

**ESPECIAL** QUAIS SÃO AS OPÇÕES PARA INVESTIR O LUCRO DA LAVOURA

A PALAVRA DO CAMPO

# GLOBORURAL

globorural.globo.com



## Cadastro Ambiental Rural

Saiba quando e como fazer sua inscrição

## Pecuária faz pacto na Amazônia

Proposta é produzir sem devastar

O produtor Samuel Maggi Locks acompanha a colheita de soja em Sapezal (MT)

**SOJA**

# Brasil assume a liderança mundial

Safrá recorde de 90 milhões ultrapassa a dos EUA e deve render R\$ 75 bilhões. Mas, com maior oferta e aumento dos custos, rentabilidade pode ser menor que em 2013



# VIDA NA FAZENDA

CULINÁRIA + CRIAÇÃO + CULTIVO + CULTURA



## Da Amazônia à cozinha cinco estrelas

Produtor obtém alta produtividade em plantio comercial de pupunha e lucra com cortes diferenciados para atender a chefs famosos

Texto Alana Fraga • Fotos Ormuzd Alves, de Brotas (SP)





O produtor paulistano Ricardo Oliveira lembra que, no final da década de 1950, quando o pai ainda desbravava a nova fronteira agrícola do então Mato Grosso do Sul (atual Mato Grosso) com lavouras de cereais e algodão, o palmito era a principal verdura que acompanhava as refeições da família. "Fui criado comendo palmito jus-sara, mas um dia acabou. Fui procurar e realmente não achei. Foi aí que começamos a comer outros tipos de palmito", conta.

Em meados dos anos 1980, quando começaram a falar sobre a pupunheira, uma variedade típica da região amazônica, e quando só se comia o fruto da palmeira, Ricardo decidiu plantá-la. O pai trouxe mudas para a Fazenda São Cassiano, em Juá (SP), para substituir as lavouras de café e cana-de-açúcar, cujo mercado estava em baixa. "Deixamos as mudas com o caseiro e fiquei louco quando soube que ele plantou feijão nas entrelinhas. Meu pai disse que, se o palmito sobrevivesse, era bom."

Ricardo Oliveira a frente de sua plantação de pupunha



O palmito não apenas sobreviveu como tornou-se a "galinha dos ovos de ouro" para Ricardo, que trocou 25.000 hectares de pasto e floresta no Pará e investiu tudo o que tinha nos 132 hectares de palmito pupunha em São Paulo. "A vida me levou para áreas pequenas e muito produtivas", costuma dizer Ricardo.

A primeira etapa de produção comercial contou com 17 mil pés de pupunha, mas hoje já existem 150 mil pés na propriedade ou em parceria com outras 20 pequenas fazendas nos Estados de São Paulo, Minas Gerais e Bahia. "Como atendo a clientes de todos os lugares o ano inteiro, dividi meus riscos climáticos com fazendas parceiras. A pupunha é uma solução para as pequenas propriedades porque tem colheita o ano todo, fixa o trabalhador no campo."

## Manejo

A produtividade das cerca de 2,6 plantas por cova – deve alcançar três pés por cova este ano – é garantida por um sistema de irrigação por microaspersão. O palmito pupunha é originário de uma região alta da Amazônia peruana, onde chove regularmente todos os dias. Por isso, exige um volume elevado de água para o seu desenvolvimento. Cada planta de palmito consome, em média, 15 litros de água por dia. A partir do quinto ano de produção, quando a planta alcança tamanho ideal para o corte, o rendimento anual do produtor pode chegar a R\$ 27 mil por hectare, levando em consideração uma área com 1,6 pé por cova (10.800 palmitos por hectare) e preço mínimo de R\$ 2,50 por pal-

mito. Segundo Ricardo, o investidor precisa ter capital para bancar a plantação durante quatro anos, mas o retorno é muito satisfatório.

