

NOTAS SÔBRE O PALMITO EM IGUAPE E CANANÉIA¹

ANTÔNIO TEIXEIRA GUERRA
Geógrafo do CNG

INTRODUÇÃO

1. O palmito no Brasil

O presente artigo visa a dar alguns informes a propósito da produção de palmito e sua industrialização nos municípios de Iguape e Cananéia, no estado de São Paulo. A idéia de escrever estas notas nos veio de uma viagem que realizamos na região, no mês de julho de 1957, com o objetivo principal de coletar dados e fotografias para a *Enciclopédia dos Municípios Brasileiros*.

A carência de estudos sôbre o palmito no Brasil, determinou a realização dêsse pequeno trabalho, que longe de ser completo, é o fruto de nossas observações na região, com o fim de contribuir de algum modo para o conhecimento dessa palmeira e do seu aproveitamento econômico². PIERRE DEFFONTAINES que percorreu diversas áreas do Brasil, assim se expressou em seu artigo intitulado "A floresta a serviço do homem no Brasil": "a longa estipe terminal de certas palmeiras fornece o palmito; em muitas regiões, os índios se servem dêste brôto como de um verdadeiro pão e, se o palmito desaparecesse, haveria miséria, notadamente entre os Chamacocos do Chaco. O brasileiro também gosta muito dêste vegetal que tem gôsto de aspargo, mas é um aspargo de dois ou três metros de comprimento; em todos os mercados de legumes de São Paulo e Rio de Janeiro são êles vendidos; os buscadores ou palmiteiros despojaram literalmente a floresta em tôrno das grandes cidades. É preciso ir procurá-los cada vez mais longe de auto-caminhão; começou-se a fazer conserva dêles e a exportá-lo para a Europa" (In: *Boletim Geográfico*, ano III, n. 28, p. 563).

Neste parágrafo DEFFONTAINES dá em grandes pinceladas a importância do palmito para a alimentação de certas tribos indígenas, e frisa o crescente extermínio dessa riqueza vegetal, que diariamente é destruída. É necessária, portanto, a elaboração de normas práticas para o cultivo de palmáceas produtoras de palmito doce tão apreciado na alimentação do homem. Êste é consumido fresco, ou ainda enlatado, sendo esta última forma, a mais freqüente.

Nas selvas da Amazônia, as palmáceas são em grande número, todavia, o caboclo embora conheça a existência do palmito, não lhe dedica atenção. Tanto assim, que o experimentado geógrafo francês PIERRE GOUROU, ao tecer comentários pertinentes à alimentação das

¹ Na elaboração da presente nota colaboraram na pesquisa bibliográfica os seguintes colegas: CARLOS GOLDENBERG, JOSÉ CÉSAR DE MAGALHÃES e ROBERTO MESQUITA, a quem o autor agradece.

² Desejamos frisar que as informações que encontramos a propósito do palmito na região ora em tela são muito raras. No trabalho intitulado, *O Vale do Ribeira de Iguape* da autoria de NARCISO DE MEDEIROS, JOÃO FERREIRA DA CUNHA e REINALDO AZZI, no capítulo V dedicado à "Produção industrial", no item 16 intitulado "Indústrias extrativas de origem vegetal", encontramos apenas um parágrafo que diz: "O palmito, que é industrializado em Iguape, Registro e Miracatu, é de extração recente naquela região, constituindo ponderável fonte de renda dos municípios citados" (In: *Boletim Geográfico*, ano VIII, n.º 85, p. 41). Também pequena é a nota que encontramos na tese de JOÃO DIAS DA SILVEIRA, que no item intitulado: "Exploradores da flora" diz: Das matas sai a casa, e mais uma infinidade de elementos de utilização diária, além de mercadorias de exportação: palmito, madeiras e principalmente, carvão" in: *Baixadas litorâneas quentes e úmidas*, p. 186. A ausência de dados pertinentes a esta importante riqueza vegetal é que nos levou, como frisamos, a escrever sôbre êste assunto.



Fig. 1 — Na presente foto vêem-se algumas palmeiras do tipo *Euterpe edulis*, produtora de palmito doce, em mata primitiva, nas proximidades de Maringá, no Paraná.
(Foto Tibor Jablonsky).

populações rurais da Amazônia, chama a atenção para o fato de que os caboclos amazonenses não costumam comer palmitos³. De modo que as *Euterpe precatoria* que existem em grande quantidade no alto Amazonas, e são excelentes produtoras de palmito, muito poderiam colaborar *in natura*, na alimentação do caboclo. (Fig. 1).

Nas áreas urbanas, embora o palmito não seja muito consumido pelo elemento nacional, é de bastante agrado na cozinha dos estrangeiros. O consumo do palmito fresco é grande nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. O produto enlatado também não é muito consumido no mercado brasileiro, pelo elemento nacional. É preciso que em torno desse produto seja feita eficiente campanha, a fim de ser mais difundido o seu consumo pelo brasileiro. Naturalmente, que não se poderá esquecer a influência do fator preço neste caso. O palmito é tido como alimento caro.

