



■ As plantas nativas do cerrado como o jenipapo (foto) são usadas hoje na culinária e na medicina

# ... E NO CERRADO

*De solo pobre à exploração comercial*

**D**urante séculos o cerrado foi tido como o vilão da agricultura, região de solo pobre, árvores retorcidas e de pouca chuva. Essa mentalidade, no entanto, vem mudando desde meados da década de 70 graças à criação do Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados (CPAC). Uma das 39 unidades da Empresa Brasileira de Agropecuária (Embrapa), o CPAC vem produzindo tecnologias capazes de aproveitar tudo o que o cerrado oferece.

São oito mil espécies conhecidas, das quais 200 estão em trabalho de germinação, o que engloba a coleta e a identificação das plantas. Em conjunto com o Centro Nacional de Recursos Genéticos e Biotecnologia (Cenargen), responsável pela coleta

das sementes, foram catalogadas 63 espécies nativas.

O caule do pau-santo, por exemplo, pode ser transformado em rolha de garrafa devido à característica de cortiça que possui. Do fruto pode-se fazer um saboroso licor e das folhas um chá capaz de amenizar e mesmo curar problemas pulmonares. Hoje, no laboratório de plantas nativas do CPAC, são desenvolvidos 16 sabores de licor, outros tantos de geléia, doce, sorvete e sucos.

Responsável pelo laboratório, o assistente de pesquisa em recursos naturais, Valdir Pereira de Lima, ressalta a importância da informação popular para o resgate das plantas que quase desapareceram da região dos cerrados.

Apesar de todos esses estudos,

no entanto, Jamil Macedo, chefe do CPAC, reconhece que muitos dos produtores rurais não têm idéia do potencial das espécies nativas. "Elas são ainda altamente indicadas para o reflorestamento das matas ciliares", afirma.

Macedo, por outro lado, comemora o fato do DF já exportar baru, uma leguminosa de madeira tão dura quanto a aroeira e cuja amêndoia é até mais saborosa que a castanha de caju. A polpa do fruto propicia 40% de rendimento em óleo e 100 gramas da amêndoia contém 600 calorias e 26% de proteína. O baru é ainda rico em ferro e fósforo, enquanto o mingau com leite e farinha de jatobá fornece grande quantidade de cálcio, tão necessário para o desenvolvido de ossos e dentes. (LC)