



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIDADES: TERRITÓRIOS E IDENTIDADES

CRISTIANO MORENO VALENTE DOS SANTOS

**O AÇAÍ COMO ÍCONE DE IDENTIDADE SOCIAL, ECONÔMICA E CULTURAL
AMAZÔNICA: UM ESTUDO DE CASO EM IGARAPÉ-MIRI**

ABAETETUBA – PA

2023

CRISTIANO MORENO VALENTE DOS SANTOS

**O AÇAÍ COMO ÍCONE DE IDENTIDADE SOCIAL, ECONÔMICA E CULTURAL
AMAZÔNICA: UM ESTUDO DE CASO EM IGARAPÉ-MIRI**

Dissertação apresentada à Universidade Federal do Pará, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Cidades: Territórios e Identidades, para obtenção do título de Mestre.

Orientador: Prof. Dr. Francinei Bentes Tavares.

Coorientador: Prof. Dr. Yvens Ely Martins Cordeiro.

ABAETETUBA – PA

2023

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

V154a Valente dos Santos, Cristiano Moreno.
O AÇAÍ COMO ÍCONE DE IDENTIDADE SOCIAL,
ECONÔMICA E CULTURAL AMAZÔNICA: UM ESTUDO DE
CASO EM IGARAPÉ-MIRI / Cristiano Moreno Valente dos
Santos, Cristiano Moreno Valente dos. — 2023.
102 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Francinei Bentes Tavares
Coorientador(a): Prof. Dr. Yvens Eli Martins Cordeiro
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Campus Universitário de Abaetetuba, Programa de Pós-Graduação
em Cidades, Territórios e Identidades, Abaetetuba, 2023.

1. Açaí. 2. Tradição Cultural . 3. Fonte de Renda. 4.
Identidade Social . 5. Igarapé-Miri . I. Título.

CDD 301

(FOLHA DE APROVAÇÃO/BANCA)

CRISTIANO MORENO VALENTE DOS SANTOS

**O AÇAÍ COMO ÍCONE DE IDENTIDADE SOCIAL, ECONÔMICA E CULTURAL
AMAZÔNICA: UM ESTUDO DE CASO EM IGARAPÉ-MIRI**

Dissertação apresentada à Universidade Federal do
Pará, como parte das exigências do Programa de
Pós-Graduação em Cidades: Territórios e
Identidades, para obtenção do título de Mestre.

DATA DE APROVAÇÃO: ___/___/___

CONCEITO: _____

Prof. Dr. Francinei Bentes Tavares.

Orientador

Prof. Dr. Yvens Ely Martins Cordeiro

Membro interno

Prof. Dr. Manoel Ribeiro de Moraes Junior

Membro externo

Prof. Dr. Pedro Chaves Baia Junior

Membro interno

ABAETETUBA – PA

2023

AGRADECIMENTOS

Dedico esta pesquisa a Deus, o grande arquiteto do universo, expressando minha profunda gratidão por seu auxílio constante ao longo de todo o projeto de pesquisa. Estendo meus sinceros agradecimentos aos meus pais, Tom e Eliana, e ao meu filho Arthur, pelo apoio incondicional e presença constante nos momentos mais desafiadores da minha jornada acadêmica. Minha gratidão também se estende aos meus orientadores, Francinei Bentes e Yvens Cordeiro, por sua orientação imprescindível e suporte dedicado. Este trabalho é um tributo ao amor e apoio inestimáveis que recebi de cada um de vocês.

“Os sonhos são como uma bússola, indicando os caminhos que seguiremos e as metas que queremos alcançar. São eles que nos impulsionam, nos fortalecem e nos permitem crescer.”

Augusto Cury

RESUMO

O açaí, um fruto oriundo da palmeira *Euterpe oleracea*, é um alimento fundamental na dieta das populações da região amazônica. Com sua polpa de cor intensa e sabor marcante, este fruto não apenas nutre, mas também carrega consigo uma rica tradição cultural. Sua colheita e processamento envolvem técnicas transmitidas por gerações, fazendo do açaí um elemento de identidade e pertencimento para as comunidades locais. Com isso, esse estudo foca no papel central que o açaí desempenha na construção da identidade social, econômica e cultural na Amazônia, usando o município de Igarapé-Miri e a comunidade de Santo Antônio como casos específicos. A relevância do açaí na economia local, bem como suas conexões com práticas culturais e sociais, são exploradas para compreender suas contribuições para a identidade amazônica. A pesquisa combina abordagens qualitativas e quantitativas, incluindo análise de estudos existentes, análise de paisagem, aplicação de questionários, tipologias, entrevistas, observação participativa. Em Igarapé-miri, foram feitas observações e visitas ao complexo de feiras e o mercado público municipal Miguel Tourão Pantoja para entender a comercialização e relação local da população com o fruto do açaí. Na comunidade de Santo Antônio, foram realizadas diversas atividades de coleta e análise de dados, destacando-se a aplicação de questionários às famílias locais, observação e a categorização dos sistemas de produção em três tipos distintos, baseados nas principais fontes de renda e arranjos produtivos associados ao açaí. Assim, em Igarapé-Miri, o açaí não é apenas um produto para comercialização; ele é um pilar da identidade local, um elo que conecta as gerações e perpetua tradições. Na comunidade de Santo Antônio, observa-se que o açaí é intrínseco ao cotidiano e às práticas comunitárias, sendo o vetor principal de fonte de renda, coesão social e de transmissão de conhecimentos ancestrais.

Palavras-chave: Açaí; Tradição cultural; Fonte de renda; Identidade social; Igarapé-Miri.

ABSTRACT

The açáí berry, a fruit originating from the *Euterpe oleracea* palm tree, is a staple in the diet of the Amazon region's populations. With its intense color and distinct flavor, this fruit not only nourishes but also carries with it a rich cultural tradition. Its harvesting and processing involve techniques passed down through generations, making açáí a symbol of identity and belonging for the local communities. Thus, this study focuses on the central role that açáí plays in shaping the social, economic, and cultural identity in the Amazon, using the municipality of Igarapé-Miri and the community of Santo Antônio as specific case studies. The relevance of açáí in the local economy, as well as its connections with cultural and social practices, are explored to understand its contributions to Amazonian identity. The research combines qualitative and quantitative approaches, including the analysis of existing studies, landscape analysis, questionnaires, typologies, interviews, and participatory observation. In Igarapé-Miri, observations and visits were made to the complex of fairs and the municipal public market Miguel Tourão Pantoja to understand the commercialization and local population's relationship with the açáí fruit. In the community of Santo Antônio, various data collection and analysis activities were carried out, notably the application of questionnaires to local families, observation, and the categorization of production systems into three distinct types, based on the main sources of income and productive arrangements associated with açáí. Thus, in Igarapé-Miri, açáí is not just a product for trade; it is a pillar of local identity, a link that connects generations and perpetuates traditions. In the community of Santo Antônio, it is observed that açáí is intrinsic to daily life and community practices, being the main vector for income source, social cohesion, and the transmission of ancestral knowledge.

Keywords: Açáí; Cultural Tradition; Source of Income; Social Identity; Igarapé-Miri.

LISTA DE ABREVIACÕES

CAEPIM - Cooperativa dos Empreendedores populares de Igarapé-Miri

CAMTA – Cooperativa Mista de Tomé-Açú

CODEMI – Cooperativa de Desenvolvimento do Município de Igarapé-Miri

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária da Amazônia

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCRA- Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

INTERPA- Instituto de Terras do Pará

PAE – Projeto de Assentamento Agroextrativista

PFNM – Produtos Florestais Não Madeireiros

UFPA – Universidade Federal do Pará

UFRA – Universidade Federal Rural da Amazônia

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Açaí.....	14
Figura 2: Preparo do açaí por comunidades locais em 1903.....	14
Figura 3: Escalada para colheita de açaí.....	21
Figura 4: Fluxo de processamento do açaí.....	22
Figura 5: Modelo de estrutura física para produção e comercialização do açaí.....	23
Figura 6: Modelo padrão comercial e produtivo de açaí.....	25
Figura 7: Produção nacional de açaí (em toneladas).....	27
Figura 8: Plantação conservada de açaí em Igarapé-Miri.....	29
Figura 9: Prato tradicional do açaí na região amazônica.....	31
Figura 12: Velha visão da vegetação do canal de Igarapé-Miri no século XVII.....	42
Figura 13: Vila Sant'Ana de Igarapé-Miri, por Edouard Riou, 1867.....	43
Figura 14: Representação dos primeiros povoados em Igarapé-Miri em 1847.....	45
Figura 15: Engenho Santa Cruz.....	46
Figura 16: Trapiche do complexo de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja.....	51
Figura 17: Mingau de buruti e açaí.....	52
Figura 18: Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja.....	53
Figura 19: Praça açaí.....	57
Figura 20: Cobra Sophia da Ponta Negra.....	59
Figura 21: Festival Canta Anapu Fest.....	62
Figura 22: Principais estados produtores do fruto de açaí.....	64
Figura 23: Cultivo de cana e cachaça à extração de borracha e comercialização de açaí na comunidade, 1965.....	65
Figura 24: A) pé de ingá; B) pé de taperebá; C) pé de buruti.....	67
Figura 25: Colheita familiar do fruto na comunidade de Santo Antônio.....	68
Figura 26: Casa ribeirinha na comunidade de Santo Antônio.....	68
Figura 27: Açaizal de um ribeirão da comunidade de Santo Antônio.....	69
Figura 28: Porto regional do açaí.....	71
Figura 29: Atividades produtivas realizadas no lugar.....	73
Figura 30: Coleta de sementes de murumuru.....	76
Figura 31: Sementes (A) e resíduos da extração do óleo andiroba (B).....	77

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
1.1 PROBLEMÁTICA.....	12
1.2 JUSTIFICATIVA.....	13
1.3 OBJETIVOS.....	13
1.3.1 Objetivo geral.....	13
1.3.2 Objetivos específicos.....	13
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
2.1 BREVE HISTÓRICO DO AÇAÍ.....	14
2.2 CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO DO FRUTO.....	15
2.2.1 Descrição física e morfológica.....	15
2.2.2 Composição química.....	16
2.3 CULTIVO E PRODUÇÃO DO AÇAÍ.....	18
2.3.1 Condições climáticas e ambientais favoráveis ao cultivo.....	18
2.3.2 Processo de plantio, cultivo manejo do açaí.....	21
2.3.3 Técnicas gerais de processamento pós-colheita.....	22
2.3.4 Estrutura física.....	23
2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS E ECONÔMICOS.....	26
2.4.1 Papel do açaí como fonte de renda e emprego na comunidade amazônica.....	26
2.4.2 Mercado e comercialização do açaí na região amazônica.....	27
2.4.3 O açaí como componente da segurança alimentar e sustentabilidade local.....	28
2.4.3.1 Segurança alimentar.....	28
2.4.3.2 Sustentabilidade local.....	29
2.5 ASPECTOS SOCIAIS E CULTURAIS.....	30
2.5.1 Significado simbólico e cultural do açaí para as comunidades locais.....	30
2.6 O AÇAÍ NO CONTEXTO DO TERRITÓRIO E DA TERRITORIALIDADE RIBEIRINHA NA AMAZÔNIA.....	33
3 METODOLOGIA.....	36
3.2 PROCEDIMENTO METODOLÓGICO.....	37
3.2.1 Análise de estudos existentes.....	38
3.2.2 Pesquisa no mercado local de Igarapé-Miri.....	39
3.2.3 Análise da paisagem.....	40
3.2.4 Questionários.....	40
3.2.5 Tipologias dos sistemas de produção.....	41
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	42

4.1 IGARAPÉ-MIRI: A CAPITAL MUNDIAL DO AÇAÍ	42
4.1.1 Breve histórico.....	42
4.1.2 Primeiros povoamentos	44
4.1.3 Ciclo canavieiro.....	45
4.1.4 A evolução do cultivo do açaí no contexto miriense.....	46
4.1.5 Produção e a importância local do açaí	48
4.1.5.1 A tradição do consumo do açaí em Igarapé-Miri	50
4.1.5.2 Complexo de Feiras e o Mercado Público Municipal Miguel Tourão Pantoja	53
4.1.7 Açaí no epicentro cultural miriense.....	57
4.1.7.1 O festival do açaí	58
4.1.7.2 Açaí e religiosidade: uma conexão cultural e espiritual	59
4.1.7.3 Festival Canta Anapu Fest Açaí: Patrimônio Cultural Imaterial	61
4.1.8 Açaí como uma commodity local.....	63
4.2 COMUNIDADE DE SANTO ANTÔNIO	64
4.2.1 Análise da paisagem: o fruto do açaí e a sua relação com as mudanças históricas da comunidade.....	64
4.2.2 Serviços e infraestrutura	70
4.2.3 Atividades produtivas desenvolvidas pelos ribeirinhos.....	73
4.2.4 Aspectos da produção do açaí na comunidade	78
4.2.5 A comercialização do fruto.....	80
5 CONCLUSÃO	81
REFERÊNCIAS	83

1 INTRODUÇÃO

No espectro alimentar das comunidades ribeirinhas e urbanas da Amazônia, o açaí é visto como um dos pilares fundamentais da dieta da população paraense. Ele é mais do que apenas um alimento – é essencial para a sobrevivência de comunidades que vivem na Amazônia e das riquezas desta região. O açaí é um alimento altamente valorizado não só economicamente, mas também social e culturalmente (AMORIM, 2017).

Ele desempenha um papel vital na geração de renda para inúmeras famílias, além de ser uma parte integrante na preservação e perpetuação do rico conhecimento tradicional da Amazônia. Além disso, contribui significativamente para a formação e evolução contínua de relações sociais, culturais e de identidade (SALES, 2014).

De acordo com Ponte (2013) e Sales (2014), o açaí que é comercializado em feiras e mercados populares é o epicentro de um intrincado mercado econômico-cultural, que cria conexões e facilita a troca de influências culturais entre as áreas rurais e urbanas. Esse mercado envolve diferentes atores que participam tanto na produção quanto no consumo do açaí, conectando-os através dos rios ou das estradas.

A dinâmica entre esses diversos participantes é essencial para entender a importância e o impacto do açaí na vida das pessoas na região amazônica. O açaí é um fruto versátil, cujas partes são aproveitadas de múltiplas maneiras: a polpa que envolve a semente é consumida de várias formas, incluindo sucos, sorvetes, picolés, doces e sobremesas, e, na sua forma mais autêntica, como polpa – consumida pura ou misturada com farinha de mandioca e outros ingredientes (VEDOVETO, 2009).

Além disso, sua riqueza nutricional tornou-se amplamente conhecida graças à mídia, particularmente através de telenovelas transmitidas na televisão, o que resultou em uma grande valorização do açaí. Isso, por sua vez, impulsionou uma notável produção extrativista em várias regiões do Estado do Pará, e, conseqüentemente, a exportação e venda do açaí em feiras, mercados e supermercados ao redor do mundo (AMORIM, 2017).

1.1 PROBLEMÁTICA

Diante da crescente visibilidade e popularidade do açaí como um ícone de identidade social, cultural e econômica na região amazônica, surge a necessidade de compreender em profundidade os mecanismos e as dinâmicas envolvidas nesse fenômeno. No entanto, apesar do reconhecimento geral da importância do açaí, ainda há lacunas no conhecimento sobre como esse fruto se tornou um elemento tão significativo nas comunidades amazônicas e como

influencia suas interações sociais, tradições culturais e economia local. Portanto, a problemática central deste estudo é: Como o açaí se estabeleceu como um ícone de identidade social, cultural e econômica na região amazônica, em especial no município de Igarapé-Miri?

1.2 JUSTIFICATIVA

A justificativa para a realização deste estudo se fundamenta na importância de se compreender o papel desempenhado pelo açaí como um ícone de identidade social, cultural e econômica na Amazônia, com enfoque específico no município de Igarapé-Miri. A pesquisa contribuirá para preencher as lacunas existentes no conhecimento sobre o tema, proporcionando uma visão abrangente e aprofundada da área..

Ao investigar o açaí como um elemento central na construção da identidade amazônica, este estudo fornecerá subsídios teóricos e empíricos para compreendermos as complexidades envolvidas nas relações sociais, nas tradições culturais e na economia local relacionadas ao açaí. Além disso, o estudo de caso em Igarapé-Miri permitirá uma análise mais contextualizada e específica, destacando a realidade e as particularidades desse município, contribuindo assim para o conhecimento local e para a tomada de decisões estratégicas relacionadas ao açaí.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

O objetivo geral deste estudo é analisar o açaí como um ícone de identidade social, cultural e econômica na região amazônica, por meio de um estudo de caso no município de Igarapé-Miri.

1.3.2 Objetivos específicos

- Investigar as raízes históricas e sociais do açaí como um elemento representativo da identidade social, cultural e econômica na região amazônica;
- Examinar as práticas de produção, comercialização e consumo do açaí em Igarapé-Miri;
- Investigar a percepção dos moradores de Igarapé-Miri em relação ao açaí, incluindo suas tradições familiares, histórias e importância na dieta e na cultura local;

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo abordará o referencial teórico que sustenta a pesquisa, explorando conceitos e estudos relevantes para compreender a relação entre o açaí e a identidade social, cultural e econômica.

2.1 BREVE HISTÓRICO DO AÇAÍ

O açaí (*Euterpe oleracea*) é uma fruta que tem suas origens na floresta amazônica (Figura 1), que se espalha por diversos países da América do Sul, como Brasil, Peru, Colômbia e Venezuela (MOURA, 2015). A palmeira do açaí cresce principalmente em áreas alagadas e é uma das plantas mais comuns na região amazônica (SILVA, 2012).

Figura 1: Açaí



Fonte: Autor, 2023

O açaí tem desempenhado um papel fundamental como alimento essencial para os povos tradicionais (Figura 2) da Amazônia ao longo de séculos de história. Essas comunidades tradicionalmente dependem dos recursos naturais oferecidos pela floresta para suprir suas necessidades básicas, e o açaí é uma das principais fontes de alimento nessas regiões. Os povos indígenas têm uma relação profunda e ancestral com a natureza, e o açaí representa uma parte vital de sua cultura alimentar e modo de vida (OLIVEIRA, 2014).

Figura 2: Preparo do açaí por comunidades locais em 1903



Fonte: Oliveira, 2014

Os povos indígenas da Amazônia coletam os pequenos frutos roxos da palmeira do açaí e os utilizam de diversas maneiras em suas preparações culinárias. Uma das formas mais comuns de consumir o açaí é através da extração do suco dos frutos, que é conhecido como "vinho de açaí". Esse suco é tradicionalmente preparado por meio da maceração dos frutos com água, resultando em uma bebida espessa e nutritiva. Além disso, o açaí também é utilizado como ingrediente em várias receitas tradicionais, como mingaus, sorvetes e mingaus, demonstrando sua versatilidade e importância na culinária indígena (SILVA, 2017).

Para as comunidades indígenas, o açaí vai além de sua importância alimentar. Ele possui um valor cultural e espiritual significativo, sendo associado a lendas, rituais e celebrações. O fruto é frequentemente utilizado em cerimônias tradicionais e festivais, fortalecendo os laços entre as pessoas e sua cultura ancestral. Além disso, o açaí é reconhecido pelas propriedades medicinais pelos povos indígenas, sendo utilizado na medicina tradicional para tratar diversas doenças e condições de saúde (SOUZA, 2013).

Foi somente na década de 1980 que o açaí começou a ganhar reconhecimento fora da Amazônia. Inicialmente, ele ganhou popularidade em outras regiões do Brasil, especialmente no estado de São Paulo e, posteriormente, na cidade do Rio de Janeiro, onde foi adotado pela comunidade de surfistas e praticantes de esportes como um alimento energético. Gradualmente, sua fama se espalhou para os Estados Unidos e outros países, onde foi comercializado como um "superfood" devido ao seu alto teor de antioxidantes, fibras e gorduras saudáveis (SILVEIRA, 2018).

Com a crescente demanda internacional, a indústria do açaí começou a se expandir rapidamente. Novos métodos de cultivo e produção foram desenvolvidos para atender às necessidades do mercado. Além disso, uma variedade de produtos à base de açaí, como sucos, sorvetes, suplementos e cosméticos, começaram a aparecer nas prateleiras de lojas ao redor do mundo (RIBEIRO, 2017).

2.2 CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO DO FRUTO

2.2.1 Descrição física e morfológica

O fruto do açaí, oriundo da palmeira *Euterpe oleracea*, apresenta características distintas em termos de aparência, estrutura, textura e sabor (GONÇALVES, 2011). Em relação à aparência, o açaí é um fruto de dimensões reduzidas, com um diâmetro que varia aproximadamente entre 1 e 2 centímetros. Sua forma esférica assemelha-se a de outros frutos como a uva e a blueberry. O açaí, quando atinge a maturação, exibe uma tonalidade que oscila

entre o roxo escuro e o preto, indicativo de sua riqueza em antocianinas, um tipo de antioxidante (FREITAS, 2015).

Examinando sua estrutura interna, observa-se que o açaí é composto por uma casca externa fina, seguida por uma camada de polpa e um caroço volumoso no centro. É importante ressaltar que a proporção do caroço em relação ao volume total do fruto é considerável, resultando em uma quantidade relativamente pequena de polpa disponível para consumo (SANTOS, 2018).

Quanto à textura, a polpa do açaí é notável por sua consistência cremosa. Isso a torna versátil em aplicações culinárias, incluindo a preparação de sobremesas, smoothies e pratos tradicionais (SIMONE, 2017). Além disso, o açaí é frequentemente elogiado pelo seu sabor único e complexo.

A polpa possui um perfil de sabor que pode ser descrito como uma combinação de frutos silvestres com um sutil toque de chocolate amargo. Este sabor distintivo, juntamente com o seu valor nutricional, contribui para o crescente interesse e demanda por açaí em todo o mundo (RODRIGUES, 2013).

2.2.2 Composição química

O fruto do açaí tem sido reverenciado há séculos por suas propriedades nutricionais e medicinais. Sua crescente popularidade mundial se deve em grande parte à sua composição química que é, notavelmente, rica e diversificada. Este pequeno fruto, que cativa com sua cor profunda e sabor exótico, é um repositório de nutrientes, vitaminas, minerais e uma variedade de compostos bioativos que têm mostrado benefícios significativos para a saúde (PEREIRA, 2012).

Entre os componentes do açaí, os antioxidantes destacam-se por sua abundância. As antocianinas, em particular, são responsáveis pela cor roxa escura característica do fruto e desempenham um papel crucial na neutralização dos radicais livres, o que pode contribuir para a redução do risco de desenvolvimento de doenças crônicas (BARREIRA, 2016).

Ademais, a polpa do açaí é conhecida por seu conteúdo de gorduras saudáveis. É rica em ácidos graxos ômega-6 e ômega-9, que são conhecidos por seus efeitos benéficos na saúde cardiovascular. Além de gorduras, o açaí é uma fonte valiosa de fibra dietética. As fibras são essenciais para o bom funcionamento do sistema digestivo e contribuem para a sensação de saciedade, o que pode ser benéfico no controle de peso (ALMEIDA, 2017).

Quanto ao conteúdo vitamínico, o açaí é uma fonte de várias vitaminas, incluindo vitamina A, vitamina E, bem como vitaminas do complexo B, como B1, B2 e B3, que desempenham um papel importante no metabolismo energético e na saúde da pele. No que diz respeito aos minerais, o açaí contém uma gama de minerais essenciais, incluindo potássio, cálcio, magnésio, cobre e zinco, que são fundamentais para a saúde óssea, muscular e do sistema nervoso (NUNES, 2015).

O açaí também contém aminoácidos, os blocos de construção das proteínas, o que é raro para um fruto, e fitosteróis, que têm sido associados à redução dos níveis de colesterol no sangue. Além das antocianinas, o açaí abriga uma variedade de outros compostos bioativos, incluindo compostos fenólicos e polifenóis. Esses compostos são conhecidos por suas atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e potencialmente anticancerígenas (LOPES, 2018). O quadro 1 sintetiza as principais propriedades do fruto.

