

Comunidades exploram açaí de palmeira

CRISTIANE BONIN
cristiane@pjournal.com.br

Um açaí extraído da polpa do coquinho da palmeira juçara tem a missão de ser a salvação de comunidades caiçaras e quilombolas e da mata atlântica do Estado de São Paulo. A Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) está envolvida no beneficiamento do produto por meio do projeto de pós-doutorado intitulado Sistema de Garantia de Qualidade na Cadeia Produtiva da Polpa da Juçara (*Euterpe edulis*), de autoria de Leandro Francisco do Carmo. A juçara entrou neste ano para a lista do Estado de São Paulo de espécies ameaçadas de extinção. O projeto é desenvolvido no Parque das Neblinas, localizado no limite dos municípios Mogi das Cruzes e Bertioiga, além de comunidades da Serra do Mar em Ubatuba e Caraguatuba.

De acordo com Carmo, o sabor do açaí da juçara, árvore visada pela extração do palmito, é semelhante ao do açaí tradicional da Amazônia. "Porém, o açaí da juçara não tem aquele gosto residual de terra", explica o especialista. Outra característica do alimento é a quantidade três vezes maior de antioxidante frente ao açaí tradicional.

"A antocianina, que dá aquela coloração roxa à polpa, combate radicais livres e o envelhecimento precoce das células, atuando no tratamento do Mal de Alzheimer e da Doença de Parkinson."

Segundo o especialista, a palmeira cortada rende ao palmitero (pessoa que corta o palmito) aproximadamente R\$ 1,20 por árvore. Além do pequeno valor obtido por cada indivíduo, a palmeira demora 12 anos para crescer e propiciar um palmito para corte, o que inviabiliza produção em plantação rural no modos de lavoura. A árvore, que atinge até 20 metros, só cresce sob sombra de outras árvores e em clima úmido, cenário típico da mata atlântica.

"Minha proposta é trabalhar com a polpa do fruto, que dá um produto muito parecido com o açaí, com propriedades nutricionais melhores, que pode chegar a uma renda de R\$ 20 por palmeira." A colheita é um para um, ou seja, retira-se um cacho e deixa-se outro para ser consumido pelos animais da floresta.

Para cada quilo de polpa, são produzidos dois quilos de sementes com alta viabilidade de germinação, que voltam para a mata para restabelecer a espécie que é ameaçada de extinção. A palmeira

é uma espécie chave dentro da mata atlântica, pois alimenta diretamente aproximadamente 40 espécies de aves e inúmeros mamíferos.

"Assim, se uma pessoa consome uma tigela de 500 gramas de polpa, ela está produzindo 2.000 sementes, que voltam para a mata. Esse consumidor também proporciona renda para as comunidades, que vivem dentro e no entorno dos parques, possibilitando que estas tenham uma alternativa de renda sustentável que as tirem da marginalidade, dando-lhes de volta a legalidade e sua auto-estima."

A palmeira ocorre do Norte da Bahia até o Rio Grande do Sul e em toda região da mata atlântica. Entretanto, a árvore está ameaçada por causa da exploração ilegal e corte indiscriminado na mata. Carmo relata que desde que foram criados parques nacionais, há cerca de 30 anos, as comunidades que viviam da mata, pescando, caçando, extraíndo produtos da flora, foram proibidas de praticar tais atividades abrindo espaço para a

violência, pobreza e depredação ilegal do meio ambiente.

