



Roberly Pereira

**EXCELÊNCIA**

O Governo vai investir R\$ 500 mil em estudos sobre as culturas do morango e do coco. Nos próximos três anos, o cultivo dessas

**PESQUISA EXIGE  
R\$ 500 MIL**

O Governo do Estado lança nesta semana um programa para garantir mais competitividade aos produtores e ampliar a participação do Espírito Santo no mercado



# Produção de coco e morango com qualidade

Rita Bridi

O Governo do Estado, por meio da Secretaria de Agricultura (Seag), lança nesta semana o programa de Produção Integrada de Frutas (PIF), para o coco e o morango. O programa do morango será lançado nesta quinta-feira, em Venda Nova do Imigrante, e o do coco, na sexta-feira, em São Mateus.

Com o trabalho que será desenvolvido pelos técnicos do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), nos próximos três anos, o Espírito Santo deverá ter a excelência no manejo destas duas culturas, a exemplo do que ocorreu com o mamão.

O principal objetivo do programa é melhorar a qualidade das frutas, aumentar sua competitividade e estabelecer um conjunto de diretrizes para o manejo da cultura, envolvendo todas as fases do processo produtivo, e desta forma atender às exi-

ço, lembra que os conceitos básicos da produção integrada da fruticultura devem ser adotados por todos os produtores que buscam o mercado internacional, e também para os que querem garantir espaço para seus produtos no mercado interno. A melhoria da qualidade e o aumento da produtividade, destacou, deve ser a meta de todos os produtores.

**Incremento**

O sistema de Produção Integrada de Frutas surgiu nos anos 70, como uma extensão do manejo integrado de pragas, em razão da necessidade da redução do uso de agrotóxicos, para garantir a qualidade das frutas isentas de resíduos, com técnicas que preservam a qualidade de vida do produtor rural e respeito ao meio ambiente.

O pesquisador do Incaper David dos Santos Martins lembra que foi a partir dos





# PESQUISA EXIGE R\$ 500 MIL

Os estudos que serão desenvolvidos para as culturas do coco e do morango demandarão recursos da ordem de R\$ 500 mil, informou o pesquisador do Incaper David dos Santos Martins. Ele disse que todo o trabalho poderá estar concluído em três anos.

O Espírito Santo é o segundo maior produtor brasileiro de coco-anão e tem todos os elos da cadeia em funcionamento, o que facilitará algumas etapas do trabalho. Em 2002 a produção capixaba de coco foi de 232,4 mil toneladas, com um valor bruto de R\$ 45 milhões. São Mateus é o maior produtor, com 5 mil hectares de área plantada.

Com a implantação da produção integrada na cultura do coco, espera-se a eliminação de agroquímicos extremamente tóxicos, redução de tratamentos fitossanitários, redução dos riscos de contaminação do solo, água, fruto e do próprio homem, capacitação dos agricultores familiares envolvidos no agronegócio do coco, produção de frutos com qualidade e sustentabilidade do sistema produtivo.

De acordo com dados da Seag, a produção de morangos em 2001 foi de 4,6 mil toneladas, resultando no valor bruto de R\$ 5,3 milhões. Os maiores produtores são Domingos Martins e Venda Nova do Imigrante. A área cultivada é de 163 hectares e estima-se que o cultivo seja desenvolvido em cerca de 400 propriedades.

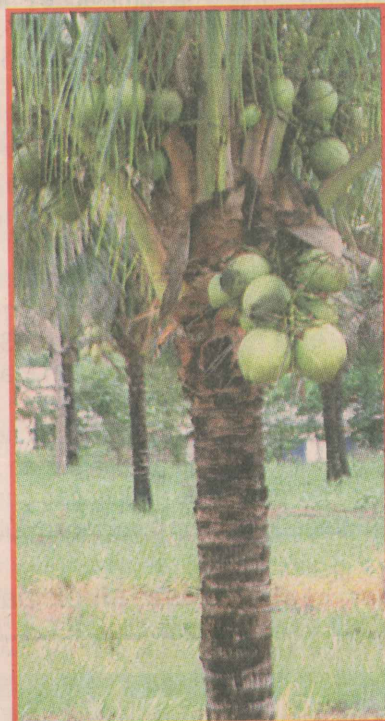
Desse total de propriedades, 70% tem área plantada inferior a 0,4 hectare e somente 5% têm área plantada superior a um hectare, evidenciando a importância social desta cultura que vem se fortalecendo com o desenvolvimento do agriturismo.

