

# DF produz o que come

**YARA MALHEIROS**  
Da Editoria de Cidade

Ao contrário do que muitos imaginam, Brasília já produz quase todos hortigranjeiros consumidos no DF: 100% das folhagens e 80% das hortaliças de frutos, raízes, tubérculos e bulbos que servem as mesas brasilienses são cultivadas no cinturão verde da Capital. Os produtores locais só não conseguem abastecer o mercado de frutas, mas, de acordo com a direção da Ceasa, em quatro anos Brasília alcançará sua auto-suficiência, com a implantação de grandes projetos de fruticultura.

Mesmo produzindo a maioria das verduras e dos legumes que consome, o brasiliense paga caro pelo quilo do produto. Isso porque, segundo os técnicos, os preços continuam sendo determinados pela lei da oferta e procura. O Mercado da Pedra, na Ceasa, e o de São Paulo são considerados os termômetros dos preços dos hortifrutigranjeiros em Brasília.

Segundo o diretor da Ceasa, Fábio Fer-

reira, 70 agricultores são responsáveis pelo abastecimento de 50% do consumo de folhagens. O restante é colhido nos Núcleos Rurais de Rio Preto, Alexandre Gusmão e de Taguatinga.

As frutas, na sua maioria são importadas de São Paulo, do Nordeste (principalmente o abacaxi) e de Goiás (banana e melancia). Brasília importa também a cebola dos estados do Sul e do Vale do São Francisco. Nesta época do ano, tempo de hortaliças, folhagens e frutos, os preços dos hortigranjeiros tendem a se estabilizar, segundo os técnicos da Ceasa. A exceção é somente para a batata inglesa, que, apesar de ser produzida também em Brasília, vem mantendo preços altos há alguns meses.

Os técnicos classificaram o problema como de ordem nacional, em consequência das fortes chuvas que caíram no Sul do País. Este fato mostra com clareza a influência nos preços dos hortigranjeiros determinada pelo mercado de São Paulo.

Fotos: Gilberto Alves



A Ceasa, com dezenas de boxes, controla a demanda brasiliense