

O OURO DO CERRADO: A DINÂMICA DO EXTRATIVISMO DO PEQUI NO NORTE DE MINAS GERAIS

SAVANNA'S GOLD: THE DYNAMICS OF EXTRACTIVISM PEQUI IN NORTH OF MINAS GERAIS

Marcos Nicolau Santos da Silva

Mestre em Geografia e Membro do Grupo de Pesquisa *Terra & Sociedade* – IGC/UFMG
marcos.nicolau@yahoo.com.br

Maria Aparecida dos Santos Tubaldini

Professora Doutora dos Cursos de Graduação e Pós-graduação em Geografia – IGC/UFMG
Coordenadora do Grupo de Pesquisa *Terra & Sociedade* – IGC/UFMG
ubaldini1@uol.com.br

RESUMO

Este artigo analisa a dinâmica econômica engendrada pelo extrativismo do pequi no Norte de Minas Gerais. Os territórios estudados compreendem comunidades camponesas dos municípios de Campo Azul e Japonvar, inseridos no circuito econômico, social e cultural do pequi na região norte mineira. A abordagem dessa pesquisa é essencialmente qualitativa. Os resultados foram obtidos através de observação sistemática nos territórios estudados e entrevistas semiestruturadas aplicadas aos camponeses sertanejos norte mineiros. Além disso, foram utilizados na pesquisa alguns relatos orais de camponeses catadores de pequi, que foram mantidos na linguagem coloquial. Os resultados indicaram que o extrativismo do pequi possui uma importante dinâmica econômica na região norte mineira, configurando-se como uma fonte de renda complementar para os camponeses de Japonvar e Campo Azul e, muitas vezes, sendo a principal renda dessas famílias sertanejas durante o ano. Constatou-se que a renda obtida com a venda do pequi é coletiva, pois, ainda que às vezes a coleta do fruto seja individual, o destino da renda é para a família camponesa. O preço médio da caixa de pequi vendida pelos camponeses de Japonvar começa elevado, se estabilizando à medida que a oferta do fruto no mercado norte mineiro aumenta; em contrapartida, o preço em Campo Azul é crescente, começando baixo e se elevando no fim da safra do pequi.

Palavras-chave: Pequi, Extrativismo, Campesinato, Norte de Minas.

ABSTRACT

This article analyzes the dynamics economic engendered by the extractivism of pequi in North of Minas Gerais. The territories studied include peasant communities in the borough of Campo Azul and Japonvar, inserted in the circuit economic, social and cultural of pequi in the region North of Minas. The methodological approach of this research is essentially qualitative. The results were obtained through systematic observation in the territories studied and applied to semi-structured interviews with sertanejos peasant North of Minas. Moreover, were used in research some oral narratives of peasants collectors pequi, who were kept in common language. The results indicated that the extraction of pequi has a important economic dynamics in the North de Minas Gerais, configured as a source of supplementary income for peasants Japonvar and Campo Azul and, often being, the main income of these rural families during the year . It was found that the income from the sale of pequi is collective, because, even though the collect and sale of fruit is individually, the income earned belongs to the peasant family. The average price per box of pequi sold by peasants Japonvar starts high, stabilizing when the availability of the fruit in the regional market increases. However, the

price is growing in Campo Azul, starting low and rising until the end of the season of the pequi.

Key-words: Pequi, Extractivism, Peasantry, North of Minas.

INTRODUÇÃO

O Cerrado brasileiro possui ampla biodiversidade. No que tange aos recursos vegetais, esse bioma apresenta grande número de populações que fazem uso, tanto no meio rural quanto no urbano, dos frutos nele presentes. O pequi é o recurso natural mais importante na cultura material e imaterial do Norte de Minas. Sua apreciação gastronômica pelas populações sertanejas garante uma significativa expressividade na economia, na sociedade e na cultura da região em tela. Mais que isso, o pequi tem bastante relevância em outras áreas de Cerrado dentro e fora de Minas Gerais.

No campesinato, as atividades que complementam a agricultura e a criação sempre estiveram presentes, variando a intensidade do uso e da exploração dos recursos naturais de acordo com as necessidades internas da família e do local no qual ela está inserida. No campesinato sertanejo, não é diferente, pois os recursos disponíveis nos Cerrados são aproveitados pelos camponeses para garantir sua alimentação, e ainda há a possibilidade de transformar os recursos em fonte de renda. O extrativismo segue do espaço rural ao espaço urbano, alimentando e gerando renda no campo e na cidade.

Esse artigo destaca, sobretudo, os aspectos socioeconômicos do extrativismo do pequi realizado pelas famílias camponesas do Norte de Minas Gerais, os quais foram extraídos da pesquisa de mestrado do referido autor, desenvolvida durante o período 2009-2011, e defendida no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais. Assim, o objetivo geral desse trabalho é analisar a dinâmica econômica e extrativista do pequi no Norte de Minas Gerais. Os territórios camponeses da pesquisa contemplam as seguintes localidades rurais: a comunidade Cabeceiras do Mangaí, no município de Japonvar (Figura 1); e as comunidades Guarda-Mor, Olho D'água, Riacho D'antas, Riacho dos Santos e a Vila São José, em Campo Azul (Figura 2).

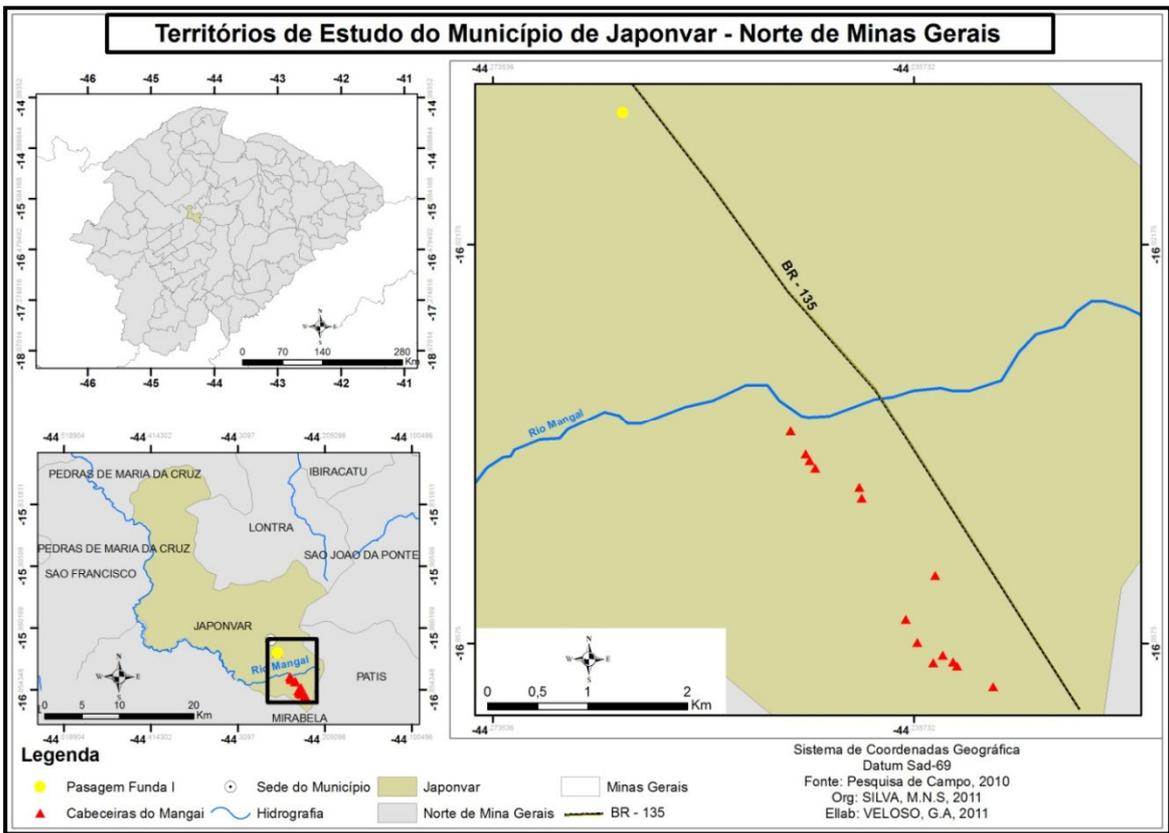


FIGURA 1 – Mapa de localização da comunidade camponesa Cabeceiras do Mangai – Japonvar.

