

UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA – UNEB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS CAMPUS IV/JACOBINA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU EM
TURISMO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

36



**A CONTRIBUIÇÃO DO LICURI PARA O TURISMO E
SUSTENTABILIDADE DE SERROLÂNDIA – BA.**

Irene Rodrigues de Oliveira



Jacobina-BA.

2001.

UNEB - DEP. IV – JAC

UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA – UNEB

**A CONTRIBUIÇÃO DO LICURI PARA O TURISMO E
SUSTENTABILIDADE DE SERROLÂNDIA – BA.**

Irene Rodrigues de Oliveira

Monografia apresentada para obtenção de conceito
final no Curso de Pós-Graduação Especialização
Lato Sensu em Turismo e Desenvolvimento
Sustentável

Jacobina-BA

2001.

DEDICATÓRIA

Dedico esta obra,
a minha mãe *Janice Rodrigues de Oliveira* e a
todas as mulheres “quebradeiras” de Licuri, pela
luta, coragem e o sonho de um dia ver este produto
valorizado.

“Tenho esperança que o povo se conscientize para que não haja mais destruição do licurizeiro. Hoje eu não derrubo mais um pé de licuri. Gostaria que essa terra fosse produtora para os animais e o ser humano”.

Gervásio Maciel da Cruz, Serrolândia BA, 2001.

AGRADECIMENTOS

A realização desse trabalho foi possível, graças a colaboração de várias pessoas e instituições que contribuíram de forma relevante. A professora Dr^a **Benedita Pereira de Andrade**, pela orientação; aos colegas e professores do Curso, com quem dividimos muitas dúvidas e alegrias; as quebradeiras de Licuri, que sem elas não poderíamos realizar nosso ofício; aos doceiros, artesãos, comerciantes e proprietários de Licuri, pelas informações importantes para pesquisa.

Devemos, ainda, agradecimentos a Universidade do Estado da Bahia – UNEB , Campus IV pelo apoio, facultando o acesso aos equipamentos e o acervo bibliográfico.

RESUMO

O município de Serrolândia caracteriza-se por uma agricultura baseada na trilogia alimentar, feijão, milho, mandioca. Embora não se constitua um cultivo, o extrativismo vegetal do licuri está diretamente ligado a economia agrícola local. Produto típico da região, consiste numa palmácea nativa, cujos coquilhos dão grande produção de óleo doméstico e industrial. Nesta região, o licuri é coletado de forma rudimentar, e a atividade subsiste em condições extremamente adversas. Os coletadores muitas vezes são explorados pelos comerciantes locais que comandam a atividade extrativa na área. O povo serrolandense usa os subprodutos do licuri na gastronomia regional, no artesanato, na comercialização das amêndoas e como ornamentação nos eventos da comunidade (festas dos santos padroeiros e juninos). Por outro lado, o uso das plantas nestes eventos e na agropecuária é uma das ameaças ao vegetal, devido aos constantes desmatamentos. Nos anos 90, a Prefeitura Municipal, juntamente com os órgãos estaduais como BAHIATURSA e FAZCULTURA, reforçaram a economia da cidade, através da realização do "Arraiá do Licuri", no sentido de diversificar a produção e valorizar a cultura popular como atividade turística. Dessa forma o estudo propõe-se a apresentar uma contribuição para o turismo a sustentabilidade local e a manutenção e conservação do licuri.

ABSTRACT

The township of Serrolândia is featured for a agriculture based on bean, corn, manioc. Besides, even not being a cultivation the exploration of the licuri is connect with the local agricultural economy. Typical product of the region Serrolândia, the licuri is a native palm whose fruits give a large production of domestic and industrialized oil. This region, the licuri is collect with a rudimentary procedure and the activiy exists in ad verses conditions. Many times collectors are explored by local traders that rule the ex traction activity in this area. The people of Serrolândia use the sub product of the licuri in the regional gastronomy to crafts manship, in commerce of almond and in events of the community as ornamentation (Eg. Party of Saint, patron and party of june). The use of the plants in these events and in the agripecuary is a menaced because of the continuous destruction is a menaced because of the continuous destruction that it causes. In the 1990's the BAHIATURSA, stale organ of Bahia, FAZCULTURA, reinforce the economy of city through the realization of the "Arraiá du Licuri" with the propose of diversity the production and to valorize the popular culture as turístc activity. By this way, the study intends to present a contribution to the tourism, the local survival and the preservation of the licuri.

SUMÁRIO

Introdução	7
1. Um aporte ao estudo das palmáceas	9
1.1 Importância das palmáceas	10
2. As palmáceas nativas do Nordeste brasileiro	12
2.1 Características das Palmáceas	14
3. A cultura do licuri no município de Serrolândia-BA	16
3.1 O extrativismo vegetal do licuri e o desenvolvimento sustentável	21
3.2 Os proprietários de licuri e o processo de produção dos coquilhos	24
3.3 O papel da mulher na exploração do licuri	26
3.4 A aplicabilidade da amêndoa do licuri	31
3.5 A comercialização da amêndoa do licuri	35
4. O artesanato: uma potencialidade para o turismo	36
5. Considerações finais	40
6. Bibliografia	41
7. Anexos	44

INTRODUÇÃO

No mundo atual, com os avanços tecno-científicos, a globalização, o turismo, os conceitos de “desenvolvimento” e a “questão ambiental”, passam a ganhar novos enfoques no contexto mundial.

Nessa perspectiva, a Conferência Mundial do Meio Ambiente (Estocolmo, 1972), passou a tratar os processos de degradação da natureza de forma global. Posteriormente, a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (Eco, 1992), realizada no Rio de Janeiro, definiu padrões de racionalidades no uso dos recursos naturais. Na esfera nacional, a Constituição de 1988, estabeleceu condições para descentralização da formulação de políticas, permitindo a participação efetiva dos Estados e Municípios nas questões ambientais locais e regionais.

Nesse sentido, o Meio Ambiente constitui-se numa preocupação mundial, visto que, a devastação da vegetação nativa, vem ocorrendo em todo o planeta. Cabe lembrar que, no Brasil a ação humana na devastação da cobertura primitiva, já vem ocorrendo desde a colonização do País. A Mata Atlântica, encontra-se hoje, praticamente extinta, restando apenas as “Reservas”. A floresta Amazônica e a Mata dos Pinhais, também sofrem desmatamento, bem como, o Cerrado, a Mata dos Cocais e a Caatinga.

Dessa forma, observa-se, que no Município de Serrolândia-BA, a ação do homem no tocante a vegetação nativa, especialmente a palmeira licuri (*Syagrus coronata*), vem ocorrendo também de maneira indiscriminada. Conseqüentemente, isto poderá acarretar o extermínio dessa espécie de palmácea nativa que, representa um meio de sobrevivência para a comunidade local. Convém salientar que, o extrativismo vegetal é uma das maiores riquezas naturais, empregada em inúmeras atividades humanas, que vão desde a alimentação até a comercialização desse produto e subprodutos.

É interessante salientar ainda, que o licuri apresenta-se como uma potencialidade para o desenvolvimento do turismo e sustentabilidade local e regional.

As potencialidades dessa palmeira, a ação antrópica e a sua presença marcante na vegetação do semi-árido, constitui o objeto desse estudo, cuja organização compõe-se de três partes.: a primeira, apresenta as noções gerais relativas as palmáceas e sua importância para a vida humana.; a segunda, trata das palmáceas nativas do Nordeste brasileiro; a terceira reporta-se ao estudo da palmeira Licuri no município de

Serrolândia, as questões sócio-ambientais, e a importância do extrativismo vegetal no desenvolvimento sustentável local.

Na fundamentação teórica desse estudo tomamos como referência o trabalho de BONDAR (1938), "O licurizeiro e Suas Possibilidades na Economia Brasileira", por que se constitui num conjunto de conhecimentos sobre a palmeira licuri no Sertão baiano. Nesse contexto, REIS (1994) relata a utilidade do extrativismo vegetal na economia de Serrolândia.

Para explicitar a idéia de turismo e sustentabilidade, trabalhamos com alguns autores, a exemplo de BARBIERI (1997); BUARQUE (1996); CARVALHO (2001); CUNHA (1998); FIGUEREDO (1991); RODRIGUES (1997); SANTANA (1996) e SILVA (1996), que demonstraram com clareza suas idéias.

Na realização desse trabalho, utilizamos como procedimentos metodológicos: a observação da área em estudo; a pesquisa bibliográfica em livros, artigos, periódicos e publicações de órgãos públicos e privados. Na coleta de dados no campo, foram aplicados sessenta e três questionários direcionados para as pessoas que trabalham com o licuri.

No que se refere aos dados oficiais optamos pelas informações fornecidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

1. UM APORTE AO ESTUDO DAS PALMÁCEAS

O termo palmácea de procedência latina, significa, palma da mão, emprega-se para conceituar a família de plantas monocotiledôneas, que compreende as palmeiras. Estas plantas caracterizam-se por apresentarem o tronco lenhoso, cilíndrico, geralmente, muito alto, encimado por um turfo de grandes folhas completas, quase sempre invaginantes, de lâmina partida em forma de leque ou pena. As flores são pequenas e reúnem-se em cachos, protegidos por grandes brácteas coriáceas. Cada flor possui perianto duplo, rodeado de peças livres, córneas e semelhantes. As palmeiras mais comuns, apresentam inflorescência. Porém a **Corypha umbraculifera**, na Índia, alcança em média 70 m e sustenta milhares de flores. Os frutos são formados de drupa ou baga e a semente, em geral, oleaginosa. Os indivíduos que compõem as palmeiras, são unissexuados, monóicos, raramente dióicos ou bissexuados. Possuem seis estames livres, ovário de três carpelos e três lojas, às vezes, só uma é fértil.

Essa vegetação ocorre predominantemente nas regiões tropicais, porém algumas espécies de palmáceas ocorrem fora desses limites geográficos, em regiões subtropicais e Temperadas quentes, por exemplo a **Chamaerops humilis**, palmeira nativa da Europa, encontrada nas margens do mar Mediterrâneo, assim como a **Palmeira-de-mel**, **Jubaea spectabilis**, nativa do Chile, assim como o **Palmeto (sabal palmetto)**, localizado na Costa Oriental dos Estados Unidos. Na América do Sul, as palmeiras apresentam formações distintas, desde o Litoral até os Andes Colombianos. Em uma altitude de 4.000m aproximadamente, encontram-se as extraordinárias palmeiras-de-cêra, (*Ceroxylon andicola*) cujos troncos podem alcançar cerca de 70 m. Calcula-se que, existe no Mundo cerca de 3.000 espécies de palmeiras, sendo que a maioria das espécies, está localizada na América do Sul, especialmente no Brasil e a Colômbia.

É interessante notar, que esses vegetais vivem em diversos ecossistemas. Alguns vivem em dunas e areias, outros, em lodaçais e pântanos ou savanas, como Venezuela e Colômbia e, ainda, nos campos e caatingas do Brasil. Os aspectos fisionômicos dessa planta, variam muito. Em alguns ambientes formam bosques, a exemplo da palmeira real, encontradas nas Antilhas, ou ainda, as espécies características da zona dos cocais no Meio Norte e na Região Centro-Norte do Planalto Brasileiro. Segundo Martius (1998), as “palmeiras, abundam na terra brasílica, medram nas areias do litoral, crescem nas Campinas infindas, levantam-se destemidas e orgulhosas nos paiús e brejos,

expandem sobranceiras suas lindas frondes por entre o verdume das florestas e vivem mesmo no ressequido solo das caatingas. Grandes ou pequenas elas surgem em toda parte, nas praias, sobre os cômodos, nas encarpas das rochas, no solo fértil”.

A família das palmeiras compreende 236 gêneros, com cerca de 3.000 espécies. Na América do Sul, dominam os gêneros como Açazeiro (*Euterpe edulis*), Açairama (*Genoma camana*), Acumã (*Cocos campestris*), Arequeira (*Areca catechu*), Alicuri (*Cocos coronata* e *Cocos schizophyla*), Aricurioba (*Arikuryroba campanemãe*), Ariri (*Diplothemiuna campestre*), Babaçu (*Orbygmia martiana*), Butiazeiro (*Mauritia venefera*), Carnaúba (*Copernicia cerifera*), Coco catolé (*Attalea humitis*) Coco-da-baía (*Cocos nucifera*), Dendezeiro (*Elaeisis guineensis*), Jarina (*Phytelecarpus luteus*), Palmeira real (*Roystonea régia*), Piaçaba (*Attalea funifera*), Tamareira (*Metroxylon rumphii*), Tucum (*Bactris setosa*).

