



O fruto da palmeira do açaí é importante na dieta de muitos pássaros, como este tucano. Além dele, macacos, antas, veados, peixes e tartarugas também têm a fruta no cardápio

NA TRILHA DA SUSTENTABILIDADE

O AÇAÍ TEM TUDO PARA SE TRANSFORMAR EM NEGÓCIO CONSISTENTE, RENTÁVEL E SOCIOAMBIENTALMENTE CORRETO. MAS É PRECISO ENFRENTAR O DESAFIO DE PROTEGER A ORIGEM E CARACTERIZAR O TERRITÓRIO. E A HORA É ESTA!

TEXTO LIANA JOHN

As casinhas de palafitas emolduradas por touceiras de palmeiras esguias, carregadas de frutos pretinhos, ganharam novos adereços: antenas parabólicas, antenas para celulares, geradores de energia elétrica e bombas de água. Em alguns casos, barcos a motor e atracadouros. A mudança tem apenas uma década, mas já se espalhou pelas imensas várzeas do Baixo Amazonas. E o agente transformador atende pelo nome de açáí ou, para os cientistas, *Euterpe oleracea*.

“Como sinal de luxo, reluzentes máquinas

de beneficiar açáí, movidas a gerador, enfeitam o interior das moradias, deixando para trás a trabalhosa tarefa de amassar com as próprias mãos”, descreve o pesquisador Alfredo Homma, da Embrapa Amazônia Oriental. A rentabilidade dos frutos de açáí quadruplicou em menos de dez anos, levando muitos ribeirinhos a desbastar a floresta ao redor de suas casas e abrir espaço para os açazeiros nativos, aumentando a produtividade.

Surgiram novas tecnologias de plantio e a cultura subiu o barranco, conquistando também a terra firme, em plantios mais concentrados.

Com irrigação e adubação, muitos produtores ainda esticaram a safra de seis meses – julho a dezembro – para o ano todo. Tudo isso graças à forte demanda do mercado de alimentos funcionais e saudáveis do centro-sul do Brasil e dos Estados Unidos, de longe o principal importador (80%) da frutinha amazônica. Nos meses de maior produção, a Feira do Açáí chega a receber de 10 a 20 mil rasas (cestas) por dia.

Em 2010, a produção comercializada pelo Pará foi de 683 mil toneladas e a isso ainda se deve somar uma boa parcela de consumo próprio

dos ribeirinhos. O estado é responsável por 90% da produção nacional de açáí e sua receita de exportação gira em torno de US\$ 25 milhões por ano. De acordo com uma estimativa feita pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Estado do Pará (Idesp), se considerada toda a cadeia produtiva do açáí, incluindo os ganhos municipais, estaduais e nacionais, esse é um mercado de US\$ 1,8 bilhão anuais.

Além do consumo in natura ou da polpa, cresce a demanda por produtos alimentícios industrializados – barrinhas de cereais, mix para

“Olha o sangue de vaca!” Antes do amanhecer, vendedores de açáí anunciam o produto no mercado Ver-o-Peso, em Belém. “Sangue de vaca” é a fruta carnuda, de boa qualidade





Para alcançar os cachos com os frutos, o coletor trança uma corda chamada peconha em torno dos pés, com a qual escala o tronco da palmeira. Cada cacho pesa cerca de 4 quilos

ROGERIO REIS/PULSAR IMAGENS

J. L. BULCÃO/PULSAR IMAGENS



Esmagamento manual da polpa: o risco é que um barbeiro, transmissor do mal de Chagas, esteja entre as frutas. Mas a pasteurização evita o problema

Entre o bem e o mal

A exemplo das uvas de vinho tinto e da jabuticaba, o açai deve a cor escura de seus frutos ao alto teor de antocianinas. Além de serem pigmentos naturais bons para atrair aves dispersoras de sementes, as antocianinas são compostos do grupo dos flavonoides, ativos contra alguns tipos de câncer e vírus, redutor do colesterol ruim e com propriedades antioxidantes. O consumo frequente dos frutos com alto teor de antocianinas – ou de seus sucos e vinhos – reduz a probabilidade de morte por insuficiência cardíaca. Em outras palavras, açai faz bem ao coração. Por outro lado, o açai também acabou associado

