



## GUARANÁ: MAIOR PRODUTOR DO MUNDO FICA NA BAHIA

No baixo sul baiano, o município de Taperoá vem chamando a atenção pela quantidade de guaraná que produz. Na última temporada, entre novembro de 2011 e março de 2012, foram colhidas 2.540 toneladas do fruto. O número já supera a produção do tradicional guaraná amazonense e empresas alemãs já importam da região. No entanto, o guaraná baiano continua sem reconhecimento nacional e investimento para se tornar um polo de exportação

por CAROLINA COELHO

**P**oucos sabem, mas a Bahia é o maior produtor de guaraná do mundo. O cipó *paullinia cupana*, originário da Amazônia e famoso pelo seu efeito estimulante, parece ter se adaptado bem às terras baianas e vem rendendo bons frutos para os agricultores da região do baixo sul. Na colheita passada, feita entre novembro de 2011 a março de 2012, os mais de 15 mil agricultores familiares da região conseguiram 2.540 toneladas de guaraná, contra 1.080 toneladas colhidas na Amazônia. A expectativa para este ano é ainda maior. A atual safra espera atingir a marca de 2,8 mil toneladas.

Taperoá tem a liderança mundial da produção, com 800t por ano, mas outros municípios situados na Costa do Dendê, como Valença, Ituberá, Igrapiúna, Camamu, Nilo Peçanha, Marauá, Tancredo Neves e Gandu,

FOTO: Carolina Coelho

também são fortes produtores, englobando juntos cerca de 7.600 hectares de área plantada. Enquanto na Amazônia a produção é de 130kg por hectare, a Bahia chega a produzir 400kg na mesma área.

O interesse cada vez maior das fábricas de bebidas e indústrias farmacêuticas pela cafeína obtida do guaraná (também conhecida como guaraiña) tem estimulado os agricultores e aumentado o preço do guaraná baiano no mercado. Se em 1999 o quilo do grão do guaraná era comercializado por R\$0,90, atualmente o preço chega a R\$14. Para elevar o lucro, os agricultores precisam transformar o grão em pó, o que, apesar de causar uma perda de 30% do produto, faz o produto a ser vendido por R\$40 o quilo. O manejo desta técnica mais precisa, entretanto, ainda não abrange todas as famílias produtoras.

Com uma taxa de cafeína de 3,5 a 5,5%, em média, o guaraná pode atingir até 8% do composto em sua composição. A preferência das indústrias compradoras pelo guaraná de teor mais alto tem feito os agricultores buscarem o melhor método de secamento e processamento para alcançar o padrão desejado. Ainda sem as pesquisas necessárias e a tecnologia adequada, os agricultores continuam trabalhando na base da tentativa para descobrir o que fazer para manter o nível da cafeína elevado.

### Amazônia x Bahia

Até os anos 80, o município de Maués, no Amazonas, era líder absoluto na produção de guaraná, porém a ampliação do uso comercial da semente animou os agricultores da antiga zona cacaueteira e em menos de dez anos a Bahia se transformou no maior produtor mundial. O solo vermelho da região do baixo sul, seus elevados teores de compostos de ferro, com boa drenagem interna, são adequados para a produção de mais de 70 culturas viáveis comercialmente - uma das maiores taxas do Brasil, se tornando o principal aliado para o sucesso do plantio.

Além do excelente solo, a Bahia leva mais uma vantagem. Os danos causados pelas doenças fúngicas, muito frequentes nas plantações de guaraná do Amazonas, como antracnose e fusariose, chegam a resultar perdas de 100% nas colheitas, o que não ocorre por aqui. Outra doença na cultura, como o superbrotamento, que causa o excesso das gemas vegetativas do fruto, também não são vistas na plantação baiana.

A idade dos guaranazeiros também é um fator que influencia, já que depois que as plantas passam dos 20 anos a produção do fruto do guaraná cai

FOTOS: Carolina Coelho



(em cima) Depois de colhido, o guaraná leva de três a quatro dias para atingir maturação. (ao lado) Colheita feita entre os meses de novembro a abril pretende bater a marca das 2,8 mil toneladas

gradativamente. Por manter uma longa tradição de cultivo, as plantas da Amazônia já não produzem mais como antigamente. Para evitar que isso aconteça por aqui, a Câmara Setorial do Guaraná da Bahia já pensa em fazer a substituição das plantações antigas por mudas mais novas.

Todas essas constatações foram feitas quando uma equipe de técnicos da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) fez uma visita, em agosto de 2012, às plantações de guaraná na Amazônia para conhecer as tecnologias utilizadas pelos produtores amazonenses. “Vimos que o sistema de produção está mais avançado por aqui”, confirma Gerval Teófilo, técnico da EBDA e secretário executivo da Câmara Setorial do Guaraná da Bahia.

O sistema de reprodução da planta, porém, se mantém como uma das grandes diferenças entre o guaraná amazonense e o baiano. Enquanto o Amazonas trabalha por meio da estaquia e da enxertia com alta produtividade, a Bahia continua utilizando o método de reprodução das sementes por falta de pesquisas.

### Padronização, comercialização e consumo

Inaugurada em 2010, a Câmara Setorial do Guaraná tem acompanhado a atividade e organizado as famílias e cooperativas da região para estimular a produção do guaraná. O grupo promove anualmente palestras, seminários e atividades em campo com técnicos especializados para instruir os agricultores sobre a melhor forma de fazer o plantio e comercialização, além de realizar concursos para eleger o melhor guaraná. São eles também os responsáveis por solicitarem pesquisas especializadas à Embrapa sobre o guaraná baiano.

