

Pimenta-do-reino melhora renda de agricultores familiares no Vale do Mucuri

Qui 02 setembro

Uma cultura que é valorizada há séculos, mas que ainda era pouco difundida em Minas Gerais, começa a ganhar espaço nas propriedades do estado: a pimenta-do-reino. De acordo com a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), existem cerca de 110 hectares ocupados com os plantios em municípios do Vale do Mucuri e Norte de Minas, como Novo Oriente de Minas, Teófilo Otoni, Ataléia, Ouro Verde de Minas, Águas Formosas, Serra dos Aimorés, Crisólita, Itabirinha e Bocaiúva.

A maioria das lavouras é conduzida por agricultores familiares, que estão investindo na atividade como uma alternativa de renda. É o caso do município de Ataléia, no Vale do Mucuri, que hoje conta com aproximadamente 13 hectares de pimenta e uma produção anual de 60 toneladas.

“A principal atividade econômica de Ataléia é a pecuária leiteira extensiva, com baixa produtividade, de três litros de leite por cabeça/dia. Diante desta realidade, a cultura de pimenta-do-reino virou uma alternativa de renda, com custo de implantação baixo, comparando com os investimentos necessários para melhorar a produtividade da pecuária leiteira”, afirma o técnico da Emater-MG do município, Mário de Souza Silva.

Ele também explica que outro fator que levou à implantação da cultura foi a migração temporária e anual de aproximadamente 500 pessoas para o norte do Espírito Santo, nos períodos de colheita de café e de pimenta no estado vizinho. “Nestas épocas, trabalhadores, agricultores familiares e principalmente os jovens rurais buscam estes trabalhos para complementação da renda familiar. Diante deste quadro, eles decidiram buscar alternativas no município como forma de evitar esta migração”.

Início

Para começar a produção no município, a Emater-MG organizou vários eventos e excursões a propriedades e viveiros nas regiões produtoras do Espírito Santo, onde a cultura da pimenta-do-reino já está implantada, organizada e, inclusive, é exportada. A Emater-MG também contou com o apoio do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) para o repasse de tecnologia, capacitação na introdução da cultura e intercâmbios guiados pelos técnicos da empresa do Espírito Santo.

A aquisição das mudas pelos produtores de Ataléia foi feita em viveiros credenciados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Os primeiros plantios foram em 2016, com seis agricultores familiares que adquiriram as mudas com recursos próprios, sem financiamentos. Os primeiros experimentos foram na faixa de 0,5 a um hectare, já que os produtores estavam conhecendo os tratos culturais e aprendendo a conduzir a lavoura. A partir de 2019, com a cultura consolidada, os agentes financeiros começaram a disponibilizar crédito para os agricultores.

A pimenta-do-reino é uma planta trepadeira. É preciso instalar estacas ou tutores vivos (moringa,

nim indiano e gliricídia) nas áreas de cultivo para a sustentação dos pés de pimenta. O plantio é feito por mudas. De acordo com o técnico Mário de Souza Silva, a cultura se adaptou bem na região por causa do clima. “A pimenta-do-reino é ideal para regiões quentes com disponibilidade de água. Toda a área de pimenta em Ataléia usa a irrigação por microaspersão”, explica.

A pimenta-do-reino começa a produzir no segundo ano após o plantio. Mas, segundo Mário Souza, a produção se torna viável a partir de três anos. “No terceiro ano, a produção chega a três quilos por pé. Já no quarto ano, ela aumenta, chega a cinco quilos por planta”.

A colheita é realizada de seis em seis meses. O estágio de maturação das espigas (ou cachos) na colheita e o processo de secagem determinam a cor da pimenta. A pimenta branca, por exemplo, é colhida mais madura e tem um processo de despolpa e secagem mais trabalhoso. As vendas são feitas coletivamente para as cooperativas do norte do Espírito Santo ou empresas autônomas, que exportam o produto.

O produtor Luiz Carlos Barbosa, produz pimenta junto com o filho. Ele faz parte do grupo de produtores de Ataléia que começaram a cultivar pimenta-do-reino há cinco anos.

Seu Luiz formou uma lavoura de pimenta para complementar a renda que tem com a pecuária leiteira. Mas antes de investir na atividade, fez várias visitas ao Espírito Santo. Atualmente ele tem três mil pés plantados, em dois hectares irrigados. “Não é difícil. A família pode tocar, não há grandes dificuldades. Mas como toda lavoura, é preciso controlar as pragas, doenças e adubar”, afirma.

Preços

O técnico da Emater-MG informa que um hectare de pimenta-do-reino produz acima de oito mil quilos por ano. “Nesta safra de julho de 2021, o produto atingiu o preço de R\$ 18,00 por quilo. O rendimento bruto foi próximo a R\$ 150 mil”, diz.

Os preços da pimenta-do-reino costumam variar de acordo com a oferta e demanda internacionais. Por isso, a recomendação é de que a cultura seja um complemento de outras atividades, e que os primeiros investimentos sejam feitos em pequenas áreas, aos poucos. “Com a estabilidade dos preços de comercialização, a tendência é um aumento da atual área plantada em Ataléia”, prevê Mário Souza.

Mesmo com a volatilidade de preços, o técnico da Emater-MG explica que, sabendo administrar os custos e mantendo a qualidade do produto, é possível ter um bom retorno. “Um hectare de pimenta-do-reino gera a mesma renda de quem produz 150 ou 200 litros de leite por dia em Ataléia”, afirma.

História

A pimenta-do-reino recebeu este nome no Brasil porque era trazida pelas caravelas que vinham de Portugal na época da colonização. Mas ela é originária da Índia e foi muito valorizada no período das Grandes Navegações pelo poder de conservar alimentos, principalmente carnes.

Hoje a pimenta-do-reino continua a ser um dos condimentos mais consumidos no mundo e o Brasil se transformou em um exportador do produto, principalmente para os Estados Unidos.