

**GUARANÁ DO BRASIL**

Natural da Amazônia, o fruto domina o sul da Bahia

Maduros, os frutos se tornam vermelhos ou amarelos e se abrem, mostrando sementes encobertas por uma parte branca com aparência de olho humano



Raul Spinassé/Flashpress

# Por preço, Amazônia e Bahia travam batalha do guaraná

Baianos superam produção do Norte e criam marca para valorizar produto

**No Amazonas, cidade que mantém prática artesanal e obtém preços maiores pede selo de qualidade a governo**

LUCAS REIS DE SÃO PAULO

Símbolo da Amazônia, é em terras baianas que o guaraná registra sua a maior produção nacional. Levada do Amazonas para a Bahia nos anos 1970, adaptou-se perfeitamente ao solo fértil e à temperatura noturna amena da região, dando produções mais rentáveis por hectare.

Mas, embora o sul da Bahia produza três vezes mais que toda a região Norte, no preço a Amazônia inverte a vantagem. O quilo do fruto amazônico custa quase três vezes mais que o baiano.

Para tentar virar esse jogo, produtores baianos criaram a marca "Guaraná da Mata Atlântica", para competir com o "Guaraná da Amazônia", preferido por indústrias de refrigerantes, farmacêuticas e importadores do extrato.

Os amazonenses, de seu lado, pediram o registro de Indicação Geográfica do Ministério da Agricultura.

**O MAIOR, O MELHOR**

Nessa disputa, duas cidades simbolizam os polos opostos. No Amazonas, Maués (a 276 km de Manaus) é conhecida como a terra do guaraná e abriga uma unidade da Antártica desde 1963.

Do lado baiano, Taperoá (a 165 km de Salvador) quer to-

mar esse título para si, já que, em quantidade, tornou-se a maior produtora mundial há mais de uma década.

"Não podemos tirar o mérito da origem do produto, mas eles não têm nossa qualidade e quantidade", afirma Gerval Teófilo, secretário-executivo da Cadeia Produtiva do Guaraná da Bahia.

Em 2011, Taperoá, que tem o guaraná como principal produto e produz cerca de um terço do fruto baiano, exportou R\$ 145 mil. Três anos depois, foram R\$ 14 milhões.

A Bahia responde hoje por 72,3% da produção nacional, ante 21,3% do Amazonas (Acre, Pará e Mato Grosso totalizam os 6,4% restantes).

A safra de Maués começou a encolher há uma década, por falta de preparo dos produtores e pelas pragas, diz Bruno Negreiros, secretário municipal de Produção.

Ele argumenta que o custo na região é mais alto porque a confecção é artesanal, com limpeza manual, e a secagem é em fornos, enquanto na Bahia ocorre ao sol. Além disso, as leis ambientais impedem a expansão do cultivo.

Mas, segundo Negreiros, o foco é em qualidade, e não em quantidade: "Podemos não ser os maiores produtores, mas somos os melhores".

**ORIGEM DISCRETA**

Enquanto isso, no mercado os baianos ganham terre-

no. José Alves dos Santos, presidente de uma cooperativa que produz 120 toneladas anuais em Valença (BA), vende quase um terço da produção para a Ambev, dona da marca Antarctica. Segundo ele, a indústria pede "discrição", porque quer manter seu produto identificado com o guaraná amazônico.

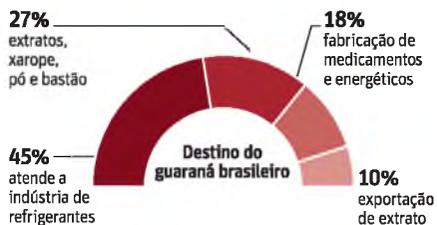
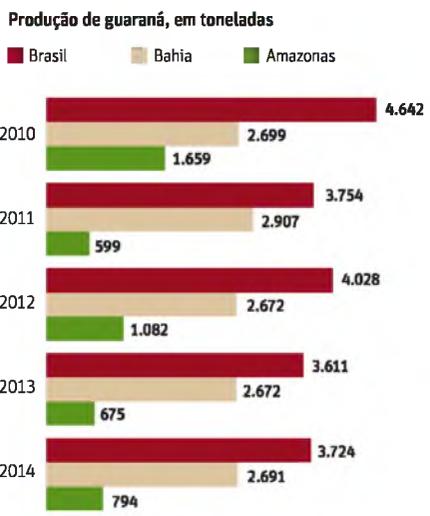
A fabricante, em nota, afirma que "apenas em momentos pontuais de eventual desabastecimento compra o

guaraná produzido em regiões fora da Amazônia".

A companhia diz ainda que, por questões estratégicas, não abre informações sobre a quantidade de guaraná que compra de cada Estado.

Segundo a Embrapa, o guaraná amazônico tem mais cafeína, mas não há diferença de sabor no extrato utilizado em refrigerantes.

Já o produto em pó, por causa do processo de secagem, tem sabor diferente.



Segundo a Ambev, uma semente do fruto rende o suficiente para sete latas de 350 ml do refrigerante. A bebida ficaria forte demais caso fossem usadas mais sementes

O guaraná possui de **2,5% a 5%** de cafeína e, por isso, tem propriedades estimulantes

Fontes: IBGE, Embrapa e Ambev



**Nosso papel é ajudar a transformar a vida dos jovens brasileiros.**

**O CIEE ajuda na inclusão social dos jovens, principalmente dos menos favorecidos, para que eles cresçam como indivíduos e profissionais, concedendo bolsa-auxílio e salário aos estagiários e aprendizes.**

**Os serviços são oferecidos gratuitamente.**

Sede CIEE: Rua Tabapuã, 540  
Itaim Bibi • São Paulo/SP • CEP 04533-001  
Tel.: (11) 3046-8211  
Abra as portas da sua empresa para os nossos jovens.

Saiba mais em: [www.ciee.org.br](http://www.ciee.org.br) /oficial.ciee



**ESTAGIÁRIOS e APRENDIZES**



MARIO COIK