Além de buscar promover a divulgação do produto em grandes feiras de agricultura, a Câmara quer instaurar um padrão de qualidade do guaraná baiano. “Por enquanto não há um padrão para o guaraná daqui porque cada agricultor faz e vende de um jeito, e isso acaba sendo prejudicial para o crescimento em conjunto da região”, observa Norival Vieira, ex-vice-prefeito de Taperoá.

Atualmente, a Ambev é a maior compradora do guaraná da região. Os grãos baianos vão de caminhão até Belém para depois seguir viagem por vias marítimas até chegar à fábrica da Ambev em Manaus, onde os grãos são processados e comercializados para consumo nacional e internacional em forma de bebidas, extrato e pó.

### VOCÊ CONHECE A LENDA DO GUARANÁ?

Existem muitas lendas que explicam a origem do guaraná. A mais famosa conta a história de um casal de índios da tribo Maués, que por muitos anos sonhou em ter um filho e pediu a Tupã para dar a eles uma criança. Sabendo que eram boas pessoas, o rei dos deuses concedeu o pedido, trazendo a eles um lindo menino. O tempo passou e o menino cresceu sadio, generoso e bom. No entanto, Jurupari, o deus da escuridão, com extrema inveja da felicidade alheia, se transformou em uma serpente venenosa e mordeu o rapaz, matando-o imediatamente. A triste notícia se espalhou pela aldeia e fortes raios caíram naquela noite, um deles enviado por Tupã com a mensagem de que deveriam tirar os olhos do curumim e plantar em terra firme, regando com lágrimas durante quatro luas. Dali nasceria a planta da vida, que daria força aos jovens e revigoramento aos mais velhos.

*Agricultores familiares são os únicos produtores de guaraná na região do baixo sul*



*Máquinas artesanais fazem todo o processamento do guaraná da região*



*Após debulhamento, guaraná é torrado e o grão se desprende da casca*



*Secretário da Câmara do Guaraná, Gerval Teófilo aponta área que precisa receber novas mudas de guaraná*



*Gerval e o agricultor Cosme avaliam condições das plantações que não recebem chuva desde dezembro*



### DE ONDE VEIO O GUARANÁ DE TAPEROÁ?

Em meados de 1970, cerca de 35 famílias japonesas oriundas do Amazonas e do Pará se instalaram em terras taperoenses movidas pela promessa de melhoria de vida em solos férteis, após a decadência do seu principal produto, a pimenta-do-reino, na região Norte. Junto com eles, vieram algumas sementes de guaraná, além de pimenta jamaicana, baunilha, noz-moscada, cravo-da-índia e canela, fato que influenciou para sempre a vida social, cultural e agrícola do lugar. Atualmente, são poucos os japoneses que ainda continuam no município, mas as especiarias continuam sendo cultivadas na região, junto com outras culturas, tais quais dendê, cacau, mamão, mandioca, mangostão, fazendo da agricultura a principal fonte de renda de Taperoá.

Outras empresas, além de cooperativas baianas, também compram o guaraná baiano para a produção de cosméticos, a exemplo da Natura, e bebidas naturais, como a Frutyba, que há 11 anos fabrica seus produtos no município de Ituberá. Para Norival, a comercialização ainda é pouca se comparada ao potencial de produção da região. “Temos condições para ampliar quatro ou cinco vezes mais a nossa produção, mas antes disso precisamos investir em marketing e incentivar o consumo interno do guaraná para aumentar nossa demanda”, diz ele.

Já Gerval Teófilo vai por outra linha de pensamento para aumentar a produção. O secretário acredita que a região precisa dominar a transformação do guaraná em cafeína para poder vender diretamente para as indústrias farmacêuticas e de bebidas energéticas. Porém a falta da tecnologia e maquinário necessários impossibilita a realização do projeto.

Uma antiga fábrica de guaraná existente em Nilo Peçanha, mas que nunca chegou a ser ativada por questões de políticas governamentais internas, continua sem poder beneficiar os agricultores.

### Guaraná orgânico direto para Alemanha

Fundada em 1992, a Cooperativa do Projeto Onca nasceu depois que um alemão comprou alguns hectares de terra em Taperoá e as distribuiu para agricultores da região, para que produzissem guaraná orgânico e exportassem diretamente para a Alemanha. Na safra de 2011/2012, as 60 famílias do projeto exportaram para a empresa Zinfo cerca de oito toneladas de guaraná em pó, vendidos a US\$17 o quilo.

Certificado pelo IBD, que todo ano manda técnicos às plantações para fazer as avaliações, o selo orgânico é garantido pelo uso de exerceo e biogel na compostagem do adubo e técnicas mais precisas no processamento do guaraná. Além de exigir a certificação orgânica, a empresa alemã só compra o guaraná que contém mais de 4% de cafeína em sua composição. E depois, bem longe das terras brasileiras, a empresa faz a extração e usa o guaraná para a fabricação de doces e bebidas.

Este ano a safra orgânica não promete superar a do ano anterior. “Vamos sofrer uma queda de 30% na nossa produção por conta da seca. A chuva é fundamental durante a floração e aqui não chove desde dezembro”, lamenta o agricultor Carlos Cosme, há 30 anos produtor de guaraná na região. Como as plantações de Taperoá ainda não são equipadas com sistema de irrigação, a solução é torcer pela chuva para assegurar a sobrevivência das plantas e famílias. [B\*]