

Morango segue como a cultura principal

Dentre as pequenas frutas, o morango é, tradicionalmente, a mais produzida e procurada pelos consumidores. “Se a gente for falar dessas quatro espécies, o morango é uma cultura toda especial, de longe a mais importante. Tem uma enorme importância social, uma área muito mais expressiva. Estamos estimando uma área no Estado de 626 hectares, com 2.640 unidades produtivas envolvidas, ou seja, no mínimo 2.640 produtores”, aponta Luciano Ilha, agrônomo e extensionista rural da Emater/RS-Ascar de Nova Petrópolis.

Conforme Ilha, apesar do alto investimento exigido, o morango também apresenta alta possibilidade de retorno econômico, mesmo em pequenas áreas. O extensionista avalia que, nos últimos quinze anos, houve uma transformação importante na cultura, com a migração do cultivo no solo para o cultivo em substrato.

“Mudou todo o panorama da cultura, que praticamente resolveu os problemas de doenças radiculares. Foi um renascimento da cultura em várias regiões, como o Vale do Caí, foi o renascimento para muitos produtores que tinham abandonado”, comenta Ilha.

Atualmente, cerca de 80% da produção de morango é feita em cultivo elevado, em substrato. Além disso, praticamente toda área é coberta, seja em estufas de semi-hidroponia, seja em túneis baixos. E quase toda a fruta produzida é pensada para o mercado in natura.

“A fruta que vai para a indústria geralmente é a sobra. A gente não tem praticamente produtores que plantam morango exclusivamente para a indústria. A ideia é vender caro para a mesa, e o que sobra em momentos de superprodução acaba sendo destinado à indústria para amenizar os custos”, Ilha explica.

A importância do morango entre as pequenas frutas é percebida na lista de comercialização na Ceasa/RS: em 2024, foram 2.119

toneladas. Isso é mais do que frutas como a ameixa e o caqui, o que rendeu a 15ª colocação no ranking das frutas mais comercializadas naquele ano.

Hoje, a cultura está espalhada em praticamente todo o Estado, embora existam três principais polos produtores atualmente: o Vale do Caí, na região de Feliz e Bom Princípio, um dos mais tradicionais; o polo de Pelotas, tanto para o consumo in natura quanto para a indústria; e o polo da Serra. Este é o mais recente, mas talvez o mais expressivo na atualidade, de acordo com Ilha.

“A partir do ano 2000, eles perceberam que a região serrana, no verão, tinha condições favoráveis de competir e até de fornecer morango para o Brasil todo”, afirma.

A cultura do morango vive, atualmente, dois panoramas: produtores e empresas de grande porte abastecem a Ceasa e as redes de supermercados, além de enviar frutas para outros estados e até para o exterior. Enquanto isso, os pequenos produtores têm o foco no comércio local, no próprio município ou nos arredores.

“Geralmente, esses produtores conseguem sucesso porque têm uma fruta diferenciada, colhida mais madura, em circuitos curtos de comercialização. Isso é uma baita oportunidade de renda, apesar de todos os desafios técnicos, uma cultura complicada em termos sanitários e de manejo. Eles conseguem fidelizar clientes, especialmente quando vendem direto ao consumidor”, destaca.

Em São Francisco de Paula, por exemplo, o agrônomo e produtor Gianfranco Perazzolo começou a cultivar morango como opção à sua produção de maçã.

“A maçã me dá uma só uma entrada por ano, agora em fevereiro e março. Então eu tenho uma receita de dois meses e um gasto de doze. E o morango é praticamente o ano todo, dá para produzir oito, nove meses, com entradas quase semanais de valores. Então a minha ideia foi, primeiro, a oportu-



Vale do Caí, polo de Pelotas e polo da Serra concentram o maior volume de plantio de morangos

nidade e, depois, tentar melhorar o fluxo de caixa com relação à maçã”, conta.

Embora a aposta de Perazzolo no morango seja recente — o início se deu só em julho de 2025 —, a história com o fruto é bem mais antiga. Um velho amigo da família produzia morangos em Farroupilha. Por volta do ano 2000, ele decidiu arrendar a propriedade de Perazzolo em São Francisco de Paula, por conta das melhores condições climáticas da região. Com mais frio, as mudas se desenvolviam de uma maneira mais adequada.

“Depois ele saiu de lá, deixou um parceiro dele, que ainda hoje está lá produzindo morango e mudas de morango. E desde julho do ano passado, essa pessoa queria expandir a produção, fazer em estufas maiores, túneis de produção de morangos. Com isso, eu entrei

na parceria”, explica.

Os dois produtores têm hoje doze estufas, das quais cinco estão a cargo de Perazzolo. Nelas, cada uma das dezesseis mil mudas produz cerca de 1 quilo de morangos por safra. Para isso, as plantas estão distribuídas em filas simples, para facilitar o manejo — embora as filas duplas proporcionem uma maior produtividade: “a gente acabou optando pela fila simples para tentar melhorar a qualidade do morango e da mão de obra”, Perazzolo esclarece.

A colheita inicia por volta de setembro e se estende até as primeiras geadas fortes, entre maio e junho. Durante os meses mais críticos do inverno, a safra estaciona. E o produto colhido já tem destino: atravessadores compram e levam para o mercado no máximo dois dias após a colheita.

“A gente colhe normalmente

de manhã. Durante a tarde, a gente embala o morango nas caixinhas de 250 g. Depois ele vai para a câmara fria, fica em refrigeração e aguenta um, dois dias. Aí o pessoal passa para recolher e leva para o mercado”, descreve.

Nos poucos meses como produtor de morangos, Perazzolo já percebeu que a fruta precisa ganhar escala.

“Montamos toda uma estrutura de irrigação, de tudo, que suporta muito mais área de produção. A gente pretende dobrar a área, passar de doze para vinte e quatro estufas, ficando doze para cada um. Com isso, chegar a 45 mil mudas, ganhando um pouco mais de escala”, conclui.

Pequenas frutas no RS

FONTES LEVANTAMENTO FRUTÍCOLA 2025 E EMATER/RS-ASCAR

Cultura	Área (hectares)	Unidades produtivas	Produção (em toneladas)
Morango	626	2.640	27,01 mil
Amora-preta	289	421	3,29 mil
Mirtilo	88	90	303
Framboesa	34	101	235