

A103198

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

POTENCIAL CULTURA MOSTRA-SE ADAPTÁVEL E COM BOAS PERSPECTIVAS EM LINHARES

# Caju: alternativa econômica para a Região Norte do Estado

**Fruta se adapta ao solo e ao clima e vira doce, polpa, geleia, além de ter castanha explorada**

**ZENILTON CUSTÓDIO**

LINHARES. Importante fonte de alimentos para as famílias pobres que residem ao longo do litoral Norte capixaba o caju passa a ser visto também como uma interessante alternativa econômica para a região. Em Linhares, uma minifábrica sustentada por uma lavoura de 30 hectares produz doces, polpa, geleias e a famosa castanha do caju.

Mas, trata-se de uma iniciativa solitária. Há cerca de 15 anos o médico dermatologista Carlos Jaques Mazzei, que possui uma propriedade na região de Pontal do Ipiranga, deduziu que o caju, na condição de planta nativa, poderia ser cultivado com boas chances de sucesso.

Quando participou de um congresso médico no Ceará, Estado que se destaca na produção da fruta, ele aproveitou a oportunidade para co-

nhecer de perto o agronegócio do caju e retornou para Linhares decidido a investir na cultura.

“O tipo de solo é uma areia quartizosa, adequada para esse tipo de cultivo. A planta se desenvolve muito bem sem necessitar de cuidados específicos e nem de mão-de-obra especializada. Além disso, a cultura do caju dispensa o uso de produtos agrotóxicos, já que trata-se de uma planta rústica e muito resistente às pragas e doenças”, destacou o médico dermatologista.

**Lavoura.** A lavoura de Jaques Mazzei é formada por aproximadamente cinco mil cajueiros. Como os frutos das plantas nativas não correspondiam às exigências do mercado, o dermatologista recorreu à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e à experiência dos produtores localizados nos estados que exploram de forma mais extensiva a cajucultura.

A plantação é formada por clones selecionados e muitas variedades da fruta. Entretanto, apesar disso ele

afirma que ainda está em busca do caju ideal para as condições climáticas locais, segundo Mazzei, caracterizada pelo excesso de umidade. “Nosso maior inimigo, sem dúvida nenhuma, é o excesso de chuvas”, destacou Carlos Jaques Mazzei.

Os caju produzidos pela Pontal Fruti, nome comercial dos produtos industrializados no Sítio Cambucá, onde está localizada a lavoura, atendem às exigências do mercado no que se refere ao padrão para o comércio in natura, pesando entre 60 e 100 gramas. Entretanto, Jaques Mazzei afirma que a fruta ideal deve ter menos tanino e mais teor de açúcar, sendo que o tamanho da castanha ainda deve ser maior.

O dermatologista destacou que, além do excesso de umidade, um dos principais gargalos do agronegócio do caju da Pontal Fruti é representado pelas precárias condições da estrada de acesso à região de Pontal do Ipiranga. Segundo ele, a distância, de cerca de 60 quilômetros, o excesso de poeira e de buracos na pista transformam o transporte em um serviço de muito risco para escoar a produção.



**ADAPTAÇÃO.** A fruta se adaptou à região e, com controle, está no padrão de mercado. FOTO: ZENILTON CUSTÓDIO



**CASTANHA.** O sítio explora a castanha de caju, que é torrada e vendida como petisco. FOTO: ZENILTON CUSTÓDIO



■ **Produção.** O Brasil é o segundo maior produtor de castanha de caju do mundo. Só perde para a Índia. A atividade tem importância para o Nordeste, que concentra a maior parte as plantações, que ocupam quase 700 mil hectares e empregam mais de 50 mil trabalhadores. A produção nacional é de 150 toneladas.

■ **Maior.** O Estado do Ceará é o maior produtor de caju do Brasil. O Estado do Rio Grande do Norte é o segundo maior produtor, seguido de Piauí, Bahia e Maranhão.

■ **Fruto.** O fruto do cajueiro é a castanha. O caju, a parte carnuda e suculenta, é cientificamente chamada de edúncuo.

