

Fruto do cerrado é bem aceito no País

Quando o japonês Shoji Saiko desembarcou em Brasília em 1976, não imaginava que se tornaria um dos maiores produtores de morangos do cerrado. Seu sonho de trazer o morango paulista para o planalto central não só virou realidade, como também expandiu seus negócios. Hoje, ele e seu cunhado, Fábio Harada, têm cinco hectares com cerca de 300 mil pés de morangos.

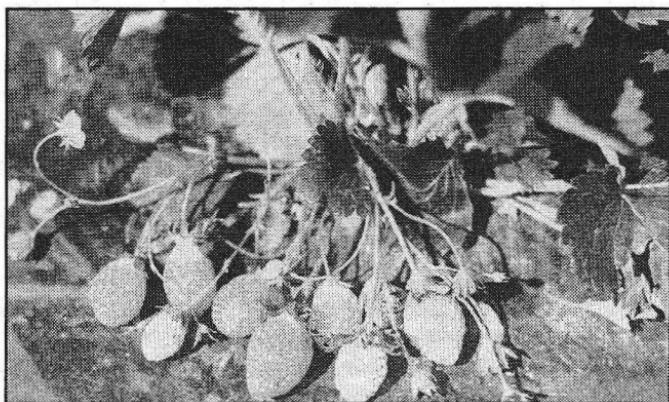
"Os frutos daqui são mais saborosos do que os paulistas", afirma Saiko, com a experiência de quem lida com a fruta desde que nasceu. Fábio confessa que se assustou com o solo que viu, mas mesmo assim resolveu arriscar. "Quando a gente trabalha duro, aduba com vontade e irriga todo dia, a plantação cresce e se prolifera", afirma. Eles garantem que todo o esforço vale a pena, pois a aceitação do produto tanto no mercado local, como no resto do Brasil, é muito boa.

Os morangos brasilienses ganham na qualidade e têm a vantagem de não enfrentar as estradas cheias de buracos que acabam machucando a fruta. Quando são exportados, Fábio e Saiko transportam seus moran-

gos via aérea para Manaus, Fortaleza e Ceará. "Nós já temos encomendas para a próxima safra", revela Saiko. Para os produtores, as perspectivas de ampliar os negócios estão cada vez melhores, pois Brasília começa a se firmar no mercado.

Além dos morangos, eles produzem rosas e goiabás. Durante a colheita, eles congelam as frutas e ainda preparam as polpas de frutas que são comercializadas na entressafra. Agora, Fábio e Saiko estão construindo uma estufa refrigerada, na intenção de produzir morangos no verão. "Vamos fazer a experiência ainda este ano", afirma Harada. E, se tudo der certo, Brasília terá morangos o ano inteiro.

Preço — Apesar de serem produzidos aqui, o preço da caixa de morango equivale ao preço da fruta nos outros mercados. De acordo com os agricultores, o custo da produção é mais alto, pois é preciso investir muito em adubos e irrigação. "Isso sem falar nos equipamentos, fuginidas e embalagens que são importadas de São Paulo", revela Harada. Como tudo isso tem um custo, o preço acaba se nivelando com o resto do Brasil.



Os morangos do DF estão ganhando fama de saborosos