

A força da pimenta no DF

» BRUNNA RAMOS*

O vermelho intenso dos frutos se destaca no Cerrado e a pimenta torna-se um fruto promissor no bioma. Espalhada em pequenas propriedades rurais de regiões, como Brazlândia, Planaltina e Núcleo Bandeirante, a cultura movimenta produtores, gera renda para famílias do campo e alimenta uma cadeia produtiva que vai muito além da comercialização do fruto in natura. Adaptada ao clima do Distrito Federal, a cultura tem encontrado terreno fértil não apenas nas lavouras, mas também nas agroindústrias que transformam a matéria-prima em molhos, conservas e condimentos artesanais.

Em um cenário em que produtores rurais buscam alternativas de maior rentabilidade em pequenas áreas, a pimenticultura vem se consolidando como uma atividade atraente. Dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF) mostram que, em 2025, o Distrito Federal contabilizou 322 produtores distribuídos em 51 hectares cultivados. A produção alcançou 905 toneladas, gerando um Valor Bruto de Produção superior a R\$ 6,3 milhões. Entre as variedades cultivadas estão pimenta-de-cheiro (a mais produzida), biquinho, bode, dedo-de-moça e malagueta.

Por trás desses números está uma cultura que se adaptou bem às características do Cerrado. Temperaturas elevadas, boa incidência solar e a possibilidade de irrigação favorecem o desenvolvimento das plantas e permitem que diferentes espécies sejam cultivadas ao longo do ano. “O Distrito Federal possui um clima muito adequado para essa produção. Praticamente todas as espécies de pimenta podem ser plantadas aqui”, afirma o engenheiro agrônomo da Emater-DF Antonio Dantas. Segundo ele, desde variedades mais suaves até as de alta ardência encontram condições favoráveis para se desenvolverem na região.

Agroindústria

Se o cultivo das plantas é o primeiro passo da cadeia, o processamento do fruto é o que tem permitido ampliar a rentabilidade de muitos produtores. Em vez de vender apenas a pimenta colhida, agricultores têm investido na transformação da matéria-prima em produtos com maior valor agregado.

Foi esse caminho que mudou a trajetória do produtor Wilson Lopes de Oliveira. Há 11 anos, ele iniciou o cultivo com cerca de 600 pés de pimenta-malagueta e pimenta-bode. O entusiasmo inicial, porém, logo encontrou obstáculos. As variedades, apesar de populares, exigiam uma colheita lenta e trabalhosa. “Eu demorava quase uma hora para colher um quilo de pimenta”, recorda.

O problema não terminava na lavoura. Depois da colheita, vinha a dificuldade de comercializar a produção por preços considerados compensadores. Wilson chegou a tentar fabricar conservas para aproveitar o excedente, mas o volume ainda era insuficiente para tornar a atividade economicamente viável.

A virada aconteceu quando conheceu duas variedades famosas pela alta concentração de capsaicina (substância responsável pela sensação de ardência): a *Trinidad scorpion* e a *Carolina reaper*. As pimentas, maiores e mais valorizadas no mercado especializado, facilitaram a colheita e abriram novas possibilidades comerciais.

Hoje, Wilson mantém aproximadamente 800 pés dessas variedades. A produção abastece consumidores, fabricantes de molhos

A pimenticultura vem se consolidando como uma atividade promissora no Cerrado, que conta com altas temperaturas, boa incidência solar e possibilidade de irrigação

Ed Alves/CB/D.A Press



Wilson de Oliveira desenvolveu um molho eleito o segundo melhor do país em concurso da CNA

Fotos: Wilson Lopes



A maioria das variedades de pimenta precisa ser colhida com as mãos, sem o uso de maquinário



e a própria agroindústria criada por ele. “O quilo da *Trinidad scorpion* fica em torno de R\$ 20 e o da *Carolina reaper* chega a R\$ 30”, explica.

