

Novas culturas mudam o cenário tradicional dos negócios no campo

É também papel do nosso Sindicato Rural informar, sugerir e orientar o associado interessado em desenvolver nova cultura em sua propriedade. Temos em épocas como essa, que buscar alternativas que contribuam no fortalecimento do agronegócio, ainda que a laranja e a cana-de-açúcar sejam a nossa tradição rural. É imprescindível mostrar o que o presente está nos entregando e o que o futuro nos proporcionará.

Na verdade, o campo ainda é o nosso habitat onde preservamos os costumes e as raízes, mas é acima de tudo o chão abençoado que nos dá a oportunidade de sobreviver.

Dois meses atrás, quando estivemos na Alemanha como membro de uma missão coordenada pela Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (FAESP) e formada por produtores e presidentes de Sindicatos Rurais, sentimos o avanço e a importância que aquele país dá ao agronegócio para ter um desenvolvimento econômico sustentável.

O agronegócio lá se diversifica e creio que aqui será o caminho graças ao cooperativismo no agronegócio. Avançamos na produção de alimentos e nas pesquisas; a tecnologia surge como fonte de prosperidade, daí a razão de iniciarmos uma série de reportagens mostrando o surgimento de novas culturas e a prosperidade de novos negócios vindos do campo, como o açaí.

Nicolau de Souza Freitas
Presidente

Presidente Nicolau de Souza Freitas, do Sindicato Rural de Araraquara, em meio ao plantio de maçãs, durante missão da FAESP na Alemanha para acompanhar a evolução do agronegócio no país



■ NOVO HÁBITO ESTÁ NA MESA

AÇAÍ JÁ NÃO É MAIS MODA. É A FRUTA NOSSA DE CADA DIA QUE VEM DO NORTE

Na região de Araraquara investir no plantio do açaí é visto como risco: só é possível em várzeas ou regiões ribeirinhas. Por essa razão, sua produção em nosso Estado é mínima, ao contrário do consumo que é um dos mais elevados do país.

Há algum tempo, o brasileiro descobriu o açaí e se rendeu ao seu sabor exótico, mas muito apreciado. Araraquara não ficou atrás.

Passou a receber casas especializadas para a transformação da polpa ou da fruta em pratos e tijelas, con-



quistando um público que hoje tem no Açaí uma grande preferência. Mas que fruta é essa que ganhou o mercado?

O açaí é também conhecido como açaizeiro, uaçaí, açaí-branco, iuçara, coqueiro-açaí, iuçara, palmitero, palmito, piná e tucaniei. Uma palmeira que produz um fruto bacáceo de cor roxa muito usado na confecção de refrescos. "Açaí" e "uaçaí" são oriundos do tupi yasa'i, "fruta que chora", alusão ao sumo desprendido pelo seu fruto.

Essa palmeira chamada de açaizeiro é encontrada na várzea da região amazônica (Amazonas, Pará, Maranhão, Rondônia, Acre, Amapá e Tocantins) e países como Venezuela, Colômbia, Equador, Guianas.

A plantação é nativa e o fruto é colhido por trabalhadores ribeirinhos que

sobem nas palmeiras com auxílio de um trançado de folhas amarrado aos pés - a peconha.

Para ser consumido, o açaí deve ser primeiramente despulpado em máquina própria ou amassado manualmente (depois de ficar de molho na água), para que a polpa se solte, e misturada com água, se transforme em um suco grosso também conhecido como vinho do açaí.

