



A maior parte delas pertence à espécie *Capsicum chinense*, só existente na Amazônia

**Beto Ricardo**  
Coordenador do Programa Rio Negro do ISA

# Mundo dos Negócios

CADERNO B

Manaus, 3 de outubro de 2013

EDITORA LILIAN D'ARAUJO: (92) 2101-5523 / 9618-5722 E-mail: laraujo@jcam.com.br

Jornal do Commercio



## INOVAÇÃO

# Pimenta baniwa 'esquenta' mercado

FABRICADA POR INDÍGENAS, JIQUITAIA COMEÇA A MOVIMENTAR MERCADOS LOCAL E INTERNACIONAL

**Evaldo Ferreira**  
eferreira@jcam.com.br

Uma mistura de pimentas fabricadas pela comunidade baniwa (habitantes do alto rio Negro) está ganhando valor de mercado. E não apenas entre as cidades amazônicas, mas em âmbito internacional. Com uma produção ainda pequena, mas já certificada pela Anvisa, a pimenta Jiquitaia, que hoje custa em média R\$ 135 por litro, pode ser vendida ao exterior por até R\$ 500, beneficiando cerca de 60 famílias.

Jiquitaia é uma formiga muito pequena, de andar lento, cuja picada arde muito e por vários minutos. Por causa de uma ardência similar, um tipo de pimenta produzida pelo povo baniwa também recebeu o nome de jiquitaia e, diferente da mordida da formiga, está fazendo muito sucesso junto aos amantes de alimentos picantes.

A ideia de comercializar as pimentas surgiu entre os próprios baniwa, em 2005, durante uma assembleia de artesãos homens (reconhecidos mundialmente pela excelente cestaria de arumã que produzem). Na ocasião as mulheres discutiam junto aos maridos que também queriam colocar no

mercado algum resultado do trabalho delas. Os próprios homens indicaram que esse produto poderia ser a pimenta jiquitaia.

“Em 2010 a jiquitaia começou a ser comercializada experimentalmente em circuitos não tradicionais, em Manaus e São Paulo. Em 2012 entrou em funcionamento a primeira Casa da Pimenta Baniwa, inaugurada oficialmente em janeiro deste ano. Desde então a pimenta tem chegado a Manaus, Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro, pegando carona para a Inglaterra, Noruega, Áustria, Peru, Suíça, Coreia do Sul e Estados Unidos”, disse Beto Ricardo, coordenador do Programa Rio Negro do ISA (Instituto Sociocultural), que atua junto aos baniwa.

É comum se empregar na preparação de um lote de jiquitaia entre 10 e 12 diferentes variedades de pimentas, que vão sendo reunidas pelas famílias entre as 77 variedades cultivadas, identificadas ao longo da bacia do Içana. “A maior parte delas pertence à espécie *Capsicum chinense*, só existente na Amazônia, domesticadas graças às roças indígenas”, completou Beto.

### JIQUITAIA

Na Casa da Pimenta Baniwa são atendidas as exigências da Anvisa

Mais de 10 tipos de pimenta podem ser envolvidas na Jiquitaia



Foto: Divulgação/Baniwa

(Agência Nacional de Vigilância Sanitária) quanto à manipulação de condimentos. Na Casa as pimentas trazidas pelas mulheres são recebidas, pesadas, selecionadas, lavadas, desidratadas, piladas em pilão especial de madeira nobre e misturadas de modo a formar os diferentes blends de acordo com as variedades de pimentas disponíveis. O passo final

consiste em colocar a jiquitaia em sua embalagem rotulada de 35 ml, entregar e despachar em lotes com total rastreabilidade socioambiental para os diversos parceiros do projeto.

Atualmente estão sendo processados em média 25 quilos de pimenta/mês, mas o cenário das vendas está mudando rapidamente e se projeta o aumento da

produção em até dez vezes, sem prejuízo para os demais afazeres dos baniwa (pesca, caça e roça).

“No alto rio Negro, a jiquitaia é medida em litro, e para cada litro produzido as mulheres baniwa recebem R\$ 135, valor de três a cinco vezes mais do que elas costumam receber por sua produção destinada ao mercado local. Mas a jiquitaia está ganhando

mercados novos, para além da bacia do Negro e o valor pago por litro pode chegar a R\$ 500”, falou. Cerca de R\$ 5, por pote de jiquitaia comercializado por R\$ 135, são entregues nas mãos das produtoras.

Com o dinheiro recebido nas vendas as mulheres complementam sua economia. Roupas, pratos e panelas, além de produtos de higiene, são os principais objetos adquiridos por elas. Durante as oficinas de produtoras, um termo de responsabilidade foi pactuado e um dos principais pontos destacou que se deve praticar um consumo responsável com a renda obtida, evitando comprar alimentos e objetos que fazem mal à saúde das pessoas e do ambiente onde vivem. Vendida em estabelecimentos comerciais de Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, em Manaus a jiquitaia pode ser encontrada no restaurante Banzeiro e na Bárbaros Confeitaria, além de poder ser comprada na Galeria Amazônica.

“Atualmente são beneficiadas 60 famílias distribuídas por 15 comunidades na região do alto rio Negro. Até o próximo ano a projeção é de que outras 120 famílias se integrem ao projeto, com as novas Casas da Pimenta que estão em construção na bacia”, completou Beto.