

AGRONEGÓCIO

Estado produz o melhor gengibre

KADIDJA FERNANDES/AT

Capricho na produção faz com que o Espírito Santo seja o maior exportador no Brasil. Raiz capixaba é a número 1 do mundo

Flora Viguini

“Apesar de a raiz ser de origem asiática, o melhor gengibre do mundo é plantado e colhido em terras capixabas.” A declaração do secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, ilustra, além da qualidade do produto, a atual posição alcançada pelo Espírito Santo de maior exportador da hortaliça no Brasil.

O município responsável por isso é Santa Leopoldina, seguido pelo vizinho Santa Maria de Jetibá. Juntos, eles produzem mais de 40 toneladas por hectare, segundo a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

“Do total do gengibre produzido, 40% é destinado ao mercado internacional. Vendemos para Estados Unidos, Canadá, Europa e Ásia. Mas esse número oscila e pode chegar a 60%, dependendo de fatores externos”, ressalta Bergoli.

Santa Catarina, Paraná e São Paulo também se destacam, em razão das condições de clima e de solo. Mas o Espírito Santo está na frente. E o que o gengibre capixaba



EXPORTAÇÃO

Vivendo da raiz

Há 16 anos, quando outros produtores começaram a cultivar o gengibre em Rio das Farinhas, zona rural de Santa Leopoldina, o agricultor Avilson Schram, 35 anos, embarcou na novidade e apostou na produção da planta.

Hoje, ele exporta para diversos países e se orgulha em dizer que o melhor gengibre do mundo é cultivado em seu sítio.

“Eu e toda minha família nos dedicamos todos os dias, das 8 às 18 horas, para produzir gengibre de alta qualidade”, contou, animado.

tem para ser o melhor do mundo? Enio Bergoli responde a questão:

“Atendemos as exigências para garantir a qualidade e segurança dos produtos. Fazemos controle de pragas, resíduos e contaminantes, praticamos boas práticas agrícolas e de fabricação, e seguimos padrões de higiene operacionais.”

Além de cumprir os diferentes tipos de normas impostas pelos países importadores, também há

algum tipo de segredo ou técnica especial para o status de melhor do mundo? Para o pesquisador em hortaliças do Incaper Carlos Alberto Simões, a chave do sucesso é o capricho dos agricultores no processo, da plantação à colheita.

“Essa planta exige muitos cuidados. No Estado, cerca de 140 famílias cultivam o gengibre, típico da agricultura familiar. Esses produtores são extremamente cuidado-

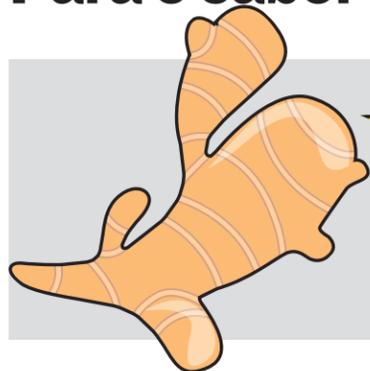
dos e dedicados. Isso é o diferencial para o gengibre não ser só o melhor, mas também o mais bonito do mundo”, enalteceu.

A assessoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em Brasília (DF), foi acionada, mas não informou os motivos para o gengibre capixaba ser o melhor do mundo e também não forneceu dados sobre a produção da hortaliça no País.

“Do gengibre produzido no Estado, 40% é destinado ao mercado exterior. Vendemos para EUA, Canadá, Europa e Ásia”

Enio Bergoli, secretário de Estado da Agricultura

Para o sabor e a saúde Uso gastronômico e medicinal



O GENGIBRE É UMA PLANTA HERBÁCEA, originária da Índia e da China. Também é conhecido como mangarataia no Norte do Brasil. É a raiz da planta, entretanto, que é utilizada para consumo.

R\$ 70

É O PREÇO A QUE CHEGA ATUALMENTE UMA CAIXA DE GENGIBRE COM 16 KG NO ESTADO

O CUSTO DE PRODUÇÃO envolve mão de obra, insumos agrícolas (fertilizantes, calcário), aração, mecanização, transporte e energia.

DE JANEIRO A OUTUBRO DE 2013, as exportações internacionais de gengibre capixaba atingiram 2,5 milhões de quilos e US\$ 3,3 milhões de faturamento, valor 109,1% maior que em 2012.

Chegada ao País

O gengibre chegou ao Brasil possivelmente durante as invasões holandesas, há 400 anos. Hoje, é cultivado principalmente no Espírito Santo, Santa Catarina, Paraná e São Paulo. O tipo de solo recomendado é o argiloarenoso (mais solto). As regiões mais propícias são a 350 e 800m de altitude.

Melhora até ressaca

A raiz é usada no mundo tanto na gastronomia quanto para fins medicinais. Em países como China, Japão, Índia e Tailândia, é utilizado em sucos, conservas, condimento e confeitaria. Como planta medicinal, é uma das mais populares, e seu chá é usado contra gripes, tosse, resfriado e até ressaca.

SAIBA MAIS

O Espírito Santo

é o maior exportador de gengibre do País. Do total de produção, 40% é destinado ao mercado internacional, para os Estados Unidos, Canadá, Europa e Ásia. Esse número, pode chegar a 60%, dependendo das condições externas do mercado.

POR ATENDER TODAS as exigências para garantir a qualidade e segurança dos produtos comercializados no exterior como, controle de pragas, resíduos e contaminantes, boas práticas agrícolas, boas práticas de fabricação e padrões de higiene operacionais, o gengibre capixaba é considerado o MELHOR DO MUNDO.

