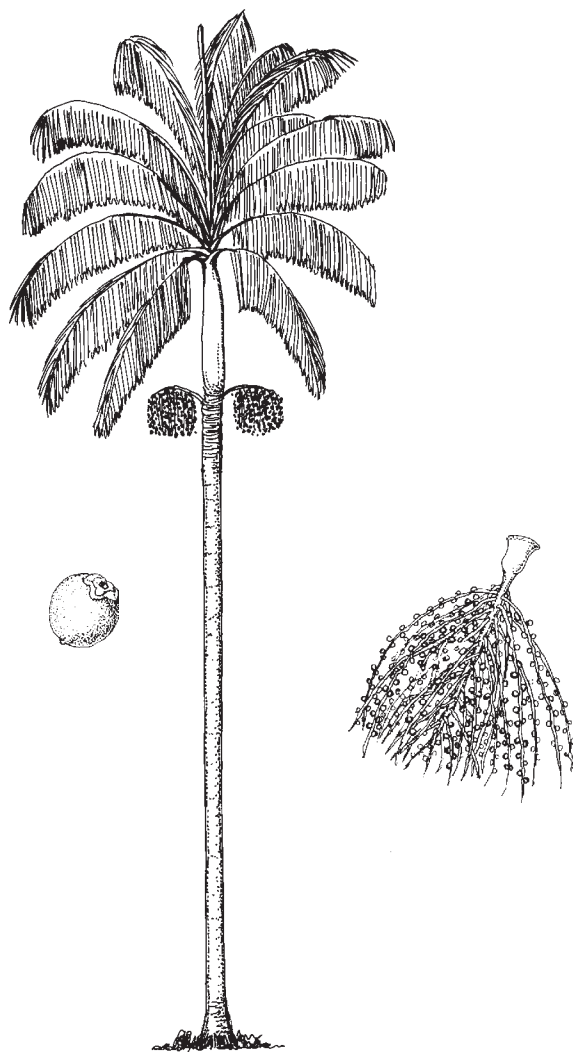


# Açaí solteiro

*Euterpe precatoria* Mart.



Evandro Ferreira

Há muito tempo, indígenas e seringueiros consomem açaí solteiro no Acre, entretanto, somente agora seu comércio começa a crescer. Muitas pessoas da cidade também passaram a comprar açaí. O açaí solteiro que ocorre no Acre é diferente da espécie de açaí que ocorre no Pará (açaí de touceiras). O açaí solteiro, como o nome já diz, possui apenas 1 estipe (tronco) e é geralmente maior do que o açaizeiro paraense (pode atingir mais de 23 metros de altura). Ele é nativo do oeste da Amazônia brasileira, típico de florestas maduras, e ocorre tanto nas áreas inundadas como na terra firme. É pouco resistente ao fogo e raramente ocorre em áreas desmatadas. Os frutos são utilizados para preparar o “vinho”, em processo similar ao do “vinho” do açaí do Pará. A exploração do palmito de açaí solteiro já foi muito intensa e causou grande redução da população nativa.

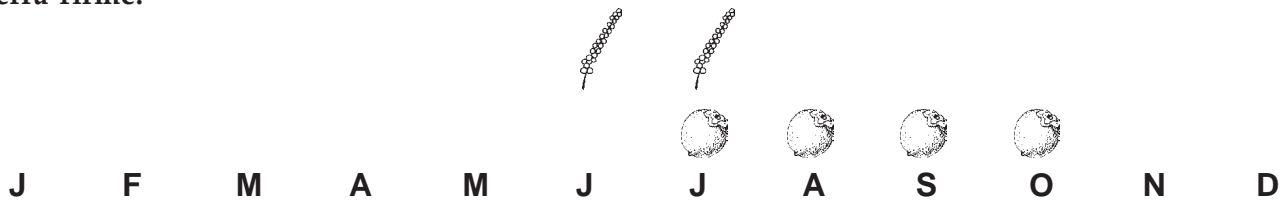
## ECOLOGIA

### Época de flor e fruto

No baixo:

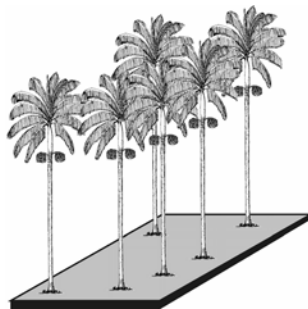


Na terra firme:

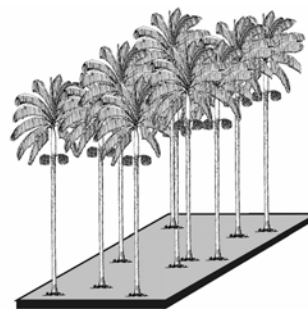


As flores e frutos podem ser encontrados durante todo o ano, mas sempre há o período da safra. Em Eitaciolândia, no Acre, o açai solteiro de baixo produz primeiro (início de março a início de junho) e o da terra firme vem logo em seguida (junho a outubro).<sup>1</sup>

