



SEMENTES CAÇARA MARCA REGISTRADA

Está marcada para este sábado (23/05), a partir das 9 horas, na Lanchonete Mineira (Rodovia BR-101 – KM 230), a segunda reunião para a formação da Associação dos Produtores de Palmito Pupunha de Silva Jardim, que terá como objetivo reunir os plantadores visando incrementar o cultivo e comercialização da espécie, cujo volume de produção já é o segundo do Estado do Rio de Janeiro.

E visando divulgar, assim como transformar o produto no principal prato da gastronomia turística silvajardinense, os cultivadores também promovem, no próximo dia 04/07, a 3ª Festa da Pupunha no Município, que contará com diversas atividades e atrações.



Segundo o Secretário de Agricultura, Abastecimento e Pesca (Seaap), Rafael Badia, a Associação de Produtores terá o incentivo e o apoio da Prefeitura de Silva Jardim, através da Seaap e da Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Econômico. Terá o incentivo, ainda, do escritório local da Emater/Rio (que apoiará orientando sobre técnicas para o aumento da produção e da produtividade), e do Banco do Brasil (com programas de custeio da produção, principalmente para os médios e grandes plantadores). A Presidência da nova instituição deverá ficar com o produtor Paulo César Vergara, da Batalha; auxiliado ainda por Lies Abib, de Aldeia Velha; Paulo Márcio, de Gaviões; e o agrônomo Marcelo, da Fazenda Maratuã. A princípio a entidade reunirá cerca de 20 plantadores.

A nova organização priorizará a venda do palmito no varejo, sendo que a quantidade excedente terá a garantia de compra pela fábrica de beneficiamento do produto da Fazenda Maratuã. A decisão de formar a associação foi discutida numa reunião realizada recentemente entre os interessados, ocasião em que eles foram, ainda, conhecer a indústria de beneficiamento do produto.

A Festa da Pupunha

A 3ª Festa da Pupunha, que contará com o apoio da Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio (Semtic), será aberta no ginásio poliesportivo Jorge Mendonça, com o “Congresso de Pupunha”, entre as 8h30min e 12h30min. Entre as 15 e 18 horas, ainda no ginásio, acontecerá a “Oficina de Gastronomia”. Das 19 às 20 horas, já na Praça Amaral Peixoto, ocorrerá uma apresentação de balé, acontecendo, paralelamente, uma exposição fotográfica.

Das 20h30min à meia noite, haverá a degustação do produto em restaurantes comandados por chefes de cozinha especializados no preparo do palmito, que serão montados no local. Após, será apresentado um show musical.

As atividades na Praça Amaral Peixoto deverão acontecer nos mesmos moldes das que ocorreram na 2ª Festa da Pupunha, realizada no ano passado, quando o evento promoveu uma bonita e muito elogiada apresentação de um conjunto de chorinho do Rio de Janeiro. Também foram bastante apreciados os pratos feitos à base de palmito, inclusive com um novo tipo de caviar, produzido a partir de ovas de rãs de um criadouro de Silva Jardim, por um professor de uma Faculdade de Gastronomia do Rio de Janeiro.

Na 2ª festa, ocorreu, ainda, uma degustação de pratos produzidos por alunos da referida Faculdade, para convidados, no antigo sítio do Emil, no bairro da Batalha, que contou inclusive com a presença do ator Victor Fasano, da Rede Globo de Televisão.

O cultivo da Pupunha

Segundo os produtores, o cultivo da palmeira pupunha para a produção de palmito vem despertando cada vez mais o interesse de grandes e pequenos agricultores. De boa aceitação no mercado, é uma alternativa ecológica ao palmito tradicional, cuja extração na natureza quase sempre ocorre de forma ilegal. Produto natural, saboroso e saudável, o palmito pupunha pode ser consumido in natura na salada ou no carpaccio e também assado ou cozido.

A pupunheira (*Bactris gasipaes Kunth*) é nativa da América Latina. No Brasil, é cultivada principalmente em São Paulo, mas encontra-se também em outros estados, com destaque para Espírito Santo, Rondônia, Pará e Bahia. Existe uma grande variedade de espécies e tipos, mas a sem espinhos é a preferida pelos produtores. Em relação ao palmito comum (juçara ou açai), o pupunha é mais doce e mais amarelado, mas igualmente macio.



O cultivo do palmito pupunha tem vantagens em relação ao do palmito tradicional. Como a bananeira, a palmeira pupunha rebrota, o que permite o corte contínuo para a produção de palmito. Mais rústica, pode ser cultivada a pleno sol. O tempo de colheita também é mais curto: de 18 a 24 meses a partir do plantio. Além disso, ao contrário do palmito comum, o pupunha não escurece, o que permite outras formas de consumo além da tradicional, em salmoura acidificada. Isso faz com que tenha um apelo muito grande para o pequeno produtor, que pode comercializar o palmito sem recorrer ao processamento industrial.

Não é necessário ter uma área grande para cultivar a palmeira. A produção pode ser planejada de acordo com as possibilidades e necessidades do produtor. Porém, se a ideia for produzir para a indústria de processamento, recomenda-se que a área mínima seja de um hectare. Nesse caso, o investimento inicial varia de, aproximadamente, 12.500 reais (sem irrigação) e em torno de cinco mil reais (com irrigação) por hectare.

Para pequenas áreas, o preço é bem menor, principalmente se for utilizada a adubação orgânica. As sementes da palmeira sem espinhos custam em torno de cinco centavos cada. A muda formada pelo agricultor custa em torno de 1,00 real. Se for comprada de viveiristas, o preço varia entre 1,50 a 2,00 real. É recomendável que o produtor faça as mudas, para que ele tenha um controle maior do material. Quando se adquire mudas prontas, existe o risco de adquirir também os problemas do solo onde

Fonte: prefeitura municipal de silva jardim

http://www.silvajardim.rj.gov.br/index.php?option=com_content&task=view&id=285&Itemid=2

www.sementescaicara.com.br

www.brindescaicara.com.br

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

sementescaicara@hotmail.com

compras@sementescaicara.com.br

televendas@sementescaicara.com.br

supervisor@sementescaicara.com.br

atendimento@sementescaicara.com.br

vendas@sementescaicara.com.br