Quadro 1: Resumo das principais propriedades do açaí

PROPRIEDADE	DESCRIÇÃO
Antioxidantes	Um dos principais componentes do açaí são os antioxidantes, como as antocianinas, que são responsáveis pela sua cor roxa escura. Os antioxidantes ajudam a combater os radicais livres no corpo, o que pode reduzir o risco de doenças crônicas.
Gorduras	A polpa do açaí é relativamente rica em gorduras saudáveis, incluindo ácidos graxos ômega-6 e ômega-9. Essas gorduras podem ter efeitos benéficos na saúde do coração
Fibras	O açaí é uma boa fonte de fibra dietética, que é importante para a saúde digestiva.
Vitaminas	Contém várias vitaminas, incluindo vitamina A, vitamina E, e algumas do complexo B (como B1, B2, e B3).
Minerais	É uma fonte de importantes minerais, como potássio, cálcio, magnésio, cobre e zinco
Aminoácidos	O açaí contém aminoácidos, que são os blocos de construção das proteínas.
Fitosteróis	Os fitosteróis presentes no açaí podem ajudar a reduzir os níveis de colesterol no sangue.
Outros compostos bioativos	Além das antocianinas, o açaí contém outros compostos fenólicos e polifenóis que podem ter atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e anticancerígenas

Fonte: Elaborado pelo autor, 2023

2.3 CULTIVO E PRODUÇÃO DO AÇAÍ

2.3.1 Condições climáticas e ambientais favoráveis ao cultivo

O açaí é uma palmeira que é nativa da região amazônica da América do Sul. Esta região é caracterizada por um clima tropical úmido, o qual é altamente favorável ao crescimento da palmeira de açaí. As condições climáticas e ambientais que são propícias para o cultivo bem-sucedido do açaí incluem:

I) Temperatura

As palmeiras de açaí prosperam em climas quentes e tropicais, com uma faixa de temperatura ideal entre 25 e 30 graus Celsius. Essa temperatura média anual é essencial para o desenvolvimento saudável da planta e para garantir uma produção abundante de frutos. No entanto, essas palmeiras são sensíveis a temperaturas frias. Temperaturas muito baixas podem prejudicar seu crescimento e até mesmo causar danos irreversíveis. Portanto, é crucial evitar que as temperaturas caiam abaixo de cerca de 12-13 graus Celsius para garantir a sobrevivência e o bom desenvolvimento da planta (MACHADO, 2013).

Ao contrário do frio, as palmeiras de açaí têm maior tolerância ao calor. Elas conseguem suportar temperaturas mais altas, desde que o solo se mantenha adequadamente úmido para fornecer a hidratação necessária. No entanto, temperaturas excessivamente altas combinadas com baixa umidade podem afetar negativamente seu crescimento e produtividade (NASCIMENTO, 2015).

É importante ressaltar que há variações regionais na Amazônia, onde as palmeiras de açaí são encontradas. Em áreas de maior altitude, onde as temperaturas tendem a ser mais amenas, o cultivo das palmeiras de açaí pode apresentar desafios adicionais. É necessário adaptar as práticas de cultivo e fornecer cuidados específicos para garantir um ambiente adequado às necessidades da planta nessas regiões (ALVES, 2018).

II) Precipitação

O açaí é uma planta que requer um ambiente com alta umidade e uma quantidade significativa de precipitação para se desenvolver de maneira adequada. Na região amazônica, onde o açaí é amplamente cultivado, a precipitação é abundante, com índices pluviométricos frequentemente excedendo 2.000 mm por ano (MENDES, 2012).

A disponibilidade de água através da precipitação é essencial para o crescimento saudável das palmeiras de açaí. A água é absorvida pelas raízes da planta, fornecendo a hidratação necessária para suas funções vitais, como a transpiração, a fotossíntese e o transporte

de nutrientes. A alta umidade do ambiente também ajuda a manter as folhas e os tecidos da planta hidratados (OLIVEIRA, 2015).

Além da quantidade total de precipitação, a distribuição ao longo do ano também é um fator importante para o cultivo do açaí. As palmeiras de açaí preferem um padrão de chuvas bem distribuído, com chuvas regulares ao longo do ano. Períodos de seca prolongada podem ser prejudiciais para o crescimento da planta, afetando seu metabolismo, reduzindo a produção de frutos e aumentando o estresse hídrico (PEREIRA, 2018).

É importante observar que o açaí é adaptado para crescer em ambientes com alta umidade, como as florestas tropicais úmidas da Amazônia. A umidade e a precipitação consistentes nessa região fornecem as condições ideais para o desenvolvimento saudável das palmeiras de açaí. No entanto, em outras regiões onde o açaí é cultivado, onde o clima pode ser mais seco ou apresentar variações significativas na precipitação, técnicas de irrigação podem ser necessárias para suplementar a falta de água durante períodos de seca ou estiagem (CARVALHO, 2016).

III) Solo

O solo desempenha um papel crucial no cultivo das palmeiras de açaí e no seu desenvolvimento saudável. Aqui estão mais informações sobre o tipo de solo adequado para o cultivo do açaí: O açaí cresce de forma mais favorável em solos aluviais, que são encontrados em áreas próximas a rios. Esses solos são geralmente ricos em matéria orgânica, proveniente da decomposição de materiais vegetais, e são bem drenados (CARVALHO, 2017).

A capacidade de drenagem é importante para evitar o acúmulo excessivo de água nas raízes, o que pode levar ao apodrecimento das raízes e prejudicar o crescimento da planta. Além disso, os solos aluviais têm a capacidade de reter umidade, o que é benéfico para as palmeiras de açaí. Isso permite que a planta tenha acesso a uma reserva de água, mesmo durante períodos de pouca chuva ou estiagem, ajudando a manter sua hidratação e minimizando o estresse hídrico (PEREIRA, 2019).

Em relação ao pH do solo, o açaí prefere solos levemente ácidos a neutros, com um pH entre 6,0 e 6,8. Solos com esse intervalo de pH são considerados ideais para o cultivo do açaí, pois proporcionam um ambiente favorável ao crescimento e à absorção adequada de nutrientes pelas raízes da planta. A matéria orgânica presente nos solos aluviais contribui para a fertilidade do solo, fornecendo nutrientes essenciais para o crescimento das palmeiras de açaí (LOPES, 2013).

Além disso, é importante garantir a disponibilidade de nutrientes essenciais, como nitrogênio, fósforo e potássio, para o desenvolvimento adequado da planta. Caso o solo não apresente naturalmente as condições ideais, é possível realizar práticas de manejo do solo, como a adição de matéria orgânica, corretivos de pH e fertilizantes, para ajustar as condições do solo e otimizar o crescimento do açaí (NASCIMENTO, 2012).

IV) Inundação e drenagem

A presença de inundação sazonal é um aspecto importante nas áreas naturais de crescimento das palmeiras de açaí. Essas áreas costumam passar por ciclos de inundação e secagem, que desempenham um papel crucial no ecossistema em que as palmeiras de açaí estão inseridas. A inundação sazonal traz benefícios significativos para o cultivo dessas palmeiras (MENDONÇA, 2012).

Durante esse período, sedimentos ricos em nutrientes são depositados no solo, enriquecendo-o e fornecendo uma fonte essencial de nutrientes para as plantas. Essa inundação periódica contribui para a fertilidade do solo e estimula o crescimento saudável das palmeiras de açaí. No entanto, é importante garantir que o solo tenha boa drenagem para evitar a saturação das raízes das palmeiras de açaí por períodos prolongados (CAIO, 2015).

O excesso de água nas raízes pode levar à falta de oxigênio, causando danos às raízes e afetando negativamente o crescimento e a saúde da planta. Uma drenagem adequada permite que o excesso de água escoe do solo, evitando a saturação das raízes. Isso é essencial para a respiração das raízes, permitindo que elas tenham acesso a oxigênio e nutrientes vitais (RIBEIRO, 2017).

Além disso, uma drenagem eficiente ajuda a prevenir o acúmulo de água estagnada, que pode levar ao desenvolvimento de doenças e condições desfavoráveis para as palmeiras de açaí. O manejo adequado da inundação e drenagem é fundamental em áreas de cultivo de açaí. Isso pode envolver a implementação de técnicas como a construção de sistemas de drenagem, canais ou diques para controlar os níveis de inundação (ALICE, 2018).

Essas práticas permitem equilibrar a quantidade de água disponível para as palmeiras de açaí, garantindo que as raízes não fiquem encharcadas e que o solo permaneça com uma umidade adequada. Especialmente em áreas onde a inundação natural pode não ser suficiente ou ocorrer em momentos inoportunos para o desenvolvimento das plantas, o manejo adequado da água se torna ainda mais importante (CAMPOS, 2019).

2.3.2 Processo de plantio, cultivo manejo do açaí

O açaí requer cuidados meticulosos desde o plantio até a colheita para garantir a qualidade e a abundância dos frutos. O processo começa com a seleção de um local adequado para o plantio, preferencialmente áreas alagadiças ou de várzea, que são propícias para o crescimento do açaizeiro (CARVALHO, 2014).

A preparação do solo é o próximo passo fundamental, onde o terreno é limpo e o solo arado e gradado para receber as mudas. A escolha de mudas saudáveis é crucial e pode ser feita por meio da coleta de sementes ou propagação vegetativa. O plantio do açaí requer atenção especial ao espaçamento entre as plantas para assegurar o crescimento adequado. Geralmente, as árvores de açaí são plantadas com espaçamentos de 5 a 6 metros entre as fileiras e de 4 a 5 metros entre as plantas (MACHADO, 2013).

O manejo do açaí é um processo contínuo que exige cuidado na adubação e irrigação. Fornecer nutrientes essenciais e água suficiente, especialmente durante os períodos de seca, é fundamental para o desenvolvimento saudável das plantas. Além disso, é imprescindível ficar atento ao controle de pragas e doenças, que podem afetar a saúde do açaizeiro. Algumas pragas comuns incluem o bicudo-do-açaí, enquanto as doenças incluem a fusariose. O manejo integrado dessas ameaças é essencial para proteger as plantas (PEREIRA, 2017).

Quando se trata da colheita do açaí, o tempo é de suma importância. Os frutos devem estar maduros, geralmente indicado por uma coloração roxa escura ou preta. A colheita pode ser feita manualmente, com o uso de escadas ou técnicas de escalada (Figura 3) para acessar os cachos nas palmeiras (SANTANA, 2012).

Figura 3: Escalada para colheita de açaí



Fonte: Santana, 2012

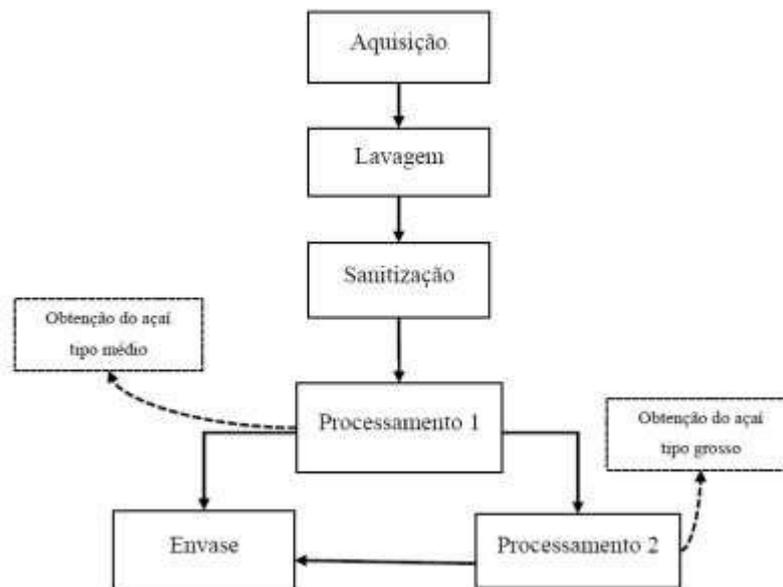
Uma vez colhidos, os frutos de açaí necessitam ser processados rapidamente para manter sua qualidade. Este processo envolve a remoção da polpa e o acondicionamento dos frutos em recipientes adequados para transporte. A atenção aos detalhes em cada etapa do processo de

plântio, manejo e colheita do açaí é vital para garantir uma produção de alta qualidade deste fruto altamente valorizado (RIBEIRO, 2019).

2.3.3 Técnicas gerais de processamento pós-colheita

O procedimento padronizado de produção de açaí é um processo meticuloso e estruturado que garante a qualidade e segurança do produto final (Figura 4). Começa com a aquisição, onde os frutos são comprados diretamente dos produtores ou extrativistas. É essencial garantir que os frutos estejam frescos e em boas condições neste ponto. (SOLANGE, 2015).

Figura 4: Fluxo de processamento do açaí



Fonte: Solange, 2015

Uma vez adquiridos, os frutos passam pelo processo de lavagem, que é essencialmente a limpeza inicial. Esta etapa envolve a remoção de sujeira e detritos, usando água corrente. É uma etapa simples, mas crucial para garantir que impurezas sejam removidas antes de prosseguir com o processamento. (PEDRO, 2013)

Em seguida, os frutos passam pela etapa de sanitização, que é uma higienização mais profunda, garantindo que quaisquer microrganismos prejudiciais sejam eliminados. Isso é feito através de um tratamento térmico e químico, onde os frutos são submersos em tanques de água a uma temperatura de 70°C e, em seguida, tratados com hipoclorito de sódio. Este passo é imperativo para garantir a segurança do consumidor e evitar a propagação de doenças. (LUCAS, 2017)

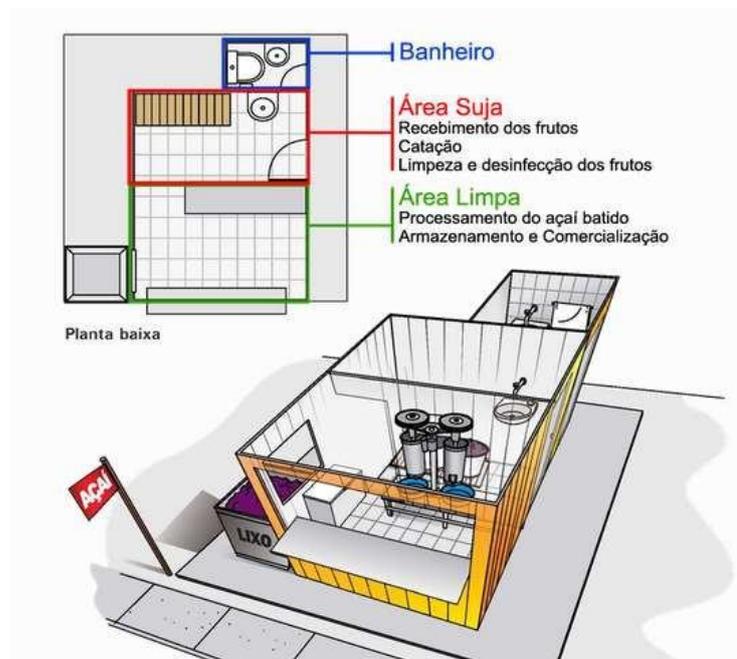
Após a sanitização, os frutos estão prontos para o processamento. A primeira etapa do processamento envolve o despulpamento do fruto, que é alcançado através da fricção entre os frutos em presença de água. Isso ajuda a separar a polpa da casca e do caroço. A segunda etapa do processamento é dedicada a obter uma polpa de açaí mais espessa, conhecida como polpa de açaí do tipo grosso. Isso é alcançado processando o fruto junto com a polpa de açaí do tipo fino. Isso resulta em uma polpa mais concentrada e rica. (HILTON, 2014)

Finalmente, chega-se à etapa de envase. Este é o estágio final, onde a polpa de açaí é colocada em recipientes. Durante este processo, é essencial garantir que o volume correto de polpa seja colocado em cada recipiente, que depois é selado hermeticamente. Este procedimento padronizado de produção de açaí é fundamental para assegurar que o açaí chegue aos consumidores em perfeitas condições, com a qualidade e segurança garantidas (AMORIM, 2018).

2.3.4 Estrutura física

Freqüentemente, o açaí é processado e vendido aos consumidores no mesmo estabelecimento (Figura 5). A aparência e higiene das instalações desempenham um papel crucial na criação de uma percepção positiva por parte dos consumidores e são fundamentais para assegurar a produção de açaí batido de alto padrão (EMBRAPA, 2018).

Figura 5: Modelo de estrutura física para produção e comercialização do açaí



I) Paredes e pisos da bateadeira

É comum que as bateadeiras de açaí sejam feitas de madeira. No entanto, o uso de madeira como material de construção pode não ser a escolha mais acertada, visto que dificulta significativamente os processos de limpeza e higienização, que são cruciais para manter os padrões de qualidade do açaí (PEDRO, 2013).

É importante que as paredes e tetos das instalações sejam fabricados de materiais que permitam facilidade na limpeza, bem como que ofereçam resistência à absorção de umidade. Optar por superfícies lisas, com tonalidades claras, e que sejam laváveis e impermeáveis é ideal. Caso sejam empregadas tintas, estas devem ser resistentes à água (SOLANGE, 2015).

Quando azulejos são utilizados nas paredes, é aconselhável que sejam instalados até uma altura mínima de dois metros, e que os espaços entre eles sejam preenchidos com material impermeável para evitar a acumulação de umidade. As cestas de plástico utilizadas para armazenar os frutos de açaí podem ser colocadas sobre estrados de madeira. No entanto, é importante garantir que os estrados de madeira estejam devidamente tratados e pintados de branco para evitar contaminação e facilitar a limpeza (HILTON, 2014).

A presença de instalações sanitárias dentro da área de processamento pode ser necessária, mas é imperativo que não haja acesso direto entre o banheiro e a área de produção de açaí para evitar qualquer risco de contaminação. Além disso, é fundamental que o banheiro esteja equipado com uma pia, permitindo que os funcionários lavem as mãos adequadamente após o uso, como uma medida adicional para garantir a higiene e a segurança do produto (EMBRAPA, 2018).

II) Equipamentos recomendados

Na indústria de processamento de açaí, a escolha de equipamentos adequados é essencial para garantir tanto a qualidade do produto final quanto a higiene durante o processo de produção. Dentre os equipamentos, aqueles fabricados em material inoxidável, como o aço inox, são altamente recomendados devido à sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, o aço inox não reage com os alimentos, o que é crucial para evitar a contaminação. (BRANDÃO, 2016).

O balcão de trabalho, que frequentemente entra em contato com os ingredientes, deve ser feito de um material que possa ser facilmente limpo e sanitizado. Utilizar balcões de aço inox é uma escolha acertada, pois facilita a manutenção de um ambiente higiênico e reduz o risco de contaminação cruzada. (CAMILA, 2018).

A mesa de catação é utilizada para a seleção de frutos de açaí de qualidade, enquanto os tanques de lavagem desempenham um papel crucial na remoção de impurezas dos frutos. O processo de branqueamento, realizado com o auxílio de uma máquina de branqueamento, é importante para a remoção de compostos indesejados e para melhorar a aparência do produto. Posteriormente, os tanques de resfriamento são utilizados para baixar a temperatura dos frutos antes de serem processados (HIGOR, 2015).

No que diz respeito à máquina para bater açaí, é de suma importância que a correia esteja protegida para evitar acidentes e garantir a segurança dos operadores. Além disso, a utilização de um filtro de água assegura que apenas água limpa e purificada seja utilizada durante o processo, o que é vital para a qualidade do açaí. (SOCORRO, 2019).

Finalmente, baldes, bacias, envasadores, canecas e dosadores devem ser feitos de materiais que não só sejam resistentes e duráveis, mas também fáceis de limpar e higienizar. Isso minimiza o risco de contaminação e garante que o processamento do açaí seja realizado de maneira eficiente e segura, resultando em um produto de alta qualidade que atenda às expectativas dos consumidores (HIGOR, 2014; BRANDÃO, 2017). A Figura 6 traz uma estrutura padrão de um estabelecimento de açaí com os seus respectivos equipamentos.

Figura 6: Modelo padrão comercial e produtivo de açaí



Fonte: Embrapa, 2018

III) Lixos e outros materiais

É de suma importância manter um controle rigoroso sobre o descarte de resíduos, já que áreas onde o lixo se acumula são propícias para a presença de insetos e roedores, como baratas e ratos, que podem representar sérios riscos de contaminação. Uma instalação onde o açaí é

processado gera uma quantidade considerável de resíduos, incluindo caroços de açaí, resíduos de polpa e embalagens plásticas, além de necessitar de armazenamento para materiais de limpeza, utensílios e embalagens (HILTON, 2014).

É essencial que os resíduos sejam acondicionados em recipientes herméticos com tampas, a fim de evitar o atrativo de pragas. Além disso, materiais de limpeza devem ser armazenados em áreas designadas, separadas da zona de processamento, para minimizar o risco de contaminação tanto dos frutos quanto do produto finalizado (SOLANGE, 2015).

A implementação de boas práticas de higiene inclui também a instalação de uma pia dedicada à lavagem das mãos na área de processamento do açaí. O acesso facilitado a sabão e papel-toalha é crucial, bem como o fornecimento de uma lixeira com tampa acionada por pedal, evitando a necessidade de contato manual para abri-la (PEDRO, 2013).

Isso garantirá que os funcionários possam manter um alto nível de higiene pessoal, o que é essencial para a produção segura de alimentos. Além disso, promove uma cultura de responsabilidade e consciência sobre a importância da limpeza no ambiente de trabalho, o que é vital para a qualidade do produto e a satisfação do consumidor (BRANDÃO, 2017).

2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS E ECONÔMICOS

2.4.1 Papel do açaí como fonte de renda e emprego na comunidade amazônica

O açaí desempenha um papel significativo como fonte de renda e emprego para muitas comunidades na região amazônica. Esta fruta, que é nativa das áreas de floresta tropical na América do Sul, tornou-se um produto de exportação valioso e é altamente procurada tanto no mercado nacional quanto internacional, devido aos seus benefícios à saúde e versatilidade culinária (HENRIQUE, 2013).

Para os moradores locais na Amazônia, o cultivo e a colheita de açaí é uma atividade tradicional que sustenta muitas famílias. O cultivo do açaí contribui para a geração de renda direta através da venda de frutos frescos, bem como de produtos derivados, como a polpa de açaí. Isso é particularmente importante em comunidades rurais, onde as oportunidades de emprego podem ser limitadas (FREDILSON, 2015).

Além disso, o açaí tem desempenhado um papel fundamental na criação de empregos indiretos. À medida que a demanda por açaí cresce, surgem oportunidades para o desenvolvimento de negócios em áreas como processamento, transporte e comercialização. Isso inclui o estabelecimento de unidades de processamento locais, onde o açaí é transformado em polpa, sucos e outros produtos. Essas unidades geram empregos nas comunidades locais, e os

trabalhadores adquirem novas habilidades relacionadas ao processamento de alimentos (HOLIS, 2018).

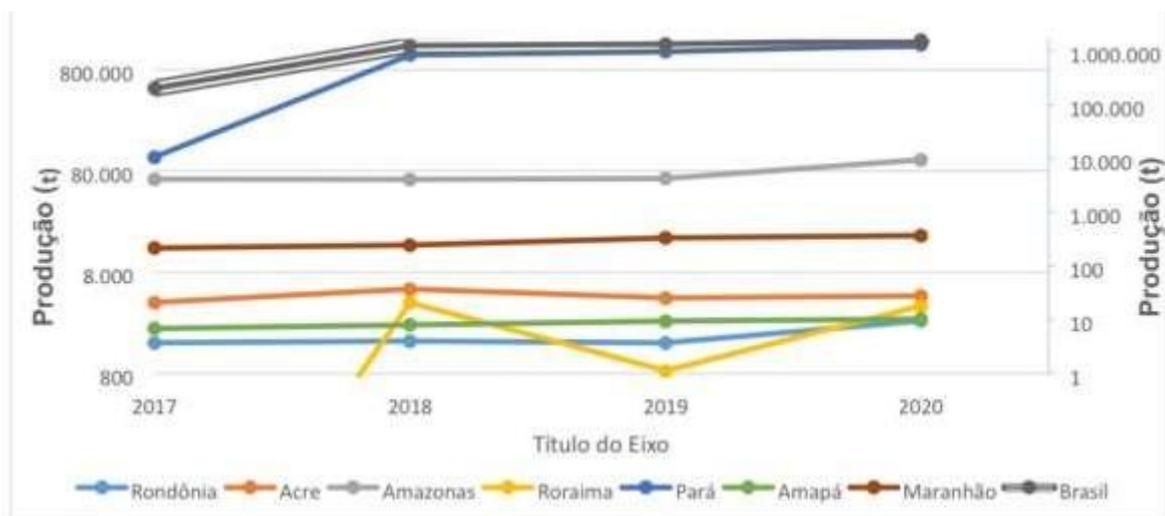
A indústria do açaí também impulsiona o turismo na região amazônica. A crescente popularidade do açaí atrai turistas interessados em experimentar a cultura local e os produtos feitos com açaí. Isso cria oportunidades de emprego no setor de turismo e hospitalidade, como em restaurantes e pousadas (PRADO, 2012).

