



Ed Alves/CB/D.A Press - 13/8/20



## A seca chega à mesa dos brasileiros

A estiagem que atormenta os produtores agrícolas baterá pesado no bolso dos brasileiros. Estão sendo registradas quebras importantes de safras, sobretudo de milho e feijão, cujo período é de reprodução e precisam de muita água. A chamada safrinha do milho, que responde por dois terços da oferta total do grão, foi reduzida, em média, em 20%. Mas, em estados como Minas Gerais, onde não chove há mais de um mês, as perdas podem chegar a 50%.

Com menor oferta de milho, haverá menos ração para alimentar porcos, frangos e gado. Ou seja, os preços das carnes, que já estão nas alturas, subirão mais. Esse quadro se agrava porque também as lavouras de soja, que supririam a necessidade de ração, sofrem com a seca. Não há saída a curto prazo. A tendência é de que a situação se normalize somente a partir do segundo semestre de 2022.

Os especialistas dizem que, com a carestia dos alimentos, a inflação deste ano poderá ficar entre 6% e 7%, influenciada, ainda, pela energia elétrica, afetada pela estiagem. A boa notícia é que, com preços mais altos, os produtores se sentirão motivados a ampliar a produção agrícola. Mas, até que as próximas safras sejam colhidas, o orçamento das famílias sofrerá muito. Podem se preparar.

### Formosa X Planaltina

- ▶ Produtores agrícolas chamam a atenção para as discrepâncias entre as cidades de Planaltina, no Distrito Federal, e de Formosa, em Goiás, que fazem divisa. Enquanto o município goiano prospera, puxado pela força do agronegócio, a região administrativa da capital federal ainda sofre com a pobreza e a violência.
- ▶ A razão para as grandes disparidades está na titularidade de terras. Em Formosa, há segurança jurídica para as empresas que ali querem investir e ampliar os negócios. Em Planaltina, mesmo com a fatura de terra, os donos do dinheiro se sentem intimidados em fincar os pés por lá devido aos problemas de titularidade dos terrenos.
- ▶ Formosa cresce a passos largos e já abriga algumas das maiores empresas agrícolas, sobretudo de sementes. Planaltina do DF continua ostentando características de cidade dormitório.

### Fatura de crédito

- ▶ As cooperativas de crédito têm sido fundamentais para não deixar faltar recursos aos produtores agrícolas. Somente o Sistema Sicredi destinou R\$ 6,9 bilhões para o pré-custeio da Safra 2021/22. Esse dinheiro está disponível para associados do campo que pretendem antecipar a compra de insumos para as lavouras, garantindo maior rentabilidade dos negócios.
- ▶ No Plano Safra 2020/2021, foram liberados, no total, R\$ 15,3 bilhões, por meio de 136.488 operações, valor 23% maior do que na safra anterior. Desse montante, R\$ 9,9 bilhões (65%) foram para custeio, R\$ 4,6 bilhões (30%) para investimentos e R\$ 758,6,2 milhões (5%) para comercialização e industrialização.
- ▶ “Atendemos pequenos, médios e grandes produtores, especialmente aqueles ligados à agricultura familiar. As ações e recursos oferecidos aos associados fazem do Sicredi uma das maiores instituições de crédito rural do Brasil, com a posição de maior número de contratos do agronegócio”, diz Pedro Caldas, presidente da Sicredi Planalto Central.

### Brasil sem crise

- ▶ Com o boom do agronegócio, as vendas de insumos agrícolas estão em disparada país afora. Não por acaso, a AgroGalaxy, um dos maiores varejistas do setor, pretende abrir 60 lojas em três anos. O centésimo ponto acaba de ser inaugurado em Uberlândia, no triângulo mineiro, com a marca Rural Brasil. As próximas estão previstas em Palmeiras de Goiás, Tupaciguara (MG) e Presidente Dutra (MA), além de outras quatro no Paraná. A AgroGalaxy é controlada pelo fundo de private equity Aqua Capital.
- ▶ “Acreditamos que uma assistência técnica de excelência com uma oferta completa de insumos e serviços, pontualidade nas entregas, confiança, simplicidade, autenticidade e sustentabilidade traduzem nosso propósito. Expandir em todo território nacional, onde as grandes culturas (soja, milho, trigo, café entre outras) estão presentes, nos coloca em posição de seguir cumprindo nossa vocação”, diz o presidente do AgroGalaxy, Welles Pascoal.
- ▶ A empresa comercializa insumos como defensivos, sementes, biológicos e grãos, originação, além de prestar serviços agrícolas. A empresa registrou, em 2020, receita líquida de R\$ 4,1 bilhões — aumento de 30%. A previsão é manter esse ritmo de crescimento nos próximos anos, inclusive por meio da compra de empresas do setor.