A extração do palmito enquadra-se presentemente no campo da economia de coleta, destruindo-se as áreas de palmáceas. Não há, pelo menos por enquanto, a idéia de uma plantação sistemática para a industrialização. É de se esperar, num futuro não longínquo, a falta de matéria-prima, uma vez que estão destruindo nas selvas tôdas as palmáceas para a produção industrial do palmito⁴.

2. O palmito em Iguape e Cananéia

Quadro natural

Do ponto de vista físico no trecho da costa paulista que abrange a zona de Iguape e Cananéia, (fig. 2) existe uma área sedimentar, constituída de terraços flúvio-marinhos de diversas altitudes. A oeste desse terracamento têm-se os escarpamentos montanhosos da serra de Paranapiacaba. Deve-se também fazer referência aos numerosos esporões que chegam ao mar, formando os chamados "costões".

A baixada de Iguape-Cananéia constitui a mais vasta planície quaternária do litoral paulista, tendo sido entulhada, em grande parte, pelo Ribeira de Iguape. Nela domina um clima quente e úmido, do tipo Af, da classificação de KÖPPEN, que vai permitir a cobertura vegetal do tipo florestal.

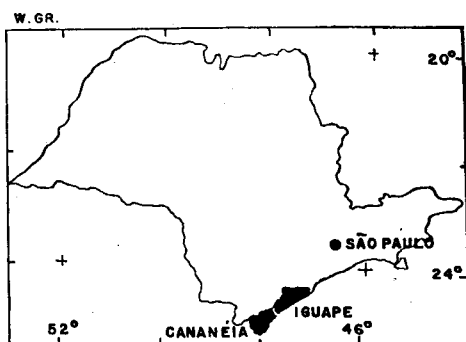


Fig. 2 — Área considerada no presente estudo.

³ PIERRE GOUROU "Observações geográficas na Amazônia" (2.^a parte) in: *Revista Brasileira de Geografia*, ano XII, n.º 2, abril-junho — 1950 (p. 222). O engenheiro ALCEO MAGNANINI comentando este fato nos disse: "Creio ser importante notar que o palmito-doce (mais comumente enlatado) é *Euterpe edulis* o que o palmito referido na Amazônia . *Euterpe oleracea* e afins utilizadas pelos habitantes como fonte do "açai". Talvez a tradição indígena estivesse orientada no sentido de que se aproveitasse os coquinhos (dando sumo e vinho de açai) e não para a utilização do palmito (que redundaria na morte da palmeira).

⁴ GREGÓRIO BONDAR em seu artigo intitulado "Palmeiras Oleíferas Nativas do Brasil" chama a atenção dos interessados para o fato de que na área de palmáceas do Meio Norte, ou mais especificamente do Maranhão, está se fazendo grande destruição dessa importante palmeira (babaçu) produtora de palmito sem que haja aproveitamento econômico. Diz este autor: "O babaçu possui palmito volumoso e doce, cujo peso útil pode ser avaliado de três a quatro quilos. O caboclo diariamente aproveita alguns palmitos para a sua alimentação e principalmente como forragem para animais domésticos. Este aproveitamento não atinge a um por mil. O resto fica no roçado, constituindo pasto para insetos saprófitas, especialmente *Rhynchophorus palmarum*. Perde-se anualmente grande riqueza. Sem prejuízo para o futuro dos babaçuais aproveitando-se apenas palmeiras que devam ser derrubadas, para dar espaçamento, poder-se-ia instalar uma indústria de enlatamento do palmito, cujo consumo é garantido tanto no país quanto no estrangeiro. (In *Chácaras e Quintais*, vol. 86, n. 6, p. 845).

A pluviosidade, a umidade e as temperaturas médias podem ser resumidas no seguinte quadro:

| MESES | PRECIPITAÇÃO (mm) | | UMIDADE RELATIVA % | | TEMPERATURAS MÉDIAS | |
|----------------|----------------------|--------|-----------------------|--------|------------------------|--------|
| | Cananéia | Iguape | Cananéia | Iguape | Cananéia | Iguape |
| Janeiro..... | 245,7 | 192,3 | 81 | 74 | 25,0 | 24,6 |
| Fevereiro..... | 278,5 | 161,3 | 81 | 72 | 25,3 | 24,7 |
| Março..... | 232,6 | 202,5 | 81 | 77 | 24,5 | 24,2 |
| Abril..... | 134,1 | 113,1 | 82 | 76 | 22,7 | 22,7 |
| Maió..... | 129,6 | 120,2 | 82 | 75 | 20,6 | 20,7 |
| Junho..... | 109,6 | 104,5 | 83 | 75 | 19,2 | 19,0 |
| Julho..... | 103,0 | 71,6 | 83 | 75 | 18,1 | 18,0 |
| Agosto..... | 107,4 | 80,1 | 81 | 76 | 17,9 | 18,4 |
| Setembro..... | 128,9 | 108,1 | 83 | 77 | 19,5 | 19,2 |
| Outubro..... | 161,6 | 115,3 | 82 | 79 | 20,9 | 20,2 |
| Novembro..... | 107,6 | 110,9 | 81 | 73 | 23,1 | 22,2 |
| Dezembro..... | 159,4 | 148,3 | 80 | 73 | 24,0 | 24,2 |