Contudo, é importante que o desenvolvimento da indústria do açaí seja gerido de forma sustentável. Práticas de cultivo sustentáveis ajudam a preservar o ecossistema da Amazônia, o qual é crucial para a produção de açaí. Além disso, garantir que os produtores locais recebam um preço justo por seus produtos e estejam envolvidos nas decisões que afetam a indústria do açaí é essencial para promover um desenvolvimento econômico que beneficie as comunidades na região amazônica a longo prazo (HIAGO, 2017).

2.4.2 Mercado e comercialização do açaí na região amazônica

Em 2020, quase a totalidade da produção de açaí no Brasil, 98,6%, veio da Região Norte, somando aproximadamente 1,3 milhões de toneladas (Figura 7). Essa produção envolve tanto cultivo planejado quanto extrativismo. O estado do Pará lidera essa produção, com Amazonas, Maranhão, Acre e Rondônia vindo em seguida (IBGE, 2021).

Figura 7: Produção nacional de açaí (em toneladas)



Fonte: IBGE, 2021

No Pará, o açaí é primariamente comercializado na forma de polpa e há cerca de 50 empresas envolvidas no comércio do fruto para outras regiões. Mais de 1,2 milhões de toneladas são comercializadas, contribuindo com cerca de 1,5 bilhão de dólares para a economia do estado, o que equivale a mais ou menos 3% do seu Produto Interno Bruto (ILDA, 2020).

Já o Amazonas ocupa a segunda posição na produção de açaí no país. O estado não só abastece o mercado interno mas também exporta o açaí para diversos estados brasileiros e para países europeus, incluindo França e Suíça. Em 2021, foram produzidas 69 mil toneladas de açaí no Amazonas, uma redução de 16% em relação a 2020. Entretanto, a demanda robusta por açaí tem motivado investidores a apostar no setor, tanto para atendimento da demanda local quanto para exportação (TENONÉ, 2020).

Quanto aos outros estados da Região Norte, apesar de participarem na produção de açaí, não têm o mesmo protagonismo de Pará e Amazonas. No entanto, eles apresentam potencial significativo para o futuro. No Acre, por exemplo, o açaí provém principalmente das florestas e é parte importante da economia local (JULIANA, 2020).

Em Rondônia, que é responsável por cerca de 1% da produção nacional, a coleta de açaí é concentrada principalmente nas regiões nordeste, norte e oeste/noroeste do estado. Estima-se que essas áreas representem 95% da produção do estado. Rondônia tem aproximadamente 310 hectares dedicados ao cultivo de açaí, com os municípios de Buritis, Porto Velho e Candeias do Jamari liderando a produção. Notavelmente, a cultivar BRS Pará, que é uma variedade aprimorada de açaí, é amplamente cultivada na região (PALBO, 2020).

2.4.3 O açaí como componente da segurança alimentar e sustentabilidade local

2.4.3.1 Segurança alimentar

O açaí desempenha um papel crucial na segurança alimentar, especialmente para as comunidades locais. A segurança alimentar envolve não apenas o acesso a alimentos, mas também a qualidade e a contribuição desses alimentos para uma dieta saudável. Um dos aspectos mais notáveis do açaí é seu alto valor nutritivo (SILVA, 2017).

Rico em antioxidantes, fibras, vitaminas e gorduras saudáveis, ele contribui significativamente para uma alimentação balanceada. Os antioxidantes presentes no açaí, por exemplo, são conhecidos por combater os radicais livres, enquanto as gorduras saudáveis contribuem para a saúde do coração. Para as comunidades na Amazônia, onde o acesso a uma variedade de alimentos pode ser limitado, o açaí pode ser uma fonte essencial de nutrientes (SOLANGE, 2015).

Além disso, o açaí tem um papel significativo na economia local, o que indiretamente afeta a segurança alimentar. A coleta, processamento e venda de açaí podem gerar renda para as famílias locais. Com mais recursos financeiros, as famílias têm maior capacidade de adquirir

uma variedade de alimentos, contribuindo para uma dieta mais diversificada e nutricionalmente rica (MOURA, 2015).

Também é importante destacar o papel cultural do açaí. Em muitas comunidades da Amazônia, o consumo de açaí faz parte da tradição e da identidade cultural. A segurança alimentar também envolve a capacidade de manter práticas alimentares tradicionais que são culturalmente aceitáveis e significativas para a comunidade (HILTON, 2014).

2.4.3.2 Sustentabilidade local

No que diz respeito à preservação ambiental, o cultivo de açaí pode ser realizado de maneira sustentável através de sistemas agroflorestais, que integram árvores, arbustos e culturas agrícolas. Esse tipo de cultivo pode ajudar a manter a biodiversidade local, melhorar a qualidade do solo e proteger os recursos hídricos (Figura 8). Além disso, como o açaí é uma planta nativa da região amazônica, seu cultivo não requer a conversão de florestas em terras agrícolas, o que é benéfico para a conservação da floresta e a mitigação das mudanças climáticas (FREITAS, 2015).

Figura 8: Plantação conservada de açaí em Igarapé-Miri



Fonte: Ison, 2017

O açaí também desempenha um papel significativo no aspecto social da sustentabilidade. Além de fornecer emprego e renda, ele tem um profundo significado cultural para muitas comunidades na Amazônia. O consumo de açaí faz parte das tradições alimentares locais, e a coleta e processamento do fruto muitas vezes envolvem práticas e conhecimentos transmitidos através de gerações. Manter essas tradições pode fortalecer os laços comunitários e a identidade cultural (ALVES, 2018).

Finalmente, vale destacar que o mercado para produtos de açaí está crescendo globalmente devido ao crescente interesse em alimentos saudáveis e sustentáveis. Isso oferece oportunidades para as comunidades locais se envolverem em mercados mais amplos e obterem um prêmio por produtos sustentáveis e de alta qualidade. No entanto, é fundamental garantir

que esse crescimento do mercado seja gerenciado de forma sustentável, para que não leve à exploração excessiva ou práticas insustentáveis que possam prejudicar o meio ambiente ou as comunidades locais a longo prazo (HIAGO, 2017).

2.5 ASPECTOS SOCIAIS E CULTURAIS

2.5.1 Significado simbólico e cultural do açaí para as comunidades locais

O açaí possui um significado simbólico e cultural profundo para as comunidades locais, especialmente na região da Amazônia, no Brasil. Esse fruto, que tem sido parte integral da dieta e cultura dessas comunidades há séculos, representa muito mais do que apenas uma fonte de alimento.

I) Elemento de identidade cultural

Na vastidão da Amazônia, onde rios imponentes serpenteiam através de florestas densas, o açaí, uma pequena fruta roxa, representa mais do que apenas um alimento; é um símbolo de identidade cultural que entrelaça tradição, história e comunidade. Para as comunidades que habitam essa região, a intimidade com a terra e os recursos naturais se reflete em sua profunda conexão com o açaí (SANTOS, 2013).

A forma como o açaí é cultivado, colhido e preparado fala do legado e dos conhecimentos ancestrais que são transmitidos de geração em geração. É comum ver pais ensinando aos filhos as técnicas de escalada das palmeiras, que podem ser altíssimas, e as delicadas artes de colher os frutos sem danificá-los. O cuidado no manejo da palmeira de açaí e a reverência com que tratam a árvore e seus frutos refletem o respeito e a gratidão pela generosidade da natureza (RIBEIRO, 2018).

As técnicas de preparo do açaí também são passadas adiante com amor e orgulho. Muitos ainda usam utensílios de madeira e cabaças, passados de avós para netos, para triturar os frutos e extrair a polpa. O processo de transformar o açaí em uma iguaria é cercado por histórias, canções e risos que ressoam nas cozinhas e espaços comunitários (MACHADO, 2016).

A preparação e consumo do açaí, muitas vezes, vão além do aspecto alimentar. Esses momentos tornam-se celebrações comunitárias, nas quais as pessoas se reúnem para compartilhar não só a comida, mas também histórias, tradições e companheirismo. Nessas reuniões, o fortalecimento dos laços comunitários é palpável. Amizades são renovadas, conhecimentos são compartilhados e o senso de pertencimento é fortalecido (OLIVEIRA, 2019).

O açaí, assim, transcende sua função como fruto e torna-se um elo entre o passado e o presente, entre a natureza e a comunidade, e entre o indivíduo e sua cultura. Em uma época de rápidas mudanças e globalização, para muitas comunidades amazônicas, o açaí permanece como um farol de sua identidade cultural, conectando-as às suas raízes e ajudando a manter vivas as tradições que definem quem elas são (FERREIRA, 2014).

II) Alimento tradicional e nutricional

Nas terras férteis da Amazônia, o açaí desempenha um papel preponderante como um alimento tradicional e nutricional para diversas comunidades. Esta pequena fruta, notável por sua cor roxa intensa, é altamente valorizada devido ao seu rico conteúdo nutricional, fornecendo uma fonte de energia, antioxidantes e outras substâncias benéficas para a saúde (FREDILSON, 2015).

Uma das formas mais tradicionais de consumir o açaí é através de sua polpa, que é frequentemente acompanhada de peixe e farinha de mandioca (Figura 9). Este prato, conhecido por sua combinação de sabores e texturas, é mais do que uma refeição; é um símbolo da harmonia entre as comunidades e os recursos naturais que as cercam (HENRIQUE, 2013).

Figura 9: Prato tradicional do açaí na região amazônica



Fonte: Henrique, 2013

O peixe, muitas vezes pescado nos vastos rios da região, e a farinha de mandioca, produzida a partir das raízes de mandioca cultivadas localmente, representam a sustentabilidade e a autossuficiência dessas comunidades. A combinação destes ingredientes com a polpa de açaí cria um prato que é simultaneamente nutritivo e culturalmente significativo (HIAGO, 2017).

O ato de preparar e consumir este prato tradicional envolve práticas e conhecimentos que têm sido preservados e transmitidos através de gerações. É uma maneira de as comunidades celebrarem e honrarem sua herança, bem como de fortalecerem sua conexão com a terra que lhes fornece sustento (LUCAS, 2017).

Além disso, o consumo deste prato não está apenas ligado à nutrição física, mas também tem implicações sociais e culturais. Ele pode ser o foco de encontros comunitários, onde as histórias são compartilhadas, as tradições são ensinadas aos mais jovens e a coesão da comunidade é reforçada (AMORIM, 2018).

III) Conexão com a natureza

O cultivo e a colheita do açaí se entrelaçam com a profunda relação que as comunidades mantêm com a floresta e os rios. As exuberantes margens dos rios da Amazônia, cobertas de palmeiras de açaí, são mais do que um recurso; representam a essência da vida e a interdependência entre os seres humanos e a natureza. (SOUZA, 2012)

Para muitas comunidades, especialmente indígenas, a palmeira de açaí não é apenas uma planta, mas um símbolo de abundância e generosidade da natureza. Ela representa um vínculo ancestral que se estende por séculos, ancorando as comunidades em seu ambiente natural e fornecendo-lhes não só alimento, mas também identidade e propósito (SILVEIRA, 2013).

A colheita do açaí é feita com um profundo respeito pela terra. As comunidades empregam métodos de colheita sustentáveis que estão alinhados com os princípios de harmonia com a natureza. Este manejo cuidadoso assegura que as palmeiras de açaí continuem a prosperar, e que os delicados ecossistemas aos quais pertencem permaneçam equilibrados (RIBEIRO, 2015).

Através da colheita, a sabedoria tradicional é posta em prática. As técnicas de escalada, a seleção de frutos maduros, e o conhecimento dos ciclos da natureza, são habilidades refinadas que são passadas de geração em geração. Este conhecimento tradicional reflete uma compreensão profunda dos ritmos da floresta e de como viver em simbiose com ela (OLIVEIRA, 2016).

Assim, a relação entre as comunidades da Amazônia e a palmeira de açaí vai além da mera colheita de um fruto. É uma relação que fala da continuidade da vida, da sustentabilidade, e da inseparabilidade entre o ser humano e a natureza. É uma celebração da abundância da terra e um compromisso solene de proteger e cuidar do ambiente que nutre corpo, mente e espírito (LOPES, 2019).

IV) Significado espiritual e ritualístico

Em algumas comunidades, o açaí é utilizado em cerimônias que marcam passagens importantes na vida, como nascimentos, casamentos e rituais de passagem. O consumo da polpa

de açaí durante essas cerimônias é muitas vezes visto como um meio de buscar bênçãos, proteção e força dos espíritos ou entidades sagradas. (FERNANDES, 2012)

Além disso, o açaí é frequentemente associado a lendas e mitos locais que são entrelaçados na identidade cultural das comunidades. Uma lenda popular entre os povos indígenas da região conta que em tempos antigos, quando a comida era escassa, a deusa da Lua escolheu sacrificar a filha de um chefe tribal para fornecer açaí como alimento para o povo. O açaí nasceu das lágrimas da moça e se tornou um alimento sagrado que simboliza sacrifício, nutrição e a bênção dos deuses (TÚLIO, 2013).

Esses mitos e lendas frequentemente servem como parábolas que transmitem valores e ensinamentos importantes para as gerações mais jovens. Por meio dessas histórias, o açaí torna-se mais do que um fruto; torna-se uma lição sobre a importância da generosidade, sacrifício e conexão com o mundo espiritual (PATRICIA, 2015).

Além do mais, a relação harmoniosa com a natureza que é exemplificada pelo cultivo e colheita sustentável do açaí é vista por muitos como uma prática espiritual em si. Isso ressalta a crença de que o bem-estar da terra e do espírito estão intrinsecamente ligados e que cuidar de um é cuidar do outro (CLEIDIANE, 2017).

2.6 O AÇAÍ NO CONTEXTO DO TERRITÓRIO E DA TERRITORIALIDADE RIBEIRINHA NA AMAZÔNIA

Muitos fatores, incluindo sociais, ambientais, econômicos, políticos e culturais, contribuem para a formação da identidade territorial e definem a territorialidade dos habitantes da Amazônia brasileira. Esses elementos são essenciais para análises e interpretações espaciais, pois fazem parte do estilo de vida de diversas comunidades locais, como indígenas, quilombolas, ribeirinhos, extrativistas de castanhas e pescadores. Cada um desses grupos sociais tem suas próprias maneiras distintas de criar, manter e adaptar seus territórios, refletindo suas singularidades e características únicas na maneira como interagem com seu ambiente (ATINO, 2009).

Partindo deste entendimento, alguns autores analisam a cultura do açaí, como um elemento chave na definição do território e da identidade territorial das comunidades ribeirinhas na Amazônia (IRALDO, 2010). O açaí não apenas promove a sociabilidade entre as populações tradicionais da região, mas também se integra profundamente à sua identidade cultural. Além disso, o cultivo e manejo dessa fruta desempenham um papel significativo na rotina sociocultural dessas comunidades.

Os conceitos de território e territorialidade, usados como categorias de análise, foram adotados com base nas ideias de Haesbaert et al (2006) e Saquet (2009). Estes autores descrevem a formação de territórios como o resultado da apropriação e utilização do espaço em contextos econômicos, sociais, políticos e culturais. Para Haesbaert et al (2006):

Nossa análise sociológica sugere que os territórios ribeirinhos são não apenas formados, mas também continuamente reconfigurados e sustentados pelas complexas redes de relações sociais que se estabelecem no seu âmago e pelas suas interações dinâmicas com outras regiões. Essas interconexões são o berço de identidades coletivas enraizadas, promovendo a emergência e evolução de sistemas de valores e percepções compartilhadas que são intrínsecas à vida social dessas comunidades. Além disso, o açaí, neste contexto, transcende seu papel como mero produto agrícola, adquirindo uma relevância simbólica e cultural. Ele se torna um elemento no elo social desses territórios, refletindo e influenciando as práticas cotidianas, as tradições e as representações culturais dessas comunidades ribeirinhas (Haesbaert et al, 2006, p.66).

Os vínculos com o território por meio das práticas cotidianas, atividades familiares e coletivas, comportamentos, relações humanas e com o ambiente, simbologias e linguagens são formas de territorialização do espaço. A territorialidade também está ligada ao poder sobre o território, do ponto de vista geográfico, quanto considerada as relações de produção do território. Com base nesses fundamentos ativamos os olhares sobre o território ribeirinho, acreditando que a territorialidade é manifestada na dinâmica espacial que envolve um conjunto de aspectos intrínsecos que caracterizam o território e que formam aspectos específicos de se territorializar, sendo o açaí um desses elementos (SABINO, 2014).

Neste contexto da configuração do território e da vivência às margens dos rios, observa-se a importância central da cultura do açaí. Essa fruta é um elemento vital para a subsistência das comunidades da Amazônia, integrando-se profundamente no dia a dia das famílias locais (HYAGO, 2016). O açaí não é apenas um alimento; ele simboliza aspectos culturais reais e metafóricos, marcando sua presença tanto na economia e na nutrição quanto no imaginário popular através de lendas, contos, músicas, danças típicas, eventos culinários e mitos. Dessa forma, o açaí se entrelaça com a história e a identidade do povo amazônico, refletindo sua relação com o território. Entre as muitas histórias associadas ao açaí, destaca-se a lenda do povo Itaki. Para Pereira (2009):

A lenda retrata a história cultural do açaí, entre a realidade e o imaginário. A própria denominação da fruta tem relação com a lenda, ou seja, ‘a palavra açaí é originária do vocabulário indígena tupi, chamada de *yaçaí*, que significa fruta que chora’ (Ferreira, 2010). Lobato (1981) ‘relaciona esta expressão a saga da tribo do cacique *Itaki* e de

sua filha *Iaçã*'. O açazeiro é encontrado nas áreas de várzeas do estuário do Rio Amazonas. As maiores concentrações de açais nativos estão no Amapá, Pará e Maranhão. A fruta, também, é encontrada em países das Américas do Sul (Equador, Venezuela, Colômbia, Guiana e Suriname) e Central (Panamá). (Pereira, 2009, p.44).

Figueiredo (2014) evidencia a conexão intrínseca entre o açaí e a formação do território ribeirinho, destacando como a história da ocupação territorial na Amazônia está entrelaçada com essa fruta, que sempre foi um pilar na dieta das populações tradicionais da região. O autor aponta que, entre as décadas de 1980 e 1990, a cadeia produtiva do açaí na Amazônia focava principalmente no atendimento às necessidades alimentares locais, com o excedente sendo canalizado para o comércio regional. Esse cenário reflete como o açaí não apenas sustentou fisicamente as comunidades ribeirinhas, mas também moldou sua relação com a terra e os recursos naturais, fortalecendo a territorialidade amazônica através de práticas de cultivo, colheita e consumo que estão profundamente enraizadas na cultura e na história local.

3 METODOLOGIA

Nesse capítulo, apresenta-se a metodologia da dissertação, a qual foi desenvolvida de forma a abranger uma investigação detalhada sobre o papel do açaí na economia local de Igarapé-Miri, bem como suas interações culturais e sociais. Além disso, foi analisada a questão produtiva do açaí no contexto familiar da comunidade de Santo Antônio.

3.1 ÁREA DE ESTUDO

De origem indígena, Igarapé-Miri (Figura 10), é um município situado na mesorregião do Nordeste Paraense, microrregião de Cametá, Baixo Tocantins e dista aproximadamente 77 quilômetros, em linha reta, da capital do Pará, Belém. A cidade encontra na atividade de produção de açaí um dos pilares essenciais para a sua economia. Além disso, uma porção considerável dos habitantes do município se envolve e se beneficia de alguma forma com a produção e colheita desse fruto (LOBATO, 2014).

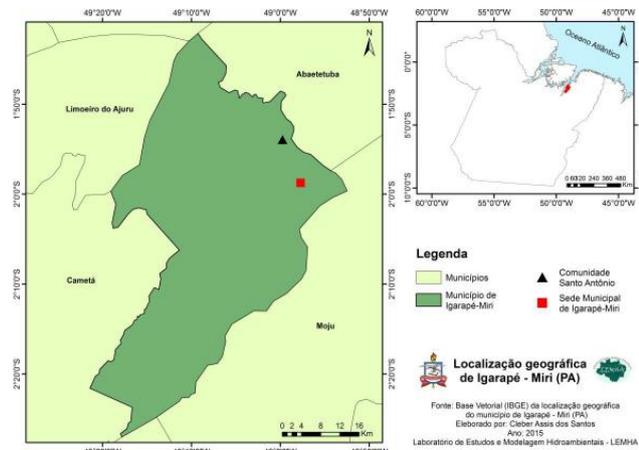
Figura 10: Localização de Igarapé-Miri no Pará



Fonte: Prefeitura Municipal, 2016

A comunidade de Santo Antônio (Figura 11), outro local estudado nessa pesquisa, se localiza nas margens do rio que compartilha seu nome, e esse, por sua vez, converge com o principal curso d'água de Igarapé Miri, excluindo o rio Tocantins, que é o rio Meruú Açu. Esse espaço geográfico faz parte do grupo de ilhas que constitui a área de várzea pertencente à municipalidade de Igarapé-Miri.

Figura 11: Mapa de localização da área de estudo



Fonte: UFPA, 2015

3.2 PROCEDIMENTO METODOLÓGICO

A metodologia empregada nesta pesquisa foi fundamentada na utilização de uma variedade de procedimentos, integrando abordagens qualitativas e quantitativas com o intuito de ampliar a compreensão sobre a questão produtiva, cultural e econômica do açaí em Igarapé-Miri, bem como na comunidade de Santo Antônio. Inclui-se também um estudo de caso, analisando experiências específicas e práticas locais.

Sobre a relevância e natureza do estudo de caso, Yin (2014) articula que a importância de um estudo de caso em uma pesquisa reside em sua capacidade única de proporcionar uma compreensão mais realista e detalhada de um fenômeno específico dentro de seu contexto real. As informações foram coletadas através da avaliação das atividades produtivas, com base nas diretrizes fornecidas por Pereira (2013), que enfatiza a importância de uma perspectiva ampla e multidisciplinar, capaz de considerar o contexto histórico e suas transformações ao longo do tempo.

De acordo com Mazzotti (2018), a pesquisa qualitativa é entendida como detentora de características multimetodológicas, englobando uma variedade de métodos como a observação participativa. Este método permite uma compreensão aprofundada dos processos dinâmicos vivenciados pelos grupos, buscando descrever os significados que estão atrelados aos objetivos da pesquisa, tornando-a assim objetiva.

Tanaka e Melo (2017) ressaltam que a abordagem quantitativa não se limita apenas ao uso de números para validar as avaliações ou conferir cientificidade por meio de dados exclusivamente estatísticos. Pelo contrário, as avaliações quantitativas devem ser acompanhadas de um olhar atento e crítico, sem perder de vista os valores e perspectivas de

quem conduz a pesquisa. O rigor na avaliação e o esclarecimento das questões de pesquisa são aspectos cruciais.

Este estudo, em particular, fundamentou-se na metodologia de Análise de Diagnóstico de Sistemas Agrários, proposta por Filho et al., (2016), permitindo identificar e caracterizar o sistema de produção da área em questão, considerando os fenômenos complexos observados em campo. A intenção foi obter elementos que guiassem a compreensão dessas dinâmicas, empregando métodos como análise de estudos existentes, análise de paisagem, aplicação de questionários, tipologias, entrevistas, observação participativa e análise retrospectiva.

3.2.1 Análise de estudos existentes

Durante o processo de avaliação da pesquisa, a exploração inicial de dados focou-se na busca e análise de informações pré-existentes, sendo crucial o acesso a uma variedade de fontes confiáveis e renomadas para embasar o estudo. Isso incluiu a consulta a documentação científica e acadêmica disponibilizada por instituições de prestígio, como a Universidade Federal do Pará (UFPA) e suas subdivisões especializadas, como o Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCADR) e o Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA)¹.

Para obter uma base sólida de dados estatísticos, recorreu-se a órgãos governamentais e instituições especializadas, como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Agropecuário e de Pesca (SEDAP). Essas instituições forneceram dados cruciais para entender a realidade socioeconômica, demográfica e agrícola da região em estudo.

Além disso, dados cartográficos e espaciais foram obtidos através do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) e do Laboratório de Estudos e Modelagem Hidroambientais da UFPA (LEMHA/UFPA), o que permitiu uma análise espacial aprofundada do território, auxiliando na visualização e no entendimento das dinâmicas territoriais e ambientais presentes na área de estudo.

Assim, a combinação dessas diversas fontes de dados e informações possibilitou uma compreensão mais abrangente e embasada das mudanças no sistema de produção da comunidade do Santo Antônio, permitindo uma análise criteriosa das práticas agrícolas, dos

¹ Outras universidades e centros de pesquisa, como a Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), também foram fontes essenciais de dados e informações.

sistemas de manejo e das dinâmicas socioeconômicas e ambientais que influenciam a produção do açaí na região.