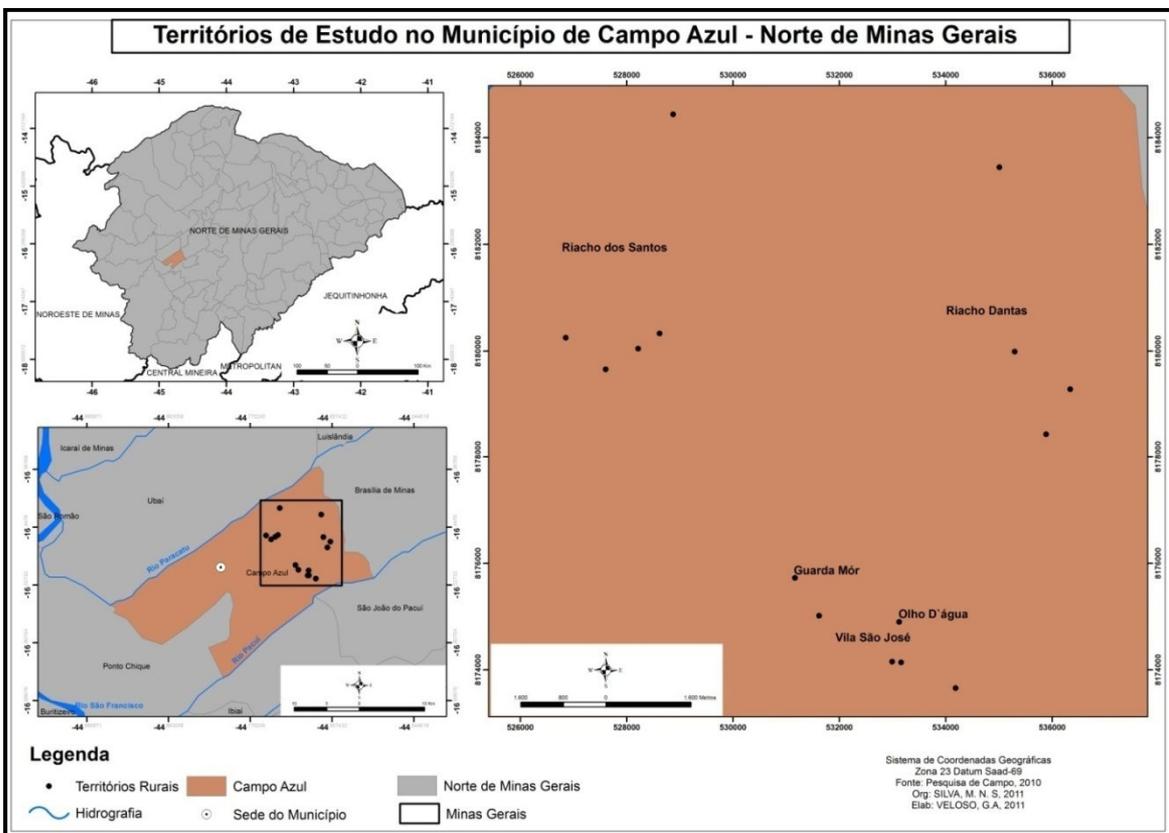


FIGURA 2 – Mapa de localização das comunidades camponesas estudadas em Campo Azul.

A metodologia utilizada consiste em observação sistemática do modo de vida camponês no sertão mineiro e da coleta do pequi nos Cerrados. O instrumento principal de coleta de dados foi a entrevista semiestruturada, acompanhada das gravações de áudio de alguns relatos orais dos camponeses sertanejos dos territórios em tela. Cabe salientar que os relatos orais foram transcritos e mantidos originalmente na linguagem coloquial, sem, portanto, ter a intenção de ridicularizar os entrevistados. Dessa forma, optamos por não identificar os sujeitos da pesquisa. Foram realizadas 15 entrevistas com as famílias camponesas catadoras de pequi em cada município, totalizando 30 entrevistas no Norte de Minas.

Deixamos claro que algumas categorias de análise são utilizadas neste trabalho sem o devido tratamento teórico, por exemplo: território e campesinato sertanejo. Tal escolha se deve ao fato de estarmos privilegiando, neste artigo, a dinâmica extrativista do pequi em dois importantes municípios da região norte mineira. Apesar de ser a abordagem econômica mais valorizada no texto em tela, não renunciamos à análise espacial.

Quando nos referimos ao campesinato e camponês sertanejos, estamos chamando atenção para a diversidade dos modos de vida formados nos sertões de Minas Gerais que estão, inseparavelmente, associados com os espaços/ambientes da vida sertaneja nos Cerrados. A própria ideia de considerarmos o Cerrado no plural indica os espaços/territórios/ambientes e as identidades que se formaram no sertão mineiro. A identidade dos povos do sertão mineiro – geraizeiros, veredeiros, barranqueiros, vazanteiros, cerradeiros, caatingueiros, pescadores artesanais, quilombolas, índios, camponeses, extrativistas – é múltipla e possui relação com o modo de vida e uso dos recursos naturais dos espaços sertanejos. Todos esses modos de vida presentes no sertão mineiro guardam relações com a terra e, portanto, são camponeses.

A ideia de elegermos o campesinato sertanejo como categoria de análise é uma maneira de mostrarmos toda a diversidade e singularidade de formas camponesas existentes no sertão de Minas Gerais. Existe uma diversidade de formas camponesas e de sujeitos produzindo em conciliação com os recursos naturais, o campesinato sertanejo é uma delas. Formas e sujeitos camponeses que também existem em outros “sertões” do Brasil. Assim, campesinato sertanejo também pode ser uma categoria de análise adequada para a análise de outras realidades e outros modos de vida, além do sertão mineiro (SILVA, 2011; 2013).

O PEQUI E O PEQUIZEIRO NO NORTE DE MINAS GERAIS

Indubitavelmente, o Pequi e sua árvore, o Pequizeiro, são o fruto e a espécie mais conhecidos dos Cerrados Brasileiros, não apenas pela sua reconhecida apreciação alimentícia, mas pelo conjunto de valores que eles representam para as populações: econômico, cultural, ecológico, gastronômico e medicinal.

O *Caryocar brasiliense* Camb. (esta também deve ser em itálico), da família Caryocaraceae, é também conhecido como pequi, piqui, piquiá, piqui-do-cerrado, piquiá bravo, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo e suari (ALMEIDA *et al.*, 1998; DEUS, T., 2008). O gênero *Caryocar* é originário do grego *caryon* (núcleo, noz) e *kara* (cabeça), devido ao formato globoso do fruto. O nome pequi ou piqui tem origem indígena, significando: py = pele, casca e qui = espinho, isto é, “casca espinhenta”, referindo-se aos espinhos que formam o endocarpo envolvendo a castanha (MACEDO, 2005).

As áreas de ocorrência da espécie são o Cerradão Distrófico e Mesotrófico, Cerrado Denso, Cerrado, Cerrado sentido restrito e Cerrado Ralo. O pequi pode ser encontrado em diversos estados do Brasil: Bahia, Ceará, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Piauí, Rio de Janeiro, São Paulo e Tocantins (ALMEIDA *et al.*, 1998).

