

## **Aproveitamento Gastronômico Do Pequi E Outros Frutos Do Cerrado.**

**Danilo Simões Coelho**<sup>1</sup>

**Eduardo Trindade Bahia**<sup>2</sup>

**Fernanda Carla Wasner Vasconcelos**<sup>3</sup>

### **Resumo**

Este trabalho analisou a potencialidade do pequi como produto gastronômico e comparou esta potencialidade gastronômica com as de outros frutos do Cerrado, ressaltando a sua importância para o turismo. A potencialidade desses frutos foi avaliada por um grupo de 31 pessoas com notório conhecimento em gastronomia e turismo. Avaliou-se a condição dos recursos gastronômicos do Cerrado, de acordo com a quantidade de produtos existentes, a utilização destes nos restaurantes, as políticas de incentivo à utilização e a facilidade de aquisição do produto. A pesquisa foi realizada em quatro municípios onde o cerrado ocorre: Belo Horizonte, Montes Claros, Goiânia e Pirenópolis. Além de determinar o potencial de importantes produtos do Cerrado para o desenvolvimento do turismo, a pesquisa contribuiu para identificar problemas relacionados à conservação e à sustentabilidade desse ecossistema, sendo um primeiro passo para novos trabalhos que proponham roteiros gastronômicos neste bioma.

**Palavras-chave:** Pequi, gastronomia e turismo, produtos gastronômicos do Cerrado.

### **1 Introdução**

Os produtos gastronômicos regionais são de grande importância para o turismo. Geralmente, todo turista gosta de experimentar os produtos típicos que satisfazem sua curiosidade sobre a culinária local. Este artigo visa descrever a utilização de produtos típicos do Cerrado, utilizando o pequi como principal objeto de estudo. Este por ser um produto típico do Cerrado é coletado de forma extrativista, necessitando assim de um manejo adequado para que sua utilização seja sustentável.

A importância do pequi no Cerrado está relacionada com a sua ocorrência no bioma e pela sua ampla utilização como alimento. Em estudo sobre a presença de frutíferas no Cerrado mineiro, feita em 197 municípios de Minas Gerais, o pequi foi encontrado em 105 destes

---

<sup>1</sup> Mestre em Turismo e Meio Ambiente - professor do curso de Turismo do Centro Universitário UNI-BH – dansimoescoelho@gmail.com

<sup>2</sup> Doutor - Universidade Politécnica de Catalunha, Espanha - Professor do curso de Mestrado em Turismo e Meio Ambiente do Centro Universitário UNA- eduardo.bahia@una.br

<sup>3</sup> Doutor - Universidade Federal de Lavras - Professora do curso de Mestrado em Turismo e Meio Ambiente do Centro Universitário UNA- fernanda.wasner@prof.una.br

municípios (LACA-BUENDIA et al. apud RIBEIRO, 2000). Sua presença porém ainda se estende por outros dez estados brasileiros.

Silva (2001) observa como o pequi é apreciado nas regiões onde ocorre e é acompanhado do arroz, do frango e do feijão cozidos constituindo pratos fortes da culinária regional. Há, ainda, o licor de fama nacional e uma boa variedade de receitas doces. O consumo do pequi causa polêmica, pois existem pessoas que não podem nem mesmo sentir seu cheiro penetrante quando maduro, ao passo que outras consomem o fruto em grandes quantidades. Atualmente, pode-se obter o pequi congelado ou sua polpa em conserva, mas seus amantes dizem que não há nada como degustá-lo na época de maturação (SILVA, 2001).

No Cerrado, existe uma grande variedade de frutos saborosos que possuem grande quantidade de açúcares, vitaminas e sais minerais. Os frutos nativos do Cerrado são coletados de forma extrativista e predatória. Na maioria das vezes, são comercializados e consumidos in natura ou beneficiados artesanalmente pela indústria caseira na forma de geléias, sorvetes, doces, sucos, licores e outros. (SILVA et al., 2001).

O objetivo geral deste trabalho consistiu em analisar a potencialidade do pequi como produto gastronômico e compará-la com a potencialidade gastronômica de outros frutos do Cerrado, ressaltando sua importância para o turismo.

## **2. Desenvolvimento**

### **2.1. Frutos do Cerrado e Alimentação**

Em pleno século 21, o Cerrado - segundo maior ecossistema brasileiro em extensão - mostra duas realidades: o enorme potencial para produção de alimentos, destacando-se como uma das maiores fronteiras agrícolas do mundo; e, por outro lado, a enorme biodiversidade, comparável à da Floresta Amazônica e ainda pouco conhecida conforme descrito por Silva et al. (2001).

