

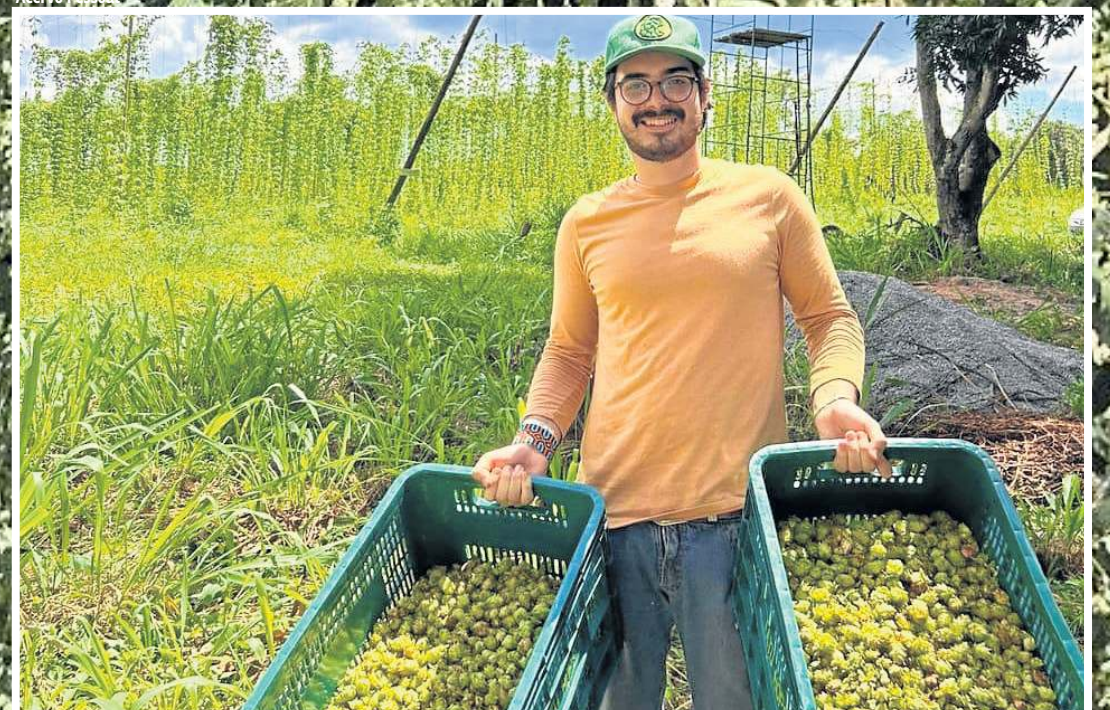
Planta adaptada ao clima quente e seco do Cerrado anima produtores brasileiros que apostam no ingrediente que confere amargor e aroma à cerveja, bebida apreciada pela maioria dos brasileiros

# Lúpulo, uma alternativa no mercado

Fotos: Marcelo Ferreira/CPA Press



Márcio Magela cultiva cinco variedades da planta em sua chácara



João Marcus Simões Dias é, atualmente, o único produtor de lúpulo em grande escala no DF

» HENRIQUE SUCENA\*

Pouco produzido no Brasil, o lúpulo (*Humulus lupulus L.*) começa a chegar com força ao Distrito Federal. A flor da trepadeira é utilizada na produção de cervejas, conferindo amargor e aroma à bebida queridinha dos brasileiros. Ao adaptar-se bem ao clima quente e seco do Cerrado, a planta vem atraindo produtores rurais de olho no grande mercado de produção da “loira gelada”.

Quem aposta no lúpulo, acredita que a planta é uma oportunidade interessante de negócio tanto para os produtores rurais, que podem ocupar um novo nicho de mercado, quanto para as cervejarias artesanais locais, que têm a possibilidade de plantar ou comprar o ingrediente mais fresco, diretamente dos produtores brasileiros, a um preço menor do que o importado de outros países. De acordo com o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) existem 17 cervejarias artesanais em operação — uma a cada 182 mil habitantes —, na capital federal.

Pioneira na produção de lúpulo no DF, a Tatu Hops, no Núcleo Rural Ponte Alta, entrou no negócio há dois anos e hoje se destaca com prêmios nacionais. Com uma produção de cerca de 600kg ao ano, a empresa ajuda outros agricultores a desenvolver o mercado da região.

