

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE GASTRONOMIA

BIANCA ELOI DA SILVA

**DESMISTIFICAÇÃO, POTENCIALIDADE GASTRONÔMICA E
BIODIVERSIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ACRE**

RIO DE JANEIRO
2020

Bianca Eloi da Silva

**DESMISTIFICAÇÃO, POTENCIALIDADE GASTRONÔMICA E
BIODIVERSIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ACRE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Professora MSc. Joyce Tarsia Garcia Cafiero

Co-orientadora: Professora MSc. Laura Kiyoko Ide

RIO DE JANEIRO
2020

CIP - Catalogação na Publicação

SS586d Silva, Bianca Eloi da
Desmistificação, Potencialidade Gastronômica e
Biodiversidade: Um Relato de Experiência do Acre /
Bianca Eloi da Silva. -- Rio de Janeiro, 2020.
74 f.

Orientadora: Joyce Tarsia Garcia Cafiero.

Coorientadora: Laura Kiyoko Ide.

Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em
Gastronomia, 2020.

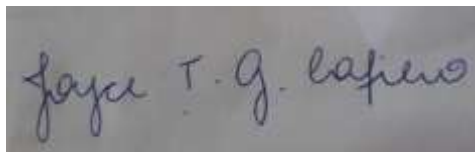
1. Identidade acreana. 2. Pluralidade
Gastronômica. 3. Desmistificação. 4. Biodiversidade.
I. Cafiero, Joyce Tarsia Garcia, orient. II. Ide,
Laura Kiyoko, coorient. III. Título.

Bianca Eloi da Silva

**DESMISTIFICAÇÃO, POTENCIALIDADE GASTRONÔMICA E
BIODIVERSIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ACRE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

BANCA EXAMINADORA:

A rectangular box containing a handwritten signature in dark ink that reads "Joyce T. G. Cafiero".

Profa. MSc. Joyce Tarsia Garcia Cafiero - Orientadora
Universidade Federal do Rio de Janeiro/INJC

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Fernanda".

Profa. DSc. Fernanda Roberta Daniel da Silva Portronieri - Membro externo

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Renata".

Profa. MSc. Renata Nascimento Matoso Souto - Membro interno
Universidade Federal do Rio de Janeiro/INJC

AGRADECIMENTOS

À Deus, pois sem ele nada seria possível;

Aos meus pais Jaildo Adelino e Ivete Eloi que me deram base e sustento para meus estudos;

À minha irmã Amanda Eloi pelo incentivo e ao meu irmão Felipe Adelino pelas contribuições na minha pesquisa;

Às minhas orientadoras maravilhosas Joyce Cafiero e Laura Kiyoko Ide, que não me deixaram desistir e me inspiraram em todas as orientações tornando o trabalho mais prazeroso do que já estava;

À minha terapeuta Ana Cláudia Rubim por cuidar de mim em momentos de crise e por me proporcionar bem estar para a escrita no trabalho;

À professora Fernanda Portronieri pelo incentivo e apoio em minhas pesquisas;

Às professoras Renata Matoso e Thaina Schwan pela amizade, ensinamentos, incentivo e carinho que me proporcionaram durante a minha caminhada acadêmica;

Às minhas amigas do curso de gastronomia, Isis Sá e Rosa Hoff por estarem sempre do meu lado me incentivando e torcendo por mim, amo vocês;

Às melhores técnicas do mundo, Márcia Soares, Juliana Monfardini e Marcia Giraldez por terem sido luz na minha trajetória acadêmica, e à Professora Avany por ter me guiado na graduação e pelo carinho que sempre me foi dado;

À Eliete Santos pela amizade e cuidado comigo na faculdade;

À professora Gracilda pelas inspirações e orientações no início da minha graduação;

Ao curso de Gastronomia da UFRJ por ter proporcionado uma formação fantástica e que me impulsiona a querer buscar mais;

À coordenadora do Museu da Borracha, Soraia Gomes de Oliveira Cavalcante e à historiadora Antonia Odiceula de Souza Silva, por terem me recebido no Museu da Borracha no Acre, disponibilizando diversas referências e contribuições para a minha pesquisa;

Aos meus amigos que me ajudaram diretamente ou indiretamente na construção deste trabalho;

Aos comerciantes do Mercado Municipal Elias Mansour, em especial Emanuel Saboia e Francisco Saboia dos Santos pela maravilhosa recepção e conhecimento compartilhado;

Ao Acre por ter me encantado profundamente gerando assim este lindo trabalho.

“A identidade histórica e cultural do povo acreano tem apenas 100 anos de reconhecimento. Um século apenas, breve, mais intenso o suficiente para forjar um povo consciente e orgulhoso de suas raízes. Alguma coisa deve haver de especial nesse lugar que criou as condições para que tivéssemos homens como Wilson Pinheiro e Chico Mendes.”

(NEVES, 2003, p.12)

RESUMO

SILVA, Bianca Eloi da. **DESMISTIFICAÇÃO, POTENCIALIDADE GASTRONÔMICA E BIODIVERSIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ACRE.** Rio de Janeiro, 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

É errôneo acreditar que uma terra que tem tanto a oferecer seja considerada como “inexistente” ou “fim do mundo”, visto que sua formação se deu por meio de muitas culturas. Para o desenvolvimento deste trabalho, foi utilizada a metodologia qualitativa com olhar etnográfico por meio do emprego de três técnicas de pesquisa etnográfica. Sendo elas: 1. Relato de experiência; 2. Observação participante; 3. Revisão de literatura. O trabalho de campo ocorreu no período de 28 de dezembro de 2019 à 03 de janeiro de 2020, durante visita e estada na capital do Acre, Rio Branco - Brasil. Na visita foi realizado um levantamento de espécies vegetais de uso alimentar comercializadas no mercado Elias Mansour em Rio Branco - Acre, e analisou-se o uso de especiarias que comumente são utilizadas na medicina, visando sua aplicabilidade na gastronomia. Concluiu-se por meio das observações que é necessário explorar mais os alimentos comercializados no mercado e na casa de ervas, a fim de aproveitar suas potencialidades em preparações culinárias. Por fim, foi possível constatar com o período de estada na capital do Acre, um estado que se faz presente no mapa do Brasil e que por sua vez legitima a sua existência.

Palavras-chave: Acre, Diversidade, Pluralidade gastronômica, Desmistificação, Culinária.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Farinhas de mandioca.....	23
Figura 2 - Pintado.....	23
Figura 3 - Tambaqui.....	23
Figura 4 - Curimatã, Branquinha e Piau.....	24
Figura 5 - Pirarucu.....	24
Figura 6 - Moqueca, pirão e vatapá.....	25
Figura 7 - Quibe de macaxeira.....	25
Figura 8 - Quibe de arroz.....	25
Figura 9 - Charuto acreano.....	26
Figura 10 - Saltenha.....	26
Figura 11 - Casa das Plantas Medicinais Milagre da Floresta Dr. Raiz.....	32
Figura 12 - Mercado Elias Mansour.....	36
Figura 13 - Cajarana.....	38
Figura 14 - Graviola.....	38
Figura 15 - Coentro.....	39
Figura 16 - Chicória.....	40
Figura 17 - Salsa.....	40
Figura 18 - Tucumã.....	42
Figura 19 - Ouricuri.....	42
Figura 20 - Pupunha.....	43
Figura 21 - Coco anão.....	44
Figura 22 - Açaí.....	44
Figura 23 - Jambu.....	45
Figura 24 - Couve.....	46
Figura 25 - Fruto do pequi.....	47
Figura 26 - Maxixe.....	47
Figura 27 - Pepino.....	48
Figura 28 - Cayo.....	49
Figura 29 - Aipim manteiga.....	49
Figura 30 - Tamarindo.....	50

Figura 31 - Feijão-de-corda.....	51
Figura 32 - Castanha-do-Brasil.....	51
Figura 33 - Cebolinha.....	52
Figura 34 - Quiabo.....	52
Figura 35 - Cacau.....	53
Figura 36 - Cupuaçu.....	54
Figura 37 - Jaca.....	55
Figura 38 - Banana-de-São-Tomé.....	56
Figura 39 - Banana prata.....	56
Figura 40 - Banana d'água.....	56
Figura 41 - Banana-da-terra.....	56
Figura 42 - Milho.....	57
Figura 43 - Jenipapo.....	57
Figura 44 - Limão tahiti.....	58
Figura 45 - Limão galego.....	58
Figura 46 - Rambutã.....	59
Figura 47 - Abiu.....	60
Figura 48 - Pimenta-olho-de-peixe.....	60
Figura 49 - Esporão-de-galo.....	61
Figura 50 - Pimenta-de-cheiro.....	61
Figura 51 - Açafrão-da-terra.....	62

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Mapeamento de especiarias do Acre para possível uso na gastronomia.....	29
Quadro 2 - Características e usos das especiarias.....	33
Quadro 3 - Catalogação de espécies ocorrentes no mercado Elias Mansour.....	34

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

BDTD	- Base Digital de Teses e Dissertações
CAPES	- Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
DGS	- Direção Geral de Saúde
IBGE	- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
OMS	- Organização Mundial da Saúde
OPAS	- Organização Pan-Americana de Saúde
SciELO	- Scientific Electronic Library Online
UFJF	- Universidade Federal de Juiz de Fora
VIGITEL	- Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

SUMÁRIO

CAPÍTULO I	13
1. INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO II	17
2. OBJETIVO	17
2.1. OBJETIVO GERAL	17
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
CAPÍTULO III	18
3. METODOLOGIA	18
CAPÍTULO IV	20
4. REVISÃO DE LITERATURA	20
4.1. SABORES ACREANOS: DIVERSIDADE E PLURALIDADE GASTRONÔMICA	20
4.2. ESPECIARIAS DA CASA DAS ERVAS: NÃO É SÓ MEDICINAL, PODE VIRAR TEMPERO!	27
4.2.1. Pimenta-de-macaco	30
4.2.2. Imbiriba	30
4.2.3. Amburana	31
4.2.4. Cumaru-de-cheiro	31
4.2.5. Pixuri	32
4.3. CATALOGAÇÃO DE ESPÉCIES OCORRENTES NO MERCADO MUNICIPAL	
ELIAS MANSOUR	34
4.3.1. Cajarana (<i>Spondias dulcis</i> Parkinson)	37
4.3.2. Graviola (<i>Annona muricata</i> L.)	38
4.3.3. Coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	38
4.3.4. Chicória (<i>Eryngium foetidum</i> L.)	39
4.3.5. Salsa (<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss.)	40
4.3.6. Tucumã (<i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey.)	41
4.3.7. Ouricuri (<i>Attalea phalerata</i> Mart. ex Spreng.)	42
4.3.8. Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	43
4.3.9. Coco anão (<i>Cocos nucifera</i> L.)	44
4.3.10. Açai (<i>Euterpe oleracea</i> Mart.)	44
4.3.11. Jambu (<i>Acmella oleracea</i> (L.) R. K. Jansen)	45

4.3.12. Couve (<i>Brassica oleracea</i> L.)	45
4.3.13. Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.)	46
4.3.14. Maxixe (<i>Cucumis anguria</i> L.)	47
4.3.15. Pepino (<i>Cucumis sativus</i>)	47
4.3.16. Cayo (<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad.)	48
4.3.17. Aipim manteiga (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	49
4.3.18. Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i> L.)	50
4.3.19. Feijão-de-corda (<i>Vigna unguiculata</i> L.)	50
4.3.20. Castanha-do-Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.)	51
4.3.21. Cebolinha (<i>Allium schoenoprasum</i> L.)	52
4.3.22. Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.)	52
4.3.23. Cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.)	53
4.3.24. Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i> (Wild. ex Spreng.) K.Schum.)	53
4.3.25. Jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.)	54
4.3.26. Banana (<i>Musa X paradisiaca</i> L.)	55
4.3.27. Milho (<i>Zea mays</i>)	56
4.3.28. Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L.)	57
4.3.29. Limão Tahiti (<i>Citrus latifolia</i>) e Limão galego (<i>Citrus x limonia</i>)	57
4.3.30. Rambutã (<i>Nephelium lappaceum</i> L.)	58
4.3.31. Abiu (<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.)	59
4.3.32. Pimentas de cheiro, olho de peixe e esporão de galo (<i>Capsicum chinense</i>)	60
4.3.33. Açafrão-da-terra (<i>Curcuma longa</i> L.)	61
CAPÍTULO V	63
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	63
REFERÊNCIAS	64

1. INTRODUÇÃO

Patriotismo e orgulho fazem parte da história do Acre e de um povo que lutou para que o seu estado fosse considerado brasileiro. Segundo Goettert (2014), em apresentação para Morais (2016), a expressão “O acreano foi o único povo que lutou para ser brasileiro”, busca o consenso em torno de uma excepcionalidade: ser brasileiro, no Acre, não foi parte de uma normalidade, mas parte de uma exceção.

No entendimento de Nunes, Pereira e Ferreira (2017), o jargão “Somos brasileiros por opção”, faz parte de uma consideração de patriotismo do acreano, uma vez que integra a sua identidade cultural ter profundo orgulho de ser brasileiro, posto que lutou para isso.

O distanciamento do estado do Acre em relação aos outros acaba se tornando um grande alvo com um estereótipo de fim de mundo, mas essa terra tem e teve um impacto grandioso na vida de diversos povos como é possível identificar na fala de Souza (2005).

Muito se tem dito que o Acre é o fim do mundo. Porém, podemos acreditar que o Acre pode representar também o começo do mundo. Depende do ponto de vista de quem vê a cultura acreana. Espanhóis, portugueses, alemães, sírios, libaneses, turcos, japoneses, italianos procuraram o Acre para recomeçarem suas vidas. O recomeço de uma vida pode ser sempre o começo de muitas experiências sociais. Brasileiros como nordestinos, sulistas e de outros Estados também ocuparam o Acre. Parece que a região acreana tem sido obra e invenção de toda essa gente (SOUZA, 2005, p. 64).

