

Link: <http://www.soldepando.com/asai-en-pando/>

Data: octubre 22, 2020 | 12:21

UN SUPER ALIMENTO QUE FORTALECE DEFENSAS ANTE EL CORONAVIRUS | LA EX ALCALDESA DE COBIJA ANA LUCÍA REIS PROMUEVE EL DESARROLLO EMPRESARIAL DEL PRODUCTO AMAZÓNICO CUYO CONSUMO CRECE EN EL MUNDO DURANTE LA PANDEMIA...

LA ERA DEL ASAÍ NACE EN PANDO



Ana Lucía Reis cumple desde hace más de un lustro una infatigable labor promocionando dentro y fuera del país la producción, industrialización y consumo de un fruto amazónico como el asaí, indispensable en la pandemia.

| Fotomontaje Sol de Pando

Para lectura en móvil usar pantalla horizontal |

© REDACCIÓN SOL DE PANDO EN COBIJA

En enero del pasado año, la ex alcaldesa de Cobija Ana Lucía Reis Melena realizó una gira empresarial por países de Asia como Japón y Filipinas, llevando en su equipaje un tesoro de frutos amazónicos que se producen en Pando, entre los cuales se destaca la pulpa de asaí, por supuesto junto a la castaña.

Tal iniciativa de la emprendedora y lidereza pandina fue providencial. Había dejado en manos de los japoneses un alimento que por su alto contenido de anti-oxidantes, calcio, hierro y vitaminas múltiples resultaría una de las panaceas favoritas hallada

por los asiáticos para protegerse del coronavirus Covid-19 que brotó y se expandió desde las costas chinas del Pacífico unos meses después de aquella visita.

“Usted sabe que los japoneses, además de ser gente muy disciplinada y laboriosa, tienen un sentido común bastante desarrollado, siempre basándose en la ciencia; y en el caso del asaí expertos de la FAO lo han catalogado entre los diez mejores alimentos del mundo, y ese detalle en el Japón jamás pasaría desapercibido”, afirmó la señora Reis conversando con Sol de Pando.

El asaí, en Asia, así como en otras partes del mundo como Estados Unidos y Europa, se ha incorporado en la dieta medicinal que fortalece el sistema inmunológico de las personas para prevenir los ataques infecciosos del coronavirus.

Consumida bajo diversas formas, la pulpa de asaí es rica en proteínas, carbohidratos, fibra y aceites Omega 3, 6 y 9, según un estudio de la Organización Mundial de la Salud (OMS) difundido a mediados de la década pasada. Esas propiedades lo convierten en un alimento ideal para enfrentar la pandemia; energizan el organismo humano elevando sus defensas anti-virales.

El asaí es conocido en otras zonas amazónicas de Sudamérica, por ejemplo Colombia Venezuela y Surinam, como naidí, asaí-berry o murraco.



“Me fascina ver a los recolectores trepar sobre los espagados troncos de más de 20 metros de altura, utilizan una técnica ancestral imitando a los monos, reforzándose con un ingenioso arnés de cuerdas vegetales que evita una mortal caída”. | Foto Sol de Pando

Patrimonio Indígena de la Humanidad

“Cuando visito las comunidades indígenas y campesinas de nuestra Amazonia para acopiar la materia prima que es la baya producida en una palmera de la especie *Euterpe*, me fascina ver a los recolectores trepar sobre los espigados troncos de más de 20 metros de altura, utilizan una técnica ancestral imitando a los monos, reforzándose con un ingenioso arnés de cuerdas vegetales que evita una mortal caída”, dice Ana Lucía.

En la copa de los árboles se concentran unos racimos con las abundantes bayas que cuando maduran adquieren un color negruzco o morado oscuro. Los *asaíceros* tienen una fortaleza física prodigiosa para trepar y bajar de las palmeras con una agilidad envidiable, sin causar ningún daño al frágil tronco. Suelen dejar un racimo en la copa para que las aves y murciélagos se alimenten y al mismo tiempo diseminen las semillas que reproducirán la planta en forma natural, fertilizada con el mismo estiércol animal.

En el Brasil, especialmente los estados del Acre y Pará, pueblos indígenas como los Wayanawa o los Huni Kuin creen que la pulpa del asaí es una “sangre vegetal” (por su especial coloración) que ingieren las mujeres después del parto para prevenir o curar la anemia.

En Bolivia el asaí es un alimento-medicina ancestralmente consumido por los pueblos Chiquitano en el norte de Santa Cruz y Tacana en el norte amazónico de Ixiamas y Pando, sobre la región del Acre. También existen crónicas de los curas evangelizadores del siglo 19 sobre su uso rutinario por parte de los Pacahuara, nación hoy extinguida.

Actualmente, en el territorio pandino, las comunidades del municipio de Santa Rosa del Abuná son los principales recolectores del fruto, en gran parte comprado por las procesadoras brasileñas que exportan el producto industrializado a los mercados de Asia, Europa y Norteamérica.



El procesado del asaí para obtener su pulpa comestible involucra labores manuales para la selección del fruto, esterilización y escaldamiento en tanques térmicos que combinan temperaturas extremadamente calientes y frías. | Foto Sol de Pando

La Dama del Asaí en acción

El año 2016, Ana Lucía Reis arriesgó una importante inversión para montar en Cobija una planta procesadora de asaí, que genera fuentes de empleo fabril y garantiza un creciente mercado local para los recolectores indígenas y campesinos del fruto. Comenzó a escala artesanal procesando 15 kilos del fruto, y una vez abierto el mercado amplió su capacidad con maquinarias que producen hasta 50 kilos en cada faena.

