

Os tomates são os grandes vilões de toxicidade na agricultura, por conta do uso de agrotóxicos na lavoura e a necessidade de maiores cuidados de limpeza para seu consumo. Mas em Piracicaba, uma empresa de tomates do tipo sweet é pioneira no Brasil em projetos de hidroponia em areia, que mantém a planta isolada do solo, utilizando menos veneno no combate às pragas. A técnica, que também proporciona maior agilidade na renovação da lavoura, coloca Piracicaba como líder nacional dessa tecnologia.

A ideia do engenheiro agrônomo e consultor para projetos agrícolas Luís Milner, 47, proprietário da Chácara Catavento, que desenvolve essa cultura, é manter uma produção limpa para diminuir o uso de defensivos. Assim, ele procura utilizar repelentes naturais, preparados de maneira mais ecológica, como os extratos de pimenta e de alho e a cobertura de plástico israelense, que deixa os insetos desorientados.

As plantas são cultivadas na areia, em caixas separadas e sobre elas é utilizado um substrato, que atualmente é a fibra de coco, mas pode ser qualquer meio diferente da terra. São 1.750 metros quadrados de estufa, sendo 1.090 m2 somente dedicados aos tomatinhos, também conhecidos como tipo grape ou mini-italianinhos.

O restante do cultivo, pela mesma técnica, é formado por 240 m2 de rúcula e alface crespa e, mais recentemente, o proprietário vem fazendo experiências com pepino japonês, pimentão colorido do tipo blocky, melão com polpa verde e 18 tipos de pimentas. "O pimentão é menor, de paredes

**Produção
mensal
média é de
1.500
toneladas**



Milner desenvolveu tecnologia diferenciada e já pensa na expansão do cultivo de tomatinhos

incidem de maneira desordenada, os insetos ficam desorientados e o incômodo os impede de permanecer naquele ambiente.

Para alcançar o nível de qualidade, Milner e sua equipe atuam de forma bastante simples. Em um quadro exposto num balcão da chácara, as informações sobre a administração, monitoramento de índices e controle de insetos ficam visíveis.

As árvores de tomatinho são semanalmente levantadas pelo sistema manual de carretéis de rafia, que ajuda a manter as plantas esticadas para o alto, incentivando o crescimento.

O fruto maduro é colhido de baixo para cima da planta, sendo que os primeiros frutos são comercializados para restaurantes, que os preferem pela facilidade do corte, e os demais comercializados em

mou um acordo de cavalheiros com seus compradores, que implica em manter um preço médio durante todo o ano. "A produção é comercializada sempre ao mesmo preço, sai mais cara no inverno para os compradores, mas mais em conta para eles no ve-

irão, quando os produtos são mais consumidos."

O mercado na área de agricultura com cultivo em substrato vem crescendo entre 10% e 15% ao ano, assim como o cultivo de legumes e verduras em miniatura no Brasil.

Estufa é terceirizada para superfruta

Mudas de mirtilo, o blueberry brasileiro, campeão entre as superfrutas em termos de consumo e características saudáveis, são produzidas na Chácara Catavento, que funciona como estufa terceirizada para a empresa americana Sunny Ridge, fornecedora de berries em geral.

A produção é para atender a um mercado pequeno, mas exigente e de alto perfil financeiro de consumidores. Isso porque as superfrutas ao mesmo tempo que alimentam, fornecem nutrientes, propriedades antioxidantes e alto índice de pigmentos antocianos, que agem beneficemente no organismo, no combate aos radicais livres, como anti-inflamatório, provocando melhora na circulação e redução no colesterol ruim.

Essas frutas custam em geral muito caro. Historicamente, o

preço mais baixo do mirtilo o produtor é de R\$ 15 o quilo, são utilizadas em pratos sofisticados, como os preparados por restaurantes franceses.

A Chácara Catavento também cultiva as mudas e as "engorras", entregando a produção anteriormente a empresas nacionalizadas pela própria Sunny Ridge.

Luís Milner informa que apesar da fruta exigir temperaturas mais baixas para uma maior produção, Piracicaba ganhou espaço dentro da janela produtiva do Brasil para frutas frías em relação a períodos mais quentes no Hemisfério Norte e África do Sul, onde também são produzidas. As variedades mais novas, como as cultivadas recentemente, não demandam temperaturas tão baixas. (DR)

**tenda
Atacado**

Seu bom negócio começa aqui!

Ofertas válidas para a loja de Santa Bárbara, enquanto durarem nossos estoques entre
16 a 22.05.11

**Barato
pra valer
é aqui!**