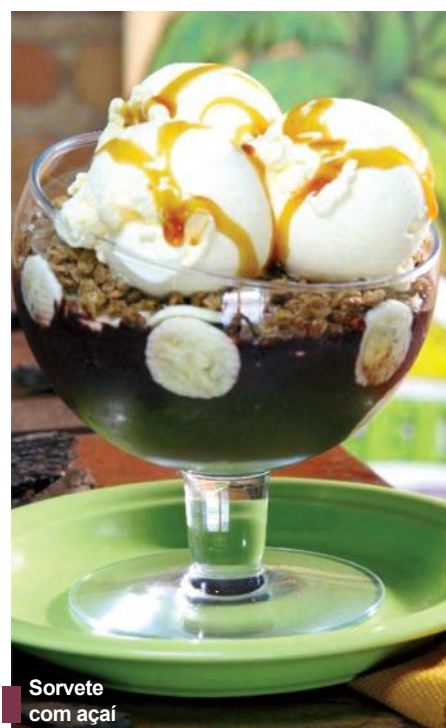




Moendo a fruta



Combinação do açaí



Sorvete com açaí

O açaí pode ser consumido de diversas formas: sucos, doces, sorvetes e geleias, ou até mesmo na tigela, onde a polpa é acompanhada de frutas ou de outros alimentos. Na região amazônica, a polpa é consumida com farinha de mandioca ou tapioca. A polpa do açaí é um ótimo energético: cada 100 gramas possui 250 calorias. É uma fruta rica em proteínas, fibras e lipídios, contém as vitaminas C, B1 e B2, além de boa quantidade de fósforo, ferro e cálcio. O que antes era fruto barato e acessível à população das regiões em que era produzido, tem se tornado algo elitizado e chega a custar hoje, segundo o Dieese, R\$ 11 o litro, uma alta de 650% em relação ao preço de 1994: R\$ 1,50.

Se por um lado o consumo regional está em queda, por outro, a demanda nos grandes centros urbanos do País nunca esteve tão alta, principalmente no Rio de Janeiro, em São Paulo, Brasília, Goiás e na região Nordeste. No Rio de Janeiro, o açaí é muito consumido nas praias, onde é bastante popular entre os adeptos da “cultura da saúde” e entre os frequentadores de academias.

Assim, sua cultura segue com importância socioeconômica para a região Norte. O principal aproveitamento é a extração do açaí, mas as sementes do açazeiro são aproveitadas no artesanato e como adubo orgânico. A planta fornece ainda palmito e as suas folhas são utilizadas para cobertura de casas dos habitantes do interior da região. Dos estípes adultos, 30% podem ser cortados de cinco em cinco anos e destinados à fabricação de pastas e polpa de celulose para papel.

Para a população ribeirinha, uma das mais rentáveis possibilidades comerciais é a produção e comercialização de seu fruto in natura. Além disso, o cultivo para o mercado local é uma atividade de baixo custo e de excelente rentabilidade econômica. Sua valorização contribuiu, nos últimos anos, para um aumento da área manejada de 9.223 hectares, em 1996, para 18.816 hectares, em

2002, tanto para produção de frutos como para extração de palmito, atendendo mais de 5 mil produtores, dos quais 92,1% são do Estado do Pará.

EM ARARAQUARA

Em Araraquara, várias lanchonetes têm o açaí em seus cardápios, mas o Açazeiro, marca que detém três lojas na cidade, trabalha com o açaí puro, sem conservantes, com uma polpa de qualidade, por isso a diferença no sabor que é mais acentuado e cor intensa.

A marca Açazeiro começou há nove anos, com Wilton e Fernanda Moura, quando abriram a loja da Rua Gonçalves Dias, 1165. A partir daí, o açaí tornou-se uma novidade apreciada pelos araraquarenses.

Bruno Azzolino Macias, que era empreendedor com uma loja no shopping, se interessou pelo açaí e em dezembro de 2010, foi inaugurada então, a segunda loja da marca Açazeiro no Shopping Jaraguá e em agosto de 2013, inaugurou a terceira loja que está localizada na Av. Bento de Abreu, 638, ao lado da Lupo Store e Academia Náutico.

O Açazeiro trabalha com o açaí médio (tipo B) e exportação (tipo A) Premium, que vem direto do Norte e processado diretamente numa distribuidora do próprio Açazeiro, em Araraquara, no Distrito Industrial,

Bruno fala que o consumo aumentou

muito e quem saboreia uma taça de açaí em uma das três lojas do Açazeiro, com certeza retornará, pois o cliente sente a diferença no sabor, tornando-se um cliente fiel. As lojas têm além do açaí, os sucos naturais, as combinações de sucos nutritivos, os sucos energéticos (com aveia, amendoim, pó de guaraná e outros). É importante lembrar que as receitas, tanto de açaí, sucos e lanches, tem a supervisão de nutricionista que atende a marca Açazeiro, elaborando um cardápio de forma combinada. Lembramos ainda que muitas pessoas que experimentam pela primeira vez o açaí puro ou acompanhado de sorvete de creme, por exemplo, que é uma ótima combinação, sempre voltam, como é o caso de algumas pessoas de outros países que adoraram o açaí.

