

AJ 03216

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Vitória (ES), domingo, 28 de outubro de 2001 - 11

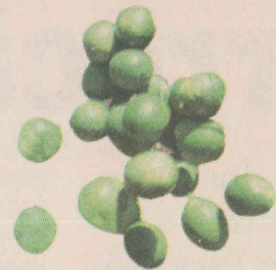
ECONOMIA

A GAZETA

Frutas capixabas atraem indústrias



Produtores que diversificaram os plantios e investiram em polpas estão obtendo boas vendas dentro do Estado e também no mercado do Norte fluminense



RITA BRIDI

Para os produtores capixabas que estão buscando a fruticultura como alternativa para a diversificação na propriedade, encontrar mercado para vender a produção não deverá ser problema. Pelo menos três empresas, duas instaladas no Estado e uma no Norte fluminense estão interessadas na aquisição da polpa de frutas produzidas no Espírito Santo.

Para garantir a venda da produção para as empresas interessadas, no entanto, é preciso preocupar-se com a qualidade das frutas a serem produzidas. A matéria-prima para a produção de sucos e preparados para iogurtes, outras bebidas lácteas e biscoitos precisa ser de boa qualidade, alerta o coordenador estadual do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura, Dalmo Nogueira.

Instalada em Domingos Martins há sete anos a Golden Fruit projeta para o próximo ano um crescimento de 20% da demanda por polpa de frutas. Atualmente a empresa processa cerca de 4 mil toneladas/ano de polpa de várias frutas, informa o diretor-presidente, Ermano Caliman.

A Golden Fruit, além de fornecer polpa de frutas para outras indústrias, comercializa produtos (resultado de mistura de polpa de frutas com outros ingredientes) para o preparo de alimentos à base de leite (iogurte, bebidas lácteas, vitaminas) outros alimentos como sorvetes e recheios para pães e biscoitos. A produção é vendida para empresas nacionais e internacionais.

Atualmente a empresa adquire de produtores capixabas morango, mamão, manga e abacaxi. No morango a preferência é pelo camarosa, uma variedade chilena, de "excelente qualidade", informa Caliman. Quanto ao abacaxi a preferência é pela variedade havaí, que é melhor para ser industrializado.

Sabores tropicais

A Golden Fruit está à procura, para comprar, de polpa de manga, de pêssgo, framboesa e amora preta. Se estas frutas forem de boa qualidade a empresa garante mercado, destaca Ermano Caliman.

Em janeiro próximo entra em operação a Mais, uma empresa que está sendo implantada no município



Fotos de Gildo Loyola

PÓLO DA FRUTICULTURA

Rafael Figueira exhibe a colheita de acerola e goiaba da Bella Fruta, em Iconha: fazenda de pecuária se tornou referência do mercado em frutas devido à diversificação

de Linhares. Com demanda de mil toneladas mensais de polpa de frutas tropicais a Mais vai adquirir dos produtores capixabas polpa de frutas tropicais como manga, maracujá, abacaxi, morango, goiaba, e caju. O diretor superintendente Victor José Bicalho Purri, disse que a preferência da empresa será pela produção capixaba, deixando para buscar em outros mercados o que não for produzido no Estado. Ele ressaltou que a qualidade das frutas é importante. A polpa do maracujá e da manga, por exemplo, já foram aprovadas no teste.

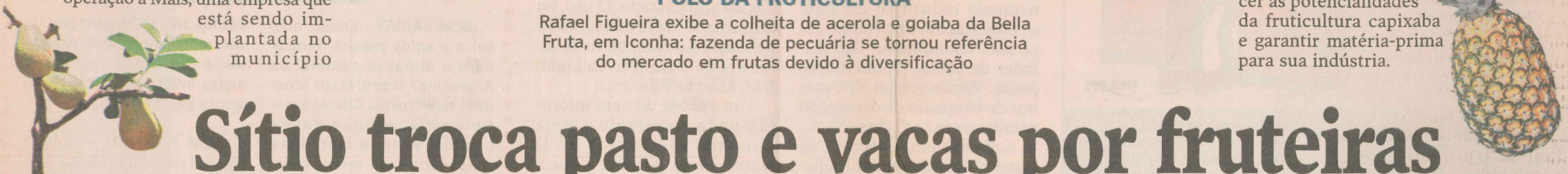
A empresa tem interesse também na compra de pêssgo, maçã, uva e laranja. A matéria-prima será utilizada para a produção de sucos prontos para beber em caixas de 1 litro e 200 ml e latas e vidros de 250 ml. A indústria terá capacidade para a produção mensal de 6 milhões de litros de sucos para os mercados interno e externo.