O Cerrado, considerado a maior savana do mundo, está altamente ameaçado devido à agropecuária em seu território. Por possuir índices altíssimos de biodiversidade foi classificado como um *Hotspot*, ou seja, um território onde existe uma grande riqueza de diversidade biológica e, ao mesmo tempo, é muito ameaçado (INSTITUTO SÓCIO AMBIENTAL, 2008).

Produtos da biodiversidade do Cerrado são consumidos desde a pré-história, conforme Prous (1992). Entretanto o estudo da alimentação pré-histórica é particularmente difícil, já que está relacionada com matérias altamente perecíveis (vestígios alimentares), principalmente de vegetais utilizados. Para realizar esses estudos arqueológicos, é necessário buscar vestígios indiretos. Existem raras plantas cujas frutas e sementes são mais ricas em nutrientes, que os vestígios arqueológicos e os registros etnográficos mostram e entre elas está relacionado o pequi.

Descobertas de vestígios alimentares do período Arcaico demonstram uma utilização preferencial dos frutos do Cerrado. Isto porque são abundantes desde o início do Arcaico Médio e as proteínas animais eram relativamente escassas já que os animais gregários e de maior porte não eram consumidos. Há vestígios esqueléticos nos quais os dentes confirmam uma dieta predominantemente de origem vegetal. Em Santana do Riacho (MG), foram encontrados cadáveres pré-históricos que tinham grande quantidade de sementes, como caroços de pequi queimados. (PROUS, 1992).

Quatorze espécies de fruteiras do Cerrado são mais utilizadas pela população rural: araticum, baru, buriti, cagaita, cajuzinho, gueroba, jatobá, macaúba, mangaba, maracujá, murici, pimenta de macaco, pequi e xixá. Essa cultura alimentar vem sendo repassada às novas gerações mesmo com a expansão da fronteira agropecuária e com o fato de novos hábitos alimentares e culturais terem reduzido esses frutos do cardápio regional. Elas são consumidas *in natura* ou em forma de pratos doces e salgados, tais como: bolos, geléias, sucos, vinhos, licores, sorvetes, recheios, pudins, tortas, pães, biscoitos, farinhas, patês, conservas e condimentos. Na estação das chuvas, sempre há fartura das frutas. (ALMEIDA et al., 2006). Assim, a riqueza do Cerrado proporciona os mais variados produtos gastronômicos, culturalmente importantes e com apelo turístico devido à sua especificidade.

## **2.2 Pequi e sua Importância**

De acordo com Brandão et al. (2001, p.73), os nomes populares do *Caryocar brasiliense* Camb. são pequi, pequi, piqui, pequiá, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão de cavalo, suari, entre outros. Morfologicamente, é uma árvore de porte, frondosa, esgalhada e de súber espesso, escuro e fendido. O fruto é carnoso, de tamanho variado, com polpa alaranjada, sendo a parede interna espinhosa; não se abre durante a maturação. Possui sementes

arredondadas e oleaginosas. A época de floração vai de setembro à novembro e a frutificação vai de novembro à fevereiro. Propaga-se por meio de sementes e raízes geminíferas.

Todo o pequizeiro pode ser utilizado: sua raiz é tóxica e, quando macerada, serve para matar peixes; sua madeira fornece dormentes, postes, peças de carro-de-boi; suas cinzas têm potassa, utilizada na confecção de sabões caseiros; suas folhas são adstringentes e estimulam a secreção da biliar; seu fruto produz óleo, empregado como condimento em arroz e carnes. Também ainda é rico em proteínas, açúcares, vitamina A, sais de cálcio, ferro e cobre. É empregado no combate a gripes e resfriados; suas sementes fornecem óleo (manteiga de pequiá) com propriedades aromáticas, e ainda é utilizado na preparação de licores. Sua casca ou súber fornece tinta, de cor acastanhada, utilizada por artesãos no tingimento de algodão e lã.

A presença do pequi estende-se pelos estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, São Paulo, Tocantins, Bahia, Ceará, Piauí, Pará, Maranhão e até no Rio de Janeiro (ALMEIDA et al., 1998, apud RIBEIRO, 2000). Apesar desta presença significativa, Ribeiro (2000) esclarece que o pequi não é um monarca que domina toda a paisagem do cerrado o que é de se esperar já que o Brasil é considerado um país de mega biodiversidade.

