

O palmito pela "sutileza" de seu paladar é reputado como alimento "delicado" e de grande aceitação. Por isso concorre internacionalmente com o famoso "Champignon" (Cogumelo francês). Segundo as opiniões de experts, está sendo mais apreciado do que o referido cogumelo.

A grande demanda para o mercado nacional e internacional provocou no seio das indústrias especializadas o interesse de aumentar a produção; por outro lado atraiu a atenção de novas fábricas. Este fator motivou a grande procura pelo palmito bruto e conseqüente devastação das reservas nativas.

Objetivando manter a sub-existência do palmito, o Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal — IBDF, mui sábiamente, alertado para o problema editou a Portaria 1.208 de 26-11-69, a qual causou grande controvérsia na classe industrial interessada no assunto. Houve debates entre as partes (indústria-IBDF). Posteriormente o IBDF re-examinou a matéria resolveu "torná-la exequível e evitar possíveis danos a economia", para tal a Portaria 1.283 em 2-2-1970. Com isto está assegurada legalmente... a sub-existência do *Euterpe edulis* (Mart) no sul do País e do *Euterpe* spp na Amazonia, continuando a ser uma fonte renovável de riqueza.

Visando atrair investidores neste setor a Portaria 1.283 permite a execução de Projetos de florestamento e reflorestamento com esta essência florestal, desde que sejam observados os dispositivos legais em vigor.

Generalidades sobre a espécie — *Euterpe edulis* (Mart.)

Família; **Palmae** — Subfamília; **Ceroxyli-
nae** — Tribo: **Areciini**

O palmito ocorre naturalmente na mata pluvial da Costa Atlântica e na mata pluvial

do Planalto dos Estados do Sul Brasileiro e parte do Paraguai. Na costa Atlântica, Serra do Mar, compreendidas entre o Estado de Santa Catarina e o de São Paulo o palmito têm crescimento dinâmico, principalmente onde a floresta é climax.

"Uma das árvores mais características e abundantes da mata pluvial da Costa Atlântica" — R. Klien — II Congresso Florestal Brasileiro — Curitiba — Paraná.

Nas planícies secas e encostas a ocorrência é espontânea e abundante. Para o desenvolvimento exuberante, o índice pluviométrico deve ser superior a 1.500mm anual. A germinação se dá em absoluta sombra e alto teor de umidade (média de 85—90%). A presença do oxigênio é indispensável. As sementes são dotadas de alto poder germinativo; quando previamente tratadas chega a atingir 94—96% de aproveitamento.

Dependendo da árvore produtora, um quilograma pode conter entre 1.200 a 2.500 sementes (secas).

O amadurecimento das sementes na mata climax inicia após junho. Em árvores isoladas fora da mata o fenômeno ocorre bastante antecipado (abril-maio), contudo não afeta a germinação.

O plantio artificial com mudas é muito delicado e conseqüentemente muito dispendioso, podendo elevar o custo do produto final. Pode-se equiparar com o plantio de outras essências florestais em povoamento puro.

As observações práticas recomendam não fazer plantio fora da mata ou de outra vegetação arbustiva.

O plantio artificial deve ser feito com sementes selecionadas e extratificadas no próprio local. Logo após este tratamento faz-se a semeadura direta. Usando neste caso 10 a

* Engenheiro Florestal - Diretor técnico da EKIPE, Planejamentos e Engenharia Ltda.

20% a mais de sementes desejadas por unidade de área, o hectare. De 5 a 6kg é uma boa quantidade. Com isto preve um corte seletivo das mudas.

O "manejo sustentado" têm boa viabilidade devido a planta jovem ser intolerante (requer sombra). Assim numa mesma área pode-se fazer diversas semeaduras. Em períodos de dois em dois anos propriaria um povoamento dissentaneo (diferentes idades) e consequentes cortes em igual intervalo de tempo após a segunda floração.

Com o decorrer do tempo pode-se eliminar árvores indesejáveis (folhosas sem valor) permitindo maior luminosidade e procurando tornar o palmital puro e homogêneo. A

Fitossociologia poderá comprovar esta possibilidade(?)

A qualidade e o paladar do palmito está ligado ao tipo de solo e do micro-clima do qual é proviniente.

Nos solos húmidos e com determinado micro-clima o "broto" é tenro e de finissimo paladar; daí decorrem os nomes que os "caboclos" dão: "palmito-branco" ou "palmito-doce", "palmito-verde" e "palmito-roxo". Estes dois últimos são oriundos de solos mais pobres em geral das orlas das matas.

Há uma opinião generalizada de que o palmito do litoral é mais "tenro" e maior do que o do planalto.