Mesmo assim, a venda da matéria-prima ainda apresentava um problema: a irregularidade da demanda. “Eu vendia para fábricas de molho, mas nem sempre elas compravam. Muitas vezes eu acabava perdendo produção”, conta.

Diante desse desafio, surgiu a decisão de investir definitivamente no processamento artesanal, que hoje é o foco da sua produção e sua fonte de renda.

Molho premiado

A primeira receita desenvolvida por Wilson misturava pimentas cultivadas na propriedade com ervas produzidas por ele mesmo. O que

começou como uma tentativa de evitar desperdícios acabou se transformando em um negócio próprio.

O resultado veio em forma de reconhecimento nacional. Uma das receitas produzidas pelo agricultor foi eleita, no ano passado, a segunda melhor do país em um concurso nacional de molhos artesanais promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). “Meu processamento é 100%

artesanal. Ao longo desses anos, fui fazendo cursos, capacitações e recebendo orientação técnica para melhorar a qualidade dos produtos”, afirma.

Segundo ele, o acompanhamento da Emater-DF foi fundamental para estruturar a agroindústria familiar, desde as boas práticas de fabricação até a melhoria dos processos produtivos. Além da assistência individual aos produtores, a empresa oferece cursos voltados para manejo, adubação, aplicação correta de defensivos e gestão rural. Para Antonio Dantas, o suporte técnico é essencial em uma cultura que exige planejamento e monitoramento constantes. “A assistência técnica especializada permite que o produtor tenha mais segurança para investir e produzir”, afirma.

O agrônomo destaca que a pimenta pode apresentar desafios fitossanitários importantes. Entre eles estão os ácaros, comuns durante os períodos mais quentes e secos do ano; as doenças foliares, favorecidas pelas chuvas; e as viroses transmitidas por insetos. “Com conhecimento técnico e planejamento adequado, esses problemas podem ser controlados e não precisam comprometer a produção”, explica.

Uma das recomendações dos especialistas é o cultivo em estruturas protegidas, como túneis ou estufas, capazes de reduzir perdas e garantir maior estabilidade produtiva ao longo das estações.

O peso da colheita

Apesar das oportunidades, a atividade exige dedicação intensa. Ao contrário de culturas em que a colheita pode ser mecanizada, a maioria das variedades de pimenta depende do trabalho manual. Cada fruto precisa ser retirado individualmente da planta, o que demanda tempo e mão de obra. “As pimentas produzem frutos pequenos. O agricultor precisa dimensionar a área plantada de acordo com a mão de obra disponível”, ressalta Antonio Dantas.

O alerta é especialmente importante para agricultores familiares, que frequentemente contam apenas com o trabalho de familiares para conduzir a atividade.

Em Brazlândia, o produtor Elion Rodrigues de Alcântara ainda cultiva pimenta em escala reduzida dentro de sua propriedade de dois hectares. A entrada na atividade ocorreu após o incentivo de um amigo que já trabalhava com variedades superardidas.

Hoje, ele colhe cerca de 10 caixas por semana e vende toda a produção para Wilson. Para Elion, a rentabilidade varia bastante. “É igual bolsa de valores. Tem hora que o preço está lá em cima e tem hora que está lá embaixo”, brinca.

As dificuldades para acessar crédito rural também fazem parte da realidade do produtor. “Quando você chega ao banco, eles pedem garantias. Isso acaba dificultando para o produtor familiar”, afirma.

A avaliação encontra eco nas observações dos técnicos da Emater. Embora existam linhas de financiamento como Prospera, Pronaf e Fundo de Desenvolvimento Rural, muitos agricultores enfrentam obstáculos para atender às exigências necessárias para obtenção dos recursos.

Enquanto os desafios persistem, a pimenta continua abrindo espaço no Cerrado do DF. Seja a tradicional malagueta, seja a *Carolina reaper*, as pimentas seguem transformando ardência em oportunidade de negócio.

*Estagiária sob a supervisão de Márcia Machado