

FAVORÁVEL INCAPER REALIZOU UM ZONEAMENTO DO ESTADO EM PÓLOS, DE ACORDO COM O CLIMA E A APTIDÃO, QUE MOSTROU A VIABILIDADE DO MUNICÍPIO

Pólo de caju gera vagas e renda em Conceição da Barra

Produção será destinada à principal fornecedora de polpas da Sucos Mais

RITA BRIDI
rbridi@redegazeta.com.br

A fruticultura começa a diversificar a economia de Conceição da Barra, localizada no extremo Norte capixaba. Atualmente, pecuária, cana-de-açúcar e silvicultura, atividades geradoras de poucos empregos, são as principais atividades do município, que está em uma região com pouca oferta de postos de trabalho e baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH).

O destaque desse processo de diversificação é a criação de um pólo de caju, em fase de implantação no município. E a expectativa é que o pólo eleve a oferta de empregos na zona rural e também da renda para muitas das famílias que sobrevivem com o trabalho temporário.

A idéia da implantação do pólo, segundo o gerente de Programas e Projetos da Secretaria Estadual de Agricultura, Dalmo Nogueira, surgiu com a discussão e elaboração do Plano Estratégico da Agri-



CHANCE. Criação do pólo vai dinamizar a região, que tem baixo índice de desenvolvimento. FOTO: DIVULGAÇÃO

com o clima e aptidão, constatou-se a viabilidade da implantação do pólo de caju, que é uma planta nativa da região.

A produção do caju que virá do novo pólo poderá ser absorvida pela Trop Frutas do Brasil, uma indústria de polpa que está em implantação em Linhares e deverá entrar em operação em julho de 2007. A agroindústria, que será a principal fornecedora de polpa para a Sucos Mais, já oficializou

plantada de 500 hectares. Por essa razão não se pode esperar muito para iniciar a implantação do pólo, avisa Nogueira.

DEMANDA. Seguindo a linha de raciocínio de que "planejar é agir no presente com a visão desejada do futuro", Nogueira avalia que é preciso iniciar logo os plantios para que haja produção disponível para atender, pelo menos parte da necessidade da Trop Frutas.

E são grandes as possibilidades

Agenda

Não deixe de ir

Curso sobre Saponificação

- Data: 6 de setembro
- Local: Córrego Boa União, em Pancas. Tel: (27) 3726.1208

Exposição Agropecuária

- Data: 6 a 10 de setembro
- Local: Parque de Exposição Lourival Lougou Moulin, em Jerônimo Monteiro. Tel: (28) 3558.1131 e 3558.1166

30ª Exposição Agropecuária de São José do Calçado

- Data: 6 a 10 de setembro
- Local: Parque de Exposição Divinéia, em São José do Calçado. Tel: (28) 3556.1124

XXVIII Exposição Agropecuária de Itapemirim

- Data: 6 a 10 de setembro
- Local: Parque de Exposição Ailton de Moreno, em Itapemirim. Tel: (28) 3529.6002

CURIOSIDADES

- Para que o doce de caju fique bem clarinho, use panela de ágata
- Em Pirangi, no Rio Grande do Norte, está o maior cajueiro do mundo. Ele ocupa uma área de 7.300 m² e tem cerca de 90 anos

do Plano Estratégico da Agricultura Capixaba (Pedeag). O plano, lembra Nogueira, começou a organizar a cadeia produtiva de frutas e deu rumo para a fruticultura.

Com o zoneamento do Estado em pólos, de acordo

ra a Sucos Mais, já oficializou seu interesse na compra de caju para a produção de polpa.

Em 2008, a demanda da Trop Frutas será de cerca de 5 mil toneladas de polpa de caju. Para atender a necessidade da indústria será necessário uma área

E são grandes as possibilidades de mercado para a fruta. Além da produção de polpa, a fruta pode ser vendida para consumo in natura, e destinada à fabricação de doces, de bebidas, de vinagre. A produção de mel, no período de floração, é outra possibilidade.

■ No Estado do Ceará, chamam-se "chuvas de maturi" as chuvas que caem na época da floração do caju (agosto e setembro)

XVI Exposição Agropecuária de Anutiba

- Data: 7 a 10 de setembro
- Local: Parque de Exposição de Anutiba, em Alegre. Tel: (28) 3552.4247

Encontro de Produtores de Leite

- Data: 8 de setembro
- Local: Centro de Eventos Rubens Pimentel, em Aracruz. Tel: (27) 3256.1307

Curso sobre Pintura em Tecidos

- Data: 8 e 9 de setembro
- Local: Córrego Beira Rio, em Vila Pavão. Tel: (27) 3753.1032 e 3753.1157

I Encontro de Produtores de Goiaba

- Data: 12 de setembro
- Local: Mucurici. Tel: (27) 3757.1445

Moradores vão receber cinco mil mudas

A variedade escolhida para os primeiros plantios no pólo de caju de Conceição da Barra é a CCP-76, um anão precoce que começa a produzir sete meses depois de a muda ter sido plantada. A variedade serve para mesa e indústria.

