

**UFRRJ**

**INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
PATRIMÔNIO, CULTURA E SOCIEDADE**

**DISSERTAÇÃO**

**QUE AÇAÍ É ESSE?  
DIVERSIDADE DE ATRIBUTOS DO AÇAÍ (*Euterpe  
oleracea*) E A IMPORTÂNCIA DA SUA  
PATRIMONIALIZAÇÃO**

**Giulianna Menezes do Nascimento**

**2024**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E  
SOCIEDADE**

**QUE AÇAÍ É ESSE?  
DIVERSIDADE DE ATRIBUTOS DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) E A  
IMPORTÂNCIA DA SUA PATRIMONIALIZAÇÃO**

**Giulianna Menezes do Nascimento**

*Sob a Orientação da Professora Doutora*  
**Elis Regina Barbosa Angelo**

*e Coorientação da Professora Doutora*  
**Sueli Aparecida Moreira**

Dissertação submetida como  
requisito parcial para obtenção de  
Mestre no Programa de Pós-  
Graduação em Patrimônio, Cultura e  
Sociedade. Área de concentração:  
Patrimônio Cultural: Identidades e  
Sociedade

Nova Iguaçu, RJ  
Julho de 2024

MN244q Menezes do Nascimento, Giulianna, 1997-  
QUE AÇAÍ É ESSE? DIVERSIDADE DE ATRIBUTOS DO AÇAÍ  
(Euterpe oleracea) E A IMPORTÂNCIA DA SUA  
PATRIMONIALIZAÇÃO / Giulianna Menezes do Nascimento.  
Rio de Janeiro, 2024.  
92 f.: il.

Orientadora: Elis Regina Barbosa Angelo.  
Coorientadora: Sueli Aparecida Moreira .  
Dissertação(Mestrado). -- Universidade Federal  
Rural do Rio de Janeiro, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
PATRIMÔNIO, CULTURA E SOCIEDADE, 2024.

1. Comida regional. 2. Fruto amazônico. 3.  
Patrimônio cultural. 4. Segurança Alimentar. I. Barbosa  
Angelo, Elis Regina, 1973-, orient. II. Aparecida  
Moreira , Sueli, 1969-, coorient. III Universidade  
Federal Rural do Rio de Janeiro. PROGRAMA DE PÓS  
GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E SOCIEDADE. IV.  
Título.

Ficha catalográfica elaborada  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E  
SOCIEDADE



TERMO Nº 686/2024 - PPGPACS (12.28.01.00.00.00.22)

Nº do Protocolo: 23083.044302/2024-06

Nova Iguaçu-RJ, 22 de agosto de 2024.

**GIULIANNA MENEZES DO NASCIMENTO**

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Patrimônio, Cultura e Sociedade no Programa de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade, Área de Concentração Patrimônio Cultural: Identidades e Sociedade. DISSERTAÇÃO APROVADA EM 21/08/2024.

***Documento não acessível publicamente***

***(Assinado digitalmente em 22/08/2024 12:32)***

CONSUELO SALVATERRA MAGALHAES  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR DeptHOT (12.28.01.00.00.00.10)  
Matrícula: ###240#0

***(Assinado digitalmente em 22/08/2024 11:30)***

ELIS REGINA BARBOSA ANGELO  
COORDENADOR CURS/POS-GRADUACAO PPGPACS (12.28.01.00.00.00.22)  
Matrícula: ###448#

***(Assinado digitalmente em 22/08/2024 10:50)***

PEDRO HENRIQUE CESAR  
ASSINANTE EXTERNO CPF: ###.###.494-##

***(Assinado digitalmente em 26/08/2024 09:42)***

SUELI APARECIDA MOREIRA  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR DeptHOT (12.28.01.00.00.00.10)  
Matrícula: ###747#0

***(Assinado digitalmente em 12/09/2024 10:32)***

SIGLEA SANNA NOIRTIN FREITAS CHAVES  
ASSINANTE EXTERNO CPF: ###.###.002-#

## DEDICATÓRIA



*Dedico esse trabalho a minha avó materna, Rose Mary (1952 - 2021), nascida em Belém do Pará.*

*Foi através dela que pude conhecer os frutos amazônicos, seus nomes, suas lendas e histórias. Em sua memória que essa pesquisa surgiu, e uma de suas falas emblemáticas intitula esse trabalho. Lembro perfeitamente no começo dos anos 2000 quando viu uma barraca escrito “AÇAÍ” no bairro onde morávamos na baixada fluminense do Rio de Janeiro, e ficou superanimada, quando se aproximou e viu que estava sendo servido gelado em um copinho descartável exclamou: “QUE AÇAÍ É ESSE?”. A partir daí contou toda a história do fruto para mim, sua importância no Pará, como se comia, servia e que aquilo não estava nem perto do “açaí de verdade”.*

*Obrigada por tanto, vovó, sei que está orgulhosa.*

## **AGRADECIMENTOS**

Antes de agradecer preciso contextualizar alguns acontecimentos.

Na mesma semana em que fui aprovada no mestrado, minha avó foi internada no Centro de Terapia Intensiva (CTI) após sofrer um Acidente Vascular Encefálico (AVE), depois de 21 dias resistindo, quatro dias antes do meu aniversário, ela faleceu. Mesmo sem poder falar devido a intubação, quando soube que havia conseguido entrar no mestrado encontrou uma forma de expressar sua felicidade, lembro que apertou forte minha mão e seus batimentos cardíacos aceleraram.

Depois de sua partida muita coisa mudou, minha escrita travou de imediato. Mesmo após um tempo considerável de luto, ainda não conseguia voltar a escrever. Notei que a tristeza que carregava e a falta de vontade de viver estavam além do luto e sofrimento da perda. Procurei ajuda profissional, e após quase um ano de tratamento, veio o diagnóstico de depressão e ansiedade.

Dentro desse cenário era impossível seguir com a produção da dissertação, pensei em desistir muitas vezes, tentei desistir de tudo, mas não foi da vontade divina. Então, meu primeiro agradecimento é a Deus e a minha fé, que mesmo sem crer em mais nada, sempre me senti acolhida e cuidada.

Seguindo, preciso agradecer a minha família, precisamente aos meus pais Marcia e Julio e aos meus irmãos Julio e Giovanna que foram presentes em todo tempo e me mantiveram viva, acreditando que tudo ia melhorar mesmo quando eu não tinha nenhuma perspectiva. Sem vocês eu não teria conseguido com toda certeza. Amo vocês!

Também gostaria de agradecer a minha psicóloga Cintia Corso, que como a profissional incrível que é, dedicou-se ao máximo para me auxiliar desde a minha queixa inicial de não conseguir escrever, até as questões mais profundas e dolorosas que surgiram. Preciso mencionar também, minha psiquiatra Cristiane Silva que foi acolhedora e precisa na medicação necessária naquele momento. O olhar clínico dessas profissionais foi fundamental para todo esse processo e progresso.

Agradeço também aos meus amigos, que acreditaram mais do que eu no meu sonho acadêmico de concluir o Mestrado, em especial a Paula, a Lorena e a Júlia, que todas às vezes que precisei, me escutaram e me deram apoio e momentos de alívio em tanto caos.

Sou grata também aos meus bichinhos Buddy (*in memoriam*), Benício e Estela que sempre estiveram do meu lado com seu amor infinito e sincero me dando força para seguir.

E por último gostaria de agradecer à Prof<sup>a</sup>. Elis, minha orientadora, pela paciência em meio a tantos problemas que surgiram durante esses últimos anos que afetaram meu rendimento no mestrado e à Prof.<sup>a</sup> Sueli minha coorientadora, que surgiu na minha vida no momento certo, iluminando e organizando as ideias para que eu conseguisse seguir e concluir essa etapa, além de me dar o suporte emocional que é raro dentro do mundo acadêmico.

Ainda é difícil de acreditar que cheguei até aqui, que sobrevivi e completei essa fase, e sem os mencionados aqui e muitos outros que não citei para não me alongar, não iria conseguir, não estaria nem viva para realizar esse sonho. Então, sou eternamente grata a todos pelo carinho, cuidado, por fazer por mim quando eu não fui capaz, e principalmente por acreditarem em mim.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

## RESUMO

NASCIMENTO, Giulianna Menezes. **Que Açaí é esse? Diversidade de Atributos do Açaí (*Euterpe oleracea*) e a Importância da sua Patrimonialização.** 2024. 88p. Texto para defesa (Mestrado Interdisciplinar). Instituto Multidisciplinar, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Nova Iguaçu, 2024.

O açaí *Euterpe oleracea*, comida regional do Pará, é considerado um fruto tropical de importância mundial que carrega a identidade e territorialidade do Pará e Amazônia. Trata-se de estudo de revisão bibliográfica com abordagem qualitativa envolvendo análise documental de instrumentos de proteção legal e análise comparada de procedimentos de consumo sob a proposta de Certeau (2014). Esta pesquisa objetivou identificar os atributos do Açaí, dentro do aspecto cultural regional e sua diversidade de consumo. Portanto, realizou-se revisão da literatura através dos termos açaí e patrimônio com a seleção de 10 artigos indexados no Google Acadêmico de 2015 a 2023. Considerando a relevância do fruto na alimentação e cultura, os achados foram transferidos para um *corpus* para proceder a categorização. Ao percorrer a leitura ou análise do *corpus*, emergiram 9 categorias de atributos e procedimentos de consumo do fruto amazônico sob contexto econômico. Os achados da revisão subsidiaram o segundo capítulo em relação aos aspectos patrimoniais com análise argumentativa documental de instrumentos de proteção legal do fruto. Foram ainda analisados os procedimentos de consumo, verificando questões de segurança alimentar e soberania alimentar da população paraense, além de estratégias de consumo que guardam a tradição e territorialidade do Norte do país enquanto refeição de sustento e as táticas de consumo no Rio de Janeiro em decorrência do deslocamento do local de origem e adaptação ao paladar carioca, desapropriando e modificando em novos produtos de sobremesas adocicadas e suplementos para esportistas. Os resultados foram organizados de modo a facilitar a análise temática do Açaí como patrimônio cultural e os instrumentos de proteção do fruto, além de sinalizar como a patrimonialização do fruto podem colaborar com um consumo sustentável auxiliando diretamente na segurança alimentar da população regional, bem como corroborou na análise de táticas de consumo no Rio de Janeiro em relação à desapropriação do modo de consumo original.

**Palavras-chave:** Comida regional; Fruto amazônico; Patrimônio cultural; Segurança Alimentar.



## ABSTRACT

NASCIMENTO, Julianna Menezes. **Which Acai Is This? Diversity of attributes of Açaí (*Euterpe oleracea*) and the Importance of its Heritage**. 2024. 88p. Text for qualification (Interdisciplinary Master). Multidisciplinary Institute, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Nova Iguaçu, 2024.

The açaí *Euterpe oleracea*, a regional food of Pará, is considered a tropical fruit of global importance that carries the identity and territoriality of Pará and the Amazon. This is a literature review study with a qualitative approach involving documentary analysis of legal protection instruments and comparative analysis of consumption procedures under Certeau (2014) proposal. This research aimed to identify the attributes of Açaí, within the regional cultural aspect and its diversity of consumption. Therefore, a literature review was carried out using the terms açaí and heritage with the selection of 10 articles indexed on Google Scholar from 2015 to 2023. Considering the relevance of the fruit in food and culture, the findings were transferred to a corpus for categorization. By reading or analyzing the corpus, 9 categories of attributes and consumption procedures of the Amazonian fruit emerged in an economic context. The findings of the review supported the second chapter on heritage aspects with an argumentative documentary analysis of the fruit's legal protection instruments. Consumption procedures were also analyzed, looking at issues of food security and food sovereignty of the population of Pará, as well as consumption strategies that preserve the tradition and territoriality of the North of the country as a meal of sustenance and the tactics of consumption in Rio de Janeiro as a result of the displacement of the place of origin and adaptation to the taste of Rio, expropriating and modifying in new products of sweetened desserts and supplements for athletes. The results were organized in such a way as to facilitate the thematic analysis of Açaí as cultural heritage and the instruments for protecting the fruit, as well as showing how the heritageization of the fruit can contribute to sustainable consumption, directly helping the food security of the regional population, as well as corroborating the analysis of consumption tactics in Rio de Janeiro in relation to the expropriation of the original mode of consumption.

**Keywords:** Regional food; Amazonian fruit; Cultural heritage; Food safety.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - Categorias relacionadas ao açaí segundo o estudo de revisão da literatura no período de 2015 a 2023 .....	21
<b>Figura 2</b> - (A) aspectos da planta <i>Euterpe oleracea</i> Martius; (B) aspectos da Planta <i>Euterpe edulis</i> Martius; (C) aspectos da planta <i>Euterpe precatória</i> Martius .....	25
<b>Figura 3</b> - A Lenda do Açaí.....	50
<b>Figura 4</b> - Açaí com carne de sol, PA.....	55
<b>Figura 5</b> - Açaí com salada, PA.....	55
<b>Figura 6</b> - Açaí com granola, RJ.....	56
<b>Figura 7</b> - Açaí como sobremesa, RJ.....	56
<b>Figura 8</b> - Açaí com farinha d'água e peixe, PA.....	57
<b>Figura 9</b> - Açaí com farinha de mandioca, PA.....	58
<b>Figura 10</b> - Açaí gourmet, RJ.....	59
<b>Figura 11</b> - Barca de açaí, RJ.....	59
<b>Figura 12</b> - Açaí com açúcar como sobremesa, PA.....	60
<b>Figura 13</b> - Sorvete de açaí na casquinha, RJ.....	60
<b>Figura 14</b> - Sorvete de açaí no copo com paçoca, RJ.....	61
<b>Figura 15</b> - Aumento de preço do açaí em Belém de janeiro de 2023 a janeiro 2024 ...	69

## LISTA DE QUADROS

**Quadro 1** - Referências selecionadas durante a revisão para montagem do *corpus*.19

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>15</b>
<b>CAPÍTULO I - REVISÃO LITERÁRIA E CATEGORIZAÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DO AÇAÍ (<i>Euterpe oleracea</i>) .....</b>	<b>19</b>
1.1 Identidade cultural, Territorialidade e Modo de vida .....	22
1.1.1 Identidade Cultural .....	22
1.1.2 Territorialidade .....	26
1.1.3 Modos de vida .....	28
1.2 Economia, Cadeia produtiva e Sustentabilidade .....	29
1.2.1 Economia .....	29
1.2.2 Cadeia produtiva .....	31
1.2.3 Sustentabilidade .....	34
<b>CAPÍTULO II - PERSPECTIVAS PATRIMONIAIS DO AÇAÍ (<i>Euterpe oleracea</i>) ...</b>	<b>39</b>
2.1 Patrimônio Cultural Imaterial e Natural .....	41
2.2 Prática de conservação do Açaí como Patrimônio Cultural .....	47
2.3 Procedimentos de consumo do açaí no PA e no RJ .....	53
2.4 Desafios da Patrimonialização do Açaí .....	62
<b>CAPÍTULO III - IMPACTOS DA POPULARIZAÇÃO DO AÇAÍ E A IMPORTÂNCIA DA PROTEÇÃO PATRIMONIAL PARA SEGURANÇA ALIMENTAR DA REGIÃO AMAZÔNICA .....</b>	<b>66</b>
3.1 Crescimento do consumo do Açaí e os impactos na soberania e segurança alimentar da população local .....	66
3.2 Patrimonialização do Açaí aliada à Sustentabilidade .....	70
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>75</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>77</b>
<b>APÊNDICE A – Categorias identificadas para a pesquisa .....</b>	<b>81</b>

## INTRODUÇÃO

A valorização do estudo da alimentação e de suas práticas ocorreu a partir da antropologia estruturalista com os estudos de Marcel Mauss e de Lévi-Strauss, principalmente, através da série mitológica *O cru e o cozido* e *Do mel às cinzas* (2004). O cotidiano ganhou notoriedade através da obra de Certeau, Giard & Mayol (2014) ao descrever as práticas do ambiente doméstico a cargo de mulheres, quando tratava sobre o Morar e Cozinhar. A antropologia da alimentação como uma vertente da antropologia cultural proposta por Contreras para estudos sobre alimentação e cultura concentrou esforços para reconhecer as práticas alimentares como estratégias investigativas e estudos do patrimônio e da sociedade (Contreras-Hernandez, 2005, p. 9).

O uso social da alimentação ou comensalidade trata-se do primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros. Na obra, *A comida como cultura*, o historiador Massimo Montanari evidencia que o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação” (Montanari, 2008, p. 108).

Nesse contexto, Mintz (2001, p. 31) explica que o comportamento relativo à comida está ligado diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, desse modo, podemos reagir aos hábitos alimentares de outros indivíduos, não importam quem sejam, da mesma forma que eles reagem aos nossos.

A alimentação constitui uma das múltiplas atividades da vida cotidiana de qualquer grupo social e, por sua especificidade e polivalência, adquire um lugar central na caracterização biológica, psicológica e cultural da espécie humana. [...]. Os alimentos não são substâncias que servem exclusivamente para nutrimos nem a alimentação é um ato exclusivamente biológico (Contreras-Hernandez & Garcia-Arnaiz, 2005, p. 21, tradução livre).

Dentro do estudo da Antropologia, a atenção não está voltada necessariamente para o alimento e suas fontes nutricionais, mas sim para as relações sociais e culturais que o envolvem. Mintz (2001, p. 32) aponta que a antropologia inicialmente focou nas relações sociais do alimento, não dando muita importância para as questões nutricionais, o alimento como comida essencialmente, e o marco dessa mudança foi

o livro “Land, labour and diet in Northern Rhodesia (Richards, 1951 [1939]) da aluna de Malinowski, Audrey Richards”. Neste livro, Audrey discorre sobre as relações sociais do alimento sem deixar de lado as funções da comida.

Em relação ao consumo, o conceito apresentado por Certeau (2014) em *A Invenção do Cotidiano* começa destacando que, apesar de as ciências sociais possuírem a capacidade de estudar as tradições, linguagem, símbolos, arte e artigos de troca que compõem uma cultura, faltam-lhe formalismos para examinar as maneiras como ocorre a apropriação das coisas em situações cotidianas, distinguindo não-criadores e não-produtores, passivos e fortemente sujeitos à cultura recebida.

Nesse contexto, Certeau (2014) expande o conceito de "consumo" através da frase "procedimentos de consumo" que eventualmente se transforma em “estratégias” que são formalidades estabelecidas na matriz ou local de domínio e nos seus produtos (leis, linguagem, rituais, produtos comerciais, literatura, arte, invenções, discursos) e "táticas de consumo". Uma estratégia se vincula ao momento de criação do produto enquanto na extremidade são lançadas táticas de consumo para responder a uma necessidade ou demanda de comercialização do produto. A tática consegue ser ágil, flexível de modo a se adaptar a outras realidades. Toda tática é baseada em improvisação e não depende de uma propriedade (Certeau, 2014).

Diversas táticas de consumo respondem às demandas atuais nos centros urbanos, sendo uma das principais tendências, a alimentação saudável que tem crescido na região metropolitana do Rio de Janeiro, especialmente se pensarmos em regiões e faixas etárias e condições sociais onde podemos encontrar com mais facilidade a emergência de tal tendência (Barcellos *et al.*, 2016).

O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) é visto como um superalimento, com características nutritivas únicas, esse foi inclusive um ponto que despertou atenções sobre o fruto. É um alimento com presença muito forte na vida de muitas pessoas, especialmente, na região norte do Brasil. Além das funções nutricionais, o açaí está presente em diversas manifestações culturais, envolvendo questões econômicas e sociais. No Pará, principalmente, o açaí está no centro familiar de muitos, seja para o consumo, produção ou venda desse alimento. Tagore *et al.* (2019, p. 110) afirma que A base de sustento de famílias que moram próximas aos rios é o açaí, além de ser um dos principais produtos do Pará.

Ao falarmos das tendências da busca de uma alimentação saudável estamos nos referindo a algo que envolve um fenômeno midiático e possui apelo de setores do

mercado que produzem e comercializam alimentos considerados saudáveis. Acreditamos que

a valorização da alimentação saudável associada à qualidade de vida no cotidiano da cidade sofre importante influência da mídia na construção de uma vibração de beleza, longevidade e saúde. Estas são buscas que se desvelam na corrida frenética pela saúde perfeita e negação da morte, pauta de muitas das tendências que se derramam sobre nós (Barcellos *et al.*, 2016, p. 3).

Além de o açaí ser tradicionalmente consumido no norte do Brasil, suas propriedades nutricionais favoreceram a expansão de seu consumo sob diversas formas. No estado do Rio de Janeiro, podemos encontrar, comumente, o açaí sendo incorporado aos hábitos alimentares de muitas pessoas, principalmente do público *fitness*, como exemplo.

De acordo com Costa *et al.* (2022), o fruto é amplamente utilizado na região amazônica do país, é cada vez mais valorizado no Centro-Sul do Brasil, cujo consumo vem sendo disseminado Brasil afora por ser considerado um superalimento. Segundo o autor, o açaí “contém “muitas vitaminas, minerais, ômega e antioxidantes, o fruto combate o envelhecimento precoce, ajuda no controle do colesterol, melhora o funcionamento do intestino, protege o coração e fornece energia” (Costa *et al.*, 2022, p. 177).

Em relação à perda da identidade dos produtos regionais, isso em parte decorre do processamento, pois na medida em que aumenta a distância entre o lugar de produção e consumo, prolonga-se necessariamente a cadeia de conservação. É necessário ainda acrescentar as transformações cada vez mais complexas, o acondicionamento, entre outros. Pois o produto raramente é consumido da maneira como ele sai da propriedade rural: ele é transformado várias vezes. A indústria alimentícia passou a considerar muito rapidamente o produtor agrícola como um mero fornecedor de matérias-primas cujas características devem sobretudo corresponder às exigências da fabricação; não às do consumo, a não ser incidentalmente (Bové & Dufour, 2001).

A comida participa ativamente dos processos históricos e políticos, e isso repercute diretamente nas nossas relações. A comida transita como moeda de troca no escambo em forma de grãos e produtos *in natura* para o *fast food* com contínuo desenvolvimento do Capitalismo. Essas dinâmicas, conseqüentemente, provocaram novos entendimentos e relacionamentos com os alimentos. Esses movimentos

geraram novas afinidades, experiências e identificações culturais. Seja a comida recém-colhida ou ultra processada, a experiência do seu consumo é algo particular e estritamente cultural (Mintz, 2001).

Durante a revisão da literatura identificou-se que nas sorveterias, lanchonetes e restaurantes, a tradição do consumo do açaí, está presente nos cardápios de forma variada, é possível encontrar açaí com charque, peixe ou camarão, além do sorvete de açaí, e com farinha de tapioca. Assim, é necessário esclarecer que para a população amazônica o açaí significa muito mais que uma sobremesa, trata-se de uma refeição (Farias; Brito, 2022, p. 5-6).

O açaí para as comunidades locais é alimento, a falta dele é sinal de carência. O açaí move lembranças, famílias, faz parte do modo de viver, constrói a identidade cultural da região, e essa territorialidade é transmitida geracionalmente (Farias; Brito, 2022, p. 9).

