

RUA CASTANHAL

Decreto nº 5070 de 26-01-1977, Artigo 1º,

Inciso 96

Formada pela rua 24 do Jardim das Andorinhas
Início na rua Floresta
Término na divisa sul do loteamento
Jardim das Andorinhas

Obs.: Decreto assinado pelo Prefeito Municipal Lauro Péricles Gonçalves. Protocolado nº 31.305 de 06-12-1976 em nome de Administrações Regionais.

CASTANHAL

Castanhal ou castanheiros, ou ainda, castanhedos, são matas ou bosques de castanheiro, árvore majestosa com 20 a 30 metros de altura, caule cilíndrico sem ramos até a fronde, cujo fruto é a castanha. Uma das espécies de castanheiro, a *Bertholletia excelsa* H.B.K., da família das Lecitidáceas, conhecida pelos nomes de castanheiro-do-pará, castanheiro-do-maranhão, tocari e tururi é a maior fonte econômica da Amazônia, sendo a castanha a base do sistema econômico de 30 municípios paraenses e de 70 dos demais Estados que compõem aquela região do Norte do país. Sendo natural em toda a área da Amazonia, os castanhais se concentram em maior quantidade ao norte do Estado do Pará, notadamente entre os rios Jari e Jamundá. Também na zona do bairo Purus intensificam as matas de castanheiros. Além de sua elevada importância na alimentação na Amazônia, a castanha-do-pará tem diversas aplicações, se transformando em combustível, óleo alimentício e industrial. Do óleo da castanha fabrica-se sabonetes finos, produtos farmacêuticos, sendo também aproveitado como óleo comestível semelhante ao óleo de oliva.

RUA CASTANHAL

Decreto nº 5070 de 26-01-1977



- 84 — RUA PAMPAS — Formada pela rua 12 do J. das Andorinhas, com início à Rua 10 e término à Rua um do mesmo loteamento.
- 85 — RUA NORDESTE — Formada pela rua 13 do J. das Andorinhas, com início à Rua 2 e término à Rua 6 do Mesmo loteamento.
- 86 — RUA SERIDO — Formada pela rua 14 do J. das Andorinhas, com início à Av. 1 e término na divisa do loteamento.
- 87 — RUA AGRESTE — Formada pela rua 15 do J. das Andorinhas, com início à Rua 5 e término na divisa norte do loteamento.
- 88 — RUA PENEDOS — Formada pela rua 16 do J. das Andorinhas, com início à Av. 1 e término na divisa leste do loteamento.
- 89 — RUA SALINAS — Formada pela rua 17 do J. das Andorinhas, com início à Rua 8 e término à Rua 13 do mesmo loteamento.
- 90 — RUA IGAPÓS — Formada pela rua 9 do J. das Andorinhas, com início à Rua 16 e término à Rua 18 do mesmo loteamento.
- 91 — RUA AREAL — Formada pela rua 8 do J. das Andorinhas, com início à Av. 1 e término na divisa leste do loteamento.
- 92 — RUA FLORESTA — Formada pela rua 20 do J. das Andorinhas, com início à Avenida 1 e término à Rua 24 do mesmo loteamento.
- 93 — RUA PINHAIS — Formada pela rua 21 do Jardim das Andorinhas, com início à Avenida 1 e término à Rua 22 do mesmo loteamento.
- 94 — RUA LITORAL — Formada pela rua 22 do Jardim das Andorinhas, com início à Avenida 1 e término à Rua 25 do mesmo loteamento.
- 95 — RUA SAVANAS — Formada pela rua 23 do Jardim das Andorinhas, com início à Rua 22 e término na divisa nordeste do loteamento.
- 96 — RUA CASTANHAL — Formada pela rua 24 do Jardim das Andorinhas, com início à Rua 20 e término na divisa sul do loteamento.
- 97 — RUA CARNAUBAL — Formada pela rua 25 do J. das Andorinhas, com início à Rua 26 e término na divisa sul do loteamento.
- 98 — RUA VINHAL — Formada pela rua 26 do J. das Andorinhas, com início na divisa nordeste do loteamento e término na divisa sul do loteamento.
- 99 — RUA FURNAS — Formada pela rua 27 do Jardim das Andorinhas, com início à Rua 3 e término à Rua 4 do mesmo loteamento.
- 100 — AVENIDA ITATIAIA — Formada pelas ruas 12 do Jardim Itatiaia, Avenida 1 do Jardim Itatiaia e Avenida 1 do Jardim das Andorinhas, com início na divisa sudoeste do Jardim Itatiaia e término na divisa nordeste do Jardim Andorinhas.
- 101 — AVENIDA DAS ANDORINHAS — Formada pelas Avenidas 2 do Jardim das Andorinhas, 2 do Jardim Itatiaia e rua 8 do Jardim Itayú, com início na divisa norte do Jardim das Andorinhas e término na divisa sul do Jardim Itayú.
- 102 — RUA ITAPARICA — Formada pela rua 1 do Jardim Itayú, com início à Rua 8 e término na divisa leste do loteamento.
- 103 — RUA ITAMARACA — Formada pela rua 2 do Jardim Itayú, com início na divisa do loteamento e término à Rua 1 do loteamento.
- 104 — RUA ITAPICURU — Formada pela rua 3 do J. Itayú, com início à Rua 5 e término na divisa leste do loteamento.
- 105 — RUA ITAPEMIRIM — Formada pela rua 4 do J. Itayú, com início à Rua 5 e término na divisa norte do loteamento.
- 106 — RUA ITACOLOMI — Formada pela rua 5 do J. Itayú, com início à Rua 2 e término na divisa norte do loteamento.
- 107 — RUA ITABORAÍ — Formada pela rua 6 do J. Itayú, com início à Rua 3 e término na divisa norte do loteamento.
- 108 — RUA ITAUNA — Formada pela rua 7 do J. Itayú, com início à Rua 3 e término na divisa leste do mesmo loteamento.
- 109 — AV. LAGEADO — Formada pela Av. 3 do J. das Andorinhas, com início à Rua 2 e término na divisa norte do loteamento.
- 110 — AV. MARAJOARA — Formada pela Av. 4 do J. das Andorinhas, com início à Rua 1 e término na divisa norte do loteamento.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