3.2.2 Pesquisa no mercado local de Igarapé-Miri

Foi realizada uma visita ao complexo de feiras e ao mercado público municipal Miguel Tourão Pantoja em Igarapé-Miri, com o objetivo de observar como o açaí era comercializado e consumido na região, além de compreender a relação dos consumidores com o produto e coletar informações sobre a cultura e tradições relacionadas ao açaí. Como parte da preparação para a visita, foram identificados os mercados locais mais populares onde o açaí era vendido.

Ao chegar cedo, foi possível observar o mercado em diferentes momentos do dia. Iniciou-se com uma observação geral do ambiente, examinando o número de bancas que vendiam açaí, a apresentação do produto e a interação dos consumidores. Aproveitou-se a oportunidade para fotografar, sempre obtendo a permissão necessária, a fim de documentar os diversos formatos nos quais o açaí era vendido.

Em seguida, iniciaram-se conversas com os vendedores, apresentando-me e explicando o propósito da pesquisa. Realizaram-se uma série de perguntas para obter informações, como há quanto tempo eles vendiam açaí e como iniciaram nesse ramo. Também foram investigados os diferentes tipos de açaí que eles ofereciam, como em grãos, polpa ou produtos derivados, e se o açaí vendido era local, indagando sobre o processo de obtenção do produto. Questionou-se se havia alguma variação sazonal na demanda por açaí, se existiam pratos ou preparações específicas com o fruto que eram populares entre os clientes e se o açaí era utilizado em celebrações ou eventos culturais na região.

Além disso, abordou-se a questão dos preços, indagando como o valor do açaí afetava as vendas e se havia variações ao longo do ano. Realizaram-se perguntas direcionadas para obter informações sobre como eles geralmente consumiam açaí, se o ingeriam puro, com acompanhamentos ou em pratos específicos. Também foi explorada a importância do açaí em suas dietas e na cultura local, investigando se tinham alguma tradição familiar ou história relacionada ao consumo da fruta. Questionou-se como o preço do açaí afetava a frequência com que o consumiam e se conheciam ou participavam de algum evento cultural ou celebração onde o açaí desempenhasse um papel importante.

3.2.3 Análise da paisagem

A análise da paisagem, como descrevem Filho et al. (2015), é uma etapa fundamental no estudo dos sistemas agrários, pois ela fornece uma visão abrangente e inicial das condições ecológicas e das diferentes práticas de manejo adotadas em uma determinada área. Este primeiro contato com a paisagem permite aos pesquisadores captar as heterogeneidades dos ecossistemas e entender como os diferentes elementos interagem entre si.

Gorayeb e Pereira (2014) ampliam essa perspectiva, destacando que a paisagem pode ser observada e analisada sob diferentes ângulos e aspectos, refletindo a complexidade e a multidimensionalidade do espaço geográfico. Eles enfatizam a relação direta da paisagem com a localidade ou região em questão, indicando que o entendimento da paisagem é essencial para formar uma visão sistêmica e temporal do espaço, assim como para identificar os processos atuantes, tanto naturais quanto antrópicos.

A leitura de paisagem, portanto, não só fornece informações cruciais sobre as condições atuais do ecossistema, mas também permite traçar um panorama das transformações que ocorreram ao longo do tempo. Isso é particularmente importante em estudos que visam compreender as mudanças nos sistemas de produção agrícola, uma vez que as práticas agrícolas, o manejo do solo e da vegetação, assim como as interações sociais, têm um impacto significativo na conformação da paisagem.

Ao identificar as diferentes formas de manejo e as práticas agrícolas através da análise da paisagem, os pesquisadores podem estabelecer relações entre as condições ecológicas e as atividades humanas, gerando conhecimentos que podem ser utilizados para orientar políticas de desenvolvimento sustentável, conservação ambiental e melhorias nas práticas agrícolas. Isso, por sua vez, contribui para a promoção de sistemas de produção mais resilientes, sustentáveis e socialmente justos.

3.2.4 Questionários

A aplicação dos 30 (n:30) questionários junto aos representantes dos núcleos familiares da comunidade Santo Antônio foi uma etapa crucial para coleta de dados primários no período de agosto a setembro de 2023. A escolha das famílias para participar da pesquisa levou em consideração a sua disponibilidade e conveniência, assegurando que aqueles que estavam presentes no momento da visita do entrevistador tivessem a oportunidade de participar.

O instrumento de pesquisa utilizado foi um questionário de formato semiestruturado (Anexo A), composto por 25 questões. Essas perguntas foram elaboradas com o intuito de

abordar tanto os aspectos socioeconômicos quanto os ambientais, buscando assim abranger a variedade de atividades produtivas realizadas, traçar um histórico do núcleo familiar e da propriedade, e compreender como o uso da terra para o plantio do açaí (e outros frutos) tem consolidado a renda e tradição agrícola na comunidade.

Este método de pesquisa, portanto, não apenas forneceu dados quantitativos necessários para a análise estatística, mas também gerou insights qualitativos que enriqueceram a compreensão do contexto social, econômico e ambiental da comunidade Santo Antônio. Isso demonstra a importância de adotar abordagens mistas em pesquisas agrárias e sociais, integrando métodos quantitativos e qualitativos para obter uma visão holística e detalhada dos sistemas e dinâmicas em estudo.

3.2.5 Tipologias dos sistemas de produção

Para obter uma análise mais aprofundada e entender melhor os diferentes padrões de arranjo produtivo na comunidade, optou-se pelo uso da técnica de tipologia. Essa ferramenta analítica, conforme descrito por Filho et al. (2015), possibilita a categorização dos produtores em grupos distintos, que apresentam características homogêneas internamente, mas que se diferenciam significativamente entre si.

Neste estudo, a tipologia adotada focou nos sistemas de produção. A definição de sistema de produção foi baseada na descrição de Dufumier (2010), que explica que, na escala de uma propriedade agrícola, o sistema de produção pode ser compreendido como a combinação, no tempo e no espaço, dos recursos disponíveis para a produção de cultivos vegetais e animais.

Os critérios principais utilizados para definir os diferentes tipos de sistemas de produção foram: 1) A principal fonte de renda da família, e 2) Os arranjos de espécies associadas ao cultivo do açaí. Durante a análise dos arranjos produtivos, observou-se que a produção do fruto do açaí se destaca como atividade principal, podendo estar associada a outras espécies em diferentes níveis de intensidade e relevância.

Diante desse cenário, procedeu-se à categorização dos agricultores familiares com base em sua principal atividade geradora de renda. Como resultado, identificaram-se três tipos distintos:

1. Tipo 1: Dominância do açaí - onde a produção do açaí é a atividade central;
2. Tipo 2: Açaí e outras frutíferas - envolve a produção de açaí em conjunto com outras frutas;
3. Tipo 3: Açaí e extrativismo de Produtos Florestais Não-Madeireiros (PFNM) - combina a produção de açaí com a coleta de outros produtos florestais.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 IGARAPÉ-MIRI: A CAPITAL MUNDIAL DO AÇAÍ

4.1.1 Breve histórico

A cidade de Igarapé-Miri, cujo nome em tupi significa "Pequeno Caminho de Canoa", reflete a história do rio de mesmo nome que corta a cidade, conhecido por sua inaptidão para grandes embarcações (Figura 12). Esta região do Pará, desde o início do século XVI, enfrentou invasões de holandeses e ingleses, atraídos pelas riquezas naturais como urucum, guaraná e pimenta. Em resposta, os portugueses fortaleceram sua presença, estabelecendo o Forte do Presépio em 1616, em Santa Maria de Belém do Grão-Pará, hoje Belém, para consolidar seu controle e expandir pelo vale amazônico (BATISTA, 2017).

Figura 12: Velha visão da vegetação do canal de Igarapé-Miri no século XVII



Fonte: Ilia, 2011

No final do século XVII, despertou-se um grande interesse pelas madeiras da Amazônia, essenciais para construções no Reino. Assim, uma Fábrica Nacional para extração e processamento de madeira foi estabelecida nas margens do rio onde hoje se localiza Igarapé-Miri. Essa fábrica, reconhecida por sua eficiência e pela qualidade das madeiras, atraiu muitos colonos, dando início ao povoamento da área (CICERO, 2015).

Em 1710, João Mello Gusmão recebeu uma grande concessão de terras na região, incluindo o local onde a fábrica estava situada. Isso gerou descontentamento entre os habitantes locais, que já cultivavam a terra. Após controvérsias, Gusmão acabou vendendo a maior parte das terras, incluindo a área da fábrica, para Jorge Valério Monteiro, um comerciante português. Monteiro construiu uma capela em homenagem a Nossa Senhora Sant'Ana, que se tornou um centro de festividades e atraiu muitos imigrantes (ALISON, 2009).

No século XVIII, a paróquia de Igarapé-Miri foi estabelecida, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento da região, beneficiada pela fertilidade do solo e pela localização estratégica. O Tenente-Coronel Agostinho Monteiro relatou, em 1810, a existência de uma fazenda agrícola de Sebastião Freire da Fonseca, conhecido como Carambolas, no rio Igarapé-Miri. Carambolas iniciou a construção de um canal entre os rios Igarapé-Miri e Mojú em 1821, uma obra que teve um trágico incidente em 1823, resultando na morte de 18 trabalhadores (DAILSON, 2011).

Em 1843, marcando um período significativo sob o regime imperial brasileiro, a então vila de Igarapé-Miri, conhecida por sua crescente importância econômica e cultural na região do Pará, foi elevada à categoria de município. Esta mudança não apenas reforçou a autonomia administrativa da localidade, mas também refletiu o seu desenvolvimento e a crescente relevância dentro do contexto amazônico (PEDRO, 2014).

Já em 1896, um marco ainda mais significativo ocorreu na trajetória de Igarapé-Miri. A vila de Sant'Ana (Figura 13), um núcleo central da comunidade de Igarapé-Miri, conhecida por sua devoção religiosa e por ser um ponto de encontro para festividades e eventos locais, foi promovida à categoria de cidade. Esta elevação de status foi um testemunho do crescimento populacional, da expansão econômica e da importância estratégica que a vila tinha adquirido ao longo dos anos. A promoção de Sant'Ana a cidade não apenas alterou a dinâmica administrativa da região, mas também trouxe uma renovada sensação de identidade e orgulho para seus habitantes (TIAGO, 2016).

Figura 13: Vila Sant'Ana de Igarapé-Miri, por Edouard Riou, 1867



Fonte: Kalin, 2004

No entanto, o início do século XX foi um período de transformações e ajustes administrativos para Igarapé-Miri. Em um contexto mais amplo de reorganização territorial e administrativa no Brasil, a cidade experimentou uma série de mudanças significativas. Uma dessas mudanças foi a sua anexação temporária ao município de Abaetetuba. Essa anexação não foi apenas um mero ajuste administrativo, mas também refletiu as complexidades e desafios de gerenciamento e governança em uma região tão diversa e extensa como a Amazônia (AIRTON, 2017).

Além disso, Igarapé-Miri passou por uma reestruturação interna, sendo dividida em vários distritos. Essa divisão visava a uma gestão mais eficiente e representativa dos variados interesses e necessidades das comunidades locais. Cada distrito passou a ter uma identidade própria, contribuindo com suas características únicas para o mosaico cultural e econômico de Igarapé-Miri. Essas mudanças administrativas e territoriais foram cruciais para moldar a cidade moderna de Igarapé-Miri, como a conhecemos hoje, e desempenharam um papel fundamental na definição de sua trajetória de crescimento e desenvolvimento ao longo do século XX (BRITO, 2010).

4.1.2 Primeiros povoamentos

Antes da chegada dos europeus às Américas, Igarapé-Miri já era um local de significativa importância para os povos indígenas. Situada às margens de um rio caudaloso, a região era conhecida por sua exuberante vegetação e, em particular, pela presença abundante do açaí (LUCIA, 2011). Este fruto, que mais tarde ganharia fama mundial, era então um componente central na dieta e cultura dos povos nativos.

As comunidades indígenas que se estabeleceram em Igarapé-Miri adaptaram suas vidas ao ambiente ribeirinho. As habitações eram frequentemente construídas em estacas para se protegerem das inundações periódicas (Figura 14). A vida girava em torno dos rios e igarapés, que forneciam não só meios de subsistência, mas também eram centros de atividade social e cultural. Os rios eram as veias que conectavam diferentes comunidades, permitindo o comércio e o intercâmbio cultural (FABIO, 2010).

As habitações sobre estacas eram estruturadas de modo a oferecer proteção contra as águas, ao mesmo tempo em que proporcionavam ventilação e frescor em um clima muitas vezes úmido e quente. Essas casas eram construídas com materiais disponíveis na região, como madeira, palha e folhas de palmeira. A organização das moradias ao longo dos igarapés facilitava a comunicação e o transporte, pois as canoas eram o principal meio de deslocamento (RUBIA, 2011).

Figura 14: Representação dos primeiros povoados em Igarapé-Miri em 1847



Fonte: Alindo, 2009

Para as comunidades de Igarapé-Miri, os rios e igarapés eram mais do que meros corpos d'água; eram fontes de vida e centros de atividade. A pesca era uma atividade diária vital, fornecendo um alimento básico para a dieta. Além disso, os rios eram fonte de outros recursos, como água para consumo e higiene, e um meio para lavar roupas e utensílios. As crianças aprendiam desde cedo a nadar e a manejar canoas, habilidades essenciais para a vida na região (ALINDO, 2009).

Dessa forma, os igarapés não eram apenas utilitários; eram também locais de encontro e socialização. Eles proporcionavam um espaço para a realização de rituais, festas e trocas culturais. Histórias e lendas eram compartilhadas nas margens desses rios, perpetuando tradições orais e fortalecendo a coesão comunitária. As águas dos igarapés, portanto, teciam uma rede de conexões sociais e culturais entre as diferentes tribos da região (GAL, 2009).

4.1.3 Ciclo canavieiro

O marco inicial da indústria canavieira em Igarapé-Miri data de 1712, com a criação do Engenho Santa Cruz, movido a água (Figura 15). Este engenho produzia mel, rapadura, açúcar batido e, mais tarde, aguardente, sendo considerado o precursor de uma série de engenhos que surgiriam no município, atingindo quase uma centena em seu ápice. A produção de cachaça desses engenhos impulsionou significativamente a economia local, com a Coletoria de Rendas Federais de Igarapé-Miri registrando a maior arrecadação de impostos do Norte do Brasil nos anos de 1938 e 1939, graças principalmente à venda de aguardente (HYSTAC, 2010).

Figura 15: Engenho Santa Cruz



Fonte: Alda, 2007

O funcionamento dos engenhos dependia do cultivo da cana-de-açúcar, e os proprietários frequentemente financiavam os agricultores, estabelecendo acordos verbais para garantir o fornecimento da matéria-prima. Esses acordos, no entanto, eram arriscados, já que a cana poderia ser vendida para outros engenhos. Para mitigar esse risco, os negócios eram geralmente feitos com indivíduos de confiança (ALDA, 2007).

A plantação de cana podia ocorrer em diferentes terrenos - seja do agricultor, do proprietário do engenho ou de terceiros. Segundo Agenor Martins, a divisão dos lucros se dava na proporção de um terço para cada parte: o plantador, o dono da terra e o financiador do engenho. Contudo, a repartição ocorria com base na cachaça produzida, e frequentemente, o agricultor e o proprietário do terreno acabavam vendendo suas partes ao dono do engenho (ITALO, 2010).

A indústria da cachaça foi vital para o desenvolvimento econômico de Igarapé-Miri, especialmente no início do século XIX, quando o município contava com cerca de 100 engenhos em atividade. Hoje, esses engenhos não existem mais, mas sua história e impacto na economia local permanecem como um legado importante para a memória cultural e histórica do município de Igarapé-Miri (SAMPAIO, 2015).

4.1.4 A evolução do cultivo do açaí no contexto miriense

Desde a década de 1980, Igarapé-Miri vivenciou transformações significativas em sua economia, marcadas principalmente pelo declínio do ciclo canavieiro. Em 1975, a região contava com 54 engenhos produtores de açúcar e cachaça, mas até 1983, esse número caiu drasticamente para apenas nove, e na década de 1990, eles quase desapareceram por completo. Essa mudança forçou muitos ex-proprietários de engenho a migrarem para Belém, onde abriram grandes estabelecimentos comerciais, como os supermercados Líder e Nazaré, enquanto inúmeros trabalhadores rurais ficaram sem emprego (OTAVIO, 2017).

Essa situação levou a um aumento significativo da população urbana em Igarapé-Miri, particularmente nos bairros periféricos como Cidade Nova, que, apesar de ser o mais populoso, sofria com a falta de infraestrutura básica. O resultado foi um aumento acentuado da pobreza, uma consequência direta desse êxodo rural. Diante dessa crise, líderes locais buscaram maneiras de reverter esse quadro, incentivando o retorno dos trabalhadores à zona rural com a promessa de uma vida melhor (LEVIANO, 2011).

Paralelamente, na década de 1980, a pesca local sofreu um duro golpe com a construção da Usina Hidrelétrica de Tucuruí. A partir de 1983, houve uma redução significativa de diversas espécies de peixes, impactando a biodiversidade da região. Além disso, a exploração de serrarias e indústrias de palmito, intensificada pela abertura da rodovia PA 150, comprometeu seriamente a vegetação local, especialmente os açazais, tradicionalmente uma fonte importante de alimento para a comunidade (HUGO, 2017).

A extração do palmito de açáí, que começou na década de 1970, teve um impacto devastador sobre as palmeiras produtivas, afetando diretamente o estoque de frutos essenciais para a dieta local baseada em farinha de mandioca, peixe e polpa de açáí. Essa situação alarmante desencadeou um movimento de organização político-econômica entre os trabalhadores rurais, especialmente os desempregados (HISTEN, 2009).

Nesse contexto, surgiu o Projeto Mutirão no início dos anos 90, impulsionado por um grupo de mulheres determinadas a lutar pela igualdade de direitos e pela retomada das atividades agrícolas. Elas apoiaram seus parceiros no desafio de revitalizar a zona rural, abandonada pelo êxodo rural. A Associação Mutirão (AMUT) foi fundada com o objetivo ambicioso de desenvolver a economia local através da produção rural, focando na formação política e ambiental de seus membros e trabalhando em harmonia com a natureza (LUSTO, 2011).

A Associação Mutirão (AMUT) em Igarapé-Miri, desde seu início, tem sido um símbolo notável de transformação e resiliência. A ocupação inicial de 200 hectares no Igarapé Tracuateua pelos membros da AMUT foi um passo fundamental na redefinição do uso da terra e na recuperação da atividade agrícola na região. Essa área foi crucial para o estabelecimento inicial da associação, servindo como um laboratório para práticas agrícolas inovadoras e sustentáveis (FIGUEIREDO, 2015).

Posteriormente, a expansão para a área de Ponta Negra, próxima ao rio Meruú-Açu, marcou um novo capítulo no crescimento da AMUT. Esta região proporcionou um ambiente fértil e propício para a expansão das atividades agrícolas, principalmente a produção de açáí. A

construção da sede da associação em Ponta Negra foi mais do que a edificação de um prédio; representou a consolidação de um movimento comunitário, onde a participação ativa das mulheres se destacou. Elas não foram apenas colaboradoras, mas também líderes e defensoras do projeto, desempenhando papéis essenciais na construção física e no desenvolvimento da associação (FIEL, 2014).

A revitalização da produção de açaí em Igarapé-Miri, impulsionada pelo Mutirão, incluiu a implementação de práticas de higiene na colheita e processamento do fruto. Essa mudança não só melhorou a qualidade do açaí, mas também garantiu a segurança alimentar e aumentou a sua aceitação nos mercados externos. O início da exportação de açaí para os Estados Unidos em 2003 foi um marco na história de Igarapé-Miri, pois não apenas valorizou o fruto no mercado nacional, mas também abriu portas para o mercado internacional (PEDRO, 2009).

Hoje, Igarapé-Miri é reconhecido mundialmente como o maior produtor e exportador de açaí, uma realização impressionante que começou com os esforços modestos, porém inovadores, do Projeto Mutirão. Esta conquista reflete a força e a capacidade de adaptação da comunidade local, que conseguiu transformar uma crise econômica profunda em uma oportunidade de desenvolvimento sustentável. A trajetória de Igarapé-Miri demonstra como a união, a inovação e a determinação podem levar a resultados extraordinários, transformando desafios em oportunidades e estabelecendo um modelo para o desenvolvimento comunitário e sustentável (CAIO, 2014).

4.1.5 Produção e a importância local do açaí

O açaí, enquanto mercadoria, desempenha um papel crucial no estímulo e fortalecimento da economia local. A cadeia de produção desse fruto contribui para a geração de receita e criação de empregos, tanto diretos quanto indiretos, para inúmeras famílias no município e áreas vizinhas (CUNHA, 2016).

Desde o cultivo até o consumo, uma intrincada rede econômico-cultural se estabelece, envolvendo diversos participantes, incluindo: proprietários de plantações de açaí; coletores; intermediários; carregadores; supervisores de carregadores; transportadores (donos de caminhões); transportadores locais (mototaxistas ou carroceiros); processadores; fábricas; consumidores locais; e consumidores de fora (GONÇALVES, 2013).

Gonçalves (2013) destaca que cada um destes participantes tem um papel vital na colaboração dentro desta rede, e todos, em diferentes graus, se beneficiam ou são dependentes economicamente dessa cadeia de produção, seja de maneira direta ou indireta. A produção de

açáí ocorre principalmente nas áreas rurais de Igarapé-Miri, geralmente em áreas alagadas, conhecidas como várzeas ou igapós.

O proprietário da plantação de açáí, muitas vezes referido como dono do açazal, é quem emprega trabalhadores para colher e posteriormente vender os frutos. Os coletores, conhecidos como peconheiros, sobem nas palmeiras diariamente usando um utensílio chamado "peconha", que é uma espécie de corda feita de folhas da palmeira açáí ou de sacolas plásticas. Eles usam este dispositivo, enrolando-o em formato circular, para escalar as árvores e coletar os frutos (LOBATO, 2014).

Além da "peconha", os coletores usam facas, cestos, e "terçados" (um tipo de facão) e botas como proteção contra animais venenosos que habitam as áreas alagadas. Além de colher o açáí, os peconheiros também são responsáveis por retirar os frutos dos cachos (conhecidos como "vassouras") e colocá-los em cestos chamados "rasas" (LOBATO, 2014).

Esses cestos são feitos de folhas de palmeira e têm um tamanho padrão que facilita a comercialização. Geralmente, os coletores são pagos pela quantidade de "rasas" que enchem com os frutos, ou por dia de trabalho. Frequentemente, o proprietário da plantação passa a produção para um intermediário, que é responsável por transportar os frutos das áreas rurais para a cidade de Igarapé-Miri e locais próximos (CUNHA, 2016).

Este intermediário, que geralmente possui um barco para transporte, pode ser contratado pelo proprietário da plantação ou ser um comprador independente. O nome "atravessador" vem do fato de que ele frequentemente tem que cruzar rios para transportar os frutos das áreas rurais para as cidades. Quando o açáí chega ao Complexo de Feiras em Igarapé-Miri, outro participante entra em ação - o carregador, que é responsável por manusear e transportar os frutos dentro do mercado (CUNHA, 2016).

Para Sales (2014) o carregador de açáí tem a função de retirar a produção de açáí das embarcações e transferi-la para caminhões, que transportarão a carga para outras localidades, ou para carroças e motocicletas que levam o fruto aos locais de venda dentro da cidade. Tipicamente, um carregador consegue levar nas costas ou na cabeça de 1 a 3 cestos de açáí, chamados "rasas".

Eles são contratados pelos proprietários de caminhões e pelos processadores de açáí, e recebem pagamento baseado no número de "rasas" que transportam. O dono do caminhão, que cuida do abastecimento de cidades vizinhas e do envio para outros estados (transporte de longa distância), geralmente conta com um assistente de confiança, conhecido como o encarregado.

Esse assistente é responsável por monitorar quantos cestos cada carregador transportou e por distribuir os pagamentos no fim do dia (SALES, 2014).

Esse segmento mais corporativo da cadeia produtiva, que envolve transporte de açaí em larga escala por meio de caminhões, de acordo com Amorim (2017), frequentemente tem como destino fábricas em outros municípios do estado do Pará. Nessas fábricas, o açaí é processado, sendo transformado em polpa para ser vendido no Brasil e internacionalmente, gerando receita que não beneficia proporcionalmente a comunidade de Igarapé-Miri (RAVENA-CAÑETE, 2017).