O volume de chuva aliado ao alto grau de umidade e também as temperaturas (como podemos ver no quadro acima) vai explicar o desenvolvimento da cobertura florestal, permitindo condições ecológicas para as palmáceas. JOÃO DIAS DA SILVEIRA caracteriza bem esta área do litoral paulista dizendo: "As condições ecológicas dominantes na região são favoráveis ao desenvolvimento da floresta úmida (*rain forest*), na maior parte da baixada. A área, prossegue o autor, é quente e úmida e, durante todo o ano, existe quantidade de água, de calor e de luz necessários às plantas. O ritmo da vida vegetal pode ser mantido, sem dificuldades, e sem longos períodos de repouso. A variedade litológica, ligada à importância dos depósitos marinhos e fluviais cria, é exato, grande número de ambientes edáficos, mas as condições climáticas superam, em geral, esse fator, com referência à fisionomia da vegetação. Apenas em zonas costeiras e nas alagadas predominam as condições locais, para a determinação de quadros vegetais especiais. Na verdade, fruto de condições puramente locais, tais quadros se apresentam em compartimentos que às vezes alcançam dimensões apreciáveis⁵⁷."

No litoral paulista, na área compreendida pelos municípios de Iguape e Cananéia, a vegetação primitiva era a frondosa floresta tropical atlântica. Atualmente a devastação é feita em proveito do plantio de bananais.

A vegetação desse trecho da costa paulista não é homogênea como poderá parecer à primeira vista. JOÃO DIAS DA SILVA em sua tese intitulada *Baixadas litorâneas quentes e úmidas* distinguiu as seguintes regiões de vegetação segundo os aspectos:

- I) Vegetação da faixa costeira:
 - a) Flora das costas rochosas ou "costões"
 - b) Flora das costas arenosas
 - c) Flora das regiões encharcadas ou mangues (mangrove)

- II) Vegetação sobre dunas e restingas consolidadas:
 - a) Vegetação das dunas e restingas recentes
 - b) Vegetação sobre dunas e restingas antigas

⁵⁷ JOÃO DIAS DA SILVEIRA - *Baixadas litorâneas quentes e úmidas* 224 páginas. São Paulo, 1952, (p.168).

III) Vegetação das regiões alagadas

IV) Vegetação das colinas e dos terraços

Dos tipos citados por JOÃO DIAS DA SILVEIRA, o que nos interessará mais particularmente, no presente trabalho, é o da "Vegetação sobre dunas e restingas antigas". Constitui essa vegetação um tipo de mata fechada e muito semelhante à floresta interior, sendo: "Rica em espécies intrincadas em muitos trechos; tudo, enfim, mostrando uma evolução bastante avançada para clímax florestal do tipo da floresta úmida e quente". É nesta área que as palmeiras formam extensos bosques. Esse tipo de vegetação ocorre em solos bem drenados e sensivelmente mais ricos em húmus, que os existentes nas áreas de dunas e restingas recentes.

JOÃO DIAS DA SILVEIRA ao finalizar o tópico referente a este tipo de vegetação florestal maciça onde ocorre também grande bosque de palmeiras diz: "essa vegetação das restingas e dunas antigas se nos afigura como estágio mais evoluído da sucessão para o clímax florestal do interior" (Op. cit. p. 179).

A mata recobre as terras da planície, como também os terrenos acidentados do grande esculpamento litorâneo⁷. Nas matas de Iguape e Cananéia existem aglomerações de palmeiras, principalmente a juçara (*Euterpe edulis*), explotadas para o enlatamento de palmito⁸, que já foi mesmo cognominado de aspargo brasileiro. O palmito é, no entanto, mais rico em princípios nutritivos. Encerra êle lecitinas, fosfatos e grande quantidade de outros sais minerais, contendo ainda vitamina A, B e C.

3. Economia de coleta

A extração de palmito é uma economia de coleta não tendo jamais ocorrido a idéia de seu plantio⁹. O palmito é também chamado de "aspargo brasileiro". Uma vez esgotada a mata em palmeiras explotáveis, naturalmente cessa a indústria. Diz a este propósito o engenheiro-agrônomo AMAURI H. DA SILVEIRA que: "Para aproveitar o palmito é necessário sacrificar a árvore, derrubando-a a machado na época apropriada, descascá-la e descabeçá-la e desembaraçar o brôto terminal tenro das fôlhas que o circundam, e dos envólucros que o encobrem".