A cultura é grande geradora de mão-de-obra e com a sua inserção no programa integrado espera-se uma produção com alto padrão de qualidade e maior segurança no mercado.

O Espírito Santo, que foi o pioneiro com o Sistema de Produção Integrada do Mamão, agora começa a realizar os estudos para o morango e o coco, fazendo com que as normas aqui estabelecidas sejam seguidas pelos demais produtores brasileiros.

O secretário de Agricultura, Ricardo Ferraço, já antecipou que estuda outras duas propostas para serem apresentadas ao Ministério da Agricultura. Uma é a produção integrada para o café conilon. O Estado é o maior produtor brasileiro de conilon. A outra proposta é para a cultura de raízes (inhame, cará e gengibre) que tem grande parte da produção vendida para o mercado externo.

culturas do morango e do coco. Nos próximos três anos, o cultivo dessas frutas deverá atingir o nível de excelência já alcançado com o mamão, por exemplo



Gildo Loyola

Os números do plantio						
Coco				Morango		
Ano	Área plantada (ha)	Produção (Em t)	Valor bruto da produção (R\$)	Ano	Área plantada (ha)	Valor bruto da produção (R\$)
1998	10.610	90.141	23,8 milhões	1998	154	6.480
1999	11.750	110.914	35,9 milhões	1999	128	5.412
2000	14.464	198.730	39,1 milhões	2000	147	5.512
2001	15.292	229.185	41,7 milhões	2001	130	4.645
2002	15.673	232.435	45 milhões			
Municípios maiores produtores em 2002			Municípios maiores produtores em 2001			
	Área plantada (ha)	Produção (Em t)		Área plantada (ha)	Produção (Em t)	
São Mateus	5.000	108.000	Dom. Martins	45	1.800	
Conc. da Barra	460	13.800	V. N. do Imigrante	50	1.750	
Jaguaré	570	10.800	Castelo	30	900	
Vila Valério	986	8.910	Alfredo Chaves	3	120	
Pinheiros	600	8.400	Vargem Alta	1	40	

Fonte: Seag/Incaper

A Gazeta Ed. de Arte

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A produção integrada de frutos é baseada em três componentes básicos: prevenção, observação e intervenção.

A prevenção é baseada no uso de cultivares resistentes, proteção aos inimigos naturais, fertilização dirigida e diversificação de cultivos.

A observação tem como base o uso de sistemas de alarme para pragas e doenças, medidas quarantênicas, níveis de danos, capacitação e aperfeiçoamento da equipe envolvida no processo.

A intervenção se dá através do uso de métodos mecânicos, químicos e

biológicos para controle de pragas e doenças; emprego de feromônios, produtos biológicos, inimigos naturais e produtos fitossanitários registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Para a implantação do sistema PIF para determinada cultura, é fundamental que exista uma base produtiva organizada, que envolva agroindústria, associação de produtores e exportação da produção.

O ingresso do produtor no processo é voluntário. Entretanto, ao se cadastrar, o produtor tem que

assumir um termo de compromisso de seguir as normas estabelecidas, sob pena de descredenciamento.

A produção de quem integra é acompanhada por um programa completo de rastreabilidade, que registra todas as intervenções ocorridas desde o início do plantio até o fim da colheita.

Um dos objetivos é reduzir os impactos dos agroquímicos. Outro é a capacitação dos trabalhadores para todas as funções exercidas.

O PIF aumenta a competitividade da fruta brasileira. A comunidade eu-

ropéia, a partir de 2005, vai exigir um sistema oficial de controle de produção. O produtor que não tiver um desses sistemas estará fora deste mercado.

Quem não se adaptar à qualidade controlada por rastreabilidade vai estar fora do mercado em um futuro bem próximo.