Quanto aos aspectos morfológicos, o pequizeiro representa uma árvore frondosa, medindo cerca de 10 metros de altura, esgalhada, tortuosa, tronco curto e recoberto por casca espessa, acinzentada, áspera, gretada. Possui folhas opostas, com três folíolos ovais, peciolados, pilosos, de bordas recortadas, nervuras proeminentes na face inferior, porém bem visíveis na superior. As flores são grandes, vistosas, com pétalas brancas ou branco-amareladas, perfumadas. Os frutos têm a coloração verde, de tamanhos variados, pesam até mais de 100 gramas, contendo em seu interior de um a quatro caroços, com endocarpo espinhoso e polpa amarelo-alaranjada (Figura 3, 4 e 5). Quando maduros, a casca dos frutos torna-se mole, sem alterar a coloração. No interior dos caroços, há a amêndoa ou castanha, que apresenta altos teores de óleos (MACEDO, 2005).

3. *Pequizeiro florido...*



4. *Botões e flores...*



5. *O pequi...*

FIGURAS – 3. Pequizeiro florido; 4. Botões e flores; 5. O pequi.
Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, 2009 e 2010.

Em relação aos aspectos ecológicos, Macedo (2005) menciona que o pequizeiro é uma planta semidecídua, heliófila, seletiva xerófila. Embora o autor afirme que o pequizeiro só floresce após a queda das folhas velhas e o início de nova brotação, observamos em campo que há exceção quanto ao chamado pequi “temporão”, pois o mesmo floresce e frutifica ainda com as folhas “velhas”, entre os meses de março a julho, período este compreendido como estágio vegetativo. A quantidade produzida geralmente é pequena e a comercialização é feita por preços elevados.

Estudos anteriores e citados por Macedo (2005) apontam que a polinização do pequizeiro é feita por morcegos, mariposas, pássaros, abelhas e vespas. A planta é melífera, tendo sido encontradas 16 espécies de abelhas em suas flores, entre elas a *Apis mellífera* L., a principal produtora de mel no Brasil. O autor ainda destaca o importante papel dos pequenos

animais que se alimentam do fruto e realizam a dispersão das sementes, como pequenos e médios roedores e mamíferos dos Cerrados, pacas, cotias, tatus, preás, veados e lobos. Em Minas Novas, por exemplo, encontramos populações de seriemas ao longo das grotas, as quais podem contribuir também na dispersão das sementes. Além disso, vale destacar o importante papel do gado bovino que se alimenta apenas da casca do pequi, dispersando os caroços pelas pastagens. E, quando rompem o processo de dormência, as sementes germinam e a planta cresce sem competição.

Outra constatação consiste no fato do sistema de polinização cruzada das flores, realizado principalmente por morcegos, ser responsável pela maior parte dos frutos produzidos (PRANCE & SILVA, 1973; GRIBEL & HAY, 1993 apud OLIVEIRA, 2009). Outros trabalhos têm ratificado essa observação feita pelos autores citados anteriormente, porém, não há detalhes que expliquem esse sistema de polinização. Fato é que uma parte da proporção de frutos formada por polinização cruzada é significativamente maior do que a formada por autopolinização (MELO Jr. *et al.*, 2004). Outro estudo aponta que as plantas do Cerrado são polinizadas por várias agentes, como o vento e alguns animais, especialmente, os insetos. O pequizeiro é polinizado por vários agentes no período noturno (morcegos, moscas, formigas e vespas) e no período diurno (aves, abelhas, vespas, formigas, moscas e besouros), conforme apontado por Romancini e Aquino (2007).

O QUADRO 1 trata do ciclo produtivo do pequizeiro e de seus frutos ao longo do ano. A ilustração foi construída através do saber dos camponeses sertanejos entrevistados em Campo Azul e Japonvar, e das nossas observações dos diferentes tempos e espaços desde julho de 2009 até janeiro de 2011.

QUADRO 1 – Ciclo produtivo do pequizeiro no Norte de Minas Gerais.

C A M P O A Z U L	Eventos	Meses											
		Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Maió	Jun.
	Troca da folhagem	x	x										
	Embotoamento		x	x									
	Floração		x	x	x								
	Frutificação				x	x	x						
	Maturação						x	x	x	x			
	Estágio Vegetativo	x									x	x	x
J A P O N V A	Eventos	Meses											
		Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Maió	Jun.
	Troca da folhagem	x											x
	Embotoamento	x	x										
	Floração	x	x	x									

R	Frutificação			x	x	x							
	Maturação					x	x	x	x				
	Estágio Vegetativo									x	x	x	x

Fonte: Entrevistas e observações. Pesquisa de campo, 2010.

Analisando-se detalhadamente o quadro/calendário, entre os dois territórios de estudo, observamos que a maturação do pequi inicia-se primeiro em Japonvar, no mês de novembro, mais precisamente a partir da segunda quinzena. No Norte de Minas Gerais, o pequi de Campo Azul começa a amadurecer na segunda quinzena de dezembro.

Muitos estudiosos, quando estudam realidades específicas, consideram o tempo de maturação do pequi de dois a três meses. Outros estudos, mais regionalistas, como o de Almeida *et al.* (1998), estimam que esse tempo chega a atingir 4 meses. Consoante se pode notar no nosso estudo, cuja proposta aborda realidades extrativistas no Norte de Minas Gerais, também temos um período envolvendo até quatro meses de maturação em cada um dos territórios estudados, conforme o quadro acima. Porém, nos dois casos estudados, a maturação do pequi compreende, efetivamente, um período de noventa dias, porque geralmente inicia-se na segunda quinzena de cada mês e termina na primeira quinzena do quarto mês subsequente.

Tomemos o exemplo de Japonvar. De acordo com o calendário, a maturação do pequi nesta localidade inicia-se em novembro e finda-se em fevereiro. Desses quatro meses, o ápice da maturação e coleta do fruto ocorre nos dois meses intermediários, isto é, dezembro e janeiro. Consequentemente, o auge da coleta em Campo Azul é entre janeiro e fevereiro.

Assim sendo, temos aproximadamente cinco meses de coleta de pequi só entre esses dois municípios do Norte de Minas Gerais, se considerarmos desde o início em Japonvar (novembro) até o término da maturação em Campo Azul (março).

Em seguida, o estágio vegetativo do pequizeiro é de cerca de quatro meses, lembrando que, no último mês, há a queda das folhas, que dura dois meses, reiniciando o ciclo, visto coincidir com o começo do período de floração, o qual se inicia com a formação dos botões florais (ou embotoamento, nos termos camponeses). A floração é intensa nos dois primeiros meses, mas o período envolve, ao todo, três meses. O último mês da floração ocorre juntamente com a queda das flores e começa o crescimento dos frutos – a etapa de frutificação. Essa etapa pode durar de três a quatro meses.

Não há como precisarmos as datas destinadas a cada evento de uma determinada espécie natural. A natureza não funciona de acordo com nosso calendário anual. A natureza tem sua própria dinâmica, e esta depende de diversos fatores específicos a cada planta e das condições exógenas: a dinâmica hídrica e pluviométrica, temperatura, etc. Conforme

observamos em campo e nos diálogos com os camponeses sertanejos, o pequi não está imune a qualquer alteração no seu ciclo produtivo.

Para exemplificar, a safra do pequi em Japonvar, no fim de 2010, iniciou-se mais tarde. Quando estivemos *in loco* com a intenção de observar a dinâmica da coleta do pequi na segunda quinzena de novembro, ainda não havia começado a queda dos frutos maduros. Camponeses e caminhoneiros ainda aguardavam a dádiva da natureza sertaneja, o pequi. Assim sendo, o pequi, esperado para novembro, só caiu efetivamente em dezembro. Não só em Japonvar, mas em centros urbanos consumidores do pequi, como Montes Claros, a oferta do fruto foi menor no começo da safra. Conseqüentemente, o preço ficou bastante elevado.

Os camponeses nos ensinaram que a produção do pequi (e a natureza) não obedece a uma lógica racionalizada, semelhante a uma máquina que produz de forma padronizada e sequencial, ele tem sua lógica própria. Partindo desse pressuposto, se em um ano o pequi produziu bastante, no próximo a produção será menor. Os camponeses sertanejos sabem disso. Se no ano a produção foi grande, o preço diminuiu; no ano seguinte, se a produção for menor, o preço será maior. Uma coisa compensa a outra e o pequi entra na lógica da oferta e procura no mercado capitalista.