O pequi é uma espécie legalmente protegida. Em nível federal, pela Portaria nº.54, de 05/03/87, do Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF), que impede seu corte e a comercialização da madeira em todo o território nacional e, em Minas Gerais, pela Lei Estadual nº. 10.883, de 02/10/1992. Mesmo com estas proteções, sua intensa utilização tem contribuído para a diminuição da espécie. A EMBRAPA, com seu Centro de Pesquisas Agropecuárias do Cerrado, em Brasília, vem tentando salvar o pequizeiro, bem como outras plantas nativas, pois estudam uma exploração racional do pequizeiro, utilizando-o principalmente, em áreas de reflorestamento. (SILVA, 2001).

Algumas cidades, como Japonvar, no Norte de Minas, já criaram sua identidade baseada em algum aspecto da biodiversidade do Cerrado. Japonvar é considerada a capital do Pequi. Lá este fruto é coletado e beneficiado, o que desencadeou um processo de inclusão social além da facilidade na obtenção do pequi processado ou do seu óleo. Pequenos produtores e associações se organizaram e formaram cooperativas, demonstrando que hoje esta iniciativa é benéfica, pois facilita a aquisição e a divulgação das riquezas do Cerrado através da oferta de seus produtos gastronômicos.

### 2.3 Turismo gastronômico

O desenvolvimento do patrimônio culinário do novo mundo está ligado aos recursos naturais de cada região e da sua interação com as tradições alimentares das comunidades presentes em cada espaço geográfico evidenciando que a alimentação está relacionada à cultura local. (CIAFFONE, 2003).

O congresso da UNESCO realizado em Havana (Cuba) em 2005, tendo como tema o Turismo Cultural na América Latina e no Caribe, aprovou uma carta-documento que reconhece as receitas culinárias como um bem cultural tão relevante e valioso quanto a arquitetura, os casarões e casarios, as igrejas, os monumentos etc. Nesse documento põe-se em relevo que toda política cultural, se bem fundamentada, deve consagrar o gesto de comer não somente como uma tradição, mas, também, como uma ação de criatividade, não se constituindo, somente, num ritual biológico de apenas alimentação. (TRIGUEIRO & LEAL, 2006, p.12).

O patrimônio gastronômico brasileiro é extremamente vasto. Além da diversidade de climas e paisagens, ocorre a mistura de várias tradições culinárias nos mesmos espaços. Pode-se observar que, mesmo ocorrendo a influência do nativo indígena, do colonizador europeu e do escravo africano, estes predominam em alguns traços na comida, dependendo da região.

Para Azambuja (2000), inúmeras cidades e regiões aproveitam-se de suas raízes, tradições e expressão cultural traduzidas na culinária, ofertando um produto diferenciado e a possibilidade de criação de roteiros gastronômicos, com o aproveitamento de recursos locais e interação e aumento da percepção do turista em relação a uma localidade ou região. Também proporciona o desenvolvimento de negócios relacionados ao ramo da alimentação, gerando trabalho e renda.

Segundo Ciaffone (2003), o Brasil tem um patrimônio cultural gastronômico tão rico que deve explorá-lo como objeto de roteiros gastronômicos, mostrar as cozinhas regionais e, conseqüentemente, ajudar na sua preservação. No país, já existem bons exemplos como o Fest Gourmet, em Tiradentes (MG) que, em dez dias de festival, chegou a atrair 35 mil turistas no ano de 2003. Entretanto, Júnior (2005) relata que o turismo gastronômico ainda é pouco explorado no Brasil. As regiões ou localidades que se preocupam em fazer da gastronomia uma referência para atrair turistas ainda são raras.

Turismo gastronômico não é apenas ir a restaurantes que preparam comida regional brasileira e comer. É algo mais. É visitar as zonas de produção; ver como se prepara um queijo, seja ele de coalho, no Nordeste, ou o queijo minas, em Minas Gerais. É acompanhar

de perto a produção de uma boa cachaça artesanal nos alambiques do Brasil, e ver, em uma ilha do Rio Amazonas, no Amapá, como a comunidade ribeirinha pesca o pitu, espécie de camarão graúdo, com garras, que mais parece uma estranha lagosta. (CTUR, 2007).

