



Bioconecta

## Pimentas Waurá direto do Xingu para sua mesa

📅 15 de setembro de 2016 👤 Liana John



**Pimenta** é um dos temperos mais apreciados nas aldeias do **Xingu**. Confere sabor às carnes de caça, aos peixes e também ajuda a conservar esses alimentos. Mas, entre os índios da etnia **Waurá**, algumas **pimentas nativas** tradicionais foram sumindo aos poucos das roças, esquecidas nas rotinas de cultivo.

“Há mais ou menos um ano, resolvemos recuperar essas pimentas tradicionais e começamos a reproduzir as mudas, principalmente de pimentas *katamupo*, *aisapalu* e *aipiuná*”, conta Apayupi Alexandre Kanuwariya Waurá, presidente da **Associação Indígena Tulukai**, do **Parque Indígena do Xingu**. O plantio deu certo e a primeira colheita já foi preparada para a venda fora do Xingu. “São mais ou menos 70 mulheres, todas da mesma aldeia *Waurá*: elas trabalham em conjunto, colhem as pimentas, secam e amassam até transformar em pó para por nos vidrinhos”.

Por sugestão de Renato Mendonça, do **Instituto Socioambiental (ISA)**, que ajuda a associação na comercialização de seus produtos, Apayupi inscreveu o projeto de multiplicar as mudas de pimentas tradicionais no prêmio *Empreendedorismo Feminino 2016*, organizado anualmente pelo *Instituto Consulado da Mulher*, uma organização que trabalha na “**transformação social** por meio do incentivo ao empreendedorismo para mulheres de baixa renda e escolaridade, que vivem em comunidades vulneráveis”.



A Associação Indígena Tulukai está entre os dez grupos de mulheres agraciados e, no dia 22/9, Apayupi viaja a São Paulo para receber os R\$ 10 mil do prêmio. O dinheiro já tem destino certo: será investido na melhoria do viveiro e do processamento. No viveiro, a ideia é multiplicar também outras espécies e variedades de pimentas tradicionais quase extintas. No processamento, as mulheres querem equipamentos para amassar as pimentas, para evitar que fiquem com as mãos machucadas, como acontece atualmente.

Assim, com esse empurrãozinho, muito em breve os consumidores dos grandes centros urbanos poderão experimentar pimentas vindas diretamente do Xingu. “Alguns restaurantes do Rio de Janeiro se interessaram e já mandamos 300 vidrinhos da primeira colheita”, diz Apayupi. “Agora temos uma maquininha que põe o pó nas embalagens, tudo direitinho, em gramas”.

Os pés de pimenta da próxima safra estão floridos. Logo a próxima colheita de **biodiversidade** xinguana estará pronta para fazer parte da alta gastronomia e ter seu sabor picante compartilhado com os novos consumidores!

Fotos: Apayupi A. K. Waurá



Liana John

Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embrapa de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

Compartilhe isso:



← Humanidade destruiu 10% das áreas selvagens do planeta nos últimos 25 anos

É possível educar uma criança sem a interferência dos adultos? →

👍 Você pode gostar também



## Brincando nos campos do Senhor

📅 11 de maio de 2016



## Diálogo entre crianças e adolescentes de São Paulo e da Amazônia

📅 29 de julho de 2016



## Caatinga em imagens deslumbrantes: o bioma mais vulnerável e desconhecido do Brasil

📅 28 de abril de 2016

## Deixe uma resposta

Insira seu comentário aqui...

Pesquisar



## Blog Bioconecta

A jornalista **Liana John** apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

## Editorias

Notícias

[Alimentação](#)  
[Bichos](#)  
[Cidades](#)  
[Direitos Humanos](#)  
[Educação](#)  
[Energia](#)  
[Entrevistas](#)  
[Meio Ambiente](#)  
[Mudanças Climáticas](#)  
[Resíduos](#)  
[Saúde](#)

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para concluir

A Facebook share widget for the page "Conexão Planeta". The header shows the page name "Conexão Planeta" and "21.621 curtidas". Below the header is a large image of a bird in flight. At the bottom of the widget, there is a prompt "Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso." followed by a row of small profile pictures of users. On the left side of the widget, there are two buttons: "Curtir Página" with a Facebook icon and "Compartilhar" with a share icon.

Siga no Twitter

Meus Tuítes

As notícias mais acessadas

Contemplação: uma necessidade profunda da alma

Por mais natureza e menos espaços artificiais para as crianças!

A história de uma rede municipal de ensino que se propôs a 'desemparedar' suas crianças

A importância do andar descalço

Chapada dos Guimarães abriga primeiro Santuário de Elefantes da América Latina

## Arquivos

---

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

## Tópicos recentes

---

Para quem é "à toa" 19 de setembro de 2016

França proíbe venda de copos, pratos e talheres de plástico 19 de setembro de 2016

Morte do ator Domingos Montagner expõe impactos das usinas hidrelétricas no Brasil 18 de setembro de 2016

Cachorros preferem carinho à comida, revela estudo da Universidade de Atlanta 16 de setembro de 2016

## Páginas

---

Sobre

Quem Somos

Nosso logo

Editorias

Blogs

Apoios

Contato

## Arquivos

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

## Pesquisa



Copyright © 2016 [Conexão Planeta](#). Todos os direitos reservados.