1.1 IMPORTÂNCIA DAS PALMÁCEAS

Atualmente, as palmáceas são consideradas como, elemento paisagístico fundamental na produção de espaços, tanto nas áreas naturais, exóticas, como também na paisagem dos novos espaços turísticos, por exemplo, no Resort Hyatt Regency Waikaboa, no Havaí, um dos mais sofisticados resorts do mundo. Conforme Adyr Rodrigues, “é um verdadeiro paraíso de uns trinta hectares de jardins, uma verdadeira floresta de coqueiros com mais de dois mil exemplares” (1997, p. 31).

É importante observar que, as palmeiras por sua beleza, produtividade e enorme importância para os ecossistemas, são consideradas as princesas do reino vegetal. Por isso, quer pertença a formação vegetais dos baixios, quer se apresentem solitárias nas elevações, constituem elemento paisagístico peculiar. Na paisagem brasileira, o elemento palmeira é marcante, visto que, o Brasil era conhecido como, “pindorama”, ou seja, “terras das palmeiras”. A quantidade dessa planta no território nacional, serviu de inspiração para o poeta, Gonçalves Dias, no poema “Minha terra tem palmeiras, onde canta o sabiá”.

Por outro lado, as palmáceas apresentam inúmeras aplicações na alimentação animal, humana e no artesanato, entre outras, evidenciando assim a sua importância na vida do homem. Dessa maneira, no Oriente, a noz da *Areca* é usada como mastigatório; na Índia, escrevia-se nas folhas do *Borassus Flabellifer*; enquanto na América, faz-se com albume da *Jarina*, o marfim vegetal, usado na confecção de botões e bijuterias. No

Brasil e outros países sul-americanos exploram-se algumas palmáceas produtoras de gorduras, dos gêneros, como Babaçu (*Orygnya martiana*), Dendezeiro (*Elaeis guineensis*), a Carnaúba (*Copernicia cerifera*), Tucum (*Bactris setosa*) e o LICURI (*Syagrus coronata*).

Por tudo isso, as palmáceas são eterna fonte de vida, visto que, elas têm importância estrutural na maioria dos ecossistemas, já que são suporte para vários tipos de vegetais, como as plantas epífitas (bromélias e as samambaias), os pássaros que usam as palmeiras para fazerem os seus ninhos, comerem seus frutos e dormirem seguros, a exemplo da arrarinha azul-lear, espécie de pássaro em extinção, que sobrevive do coquinho da palmeira Licuri, no sertão baiano, na região do Raso da Catarina.

E é exatamente, na sustentabilidade da espécie Licuri, na comercialização desse produto e subprodutos, enquanto atividade que gera renda e emprego local, pelo comércio das amêndoas, pelo artesanato, pela gastronomia e como atrativo turístico, que encontramos nosso objeto central que originou o presente trabalho.

2. AS PALMÁCEAS NATIVAS DO NORDESTE BRASILEIRO

A Região Nordeste, aparece no cenário nacional, como um local de grandes possibilidades, quer pelas riquezas culturais que possui, quer pelo fato de ser considerada, como a Região que apresenta muitas riquezas vegetais.

Segundo AZEVEDO (1970, p. 198), “de todas as riquezas vegetais brasileiras, é no Meio-Norte, em terras do Maranhão, que se encontra a mais importante pelo valor de sua produção; trata-se de uma palmácea, o babaçu (*Orbignia martiniana*), que aparece sob a forma de importantes associações, os babaçuais, notadamente nos vales dos rios Itapicuru, Mearim e Pindaré. Seus troncos e suas folhas são largamente empregadas na construção de habitações modestas, que fazem lembrar as choças africanas. Seu palmito é utilizado como alimento, não só da população regional, como na dos suínos. Mas é o óleo existente em suas amêndoas que lhe assegura a posição ímpar entre as demais riquezas vegetais do país: além de ser comestível, pode servir como lubrificante, fornece a glicerina, produz a manteiga vegetal, que entra na fabricação de sabonetes. As fibras de babaçu podem transformar-se em produtos plásticos e servem para o fabrico de capachos e escovas” .

É nesse quadro, que se analisa a importância dessa planta na vida do homem nordestino. Sobre a utilidade desse vegetal, GONÇALVES (1998) afirmou que, é difícil opinar em que consiste: na maior exuberância ou na infinita utilização na vida da humanidade.

Outra palmácea importante na Região, é a Carnaúba (*Copernicia cerifera*), em virtude das diversas aplicações dessa árvore para o **sertanejo**. Geralmente, essa palmeira aparece junto aos cursos d'água nos Estados do Ceará e Piauí, mas também em outros estados nordestinos, como a Bahia. A importância dessa espécie vegetal já é conhecida desde o século XVIII, pelo naturalista Alexandre Von Humboldt, no Brasil, admirado com as aplicações dessa planta, passou a denominá-la de **árvore da vida**. Dessa forma, ele tinha razão, visto que, da carnaúba tudo se aproveita: as folhas são utilizadas para a extração da cera, principal produto obtido dessa vegetação, que além de servir de cobertura as habitações rurais e de fornecer fibras de grande utilidade, dela se extrai a preciosa cera-de-carnaúba de larga aplicação industrial.

É fundamental citar ainda a utilidade do fruto da carnaúba para a alimentação humana e animal; o palmito é comestível e a amêndoa é usada na extração do óleo.

Além disso, a madeira é aplicada nas construções rústicas (caibros e ripas), na marcenaria de artefatos tornelados como, bengalas e objetos de uso domésticos.

É interessante salientar, a relação dessa espécie florestal com o homem dessa região, a total integração do homem regional ao meio em que vive. Por isso, a carnaúba é um elo de integração entre homem e a natureza.

Porém, existe no Brasil, muitas outras palmáceas nativas de valor econômico regional, tais como a piaçã ou a piaçaba (*Attalea funifera*), natural do Maranhão e Bahia. Suas folhas fornecem fibras com aplicações industriais, o licuri ou ouricuri ((Bahia), também conhecido como **Cocos schizophyla**, encontrado em Alagoas, Bahia e Minas Gerais, com estipe de 3 m, e o **Cocos coronata**, encontrado nas caatingas do Brasil, com estipe de 10 m. Ambos possuem frutas comestíveis e são conhecidos como, **Butiá** (Santa Catarina), **butiazeiro** (Rio Grande do Sul), **coqueiro cabeçudo**, **uricuri** (Minas Gerais), **alicuri**, **uricuri**, **uricuriiba** (Pernambuco); o dendezeiro e o coco da Bahia, de onde se extrai o óleo de seus frutos para utilização na agroindústria.

Vale ressaltar, que o licuri constitui a base econômica regional e movimenta a economia nacional. Em vista disso, a produção dessa espécie florestal proporciona o desenvolvimento da região e o crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. Na falta de dados mais atualizados apresentamos as estatística fornecidas pelo anuário do IBGE exposto na tabela a seguir. Em 1992 a 1995 a. quantidade produzida de coquilho do licuri apresentava a seguinte distribuição (Tabela 1).

TABELA 1. LICURI (COQUILHO)				
ESTADOS	QUANTIDADE (T)			
	1992	1993	1994	1995
BRASIL	10.958	8.202	7716	6696
ACRE	3035	770	410	384
AMAZONAS	—	220	99	108
BAHIA	7924	7230	7207	6203

FONTE: Fundação IBGE. Anuário Estatístico do Brasil, 1996.

Analisando a tabela 1 observamos que o Estado da Bahia é o maior produtor, seguido pelo Acre, embora haja quedas sucessivas na produção. No período que vai de 1996 a

1998 (Tabela 2), os dados fornecidos reportam-se apenas ao Estado da Bahia, cuja produção continua diminuindo.

TABELA 2. LICURI (COQUILHO)			
ESTADO	QUANTIDADE (T)		
	1996	1997	1998
BAHIA	6.066	5.894	5.567

FONTE: Fundação IBGE. Anuário Estatístico do Brasil, 1999.

Esta queda na produção deve-se basicamente a falta de programa de incentivo a esse setor produtivo.

De um modo geral, essas palmáceas nativas apresentam potencialidades, enquanto fornecedores de produtos e subprodutos. Quando os produtos são utilizados racionalmente pelo homem satisfaz suas necessidades básicas de sobrevivência, viabilizando o desenvolvimento sustentável regional e a manutenção da espécie.

2.1 CARACTERÍSTICA DAS PALMÁCEAS

O licurizeiro é uma espécie de palmeira brasileira que entra na sub-família da **Ceroxylinea**. Essa família se divide em cinco tribus, sendo que o licuri entra na classificação da tribu **Cocoinae**, que se subdivide em mais de seis gêneros como o babaçu e a Piaçava, entre outros. No Brasil existe em torno de 44 espécies diferentes do gênero cocos, inclusive o licuri. Conforme descreveu MARTIUS (1998), as palmeiras possuem troncos eretos e folhas erectas, com folíolos agregados em grupos de dois-três. As flores masculinas são longas e coriáceas, enquanto as femininas são um pouco mais curtas. O ovário ovóide, prolonga-se pelos estigmas, porém um pouco mais grosso na base e nos orifícios germinativos. No que se refere aos aspectos fisionômico, elas possuem o tronco de seis a dez metros de altura, com vinte centímetro de diâmetro, cilíndrico e profundamente anelado as folhas com pecíolo curto mais ou menos três cm de comprimento, dispostos em cinco espirais regulares e densamente embricados. A inflorescência vai de 60 a 70 cm de comprimento com ramos de dez a 30 cm de comprimento; as flores femininas medem 10 a 12 mm e as pétalas com 6 mm. O gérmen tem de 2 a 3 mm, a drupa de 3 a 3,5 cm de comprimento sobre dois de diâmetro, com

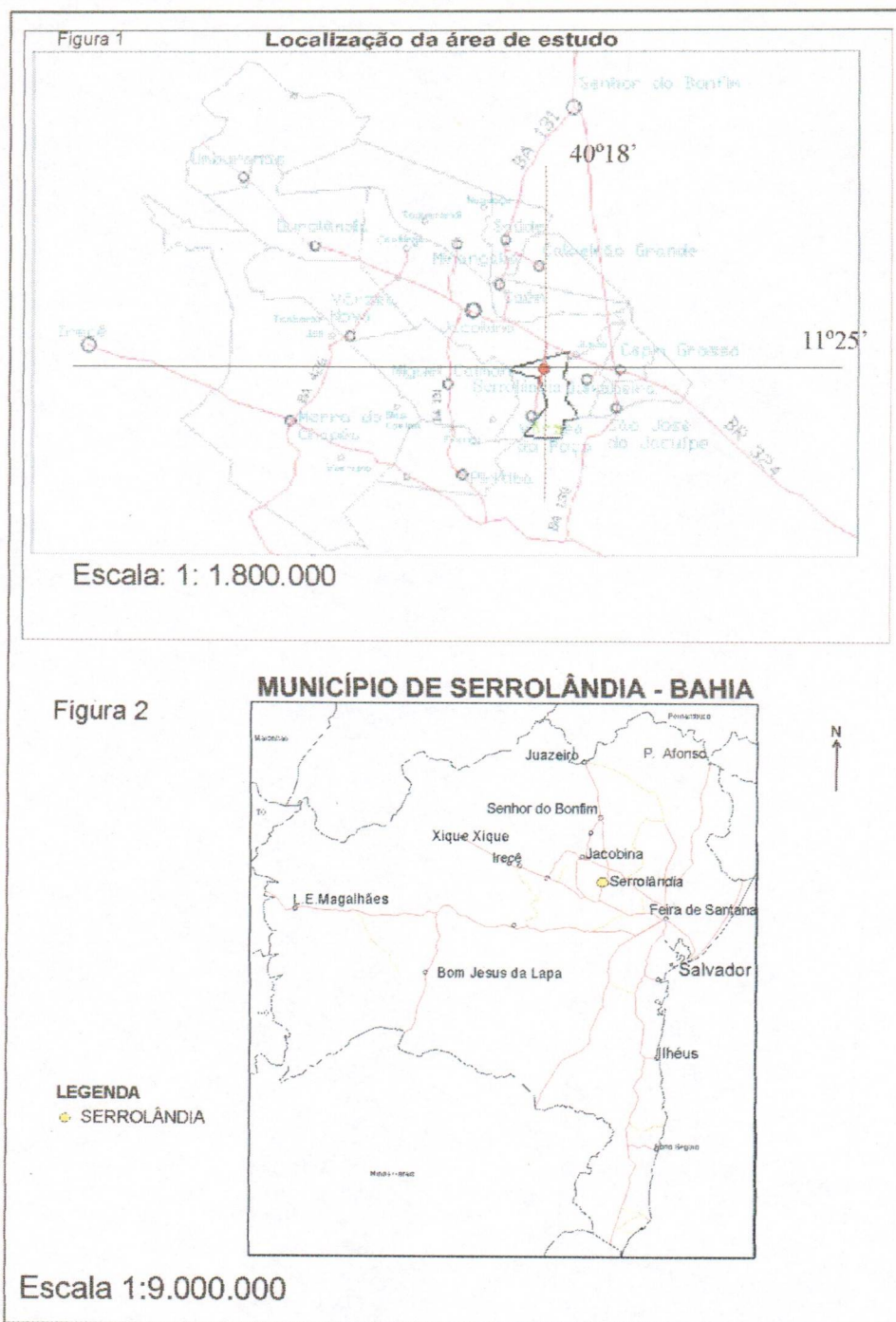
três mm de grossura da casca e orifícios germinativos na base; as sementes por sua forma acompanham as calosidades internas do endocarpo. A floração acontece em setembro e frutifica em dezembro.

