

ADAPTAÇÃO FRUTA VINDA DO PARÁ SE ADAPTA BEM AO ESPÍRITO SANTO E VIRA BOA OPÇÃO

Produção de açaí fortifica o Sul do Estado

Produtor introduz cultura no interior de Anchieta e colhe os lucros de 9 mil touceiras da fruta

KARLLA HOFFMANN

GUARAPARI. O açaí não vem fazendo a cabeça apenas dos adoradores da boa forma. Produtores rurais capixabas vem descobrindo as vantagens do plantio da fruta e da produção da polpa. Na localidade de Belo Horizonte, em Anchieta, Sul do Estado, um aposentado, que trouxe a idéia do Pará, há cinco anos vem colhendo os lucros.

De acordo com Aquilau Stefanon, 65 anos, logo que comprou uma propriedade no interior de Anchieta com grande quantidade de Tucum Preto, associou a palmácea ao açaí. "Tinha umas terras no Pará com alguns pés espalhados e decidi plantar aqui no Estado", contou.

Stefanon explicou que o

açaí se desenvolve em local de várzea, bem úmido, onde o lençol freático passa a pouco mais de 30 centímetros do solo. Como a planta precisa de sombra, primeiro fez o plantio de banana d'água. Ele ensina, que quando os pés de banana já estiverem com cerca de um metro, já é a hora de plantar o açaí.

Com o tempo o próprio pé vai se sombreando e algumas bananeiras podem ser retiradas. As sementes foram compradas na Embrapa e, sete anos mais tarde, ele começou a colheita.

A adubação é feita com esterco de galinha e com os caroços que sobram na produção da polpa. "Não gosto de usar adubo químico. O caroço do açaí se deteriora rapidamente e serve de adubo orgânico. Esse material ajuda no desenvolvimento", explicou.

Manejo. O aposentado ressalta que um dos grandes objetivos é que os cachos dêem em uma altura mais acessível, o que vem sendo estudado. Ele destacou que apenas

o manejo é suficiente para que as frutas brotem em uma altura de cerca de um metro. À medida que cresce, um pé acaba produzindo vários outros, formando a "touceira".

Um muda pode chegar a produzir de sete a oito perfilhas. Em média, cada uma deve ter em torno de quatro pés, em uma altura mais baixa e em maior quantidade. Stefanon destacou que os pés que atingem uma altura acima dos quatro metros têm um custo mais alto e atrapalham o desenvolvimento das menores, por isso devem ser retirados.

A propriedade possui nove hectares de plantio, com cerca de nove mil touceiras, que já vem fornecendo a fruta. O açaí é colhido entre os meses de fevereiro e setembro. Em 2004, foram produzidos 900 baldes de polpa, com cerca de 18 litros cada. A meta para este ano é de cerca de 1.300 baldes.

Outras áreas vêm recebendo mudas e ainda não produzem, mas a produção aumenta gradativamente. "Manter essa propriedade é uma forma de viver a aposentadoria trabalhando", ressaltou Stefanon.

Agronegócio



ALTO. O açaí não pode passar os quatro metros para não dificultar a colheita; depois de colhido, o fruto vira polpa. FOTO: KARLLA HOFFMANN

LIVRE DA DOENÇA

Gado recebe vacina contra febre aftosa

47% do rebanho capixaba deverá ser imunizado até o final deste mês

ZENILTON CUSTÓDIO

LINHARES. Até o dia 31 de março deverão ser vacinados um total de 900 mil animais bovinos, 47 % do rebanho capixaba. Mas no final da tarde de ontem vários estabelecimentos credenciados para comercializar a vacina ainda não haviam recebido o material.

O último registro da doença no Espírito Santo aconteceu em 1996 e o risco de aparecimento de novos casos parece afastado. Nas últimas campanhas o índice vacinal foi de mais de 98 %, resultado considerado excelente pela médica veterinária Daniele da Costa, do Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf).

Nessa primeira etapa da campanha (a segunda ocorre em setembro) deverão ser vacinados os animais com até 24 meses de idade. Todo o processo é monitorado por técnicos do Idaf, que visitam propriedades e promovem a fiscalização da comercialização das vacinas. Ontem o clima ainda era de preocupação em algumas regiões, pois vários estabelecimentos credenciados ainda não estavam abastecidos.

Em Linhares, algumas lojas só deverão ter as vacinas de hoje para amanhã. O mesmo ocorre em Itarana e Itaguaçu,

Polpa é preparada em processo artesanal

Polpa é preparada em processo artesanal

Produto pronto sai por R\$ 7,50 o quilo e é fornecido principalmente em Guarapari

GUARAPARI. A polpa de açaí é produzida de forma artesanal. Após serem retiradas dos cachos, as frutas passam por um processo de lavagem para a retirada da sujeira grossa, como pequenas folhas e pedras. Depois, ficam de molho em água com um produto químico específico para limpeza de frutas e verduras. Submersas em água

quente por cerca de 20 minutos, as frutas passam por um processo de hidratação, quando começam a aparecer rachaduras na casca.

Como a polpa é feita basicamente da casca, as frutinhas são colocadas em uma máquina para a retirada dela. Acrescentando água mineral, um líquido avermelhado de textura cremosa escorre. A polpa está pronta para ser embalada e congelada.

Stefanon explica que o processo não pode ser muito demorado, senão o caroço começa a soltar fiapos que acabam estragando o produto. "As pessoas que tomam o

açaí e sentem uma espécie de areia é porque a fruta ficou muito tempo no processador", ressaltou.

O produtor também destacou que muitas pessoas enganam o consumidor, quando aproveitam o líquido da segunda batida acrescido de espessante e beterraba. "A polpa deve estar com uma coloração parecida com a do vinho, com um tom arroxeado", acrescentou.