O pequi também tem importante destaque na alimentação sertaneja pelas suas propriedades nutricionais. De acordo com Afonso e Carvalho (2009, p. 13), entre outras propriedades nutricionais, o pequi apresenta altos teores de caroteno, proteínas, fibras e vitaminas A e C (Tabela 1).

TABELA 1 – Composição nutricional de 100g de polpa de pequi.

<i>Componentes nutricionais</i>	<i>Quantidade/100 g.</i>	<i>VD*</i>
Valor calórico	203 kcal	2.000 kcal
Carboidratos	4,6g	230g
Proteínas	1,2g	60g
Gorduras totais	20g	55g
Gorduras saturadas	9,8g	21,7g
Fibra alimentar	14g	25g
Vitamina A (retinol)	20 mg	4,5 mg a 6,0 mg
Vitamina B1 (tiamina)	0,03 mg	1,1 a 1,6 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,463 mg	1,3 a 1,8 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,387 mg	15 a 20 mg
Vitamina C	12 mg	40 a 100 mg
Cobre	0,4 mg	1 a 2 mg

<i>Componentes nutricionais</i>	<i>Quantidade/100 g.</i>	<i>VD*</i>
Ferro	1,557 mg	10 a 18 mg
Fósforo	0,006 mg	1.400 a 1.800 mg
Magnésio	0,005 mg	300 a 400 mg
Potássio	0,018 mg	2.000 a 2.500 mg
Sódio	2,09 mg	500 a 1.000 mg

* VD = Valor diário de referência para uma pessoa adulta em condições normais.

Fonte: Almeida *et al.*, 1998; Cooperjap; citados por Afonso e Carvalho, 2009.

A fim de se ter noção do valor nutricional do principal fruto sertanejo, Macedo (2005, p. 33) afirma que um prato de arroz com pequi pode manter uma pessoa nutrida e alimentada por cerca de uma hora a mais do que quando ingere a mesma quantidade de arroz com feijão e carne.

Pelas suas características morfológicas, ecológicas e nutricionais, o pequizeiro é a máxima representatividade dos Cerrados brasileiros. Não há outra espécie capaz de ilustrar a paisagem e representar os Cerrados tão bem como o pequizeiro. Ele está presente em praticamente todas as fitofisionomias do bioma do Brasil Central, bem como na culinária, na economia, na cultura, na música, na poesia, na arte, no artesanato e na memória popular. Por isso, o pequizeiro, no estado de Minas Gerais, foi eleito árvore símbolo em um concurso popular realizado pelo Instituto Estadual de Florestas – IEF-MG, no ano de 2001. Ele também simboliza o Cerrado Brasileiro. A simbologia, neste sentido, é político-cultural.

A DINÂMICA ECONÔMICA DO PEQUI E A RENDA CAMPONESA

Diversos estudos têm explicitado o potencial econômico do extrativismo do pequi, entre eles, alguns mais recentes: Chévez Pozo (1997), Macedo (2005), Carrara (2007), Aquino *et al.* (2008), Azevedo (2008), Correia *et al.* (2008), Oliveira (2009) e Silva (2009).

Segundo Chévez Pozo (1997), o pequi constitui-se numa importante fonte de renda no Norte de Minas Gerais, sendo processado e comercializado por pequenas indústrias de licor, óleos, sabão e doces. Além disso, as cooperativas regionais recentemente têm expandido a oferta de produtos derivados do pequi no mercado local, regional e nacional. Este último, principalmente, no mercado das cidades de abrangência dos Cerrados.

Vários outros produtos a partir do pequi têm chegado aos mercados consumidores: farinha de pequi, creme, conservas da amêndoa e da polpa de pequi, castanha, xaropes, sorvetes, etc.

No distrito industrial da cidade de Montes Claros, há a CORBY – Indústria e Comércio de Bebidas Ltda, uma importante empresa de produção de licor e xarope de pequi. A mesma comercializa seus produtos no Norte de Minas e em outras regiões. Uma empresa de caráter mais regional é a Cooperativa Grande Sertão, também localizada no Distrito Industrial da referida cidade. Tal cooperativa, além do pequi, ainda processa outros frutos nativos do Cerrado e cultivados em pomares agrícolas. Com características semelhantes, há a COOPERJAP – Cooperativa dos Produtores Rurais e Catadores de Pequi de Japonvar.

Com muita frequência, ainda podemos encontrar, por várias localidades no Norte de Minas e Vale do Jequitinhonha, especialmente na cidade de Minas Novas, os produtos elaborados através do saber-fazer popular. São produtos encontrados nas feiras e mercados, além disso, existem, inclusive, os artesanatos inspirados no mais generoso fruto dos Cerrados, como réplicas em madeira, argila, *biscuit* etc.

Além da produção agroindustrial e em cooperativas da parte comestível do pequi, existe um consenso, entre os camponeses sertanejos e outros sujeitos beneficiados pelo fruto, de que é necessário investir-se no potencial de uso da casca do fruto do pequi. Tal fato diz respeito à parte não comestível do fruto, a qual representa cerca de 80% (MACEDO, 2005). Assim sendo, a casca do pequi poderia ser utilizada em ração para animais e adubos. Ou seja, suas propriedades não se esgotam no gênero alimentício e de bebidas.

O presidente da COOPERJAP, em entrevista realizada no mês de abril de 2010, informou-nos que pesquisadores da Universidade de Uberaba – UNIUBE, com sede na região do Triângulo Mineiro, coletaram amostras de cascas de pequi em Japonvar e elaboraram um adubo orgânico. De acordo com informações prestadas, a qualidade do adubo de cascas de pequi foi constatada, apresentado apenas deficiência de potássio, o qual pode ser extraído inclusive da castanha do fruto.



FIGURA 6 – Amostra de adubo orgânico da casca do pequi.
Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, 2010.

Dessa forma, é importante se pensar no (re)arranjo de produção para o adubo, porque uma parte muito significativa dessa matéria-prima se perde quando o pequi *in natura* da região norte mineira é vendido a outros estados. Além disso, a produção da COOPERJAP e de outras cooperativas regionais é pequena para gerar um montante suficiente de cascas de pequi destinado a adubo. O adubo orgânico oriundo da casca de pequi seria, assim, um importante insumo na incrementação da agricultura familiar/camponesa sustentável no Norte de Minas Gerais.

Fomos informados também, pelo presidente da cooperativa, da existência de pelo menos uma pesquisadora de Belo Horizonte fazendo estudos com o objetivo de verificar a viabilidade da casca do pequi como ração. Pode ser uma alternativa interessante a ser acrescentada na alimentação do gado bovino durante a seca nas regiões norte e nordeste do estado. O animal em questão já aprecia a casca como alimento.

Em entrevistas realizadas em outra localidade rural de Japonvar, um camponês informou que as folhas do pequizeiro têm efeito semelhante ao da casca. Ele destacou que, depois de ocorrida a troca das folhas da planta e sua consequente decomposição, a terra fica adubada, podendo até plantar roças embaixo dos pequizeiros (AZEVEDO, 2008).

Normalmente, a coleta é familiar, realizada pelo pai, mãe, filhos e filhas, genros e noras, etc. Neste estudo, nas comunidades rurais de Japonvar, São Bernardo I e II, o autor identificou que o dinheiro obtido por cada membro da família com a coleta e venda de pequi é individual, mesmo estando juntos durante a coleta. “A época em que todo mundo tem um dinheirinho” é a expressão mais comum encontrada entre os camponeses e foi utilizada por Azevedo (2008) para explicar que, geralmente, todos os membros da família vão catar o pequi.

Segundo o autor, com o pequi, “diferentemente das plantações que são feitas pela família, onde o que se colhe é da ‘casa’, aqui, trabalhando juntos ou separados, o que cada um ganha é seu” (AZEVEDO, 2008, p. 66).

