



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**

## UFSC NA MÍDIA - CLIPPING

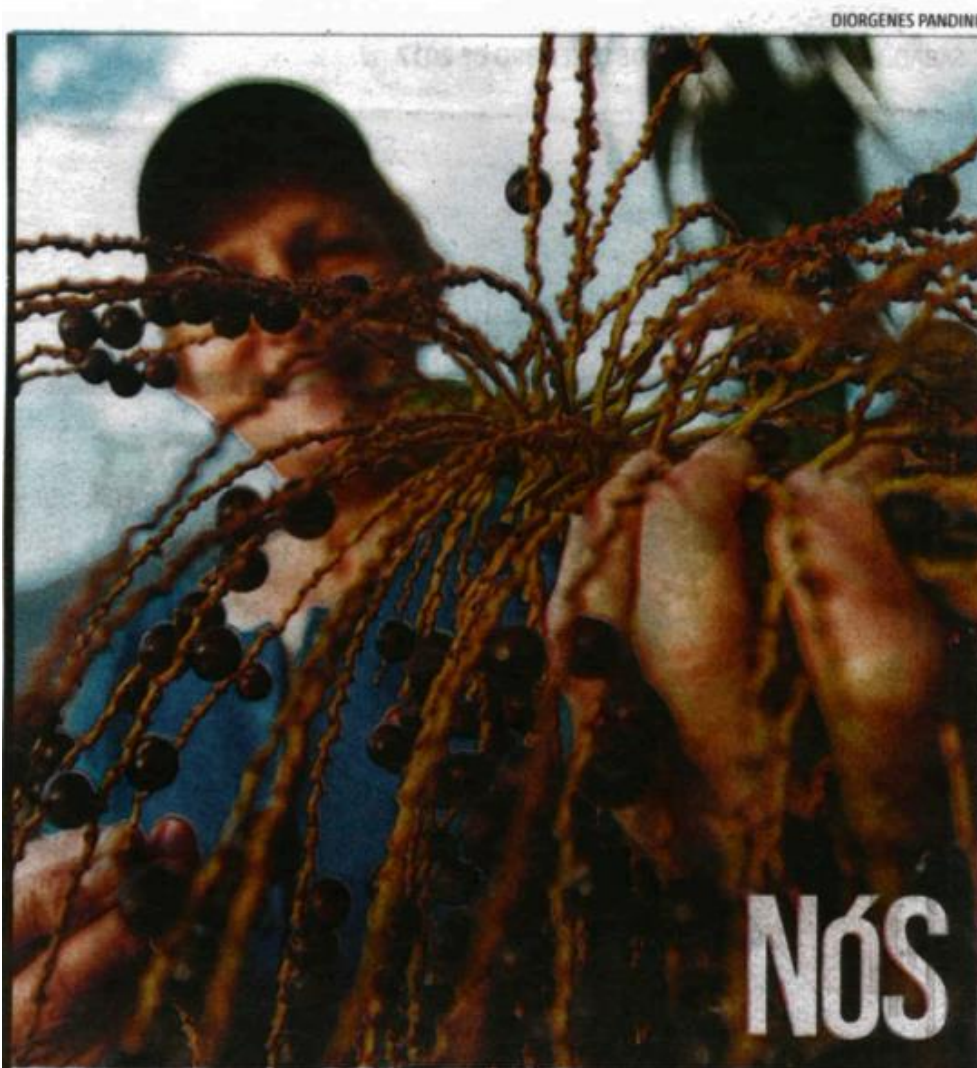


**Agcom**  
Agência de  
Comunicação  
da UFSC

**16 e 17 de dezembro de 2017**

**Diário Catarinense e A Notícia  
Contracapa e Nós**  
"A força do açaí catarinense"

A força do açaí catarinense / Agricultura familiar / Palmeira-juçara / Santa Catarina / Palmito / Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de SC / Epagri / Cultivo agroflorestal / UFSC / Universidade Federal de Santa Catarina / Grupo de Estudos em Nutrição e Estresse Oxidativo / Geneo / Programa de Pós-Graduação / Departamento de Nutrição / Sheyla de Liz / Doutoranda / Potencial econômico / Professor / Rick Miller / Centro de Ciências Agrárias



**NÓS**

**FRUTO COM SOTAQUE  
DE SANTA CATARINA**

SC lidera produção nacional do açaí da palmeira-juçara, que ressurge na mesa e na agricultura familiar



SABADO E DOMINGO, 16 E 17 DE DEZEMBRO DE 2017 | #112

# NÓS



ENTREVISTA

**A PARTE MAIS  
TRAUMÁTICA SÃO  
OS ATAQUES A  
PESSOAS TRANS**

Laerte  
Chargista

PÁGINAS 2 E 3

## A GRANDEZA DO AÇAÍ CATARINENSE

ENTENDA COMO O ESTADO SE TORNOU O  
MAIOR PRODUTOR DO BRASIL COM O CULTIVO  
COMERCIAL DOS FRUTOS DA PALMEIRA-JUÇARA

IMAGENS: GUSTAVO





# A FORÇA DO AÇAÍ CATARINENSE

**A PALMEIRA JUÇARA** já foi alvo de degradação: ilegalmente, matavam a árvore para extrair palmito. Agora, por causa da fruta que é a sensação do verão brasileiro, ela faz parte da mesa, da escola e da agricultura familiar do Estado, além de tornar Santa Catarina o maior produtor do país desta variedade de açaí

