

O despertar da fruticultura Amazônica

Alfredo Kingo Oyama Homma e Dilson Augusto Capucho Frazão
Embrapa Amazônia Oriental

A preocupação mundial pela preservação da Amazônia teve como saldo positivo a exposição da mídia para diversos produtos regionais que beneficiaram, sobretudo, o consumo do açaí, cupuaçu, pupunha e bacuri. Talvez, uma das transformações mais importantes da agricultura na Amazônia, na última década, tenha sido a expansão da fruticultura regional. Várias frutas nativas, até então de consumo essencialmente regional, como açaí, cupuaçu, pupunha e bacuri ganharam dimensão nacional e outros produtos já conhecidos como a laranja, banana, abacaxi e maracujá passaram a ser produzidos em larga escala no Pará, ocupando posição de destaque nacional. Isto sem falar das frutas asiáticas como mangostão, durian e rambutã, também produzidas e exportadas para o Centro-Sul do País.

A expansão do cultivo da laranja no eixo Capitão Poço-Ourém-Irituia a partir da segunda metade da década de 70 retiraram o Pará da dependência absoluta das importações de laranja de Sergipe e São Paulo, pela metade. O sucesso do cultivo do abacaxi, inicialmente em Salvaterra, levou, no final da década de 80, à auto-suficiência estadual das importações da Paraíba e, mais recentemente, com os plantios em Floresta do Araguaia, a posição de segunda produtora nacional, com beneficiamento e exportação para o Mercosul, Caribe e Europa.

A crise dos pimentais na década de 70, com a disseminação do *Fusarium*, promoveu a introdução do cultivo do mamão hawái, trazido por Akihiro Shironkihara, pastor da Igreja Tenrikyo, desen-

volvido pela Universidade do Hawai, de consumo individual, que substituiu os grandes mamões até então dominantes no País. Outra cultura introduzida também pelos japoneses, foi a do melão, que junto com o mamão hawái passou a ser cultivado nas áreas antes do plantio da pimenta-do-reino e depois que estas estavam exterminadas pela doença, aproveitando-se também para o plantio do maracujá.

Com a entrada da "vassourada-bruxa" nos cacauais da Bahia em 1989, ganharam importância os mais de 100 mil hectares plantados com essa cultura no Pará e em Rondônia, sendo a segunda cultura perene com maior área plantada na Amazônia.

A concorrência dos plantios de mamão hawái e melão do Nordeste e do Sudeste, muito mais próximas do mercado consumidor terminaram levando à perda da competitividade da produção paraense, que ficou

restrito ao consumo local, a partir da década de 80. Este mesmo fenômeno iria repetir-se com o cultivo de acerola iniciado na década de 90, que tinha sido introduzido em 1956, trazida de Porto Rico, pela Profa. Maria Celene Cardoso de Almeida, da Universidade Federal Rural de Pernambuco, que passou a sofrer a concorrência de grandes plantios do Nordeste.

A produção de cupuaçu, restrita à coleta extrativa e de fundo de quintal, teve seus primeiros plantios realizados no final da década de 70 na colônia de Tomé-Açu. Atualmente existem 20 mil hectares de cupuaçuzeiros plantados no Pará, Rondônia, Amazonas e Acre. A inauguração da fábrica de beneficiamento de polpa de frutas em Tomé-Açu, em 1991, pode ser considerada como o início da agroindústria de frutas na Amazônia, evitando-se a venda de frutas *in natura*, dando novo enfoque para o aproveitamento de cupuaçu, ma-

JOSÉ EDMAR URANO DE CATVALHO



O popular açaí, símbolo da culinária paraense, vem conquistando novos mercados fora da Amazônia.

racujá e acerola. Deve-se mencionar, também, a expansão do cultivo do coco e dos plantios de pupunha, esta última já com mais de 5 mil hectares plantados, para produção de palmito, como nova atividade promissora.

Nessa competição, o açaí parece ter despertado maior simpatia dos consumidores fora da Amazônia, o que explica o crescimento da coleta de frutos de açaí de 92 mil toneladas em 1994 para 211 mil toneladas em 2001, um aumento de quase 130%. A estimativa é que no período da safra (agosto a dezembro) cerca de 200 a 300 ton/mês de polpa congelada sejam destinadas ao Rio de Janeiro, sem falarmos nos outros centros consumidores como São Paulo, Pernambuco, Brasília e Goiás, além de 200 mil litros de vinho comercializados diariamente em Belém, em 3 mil pontos de venda. Em 2000 foi iniciada a exportação de polpa congelada de açaí para os Estados Unidos e Itália.

Os desafios da fruticultura amazônica

Muitas das frutas amazônicas ainda dependem de oferta extrativa, por exemplo, a castanha-do-pará, o açaí e bacuri, e o crescimento do mercado exige ampliação da produção em bases racionais. A castanha-do-pará, que vem sendo exportada desde a década de 20 vem sofrendo grande devastação com o avanço da fronteira agrícola. Deve-se salientar que dezenas de frutas amazônicas são "invisíveis", ou seja, sequer são contabilizadas nas estatísticas oficiais. Das 176 frutas mencionadas no clássico livro de Paulo Bezerra Cavalcante, cerca de 50% são nativas, indicando a necessidade de se encetar um grande esforço de pesquisa visando a domesticação de novas frutas potenciais pelas instituições de pesquisas regionais, criando novas alternativas de produção. Há necessidade de estabelecer metas concretas de domesticação e divisão de tarefas entre as instituições de pesquisa, bem como a ne-



O cupuaçu é uma das frutas amazônicas que já apresenta diversos produtos industrializados

cessidade de proteção de espécies da flora amazônica.