Garantia

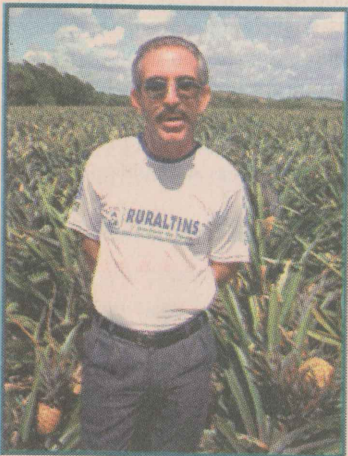
Localizada em Campos, no Norte fluminense, a Bela Joana, está interessada na produção de frutas do Espírito Santo para a produção de sucos prontos para consumo. A empresa, que compra frutas no Pará, Paraíba e Tocantins, quer encurtar a distância do mercado fornecedor e o Espírito Santo é uma boa opção, segundo informa o presidente Américo Maia.

As frutas mais demandadas são a manga, goiaba, manga maracujá e abacaxi. Somente de polpa de manga e abacaxi a Bela Joana garante mercado para 100 toneladas diárias. O presidente explica que a empresa dá garantia de compra das frutas com assinatura de contrato. A demanda por goiaba e mamão é de 60 toneladas/dia.

Américo Maia disse que está pronto para receber as propostas (e a visita) dos produtores capixabas em sua empresa, localizada em Campos. Está disposto também a participar de reuniões com associações de produtores, com técnicos do Incaper e outros interessados para conhecer as potencialidades da fruticultura capixaba e garantir matéria-prima para sua indústria.

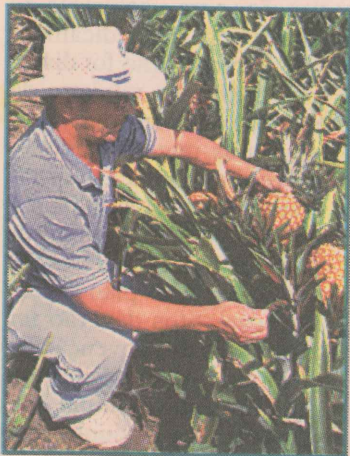


Sítio troca pasto e vacas por fruteiras



PRODUTIVIDADE

O técnico da Incaper Rubens Rodrigues (no alto) e o produtor Manoel Martins: frutos e lucros maiores



O sítio Guaruma, distante três quilômetros da sede do município de Iconha e que por mais de 40 anos foi utilizado para a atividade de pecuária de leite, a partir de 1991 começou a servir de experiência para a fruticultura e hoje, transformado na empresa Bella Fruta, é um pequeno pólo de produção de frutas com utilização de avançadas técnicas de controle de pragas, de adubação e utilização de mudas de primeira linha.

E o resultado, informa o téc-

nico agrícola Rafael Figueira Pinto, é dos melhores. As 12 variedades de frutas já plantadas foram reduzidas para oito e a meta é reduzir para seis variedades: acerola, goiaba, maracujá, banana, limão e graviola. São as que melhor se adaptaram à região, apresentaram melhor resultados e dão melhor retorno.

A meta em três anos é ampliar para 20 hectares a atual área plantada de 10 hectares, informa. O rendimento médio bruto anual por hectare é de

R\$ 10 mil. “É a minha vida. Estou realizando meu sonho de fazer o que gosto e ter o meu negócio no que é meu”, destaca. Tudo o que é apurado com a venda das frutas é reinvestido na propriedade para a ampliação da área plantada.

