

Gastronomia Responsável - Pupunha assada com azeite de ervas

Categories : [Gastronomia Responsável](#)

O pupunha é um palmito macio, um pouco menos fibroso do que as outras variedades, e tem sabor ligeiramente mais doce.

Autor: Jefferson Julius e Eudemar Cavalcanti

Categoria: Entrada

Princípios: Atenção: O pupunha é uma solução viável para a indústria palmiteira porque apresenta características agronômicas adequadas para a substituição, com vantagens, de outras palmeiras nativas, como o açai (*Euterpe oleraceae*) e a juçara (*Euterpe edulis*), que são exploradas de forma extrativista e predatória e, por isso, apresentam restrições legais e risco de extinção. O palmito do tipo Juçara chegou a cobrir mais de um milhão de metros quadrados na Mata Atlântica, em todo o litoral brasileiro. Mas sua exploração desenfreada o colocou em risco de extinção e contribuiu para o desmatamento da região. Vale a pena tentar se certificar de que a produção do alimento é sustentável, sem agredir o meio ambiente.