

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Igarapé-Miri vive melhor com açaí

Projeto financiado pela União Européia envolve universidade e institutos para melhorar renda

Gisete Teixeira
de Belém

O estado do Pará está em festa. Onde quer que se vá, as comunidades comemoram a colheita do açaí, fruto que é uma das principais fontes de alimentação e renda para as comunidades ribeirinhas da Amazônia.

Somente em Belém são consumidos 200 litros de açaí por dia no período de safra, que vai de agosto a dezembro, e a cidade chega a ter mais de 3 mil pontos de venda.

O "vinho", caldo resultante da maceração dos frutos da popular palmeira, é saboreado a qualquer hora, sob a forma de refresco, sorvete ou mingau, com ou sem açúcar. E, principalmente, misturado à farinha de tapioca.

A bebida açaí é um produto natural, considerado alimento energético com poder de 182,4 cal/100g. Parece ser superior ao leite, com teor de glicídios duas vezes maior, além de apresentar porções elevadas de fósforo e de cálcio. Entre as frutas da Amazônia, o açaí é uma das mais nutritivas. Contém alta concentração de fibras (que contribuem para o bom funcionamento do aparelho digestivo), de antocianina (elemento encontrado no vinho tinto com propriedades anti-oxidantes), de minerais como o ferro, com alta concentração de potássio e de vitamina E. Por seu valor calórico, o açaí é uma fonte de energia especialmente recomendado a crianças, idosos e atletas.

Esperança

Mais do que um alimento, o açaí é sinônimo de esperança para grande parte da população. Do sucesso da colheita depende a sobrevivência de milhares de pessoas da região. É exatamente por isso que a comunidade de Igarapé-Miri, distante 75 quilômetros de capital Belém, não pára de celebrar.

Os três últimos anos foram atí-

picos e mudaram o panorama da localidade. Há mais dinheiro no bolso e mais árvores em pé – o palmito começa a ceder espaço para os frutos. As mudanças começaram em 1999, com a implantação do Projeto Açaí, desenvolvido pelo Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia (Poema), ligado à Universidade Federal do Pará (UFPA) e financiado pela União Européia, entre outras instituições.

Exportações

De lá para cá, a população conseguiu se organizar, formar uma cooperativa e até construir uma unidade de processamento. No ano

passado, eles fizeram a primeira exportação, de oito toneladas de polpa, para a Austrália – 36 dias de viagem entre Belém e Sidney.

"A Unidade de Agroindustrial de Igarapé-Miri (Ua-grim) está revolucio-

nando a vida de 270 famílias, espalhadas em 17 comunidades rurais de Igarapé-Miri", comemora Ailton Pires, coordenador do projeto. Indiretamente, cerca de 4,5 mil pessoas são beneficiadas.

Preço justo

A região de Igarapé-Miri hoje uma das maiores produtoras de açaí do Pará, com uma área de 3 mil hectares de árvores de açaí nativo e cultivado, em fase de produção. Já o Pará responde por 95% da produção nacional, calculada em 258,5 mil toneladas este ano no estado, segundo a Secretaria Executiva de Agricultura do Pará.

Em apenas três safras, a produção da localidade saltou de 80 toneladas para 790 toneladas, deixando os peconheiros – homens que escalam a palmeira, auxiliados por uma peçonha feita da palma, para colher os frutos – bem animados.

Eles, que vendiam a "rasa" (medida comum na Amazônia e que

equivale a 14 quilos) a R\$ 0,50 no pé do açaizeiro, agora a comercializam a R\$ 4,50 na fábrica. "A cooperativa paga o preço justo", destaca Pires.

A fábrica de Igarapé-Miri foi financiada com recursos do Fundo Constitucional do Norte (FNO), via Banco da Amazônia, e custou R\$ 271 mil. O capital de giro é assegurado pelo Banco do Brasil, por meio do Programa Nacional de Agricultura Familiar (Pronaf). No ano passado foram emprestados R\$ 181 mil, com juros de 4% ao ano", informa o gerente do Banco do Brasil na região, Fernando de Paula Soares. Este ano estarão disponíveis R\$ 500 mil.

Fruto na merenda

O principal produto fabricado é a polpa de açaí congelada, comercializada em embalagens de 1kg e de três tipos – popular (com 8% a 11% de sólidos), médio (8% a 14%) e especial (acima de 14% de sólidos).

A mercadoria é vendida na região, usada na merenda escolar e também exportada para São Paulo. A capacidade instalada de processamento da fábrica é de 88 toneladas/dia de polpa, o equivalente a 600 rasas da fruta. A unidade conta com laboratório próprio, que diariamente analisa a qualidade do produto e tem apoio do Departamento de Engenharia Química da UFPA. Raimundo Frazão, técnico da Embrapa Oriental, informa que já estão sendo feitos estudo para agregar valor ao produto e incrementar mais ainda a dinâmica e envolvimento das comunidades. "Queremos vender já no próximo ano um mix de açaí com outros ingredientes, como guaraná, mel, banana e acerola", adianta.

Cultivo de orquídeas

O caroço da fruta, que é aproveitado como adubo orgânico e ração para animais, também deve ser comercializado a partir deste ano,

provavelmente para empresas de Holambra, em São Paulo, maior centro produtor de flores do País. "As características do açaí são excelentes para o cultivo de orquídeas", informa: A longo prazo, os projetos incluem parcerias com indústrias de cosméticos, já que o fruto é um anti-oxidante natural. Por enquanto, a comercialização é promovida pela Bolsa da Amazônia, braço do Poema que auxilia na venda de produtos sustentáveis da Amazônia.

Corte predatório

A intervenção do Poema também começa a modificar a forma de produção. "Ao contrário do que

O caroço é também aproveitado como adubo orgânico e ração para animais

aconteceu com o palmito, que induziu o corte predatório das palmeiras, a industrialização do açaí permite a preservação e, ao mesmo tempo, a valorização das palmeiras, através do manejo sustentado das áreas

nativas de açaizais, alcançando-se melhor produtividade para o fruto", destaca Vicky Schreiber, assessora internacional da Bolsa da Amazônia em Belém.

Material genético

Os açaizais da região eram tradicionalmente explorados de forma extrativista. Mas o quadro já começa a mudar. Dados da Secretaria Executiva de Agricultura do Pará (Sagri) apontam que a área plantada saiu de zero, em 1992, para 24,6 mil hectares no ano passado. A área colhida chegou a 16,1 mil hectares em 2002. A produção passou de 156 mil toneladas, em 2000, para 211 mil toneladas em 2001 e 242 mil no ano passado. "Isso demonstra que os produtores começam a investir no cultivo da palmeira, com manejo e seleção de material genético, visando especificamente à produção do fruto", destaca o técnico da Embrapa. Para este ano, a meta é alcançar 258,5 mil toneladas de açaí.