Os grandes fornecedores nacionais, como as maiores redes de supermercados, já estão exigindo controle de qualidade. As exigências hoje feitas pelo mercado externo, em pouco tempo, estarão valendo também para o mercado interno.

trizes para o manejo da cultura, envolvendo todas as fases do processo produtivo, e desta forma atender às exigências do mercado internacional, que está cada vez mais seletivo.

O secretário estadual de Agricultura, Ricardo Ferra-

ço meio ambiente. O pesquisador do Incaper David dos Santos Martins lembra que foi a partir dos anos 80 e 90 que a produção integrada teve maior impulso, em função do movimento de consumidores, que buscavam frutas sadias, com qualidade e sem resíduo de agrotóxicos.

O Governo federal, na administração passada, elegeu a fruticultura como uma das prioridades na área agrícola, pela capacidade de geração de emprego e renda, e de gerar resultado positivo para a balança comercial do país. Em setembro de 2001, o Ministério da Agricultura editou a Instrução Normativa nº 20, que trata da Produção Integrada de Frutas (PIF).

A justificativa para a criação do programa foi a de que a crescente demanda por alimentos de qualidade depende de sistemas produtivos seguros e não-agressivos ao meio ambiente, e que a regulamentação desses sistemas assegura a identificação da origem do produto e a rastreabilidade dos processos adotados ao longo da cadeia produtiva das frutas.

O produtor que se cadastrar no PIF, lembra Martins, terá que seguir as normas técnicas do programa que estabelece o que é obrigado a fazer, o que é proibido e o que se recomenda fazer. Todas as etapas do processo são acompanhadas e se as normas foram obedecidas a fruta recebe um selo com a garantia de certificação.

O Ministério da Agricultura elegeu 14 frutas para integrar o sistema. Quatro delas - maçã, manga, uva de mesa e mamão - já estão com os processos concluídos. O trabalho com o mamão foi feito pelo Espírito Santo e, agora, as normas serão válidas para todos os produtores brasileiros.

As outras dez frutas - melão, caju, laranja, limão, pêssego, coco, caqui, figo, goiaba e maracujá - terão os processos concluídos entre 2003 e 2004. Os técnicos capixabas se encarregarão dos estudos das culturas do coco e do morango (que ainda não consta da lista do Ministério).



## AGRONEGÓCIO



# Cultivo diversificado de tomate

Produtores de Venda Nova do Imigrante investem em novos tipos de cultivo, como o de cereja e o longa vida, batendo recorde com 5 milhões de pés plantados

Roberly Pereira

Roberly Pereira

A cultura do tomate, uma das mais importantes fontes econômicas e de geração de trabalho no setor agrícola de Venda Nova do Imigrante, está sendo impulsionada pela criação de alternativas de comercialização. Na corrida por agregar valor, a utilização de modernas tecnologias e industrialização do fruto se destacam como principais estratégias.

A velocidade da comercialização "in natura" aumenta a cada ano, evidenciando a expansão de campos de cultivo do produto com qualidade superior. O crescimento responde ao apelo do mercado exigente. Prova disso é o plantio de novos "cultivares", uma nova realidade na produção, já executada em Venda Nova.

O desenvolvimento da cultura no município, o maior produtor capixaba, se deve a uma parceria entre órgãos públicos municipais e produtores. O Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) informa que o plantio para a safra de 2004 já foi iniciado.

## Recorde

"Calculamos que neste ano o número de pés de tomate plantados ultrapasse a cinco milhões, com expectativa de colheita superior a 25 mil toneladas do produto. Um recorde", estima o engenheiro agrônomo Carlos Alberto Simões, lembrando que no ano passado o campo de cultivo atingiu a 4,5 milhões de pés.



