Produção de morangos faz sucesso no DF

Patrícia Portela

FOTOS: ISAAC AMORIM

No replantio, as mudas são cobertas por plástico para evitar sujeira, capim e contato com a terra

O cerrado está dando morangos! Apesar do solo arenoso, característico do planalto central, Brasília já tem três milhões de pés de morangos plantados e a safra deste ano promete dar muitos frutos. Na pior das hipóteses, o Distrito Federal produzirá um milhão e meio de caixas de morangos que abastecerão o mercado local e ainda serão exportadas para Goiânia, Manaus, Fortaleza e Maceió. Os produtores estão satisfeitos com o ritmo da produção e já planejam uma grande Festa do Morango na capital federal.

A maior concentração da cultura encontra-se nas regiões de Brazlândia e Rodeador. Mas, para se colher uma boa safra no cerrado, é preciso tomar alguns cuidados. O solo deve ser corrigido com calcário e, dois meses antes de plantar a muda, coloca-se adubo orgânico e NPK. Acrescenta-se ainda termosfosfato magnesiano, farelo de mamona (excelente fonte de matéria orgânica) e superfosfato simples. Toda essa adubação é fundamental, pois o solo é naturalmente fraco e por isso, precisa ser alimentado.

As mudas também devem ser cuidadosamente escolhidas, porque muda ruim produz fruto ruim. Elas são limpas e plantadas em um canteiro provisório por 15 dias. Depois, são replantadas no canteiro definitivo, que já deve estar devidamente preparado. Como o morango é uma planta sensível, cada pé deve ser plantado e cuidado individualmente. Após 20 dias, cobre-se o canteiro com um plástico para evitar sujeira, nascimento de capim e para que o morango não encoste na terra. Ao redor dos canteiros, coloca-se capim para proteger os pés. A irrigação é diária e a pulverização é quinzenal.

Pulverização — Para evitar os fungos e ácaros que tanto atrapalham a plantação, os produtores de morangos de Brasília têm receitas caseiras aliadas às industriais que evitam as doenças e protegem as frutas, sem contaminá-las. "O morango sai do campo para a mesa do consumidor, por isso não pode ser pulverizado com agrotóxicos pesados", afirma Fábio Harada, um dos maiores produtores do DF.

Mas os agricultores não revelam suas receitas. Uns falam que pulverizam com produtos à base de enxofre, outros usam produtos biológicos e têm aqueles que preferem o sulfato de cobre. Depois de 45 dias, os morangos estão prontos para a colheita. O verde e o vermelho rapidamente tomam conta da paisagem, formando um cenário digno de qualquer filme romântico.

Os frutos são colhidos individualmente em uma cesta apropriada. Durante a colheita, de meados de maio a meados de outubro, os produtores contratam mão-de-obra temporária, absorvendo trabalhadores rurais desempregados. Aliás, os produtores de morango de Brasília reclamam da falta de mão-de-obra especializada. "É preciso muito cuidado com a plantação de morango, pois tanto o pé como a fruta são muito sensíveis", ressalta Fábio Harada.

As caixas de morangos são preparadas na própria fazenda. Entre a colheita e a distribuição, gasta-se menos de 24 horas. Durante a safra, o pessoal que lida com os morangos trabalham dia e noite para levar um produto fresquinho à mesa do consumidor brasiliense. Enquanto os morangos paulistas e gaúchos levam três dias para chegar no mercado local, os morangos do cerrado estão prontos para a comercialização em um dia.

Clima — Apesar de muitos agricultores reclamarem da baixa umidade do planalto central, os produtores de morango driblam a seca com a irrigação e ficam satisfeitos com o frio de agosto, que garante o pique da produção. Mas, o melhor de tudo é que, por causa da seca, os morangos se desenvolvem mais devagar, levando o fruto a ficar mais concentrado e, consequentemente, mais doce. Por isso, os morangos do DF estão ganhando fama de gostosos e consistentes.

O produtor tem que negociar é com São Pedro. Se cair uma chuva de granizo ou uma grande tempestade, não há morangos que resistam. Mas se o tempo continuar normal, sem grandes alterações, tudo indica que o Distrito Federal terá uma ótima safra de morangos para alegria de produtores e consumidores. Afinal, quem não se delicia ao degustar um belo prato de morangos com creme?