Segundo BONDAR, (1938. p. 4) O licurizeiro prospera tanto nos bons terrenos fundos, como nos empredados da caatinga. Dá-se bem nos terrenos de barro, tanto nas areias, como nos calcários, não suporta brejos ácidos e prefere as zonas secas nesse sentido, a palmeira Licuri é característica da Região Agreste e da Caatinga. Essa vegetação aparece em associações com o mandacaru, umbuzeiro, incó, etc. Essa palmeira é considerada natural do sertão baiano, encontrada nos municípios de: Jaguarari, Bonfim, Carrapichel, Pindobaçu, Saúde, Caldeirão Grande, Caém, Jacobina, Itiúba, Cansanção, Monte Santo, Queimadas, Campo Formoso, Riachão do Jacuípe Miguel Calmon, entre outros.

Em Serrolândia, o licurizeiro existe em quase toda a extensão da área do município, onde a ação do homem ainda não o destruiu.

3. O - A CULTURA DO LICURI NO MUNICÍPIO DE SERROLÂNDIA

O Município de Serrolândia está situado no Piemonte da Chapada Diamantina, na parte noroeste do Estado da Bahia. (fig. 1 e 2).

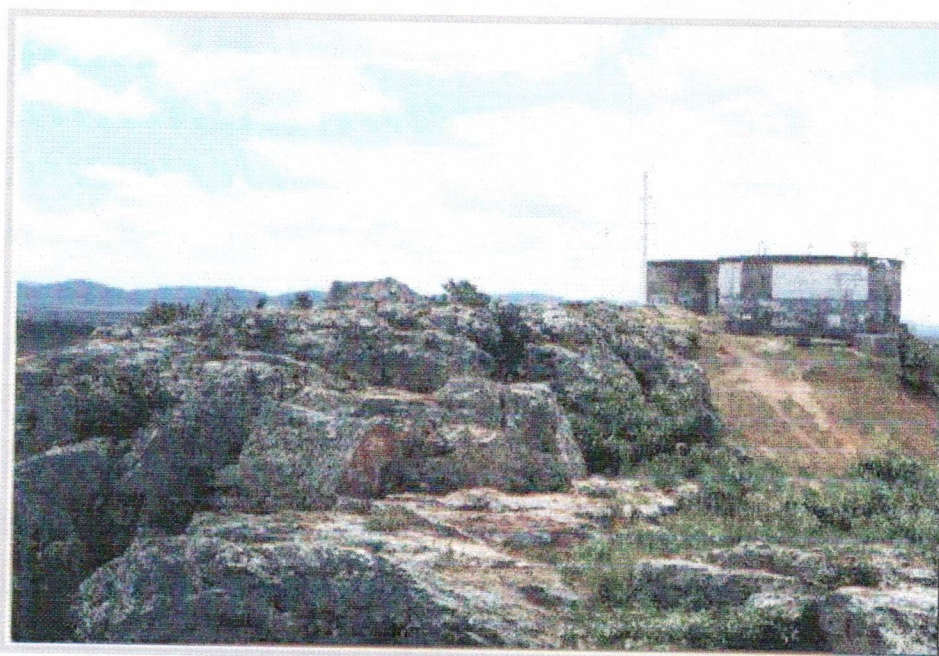


Limita-se ao Norte, com Jacobina, ao Sul, Mairi, ao Leste, Quixabeira e ao Oeste, com Várzea do Poço. Ocupa uma área territorial de 373,8 Km², aproximadamente, a latitude

de 11 25' S e longitude de 40 18' W, numa altitude de 445 m em relação ao nível do mar. A sua população possui cerca de 12.608 habitantes, sendo que a zona urbana possui cerca de 6032 habitantes e a zona rural 6576 habitantes. (IBGE, 2000).

O Município está localizado à 319 Km de Salvador e liga-se à capital através da BR-324. O clima dessa região é semi-árido, ocorrendo secas prolongadas, causando sérios problemas à população local e para a agropecuária. A temperatura média é de 23,3° C e a pluviosidade oscila entre 500-800 mm anuais. A ocupação do Município ocorreu na área onde se encontra um acidente geográfico, denominado Monte Serrote (Figura 3) que despertou a curiosidade dos primeiros moradores como Sr. Jerônimo, sua esposa D. Zumira e o seu irmão Dionísio. A partir daí, foi erguido um grande Cruzeiro no Monte, proporcionando assim, o surgimento da cidade. Hoje em dia o Monte Serrote é considerado atração turística, onde se contempla a vista panorâmica da cidade.

Figura 3 - Monte Serrote



Em 1929, Sr. Jerônimo convidou as pessoas para roçarem a área e prometeu lotes de terrenos as pessoas que o ajudasse na brilhante idéia. Então, em 1930, iniciaram-se primeiras feiras-livres, aos domingos, mais tarde, aos sábados.

No período de 1932, ocorreu uma grande seca na região e a comunidade sofreu sérias conseqüências. Nesta época, houve uma queda no ritmo das construções e o

povoado parou de crescer, em virtude da seca, como afirma REIS (1994, p. 17) “a chamada seca de 32, assolou sem piedade aquela região”.

Nesse sentido, em 1950, dentro de uma política de desenvolvimento regional, o Povoado Serrote foi escolhido como um local do Sertão com vocação natural à seca para construção do açude Serrote (Figura 4) com capacidade para comportar 10.800.000 m³ de água. A obra foi financiada pela SUDENE (Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste) dentro de um plano administrativo do DNOCS (Departamento Nacional de Obras Contra as Secas).

Figura 4 - Açude Serrote



Em 1953, o povoado Serrote foi elevado a categoria de vila com o nome Serrolândia (Lei Estadual) nº 628, 30/12/1953. A idéia do nome Serrolândia, surgiu do Sr. Valdetrudes Carneiro Magalhães, um dos primeiros comerciantes do local que considerava o nome serrote muito arcaico. Assim a vila Serrolândia continuou apresentando problemas e o povo começou a lutar pela sua autonomia política. Somente em 23 de julho de 1962, a Vila chegou a categoria de cidade (Lei Estadual, nº 1746, 23/07/1962), sendo Florivaldo Magalhães de Souza o primeiro prefeito da cidade.

Durante as décadas de 50 e 60, a receita de Serrolândia concentrava-se essencialmente no setor extrativo do licuri, principalmente no comercio atacadista. De fato, os estabelecimentos comerciais expandiram-se para atender a crescente demanda

da produção, principalmente após a constatação dos efeitos benéficos do crescimento real da renda per capita das famílias serrolandenses, sobre essa atividade econômica.

Dessa forma, a ocupação do local como um todo, ocorreu com o desenvolvimento de atividades propiciadoras de povoamento. Primeiramente, temos o extrativismo vegetal do licuri, como vocação apriorística regional e, mais tarde a agropecuária.

Atualmente, a cidade tem sua economia diversificada, com atividades econômicas, como o comércio e a indústria de bolsas que oferecem enorme variedade de opções de compra. A presença de um mercado urbano diversificado abre a possibilidade do trabalho informal sem vínculo empregatício. A agropecuária e a atividade extrativa vegetal vêm diminuindo, devido as secas prolongadas, o desmatamento do licuri e a falta de programa para incentivar essa cultura. Mas apesar disso, esses setores caracterizam a cidade dentro do contexto histórico e sócio-econômico da região.

A sede municipal foi se expandindo com o êxodo rural e a instalação de residência dos proprietários de terras que compõem o espaço social e a elite política local. A situação sócio-econômica caracteriza-se através da relação intrínseca da comunidade com as atividades produtivas. As famílias da zona rural plantam as culturas de subsistência, ou trabalham para os fazendeiros, como macaqueiros ou vaqueiros, ou ainda, no extrativismo vegetal do licuri.

Há aproximadamente a uma década atrás a situação de Serrolândia começou a mudar com a diversificação das atividades produtivas. A partir daí a Prefeitura Municipal, objetivando incentivar as manifestações culturais e aumentar a renda local, vêm revitalizando os festejos juninos, com a realização do “Arraiá do Licuri”, (Figura 4) através de órgãos estaduais, a exemplo da BAHIATURSA e FAZCULTURA, no sentido de dinamizar atividade turística. O Arraiá, nos últimos tempos vem proporcionando um grande fluxo de turista na cidade e constitui-se numa das melhores festas juninas antecipada da região. Depois do incentivo da própria prefeitura a esse evento e a incorporação do evento pela comunidade, toda estrutura pública se preocupou com o nível de infra-estrutura e divulgação do local para a recepção ao turista. Assim, a atuação do poder público com as empresas turísticas se deu no sentido de transformar os atrativos (manifestações culturais) em produto turístico possível de ser exportado aos consumidores regionais. Entretanto, as transformações em Serrolândia contribuíram para revitalizar a cultura popular como atividade turística. Após a

pesquisa com o artesanato, observamos uma manifestação da arte popular e meio de sobrevivência, bem como a gastronomia regional que faz a delícia dos moradores e visitantes principalmente na Quaresma com a famosa moqueca de peixe com leite de Licuri, assim como o arroz de licuri. Tendo em vista as aplicabilidades da amêndoa do licuri e dos subprodutos que se apresentam como potencialidade para a atividade turística. O turista, elemento chave, inserido neste contexto aprecia e valoriza esses produtos. A indústria do turismo em Serrolândia transformará o subprodutos do licuri em atração turística, proporcionando a integração desses produtos no mercado turístico.

Também é marcante a presença dessa palmeira nas festas populares, do povo serrolandense, desde as homenagens a São Roque, padroeiro da cidade aos santos padroeiros dos povoados do município, assim como também nos festejos juninos, especialmente, o “Arraiá do Licuri” a maior festa popular da cidade.

Alguns Programas Comunitários foram criados da como consequência da precariedade de serviços de Saúde Pública disponíveis e a forte presença da medicina alternativa, assim como, a pastoral da Saúde e da Criança, que tem contribuído na erradicação da mortalidade infantil.

Na educação, por exemplo, alguns problemas, ainda interferem na aprendizagem como, a falta de recursos didáticos, a falta de colégios do Ensino Fundamental em alguns povoados e a falta de qualificação de alguns profissionais da Educação. Além disso, o problema da repetência e a evasão escolar e o analfabetismo adulto, implicam na melhoria da qualidade de ensino.

