

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 Fruitrop (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 pickles. Depois vai, em toneladas, para as mesas européias.

O processo não tem nenhum mistério e é idêntico à fabricação caseira de pickles. O que muda, no caso da Fruitrop, 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 freqüente de todo o volume produzido pela Fruitrop, 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 Fruitrop 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 cinquenta 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 Fruitrop 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 Fruitrop 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 o 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