**CAROL MACÁRIO**  
carol.macario@somosnsc.com.br

**N**os meses de colheita, é comum Inês Maria Luz de Souza chegar à missa de domingo com as unhas manchadas de roxo depois de coletar e separar as bagas de açaí maduras das que ainda estão verdes. Esfregar limão é o melhor método para tirar o pigmento que o fruto do açaí juçara solta quando manipulado, ensina a agricultora de 55 anos. No Sítio Luar do Sertão, localizado no Morro da Laranjeira, uma área com bananeiras em morros verdes e ainda preservados oficialmente conhecida como São Marcos, na região rural de Biguaçu, a cerca de 40 quilômetros de Florianópolis, vive a família que hoje é um modelo em produção orgânica do açaí juçara, o açaí catarinense.

Pode parecer curioso, mas nem só de palmito vive a juçara, palmeira que já foi uma das mais abundantes na Floresta Ombrófila Densa, que cobria originalmente um terço do território catarinense e hoje integra a lista de espécies da flora brasileira ameaçada de extinção. A planta, cobçada

até pouco tempo por causa apenas do palmito, dá um fruto igualzinho em sabor, cor e tamanho ao açaí da Amazônia, esse mesmo vendido em tigelas generosas com banana e guaraná que é o preferido no verão. Há quem diga que o açaí do Sul tem sabor ainda mais frutado e mais nutritivo, mas essa é uma discussão para mais adiante nesta reportagem. A frutinha tem suas características: cai do pé e marca as calçadas de roxo, cresce igual mato e é adorada por sabiás.

A produção comercial dos frutos da juçara é recente em Santa Catarina – começou em 2003 –, mas o Estado já é o maior produtor do Brasil. A Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de SC (Epagri) estima que sejam processadas, em média, entre 150 a 200 mil quilos de frutos por ano (o que equivale entre 500 mil e 600 mil tigelas de açaí de 300 gramas). SC é também pioneiro na estruturação da cadeia, com operadores que atuam desde o mercado local até o nacional e o internacional, segundo dados da Análise e Plano de Melhoria da Cadeia de Valor da Polpa dos Frutos da Palmeira Juçara realizado em 2013 pela Rede Juçara, uma articulação de organizações e produtores

que trabalham com o uso sustentável da planta no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Rio de Janeiro.

Por aqui, a produção é quase toda baseada na agricultura familiar, e diversas propriedades possuem certificação orgânica – até porque a palmeira é indicada para ser cultivada junto a outras culturas.

Há seis anos que o cultivo do açaí juçara passou a incrementar a renda da família de Alécio José de Souza, 60 anos, Inês Maria Luz de Souza, 55, e o filho, Jeedean Alex de Souza, 28. Para chegar à propriedade deles, é preciso pegar a estrada em direção à localidade de Três Riachos, no interior de Biguaçu. A estrada de asfalto vira rua de terra e logo mais à esquerda, em São Marcos, está o sítio Luar do Sertão. Lá eles produzem banana orgânica, vendidas nas sextas e sábados na feira do centro da Capital, junto com caldo de cana, melado e outros produtos colhidos na horta ou feitos por Inês, além da polpa do açaí.

– O trabalho é só dos passarinhos, nem precisa se preocupar em plantar. Eles fazem o trabalho de semear – ensina Inês.

Já na entrada da casa se veem alguns pés da juçara. Mas é nos morros

e em meio a outras plantas que a palmeira impera. No período de colheita, que vai de fevereiro a agosto – no Norte do país dura o ano inteiro –, dependendo do clima ou do ano, a família chega a produzir entre 700 e mil quilos de polpa.

– Antes eu trabalhava como vendedor de calçados, a mãe cuidava de uma senhora. Hoje vivemos só da roça – conta Jeedean Alex de Souza, que depois de terminar a faculdade de administração, voltou para Biguaçu, comprou um pedaço de terra e trabalha junto com os pais. É ele quem geralmente vai para o centro da Capital vender os produtos que a família produz.

Mas a revolução na família Souza foi mesmo feminina. Inês incentivou muito a família a experimentar o novo. Além do estímulo, ela é também força de trabalho. Quando o sol levanta, já está a postos e só para quando a noite chega. Lembra que, no segundo ano de colheita da juçara, a família colheu 10 mil quilos.

– Estavam ocorrendo reuniões sobre açaí com a Epagri e, num dia, quando estava cuidando de uma senhora e não pude participar, o Alécio foi no meu lugar – conta Inês.

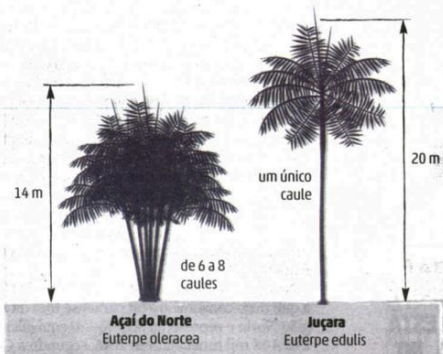


# PALMEIRA da FARTURA

A palmeira juçara já cobriu um terço do território catarinense e hoje integra a lista de espécies ameaçadas de extinção. A planta, cobiçada até pouco tempo por causa apenas do palmito, dá um fruto igualzinho em sabor, cor e tamanho em relação ao açaí da Amazônia, o mesmo vendido em tigelas generosas com banana e guaraná.