Com relação aos problemas de degradação ambiental, o desmatamento da vegetação primitiva, principalmente o Licuri, prossegue em todo o Município, devido a pecuária a agricultura de subsistência e a promoção de eventos como o “Arraiá do Licuri”, que utiliza os pés do licuri para ornamentação.

O que podemos analisar, que gerou as preocupações explicitadas nesse estudo é exatamente o posicionamento da comunidade ante o desmatamento desse vegetal, que se intensifica com as pastagens, a agricultura de subsistência e também com os Eventos Turísticos da Comunidade, ante a intervenção Pública Municipal que colabora para a realização desses Eventos, deixando marcas profundas nos ecossistemas locais.

Necessário se faz, uma estratégia de desenvolvimento baseada nos princípios da sustentabilidade, onde o ambiental, o cultural, social, o econômico e a identidade dos lugares sejam contemplados nos planejamentos turísticos, locais e regionais. No caso de Serrolândia, é necessário o envolvimento do Poder Público Municipal, no sentido de

viabilizar as políticas públicas para garantir a conservação da natureza e a qualidade de vida da população, além da contribuição da comunidade no sentido de colaborar com a conservação do licurizeiro, visando o desenvolvimento local.

3.1 O EXTRATIVISMO VEGETAL DO LICURI E O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

A atividade extrativa vegetal do licuri, funciona como articulador de relações sociocultural e econômica da comunidade local, contribuindo para a geração de renda. Em vista disso, enquanto propiciador da economia, encaramos o extrativismo do licuri como agente interno e que, ao se desenvolver, proporciona o desenvolvimento do Município.

Consideramos a atividade extrativa vegetal, como fator que facilita a entrada de renda para a comunidade, participando ativamente da vida da população local, tendo em vista, as inúmeras aplicabilidades dessa atividade econômica. Como destaca REIS, (1994, p. 27) “no extrativismo vegetal, destaca-se como principal produto o licuri. Este é, sem dúvida, a base da economia serrolandense. Conhecido também como licuri, é considerado como um dos maiores sustentos das inúmeras famílias de baixo poder aquisitivo, tanto da zona rural quanto da zona urbana”.

De acordo BONDAR (1964) devido a sua formação granítica, o Estado da Bahia está sujeita a longos períodos de secas, com boa parte do solo agrícola, descoberto em grandes extensões; são as palmeiras que sustentam animais os domésticos, à custa dos quais o homem sobrevive. As cabras catam na caatinga frutos do licuri. E trazem para o domicílio. Ao ruminar a polpa dos frutos, expelem o caroço mulheres e crianças os recolhem quebra os caroços e retiram as amêndoas, com as quais se alimentam, dão ração às galinhas e vendem no mercado para a indústria de óleos. São as palmeiras que atraem e seguram o homem nessas regiões inóspitas. Sem elas, seriam grandes áreas semi-desérticas ou despovoadas.

Tendo em vista a importância dessa palmeira para a região, até hoje não houve nenhuma preocupação pelo seu plantio. Há uma insensata devastação dessa vegetação nativa pela ação humana, substituindo a cobertura vegetal primitiva pelas atividades agropecuárias como acentua REIS (1994 p. 26), que “com relativa influência na nossa vegetação, encontramos as matas que têm sido muito devastada pelo homem com o objetivo de fazer suas plantações e explorar as madeiras existentes. Como resultado

desse desamamento, formam-se as grandes capoeiras que são roçadas periodicamente para o plantio da lavoura”.

Convém salientar, que no Brasil a devastação da vegetação nativa, vem ocorrendo desde a colonização do País. “A ação do homem no tocante à devastação da vegetação primitiva, que teve início com a colonização do Brasil, é marcante nas Regiões Sul, Sudeste e Nordeste e parte do Centro-Oeste do País” (Fundação IBGE, 1997 p. 148).

Cabe lembrar, que na natureza, tudo se relacionam e que há uma interdependência entre todos os elementos que a forma. Para o ambientalista Armando Dias Mendes, (1993, p.12) “o ambiente é apropriado pelo homem como fonte e objeto de conhecimento, como material de construção do Universo, e como habitat. Os cenários assim decompostos são, esquematicamente, o ambiente natural, o construído, o meio ecológico, e o modo econômico”.

Por isso torna-se necessário que se pratique o extrativismo “conservacionista”, sem ameaçar o meio ambiente, como as “Reservas Extrativistas”, que procuram assegurar o desenvolvimento sustentável, ou seja, ao mesmo tempo que a floresta é explorada, ela é conservada da devastação, havendo assim, um equilíbrio entre as necessidades de conservação dos recursos vegetais e à necessidade de desenvolvimento econômico, visando a sustentabilidade local.

De tal maneira vale ressaltar, que a idéia de sustentabilidade já vem explícita na declaração de Chico Mendes: “descobrir que, para se garantir o futuro da Amazonas, era necessário criar a figura da reserva extrativista como forma de preservar a floresta, mas como forma econômica, como proposta econômica ao mesmo tempo. (...) o que queremos com a reserva extrativista? Que as terras sejam da União e que elas sejam usufruto dos seringueiros ou dos trabalhadores que nelas habitam, pois não são extrativistas só os seringueiros. Nessas regiões, o seringueiro é ao mesmo tempo castanheiro, mas em outras regiões tem o castanheiro, tem os trabalhadores do babaçu, têm outras espécies de trabalhadores extrativistas, o pessoal que trabalha com a juta, enfim, tem várias espécies de trabalhadores extrativistas na Amazônia”.¹

No sentido acima exposto, é reforçado o desafio de concretizar sustentabilidade socioambiental e geração de renda. A Comissão Mundial sobre meio ambiente e

¹ GRZUBOWSKI Cândido (Org) **O testamento do homem da floresta**. Rio de Janeiro: Fase, 1989 apud MELHEM, Adas. **O Brasil e suas regiões geoeconômicas**, São Paulo: Moderna, 1994. p. 180.

desenvolvimento, (CMMAD) definiu Desenvolvimento Sustentável como, “aquele que satisfaz às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem às suas próprias necessidades”. (CMMAD, 1988 p. 46, apud BARBIERI, José C. (1997 p.23).

Nesse contexto, o Meio Ambiente, constitui-se numa preocupação mundial. Na esfera nacional, a Constituição Federal de 1988, Art. 225, estabelece que “todos têm direito ao Meio Ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum ao povo, essencial a sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo para as presentes e futuras gerações”.

Assim, a Agenda 21 consolidou os pressupostos da Educação Ambiental como, “desenvolver na população uma consciência preocupada com o meio ambiente e com os problemas que lhe são associados e que tenham conhecimentos, habilidades, motivações e compromissos para trabalhar individualmente e coletivamente na busca de soluções para os problemas existentes e para a preservação de novos”. (CARVALHO, 2001 p.7).

Por outro lado, a Lei Orgânica do Município de Serrolândia, Art.332). estabelece que, “o Município providenciará, com a participação efetiva da população a preservação, a conservação, defesa, recuperação e melhoria do Meio Ambiente natural, artificial e do trabalho, atendidas as peculiaridades regionais e locais, em harmonia com o desenvolvimento social e econômico, para assegurar a todos os cidadãos o direito ao meio ambiente ecologicamente saudável e equilibrado”

Como não é possível dissociar as praticas ambientais das praticas sociais, a crescente regionalização dos problemas ambientais implica em novas reflexões acerca da pratica do extrativismo vegetal do licuri na Região.

Em suma, a idéia de Desenvolvimento Sustentável procura reverter o atual estado ecológico de Serrolândia, dando a população condições para melhoria da qualidade de vida, sob forma de exploração sustentada e a articulação da comunidade local, relacionando novas idéias à sua pratica de vida.

Nessa visão, é necessário a “interação” da comunidade serrolandense, a respeito da importância da palmeira licuri na sustentabilidade local e da sua necessidade para a sobrevivência. Por estas e por outras razões, podemos dizer que, o extrativismo vegetal “conservacionista”, significa oferecer à comunidade, alternativa a sua prática sócio-econômica de modo a proteger a natureza e melhorar a qualidade de vida do povo serrolandense.

3.2 OS PROPRIETÁRIOS DE LICURI E O PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS COQUILHOS

Atualmente, a situação dos proprietários e a produção do licuri não apresentam nenhuma perspectiva de futuro. Existe várias famílias no Município que vivem da colheita do licuri. Essas famílias colhem o licuri, sem nenhum cuidado com a planta, destroem os licurizeiros e não pensam no futuro.

Dos proprietários entrevistados, 50% vivem no Povoado de Roçadinho, 12% residem no Povoado de Salamin, 6% no Povoado de Novolândia, enquanto 31% moram na sede. Mesmo assim, os proprietários buscam, na exploração do licuri melhorar a renda e aumentar a produtividade dessa cultura. Desses proprietários 50% estão na faixa de 30 a 40 anos, de 50 a 60 anos, 37.5% e apenas 6% possui 70 anos.

Nota-se que, no Município predominam as pequenas propriedades e minifúndios, principalmente por causa da divisão entre os herdeiros. Nesse sentido, essas propriedades não são suficientes para assegurar a subsistência e o desenvolvimento sócio-econômico das famílias que neles trabalham. Além desses fatores, essa população não possui escolaridade ou apenas, as primeiras séries do Ensino Fundamental.

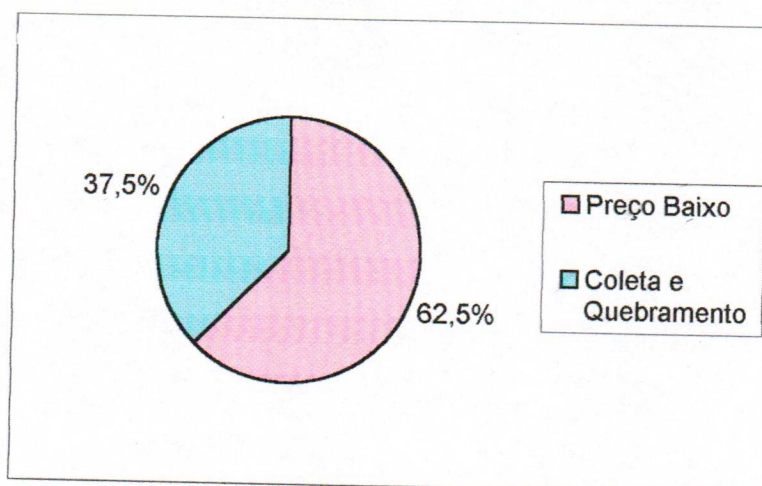
Quanto a produção do licuri, uma palmeira em boas condições, pode produzir até 8 cachos por ano, dando de 2 a 3 quilos de coquilho por pé, ao preço de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por quilo. As técnicas utilizadas na produção são primitivas. Os frutos do licuri são levados aos domicílios nas costas ou na cabeça das mulheres e dos homens, ou através de asnos, o que não contribui para a eficiência da coleta. Esses cocos são aproveitados para o comércio, para alimentação humana, além de alimentar porcos e galinhas em regime extensivo. A coleta do licuri (Figura 5) ocorre quase todo o ano, uma vez que o licurizeiro produz inflorescência e cacho isolados durante todo o ano. Mas a floração principal ocorre predominantemente de julho a setembro e coleta-se, principalmente, em novembro.

Figura 5 - A coleta do licuri



Os principais problemas da exploração do licuri, estão no preço baixo do produto, com 62,5% das respostas e 37,5% apontaram o trabalho de coleta e quebramento. (Figura 6).

Figura 6 - Problemas da exploração do licuri.



O licurizeiro é uma planta perene e pode viver até um século, basta que não haja devastação do vegetal. Quando questionamos sobre o aumento da produção dentre os entrevistados, 43,7% disseram que para aumentar a quantidade produzida, torna-se necessário não devastar os pés de licuri, 56,3% afirmaram que é necessário zelar pela planta.; 62,5% demonstraram que as queimadas têm contribuído para diminuir o número de plantas, , apenas 37,5% disseram que as queimadas não prejudicam.

