



Divulgado/Embrapa Cerrados

» JOÃO CARLOS SILVA\*  
» MÁRCIA MACHADO

Em breve, os amantes brasilienses de pequi vão poder saborear a iguaria sem a inconveniência dos espinhos. No mercado de Goiânia, já é possível encontrar seis variedades do fruto típico do Cerrado, sendo três delas sem espinhos. José Carlos da Silva, proprietário do viveiro de pequizeiros JLN, de Santa Rita do Novo Destino (GO), prevê para fevereiro a chegada da novidade aos supermercados de Brasília.

A versão sem espinhos do pequi (*Caryocar brasiliense*) foi desenvolvida, durante 25 anos, a partir do projeto coordenado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Cerrados) em conjunto com a Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária (Emater-GO). “Chegamos a esse resultado com muito trabalho, esforço, ciência e tecnologia”, afirma o pesquisador da Embrapa Cerrados Ailton Pereira.

Além de evitar acidentes ao consumir e manusear o produto, essa característica ainda favorece a mecanização do processo de extração da polpa, o que facilita o acesso à amêndoa. “Outra vantagem é que a polpa dele possui sabor um pouco mais suave o que, com certeza, vai agradar ao público que hoje tem resistência ou mesmo rejeita consumir o fruto por causa do gosto forte”, confirma o pesquisador.

A pesquisadora da Embrapa Cerrados Helenice Moura Gonçalves participou do desenvolvimento do estudo e conta que a novidade foi descoberta por um fazendeiro de Cocalinho (MT), que descobriu em suas terras um pequizeiro que produzia o fruto sem espinhos. “O produtor rural abriu vários pequis e constatou que todos também não tinham”, conta.

O fazendeiro, então, enviou amostras do pequi sem espinhos para a Emater de Goiás, que realizou os procedimentos de melhoramento genético. O resultado foram três variedades da fruta sem espinhos. A pesquisa demorou devido ao ciclo de vida longo da planta (que leva de três a quatro anos para produzir). “Primeiramente, ocorreu o plantio das mudas e a análise do comportamento delas para ver se continuariam sem espinhos com o passar do tempo e, a partir de cinco anos, verificou-se que a produção se mantinha sem espinhos”, lembra a pesquisadora.

Helenice explica que a mutação já existia na natureza (na árvore no MT). “O que a gente fez foi multiplicar o material do MT, de forma clonada, por meio de enxertia (união de duas partes de diferentes plantas que vão crescer como um ser único)”, descreve. Essa tecnologia tornou o pequizeiro a primeira espécie perene nativa do Cerrado a ser clonada.

Após produzir um grande volume de cultivares, a Emater começou então a distribuir seis variedades de mudas de pequizeiros, das quais três sem espinhos, aos interessados na cultura. “Ao diversificar os clones para implantar lavouras evitamos que uma praga, uma doença matem todas, porque são clones, todas iguais”, esclarece.

Devido à grande demanda, o formulário para solicitação de mudas por meio do site da Emater Goiás está suspenso. Muitos pequizeiros seguem em fase de produção por viveiristas que já as adquiriram anteriormente (veja em onde adquirir mudas).

### Na mesa

O pequi pode acompanhar receitas comuns da mesa do brasileiro como o arroz e a galinhada. Além disso, o fruto também é usado na agroindústria de produtos como conservas, molhos, licores, sorvetes e picolés.

Amado por grande parte da população do Centro-Oeste e do Nordeste, o pequi chega às prateleiras dos supermercados de Brasília em uma versão sem farpas. A previsão de comercialização da novidade é fevereiro de 2024

# À espera do fruto sem espinhos

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Fernanda, gerente do restaurante Embaixada de Minas, está curiosa com o pequi sem espinho

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Mesmo se gostar da novidade, Gláucia não vai abandonar o hábito de apanhar pequi no Cerrado

No restaurante Embaixada de Minas, a galinha caipira com pequi é um dos pratos mais pedidos do cardápio. Para manter o estoque do fruto do Cerrado, a gerente, Fernanda Cabral de Paiva, conta que, nesta época do ano, compra mil litros de pequis, que são congelados e preparados até a próxima colheita. “Nosso fornecedor é de Minas Gerais (Montes Claros), porque é homogêneo (no tamanho), o caroço é maior e tem bastante polpa”, compara.

Fernanda confessa que está curiosa com a versão sem espinhos do pequi. “Se conservar o sabor, com certeza, vai ser maravilhoso porque vai facilitar a vida de quem consome o fruto”, diz a gerente, observando que, em 20 anos de existência do restaurante, não há registro de incidentes com clientes devido aos espinhos. A administradora acredita que, em um primeiro momento, os apreciadores da iguaria podem estranhar, mas devem se acostumar com a novidade por apresentar muitas vantagens.

Todos os anos Gláucia Gonçalves de Paula Marques, 58 anos, aguarda com ansiedade o período de safra do pequi, de dezembro a março, para colher o fruto no Cerrado, na região de chácaras, perto do Jardim ABC. Ela e o marido apanham grandes quantidades, descascam, ferventam um pouco, ensacam e colocam no freezer. “Gosto de comer durante todo o ano”, diz a dona de casa, que prepara o pequi refogado, com galinhada e no arroz carreteiro.

A notícia de um pequi sem espinhos causa estranheza em Gláucia, que prefere esperar a chegada do produto ao mercado para avaliar. “Se tiver o mesmo sabor do tradicional, talvez eu goste, mas eu não vou parar de ir apanhar o fruto com espinhos no Cerrado, não!”, brinca.

Goiânia e apreciadora de pequi, a pesquisadora Helenice garante que o sabor da versão sem espinho é igual ao do tradicional. “Sou consumidora e não percebi variação de sabores. O que pode variar é o que cada um percebe”, defende.

### Popularização

Tanto a polpa quanto a amêndoa do pequi apresentam componentes importantes em uma dieta saudável como ácidos graxos insaturados (gordura boa), lipídios, fibras, proteínas e carboidratos. Helenice destaca que o fruto é muito importante para ampliar a base de produtos alimentícios na nossa cesta básica. “O pessoal tem muito preconceito com o sabor, com o cheiro, mas ele tem um valor nutritivo altíssimo”, assinala. A pesquisadora acha necessário quebrar a barreira do preconceito e experimentar. “O pequi tem um valor agregado muito alto, além de gerar economia para as comunidades extrativistas, dos agricultores familiares”, observa.

Para Helenice, os investimentos em viveiros de cultivares estão aumentando bastante. “Um produtor que queira plantar em escala comercial tem hoje opções de variedades. Ele não precisa ficar pensando só em espécies exóticas, ele tem a espécie nativa”, pontua. E conclui: “A gente quer que o pequi se expanda para todo o Brasil, como ocorreu com o açaí”.

\*Estagiário sob supervisão de Márcia Machado

### Onde encontrar mudas

Viveiro JNL (Santa Rita do Novo Destino-GO)

Viveiro Agroplantas (Guapó-GO)

Viveiro Agrometa Reflorestamentos (Goiânia-GO)

Viveiro Benesi & Martins (Goiânia-GO)

Viveiro AG Agro (Goiânia-GO)