



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Rádio Grande FM

Data: 19/09/2010

Link: <http://www.grandefm.com.br/rural/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Cultivo comercial da carambola garante bom retorno ao produtor

Cultivo comercial da carambola garante bom retorno ao produtor

A fruta tem poucas calorias, é saborosa, rica em vitamina C e minerais. Nativa da Ásia, a carambola chegou ao Brasil há pelo menos dois séculos.



Foto: Divulgação Legenda: A fruta, além de ser bonita e saborosa, é rica em vitamina C e minerais

A carambola chegou ao Brasil há pelo menos dois séculos e se deu tão bem nas nossas terras, que virou planta comum em quintais e pomares domésticos das regiões mais quentes do país. Mas a carambola também é cultivada em plantações comerciais. Em São Paulo, ela vem dando bons resultados para um grupo de agricultores.

A fruta, além de ser bonita e saborosa, é rica em vitamina C e minerais. Ela ainda tem poucas calorias. Nativa da Ásia, não é preciso nem precisa descascar para comê-la.

As primeiras mudas comerciais de carambola chegaram ao noroeste de São Paulo pelas mãos de Kiyoshi Shimazaki. O agricultor nasceu na Primeira Aliança, comunidade fundada por imigrantes japoneses em Mirandópolis, há 86 anos, e assim como seus pais, sempre viveu e trabalhou na roça.

De olho no mercado, foi um dos pioneiros da fruticultura na região. “Eu vi que a fruta, no futuro, era um bom negócio, e aí comecei a investir, porque dá em quantidade”, afirma.

O sítio da família Shimazaki tem 100 hectares. Kiyoshi cuida da propriedade com a ajuda do filho Júlio, que também é técnico agrícola. O pomar é bem diversificado, com mexerica, graviola, abiu, manga e pitaia.

O plantio de carambola começou há 30 anos. Hoje, já são mais de mil pés. O começo não foi fácil porque naquela época ninguém entendia muito da fruta e não havia nem produtor de muda em São Paulo. Por isso, Kiyoshi saiu andando pela vizinhança à procura de sementes. Do primeiro plantio, cem pés de carambola vingaram e entre eles um chamou atenção. “Dos cem, um estava muito bonito, então eu investi nele”, conta.

Em parceria com a Esalq, a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Kiyoshi foi selecionando os filhos dessa planta e criou uma nova variedade, batizada como ‘C1’.

A família Shimazaki hoje produz quatro variedades diferentes de carambola. Com diversidade de cores, tamanhos e sabores, a família consegue agradar os mais diferentes consumidores.

A caramboleira é uma árvore muito produtiva, uma única planta pode render até 500 quilos de fruta por ano. Para isso, é preciso investir no manejo. “A carambola exige muito da adubação. Fazemos a química no máximo quatro vezes ao ano, uma adubação orgânica, duas vezes ao ano, e mensalmente uma adubação foliar”, explica o agricultor, Julio Shimazaki.

O controle de pragas e doenças também tem que ser caprichado, como explica o agrônomo Roberto Cekiya, que dá assistência à propriedade. “A carambola não costuma ter muitos problemas com pragas ou doenças, mas a principal delas é a mosca das frutas e a lagarta. Elas causam uma lesão que deprecia a fruta para a comercialização. Outro problema ligado a doenças da carambola é o fungo”, afirma.

Para reduzir estes problemas, os frutos que caem no chão são recolhidos e retirados do pomar. O controle é feito com a aplicação de inseticidas e fungicidas. Para controlar o mato, a família Shimazaki não usa herbicida, só capina. O serviço é feito por uma roçadeira, que além de cortar as plantas, joga a palhada debaixo das fruteiras.

“Com uma roçadeira ecológica, o capim é jogado totalmente embaixo da copa. Com isso, há um abafamento das ervas daninhas. Não precisamos usar herbicidas, mantemos a umidade do solo, deixamos ele mais fresco. Assim fazemos um trabalho ecologicamente correto”, afirma Júlio Shimazaki. Outra medida importante: para não faltar água e não comprometer a produtividade, todo o pomar é irrigado.

Naturalmente, a carambola produz por seis meses ao longo do ano, mas a família Shimazaki utiliza um sistema de manejo que estende essa produção por onze meses. A técnica consiste em uma poda feita de forma alternada. O corte dos galhos induz a planta a florar. A área é dividida em talhões e a cada semana um deles é podado. Assim, a produção vai se estendendo ao longo do ano.

“Primeiro é feito uma limpeza na entrada, chamada de janela, para ventilar melhor. Depois se faz uma limpeza na planta, retirando brotos improdutivos. No meio é tirado o broto ladrão, um galho ereto, que fica posicionado lá no centro. Ele é considerado ladrão porque não produz nada. Isso é tirado aleatoriamente para a árvore não ficar totalmente careca. É só para ficar uma copa mais baixa”, explica o agricultor.

A poda também serve pra evitar que as plantas fiquem muito altas. Para facilitar a colheita, o ideal é que a caramboleira tenha no máximo, dois metros e meio de altura.

Do campo, as frutas seguem para o barracão, onde são selecionadas e embaladas. “Hoje a nossa produção chega a cerca de 200 toneladas de fruta ao ano”, afirma o agricultor.

Animados com o sucesso da família Shimazaki, outros produtores decidiram investir nessa fruta, como Milton Murai, que há onze anos, só planta carambola. “Para ter uma carambola de boa qualidade, tem serviço para o ano todo, então não tem dado tempo para fazer outra coisa, por isso produzo apenas a carambola”, declara o agricultor.

Milton cuida sozinho das 340 caramboleiras. De manhã faz a colheita e depois de cumprir a meta do dia se dedica a outras atividades, como o raleio dos frutos. “Como a árvore fica muito carregada, a gente tira um pouco para as melhores poderem crescer, a gente costuma tirar as que ficam presas entre os galhos, e que estão machucadas ou tortas”, explica.

Na hora de preparar as frutas para a venda, Milton conta com a ajuda da mãe e da mulher. Por ano, a família Murai produz 15 mil caixas, com dois quilos de carambola. “Por cada caixinha eu tiro dois reais”, afirma.

Assim como a família Shimazaki, Milton manda toda a produção para a cidade de São Paulo. As carambolas sadias, mas sem padrão pra mesa, ficam em Mirandópolis, em uma fábrica que produz frutas desidratadas. “Aqui nós processamos as frutas da região, como a goiaba, o abacaxi, a carambola, manga e o mamão”, diz Paulino Nakashima, dono da indústria.

As carambolas são lavadas, higienizadas, fatiadas e vão para uma estufa, que retira toda a água das frutas. “Em média leva de 10 a 12 horas para a carambolas desidratar”, explica.

Depois desse processo, as estrelinhas de carambola estão prontas para o consumo. “Em cada safra processamos mais ou menos três toneladas, o rendimento varia de cinco a dez por cento. A cada três toneladas dá em torno de 300 quilos”, conta.

Seca ou in natura, a carambola tem mercado, principalmente nos grandes centros urbanos, o que vem garantindo um bom retorno para os produtores da região. O cultivo da carambola tem espaço para crescer no Brasil, porque a fruta só não vai bem nas regiões frias e sujeitas a geadas. (G1).