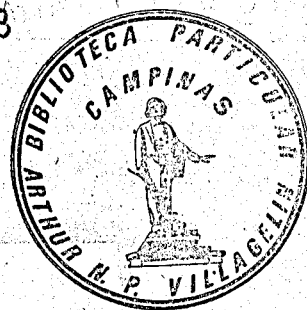
Paço Municipal, 26 de janeiro de 1.977.

DR. LAURO PÉRICLES GONÇALVES
 Prefeito do Município de Campinas
 DR. JOÃO BAPTISTA MORANO
 Secretário dos Negócios Jurídicos
 ENG.º GILBERTO MEIRA BIOLCHINI
 Secretário de Obras e Serviços Públicos

Redigido na Consultoria Jurídica da Secretaria dos Negócios Jurídicos, com os elementos constantes do protocolado n.º 31305, de 6 de dezembro de 1976; e publicado no Departamento do Expediente do Gabinete do Prefeito, em data supra.

DR. ARMANDO PAOLLELI
 Chefe do Gabinete

RUA CASTANHEI
 (Decreto nº 5070 de 26-janeiro-1977)



C A S T A N H E I R O

Com o nome de castanheiro, são conhecidas várias árvores de famílias diferentes, conforme regista Pio Corrêa.

O castanheiro-da-europa — *Castanea vesca* GAERTN. (*C. sativa* MILL. e *C. vulgaris* LAM.) — pertence à família das Fagáceas. Fornece as castanhas que tanto apreciamos principalmente nas festas de Natal. É árvore grande, de até 30 metros de altura. Flores pequenas, em grupos. As folhas servem de forragem. A madeira, dura e flexível, pode ser empregada em construções diversas. O lenho contém tanino e a casca é adstringente.

