

Experiência no cerrado pode baratear alimentos

Denise Ferreira

O solo árido e o clima seco do cerrado não é o ambiente ideal onde tudo cresce, floresce e dá frutos. Não é preciso ser nenhum agrônomo para fazer esta constatação, basta apenas dar uma espiada pelos campos da região onde é difícil encontrar determinados cultivos, que são imprescindíveis à adequada alimentação. Desde que deixou de pilotar um DC-8 da Pan Air, extinta companhia de aviação, o ex-comandante Luiz Fernando Nóbrega Carneiro, tornou-se um aficionado em alimentos supergelados, e tem se dedicado a um estudo sobre o cultivo e aproveitamento das hortaliças, ainda pouco comum no País.

Buscando auxílio em experiências semelhantes já desenvolvidas a tempo por países como os Estados Unidos, Inglaterra e Dinamarca, o ex-comandante está tentando colocar em prática o seu objetivo que consiste na produção, em grande quantidade de batatas, cenouras, beterrabas, além de variedades de hortaliças, utilizando farta irrigação e supergelando o produto final. A idéia pode parecer complexa mas ele garante os bons resultados. O plano prevê o plantio e a colheita mecanizados e em úl-

tima etapa a adoção de uma linha de processamento que coloque as hortaliças sob uma temperatura de 45 graus negativos.

Nova agricultura

A irrigação é fundamental para o cultivo deste tipo de alimento, que precisa de muita técnica durante o seu plantio e crescimento, até ser finalmente colhido. "A tentativa é implementar uma nova agricultura, revolucionária, que contribua efetivamente para baixar o preço das hortaliças através do total aproveitamento da produção", argumenta Nóbrega Carneiro. A partir daí, para se manter a qualidade das hortaliças nada melhor que submetê-los ao processo de resfriamento, que segundo o ex-comandante evita os problemas ocorridos na entressafra e permite a preservação das qualidades organolépticas do alimento sem nenhuma utilização de conservadores químicos.

Para por em prática o seu plano, por diversas vezes executado em pequenas experiências em sua própria fazenda nas imediações de Brasília, o ex-comandante, avaliando o sucesso da sua operação, tenta agora ampliá-la para toda a região que circunda o Distrito Federal. "A idéia é formar um grupo de fazendeiros disposto a produzir horta-

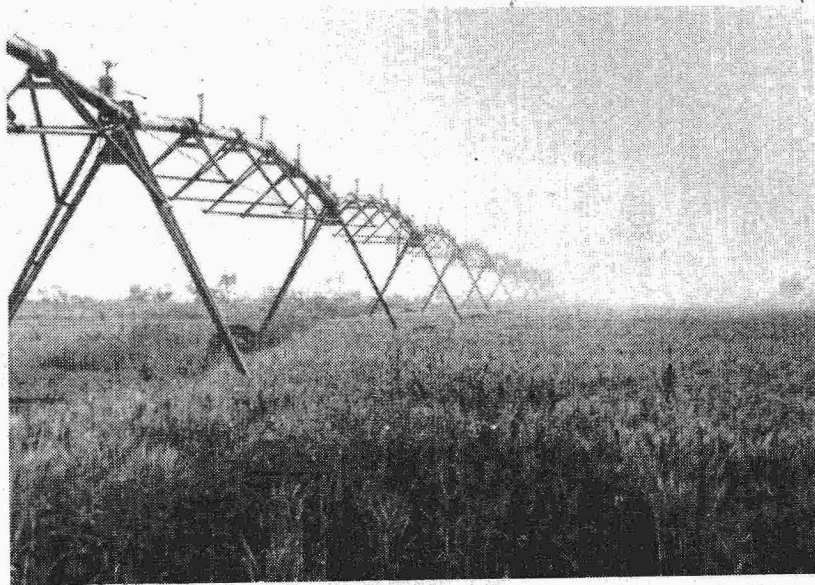
J. França

liças em cinco mil hectares de terras", afirma. E um investimento um tanto caro, orçado, segundo Nóbrega Carneiro, em torno de 16 milhões de cruzados, mas tem despertado o interesse de fazendeiros e até mesmo do próprio governo. O ex-comandante está certo da concretização do seu sonho, principalmente depois que os ministros da Agricultura e Irrigação, Íris Rezende e Vicente Fialho, seguidos por uma vasta lista de órgãos federais da área, resolveram apoiar o projeto e já acenam com uma colaboração de 20% sobre os custos. Mas isto, como explica Nóbrega Carneiro, não retira a condição de iniciativa privada, que é responsável pelo empreendimento.

Facilidades

Recebendo um tratamento adequado, que envolve a irrigação e a utilização do calcário para melhorar o PH, o solo do cerrado oferece um ambiente propício para o cultivo mecanizado das hortaliças. Segundo Nóbrega Carneiro, a região do Distrito Federal facilita este trabalho devido a grande extensão de áreas planas. A pouca umidade também acaba contribuindo, em parte, para o plantio do produto, destruindo os fungos e acabando com as doenças. As lavouras de hortaliças em São Paulo, por exemplo, são sempre atingidas por este problema, devido a facilidade de proliferação de fungos resultantes da exagerada umidade do solo.

Bastante experiente quando o assunto é alimento supergelado, diferente do já familiar congelado por manter o produto a temperaturas bem mais baixas, o ex-comandante teve seu primeiro contato com esta atividade em 1962, depois de passar 20 anos como piloto da antiga companhia de aviação Pan Air. Um estágio no Maxim's de Paris deu origem a tudo. Este restaurante fornecia, na época, refeições supergeladas para várias companhias de aviação. Na Suécia, onde uma só firma manuseia 70 toneladas de alimentos supergelados por dia em câmaras de armazenamento e transporte, o ex-comandante adquiriu a necessária experiência e entrou firme no negócio.



A farta irrigação é fundamental para se obter bons resultados