

OSP (Agricultura)
20/8/97 cont.

REPORTAGEM DE CAPA

Espírito Santo planta palmito irrigado

Fotos de José Maria Tomazela/AE

A espécie pupunha ocupa 420 hectares no município de São Mateus, norte do Estado

JOSÉ MARIA TOMAZELA

Apreciadores do palmito, iguaria retirada da copa de algumas palmeiras, já podem degustar o produto sem risco para a saúde e a salvo da censura dos ecologistas. Uma empresa do Espírito Santo está produzindo palmito de boa qualidade e sabor sem sacrificar uma única árvore, nem mesmo a palmeira-mãe. A empresa Coimex Agrícola desenvolveu técnicas para o cultivo da palmeira pupunha em campo aberto, fora das matas. Com isso, deu um passo importante para salvar da extinção a juçara e o açaí, espécies que hoje fornecem 99% do palmito consumido no País, cuja extração implica a morte da palmeira e danos para as florestas nas quais vicejam.

Lavoura irrigada - As culturas de pupunha já recobrem 420 hectares irrigados da Fazenda Cachoeira do Cravo, no município de São Mateus, norte do Estado. Destes, 30 hectares estão consorciados com a pimenta-do-reino. São 2,1 milhões de palmeiras nos vários estágios de plantio, dos quais 25% em produção. A grande vantagem dessas palmeiras é que elas soltam brotações, chamadas perflhos, que possibilitam um corte a cada ano. Assim, num período de dez anos, enquanto a juçara produz um palmito de 400 gramas, a pupunha produz dez, ou 4 quilos. Ou seja, uma só palmeira de pupunha tem a produção de dez palmeiras juçaras.

Outra vantagem é que a pupunha atinge o primeiro ponto de corte em três anos, enquanto a juçara leva de sete a dez anos. O açaí também produz rebrotas, mas somente se for cortado de forma correta, o que dificilmente ocorre em sua extração na mata. Mas as palmeiras cultivadas na Fazenda Cachoeira do Cravo têm uma característica que as distingue da pupunha nativa e dos cultivares de outros países, como a Costa Rica: não têm espinhos. Na natureza e nas áreas cultivadas da América Central, a pupunha é uma palmeira forrada de espinhos no tronco e nas folhas. "Graças a um trabalho de melhoramento



O agrônomo Adilson Pereira, produtor de mudas para a Fazenda Cachoeira do Cravo: pesquisa na Amazônia para encontrar variedades que não tivessem espinhos

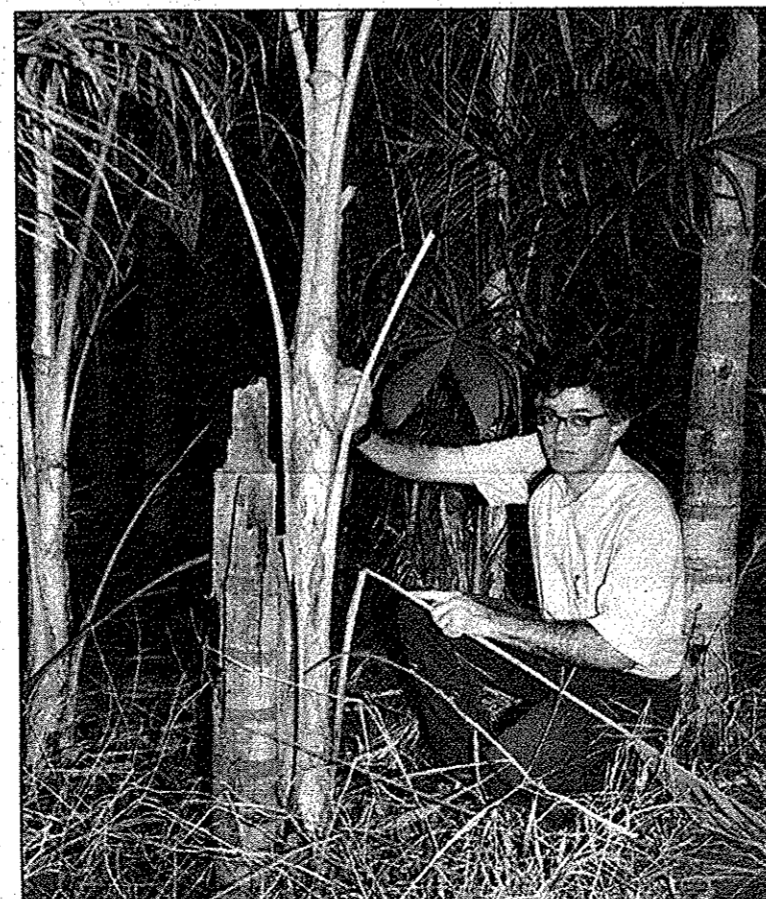
genético, conseguimos eliminar os espinhos, facilitando muito o manejo da planta", conta o diretor-presidente da empresa, Otacílio Coser Filho.