O castanheiro-da-índia — *Aesculus hippocastanum* L. —, originário da Ásia, é da família das Sapindáceas. Árvore frondosa, de até 25 metros de altura, frutifica bastante. As flores são brancas ou amareladas. A casca, amarga, possui qualidades terapêuticas.

O castanheiro-da-áfrica — *Blighia sapida* KOENIG — pertence também à família das Sapindáceas. Costuma chegar a 10 metros de altura. Flores alvas ou esverdeadas, aromáticas. Madeira flexível e resistente.

O castanheiro-do-maranhão, também chamado castanheiro-da-güiana, mamorana, cacau-selvagem e embiratanha, é a *Pachira aquatica* AUBL., da família das Bombacáceas. Árvore frondosa e bastante ornamental. Apresenta flores exóticas, brancas, de até 30 centímetros, recurvas, de acentuado odor. As sementes são alimentícias. A madeira pode ser aproveitada em obras de marcenaria.

O castanheiro-do-brejo — *Caperonia castaneifolia* ST. HIL. — é da família das Euforbiáceas. Planta anual de até 1,20 metro de altura, que vegeta em lugares alagadiços. Apresenta flores brancas.

Depois do ciclo áureo da borracha, destacou-se na Amazônia, como fonte econômica de valor, o castanheiro-do-pará, também chamado castanheiro-do-maranhão, tururi e tocari. É a *Bertholletia excelsa* H.B.K. (*B. nobilis* MIERS.), da família das Lecitidáceas. Árvore alta, reta, de porte majestoso, tronco liso, sem folhas até a copa, que é frondosa e de cor verde-escura. Viceja em terras firmes, em grupos e até formando densas matas: os castanheiros ou castanhedos. Os frutos são os ouriços, dentro dos quais estão as castanhas, que encerram óleo comestível e são utilizadas em produtos de confeitaria. O epicarpo dos ouriços é aproveitado na confecção de variados objetos, como farinheiras e cofres.

Outras árvores da Amazônia também produzem castanhas, como a castanheira-sapucaia, de menor interesse comercial, destacando-se a *Lecythis paraensis* HUB. e a *L. usitata*.

A amêndoa é a base do sistema econômico de 30 municípios paraenses e de 70 dos demais Estados e Territórios da Amazônia.

A castanha-do-pará é altamente alimentícia e já foi denominada "carne vegetal", pelo cientista italiano Botazzi, em virtude do teor e qualidade de suas proteínas.

Cada ouriço chega a pesar dois quilos e pode conter 32 sementes ou castanhas. A colheita tem início em fins de janeiro, quando os frutos se desprendem da árvore, ao impacto do vento, e são recolhidos no chão. Nessa época, é uma temeridade passar por baixo dos castanheiros, especialmente em dias de tempestade, pois, como conta Abguar Bastos em "Terra de Icamiba", "os galhos são artilheiros; os ouriços são balas fulminantes e danadas".

Segundo relato de Georg Rempt, da Corporação de Andarilhos Pesquisadores da Amazônia, "às vezes, já em outubro, os ouriços principiam a cair e neste mesmo tempo inicia a florescência, ocasião em que a copa do castanheiro é coberta por flores semelhantes a tulipas, de cor amarelo-claro, que formam então os novos frutos". ("Folha de S. Paulo", 23-9-72).

(Extraído de fls. 144 e 115 da "Nova Antologia Brasileira da Árvore", de autoria de Maria Thereza Cavalheiro, 1ª edição, 1974, Livraria Editora Iracema Ltda., São Paulo)

CASTANHA DO PARÁ



Embora várias espécies vegetais produzam a castanha-do-pará, conhecida no mercado internacional sob a denominação de "Brazil nut", é da "Bertholletia excelsa" que se extraem este produto em quantidades comerciais.