A despeito da constatação do autor, nosso ponto de vista é diferente. Com as entrevistas e as observações realizadas, inclusive nos outros territórios de estudo fora de Japonvar, percebemos que nem todas as rendas obtidas com a venda do pequi seja de fato individual, tomando a família camponesa como análise. Uma simples pergunta direta aos camponeses talvez poderia nos conduzir ao entendimento de que a renda do pequi seja individual, já que geralmente, consoante nos foi declarado, cada um coleta o pequi para si. Com isso, buscamos compreender o resultado dos ganhos que são feitos pela família camponesa a cada período de coleta do pequi para verificar de fato o destino do dinheiro.

Normalmente, as famílias e cada membro têm um propósito previamente definido com a coleta daquele ano. E isso varia, pois coletamos informações desde famílias camponesas a compradores locais de pequi, os quais falaram sobre suas próprias aquisições e pelas alheias. Os bens mais frequentes adquiridos foram: alimentos, eletrodomésticos, bicicletas, cavalos, gado bovino, motos, carros e caminhonetes. Também, com o dinheiro do pequi, são feitas reformas nas casas, e alguns compradores locais e camponeses guardam ou emprestam o dinheiro a pessoas de sua confiança.

Encontramos uma família camponesa no qual todos trabalharam juntos em um ano na coleta do pequi, e com o resultado dela, compraram uma geladeira; no outro ano adquiriram uma máquina de lavar roupas. Em outra família, as filhas ajudam os pais a catar o pequi, sendo concedidos a elas, seus próprios “dinheirinhos”. Além disso, a mãe das meninas informou que não as obriga a trabalhar na coleta do pequi e, mesmo quando elas não ajudam, os pais compram, usando do dinheiro advindo da comercialização do fruto, as coisas de que elas necessitam.

O gráfico 1 mostra como o dinheiro da venda do pequi é usado: de forma individual ou coletivamente. Como se pode observar, em todos os territórios, a maioria ou a totalidade das famílias informantes afirma que é coletivo.

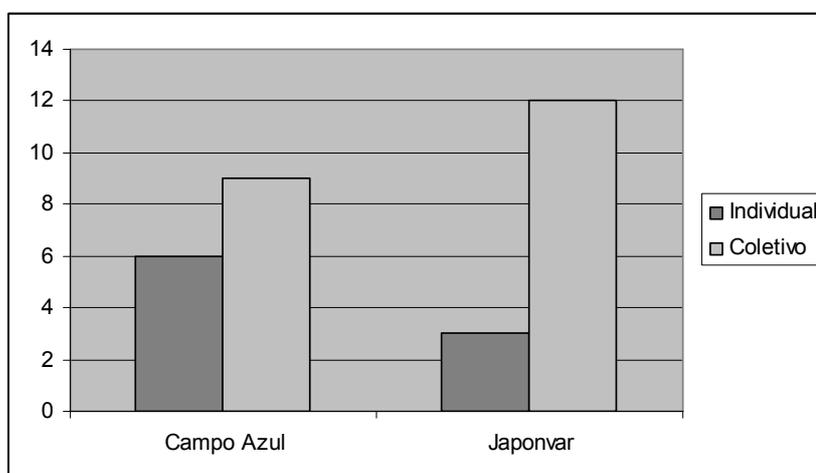


GRÁFICO 1 – Dinheiro obtido com a venda do pequi.
Fonte: Pesquisa de campo, 2010.

Portanto, o que está em questão no interior da família camponesa é que, embora seus membros trabalhem individualmente na coleta do pequi, se algum deles destina alguma parte da renda obtida para auxiliar na despesa da casa ou compra algo de que a família necessita, entendemos que isso se configura numa renda coletiva. Outro aspecto importante é a respeito dos ganhos com o pequi pelo pai e pela mãe camponeses, pois a renda arrecadada é, em geral,

investida na casa, visando à compra de alimentos e de bens duráveis. Por conseguinte, é um dinheiro coletivo. Quando perguntamos à camponesa chefe da família se o dinheiro ganho pelo filho com a venda do pequi é somente dele, obtivemos a seguinte resposta:

Não, aqui todo mundo compartilha. Mesmo que ele [o filho] compra as coisinhas dele, mas ele me ajuda também, né? Aqui, se faltar uma carne ele ajuda a comprar. Ele ajuda com o dinheiro do pequi, compra uma roupa, um sapato [...] então, o pequi é uma coisa que mais ajuda nós pobres aqui. Uma coisa que tem de conservar, vigiar e ser vigiado é o pequi. Porque o único que ajuda a pobreza aqui no Mangaí é o pequi. Você só vê dinheiro aqui, que eu vou falar com você, se não for por causa de negócio de aposentaria [...]. Nossa, vou falar com você, aqui, o povo fica tudo rico no tempo do pequi. Todo mundo tem dinheiro. Igual menino de 12 anos aqui, você caça nele 200 contos, ele tem 200 contos no bolso; 200, 300, 400, 500 reais do pequi. Então, é uma coisa que precisa muito conservar.

Outro camponês também mostra o resultado do trabalho coletivo com a coleta do pequi: “Dá é junto. Nós trabalha é junto. Nós faz feira grande que dá pra nós comer muito tempo; o que a gente não colhe aqui na roça, nós faz feira grande, de muitas coisas, pra ficar muito tempo usando o dinheiro do pequi” (camponês, 46 anos, Japonvar). Neste caso, a lógica de uso do dinheiro do pequi é a mesma da lavoura camponesa, em que o principal objetivo é satisfazer as necessidades básicas da família. Na cultura camponesa, a alimentação da família vem como a primeira finalidade.

Buscamos desvendar ainda quais são os significados da renda do pequi sobre a vida dos camponeses entrevistados, estabelecendo-se três parâmetros de análise (Gráfico 2): o pequi **complementa a renda** camponesa; é **a principal renda** da família; ou é um **dinheiro extra** que dura para além da safra.

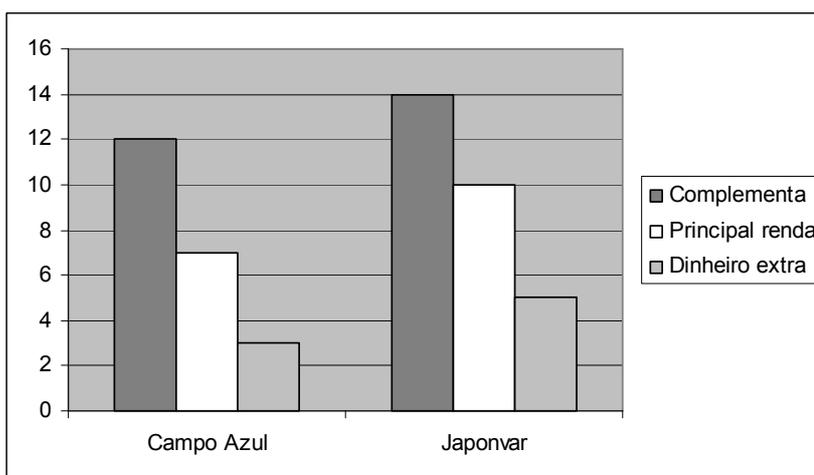


GRÁFICO 2 – Significado da renda do pequi para os camponeses sertanejos.
Fonte: Pesquisa de campo, 2010.

Para a maioria das famílias camponesas, o dinheiro do pequi complementa a renda da casa. Em Japonvar, à mesma pergunta temos uma resposta oposta:

Demais. Vixe, ele faz é mais. Nesse tempo a gente come carne é todo dia. Moço do céu, aí se Deus ajudasse que fosse o ano inteiro de pequi, nós tava feito aqui! Aqui tem gente que tem carro comprado com pequi, gado é comprado com pequi, cavalo comprado com pequi, moto aqui compra é com pequi. Não existe uma fruta mais milagrosa que o pequi não (camponesa, 42 anos, Cabeceiras do Mangaí - Japonvar).

Em Japonvar, para boa parte dos informantes, o pequi chega a ser sua principal renda do ano, notadamente para aqueles que não têm outras fontes de renda, por exemplo a aposentadoria e a pensão, e vivem somente da lavoura e dos frutos do Cerrado, conforme se pode observar no último relato. Ainda sobre o gráfico acima, consoante alguns camponeses de Japonvar e Campo Azul, o pequi oferece um dinheiro extra, o qual pode ser guardado para a compra de um bem ou para alguma eventualidade.

