOOBOTÂNICA DO RIO GRANDE DO SUL (PORTO ALEGRE, RS)*
- *FAZENDA SÃO MIGUEL - COMPROMISSO COM A CONSERVAÇÃO DO BUTIAZAL (TAPES, RS)*



# FICHA TÉCNICA DO BUTIÁ

<b>FAMÍLIA:</b> Arecaceae	<b>PERÍODO DE FRUTIFICAÇÃO:</b> A maioria das plantas frutifica de fevereiro a abril
<b>NOME CIENTÍFICO*:</b> <i>Butia odorata</i> (Barb. Rodr.) Noblick	<b>CORES DOS FRUTOS MADUROS:</b> Diferentes tonalidades de amarelo, alaranjado, avermelhado, púrpura ou esverdeado
<b>NOMES COMUNS:</b> Butiá	<b>NÚMERO DE CACHOS POR PLANTA:</b> Pode produzir até 7 cachos por planta
<b>CARACTERÍSTICAS DA PLANTA:</b> Porte arbóreo, crescimento lento e contínuo, podendo atingir até 12 metros de altura e idade superior a 200 anos	<b>NÚMERO DE FRUTOS POR CACHO:</b> Pode produzir até 1.300 frutos por cacho
<b>ÁREAS DE OCORRÊNCIA:</b> Pampa brasileiro e uruguaio	<b>PESO DO CACHO:</b> Pode atingir 15 kg
<b>USO DOS FRUTOS:</b> Consumo <i>in natura</i> , geleias, sucos, licores, sorvetes, bolos, doces, bombons, molhos, artesanato	<b>PESO DO FRUTO INTEIRO:</b> De 7 g a 14 g
<b>USO DAS FOLHAS:</b> Artesanato	<b>PORCENTAGEM DE POLPA POR FRUTO:</b> Cerca de 70%
<b>USO DA PLANTA:</b> Ornamental	<b>SEMENTES POR FRUTO:</b> De 1 a 3 (as sementes ficam dentro do coquinho)
<b>PERÍODO DE FLORAÇÃO:</b> Setembro a janeiro	
<b>CORES DAS FLORES:</b> Amarelas, rosadas ou púrpura	

*\*Em 2010 foi publicada a correção da nomenclatura de algumas espécies de Butia. A espécie que ocorre no Bioma Pampa, no Brasil e no Uruguai, que até então era denominada equivocadamente de Butia capitata (Mart.) Becc., deve ser denominada de Butia odorata (Barb. Rodr.) Noblick. A denominação Butia capitata (Mart.) Becc. ficou restrita para uma espécie que ocorre no Bioma Cerrado.*

## BIBLIOGRAFIA

BÜTTOW, M. V.; BARBIERI, R. L.; NEITZKE, R. S.; HEIDEN, G. Conhecimento tradicional associado ao uso de butiás (*Butia* spp., Arecaceae) no sul do Brasil. *Revista Brasileira de Fruticultura*, Jaboticabal, v. 31, n. 4, p. 1069-1075, 2009.

CROSSA, M. J.; BURZACO, P.; PASTORINO, N.; IRISITY, M.; GIOSCIA, D.; AYRES, C. Caracterización físicoquímica y nutricional del fruto *Butia capitata* y de su pulpa tamizada. *Innotec*, Montevideú, n. 6, p. 3- 6, 2011.

FONSECA, L. X. Caracterização de frutos de butiazeiro [*Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick & Lorenzi] e estabilidade de seus compostos bioativos na elaboração e armazenamento de geleias. 2012. 68 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

GEYMONAT, C.; ROCHA, N. *M'botiá - Ecosistema único en el mundo*. Casa Ambiental: Castillos, 2009. 406 p.

JAURENA, M.; RIVAS, M. La pradera natural del palmar de *Butia capitata* (Arecaceae) de Castillos (Rocha): Evolución con distintas alternativas de pastoreo. INIA. Seminario de actualización técnica en manejo de campo natural. *Serie técnica*, v. 151, p. 15- 20, 2005.

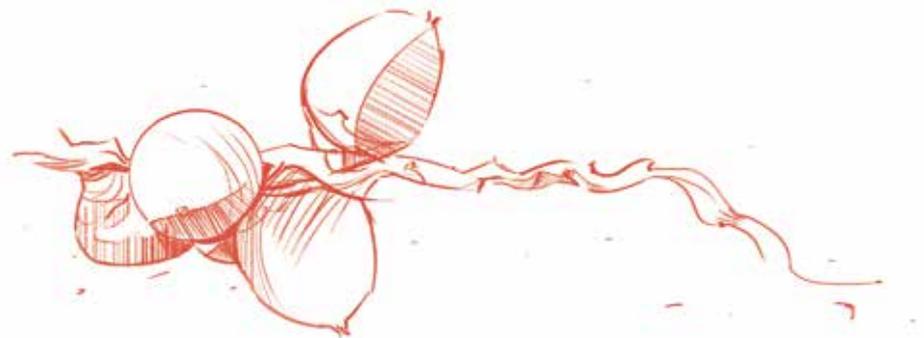
PROBIDES. *El palmar, la palma y el butiá*. Fichas didácticas N° 4. Montevideú: Productora Editorial. 1995. 23p.

RIVAS, M. Desafíos y alternativas para la conservación *in situ* de los palmares de *Butia capitata* (Mart.) Becc. *Agrociencia*, Montevideú, v. 9, n. 1 e 2, p. 161-168, 2005.

RIVAS, M.; BARILANI, A. Diversidad, potencial productivo y reproductivo de los palmares de *Butia capitata* (Mart.) Becc. de Uruguay. *Agrociencia*, Montevideú, v. 8, n. 1, p. 11- 20, 2004.

RIVAS, M. *Conservação e uso sustentável de palmares de Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick. 2013. 102 f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

SCHWARTZ, E.; FACHINELLO, J. C.; BARBIERI, R. L.; SILVA, J. B. Avaliação de populações de *Butia capitata* de Santa Vitória do Palmar. *Revista Brasileira de Fruticultura*, Jaboticabal, v. 32, n. 3, p. 736-745, 2010.



BOAS PRÁTICAS  
DE MANEJO PARA  
O EXTRATIVISMO  
SUSTENTÁVEL DO

**BUTIÁ**