Primeiro corte - Desde o primeiro corte, em outubro de 94, até agora, a Fazenda Cachoeira do Cravo produziu 130 toneladas de palmito, que substituíram o abate de pelo menos 420 mil palmeiras juçara na Mata Atlântica, com idade média de dez anos. "Certamente conseguimos com que fossem poupadas tam-

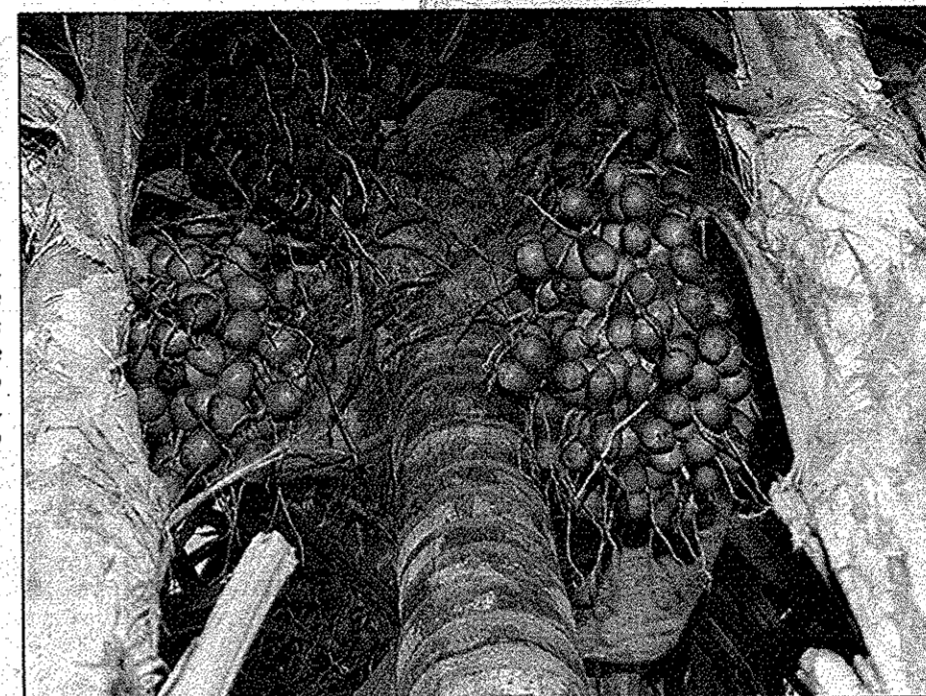
bém milhares de palmeiras açaí na Floresta Amazônica", diz. Ele acredita que o cultivo da pupunha para produzir o palmito "ecologicamente correto" pode salvar da extinção essas duas palmeiras nativas. "É solução também para o problema social e econômico dos que sobrevivem do corte ilegal do palmito

nas matas", afirma. "Só em nossa fazenda foram criados 191 empregos fixos e diretos."

Tecnologia de exportação - A Coimex investiu 4,5 milhões para formar as áreas de cultivo e construir a unidade de processamento do palmito da pupunha, que está no mercado com a marca Ecopalm. Tudo é feito na fazenda. A fábrica tem tecnologia para exportar seu produto. A capacidade instalada é de 11 mil caixas por mês, o que equivale a 50 toneladas mensais de palmito. "O processo de industrialização dá ao consumidor a garantia de um palmito 100% saudável", explica o diretor-técnico da empresa, Francisco Vervloet. Ele comenta que 90% do palmito colocado à venda no País tem procedência clandestina, colocando em risco a saúde do consumidor. "É sabido que grande parte do palmito é processada de forma extremamente precária, no interior da própria mata", explica. "Isso aumenta o risco de doenças, como o botulismo."



Planta prolífica: a pupunheira não precisa ser cortada para colher o palmito. Da planta-mãe originam-se várias outras, os chamados perflhos. Estes, sim, serão colhidos



Sementes: os frutos ainda são bastante apreciados pelos índios, que consideram o palmito um subproduto

Índios melhoraram a espécie

Tribos da Amazônia se interessam pela pupunha principalmente por causa dos frutos

As tribos indígenas da Amazônia foram responsáveis pelo trabalho inicial de melhoramento genético que resultou em palmeiras pupunha sem espinhos. Segundo Vervloet, os índios se interessaram pela planta por causa dos frutos, cuja polpa é saborosa e rica em vitaminas. "O palmito ainda é considerado um subproduto pelos índios", contou. Como os espinhos eram sério obstáculo à tarefa de apanhar os cachos de coqueiros, os índios passaram a escolher árvores menos espinhosas e a plantar suas sementes. "Assim, naturalmente, eles fizeram um trabalho de seleção genética", diz.