Porém, é entre os compradores locais e regionais, os quais atuam como atravessadores entre os camponeses e os compradores de outras regiões, que o pequi possibilita lucros, inclusive servindo-lhes para acumular patrimônio. Isso, às vezes, ocorre de maneira que subordina e explora o trabalho camponês nesses territórios, como podemos observar na fala abaixo:

Nós compramos umas coisas para usar aqui, na época a gente compra roupa [...]. Mas esses que compram [o pequi] de nós, eles compram é D-20, faz casa, compra carro depois que termina, carro novo. A gente que panha na cacunda e o lucro é pra eles. [...] Você traz o pequi no maior sofrimento, aí chega aqui e dá o pequi de graça pra eles. Todo mundo aqui faz de tudo pra comprar uma caminhonete, pra na hora do pequi eles ganharem dinheiro na cacunda dos catadores (camponesa e camponês, Japonvar).

Os mesmos camponeses denunciaram que os compradores locais e regionais cobram taxas no transporte do pequi em suas caminhonetes, da propriedade daqueles que não têm condições de levar até o local onde os caminhões são carregados. Acrescenta-se a isso o fato de os mesmos exigirem que os camponeses encham as caixas contêineres além do limite da borda. Ocorrem assim, sobras de frutos, que significa aumento de lucratividade dos compradores locais e regionais, sendo uma espécie de mais valia, porque, no arranjo das cargas dos caminhões, as caixas de pequi são preenchidas somente até o limite da borda para o devido empilhamento.

Diante do exposto e com a análise do gráfico 1, não é possível definirmos o significado da renda camponesa do pequi como individual, nos territórios estudados. A renda

do pequi representa significado semelhante ao da lavoura, sendo compartilhada por todos os membros da casa.

Quanto ao preço médio da caixa contêiner de pequi que foi comercializado nos municípios de Japonvar e Campo Azul, temos as seguintes variações (Gráfico 3):

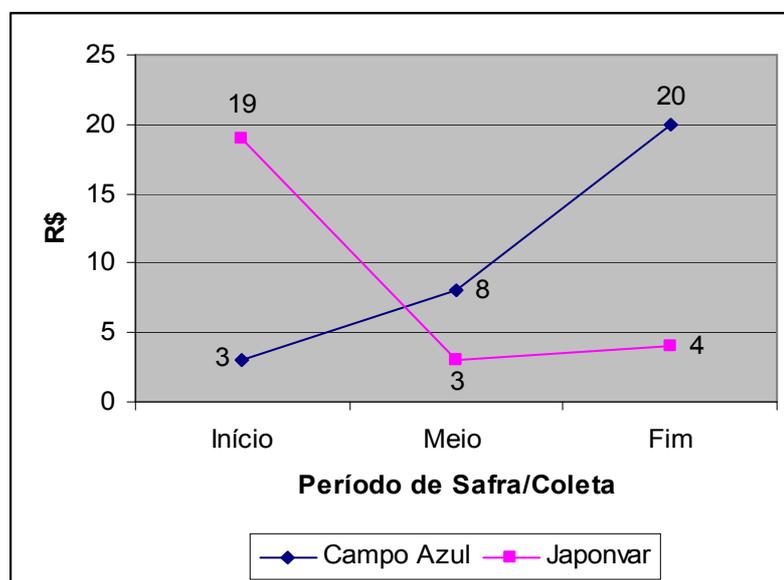


GRÁFICO 3 – Preço médio do pequi in natura vendido nos territórios de estudo.
Fonte: Pesquisa de campo, 2010.

O gráfico acima ilustra a variação dos preços do fruto *in natura* durante as safras 2009-2010 no Norte de Minas, consoante informações dos camponeses entrevistados. Assim sendo, lembramos que esses foram os preços comercializados diretamente com os camponeses/catadores de pequi, sendo que o preço negociado entre os compradores locais e regionais com os compradores de outras regiões e as indústrias são mais elevados, o que não foi objeto de atenção dessa pesquisa. Em se tratando dos territórios norte mineiros de Japonvar e Campo Azul, observa-se que, nesta primeira localidade, o preço médio da caixa contêiner cheia de pequi, no início da safra, em novembro de 2009, começou elevado, sendo comercializado por aproximadamente R\$ 19,00. Com o aumento da coleta do fruto, a mesma caixa foi vendida a R\$ 3,00 no meio da safra, mantendo-se estável até o término da queda dos frutos na região (janeiro de 2010).

Ao contrário de Japonvar, a safra em Campo Azul iniciou-se em janeiro de 2010, e o preço da caixa do pequi foi crescente, começando baixo no início da safra e depois aumentou consideravelmente à medida que o fruto se tornou escasso no mercado norte mineiro, chegando a atingir a cifra média de R\$ 20,00 no final (março).



FIGURA 7 – Camponeses aguardando a passagem dos caminhões – Campo Azul.
 Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, janeiro de 2010.

A dinâmica do processo de comercialização do pequi do Norte de Minas inicia-se com a coleta pelas populações sertanejas, passando pelos atravessadores locais, regionais e inter-regionais, vendedores varejistas até chegar ao consumidor final (Figura 8).

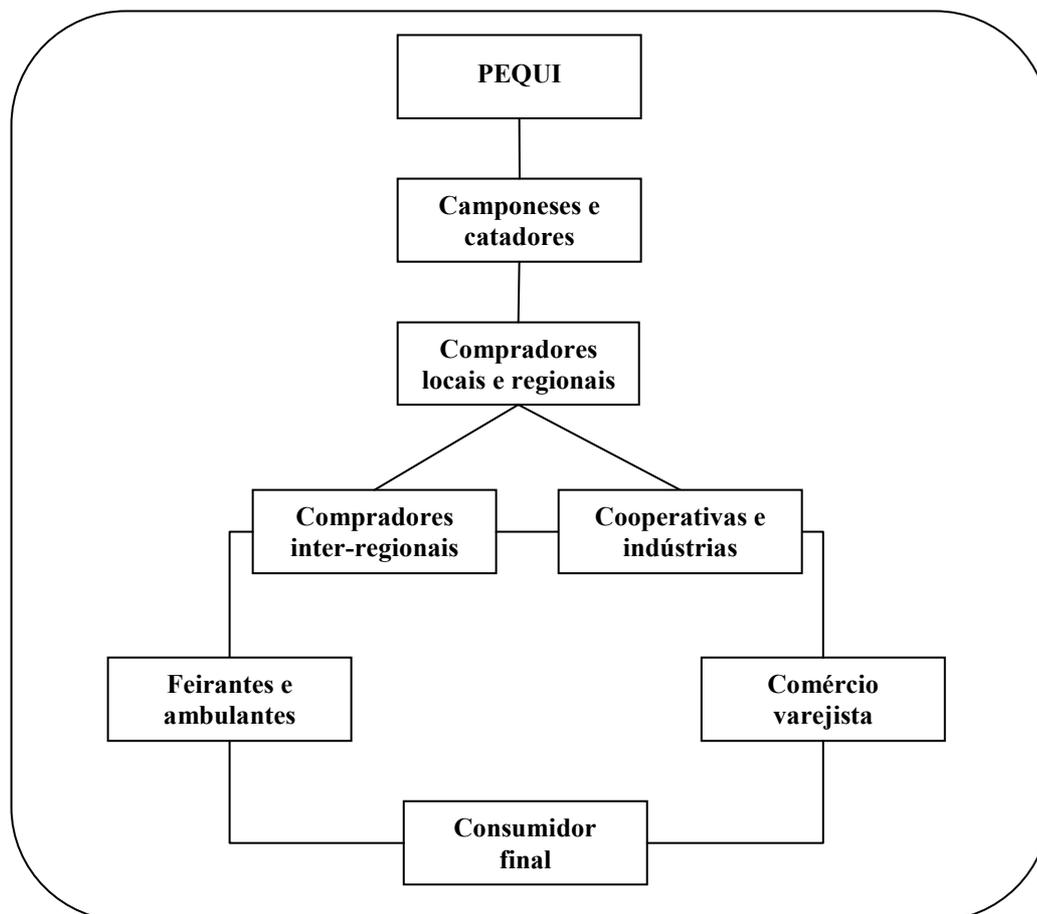


FIGURA 8 – Dinâmica de comercialização do pequi norte mineiro.
 Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, 2010-2011.

