

O cerrado prepara cerveja candanga

A primeira safra de cevada já vai ser colhida e em 85 deve fabricar sua "loirinha"

Está ficando cada vez mais distante a época em que o cerrado era considerado uma região improdutivo. E isso se deve, naturalmente, aos que acreditaram na fertilidade dessas terras, adaptando-a para torná-la tão produtiva ao ponto de surpreender com grandes produções de alimentos que,

pela característica e pelos tabus, eram considerados inviáveis nessa região. A ervilha é um bom exemplo. Porém, o exemplo talvez mais surpreendente seja a cevada, cuja primeira safra do DF já vai ser colhida e em breve transformada em cerveja quase que totalmente candanga.

JOCIMAR NASTARI Da Editoria de Cidade

Quem está visitando a 15ª Exposição Agrícola de Brasília e a 2ª Exposição de Animais de Pequeno e Médio Portes, neste final de Semana na Granja do Torto, está tendo a oportunidade de ver como a agropecuária do Distrito Federal vem se desenvolvendo bastante nestes últimos anos. E nas mostras desse ano, a população de Brasília está vendo algumas novidades, como um casal de faisões para corte, rãs, ou alguns exemplares de escargots, pequenos moluscos apreciados nos restaurantes mais finos do mundo.

Mas, as novidades relacionadas com a produção agrícola do DF são maiores do que se pode imaginar. Existem alimentos produzidos na região, de implantação tão recente nestas bandas, que nem estão sendo expostos nas feiras do Torto. A cevada e a ervilha são um exemplo disso.

Os tradicionais apreciadores de uma boa cervejinha gelada nem desconfiam que daqui a pouco tempo poderão estar tomando uma "cerveja candanga", ou quase. E que o DF já está produzindo a sua primeira safra de cevada, matéria prima básica para a cerveja. E no ano que vem, a segunda safra do produto já deverá estar sendo utilizada pela Cerve-

jaria da Brahma instalada em Anápolis (GO) para a fabricação da "loirinha".

Três produtores do Distrito Federal plantaram 26 hectares de cevada esse ano, dentro de um projeto pioneiro que tem o apoio do Centro de Pesquisas Agropecuárias dos Cerrados (CPA), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), da Emater/DF e de técnicos da Cervejaria Brahma. O maior deles é Renato Triaca, com 14 hectares plantados na área do Programa de Assentamento Dirigido do DF (PAD/DF).

PRODUTIVIDADE

Triaca está colhendo sua safra neste domingo, e estima que obterá uma produtividade média por hectare entre 2.100 e 2.200 quilos, maior do que a média do Rio Grande do Sul, o maior produtor nacional de cevada, que colhe entre 1.800 e 2.000 quilos por hectare. Mas as perspectivas de boa produtividade não param por aí. Segundo o agricultor, o CPA conseguiu uma produtividade que beirou os 4 mil quilos/ha., em experimentos realizados por seus técnicos.

E é justamente essa possibilidade de alta produção da cevada nos cerrados que está entusiasmando Triaca e outros agricultores do DF e região geoeconômica para o plantio do produto. Além disso, o preço da cevada hoje é cerca de 20% maior do que o trigo, cereal

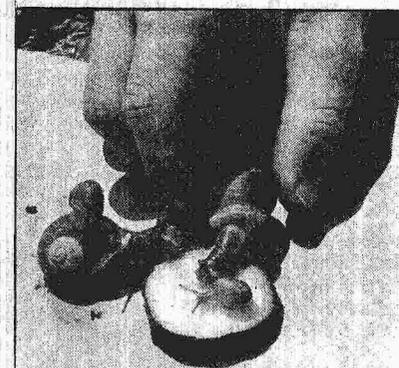
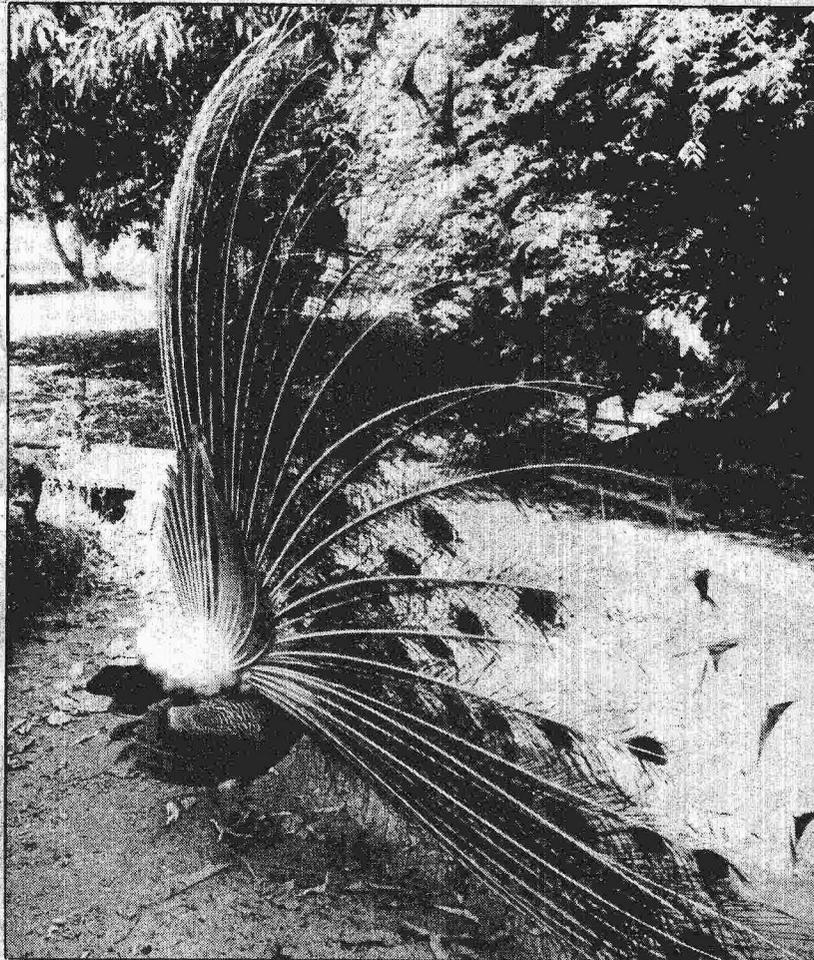
que Triaca ainda produz, mas que está pensando em deixar de plantar, colocando em seu lugar a plantinha de cuja semente se faz a cerveja. Por sinal, a cevada é uma planta muito parecida com o trigo. O desenvolvimento das duas é similar, só que a cevada é mais rústica que o trigo, exigindo, assim, menos tratamentos. Ou seja, é uma cultura muito mais adequada ao solo e clima da região dos cerrados do que o trigo.

FERMENTAÇÃO

Mas para os agricultores do DF poderem entrar firme na produção da cevada e os consumidores começarem a sonhar com a "cerveja nossa", um último teste falta ser feito: o da qualidade do produto. Renato Triaca informa que toda a sua produção de cevada, e dos outros agricultores, será remetida para os laboratórios da Brahma no Rio Grande do Sul, onde será feita uma série de análises com o produto para testar a sua qualidade, principalmente no que se refere à fermentação.

"O segredo de uma boa cerveja está na qualidade da fermentação proporcionada pela cevada. E eu tenho certeza que nosso produto vai passar nesse teste também", diz Triaca, informando que depois do sinal verde da Brahma, vai começar a produzir cevada para valer, visando o fornecimento para a indústria de cervejaria em Anápolis.

Fotos: LUIS MARQUES



Pavão, escargot (ao alto) e ervilha, produtos que o DF já está exportando