João Marcus Simões Dias, 28 anos, é o único produtor de lúpulo em grande escala na capital federal. O CEO da Tatu Hops conta que o interesse pela planta veio da dificuldade para abrir uma fábrica de cervejas. A burocracia fez com que o empreendedor buscasse inovações dentro do mercado e a alternativa encontrada foi a plantação de lúpulo, ainda incipiente na região.

A pesquisa e os bons resultados motivaram mais investimentos no negócio. “Quando eu entrei, havia alguns mistérios, principalmente na parte de beneficiamento da cultura. A gente ainda não tinha cooperativas, a associação ainda não estava tão forte. Agora caminhou bastante, os produtores estão mais próximos, tecnologias aplicadas nas plantações, maquinários de beneficiamento de colheita estão vindo de fora. Hoje, no Brasil, já tem máquinas da Polônia colhendo aqui, o que viabilizou ter campos maiores”, analisa o produtor.

O sucesso da plantação reacen-



Plantação, em Brazlândia, está pronta para a primeira colheita

deu em João Marcus a ideia inicial de fabricar a própria cerveja. Hoje, além de vender o lúpulo para outras fábricas, o produtor possui sua própria marca em parceria com a Fazenda Malunga: a Malungueira. O objetivo revelado pelo empreendedor é de um dia fazer uma bebida com ingredientes 100% brasileiros, algo que antes parecia impossível.

## Adaptação

A planta não apresentou grandes dificuldades de adaptação ao solo do Cerrado. João Marcus lembra que testou variedades em seu campo inicial. Por isso, desde o começo, sabia quais espécies progrediam

mais. A partir daí, foi feito um processo para escolher as opções que não apenas agradavam ao mercado, mas que também conseguiam crescer de maneira eficiente.

“A gente teve alguns problemas. Após os testes, quando montamos nosso campo, eram mil plantas. A gente colocou quatro variedades em grande escala e uma em pequena escala para avaliação da capacidade de adaptação. Essa última, inclusive, não foi para frente. Mas, no geral, o restante está produzindo muito bem aqui no Cerrado”, celebra.

A Tatu Hops foi premiada algumas vezes. Na Copa do Lúpulo, primeira que o grupo participou, três das quatro variedades da planta enviadas re-

ceberam medalhas. O empreendedor acrescenta que as cervejas que utilizam o produto também têm sido consagradas em competições, algo que agrega confiança à marca.

Outro produtor que se prepara para sua primeira colheita é Márcio Magela, 44. Dono da empresa Natural Magic, o agricultor recebeu apoio de João Marcus Dias para começar, em abril, a plantar lúpulo no Núcleo Rural da Chapadinha, em Brazlândia.

O curto prazo de seis meses entre o plantio e a colheita faz aumentar a expectativa de Magela com a plantação. “Tem tudo para crescer, porque era uma coisa que, até então, não era nem plantada no Brasil. Começou



há pouco tempo, por acreditar que não era possível, que era preciso um clima frio, que só na Europa, Estados Unidos ou Nova Zelândia, poderia ser cultivado. E agora foi desmistificado isso. Então o pessoal está percebendo que não só produz, como produz bem”, afirma.

Márcio planeja realizar a primeira Festa da Colheita, no início de outubro, na fazenda, para a qual irá convidar cervejeiros para conhecer a produção e comemorar a primeira de muitas comemorações da Natural Magic.

## Dificuldades

A falta de chuvas no Distrito Federal não interrompeu a produção de Márcio. “É uma planta que se adapta bem. Inclusive, ela é bem cultivada no semiárido dos Estados Unidos, onde tem um clima bem desértico”, constata. Mesmo com a conhecida resistência do lúpulo ao clima quente e seco, o agricultor investiu em um sistema de irrigação por gotejamento para manter o plantio no nível de hidratação ideal.

Os grandes empecilhos para a Natural Magic, até o momento, foram os nematóides (vermes que podem provocar doenças em plantas) e as lagartas-rosas. Sem tanto conhecimento sobre a cultura no início do trabalho, o produtor não sabia como impedir as pragas de atacarem as plantas e acabou prejudicado. Para contornar o problema, ele recebeu ajuda de agrônomos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), que lhe deram instruções para otimizar a produção.

\*Estagiário sob supervisão de Márcia Machado