



Comida continuará cara

Os consumidores devem preparar o bolso. Quem estava contando com um alívio dos preços dos alimentos vai se frustrar. Depois de uma pequena tregua em março, os produtos agrícolas que têm cotação internacional — as commodities — voltaram a subir com força. Carnes, soja, milho, trigo, tudo está mais caro. E isso baterá na mesa de todos, diz Eduardo Velho, economista-chefe da JF Trust Gestora de Recursos. Nos últimos 12 meses, as commodities agrícolas acumularam alta de 55,4%.

Segundo Velho, para compensar a alta dos preços dessas mercadorias e amenizar a vida da população, sobretudo a mais pobre, o dólar teria que estar bem mais barato, próximo de R\$ 5 e não acima de R\$ 5,30, como agora. Quando as cotações da moeda norte-americana estão mais baixas, pode-se importar alimentos por valores menores. Ao mesmo tempo, os produtores reduzem as exportações, ampliando a oferta por aqui.

Infelizmente, não é o que vemos. E o quadro atual não mudará tão cedo, pois o preço do dólar continuará acima do desejável, assim como a valorização das commodities agrícolas. A carestia da divisa dos EUA tem a ver com as incertezas políticas e econômicas no Brasil, pois a moeda é vista com um porto seguro pelos investidores. Já a China está comprando todo alimento que pode para suprir seus mais de 1,4 bilhão de habitantes.

DF dos cervejeiros

► Apesar da pandemia do novo coronavírus, o Distrito Federal passou de oito para 11 cervejarias em 2020 e desbancou Santa Catarina, aparecendo, agora, em segundo lugar na relação de fábricas da bebida por quilômetro quadrado, com uma empresa habilitada a cada 525 km², atrás apenas do Rio de Janeiro, com uma cervejaria a cada 433 km². Os dados constam no Anuário da Cerveja 2020, que será divulgado nesta sexta-feira pelo Ministério da Agricultura. No Brasil, foram abertas, no ano passado, 204 fábricas da bebida, um aumento de 14,4% ante 2019. Com isso, o total de cervejarias autorizadas a funcionar pelo ministério chegou a 1.383, e o número de registros de produtores que fornecem matérias-primas para a fabricação de cervejas atingiu 33.963. Pela primeira vez, todos os estados do país computaram ao menos uma cervejaria — o Acre tem, agora, a primeira fábrica da bebida.



Barbara Cabral/Esq. CB/D.A.Press

Tempo mais previsível

► O Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe) e o Centro Gestor e Operacional do Sistema de Proteção da Amazônia (Censipam), órgãos vinculados aos ministérios da Agricultura, da Ciência e Tecnologia e da Defesa, anunciam, na próxima segunda-feira, a criação do Sistema Nacional de Meteorologia (SNM).

► Objetivo: eliminar a sobreposição de atividades e racionalizar o uso de recursos humanos e financeiros para aumentar a eficiência dos resultados. “Vamos ampliar a pesquisa e a ciência e melhorar o acesso do público à informação meteorológica para tomar as melhores decisões”, diz o diretor do Inmet, Miguel Novato. Ele explica que, durante mais de duas décadas, o Brasil duplicou esforços e recursos nesses institutos para produzir o mesmo produto.

► A mudança trará grandes avanços para o agronegócio, com maior eficiência na previsão do tempo, fundamental para o produtor decidir o momento exato de plantar e de colher. O Inmet será o grande integrador da meteorologia no Brasil, o responsável pela emissão dos alertas, o que permitirá que o Inpe se concentre na pesquisa da meteorologia, produzindo ciência para aperfeiçoar os resultados. “Esta integração é uma revolução na meteorologia brasileira”, afirma Novato.

Apetite chinês

► Tripudiada a todo momento por integrantes do governo, a China se mantém firme e forte como maior mercado consumidor de alimentos produzidos no Brasil. Dados da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) mostram que, em março, o país asiático absorveu 43,3% de tudo o que foi colocado à venda pelos agricultores brasileiros, totalizando US\$ 5 bilhões. Três produtos responderam por quase 90% da pauta de exportações: soja em grão (77,3%), carne bovina in natura (6,5%) e carne suína in natura (3,0%).

Produção ameaçada

► A griaeria por causa dos altos preços das commodities agrícolas, que estimula as exportações, é geral. O presidente da Cooperativa Leiteira de Alagoas, Ademir Monteiro, avisa que os pequenos produtores do estado (39 mil) e de Pernambuco (100 mil) não encontram farelo de soja para alimentar o gado, o que pode inviabilizar seus negócios. Isso porque foram colhidas 132 milhões de toneladas de soja na última safra — um recorde.

Empregos recordes

► O campo continua dando boas notícias, sobretudo quando o assunto é emprego. A agropecuária encerrou o primeiro trimestre de 2021 com saldo positivo de 60.575 novos postos de trabalho com carteira assinada, o melhor resultado para o período desde 2007, quando foram abertas 62.245 vagas. As informações foram compiladas pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), com base no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged).

► Houve geração de empregos em quase todas as regiões do país. O Sudeste (44.477) e o Centro-Oeste (11.668) lideraram o ranking. A exceção foi o Nordeste, que fechou 7.530 postos. São Paulo comandou as contratações no período, com 36.146 vagas, ou 59,7% do total do setor, seguido por Minas Gerais, com 7.467 empregos (12,3% do total). No Nordeste, a Bahia foi o único estado com saldo positivo: 3.085 vagas (5,1% do total).

