

DESTAQUE NO BRASIL ESTADO É O SEGUNDO MAIOR PRODUTOR NACIONAL DE COCO VERDE ANÃO, COM 14.323 HECTARES DE ÁREA PLANTADA

Água-de-coco produzida no Norte ganha o exterior

Água envasada é vendida nos EUA, e mais três indústrias entrarão no negócio

ZENILTON CUSTÓDIO
zcustodio@redegazeta.com.br

LINHARES. O momento nunca foi tão favorável para o coco anão verde no Espírito Santo. As perspectivas em relação à demanda de consumo são surpreendentes. Várias empresas estão se instalando nas regiões Norte e Noroeste interessadas na exploração do comércio de água envasada. Uma delas já está até exportando para os Estados Unidos.

“O Espírito Santo precisa plantar de imediato mais 2 ou 3 mil hectares de coco”, alerta Pedro Elias De Martins, presidente da Associação Capixaba de Produtores de Coco do Espírito Santo (Ascacoco) e pioneiro na exploração de mercados externos.

Sua empresa, a Coco Verde Agroindustrial Ltda, com sede no município de São Mateus, apesar de ter apenas um ano

segundo maior produtor nacional, com 14.323 hectares, a previsão é de que, a partir do próximo mês, faltará frutos para abastecer inteiramente o mercado local.

Preocupado em consolidar a posição do coco anão neste exigente mercado o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) está desenvolvendo um projeto de pesquisa sobre Produção Integrada” do Coco.

Trata-se de um processo de certificação oficial do Brasil, chancelado pelo Ministério da Agricultura, e que está sendo implantado em várias atividades agropecuárias nacionais.

No Espírito Santo o Incaper já finalizou o processo de Produção Integrada de mamão e está implementando, paralelo ao de coco, o de morango.

A produção integrada tem como foco a produção de produtos saudáveis, que respei-

gente em termos de qualidade”, afirma o presidente do Incaper, Enio Bergoli.

INTERESSE. A Coco Verde Agroindustrial Ltda não está sozinha neste mercado. A Suco Mais, com sede em Linhares, que concentra suas atividades industriais na produção de sucos, já sinalizou que também quer entrar no negócio.

A Ducoco, que em março inaugura sua fábrica no município Linharensense, também já se articula para garantir um quinhão desse cobiçado produto. Quem também já se prepara para ocupar seu espaço neste nicho de mercado é a Sococo Indústria Alimentícia SA, empresa de grande porte do Estado de Alagoas, com suas atividades concentradas em Maceió, e que planeja em estender suas atividades ao município de São Mateus.

Mercado atrai pequenas e médias empresas

Coco sai das lavouras por até R\$ 0,45 e chega ao consumidor por cerca de R\$ 2 a unidade

As pequenas e micro indústrias de água-de-coco envasada também vêem nesse mercado uma boa oportunidade de crescimento. É o caso da Costa Bella, que acaba de se instalar na localidade de Córrego do Farias, interior do município de Linhares.

A empresa tem capacidade para processar 9 mil cocos por hora e, atualmente, trabalha com uma demanda de 2

EM FRANCA EXPANSÃO

■ **Turismo.** Com o incremento do turismo, especialmente no litoral capixaba, a partir da década de 60, houve um maior interesse no cultivo do coqueiro para atender ao consumo da água do coco verde, sendo que a cultura foi incrementada inicialmente em São Gabriel da Palha.

■ **Evolução.** Entretanto, a partir da década de 90, constatou-se a grande evolução na área de plantio chegando aos atuais 14 mil hectares, em 62 municípios capixabas.

■ **Tempo.** A comercialização do coco verde in natura para o consumo da água depara-se com uma forte sazonalidade durante o ano, refletindo-se diretamente no preço do produto. No verão, verifica-se um incremento no consumo, particularmente nas regiões de balneários, devido ao grande fluxo de turistas.

■ **Consumo.** Nos últimos anos, o interesse por processamento de água-de-coco cresceu, com a instalação de agroindústrias de médio porte em São Mateus.

■ **Micros.** Além disso, existem inúmeras agroindústrias de pequeno porte distribuídas por todo o Estado que envasam o produto. É sem dúvida um mercado em plena crescimento.

Agenda

está exportando água-de-coco envasada em pequena escala para os Estados Unidos.

“Trata-se de um isotônico natural, um produto saudável. É tudo que o mundo quer. Vejo vejo futuro nesse negócio”, comentou De Martins.

