

RIBEIRÃO PRETO E FRANCA

ESTAÇÃO AGRO

Comunidade rural em Franca, SP, investe em maracujá exótico que chega a ter quilo vendido a R\$ 169

Conhecida como pérola do cerrado, variedade se adaptou à região e tem ajudado pequenos produtores a diversificar a abrir novos mercados. Sabor já foi testado até na produção de cerveja.

Por Igor Savenhagen, G1 Ribeirão Preto e Franca

03/12/2018 07h01 · Atualizado há um dia



O agricultor Lázaro Galhardo Garcia cultiva maracujá silvestre no Paiolzinho, em Franca, SP — Foto: Arquivo pessoal/Divulgação

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Há 15 anos, o agricultor Lázaro Galhardo Garcia tem um pequeno sítio, de cinco hectares, na comunidade rural do Paiolzinho, entre Franca (SP) e o município mineiro de Claraval. Até dois anos atrás, a única fonte de renda eram a venda de leite e a produção de queijos. Pouco, porque o espaço não comporta muitos animais.

A situação começou a mudar quando ele descobriu uma variedade de maracujá que estava sendo divulgada na região onde mora pela Embrapa Cerrados, braço da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária com sede em Brasília (DF). Decidiu apostar. Plantou, inicialmente, 100 mudas e, aos poucos, vem ampliando o cultivo. Já tem 250. Com perspectiva de crescimento, comemora: a participação do maracujá no orçamento da família já é maior que a do leite.

Em grandes centros, o quilo chega a valer R\$ 169. Chamada de pérola do cerrado e conhecida como maracujá silvestre, a variedade é resultado de um programa de melhoramento da Embrapa. Lançada em 2013, foi pensada para o cultivo em regiões próximas a Brasília, mas se adaptou bem a Franca e região.

Além das 100 mudas plantadas por Lázaro, outros pequenos produtores dividiram mais 400, todas distribuídas pela empresa durante um evento de divulgação das propriedades da fruta, realizado em 2016. O objetivo era criar um canal de exportação para o novo maracujá.

Hoje, o Paiolzinho e outros bairros rurais de Franca têm, juntos, pouco mais de mil pés do pérola. Ainda insuficientes para uma produção em escala para o mercado externo, mas o bastante para deixar os produtores animados. Só no Paiolzinho, onde moram 50 famílias, das quais 30 de pequenos agricultores, sete já produzem o maracujá para venda. Outros, por enquanto, cultivam apenas para consumo próprio, mas já de olho nas possibilidades oferecidas pelo mercado.



Variedade é conhecida como maracujá silvestre e o quilo chega a ser vendido a R\$ 169 — Foto: Embrapa/Divulgação

Associação

É o caso de Nirceu Pereira Lima. No sítio de 21 hectares, ele mantém, além de alguns pés da fruta, que usa como experimento, um plantio também pequeno de macadâmia, um tipo de castanha. Agrônomo, acompanha de perto os estudos da Embrapa e busca encontrar alternativas para a expansão do plantio do maracujá. Não só o dele, mas de toda a comunidade.

Ele é vice-presidente da Associação dos Produtores Rurais do Paiolzinho, que foi criada para fortalecer a produção familiar. Entre as estratégias, está a busca de parcerias com outras instituições agrícolas, visando abrir mercados regionais antes de pensar em exportação.

Uma das características que jogam a favor dos produtores é a rusticidade. Menor em comparação com o maracujá amarelo ou azedo, o mais conhecido e cultivado no Brasil, o pérola do cerrado produz bem em diferentes condições, durante oito meses do ano, e se adapta fácil a sistemas orgânicos, como é o caso do Paiolzinho, onde os agricultores não usam nenhum tipo de defensivo químico. A produção ainda não é certificada, mas os esforços são para que isso aconteça em breve.



No Mercado de São Paulo, maracujá silvestre é vendido como fruta exótica e chega a R\$ 169 o quilo — Foto: José Luís Moreira Fagioni/Divulgação

Por enquanto, toda a produção é comprada por um distribuidor de São Paulo. A associação manda para lá cerca de 100 quilos por semana. Como é pouco conhecido dos consumidores, o maracujá silvestre tem sido comercializado como uma iguaria exótica.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

No Mercado Municipal da capital, o preço do quilo varia entre R\$ 89 a R\$ 169. Em Franca, na inauguração do Mercadão local, no dia 28 de novembro, por ocasião do aniversário da cidade, duas bancas ofereciam a fruta. Em uma delas, o quilo saía a R\$ 105. Em outra, a R\$ 120.

Diante desse cenário, o fortalecimento das ações por meio da associação tem como objetivo, também, melhorar a renda dos agricultores do Paiolzinho, que recebem, em média, R\$ 10 pelo quilo do maracujá.

Regional

A luta para tornar o maracujá conhecido regionalmente envolve a presença semanal de produtores em feiras livres de Franca e a venda direta ao consumidor, já que, sem intermediários, o preço final sai bem mais em conta.

“A união permite, ainda, dividir despesas. Como somos produtores pequenos, sem condições de investir individualmente em tecnologia, a associação tem, à disposição, um trator e outros equipamentos que podem ser usados em esquema de revezamento”, explica Lima.

Tanto a divulgação do produto quanto a notícia de que o pérola do cerrado tem ajudado a gerar renda nas pequenas propriedades vêm se espalhando rapidamente por Franca. Aos poucos, a variedade se dissemina para sítios fora do Paiolzinho, como no assentamento da Fazenda Boa Sorte e nas comunidades do Buritizinho e do Bom Jardim.



Cultivo de maracujá no sítio do agricultor Lázaro Galhardo Garcia, em Franca, SP — Foto: Lázaro Galhardo Garcia/Arquivo pessoal

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Um dos agricultores do Bom Jardim é José Luís Moreira Fagioni, que também é agrônomo. Ele calcula ter de 100 a 120 pés do maracujá, numa propriedade em que também planta cafés. Afirmo que, apesar dos bons resultados, é preciso ficar atento a possíveis dificuldades. Como o cultivo é sem defensivos químicos, fica mais suscetível a pragas, como a mosca-das-frutas e a broca da laranja, que também ataca o maracujá.

Cerveja

A repercussão da entrada do pérola do cerrado nas comunidades rurais de Franca tem despertado, também, o interesse de outros setores, como o de cervejas artesanais. Há um ano, quando começaram a aparecer as primeiras frutas, o filho de Lázaro, Rodrigo Fagionato Garcia, mostrou o novo maracujá a um amigo dono de cervejaria.

O resultado foi uma produção experimental de 120 litros de uma fruit beer. A bebida foi apresentada, há um ano, durante um evento de food trucks e cervejarias artesanais em um shopping de Franca, onde toda a produção foi vendida. Aceitação que, para Rodrigo, pode ajudar na abertura do mercado regional da variedade.

“Em comparação com outras frutas, fazer cerveja de maracujá é um pouco mais trabalhoso porque não é tão fácil fazer a separação da polpa da semente. Mas a cerveja fica muito saborosa e acentua bem o sabor do maracujá. Por isso, existe uma pretensão de fazer novas experiências com ele.”