Isso para nós é muito bom, pois trabalhamos com a melhor matéria-prima tanto do açaí como dos sucos, temos um atendimento excelente e diferenciado e ótimas localizações.



Os investimentos na montagem de lojas para atendimento ao consumidor do açaí têm sido cada vez mais altos, o que demonstra que o produto ganha cada vez mais espaço

CIDADE ESTÁ MAIS VERDE

Após a iniciativa da Locomotiva Rugby em plantar 500 árvores no Pinheirinho, o Rotary Araraquara também entra no movimento com 100 mudas. Estamos na verdade formando uma grande reserva florestal.



Aluisio Lima e Tufick Haddad

O Rotary Club Araraquara e a Secretaria Municipal de Meio Ambiente plantaram mais 100 mudas no Parque Pinheirinho no dia 24 de janeiro. “Essas iniciativas são fundamentais para ampliar a Reserva Verde do parque que ganhou 43.500 mudas plantadas pela Secretaria do Meio Ambiente em parceria com o Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes (Dnit) referente à supressão vegetal do pátio de Tutóia”, disse o secretário da pasta ambiental José Antônio Delle Piagge.

Segundo o rotariano Tufick Haddad, o Rotary realiza campanha de reflorestamento no País e proteção às nascentes. “As árvores diminuem a poluição e em Araraquara também cuidamos do bosque maçônico com limpeza e manutenção”, disse Haddad. Nos últimos cinco anos, a área verde da cidade ganhou 200 mil árvores plantadas no entorno dos córregos Tanquinho e Serralhal, Ribeirão das Cruzes, Chácara Flora, entre outras regiões.

Outra ação dos rotarianos é o apoio às campanhas de vacinação contra a poliomielite, acrescentou o conselheiro Aluisio Castro Lima.



Milhares de visitantes prestigiam o Festival Delícias do Milho em Bueno de Andrada em Araraquara, que a partir deste ano está no calendário turístico estadual que destaca os melhores circuitos do país

CONSUMO DE ESPIGAS NA FESTA DEVE CHEGAR A 170 MIL UNIDADES

Cada vez mais a população regional vai se habituando a participar do festival em Bueno. O movimento passa a ser tão grande que exigirá o esforço do pequeno produtor rural dos assentamentos próximos da cidade para fornecer o produto.

Com expectativa de superar a média anual de 50 mil visitantes, o Festival Delícias do Milho programado para os dias 14 e 15 de junho em Bueno de Andrada, será diversificado com a presença de equipes de pilotos brasileiros de paramotor e estrangeiros que virão para o campeonato paulista da modalidade esportiva. O festival está inserido no calendário turístico estadual que destaca Araraquara dentre os melhores roteiros de turismo no país. E o prato típico Trem de Milho, premiado no concorrido Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, promovido pela Secretaria de Turismo do Estado, integra o guia oficial que divulga os melhores pratos típicos no roteiro gastronômico paulista.

Com isso, a produção de milho verde para abastecer o evento será aumentada em 30% em relação ao ano passado, quando foram consumidas 150 mil espigas manufaturadas em comidas artesanais à base de milho verde na área de alimentação típica.

Em fevereiro serão feitas duas reuniões para a apresentação da proposta do evento aos produtores nos assentamentos Monte Alegre em Bueno de Andrada e no Bela Vista do Chibarro. O encontro visa promo-

ver o rateio de produção com prioridade aos pequenos produtores rurais.

Com a inclusão da modalidade esportiva no festival (Campeonato Paulista de Paramotor e Encontro Paulista de Paramotor), o evento mostra a junção de lazer gratuito com shows, cultura e gastronomia que prioriza o desenvolvimento sociocultural e econômico sustentável da população que trabalha com a agricultura familiar no município.

Théo com as coordenadoras Eneida de Toledo (Turismo) e Marimar Guidorzi (Agricultura)



Promover pequenos negócios no campo para minimizar o êxodo rural é a tônica do projeto deste festival gastronômico, entendendo-se o turismo rural como um fenômeno que acaba multiplicando de postos de trabalho e sinônimo de progresso como essência da perene contrapartida oferecida à população, comenta o publicitário Théo Bratfisch, idealizador e organizador do evento.