

Marcas & Negócios

ÇAÍ ARTESANAL

A essência da fruta

Recentemente, um estudo realizado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em parceria com a Universidade Federal do Pará (UFPA) e a Universidade Federal do Maranhão (UFMA), indicou que o mel da florada do açaí possui altos teores de antioxidantes. A constatação foi publicada na revista científica *Molecules*.

Da Amazônia para o mundo, o fruto possui diferentes utilizações: desde o mel, que pode ser extraído, até o caroço, para desenvolver adubos e transformá-los em carvão orgânico. No entanto, o uso mais comum nas regiões brasileiras é para o consumo, que pode ser feito de diversas formas. Com grandes propriedades nutricionais para o corpo, o açaí é considerado um superalimento, devido às proteínas, fibras, lipídios e minerais presentes na composição.

Em Brasília, a marca Açaí Artesanal se tornou uma das responsáveis por incrementar o consumo da fruta na capital. Os fundadores, Marcos Zanette e Martin Barreiro, apaixonados por açaí, decidiram trazê-lo para o contexto urbano, reconhecendo sua importância não apenas como alimento,

mas também como um símbolo de identidade brasileira.

“A ideia inicial era oferecer um açaí que preservasse suas características naturais e nutritivas, diferentemente de muitas opções industrializadas no mercado”, conta Marcos. Para isso, a busca por qualidade levou à escolha de ingredientes frescos, garantindo que o produto final fosse autêntico e saboroso. A marca, de acordo com o empreendedor, aposta em um conceito que valoriza a essência do açaí, com uma abordagem que une tradição e inovação.

Esses cuidados, na visão do empresário, fizeram com que, desde o lançamento, a marca conquistasse reconhecimento entre os moradores do Distrito Federal. “A combinação de produtos de altíssima qualidade, um ambiente agradável e um forte compromisso com a sustentabilidade conquistou a fidelidade dos clientes, estabelecendo a marca como uma referência no DF”, destaca.

Neste ano, o negócio comemora uma década no mercado. “Trata-se de um marco significativo e repleto de emoções, representando uma jornada de sucesso, aprendizado e crescimento”, celebra Marcos. Para

Açaí Artesanal/Divulgação



Marcos Zanette (E) e Martin Barreiro, sócios-fundadores do Açaí Artesanal

ele, envolve muito orgulho para toda a equipe e para os franqueados, especialmente por demonstrar os anos de trabalho duro, dedicação e compromisso. “É também uma oportunidade para expressar gratidão a todos que fizeram parte dessa jornada”, complementa.

Para o empreendedor, os 10 anos e as 23 unidades no DF também geram inspirações para o futuro. “É uma oportunidade de renovar o compromisso e a missão da marca, além de traçar novos objetivos e metas para os próximos anos”, avalia. Marcos observa que, nesse sentido, há o objetivo de expandir os produtos e, ainda, as iniciativas sustentáveis, que já

são adotadas internamente, como a implementação de copos biodegradáveis, reciclagem por compensação e plantio de árvores.

Sustentabilidade

Marcos ressalta que o Açaí Artesanal nasceu de um profundo respeito pela natureza, com um forte compromisso com a qualidade e a sustentabilidade. Desde sua fundação, a marca tem se dedicado a oferecer uma experiência única e autêntica, conquistando o coração dos consumidores e se estabelecendo como um ícone no mercado.

“A preocupação com o meio ambiente e a sustentabilidade foi

Três perguntas para...

MARCOS ZANETTE, SÓCIO-FUNDADOR DO AÇAÍ ARTESANAL

O Açaí Artesanal preza por um produto 99% puro. De que forma isso é garantido?

Todos os anos, vamos até Belém (PA), durante a safra do açaí, para negociar a compra e a produção da matéria-prima. Com um acompanhamento de perto, garantimos a pureza e a qualidade do nosso produto.

Qual foi a inspiração inicial para criar a marca?

A inspiração inicial para criar a loja de Açaí Artesanal surgiu de uma combinação de fatores que refletiam uma paixão genuína pela fruta e uma visão de proporcionar uma experiência autêntica e saudável aos consumidores.

