

CRESCIMENTO NO BALANÇO DAS EXPORTAÇÕES, PRODUTO FOI O QUE DEU O MAIOR SALTO, DESBANCANDO A CARNE BOVINA, O MAMÃO E O CHOCOLATE

Pimenta-do-reino capixaba conquista mercado externo

AJ 00391



Terceiro lugar em valor exportado pelo Estado, produto só não perde para café e celulose

RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

No balanço das exportações do agronegócio do primeiro semestre deste ano, uma surpresa: o destaque da pimenta-do-reino, que ocupa o terceiro lugar em valor de vendas. Embora responda, no período, por menos de 3% das exportações, foi o produto que deu o maior salto, desbancando a carne bovina, o mamão e o chocolate.

Os US\$ 21,6 milhões do segundo semestre, superaram em 45% o montante das exportações de pimenta-do-reino em 2006, que totalizaram US\$ 14,4 milhões. A tendência é de que o produto mantenha a terceira colocação na lista das exportações do agronegócio, ficando atrás da celulose e do café. Os dois primeiros produtos da lista respondem por mais de 90% das exportações.

As explicações para o bom desempenho da pimenta-do-reino são várias. A principal é a boa cotação do produto no mercado internacional, que estimulou os produtores a vender parte dos estoques. A pimenta-do-reino não é perecível, o que possibilita aos pipericultores (produtores) estocarem o produto para comercializar com melhor preço.

De acordo com fontes de mercado, em janeiro do ano passado, o preço pago ao produtor era pouco mais de R\$ 2,00 por quilo. Um ano depois, a cotação já passava de R\$

3,00 e, em maio último, chegou a R\$ 6,20. No mês passado, o preço médio do quilo da pimenta-do-reino foi de R\$ 5,00.

PÓLO. A boa cotação da pimenta-do-reino no mercado internacional e o aumento das exportações vai consolidar, em São Mateus, Norte do Estado, o pólo de especiarias, avalia o presidente do Incaper Enio Bergoli Costa. O aumento da produção é um indicativo de fortalecimento da cultura.

No Espírito Santo, segundo produtor brasileiro de pimenta-do-reino, foram colhidas, no ano passado, 8,295 toneladas do produto. A produtividade, que em 1997, era de 1.996 quilos por hectare, saltou para 3.638 quilos por hectare no ano passado. A área plantada aumentou de 1.369 hectares em 1997 para 2.619 ha no ano passado.

No Estado, os plantios de pimenta-do-reino estão em cerca de mil propriedades. A atividade, que emprega 2.200 pessoas diretamente em todos os ciclos da cultura, gerou para os produtores, em 2006, cerca de R\$ 25 milhões.

A tendência, segundo Bergoli, é que, atraídos pelo preço do produto, muitos produtores ampliem a área plantada e outros que ainda não cultivam, passem a plantar pimenta-do-reino. E para quem tem interesse na produção de pimenta-do-reino, há desafios pela frente.

Um deles, informa o presidente do Incaper, é ampliar os investimentos em pesquisa para para o desenvolvimento de variedades, tecnologias e sistemas de produção.

A produção de mudas saudáveis, isentas de doenças é outro gargalo da atividade. Os procedimentos pós-colheita, principalmente a secagem, também precisam ser adequados para a garantia de mais qualidade.



SAIBA MAIS

■ A pimenta-do-reino, também conhecida como pimenta-da-Índia, é uma planta trepadeira, originária da Índia, sendo a mais comum e mais importante das especiarias.

■ Atualmente, o seu cultivo está bem difundido em regiões de clima tropical. Na Ásia, é cultivada na Índia, Indochina, Sri-Lanka, Indonésia e Malásia. Na África, em Camarões, Nigéria, República Centro-Africana e Congo. Nas Américas, em Porto Rico, Jamaica, Brasil e Bolívia.

■ A introdução da pimenta no Brasil ocorreu no século XVII no Estado da Bahia. Depois, foi levada para os Estados da Paraíba, Maranhão e Pará.

■ A exploração econômica, no Brasil, ocorreu a partir de 1933, quando imigrantes ja-

poneses, que se destinavam ao Pará, trouxeram algumas mudas da cultivar Cingapura (Kuching).

