

Produtos florestais não-madeireiros oriundos do licuri (*Syagrus coronata* Martius Beccari) em três territórios de identidade da Bahia

Marina de Lima Razera¹; Patricia Fernandes²

* – Discente do curso de Engenharia Florestal da Universidade Tecnológica Federal do Paraná; Campus Dois Vizinhos; marina_razera@hotmail.com; (46)999313257; Dois Vizinhos, Paraná (autor correspondente);

²Engenheira Agrônoma, Dra.; Professora da Universidade Tecnológica Federal do Paraná Campus Dois Vizinhos; Curso de Engenharia Florestal; Dois Vizinhos, Paraná.

O bioma Caatinga ocupa 54% da cobertura vegetal total do Nordeste e proporciona muitos recursos para a subsistência das populações sertanejas, incluindo uma variedade de Produtos Florestais Não-madeireiros (PFNM's) oriundos do extrativismo. Uma das espécies exploradas pelos extrativistas do Estado da Bahia é a *Syagrus coronata* Martius Beccari, uma palmeira endêmica da Caatinga que pode ser encontrada em quase todo o semiárido baiano, comumente conhecida como licuri ou ouricuri. Devido ao valor bioeconômico e socioambiental que essa espécie tem, objetivamos com esse estudo realizar um levantamento dos PFNM que podem ser obtidos a partir da *Syagrus coronata*. O estudo foi realizado nos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá (TIVJ), Piemonte Norte de Itapicuru (TIPNI) e Piemonte da Diamantina (TNPd), no Estado da Bahia, utilizando-se de entrevistas e levantamento em redes sociais. As entrevistas foram feitas com os informantes-chave ligados a cadeia produtiva do licuri e também em lugares estratégicos como as feiras livres. Com os dados coletados nas entrevistas e nas redes sociais, chegamos que no TIVJ os produtos oriundos do licuri são: fruto *in-natura* ou cozido; óleo, cocada, biscoito e geladinho obtidos a partir da amêndoa e a vassoura obtida com a palha. A matéria-prima para estes produtos é obtida de forma manual. Nos territórios TIPNI e TIPND a população extrativista está organizada em cooperativas e associações. Os produtos obtidos nestes territórios são diversos: A amêndoa é consumida *in-natura* e também é matéria-prima para os seguintes produtos: torrada com sal, caramelizada, biscoito doce e salgado, cocada, sorvete, farinha, granola, bala de licuri com banana, rosário, sabão, leite de coco, azeite, óleo para cosmético, iogurte, trutas, tortalete. Do fruto desenvolve-se a produção de cerveja, polpa para suco e sorvetes. Da palha obtém-se: bolsas, cestas, sousplats e outros artesanatos. Ainda nesses dois últimos territórios, com base nas pesquisas em redes sociais, identificou-se uma empresa do ramo cosmético que realiza o beneficiamento do óleo, para desenvolvimento de em uma linha completa de cosméticos para cabelos. Nestes territórios, os extrativistas obtêm os frutos e a palha também de forma manual. De modo geral, observou-se que o TI Vale do Jiquiriçá tem potencial para oferecer maior variedade de produtos porém os extrativistas não estão organizados em cooperativas ou em associações e a ausência de entidades organizativas traz dificuldades, tais como a ausência de equipamentos que melhorariam o processo do beneficiamento do licuri. Enquanto o TI Piemonte Norte de Itapicuru e o TI Piemonte da Diamantina oferecem maior diversidade de produtos oriundos do licuri e contam com suas organizações para comercializar seus produtos.

Palavras-chave: extrativismo, bioeconomia, caatinga

Agradecimentos/Apoio: As Cooperativas, as Associações e à todos que estiveram envolvidos nesse trabalho, agradeço também à Universidade Tecnológica Federal do Paraná Campus Dois Vizinhos pelo fomento a esse trabalho através do Edital Nº 23/2020 - DIRGRAD-DV/DIRGE-DV.