ABASTECIMENTO. E, apesar do Estado se destacar como o

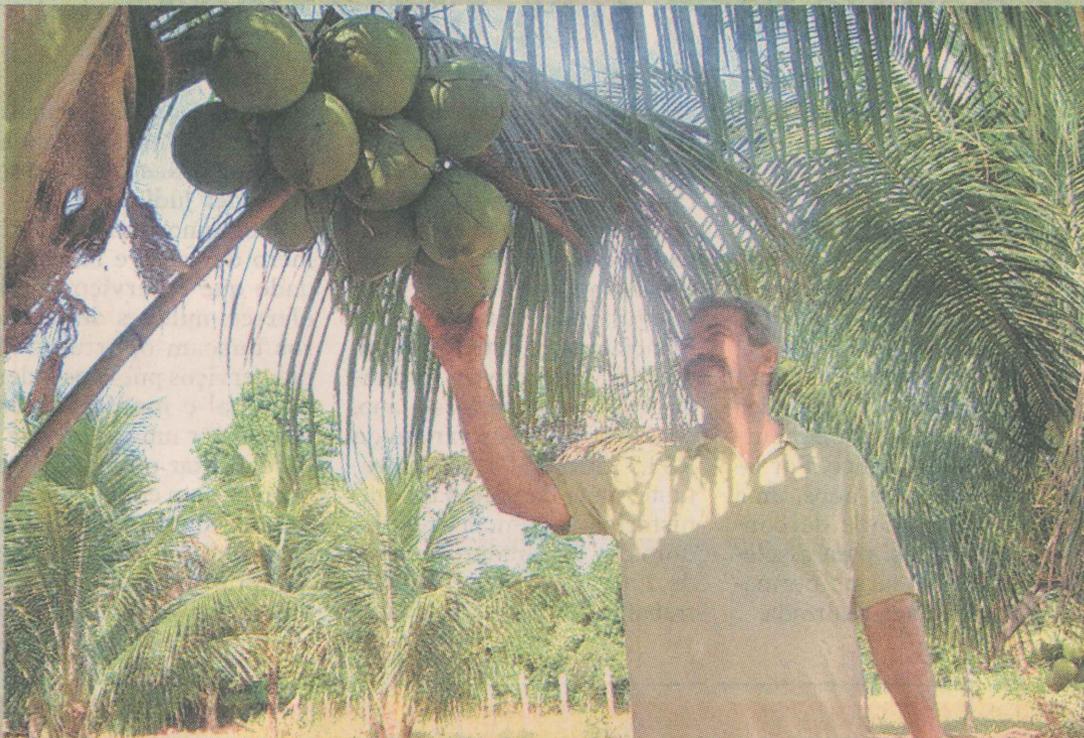
biente. O uso de boas práticas agrícolas e a rastreabilidade também são indispensáveis no processo de certificação.

“Nos próximos anos, com a adoção da produção integrada de coco pelos fruticultores capixabas, certamente vamos alcançar um fatia expressiva do mercado internacional de água-de-coco envasada, cada vez mais exi-

ABRANGÊNCIA

68

É o número de municípios capixabas em que a cultura do coco está presente



POTENCIAL. A nova empresa Costa Bella pode processar 9 mil cocos por hora. FOTO: ZENILTON CUSTÓDIO

Sua capacidade total de processamento é de 10 mil cocos diários, conforme informou o proprietário, Luiz Carlos Loureiro, que abastece supermercados, lanchonetes e lojas de conveniência de todo o Estado.

PREÇO. Apesar do tempo chuvoso nos principais mercados consumidores do coco anão capixaba, como Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, o resultado das vendas mantém o mesmo pique dos melhores verões com um preço compensador.

O coco está saindo das lavouras por R\$ 0,35 a R\$ 0,40, ou até R\$ 0,45, sendo que o custo unitário varia entre R\$ 0,14 e R\$ 0,17. “É um ótimo negócio, comemora o produtor Luiz Carlos Loureiro, de Linhares.

Para o consumidor final do coco in natura, o preço está mais salgado do que no verão passado. Em algumas praias o coco está sendo vendido por até R\$ 2,00, sendo que o preço médio no geral é de R\$ 1,50. O produto pode ser encontrado mais barato, entretanto, nos supermercados, com preços variando entre R\$ 0,60 e R\$ 0,80.

CURSO BÁSICO DE PRODUÇÃO DE VINHO

■ Período: 17, 18 e 19 de janeiro

■ Promoção: Incaper, PMVNI e Sindicato rural

■ Realização: Incaper, PMVNI e Sindicato Rural

■ Local: Vinícola Tonole, Alto Providência - Venda Nova

■ Tel.: (28) 3546-1277

CURSO DE INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL

■ Período: 22 a 26 de janeiro

■ Promoção: Incaper, PMAV, Senar e Selita

■ Realização: Incaper, PMAV, Senar e Selita

■ Local: Água Preta - Atílio Vivácqua

■ Tel.: (28) 3538-1233

CONCURSO MELHORES FRUTOS E MELHORES LAVOURAS DE TOMATE

■ Período: 27 e 28 de janeiro

■ Realização: Incaper, PMVNI e Pronova

■ Promoção: Incaper, PMVNI e Pronova

■ Local: Alto Caxixe - Venda Nova do Imigrante

■ Tel.: (28) 3546-1277