



FOTOS: VINÍCIUS RANGEL

AS IRMÃS
Janelci,
Neemias, Ebida
e Ilzenia Almeida
têm lavouras
da fruta

Mulheres da acerola de Piúma

Quatro irmãs da cidade do Sul do Estado são responsáveis por plantar e embalar a fruta, que faz sucesso no País e no exterior

Vinícius Rangel
PIÚMA

Quatro irmãs de Piúma são as responsáveis por comandar e realizar a mão de obra do plantio ao embalamento de uma fruta tropical do município. As mulheres da acerola do Sul do Estado são responsáveis pelo fruto que faz sucesso no Rio de Janeiro, em Minas Gerais e até na China.

A pequena fruta trouxe uma grande transformação para as irmãs Janelci Almeida, 43 anos, Ebida Almeida, 30, Ilzenia Almeida, 40, e Neemias Almeida, 39, que atuam juntas em uma cooperativa.

Nos últimos oito anos, a diversificação do trabalho, que foi iniciado com a criação de polpas e passou

para a produção de frutas in natura — de maior valor agregado —, modificou a vida delas para melhor.

As irmãs integram a Cooperativa de Valorização, Incentivo e Desenvolvimento Agropecuário Sustentável (Coopervidas), que hoje é a maior produtora de acerola do Estado, com mais de 140 cooperados, segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

A área de produção é de 70 hectares de terra — do tamanho de 70 campos de futebol — e com mais de 40 mil pés da fruta, resultando na colheita de 300 toneladas por ano.

Conhecidas em toda a cidade, as irmãs passaram a se dedicar à produção da acerola em 2006, após o pai delas vender terras, e uma por-

“Quando entramos na cooperativa, ganhamos mais qualidade de vida. Somos felizes”

Janelci Almeida, agricultora

ção ficar com a mãe. O plantio foi crescendo e a profissionalização da venda veio em 2008.

“Quando entramos na cooperativa, ganhamos mais qualidade de vida. Passávamos sufoco trabalhando no comércio e empregos temporários, mas aqui conseguimos complementar esse nosso salário. Temos lavouras em casa, onde colhemos, e aqui (na cooperativa) a gente lava, cuida do produto e embala para a venda. Somos felizes trabalhando aqui, não me vejo em outro lugar”, disse Janelci.

Segundo o agente do Incaper de Piúma, Vanderli Miranda, o plantio da acerola começou com 3.500 mudas plantadas com material genético vindo de Petrolina (PE), do tipo sertaneja. Atualmente está sendo implantada a variedade jaburu nas lavouras.

Além da acerolas das mulheres de Piúma, a cooperativa conta com frutas que vêm ainda de mais oito cidades, como Guarapari, Alfredo Chaves e Marataízes. As frutas passam por processo rigoroso para serem embaladas e vendidas no País e no exterior.

Projeto transforma a vida de agricultores

As frutas plantadas e colhidas em Piúma ficaram mais fáceis de serem comercializadas depois da criação do Projeto Frutos da Agricultura Familiar (Frutificar). Ele foi feito pela cooperativa Coopervidas, de Piúma, e reúne 42 jovens agricultores, com o intuito de aumentar a renda familiar e trazer sustentabilidade à cooperativa.

Segundo o presidente da cooperativa, Ady Burini, o projeto é essencial para quem trabalha com a agricultura familiar. “Um dos nossos objetivos com este projeto é fixar o jovem no núcleo familiar e no campo, além de fortalecer o sentido do cooperativismo”, explica.

O projeto tem apoio da Prefeitura de Piúma, Petrobras, Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), Incaper, Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e da Câmara de Dirigentes Lojistas.



ACEROLA: nos próximos 45 dias, 10 toneladas da frutinha cítrica serão enviadas à China, conforme acordo assinado por cooperativa com a nação asiática

Fruta vai parar até na China

O comércio da acerola in natura de Piúma está em expansão. Se antes a Coopervidas só vendia a polpa dela, agora vende a própria fruta para os estados de Minas Gerais e do Rio de Janeiro. E também fechou um “negócio da China”: nos próximos 45 dias, 10 toneladas da frutinha cítrica serão enviadas à nação asiática.

A ida do produto piუმense à China se deu a partir do momento em que uma empresa de exportação do Estado procurou a cooperativa para verificar a qualidade do fruto. Os empresários se encanta-

ram com a excelência dela, e encomendaram uma carga para ser comercializada no país mais populoso do mundo, que tem mais de 1,3 bilhão de habitantes.

O fato surpreendeu o diretor financeiro da Coopervidas, Cassio Garcia Anholeti.

“Quando fechamos o acordo, ficamos muito felizes. Saber que uma fruta nossa vai parar fora do País! Estamos com a visão de expansão a cada dia e já temos novas empresas interessadas na fruta, inclusive uma dos Estados Unidos”, revelou Anholeti.

Nova espécie promete revolucionar o negócio

Testada desde 2003 pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), na Serra da Ibiapaba, Ceará, a nova espécie de acerola, a jaburu, entrou no mercado em 2012 e está se difundindo pelo País nos últimos meses.

Segundo o agente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) Vanderli Miranda, a muda da espécie já começou a ser plantada nas lavouras de Piúma.

Informações do pesquisador em melhoramento da fruta da Embrapa, Francisco Vidal, apontam que a jaburu é mais precoce, ou seja, começa a produzir mais rapidamente

e em maior quantidade — aumentando o índice de lucros —, além de ter menor incidência de pragas e doenças e facilitar a colheita.

Com isso, se comparada à acerola sertaneja, que domina as lavouras do Estado, a nova espécie promete o dobro da produção atual.

Piúma conta com condições de solo e clima que são excelentes para o cultivo da fruta, segundo Vanderli. Além disso, ele frisou que esse fruto se dá bem na agricultura familiar do Estado por ser resistente, exigir pouca atenção ou cuidados especiais, sendo possível ser cultivado em pequenas áreas e ainda sem o uso de agrotóxicos.

O CAMINHO DA ACEROLA



1 PREPARO

A acerola colhida chega em caminhões de nove municípios do Estado e são colocadas em caixas. A fruta é colocada em uma máquina para ser lavada. Os cabinhos de cada fruta são retirados manualmente. O processo é repetido várias vezes.



2 REFRIGERAÇÃO

A fruta é congelada em -22 graus em caixas dentro de uma câmara. Depois, as frutas que estão verdes ou com cor verde são retiradas e separadas em outras caixas, para serem levadas para a produção da polpa, em outra fábrica.



3 EMBALAMENTO

As frutas mais coradas são colocadas em uma máquina, que fará a triagem em uma peneira. Essa peneira vai indicar quais as acerolas que têm o tamanho ideal para venda. São embaladas em sacos de 1 kg, refrigeradas e depois, distribuídas.