## PELO TERRITÓRIO CATARINENSE

São 84 municípios que atuam na produção do fruto, processamento ou no campo experimental de pesquisa e difusão da Juçara. Cinco cidades se destacam:



o sabiá adora o açaí



semente em meio às fezes gerarão novas palmeiras



3 m entre as árvores

### SEMEANDO

O trabalho é só dos passarinhos, nem precisa se preocupar em plantar

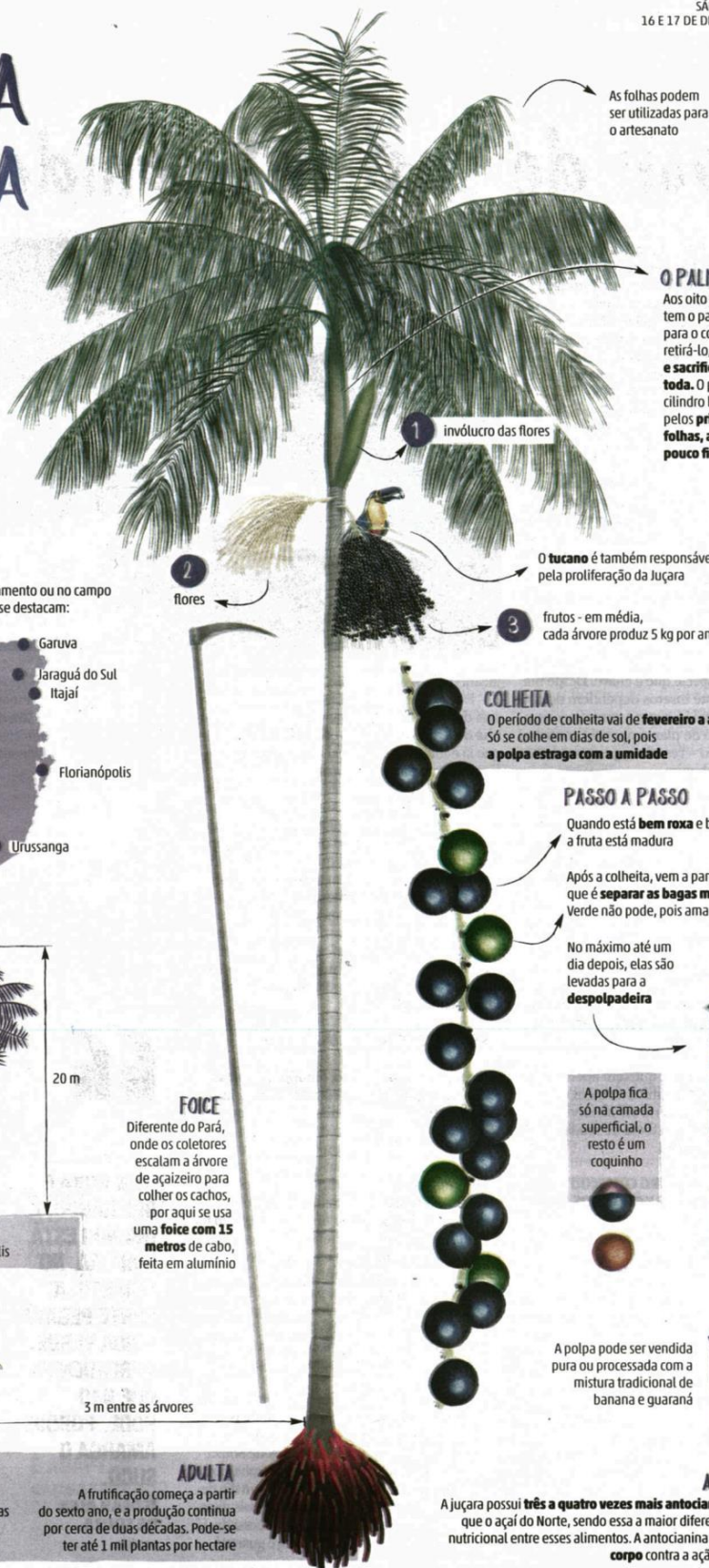
### INFÂNCIA

As mudas preferem áreas de sombras durante os dois primeiros anos

### ADULTA

A frutificação começa a partir do sexto ano, e a produção continua por cerca de duas décadas. Pode-se ter até 1 mil plantas por hectare

**FOICE**  
Diferente do Pará, onde os coletores escalam a árvore de açazeiro para colher os cachos, por aqui se usa uma foice com 15 metros de cabo, feita em alumínio



As folhas podem ser utilizadas para o artesanato

### O PALMITO

Aos oito anos, a Juçara tem o palmito adequado para o consumo. Para retirá-lo, corta-se o caule e sacrifica-se a árvore toda. O palmito é um cilindro branco formado pelos primórdios das folhas, ainda macios e pouco fibrosos