## **METODOLOGIA**

Mediante a indicação geográfica do açaí e sua importância cultural para o povo da região norte, tivemos o interesse de verificar se há alguma proteção do âmbito patrimonial e como é aplicada. Tendo em vista que há uma variedade de usos do fruto e toda a representação cultural, a patrimonialização pode ser uma ferramenta eficaz para proteger e eternizar costumes, culturas e bens materiais ou naturais. Considerando que, até o momento, o açaí é mencionado apenas em leis estaduais e municipais declarado como Patrimônio Cultural Imaterial, ainda não há reconhecimento de legislação nacional ou de algum órgão de proteção como o IPHAN.

Este estudo é de natureza qualitativa de abordagem mista, envolvendo revisão da literatura, especialmente, a partir da plataforma *Google Acadêmico* cuja busca se concentrou nas terminologias: açaí; açaí patrimônio; açaí patrimônio cultural; *Euterpe oleracea*; cadeia produtiva açaí; açaí alimento; açaí consumo de 2015 a 2023. Com base nos resultados encontrados, foi possível elaborar o *corpus* da pesquisa, de onde emergiram 9 categorias de estudo sobre os variados atributos do açaí.

Em *A Invenção do cotidiano*, Certeau (2014) destaca que uma estratégia é capaz de definir a si própria como uma produtora/fabricante ao invés de usuária, e só tem um contato indireto com o seu público-alvo. Uma estratégia pode obter retorno de seus usuários através de enquetes, grupos de foco e estudos de caso, enquanto seu



contato com o mundo externo pode vir na forma de publicidade ou propaganda e campanhas de relações públicas se transformam em "táticas de consumo".

Cabe mencionar também, que nesta pesquisa compreendemos que a importância da *Euterpe oleracea* (açaí) vai além de ser considerada um alimento de notável importância nutricional. Pois, ela traz em torno de si, uma rica gama de tradições, diferentes modos de consumos, além de significados que a tornaram um dos alimentos mais consumidos no estado do Pará. Com esta pesquisa podemos perceber aspectos importantes relacionados à *Euterpe oleracea* (açaí), mas que não se esgotam.

Para além, podemos dizer que esta pesquisa teve como eixo problemático a seguinte questão: Por que a patrimonialização da *Euterpe oleracea* (açaí) é necessária? E para encontrar algum retorno desta pergunta, consideramos necessário seguir os caminhos metodológicos descritos, tendo como o principal objetivo: Identificar os atributos do Açaí, dentro do aspecto cultural, regional e sua diversidade de consumo.

Para que esse objetivo fosse concretizado, portanto, entendemos a importância de caracterizar o Açaí nas categorias encontradas na elaboração do *corpus* da pesquisa (Modos de vida, Modos de consumo, Valor Nutricional, Cadeia produtiva, Prática de conservação, Identidade cultural e Territorialidade, Papel de Gênero, Economia, Sustentabilidade); bem como verificarmos os instrumentos de proteção patrimonial existentes do Açaí (cultural ou natural) e analisar os impactos da popularização deste fruto amazônico e como a patrimonialização do Açaí pode ser colaborativa para o consumo sustentável.

Então, a dissertação foi elaborada a partir de três capítulos. A revisão da literatura foi conduzida segundo a proposta de Creswell (2010), que recomenda a definição do tópico ou tema ou assunto proposto. No primeiro capítulo, o principal tema diz respeito às atribuições do açaí segundo categorias da cultura e do consumo, além das diferentes formas de consumo no estado do Rio de Janeiro e Pará, nesse último subtópico foi desenvolvido a partir da análise dos procedimentos de consumo propostos por Certeau (2014).

No segundo capítulo foi abordado como assunto, o açaí como patrimônio cultural, bem como os instrumentos de preservação desse patrimônio. Por último, o terceiro capítulo abordou os impactos do crescimento do consumo do açaí na

segurança alimentar dos paraenses e como a patrimonialização pode auxiliar no consumo sustentável do fruto.

*E prá que tu foi plantada  
Prá invadir a nossa mesa  
E abastar a nossa casa...*

*Teu destino foi traçado  
Pelas mãos da mãe do mato  
Mãos prendadas de uma deusa  
Mãos de toque abençoado...*

*És a planta que alimenta  
A paixão do nosso povo  
Macho fêmea das touceiras  
Onde Oxossi faz seu posto...*

*A mais magra das palmeiras  
Mas mulher do sangue grosso  
E homem do sangue vasto  
Tu te entrega até o caroço...*

*E tua fruta vai rolando  
Para os nossos alguidares  
Tu te entregas ao sacrifício  
Fruta santa, fruta mártir  
Tens o dom de seres muito  
Onde muitos não têm nada  
Uns te chamam açaizeiro  
Outros te chamam juçara...*

## CAPÍTULO I - REVISÃO LITERÁRIA E CATEGORIZAÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea*)

O presente capítulo tem como objetivo caracterizar as atribuições do açaí por meio de estudo de revisão bibliográfica de artigos de 2015 a 2023 utilizando-se como termos de busca: açaí; açaí patrimônio; açaí patrimônio cultural; *Euterpe oleracea*; cadeia produtiva açaí; açaí alimento; açaí consumo (mencionados na metodologia).

A busca resultou em 10 artigos cuja seleção subsidiou a elaboração do *corpus* da pesquisa. Durante a leitura do *corpus* foram identificadas 9 categorias de atribuições do Açaí, sendo elas: Modos de vida, Modos de consumo, Valor Nutricional, Cadeia produtiva, Prática de conservação, Identidade cultural e Territorialidade, Papel de Gênero, Economia, Sustentabilidade.

**Quadro 1** - Referências selecionadas durante a revisão para montagem do *corpus*

Referência	Método	Contexto	Título	Categorias
CHAVES <i>et al.</i> , 2015.	Ensaio Etnográfico	Ilha Saracá - PA	A Importância Sociocultural Do Açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> Mart.) Na Amazônia Brasileira	Modos de vida; Modo de consumo.
TAGORE <i>et al.</i> , 2019	Qualitativo, Estudo de Caso	Abaetetuba - PA	A Cadeia Produtiva do Açaí: estudo de caso sobre tipos de manejo e custos de produção em projetos de assentamentos agroextrativistas em Abaetetuba, Pará	Modo de consumo; Cadeia Produtiva
ARAUJO <i>et al.</i> , 2016	Análise Documental	Maracanã, São Luís - MA	Ecoturismo e desenvolvimento comunitário: possibilidades de inclusão da “Juçara” <i>Euterpe oleracea</i> Mart. nos roteiros ecoturísticos da Área de Proteção Ambiental do Maracanã, São Luís (MA)	Prática de conservação; Economia Criativa.
FARIAS; BRITO, 2022.	Abordagem Qualitativa, Pesquisa Exploratória	Ilha de Ipanema – Afuá - PA	O açaí no contexto do território e da territorialidade ribeirinha na Amazônia brasileira	Modos de vida, Modo de consumo; Identidade

				cultural; Territorialidade
TAVARES, 2018.	Qualitativa/ Roteiros	Belém - PA	Patrimônio E Cidade: Uma Leitura Geográfica Da Cidade De Belém Do Pará	Prática de conservação
LOBATO; RAVENA- CAÑETE, 2019.	Coleta de dados e Observação direta <i>in locus</i>	Igarapé-Miri - PA	“O açaí nosso de cada dia”: formas de consumo de frequentadores de uma feira amazônica (Pará, Brasil)	Modo de consumo; Identidade cultural; Papel gênero.
MENDES <i>et al.</i> , 2020.	Relato de Experiência	Igarapé-Miri - PA	Sustentabilidade na Produção de Resíduos: proposta de reaproveitamento dos resíduos sólidos em uma fábrica de açaí.	Modos de consumo; Economia criativa; Cadeia produtiva
TAVARES <i>et al.</i> , 2022.	Quantitativa	Amazônia Oriental - AM	Análise da produção e comercialização de açaí no estado do Pará, Brasil	Modos de vida; Modos de consumo; Economia criativa; Cadeia produtiva
RODRIGUES <i>et al.</i> , 2021.	Qualitativo e Quantitativo	Ilha de Guajará de Baixo, Cametá - PA	As mulheres do açaí: um estudo de caso acerca do trabalho feminino na Ilha de Guajará de Baixo, Cametá (PA)	Modos de vida; Gênero
COSTA <i>et al.</i> , 2022.	Materialismo Sistêmico; Quali-Quanti	Região Estuarina Amazônica - AM	Economia Açaífera na Amazônia - alto crescimento, baixo desenvolvimento e declínio alimentar dos povos regionais	Economia; Meio-ambiente

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

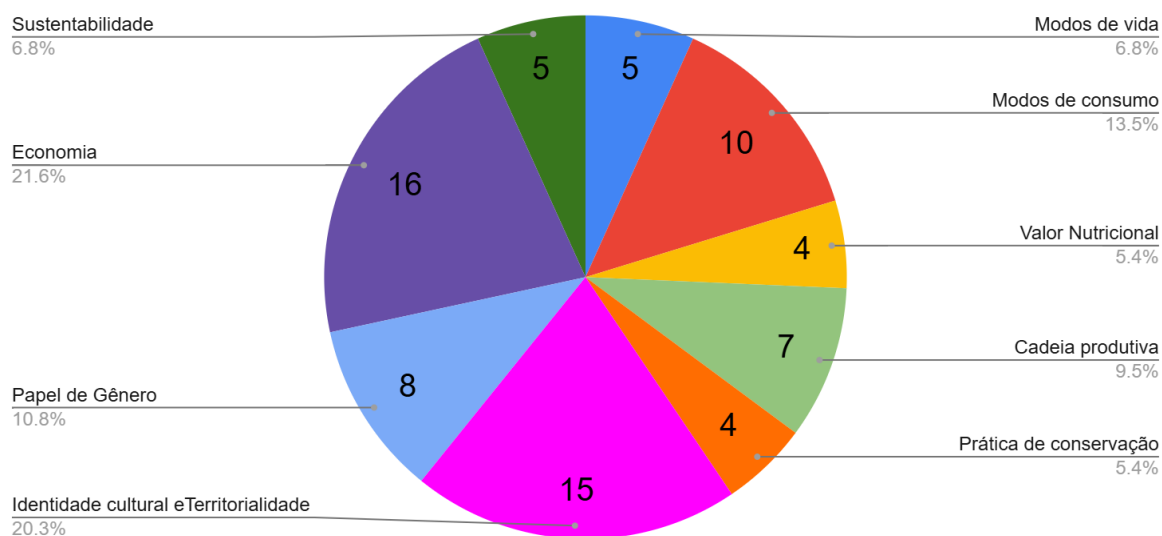
As categorias surgiram conforme a frequência dos atributos da *Euterpe oleracea*, tendo como ponto de partida os objetivos do estudo, ou seja, com a leitura dos artigos, foi possível observar as categorias de análise que estes artigos estavam utilizando e, assim, selecionar quais delas tinham diálogo com o nosso objetivo de pesquisa. De acordo com Bauer & Gaskell, (2002), o *corpus* corresponde ao conjunto limitado de materiais determinado de antemão pelo analista, com certa arbitrariedade, e saber qual trabalho é feito. Podem-se distinguir *corpora* com objetivos gerais, tais

como *corpora* linguísticos, de *corpora* tópicos, tais como um conjunto de entrevistas qualitativas em um projeto de pesquisa social.

As categorias identificadas na pesquisa foram sintetizadas e apresentadas na Figura 1, exposta a seguir.

**Figura 1** - Categorias relacionadas ao açaí segundo o estudo de revisão da literatura no período de 2015 a 2023

#### Resultados por categoria



**Fonte:** Dados da pesquisa (2023).

Acreditamos que trabalhar com estas categorias, no sentido de, a partir delas pensar o consumo do açaí no Rio de Janeiro, suas questões e subjetividades, nos possibilita um caminho de possíveis descobertas. Temos a noção de que são categorias muito abrangentes e complexas e não temos a intenção de esgotar as reflexões sobre elas nesta dissertação. Contudo, vamos refletir acerca delas com o intuito de, ao fim deste trabalho, podermos ter uma ideia suficientemente mais integral em relação à temática.

## 1.1 Identidade cultural, Territorialidade e Modo de vida

### 1.1.1 Identidade Cultural

A Cultura vive e se transforma assim como seu povo, Damatta (1986) na obra *O que faz brasil, Brasil?* relata de diversas formas como a cultura é formada pelo seu povo, desde os hábitos mais rotineiros até os alimentos consumidos. Ele percebe que muitos rituais são passados de geração para geração, às vezes pode se tratar de uma repetição simples que é perpetuada. Dessa forma, muitos costumes se tornam tradições e passam a ser parte da cultura de uma família, de um vilarejo inteiro, de uma região, de um povo.

Ao pensarmos as vidas cotidianas, e a importância dos costumes rotineiros para entender a cultura regional, por exemplo, estamos refletindo sobre o quanto as culturas podem se demonstrar na dinâmica da vida vivida, mas também o quanto elas são construídas a partir de heranças, ancestralidades, memórias e relações. Acreditamos que compreender essa complexidade pode ser um aspecto importante para alcançar o entendimento de que pode ser coerente pensar a noção de cultura enquanto um complexo abstrato e material ao mesmo tempo, que não seja fixo e determinado.

Em relação ao conceito de cultura de Damatta (1986), ele nos proporciona a possibilidade de discutir sobre a alimentação enquanto um aspecto da vida cotidiana que também está inserido nesta compreensão. Com isto, estamos dizendo que a comida carrega nacionalidade, regionalidade, memórias e afetividades. Estamos dizendo também que ela colabora com a identidade nacional e regional, podendo ser, por vezes, um símbolo representativo de uma dimensão territorial.

Quanto à identidade, entendemos que surge do desejo de pertencimento, de participar e reconhecer sua manifestação, não sendo necessariamente algo que nasce com o indivíduo, mas que está em constante construção. Assim, de acordo com Hall (2006, p. 39), a identidade não surge tanto de uma plenitude que já está em nós como indivíduos, mas de uma falta de ser inteiro que passa a ser preenchida a partir do que nos é externo, pelas formas através das quais nós imaginamos ser vistos pelos outros.

Sendo assim, a identidade cultural é a representação autêntica da produção de um coletivo, produção essa que intensifica o pertencimento e a identificação, mas sem

ser estática, já que tanto a cultura quanto a identidade, seguem em constantes modificações, devido às influências externas, mesmo nas tradições (Hall, 2006).

De acordo com os autores Freitas Junior; Perucelli (2019, p. 129), há o entendimento de que a identidade cultural possui vários entraves para a sua definição, e as principais análises de seu processo de identificação devem estar ligados a elementos que são próprios da cultura. Hall (2006) também argumenta que a identidade cultural é um processo dinâmico e contínuo de construção, em vez de uma essência fixa ou estática. Ele enfatiza que as identidades são formadas através da diferença e da relação com o "outro", e são continuamente reconfiguradas pelas influências históricas, sociais e culturais.

A identidade cultural é um ponto de encontro entre as experiências subjetivas e as práticas culturais, as identidades são constituídas dentro, e não fora, da representação. Isso significa que as identidades são produzidas nos discursos culturais, mediadas por símbolos e significados compartilhados dentro de uma comunidade. Assim, a identidade cultural é sempre relacional e contextual, formada em resposta às mudanças históricas e políticas (Hall, 2006).

Há duas abordagens principais para entender a identidade cultural: a abordagem essencialista e a abordagem não-essencialista. A abordagem essencialista vê a identidade como algo inerente e imutável, enraizado em uma essência primordial. Já a abordagem não-essencialista, defendida por Hall (2006), vê a identidade como algo fragmentado e múltiplo, que é continuamente reconstituído através das práticas culturais e das interações sociais. O autor também introduz a ideia de "identidade cultural híbrida", que emerge das interações e interseções entre diferentes culturas.

Esta hibridização cultural é um resultado da globalização e da migração, onde as culturas se encontram e se misturam, criando formas de identidade que são múltiplas e em constante evolução, principalmente na era da globalização, as identidades culturais estão se tornando cada vez mais fluidas e híbridas, desafiando as noções tradicionais de pureza cultural e autenticidade (Hall, 2003).

Por isso é fundamental a resistência cultural na formação da identidade, embora as identidades culturais sejam frequentemente moldadas por estruturas de poder e dominação, elas também podem ser símbolos de resistência e contestação (Hall, 2006). As identidades culturais podem, portanto, ser usadas para desafiar e



subverter as narrativas dominantes, proporcionando um espaço para a expressão de vozes marginalizadas e o fortalecimento de comunidades oprimidas.

Embora possamos ter a compreensão do dinamismo social e cultural existente no fluxo da história, de alguma forma traçar essa relação entre a comida enquanto elemento nacional pode nos trazer a impressão de que ela é estática. Neste trabalho, portanto, consideramos importante mencionar que embora estejamos entendendo que a comida pode ser um símbolo de nacionalidade, também estamos problematizando a ideia de que esses símbolos sejam imutáveis. A comida muda assim como seu povo, os gostos, sabores e preparos acompanham as condições políticas e o processo de globalização e o que era um prato tradicional pode deixar de ser e inclusive assumir uma nova identidade cultural (Mintz, 2001).

Embora o açaí seja tradicionalmente conhecido como um fruto de origem amazônica, a sua produção ocorre predominantemente na região norte, para além da floresta amazônica. De acordo com Tagore *et al.* (2019, p. 100), “o Pará é o maior produtor nacional da polpa de açaí, equivalente a 1.274.056 t de fruto produzido (IBGE, 2018)”. Além de maior produtor, o Estado do Pará também é o maior consumidor do fruto, tornando-se uma referência de consumo do produto.

Em relação ao açaí, constata-se a ocorrência de três espécies distintas no Brasil, sendo a *Euterpe oleracea* a predominante no Pará com o maior consumo local e inter-regional.

Logo, ressalte-se a existência de três espécies de palmeiras que produzem o “vinho de açaí”, a saber: a *Euterpe oleracea* com dominância nos estados do Pará e Amapá, responsável pela maior parte da produção e com capacidade de produzir rebrotamentos; a *Euterpe precatoria*, com dominância no Amazonas, conhecida como “açaí do mato” e sem capacidade de perfilhamento e, a *Euterpe edulis*, com habitat na Mata Atlântica, não perfilha, sofreu forte processo de destruição para a retirada de palmito (Medina; Cruz, 2021, p. 309).

**Figura 2:** (A) aspectos da planta *Euterpe oleracea* Martius; (B) aspectos da Planta *Euterpe edulis* Martius; (C) aspectos da planta *Euterpe precatoria* Martius.



Fonte: Leão *et al.* (2021).

O açaí é identificado pela população nortenha, principalmente nas ilhas produtoras de açaí, como um elemento crucial na identidade cultural alimentar da região, muitas famílias vivem e sobrevivem em torno deste fruto e todos os seus usos, especialmente, no consumo local. Conforme Farias e Brito (2022, p. 9) explicam: “Para os habitantes da Ilha de Ipanema, a importância centenária desta fruta está atrelada a sua subsistência, por se tratar da base alimentar e de fonte de renda, principalmente, após a década de 1990”.

Além de servir como alimento, o açaí tem funções variadas que estão relacionadas diretamente ao modo de vida dos seus produtores e consumidores regionais. Nesse contexto, Lobato e Ravena-Cañete (2019, p. 408) explica que o açaí é mais que um alimento, é “açaí nosso de cada dia”, é um símbolo que produz, é um produto de culturalidade.

Da mesma forma Chaves *et al.* (2015) nos revelam que existe uma iniciativa, por parte dos autores, de compreender aspectos subjetivos presentes na cultura do açaí. Embora a pesquisa deles tenha um outro recorte, para nós, é importante mencionar a existência de estudos que estão pensando os usos, modos de fazer e o imaginário social a respeito do açaí. Os autores explicam que objetivaram identificar categorias sociais envolvidas no processo de construção do conhecimento de determinada ilha, destacando assim, os modos de fazer, os usos e o imaginário social construído a partir do açaí.

### 1.1.2 Territorialidade

O conceito de territorialidade é fundamental para a compreensão das dinâmicas espaciais e sociais em diversas escalas. Segundo Rogério Haesbaert (2004), um dos principais estudiosos desse tema no Brasil, a territorialidade pode ser entendida como a relação entre espaço e poder, onde o território é visto não apenas como um espaço físico, mas como um espaço de controle e influência (FUINI, 2014).

Haesbaert (2004) argumenta que a territorialidade é um fenômeno complexo e multifacetado, que envolve aspectos políticos, econômicos, culturais e sociais. Ele destaca que o território é sempre uma construção social, resultante de práticas e relações de poder que se estabelecem entre diferentes atores. Essa perspectiva amplia a compreensão tradicional de território, que frequentemente é limitada a questões de delimitação geográfica e propriedade. “A territorialidade seria a expressão de um comportamento vivido, englobando a relação do território e o espaço estrangeiro, incluindo aquilo que fixa o homem aos lugares e aquilo que os impele para fora do território” (FUINI, 2014, p. 229).

Um dos pontos centrais na obra de Haesbaert (2004) é a noção de "multiterritorialidade", onde relata que na contemporaneidade, os indivíduos e grupos sociais estão inseridos em múltiplos territórios simultaneamente, o que reflete a complexidade das redes de relações e interações que caracterizam o mundo globalizado. A multiterritorialidade desafia as noções clássicas de fronteira e soberania, revelando novas formas de organização espacial e social.

Além disso, Haesbaert (2004) enfatiza a importância de considerar a territorialidade em diferentes escalas, desde o local até o global. Ele argumenta que os processos de globalização não eliminam a relevância das territorialidades locais, mas sim as reconfiguram. Isso significa que, mesmo em um mundo cada vez mais interconectado, as especificidades locais continuam a desempenhar um papel crucial na definição das dinâmicas territoriais.

Complementarmente, Haesbaert (2004) também aborda o conceito de desterritorialização, que se refere aos processos de enfraquecimento ou ruptura das relações tradicionais de territorialidade. Segundo o autor, a desterritorialização pode ocorrer de diversas formas, como pela migração, globalização econômica, mudanças culturais e avanço tecnológico. Haesbaert (2004) destaca que a desterritorialização

não implica necessariamente o fim dos territórios, mas sim a transformação e ressignificação deles.

A desterritorialização, em muitos casos, está acompanhada por um movimento simultâneo de reterritorialização, onde novos territórios são formados e novas identidades territoriais são construídas. Esse processo de desterritorialização e reterritorialização é central para a compreensão das dinâmicas espaciais contemporâneas, onde as fronteiras são constantemente redefinidas e renegociadas (Haesbaert, 2004).

Em resumo, a territorialidade é um conceito dinâmico e em constante transformação, que envolve a intersecção de múltiplos fatores e escalas. Sua abordagem multidimensional oferece uma visão abrangente e crítica das relações espaciais e de poder na contemporaneidade, destacando a importância de compreender o território como uma construção social complexa e diversa. A desterritorialização, por sua vez, complementa essa análise ao evidenciar os processos de transformação e ressignificação territorial, fundamentais para entender as dinâmicas globais e locais no mundo atual (Haesbaert, 2004).

