

Handwritten signature

AGRONEGÓCIO



Fotos de Sandra Pacheco



GERAÇÃO DE RENDA

Segundo o secretário Ricardo Miranda, a cada mil pés plantados, um emprego é gerado

AJ 00 492

Pimenta-malagueta tem novo pólo no ES

Programa de fomento em Conceição da Barra elevará produção para 1,4 mil toneladas por ano, beneficiando 140 famílias no município

Sandra Pacheco



Um novo pólo produtor de pimenta-malagueta está se formando em Conceição da Barra por meio de um programa de fomento, viabilizado pela Secretaria Municipal de Agricultura. Desde abril deste ano, 84 famílias já ade-

O quilo da pimenta-malagueta colhida é comprada pela empresa por R\$ 1,80.

De acordo com o secretário de Agricultura de Conceição da Barra, Ricardo Miranda, a cultura está se encaixando muito bem no perfil de agricultura familiar. "A cada mil pés, a produção gera um emprego direto. Na maioria dos ca-

planta exige água diariamente. "Mas na ampliação estamos aceitando quem ainda vai implantar a irrigação. Observamos que a cultura é viável economicamente e permite ao agricultor fazer um financiamento para comprar os equipamentos", declarou o secretário.

Mas houve uma exceção, que Miranda conta com entusiasmo: "Tem um acerto

pela própria secretaria. Miranda conta que a falta de experiência das famílias com a cultura não gerou problemas na produção. "Houve gente que não acreditou e não quis participar. Agora, que está dando certo, não vai ter muda para todo mundo que está

GARANTIA

O plantio é vantajoso para os pequenos produtores, que têm toda produção vendida antecipadamente para uma empresa que exporta a pimenta desidratada para a Europa

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Dicas do plantio

Existem algumas variações quanto ao tamanho do fruto. Há a malagueta, que tem 1,5 cm de comprimento; a malagueta, que tem de 3 a 4 cm de comprimento. O tipo mais comum é a malagueta, com frutos maduros vermelhos, com 1,5 a 3,0 cm de comprimento. O plantio deve ser feito preferencialmente nos meses de alta temperatura. Nas regiões serranas e de temperaturas mais amenas, a época mais conveniente é de setembro a novembro. Em regiões de inverno ameno, cultiva-se pimenta-malagueta o ano todo, sem restrições de época de plantio.

O espaçamento entre cada planta deve ter de 0,80 a 1,00 metro, e cada carreira deve ficar com aproximadamente 1,20, ou 1,50 metro de distância uma da outra. A cada dois anos, a lavoura deve ser renovada e nunca deve ser feito o plantio consecutivo de pimentas em uma mesma área.

As pimentas podem ser atacadas por várias doenças causadas por bactérias, fungos, nematóides e vírus. Também existem os distúrbios fisiológicos, que às vezes se confundem com as doenças. Eles podem ser causados por excesso ou deficiência de nutrientes ou água; presença de insetos ou ácaros ou ainda fitotoxicidade provocada por agrotóxicos.

Para prevenir doenças é importante escolher uma área de plantio onde não tenham sido cultivadas pimentas ou outras solanáceas nos últimos quatro anos e que fique distante de produtores tradicionais de pimentas ou pimentão. A área deve ser bem ventilada e o terreno não deve acumular água de chuva ou de

irrigação. Vários artrópodes, principalmente insetos e ácaros, estão associados com a pimenta desde a sementeira até a colheita. A maioria das espécies não causa dano econômico e algumas são consideradas benéficas, pois tratam-se de predadores de outras espécies de insetos.

A forma mais eficiente e econômica de prevenir danos é através do monitoramento da cultura. Isto pode ser feito mediante a determinação direta do número de insetos sobre as plantas ou de seus danos sobre as mesmas; utilização de armadilhas adesivas para aprisionamento de moscas, pulgões e tripses; uso de luz para a captura de mariposas ou água utilizada para coleta de pulgões. A aplicação de inseticidas e acaricidas é, na maioria das vezes, desnecessária, antieconômica e danosa aos homens, animais domésticos e meio ambiente.

Para controlar a incidência de pragas deve-se erradicar plantas hospedeiras nativas, não aplicar preventivamente inseticidas e acaricidas, mas somente ao se notar a presença de danos na cultura ou aumento das populações de pragas. Usar somente produto registrado indicado pelo agrônomo.

O inseticida de solo deve ser usado somente na fase de sementeira, além de pulverizações periódicas com produtos de ação sistêmica ou de contato, na sementeira e na fase inicial da cultura. Além disso, deve-se intensificar as pulverizações durante os períodos imediatamente anterior e posterior ao transplante, quando as plantas são mais susceptíveis a viroses.

Fonte: Embrapa

Agricultura. Desde abril deste ano, 84 famílias já aderiram à nova cultura. Mas um projeto de expansão já em curso aumentará o número de famílias para 140 até o mês de novembro.

Dos atuais 240 mil pés, o município passará para 700 mil. Com isso, a produção anual, que inicialmente seria de 480 toneladas, alcançará aproximadamente 1,4 mil toneladas.

