

Diamante negro de Igarapé-Miri para o mundo

Riqueza vegetal abundante no município paraense, o açaí sempre criou alguma renda. Mas era pouco valorizado. Com incentivo, virou produto lucrativo para as comunidades ribeirinhas.

Texto: Mariana Proença. Fotos: Iolanda Huzak.

A paraense Igarapé-Miri, a 130 quilômetros de Belém, abriga a maior produção mundial de açaí. Por onde a gente anda, vê as palmeiras na paisagem. Saem diariamente 300 toneladas do fruto. Mas ainda não é possível ver na cidade o retorno de tanta riqueza. Dos 58 mil habitantes, cerca de 30 mil (54%) vivem nas comunidades ribeirinhas, em palafitas, a maioria sem energia elétrica. Vida simples. Na cidade, os problemas são maiores: desemprego, violência, falta de estrutura.

Tanta dificuldade e tanto potencial. Em 1996, comunidades passaram a se organizar, criaram associações, fizeram reuniões e decidiram explorar melhor os açaizais. A ação ganhou muitos braços: de um lado, o incentivo do governo municipal e do federal; de outro, a Universidade Federal do Pará (UFPA), que encomendou aos técnicos diagnóstico das necessidades comunitárias. Início de investimento no desenvolvimento sustentável da região.

O resultado alcançado revelou que o principal problema da população de Igarapé-Miri era a quantidade de açaí colhido. Durante anos, as comunidades colhiam e vendiam a preço baixo; pouca procura para muita produção. Ribeirinhos chegavam a voltar do porto e jogar fora toda a colheita.



ÇAÍ: EM IGARAPÉ-MIRI, NO PARÁ, A MAIOR PRODUÇÃO MUNDIAL DO FRUTO.



COOPERADA COLHE AÇAÍ EM NAZAREZINHO.

União traz resultados

Em 1999, com o apoio do Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia (Poema), comunidades mirienses formaram uma cooperativa de colheita de açaí. A intenção era unir os ribeirinhos com o objetivo de garantir a compra da produção por melhor preço. A Cooperativa Agroindustrial de Trabalhadores e Produtores Rurais de Igarapé-Miri (Coopfruit) deu um salto em 2001.

Conseguiu incentivo para montar fábrica de processamento de açaí, produção e congelamento de polpa.

Com investimento da Fundação Banco do Brasil, em 2004 a cooperativa recebeu maquinaria nova, para lavar, selecionar, despolpar, refinar, pasteurizar, embalar e estocar. Além disso, a polpa do açaí já sai da fábrica com a embalagem do comprador, o que valoriza ainda mais o produto. O consultor na área de pesquisa e produção de açaí da Embrapa, Raimundo Frazão, diz: “Esse equipamento que temos é um dos melhores da região, nem em Belém existe tão alta tecnologia.”

Durante a safra, são produzidas 4 toneladas e meia de polpa por hora. De uma ponta a outra, tudo é bem organizado. Hoje, os ribeirinhos nem precisam sair de casa para levar açaí ao porto da cidade. Diariamente, colhem o fruto; e, em cada uma das 17 comunidades, elegem um coordenador

responsável que retira dos 277 cooperados as rasas [alqueires] de açaí. Entregam na fábrica da cooperativa e recebem no ato o dinheiro. Diz Pedro Cardoso, da Associação de Moradores e Produtores Rurais de Nazarezinho do Meruú:

“Hoje o açaí não falha, as pessoas se dedicam ao cultivo, o preço está equilibrado. Era um sacrifício, hoje dá para guardar um dinheiro.”

Austrália, Suíça, Estados Unidos

Atualmente, o preço da cooperativa é fixado: em média, 6 reais por lata de 14 quilos. Antes, o preço não chegava a 1 real. E os ribeirinhos agora têm garantia de que venderão todo o açaí colhido. A produção da fábrica não pára; 50 funcionários se revezam nas máquinas para dar conta do trabalho. De lá sai o açaí congelado e embalado para todos os Estados brasileiros, e Austrália, Suíça, Estados Unidos.

A sensação do momento, que bate recorde de vendas, é a combinação de açaí com guaraná, banana, mel ou acerola feita já nas máquinas da cooperativa. Esses energéticos, ricos em cálcio, ferro, proteínas e vitamina C, têm feito sucesso Brasil afora e são requisitados também no exterior.

A cooperativa tem investido ainda na qualidade. Ministra cursos de formação para todos os cooperados, em parceria com a UFPA, o Poema e órgãos governamentais. Preocupa-se com os açaizais; o manejo consiste em cortar os coqueiros mais altos e deixar os menores crescer, o que aumenta a produção. O objetivo é diminuir cada vez mais o período da entressafra.



EMBALAGEM DE AÇAÍ.

Hoje, quase não há intervalo, graças a esse cuidado.

Outras medidas contribuem para a qualidade do açaí da cooperativa: uso de luvas, lonas; e, para o corte, seleção dos cachos mais maduros – totalmente pretos. As iniciativas trazem benefício para as comunidades e aumentam ainda mais o valor do açaí miriense: “É o nosso diamante negro”, define Antônio Braga de Oliveira, de Nazarezinho.

E para as mulheres, nada? Tudo!



RAIMUNDINHA (À DIREITA): “TEMOS DE ACREDITAR NO NOSSO TRABALHO.”

Uma comunidade que participa do projeto é a Associação de Mulheres de Igarapé-Miri. Com 234 sócias, surgiu com o objetivo de ajudar as mulheres da região a tirar documentos e lutar pelos próprios direitos:

“Temos de nos preparar para fazer a nossa parte”, alerta Raimunda da Costa Almeida, a Raimundinha, uma das fundadoras. “Temos de acreditar no nosso trabalho.”

Desde 2003, 27 mulheres participam, e pretendem aumentar esse número. Muitas sofreram preconceito dos maridos: eles achavam que não ia dar certo.

“No começo, ele não gostava que eu sáisse, mas agora mudou porque viu que deu certo”, lembra Odiléia Correia Lobo, a Vanda, da região de Furo do Seco Dentro.

Para muitas dessas mulheres, a discussão do movimento foi o que de mais importante aconteceu na vida delas, porque desenvolveu um lado forte que não conheciam. A Associação de Mulheres é uma das mais organizadas. Tem balança própria, que pesa o açaí na casa de cada uma, e o leva até o porto, onde outras cooperadas o transportam e entregam na fábrica.

O açaí é a principal matéria-prima da associação, mas a habilidade para fazer o artesanato é outra opção durante a entressafra. Prova de que ainda há produtos nativos ricos em oportunidades na região.

PERISCÓPIO

Das comunidades para as telas

A **Fundação Banco do Brasil**, em parceria com a TV Câmara, apresenta a série de documentários *Brasileiros*. O projeto tem como objetivo mostrar histórias de pessoas que, com tecnologias simples e força de vontade, transformaram suas vidas e as de suas comunidades. O primeiro episódio conta a história dos habitantes de Riacho Fundo II e Recanto das Emas, em Brasília. Mais de 100 famílias que formaram cooperativa de coleta e

reciclagem de lixo mostram as mudanças na qualidade de vida com a criação do projeto.

O segundo episódio, que vai ao ar em agosto, retrata o sistema Mandalla de Produção Permacultural, projeto inovador de irrigação que ganhou o **Prêmio Fundação Banco do Brasil de Tecnologia Social** e será replicado em diversos Estados brasileiros.

Horários de exibição em www.fundacaobancodobrasil.org.br.