



Bioconecta

Licuri: do sabão caseiro à granola orgânica

📅 25 de agosto de 2016 👤 Liana John



Entre as muitas palmeiras onde cantam sabiás e se alimentam araras, maritacas, papagaios e periquitos nessas nossas **terras brasileiras**, pelo menos uma vem subindo no conceito dos consumidores urbanos: a **palmeira sertaneja** ou **licurizeiro** (*Syagrus coronata*). Com 6 a 12 metros de altura e cachos com mais de mil coquinhos, ela cresce em grandes concentrações na **Caatinga**. No sertão baiano, em especial, o coquinho licuri há muito é considerado o recurso básico para a sobrevivência da **arara-azul-de-lear** (*Anodorhynchus leari*), além de servir para o consumo humano e ser tradicionalmente usado na criação de aves domésticas e na fabricação de **sabão caseiro**.

Demorou uns bons séculos, mas as qualidades do licuri acabaram por extrapolar a Caatinga e conquistar outras regiões. Primeiro foram os fabricantes de **cosméticos artesanais** dos grandes centros urbanos do Sul e Sudeste: graças a suas propriedades hidratantes, emolientes e antioxidantes, o **óleo de licuri** passou a servir de base para xampus, sabonetes e produtos para pele e massagem. Depois, com a coleta selecionada, novas máquinas de beneficiamento e mais cuidado com a prensagem a frio, o óleo de licuri entrou também na cozinha de alguns **chefs** famosos. E a **farinha de licuri** virou ingrediente em misturas para bolos (linha *Bela Gil*), granola orgânica e barrinhas de cereais (marca *Mãe Terra*, entre outras).

Agora, as cooperativas e as empresas do interior da Bahia trabalham em ritmo acelerado entre os meses de fevereiro e maio, quando ocorre a safra dos palmeirais nativos para dar conta da demanda crescente. "Só aqui em **Caldeirão Grande** (BA) são mais de 16 milhões de pés nativos de licuri e a produção é de 400 toneladas, mas a demanda é tão grande que

nem sempre se consegue comprar matéria prima”, diz *Leonardo Ferreira da Silva*, um dos sócios da *Licuri Brasil*, fabricante de óleo cosmético e alimentício e de farinha de licuri.

A empresa tem diversos clientes em São Paulo e está em processo de certificação do óleo de licuri orgânico. “São 500 litros/mês de óleo cosmético e 1.000 de óleo alimentício, além da farinha de licuri, usada nos bolos, na granola e em outros produtos naturais”, acrescenta.

O interesse cresceu após a divulgação de pesquisas realizadas com o licuri, identificando nutrientes importantes em sua composição, como lipídeos (49%), proteínas (11%) e carotenoides (pró-vitamina A). Entre os minerais presentes na polpa, destacam-se cálcio, magnésio, cobre e zinco, enquanto a amêndoa é rica em ferro, manganês e selênio, de acordo com estudo realizado na Universidade Federal da Bahia (*UFBA*).

O teor de óleo contido na amêndoa também é considerado alto (55% a 61%), equivalente ao coco (*Cocos nucifera*). E o índice de saponificação é de quase 100%, conforme pesquisa da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (*Embrapa*). Vale notar, inclusive, que isso significa usar menos soda cáustica na fabricação de sabão e detergente (os trabalhadores dessa indústria e a natureza agradecem).

Como se o óleo, a polpa e a farinha não bastassem, o licurizeiro também fornece outro recurso para o complemento de renda de muitas famílias sertanejas: a **palha** boa para tecer. As folhas têm até três metros de comprimento e são bem resistentes e maleáveis. Com elas, cooperativas e grupos fazem bolsas, chapéus e cestas de todo tipo. As **Artesãs Filhas do Vento**, de Brotas de Macaúbas (BA), por exemplo, vendem sua cestaria em feiras trimestrais organizadas na Bahia ou por encomenda, via redes sociais, para todo o Brasil, conforme explica a artesã *Iraci Francisca Camilo*.

O licurizeiro é protegida no sertão e a retirada das folhas obedece a regras básicas de manejo, como extrair uma folha por palmeira e respeitar um período de descanso de dois meses após a extração. Junto com sua irmã, *Elenita Camilo*, e outras artesãs do grupo, Iraci fez um curso de treinamento do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (*Sebrae*) para aprender o manejo correto.

Aliás, respeitar o direito da fauna nativa se alimentar de licuris e deixar parte dos coquinhos para eles é igualmente importante. Embora tenha uma safra anual, a palmeira sertaneja produz durante quase todo o ano e, em algumas épocas, seus coquinhos são tudo o que esses animais têm para comer. Sem mencionar que um pouco das sementes deve ficar no chão, para garantir a *renovação natural* dos palmeirais.

Com a *coleta racional* e o manejo adequado, não vai faltar licuri para todo esse público interessado em suas qualidades.

Foto: *Elenita Camilo/Artesãs Filhas do Vento*



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:



👍 Você pode gostar também



O potencial secreto das temidas guanxumas

📅 4 de agosto de 2016



A maciez da paina esconde muitas utilidades

📅 18 de agosto de 2016



Espécies brasileiras abraçam instrumentos de percussão

📅 26 de maio 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.

Clique para concluir

A screenshot of a Facebook post. The post header shows the profile picture of "Conexão Planeta" (a gear icon) and the name "Conexão Planeta" with "21.620 curtidas" below it. The main image is a white bird in flight against a blue sky. Below the image are two buttons: "Curtir Página" with a Facebook 'f' icon and "Compartilhar" with a share icon. At the bottom, it says "Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso." followed by a row of seven small profile pictures of users.

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.