

AJ00294

Agroturismo



Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Técnicas modernas. Uso de tecnologias de ponta, como o sistema de túneis, faz a diferença

Morango cresce em qualidade e renova turismo rural no Estado

Atraídos pela colheita, visitantes vão às fazendas em busca de produtos artesanais à base da fruta

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

■ O morango produzido nas montanhas capixabas está em período de colheita. E a qualidade e o sabor dos frutos têm atraindo visitantes às propriedades rurais da região, alavancando o agroturismo. O resultado é renda adicional nas propriedades, que têm a oportunidade de vender o fruto e derivados preparados artesanalmente – geléias, bombons e licores.

Para o pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) José Mauro de Sousa Balbino, a boa aceitação do fruto pode ser atribuída à alta qualificação dos produtores e à utilização de técnicas modernas de manejo da plantação.

A utilização de tecnologias de ponta, como o sistema de túneis e a irrigação por gotejamento, que evitam o desenvolvimento de doenças e o uso de agrotóxicos, fazem a diferença no cultivo do morango, enfatiza.

Os produtores contam ainda com a assistência técnica do Incaper, principalmente os agricultores familiares. O instituto, lembra, promove cursos de capacitação sobre o processamento de frutas para utilização na agroindústria.

O agricultor Gilberto Carlo Gagno recebe, em sua propriedade, em Venda Nova do Imigrante, cerca de 20 visitantes por semana. Ele cultiva morangos há 10 anos e possui um hectare ocupado com a atividade. Apesar de ser um pequeno produtor, investe em tecnologia e garante a quali-

dade dos frutos produzidos em sua propriedade.

“Os visitantes vêm até aqui, conhecem a plantação, escolhem e colhem os morangos que querem levar e compram os produtos feitos pela minha esposa. Na propriedade, há morangos mais saborosos do que os oferecidos em supermercados, pelo fato de a fruta ficar no pé até o fim da maturação”, explica Gagno.

“Nas propriedades rurais, os visitantes vão em busca não só de um fruto de qualidade, mas também para conhecer o processo produtivo do alimento, entrar em contato com o dia-a-dia do campo ou ainda promover o resgate da cultura da infância ou de seus familiares, como um espaço de lazer e descontração”, destaca o presidente do Incaper, Gilmar Dadalto.

EXEMPLO

O agroturismo, lembra Dadalto, é uma oportunidade de diversificação da renda. O exemplo do morango pode ser aplicado a várias outras frutas.

A cultura do morango é favorável para a região de montanha, por ser economicamente rentável e socialmente benéfica, já que emprega cerca de seis pessoas por hectare, explica Balbino. Além disso, o produto dá visibilidade ao local pelo grande destaque no agroturismo.

O pólo do morango permitiu a organização dos agricultores, o que tem facilitado a comercialização da produção e a intensificação da assistência técnica. “Com isso, os produtores têm se profissionalizado e desenvolvido a cultura nas montanhas, mantendo o foco na qualidade do produto e na segurança dos consumidores”, enfatiza Dadalto.



CLIMA IDEAL. A cultura do morango é favorável para a região de montanha

Radiografia da produção

■ NA FRENTE

Os principais produtores de morango são Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins, Castelo, Venda Nova do Imigrante, Brejetuba, Vargem Alta, Alfredo Chaves e Afonso Cláudio

■ NÚMEROS

São produzidas 4 mil toneladas por ano em 710 propriedades rurais, numa área de 138,5 hectares, que geram cerca de 2,5 mil empregos diretos

■ RENTÁVEL

A cultura do morango rentável e socialmente benéfica, já que emprega cerca de seis pessoas por hectare

■ MERCADO

Atualmente, cerca de 70% da produção capixaba é vendida para os Estados do Nordeste, principalmente Bahia e Pernambuco. No Estado, as vendas tendem a crescer,



aumento da demanda pela fruta “in natura”

■ SELO

Para garantir ao consumidor a qualidade do morango o governo do Estado criou o selo “Morango das Montanhas do Espírito Santo – Qualidade com

Responsabilidade”.

■ RASTREABILIDADE

O selo funciona como um certificado de rastreabilidade do produto, já que os produtores que aderem a ele são cadastrados, monitorados e precisam atender às normas determinadas.

AGENDA

■ Exposição Agropecuária e Concurso Leiteiro

DATA: 3 A 7 DE SETEMBRO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÃO DE ANUTIBA, EM ALEGRE

TEL: (28) 3552.4187

■ XIX Exposição Agropecuária

DATA: 4 A 7 DE SETEMBRO

LOCAL: ENTRO DE EVENTOS RUBENS PIMENTEL FILHO, EM ARACRUZ

TEL: (27) 3296.2150

■ XVIII Exposição Agropecuária

DATA: 4 A 7 DE SETEMBRO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÃO DE JERÔNIMO MONTEIRO

TEL: (28) 3558.1131

■ XXXII Exposição Agropecuária e Concurso Leiteiro, VII Festa do Carro de Boi e III Festival de Sanfona e Viola

DATA: 4 A 7 DE SETEMBRO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÃO DE DIVINÉIA, EM SÃO JOSÉ DO CALÇADO

TEL: (28) 3556.1124

■ XXX Exposição Agropecuária

DATA: 4 A 8 DE SETEMBRO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÃO DE ITAPEMIRIM

