

O açaí ganha terreno no Pará

Da coleta à comercialização, a palmeira emprega cerca de 250 mil pessoas na área de Belém

por Raimundo José Pinto
de Belém

A recuperação natural de vários açais e o manejo que tem sido realizado pelas populações ribeirinhas e por algumas empresas produtoras de palmito do estuário do rio Amazonas estão transformando a palmeira açaí, conhecida cientificamente como *Euterpe oleacea*, numa das espécies florestais da Amazônia com melhores perspectivas de manejo sustentável.

Este ano está acontecendo uma supersafra de açaí e, além de ser a mais importante espécie produtora de palmito do Brasil, é cada vez maior o aproveitamento de seu fruto, inclusive em mercados como São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, onde está sendo consumido como energético em academias de ginástica. Em torno de 300 toneladas de polpa de açaí estão sendo enviadas para outros estados por ano.

As possibilidades e os limites do açaí em processos de desenvolvimento sustentável no estuário amazônico estão sendo discutidos em Belém num seminário no

Museu Paraense Emílio Goeldi, com a participação de pesquisadores de vários outros órgãos que têm trabalho a respeito. A importância do açaí para a população paraense pode ser medida por um estudo realizado em 1993, que revelou que apenas em Belém existe um consumo de cerca de 120 mil litros diários de vinho de açaí. Leila Mourão, da Universidade Federal do Pará, destaca que esse consumo tem crescido e hoje na capital paraense se consome muito mais o vinho do açaí do que o leite.

A comercialização do açaí para os estados do sul está sendo feita por meio do congelamento de sua polpa, que é extraída do fruto com a adição de água. Isso faz com que mais da metade do açaí transportado seja água na verdade. Mas uma tecnologia já concluída pelo Centro de Pesquisa Agropecuária da Amazônia Oriental (Cpatu), da Empresa

Brasileira de Agropecuária (Embrapa) de Belém, vai facilitar a venda do açaí para o exterior. Os técnicos do órgão conseguiram obter o açaí em pó, através de um processo que extrai o líquido mediante baixas temperaturas (40 graus negativos) pelo aparelho conhecido como "freeze-dryer", sem alterar aroma e sabor.

Oscar Nogueira, da Embrapa, diz que a grande exploração do açais para a produção de palmito a partir da década de 70 só não resultou em grande devastação por causa das características naturais dessa palmeira: sua capacidade de produzir perfilamento em sua batata, permitindo a formação de vários estipes (caule da palmeira) por indivíduo, o que permite uma rápida regeneração.

Isso não acontece, por exemplo, com palmeiras como a jussara, praticamente extinta na mata Atlântica



por causa da extração do palmito. Mesmo assim, cerca de 30% dos açais originais do estuário amazônico foram devastados.

Pesquisadores do Museu Goeldi constataram na ilha das Onças, em frente a Belém, que os caboclos praticam o manejo dos açais, com a extração de frutos e palmito através do raleamento seletivo da mata e do desbaste seletivo de estipes, o que permite o aumento da produção. O açaí é a maior fonte de renda para muitas famílias ribeirinhas. Na ilha das Onças ele representa 80% da renda familiar total, 50% na região das ilhas do município de Abaetetuba e 90% no oeste do arquipélago de Marajó.

O processo de coleta, transporte, comercialização do fruto e a produção de palmito de açaí geram um grande número de empregos diretos e indiretos. Em Belém 25 mil pessoas estão empregadas no comércio dos frutos e produção do vinho. No processo de extração e beneficiamento do palmito existiriam 250 mil empregos diretos e indiretos.

Documentação

SOCIOAMBIENTAL

Foto 9/11

Data 22/10/96 Pg B-15

Class. 28