



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

ENTRE POLPAS E SILÊNCIOS: UM ESTADO DA ARTE SOBRE OS USOS ALIMENTARES DA JUÇARA (*Euterpe edulis* Mart.) NO BRASIL

COSTA, Matheus Magalhães¹; AMANCIO, Nathan Almeida²; SANTOS, Breno Régis²; SOUZA, Paulo Sérgio de³; CANNAVO, Patrice⁴

1 Universidade Federal de Pelotas, magalhaes.matheus@ufpel.edu.br

2 Universidade Federal de Alfenas, nathan.amancio@sou.unifal-mg.edu.br; breno.santos@unifal-mg.edu.br

3 IFSULDEMINAS, paulo.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br

4 Institut Agro Rennes-Angers, patrice.cannavo@institut-agro.fr

Resumo

Este trabalho apresenta um estado da arte sobre os usos alimentares da juçara (*Euterpe edulis* Mart.), com ênfase em receitas culinárias. A análise de dissertações, materiais institucionais e midiáticos revelou abordagens predominantemente técnicas, com lacunas quanto aos aspectos culturais. O estudo fundamenta o projeto de extensão em curso com comunidades agroecológicas, buscando preencher essas lacunas por meio da escuta ativa e valorização dos saberes locais

Palavras-chave: Juçara. Receitas. Patrimônio Alimentar. Cultura alimentar. Estado da Arte.

1. Introdução

A *Euterpe edulis* Mart., comumente conhecida como juçara, é uma palmeira endêmica da Mata Atlântica brasileira e desempenha papel ecológico, econômico e sociocultural vital em diversos ecossistemas e comunidades tradicionais brasileiras. Sua distribuição natural abrange desde o sul do estado da Bahia até o Rio Grande do Sul, adentrando o continente nos estados de São Paulo, Paraná, Mato Grosso do Sul, Goiás e Minas Gerais, estendendo-se em porções do Paraguai e Argentina (Godoy *et al.*, 2022).

A relevância dessa espécie emerge não apenas de seu potencial alimentício e econômico, mas sobretudo de sua função como elo na teia alimentar florestal, garantindo frutos para aves e mamíferos frugívoros (Silva; Reis, 2019), e flores para polinizadores (Barroso *et al.*, 2010), o que influencia no fluxo gênico entre fragmentos florestais, reduzindo a endogamia (Portela *et al.*, 2021). Além desse valor ecológico intrínseco, a juçara sustenta cadeias produtivas emergentes, cujo aproveitamento de frutos para produção de polpa tem ganhado destaque como alternativa sustentável à extração convencional de palmito (Tedesco, 2020), em que a prática predatória compromete as populações naturais.

Nas últimas décadas, a pressão antrópica sobre a juçara intensificou-se devido à expansão agropecuária e à exploração indiscriminada do palmito, resultando em redução drástica das populações e levando à classificação da espécie como vulnerável em listas oficiais (Freckleton *et al.*, 2003). Nesse aspecto, o fruto da juçara tem ganhado novos sentidos, principalmente em contextos agroecológicos, como alimento promotor da biodiversidade. Contudo, ao investigar a presença da palmeira na literatura



acadêmica e técnica, nota-se uma lacuna: há poucos estudos que tratam suas receitas culinárias como práticas culturais. Esse ponto é significativo para a área da gastronomia e da sociobiodiversidade, pois não temos o conhecimento sobre esses saberes ancestrais, os modos de fazer e a riqueza de significados atribuídos à juçara na alimentação. Portanto, esse trabalho tem por objetivo apresentar um estado da arte sobre os usos alimentares da juçara no Brasil, com ênfase em materiais que discorrem ou propõem receitas com a polpa do fruto.

2. Desenvolvimento

Essa pesquisa se insere nas etapas iniciais de um projeto de extensão universitária em andamento, em parceria com a Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL) e o Assentamento Quilombo Campo Grande, localizado em Campo do Meio (MG). O projeto é voltado à escuta e valorização da juçara no território, e tem como primeiro passo o mapeamento de receitas associadas à polpa do fruto.

Como etapa preparatória, este trabalho configura-se como um estado da arte, que se distingue de uma revisão bibliográfica tradicional. Enquanto esta tende a reunir fundamentos consolidados de forma descritiva, o estado da arte busca identificar produções recentes, tendências, sistematizar dados e lacunas na literatura sobre um determinado campo (Teixeira, 2023). Aqui, o foco recai sobre o uso alimentar da juçara em receitas culinárias.

Para tal, foi realizada uma análise bibliográfica no banco de dissertações e teses disponibilizada pela CAPES, por meio da plataforma Sucupira. Os critérios de busca envolveram as palavras-chaves “juçara” e “*Euterpe edulis* mart”, considerando um período dos últimos dez anos (2015-2025). Foram identificados (74) trabalhos acadêmicos, que foram organizados em uma tabela, contendo: autor, ano, título, instituição, abordagem do conteúdo em relação à juçara e a área de conhecimento.