A prefeitura de Conceição da Barra está viabilizando a produção de 5 mil mudas para os produtores. O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão rural (Incaper) terá outras 2,5 mil mudas para as unidades de observação que serão montadas.

Nas unidades de observação, segundo o gerente de Programas e Projetos da Seag, Dalmo No-

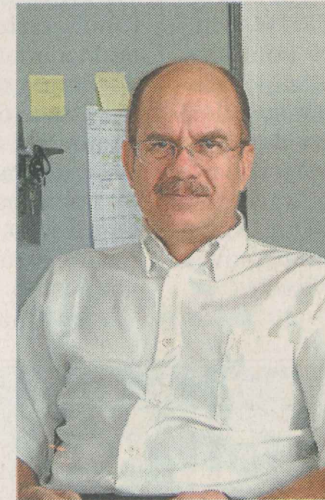
gueira, serão plantadas diferentes variedades para que os técnicos possam acompanhar seu desenvolvimento e produção.

Além de suas próprias unidades, o Incaper vai selecionar dez propriedades para a realização de dois estudos. Um sem irrigação e outro com sistema irrigado para acompanhar os resultados e recomendar o melhor sistema de produção para os produtores rurais.

As mudas do anão precoce, cujas árvores têm altura entre quatro e sete metros foram fornecidas pela Cajunor, que possui o maior viveiro do mundo de mudas de caju, desenvolvidas com alta tecnologia.

As frutas do futuro pólo de caju deverão ser vendidas para a Trop Frutas. As castanhas, consideradas a parte nobre do fruto, deverão ser processadas na própria região. O Sebrae, segundo Nogueira, se prontificou a fazer uma parceria com a prefeitura de Conceição da Barra, para montar uma pequena indústria para o processamento das castanhas.

O pólo do caju, segundo estudos da Seag e do Incaper, pode abranger, além de Conceição da Barra, os municípios vizinhos de São Mateus, Linhares (a parte litorânea), Pedro Canário, Mucurici, Montanha e Pinheiros.



PESQUISA. Dalmo Nogueira contou que o Incaper fará experimentos. FOTO: DIVULGAÇÃO

CONHEÇA O CAJU

■ O cajueiro pertence à família Anacardiaceae e é uma árvore originária do Norte e Nordeste do Brasil

■ O caju se espalhou pelo país através das castanhas levadas pelos índios. Dele, retiravam alimento e produziam bebidas com o fruto, medicamentos e habitação

■ Pelas mãos dos colonizadores portugueses, o caju foi levado para vários países da África e Ásia onde se adaptou perfeitamente. Na Índia o caju ficou conhecido como

"manga dos portugueses"

■ Atualmente a Índia responde por 90% da produção mundial de castanha de caju e óleo de castanha. Os maiores exportadores de castanha de caju são Índia, Vietnã e Brasil

■ O fruto do cajueiro, tem duas partes. Uma é o fruto propriamente dito, que é a castanha

■ A outra parte é o pseudofruto, chamado cientificamente pedúnculo floral, que é a parte comumente vendida como fruta

■ O pedúnculo tem tamanhos e formatos diferente e as cores variam do amarelo ao vermelho

■ É excelente fonte de vitamina C, sendo que os frutos amarelos são mais ricos nessa vitamina.

■ Do caju tudo é aproveitado, o suco, o bagaço, castanha, a casca da árvore e a madeira

■ A castanha de caju é rica em proteínas, lipídios, carboidratos, fósforo e ferro, além de zinco, magnésio, proteínas, fibras e gordura insaturada, que ajudam a diminuir o nível de colesterol

■ Da amêndoa também pode ser extraído um óleo que pode ser utilizado em substituição ao azeite de oliva

■ A fruta (pedúnculo) pode ser utilizada a produção de polpa, sucos, sorvetes, doces, mel, cachaaças, vinho, licores, vinagre, ração e outros

■ O caju tem ainda quantidades razoáveis de Niacina, uma das vitaminas do Complexo B, e Ferro

■ São conhecidas cerca de vinte variedades, de acordo com a polpa, o formato, o paladar e a cor

