



EXPORTAÇÃO

Empresa pioneira

Robert Camporesi, 46 anos, é gerente da Agrorosa, em São Mateus, empresa pioneira na exportação de pimenta-rosa no Espírito Santo. Há oito anos, ele abandonou o emprego em uma grande indústria do Estado, quando percebeu o crescimento do produto na região. Hoje, comanda a maior exportadora do ramo no País.

“A cultura da pimenta-rosa ainda tem muito a crescer na região, já que a produção local só abastece 30% da demanda da empresa, que precisa comprar também da Bahia e Rio”, destaca.

DESTAQUE NA AGRICULTURA

São Mateus, maior produtor de pimenta-rosa do mundo

Mais de 90% da produção no município capixaba são levados para países da Europa, da Ásia e para os Estados Unidos

Edson Sodré
SÃO MATEUS

A pimenta-rosa ou aroeira, produzida no Espírito Santo, vem ganhando o mundo e já se destaca como um dos mais sofisticados condimentos da cozinha internacional. A espécie nativa do litoral capixaba é muito valo-

rizada na Europa e o consumo é apreciado em todo o mundo.

Por conta da valorização no exterior, a pimenta-rosa já desponta como um dos principais produtos de exportação do Estado.

De acordo com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), o município de São Mateus, no Norte do Estado, é o maior produtor e exportador mundial da iguaria desde 2012. Mais de 90% da produção da pimenta-rosa no município são levados para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A produção capixaba chega a cerca de 300 toneladas por ano, sendo que 200 toneladas são colhidas apenas em São Mateus.

A maioria dos produtores do município vende o produto in natura para a indústria Agrorosa, localizada na cidade, que faz o beneficiamento, a secagem e a exportação da pimenta. Neste ano, o preço do produto variou de R\$ 8,50 a R\$ 10 o quilo.

“Também tenho plantação de coco e maracujá, mas a aroeira já se tornou a principal da propriedade”, conta o produtor rural Pedro Santos, 81, que tem uma lavoura de dois hectares na localidade de Gameleira, litoral de São Mateus.

Segundo o Incaper, a maior parte da pimenta-rosa é produzida ao longo do litoral brasileiro, que vai do sul da Bahia, passa por todo o Espírito Santo, até o norte do Rio de Janeiro. Em terras capixabas,

além de São Mateus, há produção expressiva nos municípios de Linhares, Aracruz, Serra, Presidente Kennedy e Itapemirim.

“A região litorânea tem as condições ideais para a produção de pimenta-rosa por conta do solo bem drenado e arenoso. A aroeira não resiste a áreas encharcadas e é muito resistente ao sol”, explica a bióloga Fabiana Ruas, do Incaper.

“Estudos do Incaper comprovam que a aroeira de beira de praia é de melhor qualidade e possui menos toxicidade”, diz Fabiana.

A colheita da aroeira dura de 35 a 40 dias, com início em maio até o final de junho, mas, em algumas regiões, há uma segunda safra, entre novembro e dezembro.

Aroeira é principal fonte de renda para 600 famílias

A pequena comunidade de Nati de Barra Nova, no litoral de São Mateus, detém o título de maior produtora de pimenta-rosa do Brasil. É de lá que sai cerca de 60% da produção estadual do condimento.

A aroeira é a principal fonte de renda para 600 famílias de pequenos agricultores do distrito. O cultivo surgiu há cerca de 20 anos na localidade, como alternativa de renda aos moradores que sobreviviam da pesca e da cata do caranguejo.

“Passamos por uma grande crise há alguns anos, por causa da doença do caranguejo letárgico e da queda na produção de peixe. A colheita da aroeira, que é nativa e tinha em abundância por aqui, acabou sendo a única alternativa”, lembra o agricultor Adilson Lírio, 60.

A família Lírio, uma das mais tradicionais da localidade, é a pioneira na produção de aroeira na região. Os irmãos Adilson e Valdecir Lírio possuem juntos 8.500 pés em duas propriedades, que empregam 30 trabalhadores na época da colheita, entre maio e junho. Neste ano, as lavouras renderam 5,5 quilos de pimenta por planta.

Com a renda proveniente da aroeira, seu Valdecir construiu duas casas na propriedade, conquistou uma vida confortável e não pretende abandonar o campo. Segundo ele, o alto valor de mercado e o baixo custo de produção são as principais vantagens da cultura.



VALDECIR destaca vantagens

Crédito só para produtores

O Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) incentiva o cultivo profissional da pimenta-rosa no Estado e disponibiliza linhas de crédito para quem deseja investir na cultura.

De acordo com o diretor de Crédito e Fomento do Bandes, Everaldo Colodetti, com o apoio financeiro do banco, atualmente em torno de 300 toneladas de pimen-

ta-rosa capixaba são exportadas, por ano, principalmente para os países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

O banco financia desde a implantação e renovação da lavoura, até a aquisição de máquinas e equipamentos, além de investimentos em obras de irrigação e recuperação do solo.

Segundo Colodetti, o Bandes disponibiliza um consultor credenciado para a elaboração do projeto, e financia até 100% do valor do investimento para a agricultura familiar. “Os juros são a partir de 5,5% ao ano, com prazo total de até 10 anos para pagar”, destaca.

O Bandes possui agência em todos os municípios capixabas.

Os endereços estão disponíveis no site www.bandes.com.br ou pelo Bandes Atende, no 0800 - 283 4202.

OS NÚMEROS

300 toneladas de pimenta-rosa são exportadas do Estado por ano

100% do investimento pode ser financiado

CURIOSIDADES

Uso na culinária e indústria de cosmético

Características da pimenta-rosa

> **APESAR DO NOME**, a pimenta-rosa não tem parentesco com a família das pimentas. Na verdade, ela é parente do caju, da manga e do cajá-mirim.

> **A PIMENTA-ROSA** ou aroeira também é chamada no Brasil de aroeira-vermelha, aroeira-pimenteira, pimenta-do-Brasil, aroeirinha e pimenta-brasileira.



MUDAS repletas de pimentas-rosas

Cultivo

> **A REGIÃO LITORÂNEA** é a mais propícia para a cultura, devido ao clima e ao tipo de solo, bastante arenoso.

> **ALÉM DO ESPÍRITO SANTO**, a pimenta-rosa também é cultivada no Rio de Janeiro e na Bahia.

Uso na culinária

> **O CONDIMENTO** é muito apreciado na culinária internacional e também é crescente o uso na indústria de cosméticos.

> **NO PERU**, a aroeira é utilizada após fermentação para fazer vinagre e bebida alcoólica.

> **NO BRASIL**, a pimenta-rosa é usada em bebidas, como caipirinha de laranja, limão e hortelã.

Decoração

> **NOS ESTADOS UNIDOS**, a pimenta-



PLANTAÇÃO de aroeira no Norte

rosa também é usada para decoração de Natal, por conta da cor vermelha, o que lhe confere o apelido de “Christmas-berry”.

Outro destaque

> **ALÉM DO DESTAQUE** na produção de pimenta-rosa, São Mateus é o maior produtor do Brasil de pimenta-do-reino.

Fonte: Agrorosa.