Essa seleção inicial foi feita com base na leitura de títulos e resumos que poderiam apresentar uma possível relação com a temática. Embora o foco tenha sido a produção acadêmica, não foram descartadas outras naturezas de materiais considerados pertinentes para o objetivo da pesquisa.

Após uma leitura aprofundada dos resumos, (25) foram considerados relevantes por apresentarem algum vínculo com a temática, contudo, apenas 3 deles abordavam receitas - e, ainda assim, relacionadas ao desenvolvimento de produtos, como *sorbets* probióticos e simbióticos à base de polpa de juçara (Marinho, 2016), cerveja (Junior, 2020) e 1 resumo expandido sobre sorvete funcional de juçara fermentada (Saito; Garcia, 2020).¹

A análise também revelou a distribuição geográfica e temática das pesquisas. Sendo essas produções concentradas majoritariamente na região Sudeste (14), seguida pela região Sul (11), isso se justificaria por fatores ecológicos, institucionais e políticos. Talvez pelo fato de a juçara ser nativa da Mata Atlântica - cuja presença é mais significativa nesses territórios- o que favorece o desenvolvimento de pesquisas em instituições com atuação próxima às áreas de ocorrência da espécie. Não identificamos nenhum trabalho localizado na região Centro-Oeste, Norte e Nordeste, possivelmente por se tratarem de regiões onde outros biomas são predominantes.

¹ A tese do autor aparece nas bases da CAPES, mas não foi possível localizar o documento completo no repositório institucional. Encontramos apenas um resumo expandido, no qual é apresentada a receita do sorvete, por esse motivo, o trabalho não foi incluído na contagem oficial.



Em relação às áreas de estudo, os trabalhos concentram-se nas áreas da Ciência dos Alimentos (11); Nutrição (6); Ciências Ambientais (5); Farmácia (2); Medicina (1). Isso evidencia uma abordagem predominantemente mais técnica da juçara, seja como um alimento funcional, ingrediente para o desenvolvimento de produtos alimentícios ou planta de interesse ambiental em sistemas agroflorestais e farmacológicos.

Embora esses estudos contribuam para o reconhecimento da palmeira, pouco exploram os usos simbólicos ou socioculturais da juçara na alimentação cotidiana. A ausência de pesquisas nas áreas da Gastronomia, Antropologia ou História revela uma lacuna importante na escuta de saberes locais, modos de fazer e práticas alimentares que envolvem o fruto, indicando a necessidade de ampliar as discussões para além da perspectiva puramente funcional ou científica. Ignorar essa dimensão cultural pode levar à perda/afastamento de conhecimentos tradicionais e à desvalorização de um patrimônio alimentar intrinsecamente ligado à identidade e à biodiversidade. Nesse sentido, utilizamos como complemento ao levantamento acadêmico, o uso de fontes institucionais (Brasil, 2018; Guimarães; Souza, 2017) e midiáticas (Prato Cheio, 2022) que trouxeram contribuições relevantes sobre os usos alimentares da juçara e os sentidos culturais atribuídos a esses preparos.

As produções institucionais analisadas apresentaram algumas receitas desenvolvidas com a polpa da juçara: massa básica para pães; minissinho com creme de juçara; sorvete de banana e polpa de juçara; torta de limão com juçara; torta mousse de juçara, limão e hortelã; geleia de juçara; bolo de juçara; xodó de juçara (chup-chup); nhoque de inhame com molho de juçara; arroz pigmentado; docinho colorido; doce de banana com vinho e juçara; doce de banana verde com juçara; pesto de juçara.

Apesar da diversidade das preparações listadas, observa-se que as receitas encontradas nos materiais institucionais carecem de uma melhor contextualização quanto à autoria, origem e práticas culturais associadas. Apresentadas de forma técnica as receitas podem reforçar uma lógica de registro que prioriza a funcionalidade, mas que de certa forma silencia os saberes locais, os modos de fazer e os sentidos atribuídos ao preparo da juçara nos territórios. O podcast “Prato Cheio”, por exemplo, ao abordar a juçara como “um símbolo de resistência”, evidenciou narrativas que transcenderam a mera descrição das receitas, revelando o papel da juçara na subsistência, na cultura e na luta por autonomia das comunidades. Se a juçara já era consumida antes de o Brasil ser Brasil, quando era Pindorama - em tupi-guarani, significa *terra das palmeiras*- (Moonen, 1983; Cascudo, 2012), há uma importância em conhecer por meio da escuta direta das comunidades envolvidas com a palmeira, especialmente em contextos agroecológicos. Assim, as receitas, embora importantes como ponto de partida, não podem ser tratadas como fim em si mesmas, mas como uma porta de entrada para as narrativas, memórias e práticas que permanecem invisibilizadas na literatura clássica.