El procesado del asaí para obtener su pulpa comestible involucra labores manuales para la selección del fruto, esterilización y escaldamiento en tanques térmicos que combinan temperaturas extremadamente calientes y frías.

La pulpa producida cuenta con el registro sanitario del Senasag y se comercializa dentro y fuera del país con creciente éxito. La empresa "Ventana Amazónica" de Ana Lucía Reis ha estrechado una fructífera alianza con una de las procesadoras de asaí más modernas de Bolivia, Natur, una empresa comunitaria en la comarca de Porvenir, dentro el territorio indígena chiquitano del Bajo Paraguá, que forma parte del Parque Nacional Noel Kempff Mercado de Santa Cruz. Dicha empresa equipada con tecnología de punta brasileña, tiene capacidad de liofilizar la pulpa de asaí, es decir producir asaí en polvo.

"Es enorme el potencial industrial de este y otros frutos amazónicos, el Estado y el Gobierno tienen una misión que no tienen que eludir para generalizar su consumo interno en estos tiempos de la pandemia; debería haber una ley que obligue a todos los municipios de Bolivia incorporar derivados del asaí y la castaña, junto a la quinua y el tarwi, en el desayuno escolar; incluso obligar mediante esa ley a las grandes heladerías y reposterías en las principales urbes del país elaborar productos como helados, mermeladas y tortas priorizando nuestros frutos amazónicos", reclama la ex Alcaldesa de Cobija.

La iniciativa de Reis ha estimulado el surgimiento de emprendimientos similares que están haciendo de Cobija un activo centro industrial del asaí. La empresa Amazonic Pulpas que dirige la joven profesional Estefania Vásquez, absorbe, igual que la procesadora de Reis, una buena parte de la recolección del fruto en las comunidades de Santa Rosa del Abuná, con una capacidad de procesar cuatro toneladas semanales de asaí. Otro

emprendimiento similar es la empresa Pulpas Abuná, donde los accionistas son los propios campesinos recolectores de Santa Rosa. Según cifras oficiales, la producción del fruto de asaí en Pando, en forma de baya sin despulpar, oscila en un promedio de 150 toneladas al año.

El asai, junto a la castaña y otros frutos amazónicos, es un motivo crucial por el que Pando requiere que su Zona Franca comercial en Cobija de el salto cualitativo hacia un escenario de efectiva industrialización sostenible.



Organismos internacionales como la FAO respaldan diversas actividades educativas que promueve la ex Alcaldesa ocupando los principales espacios públicos de Cobija, donde el inagotable recetario de Ana Lucía Reis está al alcance de todo el pueblo pandino. | Foto Sol de Pando

El recetario mágico del Hotel Asaí

Ana Lucía Reis es propietaria de uno de los hospedajes más emblemáticos de Cobija: el Hotel Asaí. El nombre lo dice todo, simboliza la pasión de esta laboriosa mujer cobijeña por los frutos amazónicos de su tierra, únicos en el planeta.

Como huéspedes habituales de este hotel, quedamos presos de una rara adicción que causa la crema de copoazú, un fruto en coco parecido al cacao cuya pulpa ácida tiene un sabor ultra-delicioso y una fragancia seductora. Ana Lucía la licúa con sus propias manos combinando muy metódicamente cuatro tipos de leche: natural,

evaporada, condensada y en crema; el resultado es una “chantilly amazónica” sensacional.

La repostería del hotel de Ana Lucía Reis incluye también sabrosos preparados de cajú, majo, acerola y mango, junto a los cítricos, bananos y tubérculos propios del lugar.

El Hotel Asaí es un singular microcosmos culinario a base de productos naturales, no sólo de la Amazonia. Ana Lucía dirige personalmente la cocina de su hospedaje con un recetario propio que cuando se publique será un boom bibliográfico en Bolivia.

“En nuestra oferta gastronómica hemos incorporado la quinua, un producto andino prodigioso que puede combinar perfectamente con el asaí, la castaña o la yuca” —explica la ex Alcaldesa—. “Además he decidido organizar actividades de educación y capacitación con amas de casa e instituciones estatales y no gubernamentales relacionadas con la soberanía alimentaria para promover el consumo de estos alimentos saludables, donde la quinua es indispensable; se trata de un producto que está incluido en el Subsidio de Lactancia y muchas madres desechan las bolsas de ese cereal que viene del altiplano porque no saben cómo cocinarlo”.

Organismos internacionales como la FAO, respaldan aquellas actividades educativas que promueve la ex Alcaldesa ocupando los principales espacios públicos de Cobija, donde el inagotable recetario de Ana Lucía Reis está al alcance de todo el pueblo pandino.

LINKS RELACIONADOS

- [SE ROMPE EL MAPA CASTAÑERO DE BOLIVIA](#)
- [SURGE LA AGENDA CASTAÑERA DE PANDO](#)
- [Zona Franca de Cobija ya tiene un horizonte claro](#)
- [LA CASTAÑA ES LA FORTALEZA DE PANDO](#)
- [Árbol de castaña, endémico de Pando, entre los que más absorben emanación atmosférica](#)
- [Castaña amazónica y quinua andina: primeros productos de exportación agrícola en Bolivia](#)
- [Calidad certificada de la castaña en Pando es mayor a la que comercializan Brasil y Perú](#)