O **tucano** é também responsável pela proliferação da Juçara

frutos - em média, cada árvore produz 5 kg por ano

### COLHEITA

O período de colheita vai de fevereiro a agosto. Só se colhe em dias de sol, pois a polpa estraga com a umidade

### PASSO A PASSO

Quando está bem roxa e brilhando, a fruta está madura

Após a colheita, vem a parte mais trabalhosa, que é separar as bagas maduras. Verde não pode, pois amarga o suco

No máximo até um dia depois, elas são levadas para a despoldadeira

A polpa fica só na camada superficial, o resto é um coquinho

A polpa pode ser vendida pura ou processada com a mistura tradicional de banana e guaraná

### ANTIOXIDANTES

A juçara possui três a quatro vezes mais antocianina (antioxidante) que o açaí do Norte, sendo essa a maior diferença na composição nutricional entre esses alimentos. A antocianina age defendendo o corpo contra a ação dos radicais livres



# Sabor de sustentabilidade

O açaí-juçara é fruto da mesma palmeira da qual se extrai o palmito-juçara (*Euterpe edulis*). De tão cobiçado, a exploração descontrolada do palmito levou a espécie nativa, e antes existente em grande parte do bioma Mata Atlântica, a ser incluída na lista de espécies ameaçadas de extinção no final do século 20. Hoje, a extração do palmito-juçara é considerada crime ambiental (Lei 9.605, de 12 de fevereiro de 1998).

A palmeira-juçara está presente em 30% do território de Santa Catarina (veja mapa na página 5), principalmente no litoral e nas regiões do Vale e Alto Vale do Itajaí.

— Os nossos estoques já tinham muito palmito. O produtor já manjava, até porque é um cultivo mais rústico. Para fruto, é preciso técnica. É uma planta de sub-bosque, então, se você analisar uma floresta nativa, tem-se uma média de 2 mil plantas por hectare — explica o engenheiro agrônomo Fabio Zambonim.

Muito além de produzir uma fruta saborosa ou o tão cobiçado palmito, a palmeira-juçara tem importância ecológica fundamental.

— É uma planta importante para o equilíbrio ecológico. Uma espécie que é chave. Desde mamíferos grandes até insetos dependem dela. O cultivo agroflorestal (é o que a gente recomenda, nunca um tipo de planta apenas) contribui para a preservação — ressalta o pesquisador da Epagri, Fabio Zambonim.

A diferença fundamental entre cultivar da palmeira para extrair o fruto, e não o palmito, é porque o corte dos cachos não causa a morte da planta. Para retirar palmito, corta-se o caule e sacrifica a árvore toda, que leva em média oito anos para começar a produzir. Por isso, a fruta possibilita mais rendimento econômico.

Em Santa Catarina, a Epagri estimula o cultivo da juçara para uso múltiplo, ou seja, colher frutos e palmito nos desbastes necessários para manejo.

— Não precisa demonizar. Num manejo grande, é preciso fazer o desbaste. E esse serve para vender palmito. Até porque, o palmito, com outras espécies, é importante para o Estado. Palmeira-real e pupunheira já têm cadeia produtiva bem estabelecida, que nem se compara ainda com a do fruto da juçara, que tem apenas duas ou três indústrias. De palmito, existem mais de 50. Então o palmito poderia ser absorvido perfeitamente, porque é uma fonte de renda a mais para o produtor — conclui.

## EM ITAJAÍ, SÍTIO PIONEIRO COMEÇOU A CULTIVAR AÇAÍ-JUÇARA HÁ 18 ANOS

Um dos pioneiros a produzir açaí-juçara em Santa Catarina foi o Sítio Thaufbac, na área rural de Itajaí. O começo inusitado foi há 20 anos. A sogra de Orival, o proprietário, nascida no Pará, veio visitá-lo e, durante um passeio pelo Beto Carrero World, identificou a fruta nas árvores do parque em Penha, Litoral Norte do Estado. “Mas isso é açaí. É que gostoso, é melhor que o nosso”, ela confirmou, após mastigar um coquinho. Ele ainda tentou explicar que era palmito, que no Sul não tem açaí, mas ela finalmente o convenceu e inclusive o ensinou a manipular a fruta. Também o presenteou com uma despoldadora, vinda direto do Pará.

Foi então que ele começou a plantar, e já pensando no fruto, não no palmito. Até porque, segundo ele, um cacho de bagas rende mais dinheiro do que uma peça de palmito. Para o dono, usar



juçara como segundo nome do fruto é ofensa.

— É açaí. Porque não tem diferença do nosso açaí daqui ou de quem quer que seja. E a baguinha de lá não é tão forte quanto essa aqui, porque lá é muito quente. Açaí aqui é mais escuro e lá colocam muita água — atesta.

No Sítio Thaufbac, a safra de 2017 foi menor em razão do clima. Os frutos amadureceram de maneira irregular, com bagas maduras e verdes no mesmo cacho. Por isso o sítio produziu apenas pouco mais de 2 mil quilos. A expectativa era de cinco toneladas. Em ano de boa colheita, chega-se a colher 600 quilos por dia.

Hoje, o que se produz na propriedade é apenas para consumo da família. Há até poucos anos, o sítio chegou a fabricar polpas de frutas e a vender para duas distribuidoras. Agora a venda é apenas em pequena quantidade e para vizinhos e familiares.