Para os pequenos produtores que aderiram ao programa, um dos atrativos é a garantia de venda de toda a produção, conforme contrato estabelecido entre as famílias e a empresa Montenegro, sediada em São Mateus, que exporta o produto desidratado para a Europa. O agricultor recebe antecipadamente o dinheiro para as mudas e o adubo, e parcela o débito em seis meses com a Montenegro.

produção gera um emprego direto. Na maioria dos casos, a própria família trabalha na colheita, mas tem gente que também está empregando pessoas de fora". A média é de 3.500 pés por família, e quase todas estão em quatro assentamentos do município.

Água e carinho

As primeiras famílias que aderiram ao programa precisaram ter sistema de irrigação já implantado, pois a

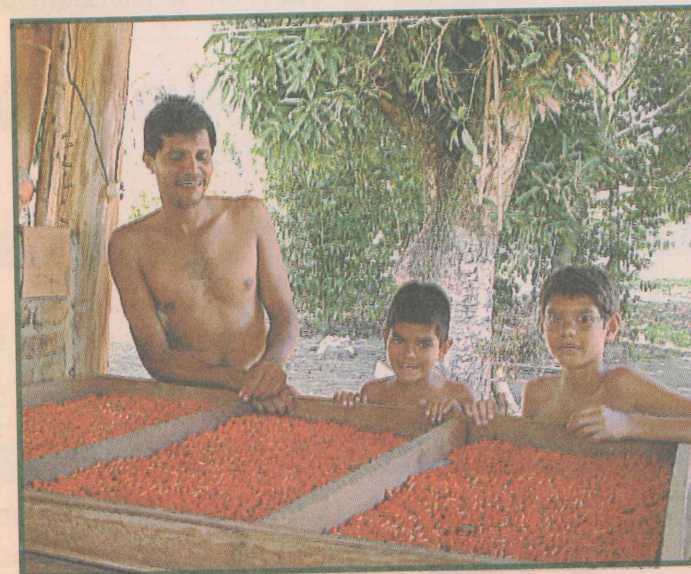
Mas houve uma exceção, que Miranda conta com entusiasmo: "Teve um assentado que assumiu a responsabilidade de regar os mil pés que plantou, manualmente, e nós acabamos aceitando. Eles buscam água num jeque, colocam em um poço e depois regam na mão, com o regador. Hoje dá gosto de ver os pés de pimenta dele. São bonitos, robustos. A gente vê que o carinho com a planta". A assistência técnica é dada gratuitamente

cipar. Agora, que está dando certo, não vai ter muda para todo mundo que está pedindo", afirma.

HISTÓRIA

Consumo existe há 9 mil anos

A pimenta-malagueta pertence à espécie "Capsicum frutescens" e é consumida no mundo há pelo menos nove mil anos, conforme registro de explorações arqueológicas em Tehuacán, México. O cultivo de pimentas era uma característica de tribos indígenas brasileiras na época do descobrimento. No Brasil, ela é originária da Bacia Amazônica. É cultivada principalmente nos Estados de Minas Gerais, Bahia e Goiás.



RESULTADOS

Elson Oliveira Francisco está muito satisfeito com o resultado e agora espera ter pelo menos 50% de lucro com a cultura

PEQUENO PRODUTOR QUER DOBRAR A RENDA

Elson Oliveira Francisco não é propriamente um agricultor. Trabalha em uma empresa de saneamento, por escala. Mora em Santana, um bairro logo na entrada da cidade. Apesar de ser área urbana, possui um extenso terreno. Depois de tentar várias culturas aceitou a proposta de plantar pimenta-malagueta e já vai ampliar a área. Dos 2.500 pés que possui, quer chegar a pelo menos 10 mil. "O que achei mais interessante é ter a minha produção já vendida. Não é fácil você escoar a mercadoria", analisa Elson.

Ele disse estar satisfeito com o resultado e agora espera ter pelo menos 50% de lucro com a cultura. "Acho que vai dar para dobrar a renda da família". A mulher e os dois

filhos ajudam. "Mas não é sempre. Minha esposa também trabalha e os meninos precisam se dedicar à escola. Costumo ter sempre alguém ajudando na colheita, geralmente da própria região", conta. "No início as pessoas achavam pouco receber R\$ 0,50 por quilo colhido. Mas agora elas viram que dá para tirar um dinheiro bom", comentou.

Mulheres

O plantio é do tipo adensado, permitindo até oito mil pés por hectare, o que corresponde a quase

um campo de futebol. Depois de 90 dia, a planta começa a começar a render sua primeira safra, que dura aproximadamente seis meses. "O pé vai dando copas novas onde vão brotando novas pimentas durante este tempo", explica.

Na colheita, as mulheres costumam ser mais produtivas, porque o condimento não deve ser puxado do pé, mas quebrado na base, num gesto delicado e preciso. O fruto é colocado em baldes pequenos para não amassar e depois espalhados em *pallets*, que devem ficar na sombra. "A pimenta deve ficar aerada para não mofar", ensina. A empresa Montenegro, que adquire a produção, manda um caminhão todos os dias ao município buscar o que já foi colhido.