a uma doença do coração – o mal de Chagas – por causa da contaminação pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, transmitido pelo barbeiro. “O protozoário vive no estômago do barbeiro e é liberado quando o inseto é triturado junto com os frutos pelos batedores”, explica Geraldo Tavares, gerente de fruticultura da Secretaria de Estado da Agricultura do Pará (Sagri). Batedores são os vendedores de suco ou tigela de açai que usam o fruto in natura, batido na hora. “Na exportação, a contaminação não acontece porque padronizamos o beneficiamento e fazemos a pasteurização”, diz. Segundo Tavares, os batedores do Pará estão em fase de capacitação e serão obrigados a se cadastrarem. “A partir da assinatura de um decreto estadual, em vias de ser publicado, só receberão financiamento os cadastrados”, complementa o gerente da Sagri. “Para se regularizarem, todos terão de seguir as normas de higiene, que incluem dupla lavagem dos frutos com hipoclorito e fervura a 80 graus. Só assim afastaremos o risco de contaminação”.

consumo matinal, iogurtes e sobremesas lácteas – e cosméticos à base de açai. É merecida, portanto, toda a festa feita em torno do “ouro preto” da Amazônia. Paire sobre esse mercado, todavia, a mesma ameaça que desfez as oportunidades de redenção representadas pela borracha, pelo cacau e por outros produtos valorizados das florestas tropicais: o roubo.

Não o “roubo” do fruto em si – embora esse também exista. O roubo da espécie para cultivo em outras regiões do Brasil e em outros países. O roubo do sonho de sustentabilidade da floresta em pé.

Controle de origem

“O caso do açai é excelente para demonstrar como os negócios sustentáveis na Amazônia não dependem apenas de demanda de mercado”, pondera Roberto Smeraldi, criador do Balcão de Serviços para Negócios Sustentáveis, da organização não governamental Amigos da Terra. “Hoje, na produção do açai, existe espaço para todos: para o ribeirinho, no manejo dos açazeiros nativos da várzea, para o produtor familiar ou mesmo para o empresário mais capitalizado, no plantio



RENATA MELO/PULSAR IMAGENS

NO MANEJO DO AÇAÍ HÁ ESPAÇO PARA TODOS, DO RIBEIRINHO AOS EMPRESÁRIOS, PASSANDO PELOS ARTESÃOS, JÁ QUE A DEMANDA É MAIOR QUE A PRODUÇÃO



JOURNAL PIERRE/PULSAR IMAGENS

Açaizal na ilha de Marajó: juntamente com a região do Acará, daqui sai a maior parte da produção do país

comercial de terra firme. Todos ganham, graças à demanda, atualmente bem superior à oferta.”

Na opinião de Smeraldi, é preciso aproveitar a atual situação confortável para consolidar e perenizar o açaí como negócio, por meio da proteção de origem e caracterização de território, a exemplo do que é feito nas regiões produtoras de azeite e vinho da Europa. “Qualquer produtor pode tentar adaptar oliveiras à sua região e até colher azeitonas para fabricar um azeite razoável. Mas não será nunca o azeite da Toscana, cuja origem é controlada, produzido com oliveiras de um território caracterizado e reconhecido pelo consumidor por esse diferencial”, enfatiza. “Não sei o que estamos esperando para criar uma indicação geográfica para o açaí e adotar um arranjo

Pequena notável

Cada 100 gramas de polpa de açaí contém:

- 182,4 calorias (kcal)
- 3,8 g de proteínas
- 22,5 g de lipídios
- 31,4 g de fibra
- 110 mg de cálcio
- 9,3 mg de ferro
- 46 mg de fósforo
- 2,1 g de potássio
- 0,67 mg de vitamina B1
- 0,02 mg de vitamina B2
- 0,7 mg de vitamina B3
- 17 mg de vitamina C

Apesar do alto teor de gordura do açaí, trata-se, em grande parte, de gorduras monoinsaturadas (60%) e poli-insaturadas (13%), que são benéficas e auxiliam na redução do colesterol ruim (LDL) e melhoram o HDL, contribuindo na prevenção de doenças cardiovasculares. O açaí tem dez vezes mais antioxidantes do que a uva e 30 vezes mais antocianinas do que o vinho tinto.

(Fonte: PHILIPPI, ST. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional. 2ª ed. São Paulo, 2002)

de tecnologias e sistemas de produção de forma a minimizar o risco de sermos copiados.”