Como uma maneira de aumentar a visibilidade do estado, a Secretaria de Empreendedorismo e Turismo propôs esculpir dinossauros no portal de entrada do Acre, pois segundo a secretária de turismo, Eliane Sinhasique, “os dinossauros seriam um apelo visual bem maior e que reverteria a chacota de que o Acre não existe” (GADELHA, 2020). Após muitas críticas, o projeto não foi adiante, visto que poderia gerar um impacto negativo no turismo do Acre (BADARÓ, 2020). Ao observar tal situação, fica claro e evidente que possivelmente, estas esculturas,

reforçariam o estigma negativo do Acre, pois o estado tem muito mais a apresentar do que ser somente a “terra dos dinossauros”.

Segundo Haesbaert em prefácio para Moraes (2016), o que pode ser visto como “fronteira”, tanto em seu sentido político quanto econômico e sociocultural, é pelo fato do estado do Acre ser incorporado ao Brasil somente no início do século XX, cujos movimentos de transformação podem ser lidos ao mesmo tempo como uma herança “marginal” e relegada da história nacional e como constituintes indissociáveis, inerentes à própria formação da nação e do Estado brasileiro.

É errôneo acreditar que uma terra que tem tanto a oferecer seja considerada como “inexistente” ou “fim do mundo”, visto que sua formação se deu por meio de muitas culturas, e assim pode se dizer a presença de uma pluralidade cultural formando a identidade acreana. Segundo Isquerdo (1998), o processo de colonização e de povoamento no Estado do Acre, em termos de origem concentra uma população heterogênea, que, por sua vez, levou para a nova terra sua língua, tradições, hábitos, crenças e suas formas de cultura como a lusitana, em decorrência da ação colonizadora portuguesa; a nativa, representada pelas inúmeras tribos que habitavam a região; a do migrante, sobretudo o nordestino, cuja presença foi a mais marcante no processo de povoamento do Acre.

Por conseguinte, segundo o autor supracitado, o homem acreano veio do resultado da miscigenação do nativo com os povos colonizadores, herdando cada característica dos elementos humanos que o constituem e que marcam a vida em diversos aspectos. Então, o resultado de uma cultura regional que caracteriza os hábitos, alimentação, religiosidade, valores, linguagem e outras singularidades que marcam a sociedade local se deu por meio da fusão cultural tanto do invasor como do nativo que transmitiram e adquiriram valores culturais.

Neste trabalho optou-se por utilizar o termo “acreano”, e não “acriano” como rege a nova regra ortográfica, pois entende-se que o “e” faz parte da própria construção da identidade acreana.

“O acreano, enquanto povo, foi inventado a partir do evento Revolução Acreana; antes, não existiam acreanos nos altos rios e, sim, cearenses, maranhenses, pernambucanos, rio grandenses – ligados ao extrativismo da borracha –, e árabes, portugueses, sírios, libaneses, turcos – ligados ao comércio de mercadorias; todos viviam nos rios Acre, Purus, Xapuri, Iaco, Caeté e tantos outros.

Esse povo só passou a ser denominado de acreano após a criação do Território Federal do Acre, em 1904. Antes desta data, os brasileiros do Acre eram identificados pelos rios que habitavam. O acreano (ex-nordestino, ex-cearense, o banido pela seca, o renegado) surgiu na relação com o chão (com o Acre, o rio) e, também, na relação com o outro (o boliviano)” (MORAIS, 2016, p. 93).

Ademais, de acordo com a LEI Nº 3148, DE 27 DE JULHO DE 2016, institui o termo "acreano" como gentílico oficial do Estado e o acresce ao conjunto de símbolos a que se refere o art. 8º da Constituição Estadual. E o artigo 2º esclarece que é facultativo, no âmbito da administração pública estadual, em respeito aos usos, costumes, memória social, aspectos históricos e culturais, o uso do termo "acreano", em preferência à construção ortográfica "acriano".

Como visto, o Acre teve uma anexação tardia como estado brasileiro, e infelizmente, carrega muitos estigmas negativos como sendo um local inexistente, entretanto, é uma terra rica e diversa.

“Além disso, a distância geográfica desse Estado, em relação às metrópoles brasileiras, afasta-o do cenário nacional, bem como o fato de ele ainda ser desconhecido de muitos brasileiros – que fomentam histórias mirabolantes sobre o lugar, questionando, inclusive, a sua existência – faz com que o discurso da supremacia que um dia teve no passado venha à baila. Precisa-se da força da tradição e, nesse ponto, a construção historiográfica pode colaborar, como forma de auto-reconhecimento e sobrevivência: uma das provas mais contundentes que se pode citar é o enunciado coletivo de que “a História do Acre é uma das mais belas do Brasil, senão a mais bonita” (NUNES; PEREIRA; FERREIRA, 2017, p. 145-146).

A viagem para Rio Branco foi com o objetivo de lazer, porém o período de estada proporcionou-me um olhar que é preciso desmistificar essa visão negativa de uma terra que tem tanto a oferecer para o Brasil e o mundo. O presente trabalho parte da inquietação e necessidade de apresentar a diversidade e a pluralidade gastronômica carregada de muitas histórias e culturas.

O capítulo “Sabores acreanos: Diversidade e Pluralidade Gastronômica”, apresenta a formação da identidade acreana como resultado de uma pluralidade cultural, além da diversidade e pratos culinários. Com toda essa riqueza como

considerar inexistente um estado que tem tanto para oferecer? Por fim, por meio da história da construção do povo acreano, é possível desmistificar os estigmas negativos ao estado.

O tópico “Especiarias da Casa das Ervas: Não é só medicinal, pode virar tempero!”, demonstra tipos de especiarias encontradas na Casa das Plantas Medicinais Milagre da Floresta Doutor Raiz, com o objetivo de explorar o uso na culinária, pois o uso medicinal é mais evidenciado, e propor tais especiarias como realçadores de sabor para minimizar o consumo do sal e açúcar.

Por fim, em “Catalogação de espécies ocorrentes no Mercado Municipal Elias Mansour”, retrata as espécies catalogadas no mercado visando explorar cada alimento em sua totalidade e gerar a valorização, respeito e preservação da biodiversidade.

Mediante ao exposto, o principal objetivo deste estudo visa realizar um levantamento de espécies vegetais de uso alimentar comercializadas no mercado, na casa de ervas, e analisar se há uma valorização dos ingredientes regionais nos estabelecimentos visitados durante a visita em Rio Branco - Acre, e exaltar a diversidade cultural responsável pela construção identitária acreana.

2. OBJETIVO

2.1. OBJETIVO GERAL

Realizar um levantamento de espécies vegetais de uso alimentar comercializadas no mercado Elias Mansour em Rio Branco - Acre, e, analisar a aplicabilidade na gastronomia do uso de especiarias que comumente são utilizadas na medicina.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar uma revisão de literatura de cada especiaria encontrada em Rio Branco, a fim de obter informações científicas no emprego medicinal e culinário.
- Desmistificar a visão negativa da região acreana, exaltando suas potencialidades gastronômica, vegetal e cultural.
- Divulgar as ervas da região, através de seus nomes populares.
- Observar as possíveis especiarias comercializadas na Casa de Plantas Medicinais Milagre da Floresta Doutor Raiz, valorizando suas qualidades gastronômicas.
- Analisar o grau de valorização dos ingredientes regionais nos estabelecimentos gastronômicos visitados.

3. METODOLOGIA

Para o desenvolvimento deste trabalho, foi utilizado a metodologia qualitativa com olhar etnográfico por meio do emprego de três técnicas de pesquisa etnográfica. Sendo elas: 1. Relato de experiência; 2. Observação participante; 3. Revisão de literatura. A pesquisa etnográfica tem como objetivo enxergar a cultura do outro com o olhar do outro.

"A pesquisa etnográfica, constituindo-se no exercício do olhar (ver) e do escutar (ouvir), impõe ao pesquisador ou à pesquisadora um deslocamento de sua própria cultura para se situar no interior do fenômeno por ele ou por ela observado através da sua participação efetiva nas formas de sociabilidade por meio das quais a realidade investigada se lhe apresenta (ROCHA; ECKERT, 2008, p. 2)".

O relato de experiência ocorreu no período 28 de dezembro de 2019 à 03 de janeiro de 2020, durante visitação e estada na capital do Acre, Rio Branco - Brasil.

A catalogação de espécies foi realizada no Mercado Municipal Elias Mansour, um dos espaços de comércio e feira mais tradicionais da capital acreana, localizado na região central de Rio Branco. São centenas de pessoas que circulam diariamente entre permissionários, produtores e consumidores. O local é referência quando se trata de compra e venda da produção local rural, agrícola e extrativista e da pesca (PREFEITURA DE RIO BRANCO, 2017).

A coleta de dados foi elaborada por meio de observações visuais e diretas, ou seja, observação participante, que consiste na participação real do conhecimento na vida da comunidade, do grupo ou de uma situação determinada (GIL, 2008), possibilitando a catalogação das espécies, sendo estas frutíferas e/ou medicinais.

Foram detectadas 34 espécies de uso alimentar, pertencentes a 23 famílias botânicas, a partir de então a pesquisa visa explorar não só as partes usuais, mas também o uso de partes alimentícias não convencionais, que normalmente são descartadas durante a comercialização e possuem grande aplicabilidade na gastronomia.

Em vista disto, foi construído o quadro 3 com as identificações botânicas. Optou-se pela elaboração, utilização e priorização dos nomes vernaculares de cada espécie, e as informações sobre formas de uso e seleção das espécies foram obtidas a partir de conversas informais com os comerciantes e observações diretas e pessoais. A classificação da família botânica e a nomenclatura científica das espécies foram baseadas no sistema Flora do Brasil (2020).

Com o intuito de verificar o grau de valorização dos produtos locais, foram visitados os espaços do mercado como restaurantes, lanchonetes e seções de produtos regionais, tendo como finalidade por meio da observação participante, identificar na comercialização se as espécies são empregadas na culinária acreana como forma de disseminação e apreciação dos ingredientes típicos.

Tendo em vista, explorar a abundância de especiarias da região, manteve-se o contato com os erveiros da casa das plantas medicinais Milagre da Floresta Doutor Raiz, localizada no Mercado Velho, centro turístico de Rio Branco. O estudo objetivou explorar e analisar o uso de ervas e especiarias que comumente são utilizadas na medicina, para aplicabilidade na gastronomia. Por conseguinte, foi-se realizado uma revisão de literatura a partir de material já elaborado (GIL, 2008) de cada especiaria encontrada, a fim de obter informações científicas no emprego medicinal e culinário, com as seguintes bases de dados: Google Acadêmico, Scielo, Periódicos da Capes, Banco Digital de Teses e de Dissertações (BDTD), Microsoft Academic e Repositório Institucional UFJF, assim como o uso de livros.

Por consequência, nas buscas sistemáticas empregou-se palavras-chave compostas pelos nomes populares e científicos de cada uma das espécies tidas como objeto de estudo. Assim, para compor a matriz final do corpus de análise, foram selecionados os textos utilizando como critérios de inclusão e exclusão o exame dos textos (título e resumo), o quanto eles se aproximavam da temática abordada, por meio de uma leitura na íntegra destes trabalhos.

4. REVISÃO DE LITERATURA

4.1. Sabores Acreanos: Diversidade e Pluralidade Gastronômica

A história do Acre está ligada diretamente ao extrativismo da borracha, Medeiros e Sato (2014), apontam que a partir da segunda metade do século XIX, os seringueiros, migrantes oriundos do Nordeste brasileiro, aportaram no Acre. E a produção da borracha se dava por meio de um leite branco denominado látex, extraído da *Hevea brasiliensis*, conhecida popularmente por seringueira, com grande valor econômico no mercado internacional na época.

“O Acre é a realização brasileira do século XIX. Últimos anos do século. Decorreu de um processo econômico-social desencadeado pela borracha. Sem borracha, é quase certo, não haveria Acre. As fronteiras entre o Brasil e Bolívia, nessa região, ficariam indefinidas, até que um ajuste e demarcação, de rotina, viesse dar o reconhecimento político jurídico dos limites entre as duas nações [...] a motivação econômica estimulou aos brasileiros a explorar esse produto (TOCANTINS, 1984, p. 37).

Tendo como atrativo a extração da borracha, os nordestinos migrantes ocuparam no século XIX o município de Porto Acre, local em que apresentou no contexto histórico do estado como marco na luta pela independência de seu povo. Com o nome de Puerto Alonso, foi fundada em 3 de janeiro de 1899 pelo Ministro Plenipotenciário José Paravicini, sob a égide do Presidente da República da Bolívia (IBGE, 2017).

O Acre pertencia à Bolívia, porém nessa terra viviam brasileiros, e quando esse pedaço de terra passou a ser arrendado para um grupo de capitalistas europeus e norte-americanos, interessados na exploração da borracha, logo alguns brasileiros decidiram contestar a administração estrangeira do território (MEDEIROS; SATO, 2014).

A história apresenta que somente com a expulsão dos bolivianos e a proclamação por Galvez da República do Acre, passa a ser sede do governo e denominar-se Porto Acre, porém a cidade volta a ser Puerto Alonso após o retorno dos bolivianos com a prisão e a deposição de Galvez por ordem do Presidente do

Brasil, Campos Sales. Por fim, o estado se torna independente em 24 de janeiro de 1903, com a rendição das tropas bolivianas, após uma sucessão de vitórias acreanas, Plácido de Castro ocupa definitivamente o povoado que passa a denominar-se Cidade do Acre, depois Porto Acre (IBGE 2017).

