



Produção de frutas exóticas 'vitamina' o mercado



Fruta em pó

Algumas frutas exóticas (e outras nem tanto), através de um processo chamado liofilização, são desidratadas e processadas em um laboratório de Bauru. Viram cápsulas. Para fabricar 700 gramas são necessários 10 quilos de fruta. A fruta em pó tem duração de três anos, o que permite a estocagem e o encapsulamento mediante a demanda de mercado.

Mana-cubiy, phisalis, camu-camu, graviola, açai, guaraná em pó são comercializadas em frascos de 100 cápsulas, ao custo de R\$ 45. A venda é eletrônica ou pelo telemarketing. "Essa é uma maneira moderna de fazer com que as pessoas tenham acesso a um produto que faz bem e que não existe in natura na feira ou supermercado", defende o pesquisador, que possui mil clientes cadastrados no Brasil, a maioria deles concentrados no sudeste. "Estamos crescendo com tranquilidade", afirma, sem revelar valores de investimento.

Camu-camu, Phisalis, Mana-Cubiu são algumas dos nomes mais comuns dentro da Estação Experimental Santa Luzia, instalada na zona rural de Guareí. A propriedade, do empresário Arnaldo Moschetto, funciona como referência no desenvolvimento de tecnologia para o cultivo de frutas exóticas na região. Incomuns no nome, no sabor e na aparência, as frutas originárias da Amazônia são bem apetitosas quando o assunto é exploração agrícola e podem ser alternativa de cultivo para os pequenos produtores. Moschetto largou a empresa

de transporte e logística que dirigia junto com irmãos, em São Bernardo do Campo, e veio morar em Guareí, na região de Sorocaba, em 1999. Transformou-se em produtor rural, com quase quatro hectares plantados de verduras e legumes e uma produção semanal de quatro

toneladas. A ação de atravessadores impedia ganhos significativos, o que incentivou a mudança na produção agrícola e o investimento em algo inédito: a fruticultura exótica.

Sem consumo in natura, inicialmente houve uma reação negativa do mercado, lo-

go superada pela descoberta das potencialidades medicinais das frutas exóticas. Falta de resistência imunológica? Camu-camu. Contra diabetes, anemia, hipertensão ou colesterol? Maná-cubiu. Um verdadeiro arsenal da biodiversidade brasileira usado em benefício da saúde.



Sementes e Mudas

Hoje a Estação Experimental concentra-se na produção de sementes e mudas de frutas exóticas, fornecidas para todo o Brasil. Longe de Guareí, é a parceria com laboratórios e centros de pesquisa que garante as análises das plantas e suas propriedades. As pesquisas de Moschetto deram início à divulgação e ao incentivo da fruticultura exótica, inclusive criando literatura sobre o assunto. "Temos sementes vendidas até para Manaus", lembra.

Com o incentivo à fruticultura, a Estação Experimental reduziu sua própria produção de frutas e estabeleceu parcerias com os produtores rurais para o fornecimento de matéria-prima para a fabricação dos compostos. As seis estufas da fazenda, mantidas por um único funcionário, totalizam 850 m². O maior espaço é

para a produção de mudas. No restante, há canteiros de pitaya (cuja aparência da planta é mais exótica do que da fruta), figo da Índia, mirtilo, nim indiano e tamarilo. O maior destaque é para a phisalis, plantada experimentalmente no Brasil, pela primeira vez, em Guareí. A espécie representa hoje 45% das exportações da fruticultura colombiana.

As pesquisas orientadas por Moschetto levaram ao melhoramento genético das espécies e democratizaram o cultivo em diferentes condições de climáticas e de solo. "Acreditamos que se trata de uma excelente alternativa de agricultura para o pequeno e médio produtor rural brasileiro e que podemos transformar o Brasil de importador em exportador da fruta em curto em médio prazo", afirma

Arnaldo Moschetto e as frutas exóticas que produz em Guareí