### Densidade



39 palmeiras por hectare  
na terra firme



57 palmeiras por hectare  
no baixo

A maior densidade de plantas ocorre em áreas de baixo. Por exemplo, em Eitaciolândia, no baixo, foram encontrados 57 indivíduos produtivos por hectare,<sup>2</sup> enquanto na terra firme havia apenas 39 indivíduos produtivos por hectare.<sup>3</sup> Mas é possível encontrar até 5 vezes mais plantas no baixo que na terra firme. Outra pesquisa no Acre encontrou 23 indivíduos por hectare na terra firme e 60 indivíduos no baixo.<sup>4</sup>

### Produção

Durante o ano, cada planta produz entre 2 e 6 cachos. Um hectare de terra firme pode produzir mais de 140 quilos de frutos e, em áreas de baixo, a produção pode atingir mais de 270 quilos por hectare.<sup>5</sup> Apesar disso, as plantas mais exploradas são aquelas de terra firme, pois seus frutos são maiores. Uma palmeira de baixo produz, em média, 7,5 quilos de frutos, enquanto uma palmeira de terra firme produz 8,5 quilos.<sup>5</sup> O tempo ideal para a coleta dos cachos é quando os frutos estão quase pretos e começam a cair. Depois de colhidos, os frutos devem ser protegidos do sol e podem ser conservados por até 3 dias.



**3 cachos por  
árvore produzem  
8 kg de frutos**

## VALOR ECONÔMICO

Em Rio Branco, no ano de 2005, os frutos de açaí solteiro foram vendidos por R\$ 5 a R\$ 6 a lata de 12 quilos. Em agosto de 2002 existiam 19 pontos de venda de açaí equipados com despoldadeiras. Em Rio Branco, os proprietários produziram e comercializaram 7.500 litros de açaí por semana, vendidos ao preço médio de R\$ 1,50 a R\$ 2 o litro. Com base na produção, 22 toneladas de frutos são comercializadas toda semana. A semente branca do açaí solteiro tem sido usada para artesanato na confecção de colares. Em Belém, meio quilo de sementes já furadas custou R\$ 10 em 2004. Os colares de sementes amazônicas como guaraná, coco e açaí estão chegando até Nova York, nos Estados Unidos. Os mais bonitos podem custar até R\$ 490.

## Uso



Fruto: preparo do “vinho”, sorvete, picolé e “chicha”, uma bebida fermentada apreciada pelos indígenas locais.



Semente: recentemente o artesanato feito com sementes amazônicas virou febre em todo Brasil. A semente mais usada é a do açaí solteiro. Depois de limpa, a semente fica branquinha, diferente da semente do açaí de touceira, que é violeta.



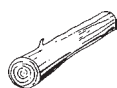
Palmito: consumido fresco ou em saladas.



Óleo: no Peru, os indígenas utilizam o óleo para embelezar os cabelos.<sup>6</sup>



Folha: o suco obtido da prensagem da raiz nova e do “olho” das folhas novas é utilizado contra picada de cobras e para anemia.<sup>7</sup> Na Bolívia, as folhas são usadas pelos indígenas na confecção de vassouras e cobertura de casas.<sup>8</sup>



Estipe (tronco): servem como vigas de estrutura de casas rústicas nas áreas rurais.



Raiz: no Peru, a raiz é utilizada para a cura de problemas hepáticos e renais.<sup>9</sup>

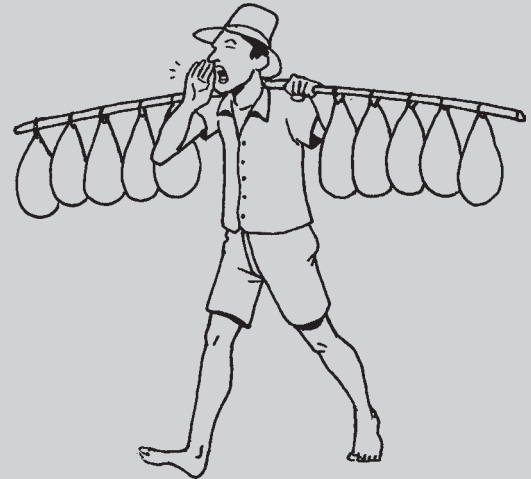
## NUTRIÇÃO

Desde a época do “boom” da borracha, há 100 anos atrás, o açaí solteiro tem sido muito consumido pelos seringueiros do Acre. Veja como hoje em dia a sua importância continua grande: as 111 famílias da comunidade São Luiz do Remanso consumiram aproximadamente 1.665 quilos de frutos em apenas 1 ano.<sup>10</sup> Muitas pessoas no Acre consomem até 1 litro de “vinho” de açaí por dia. Cem gramas de açaí, dependendo da qualidade e da diluição, contêm de 88 a 265 calorias.<sup>11</sup>

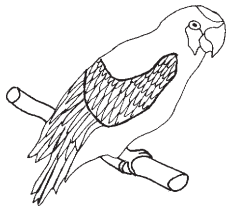


## “Vinho” de porta em porta

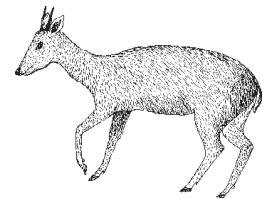
Hoje em dia, você não precisa ter receio de beber açaí nas ruas de Rio Branco. Pois, em muitos lugares, os comerciantes estão usando máquinas despulpadeiras, água mineral e geladeira para conservar o “vinho”. Você também pode encontrá-lo para venda nos supermercados. Mas no passado era diferente. O “vinho” de açaí era preparado de forma artesanal, ou seja, a polpa da fruta era extraída com as mãos. Para a venda, os comerciantes amarravam 15 a 20 sacos de “vinho” em uma vara, que levavam no ombro, e saíam para as ruas. Assim, os saquinhos com “vinho” de açaí ficavam expostos ao sol o dia inteiro; eles anunciavam: “açaí, açaí”...