⁶ JOÃO DIAS DA SILVEIRA — Op. cit., p. 177.

⁷ Para maiores pormenores vide: JOÃO DIAS SILVEIRA — *Baixadas litorâneas quentes e úmidas* — Tese para catedrático de Geografia Física da Universidade de São Paulo onde se encontra a descrição de toda a paisagem física da baixada do Ribeira de Iguape. Nas páginas 182 e 186 trata também dos problemas da exploração da região — "O homem e a vegetação".

⁸ O palmito é a medula, ou melhor, o brôto terminal tenro, antes de aparecer fora do caule, em diversas palmeiras. Como exemplo podemos citar a juçara (*Euterpe edulis* MART; E. *Precatoria* MART, etc.), coqueiro (*Cocos nucifera* L.), buri (*Diplothemium caudeesens* MART, jervá (*Cocos romanzoffiana* Cham) pati (*Cocos botryophofa* MART, váias attaleas, etc. GREGÓRIO BONDAR em seu artigo intitulado "O palmito e o côco nos usos culinários no Brasil" diz: "As palmeiras do gênero *attalea*, muito numerosa na Bahia, e que são destruídas em grande número, para desocupar o terreno, poderiam ser, na sua totalidade, aproveitadas; na industrialização de ótimos palmitos" (p. 1).

É interessante que se frise aqui as palavras de BONDAR, que comenta a destruição de tão importante riqueza para ceder lugar a outras culturas.

⁹ GREGÓRIO BONDAR chama a atenção dos interessados para a industrialização do palmito no estado da Bahia e o consecutivo extermínio em virtude das excelentes perspectivas do mercado dizendo: "Será necessário porém, cuidar oportunamente da plantação de palmeiras para abastecer regularmente a indústria" (p. 2).

Do ponto de vista da composição química podemos ver na tabela abaixo que o palmito é mais rico que o aspargo:

Tabela de composição química do aspargo e do palmito

| | | Quantidade (gr.) | Calorias | Hidróxido de carbono (gr.) | Proteína (gr.) | Gordura (gr.) | Cálcio (gr.) | Fósforo (gr.) | Ferro (mg.) |
|--------------|------------|------------------|----------|----------------------------|----------------|---------------|--------------|---------------|-------------|
| Aspargo..... | Cru..... | 100 | 22,7 | 3,30 | 1,80 | 0,20 | 0,025 | 0,039 | 1,00 |
| | Em lata... | 100 | 20,0 | 3,00 | 1,70 | 0,10 | 0,021 | 0,040 | 1,00 |
| Palmito..... | Cru..... | 100 | 44,0 | 6,30 | 3,30 | 0,60 | * | * | * |
| | Em lata... | 100 | 27,0 | 3,25 | 3,30 | — | 0,040 | 0,070 | 3,60 |

(FONTE — GUILHERME FRANCO "Tabela de composição química dos alimentos". O sinal (*) indica que não há dados a respeito e o sinal (-) que o alimento não possui este componente).

Do ponto de vista do teor vitamínico o palmito fresco apresenta: 33 UI de vitamina A, 46 mg de B¹ ou tiamina, 89 mg de B² ou riboflavina, 0,716 mg de niacina e 9,7 mg de ácido ascórbico ou vitamina C (Vide: "Tabela do teor vitamínico dos alimentos" de GUILHERME FRANCO).

Esta economia destrutiva de coleta acarreta grande instabilidade na produção de palmito. E, dos municípios que ora estamos considerando podemos citar o exemplo de Cananéia que até o ano de 1952, aproximadamente, tinha uma grande produção de palmito, enlatada por três fábricas. Atualmente existe apenas uma fábrica ("Indústria de Conservas Alimentícias Baeta & Simões Ltda.") funcionando esporadicamente, de acordo com a chegada da matéria-prima conseguida.

Diante de tal situação, bem se pode avaliar as incertezas reinantes na indústria do palmito, já que os palmitais existentes são todos nativos. O palmiteiro ao cortar uma palmeira terá de esperar pelo menos seis anos para que se desenvolva outra.

A extração de palmito é uma economia de coleta bastante instável, e não se pode falar na existência de um grupo humano que viva só de derrubar palmeiras para extrair o palmito. E, em Cananéia, por exemplo, onde a extração começou a se fazer com mais intensidade que em Iguape, as palmáceas estão quase completamente destruídas, não havendo mais industrialização em grande escala do produto, no município.

4. Quadro geral da produção

A produção de palmito não é computada pelo IBGE, de modo que não se dispõem de dados quantitativos a propósito deste produto. Graças às informações que nos foram fornecidas pelos agentes municipais de estatística dos dois municípios que ora estamos considerando, Iguape (Sr. ERLI RAMOS) e Cananéia (Sr. CÉSAR SAMPAIO CANTANHEDE) é que podemos fornecer alguns dados estimativos da extração de palmito.