Por outro lado, no fluxo mais tradicional, os carregadores também abastecem carroças, motocicletas e veículos pequenos para levar o açaí aos locais onde os processadores trabalham. Os processadores de açaí, ou “batedores”, são um componente essencial da cadeia produtiva, pois são responsáveis por produzir o suco de açaí, muito apreciado em toda a região amazônica RAVENA-CAÑETE, 2017).

São homens e mulheres que se levantam antes do amanhecer e vão ao mercado da cidade para selecionar e comprar os melhores frutos. Após a compra, os processadores contratam carroceiros ou mototaxistas para transportar o açaí dentro da cidade. Assim que o açaí chega aos locais de venda, começa o processo de limpeza e preparação dos grãos. Os processadores preparam o suco de açaí principalmente pela manhã e vendem-no durante o dia inteiro em sacos plásticos de diferentes tamanhos aos consumidores (CUNHA, 2016).

4.1.5.1 A tradição do consumo do açaí em Igarapé-Miri

Às 5h da manhã, os primeiros raios de sol já eram visíveis. Em meio à escuridão, com apenas a luminosidade proveniente das habitações ribeirinhas da outra margem do rio, distintas embarcações se dirigiam ao Trapiche do Complexo (Figura 16). Ao chegarem, eram recebidos pelo som inconfundível de seus motores. Estas embarcações transportavam moradores das regiões mais interioranas, pessoas que buscavam na cidade serviços urbanos, oportunidades de compra ou simplesmente visitar familiares. No entanto, além de pessoas, o principal propósito destas travessias até o referido porto, que vincula estes indivíduos tanto simbólica quanto economicamente, é a comercialização do açaí.

Figura 16: Trapiche do complexo de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja



Fonte: Autor, 2023

No local, os comerciantes de açaí, ainda em número reduzido devido à escuridão dominante (Anexo E), aguardavam ansiosamente por produtos frescos, geralmente colhidos na véspera. Enquanto os carregadores atracavam suas embarcações na ponte adjacente ao trapiche, os transportadores organizavam-se para deslocar as cestas de açaí até uma área coberta, iluminada por um único ponto de luz e edificada em madeira, denominada “Feirinha do Açaí”.

Devido à limitada dimensão do espaço da feirinha e à falta de luz natural, os interessados utilizavam celulares e lanternas para inspecionar a qualidade dos frutos. Os compradores percorriam entre as cestas, examinando, tocando e degustando o açaí, avaliando sua qualidade. Durante este período, notou-se a presença limitada de mulheres. Quando questionada, uma entrevistada, explicou que a razão disso era o risco associado às mulheres que se deslocavam até o local naquelas horas da madrugada.

Foi observado que o complexo inicia suas atividades às 5:30h, principalmente devido à comercialização do açaí, evidenciada pela formação da "feirinha". Dos 23 boxes externos, o primeiro e único a abrir suas portas nesta hora é especializado no açaí. Conforme relato do proprietário, a antecedência na abertura é crucial devido à chegada prematura do produto: "Necessito estar presente para selecionar um açaí de qualidade, pois nem sempre realizo encomendas prévias". Com o raiar do dia, a esposa do proprietário começa a vender mingau de açaí e buruti (ou miriti) em frente ao box (Figura 17).

Figura 17: Mingau de miriti e açai



Fonte: Autor, 2023

Externamente, antes da abertura oficial do mercado às 6h, pequenos vendedores ambulantes e barracas de café e mingau já iniciam suas atividades. Durante a pesquisa com os vendedores (n:20) (Anexo B), ficou evidente que a movimentação no local se intensifica a partir das 7h. Esse período é marcado por uma variedade sonora, incluindo o corte de carnes, frituras, conversas e máquinas de açai em operação. Os frequentadores habitualmente realizam suas compras segurando copos de café ou mingau, sendo o mingau de açai o mais procurado.

Durante o período observado, percebeu-se que, nas primeiras horas do dia, o pão e o açai são frequentemente adquiridos em conjunto. Por outro lado, aqueles que buscam especificamente o açai tendem a fazê-lo próximo ao horário do almoço, por volta das 10h, quando se notou uma considerável aglomeração de consumidores no box.

Quanto aos entrevistados (n:20) (Anexo C), 3 eram homens e 17 mulheres, com idades variando de 22 a 81 anos. A maioria (18 indivíduos) nasceu no interior ou na cidade de Igarapé-Miri e reside no município há um período que varia de 6 a 81 anos, demonstrando uma relação intrínseca com o açai. Essa relação é permeada por simbolismos e tradições culturais historicamente transmitidos e assimilados dentro do grupo tradicional ao qual pertencem (BARBOSA, 2012).

Dos 20 entrevistados, 16 frequentam a feira quase todos os dias, com especial ênfase nos finais de semana, pois são dias frequentemente associados a eventos familiares. Ir à feira de manhã é uma preferência comum, já que os produtos estão mais frescos e há uma maior variedade disponível. Muitos buscam o açai pela manhã para garantir que não fiquem sem ele para o almoço. Um dos frequentadores mencionou a importância do açai em sua rotina, sugerindo que sua vida seria mais difícil sem ele.

O açai tem presença marcante na alimentação dos entrevistados, aparecendo em refeições variadas. Pela manhã, é comum ser consumido como mingau. No almoço e jantar,

quando consumido com carnes, charque e/ou peixes, o açaí é geralmente acompanhado por farinha d'água. Para lanches, pode ser encontrado em formas variadas, como sorvetes e picolés. Em outras ocasiões, pode ser desfrutado como sobremesa com açúcar e farinha de tapioca. A popularidade do açaí entre os moradores é em parte devido à sua abundância na região. Além disso, é uma importante fonte de renda local. Essa prevalência do açaí combina aspectos econômicos com tradições culturais e sociais da região.

4.1.5.2 Complexo de Feiras e o Mercado Público Municipal Miguel Tourão Pantoja

Situado à margem do rio homônimo ao município, o Complexo Municipal de Feiras e Mercado Público Miguel Tourão Pantoja (Figura 18), de Igarapé-Miri, foi inaugurado em 24 de junho de 2016. Esse local surgiu após uma decisão coletiva entre a orla da cidade e o espaço do mercado. Os cidadãos, reunidos em assembleia, escolheram o complexo, reconhecendo a tradição comercial profunda do município, evidenciada pelas numerosas barracas e estabelecimentos que antes preenchiam as vias e circundavam os mercados de carnes e pescados.

Figura 18: Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja



Fonte: Autor, 2023

O terreno adotado para o estabelecimento do complexo, anteriormente, abrigava uma serraria. Essa serraria liberava considerável quantidade de resíduos de madeira no local, resultando no apelido "muinha" para a área. Os fundos para a construção vieram de investimentos do governo estadual. Contudo, após a finalização inicial, o complexo enfrentou problemas estruturais, incluindo a queda de lajes e problemas no solo circundante.

Estes problemas revelaram a incompatibilidade do espaço com o volume de vendedores, principalmente aqueles dos mercados de carne e peixe. O projeto permaneceu estagnado entre 2012 e 2015. Somente com a entrada de uma nova administração municipal e através de esforços colaborativos, o projeto foi concluído, incluindo a adição de 23 boxes através de uma

parceria público-privada. Existe ainda uma proposta para adicionar mais 25 boxes à estrutura, visando acomodar lojas adicionais.

Conforme o Regulamento do Complexo de Feiras e Mercado Público Municipal “Miguel Tourão Pantoja”, fornecido pela prefeitura local, o complexo conta com variadas instalações para venda e prestação de serviços. Internamente, possui 103 boxes destinados a diferentes finalidades, desde a venda de carne e peixe até hortifrúti (Anexo D). Externamente, são 60 barracas para comércio variado e 23 boxes adicionais para produtos diversos.

Este espaço tornou-se um emblema de orgulho para os residentes de Igarapé-Miri, sendo frequentemente mostrado a visitantes. O complexo é frequentemente elogiado por sua estética e significado para a comunidade. É fundamental ressaltar que a Lei Municipal nº 5.015/2011, responsável por estabelecer diretrizes gerais, administrativas e de saúde para as feiras e mercados de Igarapé-Miri, bem como outros documentos correlatos, atuam como diretrizes que estabelecem as formas de uso e acesso aos espaços das feiras e mercados.

Essa legislação aborda tópicos como o registro dos concessionários, horários de funcionamento, cobranças, manutenção e limpeza dos espaços, entre outros. Segundo o representante da prefeitura local, essas regulamentações visam organizar a feira, uma vez que órgãos reguladores superiores, incluindo o Ministério das Cidades e a Lei das Cidades, veem feiras ao ar livre como áreas que podem causar desordem, obstruindo e infringindo direitos fundamentais, como a liberdade de circulação e o direito à cidade.

Analisando referências teóricas (GONÇALVES; ABDALA, 2013; MEDEIROS, 2010), percebe-se que essas medidas podem esconder interesses subjacentes, objetivando introduzir novas configurações urbanas que procuram modernizar e padronizar, tanto do ponto de vista higiênico quanto social, locais tradicionalmente populares. Embora o Complexo de Feiras e Mercados de Igarapé-Miri tenha surgido da vontade da comunidade, a ideia de consolidar em um único local mercados e feiras que anteriormente estavam dispersos ou obstruindo vias cruciais da cidade, realça um desejo de ordenamento e embelezamento urbano, refletido nas palavras e ações das autoridades locais.

4.1.6 Pesca e a tradição do acompanhamento do açaí

Uma das atividades primordiais nas comunidades ribeirinhas, em Igarapé-Miri, é a pesca artesanal, essencial tanto para a segurança alimentar quanto para a sustentação econômica das famílias locais. Dentre as várias espécies capturadas, destacam-se a pescada branca (*Plagioscion squamosissimus*), a dourada (*Brachyplatystoma flavicans*), o filhote (*Brachyplatystoma filamentosum*), o camarão (*Macrobrachium amazonicum*) e,

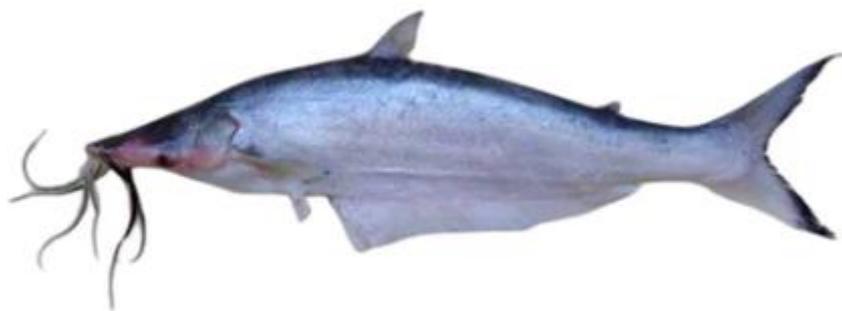
notavelmente, o mapará (*Hypophthalmus edentatus*), que tem grande significado cultural no Baixo Tocantins.

No coração dessa prática está o rio Anapu, um epicentro para a pesca em Igarapé-Miri. A cada ano, em 1º de março, a comunidade celebra o início da temporada de pesca do mapará, um evento que atrai residentes e visitantes de áreas próximas. Este evento não apenas marca o começo das atividades de pesca permitidas, mas também é um momento de união cultural e social.

Reconhecendo sua importância cultural e histórica, desde 8 de abril de 2019, a pesca do mapará no Baixo Tocantins foi oficialmente declarada Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Pará. Este reconhecimento, proposto pelo Deputado Bordalo e aprovado pela Assembleia Legislativa do Pará, celebra a pesca como um elemento essencial da identidade cultural e um motor econômico sustentável para as comunidades locais.

O mapará (Figura 19) é altamente valorizado na região, tanto por seu sabor quanto por seu valor comercial. Entretanto, os pescadores enfrentam desafios significativos, como a falta de infraestrutura adequada para armazenar e transportar sua captura, resultando em uma cadeia de comercialização injusta onde os intermediários frequentemente se beneficiam mais do que os pescadores.

Figura 19: Peixe Mapará



Fonte: Ilana, 2015

Os métodos de pesca do mapará, transmitidos de geração em geração, são um testemunho da harmonia entre os pescadores e o ambiente natural. Estes métodos incluem a utilização de redes tradicionais e o conhecimento profundo dos padrões naturais, como as fases da lua e as marés. A pesca do mapará não é apenas um ato de captura, mas uma prática que requer paciência, habilidade e um profundo respeito pela natureza.

É interessante observar como essa tradição de pesca se entrelaça com outra tradição culinária da região: o consumo de açaí. Em Igarapé-Miri, o mapará frequentemente é

acompanhado de açaí (Figura 20), criando uma combinação única de sabores que reflete a rica biodiversidade e a cultura gastronômica da região. Essa prática não só fortalece a identidade cultural local, mas também promove uma dieta que é profundamente enraizada nas tradições e nos recursos disponíveis da região. Para o Sr. Adalberto, comerciante do peixe e amante do açaí:

Como comerciante de mapará e admirador de açaí, vejo essa combinação como uma verdadeira celebração da nossa herança cultural. Em Igarapé-Miri, o mapará não é apenas um peixe, é uma parte de nossa identidade, assim como o açaí. Quando unimos o mapará com o açaí, não estamos apenas preparando uma refeição; estamos provando os sabores da nossa história e da nossa terra.

Figura 20: Peixe Mapará e açaí



Fonte: Autor, 2023

De acordo com Caio (2017), as práticas culinárias de Igarapé-Miri vão além do mero prazer gastronômico, refletindo um respeito profundo e um entendimento dos recursos naturais da região. A maneira como os habitantes locais incorporam o açaí em sua dieta, combinando-o com uma diversidade de peixes e mariscos, ilustra uma ligação especial com o meio ambiente. Cada prato preparado em Igarapé-Miri não é apenas uma refeição; é uma celebração da terra, um espelho da biodiversidade amazônica e um testemunho vibrante do patrimônio cultural da comunidade.

O autor destaca também que estas combinações culinárias são uma expressão do conhecimento e habilidade transmitidos através de gerações. A integração do açaí com diferentes tipos de peixes e camarão não é apenas uma tradição, mas também uma estratégia de sobrevivência que se adapta e evolui com o tempo. O uso variado do açaí na culinária local não é apenas uma questão de disponibilidade, mas uma escolha consciente que reforça a identidade e a conexão dos habitantes com seu ambiente.

4.1.7 Açaí no epicentro cultural miriense

Em Igarapé-Miri, o açaí não é apenas um caroço de fruta; é uma representação cultural que permeia diversos aspectos da vida cotidiana da cidade (GONÇALVES, 2013). A tonalidade roxa ou lilás, comumente associada ao açaí, é frequentemente referenciada pela população local como "cor de açaí", evidenciando o valor simbólico da fruta. Nesse sentido, Gonçalves (2013) complementa:

Essa ligação afetiva com a cor revela como as nuances mais sutis podem ser carregadas de significado. Ao olhar para um objeto ou tecido na "cor de açaí", é possível que os mirienses lembrem-se das tardes em família saboreando a polpa do fruto, das canções que celebram sua importância, ou mesmo da sensação reconfortante de pertencer a uma comunidade que valoriza e honra suas raízes. Esta cor se tornou, assim, uma espécie de linguagem não verbal, através da qual os habitantes expressam seu orgulho, sua herança e seu sentido de comunidade (GONÇALVES, 2013, p.56).

Observa-se a influência dessa cultura em diversas instâncias da sociedade miriense, desde nomes de estabelecimentos, como o centro cultural "Açaizão" (Anexo F), a bandas locais como "Sabor Açaí", até ministérios religiosos denominados "Ministério Açaí". O cenário urbano da cidade também reflete essa influência, com inúmeros estabelecimentos, como bares e pontos de venda, ostentando sinais e "bandeiras" com destaque para a palavra "açaí", como a famosa e histórica "praça açaí" (Figura 21).

Figura 21: Praça açaí



Fonte: Autor, 2023

Diante disso, Maciel (2015) alude:

Em cada esquina, placa ou nome de estabelecimento que destaca o açaí, há um eco das histórias e tradições que foram passadas de geração em geração. Tais manifestações culturais são testemunhos da importância intrínseca do açaí no esfera social de Igarapé-Miri. Não é apenas um alimento ou uma cor, mas um símbolo de unidade, resistência e identidade. É evidente que, para os moradores, celebrar o açaí é celebrar a si mesmos, sua herança e a rica cultura da qual são donos (MACIEL, 2015, p. 11).

Assim, esse fenômeno vai além da mera satisfação de uma necessidade nutricional; o açaí age como um elo que une a comunidade, estabelecendo conexões familiares e, mais importante, fortalecendo a identidade cultural local (MACIEL, 2015; LÉVI-STRAUSS, 2014). A expressão popular "Miriense, que é miriense, de verdade, não vive sem açaí" ilustra a profundidade desse sentimento. Dessa forma, o açaí em Igarapé-Miri reflete padrões simbólicos e culturais observados em estudos da antropologia da alimentação e do consumo, ainda que cada contexto apresente suas particularidades socioculturais (MACIEL, 2015).

4.1.7.1 O festival do açaí

Iniciado em 1989, o festival foi uma criação de Dorival e Conceição Galvão, que na época lideravam o projeto de escoteiros em Igarapé-Miri, conhecido como o grupo de escoteiros do mar Sarges Barros. Este casal, visando proporcionar atividades produtivas para crianças e jovens da região, idealizou o festival como uma forma de financiar o grupo de escoteiros, que até então dependia de doações (LISA, 2010).

O grupo de escoteiros, sob a liderança de Dorival e Conceição, oferecia uma variedade de atividades educativas e de serviço comunitário. Eles ensinavam sobre horticultura, fabricação de vassouras, produção de placas de identificação residencial e auxiliavam em campanhas de vacinação, aproveitando a experiência de Dorival na Fundação Nacional de Saúde (OTAVIO, 2017).

No entanto, diante das dificuldades financeiras, a Festa do Açaí foi concebida como um meio de sustentar essas atividades. O evento, realizado em praça pública e aberto ao público, contava com atrações folclóricas, artistas locais, o desfile da Rainha do Açaí e apresentações de destaque, como a do cantor Nilson Chaves com a música "Sabor Açaí" (PEDRO, 2015).

Apesar dos esforços de Dorival e Conceição, o grupo de escoteiros encerrou suas atividades em 1992, afetando a força e continuidade do festival. Com a entrega do evento nas mãos da administração municipal, sob o comando do prefeito Miguel Pantoja, o festival passou por várias mudanças, inclusive no nome, passando a ser conhecido como Festival do Açaí. Ao longo dos anos, o evento enfrentou altos e baixos, com algumas edições sendo simplificadas ou até canceladas (AMORIM, 2011).

Em 2007, durante o mandato da Prefeita Dilza Pantoja, o festival sofreu outra transformação, sendo rebatizado como "Feira de Negócios do Açaí". Essa mudança visava expandir o evento, atraindo parceiros e expositores para mostrar suas produções relacionadas ao açaí. Em 2009, sob a gestão do Prefeito Roberto Pina, o festival ganhou um novo elemento cultural, o desfile "O Encontro das Cobras", que celebra lendas locais de duas cobras

encantadas, Rosalina da Jatuíra e Sophia da Ponta Negra (Figura 22), adicionando um aspecto místico e tradicional à celebração.

Figura 22: Cobra Sophia da Ponta Negra



Fonte: Almar, 2015

4.1.7.2 Açáí e religiosidade: uma conexão cultural e espiritual

Historicamente, o catolicismo se estabeleceu firmemente no Brasil, consolidando-se como a maior expressão religiosa no país. Sua influência, enraizada e diversificada, permitiu que o Brasil alcançasse a posição de uma das nações com maior número de adeptos dessa fé. Em particular, na região de Igarapé-Miri, a devoção aos santos ocupa um lugar de destaque na vida religiosa e social dos moradores (SILVIA, 2009).

Na atualidade, além das diversas formas de expressão da catolicidade, o Campo Religioso na Amazônia paraense interage com outras manifestações religiosas de cunho Protestantes, Neopentecostais, Umbandistas, Candomblezeiros, a Pajelança e outras formas de culto à Divindade que são de forma constante moldadas de modo institucional ou particular. Porém, ainda são perceptíveis os destaques atribuídos às devoções aos Santos do Catolicismo (MAUÉS, 2005).

Essas práticas devocionais, fortemente presente na cultura local, reforçam o senso de comunidade e redefinem as interações sociais, principalmente durante festividades como as dedicadas a São Sebastião, que simbolizam uma resistência religiosa e afirmam uma identidade social única. A fé católica nessa região é marcada por uma mistura de crenças divinas e influências portuguesas, conectadas com mitos locais, lendas e superstições (autor, ano). Segundo Maués (2005), essa combinação de catolicismo e tradições indígenas/ribeirinhas forma uma prática religiosa distintamente amazônica.

Em paralelo a essas expressões de fé, encontra-se em Igarapé-Miri o papel singular do açáí, que ultrapassa sua importância como alimento essencial e está envolvido com a espiritualidade e a religiosidade local. Este fruto, símbolo de vida e sustento, transcende seu

valor nutricional para se tornar um elemento central nas práticas religiosas e culturais da região. Para os moradores de Igarapé-Miri, o açaí é mais do que um recurso para a subsistência; é uma benção da natureza, um elemento sagrado que sustenta a vida e fortalece a conexão com o divino (HULKMAN, 2010).

Os habitantes de Igarapé-Miri abordam a colheita, o preparo e o consumo do açaí com uma atitude de respeito e gratidão, manifestando uma reverência à Terra e aos dons que ela proporciona. Esse fruto, portanto, assume um significado espiritual, integrando-se às crenças e práticas locais. Nesse sentido, Hulkman (2010) complementa:

Neste universo, cada palmeira de açaí, cada fruto colhido, carrega consigo uma história, uma energia vital que é compartilhada com todos aqueles que o consomem. Quando os moradores de Igarapé-Miri preparam a polpa do açaí ou bebem seu suco, eles não estão apenas se alimentando; estão participando de um ritual, um ato de comunhão com a natureza e seus ancestrais. Há uma crença subjacente de que, ao consumir o açaí, absorve-se mais do que nutrientes; absorve-se a força vital, a sabedoria e a proteção que o fruto simboliza (Hukman, 2010, p. 74).

Além disso, o açaí serve como um ponto de união para a comunidade. Em festivais e reuniões, o compartilhamento do açaí reforça laços sociais e culturais, agindo como um lembrete da interdependência entre os membros da comunidade e seu ambiente. O ato de compartilhar o açaí torna-se um gesto de solidariedade e pertencimento, fortalecendo o tecido social da comunidade.

Assim, em Igarapé-Miri, o açaí é mais do que um recurso econômico ou um componente da dieta local. Ele é um símbolo de vida, um catalisador para a expressão espiritual e um elemento central na teia de relações que definem a comunidade. A maneira como o açaí é entrelaçado na vida cotidiana de Igarapé-Miri é um lembrete poderoso de que a natureza e a espiritualidade, o físico e o metafísico, estão profundamente conectados em um ciclo contínuo de vida e renovação.

Durante as festividades da cidade, o açaí ocupa um lugar central. Nas celebrações religiosas e nos eventos comunitários, ele é consumido não apenas como um alimento, mas como um símbolo de união e partilha. O ato de oferecer açaí é visto como um gesto de hospitalidade e benção, convidando a todos para partilhar da generosidade e abundância da natureza (EMANUEL, 2012).

Além disso, as lendas e a mitologia de Igarapé-Miri refletem a importância singular do açaí. Histórias que contam a origem mística deste fruto, associando-o a fenômenos sobrenaturais ou a atos de deuses, são comuns e valorizadas. Estas narrativas, transmitidas de

geração em geração, fortalecem a relação mística do povo com o açaí, enraizando ainda mais sua importância cultural e espiritual. Para Emanuel (2012):

Uma das lendas mais conhecidas que ilustra a relação espiritual com o açaí conta a história de uma tribo que enfrentava uma grave crise de superpopulação. Preocupado com a escassez de alimentos, o cacique da tribo, seguindo orientação dos deuses, decretou que todas as crianças recém-nascidas deveriam ser sacrificadas. Uma jovem mãe, cuja filha foi uma das sacrificadas, chorou copiosamente ao pé de uma palmeira. Seu choro e sua dor profunda alimentaram a terra, da qual brotaram frutos escuros e nutritivos: o açaí. A tribo, então, decidiu abolir o sacrifício de crianças e passou a consumir o açaí como fonte principal de alimento. Assim, o açaí tornou-se um símbolo de vida e esperança, um presente dos deuses para garantir a sobrevivência e prosperidade da tribo (Emanuel, 2012, p. 147)

A prática da colheita do açaí em Igarapé-Miri é frequentemente acompanhada por rituais espirituais que visam honrar a terra e pedir proteção aos trabalhadores. Estas práticas refletem uma filosofia de vida na qual o ser humano é visto como um elemento integrante da natureza, destinado a coexistir em harmonia com o meio ambiente. Este respeito pela natureza e o reconhecimento de sua sacralidade são aspectos fundamentais da cultura local. Para Uldis (2007):

Um dos rituais mais significativos relacionados à colheita do açaí é o ritual de agradecimento e proteção. Antes de iniciar a colheita, os trabalhadores e membros da comunidade, geralmente indígenas, se reúnem para um momento de oração e agradecimento. Este ritual é uma maneira de honrar a Terra e reconhecer a generosidade da natureza, que fornece o açaí como fonte de sustento. As orações e cantos expressam gratidão pela colheita que está por vir e pedem proteção aos trabalhadores que vão escalar as altas palmeiras de açaí (Uldis, 2007, p.35).