A “bronca” de Smeraldi continua: “Não dá para ficar só com a baixa tecnologia e baixa produtividade, achando que o açaí é nosso. É preciso agir antes que o ele se transforme em mais um boom de curto prazo seguido do plantio em larga escala em outro país tropical, com a consequente migração da riqueza para fora da Amazônia”.

Se este é o momento da virada, o caminho é investir em tecnologia de produção, na industrialização de produtos à base de açaí e na consolidação do mercado, com apoio de certificações agroflorestais. Tudo isso é possível sem tirar a produção das mãos dos ribeirinhos ou dos produtores familiares de terra firme, desde que se faça o correto posicionamento mercadológico.

Biodiversidade a favor

Na várzea, a principal recomendação é recorrer ao manejo de mínimo impacto, aproveitando a biodiversidade em favor da produção. “O ribeirinho deve desbastar algumas árvores em volta do açazeiro e manejar cada touceira com quatro ou cinco palmeiras apenas. Não deve tirar tudo



RICARDO TELES/PULSAR IMAGENS

e deixar só o açaí, como alguns têm feito, pois isso abre espaço para pragas. E já há notícia de desequilíbrios nas comunidades em que o açaí virou uma monocultura”, observa o engenheiro agrônomo Silas Machiutti, da Embrapa Amapá.

O ideal, na opinião dele, seria manter o equilíbrio entre o açazal e a floresta de várzea. Ali, no Baixo Amazonas, a mata tem cerca de 60 a 70 espécies de árvores por hectare e essa biodiversidade cumpre um papel importante, protegendo as plantas do excesso de sol, da erosão nas margens dos rios e da proliferação de ervas daninhas, além das pragas. De acordo com Machiutti, o manejo de mínimo impacto pode elevar a produtividade de 20 a 30 sacos por hectare por ano para 80 a 120 sacos, multiplicando os ganhos por quatro.

A mesma produtividade pode ser alcançada nos plantios de terra firme em cerca de 7 anos, porém o investimento na produção é maior, sobretudo em adubação e energia para irrigação. Na várzea, a natureza se encarrega de garantir a água e os nutrientes exigidos pelo açazeiro.

O plantio de açazeiros em áreas de terra firme tem outras vantagens. “Representa excelente alternativa para a recuperação de áreas desmatadas, como também possui a facilidade de transporte rodoviário e de beneficiamento, de forma mais rápida, sem depender do transporte fluvial mais

lento”, observa o especialista em fruteiras amazônicas Alfredo Homma. O casamento das vantagens dos dois sistemas de produção contribui para a estabilidade do mercado, sem contar que o plantio de terra firme irrigado ainda garante colheita o ano todo, favorecendo a industrialização.

Aproveitamento de resíduos

Paralelamente ao aumento da produtividade no campo, a consolidação do açaí como negócio depende da redução de desperdícios e do aproveitamento de resíduos. Há diversas possibilidades de gerar novos produtos do açazeiro e, assim, agregar valor à cadeia produtiva. Essa diversificação é fundamental “para não nos restringirmos à venda de polpa de açaí como se fosse uma commodity, como minério de ferro ou soja em grão”, acrescenta Roberto Smeraldi, da ONG Amigos da Terra.

Além da polpa e dos muitos produtos alimentícios feitos à base de açaí, é possível investir em

Na ilha de Marajó, o açaí cresce em áreas de várzea. Nesses baixios, a média é de 300 a 400 touceiras por hectare

