

» HENRIQUE SUCENA\*

Com a necessidade constante de inovação para incrementar a renda, os agricultores do Distrito Federal vêm procurando maneiras de fugir do padrão e encontrar novas oportunidades. Com o abacate, a goiaba e a banana na liderança das plantações mais comuns, os produtores brasileiros enxergam nas frutas exóticas um meio de aumentar a produtividade. A pitaya, o açaí e as "berries", nativas de regiões bem diferentes do Cerrado, vêm sendo mais procuradas pelos consumidores, o que faz com que os agricultores ao redor da capital capitalem com a novidade.

O projeto da Rota da Fruticultura RIDE-DF é um dos grandes apoiadores do crescimento destes novos produtos nos pomares do planalto. A iniciativa faz parte das Rotas de Integração Nacional, uma estratégia do Ministério do Desenvolvimento Regional (MDR), e busca introduzir essa diversidade no arsenal frutífero dos produtores do Distrito Federal e entorno.

Uma das ações é introduzir mudas dessas plantas aos produtores e ajudá-los com instruções e apoio para uma futura comercialização. Ao identificar essa abertura no mercado, o projeto enxergou uma possível geração de empregos e renda para as comunidades agrícolas locais.

A raridade faz com que os valores desses frutos sejam mais altos e compensem as dificuldades para adaptar as plantações ao clima local. De acordo com a Secretaria de Agricultura do Distrito Federal (Seagri-DF), o mirtilo pode alcançar preços próximos a R\$ 90 por kg.

### Fruta-dragão

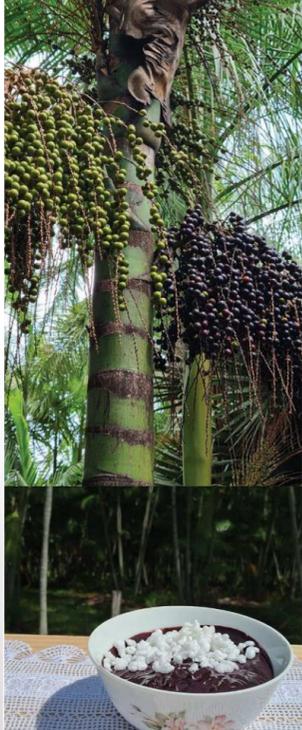
Dentre os três frutos, quem mais vem se destacando até o momento é a pitaya, de acordo com a Seagri-DF, por ser mais resistente ao clima seco. A pasta informa que a produção do alimento cresceu 64% nos últimos quatro anos. A procura é crescente entre o público, que se encanta tanto pela beleza da "fruta-dragão" quanto por seu valor nutritivo.

Um dos produtores que se aproveitou ainda cedo dessa nova tendência é Hélio Nonato Brandão, de 67 anos. Ele trabalha com o cultivo e a comercialização das pitayas há cinco anos. Depois de tentativas sem sucesso com outros plantios e a criação de aves, ele conheceu a fruta em uma chácara em Planaltina e se encantou. O agricultor fez modificações em sua chácara para receber a nova plantação e aos poucos, de maneira autodidata, foi adquirindo conhecimento e evoluindo no ramo.

Hélio explica que a grande vantagem da pitaya é a fácil adaptação ao cenário local. Nativa do México, a fruta resiste bem à seca e oferece renda em diferentes etapas do ano graças às diversas variedades existentes. "As pragas são muito poucas. Eu não uso agrotóxicos, nenhum remédio, não uso nada, dá pra controlar tranquilamente. É uma das culturas mais fáceis que eu achei", explica o agricultor, que completa: "A planta resiste ao calor e sobrevive

Apesar dos desafios climáticos, produtores locais promovem adaptações para cultivar no Cerrado sementes de pitaya, açaí e mirtilo, espécies nativas de outras regiões

Fotos: Arquivo Pessoal / Aida Cardoso



Açaizeiros ocupam mais de 4 hectares na chácara da agrônoma Aida Kanako Ashiuchi Cardoso

mesmo sem a irrigação constante, ainda que a falta prejudique sua produtividade."

O grande problema para o produtor local, de acordo com Hélio, ainda é a concorrência com a importação. Ele explica que a quantidade que produz em sua plantação ainda não é o suficiente para abastecer a pedida por supermercados, mas que a proximidade com o forte mercado consumidor brasileiro o permite vender um produto mais fresco diretamente para os clientes. Para manter a renda fora da temporada de venda, ele produz também polpas congeladas para comercializar.

### Do Norte para o DF

Fruto genuinamente brasileiro, o açaí não é nativo do Cerrado, mas, apesar das diferenças drásticas no clima em relação à região amazônica, tem encontrado seu lugar em pomares candangos graças à popularidade no mercado.

# que vêm de fora

# BENEDITOS FRUTOS



Hélio Nonato Brandão trabalha com cultivo de pitayas há cinco anos e ressalta que a fruta é uma das mais adaptáveis ao clima do Cerrado — e uma das mais procuradas pelo mercado



A agrônoma Aida Kanako Ashiuchi Cardoso começou a cultivar os açaizeiros em sua chácara com o intuito de mostrar aos filhos como era o fruto natural. Para contornar a seca brasileira, ela investiu em um sistema de irrigação e um poço artesiano. Com o passar do tempo, o próprio pomar passou a auxiliar nesse trabalho, com as árvores oferecendo sombra e folhagem para revestir o solo e evitar a evaporação. "O fato de ter dado certo pra mim, deve ter sido pela dedicação. Se eu sentisse que alguma coisa não estava dando muito certo, eu arrumava uma maneira de contornar esse problema", declara a produtora.

Hoje, a plantação ultrapassa quatro hectares e encontra condições de se manter produtiva durante os meses sem chuva. O aumento na

produção fez com que Aida expandisse e passasse a comercializar o fruto em formato de polpa, superando a ideia de cultivo familiar que a motivou a iniciar a aventura. Ela ressalta a importância de ser persistente para adaptar o açaí ao bioma local e acredita que o mercado da fruta amazônica se tornará cada vez mais comum entre os produtores do Distrito Federal.

### As "berries"

Vindas de climas mais frios como os da Europa e da América do Norte, as "berries" (frutos silvestres) também vem achando seu caminho até o Cerrado. Cristyano Martins e sua família começaram há pouco mais de um ano o cultivo do mirtilo, amora e framboesa.

Erros no início do cultivo atrasaram o processo, mas a chegada da Rota das Frutas deu aos Martins a chance de se acertar e aprimorar o cultivo. "Tivemos que fazer muitas adaptações e o investimento é alto, porém pretendemos ter o retorno rapidamente. O mirtilo é uma excelente oportunidade de cultivo por conta dos benefícios entre valores de implementação, venda e manutenção", diz o agricultor de 38 anos.

A polivalência das "blueberrys", como também são conhecidas, é outro fator em sua popularidade. A possibilidade de ser comercializada como geleia, chá ou polpa oferece aos produtores mais caminhos para a renda. Com alto valor de mercado, o mirtilo faz com que Cristyano e outros produtores se empolguem com o futuro de seu comércio agrícola.

\*Estagiário sob a supervisão de Patrick Selvatti

Arquivo Pessoal / Cristyano Martins



Cristyano e sua família plantam mirtilos há pouco mais de um ano