Fábrica: cultivo garante abastecimento constante e uniformidade

Sem espinho - Como resultado, em alguns pontos da selva amazônica surgiram pequenos matozinhos de pupunha sem espinho. "Nosso maior trabalho foi localizar esses locais e fazer a coleta das sementes", diz. O agrônomo Adilson Pereira, então funcionário da Coimex, passou alguns meses entre os nativos da Amazônia colombiana adquirindo as sementes. "Fiz sucesso por lá, porque até então, para eles, somente a polpa tinha valor", conta. "A semente era jogada fora." Pereira voltou do país vizinho com meia tonelada de sementes, o suficiente para realizar plantios e continuar o trabalho de seleção

genética. Esse trabalho durou mais de cinco anos.

Hoje, o ex-funcionário é produtor autônomo e mantém um viveiro com produção de até 1 milhão de mudas por ano. Pereira é o principal fornecedor da Coimex, embora a empresa mantenha uma área de 16 hectares de matrizes para produção própria.

Cada muda sai por R\$ 0,35 para a empresa. As sementes são plantadas em saquinhos e germinam em 75 dias, com irrigação a cada dois dias. Em oito meses, com 25 centímetros, estão prontas para ser plantadas no campo. O plantio é feito em sulcos adubados, com

espaçamento de 1 metro entre as plantas e 2 entre as fileiras. "Estamos adensando mais os novos plantios, plantando fileiras duplas a cada dois metros", diz Vervloet.

As plantas são irrigadas por aspersão de seis em seis dias. A irrigação média anual é de 1,2 mil milímetros por ano. A principal adubação é com a matéria orgânica resultante das cascas dos palmitos. A planta atinge o ponto de corte dois anos após o plantio. É quando aparecem os primeiros anéis do tronco, junto ao solo. O tronco da palmeira atinge cerca de 1,2 metro entre o chão e o "pescoço", ponto de onde surgem as folhas. O diâmetro é de cerca de 15 centímetros e o rendimento médio será de 390 gramas de palmito. A produção anual chega a 1,5 mil quilos por hectare.

ADUBAÇÃO ORGÂNICA É A PRINCIPAL

Produto vai receber certificado ecológico

Palmito não é tirado da floresta e fábrica segue rígidos padrões de higiene

O corte das palmeiras é salteado para não deixar o solo sem sombra. As folhas e os restos do tronco ficam no local para proteger a terra. Logo após o corte, os palmitos in natura são levados em carretas tracionadas por tratores para a fábrica. Ali, o setor de recepção faz a retirada da casca, seguindo-se o corte e a seleção em quatro partes. O palmito cilíndrico, tradicional, é responsável por 25% da produção. Outros 30% vêm da base do palmito, cortada em rodela. A capa macia, que se desmancha durante o processamento, é picada e é responsável por outros 30%. Os 15% restantes são a parte da base cortada em cilindros menores. O produto é lavado durante todo o processo e vai para os vidros padronizados e esterilizados.

Após a pesagem, é feita a adição da salmoura leve, a exaustão e o fechamento das embalagens e a esterilização em vapor quentíssimo, seguida do resfriamento. O palmito permanece maturando nos vidros por um período de 15 dias. Só depois as embalagens são lacradas e rotuladas. Todo o processo é acompanhado por análises feitas em um laboratório instalado na unidade. A capacidade

de produção mensal é de 11 mil caixas com 15 potes de 300 gramas cada uma. Até julho, a fábrica da Coimex produzia 3 mil caixas por mês.

Produto diferenciado - Segundo Vervloet, os investimentos da empresa foram dirigidos para a obtenção de um produto diferenciado do que está no mercado. "Na tampa e nos rótulos informamos que se trata de palmito cultivado, com baixos teores de ácido e sal." Os dizeres, em três idiomas (português, francês e inglês), informam a composição nutricional do palmito e sua condição de produto ecológico, com plantio renovável. Cada embalagem é acompanhada de livretinho com receitas.

EMBALAGEM ACOMPANHA LIVRO DE RECEITA

O pote foi especialmente desenvolvido com boca larga para facilitar o uso e seu reaproveitamento pela dona de casa. "Nosso palmito receberá o certificado de produto ecológico passado pela S.O.S. Mata Atlântica", informa. Atualmente a produção é comercializada nos Estados de São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Rio de Janeiro, Bahia, Alagoas, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Paraíba e Distrito Federal, além do Espírito Santo. A meta da Coimex é exportar, nos próximos anos, para o Mercosul, Mercado Comum Europeu, Estados Unidos, Japão e Oriente Médio. "Os contatos estão avançados e dependemos apenas do aumento da produção", diz.

(Continua na página 14)



Irrigação: água e adubação garantem um corte por ano