### 3. Metodologia

As pesquisas iniciais deste estudo permitiram avaliar os principais frutos do Cerrado e detectar aqueles com maior potencial gastronômico e sua importância para contribuir com o desenvolvimento do turismo gastronômico. De uma lista com 58 frutos, descritos por Silva (2001), foram escolhidos 10 frutos (amora-preta, ananás, araticum, baru, buriti, cajuzinho do cerrado, guariroba, palmito da mata, pequi e pêra do cerrado), para realização da pesquisa de avaliação do potencial gastronômico por um grupo de especialistas em gastronomia e turismo. Os frutos escolhidos são de grande ocorrência no Cerrado e de maior relevância gastronômica

O grupo de especialistas era composto por pessoas com notório conhecimento em gastronomia e turismo envolvidas em atividades turísticas, meio acadêmico e estabelecimentos de alimentos e bebidas. Esse grupo foi dividido em três subgrupos: do primeiro sub-grupo (*Experts*) fazem parte aqueles que trabalham diretamente com a gastronomia prática, como *chefs* executivos, *chefs* de cozinha, *chees* de partida e cozinheiros. O segundo (Gestores) é composto pelas pessoas mais envolvidas com a gestão de empreendimentos gastronômicos, como administradores e proprietários de restaurantes. No terceiro sub-grupo (Acadêmicos) estão os indivíduos vinculados ao meio acadêmico, como professores e/ou pesquisadores nas áreas de turismo e/ou alimentos e bebidas.

Para a pesquisa de campo, elaborou-se um questionário com a finalidade de obter informações que permitissem avaliar o potencial de utilização do pequi e das demais frutas do Cerrado como atrativo turístico. Buscou-se também avaliar a quantidade de produtos existentes e sua utilização nos restaurantes, políticas de incentivo à utilização e facilidade de aquisição do produto.

As questões de cunho avaliativo foram adaptadas de Falcón & Gonzáles (2003), que executaram uma pesquisa com especialistas através de entrevistas para detectar o potencial turístico de um destino turístico, atribuindo uma escala crescente de valor de 1 a 5 para cada questão.

A pesquisa de campo constou da aplicação dos questionários aos especialistas e também da observação participante dos pesquisadores. A pesquisa foi realizada nas cidades de Belo

Horizonte, Montes Claros, Goiânia e Pirenópolis devido à magnitude do Cerrado em Minas Gerais e Goiás. Nesses locais, verificou-se a oferta gastronômica com utilização de produtos do Cerrado existentes. O período de realização da pesquisa foi entre julho de 2007 a setembro de 2007.

#### 4. Resultados e discussão

Foram entrevistadas 31 pessoas. A Figura 1 mostra a distribuição porcentual dos subgrupos das pessoas entrevistadas.

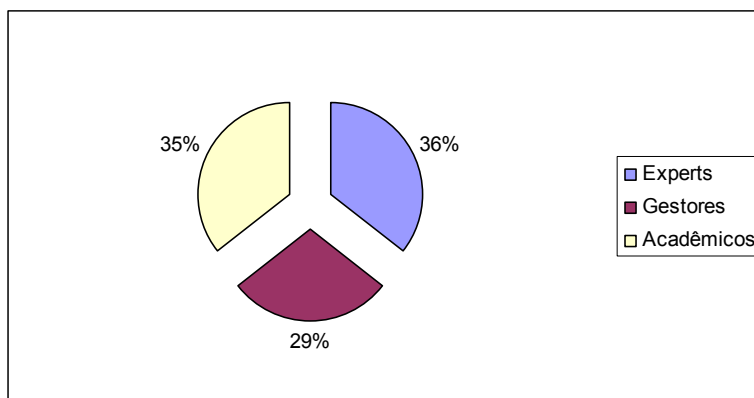


Figura 1 - Distribuição porcentual dos subgrupos das pessoas entrevistadas.

A Figura 2 compara o potencial gastronômico do pequi com os potenciais de outros produtos do Cerrado. Como pode ser averiguado, o pequi obteve o valor de 4,8, sendo este o melhor resultado.

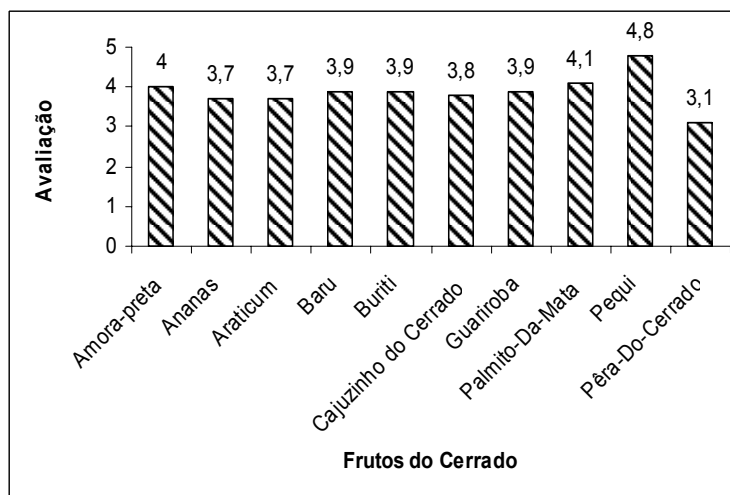


Figura 2 - Avaliação do potencial gastronômico dos produtos do cerrado pelo total de respondentes e as localidades pesquisadas.



