



**VOCÊ CONSUME  
AQUI E  
PRESERVA  
ALI!**

Nem só de atletas de Torres é formado o público do açaí da Mata Atlântica. Na alimentação escolar de outras cidades da região, a polpa entrou nas cantinas por meio de testes de aceitabilidade com os alunos, realizados desde maio de 2009 pela nutricionista da Secretaria da Educação de Três Cachoeiras, Daniele Galeriano, com apoio do Departamento de Meio Ambiente do município. Hoje mais de 4 mil estudantes de 9 escolas de Três Cachoeiras e duas de Torres servem o produto na merenda.



## AÇAÍ NA MERENDA

Preparada com banana ecológica e leite, a polpa é servida uma vez a cada quinze dias ou uma vez por semana. Na escola Marcílio Dias, em Torres, a estudante do 2o ano do ensino fundamental Laura dos Santos toma uma vez por semana. “É muito pouco”, reclama a estudante, que em casa toma o suco cerca de três vezes por semana, por opção da mãe, Solange dos Santos. “É uma coisa boa, porque é saudável e faz bem para a saúde”.

A quantidade limitada oferecida aos alunos se deve à coleta dos frutos que ainda não é feita na quantidade que a demanda exige. “Acho que os agricultores pensaram que era pouco o preço da fruta e por isso não coletaram”, acredita o agricultor e empreendedor ecologista Izaias Becker, da Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras..

Esta unidade de processamento tem parceria com a Cooperativa Regional dos Produtores Ecológicos (Econativa), que paga R\$ 1,00 o quilo do fruto colhido e entregue na agroindústria. Até agora dez famílias forneceram a matéria-prima para a cooperativa.



Boletim informativo publicado pelo Centro Ecológico no âmbito projeto Produção de Açaí para Geração de Renda e Preservação da Mata Atlântica, contemplado através de uma edição da competição global Development Marketplace co-patrocinada pelo Banco Mundial, Global Environment Facility (GEF), Corporação Financeira Internacional (IFC), Fundação Bill e Melinda Gates e a Agência de Cooperação Alemã GTZ.

Fone/Fax: (51) 3664 0220  
litoral@centroecologico.org.br  
www.centroecologico.org.br

Fontes:  
Tese de doutorado de Rodrigo Favreto  
Dissertação de mestrado de Clarissa Hassdenteufel



Esse material está disponível no site <http://www.centroecologico.org.br/>

# Açaí

Boletim Informativo

da Mata Atlântica

Ed. 02 - outubro 2011



## O AÇAÍ DE JUÇARA SAIU DA FLORESTA

Uma frutinha quase preta do tamanho de uma bola de gude vem gerando alternativas para salvar a parte meridional do que sobrou da floresta mais ameaçada do Brasil. É o açaí da palmeira juçara, que além de ser um alimento bastante completo para os humanos, é também, conforme a tese de doutorado de Rodrigo Favreto, fundamental na cadeia alimentar do ecossistema da Mata Atlântica. “A abundante produção de frutos e a grande gama de animais que

deles se alimentam tornam esta palmeira uma espécie muito importante na dinâmica florestal, pois atrai a fauna que dispersa sementes de outras espécies vegetais, além de atrair predadores desses animais frugívoros”, escreveu o agora doutor em Ciências - Botânica. Apesar da importância ecológica, a população da palmeira juçara, assim como o bioma que a abriga, foram bastante reduzidos ao longo de décadas de ocupação e super-exploração.

Em sua dissertação de mestrado em Ecologia, a bióloga Clarissa Hassdenteufel resume como se deu essa transformação no Sul do País: “a colonização açoriana de meados do século 17 introduziu gado nas áreas de baixada, e cana-de-açúcar e mandioca nas encostas. Desde 1870 até o final do século 19, a colonização alemã e, mais tarde, a italiana em menor escala, mantiveram a cana-de-açúcar e a mandioca, e o arroz irrigado avançou sobre os banhados nos

anos 1950-1960. A bananicultura comercial foi introduzida nos anos 60. Ela ocupou os espaços da antiga floresta nas áreas de encosta, constituindo hoje a principal atividade econômica de minifúndios entre cinco e 25 hectares (Vivan, 2002) e o principal cultivo comercial da região.”