O açaí, nesse cenário, emerge como um forte símbolo de identidade cultural para a comunidade de Igarapé-Miri. Ele simboliza a resiliência e a capacidade de adaptação do povo, servindo como uma ponte entre o passado e o futuro. A relação com o açaí reflete a própria história da comunidade, marcada por desafios, resiliência e uma conexão especial com a terra (ULDIS, 2007).

4.1.7.3 Festival Canta Anapu Fest Açaí: Patrimônio Cultural Imaterial

O Festival Canta Anapu Fest Açaí (Figura 23) teve sua origem em outubro de 2005, à beira do Rio Anapu Grande, em Vila Menino Deus, uma área rural fluvial de Igarapé Miri. Foi iniciado por apreciadores e artistas ligados à fé evangélica, com o pastor Ozinaldo de Jesus à frente. Posteriormente, a direção do evento foi assumida por líderes como os pastores Manoel

Miranda, Anilton Correa, Nilson Correa e Zacarias. Atualmente, a liderança está a cargo do pastor Nelito Correa Lopes, auxiliado pelo presbítero José Miguel e um time de organizadores.

Figura 23: Festival Canta Anapu Fest



Fonte: Autor, 2023

Este festival valoriza a tradição local e destaca a relevância nutricional do açaí, incentivando a preservação e consumo consciente da planta, garantindo sua permanência na dieta dos habitantes locais, visto que o fruto é apreciado em todo o Brasil e até internacionalmente. Conhecido como “vinho” de açaí, o alimento produzido a partir da polpa e casca do fruto ganhou notoriedade nacional devido ao seu valor nutritivo.

Cultivado primariamente nas áreas à beira dos rios, há um esforço para que sua colheita seja feita de maneira sustentável, evitando a exploração excessiva. O Canta Anapu Fest Açai, que ocorre anualmente em outubro, é uma celebração marcante para os habitantes locais. O evento conta com estandes de comidas tradicionais e uma seção dedicada ao açaí, além de palco para apresentações musicais.

O festival reúne visitantes de municípios vizinhos e até da capital, Belém, destacando-se como um dos maiores eventos culturais da área. Na “Casa do Açai”, são oferecidos litros do “vinho” de açaí, além de outros produtos derivados e artesanatos inspirados no fruto. Este festival contribui significativamente para a economia local, proporcionando empregos e fomentando o comércio.

Além da celebração, o evento visa resgatar e evidenciar aspectos históricos e culturais da região, promovendo interações com a comunidade e incentivando a aprendizagem através de experiências reais. Ele também promove debates e busca construir conhecimento com base

nas experiências compartilhadas por moradores locais, como agricultores e comerciantes, sempre visando a melhoria da qualidade de vida da população.

No ano de 2021, a Lei Municipal nº 5.198 marcou um momento significativo para a celebração e preservação da cultura em Igarapé-Miri. Esta legislação oficializa o Canta Anapu Fest Açaí como Patrimônio Cultural Imaterial do estado do Pará e do respectivo município, reforçando sua importância não apenas como um evento festivo, mas também como um símbolo da identidade e tradição da comunidade local. Tal reconhecimento legal ressalta o compromisso do município em valorizar, proteger e promover sua herança cultural, garantindo que futuras gerações possam continuar a celebrar e desfrutar deste festival emblemático que enaltece a rica cultura e o significado do açaí para a região.

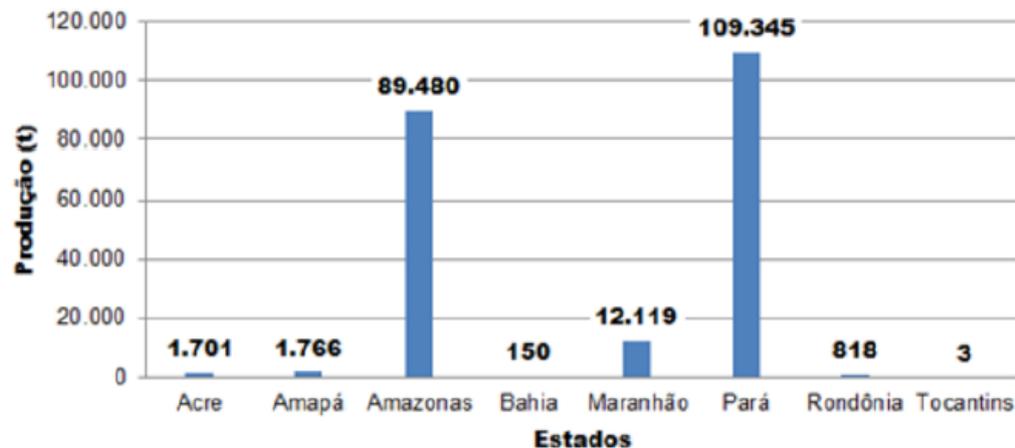
4.1.8 Açaí como uma commodity local

Na década de 1980, a demanda pelo fruto do açaí começou a crescer, impulsionada pela urbanização, e intensificou-se nos anos 90, quando o mercado do açaí se expandiu para outras regiões do Brasil e para o exterior (BRONDIZIO 2008; NAVEGENTES-ALVES et al., 2014). O açaí emergiu como uma nova promessa econômica, levando a um manejo mais intensivo dos açazais pelos agricultores familiares e à adoção de novas técnicas que promoveram a conservação dos açazais, a exploração adequada do palmito e um aumento na produtividade.

Contudo, Damasceno (2009) nota que outros cultivos, como cacau (*Theobroma cacao*), pimenta-do-reino (*Pipiper Sp*), arroz (*Oryza sativa*) e milho (*Zea mays*), também foram registrados no município de Igarapé-Miri. Apesar disso, ao longo do tempo, a produção de açaí se destacou e se valorizou em comparação a outras culturas.

Assim, a produção de açaí se tornou um dos pilares mais significativos da agricultura na região Norte do Brasil, com destaque para o estado do Pará, que se consolidou como o maior produtor nacional do fruto. Em 2022, o Pará alcançou a marca de aproximadamente 109.000 toneladas (t) de açaí produzidas (Figura 24), superando com folga outros estados produtores, como Amazonas e Maranhão.

Figura 24: Principais estados produtores do fruto de açaí



Fonte: IBGE, 2022

Dentro do próprio estado do Pará, o município de Igarapé-Miri se destacou de maneira significativa, contribuindo com 5.500 toneladas para a produção total de açaí. Essa quantidade colocou Igarapé-Miri na lista dos seis maiores produtores de açaí do estado, segundo dados da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP) de 2022. Isso evidencia não apenas a importância do açaí para a economia local, mas também o sucesso das iniciativas de manejo e produção implementadas na região.

O açaí, que inicialmente era extraído de forma predatória nos açazais nativos, passou a ser cultivado de maneira mais sustentável, garantindo não só a preservação do meio ambiente, mas também uma fonte constante de renda para os agricultores locais. Essa transição para práticas agrícolas mais sustentáveis e produtivas ajudou a consolidar o município de Igarapé-Miri como um dos protagonistas na produção de açaí no Brasil.

4.2 COMUNIDADE DE SANTO ANTÔNIO

4.2.1 Análise da paisagem: o fruto do açaí e a sua relação com as mudanças históricas da comunidade

A transformação sociocultural e ambiental em Santo Antônio reflete uma jornada dinâmica através de diversas práticas econômicas e sua interação com o ecossistema local. Historicamente, a região de Igarapé-Miri é caracterizada por sua geografia única, com "furos" e rios que desempenharam um papel crucial no transporte de matérias-primas desde a era colonial, particularmente da rica biodiversidade das áreas de várzea (AMADO, 2015).

Desde o século XVII, sob a influência de ordens religiosas como Jesuítas, Carmelitas e Franciscanos, o cultivo de cana-de-açúcar e a produção de cachaça emergiram como atividades econômicas significativas, persistindo até cerca de 1980 (Figura 25). Esta era marcou um ciclo

produtivo dominado pelo extrativismo, com a extração de borracha das seringueiras sendo proeminente nas décadas de 1950 e 1960. Com o declínio da cultura da cana, os ribeirinhos se encontraram em uma encruzilhada histórica, onde se afastaram da dependência de empregadores e se voltaram para a comercialização de produtos nativos, como o açaí (SIACO, 2015).

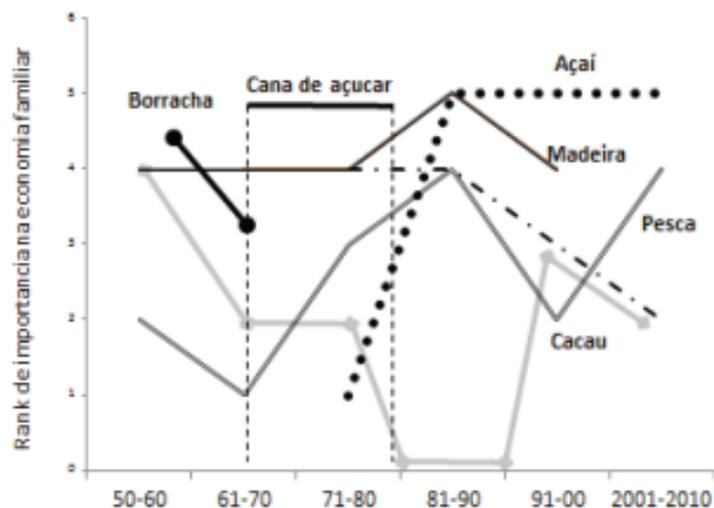
Figura 25: Cultivo de cana e cachaça à extração de borracha e comercialização de açaí na comunidade, 1965



Fonte: Erilton, 2010

Diante disso, a análise dos ciclos produtivos na comunidade de Santo Antônio revela uma adaptação constante dos ribeirinhos às mudanças do mercado ao longo das décadas, desde os anos 1950. Este período testemunhou uma transformação progressiva nas atividades agroextrativistas, refletindo-se na paisagem e na economia local (ERILTON, 2010). O gráfico 1 ilustra essas mudanças, destacando a evolução dos ciclos econômicos nas Ilhas de Igarapé Miri.

Gráfico 1: Análise das trajetórias dos sistemas de produção ribeirinha



Fonte: Navegantes, 2014

Embora o consumo do açaí fosse uma tradição entre os ribeirinhos, não era inicialmente o foco principal de suas práticas agroextrativistas. A década de 1980 testemunhou uma mudança expressiva, com os ribeirinhos adotando a extração do palmito de açazeiros para fins comerciais, substituindo a cultura da cana. Esse período também marcou um aumento da conscientização sobre a sustentabilidade, pois percebeu-se que a derrubada de palmeiras de açaí para a extração de palmito poderia comprometer a prática tradicional de consumo de açaí (HILTON, 2014).

Na década de 1990, houve um foco renovado na exploração do açaí, com algumas famílias ainda engajadas na pesca, na madeira e na produção de cacau. A organização sindical e um manejo mais dedicado dos açazeiros impulsionaram significativamente a economia local. Este período também viu o açaí ganhar popularidade fora da região, com a exportação crescendo e a fruta sendo valorizada por suas propriedades nutricionais e exóticas. A crescente demanda por açaí resultou em seu manejo intensivo e na chamada 'açazeiração' da paisagem, onde os açazeiros tornam-se predominantes (ALDO, 2009).

Apesar da influência do mercado, os ribeirinhos de Santo Antônio mantiveram uma conexão íntima com seus saberes tradicionais, herdados através das gerações. Esta relação com a natureza, embora ajustada às necessidades econômicas, não eliminou os conhecimentos tradicionais. Nos discursos das famílias entrevistadas, é evidente uma preocupação com a adoção de técnicas produtivas sustentáveis. Eles enfatizam a importância de preservar o equilíbrio ecológico e a biodiversidade da região, ao mesmo tempo em que buscam maneiras de garantir a viabilidade econômica a longo prazo.

Um exemplo emblemático dessa abordagem responsiva e adaptativa ocorreu no final da década de 1990, um período marcado pela intensiva extração do açaí. Durante este tempo, a comunidade de Santo Antônio enfrentou um problema significativo: a secagem das sementes de açaí. Isso foi largamente atribuído às práticas de monocultivo, que não apenas limitavam a diversidade da flora local, mas também começaram a exibir seus efeitos prejudiciais sobre a saúde e a produtividade das próprias palmeiras de açaí. Diante deste desafio, os ribeirinhos tomaram uma decisão proativa e iniciaram um extenso processo de reflorestamento (SANTOS, 2015).

Este esforço não se concentrou apenas em plantar mais açazeiros, mas envolveu a reintrodução de várias outras espécies nativas, criando assim um ecossistema mais equilibrado e resiliente. Esta ação visava não só preservar a principal fonte de renda da comunidade - o açaí - mas também assegurar a sustentabilidade ecológica de longo prazo da região. Os ribeirinhos,

com seu conhecimento do ambiente local e um compromisso com práticas agrícolas sustentáveis, reconheceram a importância de manter uma diversidade biológica saudável, que beneficia não apenas as palmeiras de açaí, mas todo o ecossistema.

Com isso, os ribeirinhos, ao longo das gerações, desenvolveram uma variedade de espécies de árvores frutíferas e plantas medicinais, além da conservação de animais silvestres. Apesar das mudanças na paisagem, o equilíbrio da fauna e flora permanece uma prioridade. Nas proximidades das residências, árvores de cacau, manga, buriti, jambo, andirobeira, taperebá, ingá, entre outras, são cultivadas, embora poucas sejam comercializadas (Figura 26).

Figura 26: A) pé de ingá; B) pé de taperebá; C) pé de buruti



Fonte: Autor, 2023

A preocupação em conservar espécies de plantas e árvores para manter a biodiversidade é especialmente forte entre os habitantes mais velhos da comunidade, como ilustrado pelo Seu Jorge, que mantém árvores de ingá, taperebá e buruti (Figura 24) há mais de 17 anos em seu quintal, simbolizando a história e a importância de transmitir conhecimentos tradicionais e a conservação do meio ambiente. Este modelo de policultivo, como apontado por Felizardo (2013), contribui para uma produção mais eficiente do que o monocultivo.

O açaí, como um produto altamente valorizado e demandado, continua sendo o principal vetor econômico para a comunidade de Santo Antônio. O trabalho com as sementes de açaí envolve toda a unidade familiar (Figura 27), mas geralmente são os homens e os jovens que se dedicam à coleta exaustiva da matéria-prima, especialmente durante a safra, que vai de junho a dezembro. Durante este período, muitas famílias necessitam contratar mão de obra adicional para atender à demanda de extração. As vendas e o escoamento do açaí são realizados por meio de cooperativas, intermediários ou diretamente às indústrias que processam o fruto.

Figura 27: Colheita familiar do fruto na comunidade de Santo Antônio



Fonte: Autor, 2023

Durante a entressafra, quando a produção de açaí diminui, os trabalhadores recorrem a outras estratégias para sustentar suas famílias. Estas incluem trabalhos temporários na cidade, auxílios governamentais, venda de mão de obra para outras famílias, pesca e outras atividades que complementam a renda familiar. Embora as mulheres participem ativamente na produção do açaí, principalmente na limpeza e debulha das sementes, a negociação e venda costumam ser realizadas pelos homens.

Nos últimos anos, surgiu na comunidade um movimento de mulheres buscando discutir seu papel e criar estratégias para a autonomia financeira. Este movimento inclui a venda de produtos à base de açaí, andiroba, artesanatos e alimentos, entre outros. O impacto financeiro positivo da extração do açaí é visível na infraestrutura física das residências. Embora muitas casas ainda mantenham a arquitetura tradicional de palafitas, algumas foram construídas em alvenaria ou têm estruturas de madeira mais robustas (Figura 28).

Figura 28: Casa ribeirinha na comunidade de Santo Antônio



Fonte: Autor, 2023

Melhorias no acesso a bens e serviços, como pequenas embarcações e eletrodomésticos, são evidentes. Quase todas as famílias possuem trapiches ou pontes diante de suas casas, com muitos aspirando substituí-las por estruturas de concreto, um sonho de consumo que se tornou possível para alguns devido à renda obtida com a venda do açaí. A chegada da energia elétrica há cerca de 10 anos em Santo Antônio também trouxe uma transformação significativa, permitindo o uso de vários eletroeletrônicos e eletrodomésticos pela comunidade.

A mobilidade dos ribeirinhos foi facilitada pelas 'rabetas', pequenas embarcações essenciais para o transporte na região. No entanto, alguns mais velhos da comunidade notaram que o barulho dos motores dessas embarcações afetou negativamente a pesca, uma fonte importante de proteína animal, que tem visto uma redução nos últimos anos.

A paisagem dos lotes ribeirinhos é marcada pela presença dominante de palmeiras de açaí (Figura 29). Essa transformação da paisagem, da mata original e do canal para os açazais, é parte da história da comunidade. Brito, um morador local e professor de história, relembra que na sua juventude, a frente das casas era dominada por açazais para autoconsumo ou venda esporádica de palmito, enquanto a parte traseira dos lotes era ocupada por canaviais.

“Na frente das nossas casas, tínhamos açazais que usávamos principalmente para o nosso próprio consumo e, às vezes, vendíamos o palmito. Era uma vida simples, mas cheia de conexão com a natureza. Na parte de trás, os canaviais se estendiam até onde os olhos podiam ver. Era o sustento de muitas famílias aqui. Com o tempo, tudo isso foi mudando. Os canaviais deram lugar aos açazeiros, e agora a extração do açaí se tornou nossa principal atividade. É interessante ver como nossa comunidade se adaptou às mudanças, preservando nossa conexão com a terra e procurando maneiras sustentáveis de viver”.

Figura 29: Açazal de um ribeirinho da comunidade de Santo Antônio



Fonte: Autor, 2023

Assim, com a diminuição da produção de cana, muitos membros da comunidade se voltaram para o manejo do açaí. Apesar da existência de outras espécies de plantas frutíferas e florestais em seus lotes, a paisagem foi sendo progressivamente dominada pelo açaí. Dessa forma, a região de Igarapé Miri, onde Santo Antônio se localiza, é reconhecida pela maior produção orgânica de açaí do mundo, o que atrai uma demanda significativa pelo produto.

Paralelamente, a comunidade está vinculada a dois Projetos de Assentamentos Agroextrativistas (PAE): 1) O primeiro está associado ao Programa de Apoio à Conservação Ambiental e ao Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais do Governo Federal, nomeado PAE Ilha Mutirão Japuretê, instituído em 2005 e gerido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA).

Este PAE beneficia 255 famílias, das quais 33 residem na comunidade Santo Antônio, segundo Costa e colaboradores (2013); 2) A outra parcela dos moradores de Santo Antônio faz parte de um Projeto de Assentamento vinculado ao Governo do Estado do Pará, gerido pelo Programa Estadual de Agroextrativismo (PEAEX), denominado PAEX Emanuel. Este projeto foi criado em 2008 e é administrado pelo Instituto de Terras do Pará (INTERPA), beneficiando, segundo o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Igarapé-Miri (2014), 390 famílias, das quais aproximadamente 41 são da comunidade Santo Antônio (ABREU, 2019).

A maior concentração de residências está situada próxima ao ramal conhecido como “ramalzinho”, ponto de encontro entre as vias terrestre e fluvial, marcado pelo “Porto do Açaí”, local utilizado para escoamento e comercialização da fruta. Observa-se na região que a maioria das casas é construída em madeira, mas chama a atenção o crescente número de moradias de alvenaria, geralmente dispostas de forma assimétrica ao longo do rio.

4.2.2 Serviços e infraestrutura

Na comunidade Santo Antônio, uma série de serviços e infraestruturas estão disponíveis para os moradores, contribuindo para melhorar a qualidade de vida e facilitar o dia-a-dia das pessoas. A energia elétrica está presente desde 2004, graças ao programa federal “Luz para Todos”. O abastecimento de água potável é feito através de quatro poços artesianos localizados nas proximidades do rio Santo Antônio.

A água é transportada em grandes recipientes, chamados “carotes”, que os moradores carregam em seus barcos. Para atividades domésticas como limpeza e banho, a água do rio é utilizada, captada por bombas hidráulicas e armazenada em caixas d'água. Cada morador tem seu próprio sistema de abastecimento de água do rio. A comunicação móvel é possível através

de antenas, com cobertura de duas operadoras de telefonia móvel, Oi e VIVO. Não há telefonia fixa, mas a transmissão de rádio e televisão é feita via antena parabólica.

O transporte na região pode ser fluvial ou terrestre. O transporte fluvial é realizado em pequenas e médias embarcações, enquanto o transporte terrestre conta com vans, ônibus, motos e carros. O asfaltamento parcial da estrada PA 407, iniciado em novembro de 2014, facilitou o acesso e o escoamento da produção, embora a obra ainda não tenha sido concluída.

A comunidade conta com um centro comunitário para atividades religiosas e outros eventos, uma capela em construção e uma igreja evangélica. No entanto, não há escolas na localidade; os estudantes precisam se deslocar para outra comunidade para frequentar a escola. O ensino médio e superior é oferecido em municípios próximos.

O atendimento médico é precário, com apenas um Agente Comunitário de Saúde para acompanhar as famílias. Em casos de urgência, os moradores recorrem ao hospital de Igarapé-Miri ou, para casos mais graves, aos hospitais de Abaetetuba e Belém. A condição econômica da comunidade é favorecida pela comercialização do açaí, o que permite que os moradores paguem por consultas e exames especializados quando necessário.

Além disso, há infraestruturas importantes como o “Porto Regional do Açaí” (Figura 30), que desempenha um papel crucial no escoamento da produção de açaí da comunidade e das áreas vizinhas. No porto, o açaí é pesado e armazenado antes de ser transportado para as fábricas de beneficiamento.

Figura 30: Porto regional do açaí



Fonte: Moreira, 2012

A região de Igarapé-Miri é marcada pela presença ativa de cooperativas agrícolas, sendo a Cooperativa Agrícola dos Empreendedores Populares de Igarapé-Miri (CAEPIM) e a Cooperativa de Desenvolvimento do Município de Igarapé-Miri (CODEMI) as principais referências nesse cenário. Localizada estrategicamente próxima ao Porto Regional do Açaí, a CAEPIM, fundada em 2005, tem um papel significativo na comercialização dos frutos do açaí produzidos pelos agricultores da comunidade de Santo Antônio.

Ela funciona como intermediária entre os agricultores e as fábricas beneficiadoras, visando assegurar uma remuneração mais justa para os produtores locais. Contudo, apesar dos esforços da CAEPIM em fortalecer os agricultores locais e melhorar a comercialização dos produtos, a presença de intermediários (atravessadores) na região ainda é uma realidade, o que pode afetar negativamente os lucros dos produtores.

Por outro lado, a CODEMI, que surgiu em 2006 após divergências internas durante a formação da CAEPIM, também atua na área, embora de maneira distinta. Não obstante as divergências passadas, ambas as cooperativas são consideradas agentes ativas nos empreendimentos cooperativos da região. Além da produção de açaí, outras atividades econômicas ajudam a compor a renda dos moradores de Santo Antônio. O comércio informal, representado por pequenos estabelecimentos como tabernas e mercearias, é uma fonte de renda complementar e um importante fornecedor de produtos, especialmente os industrializados.

Um levantamento realizado por Costa et al (2013) na comunidade (Figura 31) revelou que a maioria dos agricultores (83%) considera a produção do açaí e a extração do palmito como as principais atividades geradoras de renda. No entanto, a extração do palmito é vista como uma atividade secundária, com menor valor comercial em comparação ao açaí. Essa dinâmica econômica e social demonstra a complexidade das relações de produção e comercialização na região, assim como a importância das cooperativas e do comércio local na sustentação da comunidade e na promoção de melhores condições de vida para os moradores.

