

Emater-MG incentiva o cultivo de pimenta-do-reino nos Vales do Mucuri e Jequitinhonha

Qui 18 junho

A [Emater-MG](#) vem incentivando o cultivo de pimenta-do-reino em regiões quentes de Minas, principalmente no Vale do Mucuri e Jequitinhonha. A cultura tem se mostrado uma alternativa interessante de renda para agricultores familiares e a produção já se consolidou em municípios como Ataléia, Novo Oriente de Minas, Teófilo Otoni e Águas Formosas.

O coordenador regional de Culturas da Emater-MG, Sandro Rodrigues da Silva, explica que o Espírito Santo é o maior produtor e exportador de pimenta-do-reino do Brasil (responsável por cerca de 60% da produção nacional), mas em Minas Gerais muitos produtores começaram o cultivo em pequenas áreas para complementar a renda de outras culturas ou da pecuária.

“A cultura se adapta bem ao clima quente como da região. Os agricultores, que plantaram, têm gostado da cultura. Agora trabalhamos para o zoneamento climático, através do Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc), que é uma ferramenta para minimizar perdas por fenômenos climáticos e é indispensável para a liberação de crédito e seguro agrícola”, explica Sandro. O Zarc é feito pela Embrapa, mas a Emater-MG colabora com dados que a [Secretaria de Estado de Agricultura de Minas \(Seapa\)](#) repassa ao Ministério da Agricultura.

Conhecimentos técnicos

Recentemente, a Unidade Regional de Emater-MG em Teófilo Otoni (Vale do Mucuri) promoveu um simpósio e um Dia de Campo sobre a cultura da pimenta-do-reino. O objetivo dos eventos foi o repasse de orientações técnicas relacionadas ao plantio, manejo e comercialização do produto. A programação contou com palestras e atividades técnicas conduzidas por especialistas da Emater-MG, da Emater-Pará e da empresa paraense Tropoc. “A proposta foi reunir produtores rurais de diversos municípios para uma troca de experiências e a divulgação de informações para o desenvolvimento da cadeia produtiva da pimenta-do-reino no estado”, comenta o coordenador.

Além de boas práticas de cultivo e manejo, foram abordadas questões como perspectivas de mercado e comercialização da pimenta-do-reino. “O mercado de pimenta tem ciclos, mas costuma remunerar bem. Atualmente, o quilo do produto está sendo vendido por R\$26, mas já esteve cotado a R\$7 em épocas difíceis e R\$40 em tempos de pico”, diz Sandro.

Comercialização

A produtora Dionísia Jardim, de Ataléia, iniciou a produção de pimenta há três anos e está muito satisfeita com os resultados. “A pimenta-do-reino se adapta bem à nossa região, até melhor que o café. Hoje em dia, tenho sete mil pés em produção (cerca de um hectare plantado) e pretendo ampliar a área. Acho que falta para produção local crescer é mais conhecimento dos produtores, por isso esses eventos promovidos pela Emater-MG ajudam muito”, comenta.

A agricultora conta que é fácil a comercialização da especiaria na região. “Tem uma empresa

nacional que pretende instalar um galpão na região e fazer de Teófilo Otoni um pólo produtor de pimenta-do-reino”, diz. Outro projeto futuro dos produtores seria organizar uma cooperativa para exportar a produção regional.

Atualmente, a pimenta-do-reino produzida no Vale do Mucuri e Jequitinhonha é levada para o Espírito Santo e destinada aos mercados Europeu e Americano, além de países asiáticos. O Brasil é um dos maiores exportadores globais, sendo o segundo maior produtor do mundo, atrás apenas do Vietnã. Cerca de 90% da produção brasileira de pimenta-do-reino é destinada ao mercado internacional.