A Tabela 1 apresenta o resultado da avaliação do pequi considerando o local dos respondentes. No caso dos respondentes de Belo Horizonte e Montes Claros, cinco respondentes avaliaram como importante e o restante como muito importante. Todos os respondentes de Goiânia e Pirenópolis avaliaram o potencial do pequi com a nota máxima. Isto pode ter ocorrido devido ao fato destas cidades já terem estabelecimentos comerciais que utilizam a biodiversidade do Cerrado.

**Tabela 1** – Número de avaliadores do potencial gastronômico do pequi, divididos por localidades pesquisadas

LOCALIDADES	AVALIAÇÃO				
	Nada importante	Ligeiramente Importante	Moderadamente Importante	Importante	Muito Importante
<b>Belo Horizonte</b>	0	0	0	4	12
<b>Montes Claros</b>	0	0	0	1	6
<b>Goiânia</b>	0	0	0	0	6
<b>Pirenópolis</b>	0	0	0	0	2

A Figura 3 mostra que a avaliação média geral do potencial gastronômico de todos os frutos relacionados na Figura 2 tem sua importância. A avaliação do potencial gastronômico do pequi com 83,9% da avaliação muito importante e 16,1% da avaliação importante é muito superior à avaliação média geral de todos frutos que foram de 40,0% e 27,0 % respectivamente. Isto mostra o grande valor do pequi para o Cerrado bem como a sua importância culinária em que diversos pratos são elaborados com esta matéria-prima. Mesmo o pequi sendo um fruto polêmico onde os consumidores ou o amam ou odeiam, todos os entrevistados reconheceram sua importância e o seu potencial nas atividades relacionadas ao turismo gastronômico.

No geral, observou-se que as frutas do Cerrado selecionadas, têm grande potencial gastronômico. Apenas a pêra do cerrado ficou com avaliação baixa e o pequi foi avaliado excepcionalmente. Observa-se também a necessidade de uma divulgação das frutas desconhecidas para um melhor aproveitamento, manejo e conservação destas.



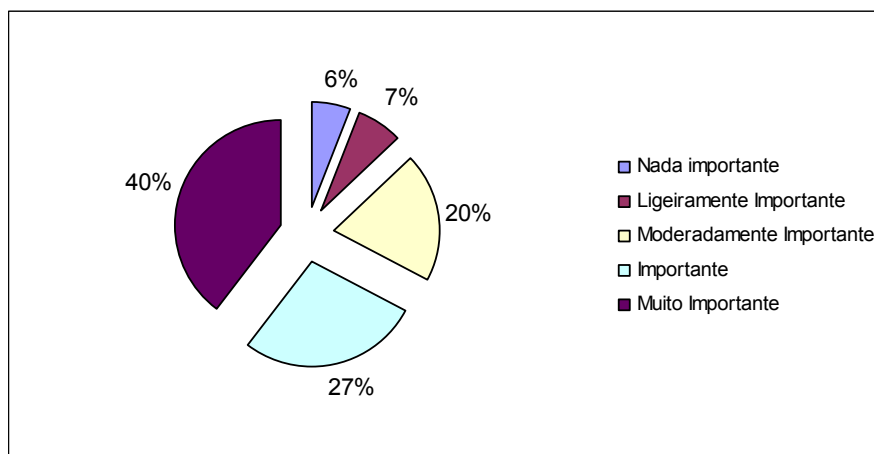


Figura 3 - Avaliação do potencial gastronômico de todos frutos estudados.

A Figura 4 mostra a avaliação dos respondentes sobre o aproveitamento das frutas do Cerrado na cidade onde o entrevistado reside.