Nesse contexto, os múltiplos usos do açaí fazem dele um fruto de importância diferenciada para a população paraense, fazendo com que ele possa representar um símbolo das interações e das relações da região. Sendo assim, podemos dizer que o açaí contribui para identidade cultural e a territorialidade na região norte do país. Para Farias; Brito (2022, p. 3), o açaí detém a cultura real e simbólica, além de estar presente na base socioeconômica e alimentar, faz parte de lendas, fábulas, músicas, danças folclóricas, festivais gastronômicos e mitos e integra a história e identidade do povo amazônico.

Compreendemos, assim, que as reflexões a respeito do açaí, por mais que estejam inseridas no campo da alimentação e que seja importante trazer este debate, podemos dizer que elas também podem ser percebidas através de um diálogo sobre territorialidade e modos de vida. Nesse sentido, entendemos ainda, que a própria alimentação, de onde podemos pensar analiticamente o açaí, também é, dessa forma, um universo representativo que dispõe de ferramentas e conceitos teóricos para contribuir exatamente com essas discussões sobre a importância do açaí para conceber os modos de vida e as relações no interior de uma espacialidade qualquer.

### 1.1.3 Modos de vida

No contexto da alimentação e cultura, trazendo para uma reflexão mais atual, podemos refletir sobre a ideia de que a globalização é um processo progressivo de homogeneização e da perda da diversidade em nível econômico, ecológico e cultural. A globalização e a homogeneização, por conseguinte, são manifestações atuais; enquanto que “as particularidades e a diversidade pertencem ao passado; incluem a tradição”, e na mesma medida, o patrimônio que, hoje, se deseja preservar e ou recuperar (Contreras-Hernandes & Gracia-Arnaiz, 2005, p. 346).

Apesar de ter sido globalizado, o açaí, de alguma forma, carrega em suas características a sua territorialidade de fruto amazônico, seu consumo nas outras regiões é geralmente no formato de sobremesa/sorvete (polpa fina batida com polpa de guaraná) com cereais e outras frutas, ainda assim há associação com um fruto amazônico.

O açaí é uma fruta típica e exótica, era considerada de consumo exclusivo do amazônida, porém, foi globalizada. Neste contexto de expansão comercial, usos e costumes, é preciso reconhecer os valores agregados à fruta pelas populações amazônicas e demais populações consumidoras, assim, há de se considerar dois pontos importantes, o significado cultural local e o significado do açaí que ingressou no espaço de outras culturas (Farias; Brito, 2022, p. 6).

Assim como qualquer outro elemento cultural, mesmo como alimento, o açaí ganha novos significados e formas de consumo conforme tem contato com outras culturas e territórios, assim como diz Lobato e Ravena-Cañete (2019, p. 398): “[...] novos modos de consumo e alimentação do açaí nasceram, se reproduziram e vêm se redesenhando, se reinventando, de acordo com a cultura dos lugares em que ele chegou”.

Consideramos, portanto, necessário dizer que este trabalho, ao se debruçar sobre a prática do consumo do açaí no Rio de Janeiro (RJ) e todo o seu universo simbólico e representativo, não está de forma alguma querendo dar maiores relevâncias a este consumo em detrimento da cultura do açaí da região norte do Brasil. Embora estejamos trabalhando com o consumo e a subjetividade do açaí no RJ, entendemos que é importante que os hábitos da população da região norte do Brasil, em relação a esse fruto, sejam reconhecidos e preservados, tendo inclusive destaque

nas formas de consumo do açaí, para que sua territorialidade não seja sobreposta pela globalização do alimento.

Abordamos a cultura do açaí, fruto do açazeiro (*Euterpe oleracea mart*) como um dos componentes da formação do território e da territorialidade ribeirinha. Assim, o açaí gera sociabilidade e faz parte da identidade das populações tradicionais amazônicas, assim como, o manejo da fruta está presente na dinâmica sociocultural cotidiana (Farias; Brito, 2022, p. 2).

A identidade ou vocação produtiva são atributos utilizados para designar as indicações geográficas. Sobre estas corroboramos com Valente quando ele nos diz que

Indicações geográficas (IG) são instrumentos públicos de valorização das características qualitativas de produtos alimentícios provenientes de determinada zona geográfica, delimitadas por critérios de tradição. A indicação geográfica (IG) engloba produtos agrícolas, alimentícios e não alimentícios (como artesanato, por exemplo), gêneros alimentícios e bebidas que apresentam uma ou mais qualidades relacionadas à zona de produção (Valente *et.al.*, 2012, p. 554).

No Brasil, a Lei nº 9279/1996 também nos define duas espécies de indicação geográfica, sendo elas:

[...] a indicação de procedência e a denominação de origem. De acordo com o art. 177, considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Enquanto o art. 187 considera denominação de origem como sendo o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características são determinadas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996, s/p).

## 1.2 Economia, Cadeia produtiva e Sustentabilidade

### 1.2.1 Economia

O açaí é conhecido em todo o território brasileiro. Inclusive, tal fato segue atestado no último Boletim da Sociobiodiversidade, lançado pela CONAB (2022) em dezembro de 2022. “O açaí tem sido uma das principais estrelas do extrativismo brasileiro” dos últimos anos, no que se refere tanto à produção quanto aos valores auferidos (CONAB, 2022, p. 14). No contexto de produção, a cadeia produtiva do açaí

envolve uma gama de atores, tais como “extrativistas, produtores, intermediários, indústrias de beneficiamento e batedores artesanais, sendo de crucial importância para a formação de renda de famílias de pequenos produtores na ponta da cadeia produtiva (Lopes *et al.*, 2021, p. 309)”.

Ao realizar pesquisa sobre a importância sociocultural do açaí, os autores Chaves *et al.* (2015, p. 2), apontam elementos relevantes da cadeia produtiva do fruto. Os aspectos destacados envolvem o conceito de sociabilidade, em decorrência das relações sociais que a permeiam, no processo de criação nas dinâmicas sociais intervenientes.

É válido pontuar também, conforme defendido por Chaves *et al.* (2015, p. 2), que a cadeia produtiva do açaí implica em uma afluência interativa de vários grupos de pessoas que se identificam tanto tecnicamente quanto socioculturalmente com as atividades expressas no processo, identificadas com o meio ambiente, portadora de saberes nativos, adquiridos pela transmissão de gerações ao longo de sua história na região ou no lugar de pertencimento”. Ademais, “[...] em todas as etapas do processo de produção, seja extrativismo ou plantio; comercialização; e beneficiamento, existe um arranjo envolvendo relações estabelecidas entre os agentes que fazem parte da cadeia produtiva” (Tagore *et al.*, 2019, p. 104).

Em relação ao aspecto social da produção do açaí para a segurança e soberania alimentar, Costa *et al.* (2022) afirmam que, muito embora o Pará seja, atualmente, o maior produtor e exportador de açaí, o seu mercado interno se destaca por ser também o maior consumidor. O açaí ocupa papel de destaque na dieta e na garantia da soberania alimentar. Outro aspecto suscitado pelos autores, mesmo sendo uma cultura viva e nativa, tem o potencial de pressionar negativamente a biodiversidade das florestas de várzea, que é uma parte essencial no bioma amazônico.

Desse modo, a revisão da literatura recomenda que “[...] incorporar, também, aspectos relacionados à garantia da preservação do bioma local e da soberania alimentar destas populações, especialmente das mais vulneráveis e tradicionalmente vinculadas à cultura do açaí, como os povos estuarinos” (Costa *et al.*, 2022, p. 178). Em relação à segurança alimentar, Tagore *et al.* (2019) pontuam que o açaí representa a base de sustento de muitas famílias que residem às margens de rios, é também um dos principais produtos do Pará. Assim, é importante que as políticas

públicas continuem subsidiando a população que contribui de forma efetiva com o PIB do estado.

Além deste quantitativo expressivo do consumo paraense do açaí demonstrado acima, percebemos também que, nos últimos anos, o consumo externo também tem crescido, tanto para outras regiões do Brasil quanto ao volume de exportações. Em relação a este, entendemos que:

O Pará representa mais de 94% das exportações de açaí do Brasil para o mundo - olhando o quadro recente desta cadeia produtiva, observamos que em apenas um ano, entre 2019 e 2020, o crescimento foi de 51%; em 2018, a exportação rompeu, pela primeira vez, a casa das 2 mil toneladas; e em 2019, foram 3,9 mil” (Costa *et al.*, 2022, p. 168).

Em relação aos países compradores do açaí paraense, damos destaque para os Estados Unidos que lideram as

[...] exportações de produtos industrializados, derivados que têm no Açaí sua matéria-prima, o que escancara o papel subalterno dos centros produtores na Amazônia à divisão internacional do trabalho imposta pelo imperialismo. E que evidencia que a economia açaífera amazônica, nem de longe fica com os maiores resultados da agroindustrialização, uma vez que exporta, em grande parte, o açaí in natura, no máximo congelado, concentrado (Costa *et al.*, 2022, p. 170).

Importante destacar que de 2015 em diante, a economia açaífera nacional ou paraense vem apresenta uma produção ascendente e sem precedentes. Assim, as exportações de açaí têm passado por um verdadeiro boom de crescimento, que não está sendo acompanhado por um crescimento proporcional da produção, esses são alguns aspetos suscitados por Costa *et al.* (2022).

### 1.2.2 Cadeia produtiva

A cadeia produtiva do açaí gera muitos empregos diretos, de acordo com Tagore *et al.* (2019), tais como a coleta, manejo, comercialização e o beneficiamento do alimento. A atividade ainda “envolve mais 300 mil pessoas, em 54 municípios, representando cerca de 70% da renda da população ribeirinha” (Tagore *et al.*, 2019, p. 100). Nesse aspecto, Lobato; Raventa-Cañete (2019) afirmam que o açaí é um verdadeiro ouro negro para os proprietários que produzem os açaizais.



Como vimos, esta é uma relação complexa, embora dissemos que o açaí é um ouro negro do Estado do Pará, dissemos também que, no que se refere às exportações de produtos industrializados oriundo do açaí estadunidense, por exemplo, o Estado do Pará já passa a ser entendido enquanto um território que não usufrui de todo o potencial dos benefícios financeiros derivados destas exportações. Ou seja, estamos afirmando na primeira sentença que o açaí é um ouro do Pará ao concordar com os autores que expõem o quanto a economia paraense gira em torno do fruto e o quanto as estruturas e redes de trabalho são pensadas a partir da produção, circulação, venda e consumo do açaí. Dessa forma, podemos dizer que existe toda uma estrutura econômica e social que gira em torno do açaí paraense.

Da mesma forma, compreendemos também que o fruto poderia render mais para o Estado e, nesse sentido, expressamos nosso acordo com a citação referente à exportação dos produtos industrializados de açaí nos EUA. No texto citado, conseguimos compreender que o açaí do Estado do Pará está sendo vendido e proporciona um saldo comercial positivo ao Estado (e ao país consequentemente), com a entrada de uma renda que contribui com a manutenção das estruturas trabalhistas e sociais existentes em torno do fruto, mas com uma análise mais profunda e interligada, podemos perceber que, ao vender o produto bruto e *in natura*, o território deixa de receber mais por este mesmo açaí. O açaí vendido nos EUA, por exemplo, passa por beneficiamentos na agroindústria e setores de melhoramento, o que tende a elevar o preço desse açaí no seu processo de exportação.

A questão da forma de produção e tecnologia aplicada também possui impactos na questão do meio ambiente. Consideramos que um grande desafio para cumprir com a agenda do desenvolvimento da agroindústria do açaí, nesse sentido, tem sido o seguinte:

[...] o aumento em escala de produção ou a “comoditização” de um bem da floresta ou da sociobiodiversidade, consiste em evitar a perda de sustentabilidade de produção, na migração para monocultura ou no domínio da cadeia por grandes conglomerados. É preciso reavaliar o modelo Agroalimentar atual e procurar compreender os ajustes necessários para que equívocos na forma convencional de produção de alimentos não continuem sendo perpetrados (CONAB, 2022, p. 14).

O aumento do manejo de açaí para atender ao mercado internacional tem levado à perda da biodiversidade e a mudanças estruturais na ecologia das florestas de várzea da região da foz do Rio Amazonas, no Pará e demais áreas da Amazônia” (Costa *et al.*, 2022, p. 173).

Com tudo isto, compreendemos que o aumento da exportação do produto *in natura* não encontra justificativa do ponto de vista econômico, conforme nos diz a literatura pesquisada. Acreditamos ainda que “[...] é paradoxal afirmar que os preços de polpa para o mercado externo são inferiores àqueles pagos pelos consumidores no mercado interno na entressafra” (Tavares *et al.*, 2022, p. 445). Sobre isto, podemos dizer que ocorreu um aumento da

[...] comercialização interestadual de fruto *in natura* no ano de 2018 e a queda de venda de polpa e mix, além da tendência de crescimento da venda de açaí em pó, considerando o mercado interno. Enquanto “para o mercado externo, o mix teve um grande crescimento, indicando a forma de consumo para a polpa de açaí para os estrangeiros” (Tavares *et al.*, 2022, p. 453).

Os autores nos dizem, ainda que o açaí é uma das poucas frutas em âmbito mundial com um mercado potencial e inexplorado, o que se traduz em uma ampla possibilidade de expansão (Tavares *et al.*, 2022, p. 461). Com isto acreditamos que existe um potencial de venda a ser explorado, tanto internamente quanto externamente. O açaí tem se tornado mais conhecido nos estados brasileiros e no mundo da mesma forma que a região norte tem sido referenciada no que concerne a produção e a venda desse açaí com destaque, especialmente no cenário nacional, mas tem ampliado suas entradas no cenário internacional também.

No que se refere aos sistemas de produção do açaí, ela ocorre em quatro sistemas bastante distintos, o extrativismo, que é o manejo em áreas de várzea, além de o cultivo com irrigação e o cultivo sem irrigação em áreas de terra firme (Lopes *et al.*, 2021, p. 313). Cada um desses quatro sistemas identificados pelos autores supracitados, possuem características próprias e demandam necessidades diferentes. A produção de açaí, especificamente, no Pará é intercalada também pelo período de safra e entressafra. A primeira ocorre na época da estiagem das chuvas, geralmente entre julho e dezembro, e a segunda entre janeiro e junho (Tagore *et al.*, 2019, p. 101).

Para compreender a cadeia produtiva do açaí, faz-se necessário incluir os aspectos relacionados à sustentabilidade da cadeia produtiva do fruto. Conforme mencionado pelo Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia - IPAM (2018), existente um grande desafio na região Norte do país, que é justamente conciliar o desenvolvimento econômico, a industrialização a geração de renda, além da qualidade de vida e bem-estar da população da Amazônia, sem destruir o meio

ambiente. Nesse contexto, segundo o IPAM (2018), é importante trazer ao debate o conceito de desenvolvimento sustentável como uma alternativa que pode aliar desenvolvimento econômico junto à preservação do meio ambiente.

### 1.2.3 Sustentabilidade

O termo sustentabilidade está diretamente relacionado à expressão desenvolvimento sustentável, que se tornou destaque a partir da década de 1970. Em *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*, Sachs (2002) contextualiza, brevemente, as importantes conferências que levariam ao surgimento do termo. De acordo com o autor, a Conferência das Nações Unidas sobre o Ambiente Humano, ocorrida em 1972, em Estocolmo, serviu para colocar a dimensão do meio ambiente na agenda internacional. E, antes dela, ocorreu em 1971 o encontro Founex, momento em que houve, pela primeira vez, discussão a respeito da dependência entre o desenvolvimento e o meio ambiente.

Com as discussões sobre o desenvolvimento econômico e as consequências negativas para o meio ambiente, cada vez mais presentes nas agendas políticas e conferências científicas, em 1987, a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento das Nações Unidas divulgou o Relatório Brundtland, com o título *Nosso Futuro Comum*. Nele, consta a expressão bastante popular *desenvolvimento sustentável* bem como a sua definição (Ipiranga *et al.*, 2011). Nesse contexto, de acordo com o Relatório Brundtland (1988, p. 46), temos que “[...] o desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem às suas próprias necessidades”.

De acordo com o Relatório Brundtland (1988, p. 49) o desenvolvimento sustentável é um processo de transformação onde há uma harmonização entre exploração de recursos, direção dos investimentos, orientação do desenvolvimento tecnológico, além de reforçar o potencial presente e futuro, com o fim de atender às necessidades humanas.

Segundo Mendes *et al.* (2020), um dos principais impactos ambientais ou problemáticas da cadeia produtiva do açaí é justamente não saber ao certo qual destinação dar aos resíduos provenientes da extração da polpa do açaí, tais como os caroços do fruto de forma que não agrida o meio ambiente e nem cause danos à população local. Aliado a isto, podemos pensar de que forma a socioeconomia de

*commodities* está, de certa forma, contribuindo para a degradação ambiental e a formação de resíduos em quantidade não absorvível pelo meio ambiente, com propriedades prejudiciais e, ainda assim, descartados irregularmente.

Damos destaque então para o papel da socioeconomia de *commodities* nos impactos ambientais, exatamente por perceber que tanto a geração em larga escala de resíduos, quando o descarte possivelmente irresponsável, o desmatamento, a destruição da biodiversidade, a contaminação de lençóis freáticos, a dependência do regime de monocultura, a erosão e empobrecimento do solo, dentre muitas outras questões de cunho ambiental tomaram uma conotação amplificada com o advento das *commodities*.

Em relação ao descarte por exemplo, um dos problemas intensificados pela socioeconomia de *commodities*, podemos dizer que, durante a revisão da literatura, notamos que o “[...] descarte dos resíduos de açaí após a retirada da polpa da fruta tem sido considerado um problema de saúde pública: Alguns batedores de açaí os descartam ilegalmente no sistema de drenagem urbana causando impactos ambientais nas bacias hidrográficas da região onde são despejados” (Feio; Girard; Mendonça, 2014 *apud* Mendes *et al.*, 2020, p. 767).

A produção diária de polpa processada é de 2.000 latas e gera uma quantidade estimada de 57 toneladas de resíduos sólidos, compostos principalmente pelas sementes da fruta. A empresa tem um gasto mensal de 9.360,00 reais para fazer o descarte correto desses resíduos. Este passivo ambiental é a questão central na adequação da empresa nas normas públicas ambientais e de resíduos sólidos (Mendes *et al.*, 2020, p. 765).

[...] Diante da preocupação da fábrica de açaí em realizar um descarte correto de resíduos, surgiu a proposta de criar um departamento de confecção e venda de souvenirs oriundos do caroço de açaí, visando a preservação do meio ambiente, além de que o descarte correto dos resíduos poderia fomentar a renda para os meses de baixa safra do fruto (Mendes *et al.*, 2020, p. 769) [...] Dessa maneira, o caroço do açaí que antes era visto como resíduos para descarte ambiental passará a ter valor aquisitivo” (Mendes *et al.*, 2020, p. 777).

Em relação ao tratamento dos resíduos sólidos, Mendes *et al.* (2020, p. 769) destacam os produtos principais a serem fabricados, tais como bolsas, colares, tapetes, brincos e pulseiras. Os autores explicam que os sacos com caroços do fruto são deixados em frente aos pontos de venda do açaí (suco) e são coletados por empresas privadas para serem reaproveitados produzindo carvão, adubo e ração.

Outros esforços para promover o desenvolvimento sustentável trata-se do ecoturismo, considerado também uma alternativa sustentável de geração de renda e

criação de postos de trabalho complementares para as comunidades locais residentes em áreas potenciais dessa atividade economia criativa do socioambientalismo (Araújo *et al.*, 2016, p. 217).

Além disto, o ecoturismo tem uma função social muito valorosa que se refere a promover um espaço de interação entre o local e o visitante no sentido de provocar o visitante a conhecer os bens patrimoniais da região, sejam os bens materiais ou imateriais, tais como os estabelecimentos de produção de açaí, mas também os restaurantes tradicionais, bem como as receitas, os saberes, os modos de fazer e as memória do fruto. Com isto estamos compreendendo que o ecoturismo possui uma prerrogativa que está muito relacionada com as possibilidades de valorizar os territórios. Aliando a isto, temos também o turismo gastronômico, este também representa outro

[...] esforço coletivo para a valorização econômica da Euterpe Oleracea Mart. e seus derivados por meio de eventos específicos, a exemplo da Festa da Juçara (Araújo *et al.*, 2016, p. 226). [...] Os estudos indicam que a Euterpe Oleracea Mart. é a marca característica da APA e o seu uso, tradicionalmente, serve para a alimentação da população local, bem como para os festejos denominado “Festa da Juçara” (Araújo *et al.*, 2016, p. 224).

Em relação à gastronomia, entendemos que, como dissemos na introdução e como vamos aprofundar mais adiante neste trabalho, a comida possui um caráter multifacetado que exprime desejos, afetos, memórias, costumes, enfim, todo um universo simbólico e representativo rico em questões históricas e sociais e suas subjetividades. Nesse sentido, experimentar uma receita que contenha o açaí, no Pará, é muito mais do que se alimentar numa perspectiva meramente biológica, comer este açaí é conhecer, experimentar, viver; é se abrir para a cosmologia da Amazônia, é uma porta de entrada para contextos, para diálogos e para aprendizados.

Percebemos através das questões que foram apontadas, na literatura vista, que são muitos os desafios e potencialidades da produção do açaí paraense. São necessários esforços para fortalecer a identidade dos povos diretamente responsáveis pela produção, que é pujante, como se apresenta na economia açaífera do estado.

Com isto, encerramos parte do trabalho tendo avançado na reflexão a respeito das 9 categorias selecionadas a partir do *corpus* da pesquisa. Traçamos, portanto, neste primeiro capítulo, compreensões a respeito dos conceitos de modos de vida, de consumo, bem como entendimentos referentes a cadeia produtiva do açaí, em relação

com a identidade cultural e questões da ordem da territorialidade, falamos sobre a economia do açaí e a problemática da sustentabilidade.

Iremos, agora, no segundo capítulo, abordar outras categorias de análise selecionadas na revisão, e recorrer a uma análise argumentativa dos instrumentos e práticas de conservação do açaí, bem como, sobre as suas questões patrimoniais. Queremos, portanto, pensar a respeito dos possíveis instrumentos de proteção patrimonial do açaí e dos saberes de tradição do Pará e do modo consumo que são reapropriados no Rio de Janeiro.

*Açaí*

*Guardiã*

*Zum de besouro*

*Um ímã*

*Branca é a tez da manhã*

Djavan Caetano, 1982.

## CAPÍTULO II - PERSPECTIVAS PATRIMONIAIS DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea*)

O presente capítulo empregou como abordagem metodológica complementar a análise argumentativa documental de instrumentos de proteção ao açaí, considerado fruto nativo da Amazônia. Portanto, adotou-se a proposta de Likopoulos (2002) sobre a análise argumentativa para interpretar documentos ou instrumentos de proteção ao fruto do açaí. O objetivo da análise da argumentação é documentar a maneira como afirmações são estruturadas dentro de um texto discursivo, e avaliar sua solidez. A análise normalmente se centra na interação entre diferentes argumentos contidos em um texto sobre uma temática (Likopoulos, 2002, p. 219).

