



**SEMENTES CAIÇARA MARCA REGISTRADA**

## Agricultura oferece R\$ 85 mil para produtores de pupunha

noticias :: Por Editor em 16/07/2008 :: [imprimir](#) [pdf](#) [enviar](#) [celular](#)

A **Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo** oferece financiamento para cultivo de palmito-pupunha para agricultores da região litorânea e do Vale do Ribeira, locais mais propícios ao plantio da cultura em São Paulo. O recurso é de até R\$ 85 mil por produtor, com juros anuais de 3% e pagamento em até sete anos (incluída a carência de três anos). O crédito é para aumentar a produção do pupunha, ainda insuficiente, e minimizar a exploração desordenada e indiscriminada da planta nativa (palmito-juçara ou açai).

Correndo risco de extinção, o palmito-juçara ou açai só pode ser explorado legalmente com plano de manejo. Em Sete Barras e Eldorado há cultivo com manejo do juçara. O açai é mais comum na região Norte do País. O pupunha traz como vantagem ser uma agricultura rentável e ecológica, já que não prejudica o meio ambiente porque não necessita da floresta para se reproduzir como ocorre com as demais palmeiras, explica o engenheiro agrônomo Luis Gustavo de Souza Ferreira, do [Instituto Agrônomo \(IAC\)](#) de Campinas. O empréstimo inclui os itens necessários à lavoura comercial: do plantio de mudas saudáveis e de qualidade, despesas de manutenção, até o primeiro corte da palmeira.

Os recursos são provenientes do [Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista \(Feap\)](#) da pasta da Agricultura. Para ter direito à linha de crédito (disponível nas agências do Banco Nossa Caixa e das Casas de Agriculturas desde o dia 2 de julho), o agricultor deve ter renda anual de até R\$ 400 mil. O financiamento será oferecido aos produtores das cidades litorâneas (Caraguatatuba, Guarujá, Itanhaém, Mongaguá, Peruíbe, Praia Grande, Santos, São Sebastião, São Vicente e Ubatuba) e dos municípios do Vale do Ribeira (Barra do Turvo, Cajati, Cananéia, Eldorado Paulista, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Parquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras). Essas são as regiões paulistas em que há as melhores condições de adaptação da produção do pupunha, informa Ferreira. "A pupunha é uma planta rústica que suporta as intempéries, é cultivada a pleno sol e precisa de

muita água. Por isso, o Vale do Ribeira e o Litoral Norte e Sul são os locais ideais para o plantio, já que há altos índices de temperatura e pluviométricos. No interior do Estado, há estações secas, o que exigiria irrigação e isso encareceria o produto. Em locais em que há geadas, também seria inadequado o seu cultivo".

## VANTAGENS

A precocidade e a não-oxidação (não fica escuro após o corte) do pupunha são outras vantagens enumeradas pelo agrônomo. Enquanto o juçara leva de sete a oito anos para fazer o primeiro corte, o pupunha está pronto para produção em menos de dois anos. Além disso, tem grande perfilhamento (rebrotas após o corte). Já a palmeira-juçara morre depois do corte. Como o pupunha não fica preto em seguida do corte (o que geraria perdas porque essas partes são desprezadas) não precisa ser cozido em salmoura acidificada e pode ser consumido numa variedade maior (picadinho, rodela, tolete, couvert, in natura).

Pela característica do juçara, só pode ser apresentado picadinho ou em tolete. Quanto ao sabor e à textura, Ferreira diz que é possível controlar a produção para que ele se assemelhe ainda mais com o tradicional. O gosto mais adocicado é corrigido no processo de industrialização. O aspecto mais amarelado pode ser amenizado na adubação. De acordo com a Secretaria de Agricultura, a produção de pupunha tem aumentado ao longo dos anos, mas ainda é insuficiente para suprir a demanda da agroindústria.

## ECOLOGICAMENTE CORRETO

Nativa da América Latina, a pupunheira é cultivada principalmente em São Paulo. O Vale do Ribeira é o maior produtor desse tipo de palmeira no Estado de São Paulo e um dos maiores do Brasil. Outro grande produtor é a Bahia. Espírito Santo, Rondônia e Pará são outras regiões em que há safra significativa. O palmito-pupunha paulista abastece o consumo do Estado (principalmente a capital) e ainda é exportado para o Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Hoje, são 4 mil hectares cultivados. Cajati, Jiquiá e Registro concentram as maiores plantações.

Poderia ser exportado também para a Argentina, Uruguai, Chile, França, EUA e países árabes se a produção fosse maior e mais regular, assegura o engenheiro. Começou a ser estudado como alternativa ao cultivo tradicional pelos pesquisadores do [Instituto Agrônomo](#) de Campinas nos anos 1970. Na década seguinte, constatou-se a eficácia do plantio. A partir de 1985, a cultura do palmito-pupunha foi introduzida no Litoral Sul pela [Coordenadoria de Assistência Técnica Integral](#) (Cati).

Desde então, sua produção tem obtido bom desempenho, boa adaptação e rentabilidade, reforça Ferreira. "É um palmito ecológico que diminui a pressão ambiental acarretada pela extração do tradicional (juçara). A comercialização do juçara prejudica o sistema da cadeia alimentar da mata e tira o alimento de pequenos animais, como os tucanos", enfatiza o engenheiro agrônomo.

## ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL

A palmeira-pupunha é considerada alternativa sustentável de cultivo para a produção de palmito. Tem características de sabor e textura semelhantes ao juçara. Traz vantagens adicionais como o crescimento acelerado e precocidade para o corte (dois anos) e farto perfilhamento (rebrotar). Diferentemente do tradicional não escurece, viabilizando outras formas de consumo – in natura, couvert.

Natural da Mata Atlântica, o palmito-juçara é obtido predatória e indiscriminadamente a partir da exploração de palmeiras das matas nativas. A maioria da extração é ilegal, pois a exploração legal requer manejo. A palmeira leva de sete a oito anos para atingir o ponto de corte. Depois do corte, ela morre. Por isso, corre risco de extinção. Outra desvantagem é a oxidação. O palmito fica escuro após o corte (as partes escurecidas são desprezadas) e precisa passar pelo processo de salmoura acidificada para ser consumido.

### FONTE

Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo

<http://www.agrosoft.org.br/agropag/101661.htm>

## ***A FORÇA DA QUALIDADE EM SEMENTES.***

### ***IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE SEMENTES EM GERAL***

#### CONTATO

FONE FAX (\*18)36461165

FONE (\*18) 3646-1337

FONE (\*18)36461298

FONE (\*18)36461320

FONE (\*18)97299265

FONE (\*18)97630304

#### CONTATO VIA E-mail

[cc.ltd@bol.com.br](mailto:cc.ltd@bol.com.br)

[sementescaicara@hotmail.com](mailto:sementescaicara@hotmail.com)

[compras@sementescaicara.com.br](mailto:compras@sementescaicara.com.br)

[televendas@sementescaicara.com.br](mailto:televendas@sementescaicara.com.br)

[supervisor@sementescaicara.com.br](mailto:supervisor@sementescaicara.com.br)

[atendimento@sementescaicara.com.br](mailto:atendimento@sementescaicara.com.br)

[vendas@sementescaicara.com.br](mailto:vendas@sementescaicara.com.br)