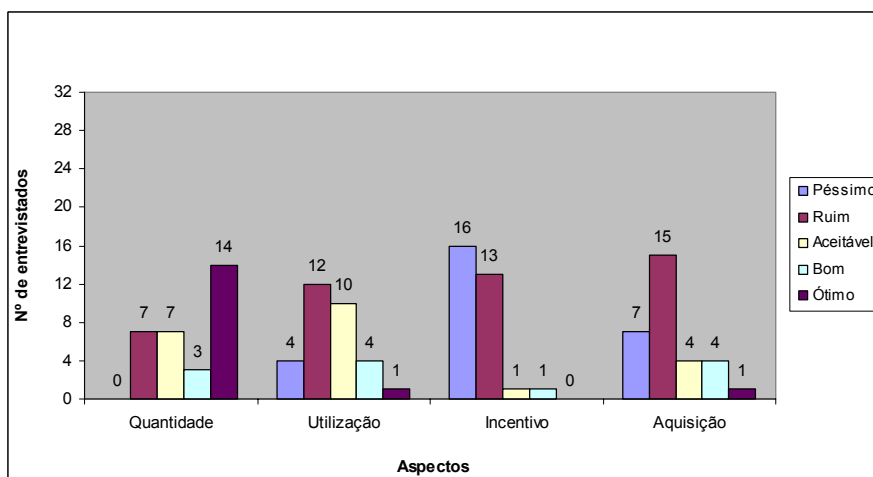


Figura 4 - Aproveitamento atual dos frutos do cerrado na cidade do respondente.

Quanto à avaliação da quantidade disponível dos frutos do Cerrado na cidade do respondente, 17 dos entrevistados avaliaram com nota quatro e cinco (bom e ótimo), o que corresponde a 54,8% do total. Somente sete dos respondentes a classificaram com nota dois (ruim), o que corresponde a 22,6%, e nenhum com nota um (péssimo). A média geral das avaliações neste quesito foi de 3,8. Estes resultados indicam que a quantidade de frutos do Cerrado produzidos nas cidades dos respondentes é significativa.

Cinco respondentes (16,1% do total) avaliaram com nota quatro e cinco (bom e ótimo), a utilização dos produtos nos restaurantes, ao passo que 16 dos respondentes (51,6% do total)

avaliaram com nota um e dois (péssimo e ruim). A média geral das avaliações neste quesito foi de 2,6. Em Goiás, existe um número maior de casas que utilizam os produtos do Cerrado, como a sorveteria Frutos do Cerrado já está expandindo para outros estados e presente também em Belo Horizonte, na região da Pampulha. Em Montes Claros, mesmo com todo conhecimento da comunidade sobre os produtos do Cerrado, o que predomina são churrascarias e até para comer o conhecido arroz com pequi é mais comum encontrá-lo nas casas de família que nos restaurantes

Quanto às políticas de incentivo para a utilização desses produtos, um dos respondentes (3,2%) avaliou como quatro (bom), nenhum com nota cinco (ótimo), e 29 dos respondentes avaliaram como um e dois (péssimo e ruim) o que corresponde a 93,5%. A média geral das avaliações neste quesito foi de 1,6, pior dentre os quesitos analisados. Isto mostra a falta de políticas que valorizem os frutos regionais e a gastronomia relacionadas à eles. Um outro fator é que tais políticas proporiam diretrizes não só para o uso das frutíferas nativas mas também de seu manejo sustentável.

Já quanto à facilidade de aquisição dos produtos, cinco respondentes (16,1%) avaliaram como quatro e cinco (bom e ótimo), e 17 (54,8%) como um e dois (péssimo e ruim). Neste contexto, a média geral das avaliações neste quesito foi de 2,3.

Na totalidade dos respondentes, observou-se que apesar da quantidade de produtos existentes, a utilização em restaurantes ainda é precária. Um reflexo disso pode ser a falta de política já mencionada e utilização de produtos de outros países, da gastronomia internacional mais fáceis de trabalhar. Os respondentes avaliaram que não existe facilidade na aquisição dos produtos. Estudos de pesquisa de mercado e melhoria nas políticas públicas são recomendados por este trabalho para incentivarem projetos, produção, extração e utilização dos frutos do Cerrado em maior escala e com sustentabilidade.

## 5. Considerações finais

Este estudo mostrou o grande potencial de produtos do Cerrado como base para o desenvolvimento de uma gastronomia capaz de contribuir para o desenvolvimento turístico das cidades localizadas nesse extenso bioma. Por meio de pesquisas realizadas com um grupo de especialistas (*Experts*, Gestores e Acadêmicos) com notório conhecimento em gastronomia e turismo, pode-se detectar produtos e frutos do Cerrado mais propícios para utilização gastronômica