Castelo Branco (1945) cita Porto-Gonçalves (1998), que a origem do nome Acre vem do Rio Uakiry do dialeto Apurinã falado pelos índios que habitavam a região do Vale do Purus, nome este que foi se “corrompendo para Aquiri, Aqri, Akre, Acre que por corruptela de nome chegou a fixar-se, não só particular, como, oficialmente, em Acre”, nome de Estado da federação brasileira.

Conforme Moraes (2016), o termo Acre surgiu quando o governo boliviano, interessado nos dividendos da borracha, tentou tomar posse das terras ocupadas por nordestinos, estabelecendo a aduana em Puerto Alonso, hoje Porto Acre, nas margens do Rio Acre, para a cobrança dos impostos da borracha, e o termo foi utilizado para denominar as terras ocupadas por brasileiros no perímetro do Tratado de Ayacucho.

Localizada na região Norte do país, a capital do Acre, faz fronteira com os estados do Amazonas e Rondônia e com os países sul-americanos, Peru e Bolívia. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), censo de 2010, a população da capital é estimada em 336.038 pessoas (IBGE, 2017).

A chegada no Acre foi marcada por uma coincidência, pois no dia 28 de dezembro a cidade de Rio Branco completou 137 anos, e por uma curiosidade, pelo estado ser relativamente novo em termos de origem quando comparado à outros estados brasileiros. Durante a estada foi possível observar a grande diversidade e pluralidade gastronômica existente em Rio Branco, e ao mesmo tempo constatar o quanto o estado é alvo de críticas, preconceitos e termos pejorativos por simplesmente desconhecem a cultura e por disseminarem a falsa afirmação de que o estado não existe, construindo assim uma identidade por meio de referenciação.

Vale ressaltar que ao embarcar para Rio Branco alguns termos designados por pessoas conhecidas chamaram-me atenção como: “Fim do mundo!”, “Terra dos dinossauros”, “No Acre não tem nada!”, “Achou índio?”, logo, foi constatado com os

acreanos, que tais falas são muito presentes e constantes como alvo de ataques e piadas.

Sendo a comida um elemento cultural, a comida típica acreana é marcada por uma mescla cultural muito marcante devido ao processo de uma população mista, logo, como destaca Montanari (2010), a comida é um elemento decisivo da identidade humana e um instrumento para sua expressão e comunicação.

Marcada por várias identidades, a comida acreana apresenta sabores e aromas repletos de histórias e significados. Foi possível identificar durante a permanência no Acre uma pluralidade e diversidade gastronômica expressa por culturas indígena, nordestina, árabe, síria, libanesa, boliviana, ou seja, influências gastronômicas de povos que formaram a comida local.

Os índios do Acre e a sua cultura foram elementos importantíssimos na formação da sociedade e da região acreana, e suas principais contribuições se deram por meio de formas de uso, indicação, cuidado e valorização da flora e fauna amazônica, além do domínio da floresta amazônica disponibilizando o desbravamento da região e a exploração de suas riquezas, principalmente látex dos seringais acreanos (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016).

Devido ao Acre estar inserido no grande ecossistema amazônico, identifica-se uma imensa variedade de frutas, hortaliças e de principalmente peixes da região, logo, os recursos naturais da fauna e flora também fazem a gastronomia acreana ser repleta de cores, texturas e sabores.

A culinária local é de origem amazônica e apresenta em sua composição a presença do tucupi¹, farinha do Cruzeiro do Sul² (farinha d'água, de coco, farinha amarela), farinha milito³, açaí, além de diversas frutas das florestas que integram a alimentação do acreano como foram encontradas: cupuaçu, cajá, graviola, buriti, sapoti, jaca, pupunha, manga, cajarana, tucumã, abiu, entre outras variedades.

¹ Líquido extraído da mandioca brava, o tucupi acreano é mais ácido e de coloração mais clara (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016).

² Farinha artesanal com características únicas que resultam de modo particular da produção como granulometria, sabor, cor e crocância peculiar (EMBRAPA, 2020).

³ Farinha produzida em Tarauacá, apresenta torra, sabor e textura diferenciada em relação à convencional (BADARÓ, 2016).



Figura 1: Farinhas de mandioca
Fonte: Próprio autor

Sendo uma riqueza da região, a castanha-do-Brasil é muito apreciada e comercializada pelos acreanos. É tanto que até no sinal de trânsito observou-se a comercialização das castanhas em saco porcionados para os motoristas, além da venda de banana chips e pães artesanais.

Segundo Quinzani e Capovilla (2015), o Acre é um dos maiores produtores do país de castanha-do-Brasil e é na gastronomia que se obtém a confirmação desse produto largamente utilizado na elaboração de peixes, com o uso do leite da castanha ou pelo consumo *in natura*.

Em relação aos frutos do mar, foi possível obter o contato com diversos tipos de peixes e identificar a presença deles em diversas preparações culinárias como moquecas, assados e cozidos, e a presença marcante do tambaqui e pirarucu.



Figura 2: Pintado
Fonte: Próprio autor



Figura 3: Tambaqui
Fonte: Próprio autor



Figura 4: Curimatã, Branquinha e Piau
Fonte: Próprio Autor



Figura 5: Pirarucu
Fonte: Próprio Autor

Apesar da imensa variedade de peixes, o povo acreano é um grande consumidor de carne bovina, e o estado é um pequeno produtor no Brasil, porém, vem ganhando destaque entre os Estados do norte do país. Um dos itens mais marcantes da culinária acreana, também é um dos mais combatidos pelo governo do Estado, a caça de animais silvestres (VIEIRA; SILVA; SANTOS, 2017).

De Vatapá à moqueca, de Tapioca à Baixaria⁴, a culinária acreana é marcada por uma influência muito forte, a nordestina, e os pratos citados anteriormente estão presentes em restaurantes e lanchonetes de Rio Branco. Mesmo tendo a influência nordestina os pratos possuem identidade acreana, como por exemplo o vatapá que se difere do baiano em termos de textura e sabor.

Os nordestinos, em especial, ao contingente de cearenses que chegaram ao Acre no ciclo da borracha, no período entre 1870 e 1910, em um segundo momento foram os maiores formadores de identidades culturais e gastronômicas (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016).

⁴ Prato composto por carne bovina moída refogada, farinha de milho grossa (também conhecida como fubá ou cuscuz) cozida no vapor (pão de milho), cheiro verde (salsinha, cebolinha e cebola picada, podendo, eventualmente conter tomate) e ovo frito (QUINZANI; CAPOVILLA, 2015, p.10).



Figura 6: Moqueca, pirão e vatapá
Fonte: Próprio autor

Outras presenças marcantes se dão pela influência dos árabes e dos bolivianos. Representando os árabes encontrou-se sabores mesclados com os ingredientes regionais como quibe de macaxeira, quibe de arroz (totalmente diferente do quibe árabe que é feito a partir da carne) e charuto acreano, esse último feito com a folha de couve e recheio de carne com arroz.

A fortíssima contribuição árabe à gastronomia acreana revela-se numa tipicidade única dentro do território nacional, cuja criatividade proporcionou o surgimento de iguarias genuinamente acreanas e que tipificam este gosto popular (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016, p. 259).

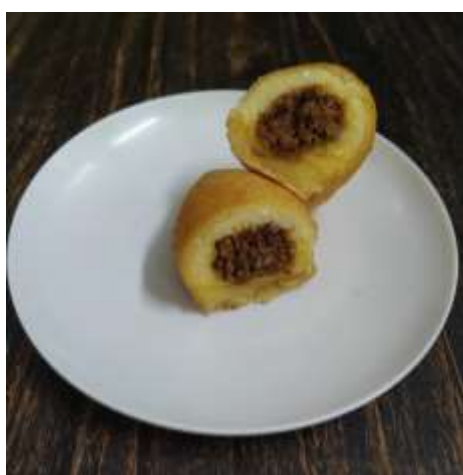


Figura 7: Quibe de macaxeira
Fonte: Próprio autor



Figura 8: Quibe de arroz
Fonte: Próprio autor



Figura 9: Charuto acreano
Fonte: Próprio autor

Agora representando os bolivianos, o prato encontrado foi a saltenha⁵ com diversos sabores, desde o pirarucu desfiado à frango e carne.



Figura 10: Saltenha
Fonte: Próprio autor

É de admirar a culinária acreana que mesmo com diversas influências os pratos foram adquirindo toques e temperos característicos da região, originando assim uma culinária identitária. E diante de tantas cores, texturas, sabores e aromas por trás, houve muita luta de um povo que batalhou para ser brasileiro, conseguindo o seu espaço com tanto para oferecer para o Brasil e o mundo.

Por fim, é importante desmistificar a visão pejorativa em relação a região, pois o Acre existe sim, e a sua culinária rica e diversa conta a história da construção de um povo e de um estado.

⁵ Herança de influências bolivianas em terras acreanas, é uma massa recheada de carne ou frango com batatas e que pode ser assada ou frita (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016, p. 260).

4.2. Especiarias da Casa de Ervas: Não é só medicinal, pode virar tempero!

Repletas de aromas e sabores, as especiarias podem ser utilizadas de maneiras diversificadas como inteiras, frescas, extratos isolados e/ou óleo essencial. Além de serem dotadas de antioxidantes, funcionam como excelentes realçadores de sabores se empregadas em uma determinada preparação culinária.

Segundo a reflexão de Del Ré e Jorge (2012), o efeito benéfico e propriedades funcionais das especiarias, faz com que o consumidor em busca de uma vida melhor e com as crescentes informações divulgadas sobre saúde, procure cada vez mais uma alimentação saudável para a prevenção das doenças.

Paralelamente, os avanços da ciência permitem um melhor conhecimento sobre as propriedades dos alimentos, então se faz necessário mais pesquisas que demonstrem a importância para a alimentação humana, porém para uma especiaria atuar como moduladora da promoção da saúde, não depende só dos teores fitoquímicos, mas também da forma de preparo e da quantidade consumida.

Pode -se reduzir a necessidade do aporte de sal e açúcar com a adição de ervas aromáticas e especiarias na confecção dos alimentos, para a obtenção de sabores agradáveis aos diferentes pratos alimentícios, pelo que o seu uso é recomendado por organismos científicos nacionais e internacionais (PORTUGAL, 2020)

Ademais, consumido em excesso o sal e o açúcar podem ser prejudiciais à saúde, e segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (2016), sal em excesso na dieta aumenta a pressão arterial em 30%, e é uma substância provável pró-cancerígena para câncer gástrico, além de estar associada com cálculos renais e osteoporose. O consumo de sal recomendado pela OMS (Organização Mundial da Saúde) é abaixo de 5g/dia (OPAS BIREME, 2016). Já a dose de açúcar ingerida não deve ser superior a 10% das calorias ingeridas diariamente, sendo o ideal que não se consuma mais de 5% (CUNHA et al., 2016, *apud* DGS, 2011).

Segundo dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - VIGITEL (2018), no Brasil houve aumento de 40% no diagnóstico médico de diabetes entre 2006 e 2018 e os dados demonstram que 7,7% da população adulta brasileira tinha o quadro de diabetes confirmado em 2018. Em 2006, a proporção era de 5,5%. As mulheres têm um percentual maior de diagnóstico: 8,1%, para 7,1% dos homens em dados de 2018.

Todavia, a pesquisa também demonstra que a população está conhecendo melhor sua saúde por meio da busca do diagnóstico e do tratamento nos serviços de Atenção Primária.




Com relação à hipertensão arterial, o estudo mostrou que 24,7% da população que vive nas capitais brasileiras afirmaram ter diagnóstico de hipertensão, e também mostra que a parcela da sociedade mais afetada é formada por idosos: 60,9% dos entrevistados com idade acima de 65 anos disseram ser hipertensos, assim como 49,5% na faixa etária de 55 a 64 anos. Nesse contexto, a redução do consumo de sódio (sal de cozinha) e do açúcar tornam-se fatores preponderantes para a prevenção de doenças.

Portanto, se faz necessário explorar o uso de especiarias na alimentação como realçadores de sabores, principalmente àqueles que apresentarem notas aromáticas e que são desconhecidas a sua aplicabilidade na culinária, devendo assim explorar por meio de pesquisas seus teores fitoquímicos e dosagens ideais a serem consumidas.

Diante do exposto, manteve-se contato com os erveiros da Casa das Plantas Medicinais Milagre da Floresta Doutor Raiz, localizada no Mercado Velho, centro turístico de Rio Branco, local tido como referência na venda de ervas e especiarias, devido à grande notoriedade após uma entrevista feita pelo erveiro Raimundo Nonato (Doutor Raiz) à TV Acre em 2000 por conta do sucesso dos remédios naturais feitos e indicados pelo erveiro (ALBUQUERQUE, 2013). Concomitantemente, a pesquisa oferece uma contribuição ao conhecimento e divulgação dos nomes populares pouco conhecido das especiarias úteis nesta casa de erva, e assim foi analisado as especiarias que comumente são utilizadas na medicina, e que podem ter aplicabilidade na gastronomia.

As especiarias comercializadas pelo Doutor Raiz são obtidas pela população mais pelo apelo medicinal, sendo desconhecido o potencial do uso em preparações culinárias. O quadro 1 demonstra as especiarias mapeadas no estabelecimento para o possível uso na gastronomia.

Quadro 1 - Mapeamento de especiarias do Acre para o possível uso na gastronomia.

