

REPORTAGEM ESPECIAL

FRANCISCO LIMA/DIVULGAÇÃO/JC



Amora Preta Ticuna pode produzir até 20 toneladas por hectare, além de ser bastante rústica e necessitar de pouco tratamento fitossanitário

Cultivo com tecnologia, pesquisa e novas variedades

Cada vez mais pesquisas trazem novas ferramentas e caminhos para expandir e tecnificar pequenos cultivos

Gabriel Eduardo Bortulini,
especial para o JC
economia@jornaldocomercio.com.br

Recentemente, uma nova tendência tecnológica começa a impactar o morango: a utilização de sistemas com recirculação da solução nutritiva. Nesses sistemas, a água é reutilizada várias vezes e pode resultar numa economia de cerca de 70% de água e nutrientes, além de gerar menor impacto ambiental.

“Essa talvez seja a tendência para os próximos anos no morango. É uma coisa nova, mas está sendo pesquisada há mais de dez anos pela Embrapa e pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). A gente está com as primeiras unidades no campo, com

bons resultados”, assegura o extensionista da Emater, Luciano Ilha.

No cultivo da amora, Ilha destaca o contínuo lançamento de variedades, desenvolvidas pela Embrapa. Conforme a pesquisadora e chefe-adjunta de Transferência de Tecnologia da Embrapa Uva e Vinho, Andrea de Rossi, a empresa tem programas de melhoramento de morango, amora e mirtilo. “Principalmente de amora. E a gente tem desenvolvido cultivares como a BRS Karajá, BRS Terena, BRS Ticuna, que foram as últimas lançadas no caso das amoras”, exemplifica.

Alguns desses cultivares demonstram bom potencial para a indústria. Amora-preta BRS Ticuna, por exemplo, pode produzir até 20 toneladas por hectare, além de ser bastante rústica e necessitar de pouco tratamento fitossanitário, sendo indicada, inclusive, para o cultivo orgânico. Segundo a Embrapa, essas características a tornam uma opção mais rentável para os produtores

que comercializam com a indústria, principalmente para sucos e geleias.

Por sua vez, a variedade BRS Karajá é um cultivar sem espinhos, o que facilita o manejo. Já a BRS Terena tem sabor mais doce, adequado ao paladar dos consumidores brasileiros, ideal para o produto in natura.

Boa parte da produção de amora vai para a indústria de polpa e congelados, assim como a de framboesa. Essa, no entanto, é a mais crítica das pequenas frutas, segundo o extensionista Luciano Ilha. A justificativa são as poucas variedades nacionais e a falta de pesquisas, além da dificuldade de acesso a variedades mais modernas, de acesso protegido. Isso explica, em parte, a pequena produção de framboesa no Rio Grande do Sul: são apenas 34 hectares, principalmente no eixo Vacaria-Caxias do Sul. O destino costuma ser as indústrias de congelados.

“Às vezes, o produtor opta entre amora e framboesa. Framboe-

sa é muito mais difícil, mas vale muito mais. Então alguns acham que é mais interessante, às vezes tem uma empresa que estimula a produção regional”, esclarece.

Por último, o mirtilo tem necessidades mais complexas. Precisa de um frio intenso, por isso está também mais restrito às regiões de maior altitude, embora haja um pequeno polo na região de Pelotas, bastante influenciado pela Embrapa e pelas indústrias de doce.

Por ser uma fruta mais resistente, ela tende a ter melhor conservação, o que a torna uma boa opção para o mercado in natura. Entretanto, é uma cultura muito sensível à falta de água. Por isso, geralmente é irrigada. Além disso, exige, obrigatoriamente, um solo ácido.

“Então não é qualquer lugar. A área que já foi cultivada, que foi calcareada, não se adapta, porque a fruta é originária de um ambiente bem ácido e ela precisa disso”, destaca Ilha.

No início, o mirtilo surgiu como

uma alternativa de exportação ao hemisfério norte, mas o produto acabou atendendo majoritariamente o mercado interno. Atualmente, no entanto, o Peru tornou-se um grande exportador da fruta, o que tem gerado competição com o mirtilo gaúcho.

“Eu vou na fruteira aqui da esquina e hoje eu tenho mirtilos do Peru a um preço bom, de alta qualidade. Então isso joga os preços para baixo. Por isso que as áreas também não têm aumentado”, frisa.

Hoje, o mirtilo soma 88 hectares no Estado e 90 produtores. Por último, a proteção de variedades também encarece o processo.

“É uma muda cara, difícil de fazer, geralmente é comprada. A gente até tem acesso a materiais melhorados, protegidos. Porque não é qualquer viveiro que consegue fazer essa muda. Então eu tenho que comprar uma muda cara, investir em sistemas de irrigação e tenho toda essa logística de comércio que não é tão garantida”, assinala.