A propriedade fornece para vários bares, lanchonetes e academias de Guarapari. O produto também pode ser encontrado na feira livre, próxima ao merca-

do de peixes, no Centro de Guarapari. O quilo da polpa sai por R\$ 7,50. Quantidades menores são baseadas no preço de R\$ 8,00.

O açaí tem alto poder nutricional e energético, podendo ser consumido puro ou combinado com outras frutas como abacaxi, banana, acerola, maracujá e outras. A polpa também pode ser acrescentada a cereais. Cientistas da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) estudam o efeito da fruta contra doenças como a hipertrofia - aumento exagerado da próstata - e também na prevenção do envelhecimento.

SAIBA MAIS

Valores nutricionais (100g do fruto)

Calorias	247 kcal
Proteínas	3,8 g
Carboidratos	36,6 g
Lipídios	12,2 g
Fósforo	0,5 mg
Ferro	11,8 mg
Cálcio	118 microgramas
Niacitina	0,4 microgramas
Vitamina C	9,0 microgramas
Vitamina B1	360 microgramas
Vitamina B2	10 microgramas

PERDAS O ÚLTIMO FINAL DE SEMANA FOI DE PREJUÍZOS PARA GRANJEIROS DAS MONTANHAS DO ESTADO

Calor mata frangos na Região Serrana

Estresse calórico faz produtores de Marechal e Domingos Martins perderem milhares de aves

ROBERLY PEREIRA

MARECHAL FLORIANO. O estresse calórico, um fenômeno que provoca altos índices de mortalidade nos frangos no verão, causou mais de R\$ 100 mil de prejuízos na avicultura de corte da Região Serrana na última semana. Mais de 30 mil aves em ponto de comercialização morreram de quinta-feira até a manhã de ontem no interior dos galpões.

A temperatura no espaço interno dos galpões avícolas, desprovidos de equipamentos para reduzir o calor, que segundo o presidente da Associação dos Avicultores do Espírito Santo (Aves), Antônio Venturini, ultrapassa 45 graus. "As aves não suportam e morrem com sintomas semelhantes a um ataque cardíaco humano".

Venturini lembrou que somente da Agropecuária Irmãos Venturini, um total de 20 mil frangos foram retirados mortos dos galpões em Marechal Floriano e Domingos Martins nas manhãs de

quinta, sexta, sábado e domingo. As aves mortas, segundo ele, foram enterradas em fossas apropriadas. "Os prejuízos aumentaram porque o fenômeno atinge mais os frangos com idade que variam de 40 a 50 dias, quando devem ser comercializados".

Ele relatou que nesse período de vida, as aves estão propensas a sofrer o estresse calórico devido a gordura acumulada. A maioria dos produtores de frango, segundo ele, possui equipamentos de ventilação e aspersão para resfriar os galpões e mesmo assim sofreram prejuízos.

A situação nas Granjas São Pedro, segundo o gerente Laércio Ludovico também é preocupante. Nos últimos quatro dias houve uma baixa de duas mil cabeças. "Usamos nebulizadores e ventiladores para reduzir o calor interno nos galpões, água com bicarbonato de sódio para reidratar as aves e redução do número de frangos nos galpões. Mesmo assim os prejuízos são grandes".

Retração. Uma coincidência, segundo Antônio Venturini foi a retração na comercialização do frango nessa época, que obriga os



ATAQUE. As aves em ponto de venda são afetadas e morrem com sintomas parecidos ao ataque cardíaco humano. FOTO: ROBERLY PEREIRA

avicultores a manter as aves por mais tempo nos galpões. "Se não vendermos o frango com 45 dias de vida estamos perdidos".

O diretor calculou que o consumo da carne de frango registrou uma redução nos

primeiros meses do ano de mais de 40% e os produtores continuam alojando na mesma proporção dos meses de maior vendagem.

Esse fato, segundo Venturini eleva o valor de produção do quilo de frango para R\$ 1,

35, enquanto cada quilo da ave in natura não passa de R\$ 1,30. "Voltamos a sofrer prejuízos, pois pagamos R\$ 0,05 para produzir cada quilo de frango. Não sabemos como será o futuro próximo da avicultura de corte capixaba".

hoje para a região. O mesmo ocorre em Itarana e Itaguaçu, onde até o final da tarde as duas cooperativas agropecuárias de produtores locais ainda estavam desabastecidas.

RENDA GARANTIDA

Produtor aposta na manga em Colatina

Meta para 2005 é triplicar a produção, que atingiu 42 toneladas no ano passado

Após colheita de 42 toneladas de manga referente à safra de 2004, os produtores de Colatina estão otimistas em relação à produção deste ano. Os recursos vindos da fruta, que não faz parte da base da economia agrícola do município, estão começando a entrar no orçamento de alguns produtores.

Apesar da implementação dos pólos de fruticultura no Estado estar no início, a região apresenta grande número de mangueiras do tipo Ubá, mais conhecida como manguita, que até pouco tempo não eram aproveitadas com fins econômicos.

De acordo com o engenheiro do Incaper, José Carlos Grobério, a safra de 2004 deve-se unicamente ao trabalho de conscientização junto aos produtores, já que os resultados do plantio das novas mudas começarão a ser vistos dentro de dois anos.

"Após anos de desperdício, os produtores já podem incluir os rendimentos da manga em seu orçamento. Os caminhos para o mercado estão abertos", afirmou Grobério.

Ele disse ainda que a expectativa é que a safra do final deste ano possa triplicar, chegando a 120 toneladas, pois os produtores ficaram animados com o resultado alcançado em 2004 e com a possibilidade de aumentar a renda.

Com a criação dos pólos de fruticultura, 60 novos produtores compraram seis mil mudas. A expectativa é que 20 mil mudas sejam plantadas até o final de 2006.