■ No Espírito Santo, a cultivar Cingapura foi introduzida primeiramente em Linhares, com mudas originárias do Pará. Posteriormente, novas in-

troduções foram efetuadas a partir do Estado da Bahia.

■ Conhecida também como o ouro negro, é a cultura de maior destaque em São Mateus, o maior produtor estadual. O Espírito Santo é o segundo produtor nacional. O primeiro é o Pará.



PARTICIPAÇÃO A EXPECTATIVA É DE QUE O EVENTO REÚNA 1,3 MIL PARTICIPANTES

Seminário discute qualidade do café

Nesta semana, nos dias 13 e 14, acontece na Escola Irmã Adelaide Bertochi, em São Gabriel da Palha, o V Simpósio Brasil Café Conilon. O evento, realizado a cada dois anos, deve reunir neste ano cerca de 1.300 participantes. Nos debates serão enfocados os vários aspectos da produção cafe-

eira local.

Assim, cafeicultores, estudantes do agronegócio, da área agrotécnica, empresários, lideranças da área e estudiosos do café, terão a relação da cafeicultura com a sustentabilidade com uso racional dos recursos naturais disponíveis, como tema central do

encontro.

TEMAS. Ampliar os conhecimentos e habilidades do produtor no planejamento da atividade cafeeira para que se obtenha maior rentabilidade e qualidade em cada estágio de produção é um dos objetivos do simpósio.

PRODUÇÃO DE PIMENTA-DO-REINO NO ES

Ano	Área plantada (ha)	Produção(t)
1997	1.369	2.953
1998	1.624	2.513
1999	1.729	2.630
2000	1.990	3.293
2001	2.153	3.456
2002	2.311	3.678
2003	2.245	6.244
2004	2.357	5.503
2005	2.611	7.656
2006	2.619	8.295

MAIORES PRODUTORES NO ES

Município	Área plantada (ha)	Produção (ton.)
São Mateus	1.800	6.400
Jaguaré	230	684
Nova Venécia	110	330
Linhares	100	180
Boa Esperança	80	219
Outros	299	482
Total	2.619	8.295

Fonte: IBGE/GIA/Seag
Dados de 2006

PRINCIPAIS PRODUTOS DE EXPORTAÇÃO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA - JAN/JUL 2007

Produto	US\$ 1.000	%
Celulose	512.252	68,39
Café e derivados	170.672	22,78
Pimenta-do-reino	21.633	2,89
Cacau e derivados (chocolates)	11.634	1,55
Mamão	10.820	1,44
Carnes e miudezas de bovinos	9.644	1,29
Pescados em geral	4.707	0,63
Móveis e artefatos de madeira	2.876	0,38
Leite e derivados	2.716	0,36
Sucos de frutas	1.633	0,22
Gengibre	472	0,06
Outros produtos	18.701	2,50
Total	749.059	100,00



PROGRAMAÇÃO DO SEMINÁRIO DO CAFÉ

■ Dia 13

■ **18h30** Palestra do vice-governador Ricardo Ferraço: "Pilares da Sustentabilidade: café e seus resultados no ES".

■ **19h10** Palestra do presidente do Grupo Tristão, Sérgio Giestas Tristão: "Produção e Consumo do Café Conilon".

■ **19h50** Palestra do presidente da Associação Paranaense dos Produtores de Café, Luiz Marcos Suplicy Hafers: "Capacida-

de da cafeicultura em melhorar a sociedade".

■ **20h30** Cerimônia de Premiação do IV Concurso Conilon de Excelência Coabriel.

■ Dia 14

■ **9h30** Palestra do coordenador do Centro de Agronegócios da FGV, Roberto Rodrigues: "Agricultura Agronegócio, cafeicultura e responsabilidade social"

■ **11h** Palestra do presidente da

SaraLee Cafés do Brasil, Dantes Hurtado Júnior: "Mercados diferenciados, o papel de cada um na cadeia para conquistá-los, o café que o consumidor quer"

■ **13h30** Palestra do presidente da Unicafé, Jair Coser: "Café Conilon e desenvolvimento".

■ **15h** Palestra do pesquisador da Embrapa, José Luis dos Santos Rufino: "Gerenciamento da produção e sustentabilidade econômica da atividade cafeeira".