Foto	Família	Nome científico	Nome popular
	ANNONACEAE	<i>Xylopia aromatica</i> <i>Xylopia xylopioides</i>	Pimenta-de-macaco Imbiriba
	FABACEAE- FABOIDEAE	<i>Amburana cearensis</i> <i>Dipteryx odorata</i>	Amburana Cumaru-de-cheiro
	LAURACEAE	<i>Licaria puchury-major</i>	Pixuri

Fonte: Adaptado de KINUPP; LORENZI (2014), LORENZI; ABREU MATOS (2008), INSTITUTO BRASIL A GOSTO (2018).

Na construção do quadro optou-se pelo nome regional, e as fotografias foram retiradas a partir das especiarias na qual foram tidas o contato. Com a orientação dos erveiros, foram identificadas 5 espécies distribuídas entre 3 famílias botânicas. Annonaceae (2 espécies), Fabaceae-Faboideae (2) e Lauraceae (1).

Observou-se que a aplicabilidade medicinal de cada especiaria é muito mais evidenciada do que a culinária. Assim que é feita a pergunta sobre seus determinados usos, imediatamente o erveiro fala de suas propriedade medicinais, entretanto, na curiosidade de explorar cada especiaria devido a suas notas

aromáticas, o pixuri, amburana, imbiriba, cumaru-de-cheiro e pimenta-de-macaco foram apresentadas como sendo comestíveis em dosagens controladas.

Os tópicos abaixo demonstram o teor medicinal e culinário de cada especiaria encontrado na literatura.

4.2.1. Pimenta-de-macaco

Gottsberger (1982), apresenta a pimenta como tonificante do organismo. Lorenzi e Abreu Matos (2008), afirmam que as sementes são consideradas carminativa⁶, eupéptica⁷ e afrodisíaca. A tintura da casca do caule e as sementes torradas e moídas são também empregadas como excitante, carminativa e afrodisíaca.

Corrêa (1984), aponta que o pó obtido dos frutos, ingerido em mistura com vinho ou mesmo com água, é usado como vermífugo, febrífugo e corroborantes, tônico energético para o estômago e o intestino, dizendo-se ainda ser útil contra picada de cobra cascavel.

O fruto pode ser usado como condimento em substituição a pimenta-do-reino, quando reduzido a pó. A pimenta-de-macaco apresenta sabor picante e acre (CORRÊA, 1984).

4.2.2. Imbiriba

Da mesma família botânica da pimenta-de-macaco, de acordo com Gemtchújnicov (1976), os frutos são relatados como vermífugos e tônicos para o estômago e intestino.

Em relação a sua aplicabilidade na culinária, guarda semelhança com a pimenta-de-macaco. Apresenta uma leve picância e um sabor similar ao da canela, é boa para perfumar receitas doces, geleias ou chocolates. Pode aromatizar a cachaça engarrafada (INSTITUTO BRASIL A GOSTO, 2018).

⁶ Antiflatulento; medicamento ou substância usada contra gases intestinais, combatendo a sua formação e facilitando a sua expulsão. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/carminativa/> Acesso em 22 out. 2020.

⁷ Que tem boa digestão. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/eupeptica/> Acesso em 22 out. 2020.

4.2.3. Amburana

As sementes são utilizadas com frequência na medicina popular como medicação caseira no tratamento de bronquites, asma, gripes e resfriados (LORENZI; ABREU MATOS, 2008).

Segundo Silveira e Pessoa (2005), possui uso na medicina popular no tratamento de doenças como dor de barriga, reumatismo, tosse, bronquite e asma. Na medicina caseira são empregadas na forma de lambedor ou chá no tratamento de resfriados, bronquites, gripes e asma. De acordo com Braga (1976), as sementes de amburana são utilizadas na forma de decocto e infuso contra espasmos musculares e para o tratamento de doenças reumáticas. Em preparações culinárias Lorenzi e Abreu Matos (2008) sugerem o uso das sementes para a substituição do cumaru.

4.2.4. Cumaru-de-cheiro

Segundo Vieira (1992), para combater as amebas são recomendadas as sementes do cumaru, e além do mais podem ser usadas contra derrames.

Maceradas em água as sementes são usadas como antiespasmódico, diaforético e contra problemas cardíacos e menstruais (DI STASI; HIRUMA-LIMA, 2002), quando maceradas em álcool, são empregadas contra dor de ouvido e sinusite (REVILLA, 2001), já o óleo das sementes é empregado contra dores no ouvido (REVILLA, 2002).

Duke (1981) aponta que o cumaru possui uso nos casos de caquexia, náusea, tônico e coqueluche, sendo que os chineses o usam para tratar schistosomíase.

Na medicina popular é usado como anticoagulante, antidispéptico, febrífugo e estimulante (DI STASE; HIRUMA-LIMA, 2002), em homeopatia, o cumaru é empregado nas nevralgias (VIEIRA, 1992). O cumaru é usado nas convalescências, na Amazônia, como emanagogo e como reconstituente das forças orgânicas (DI STASE; HIRUMA-LIMA, 2002), e dentre outros fins, para o tratamento de sinusites e pneumonia (REVILLA, 2002).

Nepomuceno (2005), destaca que o cumaru foi muito estimado na colônia. As sementes perfumadas entravam nas garrafadas, nos vinhos e aguardentes e,

até hoje, em certos licores da Amazônia. O cumaru pode substituir a baunilha como condimento adocicado.

4.2.5. Pixuri

De acordo com Mors e Rizzini (1966) e Pio Corrêa (1931), as sementes aromáticas do pixuri são usadas na medicina folclórica como carminativas e estomáquicas e, no tratamento de insônia e irritabilidade de adultos e crianças.

A semente pode ser usada contra diarreia, dispepsia, problemas intestinais, leucorreia, e em formato de pó serve para ser aplicada em queimaduras (BERG; VAN DEN, 1986; 1993).

Na culinária o pixuri em pó é utilizado como condimento em pratos doces ou salgados, apresentando similaridade à noz moscada. Deve ser usado com cautela e moderação devido a presença de substâncias tóxicas (KINUPP; LORENZI, 2014).



Figura 11: Pixuri

Fonte: Casa das Plantas Medicinais Milagres da Floresta Dr. Raiz

Durante a estada em Rio Branco, não foram encontrados subprodutos e nenhuma preparação culinária com as especiarias apresentadas nos seguintes estabelecimentos visitados: Restaurante Sabor Cubano, Deck Tratoria, Restaurante Mata Nativa, Restaurante Cuzco, Restaurante Clube do Exército, Doceria Maria e João, Lanchonete Cantinho do Pastor, Barracas do Mercado Elias Mansour, Sorveteria e pizzaria Pinguim, Praça de alimentação do Shopping Vila Verde e Espaço Acre.

Portanto, se faz necessário explorar o seu uso na culinária e desenvolver pesquisas que abordem sobre a dosagem necessária para ingestão em pratos, pois faltam estudos. Podendo assim ampliar na gastronomia acreana um conjunto de

ingredientes surpreendentes em sabor e aroma, podendo até mesmo substituir alguns que são comumente utilizados por apresentar características similares.

Alguns chefs estão buscando fazer o uso desses ingredientes como forma de explorar novos temperos e proporcionar novas experiências na composição de um prato. Entretanto, o conhecimento e a forma de uso na cozinha é muito desconhecido e pouco explorado.

Em uma entrevista concedida à Miragaia (2015), do jornal Paladar Estadão, chefs opinaram sobre os esses ingredientes como o chef Thiago Castanho que afirmou: "Esses condimentos criam novas referências dentro da cabeça"; "A cozinha não é o uso tradicional desses ingredientes". Quando mostrei o resultado para os vendedores, eles disseram: "tu é doido? isso não é para comer!", e a chef Ana Luiza Trajano que esclareceu: "O pulo do gato é a quantidade, porque são muito potentes e podem ofuscar o sabor".

Para um melhor aproveitamento é de suma importância ter o conhecimento de seu emprego em uma determinada preparação. O quadro 2 demonstra as suas principais características e dicas de como usar as sementes brasileiras aromáticas encontradas na Casa das Plantas Medicinais Milagre da Floresta Doutor Raiz.

Quadro 2 - Características e usos das especiarias

Especiaria	Característica	Uso
Pimenta-de-macaco	Lembra pimenta-do-reino, mas menos picante e com perfume de canela e cravo. A pimenta-de-macaco deve ser utilizada somente no final da preparação, pois perde intensidade após longas cocções.	Deve-se colocar em um moedor de pimenta e usar para temperar carnes, risotos, molhos e cozidos.
Imbiriba	Lembra canela e tem um quê de picância. Perfuma caldas, pudins e creme inglês.	Substitui a canela em sobremesas como o arroz doce. Pode ser triturado e misturado em receitas, como por exemplo, em um bolo.
Amburana	Pode substituir a baunilha e combina com receitas doces.	Infusão com leite ou água - trocar o leite ou a água da receita de sobremesa pela versão aromatizada. Deve ser adicionada aos poucos e sempre fazer a prova para evitar que a amburana sobreponha os demais ingredientes.
Cumaru-de-cheiro	Aromatiza chocolates, biscoitos e licores. Substitui a baunilha.	Infusão com água ou leite.

Pixuri	Substitui a noz moscada.	Ralado, tempera carnes intensas ricas em gordura, como de porco.
--------	--------------------------	--

Fonte: Adaptado de MIRAGAIA (2015)

Repletas de aromas e sabores, as especiarias apuram e dão o toque especial nos pratos, são temperos que proporcionam sensações surpreendentes ao olfato e ao paladar, e que cada vez mais devem ser utilizadas como realçadores de sabor, com objetivo de minimizar ou substituir o uso do sal e do açúcar pelo consumo excessivo, visto que se faz necessário ter outras opções devido o aparecimento de doenças comprometedoras para a saúde como a diabetes e hipertensão.

É importante também salientar que o Acre tem muito a oferecer em relação à temperos, todavia, falta a valorização e conhecimento das especiarias nativas nas composições dos pratos regionais. Com isso, se faz necessário exaltar as especiarias cem por cento brasileiras presentes no Acre, proporcionando a valorização e disseminação nacional e internacional dos ingredientes nativos da região. Se as especiarias da Índia ganharam o mundo, as do Brasil tem muito potencial para aromatizar e surpreender em diversas preparações culinárias.

4.3. Catalogação de espécies ocorrentes no mercado municipal Elias Mansour

Identificou-se 34 espécies ocorrentes no Mercado Municipal Elias Mansour distribuídas entre 23 famílias, conforme o quadro 3. A família botânica com maior número de espécies foi Arecaceae (com 5 espécies), seguida por Apiaceae (3), Cucurbitaceae (3), Malvaceae (3), Rutaceae (2). As demais famílias apresentaram uma única espécie.

Quadro 3 - Catalogação de espécies ocorrentes no mercado Elias Mansour.

Família botânica	Nome científico	Nome popular no Acre
ANACARDIACEAE	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	Cajarana
ANNONACEAE	<i>Annona muricata</i> L.	Graviola
APIACEAE	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coentro
	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória
	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Salsa

ARECACEAE	<i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey.	Tucumã
	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí
	<i>Attalea phalerata</i> Mart. ex Spreng	Ouricuri
	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Pupunha
	<i>Cocos nucífera</i> L.	Coco anão
ASTERACEAE	<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen	Jambu
BRASSICACEAE	<i>Brassica oleracea</i> L.	Couve
CARYOCARACEAE	<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.	Pequi
CUCURBITACEAE	<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe
	<i>Cucumis sativus</i>	Pepino
	<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad	Cavo
EUPHORBIACEAE	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Aipim manteiga
FABACEAE- CAESALPINIOIDEAE	<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo
FABACEAE- FABOIDEAE	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão-de-corda
LECYTHIDACEAE	<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.	Castanha-do-Brasil
LILIACEAE	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinha
MALVACEAE	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	Quiabo
	<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau
	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K.Schum.	Cupuaçu
MORACEAE	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca
MUSACEAE	<i>Musa X paradisiaca</i> L.	Banana d'água Banana da terra Banana prata Banana São Tomé
POACEAE	<i>Zea mays</i>	Milho
RUBIACEAE	<i>Genipa americana</i> L.	Jenipapo

RUTACEAE	<i>Citrus latifolia</i>	Limão tahiti
	<i>Citrus x limonia</i>	Limão galego
SAPINDACEAE	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Rambutã
SAPOTACEAE	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	Abiu
SOLANACEAE	<i>Capsicum chinense</i>	Esporão-de-galo Pimenta-de-cheiro Pimenta olho de peixe
ZINGIBERACEAE	<i>Curcuma longa</i> L.	Açafrão-da-terra

Fonte: Adaptado de Flora Brasil (2020)

O Mercado Municipal Elias Mansour divide-se em seções como boxes de açougues e pescados, produtos regionais, restaurantes, lanchonetes e produtores agrícolas que comercializam frutas e hortaliças.



Figura 12: Mercado Elias Mansour
Fonte: Próprio Autor

Dentre as espécies catalogadas na seção dos produtores agrícolas, observou-se nenhum subproduto a ser comercializado pelos vendedores, com exceção de conservas elaboradas com pimentas, a utilização da chicória no tucupi e pupunhas cozidas prontas para serem consumidas.

Com a diversidade encontrada, analisou-se também que partes comestíveis desconhecidas que poderiam ser inseridas na alimentação não são comercializadas, e muito provavelmente são descartadas por falta de conhecimento. Logo, pode gerar mais renda para os comerciantes se dotados de tal conhecimento e a criação de novos produtos a serem comercializados.

Ademais, impulsiona a sustentabilidade ao gerar aproveitamento do alimento em sua totalidade, sem provocar danos ao ambiente e aos recursos naturais.

