

AGRONEGÓCIO

O SUL DESCOBRE
A FRUTICULTURA

Com tradição na pecuária, Piúma aposta agora na plantação da acerola, com venda garantida

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

■ O Vale do Orobó, em Piúma, região que foi a principal bacia leiteira do Sul do Estado, na década de 80, está diversificando sua produção. E a diversificação começou com a fruticultura, mais precisamente com a acerola. Animados pela possibilidade de ampliar as fontes de renda nas propriedades, cerca de 60 produtores estão formando o polo de acerola, que já na primeira colheita produziu 24,5 toneladas.

Para assegurar a venda da produção, que em 2012 deverá atingir 1.350 toneladas, os produtores se organizaram para formalizar a Cooperativa de Valorização, Incentivo e Desenvolvimento Agropecuário Sustentável do Vale do Orobó (Coopervidas). Criada em 2008, a cooperativa, além de viabilizar a assistência técnica aos produtores, por meio de parcerias, garante a venda da produção.

A acerola é toda vendida para a agroindústria local Pulp Fruit,

que produz polpa pasteurizada de diversas frutas. E o quanto mais de acerola for produzida, a indústria assegura a compra. É uma ótima notícia para os produtores que não enfrentarão, pelo menos nos próximos anos, o gargalo da falta de mercado.

ATRAVESSADOR

O presidente da Coopervidas, Ady Brunini, conta que, enquanto os pés de acerola estavam em formação, antes mesmo de começar a produção, a cooperativa já tinha toda a documentação formalizada para viabilizar a venda à agroindústria. “Com organização e articulação, conseguimos eliminar o atravessador”, explica.

A organização dos agricultores, que comercializam toda a produção por meio da cooperativa, e a parceria com a agroindústria local são também fatores que agregam renda à cadeia produtiva da fruticultura. “O cooperativismo é um sistema que dá certo em todo o mundo. Aqui estamos formando o polo com



ORGANIZAÇÃO. Brunini preside a cooperativa de Piúma

responsabilidade e a visão do desenvolvimento sustentável”.

O presidente da cooperativa conta que os associados estão plantando acerola de acordo com a disponibilidade de área e de mão de obra. “Há um cooperado que plantou 40 pés, e o dinheiro arrecadado com a venda da fruta ajuda a pagar a faculdade da filha”, conta.

Na propriedade de Carlos

Anholete, na comunidade Nossa Senhora das Graças, localidade de Itinga, a área plantada, de um hectare, comporta 600 pés de acerola. As plantas, com idade de dois anos, ainda estão em formação. A produção anual de cada planta fica entre 20 e 25 quilos, e a retirada dos frutos é feita de duas a três vezes por semana. Uma pessoa consegue colher uma média de 100 quilos/dia.

No polo de acerola o governo estadual entrou com a doação das mudas, O Incaper contribuiu com a assistência técnica, e a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB-ES) deu apoio na formação e na organização da instituição. Os resultados são tão positivos que os cooperados, além de ampliar a área plantada, já planejam diversificar a produção com o plantio de novas culturas. A previsão é de, nos próximos cinco anos, seja possível produzir também manga, goiaba, abacaxi e maracujá.



FOTOS: RICARDO MEDEIROS



INDÚSTRIA. Beneficiamento de acerola na fábrica de polpa

Indústria busca



PRODUTIVIDADE. Na propriedade de Carlos Anholete, uma só pessoa consegue colher uma média de 100 quilos por dia da fruta

negócios no exterior

Mercados potenciais para contratos com a Pulp Fruit são China, Europa, Portugal, França e Itália

■ A indústria de polpa de frutas, a Pulp Fruit, sediada na localidade de Laranjeiras, em Piúma, processa toda a produção local de acerola, que ainda é insuficiente para atender à capacidade instalada de 10 toneladas diárias. Hoje, a agroindústria, que tem 15 anos de atuação no mercado, ainda precisa comprar de produtores de outros Estados 60% da acerola que processa, mas a meta é comprar, no Espírito Santo, 100% da matéria-prima.

A indústria tem seu próprio laboratório para análises microbiológicas, assegurando a qualidade da produção. A em-

presa está se preparando para ingressar no mercado externo, a partir de 2011, inicialmente com polpa de acerola e manga. Os mercados potenciais são os da China, Europa, Portugal, França e Itália.

A Pulp Fruit, segundo seu presidente, Edson Marchiori, é pioneira no Estado na produção de polpa de fruta pasteurizada, 100% natural e congelada. A produção da indústria – as embalagens são sacolas de um quilo – é hoje vendida para cozinhas industriais de restaurantes (80%) e em hospitais (20%).

Hoje, explica Marchiori, a indústria processa, além da acerola, abacaxi, goiaba, caju, maracujá, manga, morango e uva. A acerola e a manga são o carro-chefe, principalmente pelo modelo de cultivo, com pouco uso de insumos químicos.