A definição de patrimônio e de como deve ser a patrimonialização é um assunto que permeia muitas discussões nacionais e internacionais, há uma série de convenções, encontros e reuniões com instâncias variadas buscando uma definição adequada e formas de proteção do que entendemos como patrimônio. Este estudo considerou como base a definição de patrimônio cultural proposta pelo Artigo 216 da Constituição Brasileira de 1988 que diz “Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Juntamente com a ideia de patrimonialização como uma prática que prevê participação social direta, representada principalmente pelos detentores do patrimônio “[...] sujeitos diretamente envolvidos na dinâmica da produção, da circulação e do consumo de bens culturais, reconhecendo-lhes o estatuto de legítimos detentores não apenas de um ‘saber-fazer’, como também o destino de sua própria cultura” (IPHAN, 2014, p. 7). De acordo com Gonçalves:

‘Patrimônio’ está entre as palavras que usamos com mais frequência no cotidiano. Falamos dos patrimônios econômicos e financeiros, dos patrimônios imobiliários; referimo-nos ao patrimônio econômico e financeiro de uma empresa, de um país, de uma família, de um indivíduo; usamos também a noção de patrimônios culturais, arquitetônicos, históricos, artísticos, etnográficos, ecológicos, genéticos; sem falar nos chamados patrimônios intangíveis, de recente e oportuna formulação no Brasil. Parece não haver limites para o processo de qualificação desta palavra (Gonçalves, 2009, p. 25).

Para Gonçalves (2009), mesmo que o uso do conceito implique em possibilidades e limites, ele é fundamental para a vida cultural e social das sociedades na preservação das suas memórias. Ao longo da história, a ideia de patrimônio foi se



consolidando enquanto um campo de estudos que têm suas premissas na lógica das coleções que remetem à antiguidade da mesma forma que, posteriormente teve um diálogo com a ideia de nacionalidade na pós formação dos estados nacionais. Para além, podemos dizer que, especialmente a partir das contribuições da antropologia social após o século XIX, houve certo alargamento do conceito. Ou seja, com os estudos antropológicos a ideia de cultura pode ter possibilitado uma compreensão de patrimônio tendo em vista a questão da alteridade e das representações simbólicas (Gonçalves, 2009).

Nesse sentido, entendemos que além do vocábulo estar presente no nosso cotidiano social, ele também teve uma trajetória histórica que contribuiu com as conformações do conceito na atualidade. Tal histórico de desenvolvimento do conceito nos mostra a historicidade das suas atualizações e, por conseguinte, a relação entre as conjunturas históricas e a questão dos patrimônios culturais, o que foi base para o desenvolvimento da concepção utilizada atualmente.

Segundo Sant'anna (2009) outra contribuição importante veio dos países asiáticos, ou seja, enquanto no mundo ocidental o monumento histórico era uma premissa do conceito de patrimônio, no mundo asiático o que referenciava a produção simbólica e a memória coletiva eram criações populares (muitas vezes anônimas) que continham expressões de conhecimento, práticas e processos culturais. Dessa forma compreendemos que, na perspectiva asiática em geral, entendia-se que os saberes e suas subjetividades agiam na preservação das identidades a partir de certo papel memorial e agregador presente neles. Sobre isto, Sant'anna nos diz que

Quando, nos anos 1950, o Japão instituiu a primeira legislação de preservação de seu patrimônio cultural, não foram obras de arte e edificações seu alvo. Em vez disso, o país deu incentivo e apoio as pessoas e grupos que mantêm as tradições cênicas, plásticas, ritualísticas e técnicas que compõem esse patrimônio. Como se vê, concepções de patrimônio e de preservação completamente diferentes das ocidentais (Sant'anna, 2009, p. 52)

Em detrimento disto, podemos dizer que as sociedades ocidentais apenas começam a pensar a possibilidade de regulamentar os patrimônios oriundos de saberes populares a partir da Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural promovida pela Unesco em 1972. Ao passo que apenas concretizam ações após a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, documento emitido na Conferência Geral da Unesco em 1989. Nesta documentação estava

definido que estes patrimônios populares deveriam conter em registros e inventários, bem como deveriam também ser documentados e salvaguardados por mecanismos de proteção devidamente estabelecidos (Sant'anna, 2009).

No Brasil, é possível dizer que um marco para refletir sobre essa questão foi a promulgação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) em 2000, antes disso, no entanto, instituições como o Centro Nacional de Referência Cultural e a Fundação Nacional Pró-Memória foram entidades importantes no tratamento da temática e aprofundamento das suas compreensões (Sant'anna, 2009).

Tendo feita essa primeira consideração sobre o conceito de patrimônio, é importante dizer também que apesar de deter muitos atributos com potencial patrimonial, o Açaí ainda não é bem registrado pelo IPHAN, há apenas alguns instrumentos de proteção legislativos estaduais e municipais que reconhecem como patrimônio imaterial algumas práticas do seu uso. Este capítulo, portanto, tem o intuito de sinalizar conceitos base do patrimônio imaterial e natural correlacionando com as potencialidades do Açaí e reconhecendo seus instrumentos de proteção existentes até o momento da execução da pesquisa.

## 2.1 Patrimônio Cultural Imaterial e Natural

No Brasil, os bens de natureza material (tangível) a princípio tiveram um destaque no que se entendia por patrimônio, ainda nos tempos Imperiais já havia discussões acerca da preservação e não demorou muito para que surgisse a preocupação com a restauração, as cartas patrimoniais. Sobre esse assunto, foram cruciais para o desenvolvimento das políticas de preservação, restauro e proteção, incluindo os Livros de Tombo, normatizando o tombamento como meio de proteção do patrimônio material.

Fonseca (2003) em seu texto nos diz que o histórico do tratamento das questões patrimoniais, no Brasil, faz muita referência ao patrimônio físico e, por conseguinte, a questão da preservação do patrimônio sempre esteve muito relacionada à ideia de tornar monumento. A visualização de tal limitação, segundo a autora, foi importante para uma tomada de consciência a respeito desta problemática, especialmente tendo em vista as discussões surgidas na esfera internacional a respeito dos patrimônios que são intangíveis.

Para Fonseca (2003), o entendimento do patrimônio enquanto uma narrativa, ou seja, uma formação discursiva, contribuiu com a percepção da sua mutabilidade e dos sentidos presentes no patrimônio. Com isto também se compreendeu que estes mesmos patrimônios podem “[...] ‘mapear’ conteúdos simbólicos, visando a descrever a ‘formação da nação’ e constituir uma ‘identidade cultural Brasileira’ (FONSECA, 2003, p. 66).

Nesse sentido, as práticas rituais podem possuir valor simbólico em determinados contextos. Preservar os aspectos da vida popular age na materialização da função social do processo de interpretação da cultura enquanto algo vivo e significativo. Entendemos que os patrimônios imateriais, com isto, portam referenciais em relação à identidade e memória coletiva dos povos.

A crítica a uma compreensão convencional de patrimônio enquanto monumento físico, portanto, foi fundamental para fazer avançar os sentidos do patrimônio e sua função no que se refere à reflexão sobre a relação entre a sociedade e as suas culturas numa concepção mais ampla e complexa. Constatou-se que muitos dos bens patrimoniais possuem certa inviabilidade de serem tombados, além do simples tombamento às vezes não dar conta da preservação do principal aspecto do patrimônio em si. Na sua análise sobre o Templo de Ise no Japão ou sobre a arquitetura no norte da África, por exemplo, situações em que a ação do tempo (que constantemente destrói a estrutura que precisa ser refeita com certa periodicidade) não permite o tombamento, Fonseca nos diz que

O que importa para esses grupos sociais é assegurar a continuidade de um processo de reprodução, preservando os modos de fazer e o respeito a valores como o do ritual religioso, no caso do Templo de Ise, e o sentido de adequação da técnica construtiva às condições geológicas e climáticas, no caso da arquitetura em terra do deserto norte-africano (Fonseca, 2003, p. 72).

Para além desta discussão, mas ainda no que se refere à função social que cumpre a emergência dos patrimônios culturais imateriais, podemos dizer que tal concepção traz à tona uma discussão sobre dessacralização de uma certa cultura erudita expressa na patrimonialização de muitos dos monumentos. Sacralização está muito relacionada à ideia de patrimônio material na sua concepção mais tradicional. Nesse sentido, podemos refletir sobre o quanto a evocação da noção de cultura popular, muito presente na conceituação de patrimônio cultural imaterial, pode trazer em si uma discussão sobre democratização do entendimento do patrimônio.

Enquanto patrimônio cultural de natureza imaterial (intangível) essa preocupação obteve ressalto na Constituição de 1988 nos artigos 215 e 216, mas somente em 2000 com o Decreto 3.551 que foram institucionalizadas medidas protetivas para esse patrimônio, além de uma definição mais concisa, surgiram os Livros de Registro, o principal meio de proteção do patrimônio cultural, a salvaguarda.

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Fonseca (2005) em sua obra *O patrimônio em Processo: Trajetória da política federal de preservação no Brasil* traz o histórico detalhado de todo o processo de reconhecimento e definição do patrimônio (a autora foca no patrimônio histórico e artístico), principalmente o percurso político e o ponto de vista social nos trajetos para a preservação.

Apesar dos progressos e consensos, ainda há muito o que ser discutido, principalmente no quesito de definição do que é considerado patrimônio e o que é passível de patrimonialização. Em geral a responsabilidade da patrimonialização dos bens compete ao Estado, contudo notando a sensibilidade dos aspectos inerentes ao patrimônio cultural se fez necessário novos mecanismos para o processo de reconhecimento do patrimônio, inserindo assim neste contexto os detentores do patrimônio, personagens fundamentais para o reconhecimento e preservação do patrimônio cultural. Entende-se que estes detentores constituem parte da participação social ativa no processo de patrimonialização. Sobre isso o Iphan considera que

Assim, buscavam-se formas de aproximação com o ponto de vista dos sujeitos diretamente envolvidos na dinâmica da produção, da circulação e do consumo de bens culturais, reconhecendo-lhes o estatuto de legítimos detentores não apenas de um “saber-fazer”, como também o destino de sua própria cultura (IPHAN, 2014, p. 7).

Nesse sentido percebemos que o patrimônio cultural precisa ter interesse social, seja de um grupo específico ou do coletivo, é necessário não só interesse, mas

também participação ativa da população detentora em manter o patrimônio vivo e ajustado com a realidade. A atribuição de valor destes patrimônios bem como os critérios de patrimonialização, portanto, estão ajustados com a sua dimensão política no sentido de cumprirem sua demanda social existente.

Esse interesse coletivo social é inclusive o primeiro passo para o processo de patrimonialização do bem cultural, quando há prática do saber-fazer por várias gerações, é importante sua proteção para que haja continuidade histórica, sendo reconhecido como uma referência cultural que enfatiza a identidade cultural e o pertencimento da comunidade de origem do saber-fazer. Após isso, é necessário que seja aprovado no Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para então seguir com o pedido de registro ao Iphan que deve ser encaminhado por representantes da sociedade civil, para então ser iniciada a construção do inventário, por meio de pesquisa documental com a comunidade local, mestres, reunindo todo material gráfico (fotos, vídeos, livros, músicas, trabalhos acadêmicos) que existem sobre o bem cultural formando o Dossiê de Registro que será utilizado para analisar em qual Livro de Registro o bem cultural deverá ser registrado (De Melo, 2019, p.74).

O açaí, por conseguinte, é um objeto de interesse coletivo, principalmente para a população nortenha, contudo ainda não há legislação ou reconhecimento federal do mesmo como patrimônio. Proporcionar esta discussão é se inserir nesta reflexão

É uma oportunidade de despertar as ideias do coletivo local para um futuro comum, pautado na preservação do patrimônio natural e cultural a partir de uma percepção clara dos vínculos existentes na área, tendo como ator principal a Juçara *Euterpe oleracea* Mart. (Araújo *et al.*, 2016, p. 217).

Tratando-se do Patrimônio Cultural, há um constante processo de transformação, os bens são frutos justamente de alguma manifestação cultural de um coletivo social e a memória é um dos campos que mantém as tradições desenvolvidas vivas entre as gerações, então é esperado que algo se transforme e tenha novos valores, mas sempre sem descaracterizar a tradição cultural. O importante é que haja meios destas tradições serem preservadas conforme o coletivo detentor tiver interesse, os denominados pela UNESCO (1993) “Tesouros humanos vivos” são os mestres responsáveis a passar adiante os saberes-fazeres tradicionais e reconhecer a mudanças ocorridas ao longo dos anos por todos os participantes (Abreu, 2003, p. 83).

O açaí se faz presente nas brincadeiras infantis, nos afazeres do cotidiano, na carpintaria local e na construção de redes de sociabilidades e de identidades. E assim como a mandioca, o açaí é uma espécie de grande importância socioeconômica para muitos grupos amazônicos. Portanto, a dinâmica sociocultural do açaí compõe parte do patrimônio tangível e intangível desses grupos amazônicos e, nesse sentido, reconhecer e valorizar esse patrimônio material e imaterial construídos por essas populações contribui na salvaguarda de seus saberes e práticas tradicionais, evitando assim que os mesmos sejam usurpados ou apropriados de maneira inadequada (Chaves *et al*, 2015, p. 2).

Almeida (2017, p. 56-57) fala sobre o processo de domesticação da tradição, reforçando que nossa cultura é composta por mais de um saber, e que devido a hegemonia do conhecimento científico, acaba havendo uma relação de disputa ao invés de complementaridade entre os conhecimentos. Além disso, ela também fala sobre como o saber de tradição é visto como algo a ser preservado, “congelado” e não como fonte de conhecimento, mesmo sendo notória a inserção deste tema em muitas pesquisas científicas na atualidade. Seguindo esse assunto, Almeida fala sobre a gratidão que é necessária ao saber de tradição por possibilitar nosso atual desenvolvimento científico, porque foi o “conteúdo domesticado” do saber de tradição que oportunizou as pesquisas e avanços tecnológicos na ciência atual a respeito da temática.

É importante também ressaltar a diferenciação feita entre o saber de tradição e o senso comum. O senso comum é apresentado por Almeida (2017, p. 63) como “[...] um conhecimento cotidiano pouco lapidado, causal, fruto de impressões primeiras, não refletido metodicamente, sem crítica”. Por isso reforça que haja o rompimento da ciência com esse tipo de conhecimento, ao contrário do saber de tradição que Almeida (2017, p. 64) entende como conhecimento igualmente importante, ao meio científico e caracteriza como “[...] compreensões com base em métodos sistemáticos, experiências controladas e sistematizações reorganizadas de forma contínua”.

O saber de tradição carrega um teor cultural muito grande e faz parte de todas as civilizações, até mesmo das civilizações já dominadas pelo conhecimento científico, este amplamente difundido como conhecimento, de certa forma, absoluto. Mesmo com a percepção de que existe uma tendência em descredibilizar o saber de tradição ou colocá-lo em uma posição inferior e arcaica que deve ser apenas preservada como oralidade do passado, cada vez mais temos intelectuais que

compreendem e valorizam o saber de tradição com suas metodologias e veracidade que são cruciais para sociedade e seu desenvolvimento.

É de suma importância que os órgãos e instituições protetores do patrimônio dediquem mais atenção ao mapeamento dos saberes de tradição e quais necessitam da salvaguarda, antes que esses saberes se percam e não possam mais ser recuperados.

O Açaí envolve diversas tradições, desde o cultivo até o consumo e possui saber-fazer que devem ser protegidos não só pela memória oral, mas também pelos programas e instrumentos de proteção do patrimônio cultural e de seus detentores. É importante que haja reconhecimento nacional da riqueza cultural que o alimento possui, além dos seus significados afetivos. Temos acompanhado, na contemporaneidade, a emergência de processos de patrimonialização de alimentos, receitas e hábitos alimentares considerados de relevância social para os seus territórios.

A patrimonialização contemporânea da alimentação está atrelada ao movimento que faz a noção de patrimônio passar do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de transformação das representações sociais. Essa passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares, conforme elucidaram Luz; Vieira (2023).

Apesar do açaí ter importância significativa para a população da região norte e reconhecimento internacional sobre seu valor nutricional (Costa *et al.*, 2022, p. 177), ainda assim não há encaminhamento nem para que ele seja reconhecido oficialmente enquanto Patrimônio Natural.

O açaí como patrimônio da cultura material da Amazônia brasileira, deve-se à importância que o açaizeiro assume para o modo de vida dos grupos amazônicos habitantes da região do Baixo Tocantins (Amazônia oriental), onde há grande concentração botânica da espécie, coincidindo com um forte valor cultural no seio dessas sociedades onde se revela também “um patrimônio cultural associado” e que se faz presente na vida cotidiana dessas populações, no que refere à alimentação, na carpintaria local e na própria simbologia (Chaves *et al.*, 2015, p. 3).

A Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural realizada em 1972 em Paris definiu Patrimônio Natural como:

Os monumentos naturais constituídos por formações físicas e biológicas ou por grupos de tais formações com valor universal excepcional do ponto de vista estético ou científico; As formações geológicas e fisiográficas e as zonas estritamente delimitadas que constituem habitat de espécies animais e vegetais ameaçadas, com valor universal excepcional do ponto de vista da ciência ou da conservação; Os locais de interesse naturais ou zonas naturais estritamente delimitadas, com valor universal excepcional do ponto de vista a ciência, conservação ou beleza natural (UNESCO, 1972, artigo 2º).

A valorização do teor nutricional do fruto é considerada um fator importante pela expansão mundial do consumo do açaí. Segundo essa valorização se deu “por ser um alimento rico em vitaminas, fibras e antocianinas. Essas qualidades permitiram a sua incorporação por indústrias cosméticas, farmacêuticas, estéticas e gastronômicas” (Teixeira *et al.*, 2008 *apud* Farias; Brito, 2022, p. 5). Mesmo contendo potencial biológico e nutricional único, percebemos que o açaí está encontrando dificuldade de se encaixar nessa definição da UNESCO, o que acaba dificultando o seu reconhecimento como Patrimônio Natural também.

A reflexão contida neste subcapítulo nos permite pensar tanto a caracterização de patrimônio cultural imaterial quanto de patrimônio natural. Ao nos debruçarmos sobre estes conceitos, compreendemos que, no que se refere ao açaí, podemos inferir que ele possui atributos presentes nestas duas caracterizações. Da mesma forma percebemos que é preciso avançar nas reflexões a respeito do alimento em si.

## 2.2 Prática de conservação do Açaí como Patrimônio Cultural

O açaí, suas tradições de consumo e produtividade, ainda não são salvaguardados por meio do livro de registro do IPHAN (Decreto nº 3.551 de 04 de agosto de 2000), mas possuem outros meios de proteção, através de leis estaduais e municipais que consideram o açaí e festivais que envolvem o fruto como patrimônio cultural. Com relação ao papel do poder público no tratamento dos processos de patrimonialização pelos quais o açaí foi ou ainda poderá ser submetido, entendemos que

A proteção e a preservação dos bens produzidos pelas sociedades e seus diversos grupos encontram na figura do Estado moderno um ator social central, tanto no que se refere à definição quanto à sua delimitação e proteção, difundidas por uma gama de símbolos e atitudes que referenciam a formação de transmissão das histórias e memórias da nação nos mais variados “tempos”. Em outras palavras, Estado e patrimônio marcham lado a



lado influenciando-se reciprocamente, nem sempre de maneira democrática e inclusiva (Barbosa; Siqueira, 2018, p. 56).

Dentro da esfera estadual temos a Lei n.º 4.231 de 09 de outubro de 2015 que reconhece a Festa do Açaí como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial para o Estado do Amazonas, e a Lei Nº 9.302, de 30 de agosto de 2021 que “[...] declara como patrimônio cultural de natureza imaterial para o Estado do Pará, o ‘Festival do Açaí’, que ocorre anualmente, na Vila da Galiléia, município de Irituia/PA”.

Já na esfera municipal, temos a Lei nº 8822, de 04 de maio de 2011 que “[...] declara o açaí, fruto do açaizeiro, palmeira nativa da Amazônia Brasileira, patrimônio cultural do município de Belém”. Da mesma forma temos ainda a Lei Municipal Nº 5.198 do Igarapé-Miri (no Estado do Pará), esta “[...] declara o *Canta Anapu Fest Açaí* patrimônio cultural imaterial do município de Igarapé-Miri”.

Houve também a Indicação Nº 3123/2012 sugerindo registro dos modos de utilização culinária do açaí como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro de autoria do Deputado Miriquinho Batista (PT-PA mandato de 2013 a 2015). Esta indicação tem como objetivo tornar os modos de fazer e consumo culinário do Açaí como Patrimônio Cultural do Brasil. Tal indicação foi arquivada sem conclusão em novembro de 2013.

Apesar do Açaí possuir inúmeras características com potencial para patrimonialização, ainda não há movimentação efetiva para que haja esse feito. O fruto amazônico que detém valor social e cultural, acaba sendo reconhecido na maior parte do tempo, apenas pelo seu valor nutricional e alcance mundial da comercialização de polpa.

Farias; Brito (2022) consideram que existem muitos elementos de ordens diferentes, sejam políticas, econômicas, sociais dentre outras que denotam territorialidade, nesse sentido o açaí seria um destes elementos que fazem referência direta à territorialidade amazônica. Sabemos que o açaí possui outras conotações bem como outros usos e outros significados em diferentes regiões brasileiras, contudo mesmo na região norte, onde ele está intimamente ligado ao modo de vida popular, ainda não foi garantida a sua patrimonialização em muitos Estados.

Em seu artigo sobre a importância do açaí na territorialidade amazônica, Farias e Brito (2022), consideram exatamente que a chamada *Cultura do Açaí* é um fator fundamental à compreensão da formação identitária dos povos ribeirinhos da região amazônica. Da mesma forma é dito que “[...] o açaí gera sociabilidade e faz parte da

identidade das populações tradicionais amazônicas, assim como, o manejo da fruta está presente na dinâmica sociocultural cotidiana” (Farias; Brito, 2022, p. 1).