> NO ESTADO, Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá lideram na produção da hortaliça.

> CERCA DE 140 FAMÍLIAS produzem gengibre no Estado, sendo quase 100% de agricultura familiar. São cerca de 250 hectares no total, ou seja, uma área de 2,5 milhões de metros quadrados.



ANDRESSA CARDOSO — 25/05/2011

ENIO BERGOLI explica que em um único hectare são produzidos até 40 mil quilos de gengibre

Produtores faturam alto

Os produtores de gengibre estão faturando alto, segundo o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

“Um hectare produz até 40 mil quilos de gengibre por ano. Se cada quilo for vendido por R\$ 5, por exemplo, 40 mil quilos criam um faturamento de R\$ 200 mil. Lembrando que esse não é o lucro, há ainda o custo de produção que deve ser levado em conta”, explicou.

Bergoli ressalta que a hortaliça é um arranjo produtivo capaz de diversificar a produção e ampliar a renda no campo:

“O gengibre está em alta e é um bom negócio no momento, mas os preços das hortaliças têm uma grande oscilação no mercado. Por

isso, a dica é não depender apenas do gengibre, mas utilizá-lo como uma atividade a mais.”

Em relação ao valor do custo de produção, o pesquisador em hortaliças do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) Carlos Alberto Simões explica que o número chega a ser de R\$ 60 mil, sendo o lucro por hectare, portanto, de R\$ 140 mil.

“Do custo, 62% é com a mão de obra, pois envolve muitas pessoas durante todo o processo produtivo. Além disso, 25% se dividem entre o gasto com insumos – adubos, fertilizantes, calcário –, e o restante com energia, transporte, aração e mecanização”, disse.

Economia**AGRONEGÓCIO**

Raiz é a queridinha das novas dietas

Nos últimos anos, o consumo de gengibre para a finalidade de perder aqueles quilinhos indesejados era tímido e morno. A partir de 2012, entretanto, alguns nutricionistas e médicos passaram a indicar a raiz como um aliado ao emagrecimento.

Desde então, o gengibre caiu no gosto do público e virou o queridinho das dietas, fazendo parte até do cardápio das famosas que querem ficar em forma.

Segundo a nutricionista funcional Roberta Larica, o consumo do vegetal, todavia, deve ser moderado, pois em excesso pode causar problemas no estômago.

“Ele é considerado um alimento termogênico, ou seja, ajuda a acelerar o metabolismo. Assim, o corpo trabalha mais, queimando calorias. Também mantém a retenção de líquidos sob controle”, explicou.

Roberta ainda afirma que o gengibre é usado nos sucos verdes, cuja

função é desintoxicar o fígado, auxiliando na limpeza do organismo, o que facilita o emagrecimento.

“Outra característica da hortaliça é a sua importância para o sistema imunológico. Por ser rico em zinco, ele é essencial para a produção de energia e reparação hepática”, disse.

COMPROVAÇÃO

O médico endocrinologista e presidente da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia do Espírito Santo, Albermar Harrigan, contesta a fama do gengibre nas dietas de quem quer perder peso. Ele afirma que ainda não há uma comprovação científica sobre o efeito emagrecedor da planta.

“É um alimento que tem valor nutritivo. É rico em fibras e vitaminas do complexo B, mas não há evidência comprobatória sobre esse poder de ação metabólica de emagrecimento”, afirmou.

tornou a queridinha das dietas, fazendo parte do cardápio de pessoas que queriam perder peso.

METABOLISMO

> **UM DOS MOTIVOS** que levaram o gengibre a entrar na lista do que se



ROBERTA LARICA alerta que gengibre em excesso prejudica o estômago

JUSSARA MARTINS - 27/06/2012

ANÁLISE

Antônio Marcus Machado,
economista e professor
universitário



Preço competitivo e padrão de qualidade

“Durante muito tempo predominou o paradigma de que o produtor rural brasileiro é desorganizado, cheio de improvisos e pouco dedicado.

Aliás, o nosso próprio folclore lança tons de ironia em relação ao homem do campo, como o Jeca Tatu, por exemplo.

O gengibre é um belo exemplo que vem descaracterizar essa imagem, pois agrega condições de produção que exigem muita disciplina, método constante, padrões de qualidade convertidos em normas e procedimentos indispensáveis ao mercado global.

A China, por exemplo, grande produtora que pratica preços mais baixos, não reúne essas qualidades.

Um dos principais méritos dessa nossa agricultura é que exporta para mercados exigentes e seletivos, como a Europa, o Canadá e os Estados Unidos, com preços competitivos e padrão de qualidade elevada.

Vale destacar que não se trata de muita sorte de nossos agricultores, mas sim de décadas de esforços, estudos técnicos e muito trabalho.”

SAIBA MAIS**CONSUMO**

> **A PARTIR** do ano de 2012, alguns nutricionistas e médicos passaram a sugerir o consumo do gengibre como um alimento aliado ao emagrecimento.

> **APÓS** ganhar esse destaque, a raiz se

deve consumir para emagrecer foi o fato de ser considerado um alimento termogênico, ou seja, capaz de ajudar a acelerar o metabolismo.

COMPROVAÇÃO

> **AINDA** não há, contudo, comprova-

ção científica sobre o poder emagrecedor do gengibre, embora seja um alimento de grande importância, rico em fibras e vitaminas do complexo B.

Fonte: Especialistas entrevistados.