

POSTOS DE TRABALHO ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A ECONOMIA DO ESTADO, POIS GERA EMPREGO E RENDA PARA FAMÍLIAS POBRES

Pólo de goiaba dá seus primeiros frutos no Norte

Primeira safra da região já tem mercado garantido: supermercados e fábrica de polpas

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

O pólo de goiaba, instalado no distrito de Cristal desde 2003, em Pedro Canário, Norte do Estado, dá seus primeiros frutos: começa em agosto a primeira safra comercial de parte da área plantada. A produção estimada é de 1,5 mil toneladas neste ano. Em 2008, quando toda a área plantada, de 300 hectares (ha), estiver produzindo, o volume deverá alcançar 15 mil toneladas.

A maior parte da produção, cerca de 80%, será vendida para a Sucos Mais, sediada em Linhares, que precisa da polpa, a principal matéria-prima utilizada na fabricação dos sucos prontos para beber. A outra parte, 20%, será vendida, principalmente para supermercados, para consumo in natura.

Segundo o diretor do Instituto de Desenvolvimento Sustentável (Idras), Octaciano Neto, a rede de supermercados Epa já demonstrou interesse em comprar a goiaba produzi-

plantação e gestão do pólo.

Os produtores associados à Cristalcoop são 29. Somados aos pequenos produtores do entorno do distrito de Cristal, totalizam 35. Depois de formadas, as lavouras de goiaba garantem um emprego permanente para cada hectare. O que significa dizer que 300 pessoas, no mínimo, terão trabalho garantido no pólo de goiaba.

Isso contando apenas os empregos diretos. Se forem considerados também os indiretos, o número será maior, o que representa muito para uma região que tem apresenta um dos menores IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) do Estado.

“O pólo está se consolidando como uma importante atividade geradora de emprego e renda para a região”, enfatiza Neto. O engenheiro agrônomo da Cristalcoop, Rossini Brito Pereira, confirma a importância do pólo para a região que tem como principal atividade geradora de emprego a cana-de-açúcar.

Brito conta que, para garantir emprego e renda aos produtores, durante todo o ano, a cada mês, um talhão (parte) das lavouras é podada. Como a goiabeira produz após a poda, a expectativa é que, durante todo o ano, sempre uma parte da lavoura esteja em produção.



ESTRATÉGIA. Para estimular a produção, a goiabeira precisa ser podada constantemente. FOTO: DIVULGAÇÃO

Próximo passo da produção é a diversificação

Abacaxi e pêssego são opções em estudo para transformar a região em um pólo de fruticultura

RITA BRIDI

A experiência com a produção de de goiaba, mesmo em período inicial, é tão boa que os produtores já pensam em diversificação, para transformar a região em um importante pólo de fruticultura. Abacaxi e pêssego são as opções em estudo, informa o engenheiro agrônomo da Cristalcoop, Rossini Brito Pereira.

Neste mês, os produtores do pólo de goiaba terminam o plantio dos últimos lotes de mudas. E ainda neste ano deverá ser feito o plantio experimental em área de um hectare de abacaxi. Segundo Brito a região tem clima favorável ao cultivo de abacaxi.

Com o abacaxi, entretanto, não será possível manter as lavouras em produção o ano todo, a exemplo do que ocorre com a goiaba. A intenção dos coordenadores do pólo é coincidir o período de maior demanda por mão-de-obra nas lavouras de abacaxi com o período da entressafra de cana-de-açúcar, que vai de novembro a abril.

Outra alternativa, ainda embrionária, é o pêssego. Brito explica que o plantio experimental será feito, provavelmente no próximo ano, com a utilização de uma variedade que se adapta bem a regiões de clima quente.

da no pólo para atender aos clientes das 82 lojas no Espírito Santo e em Minas Gerais.

A Rede Hortifruti também está interessada no produto para as lojas do Espírito Santo e Rio de Janeiro, informou Neto. O Idras é uma organização não-governamental (ONG) parceira da Cristalcoop, a Cooperativa dos Produtores Rurais de Cristal, na im-

Fruta motiva festival voltado para o produtor

Com o objetivo de incrementar o consumo de goiaba no Estado, será realizado no próximo mês o I Festival da Goiaba. O evento será promovido em duas etapas, com programações distintas.

Na primeira, no período de 3 a 5 de agosto, o festival será voltado para o produtor e acontecerá no distrito de Cristal (Pedro Ca-

nário, Norte do Espírito Santo), com palestras, feira de agronegócio e shows musicais diversos.

Na segunda etapa, de 10 a 12 de agosto, o evento tem a Grande Vitória como alvo. Em Vila Velha, Vitória e Cariacica, serão realizados encontros específicos para a degustação da fruta pelo público.

CONHEÇA MAIS

■ A goiaba pertence à família das murtáceas e figura entre as plantas tropicais. A goiabeira é aclimatada ao calor, solos bem drenados e ricos em húmus.

■ A goiaba tem forma arredondada ou ovalada, casca lisa ou ligeiramente enrugada, e a cor pode variar entre o verde, o branco ou o amarelo.

■ Conforme o tipo, a cor da polpa também varia entre o branco e o rosa-escuro ou entre o amarelo e o laranja-avermelhado.

■ Tem sabor forte e pode ser consumida fresca, em conserva ou como geléia. É rica em sais minerais como o cálcio, fósforo e ferro.

■ Tem alto teor de vitamina C,

o que a torna eficaz no combate às infecções e hemorragias. É ótima para o fortalecimento dos ossos e dentes, e cicatrização de cortes e queimaduras.