3. Considerações finais

As análises desenvolvidas neste trabalho revelam que, embora a juçara venha sendo objeto de interesse na academia, sobretudo em desenvolvimento territorial e nas ciências biológicas e dos alimentos, seu uso alimentar permanece abordado de uma maneira funcional e pouco sensível aos contextos culturais que envolvem o preparo e o consumo. A escassez de trabalhos nas áreas citadas reforça essa necessidade de discussão. As receitas localizadas nos materiais institucionais, apesar de



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

importantes como registro, carecem de elementos que expressem os vínculos simbólicos, afetivos e comunitários. Nesse aspecto, os próximos passos visam aprofundar essas questões em campo a partir da escuta das comunidades envolvidas com a juçara, o território e os sentidos que não cabem apenas em livros, mas que se revelam na memória viva das pessoas.

Referências

- BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Biodiversidade brasileira: sabores e aromas. Brasília, DF: MMA, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade-e-biomas/biodiversidade1/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2025.
- BARROSO, R. M. *et al.* Etnoecologia e etnobotânica da palmeira juçara (*Euterpe edulis* Martius) em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, São Paulo. *Acta Botanica Brasílica*, v. 24, p. 518-528, 2010.
- CASCUDO, L. C. Dicionário do folclore brasileiro. 12 ed. São Paulo: Global, 2012.
- FRECKLETON, R. P. *et al.* Predicting the impacts of harvesting using structured population models. *Journal of Applied Ecology*, v. 40, n 5, p. 846–858, 2003.
- GODOY, Rossana Catie Bueno de *et al.* Juçara (*Euterpe edulis* M.): importância ecológica e alimentícia. Colombo: Embrapa Florestas, 2022.
- GUIMARÃES, Lorena Abdalla de Oliveira Prata; SOUZA, Roberta Guimarães de (org.). Palmeira juçara: patrimônio natural da Mata Atlântica no Espírito Santo. Vitória, ES: Incaper, 2017.
- JÚNIOR, Marcello. Elaboração e caracterização de cerveja com polpa do fruto da Juçara (*Euterpe edulis* mart.). Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Florianópolis, 2020.
- MOONEN, F. Pindorama conquistada: repensando a questão indígena no Brasil. Editora Alternativa, 1983.
- MARINHO, Júlia Fernanda Urbano. Desenvolvimento e avaliação de sorbets probióticos e simbióticos elaborados com polpa de Juçara (*Euterpe edulis*). 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Engenharia de Alimentos) - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, University of São Paulo, Pirassununga, 2016. Acesso em: 20 jun. 2025.
- PORTELA, Rita de Cássia Quitete; COLMENARES-TREJOS, Sara Lucía; DE MATTOS, Eduardo Arcoverde. Linking Plant Functional Traits to Demography in a Fragmented Landscape. *Frontiers in Forests and Global Change*, v. 4, 19 nov. 2021.
- PRATO CHEIO. Juçara, um símbolo de resistência. Apresentação: Rafael Tonon. Entrevistados: Gerson Teixeira, Vanessa Paula, Adriana Ramos, entre outros. Podcast Prato Cheio – O Joio e o Trigo, 29 mar. 2022. Disponível em: <<https://ojoioeotrigo.com.br/2022/03/podcast-juçara-um-simbolo-de-resistencia/>>. Acesso em: 18 jun. 2025.
- SILVA, Juliano Zango da; REIS, Maurício. S. dos. Consumption of *Euterpe edulis* fruit by wildlife. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, Rio de Janeiro, v. 91, n. 1, 20p, 2019.
- SAITO, Paulo; GARCIA, Sandra. Sorvete light de juçara com baixo teor de lactose fermentado por *Lactobacillus Casei* Bgp93. *In: Anais do Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2020, São Paulo. Anais eletrônicos*, Galoá, 2020. Disponível em: <<https://proceedings.science/cbcta-2020/trabalhos/sorvete-light-de-juçara-com-baixo-teor-de-lactose-fermentado-por-lactobacillus-c?lang=pt-br>>. Acesso em: 20 Jun. 2025.
- TEDESCO, Germano Antunes. A cadeia produtiva de polpa de Juçara em Santa Catarina: atores e atividades produtivas. 2020. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.
- TEIXEIRA, Paulo Roberto M. Estados da arte: aparando arestas na compreensão dessa modalidade de pesquisa. *Ciência & Educação*, Bauru, v. 29, p. 1–15, 2023. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ciedu/a/vZDnsY48PqFyr5Jc7N7htbp/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em: 20 jun. 2025.