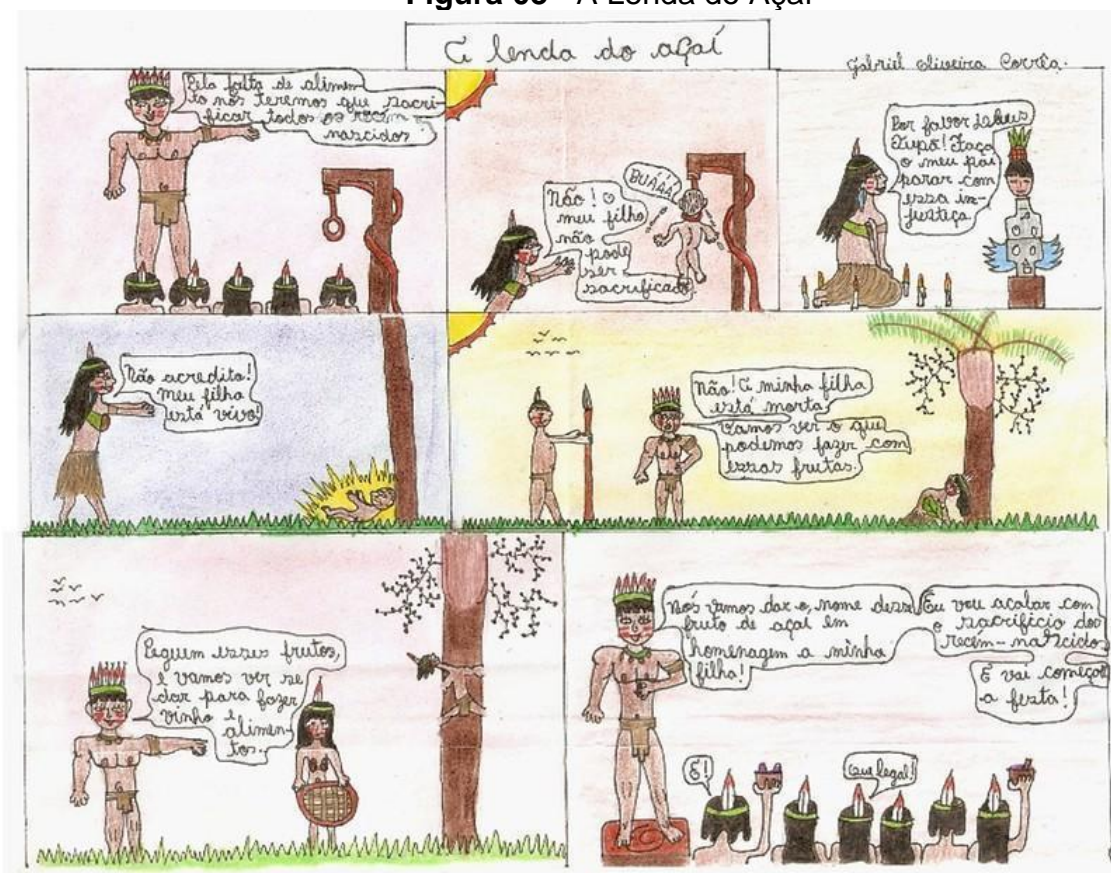
Ou seja, compreendemos que o açaí cumpre um papel significativo na região ribeirinha amazônica, sendo ele um elemento vinculador que atua na construção de memórias coletivas e de uma identidade compartilhada. Da mesma forma, percebemos que o fruto está presente na rede de concepções e valores enquanto algo intrínseco à teia de significações que forja a cosmologia das representações simbólicas da região.

A discussão de territorialização, trazida por Farias; Brito (2022) nos ajuda a compreender melhor a dinâmica espacial e seus elementos de significação, de acordo com as autoras: “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” (Farias; Brito, 2022, p. 3). Ou seja, estando o açaí na base das formas de produção e reprodução da vida social, ele é, por conseguinte, indispensável ao entendimento da cultura regional no território amazônico.

Tratar do açaí amazônico neste subcapítulo se faz necessário já que existem iniciativas de patrimonialização dele na região e o intuito desta parte do trabalho é exatamente pensar a questão das possibilidades de patrimonialização do açaí. A discussão anteriormente mencionada, sobre os patrimônios naturais, da mesma forma, se aplicaria à realidade do território amazônico no que se refere ao açaí e a demais culturas que fazem parte da paisagem da região.

Contudo, mesmo mencionando a questão do patrimônio natural, o que estamos tensionando, no entanto, são os aspectos do açaí enquanto pertencente e pilar da cultura imaterial local. O alimento está contido em tradições alimentares, rotinas de trabalho, no cotidiano vivido e em lendas regionais. A exemplo disto temos a lenda de origem do açaí atribuída ao povo indígena que vivia na região onde hoje é a cidade de Belém (PA), conforme vemos na representação a seguir.

**Figura 03 - A Lenda do Açaí**



Fonte: Bortoline (2024)

Tal desenho foi feito pelo aluno Gabriel Oliveira Corrêa do quarto ano escolar, (segundo descrição da página). A imagem foi carregada na página dia 26 de julho de 2011, carecendo de mais informações, no entanto ela representa uma característica do açaí enquanto patrimônio cultural imaterial. Estamos dizendo com isso que ela ilustra uma lenda popular a respeito do açaí proveniente do imaginário amazônico. A lenda, segundo o Portal Amazônia (2020), diz que

Antes de existir a cidade de Belém, capital do estado do Pará na Amazônia, uma tribo muito numerosa ocupava aquela região. Os alimentos eram escassos e a vida tornava-se cada dia mais difícil com a necessidade de alimentar os índios da tribo.

Foi aí que o cacique da tribo, chamado de Itaki tomou uma decisão muito cruel. Ele resolveu que a partir daquele dia todas as crianças que nascessem seriam sacrificadas para evitar o aumento de índios da sua tribo.

Um dia, no entanto, a filha do cacique, que tinha o nome de Iaçã, deu à luz uma linda menina, que também teve de ser sacrificada. Iaçã ficou desesperada e todas as noites chorava de saudades de sua filhinha.

Durante vários dias, a filha do cacique não saiu de sua tenda.

Em oração, pediu a Tupã que mostrasse ao seu pai uma outra maneira de ajudar seu povo, sem ter que sacrificar as pobres crianças. Depois disso, numa noite de lua, Iaã ouviu um choro de criança. Aproximou-se da porta de sua oca e viu sua filhinha sorridente, ao pé de uma esbelta palmeira. Ficou espantada com a visão, mas logo depois, lançou-se em direção à filha, abraçando-a. Mas, misteriosamente, a menina desapareceu. Iaã ficou inconsolável e chorou muito até desfalecer.

No dia seguinte seu corpo foi encontrado abraçado ao tronco da palmeira. No rosto de Iaã havia um sorriso de felicidade e seus olhos negros fitavam o alto da palmeira, que estava carregada de frutinhas escuras.

O cacique Itaki então, mandou que apanhassem os frutos em alguidar de madeira, o qual amassaram e obtiveram um vinho avermelhado que foi batizado de açai, em homenagem a Iaã (invertido é igual a açai).

Com o açai, o cacique alimentou seu povo e, a partir deste dia, suspendeu sua ordem de sacrificar as crianças.

Não é incomum a existência de histórias fantásticas a respeito da origem dos alimentos, é muito notório ainda a presença delas associada às culturas indígenas (Nogueira, 2021). Os mitos de origem, de certa forma são construções que permeiam e se mantêm no imaginário popular. De acordo com Nogueira

A palavra mito possui por definição inúmeras histórias antigas e ou atuais, das vivências, das crenças, das culturas, dos acontecimentos cotidianos, de um todo. São contadas por quem as viveu e por quem crê em sua existência, mantendo-se até os dias atuais e retratando o surgimento e vivência dos povos (Nogueira, 2021, p. 6).

Ao trazer esta lenda de origem do açai para essa parte do trabalho, estamos demonstrando o enraizamento da cultura do açai com as tradições populares, o que é fundamental para considerarmos o mesmo enquanto patrimônio cultural imaterial amazônico. Acreditamos que a identidade cultural deve ser foco do processo de patrimonialização, já que o bem a ser conservado é, em definição, algo que represente a população.

Paralelo a isto, o que percebemos com Santos (1983) é a afirmação da necessidade de construção de um conceito de cultura a contrapelo, ou seja, que não esteja associado a um quadro de poder estrutural e que considere a amplitude do conceito enquanto sua base epistemológica. Nesse sentido, o autor está afirmando que a cultura possui uma função social de valorização dos grupos que até então foram excluídos e estereotipados como inferiores e não portadores de cultura em sua existência social. Assim, Santos (1983) considera que é fundamental perceber os

múltiplos processos de simbolização que existem nas experiências coletivas e ou na vida social.

A reflexão a respeito do conceito de patrimônio imaterial não se encontra muito distante desta questão, ao contrário, percebemos, na reflexão a respeito do açaí, um plano de fundo que evidencia a necessidade de assegurar o reconhecimento histórico e a importância sociocultural do alimento. É inegável que esta demanda também esteja inserida em contextos hierárquicos e relações de forças existentes. Sendo o açaí um fruto oriundo da região norte do Brasil e pertencendo ele às esferas populares, patrimonializá-lo consiste também numa ação democratizante a partir de uma perspectiva inclusiva (não marginalizante) de cultura.

Feitas estas considerações sobre o açaí na Amazônia, é importante destacar que o seu uso em outras regiões, conforme veremos mais adiante, também é passível de se inserir nesta discussão. Nosso foco territorial se deu por uma questão de já haver processos de patrimonialização na região e por nos possibilitar uma discussão a respeito das origens do açaí. A partir disto, podemos, neste momento, pensar a respeito do processo de patrimonialização de forma geral.

Os bens culturais quando patrimonializados pelo IPHAN, são registrados em um dos Livros de Registro definidos pela Lei nº 3.551 (2020), por meio desse instrumento de proteção é possível registrar o patrimônio e seguir com sua devida proteção segundo o interesse da comunidade. As categorias de patrimonialização registradas pelo IPHAN (2020), nesse sentido, são as seguintes

- I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (BRASIL, 2000).

Dentro da gastronomia nacional, no entanto, temos apenas quatro bens registrados até o devido momento, todos constam no Livro de Registro dos Saberes, sendo eles:

- Ofício das Baianas de Acarajé, registrado em 14/01/2005 com abrangência nacional. Já identificado nos estados Bahia (BA), Rio de Janeiro (RJ), Ceará (CE), São Paulo (SP), Brasília (DF);
- Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, registrado em 13/06/2008 com abrangência estadual localizado apenas em Minas Gerais (MG);
- Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí registrado em 15/05/2014, com abrangência estadual, localizado apenas no Piauí (PI);
- Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre, registrado em 15/05/2018 com abrangência local, identificado em Pelotas, Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre (RS).

Com isto percebemos que embora a alimentação esteja diretamente relacionada ao modo de vida e os hábitos alimentares denotam formas de ser, as discussões a respeito da patrimonialização gastronômica, a partir dos saberes e fazeres ainda tem sido incipiente em território nacional.

No que se refere ao açaí, por exemplo, entendemos que muito ainda precisa ser caminhado para que possamos avançar nos seus possíveis processos de patrimonialização. É necessário, por conseguinte, sintetizar as argumentações que podem subsidiar e dar entendimento do papel do fruto na memória coletiva, no imaginário social e a sua função integralizadora conciliada ao modo de vida da população nortista. Tendo feito essas considerações, é possível dizer que, neste subcapítulo, as discussões sobre os patrimônios culturais e sobre a patrimonialização do açaí (com o recorte trabalhado), de certa forma, nos dão base para, neste momento tentarmos entender comparativamente o consumo do açaí no Estado do Rio de Janeiro.

### 2.3 Procedimentos de consumo do açaí no PA e no RJ

A seguir apresentamos uma breve análise sobre os contrastes de consumo do açaí no Rio de Janeiro e no Pará, região nativa da *Euterpe oleracea*. Para realizar a análise foi utilizada a proposta de Certeau (2014), sobre os procedimentos de consumo. Através do contraste entre as formalidades que incluem as estratégias originárias no Pará às táticas empregadas nos modos de consumo no Rio de Janeiro.

Algumas imagens foram selecionadas para facilitar a visualização do fruto sendo consumido ou pronto para o consumo no Pará e no Rio de Janeiro em conjunto aos achados obtidos no *corpus* da revisão bibliográfica.

De acordo com Farias; Brito (2022), a polpa do açaí possui alto teor proteico e é consumida como um energético. Isso pode ser em forma de sorvete, creme, açaí com frutas, cereais e xaropes. É conhecido como uma fruta energética, passando a atender a demanda de academias e desportistas.

Isso se sucedeu, devido à boa fama nutricional do açaí, ficando muito popular como um superalimento energético, comumente consumido por esportistas ou como uma sobremesa “mais saudável” (Lobato; Ravena-Cañete, 2019, p. 398). Texeira *et al.* (2008 *apud* Farias; Brito, 2022, p. 5) explicam que a expansão mundial do açaí se deve a valorização nutricional do produto, é rico em vitaminas, fibras e antocianina. Desse modo, essas qualidades permitiram a sua incorporação por indústrias cosméticas, farmacêuticas, estéticas, além de gastronômicas.

Com essas novas formas de consumo e comercialização internacional, a comensalidade do açaí se transformou, assumindo significados diferentes do existente na região amazônica, Sendo assim é importante que tenhamos definido aqui que o objetivo da análise comparativa do consumo de açaí nos estados do Rio de Janeiro e Pará, não tem a intenção de descaracterizar o consumo tradicional e as relações territoriais que possui, pelo contrário, buscamos com a comparação, entender como esse fruto assume novos significados no Rio de Janeiro e reforçar como a identidade geográfica do açaí é necessária para que mesmo com a popularização, suas relações culturais e afetivas com o Pará sejam conservadas.

Em algumas regiões do Pará, o açaí é muitas vezes o elemento principal da refeição, sendo consumido de forma salgada com os demais alimentos. Nesse contexto, Farias; Brito (2022, p. 6) explicam que a forma de consumir o açaí, como suco ou poupa, revela traços históricos, culturais e tradicionais das populações amazônicas, “Na Comunidade do Ipanema, além de representar a base alimentar, também é o principal produto da subsistência econômica”.

**Figura 4 - Açaí com carne de sol, PA.****Figura 5 - Açaí com salada, PA.**

Fonte: Acervo da autora (2024).

A estratégia de consumo instituída no Pará detém recursos dedicados, e estima-se um custo de operação considerável. Como ela representa um investimento enorme de espaço (construções e bens concretos) e tempo (a sua própria história e tradições), sua identidade e seu modo de operar já estão determinados. Não se pode esperar que uma estratégia seja capaz de se desestruturar e se reagrupar com facilidade, algo que um modelo tático faz com naturalidade. Em outras palavras, uma estratégia é relativamente inflexível pois ela é amarrada a um "próprio", que é a sua "localização espacial ou institucional". O objetivo de uma estratégia é se perpetuar através das coisas que ela produz. Eficiência máxima significa ser capaz de vender o menor conjunto possível de produtos para o mercado mais amplo possível. Portanto, a sua preocupação maior é a produção em massa e a homogeneização do seu público-alvo. Além de criar os seus produtos, ela pode trabalhar no sentido de criar o seu próprio mercado indiretamente, através da criação da uniformidade e da necessidade. A uniformidade da produção do açaí no Pará se beneficia de uma estratégia. Portanto, a estratégia se engaja no trabalho de sistematizar, de impor ordem (Certeau, 2014).

A estratégia é capaz de definir a si própria como uma produtora/fabricante ao invés de usuária, e só tem um contato indireto com o seu público-alvo. Uma estratégia pode obter retorno de seus usuários através de enquetes, grupos de foco e estudos



de caso, enquanto seu contato com o mundo externo pode vir na forma de publicidade ou propaganda e campanhas de relações públicas, explica Certeau (2014).

Através dessa perspectiva apresentada por Certeau (2014), de modo distante da matriz, como ocorre no Rio de Janeiro, a diversificação de consumo ocorre através de uma tática que recria, que se infiltra, mas não tenta dominar. Se reapresenta um produto sem tentar vencer ou dominar o produto original, sua territorialidade. A comercialização pode mascarar o produto, mesclar com outros insumos, mas as táticas adotadas não têm a pretensão de sabotagem. Ciente de seu *status* de "fraco", a tática não faz nenhuma tentativa de enfrentar a estratégia de frente, mas tenta preencher suas necessidades enquanto se esconde atrás de uma aparência de conformidade, esclarece Certeau (2014).

Seja como o prato principal, acompanhamento ou sobremesa o açaí é presente e tem estratégia de consumo bem consolidada através das refeições paraenses sendo fundamental na base alimentar, enquanto no Rio de Janeiro a tática de consumo adotada desapropria da tradição original e passa a ocupar o lugar da sobremesa, a polpa de açaí é batida com a polpa de outras frutas e com xarope de guaraná, servida geralmente no copo, com complementos doces (calda de chocolate, chantilly e confetes) como nas imagens abaixo.

**Figura 6 - Açaí com granola, RJ.**



**Figura 7 - Açaí como sobremesa, RJ.**

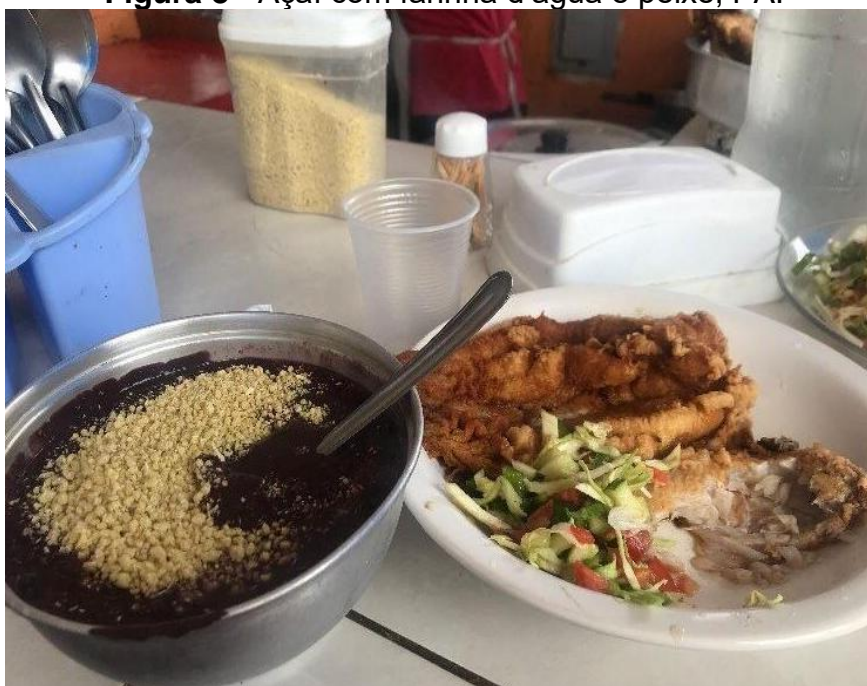


**Fonte:** Acervo da autora (2024).

De aproveitamento integral, o açaí é consumido/utilizado de diversas formas: no caso da massa que encobre o caroço, esta é consumida como suco, sorvete, picolé, doces, sobremesas e, em sua forma mais tradicional, polpa – sozinha ou acompanhada da farinha de mandioca e de outros alimentos; o caroço, por outro lado, é frequentemente utilizado para o plantio de novos açaizais, como adubo natural, no artesanato e até para a purificação de água (Lobato; Ravena-Cañete, 2019, p. 398).

Essa divergência de consumo gera estranheza nos dois estados, para os cariocas parece inconcebível o açaí ser servido como alimento salgado e para os paraenses o açaí do Rio de Janeiro batido com outras frutas e com vários acompanhamentos doces nem pode ser considerado açaí. Essa comensalidade divergente reforça a territorialidade e identidade do açaí, Lobato e Ravena-Cañete (2019, p. 401) afirma que “Na Amazônia, sobretudo no Pará, o açaí com farinha de mandioca, exprime a sociedade amazônida, a sociedade caboclo-ribeirinha, a sociedade papa-chibé”.

**Figura 8 - Açaí com farinha d'água e peixe, PA.**



**Fonte:** Acervo da autora (2024).

**Figura 9 - Açaí com farinha de mandioca, PA**



**Fonte:** Acervo da autora (2024).

Farias; Brito (2022, p. 5-6) explicam que a tradição do consumo do açaí pode ser identificada, também, nas sorveterias, lanchonetes e restaurantes, pois a fruta está presente nos cardápios de forma variada. É necessário ainda, esclarecer que para a população amazônica, o açaí significa muito mais que uma sobremesa ou um complemento alimentar é uma refeição.

A forma de consumo do açaí no Pará e sua importância é algo repassado de geração em geração, pois ultrapassa um hábito alimentar, faz parte da cultura e identidade regional, como afirma Lobato e Ravena-Cañete (p.402, 2019) “[...] aquilo que é empreendido ao longo da formação sobre comida, são práticas culturais pertencentes ao grupo social ao qual se faz parte, que historicamente foram ensinadas, apreendidas e transformadas, e que ajudam na composição da sua identidade”.

No Rio de Janeiro, o açaí ganhou diferentes apresentações como sobremesa, desde as versões mais populares até as mais gourmetizadas, tudo isso se deu principalmente pelo conhecimento do seu valor nutricional e seus benefícios.

[...] É rico em antocianina, que combate radicais livres e previne o envelhecimento precoce; tem alto teor de fibras, o que lhe confere o valor energético; possui também, minerais e vitaminas, ácidos graxos e proteínas superior ao leite e ovo (Oliveira *et al.*, 2007). Segundo Rogez (2000) o açaí é



capaz de suprir cerca de 65 % das necessidades de lipídeos e de 25 % a 65 % de proteínas necessária ao ser humano (Tagore *et al.*, 2019, p. 102).

Em seguida temos a apresentação do açaí carioca como sobremesa gourmet e a chamada de “barca de açaí”, onde o açaí é servido em um recipiente em formato de canoa com acompanhamentos como biscoitos, frutas, *chantilly*, *marshmallow* e confetes.

**Figura 10** - Açaí gourmet, RJ.



Fonte: Acervo da autora (2024).

**Figura 11** - Barca de açaí, RJ.



Fonte: Acervo da autora (2024).

**Figura 12** - Açaí com açúcar como sobremesa, PA.



**Figura 13** - Sorvete de açaí na casquinha, RJ.



Fonte: Acervo da autora (2024).

O açaí ganhou popularidade nas demais regiões do Brasil e do mundo pelo seu valor nutritivo e potencial energético, sendo visto como superalimento e tendência de alimentação saudável (Costa *et al.*, 2022, p. 177). No Rio de Janeiro é muito mais comum encontrar o açaí como sorvete do que a polpa grossa, na verdade, há grande dificuldade em encontrar a oferta da polpa grossa ou açaí *in natura* para consumo, até a polpa congelada vendida já possui uma série de aditivos e conservantes que modificam o sabor original da fruta.

**Figura 14 - Sorvete de açaí no copo com paçoca, RJ.**



**Fonte:** Acervo da autora (2024).

O suco de açaí começa a fazer sucesso como energético natural nas academias de ginásticas com crescimento do comércio da polpa congelada para os estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Goiás (Mourão, 1996; Rogez, 2000). Essa procura nesse setor do mercado atinge as classes de maior poder aquisitivo (Santana *et al.*, 2006). (Tagore *et al.*, 2019, p. 102).

Portanto, podemos notar a discrepância entre os modos de consumo do açaí no Pará e no Rio de Janeiro e como seus significados e significâncias se modificam de um estado para o outro, enquanto no Pará o açaí é parte base alimentar, carrega tradição, identidade cultural, no Rio de Janeiro o açaí é uma sobremesa popular, tendo mais atenção apenas pelo seu valor nutritivo.

