

Palmito de Pupunha

O palmito de pupunha tem o sabor um pouco mais adocicado que o de açai. Sua colheita é feita após 18 meses depois de plantado no campo, sendo levado em conta que é feita uma seleção nas plantas, onde somente as que tenham o porte de corte serão cortadas, as plantas restantes da lavoura serão cortadas de acordo que vierem a atingir o ponto de corte. A lavoura de palmito rende em média 1,5 plantas por cova no ano (depois do primeiro corte), ou seja, em uma lavoura de 10.000 covas, serão cortadas 15.000 plantas. O palmito de pupunha se torna viável ao produtor, porque não necessita de se plantar outra planta no local onde foi cortada a planta mãe, pois este tipo de palmeira perfilha (brota), tornando uma cultura que já possui registro de lavouras de 20 anos de produção, sem ter que replantar. Isso não ocorre em outros tipos de palmeira que são encontrados no mercado. A juçara é uma delas, seu corte é feito com 8 anos e é necessário plantar outra planta para repor esta que foi cortada, isto torna-se inviável a um produtor.

O palmito de pupunha protege o solo contra erosão, forma uma camada de matéria orgânica no solo, o que devolve grande parte dos nutrientes ao solo, não é necessário utilizar agrotóxicos, proporciona matéria prima durante o ano todo (irrigando nas épocas de seca), é um produto ecológico. é um produto que veio para ficar, e combater o extrativismo.