Cada pupunheira rende aproximadamente 500 gramas de palmito comestível. O restante, cerca de 40 quilos de folha, volta como matéria orgânica para o solo. "É um agente de fixação de carbono espetacular", ressalta Ricardo. Para não perder a qualidade, o produtor explica que é necessário ter mão de obra extremamente qualificada e treinada para o manejo. Uma das técnicas usadas no processamento do palmito é a faca sem corte, justamente para mostrar o ponto em que o palmito está mais macio.

## Comercialização

Quando pensou em mexer com palmito, Ricardo Oliveira se lembrou de como a mãe e a avó costumavam comprar o produto: caules inteiros eram levados para casa. "Pensei que fosse vender do mesmo jeito, mas não deu certo. As donas de casa não têm mais aqueles facões e querem o palmito já limpo e beneficiado", explica.

Por meio de contatos, Ricardo conseguiu introduzir o palmito pupunha em redes de supermercados da capital paulista vendido em bandejas beneficiadas na própria fazenda. Hoje, o produto da Fazenda São Caetano é fornecido para mais de 500 restaurantes em todo o país, especialmente em São Paulo e Rio de Janeiro. "É um mercado crescente, mas estipulei um limite de crescimento de 30% ao ano, para continuar entregando a qualidade que conquistei", afirma o produtor. O palmito da São Cassiano é todo comercializado *in natura*





A pupunha é uma solução para as pequenas propriedades porque tem colheita o ano todo, fixa o trabalhador no campo. Cada pupunheira rende 500 gramas de palmito”



O corte do palmito e a chef Mônica Alberconi no Brotas Zen Bistrô

ou na forma de pré-cozido congelado, diferente do que as pessoas estão habituadas a comprar, em conserva, que tem um sabor muito diverso do natural, devido ao alto teor de conservantes e aos produtos químicos.

Depois dos supermercados, foram os chefs de cozinha que buscaram o produtor para lhes fornecer o palmito. Alex Atala e Claude Troigros, dos restaurantes D.O.M. e Olympe, respectivamente, são os mais famosos. A parceria com especialistas em gastronomia fez com que Ricardo desenvolvesse

se cortes especiais para o palmito, como fios pré-cozidos congelados, carpaccios e bandejas com partes variadas (coração, tolete e a base).

“Uma vez, estava ‘chorando as pitangas’ para o Atala porque não sabia o que fazer com a base e estava indo tudo para o lixo. Então disse para ele: ‘Você, que é um gênio, inventa um macarrão ou qualquer coisa disso aí. Quinze dias depois ele me liga para eu experimentar o macarrão que ele tinha feito com os fios de palmito”, conta Ricardo. “Estava uma delícia.”

“O tolete, parte mais jovem das folhas, tem as características gastronômicas da maciez e sabor mais suave. Já o coração, parte inferior da gema apical, não tem o visual do palmito, mas é extremamente rico em açúcares. E a base é mais terra, ótima para assar”, explica, com base no que aprendeu com a experiência.

## Bistrô Zen

No município de Brotas, a 40 quilômetros da Fazenda São Cassiano, um dos clientes mais constantes é o Brotas Zen Bistrô, comandado pela chef local Mônica Alberconi. O bistrô foi ideia de Yêda Lopes e Fernando Turce, os proprietários, de trazer uma alternativa de alimentação saudável e saborosa, além de uma área para apreciação da pacata vida rural. “Queríamos ampliar a área de lazer dos nossos hóspedes e pensamos no bistrô”, conta Yêda.

No cardápio – e na essência do estabelecimento –, Yêda optou por pratos de produtos naturais e saudáveis fornecidos sempre frescos por parceiros da região. Além de provar os cinco pratos fixos que são servidos pelo bistrô (renovados mensalmente), os clientes experimentam a sensação de estar num ambiente rural intimista, com cachoeira particular. Um dos destaques é a entrada mil-folhas, feita com carpaccio de palmito pupunha e recheio de tomate seco e pesto de rúcula. Confira as receitas, em vídeo, em [globorural.globo.com](http://globorural.globo.com).