No campo da pesquisa agrícola, maciços investimentos precisam ser canalizados para programas de melhoramento genético das fruteiras nativas (variedades de cupuaçuzeiros com frutos menos ácidos, aumento da quantidade de polpa de bacuri, variedades mais precoces, etc.), controle de pragas e doenças (vassoura-da-bruxa, etc.), entre os principais. Como muitas dessas fruteiras são encontradas, também, nos países amazônicos vizinhos, um esforço conjunto através da Organização do Tratado de Cooperação Amazônica, criada em 1978, atualmente, com sede em Brasília, com divisão de tarefas específicas pode-se revelar um importante mecanismo de agilizar as pesquisas sobre as frutas amazônicas.

Outro desafio diz respeito à qualidade e à higiene, assegurado por um rígido controle, para benefício coletivo, não justificando nunca como tem acontecido com a indústria palmiteira, com constantes denúncias de contaminações. As agroindústrias não podem pecar pela improvisação.

A incerteza quanto aos caminhos dos financiamentos voltados ao beneficiamento e à comercialização de produtos agrícolas e às flutuações quanto ao volume de re-

ursos disponíveis, exigências burocráticas e a carência de assistência técnica constituem algumas das limitações que precisam ser revertidas para o desenvolvimento da agroindústria na Amazônia.

Mesmo para frutas tradicionais, para atender a compromissos de mercado, algumas agroindústrias paraenses chegaram a importar goiaba e acerola do Nordeste. As exportações de frutas da Amazônia estão levando a grandes aumentos de preços como tem acontecido com o açaí, alimento básico de grandes contingentes populacionais de baixa renda, bem como o cupuaçu.

Muitas propostas para a implantação de agroindústrias terminam com a construção física da unidade, esquecendo que sem mão-de-obra treinada e sem capital de giro para a aquisição da matéria-prima e o seu beneficiamento para a formação de estoques para comercializarem na entressafra, apresentam poucas chances de sucesso.

A região amazônica tem sido a porta de entrada de diversas pragas e doenças que atacam as fruteiras, tais como a "Sigatoka-amarela" em 1944, da "mosca-dacarambola" em 1996, da "Sigatoka-negra" em 1998 e da "mosca-negra" dos citros em 2000. Estes eventos negativos induzem a necessidade de monitorar

a região amazônica, promovendo maiores investimentos na detecção e controle, sob risco de prejudicar a fruticultura nacional.

Potencial das frutas amazônicas

As características peculiares de dezenas de frutas amazônicas, cujo aroma, gosto, cor, formato, nomes indígenas, etc., afetando os cinco sentidos da percepção humana, tem despertado a curiosidade dos novos consumidores e, em muitos casos, atribuindo propriedades medicinais e geriátricas. Outro fator positivo é o sentido da Natureza que as frutas da Amazônia parecem incorporar, dando idéia de vigor, pureza, força, entre outros. Novas opções do uso das frutas amazônicas na indústria de doces, bombons, cosméticos e fármacos, que já estão sendo utilizados, delineiam perspectivas bastante amplas para o setor.

Velhos e crianças, todos gostam de algum tipo de fruta. Desde 1910, quando foram iniciadas as atividades da Fábrica São Vicente, em Belém, de propriedade da Sra. Maria Rita Ferreira Santos (Dona Sinhá), pioneira na fabricação de doces, geléias e compotas de frutas nativas da Amazônia, novos desafios se apresentam e precisam ser vencidos.

A transformação do guaraná



Cacho de guaraná, bastão e pó solúvel. Além de bebida genuinamente nacional, são amplas as possibilidades desse produto.

em um novo produto universal, onde o nome "Amazônia" se confunde com o próprio produto, pode implicar em grande aumento de demanda nos próximos anos. O conceito da marca Amazônia como produto, parece despertar novos atrativos para as frutas produzidas na Amazônia. Se for concretizado o acordo firmado pela AmBev e a Pepsico Inc. no sentido de exportar o refrigerante guaraná para 175 países com o fruto produzido na Amazônia, deve abrir um grande mercado para essa fruta amazônica. Nesse mesmo enfoque, explica-se a implantação de unidades de beneficiamento de concentrado de abacaxi para exportação para a Europa e, de goiaba, em Dom Eliseu. Por outro lado, observa-se também, o interesse pelo plantio de cupuaçu, açaí e pupunha, na

Bahia, Espírito Santo, São Paulo, Paraná, entre outros, visando atender consumidores localizados no Sudeste e Sul do País.

A inclusão do açaí, cupuaçu, bacuri e mais recentemente, do fruto da pupunha na gastronomia nacional também é visível em dezenas de receitas elaboradas pelos mais famosos chefs da culinária regional e nacional. Estes aspectos chamam a atenção para novos desafios da fruticultura regional que precisam sair do amadorismo e encarar com grandes investimentos em tecnologia de beneficiamento e plantio, desenvolvimento de novos produtos, na gerência e marketing, descobrir novos mercados, distribuição no varejo, treinamento de mão-de-obra e na preservação ambiental.

A agroindustrialização de frutas da Amazônia pode contribuir para o seu desenvolvimento sustentado, reduzindo desmatamentos e queimadas. A existência de grandes extensões de áreas desmatadas na Amazônia, equivalente à superfície dos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, no qual a utilização de uma fração dessas áreas, face a abundância de água, energia elétrica e de luz solar, colocam a fruticultura amazônica como uma das grandes opções regionais e para o País. A proximidade da Amazônia com os mercados europeus, americano e do Caribe, constitui outra razão para o desenvolvimento da fruticultura na região.



O bacuri ainda com produção totalmente extrativa, já apresenta inúmeros produtos industrializados.