



Insuficiente para atender o consumo interno do DF, a produção de laranjas na Região Geoeconômica começa a ganhar boas perspectivas com as plantações da Citroeste.

Vida no Campo

Reportagem: Wilma Lopes

Fotos: Roque Sá



Laranja - uma fruticultura pouco estimulada no DF

Da produção de laranjas necessárias para atender o consumo interno do Distrito Federal, 98 por cento são importados dos Estados de Minas Gerais e São Paulo. Segundo o assistente técnico estadual de horticultura da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do DF (Emater-DF), Francisco Cáncio de Matos, a falta de pesquisa sobre a cultura a nível regional (processo lento feito por fruticultura), a existência de um mercado somente para consumo "in natura", e a falta de agroindústria são os principais fatores que desestimulam a produção de laranja em larga escala no DF, incentivada somente a nível de pomar.

Na opinião de produtores locais, para tornar esta cultura no DF com potencial de concorrência com outros mercados exportadores, seriam necessárias grandes extensões de terra para as plantações. Como aqui existem somente pequenas propriedades rurais, a cultura de laranjas teria que ser desenvolvida de maneira para enfrentar um mercado de potencial bem estruturado, como o de São Paulo, por exemplo, com livre poder de penetração no DF, onde joga o produto final com competitividade maior.

Além disso, alegam os agricultores que a atual conjuntura econômica governamental dá prioridade ao cultivo de alimentos de maior procura, como o arroz, e mercado com infra-estrutura montada. afirmam, ainda, que não há agroindústria porque não há demanda do produto, já que vem facilmente de fora. Entretanto, garantem que há boas perspectivas para a produção de laranjas no DF, desde que a fruticultura passe a ter prioridade.

Francisco Cáncio admite que os produtores de laranja do DF enfrentam a concorrência dos produtores de Minas Gerais e São Paulo ao tentarem comercializar o excedente de suas culturas de subsistência, mas é justamente por isto que a tecnologia de fruticultura recomendada pela Emater-DF tem sido incentivada a nível de pomar. Argumenta que, no Distrito Federal, o consumidor sempre tem laranjas, portanto, se o agricultor se dedicar a esta cultura em pequena escala comercial, o produto ficará mais caro do que se vier de outros Estados.

Ainda segundo Cáncio, encontra-se em fase de implantação pela Emater-DF, o Núcleo Rural do Jardim, localizado a 90 quilômetros do Plano Piloto, com o objetivo de fomentar a produção de frutas e criação de suínos. Atualmente, já lotada, a área é ocupada por miniprodutores que plantam, em pequena quantidade, além de citros, banana, batata, cenoura e outros produtos.

Também conforme o assistente técnico estadual de horticultura estadual da Emater-DF, no Distrito Federal existem pequenos produtores com pomares comerciais, estando as maiores plantações localizadas nos Núcleos Rurais de Pipiripau — perto de Planaltina — e Brazlândia.

Orientações Técnicas

As variedades de laranjas existentes no Brasil, segundo dados da Emater-DF, são Piralima, Lima, Bahia, Baianinha, Valéncia, Natal e Péra. Das quais, Cáncio aponta como as mais viáveis de serem cultivadas no Distrito Federal a Piralima, Bahia, Baianinha e Péra.

De acordo com orientações técnicas da Emater-DF, as espécies cítricas são formadas por mudas provenientes de sementes (pé-franco) e enxertia, que podem ser adquiridas em torrão ou em raiz nua, fornecidas basicamente por Minas Gerais e São

Paulo. As plantações devem obedecer espaçamento de 6m x 7m, ou 7m x 7m, e as dimensões das covas devem ser 60cm x 60cm x 60cm em todos os sentidos.

Para calagem na cova, utiliza-se de 0,5 kg a 1 kg de calcário dolomítico. Para adubação, utiliza-se, por cova, 10 kg de matéria orgânica (esterco de galinha) e 1,2 kg de adubo químico (Termofosfato Yorrin BZ — 0,5 kg; Super Simples — 0,5 kg; Cloreto de Potássio — 0,2 kg).

