

# Beneficiamento do pequi abre mercado para agricultores familiares no Norte do estado

Sex 09 fevereiro

O sabor é marcante, o cheiro característico e a cor intensa aguçam os sentidos. Fruto típico do Cerrado mineiro, o pequi tem transformado a vida de muitas famílias rurais no Território Norte de Minas Gerais.

Em Jequitaiá, a cerca de 100 Km de Montes Claros, com ajuda da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), agricultores familiares estão aprendendo as técnicas de beneficiamento do fruto e aumentando as possibilidades de comercialização.

O fruto é colhido no período de dezembro a março. De acordo com a engenheira agrônoma da Emater-MG, Maria Fernanda Nonato, os cursos são ministrados, desde 2014, com o objetivo de agregar renda, uma vez que permite aos agricultores vender o produto beneficiado na entressafra, a preços mais atraentes.

"O beneficiamento aumenta o tempo de conservação do fruto. Seguindo as boas práticas de fabricação, o pequi aumenta sua durabilidade em até um ano", explica Maria Fernanda.

Segundo a extensionista, são ensinadas as técnicas de conservação por congelamento e por salmoura que permitem a produção do pequi congelado, da polpa congelada e também da conserva de pequi.

Em 2018 já foram capacitados 30 agricultores familiares, em cursos realizados nas Comunidades Rurais de Cana Brava, Vista Alegre e Morrinhos.

## Parceria

Para a realização dos cursos foram priorizados agricultores beneficiários do programa Brasil Sem Miséria (BSM) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Alguns beneficiários do PSM adquiriram freezers e os utilizam para o armazenamento da polpa e do pequi em caroço congelados.

Uma parceria com o Núcleo Pró-Pequi, sediado em Montes Claros, viabiliza a aquisição de potes de vidro para a realização dos cursos, participação em feiras e organização da cadeia produtiva do pequi na região.

O beneficiamento tem aumentado o prazo de validade do produto para até um ano, ajudando a eliminar um gargalo na comercialização. A maioria dos extrativistas de Jequitaiá coletam os frutos e os comercializam na BR-365.

"São muitas toneladas vendidas e em comunidades rurais do município esta é a única atividade de renda para a população. O valor nem sempre é justo devido a grande variação do mercado comprador", explica Maria Fernanda.

## **Ouro do Cerrado**

A história do pequi e do Norte de Minas se misturam. A região possui um cerrado abundante e o fruto se destaca principalmente na área gastronômica, sendo muito comercializado no local e também em outros estados como Goiás e São Paulo.

Com o fruto, são feitos pratos tradicionais, como a galinhada com pequi e arroz com pequi, o mais apreciado na região. A polpa possui altos teores de caroteno, proteínas, fibras e vitaminas A e C.