Com relação a importância do licuri na economia local, os entrevistados reconhecem que a renda não atende as necessidades das famílias colhedoras. 62,5% acreditam que a implantação de fábricas para beneficiar o licuri pode contribuir com a economia do Município, 18,7% disseram que a criação de Cooperativas pode melhorar a comercialização e 18,7% citaram o Poder Público para incentivar a produção através de investimentos no setor. É interessante frisar a importância das palhas do licuri, como ração animal com 75% das respostas, 25% usam para cobrir casas para animais e armazenar os produtos agrícolas. As cascas são usadas como adubo orgânico. Assim, as relações que entram na produção do licuri, assumem diversos papéis, não só econômico, mas também social, cultural e ambiental. É através dessas relações que o povo serrolandense demonstra a sua afetividade e expectativa com relação a esse recurso natural, por meio da interdependência entre o produto e as relações. Dos proprietários entrevistados, 25% demonstraram que o licuri desperta-lhes sentimentos de tristeza por causa do preço baixo, 18,7% têm saudades das quebras de licuri, porque era uma grande diversão, porém 56,25% mostram sentimentos de alegria em relação ao produto, por que através dele tiram o seu sustento.

Segundo, depoimento do Sr. Gervácio, *“o licuri me desperta saudade, pois através dele a gente usa várias coisas, além das quebras que traziam muita alegria e diversão”*.

O Sr. Juracy afirma que *o licuri é uma planta nativa que faz parte da nossa vida, a gente quebra os cocos, come o leite, os doces e as palhas servem para o gado*.

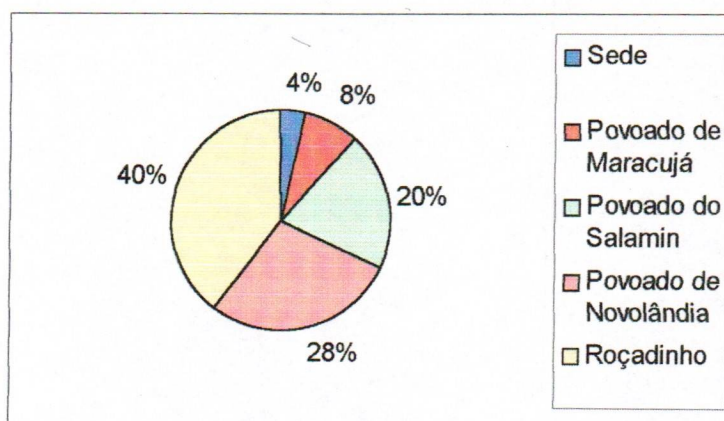
O mesmo sentimento de alegria levou o proprietário Antônio a declarar em entrevista que *o licuri desperta alegria de ver o verde das plantas no terreno*.

3.3 O PAPEL DA MULHER NA EXPLORAÇÃO DO LICURI

A mulher constitui-se peça chave no processo de coleta e “quebradura” do licuri. As idades dessas mulheres estão na faixa etária de 30 a 40 anos, 40% e na faixa de 40 a 50 anos, com 60% das respostas. No que se refere a escolaridade, 68% são analfabetas, 28% possui o 1º grau incompleto, apenas 4% já concluíram o Ensino Fundamental. Quanto ao local de residência, 4% habitam na sede, 8% moram no Povoado Maracujá e 20% vivem no Povoado Salamim; outros 28% residem no Povoado de Novolândia e

40% das entrevistadas residem no Povoado de Roçadinho, todas localidades em Serrolândia.

Figura. 7 - Local de residência da mão-de-obra feminina.



É importante salientar que 40% dessa mão de obra possui propriedades com licuri e 60% não são proprietários. Desse percentual 60% são obrigadas a coletar o licuri nos terrenos dos amigos 40% compram o produto diretamente do proprietário.

Segundo as “quebradeiras” de licuri, são necessárias 40 horas semanais para coletar os cachos, transportar, quebrar os cocos, e extrair a amêndoa.

Figura 8 - Terreiro com cocos de licuri



Uma vez coletados, os cocos são estendidos ao sol para secar, no chão dos quintais das casas ou das propriedades, durante um período de 7 a oito dias (*Figura 8*). Depois são “quebrados”, pelo processo rudimentar e manual *Figura 9*. Em geral, o procedimento adotado por elas é o seguinte: depois dos cocos secos eles são recolhidos e colocados num local da casa para quebrá-los entre duas pedras.

Figura 9 - Processo de quebramento do licuri



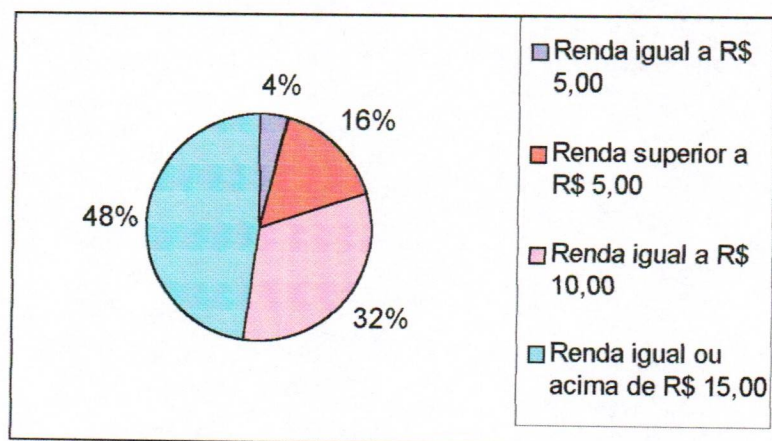
Cada mulher, “quebra” e “tira” em média duas latas (4 kg) por dia. O processo de extração da amêndoa é feita com auxílio de uma faca ou objetos pontiagudos (*Figura 10*).

Figura 11 - Processo de extração de amêndoa.



O quilo da amêndoa é vendido por de R\$ 0,50 (Cinquenta centavos). Uma pessoa poderá perfazer um total de R\$ 15,00 (quinze reais) durante a semana na época da safra. Assim, a renda obtida com o comercio da amêndoa do licuri varia: 16% obtém renda igual a R\$ 5,00 (cinco reais) por semana; 48% renda superior a R\$ 5,00 (cinco reais); 32% perfazem uma renda igual a R\$ 10,00 (dez reais), apenas 4%, conseguem renda igual ou acima de R\$ 15,00 (quinze reais).

Figura 11 - Renda com a comercialização da amêndoa.



Fonte: Pesquisa de Campos, 2000.

Cabe lembrar, que a renda gerada desse setor é muito pouca, servindo de complemento no orçamento familiar. Porém com esta renda várias famílias sobrevivem e ainda compram roupas, calçados, utensílios, bem como móveis para as casas, como afirma Railda, uma quebradeira de licuri, “*Eu me lembro que meu pai contava que o primeiro açúcar que eu comi foi com o dinheiro do licuri. Eu também comprei o enxoval do meu casamento, mas hoje não tem valor, mais é o nosso sustento*”.

O extrativismo do licuri é realizado pela população de baixa renda, que não consegue obter nos cultivo da sua roça a própria subsistência. É portanto, uma atividade complementar de subsistência.

O preço do licuri oscila conforme o mercado. Esse comércio é feito de forma indireta, como afirmou, BONDAR (1938, p.303) que, “as famílias colhedoras não vendem as amêndoas diretamente às fábricas mas aos intermediários, nas feiras livres, onde vão comprar os artigos para suas necessidades”.

A coleta do licuri é considerada a tarefa mais difícil com 56% das respostas, 16% acham o processo de quebraadura e 8% não gostam deste trabalho. Porém, quase todas opinaram que o pior é o preço baixo.

80% das mulheres consideram difícil solucionar o problema do preço baixo, já que esse produto é desvalorizado no mercado, 10% acreditam na implantação de fábricas para beneficiar o licuri, 10% mostram o Poder Público como solução.

É interessante notar, 56% dos trabalhadores não tem expectativa com o comércio desse produto, e 44% acreditam que será valorizado um dia.

O licuri é um recurso natural que ainda desperta sentimentos e afetividade na população que trabalha o dia-a-dia com esse produto. Das entrevistadas, 56% disseram que o licuri despertam-lhes alegrias, 24% mostraram tristeza por esse produto ser tão desvalorizado, 20% demonstraram sentimentos de entretenimento, como afirma a uma “quebradeira” de Novolândia: *“Eu tenho muita alegria e saudade, pois eu comecei a minha vida quebrando e tirando licuri para viver, acho que esse trabalho é um divertimento para nós”*.

Muitas senhoras demonstraram sentimentos de saudade do tempo que tinha bastante licuri, como disse uma outra “quebradeira”: *“eu sinto saudade do licuri, por que é o único trabalho que a gente tem e é um divertimento para nós”*.

A senhora Eunice também demonstrou que, *“O licuri me desperta sentimento de alegria, com idade de 9 anos eu já quebrava licuri e também ia para as quebras nas casas dos amigos. Nas quebras a gente arrumava amizade e uma ajudava a outra”*.

Antigamente, as famílias serrolandenses reuniam-se nas casas dos parentes e amigos para fazerem as famosas “quebras” de licuri “ou mutirões”, onde as famílias encontravam-se para comemorar a coleta e juntos realizavam o momento cultural da comunidade. Assim, faziam as “quebras” e durante o trabalho, contavam estórias, cantavam as cantigas de roda da região, faziam amizades e ainda, arrumavam os casamentos. No fim do trabalho, todos ajudavam a família na arrumação da casa, depois começava a festa com “batuque” e a partilha com chá e café. Com essa idéia de coletividade, combinavam trabalho e lazer com patrimônio legado pela cultura do licuri.

Neste aspecto, lembrando as “quebras” do Povoado de Roçadinho, Joana Silva Bispo citou a cantiga de roda: *No Roçadinho ninguém pode mais dormir, com a pancada da pedra e o quebrar do licuri; começa na rua de baixo e vai terminar no cemitério, Alcides vem dizendo: se não for limpo, eu não quero!”*.

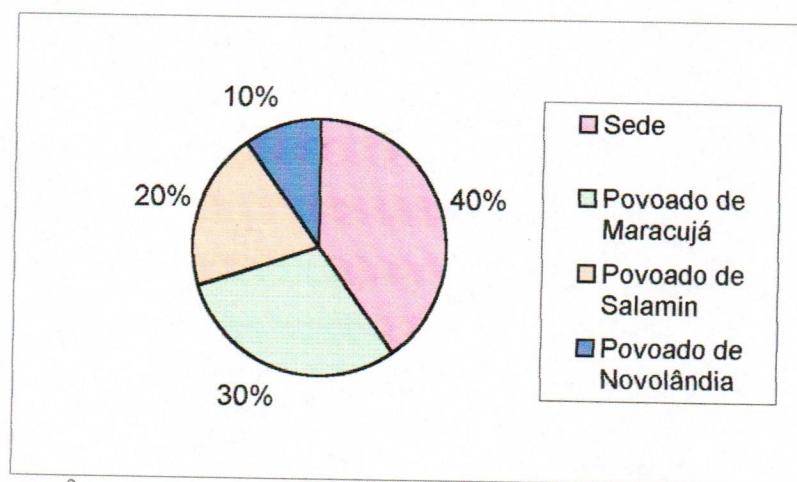
3.4 A APLICABILIDADE DA AMÊNDOA DO LICURI

O uso da amêndoa do licuri pelo povo serrolandense é muito grande e diversificado. A amêndoa oferece varias opções na gastronomia regional, bem como na culinária local, como na fabricação de doces, tipo cocada e quebra-queixo, assim como sorvete (picolé e geladinho). Além disso, é aplicada no preparo de leite, usado como tempero para galinha caipira, moqueca de peixe, principalmente na quaresma, e ainda como mistura para arroz e muitas outras iguarias.

Na entrevista com os doceiros do Município, para saber a aplicabilidade da amêndoa do licuri constatamos que 40% dos entrevistados dos residem na sede, 30% moram no Povoado de Maracujá, 20% no Povoado Salamin e no Povoado Novolândia vive o equivalente a 10%. (Figura 12).