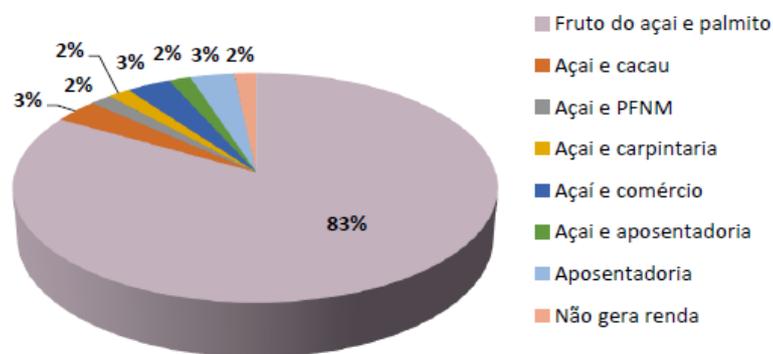
Em torno de 3% dos habitantes ribeirinhos não têm atividades que geram renda, sendo predominantemente indivíduos idosos e com saúde frágil. Estes dependem unicamente dos benefícios previdenciários, visto que não têm interesse ou herança em atividades agrícolas. Cerca de 2% dos moradores ribeirinhos da região do Santo Antônio se dedicam a atividades adicionais, além da colheita do açaí e da extração do palmito.

Dentro desse contexto, eles se beneficiam da exploração de Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM), como a coleta de sementes, além de serviços de carpintaria e rendas advindas da aposentadoria, complementando assim o seu sustento. Foi observado que 2% dos

ribeirinhos não dependem economicamente de atividades produtivas em suas terras, utilizando o local apenas para habitação e lazer. A produção nesses casos é destinada ao autoconsumo. De maneira geral, esses moradores possuem empregos formais ou comissionados, muitos dos quais são funcionários públicos municipais.

A comunidade de Santo Antônio se destaca como uma referência na produção de açaí, sendo reconhecida pelo setor e beneficiada pela presença do porto. Este último facilita o transporte de produtos de comunidades vizinhas e até de outros municípios, como Abaetetuba, otimizando o processo de escoamento dos produtos.

Figura 31: Atividades produtivas realizadas no lugar



Fonte: Costa *et al*, 2013

4.2.3 Atividades produtivas desenvolvidas pelos ribeirinhos

Ao delinear e analisar as informações coletadas através dos questionários aplicados, foi possível notar que os aspectos mais significativos para diferenciar os sistemas de produção presentes na comunidade estão principalmente atrelados às fontes de renda das famílias, estando estas intrinsecamente ligadas às atividades nas quais se investe mais recursos.

Com base na situação concreta observada e empregando os critérios previamente definidos para distinguir os sistemas de produção, foi viável categorizar a produção em três tipos principais² (Quadro 2). O primeiro é marcado pela predominância do cultivo de açaí (Anexo G). O segundo reúne práticas de cultivo combinado de açaí e cacau (Anexo H). O terceiro tipo envolve o cultivo de açaí em conjunto com o extrativismo de Produtos Florestais Não-Madeireiros (PFNM) (Anexo I).

² Essas categorias, cada uma a sua maneira, espelham estratégias específicas de sobrevivência e geração de renda, evidenciando a rica diversidade de práticas agrícolas e estilos de vida presentes na comunidade.

Quadro 2: Caracterização dos tipos do sistema de produção classificados na área do estudo

Tipos Características	1) Açaí	2) Açaí + Cacau	3) Açaí + PFM
Quantidade de família/estabelecimentos	20	03	07
Principal fonte de renda	Açaí	Açaí	Açaí
Principal arranjo de espécies	Extensos açazais predominância de açaí	Predominância dos açazais consorciados com cacau	Açaí consorciado com as espécies florestais
Proporção da área com açazal (%)	77%	65%	60%
Tipo de manejo predominante	Intensivo/moderado	Intensivo/moderado	Intensivo/moderado/mínimo
Mão-de-obra utilizada	Familiar (masculina) e contratada	Familiar (masculina) e contratada	Familiar (masculina e feminina) e contratada

Fonte: Autor, 2023

Nota-se que a maioria dos sistemas produtivos avaliados enquadram-se no Tipo 1 - predominância do açaí, com 20 (n:30) entrevistados ressaltando essa prática. Esta centralização das atividades em torno do açaí se deve ao aumento da renda que a cultura tem proporcionado nos últimos anos. As propriedades do Tipo 1 apresentam características distintas, como a presença de vastos açazais e cerca de 77% do lote dedicado à produção de açaí. Predomina o manejo intensivo e moderado, embora haja registros de manejo mínimo.

O manejo intensivo costuma formar grandes agrupamentos de açazeiros nas margens dos rios, com um número significativamente maior de indivíduos em comparação com outras formas de manejo. Importante destacar que isso não impede a presença de outras espécies, ainda que em menor densidade, associadas ao açaí.

A força de trabalho empregada é majoritariamente familiar, com predominância masculina, que supervisiona os trabalhadores contratados, especialmente durante a safra. Os sistemas de produção desse grupo focam exclusivamente na produção do açaí, e a presença de outras espécies vegetais na área é justificada pela necessidade de manutenção dos açazais e pelo consumo de frutas exóticas e nativas pela família.

Durante a safra, há necessidade de contratar mão de obra externa para colheita e processamento dos frutos. Observou-se que a oferta de trabalho é insuficiente para atender à demanda produtiva. Assim, os trabalhadores especializados em colheita de açaí são altamente

disputados na região, o que leva a estratégias de fidelização por parte dos produtores, como o pagamento pela produtividade diária em frutos de açaí, em vez de dinheiro.

A extração de palmito é vista pelos agricultores familiares como um subproduto do manejo das touceiras e estipes mais velhos, uma prática realizada anualmente nos açazais. A melhoria socioeconômica foi percebida e tornou-se visível nos avanços das propriedades, com constantes investimentos provenientes da venda do açaí.

Um exemplo claro dessa transformação são as melhorias nas moradias, com destaque para a modernização dos banheiros, que passaram de estruturas rudimentares para instalações de alvenaria, com azulejos e água encanada. Outro reflexo do aumento de renda no Tipo 1 é a aquisição de bens de consumo, como eletrodomésticos modernos, computadores, serviços de internet, TV a cabo, telefones celulares, freezers, além da compra de veículos e embarcações maiores e mais potentes. Há também um investimento crescente em serviços de saúde e educação.

Uma peculiaridade desse grupo é o conhecimento aprofundado sobre inovações tecnológicas relacionadas ao manejo do açaí, o que se reflete na adaptabilidade de seus sistemas produtivos às demandas do mercado local. Isso permite que desenvolvam e adaptem técnicas produtivas, consolidando-se como especialistas na produção de açaí em ecossistemas de várzea.

No que diz respeito a inovações, observou-se uma nova técnica adotada por alguns agricultores familiares no manejo das touceiras, reduzindo o número de estipes por touceira para apenas um. Esta prática experimental visa aumentar a produção de cachos, e embora promissora, necessita de estudos mais aprofundados para confirmar sua eficácia. Outra inovação praticada por este grupo é o manejo da inflorescência, buscando direcionar a produção para o período chuvoso.

O sistema de produção tipo 2 é caracterizado pela combinação do cultivo de açaí com o de cacau. Dentro deste grupo, foram identificados 03 (n:30) entrevistados, sendo a produção de açaí a principal fonte de renda, enquanto o cultivo de cacau (*Theobroma cacao*), destinado à produção de amêndoas para fabricação de chocolate, funciona como um complemento financeiro. A venda das amêndoas de cacau acontece principalmente na cidade de Igarapé-Miri.

Nas áreas pertencentes ao tipo 2, também se encontram outras variedades de plantas, em sua maioria frutíferas como mangueiras, cupuaçuzeiros, bananeiras, coqueiros e limoeiros. Contudo, a produção dessas espécies é destinada ao consumo próprio da família. Além das frutas, algumas árvores madeireiras de valor econômico são mantidas, incluindo espécies como

andiroba, murumru, virola e miriti. No caso do miriti, há uma seleção para remover os exemplares “machos”, que não produzem frutos.

Quanto ao arranjo das culturas, a proporção do lote ocupada pelos açaiçais gira em torno de 60%, com predominância de práticas de manejo intensivo e moderado, embora também se observe áreas com manejo mínimo. A força de trabalho é majoritariamente familiar e masculina, sendo comum a contratação de trabalhadores externos durante a safra de açai. Já para o cultivo de cacau, as atividades de colheita, despulpamento e secagem das amêndoas são realizadas pela própria família, mantendo a predominância de mão-de-obra masculina.

Os agricultores familiares que se enquadram no tipo 2 estão envolvidos na dinâmica das inovações tecnológicas, adquirindo e disseminando conhecimentos sobre práticas de manejo tanto do açai quanto da cultura do cacau. O tipo 3 engloba um sistema de produção que alia o cultivo do açai com a exploração de Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM), tendo sido este perfil identificado em 07 (n:30) dos entrevistados. Neste cenário, a cultura do açai se destaca como a principal fonte de rendimento, ao passo que a produção advinda dos PFNM, incluindo a coleta de sementes de espécies como ucuúba (*Virola surimanesis*), andiroba (*Carapa guianensis*), miriti (*Mauritia flexuosa*) e murumuru (*Astrocaryum murumru*) (Figura 32), assume um papel complementar na renda das famílias ribeirinhas deste grupo.

Figura 32: Coleta de sementes de murumuru



Fonte: Autor, 2023

A atividade com os PFNM teve início em 2012, impulsionada por um contrato firmado entre a comunidade local, representada pela CAEPIM, e a Empresa Natura Cosméticos S.A., que inicialmente interessou-se pelas sementes de murumuru, para posteriormente expandir a parceria incluindo a produção de sementes de miriti, andiroba e ucuúba. Os ribeirinhos que fazem parte deste tipo de sistema de produção possuem em seus lotes uma quantidade

significativa de palmeiras de murumuru, espécie que antes era negligenciada por não apresentar valor econômico aparente.

A partir desse novo cenário, houve um estímulo à valorização econômica e à conservação dessas espécies florestais nos terrenos, resultando em um arranjo predominante de açazais acompanhado de uma presença marcante de espécies florestais. A área ocupada pelos açazais corresponde a cerca de 60% do total, com práticas de manejo que vão do intensivo ao mínimo. Foi notado também que a produção de óleo de andiroba é uma atividade significativa na região, sendo considerada uma tradição local.

A colheita do fruto se dá entre janeiro e abril, coincidindo com a entressafra do açaí. A extração do óleo é feita de maneira artesanal e rústica, resultando em dois tipos de óleo: um de alta qualidade e outro de qualidade inferior (Figura 33). O resíduo dessa produção, referido pelos ribeirinhos como óleo "sujo" de andiroba, é comercializado para olarias. No entanto, a massa bruta restante após a extração do óleo não tem um destino definido, sendo descartada ou doada à população local para uso como repelente.

Figura 33: Sementes (A) e resíduos da extração do óleo andiroba (B)



Fonte: Autor, 2023

A palmeira de miriti emerge como outra espécie de significativo valor cultural e econômico no contexto descrito. Seus frutos são amplamente comercializados, seja para a Empresa Natura Cosméticos S.A., seja para o mercado local, que se volta para a produção do mingau de miriti. Este último é um produto altamente valorizado pelos moradores de Igarapé-Miri, especialmente durante o período de entressafra, quando o tradicional mingau de açaí dá lugar ao mingau de miriti, mantendo assim a demanda e a comercialização dos frutos.

Outro aspecto notável neste grupo é o esforço dedicado ao replantio do arumã (*Ischnosphon polyphyllus*), espécie típica das áreas de várzea e que, no passado, era mais

frequente na localidade. O arumã é utilizado na confecção de artesanato, como cestos, cordas e cordões, mas seu uso principal está na produção de "rasas", usadas para o transporte e armazenamento do fruto do açaí pelos moradores ribeirinhos.

Atualmente, a presença do arumã nas áreas de Santo Antônio é escassa, o que tem reflexos diretos na disponibilidade de "rasas" para os produtores de açaí. Como alternativa, alguns têm optado pelo uso de cestos feitos de material reciclado de garrafas PET ou pela aquisição de talas de arumã de outras áreas.

No que diz respeito à mão-de-obra empregada neste grupo, observa-se a predominância da força de trabalho familiar masculina, embora haja contratação de mão-de-obra externa durante o período de safra e nas atividades de manejo das touceiras e roçagem. As mulheres, por outro lado, desempenham um papel crucial nas atividades relacionadas à coleta de sementes e à extração do óleo de andiroba. A comercialização dos produtos derivados dos PFMN tem se mostrado uma alternativa promissora de geração de renda e atividade para as mulheres da comunidade de Santo Antônio, uma vez que a produção de frutos de açaí é realizada exclusivamente por homens.

4.2.4 Aspectos da produção do açaí na comunidade

A produção de açaí na comunidade de Santo Antônio acontece durante todo o ano, intensificando-se principalmente no período da safra do açaí, que acontece de agosto a dezembro, conforme esquematizado no quadro 3. Nos meses de janeiro e fevereiro, a comunidade se envolve na "resto da catação", um termo local utilizado para descrever o período de baixa produção de açaí, que corresponde ao final da safra. Durante esse tempo, também é realizada a limpeza das touceiras, com a remoção dos estipes mais altos e/ou menos produtivos, e o aproveitamento do material para a extração do palmito, que geralmente é mais grosso.

Quadro 3: Esquematização das atividades de produção do açaí em Santo Antônio

ATIVIDADES	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
AÇAÍ	Manejo						Coleta					
	Resto da catação do açaí, limpeza das touceiras (Retirada do palmito grosso).		Limpeza do mato, Limpeza das touceiras (Retirada do palmito fino)				Pico da safra					Catação do açaí
CLIMA	Chuva				Veranico		Sol					Início das chuvas

Fonte: Costa *et al*, 2013

À medida que o ano avança, entre março e junho, os agricultores familiares focam na preparação para a próxima safra. Isso envolve a limpeza do mato e das touceiras, buscando reduzir o número de estipes por touceira para três, uma prática comum na região. Essa limpeza

não só facilita o manejo do açazal, mas também ajuda a aumentar a produção de frutos. Durante os meses de maio e junho, ocorre uma limpeza mais intensa do mato, servindo como uma preparação para o período de safra que se aproxima.

A manutenção anual dos açazais é uma parte crucial das práticas agrícolas da comunidade, visando um aumento progressivo na produção de açaí e a manutenção de um nível constante de produção ao longo do tempo. O açazal, sendo uma unidade de produção dinâmica, requer uma intensificação das técnicas de manejo, que são adaptadas às necessidades dos ribeirinhos e às capacidades suportivas da área. Essas práticas não só asseguram uma produção estável e crescente de açaí, mas também contribuem para a sustentabilidade e eficiência da agricultura familiar na região.

Lopes (2006) destaca a complexidade envolvida na produção do açaí, ressaltando como fatores como o tamanho da área, o tipo de manejo adotado e a composição e distribuição de outras espécies vegetais na área podem influenciar diretamente na produtividade do açazeiro. Os ribeirinhos, que têm um profundo conhecimento prático sobre seus ecossistemas, entendem a necessidade de cuidados específicos com os açazais para garantir uma boa produção. Eles empregam estratégias como o enriquecimento das áreas com mudas nativas e a implementação de faixas de intensificação de manejo para otimizar os resultados.

No entanto, a relação entre intensificação do manejo e diversificação de espécies é um fator crucial a ser considerado. Enquanto a intensificação do manejo é necessária para aumentar a produção, especialmente em lotes menores, a diversificação de espécies é vital para a sustentabilidade e resiliência do ecossistema como um todo. As faixas de intensificação do manejo ajudam a equilibrar essa dinâmica, permitindo que os agricultores otimizem a produção do açaí enquanto mantêm um ecossistema diversificado e saudável. Essa abordagem não só beneficia a produção do açaí, mas também fortalece o ecossistema local, promovendo uma agricultura familiar mais sustentável e resiliente.

Os dados coletados na comunidade de Santo Antônio indicam uma produção significativa de açaí, com variações substanciais dependendo do nível de manejo aplicado às áreas de cultivo. De acordo com informações da CAEPIM (2015), as áreas submetidas a manejo intensivo produzem, em média, 4.200 Kg/ha, enquanto as áreas com manejo moderado produzem cerca de 2.240 Kg/ha e aquelas com manejo mínimo, 840 Kg/ha, durante o período da safra que vai de julho a outubro. Isso indica que um lote bem gerido pode produzir até 7.280 Kg/ha, com a produção se estabilizando a partir do sexto ano. Ferreira (2006), em um estudo

conduzido pela EMBRAPA/CPATU, registrou uma produção ainda mais impressionante de 8.456 kg/ha em áreas de várzea manejada.

É notável que todos os estabelecimentos familiares em Santo Antônio pratiquem algum tipo de manejo nos açazais, embora as práticas específicas possam variar, principalmente no que diz respeito à adoção de roçagem mecanizada ou manual. Essa roçagem, que remove ervas daninhas e cipós para facilitar o acesso à mata e a manutenção das palmeiras, geralmente é realizada no final do inverno amazônico, podendo ocorrer até três sessões de limpeza conforme necessário.

4.2.5 A comercialização do fruto

A comercialização do açaí na comunidade de Santo Antônio acontece predominantemente no Porto Regional do açaí, situado às margens do rio Santo Antônio. Esse local funciona como um ponto crucial para a pesagem, venda e embarque do fruto, e é também onde as negociações são realizadas, envolvendo atravessadores, produtores e cooperativas. De acordo com a CAEPIM (2015), os canais de comercialização do fruto são diversificados, mas uma parcela significativa da produção é destinada às agroindústrias e bateadeiras de açaí.

O processo de comercialização em Santo Antônio se intensifica durante a safra, que ocorre de agosto a dezembro. O carregamento dos caminhões no porto geralmente começa por volta das 16h e se estende até a madrugada. As principais agroindústrias que adquirem a produção local incluem São Pedro (Castanhal), Cooperativa Agrícola de Tomé-Açú/CAMTA e Bonny Açaí, todas com contratos fechados com a CAEPIM. A rede de comercialização é extensa e complexa, envolvendo atravessadores, produtores, cooperativas e agroindústrias, com relações nem sempre claras.

A formação de preço do açaí é um tópico complexo e, segundo a CAEPIM, são as agroindústrias que têm um papel central na determinação dos valores, considerando fatores como a época do ano (oferta e demanda), qualidade, volume, regularidade e logística. Durante a entressafra, os preços tendem a ser mais atrativos, levando alguns ribeirinhos a manejar suas áreas para produzirem nesse período (janeiro-julho).

Os agricultores familiares destacam que o valor pago pelas agroindústrias está atrelado à qualidade do fruto, sendo o açaí do município de Igarapé-Miri frequentemente referenciado como padrão. No entanto, há um sentimento de descontentamento entre os produtores, que afirmam não ter participação na formação do preço do fruto do açaí, evidenciando a necessidade de maior transparência e equidade nas negociações e na distribuição de valor na cadeia produtiva do açaí.

5 CONCLUSÃO

A história de Igarapé-Miri é um exemplo notável de adaptação e resiliência. Desde os tempos coloniais, quando influenciado pelas ordens religiosas, até a recente ascensão do açaí como pilar da economia, o município tem demonstrado uma boa habilidade em se adaptar a diferentes contextos econômicos. Essa trajetória, marcada por diversas transformações, ilustra a versatilidade e força da comunidade local em enfrentar e superar desafios econômicos variados.

A ascensão do açaí como um elemento central da economia na cidade representa uma mudança significativa, posicionando o município como um dos principais produtores e exportadores do Brasil. Esta transformação não apenas revitalizou a economia local, mas também impactou o estilo de vida e o bem-estar dos moradores, evidenciando a capacidade da região de aproveitar recursos naturais para fomentar o desenvolvimento socioeconômico.

Culturalmente, Igarapé-Miri tem mantido e celebrado sua identidade única. Festivais como o Canta Anapu Fest Açaí são mais do que eventos; são expressões vivas da cultura local, enfatizando a importância da preservação cultural e ambiental. Estes festivais reforçam a conexão da comunidade com suas raízes, tradições e o meio ambiente, sublinhando a valorização da herança cultural no meio de mudanças econômicas.

Assim, a cidade possui um forte compromisso com a preservação de sua identidade com o fruto, refletida em festivais e celebrações que homenageiam tanto o açaí quanto a rica herança cultural. Este respeito pela cultura e pelo meio ambiente destaca Igarapé-Miri como um exemplo de como as tradições podem ser mantidas e valorizadas, independentemente das mudanças e desafios externos, demonstrando uma abordagem equilibrada e sustentável ao desenvolvimento cultural.

Em relação a comunidade de Santo Antônio, também é importante reconhecer a notável capacidade de adaptação e transformação socioeconômica e cultural local. A transição da dependência histórica da cana-de-açúcar e da borracha para a exploração do açaí representou uma mudança expressiva na economia e no estilo de vida local. Este processo evidencia uma forte resiliência e uma adaptação estratégica às novas realidades econômicas.

Além disso, a preservação cultural e o conhecimento tradicional na comunidade de Santo Antônio são fundamentais. A valorização do açaí, ultrapassando seu valor econômico e tornando-se um elemento central da identidade cultural local, demonstra um profundo respeito e comprometimento com as práticas sustentáveis e a herança cultural da região.

Os desafios enfrentados, como as consequências do monocultivo, foram superados com a adoção de práticas de reflorestamento e diversificação agrícola, refletindo a adaptabilidade e resiliência da comunidade. Esta trajetória histórica de Santo Antônio é um testemunho da capacidade de uma comunidade de se reinventar, preservando suas raízes culturais e se adaptando às mudanças econômicas e ambientais.

Diante disso, o açaí, além de ser um pilar econômico para Igarapé-Miri e Santo Antônio, transcendeu seu papel para se tornar um símbolo cultural, integrando-se à identidade territorial local. Representa não apenas um recurso, mas uma ligação com as tradições, a história e o modo de vida da região. A valorização do açaí em festivais e na vida cotidiana destas comunidades reflete uma conexão com o ambiente amazônico e um respeito pelas práticas ancestrais, evidenciando como a cultura e a natureza podem coexistir de forma harmônica e sustentável.

REFERÊNCIAS

- AIRTON, J. S. **Igarapé-Miri no século XX: Anexação e Autonomia em um contexto de reorganização territorial no Brasil.** In: ALVES, R. P. & COSTA, M. J. (Eds.). *Dinâmicas Territoriais e Administração Pública no Brasil.* Rio de Janeiro: Editora FGV, 2017. p. 201-224.
- ALDA, E. G. **Acordos e desafios na indústria canavieira de Igarapé-Miri: A relação entre proprietários de engenhos e agricultores.** *Revista de Economia e Agronegócio do Norte*, v. 15, n. 2, p. 110-130, 2007.
- ALICE, F. B. **Influência do manejo da água sobre o crescimento de açazeiros em Roraima.** *Revista Agroambiente On-line*, v. 12, n. 1, p. 9-16, 2018.
- ALINDO, S. F. **Rios e igarapés como fontes de vida em Igarapé-Miri: Pesca, recursos e aprendizado na comunidade.** *Revista de Ecologia e Sociedade da Amazônia*, v. 24, n. 1, p. 33-56, 2009.
- ALISON, J. P. **Expansão territorial e conflitos na Amazônia: O caso de Igarapé-Miri no século XVIII.** *Revista Brasileira de História & Geografia*, v. 21, n. 3, p. 77-102, 2009.
- ALMEIDA, J. M. **Açaí (Euterpe oleracea Mart.): Composição e Benefícios para a Saúde.** *Revista Brasileira de Nutrição Funcional*, v. 31, n. 1, p. 44-52, 2017.
- ALMEIDA, S. S.; SILVA, P. J. D. **Estrutura ecológica de açazais em ecossistemas inundáveis da Amazônia.** In: JARDIM, Mário Augusto Gonçalves; MOURÃO, Leila; GROSSMANN, Monika. **Açaí (Euterpe oleracea Mart.): possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico.** Belém: MPEG, 2004. p. 37-51.
- ALVES, R. S. **Avaliação do cultivo de açaí (Euterpe oleracea Mart.) em diferentes altitudes na região Amazônica.** *Revista de Ciências Agrárias*, v. 41, n. 1, p. 29-36, 2018.
- AMADO, T. P. **Transformações Socioambientais em Santo Antônio de Igarapé-Miri: Geografia, ecossistemas e economia.** In: OLIVEIRA, M. R. & SANTOS, J. C. (Eds.). *Ecologia e Desenvolvimento na Amazônia.* Belém: Editora Pará, 2015. p. 87-112.
- AMORIM, T. S. **A produção, venda e renda do açaí: um estudo no município de Igarapé-Miri/PA.** In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 8.; SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 9., Curitiba, 2017. *Anais [...]* Curitiba, 2017.
- AMORIM, H. (2018). **Procedimento padronizado de produção de açaí.** Editora Agrobrasil.