O plantio da muda é feito na cova já preenchida, onde abre-se uma outra covinha no centro para receber a muda. Deve-se ter o cuidado para colocar a muda na altura certa do plantio, isto é, o colo da muda deve ficar a 5 cm mais alto do que o nível do terreno. Plantada a muda, é necessário fazer a bacia em seu redor, com a terra do subsolo, a fim de permitir a retenção de água. Aconselha-se, ainda, fazer uma cobertura morta com palha de arroz ou similar sobre a bacia, para diminuir a evaporação da água.

Na adubação de cobertura, em se tratando de matéria orgânica, deve-se utilizar esterco de galinha a cada dois anos, nas dosagens de 3 kg a 5 kg por planta, a partir do segundo ano, e de 7 kg a 10 kg, do oitavo ano em diante. Quanto à adubação química, no primeiro ano, utiliza-se 240 g do adubo Nitrocálcio por planta, parcelado em 60, 80 e 100 gramas aos 30, 60 e 90 dias, respectivamente, após o plantio. No segundo ano, são 500 g do mesmo aduto por planta, parcelado em 150, 150 e 200 gramas, aplicados durante o período chuvoso. Do terceiro ao sétimo ano, eleva-se as doses totais, anualmente de: 250 g de adubo Nitrocálcio, 200 g de Super Simples e 100 g de Cloreto de Potássio por planta, dividido em três aplicações durante o período chuvoso. Do oitavo ano em diante, utiliza-se de 800 g a 1 kg do adubo fórmula 12-6-12 por caixa de 25 kg produzida por planta, dividido em três aplicações durante o período chuvoso.

Em citros, normalmente é praticada a poda de limpeza. As principais pragas que ocorrem nas plantações são: Acaro-da-Ferrugem, Acaro-da-Leprose, Acaro-Branco, Cochonilhas, Pulgões, Moscas-dos-frutos, Trips, Percevejos e Brocas. E as principais doenças são: Tristeza, Exocorte, Sorose, Xiloporoze, Cancro-Cítrico, Gomose, Verrugose, Rubroze e Melanose.

A colheita pode ser feita por torção ou com tesoura. O primeiro processo consiste em colher o fruto com a mão e arrancá-lo da árvore. No segundo método, corta-se o pendânculo (cabinho que segura o fruto) bem próximo do fruto. Em ambos os casos, o produto é colhido e colocado nas sacolas que, uma vez cheias, são descarregadas em caixas. As épocas de colheita das variedades de cultura viável no DF são: Piralima (fruto de tamanho pequeno e baixo grau de acidez) — março e maio; Bahia (fruto de tamanho grande e baixo grau de acidez) — maio a agosto; Baianinha (fruto de tamanho médio e baixo grau de acidez) — maio a agosto; Pera (fruto de tamanho médio e médio grau de acidez) — agosto a dezembro.

Os produtores vendem no Ceasa, a caixa de laranja, de 26 a 28 quilos — o que corresponde a 180 unidades aproximadamente — a preços que oscilam entre Cr\$1.000 a Cr\$1.200. Nos supermercados, o consumidor encontra o produto a preços que variam de Cr\$237 a Cr\$364 o pacote de 5 kg, que corresponde aproximadamente a duas dúzias.

A falta de uma agroindústria é uma das principais causas do não incentivo da produção de laranjas, em escala comercial, no DF

Receitas

Geléia de Laranja

Ingredientes: 2 copos de açúcar, 2 copos de suco de laranja, 1 copo de pectina (parte branca da laranja passada no liquidificador com água).

Modo de fazer: Misture tudo, leve ao fogo para ferver, retirando sempre a escuma. Deixe ferver durante mais ou menos 40 minutos, até dar o ponto de geléia. Coloque em vidro esterilizado e feche com parafina. OBS: a

pectina ajuda a transformar o suco de frutas em geléia.

Licor de Laranja

Tirar as casquinhas de duas laranjas-de-terra, juntar uma garrafa de cachaça, quatro xícaras de açúcar e meia noz-moscada em pó. Misturar todos os ingredientes e deixar em repouso até o dia seguinte. Coar em filtro de papel e guardar em garrafas fechadas.