Explorar o alimento em subprodutos é uma excelente alternativa para a redução do desperdício, assim como o aumento de produtividade e valorização de materiais que são rejeitados pelas indústrias agroalimentares e que podem ser utilizados para todos os processos de produção alimentar, potencializando o surgimento de novas indústrias, assim como a criação de várias oportunidades existentes para o desenvolvimento local de novos produtos.

Por fim, o produtor ao demonstrar possibilidades de uso de um determinado alimento para o consumidor, sem ser *in natura*, possibilita alternativas de consumo, criatividade para utilização na cozinha, além de apresentar maneiras diferenciadas do produto em outra textura, aroma e sabor, que pode resultar em uma maior valorização do alimento.

Nos tópicos abaixo, segue as espécies catalogadas no Mercado Municipal Elias Mansour, como a caracterização, observações de uso no local e maneiras que podem ser exploradas na culinária e em subprodutos.

4.3.1. Cajarana (*Spondias dulcis* Parkinson)

Os frutos possuem de 5-8 cm de comprimento, são carnosos de cor amarela contendo uma única semente, com caroço dotado de fibras rígidas e espinescentes que mergulham parcialmente na polpa suculenta. São comercializados em feiras regionais no Norte e Nordeste do país (KINUPP; LORENZI, 2014).

No mercado municipal Elias Mansour, obtém-se a cajarana somente na forma *in natura*, porém é um fruto que podia ser mais explorado para ser comercializado em diversos subprodutos como doces, bebidas, geleias entre outros. Kinupp e Lorenzi (2014), afirmam que os frutos imaturos podem ser usados para picles e molhos agridoce, as folhas jovens podem ser consumidas cruas,

cozidas com carnes, peixes, arroz e usadas como tempero, e os frutos possuem grande potencial para sorvetes e licores.



Figura 13: Cajarana
Fonte: Próprio autor

4.3.2. Graviola (*Annona muricata* L.)

Na definição de Pinto e Silva (1995), a graviola é uma baga composta cujo peso oscila de 400g a 10kg, com forma variável. A casca é verde-escuro quando os frutos estão desenvolvidos e verde-claro quando no ponto de colheita e possui espículas parecidas com espinhos carnosos, moles e recurvados. A polpa é branca, que deriva muito suco e apresenta ao paladar um ácido moderado, com sementes geralmente pretas quando retiradas do fruto, ficando, alguns dias depois, com coloração marrom-escuro a marrom-claro ou castanho e encontradas em número inferior a 100 por fruto.

A graviola, oferecida unicamente *in natura* e em polpa industrializada no mercado, deveria ser melhor aproveitada, visto que Brasil (2015), é um fruto de grande aceitação na agroindústria devido ao seu excelente sabor e ao aroma agradável de sua polpa, podendo ser processado na forma de suco concentrado, xarope, bebida (champola) e néctar.



Figura 14: Graviola
Fonte: Próprio autor

4.3.3. Coentro (*Coriandrum sativum* L.)

É uma planta herbácea, utilizada na gastronomia como erva aromática (SAKURAI et al., 2016), na culinária brasileira as folhas são utilizadas amplamente como condimento, no Nordeste é usado principalmente na elaboração de pratos preparados com peixe. Também é usado como aromatizante de pães, licores, cervejas e na indústria de perfumes (LORENZI; MATOS, 2008).

A erva é comercializada *in natura* pelos produtores agrícolas e bastante utilizada nas lanchonetes e restaurantes localizadas no mercado de Rio Branco, sendo somente observado a presença do caule e folhas em preparações culinárias. No entanto, outras partes podem ser aproveitadas e utilizadas de maneira diversificada. Segundo Melo (2003), os frutos do coentro, erroneamente denominadas sementes, podem aromatizar molhos, linguiça, salsicha e licores. De acordo com Marques e Lorencetti (1998), além do uso das folhas do coentro, também se aproveita os frutos e as flores, e Cardoso et al. (2003) cita que as raízes podem ser cozidas e consumidas da mesma maneira que hortaliças.



Figura 15: Coentro
Fonte: Próprio autor

4.3.4. Chicória (*Eryngium foetidum* L.)

Segundo Cardoso (1989), a chicória é uma hortaliça condimentar bastante cultivada na Região Norte. Por se tratar de uma erva aromática, seu emprego se limita ao fato de melhorar ou acrescentar sabor aos alimentos e não pelas suas propriedades alimentícias. Sua utilização na culinária é feita de forma semelhante ao coentro, compondo a culinária de peixes e mariscos (GUSMÃO et al., 2003, p.2 *apud* KUERBAL & TUCKER, 1988; VILLACHICA, 1996).

No Mercado Elias Mansour no Acre, é usada como tempero imprescindível no preparo do tucupi, sendo também bastante comercializada e utilizada em preparações culinárias das lanchonetes e restaurantes.

Opcionalmente pode ser adicionada a carnes de gado e aves. Com a cebolinha e o coentro compõe um trio condimentar apreciado e consumido em larga escala no preparo dos pratos regionais (CARDOSO, 1989).



Figura 16: Chicória
Fonte: Próprio autor

4.3.5. Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss.)

De acordo com Braga et al. (2014), a salsa é considerada uma das plantas condimentares mais populares na culinária em todo o mundo.

Assim como o coentro, a salsa é comercializada *in natura* pelos produtores agrícolas e bastante utilizada nas lanchonetes e restaurantes localizadas no mercado Elias Mansour, sendo somente observado a presença do caule e folhas em preparações culinárias. Ademais, poderia ser aproveitado as sementes, pois segundo Lorenzi e Abreu Matos (2008), das sementes é extraído um óleo essencial usado para aromatizar alimentos.



Figura 17: Salsa
Fonte: Próprio autor

4.3.6. Tucumã (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey.)

O tucumã é oriundo de uma palmeira que produz cachos com numerosos frutos de formato ovoide, com cor alaranjada e polpa grudenta e fibrosa (BRASIL, 2015).

Ofertado somente *in natura*, o tucumã poderia ser mais explorado em subprodutos, gerando assim uma multiplicidade de uso conforme na região Amazônica. De acordo com Yuyama et al (2008), a população amazônica aprecia e consome a polpa do tucumã na forma *in natura* ou como recheio de sanduíches, tapiquinha, cremes e sorvetes.

Em Manaus a polpa processada e embalada é vendida nas padarias, e o fruto é muito presente nos cafés regionais e lanchonetes inserida no x-caboquinho⁸ e como recheio de tapioca. As amêndoas torradas e moídas são usadas para fazer café de tucumã e também para extração de óleo (KINUPP; LORENZI, 2014).

Não só a polpa deve ser aproveitada, mas também outras partes assim como cita Brasil (2015), além disso, da sua palmeira também se aproveitam as folhas, que são bastante resistentes e utilizadas para a produção de cordas, redes para pesca e para dormir. Sua madeira é dura e resistente, utilizada na fabricação de utensílios em geral.

Para melhor aproveitamento e aumento da vida de prateleira, uma outra alternativa de utilização seria a oferta da polpa desidratada para ser utilizada em outras preparações em períodos de entressafra, visto que na análise do estudo de Yuyama et al (2008), os frutos de tucumã *in natura* e sua polpa desidratada e pulverizada apresentaram alto teor de lipídios, β -caroteno e energia, independente do tipo de embalagem e da temperatura de armazenamento, logo sugere-se o aproveitamento da polpa de tucumã desidratada para a aplicação, como ingrediente em alimentos formulados, visando à suplementação de pró-vitamina A.

⁸ Pão francês com lascas de tucumã, manteiga e queijo coalho (KINUPP; LORENZI, 2014, p.128).



Figura 18: Tucumã
Fonte: Próprio autor.

4.3.7. Ouricuri (*Attalea phalerata* Mart. ex Spreng.)

Palmeira que possui frutos comestíveis, no interior do endocarpo são encontradas entre 1 - 4 endospermas de coloração branca, que são muito oleosos (PINHEIRO et al, 2018 *apud* HENDERSON, 1995). É encontrada no Acre em grandes áreas de florestas perturbadas, principalmente nas pastagens (PINHEIRO et al, 2018 *apud* FERREIRA, 2005).

Baseado em Kinupp e Lorenzi (2014), os frutos são consumidos in natura, porém mais frequentemente preparados de várias formas nas culinárias regionais, principalmente através de pratos doces como geleias, mousses e sorvetes. A polpa dos frutos é consumida crua, as amêndoas são comestíveis quando torradas e utilizadas para extração de óleo, sendo o palmito também comestível.

É uma das espécies mais utilizadas na Amazônia sul-ocidental pelos índios Ashaninka, que do fruto consomem o pericarpo, usam as sementes para a preparação de manteiga e o óleo para uso medicinal (SOPCHAKI, 2014, p.17-18, *apud* SOSNOWSKA et al., 2010).

Infelizmente a única forma de obtenção observada no mercado, foi o fruto *in natura* pelos produtores agrícolas e nenhum subproduto.



Figura 19: Ouricuri
Fonte: Próprio autor

4.3.8. Pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth)

Utilizados de variadas maneiras, a pupunheira é uma palmeira que produz cachos grandes de frutos comestíveis. Em algumas regiões é considerado alimento básico, o fruto tem sabor agradável e alto valor nutritivo. Consumido cozido e presta-se à extração de óleo ou à produção de farinha, usada na alimentação humana e animal. Da pupunheira também se extrai o palmito (NOGUEIRA et al., 1995).

Comercializado in natura e com diversas variedades do fruto (do vermelho intenso ao alaranjado e do amarelo ao rajada verde-amarelo) pelos agricultores, também foi observado a presença da venda do fruto cozido embalado. Nos restaurantes, lanchonetes e na seção de produtos regionais não tinha a comercialização da pupunha em nenhum subproduto ou preparação culinária.



Figura 20: Pupunha
Fonte: Próprio autor

4.3.9. Coco anão (*Cocos nucifera* L.)

Ribeiro et al (1999) destaca que no Brasil a cultura do coqueiro-anão exerce grande importância econômica na geração de emprego, renda e na produção de água de coco, para o abastecimento do mercado de coco imaturo. Produto saudável, natural e ambiental, pois uma das mais importantes culturas perenes possíveis de gerar sistemas sustentáveis de cultivo.

A variedade anã se divide em três tipos principais de cores: verde, amarela e vermelha, essa classificação é baseada principalmente na cor da plântula, do pecíolo, da inflorescência e do fruto imaturo (RIBEIRO et al,1999).

Assim como a água do coco, a polpa deveria ser aproveitada em diversos produtos. Da polpa é possível fazer a produção de copra, leite de coco e coco

ralado, utilizados na fabricação de sorvetes, doces, bolos, na panificação, entre outros (BENASSI; FANTON; SANTANA, 2013).

O coco anão foi visto unicamente sendo ofertado in natura, entretanto, foi-se encontrado cocadas comercializadas nos produtos regionais, mas os comerciantes não souberam dizer se era proveniente do coco anão, porque o produto era obtido por meio de fornecedores.



Figura 21: Coco anão
Fonte: Próprio autor

4.3.10. Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)

Nativo da Amazônia, o açaizeiro se destaca pela abundância e por produzir entre os diversos recursos vegetais, importante alimento para as populações locais, além de ser a principal fonte de matéria prima para a agroindústria de palmito no Brasil (NOGUEIRA et al., 2005).

Comercializa-se o açaí processado no mercado de Rio Branco e não foi observado mais nenhum subproduto, visto que pode ser mais explorado, e segundo NOGUEIRA et al. (2005) *apud* TINOCO (2005) dos frutos do açaizeiro é extraído o vinho, polpa ou simplesmente açaí, e do açaí são fabricados sorvetes, licores, doces, néctares e geleias, podendo ser aproveitado, também para a extração de corantes e antocianina.



Figura 22: Açaí.
Fonte: Próprio autor.

4.3.11. Jambu (*Acmella oleracea* (L.) R. K. Jansen)

Nativa da região amazônica, o jambu é uma hortaliça herbácea que possui folhas simples de cor verde-intenso. Suas inflorescências são constituídas de pequenas flores amarelas, dispostas em capítulos (BOTREL et al., 2017).

Segundo Cardoso e Garcia (1997), o jambu é uma hortaliça indispensável na preparação de iguarias regionais como o pato-no-tucupi e o tacacá. As folhagens são utilizadas em cozidos e sopas, nas saladas utiliza-se as folhas cruas.

Notou-se a presença do jambu *in natura* em diversos usos no mercado, sendo-o comercializado também cozido, congelado e em preparações culinária como o tacacá. Todas as partes da hortaliça demonstraram ser aproveitadas, tanto as folhas como suas flores amarelas.



Figura 23: Jambu
Fonte: Próprio autor

4.3.12. Couve (*Brassica oleracea* L.)

As do grupo manteiga são as mais comuns, sendo somente plantadas couves de folha lisa, no Brasil. As folhas possuem cor verde-claro, são tenras, lisas ou um pouco onduladas, com pecíolo e nervura verde-claro. A hortaliça apresenta versatilidade em preparações, podendo ser consumida crua, na elaboração de saladas ou sucos, refogada ou como ingrediente de sopas, farofas e cozidos (LANA; TAVARES, 2010).

A couve é comercializada *in natura* pelos produtores agrícolas e em preparações culinárias nas lanchonetes e restaurantes, dentre uma delas o charuto acreano.



Figura 24: Couve
Fonte: Próprio autor

4.3.13. Pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.)

Em razão das suas características e formas de utilização, o pequizeiro é uma planta perene, que pode ser classificada como frutífera ou oleaginosa (OLIVEIRA et al., 2008).

Nepomuceno (2005) apresenta o pequi como uma fruta amarela que se transformou em especiarias, entrando nos pratos de arroz, frango, carnes, peixes e nos licores do Brasil Central. E da fruta se extrai óleo condimentar usado como azeite.

