

EL DIAMANTE NEGRO DE LA AMAZONÍA BRASILEIRA: LA EXTRACCIÓN DE FRUTOS DE AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA* MART.)

THE BLACK DIAMOND OF THE BRAZILIAN AMAZON: ACAI (*EUTERPE OLERACEA* MART.) BERRY EXTRACTION

ALVEZ C. M., LAVADO K. N. & ALMEDIA O.

Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo profundizar el conocimiento sobre las actividades desarrolladas en la extracción de açaí y sugerir como alternativa de desarrollo sustentable para las comunidades de la Amazonía peruana y los sistemas de aprovechamiento de los frutos de las palmeras nativas presentes en esa región. Se trabajó en la comunidad São João Batista, municipio de Abaetetuba, Pará, Brasil, los cuales tienen como principal fuente de trabajo la extracción de açaí. Se elaboraron cuestionarios con preguntas abiertas y semiestructuradas relacionados a la extracción, sistema de manejo, colecta y venta del açaí. Como resultado, los ribereños realizan un sistema de manejo intermediario. El açaí es usado en todos sus componentes (semillas, hojas, raíces entre otros) destacando los frutos y el palmito como principales productos comercializados. La comercialización de los frutos de açaí se inicia con la extracción del producto por los habitantes locales denominados “apanhadores de açaí”, seguido de la compra y venta del producto bruto y terminando con la venta del vinho de açaí para el consumidor, y así obteniendo un papel importante en la complementación de renta de las poblaciones ribereñas. Concluyendo, la producción del açaí es una actividad de bajo costo y de buena rentabilidad económica para el mercado local, y a pesar que la extracción del palmito fue intensa en los años setenta y ochenta, la valorización económica del fruto del açaí llevó a la conservación de los açazales, iniciando un proceso de recuperación de las áreas degradadas por la actividad palmitera.

Palabras claves: Extracción de açaí, Amazonía brasileira, frutos de açaí, palmito de açaí, demanda.

Abstract

The present study aims to expand knowledge of activities related to the extraction of acai and suggest sustainable development options for communities in the Peruvian Amazon. It also suggests systems for the sustainable use of the fruit, harvested from palms trees native to the region. The study area for this investigation was the community of São João Batista, municipality of Abaetetuba, Pará, Brazil, where acai extraction is the primary laboural activity. Questionnaires were developed with both open and semi-structured questions related to acai extraction, management systems, collection and sale. As a result, we found that acai's pickers, called ribeirinhos, use an intermediary management system. All components (seeds, leaves, roots, etc.) of the acai are used, with the berries and palm hearts being the main commercial products. The marketing of acai fruit starts with the extraction of the product by the local “açaí catchers” followed by the purchase and sale of the raw acai and ending with the sale of acai wine to the consumer. Acai, therefore plays an important role in income generation for this population. In conclusion, the production of acai is a low-cost activity and has a good economic return on the local market. Despite the intense removal of palms in the 70s and 80s, the economic value of the acai berry led to the conservation of “açazales” (acai plantations), even initiating a process of recovery of degraded areas.

Keywords: Acai extraction, Brazilian Amazon, acai berries, acai palmetto, demand.

Introducción

Las palmeras se constituyen uno de los recursos más utilizados en la Amazonía y algunas especies sobresalen por la importancia socioeconómica que presentan, teniendo como: aguaje (*Mauritia flexuosa* L.f.), babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.) y açai (*Euterpe oleracea*, Mart.) que son responsables por la seguridad alimenticia y renta de las familias rurales y urbanas empobrecidas del estuario de la Amazonía (Brondizio, 2009). En las últimas tres décadas la demanda por el açai en el estado de Pará creció gradualmente, ya que la producción y mercado de la fruta de açai son la base de la economía de más de veinte municipios paraenses. Históricamente la práctica de extracción de açai es realizada por los hombres, mujeres y niños, orientándose al autoconsumo y, actualmente, convirtiéndose en comercialización.

Debido a esto la dinámica de la extracción del açai comenzó a cambiar por el aumento de su demanda en el mercado, principalmente debido al valor de importancia: los frutos de açai pasaron de tener solo valor como alimento, a tener un mayor interés económico. Por tal motivo, el objetivo de este estudio surge por el aumento de la demanda del açai en el mercado y como consecuencia de ello, la renta por el açai constituye como la principal fuente de ingresos de los ribereños amazónicos brasileiros.

El presente trabajo tiene como objetivo profundizar el conocimiento sobre las actividades desarrolladas en la extracción de açai y sugerir como alternativa de desarrollo sustentable para las comunidades de la Amazonía peruana y los sistemas de aprovechamiento de los frutos de las palmeras nativas presentes en esa región.