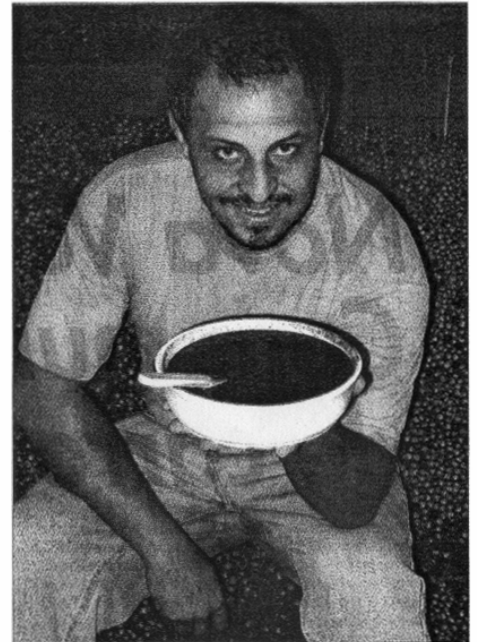
"O problema do corte continua com roubo em propriedades privadas, parques e reservas públicas. Existe toda uma máfia do palmito, que atua cortando as palmeiras, e envasando de forma irregular o produto. A prática afeta o meio ambiente, as comunidades que vivem dentro e no entorno dos parques e também o consumidor, que acaba levando um produto sem o menor controle de qualidade. Geralmente, ele é processado de forma precária no meio da mata e ainda por cima sob um sério problema de conflito. Já houve várias mortes de guardas-parques e de pessoas que roubam os palmitos, principalmente no Vale do Ribeira."

O contraste no Vale do Ribeira entre a pobreza da população e a mais rica biodiversidade da mata atlântica, maior do que a da região Amazônica, gera uma situação insustentável. "Na mata há muito poucas palmeiras em alguns fragmentos de floresta. Temos observado que as juçaras estão nos quintais das propriedades quilombolas e caiçaras, onde o pessoal (palmiteiros e máfia do palmito) estão de olho. Na mata o corte é fácil. Mas, nas propriedades, os palmiteiros entram armados e são recebidos a balas."

O preço para a revenda varia entre R\$ 6 e R\$ 8 o quilo, enquanto que o açaí tradicional custa de R\$ 3,5 a R\$ 5. O açaí de juçara pode ser encontrado para consumo na cantina Marrom Glacé, na Esalq.



Técnica desenvolvida para a retirada dos cachos do coquinho



Carmo com tigela de polpa de açaí do coquinho da palmeira



Participantes do projeto retiram coquinhos do cacho para extração do açaí da polpa do fruto

Outras cidades vão participar

O projeto de beneficiamento da polpa da juçara começou com cinco comunidades quilombolas e duas caiçaras de Ubatuba. Agora, com ajuda financeira da Petrobras, ele será levado para as cidades de Caraguatuba, Paraíba, Natividade da Serra e São Luiz do Paraitinga. O pesquisador da Esalq, Leandro do Carmo, com auxílio da Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo), é responsável por instalar salas de beneficiamento e orientar sobre práticas corretas de manipulação de alimentos. O Departamento de Ciências Florestais faz testes verificando germinação das sementes. Todas as ações são controladas pelo Ipema (Instituto de Permacultura e Ecovilas da Mata Atlântica). Porém, nem tudo está perfeito. A nova linha de geração de renda sustentável, alavancada pelo PDA (Subprograma Projetos Demonstrativos) mata atlântica, do Ministério do Meio Ambiente, está cortada. "O ministro (Carlos Minc) não renovou convênio com o Banco do Brasil o que suspendeu todos os projetos. O dinheiro existe, a cárcera também, mas não a via de pagamento", denuncia Carmo.

Parques estão ameaçados

Os parques nacionais, criados com intuito de proteger a biodiversidade, vivem um processo de degradação e não há segurança que garanta a integralidade do ambiente. "Esses locais são gigantescos e não recebem recursos econômicos e humanos para a fiscalização", aponta Leandro Francisco do Carmo, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Esalq.

"As comunidades serão as maiores interessadas na manutenção da floresta. Diferente do que parece querer as legislações de parques da União e dos Estados, que expulsam as comunidades de suas terras", diz Carmo.

Um ex-palmitero da região do Parque das Neblinas, localizada no limite dos municípios Mogi das Cruzes e Bertioiga, conta que

passava de 15 a 30 dias na mata extraíndo o palmito da juçara. "A cada cinco dias cozinhávamos na mata mesmo uma quantidade que dava uns 30 potes, que eram repassados para um rapaz de São Paulo", conta o palmitero, que teve seu nome preservado. Inserido no projeto da polpa do juçara, ele declara: "Antes, eu era um destruidor da mata, agora tudo mudou."