Há cinco anos, foi iniciado o plantio de banana. Os preços caíram e a opção foi diversificar com a acerola. Depois veio a goiaba, o maracujá, limão e outras. Ele ressalta que quem trabalha com fruticultura deve

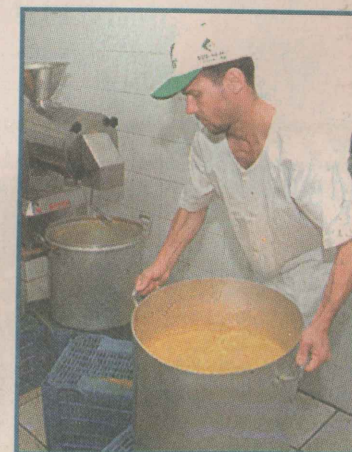
diversificar. Ficar só com uma cultura é arriscado porque o preço pode cair.

Além de diversificar, outra preocupação do técnico e proprietário da Bella Fruta é com a comercialização da produção. Para obter maior remuneração na venda das frutas destinadas à indústria foi firmada parceira com a Pulp-fruit. Ele construiu um galpão e instalou uma câmara frigorífica com potencial para armazenar até 15 toneladas.



INTELIGÊNCIA

Manoel de Oliveira (no alto) e a produção de polpas de fruta em sua pequena fábrica, em Marataízes



Iniciativas na produção de abacaxi

Nos municípios de Marataízes e Itapemirim, exemplos diferentes para quem quer aproveitar o máximo da produção de abacaxi. O produtor Manoel Martins Alves, da Fazenda Velha, em Itapemirim, tomou todos os cuidados para garantir boa produtividade e o peso de cada unidade varia de 2 a 2,3 quilos, oferecendo melhor preço na venda.

Na localidade de Brejo dos Patos, em Marataízes, o também produtor Manoel de Oliveira Marques optou pela instalação de uma fabriqueta para aproveitar os abacaxis menores, que não são vendidos in natura, para produzir polpa e fatias, destinadas à indústria de sucos. Cada um a seu modo procurou o caminho para tirar

maior proveito da fruticultura.

A qualidade das mudas, a boa adubação e a terra fértil contribuíram para o resultado positivo obtido por Manoel Martins. Neste ano ele está conseguindo um aproveitamento de quase 90% das mudas plantadas. As 130 mil mudas vão render 110 mil frutos, resultando numa produtividade de 30 mil frutos por hectare.

Nas demais lavoura, a média por hectare tem variado de 18 a 20 mil frutas, destaca o técnico do Incaper do municípios, Rubens Rodrigues Vargas. Ele ressalta que se o poder público municipal garantisse aos produtores o transporte dos adubos, o nível de produtividade seria muito melhor e ganhariam os produtores e o município.

Manoel Marques instalou a fabriqueta em 1997. No período de safra processa 20 mil quilos de abacaxi por mês. Desse total, 20% são transformados em polpa e 80% são fatiados e fornecidos para indústrias de sucos do Rio de Janeiro. Para não ficar com os equipamentos parados, ele optou por processar outras frutas e hoje trabalha com uma grande variedade.

Quando não tem oferta na região, busca em outros Estados várias frutas como acerola, manga, maracujá, goiaba, graviola, açaí, caju, cajá, cacau, mamão, siriguela, morango e cupuaçu. Ele explica que o abacaxi produzido na região é trocado por outras frutas, o que garante matéria-prima para abastecer lanchonetes e supermer-

cados e trabalhar o ano inteiro.

O técnico do Incaper de Marataízes, José Amélio Zanol, explica que o preço médio da unidade de abacaxi, de tamanho compatível com o mercado, é de R\$ 0,40. Os de tamanho menor não aceitos por quem comercializa a fruta in natura e são comprados pelas indústrias de processamento por um preço médio de R\$ 0,10. Cerca de 20% da produção, geralmente, é vendida às indústrias.

Muitas pessoas que trabalham na cultura do abacaxi, no período de junho a novembro – quando a demanda por mão-de-obra é menor – trabalham na cultura da cana. A Usina Paineiras, que produz álcool e açúcar, absorve grande parte dos que trabalham com o abacaxi.