Para realizar este estudio, se trabajó con habitantes ribereños de la comunidad São João Batista, municipio de Abaetetuba, Pará, Brasil, los cuales tienen como principal fuente de trabajo la extracción de açai y son considerados pequeños y medianos productores. Como instrumento de colecta de datos, se elaboraron cuestionarios constituidos de preguntas abiertas y semiestructuradas relacionadas a la extracción, sistema de manejo, colecta y venta del açai. En algunas propiedades se realizó un inventario con la finalidad de caracterizar la vegetación, evaluar la densidad y la composición florística de los açaiceros, estableciendo diez parcelas de 20 x 50 m (1 000 m² o 0,1 ha) en cada propiedad, formando una hectárea en toda el área de estudio. Dentro de las parcelas fueron medidos todos los individuos adultos > 10 cm de DAP y para palmeras con DAP > 2 cm. Se estimó la altura total (H) de cada individuo de la base hasta el punto más alto de las hojas.

Resultados

Sistema de manejo en los açaiceros

La comunidad de São João Batista realiza solo un tipo de sistema de manejo en los açaiceros. De acuerdo con Grossmann (2004), es el manejo intermediario, el cual consiste en que todos los propietarios realizan una limpieza total dentro de sus açaiceros, retirando las malezas, cortando los troncos de açai mayores de 10 m, dejando las torceiras con 3-4 pies, dejando los árboles maderables que más adelante pudiesen utilizar, como “ucuuba” *Virola surimanensis*, árboles con algún valor económico “seringa” *Hevea brasiliensis*, y especies sin valor monetario que son utilizados para dar sombras a los açai “mutuchi” *Pterocarpus* sp. Los árboles frutales plantados en los açaiceros también son piezas fundamentales para la producción de açai, ya que los propietarios utilizan las hojas y frutos caídos para abono de la tierra, y los frutos para el consumo, y venta por los propietarios como “miriti” o “buriti” *Mauritia flexuosa*, “manga” *Mangifera indica*, entre otros.

Composición florística

Se inventariaron 1043 individuos de árboles con diámetro ³ 10 cm. Se registró un total de 11 familias y 28 especies. Las familias *Arecaceae* (8,83) y *Fabaceae* (6,77) ocupan más áreas basales y con mayores números de individuos (831 y 147 respectivamente). Además, se registraron especies con mayores índices de valor de importancia (IVIs) y de densidad a *Euterpe oleracea* (777 individuos), *Pterocarpus* sp. (126) y *Mauritia flexuosa* (50) (Tabla 1).

Uso del açaicero

Todos sus componentes (Figura 1), son usados, siendo los frutos y el palmito los principales productos comercializados.

Comercialización de los frutos de açai

La comercialización de los frutos de açai se inicia con la extracción del producto por los habitantes locales denominados “apanhadores de açai”, seguido con la compra y venta del producto bruto y terminando con la venta del vinho de açai para el consumidor, obteniendo así un papel importante en la complementación de renta de las poblaciones ribereñas.

TABLA 1
ÍNDICE DE VALOR DE IMPORTANCIA POR ESPECIES
(IVIs) DE MAYOR REPRESENTATIVIDAD

Especies	Área basal	N ind	AbR	DoR	FrR	IVIs
<i>Euterpe oleracea</i>	4,66395897	777	74,50	24,73	11,90	111,13
<i>Pterocarpus</i> sp	5,90502944	126	12,08	31,31	10,71	54,11
<i>Mauritia flexuosa</i>	4,11622544	50	4,79	21,83	11,90	38,53
<i>Virola surimanensis</i>	0,59177788	18	1,73	3,14	11,90	16,77
<i>Hevea brasiliensis</i>	0,78912174	14	1,34	4,18	7,14	12,67
<i>Genipa americana</i>	0,18980874	5	0,48	1,01	4,76	6,25
<i>Fabaceae</i> sp1	0,30389018	6	0,58	1,61	3,57	5,76
<i>Mangifera indica</i>	0,26310838	3	0,29	1,40	3,57	5,25
<i>Trichilia</i> sp1	0,49260173	2	0,19	2,61	2,38	5,18
Indeterminado 2	0,12676326	7	0,67	0,67	3,57	4,91

Fuente: Datos de campo, 2012.

TABLA 3
PRECIO DE COLECTA Y VENTA DE AÇAÍ DE ACUERDO
A LAS DIFERENTES TEMPORADAS

temporada de açaí	Precio de colecta (R\$)		Precio de Venta (R\$)
	Apañador	devuliador *	
Inicio de zafra	3.00	1,00	20,00 – 25,00
Plena zafra	1.50	0,80	7,00 – 15,00
Final de zafra	4.00	1,00	35,00 – 50,00
Entre zafra	5.00	1,00	> 50,00

Fuente: datos de campo.

* No todos los propietarios pagan un devuliador porque la misma familia realiza esta acción (normalmente son los hijos o las madres).

Alcance del trabajo

La Amazonía es fuente de recursos naturales para diversas utilidades humanas, no solamente aquellos recursos con vía para al mercado, también aquellos para el auto- consumo directo de la familia o la comunidad.

