



Piracicaba vai ganhar fábrica de pamonhas

Com capacidade de fabricar 6 mil pamonhas por dia, indústria deve estimular diversificação agrícola e turismo

Fernanda Yoneya

Construída para estimular a verticalização da produção de milho verde, incentivar a diversificação da lavoura e promover o turismo, a Agroindústria do Centro Rural de Tanquinho, distrito rural de Piracicaba (SP), deve começar a funcionar no segundo semestre. A estrutura física e a base da linha de produção, com despoldador, misturador e envasador, já estão prontas; falta montar alguns equipamentos. “O Sebrae, nosso parceiro, vai começar a treinar o pessoal”, diz o presidente do Centro Rural de Tanquinho, José Albertino Bendassolli.

Segundo ele, a capacitação será tanto da indústria como dos fornecedores de matéria-prima. A fábrica empregará 20 pessoas. A agroindústria, orça-

da em R\$ 1,5 milhão, faz parte do Programa de Verticalização da Agricultura Familiar na Cadeia Produtiva do Milho Verde e tem a participação do Sebrae-SP, da Esalq/USP, do Centro Rural de Tanquinho, da Secretaria de Agricultura de Piracicaba e da Fapesp.

Chamada informalmente de Fábrica de Pamonhas, a agroindústria ocupa área de 450 metros quadrados em Tanquinho, onde ocorre a Festa do Milho. Na festa deste ano, encerrada dia 22, foram consumidas 20 mil unidades de pamonha, entre outros quitutes de milho verde.

PREPARO MANUAL

Segundo Bendassolli, o preparo da pamonha é quase todo manual, com exceção da máquina de ralar o milho. “Com a agroindústria, a capacidade de produção aumentará de 3 mil unidades/dia em 12 horas de trabalho para 6 mil pamonhas em 8 horas de trabalho.”

A instalação da fábrica em Tanquinho também quer esti-

mular o plantio de milho verde em Piracicaba. “É uma chance de diversificar a produção em pequenas e médias propriedades.” Conforme Bendassolli, a capacidade de processamento da fábrica é de 6 mil unidades de pamonha/dia. “Para suprir esta demanda, seriam necessários 100 hectares.”

Em Piracicaba, a cana ocupa 50 mil hectares. O milho – considerando a produção para grão e o verde – não chega a mil hectares. Ironicamente, na terra que é sinônimo de qualidade de pamonha, 95% do milho verde vem da região de Sorocaba, segundo Bendassolli.

A Esalq estudou diferentes híbridos de milho verde para avaliar o rendimento de cada um e fez análises microbiológicas e sensoriais. “Produtores informais de pamonha terão a oportunidade de fazer estágio na fábrica para melhorar a qualidade do produto.” ●



INFORMAÇÕES:
Tanquinho, tel. (0-19)
3431-1247