■ **Consumidor.** O maior consumidor de castanha de caju do mundo são os Estados Unidos. Mas o mercado se estende também por toda a Europa e até pela Ásia.

■ **Desperdício.** Com o pedúnculo que se joga fora no Brasil, daria para fornecer um copo de suco para dez milhões de pessoas, todos os dias do ano. O caju em pó, que está



em fase final de desenvolvimento, pode ajudar a diminuir esse desperdício.

■ **Turismo.** O maior cajueiro do mundo fica no Brasil, em um dos pontos turístico mais visitado do Rio Grande do Norte. O cajueiro de Pirangi equivale a aproximadamente 70 cajueiros de porte normal, produz cerca de 60 mil cajus por ano. A árvore tem uma idade entre 100 e 110 anos.

■ **Vitaminas.** O caju é rico em vitamina C e tem propriedades que estimulam a libido. A amêndoa se constitui no principal produto de utilização do cajueiro, considerada uma das nozes preferidas do mercado. É rica em proteínas, lipídios, carboidratos fósforo e ferro. De sua amêndoa é extraído um óleo que pode substituir o azeite de oliva.

■ **Saúde.** Estudos indicam que as amêndoas diminuem o

colesterol e ajudam a remover os radicais livres que atacam as células. Ricas em vitamina, cobre, zinco, magnésio, proteínas, fibras e gordura insaturada – a chamada “gordura boa” – amêndoas quando consumidas regularmente, reduzem em até 50% as chances de problemas no coração. As castanhas de caju são ricas em ácidos graxos insaturados que ajudam a diminuir o nível de colesterol no sangue.

■ **Nutritiva.** Do ponto de vista nutritivo, é uma fruta muito rica. Seu teor de vitamina C é bem maior que o da laranja. O caju tem ainda quantidades razoáveis de Niacina, uma das vitaminas do complexo B, e ferro. A vitamina C, age contra infecções; a Niacina combate ao problemas de pele, e o ferro contribui para a formação do sangue.

■ **Natural.** O caju ao natural é excelente no combate ao reumatismo e eczemas de pele. O óleo é também indicado no combate a vermes intestinais. As folhas novas do cajueiro, quando cozidas e colocadas sobre feridas promovem sua cicatrização.

## Colheita já começou no Pontal do Ipiranga

Cuidados com o manuseio do caju são essenciais devido à sensibilidade da fruta

LINHARES. Durante este período do ano os cajueiros nativos que se desenvolvem no litoral Norte capixaba estão floridos e deverão produzir os primeiros frutos a partir do próximo mês. Mas no sítio Cambucá, em Pontal do Ipi-

ranga, a temporada de colheita já foi aberta.

O colorido das frutas proporciona um visual impressionante. Mas apesar da aparência saudável da plantação Vanderli dos Santos Rodrigues, um dos cinco empregados que cuida da lavoura, afirma que o excesso de chuvas registrado entre 2003 e 2004 deverá comprometer o resultado da safra.

Por se tratar de um produto vulnerável a qualquer tipo de agressão, o caju é retirado do pé com muito cuidado e colo-

cado em caixas. Da lavoura, as frutas são transportadas para o local onde é mantida a estrutura industrial do sítio.

Como a fruta é altamente perecível, para garantir sua qualidade tudo tem que ser feito muito rápido. Todo o processo é coordenado por Jerusa Xavier Bedito. As frutas mais bonitas são destinadas ao comércio in natura.

Das demais a primeira providência é separar o pedúnculo, que é a parte macia e colorida do fruto, da casta-

nha, que é o próprio fruto. A primeira é destinada às indústrias de suco, doces, geleias e sorvetes, enquanto a castanha, depois de ser submetida a um processo de torrefação, é comercializada.

Os empregados explicam que o principal inimigo é a mosca-da-fruta. Eles combatem o inseto com uma isca preparada a partir do próprio caju, uma espécie de xarope. O líquido é colocado em uma garrafa e que serve como armadilha nas plantações.