Produção de palmito em Cananéia

| ANOS | Unidade | Pr./dúzia (Cr\$) | Volume Total | Valor (Cr\$) |
|-----------|---------|------------------|--------------|--------------|
| 1946..... | Dúzia | 15,00 | 5 000 | 75 000,00 |
| 1947..... | » | 15,00 | 7 000 | 105 000,00 |
| 1948..... | » | 20,00 | 6 000 | 90 000,00 |
| 1949..... | » | 30,00 | 15 000 | 450 000,00 |
| 1950..... | » | 30,00 | 12 000 | 360 000,00 |
| 1951..... | » | 30,00 | 10 000 | 300 000,00 |
| 1952..... | » | 30,00 | 8 000 | 240 000,00 |
| 1953..... | » | 35,00 | 9 000 | 315 000,00 |
| 1954..... | » | 30,00 | 9 000 | 270 000,00 |
| 1955..... | » | 40,00 | 11 600 | 464 000,00 |
| 1956..... | » | 40,00 | 12 000 | 480 000,00 |

No quadro vê-se que a produção de Cananéia tem sofrido oscilações de acôrdo com a maior ou menor extração de palmito para a industrialização (fig. 3). No período de 1946 a 1948 a produção total dèsses três anos foi de apenas 18 000 dúzias de palmito, o que corresponde a um pouco mais da produção do ano de 1949. A produção estimada para 1957 superava tôdas as dos anos anteriores com 16 000 dúzias, no valor de Cr\$ 640 000,00. Boa parte do palmito extraído em Cananéia é transportado para mercados de São Paulo principalmente, deixando por conseguinte de ser industrializado no próprio município.

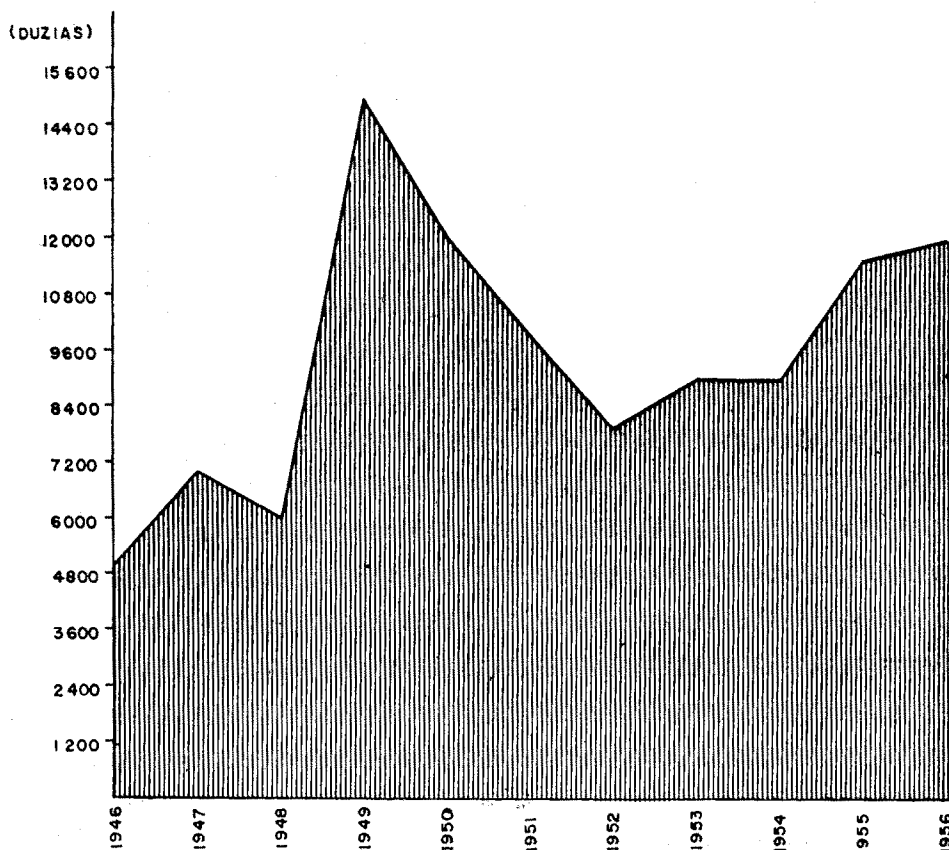


Fig. 3 — Produção de palmito no município de Cananéia (Fonte — Agência Municipal de Estatística).