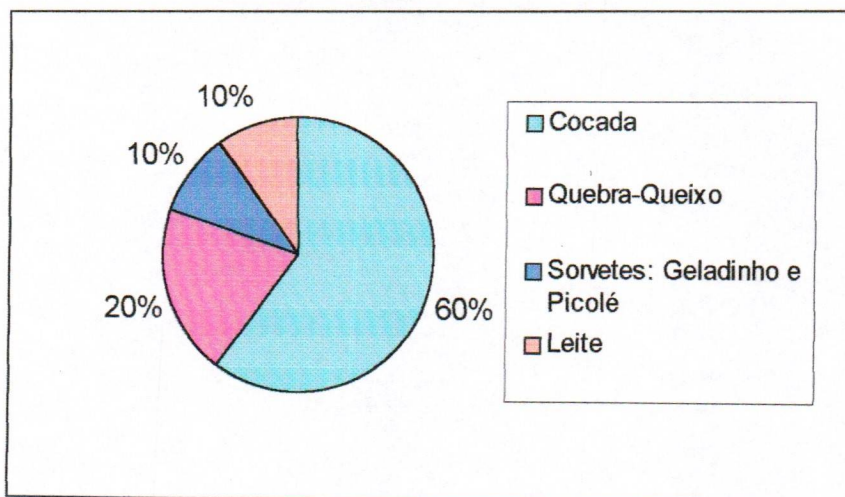
A doceira Cirene, do Povoado de Maracujá. *“O licuri representa muito para a minha vida, eu comecei a vida com a renda do licuri, desde o enxoval do casamento e até hoje eu compro as coisas com o licuri”*.

Figura. 12 Local de Residência dos doceiros.



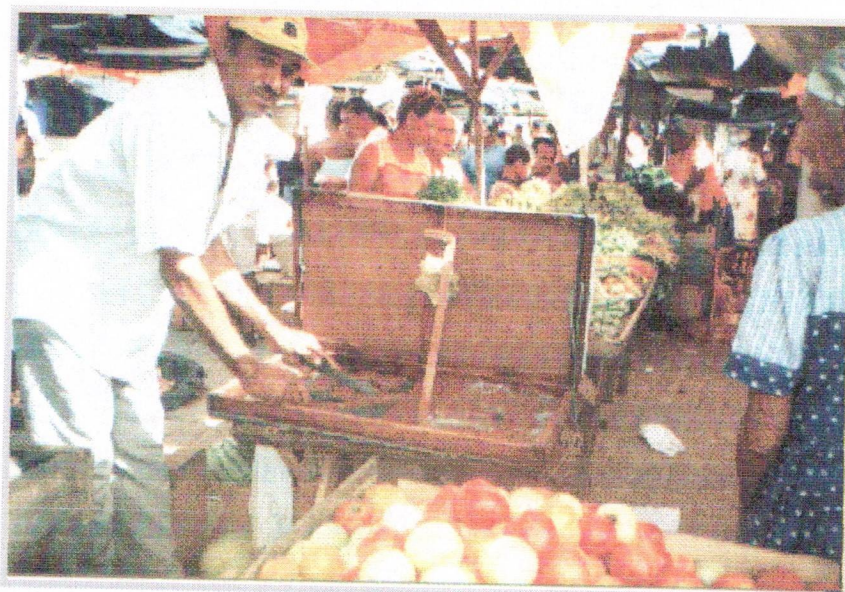
Sobre a agroindústria do doce de licuri no local, 60% consideram a cocada como principal produto, 20% apontaram o quebra-queixo. Os outros 10% ficaram com o sorvete (geladinho e picolé), e o preparo de leite, com 10% das respostas. (Figura 13)

Figura13 Agroindústria do doce de licuri



Segundo os doceiros, a confecção desses produtos é baixa devido a falta de incentivo, a desvalorização do produto e ainda, a falta de terras, considerando que, 40% dessas famílias não possuem propriedades para fazer a coleta do licuri e realizam o processo de coleta nos terrenos dos outros, ou compram o produto. Dos entrevistados, 60% disseram que coletam nas propriedades dos amigos.

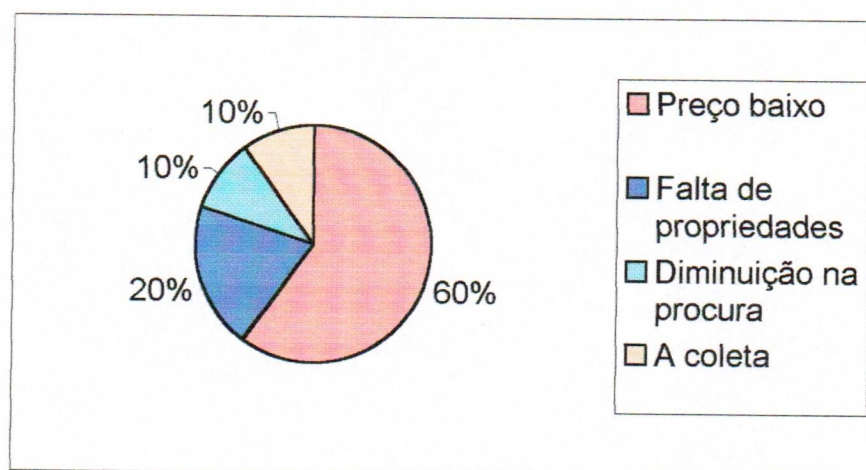
Figura 14 - O doceiro Paulo, comercializando o quebra-queixo na feira livre de Serrolândia-BA.



O doceiro Paulo, afirma que “fabrica em média 30 kg de quebra-queixo por semana e vende à razão de 3,00 (três reais) o quilo. Esse comércio é realizado nas feiras livres da região, (Figura 14). Mas é feito também em casa, através de pedidos da comunidade e outras pessoas que moram em outras cidades ou estados brasileiros, que fazem encomendas do doce para presentear os amigos e parentes que moram fora da cidade”. Assim o fluxo maior desse produto é para as cidades de: Jacobina, Feira de Santana e Salvador, e os Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná e Sergipe. As rotas do quebra-queixo organizam-se essencialmente, em torno do mercado interno, buscando outros eixos como: Nordeste, Sudeste e Sul.

Cabe lembrar, que dos entrevistados, 40% vendem o doce em casa, 40% o fazem nas feiras livres e apenas 20% nas escolas. A maior dificuldade com a venda desses produtos, refletem-se mais uma vez no preço baixo, com 60% das respostas, na falta de propriedades 20%, 10% a diminuição da procura dos produtos, 10% para a coleta do licuri. (Figura 15).

Figura. 15 Os problemas na produção e comercialização dos produtos



As respostas refletem a preocupação com a desvalorização do produto. Assim, o principal problema está na renda baixa da população local, em virtude da falta de incentivo a essa produção. Dessa forma, 20% delas afirmam, que a renda desse tipo de comércio não atende às necessidades básicas dessa famílias, enquanto 80% declaram que a renda serve como ajuda no orçamento familiar.

Portanto, pode-se perceber que mesmo sendo uma pequena agroindústria é muito importante na geração de renda e emprego local. 80% da população, reconhecem que a

implantação de ações para o fomento da indústria de beneficiamento do licuri no Município, melhoraria o preço e incentivaria o aumento da produtividade, 10% acham que não tem solução para os problemas e 10% citam uma campanha de divulgação e marketing, como alternativa para aumentar a procura dos produtos.

Contudo, os doceiros de certa forma estão conscientes da necessidade do desenvolvimento da agroindústria, como contribuição ao desenvolvimento sustentável local. Considerando a importância dessa atividade para a comunidade, 70% respondeu que o licuri é importante para aumentar a renda local, 20% para a alimentação, somente 10% respondeu que é o divertimento do povo dessa região, conforme o depoimento da doceira Jardilina: *“o licuri serve para a nossa alimentação e ainda é o lazer da nossa comunidade”*.

Para a doceira Eunice, do Povoado de Salamim, *“o licuri tem muito significado para a minha vida, pois se não fosse ele, eu não vendia o meu doce, que é o meu sustento e da minha família”*

O doceiro Paulo vai mais além no seu depoimento quando diz que, *“o licuri é uma grande ajuda para nós. No tempo que tem muito licuri a gente vive dele. A nossa morada foi construída com o dinheiro do licuri. Desde pequeno que trabalho com ele, cortava no mato, quebrava e tirava para fazer a feira. Quando eu era pequeno, o meu pai cortava o licuri com a gente e toda semana a gente pegava até 150 latas no terreiro. A casa do meu pai era coberta de palha de licuri e foi lá que eu nasci e cresci, então essa planta é muito importante para a gente”*.

Finalmente, o licuri é muito importante para o povo serrolandense, porque além da alimentação, dele resultam vários subprodutos, com aplicação industrial e doméstica. Lorenço Ravazzano menciona que, *“do licuriseiro, conhecido em todo o Estado da Bahia, antigamente aproveitavam apenas o pequeno coco que se vendia nas feiras como gulodice, em rosários; raras famílias do interior aproveitam o coco para extração de óleo pelo sistema primitivo de cozimento, para uso doméstico. Não se conhecia o aproveitamento de coquilho para a extração de óleo por meio de maquinário. O óleo do licuri, além dos usos industriais, é um óleo alimentício e poderá conquistar largos usos na arte culinária”*. (RAVAZZANO, apud BONDAR, 1938. p. 5).

3.5 A COMERCIALIZAÇÃO DA AMÊNDOA DO LICURI

O comércio da amêndoa do licuri no Município é feito de forma indireta. Os proprietários e “quebradeiras” de licuri, vendem a sua produção ao dono do mercado local, que por sua vez, vende as amêndoas para os mercados da sede. Conseqüentemente, vendem diretamente às fábricas de Feira de Santana, Santo Antônio de Jesus e Salvador. A comercialização desse produto é realizado em âmbito local, regional e estadual.

Dessa forma, a menor renda fica para as “quebradeiras” que trabalham na coleta e “quebramento” do licuri. As respostas das entrevistadas, levam de imediato à percepção da condição do comércio local. A falta de incentivo a produção e escassez da chuva diminuíram as transações comerciais, dado ser este um município que basicamente vive da extração vegetal do licuri.

A estagnação do comércio desse produto deve-se ao preço baixo de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por quilo, com 50% das respostas dos entrevistados e a falta de incentivo aparece também com 50%.

Os comerciantes demonstraram a necessidade do cooperativismo, com 50% das respostas e a instalação de indústria de beneficiamento do licuri, com 50%. Os entrevistados mostram-se receptivos, quando 50% dos entrevistados são favoráveis ao desenvolvimento da agroindústria do licuri. A capacitação da mão-de-obra e a criação de programa ambiental para a comunidade, aparece também com 50%.

A renda desse tipo de comercio é baixa, já que o preço por quilo da amêndoa de licuri é igual a 0,50 (cinquenta centavos). A produção mensal varia em torno de 80 a 100 t. (safra). A renda obtida da produção é aplicada no próprio comercio e na propriedade rural dos comerciantes. Dentre os armazéns na sede municipal que comercializam a amêndoa do licuri, destacam-se: Dalmir Vilas Boas Filhos e Ltda, que atua no ramo há 50 anos e o depósito de Jaime Franco, atual prefeito da cidade.

Esse comércio efetua-se nos municípios de Serrolândia, Várzea do Poço, Várzea da Roça e Capim Grosso. Segundo os comerciantes, o comércio do licuri está estagnado, devido a falta de incentivo a essa produção, as chuvas escassas e irregulares e também a falta de interesse das fábricas pelo produto, ou seja, a procura é muito pouca. Algumas fábricas fecharam, outras estão importando óleo a preço melhor do que beneficiar o licuri.

Para BONDAR (1938, p.304-305,) “as amêndoas de licuri eram, em partes, exportadas para o sul do País e também industrializadas na Bahia. A tendência é beneficiar toda a amêndoa localmente, para economizar frete e ter a torta para a alimentação dos suínos e dos bovinos. (...) os preços da amêndoa e do óleo tem subido muito nos últimos anos, por causa da inflação e da fabricação de sabonetes, porém as famílias pobres que colhem e descascam os coquilhos não tem participado dessa melhoria de preço. Por esse motivo, não há estímulo para aumento da safra. Os rurícolas somente se dedicam a beneficiar o licuri quando não há outro serviço mais rendoso”.

Acreditamos, porém, que é justamente a parceria entre o Poder Público e Privado com a participação comunitária que poderá melhorar, a distribuição e circulação do produto, bem como a valorização, a comercialização e a qualidade do produto. Assim, o número de produto e subprodutos cresce e como consequência a importância das trocas é cada vez maior, pois elas se diversificam.

