

Notícias do Brasil real

É de pequenino que se torce o pepino. Este provérbio está sendo aplicado com sucesso no quilômetro 147 da BR-365, no município mineiro de Pirapora, a 409 quilômetros de Belo Horizonte, pela Fruittrop (Frutas Tropicais S/A). Ali, o pepino não leva mais do que 35 a 40 dias para crescer. Nesse período é colhido, levado para a indústria e preparado à base de salmoura ou vinagre, a meio processo do picles. Depois vai, em toneladas, para as mesas europeias.

O processo não tem nenhum mistério e é idêntico à fabricação caseira de picles. O que muda, no caso da Fruittrop, é a produção. No início do mês de julho, 60 toneladas aguardavam o embarque no galpão da empresa, embaladas em tonéis plásticos, e com endereço mais frequente de todo o volume produzido pela Fruittrop, a França, ainda que outros países como a Suíça e o Canadá também já estejam entre os mercados degus-



Pirapora, Minas Gerais: US\$ 400 milhões em pepinos.

tadores do pepino preparado em Pirapora.

As plantações ficam ao lado da Cooperativa Agrícola de Cotia, da qual a Fruittrop é cooperada — "mas só no caso das mangas Haden, que também produzimos", informa o técnico agrícola Ruy Altoe, que está há onze anos como supervisor geral das plantações, em um terreno de 500 hectares. Nessas terras férteis bem próximas ao Rio São Francisco, o pepino dá o ano todo, nas variedades Tamor, Pioner, Kobbus, Fleury ou Primepeque. Em nenhuma dessas varie-

dades a colheita excede o prazo de quarenta dias.

O pepino sai em caixas plásticas da lavoura para a indústria, onde cinqüenta funcionários cuidam de seu preparo. Ali, entra na máquina de lavagem e semiclassificação e, em seguida, é semicozido a 40 graus. Nessa fase é feita a classificação por calibre — os menores, 1 e 2, têm maior valor no mercado, segundo a exigência francesa. Daí, ou vai para a salmoura ou para o ácido acético, de acordo com a preferência do importador.

E exigências não faltam, mas "cumprimos à risca", diz Altoe. A Lester T. Frey, Inc., de Nova York, fez um pedido de forma curiosa. Enviou um vidro com pepinos cortados pelo diâmetro, já em líquido aromatizado, para que a Fruittrop tivesse uma amostra do que agrada ao paladar dos norte-americanos. O vidro ficou no laboratório da empresa para análise rigorosa da amostra. O contrato de exportação para os Estados Unidos pode demorar, segundo o diretor-superintendente da empresa, Duílio da Fonseca Matos, mas as perspectivas são boas.

"O que se produz se vende, e não há crise", diz Matos, que divide a direção da Fruittrop com o outro sócio majoritário, João de Lima Geo, também de Belo Horizonte. Mas o segredo do pepino que tanto

se afina com o gosto francês — somente uma empresa importa 3 mil toneladas por ano — tem origem nos conhecimentos do português Eduardo Fragoso. Ele não só já produzia em Portugal, como foi sócio de um empreendimento semelhante em Botucatu, São Paulo. "Mas eram muitos os sócios", conta Duílio Matos, "e o projeto não vingou".

É Fragoso quem faz os contatos europeus. O faturamento bruto em dezembro ficou entre US\$ 300 e 400 milhões. Embora o empreendimento faça parte do Projeto Sudene, Matos afirma que a participação desse órgão é irrisória, em torno de 1 a 2%: "Inclusive houve uma liberação de NCz\$ 10 milhões que nem fomos pegar". E acrescenta que a Sudene foi boa para o empresário quando os recursos liberados valiam alguma coisa, mas não agora: "Hoje trabalhamos com capital próprio".

Paulinho Assunção