O aumento do consumo de açaí em estados como o Rio de Janeiro e em outras regiões urbanas do Brasil tem repercussões significativas para o processo de patrimonialização do açaí no Pará. Esse fenômeno altera tanto a dinâmica de produção quanto às relações sociais e econômicas ligadas ao fruto, afetando diretamente as comunidades tradicionais e o meio ambiente. Assim, o consumo do

açaí fora do Pará, especialmente em grandes centros como o Rio de Janeiro, representa um desafio para a patrimonialização do fruto, exigindo a implementação de políticas que valorizem a sustentabilidade e o saber local. É necessário um equilíbrio entre a demanda comercial e a proteção cultural e ambiental para que o açaí permaneça um símbolo da identidade paraense, respeitando as tradições e modos de vida das populações locais (SOUZA; MENEZES, 2023).

#### 2.4 Desafios da Patrimonialização do Açaí

A patrimonialização do açaí no Pará envolve desafios complexos, que vão desde a preservação das tradições culturais e saberes ancestrais associados ao fruto até a regulamentação do uso de suas terras e processos de produção. Este processo implica a necessidade de considerar a dinâmica socioeconômica local, a valorização dos saberes tradicionais e as demandas do mercado global por produtos da floresta amazônica.

Esse processo de reconhecimento e proteção do valor cultural do açaí, enfrenta desafios específicos devido ao consumo fora do Pará. De acordo com Almeida (2021), a patrimonialização do açaí deve incluir não apenas a proteção dos modos de produção tradicionais, mas também a regulamentação da cadeia de valor para que o aumento da demanda externa não provoque exclusão econômica e social dos pequenos produtores locais. O autor salienta a importância de políticas públicas que contemplem o acesso justo e equilibrado aos recursos, de modo a proteger as práticas culturais e impedir que grandes empresas monopolizem o comércio de açaí. A patrimonialização do açaí busca legitimar o conhecimento e a cultura local em torno desse recurso, mas também tem o papel de evitar a exploração predatória e a monopolização da produção. De acordo com Nobre (2019), o aumento da demanda externa pelo açaí elevou o preço e a competição por terras, levando a um cenário de exclusão de pequenos produtores e comunidades tradicionais. Esse fenômeno intensifica a pressão sobre a floresta e ameaça a sustentabilidade dos ecossistemas locais, além de diminuir o acesso da população ribeirinha ao próprio alimento, tradicionalmente consumido pela população paraense (SILVA; SANTOS, 2020).

A popularização do açaí como produto energético e nutritivo em mercados externos ao Pará gera uma forte demanda comercial que, segundo Silva e Santos (2020), eleva o preço do produto e intensifica a pressão sobre as áreas de cultivo. A



exportação de grande parte da produção do açaí impacta diretamente a comunidade ribeirinha do Pará, que historicamente depende desse alimento como base nutricional e elemento cultural essencial. Essa pressão do mercado pode colocar em risco o acesso das comunidades ao próprio fruto, descaracterizando seu papel tradicional e interferindo na identidade cultural paraense (NOBRE, 2019).

Um aspecto importante é a necessidade de regulamentação para a proteção do açaí como patrimônio imaterial. Conforme afirma Almeida (2021), a institucionalização de políticas de proteção e incentivo ao uso sustentável do açaí requer um diálogo constante entre os atores sociais, comunidades locais e órgãos governamentais. O autor destaca que a ausência de regulamentações que protejam o saber tradicional resulta em conflitos entre interesses comerciais e culturais, além de fomentar o uso indevido das técnicas tradicionais.

Outro ponto de impacto é a questão ambiental, Gonçalves e Pereira (2022) observam que a expansão do consumo em grandes centros urbanos incentiva a produção intensiva e mecanizada, que pode levar ao esgotamento dos açaizais nativos e à degradação ambiental. A extração de açaí em larga escala desconsidera as práticas sustentáveis e ancestrais das comunidades locais, comprometendo a biodiversidade e a saúde dos ecossistemas amazônicos.

A patrimonialização também visa combater a biopirataria e proteger o açaí enquanto símbolo cultural e recurso econômico. Segundo Gonçalves e Pereira (2022), o reconhecimento do açaí como patrimônio imaterial representa um esforço para garantir que sua exploração respeite as práticas locais e valorize o saber das comunidades tradicionais. Contudo, os autores apontam para a importância de desenvolver mecanismos legais que assegurem a participação ativa dessas comunidades nas decisões sobre o uso e a comercialização do fruto.

Assim, o processo de patrimonialização do açaí exige um equilíbrio entre a valorização cultural, a preservação ambiental e o desenvolvimento econômico sustentável, que deve incluir as comunidades tradicionais nos debates e processos de regulamentação para evitar que os benefícios econômicos do açaí se concentrem apenas em grandes empresas ou agentes externos (SOUZA; MENEZES, 2023).

Portanto, notamos nesse capítulo que apesar do potencial para patrimonialização do açaí, ainda há alguns fatores impeditivos de que esse processo ocorra, o que é lamentável visto que, tornar o açaí patrimônio cultural ocasionaria impactos positivos na proteção identitária e auxiliaria na questão de segurança



alimentar do Pará. No próximo capítulo veremos como a soberania alimentar desta região está comprometida e como a patrimonialização do fruto poderia auxiliar no consumo sustentável mantendo segurança alimentar dos paraenses.

*O sabiá cantou, cantou a juriti  
Cantou o rouxinol, cantou o bem-te-vi  
A iraúna e o suí  
Fizeram sinfonia na palmeira do açaí*

*É nesse ti-ti-ti, é nesse tá-tá-tá  
Que a gente vai dançar o balanço do açaí*

*Dona Onete, 2019.*

### **CAPÍTULO III - IMPACTOS DA POPULARIZAÇÃO DO AÇAÍ E A IMPORTÂNCIA DA PROTEÇÃO PATRIMONIAL PARA SEGURANÇA ALIMENTAR DA REGIÃO AMAZÔNICA**

O açaí, fruto típico da Amazônia, ganhou destaque não só no Brasil, mas em diversos países devido às suas propriedades nutritivas e benefícios à saúde (Teixeira *et al.*, 2008). Esse crescimento do consumo tem implicações diretas na segurança alimentar das populações extrativistas que dependem desse fruto para sua subsistência e geração de renda.

A soberania alimentar e a segurança alimentar são conceitos centrais para a promoção do direito humano à alimentação adequada e para a garantia de sistemas alimentares sustentáveis e inclusivos. No Brasil, a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), sancionada em 15 de setembro de 2006, pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), estabelece os fundamentos para a promoção da segurança alimentar e nutricional no país, integrando o conceito de soberania alimentar como um de seus princípios orientadores.

O açaí não só contribui para a dieta das populações locais, mas também se tornou uma importante fonte de renda para as famílias extrativistas, que comercializam o fruto em mercados regionais e internacionais (Silva *et al.* 2017).

A cadeia produtiva do açaí envolve extrativistas, produtores, intermediários, indústrias de beneficiamento e batedores artesanais, sendo de importância crucial para a formação de renda de expressivo grupo de famílias de pequenos produtores (Tavares *et al.*, p. 444, 2022).

#### **3.1 Crescimento do consumo do Açaí e os impactos na soberania e segurança alimentar da população local**

A segurança alimentar é um tema central para a saúde e o bem-estar das populações, especialmente em regiões vulneráveis como a Amazônia. De acordo com a LOSAN, segurança alimentar e nutricional é definida como:

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras

de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Este conceito abrange não apenas a disponibilidade e o acesso aos alimentos, mas também a adequação e a estabilidade desses alimentos em termos de qualidade nutricional e cultural, assegurando que todas as pessoas tenham condições de obter alimentos seguros e nutritivos de forma contínua.

A soberania alimentar, por sua vez, é um conceito mais amplo, que enfatiza o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, respeitando suas culturas e tradições. Segundo a LOSAN, a soberania alimentar é um princípio fundamental para a construção de sistemas alimentares justos e equitativos:

A soberania alimentar implica garantir que as políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição sejam formuladas de maneira participativa e democrática, envolvendo todos os setores da sociedade, e que respeitem a autonomia e os direitos das populações locais (BRASIL, 2006).

A LOSAN estabelece diretrizes e princípios para a implementação de políticas públicas voltadas para a promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Entre os principais princípios, destacam-se:

- **Universalidade e Equidade:** Garantir o direito de todos ao acesso aos alimentos, com especial atenção às populações vulneráveis.
- **Sustentabilidade:** Promover práticas agrícolas e alimentares que sejam ambientalmente responsáveis e sustentáveis a longo prazo.
- **Participação Social:** Assegurar a participação da sociedade civil na formulação, implementação e monitoramento das políticas de segurança alimentar.
- **Intersetorialidade:** Integrar ações e políticas de diversos setores (saúde, educação, agricultura etc.) para alcançar a segurança alimentar e nutricional.

A implementação da LOSAN tem sido um desafio contínuo, exigindo a coordenação entre diferentes níveis de governo e a participação ativa da sociedade civil. A criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) é um passo importante para garantir a execução das políticas de segurança alimentar, promovendo a articulação entre diversas áreas governamentais e a sociedade.

Entre os principais desafios, destacam-se a necessidade de assegurar a continuidade das políticas públicas, a adequação das práticas agrícolas às condições

locais e a promoção da educação alimentar e nutricional. A soberania alimentar, enquanto princípio orientador, requer uma abordagem inclusiva e democrática, que considere as especificidades culturais e as necessidades das populações locais.

Apesar desta açaiização ascendente do estuário amazônico, as populações locais, tanto ribeirinhas, como os mais pauperizados nas periferias das cidades na Amazônia, incluindo a capital Belém, tem, cada vez mais, sofrido privações de seus alimentos tradicionais, naturais, como peixes e açaí em função dos preços inflacionados, o que vem comprometendo sua soberania alimentar (Costa *et al.*, p.175, 2022).

Segundo Silva *et al.* (2017), a produção de açaí é essencial para a segurança alimentar das famílias da Ilha das Cinzas. A atividade extrativista garante a subsistência e gera renda para a compra de outros alimentos e bens essenciais. No entanto, desafios como a sazonalidade da produção e a falta de infraestrutura adequada afetam a estabilidade da segurança alimentar.

Apesar de produzir o ano todo, o período da safra no Pará, ocorre na época da estiagem das chuvas, de julho a dezembro, quando apresenta as maiores produções, e nos meses de setembro e outubro. A entressafra ocorre de janeiro à junho (Tagore *et al.*, p.101, 2019).

De acordo com Lima e Souza (2019), a sustentabilidade social da segurança alimentar e nutricional no estado do Amazonas é fortemente influenciada pelas políticas públicas de assistência social. A Política Nacional de Assistência Social (PNAS) desempenha um papel crucial ao fornecer apoio às famílias vulneráveis, promovendo a inclusão social e econômica. No entanto, a implementação efetiva dessas políticas enfrenta obstáculos como a falta de recursos e a complexidade logística na região amazônica.

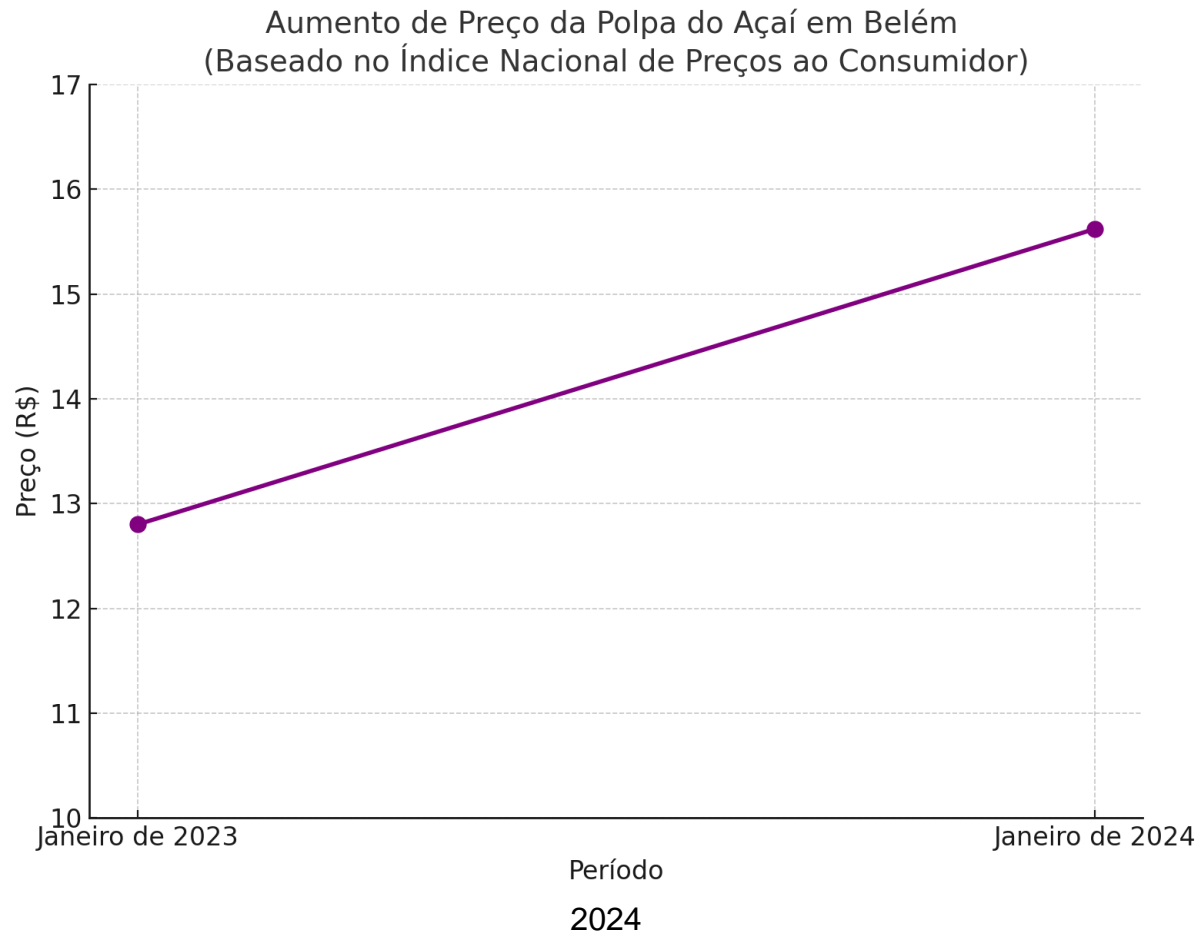
O açaí e demais elementos do açazeiro – a palmeira de açaí – são utilizados no dia a dia de muitas populações amazônicas. É um fruto que se entrega ao uso social sem restrições, deixando-se usar de forma plena, absoluta e que se coloca a serviço das populações amazônicas, sem impor usos exclusivos e estruturas excludentes. Coloca-se em meio à floresta, nas margens de furos, rios, igarapés e igapós. O açaí é o centro da vida de muitas das gentes da Amazônia (Chaves *et al.*, p. 2, 2015, p.2).

As famílias extrativistas adotam estratégias de manejo sustentável para garantir a continuidade da produção de açaí, como a rotação de áreas de colheita e a proteção das florestas. Lima e Souza (2019) destacam que a coordenação entre políticas

públicas e iniciativas comunitárias é essencial para fortalecer a segurança alimentar. A diversificação das atividades econômicas e a organização em cooperativas são estratégias eficazes para enfrentar os desafios e promover a sustentabilidade.

A renda gerada pela produção de açaí e pelo apoio das políticas públicas melhora a qualidade de vida das famílias, permitindo investimentos em educação, saúde e infraestrutura. No entanto, a dependência econômica do açaí e a instabilidade das políticas públicas podem tornar as famílias vulneráveis.

**Figura 15 -** Aumento de preço do açaí em Belém de janeiro de 2023 a janeiro



Fonte: INPC-IBGE (2024)

Apesar dos benefícios econômicos, o crescimento do consumo de açaí também apresenta desafios, Lima e Souza (2019) apontam que a pressão para aumentar a produção pode levar à exploração excessiva dos açaizais, comprometendo a sustentabilidade ambiental e, conseqüentemente, a segurança alimentar a longo prazo. Além disso, a volatilidade dos preços no mercado global pode afetar a estabilidade econômica das famílias extrativistas.

Para garantir a sustentabilidade da produção de açaí e a segurança alimentar das comunidades extrativistas, é crucial adotar práticas de manejo sustentável. Silva *et al.* (2017) sugerem que o manejo comunitário e a rotação de áreas de colheita são estratégias eficazes para preservar os açaizais e manter a biodiversidade. Lima e Souza (2019) complementam que políticas públicas de apoio e programas de certificação ambiental podem fortalecer essas práticas sustentáveis.

O manejo sustentável dos açaizais contribui para a preservação da biodiversidade e do ecossistema amazônico e a coordenação entre práticas extrativistas sustentáveis e políticas ambientais são cruciais para mitigar os impactos negativos e promover a conservação.

As políticas públicas desempenham um papel fundamental na promoção da segurança alimentar e na sustentabilidade da produção de açaí. Lima e Souza (2019) enfatizam a importância da Política Nacional de Assistência Social (PNAS) no apoio às famílias vulneráveis e na promoção da inclusão social e econômica. Programas específicos voltados para o manejo sustentável do açaí e a capacitação das comunidades extrativistas são essenciais para assegurar que o crescimento do consumo de açaí beneficie de forma equilibrada as populações locais.

A Lei de Segurança Alimentar e Nutricional de 2006 é um marco importante na promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil, integrando o conceito de soberania alimentar como um princípio fundamental. A segurança alimentar vai além do simples acesso aos alimentos, abrangendo a qualidade, a adequação cultural e a sustentabilidade dos sistemas alimentares. A soberania alimentar, por sua vez, enfatiza a importância da participação democrática e da autonomia das populações na definição de suas políticas alimentares. A implementação eficaz da LOSAN depende da coordenação intersetorial, da participação social e do comprometimento contínuo das políticas públicas com a promoção do direito humano à alimentação adequada.

### 3.2 Patrimonialização do Açaí aliada à Sustentabilidade

Para garantir a continuidade da segurança alimentar na região, é essencial fortalecer a coordenação entre políticas públicas e iniciativas comunitárias, promover o manejo sustentável dos recursos naturais e diversificar as atividades econômicas das famílias extrativistas.

A sustentabilidade do açaí é um tema de grande importância, especialmente considerando o impacto ambiental e socioeconômico da sua produção na região amazônica. Segundo Matheus Botelho (2022), o crescimento exponencial da demanda por açaí tem gerado preocupações significativas sobre a sustentabilidade das práticas de extração e o impacto na biodiversidade local.

Botelho (2022) destaca que o crescimento de vendas do açaí tem promovido a monocultura desta palmeira, substituindo outras espécies nativas e, conseqüentemente, diminuindo a biodiversidade da floresta de várzea. Esta monocultura pode levar a um colapso ecológico, pois a redução da diversidade biológica compromete a resiliência do ecossistema a mudanças ambientais e a pragas. Além disso, a pressão econômica para aumentar a produção de açaí frequentemente leva a práticas de manejo inadequadas, como a utilização de técnicas intensivas que degradam o solo e reduzem a fertilidade a longo prazo.

Do ponto de vista socioeconômico, a produção de açaí tem trazido benefícios imediatos para as comunidades locais, gerando emprego e renda. No entanto, Botelho (2022) alerta para a necessidade de políticas públicas que promovam práticas sustentáveis e a diversificação da produção. A dependência excessiva de uma única cultura pode tornar essas comunidades vulneráveis a flutuações de mercado e a problemas ecológicos que possam surgir devido à monocultura.

A sustentabilidade do açaí, portanto, deve ser abordada de maneira holística, considerando não apenas os benefícios econômicos imediatos, mas também os impactos ambientais e sociais a longo prazo. Políticas de incentivo à agroecologia, que promovam a diversificação das culturas e o manejo sustentável dos recursos naturais, são essenciais para garantir que o açaí não se torne um fator de degradação ambiental e de vulnerabilidade socioeconômica.

As comunidades extrativistas de açaí, muitas vezes localizadas em áreas remotas da Amazônia, dependem economicamente dessa atividade. Além de ser uma fonte de renda, a extração do açaí está nas tradições culturais dessas populações. A sustentabilidade social, portanto, envolve a manutenção dessas práticas tradicionais e a garantia de que os benefícios econômicos gerados pela comercialização do açaí sejam distribuídos de forma justa entre os membros das comunidades (Cintra; Lima, 2018).

Um dos principais desafios para a sustentabilidade social ambiental do açaí é o risco de exploração econômica e social das comunidades extrativistas. O aumento



da demanda pode levar a práticas comerciais injustas, onde intermediários e grandes empresas obtêm a maior parte dos lucros, enquanto os produtores locais recebem pagamentos insuficientes. Essa disparidade pode resultar na deterioração das condições de vida das comunidades, levando à migração e à perda de conhecimentos tradicionais associados ao manejo sustentável do açaí (Cintra; Lima, 2018).

O consumidor brasileiro tem pouca tendência ao consumo de produtos certificados, priorizando na maioria das vezes os menores preços. O consumo de açaí certificado pode ser uma saída para a melhoria da qualidade da produção já que cerca de 90% do açaí produzido no Brasil é destinado ao consumo interno, com destaque para o estado do Pará que concentra cerca de 60% do consumo (SEBRAE, 2015). No entanto, é necessário um trabalho de valorização do produto certificado e do consumo consciente (Cintra; Lima, 2018, p. 26).

Além disso, a falta de acesso a tecnologias adequadas e a mercados mais amplos impede que os extrativistas maximizem seus ganhos. A capacitação em técnicas de manejo sustentável e a formação de cooperativas podem ser soluções viáveis para fortalecer a posição econômica das comunidades.

Para promover a sustentabilidade social na cadeia produtiva do açaí, é fundamental implementar políticas públicas e iniciativas que fortaleçam as comunidades extrativistas. Isso inclui a criação de programas de apoio técnico e financeiro, que visem melhorar as práticas de manejo e processamento do açaí, além de facilitar o acesso a mercados justos (Cintra; Lima, 2018).

A certificação de produtos, como o selo de Indicação Geográfica (Valente et.al., 2012), pode ser uma ferramenta eficaz para agregar valor ao açaí e assegurar que os consumidores estejam comprando produtos de origem sustentável. Isso pode aumentar a renda dos produtores locais e contribuir para a preservação das práticas tradicionais de extração.

A sustentabilidade social do açaí depende de uma abordagem integrada que considere não apenas os aspectos econômicos, mas também os sociais e culturais. É essencial que as políticas e iniciativas voltadas para a cadeia produtiva do açaí sejam desenvolvidas em parceria com as comunidades extrativistas, respeitando seus conhecimentos tradicionais e promovendo a equidade econômica. Somente dessa forma será possível garantir que o açaí beneficie todos os elos da cadeia produtiva, especialmente aqueles que estão na base.

