

Abiu

O abiu é fruto do abieiro, uma árvore da família das Sapotáceas, a mesma família do quixaxá, tutiribá, sapoti etc. Originária do Peru, acha-se perfeitamente aclimatada em nosso país.

Características da planta: Árvore de até 10 m de altura, tronco de casca áspera, copa densa e esgalhada. Folhas lisas e brilhantes. Flores de coloração amarelo-avermelhada.

Fruto: De forma ovóide ou esférica, coloração amarela, casca lisa, apresentando látex leitoso que coagula em contato com ar. A polpa é translúcida, branca ou amarelada, mucilaginosa e doce. Encerra em seu interior de 1 a 4 sementes lisas e pretas.

Cultivo: Cresce espontaneamente na Amazônia, adaptando -se para cultivo nas regiões litorâneas do Oiapoque (AP) até Santos. Cultivada em quase todo o país, prefere solos profundos e húmidos. Multiplica-se por sementes, produzindo 200 frutos por árvore, podendo atingir até 1.000 frutos.

O abieiro é uma planta tropical, originária da região amazônica próxima às encostas andinas do Peru e do oeste da parte amazônica brasileira. A árvore e seu fruto, o abiu, são facilmente encontrados na forma silvestre por toda a Amazônia: alguns exemplares do abieiro fazem até parte da arborização urbana da região enfeitando praças de Manaus, sendo também encontrados nas cercanias de Belém.

Apesar de ser mais conhecido na Amazônia, o abieiro cresce e frutifica em quase todo o Brasil litorâneo, por onde se espalhou sem pedir licença. A forma da fruta difere bastante de uma variedade para outra, podendo ocorrer frutos inteiramente redondos, ovais e mesmo alongados, todos eles do tamanho aproximado de um ovo grande de galinha ou de pata. Sua superfície é lisa e contém uma polpa gelatinosa, branca ou amarelada, às vezes adocicada, às vezes sem sabor e, às vezes, para o prazer de muitos, dulcíssima.

A FRUTA

A fruta é aproveitada quase sempre in natura podendo, porém, ser conservada até uma semana, quando refrigerada, ou então, processada como geléia. Como fruta fresca, deve ser consumida exclusivamente quando estiver bem madura e amarela, pois, do contrário, sua casca libera um leite branco e viscoso que adere aos lábios, provocando uma sensação bastante desagradável. Por outro lado, esse mesmo látex e um outro - que sai da casca da árvore - são utilizados na produção de cola e de remédios caseiros.

O cultivo do abieiro é aparentemente simples, exigindo pouca fertilidade da terra e poucos cuidados, exceto quando a planta ainda é nova. Com 3 anos de idade inicia a frutificação, que se avoluma bastante a partir do quinto ano. Sendo o abiu fruto generoso, de árvore bonita e de abundante frutificação, basta um único abieiro num quintal caseiro para suprir toda uma família, seus agregados e vizinhos, da delicadeza dos sabores da fruta.

Apesar de todas as suas excelências e qualidades, o abieiro permanece, no Brasil, como árvore frutífera de quintal e de pomares não-comerciais.

INTRODUÇÃO

O Abieiro, planta considerada nativa do Brasil, mas infelizmente, relegada a um segundo plano, pelos órgãos de pesquisa no Brasil, apesar de alto valor nutricional, medicinal e até comercial, no entanto na Nicarágua, em uma estação experimental, mantida pelo departamento de agricultura dos Estados Unidos, A CULTURA VEM SENDO LARGAMENTE ESTUDADA, vai acontecer o mesmo que aconteceu com o cupuaçu, já, já, os registros da cultura serão deles.

Apesar do pouco estudo, em certas regiões do estado de S. Paulo a cultura vem sendo cultivada em escala comercial, com ótimos resultados. variedades, apesar da enorme variabilidade entre plantas nativas não há estudos que determinem padrões varietais , são apenas conhecidos como abiu roxo e amarelo.

clima: planta de larga adaptabilidade, produz bem numa faixa de temperaturas média anual de 18 à 26 graus Celsius, mas não suporta geadas ou longos períodos com temperaturas abaixo de 12 graus c.

Utilidades Medicinaiis

Inflamações - Aplicar localmente cataplasma do azeite extraído das sementes.

Otite - Pingar algumas gotas do azeite do caroço do abiu, morno, Infelizmente este azeite não é fácil achar no mercado.

Pulmões, doenças crônicas - Fazer refeições com a polpa do abiu cozida em água e sal. Utilizar morno, inclusive o caldo, ao qual se pode adicionar mel. Este caldo com mel pode ser tomado ao longo do dia, às colheradas.

Fonte: Agrobite - Frutas Brasileiras

02.08.2008