

## Manual de bolso prático para de manejo do Licuri

Olá, querido coletor de licuri!

Como cada planta, o licuri tem um jeitinho especial de cuidar, da colheita à secagem!

### Vem que a gente vai te passar algumas orientações gerais...

O licuri é uma planta nativa do bioma da caatinga, tendo ocorrência à leste do Rio São Francisco, nos estados de Alagoas, Bahia, Sergipe, Pernambuco e Norte de Minas Gerais.

Ele suporta terras muito secas e arenosas, onde são mais encontrados, porém não quer dizer que preferem essas condições, gostam de solos férteis e produzem ainda mais em ambientes com maior presença de água!

Que é o caso aqui na Chapada, já reparou como aquele licuri do quintal de casa produz bem? Ele normalmente está próximo de outras plantas que recebem água diariamente, ou ele mesmo, com seu jardim suspenso – aquelas orquídeas que vivem neles, recebe água diariamente.

**Então já sabe, se quiser um licurizeiro com melhor produção, mate sua sede com água!**

Se você utiliza as concas também para o artesanato, saiba que:

- ✓ **As concas só podem ser retiradas depois da retirada do cacho maduro, pois ela protege o cacho desde sua abertura ao amadurecimento do coco;**

Aqui na Chapada, a safra do licuri, ou seja, sua maior produção é de início de maio a final de junho, porém ele dá o ano inteiro, especialmente se tiver em contato com água, já falamos disso!

Bom, que o licurizeiro tem muitos usos você já sabe, né? Agora falando do coquinho mesmo, para conseguirmos um produto de melhor qualidade, precisamos de alguns cuidados!

São eles:

- ✓ **O ideal é retirar o cacho maduro na hora da colheita, isso reduz a quantidade de morotó nos coquinhos. Quando deixamos o coquinho secar no chão, temos mais chances da chegada do besouro que bota a larva no coco, mas nunca tire todos os cachos de um pé ou de uma região pequena, pois muitos animais se alimentam do licuri maduro;**

Bom, se você é artesão, deve já ter uma experiência com a retirada das palhas, para esteiras e vassouras, a atenção é menor, pois são as palhas mais velhas que são utilizadas. Porém para objetos mais delicados, retira-se as palhas novas, as sedas, e para isso são necessários cuidados para não prejudicar o licurizeiro.

Basicamente você deve se atentar a:

- ✓ **Colher somente folhas de licurizeiros adultos que já estejam produzindo e que tenham muitas folhas novas, verdes e maduras;**
- ✓ **Para fazer esteiras, tapetes, bocapios, cestos, etc, deve-se colher apenas as folhas já abertas, mas que ainda não estejam velhas, endurecidas e quebradiças;**
- ✓ **Para objetos mais delicados, devem ser retiradas as segundas e terceiras palhas 1 vez a cada 90 dias em cada licurizeiro;**
- ✓ **Nunca colher mais da metade do total das folhas de qualquer licurizeiro;**
- ✓ **A coleta das folhas de um mesmo licurizeiro só pode ser repetida a cada 90 dias;**

- ✓ **Após a retirada do cacho, a melhor maneira de secar o coco é em um jirau feito de tela, ou seja, suspenso do chão, ou em superfície de madeira ou cimento, pois isso diminui o contato com insetos como o besouro, animais domésticos e possíveis contaminações;**
- ✓ **Os alimentos que contém um teor alto de óleo, como é o caso do licuri, tem por característica a possível rancificação (quando o coco fica ardido), para evitar ao máximo isso, é importante secar o coco o mais rápido possível após a colheita e estocá-lo em local fresco, arejado e protegido da luz solar.**
- ✓ **Importante também que você que estiver manipulando o coco após a secagem, esteja com as mãos devidamente higienizadas e não esteja com nenhuma doença contaminante, se possível use máscaras;**

E saiba você, informe aos outros: é proibido derrubar pé de licuri! A instrução normativa Ibama nº191, de 24 de setembro de 2018 proíbe corte de licuri nas suas áreas de ocorrência natural nos estados de Alagoas, Bahia, Minas Gerais, Pernambuco e Sergipe, até que sejam estabelecidas normas de manejo da espécie no estado.

**Referências:**

Boas práticas de manejo para o uso sustentável do licuri  
– Instituto Sociedade, População e Natureza  
Manual do Licuri – Aurélio José Carvalho, Marcio Harrison  
e Josenaide de Souza Alvez