Os dados de Iguape não podem ser comparados aos de Cananéia já que os seus totais nos foram dados em quilos:

Produção do palmito em Iguape

| ANOS | Quantidade (Kg) — bruto |
|-----------|-------------------------|
| 1946..... | 400 000 |
| 1947..... | 350 000 |
| 1948..... | 542 000 |
| 1949..... | 610 000 |
| 1950..... | 680 000 |
| 1951..... | 900 000 |
| 1952..... | 865 000 |
| 1953..... | 1 080 000 |
| 1954..... | 1 205 000 |
| 1955..... | 1 100 000 |
| 1956..... | 1 460 000 |

Nesses dados estatísticos notamos um aumento crescente na produção de Iguape, (fig. 4) enquanto no de Cananéia as oscilações foram várias. Atualmente a industrialização do palmito está em franco desenvolvimento no município de Iguape.

5. Industrialização

Em Iguape a maior renda do município é oriunda da indústria do palmito, existindo três fábricas que enlatam o produto.

Empregam na industrialização do produto o método Appert que é resumido do seguinte modo, pelo engenheiro agrônomo AMAURI H. DA SILVEIRA:

a) *Escolha do material* — Convém usar a matéria-prima mais fresca possível, logo após a colheita. Os palmitos devem ser tenros.

b) *Limpeza* — Lavar bem para tirar a terra que além de sujar o produto, traz consigo grande quantidade de bactérias de difícil eliminação. Nesta ocasião faz-se a classificação quanto à qualidade e ao tamanho.

c) *Branqueamento* — Consiste em ferver o material durante 10 — 15 minutos em uma cesta ou pano mergulhado em vidro para evitar o escurecimento. O branqueamento concorre para remover os odores desagradáveis, melhorar a cor, retirar as substâncias mucilaginosas e facilitar a esterilização.

d) *Refrescamento* — Consiste em submeter rapidamente o palmito branqueado ao banho em água fria para aumentar-lhe a consistência.

e) *Adição de salmoura* — A adição de salmoura, em que o sal entra na proporção de 2 a 2,5%, deve ser feita às latas, quando o líquido está em fervura. Fechar, depois, rapidamente, ou melhor ainda, colocar em banho-maria durante 10 minutos. A adição de um pouco de suco de limão, digamos 1/2 limão para cada palmito, facilitará grandemente a esterilização.

f) *Esterilização* — É feita em latas que são herméticamente fechadas. Quando mal praticada faz com que o produto em decomposição, estufe e até estoure as latas. A esterilização deve ser praticada em autoclave de 115 a 120° C durante 15 a 25 minutos.

A fábrica de palmito mais importante em Iguape é a Caiçara¹⁰, com uma produção média diária de 4 a 5 mil latas de 1 quilo. Cerca de 40 operários vivem dos trabalhos do preparo do palmito Caiçara (fig. 5). Também no Paraná tem esta fábrica várias filiais localizadas em Maringá, Cruzeiro do Oeste e Antonina. A fábrica de palmito Caiçara em Iguape, enlata palmito para outras companhias como Cica, Armour, Paulete, etc.

A matéria-prima para industrialização era adquirida em junho de 1957, ao preço de Cr\$ 65,00 a dúzia, no município de Iguape (fig. 6). Deve-se aqui acrescentar que cada palmeira, dependendo da idade, dá em média 1 quilo de palmito.

As caixas onde são acondicionadas as latas de palmito, são feitas de madeira, importada do Paraná ou mesmo de Santa Catarina.

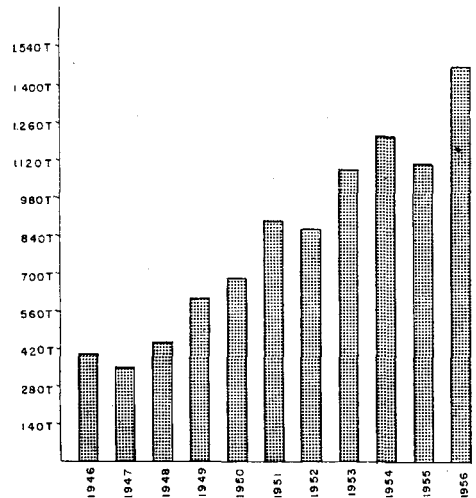


Fig. 4 — Produção de palmito do município de Iguape (Fonte — Agência Municipal de Estatística).

¹⁰ A indústria do palmito ainda não mereceu uma boa campanha publicitária, no sentido de conquistar o mercado nacional. Além do mais a industrialização do produto não costuma ser feita com esmero, de modo que o produto enlatado é bastante heterogêneo. A este propósito o químico N. MARAVALHO assim, se expressou: "Com relação ao palmito, temos observado várias marcas no mercado, dentre as quais bem poucas são as que se recomendam. A questão técnica deve ser bem estudada, pois a qualidade é um dos principais fatores" (In *Revista de Química Industrial* ano VI, maio de 1937, pp. 162/165).

