



Nome : Jerivá.

Nome científico: *Syagrus romanzoffiana*

Família: Arecaceae

Outros nomes: coqueiro e coq*uinho-babão.

Distribuição Geográfica: Possui ampla distribuição, desde o estado da Bahia, passando por São Paulo até o Rio Grande do Sul.

Características: Seu estipe é elegante e único, alcançando de 8 a 20 metros de altura e podendo chegar a 60 cm de diâmetro. As folhas são longas, com aproximadamente 2 metros de comprimento, arqueadas, pendentes, pinadas e com numerosos folíolos.

Alimentação: A polpa do jerivá maduro batida, serve para preparação de sucos, sorvetes, geleias, cremes e mousses, enquanto as amêndoas das sementes são comestíveis in natura e podem ainda ser usadas na preparação de óleo ou farinha, o palmito retirado da palmeira também é utilizado na alimentação.

Madeira: Sua madeira, por ser moderadamente pesada e altamente durável, devido a essas características, costuma ser empregada no preparo de estivados sobre solos brejosos, pinguelas e trapiches.

Curiosidades: Os seus "coquinhos", ao serem mascarados, separando a sua polpa, é como um chiclete natural.

Informações Ecológicas: É uma espécie pioneira, possuindo a capacidade de permanecer em locais onde as condições de água e nutrientes não são favoráveis. Sendo a sua utilização fundamental para a recuperação de áreas degradadas.

Floração: A floração ocorre na forma de inflorescências em cacho pendente, grande, com pequenas flores na cor amarelo/creme ou alaranjada, entre os meses de dezembro e abril, e as flores do jerivá são melíferas e de grande potencial apícola