

Emater incentiva produção de morangos orgânicos

Seg 25 março

Para valorizar ações desenvolvidas por seus próprios colaboradores, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater\)](#) realiza o Programa MelhorAção. Nele, os próprios funcionários elegem os projetos de destaque, como forma de reconhecer as soluções e resultados significativos levados para a rotina produtiva e em favor do desenvolvimento agrário.

Uma estratégia com impacto positivo, reconhecida pelo MelhorAção, é o trabalho que foi desenvolvido em Extrema, no Sul de Minas, com atuação da Unidade Regional de Pouso Alegre. Como parte do compromisso de buscar e levar novas tecnologias e inovações, a Emater apresentou uma alternativa mais econômica para a agricultura familiar: a produção de morango orgânico em calhas feitas com reaproveitamento de materiais.

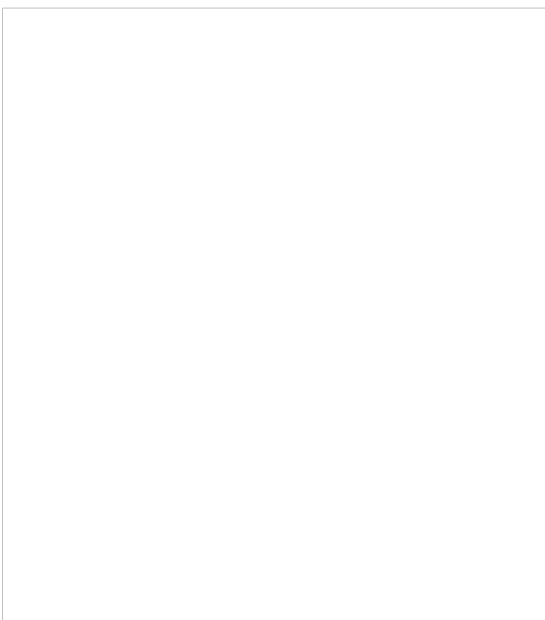
“Além do material reciclado, mais sustentável, as calhas suspensas favorecem o manejo. São frequentes os depoimentos de produtores de morango com dores na coluna por trabalharem muito tempo agachados para cuidar dos canteiros convencionais, que ficam no chão”, explica o engenheiro agrônomo da Emater em Extrema e autor do projeto, Hélio João de Freitas Neto.

Na comunidade do Pessegueiro, localizada no município do Sul de Minas, o Sítio Santo Antônio é uma referência bem-sucedida desse processo. Por lá, o agricultor familiar, Jorivaldo de Andrade, incentivado pela Emater, decidiu dar um novo passo e entrar na produção de morangos orgânicos.

“Eu abracei a ideia. Se fosse produzir o morango convencional, eu seria apenas mais um no mercado. Além disso, tem a parte de bem-estar. Minha mulher valoriza produtos orgânicos. Tenho uma filha pequena que pode, tranquilamente, pegar o morango que produzo e colocar na boca”, comenta.

O sistema orgânico e sua estrutura fogem do convencional. Seguindo o caminho da sustentabilidade, Jorivaldo transformou calhas em canteiros. Elas são feitas de material reciclado e ficam suspensas pelos cavaletes de madeira. As calhas, preenchidas pelo composto orgânico, são duráveis e podem ser usadas por vários ciclos da cultura.

O técnico da Emater Hélio Neto também conta que, junto com o produtor, foram testados seis diferentes tipos de composto orgânico



para verificar o que melhor se adaptava à cultura. A cada ciclo de produção, o composto que fica nas calhas precisa ser reforçado ou substituído.

Para implantar o projeto, o produtor precisou construir uma pequena

estufa de 175 m², cavaletes de madeira, além de instalar um sistema de irrigação por gotejamento, o mais adequado para a produção da fruta. Neste processo, a Emater viabilizou as mudas. Já as calhas foram doadas por uma indústria de São Paulo especializada em produtos reciclados.

Crédito: Divulgação/Emater

“A adaptação das calhas para transformá-las em canteiros é simples. A principal medida é fazer os furos para drenagem da água”, explica o engenheiro da Emater, Hélio Neto.

Para selecionar a variedade de morango, foram testadas oito opções e a escolhida foi a PRA Estiva, que produz o ano todo. “Não existe receita de bolo. Tem que observar para ver o que dá certo”, aponta o engenheiro.

A produção de morango já está, inclusive, atraindo a atenção de outros agricultores da região. A propriedade vem recebendo visitas de pessoas interessadas em conhecer o sistema de produção orgânica em calhas recicladas. Na comunidade vizinha, por exemplo, já há produtor do morango convencional usando o material reciclado para fazer os canteiros.

Produção e venda

A produção do Sítio Santo Antônio é a mesma registrada nos plantios convencionais da região, cerca de 1 quilo por pé. “Estou muito satisfeito com a produção de morangos”, comenta Jorivaldo.

Atualmente, o agricultor familiar consegue vender o produto por R\$ 25 o quilo, preço que, segundo a Emater, está acima da média do mercado. A clientela é variada, com vendas para amigos, escola do município e restaurante na cidade turística Monte Verde, na Serra da Mantiqueira.

“O dono do restaurante veio aqui para conhecer os morangos e trouxe uns cozinheiros de São Paulo. Eles gostaram e disseram que poderiam comprar tudo que eu tivesse para fornecer”, conta o produtor.

No momento, o Sítio Santo Antônio está em fase de adaptação para conseguir, em breve, a certificação de propriedade orgânica. Com o selo, a expectativa é a de que os resultados sejam ainda melhores.

Números

A produção mineira de morango está concentrada no Sul de Minas. A região responde por 86% da safra estadual, com 100 mil toneladas da fruta por ano. De acordo com a Emater, a atividade é caracterizada pelo cultivo familiar, com pequenas plantações.