O castanheiro é uma árvore majestosa com 20 a 30 metros de altura, caule cilíndrico sem ramos até a fronde. De crescimento moroso, frutifica aos 8 anos e só aos 12 produz normalmente, época em que pode dar cerca de 500 quilos de frutos por ano. Encontrada em toda a Bacia Amazônica, a "Bertholletia" concentra-se com mais intensidade no norte do Pará, entre os rios Jari e Jamundá, e na zona do baixo Purus, área reputada das mais ricas, onde o ouriço encerra de 15 a 20 castanhas e um trabalhador pode colher diariamente cerca de 200 litros de castanha por hectare, enquanto que no Estado do Pará a produtividade não vai além de 120 litros por hectare.

Geralmente o castanheiro floresce em novembro e o crescimento completo dos frutos leva aproximadamente quatorze meses. Findo este período, quando os frutos começam a cair, tem início a coleta, que obedece a práticas bastante curiosas e rudimentares.

Na estação das chuvas os apanhadores de castanha se dirigem para os castanhais, onde constroem cabanas de teto pentagudo para se protegerem dos frutos que caem como petardos. Esperam nestes abrigos que o vento arranque dos galhos os ouriços, saindo, em seguida, com paneiros, os quais enchem com os frutos encontrados pelo chão. Nestas cabanas os próprios apanhadores realizam o primeiro estágio do processo de beneficiamento, isto é, a quebra do ouriço e a extração das castanhas. Finda a coleta, as castanhas são transportadas em canoa até o barracão do proprietário ou arrendatário do castanhais.

Outro fato interessante apresentado por esta cultura é que, ao contrário do seringueiro, o apanhador de castanha trabalha na "cheia" e descansa na "seca", época em que as regiões lindeiras da Bacia Amazônica perdem todo aquele ar de azáfama que caracteriza o comércio da castanha.

Além de se constituir em importante fator na alimentação da Amazônia, a castanha-do-pará é usada grandemente como elemento para defumar a borracha, combustível e óleo alimentício e industrial. Depois de seca e livre do tegumento, a castanha fornece cerca de 60% de óleo, que pode ser utilizado como sucedâneo do óleo de oliva, na fabricação de sabões finos, de produtos farmacêuticos, e como lubrificante de maquinismos delicados.

A produção nacional foi em 1958 de 38.888 t., safrá um pouco superior à de 1957 (37.150 t.) e inferior à registrada em 1956 (41.524 t.). Os dois grandes Estados produtores, Pará e Amazonas, contribuíram com 19.887 t. e 12.514 t. respectivamente, sendo o restante produzido pelo Acre (2660 t.), Amapá, (1.732 t.), Rondônia (1.168 t.) e Rio Branco (927 t.).

Em 1959, a exportação brasileira de castanha-do-pará atingiu, em moeda nacional, o mais elevado valor de toda a nossa História: 1.016, 4 milhões de cruzeiros. Entretanto, a quantidade correspondente — 15.887 toneladas — foi das menores embarcadas por nosso país nos últimos anos. Com exceção do período excepcional da última guerra, nossas exportações do produto se têm mantido, freqüentemente, acima de 20 mil toneladas. Em 1956, alcançaram 30.710 toneladas; em 1957, foram a 30.559 toneladas e, em 1958, ainda se situavam em 29.136 toneladas.

Os mercados externos mais ativos da castanha-do-pará são o Reino Unido e os Estados Unidos, para os quais se têm destinado em torno de 70% do volume exportado. Mas em 1959, mesmo as compras desses dois países caíram verticalmente, em relação às quantidades de 1958. Deste para aquele ano, o Reino Unido reduziu suas importações de 12.901 t. para 6.435 t. e os Estados Unidos, de 10.441 t. para 6.741 t. Foram também bastante menores as quantidades embarcadas para a Alemanha Ocidental e para a Argentina, que são habituais compradores do produto brasileiro.

Tendo-se em vista que, desde a queda da borracha no início do século, a castanha-do-pará vem-se constituindo num dos principais esteio da economia dos Estados amazônicos, e considerando-se também as técnicas rudimentares ainda hoje utilizadas na exploração deste produto, torna-se vital a qualquer plano econômico que vise a integração da região amazônica na economia nacional a solução para o problema da castanha-do-pará, buscando-se estruturar a sua produção em bases técnicas que substituam as práticas anacrônicas atualmente utilizadas.