O que diferencia o açaí orgânico e sustentável dos demais?

Açaí orgânico se diferencia dos demais em vários aspectos relacionados à produção, ao impacto ambiental e à qualidade do produto. Por ser cultivado sem químicos e em solos bem manejados, o açaí orgânico tem um perfil nutricional mais equilibrado, preservando melhor suas propriedades antioxidantes e nutrientes, como gorduras saudáveis, vitaminas e minerais. A produção sustentável está ligada à preservação das florestas nativas com o sistema de agroflorestas, onde há um equilíbrio entre o cultivo e a preservação da fauna e da flora locais. Ele é colhido de forma a não danificar o ecossistema local.

um elemento central na fundação do Açaí Artesanal. Queríamos que a marca tivesse um impacto positivo na natureza, priorizando o comércio justo e apoiando a reciclagem e a agricultura sustentável”, diz.

Além disso, outro aspecto fundamental para a marca envolve a busca por produtos naturais e saudáveis. O sócio-fundador enfatiza que a busca por comercializar o açaí, conhecido por suas propriedades nutricionais e benefícios à saúde, estava associada ao objetivo de oferecer uma opção para a população que não fosse apenas deliciosa, mas também nutritiva e benéfica.

“Inovamos no preparo e na apresentação do açaí, com combinações

de toppings e receitas criativas. Buscamos transformar o açaí em uma experiência gourmet, desmistificando a ideia de que ele deveria ser consumido apenas de maneira tradicional. Somos pioneiros no modelo Take Out”, comenta.

Marcos acrescenta que a loja também é conhecida por oferecer um açaí de textura cremosa e sabor intenso, sem aditivos ou diluição. A alta concentração da polpa e a preocupação com a pureza do produto são os grandes diferenciais, segundo o empresário. “O nome da rede reflete o cuidado no processo de preparo, que busca manter as características naturais da fruta”, completa.

INCÊNDIOS/O Corpo de Bombeiros do DF é referência nacional e internacional na perícia de sinistros. Com dois laboratórios de ponta, treinou a Polícia Federal, corporações de outros estados e exportou sua metodologia para El Salvador

Excelência na investigação

» LETÍCIA GUEDES

“Investigar para prevenir” — esse é o lema da Diretoria de investigações de incêndios (Dinvi), do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF), referência nacional e internacional na perícia de incêndios e na elaboração de estudos com o objetivo de refinar a prevenção de sinistros. Com dois laboratórios de ponta, a diretoria foi responsável, entre 2019 e 2024, por 5,35 mil perícias de incêndios.

Com mais de 50 anos de atuação, a Dinvi é uma das pioneiras na investigação de incêndios no Brasil. As seções de Investigação (Seinv), de Apoio Administrativo (Seaad) e de Projetos, Programas e Desenvolvimento (SEPPD) trabalham, juntas, em assuntos relacionados às apurações de incêndios residenciais, florestais, comerciais, navais e em depósitos.

Segundo o tenente Hoffman Monteiro, da Dinvi, a perícia de incêndio é essencial para entender se as normas exigidas pelo CBMDF estão estabelecidas corretamente e atualizadas, se as formas de combate estão sendo efetivas, e se as informações captadas nos trabalhos de perícia estão sendo utilizadas para aprimorar as práticas operacionais. “Isso é chamado de retroalimentação, que é quando as informações coletadas nas perícias anteriores são estudadas para aperfeiçoar o nosso trabalho com técnicas de prevenção, combate e investigação”, explica.

O **Correio** esteve nos laboratórios da Dinvi, que tem 21 membros na equipe, no Setor Policial Sul. Esses espaços são voltados à análise e pesquisa de incêndios químicos e termoeletrônicos. A reportagem conferiu de perto o trabalho de extrema relevância executado diariamente pelos peritos da corporação.