■ Rica em vitamina A, é excelente para a vista, saúde da pele e mucosas. A goiaba é também rica em vitamina B1, por isso ajuda na regularização do sistema nervoso e aparelho digestivo.

■ Durante a Segunda Guerra Mundial, a goiaba foi usada como suplemento na alimentação dos soldados nas regiões frias.

■ É recomendada também para

prevenir o câncer e doenças cardíacas, pois é rica em licopeno, um carotenóide indicado para combater os radicais livres.



■ A goiaba não é ácida e, assim, pode substituir o tomate na confecção de molhos salgados e agrídoces, sobretudo para pessoas com restrições à acidez do tomate.

■ De preferência, a goiaba deve ser consumida ao natural, quando conserva todos os seus princípios nutritivos, principalmente a vitamina C.

■ Para conservar goiabas, o melhor é limpá-las e guardá-las na geladeira, pois se estragam com facilidade.

■ Além de ser consumida ao natural, a fruta pode ser usada ainda para se preparar doces em pastas, sorvetes, coquetéis e a tão conhecida goiabada.

REQUISITO SÃO ACEITAS AMOSTRAS DE PRODUTORES QUE POSSUAM O MÍNIMO DE 100 SACAS

Concurso premiará melhor produtor de café com US\$ 30 mil

Competição é promovida pela empresa italiana **Illy Café**, importadora do produto nacional

ROBERLY PEREIRA

VENDA NOVA. Trinta mil dólares para o produtor de café que apresentar melhor qualidade. A premiação é do 16º Prêmio Brasil de Qualidade do Café para Expresso, promovido pela importadora italiana

Illy Café. As inscrições já foram iniciadas na Cooperativa dos Cafeicultores da Região Serrana do Espírito Santo.

O segundo colocado levará US\$ 20 mil e o terceiro, US\$ 10 mil. Caberá ao quarto colocado o valor de US\$ 5 mil e US\$ 3 mil para o cafeicultor brasileiro que ficar na quinta colocação. Da sexta à décima colocação o valor do prêmio é de US\$ 1 mil, e do 11º ao 50º lugar será de US\$ 700,00.

O concurso é promovido pela empresa italiana Illy Café, uma das maiores importa-

doras do produto nacional que busca incentivar o produtor brasileiro a produzir cafés de alta qualidade para exportar. São aceitas amostras para inscrição somente de produtores que possuem o mínimo de 100 sacas do produto.

De acordo com o classificador de degustador de café arábica da Pronova Evair de Melo, aproximadamente 700 amostras de café dos produtores capixabas estão em fase de análise sensorial. "Os degustadores não têm descanso", acrescentou.

PREOCUPAÇÃO PRODUTORES TENTAM HONRAR COMPROMISSOS DE ENTREGA

Doença prejudica plantação de hortaliças em Marechal Floriano

Conhecida como **hérnia hortense**, praga está destruindo pés de **couve** e de **alface** na região

ROBERLY PEREIRA

MARECHAL FLORIANO. A *Blasmodiophora brassica*, doença conhecida na zona rural por "hérnia hortense", está atacando os pés de couve e alface nas propriedades rurais de Marechal Floriano. O mal provoca

protuberâncias nas folhas semelhantes a verrugas.

Os proprietários rurais afirmam que a doença está provocando prejuízos incalculáveis com perdas de roças inteiras de folhosas. Para amenizar a situação e evitar a aplicação de venenos nas lavouras, os agricultores abandonam as roças e alugam áreas dos vizinhos.

Os sacrifícios ocorrem para manter em dia os compromissos de entregas na Grande Vitória. Há agricultores que abandonaram definitivamente as suas culturas de alface e

couve. O agricultor José de Anchieta dos Santos afirmou que é espantosa a infestação dos pequenos nódulos no caule dos pés de couve no Sítio Cristaline, em Marechal Floriano. "Já perdi roças inteiras. Mudo de local os canteiros, mas o problema acompanha." Os prejuízos ultrapassam R\$ 3 mil mensais.

Para o engenheiro agrônomo Fábio Falçoni uma das alternativas mais viáveis para manter uma produção sadia é utilizar sementes de alta qualidade e com resistência às doenças.

Agenda agrícola

Agenda do Agronegócio

Dia de Campo sobre Cana-de-Açúcar na Alimentação de Bovinos

■ Data: 6 de julho

■ Local: Fazenda Experimental de Bananal do Norte / Incaper, em Cachoeiro de Itapemirim

■ Tel.: (28) 3522.1275 e 3539.7198

Curso sobre Panificação Artesanal - 2º Módulo

■ Data: 6 e 7 de julho

■ Local: NEAC, em Castelo

■ Tel.: (28) 3542.6333

Dia de Campo sobre Café Conilon

■ Data: 8 de julho

■ Local: Comunidade Monforte Quente, na Propriedade de Emídio Ferreira e Filhos, em Conceição do Castelo

■ Tel.: (28) 3547.1245

Curso sobre Bovinocultura de Leite

■ Data: 10 a 12 de julho

■ Local: Córrego do Chiado, em São Mateus

■ Tel.: (27) 3773.5276

VIII Seminário Brasileiro de Produção Integrada de Frutas

■ Data: 11 a 13 de julho

■ Local: Hotel Canto do Sol, em Vitória

■ Tel.: (27) 3337.6222

Capacitação em Turismo Rural/Agroturismo para Agricultores Familiares

■ Data: 11 a 13 de julho

■ Local: Auditório da Biblioteca Municipal, em Colatina

■ Tel.: (27) 3722.1056 e 3177.7079

Curso de Culinária do Café

■ Data: 12 de julho

■ Local: Unidade Didática, em Mantenópolis

■ Tel.: (27) 3758.1202