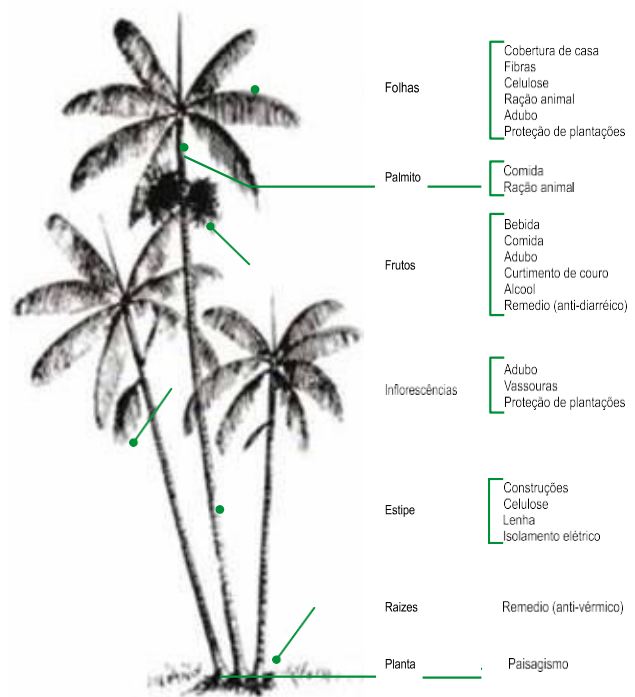


Figura 1: Principales usos del açaicero (*Euterpe oleracea*)

Fuente: JARDIM, *et al.*, 1987.

Homma (1990) hace una distinción entre las formas de extrativismo “predatorio” y “no predatorio”, es decir, define dos tipos de extracción en la Amazonía: de colecta y de aniquilamiento. En lo que respecta al estudio, se encontraron estos dos tipos de extracción, la de colecta es realizada en la recolección de frutos de açaí y la de aniquilamiento en la adquisición de palmito. Por su parte, también Calzavara (1972) menciona que el açaí es una de las pocas palmeras que presenta una gran abundancia de estipes que lo convierte en una especie ideal para la exploración racional y permanente de palmito.

La población ribereña depende mucho de la extracción del açaí para sobrevivir, sobre todo conforme a la dinámica de las zafras y entre zafras del fruto. Según Oliveira y Neto (2005), la mayor producción del fruto de açaí se da en el periodo de zafra (agosto a diciembre), volviéndose más escasa en el periodo de entre zafra (enero a junio). Es en este periodo donde se genera el aumento de precio en la venta del fruto y de la pulpa de açaí. Los resultados en este estudio comprueba esta elevada producción de frutos en el periodo de zafra y el aumento de precio en la escases de ello.

Por ende, el presente trabajo sugiere una buena alternativa de aplicación del ciclo productivo del açaí a otras palmeras en la Amazonía peruana para la generación de renta familiar de aquellos pobladores que viven en ecosistemas aptos para especies de valores económicos.

Conclusiones

- i. La producción del açáí es una actividad de bajo costo y de buena rentabilidad económica para el mercado local. A pesar que la extracción del palmito fue intensa en los años setenta y ochenta, la valoración económica del fruto del açáí llevó a la conservación de los açaiçales, iniciando un proceso de recuperación de las áreas degradadas por la actividad palmitera.
- ii. En la región del Estuario, grandes áreas son cubiertas por açaiceros. En el área de estudio se encuentran los açaiçales con mayor abundancia, tornándose competitivos y dominantes en las áreas, ya que son típicos de lugares con períodos de inundación, porque necesitan de mucha humedad y poca exigencia de luz.
- iii. *Euterpe oleracea* es la especie de mayor dominancia (74,50%) y de elevado valor de importancia (111,13), lo que demuestra que el trabajo extractivista en la comunidad está orientado a la extracción de los frutos de açáí para el consumo y venta de los mismos. La proporción de açáí encontrado es por el tipo de manejo realizado por los propietarios “manejo intermediario”.

Referencias

- BRONDIZIO, E. B. (2008). The Amazonian Caboclo and the Açáí Palm: Forest Farmers in the Global Market. *Advances in Economic Botany*, volume 16. Nueva York: The New York Botanical Garden Press.
- CALZABARA, B. (1972). *As Possibilidades do Açazeiro no Estuário Amazônico*. Ministério de Educação. Faculdade de Ciências Agrárias do Pará. Boletim N.º 5.
- GROSSMANN, M., FERREIRA, F. C., LOBO, G. Y COUTO, R. C. DO (2004). Planejamento participativo visando a um manejo sustentável dos açaiçais no estuário amazônico e regulamentações oficiais. En: Jardim, m. a. g., Mourão, L., Grossmann, M. (orgs.). *Açáí: possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, pp. 123-134.
- HOMMA, A. K. O. (1990). A dinâmica do extrativismo vegetal na Amazônia: uma interpretação teórica. Belém: embrapa-cpatu. 38 pp. il. (embrapa-cpatu. Documentos, 53).
- JARDIM, M. A. G. Y ANDERSON, A. B. (1987). Manejo de populações nativas de açazeiro no estuário amazônico. Resultados preliminares. *Boletim de Pesquisa Florestal*. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-embrapa, Centro Nacional de Pesquisa de Florestas, 15: 1-18.
- OLIVEIRA, M. S. P. DE Y NETO, J. T. F. DE (2005) Açazeiro para a Produção de Frutos em Terra Firme. Belém: Embrapa Amazônia Oriental. (Embrapa Amazônia Oriental. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 114).