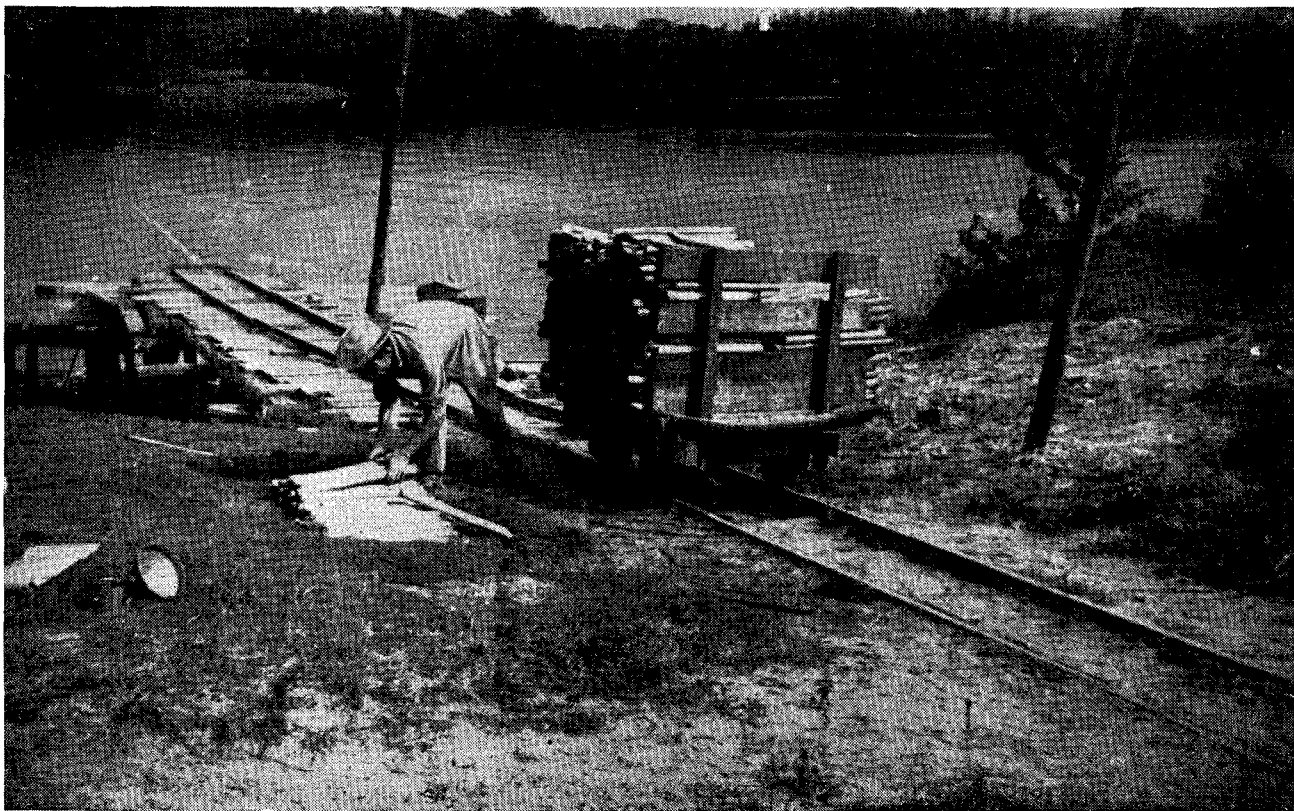


Fig. 5 — O palmito é trazido para a fábrica em embarcações ou em caminhões. Na presente foto vê-se grande quantidade de palmito que foi trazido por embarcação, para a fábrica Caiçara, no município de Iguape.

(Foto do autor)

Em Cananéia a industrialização do palmito já teve grande importância, existindo várias fábricas à semelhança do que está ocorrendo em Iguape. Todavia, com a escassez da matéria-prima, as fábricas foram sendo fechadas. Hoje funcionam esporadicamente quando conseguem palmito para enlatar.

