



# paladar

estadao.com.br/paladar



## GLUPT SPIRITS!

Uísques escoceses single malt são o tema da coluna Glupt! dos espíritos  
• Pág.8

FELIPE RAUI/AE

FOTOS ALEX SILVIA/E ARTE FERNANDO SCIARRA/AE



## Você já abriu um bacuri?

**Olivia Fraga** / BELÉM DO PARÁ

Há que quebrar a casca, livrar-se do caroço enorme, capturar rapidamente a polpa perecível. Cascas, enfezadas, de aroma selvagem, as frutas nativas da Amazônia não são óbvias como a maçã nem aveludadas como o pêssego, que parece ter sido inventado para a mordida do homem. Elas são

tesouros que precisam ser arrancados de sua cápsula.

Uxi, mari-mari, ingá-chinela. Frutas exóticas? De jeito nenhum, elas são brasileiríssimas. A Amazônia responde sozinha por 44% das frutas nativas brasileiras. São cerca de 220 espécies catalogadas. Mas não é fácil arrancá-las do pé. A maioria dá nos igarapés, cai na água e serve de

alimento para peixes. É preciso acompanhar a floração para saber o dia exato de plantar o barco em frente à árvore e tirar o fruto maduro antes que ele caia. As árvores frutíferas de terra firme quase sempre superam os 10 metros de altura. À exceção do bacuri, que cai do pé, todas precisam ser buscadas lá no alto. A fruta na Amazônia é um perigo também

para os nativos. Sujeito corajoso, o que cata fruta na árvore.

O *Paladar* foi atrás das frutas amazônicas que o europeu parece conhecer desde o século 17 e, por carência de atenção, correm risco de desaparecer até em seus lugares de origem. Você vai precisar de uma bula para saber como lidar com elas, como lerá nas **páginas 6 e 7.**