4 O ARTESANATO: UMA POTENCIALIDADE PARA O TURISMO

O artesanato serrolandense é bastante diversificado e difundido na região. A atividade artesanal é trabalhada com objetos de palha e do coco do licuri.

Figura 16. Uma artesã, em plena atividade no Povoado Roçadinho.



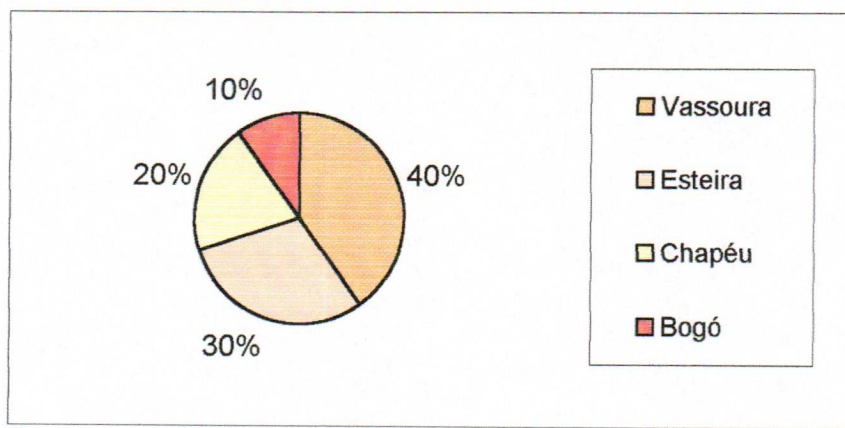
90% da mão de obra feminina dedicam-se a esta atividade (Figura 16) as mulheres possuem idades, entre 40 a 70 anos e apenas 10% são homens com idade até a

19 anos. Com relação aos objetos, 90% dos utensílios fabricados, são de palha, como: vassoura, chapéu, esteira e bogó (sacola para carregar compras) porém 10% são objetos confeccionados com o coco, como: bijuterias (anel e brinco), porta jóias e porta lápis ou canetas, etc. Dentre os produtos, 40% apontam a vassoura como produto principal, 30% citam a esteira, 20% acham que é o chapéu e o bogó, ficou com 10%. (Figura 17).

Pode-se confirmar a importância desta atividade pela declaração da artesã Maria Preta:

“A palha do licuri foi o meu meio de sobrevivência, me socorreu mais do que os prefeitos de Serrolândia”.

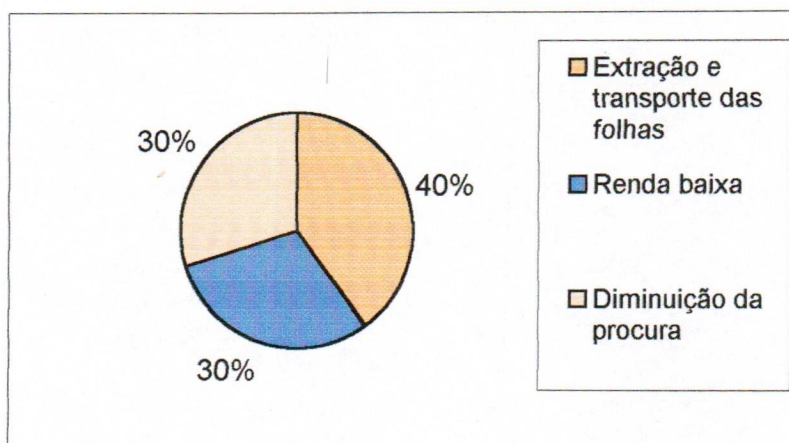
Fig. 17 Tipos de produtos confeccionados.



A renda desses produtos, não atende às necessidades básicas das famílias serrolandenses que trabalham nessa atividade. 60% das respostas, mostraram que a renda é baixa e 40% afirmaram que o artesanato é uma atividade complementar de subsistência. A necessidade de investimento nesse setor, revela a preocupação da mão-de-obra artesanal, quando 30% das respostas apontaram os incentivos do Poder Público e Privado, como alternativa para melhorar a renda desses produtos e 30% não sabem o que fazer para melhorar a economia do artesanato. Outros 30% acharam que esse comércio não vai melhorar e somente 10% dos entrevistados alegaram a falta de divulgação e marketing dos produtos.

Ainda com relação ao trabalho artesanal, a preocupação principal dos artesões (40%) recaiu principalmente sobre a extração das folhas e o transporte em domicílio, 30% ficou com a renda baixa e a diminuição na procura do produto pela população representou 30% das respostas. (Figura 18).

Figura18 Problemas do artesanato.



É importante ressaltar que 80% da população extraem as folhas do licuri com a mão, sem provocar agressão a planta, apenas 20% utilizam o facão, ou a foice, porém procuram não devastar a vegetação nativa.

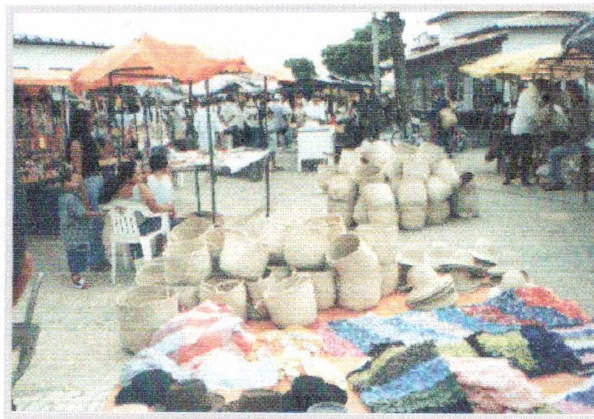
Cabe lembrar, que no processo de aquisição das folhas, percebe-se a falta de propriedade, porque 90% dos artesãos extraem a folha nos terrenos dos amigos, enquanto 10% as retiram nos terrenos de parentes. Essa situação leva a refletir que a concentração da terra no Município, contribui para a baixa produtividade do artesanato.

Quanto a produção artesanal 50% responderam que aprenderam o artesanato com a família, 30% com os amigos e apenas 20% sozinhos. A análise dessas respostas revela a falta de qualificação da mão de obra local o que implica também na diversificação e na baixa produtividade dos objetos.

É importante observar, que os preços variam conforme o tipo e o tamanho do produto. Segundo os entrevistados, a esteira custa em média R\$ 4,00 a R\$ 10,00 (quatro a dez reais), a vassoura de R\$ 1,00 a R\$ 3,00 (de um a três reais) o chapéu cerca de R\$ 7,00 a R\$ 10,00 (sete a dez reais) e bogó varia de R\$1,00 a R\$ 2,00 (um a dois reais), as bijuterias R\$ 1,00 a R\$ 2,00 (um a dois reais), os portas-jóias e canetas R\$ 2,00 (dois reais).

De acordo com as pessoas que entrevistamos, a comercialização dos produtos é feito em casa, e/ou diretamente com a comunidade local e/ou através de pedidos, e/ou intermediários (feirantes) que vendem o artesanato nas feiras livres da região. (Figuras 19 e 20).

Figuras 19 e 20 . A comercialização do artesanato na feira livre de Serrolândia-BA.



Dessa forma, percebemos a variedade e a difusão desses produtos no Município e região, de acordo a afirmação de REIS (1994, p. 57) que, “o nosso artesanato possui uma grande variedade de objetos que são bem trabalhados e apreciados por muita gente que vem de outros lugares. São utilizados como ornamentos, além de servirem para muitas outras atividades”.

Apesar da importância, o artesanato não apresenta muitas perspectivas para os artesãos locais. 50% tem expectativa de melhoria. 30% confiam em Deus e na melhoria da venda dos produtos, porém 20% não tem expectativas em relação aos produtos. A palmeira licuri é uma planta considerada “arvore da vida” porque representa uma fonte de renda para o homem dessa região, porque utiliza-se como alimentação animal e humana, na aplicação agroindustrial, assim como, de maneira artesanal. O extrativismo vegetal do licuri, gera emprego e renda no Município e é sustento de algumas famílias, em especial as mulheres. O que se dedicam exclusivamente à atividade artesanal, pois é através dela que retiram o sustento necessário. Essas pessoas são as artesãs.

Muitas pessoas afirmaram que essa planta é muito importante para o povo da região, como confirma o artesão Clodoaldo que, “*a minha mãe criou a gente quebrando o licuri e eu hoje utilizo esse produto como arte*”.

Um segundo depoimento da artesã Adelina, demonstra que “*o licuri tem muito significado na minha vida, a gente quebra, tira e adquirir o dinheiro de comprar o pão, faz o leite para temperar os alimentos, faz doce e ainda utiliza as palhas no artesanato e ração animal*”

Tendo em vista a variedade e a importância do artesanato local, o turismo aparece como fator econômico para a produção dos artefatos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A nossa preocupação inicial no desenvolvimento do Projeto da Pesquisa, se vinculava a devastação do licuri, tendo em vista, as inúmeras aplicabilidades desse vegetal. Porém, concluindo o trabalho, é evidente que, em vista dos problemas levantados através da pesquisa de campo, os resultados requerem aplicações da Legislação Municipal, Estadual e Federal, além de uma postura crítica da sua realidade. Aqui se coloca, a nosso ver, o problema cultural, que consiste no conflito entre a prática social, ambiental e a prática econômica, o que acaba refletindo na vida da população e no ecossistema local. Os problemas são bem conhecidos pelo Poder Público, mas não há ainda uma preocupação, no sentido de conservar o Meio Ambiente e buscar a sustentabilidade socio-econômica e ambiental.

Entrevistando a comunidade local a respeito do extrativismo vegetal do licuri, as opiniões se dividem entre os que consideram esse recurso natural fundamental para a manutenção da vida e o desenvolvimento sustentável local e os que confessam que esse recurso já foi muito importante para a economia do Município e que atualmente tem diminuído a procura e desvalorizado o produto.

Apesar disso, existe ainda, uma população que acredita na valorização desse produto e subprodutos. Basta que hajam parcerias entre o Poder Público, Privado e a Comunidade, a fim de que se possa estabelecer estratégias de ação no sentido de fomentar indústrias de beneficiamento do licuri, criar cooperativas para incentivar a produção e valorização do produto, além de colocar esses produtos no mercado turístico.

A Prefeitura de Serrolândia promoveu mudanças estruturais no Município, melhorando o sistema de saúde, educação, saneamento básico, moradia e transporte, visando atender os residentes e visitantes, bem como definir uma política de ação para o Município, com vistas ao incentivo do turismo como alternativa de desenvolvimento sócio-econômico. Enfim, que sejam adotadas medidas motivadoras dos impactos identificados, com vistas a garantir a sobrevivência do licurizeiro.

Além disso, é preciso ressaltar que a Universidade Estadual da Bahia, UNEB, Campus IV, enquanto órgão de Formação, prova treinamento de mão-de-obra, cursos de capacitação na área visando criar oportunidades de emprego para a comunidade local gerados pelo turismo e o extrativismo vegetal do licuri.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGENDA 21. Comissão de Defesa do Consumidor. **Meio Ambiente e Minorias**. Brasília: Câmara dos Deputados, 1995.
- ALMEIDA, Maria Lúcia Pacheco de. **Como Elaborar Monografia**. Belém: CEJUP, 1996.
- AZEVEDO, Aroldo de. **Brasil, a terra e o homem**. São Paulo: Nacional, 1970.
- BAHIA. GOVERNO DO ESTADO. CRA. **Cadastro de Unidade de Conservação do Estado da Bahia**. Salvador: 1988.
- BAHIA SEBRAE. **A Concepção do Programa de Emprego e Renda/PRODER em Desenvolvimento na Bahia**, Salvador: 1997.
- BANCO DO NORDESTE. **Tendência da produção e mercado dos principais óleos vegetais do Nordeste**. Fortaleza: ETENE, 1973.
- BARBIERI, José C. **Desenvolvimento e meio ambiente: as estratégias de mudanças da Agenda 21**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- BONDAR, Gregório. **O Licurizeiro e suas possibilidades na Economia Brasileira**. Bahia: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio, 1938.
- _____, **Palmeiras do Brasil**. São Paulo: Instituto de Botânica SAES, 1964.
- BOO, Elizabete. **Ecoturismo Pontenciales y Turismo Rural**. Madrid: CEFAT, 1994.
- BUARQUE, Sérgio C. **Desenvolvimento Sustentável: Conceitos e Desafios. Análise e Dados**. Salvador: 1996. p.16-25.
- CARVLHO, Domingo Ailton de. **Educação Ambiental para além das paredes da escola. Mundo Jovem**, n 315, 2001, p.7.
- CENTRO DE ESTATÍSTICAS E INFORMAÇÕES CEI. **Informações Básicas dos Municípios: Região Piemonte da Diamantina**. Salvador: 1994.