### Vacas sensíveis

- ▶ A criatividade está correndo solta no campo. Com o intuito de aumentar a produtividade em sua fazenda, o pecuarista Marinho Scheidegger, de Rio Novo do Sul, no Espírito Santo, passou a tocar músicas para as vacas na hora da ordenha. Resultado: produção diária de leite saltou de 50 para 80 litros desde que as melodias se tornaram rotina nos currais.
- ▶ A preferência das vacas é pelos ritmos romântico e sertanejo. E o gosto do rebanho pelas músicas foi descoberto por acaso. Scheidegger usava o radinho de pilha para ouvir notícias enquanto trabalhava. Mas, quando as melodias ecoavam, o comportamento dos animais mudava, e a produção de leite aumentava. Quanta sensibilidade!

Oswaldo Reis/Esp. CB/D.A Press - 4/9/14



### Campo digital

- ▶ Quanto mais conectado o campo estiver, maior será a produtividade das lavouras. É o que mostra estudo realizado pelo Ministério da Agricultura, em parceria com a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq). Dependendo do grau de conectividade, o valor bruto da produção (VBP) pode aumentar entre 4,5% (R\$ R\$ 47,6 bilhões) e 9,6% (R\$ 101,5 bilhões) até 2026.
- ▶ Para se chegar a esses resultados, o estudo levou em consideração dois cenários. No primeiro, existem 4.400 torres, sobre as quais precisam ser instaladas 4.400 antenas, chegando-se a 48% do território agrícola com sinal de internet. No segundo, é fundamental a instalação de 15.182 conjuntos de torres e antenas, para cobertura final de 90% da demanda.
- ▶ Hoje, apenas 23% do espaço agrícola brasileiro tem algum nível de cobertura de conectividade, o que, na avaliação do ministério, mostra um potencial enorme para ampliar o serviço de internet entre os produtores rurais. A meta é usar as informações colhidas pela Esalq para subsidiar as ações do governo na agricultura digital.

**GASTRONOMIA /** Bares e restaurantes dão início ao evento mais importante da alimentação fora do lar no DF. Pelo menos 161 estabelecimentos se engajaram, com atendimento presencial ou por delivery. Os preços dos pratos vão de R\$ 34 a R\$ 74

# Um festival de muitos sabores

» LIANA SABO

Desde que foi reaberto pela última vez, há 29 dias, para atendimento presencial, o setor de bares e restaurantes dá início ao evento mais importante da alimentação fora do lar. Começou ontem o Festival Brasil Sabor com 161 participantes associados ou não da Abrasel, que congrega 264 filiados e promove, anualmente, o evento, “uma excelente oportunidade para movimentar a economia da cidade”, na opinião do presidente da entidade, Beto Pinheiro.

Até 30 de maio, o brasileiro terá a chance de experimentar pratos novos ou ícones já existentes no menu, por preços promocionais, durante os 17 dias dessa edição comemorativa aos 15 anos do festival, que tem por objetivo celebrar a diversidade gastronômica.

São três faixas de preço: R\$ 34, R\$ 54 e R\$ 74. O prato vai à mesa com uma Coca-Cola sem açúcar, em lata. “Pelo segundo ano consecutivo, a parceria com a Coca-Cola foi crucial neste momento tão delicado que estamos vivendo. Espero que possamos mantê-la nos próximos festivais”, proclamou o dirigente da Abrasel. Além do refri mais consumido do mundo, patrocinam o evento Sebrae e Lesb.