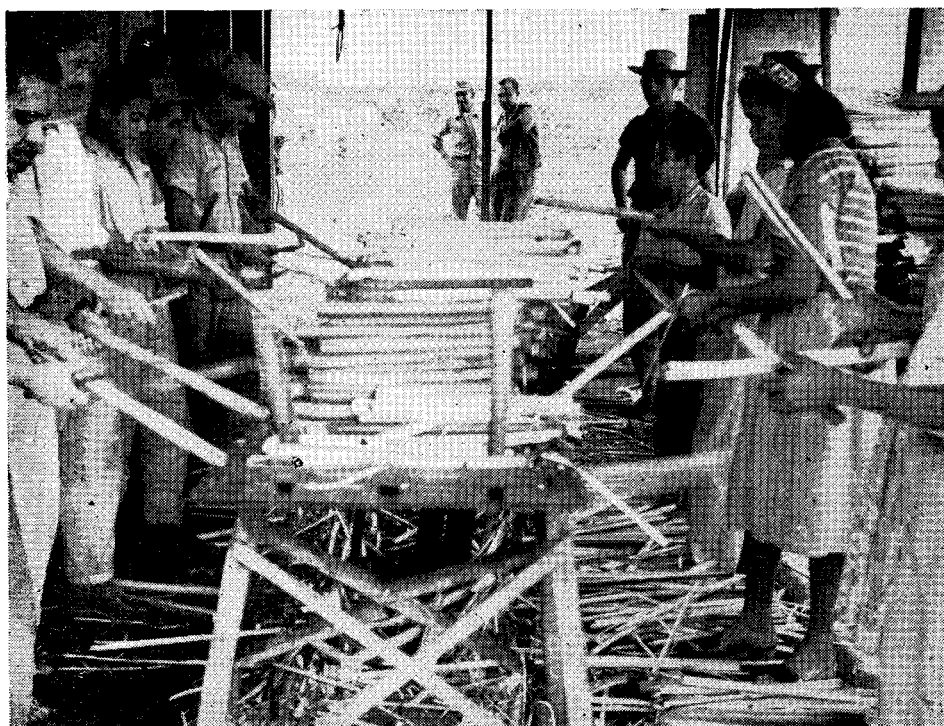


Fig. 6 — Descascamento da medula da palmeira juçara para o preparo do palmito, na fábrica Caiçara, no município de Iguape.

(Foto Tibor Jablonsky)

6. Conclusão

O palmito é um produto de coleta cuja produção é bastante instável. As instalações industriais que dependem de matéria-prima oriunda de coleta como esta, são precárias, já que sua existência também é efêmera. Em certas áreas do país, onde a frente pioneira é por demais ativa, como no norte do Paraná, extensos palmeirais contendo esta preciosa riqueza, foram abatidos apodrecendo na superfície do solo sem nenhum aproveitamento.

A extração do palmito é muito importante na economia do município de Iguape, como outrora o fôra no de Cananéia. Hoje a industrialização do produto está quase inteiramente abandonada em Cananéia por falta de matéria-prima. Diante destes fatos só nos resta pensar em cultivar palmáceas produtoras de palmito, se desejarmos industrializar este produto em futuro, não muito longínquo.

BIBLIOGRAFIA

- BONDAR, Gregório — “O palmito e o côco nos usos culinários no Brasil”. Separata do *Boletim do Ministério da Agricultura*, março de 1941, 23 páginas, Rio de Janeiro — 1942.
— “Palmeiras oleíferas nativas do Brasil” (Especial in: *Chácaras e Quintais* vol. 6, de 15-12-1953 p. 845.
- DEFFONTAINES, Pierre — “A floresta a serviço do homem no Brasil” in: *Boletim Geográfico*, ano III, n.º 28, julho de 1945, pp. 561/568 — Rio de Janeiro.
- FRANCO GUILHERME — *Tabela de composição química dos alimentos* (Serviço de Alimentação da Previdência Social — SAPS, 113 páginas Rio de Janeiro.
Tabela do teor vitamínico dos alimentos (Serviço de Alimentação da Previdência Social — SAPS), 131 páginas, Rio de Janeiro.
- GOUROU, Pierre — “Observações geográficas na Amazônia” (2.ª parte) in: *Revista Brasileira de Geografia*, ano XII, n.º 2, abril-junho de 1950, pp. 171/250.
- MAGALHÃES, Couto de — “Creme de côco do palmito” in: *Chácaras e Quintais*, ano XXXII, vol. 63, n.º 3, 15 de março de 1941 p. 308.
- MARAVALHO, N. — “Palmitos” (Conservas) in: *Revista de Química Industrial*, ano VI, maio de 1937, pp. 162/165.
- MEDEIROS, Narciso de; CUNHA, João Ferreira da e AZZI, Reinaldo — “O vale do Ribeira de Iguape” in: *Boletim de Agricultura*, série 49.ª, ano de 1948 — Número único. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, 1949. Transcrito in: *Boletim Geográfico*, ano VIII, n.º 85, abril de 1950, pp. 8/55.
- MURAIMA, Shisuto José — “Como substituir o palmito por brotos de bambu” in: *O Campo*, ano VI, n.º 11, novembro de 1947, pp. 16.
- SILVEIRA, Amauri H. da — “Palmito” in: *Chácaras e Quintais*, ano XXXVII, vol. 75, agosto de 1947, p. 229.
- SILVEIRA, João Dias — *Baixadas litorâneas quentes e úmidas* (Tese para catedrático de Geografia Física da Universidade de São Paulo) 224 páginas. São Paulo — 1952.
- SOUSA, Gabriel Soares de — *Notícias do Brasil* 2.º tomo, 399 páginas s/dt., São Paulo.
“Cultura do palmito e sagu” in: *Chácaras e Quintais*, ano VIII, vol. XVI, n.º 6-p. 492.