

Produção agrícola de Capim Branco abastece supermercados de BH

Seg 13 janeiro

Uma propriedade de médio porte, em Capim Branco, na região Central do estado, especializada no cultivo de hortaliças hidropônicas e na venda de legumes picados, escoou a produção para grandes supermercados da capital mineira com auxílio técnico da [Emater-MG](#). A empresa, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), fornece acompanhamento e orientação para os proprietários.

Batizada de Recanto da Lua, a fazenda produz no verão cerca de mil unidades de folhosas ao dia, como alface verde, roxa e crespa, além de rúcula, espinafre, agrião e temperos verdes como coentro, salsa e cebolinha. No inverno, os principais alimentos são os legumes minimamente processados, como cenoura e moranga, e produtos como milho e mandioca, somando uma tonelada diariamente.

“Começamos com produtos orgânicos, sendo um dos primeiros a possuir certificação no estado e participado de feiras orgânicas de Belo Horizonte. Em 2000, evoluímos para a categoria de produtos minimamente processados, com legumes picados, embalados a vácuo. Já em 2008, iniciamos o cultivo no sistema hidropônico, sem o uso de agrotóxicos”, relata José Maria Ribeiro, proprietário do negócio.

Ele conta que seus produtos são certificados pelo sistema SAT (sem agrotóxico), selo concedido pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão também vinculado à Seapa.

Hidroponia

A hidroponia é um sistema de cultivo em que as plantas se desenvolvem sem a utilização de solo, sendo alimentadas por meio de uma solução de água nutritiva, que circula em canais próprios instalados em estufas para controlar a luminosidade e a temperatura. O manejo inclui cuidados com nutrientes dissolvidos na água, que devem ser controlados na quantidade certa, e também da qualidade química e biológica da água utilizada no processo.

Emater-MG

Daniel Cardoso Ribeiro, filho de José Maria e responsável pela produção, ressalta as vantagens da hidroponia: “O cultivo pode ser feito em ambientes menores, protegidos de chuva e sol, o que faz a planta responder melhor. Além disso, a gente consegue controlar melhor as pragas e ter uma produção mais constante ao longo do ano. Para o consumidor, apesar de ser um produto um pouco mais caro, não tem contato com o solo e vai vivo, com raiz, o que confere qualidade e durabilidade maior, de até uma semana na geladeira”, argumenta.

Por ter a certificação SAT, os produtos de hidroponia da propriedade, além de não receberem agrotóxicos, são cuidados com o manejo integrado de pragas. “Combatemos as pragas de maneira natural, sempre tentando entender por que as plantas estão com problemas, agindo no início da infestação ou da doença, e não pulverizando agrotóxicos ou defensivos para combatê-las”, explica.

Parceria

A Emater-MG acompanha e presta assistência ao empreendimento rural em Capim Branco desde quando a fazenda ainda se dedicava à produção de orgânicos, como atesta o atual extensionista do escritório local da empresa, no município, Marcelino Teixeira. “Desde o início, fazemos o acompanhamento desses produtores. Primeiro, eles trabalhavam no sistema orgânico, depois passaram para o SAT. Orientamos nas questões de nutrição das plantas, das variedades cultivadas

e no crédito rural. O Daniel teve acesso ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e a Emater fez o projeto para obtenção de crédito”, explica.

Para quem deseja encarar a atividade de hidroponia, Marcelino aconselha a fazer uma pesquisa de mercado e pensar na logística de entrega da mercadoria. “A hortaliça é uma planta que não pode ser transportada por grandes distâncias, pois perde em qualidade para o consumidor”, lembra.

O técnico afirma que a estrutura do cultivo deve ser bem-feita para não gerar prejuízo e o produtor deve ser um bom observador das espécies que cultiva. “Você tem de ter um treinamento bem aprofundado e ser observador, interagir com a planta, saber por que ela está agindo daquela forma. Além disso, é importante ter cuidados com nutrientes, turno de rega e variação da temperatura”.