## AÇAÍ SÓ SE COLHE EM DIAS DE SOL

No sítio Luar do Sertão, em Biguaçu, a família Souza aprendeu que a colheita do açaí-juçara deve ser feita sempre em dias de sol, porque, caso os bagos molhem, a umidade estraga a polpa. Tudo é feito pelos três, num exemplo bem sucedido de agricultura familiar.

Diferentemente do Pará, onde os coletores escalam a árvore de açaizeiro para colher os cachos, por aqui se criou uma estratégia mais simples, mas não com menos malabarismos, para pegar os frutos: uma espécie de foice com 15 metros de cabo, feita em alumínio. A coleta é sempre em equipe: mãe, pai e filho. Enquanto um corta o galho com a foice ou o gancho, os outros dois recolhem a fruta com um saco, uma grande rede confeccionada com lona de caminhão, forte o suficiente para carregar alguns bons quilos.

— Quando a fruta está bem roxa e brilhando, é quando está madura. No começo, a gente pegava ainda verde. Aprendemos que não pode, porque amarga o suco — explica Jeedean Alex de Souza.

Após a colheita, vem a parte mais trabalhosa: separar as bagas maduras. No máximo um dia depois elas são levadas para despoldar. Depois disso, a fruta pode ser vendida pura ou processada, já com a mistura tradicional de banana e guaraná.

Palmeira-juçara está presente em 30% do território catarinense

## O mercado do açaí

Se no Norte do país o açaí está na base da alimentação, de preferência acompanhado de carne seca, peixe e bastante farinha, no Sul e no Sudeste a fruta virou moda. Principalmente a partir dos anos 1990, e servido bem docinho, batido com banana e xarope de guaraná, em tigelas para nenhum marombeiro botar defeito.

Há quem diga que foi a novela *Malhação*, folhetim jovem da TV Globo, que deu um empurrãozinho para a fruta ser tendência. Um dos diretores do programa experimentou quando visitava Belém do Pará, no famoso Mercado Ver o Peso, e se apaixonou. Levou para o Rio, apareceu na novela, o pessoal do esporte aprovou e hoje é paixão nacional e produto de exportação — no ano passado, a exportação da fruta paraense gerou R\$ 67.196.888. A Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) ainda tem dificuldades para quantificar o volume exportado, principalmente em razão das diferentes nomenclaturas usadas pelos exportadores. Estados Unidos, Japão e Austrália, respectivamente, que são os maiores importadores da fruta brasileira.

No Brasil, a região sudeste (SP, RJ, ES e MG) é a que mais consome o açaí paraense fora da região Norte e representa 56,5% — o equivalente a 62.448 mil toneladas em 2016, segundo a Gerência de Fruticultura da Secretaria de Estado da Fazenda do Pará.

Pelo fato de a cadeia do mercado do açaí ainda estar em processo de organização, a Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas (Abrafrutas) não tem dados específicos do quanto vem para Santa Catarina. Tampouco a Secretaria da Fazenda de Santa Catarina consegue fazer esse cálculo, porque a polpa do açaí chega junto com a de outras frutas e ainda é difícil chegar a um número redondo.

Mas SC é um mercado em potencial. Para se ter uma ideia, só em uma das principais distribuidoras de polpas de frutas do litoral catarinense são comercializadas uma média de 50 toneladas de açaí por ano.

“**QUANDO A FRUTA ESTÁ BEM ROXA E BRILHANDO, É QUANDO ESTÁ MADURA. NO COMEÇO, A GENTE PEGAVA AINDA VERDE. APRENDEMOS QUE NÃO PODE, PORQUE AMARGA O SUCO.** JEDEAN ALEX DE SOUZA, produtor





DIORGENES PANDINI

## Comparação Nutritiva

A composição de nutrientes dos frutos da juçara pode variar conforme a região de cultivo, condições de cultivo, estágio de maturação, condições climáticas, estação do ano. Comparação nutricional de alimentos que possuem propriedades semelhantes. Em média, 100 gramas de alimento contém:

	Juçara	Abacate	Azeite de oliva	Vinho
Gorduras totais (g)	27,3	8,4	100	
G. monoinsaturada (%)	51,2	52,2	75,5	
G. poli-insaturada (%)	22,3	18,7	9,6	
G. saturada (%)	26,5	28,8	14,9	
Fibras (g)	27,7	6,3	-	152,0*
Antocianinas totais (mg de cianidina-3-O-glicosídeo)	522,1	-	-	-



## Juçara ajuda a prevenir doenças e é fonte de energia

O açai da mata atlântica possui, segundo alguns estudos científicos (Fonte: Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - Ceplac - e UFSC), qualidades nutricionais superiores ao açai do norte. O açai da palmeira-juçara contém

**+350% ANTOCIANINAS (ANTIOXIDANTE), +65% POTÁSSIO, +70% FERRO.**

— O consumo de açai fora da região amazônica começou no final dos anos 90 como uma “modinha”. Foi se espalhando, o consumo foi crescendo, e percebemos que o mercado estava aberto. A aposta deu certo e hoje temos uma linha bastante completa de produtos à base de açai — diz Kleber Marcos da Silva, sócio e gerente da empresa que comercializa a fruta desde 1998.