Observou-se nenhum subproduto comercializado a partir do fruto, sendo unicamente ofertado para os consumidores *in natura*, porém se faz necessário, explorar as diversas possibilidades que o fruto apresenta na culinária, pois não é consumido na sua forma crua, sendo seu consumo direto em uma determinada preparação.

Oliveira et al. (2008), apresentam uma multiplicidade de usos como por exemplo, a polpa é utilizada na produção de geleias, doces, ração para porcos e galinhas e obtenção do óleo; da polpa fermentada é produzido um tipo de licor bastante conhecido e apreciado em algumas regiões do país.

Em períodos de entressafra uma outra alternativa seria a comercialização da polpa congelada e do pequi em conserva.



Figura 25: Fruto do Pequi
Fonte: Próprio autor

4.3.14. Maxixe (*Cucumis anguria* L.)

Hortaliça tradicional do Nordeste, o maxixe é um fruto ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde-claro. Os frutos devem ser consumidos em até três dias, sendo mantidos sob refrigeração, pois apresentam baixa durabilidade. Tradicionalmente consumido na forma cozida ou refogada, o maxixe está presente em diversas preparações culinárias como em maxixadas e saladas (MATOS et al., 2017).

Ofertados unicamente *in natura* no mercado, este poderia estar presente em preparações culinárias nos restaurantes, como poderia ser comercializado em conserva, objetivando maior durabilidade do produto e aproveitamento em períodos de entressafra.



Figura 26: Maxixe
Fonte: Próprio autor

4.3.15. Pepino (*Cucumis sativus*)

O pepino do tipo aodai é caracterizado por frutos de coloração verde-escura e formato cilíndrico. É um fruto de grande importância econômica e social dentro do agronegócio de hortaliças no Brasil (CARVALHO et al., 2013).

Além de ser consumido na forma crua, os produtores que oferecem o fruto no mercado de Rio Branco, poderiam comercializar em conserva, a fim de maior durabilidade do produto e aproveitamento em períodos de entressafra.



Figura 27: Pepino
Fonte: Próprio autor

4.3.16. Cayo (*Cyclanthera pedata* (L.) Schrad.)

Na caracterização de Cardoso (1997), os frutos do cayo medem cerca de 15 cm, com pericarpo (parte comestível) espesso, unilocular e número de sementes variável (± 14). Possuem superfície lisa e cor verde-clara, mas existem relatos que descrevem o fruto como possuindo espículos esparsos, evidenciando variabilidade genética. Ademais, é cultivado em hortas domésticas, por pequenos agricultores.

Encontrado de maneira escassa no mercado Elias Mansour com um único comerciante, o cayo possui pouca perecibilidade, tendo como vida útil de 5 a 7 dias quando embalados em sacos plásticos e armazenados sob refrigeração (EMBRAPA HORTALIÇAS, 2017). Como opção, os frutos poderiam ser comercializados em forma de conserva, pickles ou *in natura*, possibilitando a execução de diversas preparações culinárias.

Segundo Embrapa Hortaliças (2017), os frutos mais jovens podem ser consumidos crus (saladas) ou em conservas. Quando estão mais desenvolvidos podem ser utilizados cozidos, refogados, ou recheados com arroz, carne ou proteína de soja. As pontas de hastes também podem ser consumidas refogadas como a cambuqira de pontas de aboboreira, apresentando sabor levemente amargo.



Figura 28: Cayo embalado.
Fonte: Próprio autor.

4.3.17. Aipim manteiga (*Manihot esculenta* Crantz)

O aipim manteiga possui cor de polpa amarela e o teor médio de amido na raiz é de 26%. Não apresenta fibra, possui sabor adocicado e a textura da massa cozida é fina (sem encaroçamento); possui boa palatabilidade, com plasticidade alta (capacidade de moldagem) e sem pegajosidade (não aderente), características desejáveis para fazer bolos, sequilhos, nhoques, purês e massa de croquete, além do mais pode ser utilizada na alimentação como polvilho doce (goma) e na industrialização, poderão ser obtidas a farinha de mesa e fécula (DIAZ, M. C. et al., 2003).

A raiz foi um alimento muito aproveitado em todos os espaços do mercado, sendo encontrada *in natura* e também em diversos tipos de farinha de mandioca (farinha milito, farinha de mandioca com coco, farinha amarela, farinha d'água), tapioca em flocos, em biscoitos, sequilhos, goma de tapioca, e em preparações culinárias como o quibe de macaxeira.



Figura 29: Aipim manteiga
Fonte: Próprio autor

4.3.18. Tamarindo (*Tamarindus indica* L.)

De polpa carnosa, o tamarindo é um fruto tipo legume, contendo várias sementes achatadas de cor parda. Possui um sabor ao mesmo tempo muito azedo e levemente adocicado (LORENZI, ABREU MATOS, 2008).

Observou-se pouca oferta do fruto no mercado, somente com alguns comerciantes, todavia, a polpa do fruto permite diversas elaborações culinárias que devem ser exploradas.

A polpa do fruto é considerada, importante fonte alimentícia, que pode ser consumida *in natura* ou utilizada no preparo de sucos, sorvetes, licores e doces (SILVA et al., 2015, p.238-244 apud FERREIRA et al., 2008) e usado também na culinária como agente acidificante em substituição ao limão ou vinagre no preparo de molhos, curries e pratos doces-salgados (LORENZI; ABREU MATOS, 2008).

Por fim, uma outra alternativa seria o processamento em geleia, pois possui alto potencial que deve ser explorado pelo mercado brasileiro e o seu processamento promoveria o aumento da vida útil, oferecendo um derivado em qualquer época do ano, assim como a presença de um produto diferenciado no mercado pelo sabor agridoce (MAIA et al., 2014).



Figura 30: Tamarindo
Fonte: Próprio autor

4.3.19. Feijão-de-corda (*Vigna unguiculata* L.)

Pelo seu alto valor proteico, o feijão-de-corda é uma leguminosa valorizada e tem importância significativa na alimentação das populações que vivem nas regiões Norte e Nordeste. A área cultivada com essa cultura no país é de aproximadamente um milhão de hectares dos quais cerca de 90% estão situados na região Nordeste (BEZERRA et al., 2010, p. 1075-1082 apud LIMA et al., 2007).

O feijão foi encontrado tanto com os produtores agrícolas em seu estado *in*

natura e debulhado, quanto nos produtos regionais de forma seca embalado, porém se faz necessário a presença deste nas preparações culinárias do local.



Figura 31: Feijão-de-corda
Fonte: Próprio autor

4.3.20. Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa* Bonpl.)

Müller et al. (1995) afirmam que a castanheira-do-Brasil é uma das mais importantes espécies de exploração extrativa da Amazônia, e o fruto é conhecido como ouriço, uma cápsula que não se abre espontaneamente, possui uma casca lenhosa, muito dura e de formato esférico ou levemente achatado. No interior do fruto encontra-se dezoito sementes, cujas amêndoas são altamente nutritivas.

Em relação ao uso, são muito apreciadas na alimentação e fornecem um óleo de alta qualidade utilizado na culinária. E o ouriço é aproveitado para produção de objetos artesanais (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2014).

A Castanha é ofertada no mercado tanto *in natura*, quanto descascada e desidratada. É comercializada somente por um comerciante em forma de artesanato feito com o ouriço.



Figura 32: Castanha-do-Brasil
Fonte: Próprio Autor

4.3.21. Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.)

Planta herbácea, a cebolinha é uma das plantas mais utilizadas como tempero. Possui a presença em vários pratos, e os talos são usados em saladas e omeletes. Pode ser salpicada em sopas, batatas assadas, purê de batatas ou servida crua na decoração de pratos (HABER; CLEMENTE, 2013).

Assim como o coentro e a salsa, a cebolinha é comercializada in natura pelos produtores agrícolas e bastante utilizada em preparações culinárias nas lanchonetes e restaurantes localizadas no mercado Elias Mansour.



Figura 33: Cebolinha
Fonte: Próprio Autor

4.3.22. Quiabo (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.)

O quiabo é uma hortaliça de formato cilíndrico e dependendo da variedade podem ter a superfície lisa ou rugosa formando gomos. De fácil preparo pode ser consumido cru em saladas frias, cozido ou refogado. Tradicionalmente é utilizado no preparo de pratos típicos como frango com quiabo, caruru e com costelinha de porco (LANA; TAVARES, 2010).

Não foi observado a presença do quiabo em preparações culinárias no mercado, a sua única forma de obtenção é com os produtores agrícolas.



Figura 34: Quiabo
Fonte: Próprio autor

4.3.23. Cacau (*Theobroma cacao* L.)

O cacau é um fruto que mede até 25cm de comprimento, de cor amarela ou vinácea, contendo 20-40 sementes ovoides embebidas numa polpa adocicada e levemente aromática (LORENZI; ABREU MATOS, 2008).

O cacau é encontrado no mercado por meio dos produtores agrícolas de forma *in natura*, porém há várias preparações que podem ser exploradas assim como dizem Lago, Maia e MaΣa (2016), das sementes fermentadas e secas se obtém o chocolate, entretanto, o cacau possui uma parte comestível, por outro lado, pouco conhecida. Consiste de uma polpa branca e mucilaginosa, que reveste a semente e representa cerca de 5% em peso do fruto, sendo comercializada na forma de polpa congelada. Devido ao seu agradável sabor agridoce, a polpa é muito utilizada no preparo de sucos e sorvetes.



Figura 35: Cacau
Fonte: Próprio autor

4.3.24. Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Wild. ex Spreng.) K.Schum.)

Possui frutos grandes, podendo atingir 30cm de comprimento com 5 kg de peso. Apresenta uma polpa suculenta, cremosa e de sabor característico, que

compreende um terço do seu volume, aderida a 10 a 15 sementes ovaladas grandes (LORENZI; ABREU MATOS, 2008).

O cupuaçu além de ser vendido *in natura* também é ofertado por um único comerciante em forma de artesanato, feito com a casca do fruto.

Como sendo uma das frutas mais populares da Amazônia, deveria ter mais subprodutos pois a polpa pode ser empregada no preparo de sorvetes, geleias, sucos, doces, mousses, bombons, balas, biscoitos e iogurtes; as sementes, depois de secas na fabricação de chocolate branco ou “cupulate”; a casca como adubo orgânico (BRASIL, 2015).



Figura 36: Cupuaçu
Fonte: Próprio autor

4.3.25. Jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.)

De acordo com Lago, Maia e MaŞa (2016), a jaca possui um peso médio de 15 kg, podendo chegar a 60 kg, é considerada a maior fruta, se não a maior fruta conhecida. A polpa é a porção comestível, que envolve caroços grandes e, entre eles, a presença de um látex que gruda na pele e precisa ser removido antes do consumo. Sendo muito comum o consumo de forma fresca, a fruta também pode ser encontrada em produtos elaborados artesanalmente, como a jaca em calda e desidratada.

São equivalentes ao palmito os frutos da jaca imatura, que após coccionados a casca é removida, resultando em uma polpa que pode ser desfiada como um peito de frango, para recheios, refogados e strogonoff. Com sabor de pinhão, os caroços cozidos da jaca podem ser consumidos como castanhas (RANIERI et al., 2017).

Por apresentar um potencial de uso em preparações gastronômicas, as sementes de jaca possuem uma utilização pouco explorada, que pode ser acrescida em forma de farinha na elaboração de biscoitos, quibe e pão francês.

São preparações que possuem alto teor nutritivo devido ao enriquecimento dos mesmos com a farinha, com ênfase para o teor de fibras e amido, o qual pode ser extraído e utilizado como espessante de alimentos, a exemplo de bebidas lácteas (ABELAMA; BEZERRA; MATOS, 2017).

No mercado a única maneira encontrada da jaca foi *in natura*, logo se faz necessário aumentar suas formas de uso em outras preparações e subprodutos.



Figura 37: Jaca

Fonte: Próprio autor

4.3.26. Banana (*Musa X paradisiaca L.*)

As bananas das variedades d'água, prata, da terra e São Tomé são comercializadas no mercado de forma *in natura* e em doce como a bananada, porém outras partes podem ser comercializadas como as cascas, palmito, coração (mangará, umbigo e bogó) e as folhas da bananeira. Essas partes poderiam ser comercializadas por meio de subprodutos para aumentar a valorização, consumo e reduzir o desperdício da planta.

De acordo com o Instituto Brasil a Gosto (2018), a banana-de-São-Tomé é uma variedade de casca arroxeadada, que adquire um tom coral quando fica madura. Apresenta polpa macia, perfume muito intenso e, assim como a banana-da-terra, é melhor cozida, frita ou assada.



Figura 38: Banana-de-São-Tomé

Fonte: Próprio autor

As folhas podem ser utilizadas como embalagens e até mesmo para cozinhar ou assar alimentos, essa técnica é uma herança indígena onde principalmente comidas à base de mandioca e milho são preparados na folha da bananeira (FILHO, 2019, p.224 *apud* TEMPASS, 2005, p. 15).

O próprio fruto imaturo permite criações culinárias, assim como diz Ranieri et al. (2017), a banana verde é usada como legume na América Central com uso equivalente ao da batata e do inhame. Na culinária natural é famosa e é rica em amido resistente. Sendo comestível, os frutos devem ser cozidos com a casca. O coração da bananeira ou umbigo é outra parte comestível, se cortado em rodela e aferventado, tem sabor próximo ao do palmito e é usado na culinária caipira em recheios e tortas.