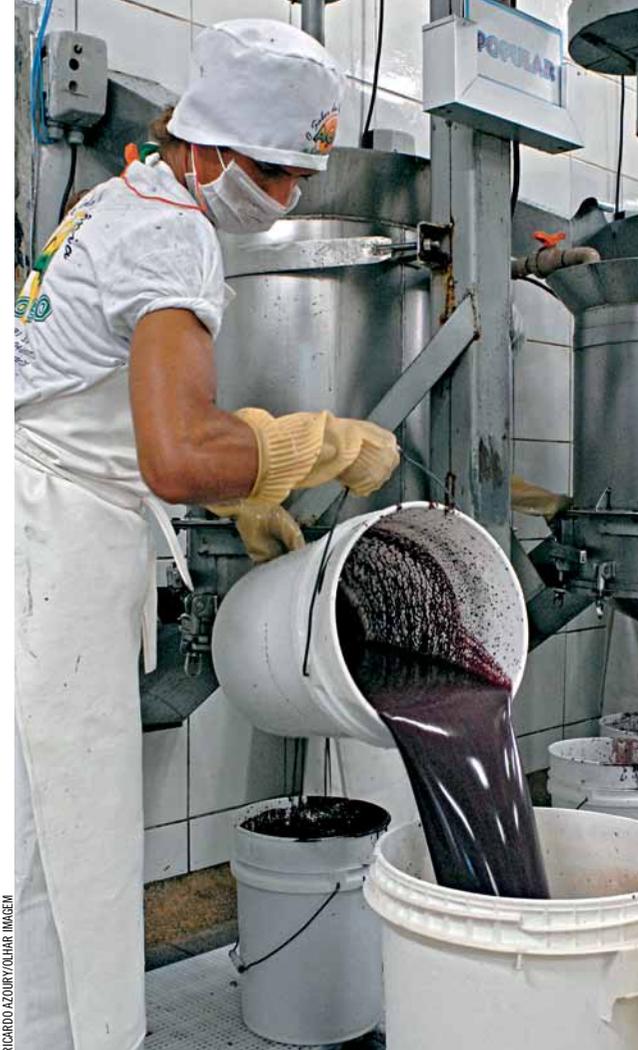
A CONSOLIDAÇÃO DO AÇAÍ COMO NEGÓCIO SUSTENTÁVEL DEPENDE DA REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS E DO BOM APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS

É PRECISO GERAR UMA CADEIA PRODUTIVA ASSOCIADA AO TERRITÓRIO, VENDENDO O AÇAÍ COMO UM PRODUTO AUTÊNTICO DA AMAZÔNIA BEM MANEJADA

A polpa congelada conquistou os consumidores do Sudeste e, depois, dos EUA, que importaram US\$ 104 milhões da fruta em 2008, quando começou o consumo naquele país

móveis e objetos feitos com o caule das palmeiras velhas, de boa consistência para movelaria leve. Também as sementes, após a retirada da polpa, têm utilidade na criação de bijoias e peças de artesanato ou na substituição de lenha e carvão.

As olarias em Santa Maria do Pará e São Miguel do Guamá, no nordeste do Pará, já adotaram tal alternativa para enfrentar a falta de lenha e as restrições ambientais ao carvão vegetal. “As cerâmicas de Belém todas usam nos fornos uma proporção de 70% de caroços de açaí e 30% de serragem”, conta Francisco de Jesus, da empresa de polpa de açaí Palamaz. Os caroços têm alto poder calórico e queimam bem nos fornos. “Também fizemos algumas experiências como carvão, reduzindo a umidade até 5%, e os resultados foram excelentes para o aquecimento de casas, naslareiras ou em aquecedores.” O custo para o consumidor final



RICARDO AZOURY/OLHAR IMAGEM

O choro do açaí

Açaí, em tupi, quer dizer “fruta que chora”, certamente por causa da grande quantidade de polpa que o maceramento propicia. Mas a lenda que as tradições orais do Pará perpetuaram sobre a origem do produto indicaria outro motivo para o nome. Reza a história que um cacique chamado Itaki, preocupado com a falta de alimento para sua tribo, decretou que, a partir daquele dia, todas as crianças recém-nascidas seriam sacrificadas, para evitar que a situação se tornasse ainda mais grave. Sua ordem atingiu a própria filha, chamada laçá, cuja menina recém-nascida também foi sacrificada. laçá ficou desconsolada com a perda e, após vários dias enclausurada em sua oca, pediu a Tupã que mostrasse a seu pai

outra maneira de ajudar seu povo, sem o sacrifício das crianças. Em uma noite de lua, laçá ouviu um choro de criança. Saiu da oca e viu sua filhinha sorridente, ao pé de uma grande palmeira. Lançou-se em direção à filha, tentando abraçá-la. Porém, a menina desapareceu. Inconsolável, laçá chorou até morrer de desgosto e seu corpo foi encontrado abraçado ao tronco de uma palmeira. Itaki mandou enterrar a filha e ordenou que apanhassem os frutos. Deles, os índios fizeram um vinho avermelhado, que foi batizado de açaí, em homenagem à filha do cacique (açaí é o nome de laçá invertido). Assim, o cacique conseguiu alimentar o seu povo e, a partir desse dia, suspendeu a ordem de sacrificar os recém-nascidos.

Dela, tudo se aproveita

Da raiz ao fruto, nada se perde da palmeira



A **PALHA** é usada em casas, como telhado, além de ser matéria-prima de cestas, tapetes e outros objetos artesanais.