## CAÇA



Segundo os moradores dos seringais Dois Irmãos e Caquetá, papagaios, araras, tucanos e jacus são os bichos que mais comem e dispersam sementes de açaí solteiro. Os cientistas concordam com os moradores e, além disso, descobriram que 59% da comida dos veados vermelhos e 80% da comida dos veados cinzentos é açaí.<sup>5</sup>



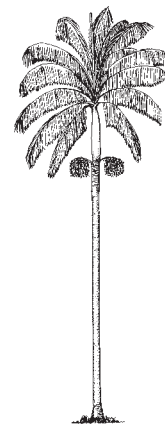
## MANEJO



**germinação**  
30 a 40 dias



**crescimento**  
5 metros por ano



**produção**  
4 anos

Existem poucos estudos sobre o manejo do açaí solteiro, comparado com o açaí de touceira. Porém, os cientistas dão uma dica: colhendo os cachos durante o pico da safra e deixando os frutos caírem no chão no resto do ano, todos podem ganhar - os bichos matam a fome, o açaí se reproduz e você toma o “vinho”.<sup>1</sup>

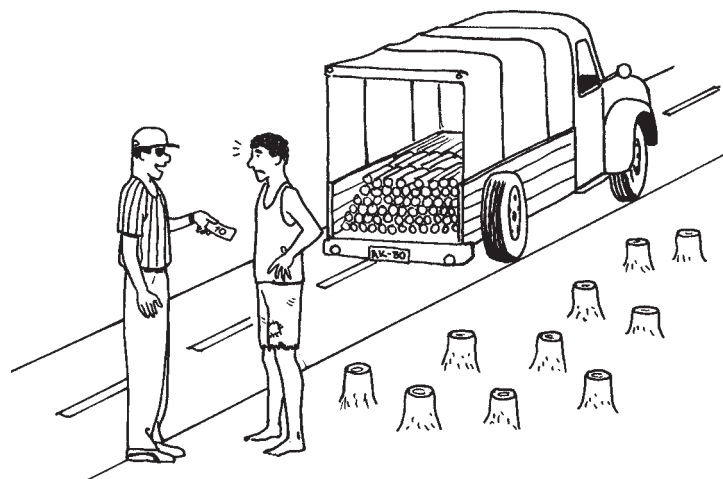
## Diminuindo: o preço e os açaizais

A extração do palmito de açaí solteiro resulta na morte das plantas. Não existem exemplos de exploração sustentável de palmito no Acre. Ao longo da estrada que liga o Acre ao Amazonas (BR-317), as populações de açaizeiros praticamente acabaram no fim da década de 1990. Isso foi o resultado da exploração intensiva de palmito por indústrias localizadas nas cidades de Senador Guimard e Rio Branco.



Naquela época, os palmiteiros passavam pelas estradas vicinais e convenciam os moradores a vender palmito. Em 1994, eles pagavam o equivalente a 20 centavos cada tolete de palmito já tirado. No entanto, o preço do palmito caía para 10 centavos quando os palmiteiros faziam a colheita. Hoje, os proprietários dessas áreas terão que esperar muitos anos para que as plantas de açaí jovens cresçam novamente e atinjam o diâmetro ideal para corte.

Na Bolívia, o açaí também está sofrendo, pois a exploração predatória está quase provocando sua extinção local.<sup>12</sup> No Acre, as indústrias de palmito não existem mais porque o palmito acabou. Contudo, a valorização do “vinho” de açaí está tornando o manejo da palmeira para fruto muito mais atraente.



- 
- <sup>1</sup> Costa, J.A. 2001 / Denslow J.L. 1980
  - <sup>2</sup> Costa, J.A. 2001
  - <sup>3</sup> Denslow J.L. 1980
  - <sup>4</sup> Rocha, E. 2004
  - <sup>5</sup> Rocha, E. 2001
  - <sup>6</sup> Bodley, J.H. & Benson, F.C. 1979
  - <sup>7</sup> Ming, L. C.; Gaudêncio P. & Santos, V.P. 1997
  - <sup>8</sup> Boom, B.M. 1987
  - <sup>9</sup> Mejia, K. 1992
  - <sup>10</sup> CTA 1997 / CNS 1993
  - <sup>11</sup> De Castro, A. & Bovi, M.L.A. 1993
  - <sup>12</sup> Zuidena, P.A. & Boot, R.G.A. 2000