Kinnup e Lorenzi (2014) citam que as cascas, palmito e coração da bananeira podem ser consumidas, portanto, há de se explorar o seu uso na gastronomia, e os autores relatam que em Minas Gerais há receitas tradicionais como por exemplo o pastel de angu com umbigo de banana em Tiradent



Figura 39: Banana prata
Fonte: Próprio autor



Figura 40: Banana d'água
Fonte: Próprio autor



Figura 41: Banana-da-terra
Fonte: Próprio autor

4.3.27. Milho (*Zea mays*)

O milho apresenta grande capacidade de adaptação a diversos climas, sendo plantado em praticamente todas as regiões do mundo. É um alimento muito apreciado em todas as regiões do Brasil que estão em diversas preparações culinárias como cozido ou assado na palha, pamonha, curau e mingau. Em preparações salgadas a hortaliça pode ser preparada em sopas, cremes, suflês, pães, refogado com temperos, recheio para qualquer prato, em bolinhos, farofas e

saladas. Em sobremesas, pode ser usado em bolo, sorvete, cozido com mel, pudim e creme (LANA; TAVARES, 2010).

No mercado o milho é ofertado *in natura* e minimamente processado, logo, necessita-se explorar mais devido a grande possibilidade em ser apreciado em várias preparações culinárias.



Figura 42: Milho
Fonte: Próprio autor

4.3.28. Jenipapo (*Genipa americana* L.)

Muniz e Júnior (2009), citam que o jenipapo é um fruto extremamente perecível, que se deteriora em poucos dias, a depender do estado de maturação em que é colhido e das condições onde são armazenados e/ou comercializados. Logo, observou-se que o fruto era comercializado em pequenas quantidades, entretanto, para um melhor aproveitamento deve-se produzir outros subprodutos.

A polpa do jenipapo maduro é macia, um pouco ácida e tem um sabor muito forte e marcante. Os frutos podem ser consumidos *in natura* ou na forma de balas, doces, sucos, sorvetes e, principalmente, licor. Apresenta grande importância também como planta produtora de corante, usado pelos índios desde a época pré-colombiana (MUNIZ; JUNIOR, 2009).



Figura 43: Jenipapo
Fonte: Próprio autor

4.3.29. Limão Tahiti (*Citrus latifolia*) e Limão galego (*Citrus x limonia*)

Segundo Matos (2007), do limão se aproveita tudo, com seu suco preparam-se refrigerantes, sorvetes, molhos e aperitivos, bem como remédios, xaropes e produtos de limpeza. Da casca retira-se uma essência aromática usada no preparo de licores, e o cítrico apresenta diversas variedades.

Dentre as variedades foram encontradas no mercado Elias Mansour, o limão tahiti e o limão galego. Ainda segundo o autor supracitado o limão tahiti possui tamanho médio, casca verde e lisa, é muito suculento e pouco ácido e quando maduro deve ceder à pressão dos dedos.



Figura 44: Limão Tahiti
Fonte: Próprio autor

Já o limão galego tem casca e suco avermelhados quando maduros, parece uma mexerica, possui sabor bem forte com uma boa quantidade de suco (MATOS, 2007).



Figura 45: Limão galego
Fonte: Próprio autor

Sendo obtido em seu estado *in natura* por meio dos produtores agrícolas, também foi encontrado nas lanchonetes em forma de limonada utilizando a variedade tahiti.

4.3.30. Rambutã (*Nephelium lappaceum* L.)

O rambutã possui um fruto de drupa globosa produzido em cacho de 10 a 20 frutos, a casca é delgada e coberta por espinhos flexíveis, semelhante ao urucum. Contém a polpa branca, translúcida, adocicada e succulenta, variando em consistência, espessura e na facilidade de soltar-se livremente da semente (SOUZA; FIALHO; LIMA, 1994).

De aparência atrativa e com excelente sabor é consumido, predominantemente, como fruta fresca. Entretanto, pode ser utilizado para confecção de compota ou cristalizado. Outra forma de industrialização da fruta envolve a conservação da parte comestível em solução sacarose ou em suco de abacaxi (SACRAMENTO; ANDRADE, 2014, *apud* SACRAMENTO et al., 2009).

O fruto comercializado por alguns produtores apresentava estado deteriorado, com modificações na coloração, sendo *in natura* a sua única forma de obtenção. Uma excelente alternativa seria a presença do rambutã em outros produtos a fim de evitar o desperdício por ser um fruto que se deteriora rapidamente.



Figura 46: Rambutã
Fonte: Próprio autor

4.3.31. Abiu (*Pouteria caimito* (Ruiz & Pav.) Radlk.)

De acordo com Nascimento et al. (2006), é um fruto do tipo baga, consumido como fruta fresca. Em sua maioria, é utilizado para consumo *in natura*, é um fruto que apresenta tanto a forma redonda ou comprido e sua polpa possui um sabor doce e suave, além de também ser processada na forma de geleia (BRASIL, 2015).

Por apresentar grande potencial de processamento, pode ser utilizada na fabricação de sorvetes, mousse, doces e sucos. Por fim, também pode ser cozido

e usado para fazer purê, especialmente mesclando com o aipim (KINUPP; LORENZI, 2014).

No mercado, o abiu é oferecido unicamente *in natura* pelos produtores sem nenhum subproduto.



Figura 47: Abiu
Fonte: Próprio autor

4.3.32. Pimentas de cheiro, olho de peixe e esporão de galo (*Capsicum chinense*)

Sendo a mais brasileira das espécies domesticadas, a *Capsicum chinense* caracteriza-se pelo aroma acentuado dos seus frutos. Dentro desta espécie, existe uma expressiva variabilidade de formatos e cores de frutos (AMARO, 2010).

Observou-se grande variedade de pimentas sendo comercializadas no mercado Elias Mansour, como a pimenta de cheiro, pimenta olho de peixe e esporão de galo. Variados tamanhos e cores, as pimentas comercializadas apresentam suas peculiaridades quando relacionados a ardência e aroma.

Como maneira de apresentar tais variedades, são ofertadas aos consumidores além de *in natura*, em conservas e em preparações culinárias, porém há de se explorar o uso individualizado de cada uma em determinadas preparações. Segundo o Instituto Brasil a Gosto (2020), a pimenta-olho-de-peixe é utilizada para temperar peixes em receitas de molhos e conservas.



Figura 48: Pimenta-olho-de-peixe
Fonte: Próprio autor

Já a pimenta esporão de galo, cuja apreciação é bastante presente na região Amazônica, é tradicionalmente consumida como condimento, sendo preparada artesanalmente como molho de pimenta, a partir do tucupi (manipueira, extraída de mandioca), vinagre, óleo e até soro de leite (LIMA; MEDINA, 1997).



Figura 49: Esporão-de-galo
Fonte: Próprio autor

Por fim, a pimenta de cheiro por exalar um aroma agradável e ter sabor característico, é um condimento muito utilizado na culinária das regiões Norte e Nordeste (GASPAROTTO; PEREIRA; BERNI, 2014).



Figura 50: Pimenta-de-cheiro
Fonte: Próprio autor

4.3.33. Açafrão-da-terra (*Curcuma longa* L.)

De acordo com Lorenzi e Matos (2008), a forma mais conhecida do açafrão-da-terra no Brasil, é pelo uso de seus rizomas, que devem ser colhidos quando a planta perde totalmente suas folhas após a floração.

Devido às suas características de cor, sabor e odor, é considerada uma preciosa especiaria, por compor famosos temperos, entre eles o “curry”. Tem-se também a produção de óleos essenciais e corantes, muito aproveitados na indústria alimentícia e farmacêutica (BERNI, 2014, p. 766 *apud* GOVINDARAJAN, 1980, GOTO, 1993).

O rizoma do açafrão-da-terra é unicamente ofertado para os consumidores no mercado, entretanto, esse ingrediente de forte aroma e sabor picante, poderia ser comercializado de outras maneiras a fim de ter um maior aproveitamento do ingrediente e expandir as possibilidades de uso dentro da culinária.

O açafrão é de grande importância socioeconômica para a agricultura familiar, é na região Norte que o uso do açafrão é mais difundido, sendo utilizado para dar cor amarelada ao arroz e farinha de mandioca (BERNI et al., 2014, p. 766 *apud* MILHOMEM; TEIXEIRA, 1999). No mercado encontrou-se farinhas de cor amarelada tingida com a cúrcuma.



Figura 51: Açafrão-da-terra
Fonte: Próprio autor

Mediante aos tópicos apresentados, conclui-se por meio das observações que é necessário explorar mais os alimentos comercializados no mercado, a fim de aproveitar suas potencialidades em preparações culinárias e gerar mais renda para os comerciantes, empreendedores e produtores agrícolas. Outrossim, é de suma importância fazer o uso dessas espécies, pois assim se torna possível o respeito, a valorização e a preservação da biodiversidade existente no Acre.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Rico, vasto, diverso e plural, esse é o Acre que tem tanto a oferecer para o Brasil e o mundo. Um estado que tanto lutou para ser brasileiro, e que ainda persiste na luta para reafirmar a sua existência por meio do orgulho acreano, mesmo diante dos termos pejorativos e estigmas que o cercam. O presente estudo visa contribuir para a valorização de uma terra com diversas espécies, o que pode favorecer a preservação da biodiversidade.

As especiarias encontradas na Casa de Plantas Medicinais Milagre da Floresta Dr. Raiz, indicaram possibilidades de realçadores de sabor encontrados em terras locais, que devem ser explorados pelos brasileiros em preparações culinárias, proporcionando a descoberta e a magia de novos sabores. Já a catalogação de espécies ocorrentes no Mercado Municipal, o principal de Rio Branco, mostrou o potencial mercadológico do lugar, o qual apresenta grande diversidade de ingredientes da região, que por sua vez, devem ser mais explorados e divulgados para a população, visando a sustentabilidade e a valorização das espécies.

Em síntese, o período de estada em Rio Branco fez-me perceber o quanto essa terra é repleta de diversas culturas, as quais constroem assim a identidade acreana, além de uma pluralidade gastronômica mesclada de sabores, aromas, texturas e cores que fazem parte da construção de uma história viva e presente! O Acre encanta, e de todas as suas maravilhas é possível constatar que se faz presente no mapa brasileiro, porque ele EXISTE e pode ganhar o mundo.

REFERÊNCIAS

- ABELAMA, V. D.; BEZERRA, P. Q. M.; MATOS, M. F. R. de. Aproveitamento da semente de jaca no Brasil: uma revisão integrativa sobre a utilização em preparações gastronômicas. **Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, vol. 5, nº 2, 2017.
- AGRA, M. F. et al. Sinopse da flora medicinal do Cariri Paraibano. **Oecol. Bras.**, p. 323-330, 2007.
- AMARO, G. B. **Capsicum chinense**. Agência de Informação Embrapa. Brasília, 2010. Disponível em:
<https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/pimenta/arvore/CONT000gn0frh1202wx5ok0liq1mqt5bf5ht.html> Acesso em 01 set. 2020.
- BADARÓ, L. **Após críticas, Sinhasique desiste de construir Dinossauros**. Ac24horas, 2016. Disponível em: <https://www.ac24horas.com/2020/01/16/apos-criticas-sinhasique-desiste-de-construir-dinossauros-na-entrada-de-rio-branco/> Acesso em 26 set. 2020.
- BADARÓ, L. **Produção familiar lança novo tipo de farinha produzida em Tarauacá**, 2016. Disponível: <https://agencia.ac.gov.br/producao-familiar-lanca-novo-tipo-de-farinha-produzida-em-tarauaca/> Acesso em 22 out. 2020.
- BENASSI, A.C.; FANTON, C.J.; SANTANA, E. N. de. **O cultivo do coqueiro anão-verde: tecnologias de produção**. Incaper. Vitória, 2013.
- BERG, M. E.; VAN DEN. **Contribuição ao conhecimento da flora medicinal do Maranhão**. Na 1 sip. Trop. Úmido, Maranhão. EMBRAPA/CPATU,2, 1986.
- BERG, M. E.; VAN DEN. **Plantas medicinais na Amazônia – Contribuição ao seu conhecimento sistemático**. CNPq. Trop. Úmido/ MPEG.Belém-PA, 1993.
- BERNI, R.F., et al. Produção de açafraão em função de acessos e do peso de rizomas-semente. **Rev. Bras. Pl. Med.** Campinas, v.16, n.3, p.765-770, 2014.

Disponível em:

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/111005/1/Acafrao-RBPM-1.pdf> Acesso em 13 jul de 2020.

BEZERRA, A. K. P.; LACERDA, C. F.; HERNANDEZ, F. F. F.; SILVA, F. B.; GHEY, H. R. Rotação cultural feijão caupi/milho utilizando-se águas de salinidades diferentes. **Ciência Rural**, v. 40, n. 5, p. 1075-1082, 2010.

BRAGA, A.H. et al. Desempenho de cultivares de salsa (*Petroselinum crispum*) sob telas de sombreamento, termo-refletoras e campo aberto. **Cultivando o saber**, v.7, n.4, p.332-342, 2014.

BRAGA, R. **Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará**. 3.ed. Fortaleza: Escola Superior de Agricultura de Mossoró, 1976.

BOTREL, N., et al. **Jambu, indispensável na culinária amazônica**. Embrapa Hortaliças. Brasília, 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1071180/hortalicas-nao-convencionais-hortalicas-tradicionais-jambu> Acesso em 24 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CARDOSO, M. O., GARCIA, L.C. **Jambu (*Spilanthus oleracea* L.)**. In: CARDOSO, M. O. (Org.). Hortaliças não-convencionais da Amazônia. EMBRAPA-SPI; Manaus: EMBRAPA-CPAA, 1997. p. 133-140.

CARDOSO, Marinice Oliveira. **Chicória: Hortaliça Condimento com Propriedades Terapêuticas**. Infoteca, Embrapa. Manaus, 1989. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/978361/1/Chicoria.pdf> Acesso em 22 fev.2020.