A patrimonialização do açaí envolve o reconhecimento e a valorização deste fruto não apenas como um recurso econômico, mas também como um patrimônio cultural das comunidades amazônicas. Este processo pode desempenhar um papel crucial na promoção da sustentabilidade do açaí, integrando aspectos econômicos, ambientais e sociais de forma harmoniosa.

Patrimonializar um produto significa reconhecer seu valor cultural e histórico, além de garantir a preservação dos conhecimentos e práticas tradicionais associados a ele (IPHAN, 2014). No caso do açaí, isso envolve a valorização das técnicas de cultivo e extração desenvolvidas pelas comunidades ribeirinhas ao longo de gerações, assim como a proteção dos ecossistemas onde o açaí é cultivado (Cintra; Lima, 2018).

A patrimonialização do açaí pode contribuir significativamente para a sustentabilidade econômica ao agregar valor ao produto. A obtenção de certificações de origem, como a Indicação Geográfica (IG) (Valente *et.al*, 2012), pode aumentar a competitividade do açaí no mercado nacional e internacional. Isso, por sua vez, pode resultar em melhores preços para os produtores locais, incentivando práticas agrícolas sustentáveis e a manutenção das florestas de várzea.

A valorização do açaí como patrimônio cultural promove práticas de manejo sustentável que são essenciais para a conservação dos ecossistemas amazônicos. A patrimonialização incentiva o uso de técnicas tradicionais que são menos intensivas e mais respeitosas com o meio ambiente. Além disso, o reconhecimento oficial pode atrair políticas públicas e investimentos voltados para a preservação ambiental, como programas de reflorestamento e conservação da biodiversidade.

Do ponto de vista social, a patrimonialização do açaí pode fortalecer as comunidades extrativistas ao reconhecer e valorizar seu papel na conservação ambiental e na manutenção das tradições culturais. Este reconhecimento pode aumentar o orgulho comunitário e incentivar a transmissão de conhecimentos tradicionais às gerações futuras. Ademais, ao garantir uma fonte de renda mais estável e justa, a patrimonialização contribui para a melhoria das condições de vida das populações ribeirinhas.

Embora a patrimonialização ofereça muitos benefícios, é importante considerar os desafios envolvidos. Como mencionado no capítulo anterior, o processo de registro de patrimônio cultural pode ser burocrático e custoso, exigindo apoio técnico e financeiro das autoridades públicas e organizações não governamentais. Além disso, é crucial garantir que os benefícios da patrimonialização sejam distribuídos de forma

equitativa entre todos os membros da comunidade, evitando a concentração de vantagens em um pequeno grupo de produtores.

Contudo, a patrimonialização do açaí representa uma estratégia poderosa para promover a sustentabilidade do fruto, integrando dimensões econômicas, ambientais e sociais. Ao valorizar o açaí como um patrimônio cultural, poderíamos garantir que suas práticas de produção sejam sustentáveis e que os benefícios econômicos cheguem às comunidades que preservam essa tradição. Assim, a patrimonialização pode ser uma ferramenta fundamental para a construção de um futuro mais sustentável e justo para os envolvidos na cadeia produtiva do açaí.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com a revisão da literatura é possível concluir que o açaí faz parte do patrimônio cultural do Estado do Pará, apresentando sua territorialidade vinculada à região amazônica. Na literatura constatou-se uma vinculação entre palmeira e ecoturismo e festival da Juçara, mas não foram encontradas publicações ou resultados ressaltando o açaí enquanto patrimônio natural ou de áreas protegidas.

Foi frequente na literatura a relação do açaí com a identidade cultural e a territorialidade, e como o alimento faz parte do modo de vida dos paraenses, indo muito além do que uma simples fruta. Contudo, a literatura aponta que são necessários esforços para fortalecimento da identidade e território dos povos responsáveis pela produção do açaí.

O açaí tem um valor nutricional que faz dele a base da alimentação e soberania alimentar das comunidades paraenses. Faz parte da cosmologia e as formalidades de consumo que incluem rituais e estratégias servem para estabelecer as relações de poder e forças presentes no espaço. As formalidades atuam como estratégias postuladas ao lugar e remetem a habilidade de produzir e impor ordem ao lugar próprio e estável, de origem. Fora desse lugar próprio, as táticas de consumo diversificam e reapropriam o uso de modo desprovido das formalidades inerentes ao contexto cosmológico da Amazônia. As táticas de consumo se tornam diversificadas no território nacional e internacional. A exportação do produto apresenta uma tendência crescente, sendo os Estados Unidos o principal importador do produto *in natura*.

Encontramos também a preocupação em relação ao impacto ambiental dessa exploração intensiva, causando sequelas negativas na biodiversidade por conta do extrativismo com emprego de manejo sem priorizar os preceitos da sustentabilidade e a segurança alimentar da população paraense. Foi possível conferir como a patrimonialização do Açaí pode auxiliar no consumo sustentável e na conscientização da importância do fruto para a soberania alimentar do Pará.

No primeiro capítulo foram apresentadas as categorias mais relevantes do *corpus* para a pesquisa, expondo os resultados relacionados à identidade cultural e territorialidade, modo de vida, cadeia produtiva, economia e sustentabilidade, para no capítulo seguinte sustentar a discussão sobre proteção patrimonial do açaí, constatando que apesar do potencial para ser patrimônio cultural ainda não há instrumentos de proteção específicos que salvaguardam o saber-fazer do açaí,

apenas legislações municipais e estaduais que decretam festivais que envolvem o açaí como patrimônio cultural, mas não há de fato envolvimento dos órgãos nacionais como o IPHAN com intuito da patrimonialização do açaí como patrimônio cultural.

No terceiro capítulo foi possível verificar como o consumo desenfreado do açaí afeta diretamente a soberania e segurança alimentar e que a patrimonialização do fruto pode colaborar para o consumo sustentável, também foram expostos contrastes do consumo do açaí no Pará e no Rio de Janeiro, evidenciando os significados do alimento na cultura alimentar paraense e ainda que o açaí seja popular no Rio de Janeiro o consumo carioca é majoritariamente no formato de sobremesa e não há uma conexão identitária ou cultural diretamente com alimento, sendo muito reconhecido pelo seu valor nutricional.

Entendemos que os resultados obtidos em toda pesquisa possuem capacidade de debates mais profundos, contudo, por limitações temporais, nos atemos nas questões mais pertinentes ao patrimônio cultural. Também é importante sinalizar que o trabalho de campo não foi viável, e por esse motivo, foi feita a análise com base nas imagens do acervo da autora e a revisão da literatura.

Esperamos que futuramente seja possível abranger novas discussões por meio dessa pesquisa e aprofundar os questionamentos levantados aqui inicialmente a respeito da salvaguarda do açaí como patrimônio cultural e seu processo de patrimonialização.

## REFERÊNCIAS

ABREU, R.; CHAGAS, M. Introdução. *In*: ABREU, R e CHAGAS, M. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos, Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

ALMEIDA, M.C. **Complexidade**: saberes científicos, saberes da tradição. São Paulo: Livraria da Física, 2017.

ALMEIDA, J. **Patrimônio imaterial e sustentabilidade na Amazônia: o caso do açaí**. Belém: Editora da UFPA, 2021.

AMAZONAS. **Lei n.º 4.231 de 09 de outubro de 2015. Reconhece a Festa do Açaí como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial para o Estado do Amazonas**. Diário Oficial do estado, Manaus, 09 de outubro de 2015. Disponível em: [https://legisla.imprensaoficial.am.gov.br/diario\\_am/12/2015/10/1671](https://legisla.imprensaoficial.am.gov.br/diario_am/12/2015/10/1671). Acesso em 17 jan. de 2024.

ARAÚJO, M. de N. F. de; GOMES, E. L. dos S.; RODRIGUES, L. M.; DA SILVA, A. L. B. Ecoturismo e desenvolvimento comunitário: possibilidades de inclusão da “Juçara” *Euterpe Oleracea* Mart. nos roteiros ecoturísticos da Área de Proteção Ambiental do Maracanã, São Luís (MA). **Revista Brasileira de Ecoturismo (RBEcotur)**, [S. l.], v. 9, n. 2, 2016.

BARCELLOS, D. M. N.; FREITAS, R. F.; CARVALHO, M. C. V. S. Alimentação saudável e qualidade de vida: fenômeno midiático na cidade. **RECIIS – Rev. Eletrôn. Comuni. Inf. Inov. Saúde**. v. 10, n. 4, out./dez, 2016.

BARBOSA ANGELO, E. R.; DE SIQUEIRA, E. D. Patrimônio cultural na contemporaneidade: discussões e interlocuções sobre os campos desse saber. **Anos 90**, [S. l.], v. 25, n. 48, p. 51–86, 2018.

BAUER, M.W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto**: imagem e som: um manual prático. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

BOVÉ, J.; DUFOUR, F. **O mundo não é uma mercadoria**. Camponeses contra a comida ruim. Entrevista com Gilles Luneau. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

BOTELHO, M. O “boom” do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e o risco de colapso na biodiversidade da floresta de várzea no estuário amazônico: uma reflexão crítica. *In*: MARTINS, M. B. (Org.). **Reflexões em Biologia da Conservação: Volume 3**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, p.55-63, 2024.

BORTOLINE, V. **História em quadrinhos “A lenda do açaí”**. Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/projetosleaholz/albums/72157626928651383/>. Acesso em 10 jun. 2024.

BRASIL. **Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm). Acesso em: 09 jul. de 2024.

BRASIL. **Lei nº 9279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 mai. 1996. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm). Acesso em: 09 jul. de 2024.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.** Brasília, DF: Presidência da República, [2024]. Disponível em [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 13 jun. de 2024.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.** Diário Oficial da União, de 07 de agosto de 2000. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3551.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm). Acesso em: 13 jun. de 2024.

BRASIL. **Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Diário Oficial da União, 18 de setembro de 2006. Disponível em <https://www.gov.br/mds/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/leis/lei-no-11-346-de-15-de-setembro-de-2006>. Acesso em: 15 mai. de 2024.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: 1, Artes de fazer.** Petrópolis: Vozes, 2014.

CERTEAU, M, GIARD, L; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar.** Petrópolis: Artes de Fazer, 2013.

CINTRA, A. R. T.; LIMA, C. A. S. **Desafios para a Sustentabilidade na Cadeia do Açaí: Subsídios para a Iniciativa Açaí Sustentável.** Brasília: IPAM Amazônia, 2018. Disponível em: <https://ipam.org.br/bibliotecas/desafios-para-a-sustentabilidade-na-cadeia-do-acai/>. Acesso em: 10 jul. de 2024.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO (CMMAD) [Relatório Brundtland]. **Nosso futuro comum.** Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.

CHAVES, G. P.; FURTADO, L. G.; CARDOSO, D. M.; SOUSA, F. F. A importância sociocultural do açaí (*Euterpe Oleracea* Mart.) na Amazônia brasileira (Trabalho desenvolvido no marco do Grupo de Pesquisa Estudos de Populações Tradicionais Haliêuticas (EPHal), do Museu Paraense Emílio Goeldi/MPEG – Belém/Pará/Brasil.), **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, n. 29 (julio-septiembre 2015).

CONAB. **Boletim da Sociobiodiversidade.** Companhia Nacional de Abastecimento. v. 6, n. 3. Brasília: CONAB, 2022.

CONTRERAS-HERNANDEZ, J.; GRACIA-ARNAIZ, M. **Alimentacion y Cultura: Perspectivas Antropológicas.** Barcelona: Editora Ariel S.A, 2005.

COSTA, G. S.; SANTOS, G. A. R.; SILVA, E. A.; MACIEL, H. L.; SILVA, E. A.; SILVA, S. F.; LIMA, L. C. S.; SILVA, R. B.; SILVA, J. S.; SILVA, L. S. R. Economia açáifera na Amazônia - alto crescimento, baixo desenvolvimento e declínio alimentar dos povos regionais. Editora Científica Digital. *In*: VOGT, C. M.; CARVALHO, A. C. **Crescimento e Desenvolvimento numa Perspectiva Interdisciplinar**: ensaios sobre o crescimento econômico brasileiro. v. 1, p. 157-181, 2022.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa**: Métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DAMATTA, R. **O que faz brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE MELO, R. A. 5 - Saberes e formas de expressão: patrimônios de todos nós. **Formação de Mediadores de Educação Patrimonial**. Fundação Demócrito Rocha (FDR), Fortaleza, 2019.

FARIAS, R. T. S.; BRITO, D. M. C. O açaí no contexto do território e da territorialidade ribeirinha na Amazônia brasileira. **Confins - Revista Franco-Brasileira de Geografia**, n. 54, 2022.

FONSECA, M. C. L. O patrimônio em Processo: **Trajetória da política federal de preservação no Brasil**, 2. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; Minc – Iphan, p.35-50, 2005.

FONSECA, M. C. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. Introdução. *In*: ABREU, R e CHAGAS, M. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos, Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

FREITAS JUNIOR, M.A; PERUCCELLI, T. Cultura e identidade: compreendendo o processo de construção/desconstrução do conceito de identidade cultural. *Corpos Epistêmicos - Cadernos de estudos culturais*, Campo Grande, MS, v. 2, jul./dez, p. 111-133, 2019.

FUINI, L. L. Território, territorialização e territorialidade: o uso da música para a compreensão de conceitos geográficos. **Terr@ Plural**, [S. l.], v. 8, n. 1, p. 225–249, 2014.

GONÇALVES, J. R. S. O patrimônio como categoria de pensamento. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. Introdução. *In*: ABREU, R e CHAGAS, M. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos, Rio de Janeiro: DP&A, 2009.

GONÇALVES, P.; PEREIRA, L. **O açaí e a questão patrimonial: entre saberes locais e demandas globais**. Rio de Janeiro: Editora Amazônia, 2022.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização**: Do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 2. ed., Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HALL, S. **Da diáspora: Identidades e mediações culturais**. Organização Liv Sovik; Tradução Adelaine La Guardia Resende. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.



HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IGARAPÉ-MIRI/PA. **Lei Municipal Nº 5198, de 30 de junho de 2022. Declara Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial para o município de Igarapé-Miri, o “Canta Anapu Fest Açaí” no município de Igarapé-Miri/Pará e dá outras providências**. Diário Oficial do Município 30 de junho de 2022. Disponível em <https://igarapemiri.pa.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Lei-Municipal-no-5.198-DECLARA-PATRIMONIO-CULTURAL-IMATERIAL-DO-MUNICIPIO-DE-IGARAPE-MIRI-CANTA-ANAPU-FEST-ACAI.pdf>. Acesso em: 10 jul. de 2024.

IPAM. **Desafios para a sustentabilidade na cadeia do açaí** - Subsídios para a Iniciativa Açaí Sustentável. Amazônia: IPAM, 2018.

IPIRANGA, A.S.R.; GODOY, A.S.; BRUNSTEIN, J. Introdução. **RAM, Rev. Adm. Mackenzie**, v. 12, n. 3, Edição Especial, São Paulo, mai./jun., p. 13-20, 2011.

IPHAN. **Educação Patrimonial: Histórico, conceitos e processos**. Brasil, 2014. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Educacao\\_Patrimonial.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Educacao_Patrimonial.pdf). Acesso em: 19 fev. de 2024.

LEÃO, D. P.; FERREIRA, I. J.; NASCIMENTO, O. V.; CAVALCANTI, V.; CAMPELO, P. H.; OLIVEIRA, C. M. C. Bioproducts of Açaí (*Euterpe spp*): a review study on the composition and applications (Amazon, Brazil). **European Academic Research - Vol. IX, Issue 1, April 2021**.

LIKOPOULOS, M. Análise argumentativa. *In*: BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som: um manual prático**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

LIMA, P. R.; SOUZA, A. M. **Sustentabilidade social da segurança alimentar e nutricional: uma análise a partir da política nacional de assistência social do estado do Amazonas**. Cadernos de Saúde Pública, v. 35, n. 4, e00012318, 2019.

LOBATO, F. H. S.; VOYNER, RAVENA-CAÑETE. “O açaí nosso de cada dia”: formas de consumo de frequentadores de uma feira amazônica (Pará, Brasil). **Ciências Sociais Unisinos**, v. 55, n. 3, p. 397-410, 2019.

LOPES, M. L. B.; SOUZA, C. C. F.; FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. A cadeia produtiva do açaí em tempos recentes. *In*: MEDINA, G. S.; CRUZ, J. E. (org.). **Estudos em Agronegócio: participação brasileira nas cadeias produtivas**. Goiânia: Kelps, 2021.

LUZ CAVALCANTE, L.; VIEIRA COSTA, R. Cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial: o registro do ofício das baianas de acarajé. **Políticas Culturais em Revista**, [S. l.], v. 16, n. 1, p. 107–139, 2023.

MEDINA, G. S.; CRUZ, J. E. **Estudos em Agronegócio: participação brasileira nas cadeias produtivas** - v. 5. Goiânia / Kelps, 2021, 390 p.

MENDES, R. C.; LOURINHO, M. T.; LOURINHO, D. B.; LOPES, W. E. A.; DA COSTA, P. S. S. Sustentabilidade na produção de resíduos: proposta de reaproveitamento dos resíduos sólidos em uma fábrica de açaí. **Revista Gestão & Sustentabilidade Ambiental**, [S. l.], v. 9, n. 3, p. 763–780, 2020.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 16, n. 47, p 31-42. 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

NOBRE, M. **A cadeia produtiva do açaí e os desafios da sustentabilidade no Pará**. São Paulo: Editora Verde, 2019.

NOGUEIRA, E. C. M. **Do açaí cada fruto uma história: a mulher no mito Amazônico**. Porto Velho (RO): Fundação Universidade Federal de Rondônia, 2021.

PARÁ. **Lei nº 9.302, de 30 de agosto de 2021 declara como patrimônio cultural de natureza imaterial para o estado do Pará, o “Festival do Açaí”, que ocorre anualmente, na vila da Galiléia, município de Irituia/PA**. Diário Oficial do estado, Belém, PA, 31 de agosto de 2021. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/pa/lei-ordinaria-n-9302-2021-para-declara-como-patrimonio-cultural-de-natureza-imaterial-para-o-estado-do-para-o-festival-do-acai-que-ocorre-anualmente-na-vila-da-galileia-municipio-de-irituia-pa-leia>. Acesso em: 18 jan. de 2024.

PORTAL DA AMAZÔNIA. **Lenda do Açaí**. 23 set. 2020. Disponível em: <https://portalamazonia.com/amazonia-de-a-a-z/l/lenda-do-acai>. Acesso em: 10 jun. 2024.

RODRIGUES, R.P.; MEDEIROS, M.; BENJAMIN, A.M.S. As mulheres do açaí: um estudo de caso acerca do trabalho feminino na Ilha de Guajará de Baixo, Cametá (PA). **Novos Cadernos NAEA**, [S.l.], v. 24, n. 2, ago. 2021.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

SANTOS, J. L. **O que é cultura?** Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Editora Brasiliense. 1983.

SANT’ANNA, M. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. Introdução. In: ABREU, R e CHAGAS, M. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos, Rio de Janeiro: DP&A, 2009.

SILVA, L. D. S.; RAMOS, M. A.; DE SOUZA, J. C. **Segurança alimentar de famílias extrativistas de açaí na Amazônia oriental brasileira: o caso da Ilha das Cinzas**. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 12, n. 2, p. 45-60, 2017.

SOUZA, F.; MENEZES, A. **Desafios e perspectivas para a patrimonialização de produtos da floresta**. Manaus: Editora Ecos da Floresta, 2023.

TAGORE *et al.* A Cadeia Produtiva do Açaí: estudo de caso sobre tipos de manejo e custos de produção em projetos de assentamentos agroextrativistas em Abaetetuba, Pará. **Revista AOS - Amazônia, Organizações e Sustentabilidade**. v. 8, n. 2, p jul/dez, 99-112, 2019.

TAVARES, G. dos S.; HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A. de; PALHETA, M. P. Análise da produção e comercialização de açaí no estado do Pará, Brasil. EMBRAPA: Sinergias de mudança da agricultura amazônica: conflitos e oportunidades *In: Parte III - oportunidades produtivas mais sustentáveis*, p. 444-463, 2022.

TAVARES, M. G. C. Patrimônio E Cidade: Uma Leitura Geográfica da Cidade de Belém do Pará. **Revista Geografar**, v. 13, n. 1, p.162-180, jan. a jun., 2018, Curitiba.

TEIXEIRA, L. N; STRINGHETA, P. C; OLIVEIRA, F. A. Comparação de métodos para quantificação de antocianinas. **Revista Ceres**, 2008, p. 297-304.

UNESCO. **Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural**. Paris, 1972. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>. Acesso em: 19 fev. de 2024.

UNESCO. 142 EX/18. Programa e documento de reunião. 1993. 5 p. Documento apresentado na **142ª sessão do Conselho Executivo da UNESCO**, 1993. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000095831?posInSet=1&queryId=8797847a-6e36-4b89-85df-c776ba0a6835>. Acesso em: 19 fev. de 2024.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; RAMOS, A. M.; CHAVES, J. B. P. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. Santa Maria, **Ciência Rural**, v.42, n.3, mar 2012.

