

Nova lei reforça a soberania brasileira sobre o fruto amazônico, enquanto o cultivo avança para o Cerrado, especialmente o Distrito Federal

POR GIOVANNA KUNZ E JÚLIA CHRISTINE*

Símbolo da Amazônia e cada vez mais presente no cotidiano dos brasileiros, o açaí entrou, oficialmente, para o patrimônio do país em 2026. Publicada em 8 de janeiro no *Diário Oficial da União*, a Lei nº 15.330 reconhece o fruto como fruta nacional, reforça a soberania brasileira sobre seus usos e busca fechar brechas para a biopirataria internacional. A medida tem impacto direto não apenas na proteção da Amazônia e das comunidades tradicionais, mas também no avanço de novas frentes produtivas, como as plantações em formação no Cerrado.

O reconhecimento estabelece um marco jurídico importante ao afirmar que o açaí é parte do patrimônio nacional, especialmente por sua origem amazônica e pela cadeia de usos já consolidada no Brasil, que vai da alimentação à indústria de cosméticos, do artesanato à geração de energia. Na prática, a lei atua como instrumento para coibir tentativas de apropriação indevida do fruto no exterior e impedir que episódios do passado se repitam.

Um dos casos mais emblemáticos ocorreu em 2003, quando uma empresa japonesa chegou a patentear o açaí. O registro só foi cancelado em 2007, após atuação do governo brasileiro. O episódio acendeu o alerta para os riscos enfrentados por produtos de alto valor cultural e econômico que ganham projeção internacional. A lei de 2026 surge, portanto, como resposta direta a essa vulnerabilidade.

Típico da região amazônica, o açaí é fruto do açaizeiro e integra o cotidiano de comunidades que vivem da extração e do cultivo na floresta. Além do simbolismo cultural, o fruto sustenta cadeias produtivas locais e concentra usos tradicionais que atravessam gerações. A polpa é amplamente consumida como alimento; as sementes são aproveitadas no artesanato e como fonte de energia; o caule fornece palmito; e as raízes têm uso tradicional como vermífugo. Essa diversidade de aplicações ajuda a explicar o crescente interesse internacional pelo fruto.

Açaí do Cerrado

Ao mesmo tempo em que a lei fortalece a proteção da Amazônia, o açaí avança para além de sua região de origem. Longe das florestas de várzea, das áreas alagadas e do solo naturalmente fértil da Região Norte, o açaí vem ganhando força em um cenário pouco provável: o Cerrado. No Distrito Federal, em meio ao solo ácido, profundo e seco,



à fruta típica da Amazônia encontrou espaço para crescer na Fercal. É ali que Aida Kanako Ashiuchi Cardoso, 70 anos, cultiva mais de quatro hectares de uma planta essencialmente nordestina.

Segundo a fruticultora, o que começou como uma curiosidade familiar se transformou, com o tempo, em um trabalho sério, exigente e recompensador. “Durante três anos, morei no Pará e foi lá que conheci o açaí de verdade. Quando voltei, já casada e com filhos, não encontrava nada parecido, apenas sorvete. Para relembrar o sabor puro e apresentar aos meus filhos, decidi começar a plantar, entender como funcionava e produzir a minha própria polpa”, conta.

Desde então, dona Aida e dois funcionários companheiros se dedicam, diariamente, à adaptação das mudas ao solo seco e pobre em nutrientes do Cerrado. “Pegar uma planta típica de uma área úmida e quente e trazer para uma região onde é muito seco não é fácil. No começo, foi bem trabalhoso”, lembra. A intenção inicial não era comercial, e ela sequer acreditava que conseguiria colher. Com os cuidados certos, o cultivo frutificou. Hoje, já são 13 anos realizando o processo completo.

Agrônoma de formação, Kanako cuida dos pomares candangos de forma técnica e também intuitiva. Segundo ela, quando iniciou o plantio, não existiam bibliografias

específicas sobre o cultivo do açaí adaptado ao solo do Cerrado, o que exige até hoje cuidados intensos. Durante o período de seca, por exemplo, as plantações precisam ser irrigadas ao menos duas vezes por dia. Além disso, a adubação química anual é indispensável, com aplicação de nitrogênio, fósforo e potássio.

Desde o início, ela colocou em prática os conhecimentos acadêmicos para conduzir o plantio com paciência e método, adaptando equipamentos de colheita e testando diferentes sistemas de irrigação até chegar à microaspersão, mais eficiente para o cultivo. Outro diferencial foi a produção das próprias mudas, já aclimatadas às condições do Cerrado. “Eu produzia todas. São mudas acostumadas. Não é uma muda que sai do Pará e é colocada no meio do Cerrado, com essa falta de umidade e esse calor”, explica.

O que começou em 2007 deu frutos. Hoje, dona Aida não pretende expandir a produção, principalmente por uma limitação hídrica. “Expandir ou evoluir a produção nos próximos anos? Não. Eu não posso expandir porque não tenho água. A água é um ponto fundamental”, afirma.

Atualmente, por meio do Instagram (@acaídaqui_df), Aida comercializa a polpa de açaí congelada, em embalagens de até 500 gramas, para facilitar o consumo. O alto volume de trabalho na plantação, porém, limita a expansão das vendas. Por isso, quando retoma a comercialização, a divulgação acontece exclusivamente pelas redes sociais.