Equipamentos de ponta

Um dos laboratórios abriga os equipamentos classificados como mais “sensíveis”. São três máquinas com tecnologia de ponta que contribuem para que as causas

Fotos: Ed Alves/CB/DA.Press



Ao todo, equipe conta com 21 membros e atua na apuração das causas de incêndio residenciais, florestais, comerciais, navais e em depósitos



Sargento G. Caixeta mostra o cromatógrafo gasoso acoplado ao espectrômetro de massa, que custou R\$ 5 milhões

dos sinistros sejam desvendadas. O infravermelho invisível, o termogravímetro e o cromatógrafo gasoso acoplado a um espectrômetro de massa atuaram na perícia de mais de 1.080 incêndios no ano passado e em 957 casos somente neste ano.

O tenente Germano, responsável pela seção de capacitações e treinamento dos peritos, detalha que a máquina de infravermelho identifica substâncias

desconhecidas em poucos minutos. Quando é encontrado um material que foi incendiado até sua forma ser distorcida, impossibilitando a identificação, o mecanismo revela se a combinação das substâncias trata-se de plástico, metal ou isopor, por exemplo. “O termogravímetro aquece a amostra coletada no incêndio, em temperatura que pode chegar a 1000°C, então, a gente observa a decomposição térmica e, dessa

forma, consegue ter uma ideia de como a substância comporta-se em situação de incêndio”, aponta.

O cromatógrafo gasoso acoplado a um espectrômetro de massa é a integração de duas máquinas. O custo do equipamento fica na faixa de US\$ 1 milhão — o equivalente a R\$ 5 milhões. O DF é uma das poucas unidades da federação que o possui. “O cromatógrafo gasoso atua separando substâncias. O espectrômetro de massa quebra

a molécula do material em vários pedaços e dá um gráfico. Dessa forma, conseguimos descobrir se há a presença de um ou mais líquidos inflamáveis, como gasolina e querosene”, exemplifica.

A perícia do CBMDF não segue a mesma linha que as executadas pela polícia. O trabalho busca desvendar tecnicamente as causas do início das chamas — intencionais, acidentais naturais ou indeterminadas —, sem levantar culpados.

Na prática

Durante a visita, os militares demonstraram o funcionamento de alguns dos equipamentos. De acordo com o capitão Douglas, chefe do núcleo de investigação e perícia de incêndio, a espuma incendiada em um dos experimentos é evidência de uma ocorrência que ganhou repercussão no DF este ano. Ao entrar em contato com o fogo, a espuma, que não tinha proteção térmica, foi incendiada rapidamente. Ele citou como exemplo, também, a Boate Kiss, que era revestida por espuma do mesmo material e, por isso, foi incendiada rapidamente.

No segundo experimento, os militares pingaram 10 gotas de impermeabilizante no fogo, o suficiente para que grandes chamas se apresentassem em segundos. O CBMDF atua na perícia do incêndio ocorrido em Valparaíso, em agosto, quando um apartamento pegou fogo e vitimou uma família, enquanto um funcionário impermeabilizava o sofá. Essa é uma das linhas de investigação trabalhadas.

Referência

O resultado dos esforços unidos às máquinas modernas tornou-se referência nacional e internacional. Os bombeiros do DF ministram cursos de capacitação a colegas de outras regiões do país, além da Polícia Federal, cujos agentes receberam instruções do CBMDF em cursos de especialização em criminalística aplicada a locais de crime, ocorridos em 2021 e 2023.

No âmbito internacional, os métodos de investigação já foram exportados a países como El Salvador, onde a diretoria ministrou cursos em 2011 e 2023. A previsão é de que haja um intercâmbio com os bombeiros de Honduras, em 2025.

São mais de 325 militares de outras unidades da federação capacitados pelos bombeiros do DF, sendo 306 no Curso de Perícia de Incêndio (CPI) e 21 no Curso Técnico de Investigação de Incêndio (CT-INV), com destaque para os estados do Maranhão e da Paraíba, cada um com 25 formados.



Espuma incendiada em um dos experimentos é “evidência de uma ocorrência que ganhou repercussão no DF este ano”