Os atravessadores são divididos em quatro segmentos: os compradores locais são aquelas pessoas residentes nas áreas rurais ou urbanas dos municípios de coleta e atuam comprando o pequi dos catadores locais e vendem para compradores da própria região norte

mineira, de outras regiões e para outros estados. Os compradores regionais são pessoas moradoras nos meios urbano ou rural que se estabelecem temporariamente no local da safra do pequi e compram os frutos dos camponeses ou dos compradores locais e vendem aos compradores de outros estados (inter-regionais) e/ou distribuem nos mercados urbanos das principais cidades norte mineiras; normalmente, possuem veículos próprios. Os compradores inter-regionais são atravessadores de outros estados e regiões que, previamente, negociam direto com os compradores e vendem o pequi norte mineiro nos mercados urbanos; são representados pelos caminhoneiros que fazem o pagamento em dinheiro aos compradores e transportam os frutos.

Por fim, temos os vendedores ambulantes e feirantes que são responsáveis pela venda varejista do pequi, os quais compram o fruto diretamente dos compradores que distribuem nos mercados urbanos. Devemos lembrar ainda das cooperativas e indústrias de bebidas que também completam essa cadeia de comercialização do pequi. Os compradores locais e regionais são os primeiros atravessadores do circuito da comercialização do pequi, seguidos pelos compradores de cada cidade.

Na figura 9, mostramos uma área de armazenamento de pequi de um dos compradores locais da Vila São Cristóvão, próxima à comunidade Cabeceiras do Mangaí. O carro com carroceria é um dos tipos de veículo usados pelos compradores locais para buscar o fruto nas propriedades camponesas. Um pequeno veículo com capacidade para transporte de carga é o primeiro objeto de desejo dos catadores de pequi em Japonvar, pois, logo que se adquire um veículo como este, eles conseguem operar no primeiro nível do atravessamento – como comprador local. Em geral, os compradores são auxiliados pelo trabalho familiar e/ou por pessoas da localidade da coleta, no campo ou na cidade.



FIGURA 9 – Compradores locais de pequi na Vila São Cristóvão – Japonvar.
Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, janeiro de 2011.

Vamos entender como ocorre o processo de negociação e comercialização do pequi: primeiro, o comprador passa nas propriedades daqueles camponeses com quem ele já está acostumado a negociar e pede para juntar o pequi; no outro dia, quando ele volta para buscar; a unidade de medida é caixa contêiner, conforme aparece na figura 7. Para cada caixa cheia, o comprador normalmente paga o preço em dinheiro que está sendo negociado na região. Por fim, o comprador leva os frutos para sua área de estocagem, enche as caixas e aguarda a chegada do caminhoneiro. Este, ao chegar, traz as caixas vazias e leva as cheias. Em alguns casos, é necessário fazer a troca de caixas. O caminhoneiro faz o transporte até o atacadista (atravessador) das cidades de Montes Claros, Goiânia, entre outras, o qual faz a distribuição entre os comerciantes varejistas (feirantes e vendedores ambulantes).

Um dos compradores locais de Japonvar nos informou que os caminhoneiros pagam a eles um preço melhor nas caixas de pequi pela facilitação do serviço, agilizando o tempo gasto para carregar o caminhão.

Na figura 10, os pequis arrumados em caixas são de compradores regionais. Ao lado do local de estocagem, existe uma casa que é alugada todos os anos na cidade de Japonvar por uma família oriunda da cidade de Porteirinha. A casa é estratégica, uma vez que se localiza à beira da rodovia BR-135. Fora da época do pequi, a família trabalha com parque de diversão itinerante. Quando chegamos para conversar com a família, estavam presentes a mãe, um filho, uma filha e alguns ajudantes da própria cidade. Eles já estavam com toda a mudança em cima do seu próprio caminhão para retornar para sua cidade de origem, e o pai encontrava-se em Campo Azul, visto que o pequi em Japonvar findava-se.



FIGURA 10 – Caixas de pequi de compradores regionais na cidade de Japonvar
Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, janeiro de 2011.

Logo em seguida, o caminhão com destino à Goiânia chegou (Figura 11). Os ajudantes locais descarregaram as caixas vazias e as substituíram pelas cheias. Na oportunidade, o motorista nos informou que aquele pequi estava sendo levado diretamente para um comprador da Ceasa de Goiânia. Nas entrevistas, tanto em Japonvar quanto em Campo Azul, Goiânia foi cidade mais citada pelos camponeses como local de destino do fruto norte mineiro.



FIGURA 11 – Carregamento de pequi em Japonvar com destino à Goiânia.
Fonte: SILVA, M. N. S. da. Pesquisa de campo, janeiro de 2011.

Após os compradores entregarem o pequi aos caminhoneiros, aqueles, vale lembrar, não têm mais nenhuma responsabilidade. Caso haja algum acidente ou o caminhão seja apreendido irregularmente e a carga de pequi for perdida, a responsabilidade é única e exclusivamente do comprador inter-regional. Os compradores local e regional só possuem o compromisso de garantirem o fruto. O pagamento é feito pelo próprio caminhoneiro.

Uma observação importante deve ser feita. Os camponeses entrevistados em Cabeceiras do Mangaí reclamaram dos preços impostos pelos compradores locais e regionais. Geralmente, são estes quem determina o preço da caixa de pequi e não resta nenhuma opção aos camponeses, que, para não perderem o fruto, cuja validade é curta após a queda, se submetem a aceitar os preços impostos pelos compradores.

Um diagnóstico municipal, elaborado pelo SEBRAE-MG (2000, p. 30) – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas –, recomendou, como uma das estratégias para o desenvolvimento de Japonvar com base no pequi, a “melhoria das atuais condições de comercialização, diminuindo ou superando a dependência dos atravessadores”. Entretanto, o que temos visto é justamente o aumento desses atravessadores, pois, a cada safra, a população

envolvida com pequi observa o patrimônio que os atravessadores vão agregando e passa a almejar o mesmo.

Em Campo Azul, o pequi é coletado por camponeses sertanejos e catadores que moram nas vilas ou povoados e se dedicam a essa atividade no período de coleta do fruto. Há a atuação também dos compradores locais das áreas rurais, dos arrendatários e dos parceiros locais, geralmente mais capitalizados do que os outros camponeses. Os compradores regionais vêm de outros municípios e arrendam as áreas de chapadas dos maiores proprietários de terras durante o período de coleta do pequi. Eles também catam o fruto e colocam trabalhadores para isso.

Como as propriedades rurais, incluindo-se as camponesas, são mais extensas em Campo Azul, naturalmente a coleta comum do pequi é menos intensa. Muitos camponeses até explicam que os vizinhos não precisam coletar em outras propriedades, porque todos têm o fruto em suas terras. Os proprietários que não realizam a coleta do fruto, geralmente, arrendam as terras para tal finalidade. Outros, porém, contratam camponeses ou trabalhadores rurais locais em sistema de parceria ou diária para a coleta do pequi.

De acordo com Chévez Pozo (1997), ao estudar a dinâmica econômica do pequi em outras áreas do Norte de Minas Gerais, verificou que os camponeses – denominados pelo autor de produtores familiares – que possuem poucas árvores de pequi na sua propriedade coletam também em áreas vizinhas, com a condição de pagarem ao proprietário destas 10% sobre o valor obtido pela venda. Tal fato, entretanto, não foi identificado em nossa área de estudo. Em Campo Azul, percebemos situação mais próxima da observação do autor, através do arrendamento das terras e da parceria durante o período da safra de pequi, mas não há percentual estipulado sobre o total do valor da coleta. Ocorre, sim, a remuneração por diária, em pequi (a exemplo da meaça), e o pagamento do arrendamento dos pequizeiros de uma determinada propriedade. Segundo alguns camponeses relataram, o pagamento varia entre dois a cinco mil reais em média.