## APÊNDICE A – Categorias identificadas para a pesquisa

### **Categoria 1: Modo de vida**

*“Nesse sentido, objetivamos identificar as categorias sociais envolvidas no processo de construção de conhecimento na citada ilha, destacando os modos de fazer, os usos e o imaginário social construído a partir desse fruto que atualmente, é um produto de circulação internacional e que continua a ser produzido de forma tradicional pelos grupos sociais da região amazônica, onde o mesmo é consumido como um alimento - uma bebida que é “batida” ou amassada com as mãos e que é misturada com farinha de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) nas modalidades farinha d’água ou de tapioca e acompanhado com peixe, carne de animais silvestres ou domesticados, dentre outros” (CHAVES et al, 2015, p. 2);*

*“Portanto, o conhecimento da vida comunitária ajuda a compreender o modo de vida dos moradores, do entorno em que vivem e como estes se refletem em suas mentes quanto a significados, sentido, sentimento e conduta. Ademais, percebe-se que a análise da vida comunitária necessita incluir a presença ativa dos residentes em todas as fases do processo e da intervenção” (ARAÚJO et al., 2016, p. 219);*

*“O comércio do açaí batido, ou seja, a transformação da fruta em suco ou polpa, espalhados por várias cidades amazônicas, apresentam uma simbologia típica como forma de demarcação dos pontos de vendas, são sinalizados por bandeiras vermelhas nas esquinas de ruas e avenidas ou em frente aos estabelecimentos, este visual urbano é comum para quem vive nas cidades da região, mas é uma curiosidade para os que chegam. Também se pode encontrar a oferta do produto em supermercados e feiras” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 5);*

*“Para os habitantes da Ilha de Ipanema, a importância centenária desta fruta está atrelada a sua subsistência, por se tratar da base alimentar e de fonte de renda, principalmente, após a década de 1990” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 9);*

*“Apesar desta açaiização ascendente do estuário amazônico, as populações locais, tanto ribeirinhas, como os mais pauperizados nas periferias das cidades na Amazônia, incluindo a capital Belém, tem, cada vez mais, sofrido privações de seus alimentos tradicionais, naturais, como peixes e açaí em função dos preços inflacionados, o que vem comprometendo sua soberania alimentar” (COSTA et al., 2022, p. 175).*

### **Categoria 2: Modo de consumo**

*“O açaí e demais elementos do açazeiro – a palmeira de açaí – são utilizados no dia a dia de muitas populações amazônicas. É um fruto que se entrega ao uso social sem restrições, deixando-se usar de forma plena, absoluta e que se coloca a serviço das populações amazônicas, sem impor usos exclusivos e estruturas excludentes. Coloca-se em meio à floresta, nas margens de rios, igarapés e igapós. O açaí é o centro da vida de muitas das gentes da Amazônia (PONTE, 2013; CHAVES et al, 2015, p. 2);*

*“Contudo, o suco de açaí começa a fazer sucesso como energético natural nas academias de ginásticas com crescimento do comércio da polpa congelada para os estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Goiás (MOURÃO, 1996; ROGEZ, 2000). Essa procura nesse setor do mercado atinge as classes de maior poder aquisitivo” (SANTANA et al, 2006; TAGORE et al, 2019, p. 102);*

*Percebeu-se uma significância entre a palmeira e o ecoturismo na área analisada. Os estudos realizados indicam que a Euterpe Oleracea Mart. é a marca característica da APA e o seu uso, tradicionalmente, serve para a alimentação da população local, bem como para os festejos denominado “Festa da Juçara” (ARAÚJO et al., 2016, p. 224);*

*“A tradição do consumo do açaí pode ser identificada, também, nas sorveterias, lanchonetes e restaurantes, a fruta está presente nos cardápios de forma variada, tais como: açaí com charque, peixe ou camarão e sorvete de açaí com farinha de tapioca. É necessário esclarecer que para a população amazônica o açaí significa muito mais que uma sobremesa ou um complemento alimentar, trata-se de uma refeição” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 5-6);*

*“Em outras regiões brasileiras, assim como em outros países, a polpa é consumida como um energético em decorrência do teor protéico, em forma de sorvete, creme e a popular tigela de açaí com a adição de frutas, cereais e xaropes para aumentar a carga proteica. O slogan do açaí como uma fruta energética passou a atender a demanda, principalmente, dos frequentadores de academias e desportistas” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 6);*

*“De aproveitamento integral, o açaí é consumido/utilizado de diversas formas: no caso da massa que encobre o caroço, esta é consumida como suco, sorvete, picolé, doces, sobremesas e, em sua forma mais tradicional, polpa – sozinha ou acompanhada da farinha de mandioca e de outros alimentos; o caroço, por outro lado, é frequentemente utilizado para o plantio de novos açaizais, como adubo natural, no artesanato e até para a purificação de água” (LOBATO; RAVENA-CANETE, 2019, p. 398);*

*“Novos modos de consumo e alimentação do açaí nasceram, se reproduziram e vêm se redesenhando, se reinventando, de acordo com a cultura dos lugares em que ele chegou” (LOBATO; RAVENA-CANETE, 2019, p. 398);*

*“O açaí é consumido em todas as refeições possíveis, sendo o almoço e o jantar as refeições em que o açaí dificilmente não se faz presente. No café da manhã, o açaí é consumido na forma de mingau, misturado com arroz, seja na feira, seja na residência. No almoço e no jantar, o açaí é consumido em sua forma considerada mais tradicional: o vinho e o suco. Já no lanche/merenda, ele é consumido, principalmente, na forma de chopp, picolé, sorvete e mingau. Ademais, esse é consumido acompanhado ou misturado com outros alimentos. Vale destacar que o açaí quando consumido junto com peixe, camarão seco, carne (bovina, de porco, ou frango), charque, ou carne seca figura como prato principal, ele é a refeição em*

*si e, nesses casos, a farinha d'água obrigatoriamente compõe a refeição. Mas o açaí também pode ser consumido na condição de sobremesa quando tomado com açúcar e farinha de tapioca” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 406-407);*

*“Os principais produtos a serem fabricados serão bolsas, tapetes, colares, brincos e pulseiras” (MENDES et al., 2020, p. 769);*

*“Esses sacos com caroços são colocados em frente aos estabelecimentos (pontos de venda do suco do açaí) e são coletados por empresas privadas para serem reaproveitados na produção de ração, carvão e adubo” (MENDES et al., 2020, p. 770).*

### **Categoria 3: Valor Nutricional**

*“É rico em antocianina, que combate radicais livres e previne o envelhecimento precoce; tem alto teor de fibras, o que lhe confere o valor energético; possui também, minerais e vitaminas, ácidos graxos e proteínas superior ao leite e ovo (OLIVEIRA et al., 2007). Segundo Rogez (2000) o açaí é capaz de suprir cerca de 65 % das necessidades de lipídeos e de 25 % a 65 % de proteínas necessária ao ser humano” (TAGORE et al, 2019, p. 102);*

*“Para Teixeira et al. (2008) ‘a expansão mundial do açaí se deve a valorização nutricional admitida ao produto, por ser um alimento rico em vitaminas, fibras e antocianina. Essas qualidades permitiram a sua incorporação por indústrias cosméticas, farmacêuticas, estéticas e gastronômicas” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 5);*

*“Atrelada à sua riqueza nutricional, sua “fama” foi fomentada nos veículos de mídia, em especial por novelas exibidas em TV aberta, passando o açaí por um processo de supervalorização” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 398);*

*“Tradicional na região amazônica do país e cada vez mais valorizado no Centro-Sul do Brasil e no exterior, o açaí é um superalimento que ganha cada vez mais espaço com a tendência da alimentação saudável. Com muitas vitaminas, minerais, ômega e antioxidantes, o fruto combate o envelhecimento precoce, ajuda no controle do colesterol, melhora o funcionamento do intestino, protege o coração e dá energia” (COSTA et al., 2022, p. 177).*

### **Categoria 4: Cadeia produtiva**

*“O Pará é o maior produtor nacional da polpa de açaí, equivalente a 1.274.056 t de fruto produzido (IBGE, 2018). São 252,5 mil hectares de produção, com a maior área plantada com sistema de irrigação, 1.500 hectares na cidade de Óbidos de propriedade do Sr. Luiz Vaccaro, da Indústria “Açaí Amazonas”. O Estado do Pará é também o maior consumidor do fruto (CONAB, 2015). Em 2016, foi o produto da extração vegetal não madeireira com maior valor da produção estadual (IBGE, 2016). Atualmente, o açaí é referência alimentar e nutricional no mundo, influenciando o setor turístico do Estado” (TAGORE et al, 2019, p. 100);*

*“A base produtiva extrativa do açaí foi sobreposta pela base produtiva de cultivo ou manejo (LOPES; SANTANA; CARVALHO 2005) com o desafio de fornecer às indústrias polpa em grande quantidade e regularidade, visto que existem dois períodos distintos de produção, a safra e a entressafra (OLIVEIRA et al., 2007; HOMMA, 2006; NEVES, 2014; TAGORE et al, 2019, p. 101);*

*“Apesar de produzir o ano todo, o período da safra no Pará, ocorre na época da estiagem das chuvas, de julho a dezembro, quando apresenta as maiores produções, e nos meses de setembro e outubro. A entressafra ocorre de janeiro à junho” (TAGORE et al, 2019, p. 101);*

*“Em todas as etapas do processo de produção, seja extrativismo ou plantio; comercialização; e beneficiamento, existe um arranjo envolvendo relações estabelecidas entre os agentes que fazem parte da cadeia produtiva” (TAGORE et al, 2019, p. 104);*

*“A cadeia produtiva do açaí envolve extrativistas, produtores, intermediários, indústrias de beneficiamento e batedores artesanais, sendo de crucial importância para a formação de renda de expressivo grupo de famílias de pequenos produtores” (TAVARES et al., 2022, p. 444);*

*“Na Ilha de Guajará de Baixo, foram identificadas seis etapas na produção extrativista do açaí: limpeza do terreno (roçagem), manejo das espécies vegetais, apanha, debulha, carrega e comercialização” (RODRIGUES et al., 2021, p. 112);*

*“A cadeia produtiva do açaí envolve um amplo leque social e econômico que vai dos trabalhadores extrativistas, peconheiros, pequenos, médios e grandes produtores que cultivam o açaí, dois ou três de intermediários, até as indústrias de beneficiamento e os batedores artesanais, espalhados pelas cidades amazônicas, em particular Belém” (COSTA et al., 2022, p. 170-171).*

### **Categoria 5: Prática de conservação**

*“o açaí se faz presente nas brincadeiras infantis, nos afazeres do cotidiano, na carpintaria local e na construção de redes de sociabilidades e de identidades. E assim como a mandioca, o açaí é uma espécie de grande importância socioeconômica para muitos grupos amazônicos. Portanto, a dinâmica sociocultural do açaí compõe parte do patrimônio tangível e intangível desses grupos amazônicos e, nesse sentido, reconhecer e valorizar esse patrimônio material e imaterial construídos por essas populações contribui na salvaguarda de seus saberes e práticas tradicionais, evitando assim que os mesmos sejam usurpados ou apropriados de maneira inadequada” (CHAVES et al, 2015, p. 2);*

*“o açaí como patrimônio da cultura material da Amazônia brasileira, deve-se à importância que o açazeiro assume para o modo de vida dos grupos amazônicos habitantes da região do Baixo Tocantins (Amazônia oriental), onde há grande concentração botânica da espécie, coincidindo com um forte valor cultural no seio dessas sociedades onde se revela também “um patrimônio cultural associado” e que se faz presente na vida cotidiana dessas populações, no que refere à*



*alimentação, na carpintaria local e na própria simbologia” (CHAVES et al, 2015, p. 3);*

*“Dessa maneira, é uma oportunidade de despertar as ideias do coletivo local para um futuro comum, pautado na preservação do patrimônio natural e cultural a partir de uma percepção clara dos vínculos existentes na área, tendo como ator principal a Juçara Euterpe Oleracea Mart.” (ARAUJO et al., 2016, p. 217-218);*

*“Uma ação presente nestes roteiros, é a inserção de lugares no itinerário do roteiro que em um roteiro turístico do mercado turístico, não seriam incluídos, como é o caso da Feira do Açaí, importante porto ao lado do Forte do Presépio em que diariamente desembarca parte do açaí consumido na cidade” (TAVARES, 2018, p. 170).*

### **Categoria 6: Identidade cultural e Territorialidade**

*“Com base nesta compreensão, abordamos a cultura do açaí, fruto do açaizeiro (Euterpe oleracea mart) como um dos componentes da formação do território e da territorialidade ribeirinha. Assim, o açaí gera sociabilidade e faz parte da identidade das populações tradicionais amazônicas, assim como, o manejo da fruta está presente na dinâmica sociocultural cotidiana” (FARIAS; BRITO, 2022, p.2);*

*“Concebemos, assim, o açaí como um dos elementos que engloba o conjunto de referências territoriais” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 3);*

*“Portanto, o açaí constitui a cultura real e simbólica, está presente na base socioeconômica e alimentar e na criação de lendas, fábulas, músicas, danças folclóricas, festivais gastronômicos e mitos. Assim, faz parte da história e da identidade do povo amazônico, ou seja, da territorialidade” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 3);*

*“O açaí é uma fruta típica e exótica, era considerada de consumo exclusivo do amazônida, porém, foi globalizada. Neste contexto de expansão comercial, usos e costumes, é preciso reconhecer os valores agregados à fruta pelas populações amazônicas e demais populações consumidoras, assim, há de se considerar dois pontos importantes, o significado cultural local e o significado do açaí que ingressou no espaço de outras culturas” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 6);*

*“A forma de consumir o suco ou polpa do açaí revela os traços históricos, culturais e tradicionais das populações amazônicas, um recipiente de açaí com farinha d’água ou de tapioca acompanhado por algum tipo de comida salgada é considerada uma refeição completa. Na Comunidade do Ipanema, além de representar a base alimentar, também, é o principal produto da subsistência econômica” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 6);*

*“Também se observa que as experiências vividas com as técnicas e estratégias que envolvem a atividade são repassadas às novas gerações, ou seja, ocorre a preservação da identidade cultural” (FARIAS; BRITO, 2022, p. 10);*



*“Na Amazônia, sobretudo no Pará, o açaí com farinha de mandioca, exprime a sociedade amazônida, a sociedade caboclo-ribeirinha, a sociedade papa-chibé” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 401);*

*“Logo, aquilo que é empreendido ao longo da formação sobre comida, são práticas culturais pertencentes ao grupo social ao qual se faz parte, que historicamente foram ensinadas, aprendidas e transformadas, e que ajudam na composição da sua identidade” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 402);*

*“No cenário paraense, aquele que tem o consumo do açaí, e outros elementos de destaque da culinária do estado, como uma prática social cotidiana se aproxima mais do que é ser paraense em essência, do que é ser papa-chibé “por natureza”” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 402);*

*“Portanto, o açaí responde por relações simbólico-culturais que se assemelham a de outros contextos evidenciados em diversos trabalhos que versam sobre a Antropologia da Alimentação e do Consumo, evidentemente com diferenças sociais e culturais” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 402);*

*“mais que um alimento, “o açaí nosso de cada dia” representa um símbolo que produz, reproduz e é produto de culturalidades” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 408);*

*“Na vivência daqueles que têm o seu consumo enquanto uma prática cultural, o açaí ajuda a produzir, reproduzir, desenhar, marcar e demarcar costumes, superstições, valores simbólicos (sociais, econômicos e culturais) e relações de identidades, de parentesco, etc.” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 408);*

*“Na particularidade amazônica de Igarapé-Miri, a exemplo, ele contribui para configurar uma identidade, uma “cultura do açaí”, tendo em vista que a dinâmica local, não só alimentar, é perpetuada por uma produção, uma comercialização e um consumo muito intenso, e repleto de significações transculturais, ora na cidade (zona urbana), ora no interior (zona rural)” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p.408);*

*“o açaí é o produto de maior interesse da comunidade uma vez que agrega valor cultural, social e econômico na unidade de produção familiar e as atividades relacionadas com a produção dessa cultura dão-se basicamente durante o ano todo” (RODRIGUES et al., 2021, p.109);*

*“Além dos aspectos sociais e ambientais, o manejo florestal responsável do açaí carrega ainda uma bagagem cultural, o conhecimento adquirido ao longo de séculos de trabalho com a colheita do fruto pelos moradores locais” (COSTA et al., 2022, p. 176).*

### **Categoria 7: Papel de Gênero**

*“Nesse período, observou-se a presença de poucas mulheres. Assim, ao ser questionada sobre o motivo, Marilza – uma das primeiras a chegar naquele dia –*

*contou que isso se deve ao fato de ser um pouco mais perigoso para mulheres se deslocarem até a feira na madrugada” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 404);*

*“Na calçada do box, assim que amanhece, a mulher do proprietário inicia a venda do seu mingau de açaí e de buriti em pequenos copos plásticos” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 405);*

*“Diante desse contexto, estudos apontam que as mulheres assumem papel primordial na produção do açaí, pois participam diretamente de todas as etapas da cadeia, desde o manejo à venda do fruto” (RODRIGUES et al., 2021, p. 104);*

*“Dentre os principais resultados encontrados nesta pesquisa, destaca-se o relativo às mulheres de Guajará de Baixo possuírem papel relevante não somente no cuidado da família, no âmbito doméstico, como também no desenvolvimento de atividades produtivas relevantes à segurança alimentar e à garantia de renda de seus núcleos familiares” (RODRIGUES et al., 2021, p. 105);*

*“Ademais, atuam (as mulheres) na extração do açaí enquanto fruto, no preparo do suco deste fruto” (RODRIGUES et al., 2021 p. 107);*

*“Na Ilha de Guajará de Baixo, o tempo das mulheres destinado especificamente às atividades produtivas contempla o extrativismo do açaí, que corresponde a 43% do total” (RODRIGUES et al., 2021, p. 111);*

*“Apesar da participação das mulheres ser fundamental em todas essas etapas, ainda assim, elas próprias consideram que os afazeres desenvolvidos em relação à produção não se configuram como trabalho, apenas como “ajuda” ao marido” (RODRIGUES et al., 2021 p. 117);*

*“Envolvendo-se com maior expressividade na debulha, momento no qual a retirada dos frutos das pencas é realizada por suas próprias mãos e estes são colocados em paneiros confeccionados de tala de arumã, os quais são tecidos também por essas mesmas mãos femininas” (RODRIGUES et al., 2021, p. 119).*

### **Categoria 8: Economia**

*“O ecoturismo é considerado uma alternativa sustentável de geração de renda e criação de postos de trabalho complementares para as comunidades locais residentes em áreas potenciais dessa atividade economia criativa do socioambientalismo” (ARAÚJO et al., 2016, p. 217);*

*“O açaí é a base de sustento das famílias que moram às margens dos rios e está entre os principais produtos do Pará, portanto, as políticas públicas precisam continuar subsidiando a população que contribui efetivamente para o PIB do Estado” (TAGORE et al, 2019, p. 110);*

*“A atividade gera muitos empregos diretos em toda sua cadeia de produtiva, da coleta e manejo, até a comercialização e beneficiamento do fruto, onde estão envolvidos muitos atores sociais, que segundo Oliveira (2016) envolve mais de 300*

*mil pessoas, em 54 municípios, representando cerca de 70% da renda da população ribeirinha” (TAGORE et al, 2019, p. 100);*

*Verificou-se que há um esforço coletivo para a valorização econômica da Euterpe Oleracea Mart. e seus derivados por meio de eventos específicos, a exemplo da “Festa da Juçara” (ARAÚJO et al., 2019, p. 226);*

*“O açaí, assim sendo, representa um verdadeiro “ouro negro” para os proprietários das extensões de terra que o produzem – os donos dos açaiçais” (LOBATO; RAVENA-CANETE, 2019, p. 403);*

*“A produção diária de polpa processada é de 2.000 latas e gera uma quantidade estimada de 57 toneladas de resíduos sólidos, compostos principalmente pelas sementes da fruta. A empresa tem um gasto mensal de 9.360,00 reais para fazer o descarte correto desses resíduos. Este passivo ambiental é a questão central na adequação da empresa nas normas públicas ambientais e de resíduos sólidos.” (MENDES et al., 2020, p. 765);*

*“Diante da preocupação da fábrica de açaí em realizar um descarte correto de resíduos surgiu a proposta de criar um departamento de confecção e venda de souvenirs oriundos do caroço de açaí, visando a preservação do meio ambiente, além de que o descarte correto dos resíduos poderia fomentar a renda para os meses de baixa safra do fruto” (MENDES et al., 2020, p. 769);*

*“Dessa maneira, o caroço do açaí que antes era visto como resíduos para descarte ambiental passará a ter valor aquisitivo” (MENDES et al., 2020, p. 777);*

*“É paradoxal afirmar que os preços de polpa para o mercado externo são inferiores àqueles pagos pelos consumidores no mercado interno na entressafra” (TAVARES et al., 2022, p. 445);*

*“Uma novidade refere-se à comercialização interestadual de fruto in natura no ano de 2018 e a queda de venda de polpa e mix, além da tendência de crescimento da venda de açaí em pó, considerando o mercado interno (Tabela 8). Já para o mercado externo, o mix teve um grande crescimento, indicando a forma de consumo para a polpa de açaí para os estrangeiros (Tabela 9)” (TAVARES et al., 2022, p. 453);*

*“O açaí é uma das poucas frutas em âmbito mundial com um mercado potencial e inexplorado, o que se traduz em uma ampla possibilidade de expansão” (TAVARES et al., 2022, p. 461);*

*“E principalmente, são muitos os desafios e potencialidades da produção paraense, que precisam ser tomados pelos povos diretamente responsáveis pela produção, que é pujante, como se apresenta na economia açaiífera do estado” (COSTA et al., 2022, p. 168);*

*“Segundo dados publicados pela Federação das Indústrias do Estado do Pará (FIEPA, 2021) , na última década, as exportações de açaí no estado sofreram uma*

*verdadeira explosão, crescendo nada menos que 14.380%, passando de irrisórias 41 toneladas em 2011, para o volume recorde de 5.937 toneladas em 2020 - o Pará representa mais de 94% das exportações de açaí do Brasil para o mundo - olhando o quadro recente desta cadeia produtiva, observamos que em apenas um ano, entre 2019 e 2020, o crescimento foi de 51%; em 2018, a exportação rompeu, pela primeira vez, a casa das 2 mil toneladas; e em 2019, foram 3,9 mil” (COSTA et al., 2022, p. 168);*

*“Assim, os dados mostram que de 2015 em diante, a economia açaífera nacional ou paraense, dava uma guinada ascendente sem precedentes” (COSTA et al., 2022, p. 170);*

*“Cabe aos EUA a liderança das exportações de produtos industrializados, derivados que têm no Açaí sua matéria-prima, o que escancara o papel subalterno dos centros produtores na Amazônia à divisão internacional do trabalho imposta pelo imperialismo. E que evidencia que a economia açaífera amazônica, nem de longe fica com os maiores resultados da agroindustrialização, uma vez que exporta, em grande parte, o açaí in natura, no máximo congelado, concentrado” (COSTA et al., 2022, p. 170);*

*“As exportações de açaí têm assistido a um verdadeiro boom de crescimento - a questão, porém, é que tal crescimento vertiginoso nas exportações não vem sendo acompanhado por um crescimento proporcional da produção” (COSTA et al., 2022, p. 173).*

### **Categoria 9: Sustentabilidade**

*“Constatou-se então que atualmente sua principal problemática é não saber qual destinação dar aos resíduos provenientes da extração da polpa do açaí – especificamente os caroços do fruto – de uma forma que não agredisse o meio ambiente e nem causasse danos à população local” (MENDES et al., 2020, p. 764);*

*“O descarte dos resíduos de açaí gerados após a retirada da polpa da fruta é um problema de saúde pública. Alguns batedores de açaí os descartam ilegalmente no sistema de drenagem urbana causando impactos ambientais nas bacias hidrográficas da região onde são despejados (FEIO; GIRARD; MENDONÇA, 2014) (MENDES et al., 2020, p. 767);*

*“E apesar do Pará ser, atualmente, o maior produtor e exportador do produto, seu mercado interno é também seu maior consumidor, com o açaí ocupando papel de destaque na dieta e na garantia da soberania alimentar dos paraenses, além de ser uma cultura que, embora nativa, tem o potencial de exercer uma pressão negativa sobre a biodiversidade das florestas de várzea, parte essencial do já combalido bioma amazônico” (COSTA et al., 2022, p. 171-172);*

*“Assim, o aumento do manejo de açaí para atender ao mercado internacional tem levado à perda da biodiversidade e a mudanças estruturais na ecologia das florestas de várzea da região da foz do Rio Amazonas, no Pará e demais áreas da Amazônia” (COSTA et al., 2022, p. 173);*

*“Deve-se incorporar, também, aspectos relacionados à garantia da preservação do bioma local e da soberania alimentar destas populações, especialmente das mais vulneráveis e tradicionalmente vinculadas à cultura do açaí, como os povos estuarinos” (COSTA et al., 2022, p. 178).*

Fonte: *Corpus* da pesquisa (2023).