

Aguardente de frutos da Amazônia quer conquistar mercados



Laboratório de produção hoje está localizado no Cide. Foto: Luiz Vasconcelos

Prestes a completar sete anos de existência, a microempresa Sohervas da Amazônia vem preparando o terreno para começar a produzir em grande escala um produto que promete atrair a atenção tanto do mercado nacional quanto internacional: **aguardente de frutos da região, como cupuaçu e açaí**. Impulsionado pela ótima aceitação do projeto até o momento, o microempresário e pesquisador José Augusto da Silva Cabral promete uma apresentação especial do produto 100% made in Amazonas durante a próxima Feira Internacional da Amazônia, no final do ano.

Foi também durante uma edição da Feira, em 2009, que José Cabral mostrou os primeiros resultados de um trabalho iniciado oficialmente em 13 de setembro de 2006 - com a criação da Sohervas - e que hoje é um sucesso junto ao público consumidor: os licores de frutas da Amazônia, os primeiros legalizados do Estado do Amazonas, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Atualmente, a empresa possui 20 registros de licores, com destaque para a produção de cupuaçu e açaí. Estes últimos podem ser encontrados em pontos específicos, como a Cachaçaria do Dedé.

MERCADO GLOBAL

Sempre pensando no mercado global, o doutor em Farmacognosia José Cabral resolveu apostar na produção de aguardente. O projeto, cujo protótipo preliminar foi apresentado, em outubro do ano passado durante a 9ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT), realizada em Manaus, já vem rendendo ótimos frutos ao microempresário.

Ainda em 2012, o projeto levou o primeiro lugar na categoria Econômica/Tecnológica do Prêmio Professor Samuel Benchimol. Já este ano, durante a 65ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC), realizada em Recife (PE), o estande do Amazonas recebeu centenas de visitantes, dos quais muitos curiosos em experimentar o sabor da aguardente.

“O processo de destilação e fermentação é simples, mas você conseguir ajustá-los para obter uma aguardente de qualidade não é fácil. É preciso muito estudo e experimento. Esse é um produto novo, não existe similar no mercado”, afirma o pesquisador aposentado do Inpa. Ele explica que o processo de produção é semelhante ao feito para obtenção da cachaça.

No processo de ampliação da produção, a Sohervas mira no mercado internacional, que, segundo José Cabral, valoriza cada vez mais os produtos oriundos da biodiversidade amazônica.

Fonte: A Crítica