CARDOSO, M. O. **O maxixe-peruano**. Manaus: EMBRAPA-CPAA, 1997. 1 folder. Disponível em:

<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/201036/1/O-maxixe-peruano....pdf> Acesso em 15 jul de 2020.

CARVALHO, A.D.F. de. et al. **A cultura do pepino**. Embrapa. Brasília, 2013. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/956387/a-cultura-do-pepino> Acesso em 27 jul de 2020.

CORRÊA, M. P. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Colaboração de Leonan de A. Penna. Rio de Janeiro: IBDF, 1984.

DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS. **Carminativa**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/carminativa/> Acesso em 22 out. 2020.

DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS. **Eupéptica**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/eupeptica/> Acesso em 22 out. 2020.

DI STASI, L. C.; HIRUMA-LIMA, C. A. **Plantas medicinais na Amazônia e na Mata Atlântica**. 2 ed. São Paulo: UNESP, 2002.

DUKE, J. A. **Handbook of legumes of world economic importance**. New York: Plenum Press, 1981.

EMBRAPA. **Farinha de Cruzeiro do Sul é comercializada em embalagem da Central Juruá**, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/50060239/farinha-de-cruzeiro-do-sul-e-comercializada-em-embalagem-da-central-jurua> Acesso em 22 out. 2020.

FILHO, R.P.V. Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia. **Fronteiras: Revista de História**. Dourados, v.21, n.38, p.223-238, 2019.

Flora do Brasil 2020 em construção. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: < <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> >. Acesso em: 30 set. 2020

GADELHA, A. **Governo propõe esculpir dinossauros no portal de entrada do Acre e faz enquete na internet.** Rio Branco, 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/ac/acre/noticia/2020/01/10/governo-propoe-esculpir-dinossauros-no-portal-de-entrada-do-acre-e-faz-enquete-na-internet.ghtml> Acesso em 26 set. 2020.

GASPAROTTO, L.; PEREIRA, J. C. R.; BERNI, R. F. **A antracnose da pimenta-de-cheiro.** Embrapa. Manaus, 2014. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/995913/a-antracnose-da-pimenta-de-cheiro> Acesso em 02 set. 2020.

GEMTCHÚJNICOV, I. D. **Manual de Taxonomia Vegetal: plantas de interesse econômico.** São Paulo-SP, Ed. Agronômica Ceres, 1976.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOTTSBERGER, I. S. O cerrado como potencial de plantas medicinais e tóxicas. **VII Simpósio de Plantas Mediciniais.** Oreades, v. 8, n. 14-15, p. 15-30, 1982.

GUSMÃO, Sérgio Antônio Lopes de et al. **Caracterização do cultivo de chicória do Pará nas áreas produtoras que abastecem a grande Belém.** Belém, 2003.

Hortaliças não convencionais. **Hortaliças tradicionais: Maxixe-do-reino.** Embrapa Hortaliças, 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1071178/hortalicas-nao-convencionais-hortalicas-tradicionais-maxixe-do-reino> Acesso em 29 de jun. 2020.

INSTITUTO BRASIL A GOSTO. **Banana-de-São-Tomé.** Disponível em: <http://brasilagosto.org/banana-de-sao-tome/> Acesso em 25 ago. 2020.

INSTITUTO BRASIL A GOSTO. **Imbiriba**. 2018. Disponível em:
<http://brasilagosto.org/imiriba/> Acesso em 22 out. 2020.

INSTITUTO BRASIL A GOSTO. **Pimenta-olho-de-peixe**. Disponível em:
<http://brasilagosto.org/pimenta-olho-de-peixe/> Acesso em: 18 de mar.2020.

ISQUERDO, A. N. **Vocabulário regional na amazônia acreana**. Alfa. São Paulo, n. 42, p. 93-107, 1998.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 1 ed. Nova Odessa: Plantarum.São Paulo, 2014.

LAGO, R. C. A.; MAIA, M. L. L. ; MAZA, V. M. da. **O sabor das frutas tropicais no Brasil**. Embrapa. Brasília, 2016.

LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). **50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. rev. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. il. color. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/hortalica-nao-e-so-salada/quiabo> Acesso em 02 set. 2020.

LEI Nº 3148, DE 27 DE JULHO DE 2016. Disponível em:
<https://leisestaduais.com.br/ac/lei-ordinaria-n-3148-2016-acre-institui-o-termo-acreano-como-gentilico-oficial-do-estado-e-o-acresce-ao-conjunto-de-simbolos-a-que-se-refere-o-art-8-da-constituicao-estadual> Acesso em 22 out. 2020.

LIMA, H. C. de; MEDINA, L. A. **Pimenta-murupi**. Disponível em:
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/123205/1/Herbert.pdf> Acesso em 18 de mar. 2020.

LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum. São Paulo, 2008.

MAIA, J.D. et al. Desenvolvimento, avaliação físico-química, microbiológica e sensorial de geleia de tamarindo. **Revista GEINTEC**, Sergipe, vol. 4, n. 1, p. 632-641, 2014. Disponível em:

<http://www.revistageintec.net/index.php/revista/article/view/264/385> Acesso em 02 set. 2020.

MARQUES, F.C.; LORENCETTI, B.L. Avaliação de três cultivares de coentro (*Coriandrum sativum* L.) semeadas em duas épocas. **Peso. Agrop. Gaúcha**, Porto Alegre, v.5, n.2, p. 265-270, 1999.

MEDEIROS, H. Q.; SATO, M. T. Educação ambiental intercultural no Estado do Acre, Amazônia Brasileira. **Acta Scientiarum. Human and Social Sciences**. Maringá, v. 35, n.2, p.211-219, 2013. Disponível em:

<https://www.redalyc.org/pdf/3073/307330171007.pdf> Acesso em 22 out. 2020.

MELO, E.A., et al. Atividade antioxidante de extratos de coentro (*Coriandrum sativum* L.). **Ciênc. Technol. Aliment.**, p. 195-199, 2003.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Castanha-do-Brasil**. Brasília, 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/arquivos-publicacoes-organicos/castanha-do-brasil.pdf> Acesso em 02 set. 2020.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2010.

MORAIS, M. de J. **Acreanidade: invenção e reinvenção da identidade acreana**. Edufac. Rio Branco, 2016.

MORS, Walter Baptist; RIZZINI, Carlos Toledo. **Useful plants of Brazil**. São Francisco: Holden-Day, p. 65, 1966.

MÜLLER, C. H., et al. **A cultura da castanha-do-Brasil**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental.

Brasília : EMBRAPA-SPI, 1995. Disponível em:
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162019/1/A-cultura-da-castanha-do-Brasil.pdf> Acesso em 24 ago. 2020.

MUNIZ, A.V.C.S.; JUNIOR, J.F.S. **Jenipapo**. Embrapa. Aracaju, 2009. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CPATC-2010/21026/1/f-01.pdf> Acesso em 13 jul de 2020.

NASCIMENTO, W. M. O de; CARVALHO, J. E. U. de; MÜLLER, C. H.
Propagação do abieiro. Embrapa Amazônia Oriental. Belém, 2006.

NEPOMUCENO, R. **O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra**. José Olympio. Rio de Janeiro, 2005.

NETO, J. R. C.; SILVA, S. de M.; SANTOS, L. F. Caracterização e qualidade dos frutos do limão galego. **Colloquium Agrariae**, v. 14, n.4, p. 10-19, 2018.

NEVES, M.V. Uma breve história da luta acreana. In: MENDES, Comitê Chico.
Caderno Povos da Floresta. Rio Branco, 2003.

NOGUEIRA, O. L., et al. **Açaí**. Embrapa Amazônia Oriental. Belém, 2005.

NOGUEIRA, O.L., et al. **A cultura da pupunha**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental; - Brasília : EMBRAPA-SPI, 1995. Disponível em:
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162220/1/A-cultura-da-pupunha.pdf> Acesso em 11 ago. 2020.

NUNES, P. J. M.; PEREIRA, C. S.; FERREIRA, J. M. D. (Con)tradições do discurso de invenção da Amazônia Sul-Occidental. **R. Inter. Interdisc. INTERthesis**, v. 14, n. 1, p. 133-151, 2017.

OLIVEIRA et al., **Aspectos agronômicos e de qualidade do pequi**. Embrapa Agroindústria Tropical. Fortaleza, 2008.

PINHEIRO et al. **Estudos morfológicos e biométricos de Attalea Phalerata Mart. ex Spreng., uma espécie promissora para a produção de biodiesel no Acre**. XI Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental. São Paulo, 2018.

PINTO, A.C. de Q.; SILVA, E.M. da. **A cultura da graviola**. Empresa Brasileira de pesquisa Agropecuária. Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados. Brasília, 1995. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/570278/a-cultura-da-graviola> Acesso em 13 jul de 2020.

PIO CORRÊA, M. **Dicionário das plantas úteis e exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1931.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **Geografando nos Varadouros do Mundo (da territorialidade seringalista à territorialidade seringueira - do seringal à reserva extrativista)**. Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Geografia), UFRJ. 1998.

PORTUGAL. Serviço Nacional de Saúde. Direção-Geral de Saúde. **Estratégia Nacional para a Redução do Consumo de Sal na Alimentação em Portugal, 2020**. Disponível em: dgs.pt/?cr=24482. Acesso em 5 abr. 2020.

PREFEITURA DE RIO BRANCO. Disponível em: <http://riobranco.ac.gov.br/index.php/noticias/noticias-itens/ultimas-noticias/12360-prefeitura-entrega-sexta-feira,-9,-reforma-do-mercado-elias-mansour.html> Acesso em 01.mar 2020.

QUINZANI, S.S.P; CAPOVILLA, V.M. A identidade da cultura gastronômica acreana. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, v. 3, n. 2, p. 3-12, 2015.

QUINZANI, S.S.P; CAPOVILLA, V.M; CORRÊA, A.A. A Pluralidade Gastronômica da Região Amazônica: Sabores acreanos, paraenses e do Alto Rio Negro.

Revista Hospitalidade. São Paulo, v. 13, n.02, p. 248-271, 2016. Disponível em : <https://revhosp.org/hospitalidade/article/view/645/708> Acesso em 19 de out. 2020.

RANIERI, G. R. et al. **Guia Prático sobre PANCs: plantas alimentícias não convencionais.** Instituto Kairós, São Paulo, 1 ed., 2017.

REVILLA, J. **Apontamentos para a cosmética amazônica.** Manaus: INPA, 2002.

REVILLA, J. **Plantas da Amazônia: oportunidades econômicas e sustentáveis.** Manaus: INPA, 2001.

RIBEIRO, F. E.; SIQUEIRA, E.R. de; ARAGÃO, W. M. de; TUPINAMBÁ. E. A. **O coqueiro-anão no Brasil.** Embrapa-CPATC. Aracaju, 1999.

ROCHA, A. L. C.; ECKERT, C. **Etnografia: saberes e práticas.** In: PINTO, C. R. J.; GUAZZELLI, C. A. B.(org). Ciências Humanas: Pesquisa e Método. Porto Alegre: Editora da Universidade, 2008.

SACRAMENTO, C. K.; ANDRADE, R. A. Cultivo do rambotã. **Revista Brasileira de Fruticultura,** São Paulo, vol. 6, nº 1, 2014.

SAKURAI, F. N., et al. Caracterização das propriedades funcionais das ervas aromáticas utilizadas em um hospital especializado em cardiopneumologia. **Demetra: Food, Nutrition & Health/Alimentação,** Rio de Janeiro, v.11, n.4, p. 1097-1113, 2016.

SILVA, R.A.L., et al. Cultivo de tamarindo sob malhas coloridas: plasticidade anatômica foliar. **Ciência Rural,** Santa Maria, v.48, n.2, p.238-244, 2015.

Disponível em:

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/129918/1/Tamarindo-Ciencia-Rural-v45n2p238-244-2015.pdf> Acesso em 13 jul de 2020.

SILVEIRA, E.R.; PESSOA, O.D.L. **Constituintes micromoleculares de plantas do nordeste com potencial farmacológico: com dados de RMN 13C.**

Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2005.

SOPCHAKI, D.P. de S. **Estratégia de colonização de uricuri (*Attalea phalerata* mart. ex. spreng. *Arecaceae*) em áreas antropizadas por atividade pecuária no leste do Acre.**

Dissertação de Mestrado em Ciências de Florestas Tropicais. Manaus, 2014. Disponível em:

https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/1/5101/1/Davi_Sopchaki.pdf Acesso em 10 ago. 2020.

SOUZA, C. A. A. de. **História do Acre: novos temas, nova abordagem.** Rio Branco, 2002.

SOUZA, N. R.; FIALHO, J. de F.; LIMA, H. C. de. Potencial do rambutan (*Nephelium lappaceum*) na produção de frutos no estado do Amazonas. **XIII Congresso Brasileiro de Fruticultura.** Bahia, resumos vol. 3, 1994.

TOCANTINS, L. **Estado do Acre: geografia, história e sociedade.** Rio de Janeiro: Philobiblion, 1984. (Coleção Redescobrimto do Brasil, vol. 2).

VIEIRA, G. P. A.; SILVA, J. P. C.; SANTOS, M. P. de L. Hábitos alimentares da região Norte do Brasil. **Congrega Urcamp. Anais da 14ª mostra de Iniciação Científica.**

Rio Grande do Sul, p. 572-573, 201. Disponível em:

<http://ediurcamp.urcamp.edu.br/index.php/congregaanaismic/article/view/923/591> Acesso em 19 de out. 2020.

YUYAMA et al., Processamento e avaliação da vida-de-prateleira do tucumã (*Astrocaryum aculeatum* Meyer) desidratado e pulverizado. **Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Campinas, v.28, n.2, 2008.