Em Florianópolis, uma das mais populares redes de açai chega a vender 15 mil unidades em forma de suco, vitaminas ou tigelas por mês, nas três lojas de Florianópolis — duas no bairro Rio Tavares e uma no Morro das Pedras. E eles têm planos de expansão para 12 lojas na Grande Florianópolis.

A produção comercial dos frutos da juçara, o açai catarinense, é recente no Estado. Começou oficialmente em 2002 e hoje Santa Catarina é o maior produtor de açai-juçara do Brasil, muito graças ao trabalho da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri) e das pesquisas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Ainda não existem levantamentos anuais da quantidade de juçara produzida anualmente, porque é uma cultura nova e ainda não está entre as principais lavouras do Estado, como banana, maçã e cítricos, por exemplo. O levantamento mais recente é de novembro de 2013, realizado pela Rede Juçara, e mostra que a safra de 2012, por exemplo, rendeu 245 toneladas de frutos e 123,9 toneladas de polpa. O que se tem é uma estimativa mínima por ano, da Epagri, de aproximadamente 150 a 200 mil quilos. E por aqui, o cultivo é principalmente feito por meio da agricultura familiar e intercalado com outros alimentos.

— Ainda não é uma atividade que se compara à bananicultura, ou cítricos, mas tem um potencial de ir para frente. É uma cultura recente. A banana, por exemplo, é pesquisada há 40 ou 50 anos — explica Fábio Zambonim, engenheiro agrônomo especialista em fitotecnia e pesquisador da Epagri.

O açai que se compra no supermercado em potinhos, já processados e adicionados de xarope, conservantes e corantes, é bem diferente da polpa natural, mais diferente ainda da fruta. A polpa fica só na camada superficial, o resto é um coquinho. Tem sabor forte de terra e, dependendo do caso, é frutado. Uma polpa tirada na hora parece até uma manteiga, de tão forte, saborosa e nutritiva.

Há diversas pesquisas acerca das diferenças nutricionais entre o açai do Norte (*Euterpe oleracea*) e a juçara (*Euterpe edulis*). As opiniões inclusive divergem, e muita gente acha que o daqui é melhor que o de lá. Fato é que açai bom é açai bem colhido, bem despulpado e bem preparado. Mas de fato, existem diferenças. O Grupo de Estudos em Nutrição e Estresse Oxidativo (Geneo) do Programa de Pós-Graduação e Departamento de Nutrição da UFSC, em Florianópolis, vem estudando os frutos das duas palmeiras desde 2013 e tem o objetivo de avaliar o efeito da ingestão de alimentos ricos em antioxidantes e gorduras boas, que é o caso do açai, e os efeitos benéficos sobre a saúde.

— Tanto o açai quanto a juçara são ricos em gordura boa (monoinsaturada). Esse tipo de gordura é benéfica à saúde, contribuindo, por exemplo, para redução do colesterol total e LDL (colesterol ruim) e aumento do HDL (colesterol bom) — explica Sheyla de Liz, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC.

Por apresentar esta grande quantidade de gordura é que se diz que açai ou apenas só a juçara são alimentos calóricos e muito energéticos. Essa quantidade de gordura e também as fibras alimentares ajudam a aumentar a sensação de saciedade após a ingestão, diminuindo a fome. Consumidos dentro de uma alimentação balanceada e saudável, tanto o açai quanto a juçara são ótimas opções.

— Deve-se evitar consumir com adição de xarope de guaraná, açúcar refinado, leite condensado ou outras formas de adoçar similares, pois isso pode levar a picos de insulina no organismo e ainda tornar os alimentos mais calóricos e sem outros nutrientes benéficos — alerta a pesquisadora.

Além das gorduras saudáveis, a juçara tem potentes antioxidantes que podem auxiliar

na prevenção de doenças. São as antocianinas, responsáveis pela cor arroxeada. Elas agem no organismo como um sistema de proteção, defendendo o corpo contra a ação dos radicais livres — moléculas produzidas naturalmente pelo corpo e importantes para o funcionamento do organismo humano, mas quando em excesso podem ser prejudiciais, levando a quadros de estresse oxidativo e contribuindo para o desenvolvimento de doenças.

— Alguns estudos mostraram que a quantidade de antocianina encontrada na juçara é muito superior à quantidade encontrada no açai (três a quatro vezes maior, sendo essa a maior diferença na composição nutricional entre esses alimentos) — esclarece Sheyla de Liz.

Desde 2016, a merenda escolar da rede municipal de ensino de Antônio Carlos e de Biguaçu tem juçara. Isso porque parte dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação (FNDE) devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar.

— A polpa é usada pura para o preparo de pães e bolos, receitas que as próprias merendeiras pesquisaram e testaram — diz Kalina Trizelato de Lima, nutricionista da Secretaria de Educação de Antônio Carlos.

Em 2017, serão 150 quilos de polpa de açai para as seis escolas da rede municipal de ensino de Antônio Carlos, que atende 960 crianças.

— É um alimento nutritivo, rico em ferro e nutrientes. E o segredo contra a desconfiança de coisa nova, normal nas crianças, é adaptar. Por exemplo, bolo de açai com chocolate. Vamos dando nomes diferentes para as crianças se adaptarem. Recentemente, durante a exibição do filme Tainá, as crianças viram a protagonista saboreando açai e nessa oportunidade foi explicado a elas que era a mesma fruta — conta Kalina Trizelato de Lima.