O arrendamento das terras de pequizeiros não é feito apenas para famílias camponesas de Campo Azul. Atuam, nesta localidade, os principais atravessadores da cadeia comercial de pequi de diversas partes do Norte de Minas. Estes, por sua vez, costumam ser os mesmos compradores locais e regionais de Japonvar e região, os quais migram para Campo Azul logo quando diminui a intensidade da coleta e dos caminhões que se abastecem em Japonvar. O período é justamente o auge da maturação e queda do pequi de Campo Azul, muito solicitado no mercado regional e goiano.

De acordo com um de nossos entrevistados, todo ano ele arrenda seus pequizeiros para compradores do município de Lontra, vizinho a Japonvar. Esses compradores, apelidados de “pequizeiros” pela população local, literalmente “montam barraca” nas propriedades arrendadas. Ali, eles constroem cabanas para proteger o pequi do sol e da chuva, estocando-o, até a chegada dos caminhões. Os compradores regionais geralmente levam seus próprios ajudantes e ainda contratam trabalhadores rurais locais para a coleta, mediante pagamento de diárias.

Além disso, muitas casas dos camponeses sertanejos de Campo Azul não se localizam próximas às estradas e entradas das propriedades, como as de Japonvar e Minas Novas. A maioria situa-se próxima às grotas ou aos boqueirões. Alguns camponeses, então, se mudam para a área de chapada de suas propriedades, às margens das estradas, improvisando-se, assim, barracos de lona e palhas, para se dedicarem à coleta do pequi e facilitar o acesso aos/dos caminhões.

As principais cidades de destino do pequi de Campo Azul, apontadas pelos camponeses, foram: Montes Claros, Janaúba, Porteirinha, Mato Verde, Ibiaí, Pirapora, Unai, Uberaba, Uberlândia, Belo Horizonte, São Paulo, Brasília, Goiânia, Rio Verde, Iporá e outras cidades do estado de Goiás e do sudoeste da Bahia. Dessas cidades, Montes Claros e Goiânia são as principais consumidoras do pequi norte mineiro. Já os destinos do pequi de Japonvar e região são os mais variados possíveis, conforme identificaram os camponeses: COOPERJAP, Montes Claros, Belo Horizonte, Janaúba, Curvelo, Espinosa, Jaíba, Teófilo Otoni, São Paulo, Goiânia, Brasília, Guanambi, Feira de Santana, Foz do Iguaçu e outras cidades do interior da Bahia, de Minas Gerais e de Goiás.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Contatamos na pesquisa, que a renda obtida pelas famílias camponesas na coleta do pequi é fundamental para sua manutenção no meio rural, pois, na maioria das comunidades estudadas, tal renda é considerada complementar às atividades agrícolas. Em muitos casos, o dinheiro obtido com a coleta do fruto durante toda a safra chega a ser a principal renda da família camponesa, principalmente entre aquelas famílias que não possuem rendas oriundas de aposentadoria ou pensão.

Por outro lado, essa mesma renda tem um significado coletivo para as famílias camponesas, mesmo que os membros das famílias tenham seus objetivos pessoais com o

trabalho na safra do pequi. Isso porque, em relação ao campesinato, predomina a lógica coletiva em detrimento da individual.

Em relação ao preço do pequi pago aos camponeses pelos compradores locais e regionais, é importante frisar que, o predomínio desses agentes na dinâmica econômica do pequi subordina as relações de troca e, assim, aos camponeses e demais catadores de pequi são impostos preços e regras na comercialização. Por exemplo, a exigência de que as caixas com pequi sejam cheias além da borda, o que gera mais valia para os compradores e cobranças adicionais para coleta do fruto na propriedade do camponês.

Dessa forma, sugerimos que haja nestas localidades uma maior organização na comercialização do pequi, evitando-se os atravessadores (compradores), pois são esses que controlam, manipulam os preços e extraem a renda da terra dos camponeses. Assim, a renda da safra do pequi, muitas vezes, é levada para outras localidades, o que podia ser convertida principalmente para os camponeses e catadores de pequi.

REFERÊNCIAS

AFONSO, S. R.; CARVALHO, I. S. H. de. **A cadeia produtiva do pequi no norte de Minas Gerais**. Brasília: PESCO/IEB/PPP-Ecos, 2009. 42 p.

ALMEIDA, Semíramis Pedrosa de. [et al.]. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998. 464 p.

AQUINO, F. de G. [et al.]. Uso sustentável das plantas nativas do Cerrado: oportunidades e desafios. In: PARRON, L. M. [et al.]. (Ed.). **Cerrado: desafios e oportunidades para o desenvolvimento sustentável**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2008. p. 95-123.

AZEVEDO, Aldemir Inácio de. **O arranjo institucional de uso comunitário do Pequi (Caryocar Brasiliense) no município de Japonvar/MG**. 2008. 108 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros, 2008.

CARRARA, Álvaro Alves. **Reconversão agroextrativista – perspectivas e possibilidades para o Norte de Minas Gerais**. 2007. 120 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

CHÉVEZ POZO, Osmar Vicente. **O pequi (Caryocar brasiliense): uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do cerrado no Norte de Minas Gerais**. 1997. 100 f. Dissertação (Mestrado em Administração Rural) – Curso de Mestrado em Administração Rural, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 1997.

CORREIA, J. R. [et al.]. Ações de uso sustentável dos recursos naturais na comunidade Água Boa 2. In: PARRON, L. M. [et al.]. (Ed.). **Cerrado: desafios e oportunidades para o desenvolvimento sustentável**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2008. p. 437-464.

DEUS, Tatiana Nogueira de. **Extração e caracterização de óleo do pequi (Caryocar brasiliensis Camb.) para o uso sustentável em formulações cosméticas óleo/água (O/A)**. 2008. 75 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Produção Sustentável) – Programa de Pós-graduação Multidisciplinar, Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2008.

MACEDO, João Faria. **Pequi: do plantio à mesa**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2005. 44 p. (Boletim Técnico; 76).

MELO Jr., Afrânio Farias de [et al.]. Estrutura genética de populações naturais de pequi (Caryocar brasiliense Camb.). **Scientia Forestalis**, n. 66, p. 56-65, dez. 2004.

OLIVEIRA, Washington Luis de. **Ecologia populacional e extrativismo de frutos de Caryocar brasiliense Camb. no Cerrado no Norte de Minas Gerais**. 2009. 82 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Departamento de Ecologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

ROMANCINI, R. M.; AQUINO, F. G. Aspectos da biologia reprodutiva do pequi-anão (Caryocar Brasiliense Subsp. *Intermedium* Camb., Caryocaraceae) em plantio experimental. In: Congresso de Ecologia do Brasil, 8, 2007, Caxambu – MG. **Anais eletrônicos...**

Disponível em: < <http://www.seb-ecologia.org.br/viiiiceb/pdf/117.pdf>>. Acesso em: 04 set. 2013.

SEBRAE-MG. **Diagnóstico Municipal de Japonvar**. 2000. 41 p.

SILVA, Marcos Nicolau Santos da. Territorialidades do Pequi: Montes Claros e o Norte de Minas em questão. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, 19., 2009, São Paulo. **Anais eletrônicos...** Disponível em: <http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Silva_MNS.pdf>. Acesso em: 05 maio 2010.

_____. **Entre brejos, grotas e chapadas**: o campesinato sertanejo e o extrativismo do pequi nos Cerrados de Minas Gerais. 277 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011.

_____. O pequi e os saberes locais dos camponeses do sertão mineiro: primeiros apontamentos. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 7, n. 1, p. 174-196, abr. 2013.

Recebido para publicação em 27/05/2013
Aceito para publicação em 30/08/2013