► Por atividade, as três que mais criaram empregos foram: soja (12.656), frutas de lavoura permanente, exceto laranja (10.722) e bovinos (9.782). Juntos, esses segmentos responderam por 54,7% do total das vagas.

GASTRONOMIA / O Distrito Federal ganhará uma charcutaria às margens da BR-251, onde, hoje, funciona um supermercado tocado com delícias preparadas pela família Egon Prediger, que reuniu a técnica alemã a produtos brasileiríssimos

Embutidos com grife candanga

» LIANA SABO

Charcuterie, em francês, ou salumeria, em italiano, é o ramo da indústria alimentar dedicado ao preparo e à venda de carne de porco curada. A origem pode estar em outros continentes. Mas, quando os embutidos são feitos aqui, com animais daqui, ficam brasileiríssimos e até candangos. É o caso das linguiças do Egon's, grife fundada por um agricultor que abriu um restaurante e um armazém de beira de estrada e os transformou num imenso supermercado, que não perde para nenhum similar da área urbana.

Vindo de Selbach, cidade de pouco mais de 5 mil habitantes na Região do Alto Jacuí, centro-norte do Rio Grande do Sul, o gaúcho Egon Prediger, de origem germânica, chegou ao Planalto Central, em 1980, para trabalhar na lavoura de soja de um ruralista alemão atraído pelo Projeto de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), erguido às margens da BR-251, que liga Brasília à mineira Unai. Com o agricultor, vieram a mulher, Noeli Tengaten, e os quatro filhos, Jair, Jandir, Janete e Josi.

“Começamos no comércio com um restaurante no qual a minha mãe era a cozinheira e o meu pai fazia os trabalhos de açougue e, sempre que possível, animava os clientes tocando uma sanfona”, lembra Jandir, de 46 anos. Depois de um intervalo de três anos nos quais a família se dedicou à sua própria lavoura, os Prediger voltaram à atividade comercial, instalando-se ao lado da escola às margens da rodovia, distante 55 quilômetros

Fotos: Wanderson/Divulgação



Jandir é especialista na fabricação de salames, linguiças e outras iguarias

da Rodoviária de Brasília.

Ele conta mais: “A loja tinha menos de 400m² de área, onde trabalhávamos. E morávamos nos fundos. Atendíamos, basicamente, os moradores da região e os funcionários das fazendas com artigos de primeira necessidade: carne, hortifrutti, material agropecuário e mercearia”, conta o segundo filho do clã. Hoje, o estabelecimento tem uma área de 2 mil metros quadrados, incluindo venda e produção. Dentro de 30

dias, será inaugurada a charcutaria, a cargo de Jandir, que elabora salames, linguiças frescas e defumadas, recheadas, e outras iguarias como morcilhas, além de preparar cortes de carnes especiais, como angus.

Especialidades

Do extenso portfólio, fazem parte as linguiças Blumenau, de carne suína e toucinho com notas de alho e fumaça; calabresa, de



Os cortes de carnes especiais atraem consumidores de toda a região

pernil e sobrepaleta suínos com pimenta calabresa e erva doce; portuguesa, que é defumada e cozida em fumeira com notas de pimenta preta e alho; pepperoni de filé-mignon e toucinho suínos com pimenta vermelha, alho e páprica, ideal para usar em pizza, além de Cracóvia de filé suíno em formato de mortadela com tempero típico de presunto defumado. Saem por R\$ 49, o quilo.

Em alguns embutidos, outras carnes são misturadas à de por-

co, o que resulta em sabores finíssimos, como o paio que seca por 15 dias após a defumação e em que predominam a pimenta, o alho e o aroma de fumaça. Há, ainda, a Cracóvia de frango e a de peru. Totalmente suína é a salsicha tipo Frankfurter, no mais clássico estilo alemão, ideal para cachorro-quente.

No reino dos salames, dois produtos despontam na preferência dos gourmets: o Colonial feito de carne suína, inclusive o

pernil e toucinho, segundo uma receita gaúcha que deixa maturado e maturado com notas de alho e o Malbec de pernil e sobrepaleta de porco com toque de vinho tinto argentino.

Outros destaques são o salame Di Coppa com notas de cravo, canela e pimenta-do-reino; o de javali misturado ao toucinho suíno e o de cordeiro, que também é mesclado à sobrepaleta suína, mas na boca predomina o tempero árabe zaatar com pimenta branca.

Vizinho aos girassóis

Enquanto o SIF não vem para o lançamento de uma marca própria de embutidos, os produtos são confeccionados no próprio açougue e vendidos apenas no supermercado, ao lado de pães, cucas e biscoitos coloniais, como os deliciosos amanteigados e as bolachas pintadas — idealizados pela matriarca Noeli, que, por ora, está afastada por conta da pandemia.

O que começou de forma rudimentar evoluiu para técnicas mais modernas e, atualmente, a salumeria apresenta rigor científico ao empregar colônia de fungos e bactérias importados, utilizados, principalmente, no controle da maturação dos salames. Jandir atribui à qualidade dos produtos que fabrica o fato de a clientela não ser apenas de passagem pela rodovia. “Nos fins de semana, vem muita gente aqui especialmente para buscar o produto original”, revela o mestre charcuteiro, que se prepara para receber em maio a invasão de visitantes na época da floração dos girassóis, uma atração anual.