ANDERSON, A. B. ; IORIS, E. M. A lógica do extrativismo: manejo de recursos e geração de renda por produtores extrativistas no estuário amazônico. In: DIEGUES, A. C.; MOREIRA, A. de C. C. (Org.). **Espaços e recursos naturais de uso comum**. São Paulo: NUPAUB – USP, 2001. p. 163-179.

ARUANA ELARRAT CANTO, Sergio: **Processo Extrativista do Açaí: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a coleta de frutos**, Florianópolis, 11 de dezembro de 2001 pg 33 á 34.

BATISTA, J. M. **A história do rio Igarapé-Miri e suas influências na região do Pará**. Dissertação de Mestrado em História. Universidade Federal do Pará. Belém, 2017. 250 p.

BARREIRA, J. C. V. **Propriedades Antioxidantes e Anti-Inflamatórias do Açaí**. Revista Brasileira de Plantas Medicinaias, v. 18, n. 4, p. 1005-1013, 2016.

BRANDÃO, C. **Equipamentos em aço inox para processamento de açaí**. Editora Brasileira de Alimentos, 2016.

BRITO, C. A. **Transformações e Desenvolvimento em Igarapé-Miri: A reestruturação em distritos no século XX**. Revista de Estudos Urbanos e Regionais da Amazônia, v. 8, n. 1, p. 45-68, 2010.

CICERO, F. L. **A exploração de madeiras na Amazônia e o desenvolvimento de Igarapé-Miri no século XVII**. Dissertação de Mestrado em História Econômica. Universidade Federal do Pará. Belém, 2015. 320 p.

CAIO, R. L. et al. **Drenagem e manejo de água na agricultura**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2015.

CAMPOS, L. T. **Manejo da água para cultivo de açaí no estado do Pará**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2019.

CAMILA, M. **Balcões de aço inox na indústria de processamento de açaí**. Editora Alimentação e Tecnologia, 2018.

CARVALHO, J. A. L. et al. **Irrigação na cultura do açaizeiro (Euterpe oleracea Mart.)**.

Revista Brasileira de Agricultura Irrigada, v. 10, n. 3, p. 750-760, 2016.

CLEIDIANE, A. (2017). **A relação espiritual com o açaí**. Editora Espiritualidade Amazônica.

COSTA, A. P. D; SOUZA, B.O.A. S; MODESTO, D. de O; FORMIGOSA, M.M; MOREIRA, S.D. **Diagnóstico da comunidade de Santo Antônio, Igarapé-Miri, Baixo Tocantins, PA.** Monografia de especialização no curso em Extensão Rural, sistemas agrários e ações de desenvolvimento/AGIS. UFPA/NCADR. Belém. 20.

CUNHA, E. M. Mutirão e trabalhadoras de Igarapé-Miri: açaí como alternativa econômica no contexto de gênero. **Papers NAEA**, Belém, [S. v.], n. 206, p. 1-26, 2016.

DAILSON, R. B. **A formação da paróquia de Igarapé-Miri e os primórdios da agricultura na região.** In: SOUZA, M. L. (Ed.). *História Agrária da Amazônia: Das origens ao século XIX.* Manaus: Editora Valer, 2011. p. 154-176.

DAMASCENO, E. M. S. **Associativismo, desenvolvimento endógeno e formação da cedia produtiva do açaí em Igarapé-Miri:** um estudo de caso. Dissertação de mestrado em Planejamento do Desenvolvimento/PLADES. NAEA/UFPA. Belém, 2009. 143p.

EMBRAPA. (2018). **Açaí: do cultivo à comercialização.** Brasília, DF: Embrapa.

FABIO, J. P. **Vida e cultura ribeirinha: A adaptação das comunidades indígenas de Igarapé-Miri.** Revista de Antropologia da Amazônia, v. 22, n. 2, p. 58-82, 2010.

FARIAS, J. E. D. S. **Manejo de açazais, riqueza florística e uso tradicional de espécies de várzea do estuário amazônico.** Dissertação de mestrado em Biodiversidade Tropical-Ecologia. Universidade Federal do Amapá. 2012. 102 p.

FERREIRA, A. (2014). **O açaí como elo entre passado e presente.** Editora Cultura Amazônica.

FERNANDES, G. (2012). **O açaí em cerimônias tradicionais.** Editora Tradições Ancestrais.

FIEL, A. R. **A Associação Mutirão e a expansão para Ponta Negra: Açaí, empoderamento feminino e desenvolvimento comunitário.** Belém: Editora Amazônia, 2014. 280 p.

FREDILSON, A. (2015). **O açaí como fonte de renda para comunidades rurais.** Editora Amazônia Sustentável.

FREITAS, A. C. **Características do fruto de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) durante a maturação.** Revista Brasileira de Fruticultura, v. 37, n. 4, p. 861-866, 2015.

FREITAS, M. A. B; VIEIRA, I.C.G; ALBER NAZ, AL.K.M. **Alterações florísticas e estruturais em várzea manejada para a produção de açaí (*Euterpe oleracea*)**. 64º Congresso Nacional de Botânica, Belo Horizonte, Nov. 2013.

GAL, L. R. **Os igarapés como centros sociais e culturais em Igarapé-Miri**. Revista de Estudos Culturais da Amazônia, v. 12, n. 4, p. 76-95, 2009.

GONÇALVES, P. H. **Caracterização físico-química de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) em diferentes estádios de maturação**. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

GONÇALVES, A. O.; ABDALA, M. C. “Na banca do 'seu' Pedro é tudo mais gostoso”: personalidade e sociabilidade na feira-livre em Igarapé-Miri. **Ponto.Urbe (USP)**, São Paulo, v. 2, [s. n.], p. 1-7, 2013.

HAESBAERT, R.; SILVA, M. A.; PEREIRA, L. F. et al. **Redes Sociais e Identidades nos Territórios Ribeirinhos: Uma Análise Sociológica**. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Fictícia, Cidade Fictícia, 2006.

HENRIQUE, M. (2013). **O valor comercial do açaí na região amazônica**. Editora Floresta Viva.

HIAGO, R. (2017). **Desenvolvimento sustentável da indústria do açaí na Amazônia**. Editora Sustentabilidade Amazônica.

HIGOR, R. **Mesa de catação, tanques de lavagem e máquina de branqueamento no processamento de açaí**. Editora Tecnologia de Alimentos, 2015.

HILTON, L. (2014). **Processamento de frutos de açaí: técnicas e boas práticas**. Editora Brasil Tropical.

HOLIS, S. (2018). **Empregos indiretos na indústria do açaí: Oportunidades e desafios**.

HULKMAN, J. A. **O Açaí em Igarapé-Miri: Alimento, espiritualidade e cultura**. São Paulo: Editora Cultura Amazônica, 2010. 240 p.

HYSTAC, J. A. **A ascensão da indústria canavieira em Igarapé-Miri: O Engenho Santa Cruz e a produção de cachaça**. Belém: Editora da Amazônia, 2010. 210 p.

IGARAPÉ-MIRI. **Regulamento do Complexo de Feiras e Mercado Público Municipal Miguel Tourão Pantoja**. Igarapé-Miri: Prefeitura de Igarapé-Miri, 2016.

ILDA, A. (2020). **Comércio de açaí no Pará**. Editora Norte Agropecuário.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. (2021). **Produção de açaí no Brasil**. Rio de Janeiro, RJ: IBGE.

JARDIM, M. A.G.; AMARAL, D. D..do.;SANTOS, G.C. dos. et al. **Análise florística e estrutural para a avaliação da fragmentação nas florestas de várzea do estuário amazônico**. In: JARDIM, M.A.G.; MOURÃO, L.; GROSSMANN, M. (Ed.). **Açaí: possibilidades e limites para o desenvolvimento no estuário amazônico**. Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 2004. P-233-252 (Coleção Adolpho Ducke).

JULIANA, M. (2020). **Potencial do açaí no Acre**. Editora Floresta Amazônica.

LEVIANO, S. R. **Urbanização e desafios socioeconômicos em Igarapé-Miri: O caso do bairro Cidade Nova**. Revista de Desenvolvimento Urbano da Amazônia, v. 18, n. 3, p. 99-123, 2011.

LISA, M. J. **O Festival de Escoteiros do Mar Sarges Barros em Igarapé-Miri: Iniciativa de Dorival e Conceição Galvão**. In: COSTA, H. P. & SILVA, F. G. (Eds.). **Movimentos Sociais e Cultura na Amazônia**. Manaus: Editora Rio Negro, 2010. p. 134-158.

LOBATO, F. H. S. **Farinha de feira: memórias, trajetórias e saberes de vendedores e produtores de farinha em feiras de Igarapé-Miri (PA)**. Belém, 2014. 23 f. Relatório de pesquisa (Iniciação Científica) – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Universidade Federal do Pará, Belém, 2014.

LOPES, R. C. **Compostos bioativos e atividade antioxidante de frutos de açaizeiros do estuário amazônico**. Química Nova, v. 41, n. 8, p. 846-852, 2018.

LOPES, L. M. B. **Mercado e distribuição dos retornos sociais do manejo do açaí para produção de fruto**. 2001. 73 p. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade da Amazônia, Belém, 2019.

LUCAS, P. (2017). **Sanitização de frutos de açaí**. Editora Amazonas.

LUCIA, M. E. **O açaí antes da colonização: Uso e significado entre os povos indígenas de Igarapé-Miri**. In: GONÇALVES, T. R. (Ed.). **Pré-História da Amazônia: Vida e Cultura antes de Colombo**. São Paulo: Editora Unesp, 2011. p. 110-135.

- LUSTO, K. F. **Projeto Mutirão: Empoderamento feminino e desenvolvimento rural em Igarapé-Miri.** Revista de Estudos de Gênero e Agricultura Familiar, v. 19, n. 4, p. 78-102, 2011.
- MACHADO, G. C. **Efeito de temperaturas e durações de frio na germinação de sementes de açaí** (*Euterpe oleracea* Mart.). Revista Brasileira de Sementes, v. 35, n. 1, p. 146-150, 2013.
- MACHADO, R. (2016). **Técnicas de preparo do açaí e sua importância cultural.** Editora Tradições Alimentares.
- MAUÉS, R. H. **Pluralismo religioso na Amazônia paraense: Interação e destaque das devoções católicas.** Revista de Estudos Sociais e Religiosos da Amazônia, v. 16, n. 1, p. 34-60, 2005.
- MENDES, R. F. et al. **Análise da precipitação pluviométrica em áreas de cultivo do açaí na Amazônia Oriental.** Revista Brasileira de Geografia Física, v. 5, n. 4, p. 770-779, 2012.
- MENDONÇA, R. A. et al. **A influência da inundação e da sazonalidade na formação dos solos das planícies de inundação do estado do Amapá.** Revista Brasileira de Ciências Agrárias, v. 7, n. 3, p. 441-446, 2012.
- MOURA, J. F. **Cultivo de Açaizeiro: Potencial Econômico e Ambiental na Amazônia.** Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2015.
- NASCIMENTO, G. L. et al. **Disponibilidade de nutrientes em Latossolos e Argissolos da Amazônia sob diferentes coberturas vegetais.** Revista Brasileira de Ciência do Solo, v. 36, n. 6, p. 1876-1886, 2012.
- NASCIMENTO, E. B. et al. **Influência do estresse hídrico na fisiologia do açaizeiro.** Revista Agropecuária Técnica, v. 36, n. 2, p. 39-44, 2015.
- NOGUEIRA, O.L.; GALVÃO, E.U.P; OLIVEIRA, R.P. de; MOREIRA, D.A. **Relações entres caracteres fenotípicos quantitativos e a produção de palmito de açaizeiro** (*Euterpe oleracea*).In: JARDIM, M. A.G.; MOURÃO, L.; GROSSMANN, M. (Ed.). **Açaí: possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico.** Belém: MPEG, 2004
- NOGUEIRA, O.L.; HOMMA, A.K.O. **Análise econômica de sistemas de manejo de açaizais nativos no estuário amazônico.** Belém: EmbrapaCPATU, 1998. 38p. (EmbrapaCPATU. Documentos, 128).

- NUNES, R. F. et al. **Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) como fonte de compostos fenólicos e capacidade antioxidante.** Brazilian Journal of Food Technology, v. 18, n. 3, p. 214-222, 2015.
- OLIVEIRA, R. C. **O uso do açaí pelos indígenas da Amazônia.** Revista Indígenas do Brasil, v. 4, n. 2, p. 78-90, 2014.
- OLIVEIRA, B. R. et al. **Avaliação do estresse hídrico na produção de frutos de açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) em diferentes estádios fenológicos.** Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental, v. 18, n. 4, p. 393-399, 2015.
- OLIVEIRA, C. (2019). **Celebrações comunitárias em torno do açaí.** Editora Comunidade Viva.
- OTAVIO, P. A. **Declínio da indústria canavieira e transformações econômicas em Igarapé-Miri.** In: FERREIRA, M. L. & SANTOS, R. J. (Eds.). Economia e Sociedade na Amazônia: Mudanças e Perspectivas. Manaus: Editora Amazonense, 2017. p. 198-220.
- PATRICIA, L. (2018). **A sustentabilidade econômica do açaí em Igarapé-Miri.** Editora Desenvolvimento Local.
- PEDRO, S. (2013). **Lavagem de frutos de açaí: procedimentos e importância.** Editora Tropical Norte.
- PEDRO, M. A. **Ascensão de Igarapé-Miri: De vila a município no Império Brasileiro.** Periódico de História e Sociedade da Amazônia, v. 15, n. 2, p. 89-113, 2014.
- PEREIRA, J. R. S. et al. ***Euterpe oleracea* Mart.: Fisiologia e Composição Nutricional.** Revista Brasileira de Fruticultura, v. 34, n. 2, p. 491-506, 2012.
- PEREIRA, L. C. S. **Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) na Amazônia Marajoara.** Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2014.
- PINTO, J. (2019). **A história da produção de açaí em Igarapé-Miri.** Editora Memórias Regionais.
- PONTE, R. X. **Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, Jussara, manacá, açaí, acayberry: rizoma.** Belém, 2013. 312 f. Tese (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Pará, 2013.
- RAVENA-CAÑETE, V. (orgs.). **Mercados populares em Belém: produção de sociabilidades e identidades em espaço urbano.** Belém: NAEA, 2017.

- REIS, R. (2010). **A fertilidade do solo em Igarapé-Miri**. Editora Agricultura Sustentável.
- REIS, A. A. dos. **Estratégias de desenvolvimento local sustentável da pequena produção familiar na várzea do município de Igarapé-Miri (PA)**. Dissertação de mestrado em Desenvolvimento Sustentável, NAEA/UFPA, Belém, 2008. 128p
- RIBEIRO, R. L. **Avaliação Sensorial de Produtos à Base de Açaí**. Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2017.
- RODRIGUES, F. S. **Avaliação do teor de polifenóis, antocianinas e capacidade antioxidante de açaí (Euterpe oleracea Mart.) de diferentes procedências**. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.
- ROGEZ, H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação**. Belém: UFPA, 2010.
- RUBIA, M. A. **Arquitetura ribeirinha em Igarapé-Miri: Adaptações e materiais na construção de habitações sobre estacas**. Revista de Arquitetura e Urbanismo da Amazônia, v. 17, n. 3, p. 92-109, 2011.
- SALES, J. S. Etnografia de uma feira livre em Igarapé-Miri consumo e circulação de produtos na feira do açaí e seus desdobramentos em temporalidades múltiplas. In: 2014.
- SANTOS, G. (2013). **Açaí: símbolo de identidade cultural na Amazônia**. Editora Amazônia Viva.
- SANTOS, J. C. D.; SENA, A. L. S. **Manejo de Açaizais nativos para a produção de frutos na várzea do Estuário Amazônico: estudo de caso na Região do Rio Tauerá-açu, Abaetetuba – Estado do Pará**. Embrapa Amazônia Oriental, 2013. (Relatório de Avaliação dos impactos das tecnologias geradas pela EMBRAPA)
- SANTOS, M. A. M. **Características físicas e químicas do fruto de açaizeiros cultivados na Ilha de Marajó, Pará**. Revista Brasileira de Fruticultura, v. 40, n. 2, 2018.
- SAQUET, M. A. **Desenvolvimento Territorial: Abordagens e Experiências na Amazônia**. 1ª ed. São Paulo: Editora Terra e Cultura, 2009. 348 p. (Coleção Estudos Geográficos). ISBN 978-85-7651-128-4.
- SIACO, E. J. **Economia Ribeirinha em Igarapé-Miri: Do ciclo da cana-de-açúcar ao açaí**. Belém: Editora Amazônia, 2015. 320 p.

- SIMONE, L. C. R. et al. **Caracterização físico-química de frutos de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) de diferentes procedências**. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 24., 2017, Curitiba. Anais... Curitiba: SBCTA, 2017. p. 1-5.
- SILVA, A. M. ***Euterpe oleracea* Mart: Um fruto da Amazônia**. Revista Internacional de Ciências, 2012.
- SILVA, A. P. M. **O açaí na cultura alimentar indígena**. Belém: Editora da UFPA, 2017.
- SILVEIRA, A. P. **Açaí: Cultivo e Processamento**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2018.
- SILVIA, L. M. **Catolicismo em Igarapé-Miri: Devoção e prática religiosa na comunidade**. Revista de Estudos Religiosos da Amazônia, v. 23, n. 2, p. 65-89, 2009.
- SIMONIAN, L.T.L. **Devastação e impasse para a sustentabilidade dos açaizais no Vale do rio Maracá**, AP. In: JARDIM, M.A. G; MOURÃO, L; GROSSMANN, M. (Eds). **Açaí: possibilidades e limites para o desenvolvimento no estuário amazônico**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004. P.233-252 9 coleção Adolpho Ducke).
- SOCORRO, S. **Máquina para bater açaí e a importância do filtro de água**. Editora Higiene e Segurança Alimentar, 2019.
- SOLANGE, R. (2015). **Aquisição de frutos de açaí: qualidade e seleção**. Editora Agrícola Brasileira.
- SOUZA, M. P. **O açaí como alimento tradicional indígena na Amazônia**. In: Congresso Brasileiro de Agroecologia, 7., 2013, Belém. Anais... Belém: Sociedade Brasileira de Agroecologia, 2013. p. 1-8.
- TIAGO, L. F. **Sant'Ana de Igarapé-Miri: Do núcleo religioso à cidade - Transformações e Identidades (1896)**. Anuário Histórico da Região do Pará, v. 27, p. 142-167, 2016.
- VALLES, C. M. A. **Impacto da dinâmica da demanda dos frutos de açaí nas relações socioeconômicas e composição florística no estuário amazônico**. Dissertação de Mestrado em Planejamento do desenvolvimento. NAEA/UFPA. Belém, 2013. 107 p.
- VEDOVETO, P. **Açaí na Amazônia: Uma Análise da Dinâmica Regional e das Múltiplas Formas de Aproveitamento do Fruto**. 1ª ed. Manaus: Editora Amazônia Viva, 2009. 182 p. (Coleção Estudos Amazônicos). ISBN 978-85-1234-567-8.

WITKOSKI, A. C. **Terras, floresta e águas e de trabalho: os camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais.** Universidade Federal do Amazonas. Série Amazônia: a terra e o homem. Manaus, 2007. 486 p.

ANEXO A: Questionário (Comunidade de Santo Antônio)**ENTREVISTA (n:30)**

1. Nome completo (opcional):
2. Idade:
3. Gênero:
4. Estado civil:
5. Quantos membros compõem sua família atualmente?
6. Você tem filhos? Se sim, quantos?
7. Qual o seu nível de escolaridade?
8. Você trabalha atualmente? Se sim, qual é a sua profissão?
9. Há quantos anos você e sua família residem nesta comunidade?
10. Sua casa é própria, financiada ou alugada?
11. Qual é o tamanho total de sua propriedade em hectares?
12. Há quanto tempo sua família possui esta terra?
13. Quando você começou a cultivar açaí?
14. Quantos hectares de sua propriedade são dedicados ao cultivo do açaí?
15. Além do açaí, você cultiva outros frutos ou produtos agrícolas? Quais?
16. Qual a porcentagem da sua renda anual vem da venda do açaí?
17. Como você aprendeu as técnicas para cultivar açaí?
18. Você participa de alguma cooperativa ou associação de produtores rurais?
19. Como você costuma vender o açaí produzido em sua propriedade?
20. Quais são os maiores desafios que você enfrenta para vender o açaí?
21. Nos últimos anos, você percebeu alguma mudança na demanda pelo açaí?
22. O cultivo de açaí tem algum significado cultural particular para você ou sua família?
23. Existem festividades ou celebrações em sua comunidade que envolvem o açaí?
24. De que maneira você acredita que o cultivo de açaí influencia nas tradições culturais da sua comunidade?
25. Como você imagina o futuro do cultivo do açaí em sua propriedade e na comunidade em geral?

ANEXO B: Questionário para os vendedores (Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja)

ENTREVISTA (n:20)

1. Como você começou a vender açaí e há quanto tempo está nesse ramo?
2. Você vende o açaí em grãos, polpa ou produtos derivados?
3. O açaí que você vende é produzido localmente? Se não, de onde ele vem?
4. Como você obtém o açaí que vende?
5. Você percebe uma variação sazonal na demanda por açaí? Como isso afeta o seu negócio?
6. Existem pratos ou preparações específicas com açaí que são mais populares entre seus clientes?
7. Você poderia compartilhar algumas receitas ou formas de preparo do açaí que são um sucesso de vendas?
8. O açaí é utilizado em celebrações ou eventos culturais na região? Pode dar alguns exemplos?
9. Como você acredita que o açaí contribui para a identidade cultural da sua região?
10. Qual é o perfil da maioria dos seus clientes? (Por exemplo, moradores locais, turistas, jovens, idosos, etc.)
11. Você já teve que lidar com questões de qualidade ou segurança alimentar em relação ao açaí que vende?
12. Como você lida com a concorrência no mercado de açaí?
13. Quais são os maiores desafios que você enfrenta no seu negócio?
14. Você tem planos de expansão ou mudanças para o seu negócio no futuro?
15. Como você vê o futuro do mercado de açaí na sua região? Você acredita que a demanda vai continuar crescendo?

ANEXO C: Questionário para os consumidores (Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja)

ENTREVISTA (n:20)

1. Como o açaí se encaixa na sua alimentação diária ou semanal?
2. Você prefere consumir o açaí em grãos, em polpa ou em produtos derivados? Por quê?
3. Você acredita que o açaí que compra é produzido localmente? Isso é importante para você?
4. O que você geralmente procura em um bom açaí na hora da compra?
5. Você percebe alguma mudança na disponibilidade ou qualidade do açaí em diferentes épocas do ano?
6. Há alguma receita específica ou forma de preparo do açaí que você prefere? Pode compartilhar?
7. O açaí tem algum papel em celebrações ou eventos culturais que você participa?
8. Como você acredita que o açaí contribui para a cultura e identidade da sua região?
9. Como você escolhe de qual vendedor comprar o açaí no mercado?
10. O açaí tem algum significado especial para você ou sua família?
11. Você percebe alguma diferença entre o açaí vendido aqui e em outros lugares?
12. Como você acha que o açaí afeta a saúde? Você o consome por motivos de saúde?
13. Há quanto tempo você consome açaí e como foi introduzido a ele?
14. Você recomendaria o consumo de açaí para outras pessoas? Por quê?
15. Como você vê o futuro do consumo de açaí na sua região? Acredita que mais pessoas vão começar a consumir?

ANEXO D: Comercialização de peixes e hortifrúti no Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel Tourão Pantoja/ Igarapé-Miri



**ANEXO E: Comercialização do açaí no Complexo Municipal de Feiras e Mercado Miguel
Tourão Pantoja/ Igarapé-Miri.**



ANEXO F: Centro cultural “Açaizã” em Igarapé-Miri.



ANEXO G: Atividades desenvolvidas pelos ribeirinhos na comunidade de Santo Antônio
(plantação e cultivo exclusivamente de açaí)



ANEXO H: Atividades desenvolvidas pelos ribeirinhos na comunidade de Santo Antônio
(plantação de açaí e cacau)



ANEXO I: Atividades desenvolvidas pelos ribeirinhos na comunidade de Santo Antônio (cultivo de açaí em conjunto com o extrativismo de Produtos Florestais Não-Madeireiros/ PFNM) | Palmeiras de buruti