Em um dos projetos desenvolvidos pelo Programa de Pós-Graduação e Departamento de Nutrição da UFSC, foram testadas várias receitas à base de juçara, incluindo preparações doces e salgadas. Quem quiser mais receitas, o site é <http://comportamentoalimentar.paginas.ufsc.br/receitas-culinarias>.



**É UM ALIMENTO NUTRITIVO, RICO EM FERRO E NUTRIENTES. E O SEGREDO CONTRA A DESCONFIANÇA DE COISA NOVA, NORMAL NAS CRIANÇAS, É ADAPTAR. KALINA TRIZELATO DE LIMA, nutricionista**



# Surge um grande potencial econômico

**E**mbara ainda não tenha produção equivalente ao que existe com maçã ou banana, o cultivo do açaí-juçara tem muito potencial econômico. O ganho é maior para o agricultor, que pode cultivar a palmeira junto com outras culturas.

Cada planta produz, em média, 5 quilos por ano, considerando que em alguns anos vai produzir 10 quilos e, em outros, não vai produzir nada. Pode-se ter até 1 mil plantas por hectare. O valor mínimo atual estipulado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) é de R\$ 1,50 por quilo do açaí-juçara selecionado. Em Santa Catarina, o valor varia entre R\$ 1,50 e R\$ 30, que é o que a indústria paga. Um hectare pode produzir até 4 mil quilos de fruto, por hectare, em ano. Com isso, é só fazer o cálculo do quanto a fruta pode incrementar a renda familiar, de pequena ou de grande propriedade.

— O açaí compõe uma propriedade. Talvez só com ele, tenha que ser uma propriedade grande e projeto em longo prazo. Mas é perfeito para ter junto com outros cultivos. Se usar nas divisas de gleba de um bananal de 30 mil hectares, por exemplo, podem ser usadas muitas palmeiras. Inclusive é vantajoso para a banana, que por ser levemente sombreada evita problema com doença de bananeira. Não precisa substituir uma coisa pela outra. Mas para a família que opta, é possível viver só da agricultura — explica Zambonim.

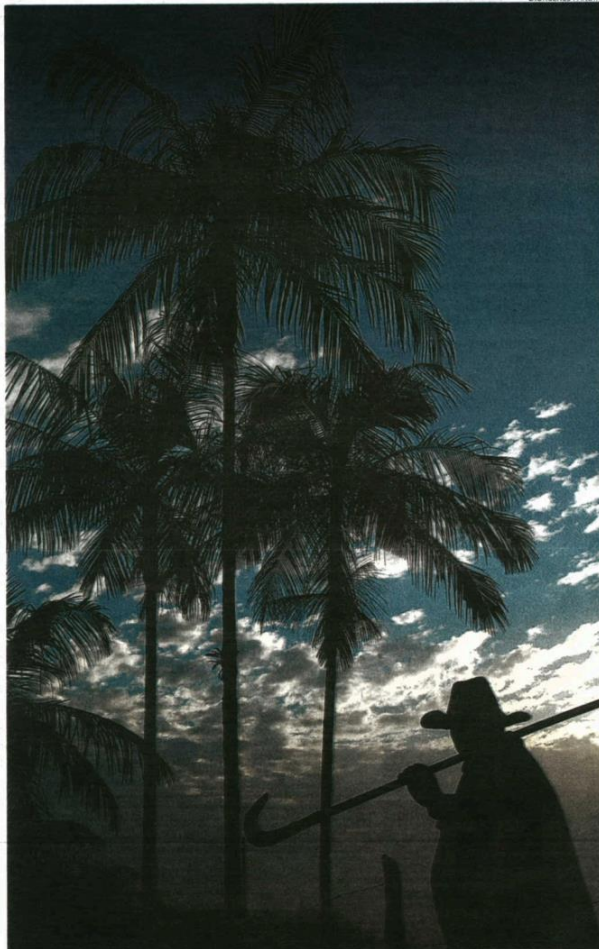
## TESTE COM O AÇAÍ-JUÇARA

Uma das empresas catarinenses que lida com este mercado começou a fazer testes com a juçara a partir de 2005 e aos poucos foi introduzindo na produção. Das 50 toneladas de açaí comercializadas por ano, 10 toneladas são de juçara.

— Optamos por vender o açaí juçara por ser um produto da região e de ótima qualidade. A proximidade reflete em menor custo de frete (chega a custar 30% menos do que o açaí da Amazônia) — diz Kleber Marcos da Silva.

Por enquanto, os açaís do Sul e do Norte são misturados, segundo a empresa porque a juçara ainda não é tão conhecida no segmento de sucos e continua sendo associada à extração do palmito.

Companhias de fora do Estado, no entanto, já estão apostando mais diretamente na juçara. Uma distribuidora de polpa trabalha exclusivamente com o açaí-juçara. Ela começou a produzir em 2009, no Rio de Janeiro (a palmeira juçara é característica em toda a Mata Atlântica). Primeiro com fomento da colheita, treinamento de colhedores, plano de manejo e legalização das atividades. Depois de estruturada a fábrica, desenvolveu a fórmula do produto e conse-



DIORIGENES PANDINI

guiu as certificações, como selo de produto orgânico, Produto Sustentável da Mata Atlântica etc. O produto só chegou, de fato, ao mercado carioca em 2015. E desde abril deste ano a alguns mercados de SC.