No caso da juçara, como se não bastasse a pressão da monocultura de banana, houve um agravante chamado palmito, que é o caule da palmeira. A demanda por esse produto foi e ainda é responsável pelo corte indiscriminado da árvore, feito de forma insustentável e clandestina.

Assim confinada às reservas legais e vista como um obstáculo para a ampliação dos bananais, a Mata Atlântica sobreviveu à revolução verde e a família das juçaras perdeu grande parte de sua diversidade genética, o que não é nada auspicioso em se tratando de conservação de espécies em risco de extinção.



## VIRANDO O JOGO PELA FLORESTA

Foi em abril de 1991 que um grupo de jovens agricultores do Litoral Norte do RS começou a mudar o rumo dessa história. Com o apoio de pastorais da Igreja Católica, eles participaram do primeiro curso de agricultura ecológica do Litoral Norte, organizado pela ONG Centro Ecológico, que desde 1985 atuava em Ipê, na Serra do RS. De acordo com o técnico agrícola Cristiano Motter, desde o início (do trabalho do Centro Ecológico no Litoral), a ideia era fazer essas áreas de produção reproduzirem o que seria a Mata Atlântica. “Como a produção de banana é uma das características da região, o trabalho junto aos agricultores foi direcionado para o manejo agroflorestal, buscando fazer os bananais mais ecológicos, com mais espécies”, explica Motter.

Nestes Sistemas Agroflorestais (Safs), árvores nativas começaram a ser mantidas e plantadas. Entre as palmeiras, a juçara (*Euterpe edulis*) começou a ser cultivada e preservada. Por parte do Centro Ecológico, desde 2005 houve um esforço também no sentido de divulgar a polpa dos frutos como possibilidade de renda para os agricultores, ecologistas ou não. Além do Centro, 12 organizações articuladas na Rede Juçara, começaram a estimular a utilização da polpa dos frutos nas regiões Sul e Sudeste.



## ENERGIA E DISPOSIÇÃO

O surfista Marcel De Rose dá a dica: “uso o açaí como substituição de uma refeição, com granola, banana, mel. É geladinho, dá energia e não dá aquela sensação de peso”, elogia o atleta. Isso de ser geladinho e não pesar é importante também para os lutadores de Jiu - Jitsu, como Maurício Ferreira, estudante de Educação Física e campeão mundial.” Seguimos a dieta Gracie (dieta criada pelo mestre Gracie) e o açaí é um dos alimentos que combinado com banana, apresenta o melhor equilíbrio de PH”.



## PROJETO AMPLIOU PRODUÇÃO E CONSUMO

Na região de Torres, o empurrão que faltava para a polpa do açaí de juçara emplacar de vez veio com um projeto pensado pelo coordenador técnico do Centro Ecológico, o agrônomo André Gonçalves. “Vi que a ideia do açaí da Mata Atlântica se encaixava direitinho com o que eles (os patrocinadores do Development Marketplace) estavam solicitando e achei que seria conveniente mandar nosso trabalho”.

Os recursos do projeto viabiliza-



ram oficinas de coleta e despulpagem para os agricultores, oficinas de receitas para merendeiras, divulgação junto aos consumidores e compra de equipamentos e outros apetrechos necessários para colher, processar e armazenar os frutos. Além disso, foram semeados 400 quilos de sementes em bananais ecológicos.

Para o agricultor ecologista Elias Evaldt, da comunidade da Pixirica em Morrinhos do Sul, estas atividades contribuíram para

ampliar o cultivo, a colheita e a produção de polpa. “A gente conseguiu colher mais frutas, porque está mais equipado. A maneira de colher a gente também aprendeu nos cursos de coleta. A gente cultiva bem mais agora”, avalia Evaldt. Quanto às vendas, afirma que aumentaram cerca de dez vezes com a divulgação. “Antes as pessoas não sabiam, não tinham conhecimento”. Questionado sobre quem são essas pessoas, o agricultor não titubeia: “surfistas”.