TEL: (28) 3529.6002

■ VIII Encontro de Produtores de Tangerina

DATA: 4 DE SETEMBRO

LOCAL: BIRIRICAS, EM DOMINGOS MARTINS

TEL: (27) 3268.2521

■ Palestra sobre Resgate de Culturas de Subsistência e Criação de Pequenos Animais

DATA: 4 DE SETEMBRO

LOCAL: CÓRREGO DAS ABÓBORAS, EM JAGUARÉ

TEL: (27) 3769.1136

■ 1º Módulo do Curso de Recursos Hídricos e Meio Ambiente

DATA: 5 DE SETEMBRO

LOCAL: ASSENTAMENTO CÓRREGO SANTO ANTÔNIO, SÃO JOSÉ DO CAPARAÓ, EM IBITIRAMA

TEL: (28) 3569.1351

Principais propriedades com agroturismo

Propriedade	Área Plantada (ha)	Comercialização da produção
Sítio Gagno, Alto Caxixe, Venda Nova do Imigrante	1,5	In natura (colha e pague) e embalado na propriedade, congelado, polpa; torta, geléia, licor, compota e bombom
Sítio Pedra Azul /Produtos Ronchi Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins	1,0	In natura na propriedade através do agroturismo. Geléia, doce, licor
Sítio Herança, Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins	0,2	In natura (colha e pague) e embalado na propriedade. Congelado, licor e geléia
Sítio Pedreiras, Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins	0,5	In natura (colhe e pague) e embalado na propriedade, geléia, licor e vinho.

Origem. Doença é comum na Guatemala

Governo faz campanha contra praga no canavial

Ministério da Agricultura prepara folder que alerta sobre a ferrugem laranja

BRASÍLIA

■ Uma das pragas mais severas na cultura da cana-de-açúcar está a caminho do Brasil: a ferrugem laranja, que já se encontra em países próximos, como Guatemala e Nicarágua, onde a indústria sucroalcooleira foi consideravelmente afetada. A impressão é do Ministério da Agricultura, que desenvolveu um folder para alertar a população sobre a possibilidade de entrada da praga no país.

De acordo com o Departa-

mento de Sanidade Animal, as pessoas podem, sem saber, disseminar a doença por meio de roupas, calçados, bobagem ou material vegetal.

“A ferrugem pode se dispersar pelo vento até longas distâncias. Assim, embora não haja registro do problema no Brasil, o seu ingresso pode ser questão de tempo”, admitiu o Ministério da Agricultura, em nota divulgada ontem.

Segundo o Ministério da Agricultura, pessoas que visitam regiões com canaviais infestados pela ferrugem laranja (Austrália, Estados Unidos, América Central, Indonésia, Índia e China) devem adotar algumas medidas preventivas.

É recomendável, por exemplo, lavar e passar as roupas, antes do retorno ao Brasil, e não trazer nenhum tipo de material vegetal na bagagem, sem a devida autorização oficial.

“Essas providências certamente retardarão a entrada da praga no país, para que haja mais tempo para pesquisas de variedades de cana-de-açúcar resistentes, a maneira mais econômica para o controle da ferrugem”.

Um dado preocupante é que, das variedades testadas na Austrália, a RB72454 apresentou suscetibilidade à praga, o que significa que o Brasil pode correr risco de prejuízos econômicos com a ferrugem.

Pauta. Avanços da fruticultura

Encontro discute safra da tangerina

Reunião no Salão Comunitário de Biriricas será realizada na próxima quinta-feira

■ Na próxima quinta-feira, a partir das 8 horas, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) realiza o VIII Encontro de Produtores de Tangerina, com a participação de aproximadamente 70 agricultores da região de Domingos Martins.

A reunião será no Salão Comunitário de Biriricas e tem o objetivo de chamar a atenção dos fruticultores para os cuidados necessários na prepa-

ração da safra 2009, que ocorre entre março e abril.

Na oportunidade, técnicos do Incaper irão instruir os participantes sobre a adubação dos pomares de tangerina, o controle de pragas e doenças e sobre o manejo de copa, englobando a poda de formação.

Além disso, haverá o depoimento do produtor Ariquerne Lampier, que contará sua experiência na área, e atividades práticas de poda em campo.

Nos meses de setembro e outubro, são iniciadas as atividades de adubação e poda da plantação de tangerina, sendo este um momento decisivo para a qualidade da próxima safra.

■ **Oficina de Aproveitamento do Bagaço de Cana**

DATA: 6 E 7 DE SETEMBRO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÃO DE ITAPEMIRIM

TEL: (28) 3529.6002

■ **Curso de Vaqueiro**

DATA: 9 A 11 DE SETEMBRO

LOCAL: SEST/SENAT, EM LINHARES

TEL: (27) 3371.1998

■ **Excursão sobre Silvicultura**

PERÍODO: 9 DE SETEMBRO

LOCAL: PINDOBAS 4, EM CONCEIÇÃO DO CASTELO

TEL: (27) 3288.1215

■ **XIX Exposição Agropecuária e V Feira do Agronegócio (Expocol)**

DATA: 10 A 14 DE SETEMBRO

LOCAL: NOVA ÁREA DA AVENIDA BEIRA RIO, EM COLATINA

TEL: (27) 3722.5996

■ **Curso sobre Conservas**

DATA: 10 E 17 DE SETEMBRO

LOCAL: ESCRITÓRIO DO INCAPER, EM MANTENÓPOLIS

TEL: (27) 3758.1202

