

AGRONEGÓCIO

BOM NEGÓCIO!

Espírito Santo potencializa a produção de frutas em 14 polos

ARQUIVO



A produção de morango já recebeu várias melhorias e é forte na região Serrana

Produtores investem em novas tecnologias para reduzir custos e aumentar produção

BEATRIZ CALIMAN
cachoieiro@redgazeta.com.br

Grande parte da produção de frutas no Estado, que chegou a 1,3 milhão de toneladas no ano passado, é comercializada “in natura” no mercado interno. Mas, a intenção é potencializar este mercado, fortalecendo os 14 polos produtores com inovações tecnológicas que proporcionem redução de custos de produção e melhoria na qualidade dos frutos.

De acordo com o engenheiro agrônomo e gerente de Agroecologia e Produção Vegetal da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Aureliano Nogueira da Costa, cada uma das 14 áreas de produção de frutos do Estado tem sua particularidade e, por isso, as estratégias são direcionadas.

VOLUME

1,3

milhão de toneladas

Foi o tamanho da produção de frutas no Estado no ano passado.

“Nós estamos levantando as inovações por cultura, a exemplo do maracujá, para a produção industrial. Em geral, nossa intenção é a redução de custo de produção para o produtor, sustentabilidade no manejo do solo, preservação da água e buscar novas tecnologias para controle de pragas”, pontuou.

NOVOS POLOS

Aureliano cita como exemplo a produção de mamão, que passou por melhoramento genético nos últimos 30 anos e hoje apresenta resultados positivos. A cultura aumentou

sua exportação para países da Europa e para os Estados Unidos. “A exportação do fruto cresceu em 30%. Houve melhoria da aparência do fruto, e também da qualidade, do sabor”, assinala.

Atualmente, o Espírito Santo abriga 14 polos de fruticultura: manga, maracujá, mamão, coco, banana, uva, goiaba, morango, abacaxi, acerola, tangerina, laranja, cacau e caju (ainda em implantação). Além desses, há outros em fase de estudo, caso de limão, pêssego e frutas vermelhas (amora, framboesa e mirtilo, por exemplo).

“Apesar de não terem atingido dimensão de mercado, o polo de frutas vermelhas tem grande potencial, pois são frutas que possuem alta capacidade detox, que combatem ao envelhecimento precoce das células. As áreas hoje com plantações estão na região Serrana, pelo clima frio”, explica o engenheiro agrônomo da Seag.

Fruticultura atrai novos investidores no Estado

“O Espírito Santo é o segundo maior produtor de mamão e é o maior exportador da fruta no país. O cachoeirense Paulo Brunelli, de 52 anos, deixou o ramo de aluguel de máquinas agrícolas para investir na cultura da fruta, do tipo Golden, no Norte

do Estado, há 11 anos.

Com 65 hectares de área plantada em Chapada das Palminhas, interior de Linhares, o produtor emprega 35 pessoas e mais da metade da produção é encaminhado ao mercado interno.

Apesar do mercado em

expansão, o produtor gostaria que o preço da fruta estivesse melhor. “O preço está baixo. Atualmente, o fruto é vendido principalmente para Minas Gerais e São Paulo, a R\$ 0,65 quando o ideal, seria R\$ 0,80. Nesta estiagem, perdi cerca de 10% da produção por pragas de baixa umidade. Por isso, diversifico o plantio, com produção também de café”, assinou Brunelli.

REPRODUÇÃO/TV GAZETA



Paulo Brunelli largou o aluguel de máquinas para plantar mamão em Linhares

AGENDA DO PEDEAG

Cana-de-açúcar

▼ Pedro Canário

No auditório do Apides Palace Hotel (Rodovia BR 101 Norte - Km 17)

▼ Quando

Terça-feira (03), às 14h

Irrigação e outorga

▼ Pinheiros

No Lions Clube de Pinheiros (Rua Doutor Lobato, 747 - Centro)

▼ Quando

Na quarta-feira (04), às 8h30

Agroecologia

▼ Nova Venécia

No Auditório do Ifes de Nova Venécia (Rodovia Miguel Curry Carneiro, 799 - Bairro Santa Luzia)

▼ Quando

Na quinta-feira (05), às 15h

Pesquisa e inovação

▼ Linhares

No Auditório da Universidade Aberta do Brasil (Av. Presidente Costa e Silva)

▼ Quando

Na quinta-feira (05), às 8h30

Silvicultura

▼ Aracruz

No auditório da ESTEL Serviços Industriais (Av. Presidente Castelo Branco, s/n.º - Centro Empresarial, Blocos A/B/C)

▼ Quando

Na quinta-feira (05), às 15h