



Açaí, um sucesso amazônico



Transformado em sobremesa gelada no Sudeste, o saudável açaí escapou do nicho da culinária paraense para se tornar mania nacional e internacional

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 2017, a produção comercializada pelo Pará foi de 1,2 milhão de toneladas e a isso ainda se deve somar uma boa parcela de consumo próprio dos ribeirinhos. O estado é responsável por 95% da produção nacional de açáí. De acordo com uma estimativa feita pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental

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







ENTRE O BEM E O MAL

A exemplo das uvas de vinho tinto e da jabuticaba, o açaí 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, açaí faz bem ao coração.

Por outro lado, o açaí 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 açaí 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.”



do Estado do Pará (Idesp), se considerada toda a cadeia produtiva do açaí, 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 consumo matinal, iogurtes e sobremesas lácteas – e cosméticos à base de açaí. É merecida, portanto, toda a festa feita em torno do “ouro preto” da Amazônia. Paira 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.

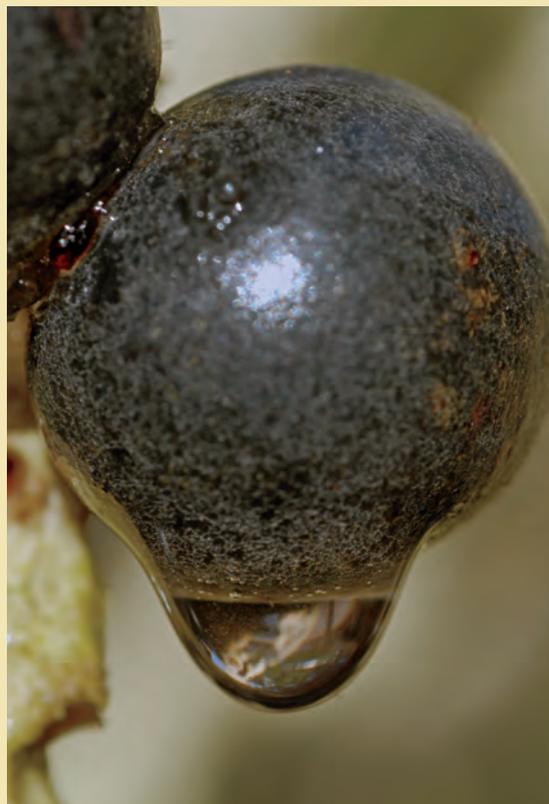
Não o “roubo” do fruto em si – embora esse também exista. O roubo da espécie para cultivo em outras regiões do Brasil e em outros países. O roubo do sonho de sustentabilidade da floresta em pé.

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

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 seu povo e, a partir desse dia, suspendeu a ordem de sacrificar os recém-nascidos.

CONTROLE DE ORIGEM

“O caso do açaí 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 açaí, 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 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 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 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

▲ No manejo do açaí há espaço para todos, inclusive para os artesãos

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





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 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 açazeiro 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 sete 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.

▶ Para alcançar os cachos com as frutas, 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

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. Além da polpa e dos muitos produtos alimentícios feitos à base de





▲ 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

açaí, é possível investir em 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 biojoias 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 açai e 30% de serragem”, conta Francisco de Jesus, da empresa de polpa de açai 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, nas lareiras ou em aquecedores.” O custo para o consumidor final ainda é um pouco alto, mas poderia cair muito se o beneficiamento fosse feito na região de produção do açai, 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.

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