- CUNHA CZAPSKI, SILVIA. **A Implantação da Educação Ambiental no Brasil**. Brasília: MEC, 1998.
- EMBRATUR. Programa Ecoturismo: Brasília 1995.
- FIGUEREDO, Silvio Lima. Turismo e Cultura: um estudo das modificações culturais no município de Soure em decorrência da exploração do turismo ecológico. In LEMOS, Amália. **Turismo. Impactos sócio ambientais**, São Paulo: HUCITEC, 1991.
- FUNDAÇÃO IBGE. Anuários Estatísticos do Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 1996, 1999.
- FURTADO, Celso. **O Mito do Desenvolvimento Econômico**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
- GONÇALVES, Alphen Diniz, Escola do Futuro da Universidade de São Paulo. A Biblioteca do Estudante Brasileiro: Brasília 1998 [http:// www.bibvirt.Futuro. usp. br](http://www.bibvirt.Futuro.usp.br).
- LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo César. **Turismo: Teoria e Prática**. São Paulo: Atlas, 2000.
- LEMOS, Amália. Turismo: Impactos sócios ambientais. São Paulo: HUCITEC, 1999.
- LORENZI, Hrrri Escola do Futuro da Universidade de São Paulo. A Biblioteca do Estudante Brasileiro. Brasília 1998 <http://wwwbibvirt.futuro.usp.br>.
- MARTIUS, Spix Von. Escola do Futuro da Universidade de São Paulo. A Biblioteca Virtual do Estudante Brasileiro. Brasília: 1998 <http://wwwbibvirt.futuro.usp.br>.
- MELHEM, Adas. O Brasil e suas regiões geoeconômicas. São Paulo: Moderna, 1994.
- REIS, Diomedes Pereira dos. **Serrote de Ontem e Serrolândia de Hoje**. Serrolândia: 1994.
- RODRIGUES, Adyr Balastrieri (Org.) **Turismo e Ambiente: reflexões e propostas**. São Paulo: HUCITEC, 1997.
- _____. **Turismo e Espaço: Rumo a um conhecimento transdisciplinar**. São Paulo: HUCITEC, 1997.

SANTANA, Mercejane Vanderley. Desafios para o Desenvolvimento Sustentável. **Análise e Dados**. Salvador: v. 6, n 2. 1996. p. 49-55.

SILVA, Paulo Pontes da. Reflexão sobre o Desenvolvimento Sustentável. **Análise e Dados**. Salvador: v.6, nº 2, 1996. p. 16-25.

Anexo 1

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA: Proprietários de Licuri SITUAÇÃO EM 2000

I DADOS GERAIS SOBRE O ENTREVISTADO

1. Sexo Masc Fem.
2. Idade _____
3. Estado Civil
 Solteiro (a) Casado (a) Outros
4. Escolaridade
 Analfabeto Ensino Fundamental incompleto Ensino fundamental completo
 Ensino médio

II LOCAL DE RESIDÊNCIA

1. Reside na cidade
 Sim Não
2. Caso não resida, onde mora.
3. Que meio você utiliza para se deslocar até a cidade de Serrolândia
 Bicicleta Caminhonete Carro Outros

III O LICURIZEIRO E A PRODUÇÃO DO LICURI

1. Há quanto tempo o Senhor. É o proprietário dessa área de terra.
2. Qual área ocupada pelo licurizeiro.
3. Um licurizeiro produz quantos cachos ao ano.
4. Qual a época da safra do licuri.
5. Qual a duração de vida de um licurizeiro.
6. Qual a época da floração do licurizeiro.
7. Qual a produção do licuri anualmente.
8. De que maneira os cocos do licuri são aproveitados pela população local.
9. De que maneira é feita a colheita do licuri.
10. Quais as dificuldades na colheita desse produto.
11. Qual o preço do kg das amêndoas do licuri
12. Qual o preço da carga do licuri

13. Qual a renda semanal da família
14. Quanto tempo leva um licurizeiro para produzir os primeiros cachos.
15. De que maneira é feito o comercio do licuri.
16. Qual o principal problema com o trabalho desse vegetal.
17. O que deveria ser feito para resolver esse problema.
18. O licuri atende às necessidades básicas da família.
19. Como são utilizadas as palhas e as cascas do licuri.
20. Quando o licurizeiro fica velho é aproveitado o tronco.
21. De que maneira e feito o extrativismo vegetal
22. Quais as técnicas utilizadas para coletar o cacho do licurizeiro.
23. Além do nome, quais os outros nomes que o senhor conhece esta planta
24. A forma de utilização do vegetal e as queimadas para atividades agropecuárias tem contribuído para a devastação dessa vegetação nativa.
25. Quais os cuidados necessários para o desenvolvimento e a produção desse vegetal.
26. Que sentimento este vegetal lhe desperta.
27. Qual a sua expectativa em relação a esse produto.

Anexo 2

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA: Donas de Casa (Quebradeiras de Licuri).

SITUAÇÃO EM 2000

I DADOS Gerais sobre o entrevistado

1. Sexo

Masc. Fem.

2. Idade

3. Escolaridade

Analfabeto Ensino fundamental incompleto Ensino fundamental completo Ensino médio

II. Local de residência

1. Reside na Cidade

Sim Não

2. Caso não resida na cidade, onde mora

3. Que meio você utiliza para se deslocar até a cidade de Serrolândia

Caminhão Bicicleta Outros

III. A PLANTA E A PRODUÇÃO DO LICURI

1. Você é a proprietária da área com o licuri

Sim Não

2. Caso não seja proprietária como você consegue o produto

3. Qual as formas utilizadas com o beneficiamento do licuri

4. Qual período de floração do licurizeiro?

5. Qual a quantidade de licuri produzido por planta?

6. Qual a época da maior safra?

7. Qual a duração de vida da planta?

8. Qual utilidade das cascas desse vegetal?

9. Quais os nomes dados ao licuri na região?

10. Qual a renda semanal obtida com produto do licuri?

11. Qual o principal problema do trabalhador com o licuri?

12. O que deveria ser feito para solucionar esse problema?

13. O licuri atende às necessidades básicas Sim Não

14. Que sentimento o licuri lhe desperta.

15. Qual a sua expectativa em relação a esse produto.

Anexo 3

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA: Artesões de Serrolândia que sobrevivem da extração vegetal da palha do licuri.

SITUAÇÃO EM 2000

IDADE:

LOCAL DE RESIDÊNCIA

1. O que o Senhor (a) diria sobre a utilidade das palhas do Licuri?
2. Quais os produtos confeccionados com a palha desse produto vegetal?
3. De que maneira o Senhor (a) adquire as palhas do Licuri?
4. Qual a renda semanal obtida com os subprodutos do Licuri?
5. O Senhor já fez curso de capacitação ou aprendeu a fazer com a família?
6. O Senhor vende esses produtos a onde? Qual o seu tipo de cliente?
7. Como é feito a comercialização desses produtos?
8. Qual o preço dos produtos?
9. De que maneira é feito a extração da palha?
10. A forma de extração da palha tem contribuído para a devastação desse vegetal nativo?
11. O artesanato atende as necessidades básicas da família?
12. Qual o principal problema do trabalho com o artesanato?
13. O que deveria ser feito ara solucionar esse problema?
14. O Senhor (a) acha que deve haver parceria entre a política publica e privada local, no sentido de melhorar a economia do artesanato?
15. Qual a expectativa do Senhor (a) em relação ao artesanato?
16. Qual o significado da palha Licuri para o Senhor (a)?

Anexo 4

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA: Doceiros, para saber da aplicabilidade da amêndoa do Licuri no Município de Serrolândia

SITUAÇÃO EM 2000

IDADE:

Entrevista.

NOME:

IDADE:

I Perfil do entrevistado.

1. Sexo

1.2 Masculino ()

Feminino ()

2. Escolaridade

2.1 Ensino Fundamental incompleto ()

2.2 Ensino Fundamental completo ()

2.3 Ensino Médio ()

3. Qual o numero de pessoas de sua família?

4. Em que lugar do município você mora?

5. Na sua casa utiliza o Licuri?

6. () Sim

6.1 Não ()

7. Caso afirmativo de que maneira você utiliza o Licuri?

8. Como você adquire a amêndoa do Licuri?

9. Onde você vende os produtos?

10. Quando você trabalha com esse produto você trabalha:
10.1 Sozinho () 10.2 Com a família () 10.3 Com empregados ()
11. Porque você trabalha com esse produto?
12. Para você, o comércio desses produtos atende as necessidades básicas da família?
13. Como é feito o comércio desse produto no município?
14. Qual o principal problema desse tipo de comércio?
15. Na sua opinião, o que falta para que o Licuri seja um produto rentável na região?
16. O que poderia ser feito para solucionar esse problema?
17. Qual a sua opinião sobre a falta de beneficiamento do Licuri na região?
18. Quais as expectativas do Senhor (a) em relação a economia do Licuri no desenvolvimento local?
19. Qual o significado do Licuri para você?

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA: COMPRADORES DE LICURI

DATA:

IDADE:

SITUAÇÃO EM 2000

OCUPAÇÃO NA EMPRESA

I DADOS GERAIS SOBRE O ENTREVISTADO

1. Sexo 1.2 Masculino () Feminino ()

2. Idade

3. Estado Civil

() Solteiro (a) () Casado (a) () Viúvo (a) () Outros

4. Escolaridade

() Analfabeto () Ensino Fundamental incompleto
() Ensino Fundamental completo () Ensino Médio

II SOBRE SEROLÂNDIA

1. Reside na cidade

() Sim () Não

2. Caso não resida, onde mora

III SOBRE O COMÉRCIO DO LICURI

1. Há quanto tempo está no ramo dessa atividade.
2. De que maneira é comercializado esse produto.
3. Qual o preço do kg do licuri
4. Qual a produção semanal do licuri no município
5. Qual a produção mensal desse produto no município
6. Qual p período de maior safra no município
7. Qual o fluxo da rota do licuri no âmbito local, regional e estadual.
8. Qual a aplicabilidade da renda gerada desse produto no comércio local.
9. Como o senhor avalia o desempenho do comércio do licuri nesse Município:

- Pequeno devido a seca
- Concentrado nas mãos de alguns proprietários
- Falta de incentivo aos pequenos proprietários do município

10. Quais as políticas necessárias para o estímulo do comercio local

- Instalação de Associação comercial
- Criação de associação, cooperativas dos pequenos proprietários
- Programas de treinamento para os pequenos proprietários
- Melhoria na qualidade na produção
- Instalação de tecnologia
- Capacitação da mão de obra local
- Campanha de educação ambiental
- Outros

11. Na opinião do senhor que ação seria necessária para estimular a agroindústria no município

- Implantação da fábrica de ração animal
- Implantação da fábrica de doces
- Aumentar a produção do licuri
- Implantação da fábrica de sabão
- Implantação de beneficiadora do licuri
- Outros

12. Na opinião do senhor o que falta para o desenvolvimento industrial do licuri no Município.

- Capacitação empresarial para o desenvolvimento industrial do licuri no Município
- Capacitação de mão-de-obra para a industria
- Fomento e implantação de unidades fabris comunitárias
- Falta de incentivo a produção
- Outros

13. Na opinião do senhor qual o principal problema que afeta a produção do licuri no município.

- Falta de estímulo ao desenvolvimento dessa vegetação
- Escassez de chuva
- Sistema rudimentar de cultivo
- O preço baixo do produto
- Outros

14. Qual a sua visão em relação ao licuri