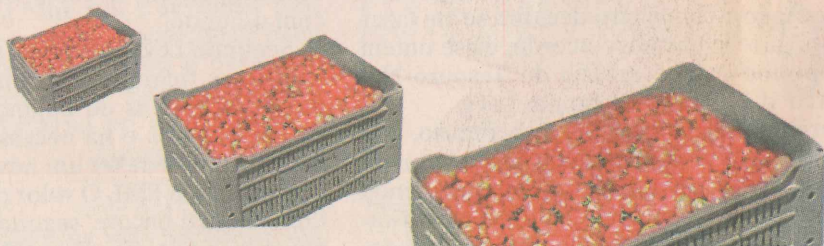
## SABOR IGUAL

Os produtores da região encontraram uma forma para driblar a crise na agricultura, cultivando uma variedade de tomate originária da Europa, denominada por ele como "cereja columbus". Parecido com uma cereja, o fruto

## CULTIVO

### Plantio cresce mais de 30%

O engenheiro agrônomo Anúncio José Marim, dono do Sítio Renascença, na região do Caxixe, disse que neste ano pretende colher mil toneladas de tomate de variedades diversas, todos, segundo ele, da linha "longa vida". "Trabalhamos com colonos e damos emprego a 16 famílias, com contrato de parceria". Há 28 anos trabalhando na produção de tomates, o agrônomo entende que o cultivo do tomate é uma atividade de risco. "A planta é suscetível a doenças e o controle tem que ser rígido. Mesmo assim, este ano apostamos no tomate e, acreditando no mercado, aumentamos um pouco mais a área de cultivo". Ele explica que o crescimento, de 2002 para 2003, em áreas cultivadas no Caxixe, ultrapassou a 30%. "Neste ano, creio que passa de 15%", afirma. Marim informou que a colheita começará em dezembro e se estende





4,5 milhões de pés.

Há, segundo Simões, uma área disponível de aproximadamente de 320 hectares recebendo os preparativos para o plantio. O cultivo se concentra nas principais regiões produtoras como Caxixe, Vargem Grande, Alto Viçosa e sede.

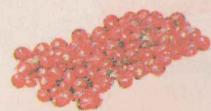
Ele ressalta que as variedades denominadas como "longa vida" ganham na preferência dos produtores. "Hoje os cultivares 'Divina, Alambra, Fanny, Carmem' e outros desenvolvidos com tecnologias avançadas no Brasil e na Europa substituem no mercado o tradicional Santa Clara, mas não no sabor, é claro. Este é diferente e creio que os pesquisadores perceberão e trabalharão em cima disso".

### Resistência

Simões explica que a denominação "longa vida" é decorrente do período de resistência do tomate após a colheita, segundo ele, um fato que se tornou necessário em decorrência das distâncias percorridas com a carga in natura. "Todas as regiões do Brasil compram o produto de Venda Nova, que é vendido também em países da América do Sul, preferencialmente Argentina, o nosso grande cliente", afirma Simões.

O secretário de Agricultura de Venda Nova, Evair de Melo, garante que o tomate e o café se aproximam no índice de importância econômica de Venda Nova. Ele ressalta que mais de dois mil empregos são gerados diretamente na atividade do campo, englobando plantio, tratos culturais, colheita e embalagem.

"Na maioria das propriedades o tomate deixou de ser alternativa e é a principal fonte econômica", ressalta o secretário. O desenvolvimento de algumas regiões, como o Caxixe, considerado como maior pólo de produção de tomate do Estado, segundo Evair, se deve unicamente à cultura do tomate. "É uma região rica, que alterna produções de inverno como o morango. Mas atribuo ao tomate o sucesso econômico regional".