Este ano, o festival traz o modelo híbrido: o combo pode ser degustado nos restaurantes e bares ou em casa fazendo o pedido por delivery (do próprio local ou de

Fotos: Divulgação



Algumas das delícias que você pode experimentar no Festival Brasil Sabor. As opções vão desde a gastronomia contemporânea até a clássica pizza no forno à lenha

plataformas como Ifood, Rappi e outras). Alguns endereços também praticam o take out, no qual você busca o prato.

### Toque do Cerrado

Outra novidade é a parceria que se estabeleceu com o projeto Cerrado no Prato, sob a curadoria da chef, pesquisadora e professora de gastronomia do IFB, Ana Paula Jacques, que procurou incentivar os chefs a incluir produtos da sociobiodiversidade do Cerrado nas suas receitas. A ideia é estreitar a relação dos brasileiros com o bioma por meio da gastronomia.

Apenas sete estabelecimentos aderiram ao projeto, sendo que três — Parrilla Burger, Casa Baco e Baco Pizzeria — pertencem ao mesmo proprietário, o chef Gil

Guimarães, notório ativista da causa, a ponto de ter desenvolvido uma pizza cerratense. Nos dois endereços da Baco Pizzeria, será oferecido o disco de massa napolitana assada no forno, coberta de queijo meia-cura da Canastra, mas com molho de pesto do Cerrado, feito com baru, alfavaca, tomate e pimenta-de-macaco batido no pilão com azeite.

Igualmente defensor da nossa biodiversidade, o chef e pesquisador Leo Hamu elaborou com vinagrete de cajuzinho servido com filé de sobrecoxa grelhado, uma releitura do Arroz de Puta Rica, prato tradicional da culinária goiana. “Reza a lenda que as prostitutas da Cidade de Goiás ficavam à espera dos viajantes com uma farta galinhada, enquanto as ricas — no aguardo de fazendeiros abonados — incrementavam o

prato com linguças, carnes defumadas, azeitonas e tudo o mais que podiam dispor”, relata o pesquisador, que fornece a iguaria somente por delivery, de segunda a sábado, no almoço.

Chef do Complexo Brasil 21, Myriam Carvalho aderiu à proposta com a Paella do Cerrado que leva linguça suína, galetto, lombo e temperos diversos, incluindo taioba, pasta de pequi e castanha de pequi, servida no Norton. Já o Bla’s Cozinha Criativa, da 406 Norte, entrou no ranking com um salmão ao molho de maracujá do cerrado. E, ainda na Asa Norte, no Bloco E da 413, o Barziin, comandado por quatro mulheres, participa pela segunda vez do festival, este ano com Pastelziin do Cerrado, feito com a clássica massa de pastel da casa e recheado de frango cozido e desfiado. O toque re-

gional é dado pela maionese de pequi em conserva.

A curadora Ana Paula Jacques atribui o pequeno número de adesões ao tema Cerrado às dificuldades que os estabelecimentos enfrentam na pandemia em relação a uma maior proximidade com o produtor. Para ela, o objetivo maior do projeto é “chamar a atenção para o bioma ameaçado”.

### Cardápio variado

Tem pratos para todos os gostos na 15ª edição do Brasil Sabor. Do galetto à costelinha de porco; do picadinho ao camarão (como o do Carpe Diem, que vem com abacaxi, arroz de coco, legumes e curry); da carne de sol às coxinhas crocantes recheadas com rabada e molho aioli de grão-de-bico. O toque re-

Você também poderá desfrutar de culinárias internacionais como a latina, na qual o El Paso Texas está presente em seus três endereços com fajitas (tiras de filé mignon em cebolas e pimentões grelhados, frijoles refritos, guacamole, arroz mexicano, salsa roja e pico de gallo picante) e saborear os mais nobres produtos que o mar oferece: o polvo da Fortunata e a lagosta do Brasis Ateliê Gastronômico, no Lago Oeste.

A maioria dos estabelecimentos atende presencialmente, mas há alguns que só têm delivery, como o Pân Hén, em Águas Claras, onde Guilherme Castelli Simi, de origem italiana, confecciona tortas artesanais, entre as quais, a de frango com requeijão, é o carro-chefe. Ah, o nome da casa é uma expressão grega que significa “todos somos um”. Confira o menu e preços no site [www.brasil.sabor.com.br](http://www.brasil.sabor.com.br).