— No início a produção era bem pequena. Aos poucos a demanda foi aumentando e atualmente vendemos em média 300 toneladas por mês. Recentemente foi certificado um produtor em SC e estamos testando a polpa. Por enquanto, as polpas são oriundas de SP e RJ — diz Erico Guimarães, representante da empresa no Estado.

Franquias, no entanto, ainda optam pelo

açaí do Norte.

— Existem muitas variedades. Já fizemos experimentos em nossa loja e nos adaptamos melhor com o açaí que vem do Norte. Todo nosso *know how* e tecnologia estão voltados para o açaí que trabalhamos hoje. Teríamos que fazer novos testes para adequar a nossa atual receita e processamento ao açaí-juçara, até mesmo para obter aceitação da clientela. Outro aspecto é que a produção dele é menor e, no verão, nossa temporada mais forte de vendas, poderíamos ficar sem o produto — explica o empresário Rogério Meletti.

## Mudar de lugar

Numa propriedade, um hectare pode ter até 300 plantas em meio a uma plantação de aipim, por exemplo. Pode-se colocar na beira das estradas, acompanhar as divisas de propriedade. Se tiver mil plantas dessa, pode colher até 4 mil quilos de fruto, que se vendido a R\$ 3, é um incremento de R\$ 12 mil na renda.

Diferente do Norte, palmito da juçara era historicamente preferido no Sul em vez do fruto. A palmeira juçara é uma planta selvagem e não passou por um processo de melhoramento — ao contrário de outras plantas, milenarmente melhoradas pelos próprios índios, ou o açaizeiro do Pará, que foi melhorado (selecionado) também pelos índios. É uma planta típica de sub-bosque, de estatura média. Ao contrário da palmeira açaizeiro (*Euterpe oleacea*), que pode ser plantio puro e está localizada em condição para fruto que, com certeza, os índios lá usavam.

— Do palmito se tem relatos, mas não é um alimento nutritivo, que pode garantir a base da alimentação. Os índios tiravam o palmito para comer na hora. Os bandeirantes começaram a exploração. O palmito era usado como uma reserva financeira para famílias, inclusive como dote para filha, ou para ajudar na festa de casamento — conta Zambonim.

## PESQUISA E ESTÍMULO AO AÇAÍ-JUÇARA

O professor Rick Miller, do Centro de Ciências Agrárias da UFSC, é um dos nomes por trás de pesquisas e do estímulo à produção do açaí-juçara. Segundo ele, existem relatos de 1860 de uma nortista trazida ao Estado por um coronel maranhense e que já usava o fruto da juçara da mesma forma que no Norte se usa o açaí. Uma paraense chamada dona Edite é o grande nome por trás da “descoberta” da juçara como fruto no Sul.

— Foi ela quem ensinou a fazer. E os aprendizes levaram para o mundo.

A Epagri começou a pesquisar o açaí-juçara em 2002, na esteira das pesquisas que o professor Rick Miller, estimulado pela dona Edite, já vinha fazendo. Na estação de pesquisa e treinamento de Itajaí, há pomares onde os pesquisadores fazem testes e experimentos com várias plantas, incluindo a juçara e outras palmeiras. Há testes inclusive de cruzamentos de plantas.

Os pesquisadores estão fazendo cruzamentos da palmeira-juçara (mais tolerante ao frio, mas não perfilha, ou seja, não forma brotos que podem dar origem a novas palmeiras) com o açaizeiro (cresce rápido e perfilha).



**Notícias do Dia**  
**Laura Coutinho**  
"Celebração"

Celebração / Joana Marcon Kafer / Formatura / Nutrição / UFSC /  
Universidade Federal de Santa Catarina



**Diário Catarinense e A Notícia**  
**O que será dito**  
"Aniversário UFSC"

Aniversário UFSC / Aniversário / 57 anos / Universidade Federal de Santa Catarina / UFSC / Homenagem / Ex-Reitor / Luiz Carlos Cancellier de Olivo





**Notícias do Dia**  
**Fabio Gadotti**  
"Galeria"

Galeria / Reitor Pro tempore / Ubaldo Cesar Balthazar / Comemoração / 57 anos / Universidade Federal de Santa Catarina / Descerramento / Quadro / Luiz Carlos Cancellier de Olivo / Galeria de reitores

## Galeria

O reitor *pro tempore* Ubaldo Cesar Balthazar comanda nesta segunda-feira, a partir de 11h, a solenidade de comemoração aos 57 anos de fundação da Universidade Federal de Santa Catarina. Durante a cerimônia, ocorrerá o ato de descerramento do quadro de Luiz Carlos Cancellier da galeria de reitores da instituição.

Notícias veiculadas em meios impressos, convertidas para o formato digital, com informações e opiniões de responsabilidade dos veículos.

# CLIPPING DIGITAL

[O emprego da condução coercitiva tem sido abusivo? SIM](#)

[O mais importante da semana](#)

[Iluminação pública II](#)