

TREPANDO POR LA AMAZONÍA

El fruto brasileño açai salta a la fama. Pero expandir su producción enfrenta desafíos. **Carolina Fuentes**

El brasileño Francisco Santos de Carvalho, de 47 años, nunca pensó que el fruto rojo que crece en las riberas de su natal Estado de Pará le permitiría ganar mucho dinero. Pero así ha sido. De hecho, este fruto, el açai, consumido históricamente por segmentos pobres de la población, se ha convertido en una suerte de niña bonita en todo Brasil y ahora también en EE.UU. y Europa.

Pero con la mayor demanda vienen los mayores precios. El alza ha sido exponencial y los productores apuestan por seguir aumentando su producción. Aun así la tarea es compleja. Sus métodos de recolección y distribución son arcaicos, por lo que un 30% de su producción se pierde.

El açai se cultiva en las altas palmeras del nordeste de Brasil y entre sus propiedades destacan el ser un antioxidante, un energético y combatir el envejecimiento, entre otras.

Un reflejo del consumo de açai en Pará es Belem, uno de los principales municipios donde se cultiva y se procesa este fruto. "Hay 300.000 personas que lo comen diariamente y en el estado hay unas 800.000 involucradas en la cadena productiva", dice Nardye de Sena, gerente ejecutivo de fruticultura de la Secretaría de Estado de la Agricultura de Pará.

Según Sergio Menezes, director superintendente para el norte del país del Instituto

Brasileño de Fruta, Ibraf, en 2008 se produjeron 600.000 toneladas del fruto, de las cuales 60% va al consumo local del estado, un 20% al mercado brasileño y otro 20% al mercado externo (EE.UU., Canadá, Francia, Japón, Chile,

de Pará. Es decir, un kilo, que costaba 33 centavos de dólar, pasó a 90 centavos.

Euvaldo Bringel Olinda, presidente del Instituto Frutal de Brasil, está convencido de que hay que encontrar nuevas formas de cosecha. "Muchas

tiene 10 hectáreas plantadas de açai para realizar estudios de cómo aprovechar mejor el fruto.

De Sena cree lo mismo, por eso argumenta que se creó una vara de aluminio, que mide seis metros de altura y contiene una navaja para cortar y un recipiente para recibir el cultivo. Pero la vara hasta ahora no es suficiente.

De Sena cuenta que, aparte de buscar técnicas para el futuro, están desarrollando un proyecto que busca que los productores sean quienes procesen y comercialicen directo con EE.UU., labor que hasta ahora estaban haciendo empresas extranjeras. Pero reconoce que el proceso es lento porque "el productor no tiene idea de los mercados y lo estamos acompañando para que tengan las condiciones de competir a la par con las grandes industrias", concluye.

Independientemente a todos estos desafíos, Bringel Olinda cree que hay que estar preparados, porque es un fenómeno que recién comienza. Santos es más soñador aún. "Pienso que de aquí a cinco años el açai va a estar en todo el mundo", enfatiza.

Y es de esperar, porque si su precio sigue aumentando y su producción sigue subiendo, podrá cambiar más realidades en la Amazonía brasileña, donde quienes vivían en la extrema pobreza han comenzado a trepar por la escala social. ■



El fruto que escala sobre los 10 metros de altura.

Argentina y Holanda).

Entre 2003 y 2008 la producción de açai creció un 126% y los precios de ventas al por mayor subieron un 166%, según estadísticas entregadas por Gustavo Marquim, secretario de política agrícola del Ministerio de Agricultura del estado

de las plantaciones están en lugares de difícil acceso y eso provoca que al menos un 30% de la producción no se recolecte", dice.

Lo mismo comparte Santos, quien ahora es dueño de una hacienda en el municipio de Santa Isabel en Pará, donde