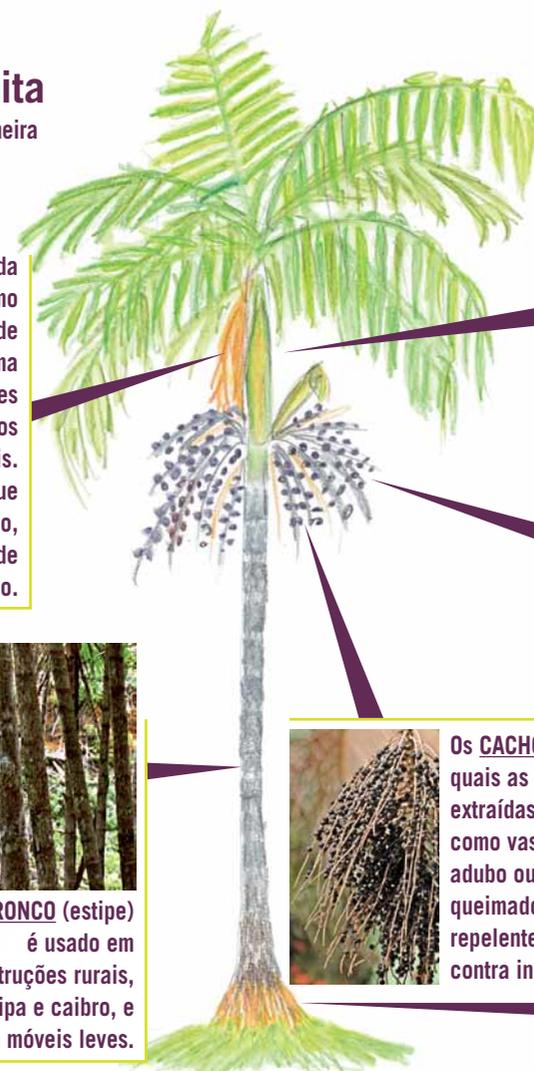
O **COARATÁ**, que cobre o cacho, é usado por ribeirinhos como rede para bebês e barco de brinquedo.



Do **CAROÇO** são feitas bijoias, como colares e pulseiras, além de adubo.



O **TRONCO** (estipe) é usado em construções rurais, como ripa e caibro, e para móveis leves.



Da parte mais elevada do caule se extrai o **PALMITO** de açaí, que pode ser retirado sem matar a árvore, gerando uma exploração sustentável.



Da **FRUTA** se produz o “vinho de açaí”, além de polpa congelada, sorvete, geleia, corantes e bombons.



Os **CACHOS**, dos quais as frutas são extraídas, servem como vassouras, adubo ou, se queimados, como repelente natural contra insetos.



A **RAIZ**, quando nova, é usada como chá vermífugo.

FOTOS: ISABELA LIRIO/SAMBAPHOTO (COLARES); LEONARDO PEREIRA/SAMBAPHOTO (PALHA DE AÇAÍ); ROGERIO REIS/PULSAR IMAGENS (CACHO); SOCORRO PADILHA/EMBARRA (RAIZ); ZANDA SOUZA/OLHARIMAGEM (PALMITO E TRONCO); DANIEL SORRIDENTINO (BOLSA)

ainda é um pouco alto, mas poderia cair muito se o beneficiamento fosse feito na região de produção do açaí, de modo a baratear o transporte.

Outra boa promessa é a transformação da fibra em papel, tecnologia desenvolvida no Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), em Manaus. A fibra é o cabo no qual os frutos se fixam. Normalmente, é cortada por coletores que sobem até a copa do açaizeiro, de modo a evitar a dispersão (e perda) dos frutos. Retirados os frutos, ela vira resíduo. Alguns artesãos a utilizam na fabricação de luminárias, mas são poucos. A produção de papel certamente seria uma opção mais rentável.

“Temos de pegar a onda do momento bom, identificar e ocupar os nichos de mercado, gerar uma cadeia produtiva associada ao território, vender açaí como produto legítimo da Amazônia”, conclui Smeraldi. “Só assim transformaremos a vantagem competitiva em sustentabilidade permanente.”



RICARDO AZOURY/PULSAR IMAGENS

Viveiro de mudas de açaí do Projeto Mutirão, em Igarapé-Mirim, no Pará: demanda de exportação alimenta novos projetos de exploração da palmeira