Fax: 3321-8640

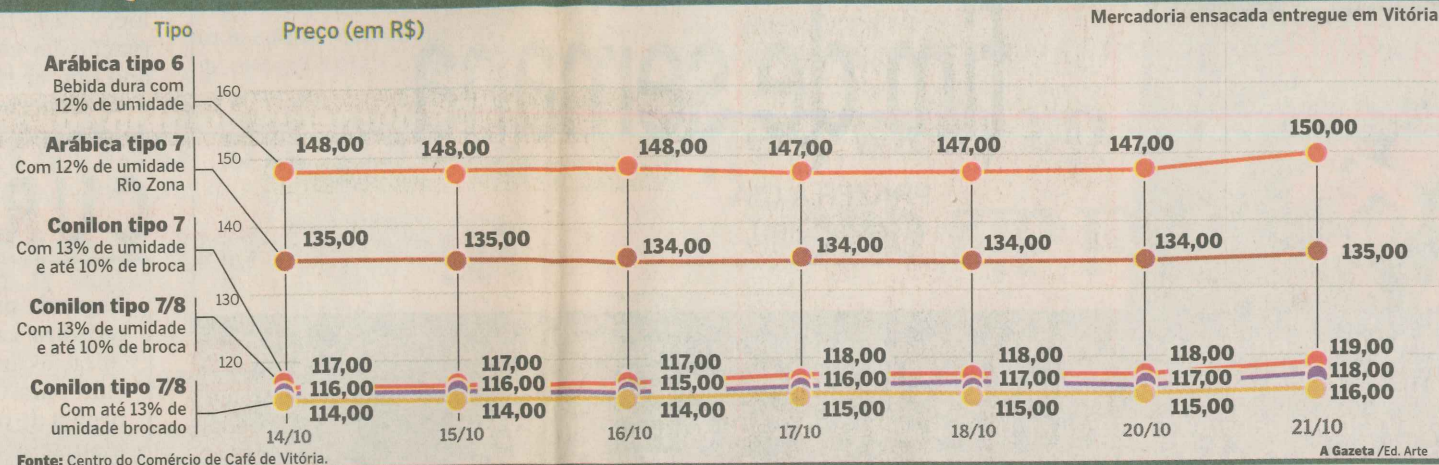
e-mail: agronegocio@redgazeta.com.br



columbus". Parecido com uma cereja, o fruto é menor e agrada pelo sabor, igual ao maior, podendo ser usado tanto em saladas, como em moquecas

colheita começará em dezembro e se estende até maio. Ele informa que no Nordeste do Brasil se encontra a maior clientela do tomate capixaba.

## Evolução semanal dos preços do café



### APOIO

Carlos Alberto Simões, engenheiro do Incaper, orienta o produtor de tomate Anúncio Marim sobre como preparar a terra para o plantio do fruto

## TOMATE SECO É SUCESSO

O agricultor Tarcísio Caliman encontrou na industrialização do tomate a alternativa de agregar valor ao produto colhido na Fazenda Saúde. "Processamos o 'tomate seco', que consiste na desidratação do fruto, uma receita italiana que faz muito sucesso no mercado capixaba da Grande Vitória, onde o consumo de nossa produção é maior".

Caliman trabalha com os irmãos e a mãe, Maria Ilda, na propriedade que possui, localizada na região de Providência, em Venda Nova do Imigrante. Além do seu plantio de tomate, a pequena indústria de tomate seco absorve também as produções vizinhas.

Ele ressalta que para desidratar o tomate utiliza métodos caseiros. "Cortamos o tomate ao meio, damos uma jato de salmoura, espalhamos na bandeja e colocamos no forno e estufa, durante cinco horas. Não há segredo". No prosseguimento do processo de industrialização, de acordo com Caliman, basta somente adicionar os temperos, como alho, sal, orégano e outros, não esquecendo do azeite.

A capacidade de produção, segundo ele, atinge a 20 quilos diários. Tarcísio lembra que o produto é acondicionado em potes de 250 gramas e venda é feita diretamente nas lojas de agroturismo de sua cidade. "O sistema de agroindústria é muito difundido no Vêneto, na Itália, considerado como um dois locais mais desenvolvidos no agroturismo mundial".

### 'Cereja'

Já o agricultor Ednes José Lorenção, da região de Tapera, um dos administradores do Sítio Bela Vista, da família Lorenção, encontrou uma forma para driblar a crise na agricultura, cultivando uma variedade de tomate originária da Europa, denominada por ele como "cereja columbus". "Como o próprio nome diz, este tomate é semelhante à cereja, no tamanho e cor principalmente". O ciclo da colheita, segundo ele, ultrapassa a oito meses. Depois de colhido, o fruto é embalado em caixas plásticas com 400 gramas e é vendido nos supermercados e rede Hortifruti da Grande Vitória.

Lorenção garante que colhe e comercializa 1,5 tonelada por mês. "Vendemos por R\$ 2,50 em média o quilo. A rentabilidade é excelente é excelente". O produtor informa que o "cereja" vai à mesa de várias formas. "Ele é saboroso na salada e principalmente na moqueca pois o seu sabor é semelhante ao tomate nativo, que também é pequenino".

