

*D.R. WAGNER
322.9146*

QUARTA-FEIRA, 2 DE MARÇO DE 2005

GAZETA MERCANTIL

AGRICULTURA

Semi-árido quer produzir oliveiras

Técnicos da Embrapa pesquisam variedades para serem cultivadas no sertão de Minas, Pernambuco e da Bahia

Angelo Castelo Branco
de Recife

Os perímetros irrigados do rio São Francisco, no alto sertão de Pernambuco e da Bahia, além de trechos de Minas Gerais, poderão se transformar também na primeira região do Brasil a cultivar a oliveira em grande escala com o intuito de se produzir azeite no Brasil. Os testes estão sendo feitos por pesquisadores da Embrapa Semi-Árido e técnicos da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (Codevasf), sediada em Petrolina, a 680 quilômetros do Recife, com apoio de dois israelenses que estão prestando consultoria ao projeto: um é o professor Shimon Lavee da Hebreia University e do Volcani Center e o outro é Yuval Chen que já presta consultoria a uma empresa argentina.

Eles avaliam o desempenho agronômico de 15 variedades de oliveiras para produção de azeitonas e azeite de oliva, nas condições do semi-árido. A pesquisa pretende trazer e estender para terras brasileiras a fronteira agrícola dessa cultura que se encontra em fase de expansão impulsionada pelo consumo crescente de azeite no mercado internacional.

Importação

No Brasil não há nenhum plantio em escala comercial de oliveira. O consumo dos derivados dessa cultura no País é praticamente todo importado. Os importadores brasileiros investem anualmente

50 mil toneladas de azeite e 35 mil toneladas de azeitona. O mercado local é considerado de grandes proporções e, por tratar-se de uma commodity, a oliveira deverá agregar mais valores no agronegócio brasileiro, afirma o pesquisador Joston Simão Assis, da Embrapa Semi-Árido.

As áreas tradicionais de cultivo da oliveira estão ficando esgotadas. A Península Ibérica (Portugal e Espanha) e outros países mediterrâneos da Europa, onde a espécie é secularmente cultivada, têm pouca capacidade de ampliar os plantios já existentes. Na América do Sul e Austrália, por outro lado, as oliveiras ganham espaços cada vez maiores. A Argentina, que responde por 70% das importações brasileiras de azeite, já possui 60 mil hectares cultivados. O Chile está com 10 mil ha e tem a meta de chegar a 14 mil ha. Na Austrália são 20 mil.

Fora dos paralelos

O Brasil está fora da área delimitada entre os paralelos 30 e 35, onde ocorrem as condições ambientais favoráveis ao cultivo da oliveira no planeta. Nesta região

encontram-se os países mediterrâneos e a Austrália. Os pesquisadores e técnicos, porém, estão otimistas com a viabilidade agrícola e econômica da oliveira em terras nordestinas.

Segundo Gonçalves

Gonçalves, o Peru também é um país que se encontra fora desses limites e as pesquisas estão conseguindo estabelecer variedades da planta adaptadas às condições climáticas locais.

Por ser planta rústica, de fácil cultivo, que precisa de luminosidade e água, a oliveira parece encontrar no semi-árido as condições adequadas para se desenvolver e produzir de maneira competitiva. O professor Shimon Lavee, da instituição israelense Volcani Center e presidente do Conselho International da Oliveira, explica que isto não é o bastante para se assegurar o sucesso do plantio comercial dessa planta na região.

Para Lavee, o importante não é

apenas o local, mas o seu microclima e o manejo do cultivo. A irrigação, por exemplo, será inevitável nos plantios já que as chuvas da região — média de 400 mm — são muito aquém do necessário à desenvolvimento das oliveiras. Isto, explica ele, de certa forma uma novidade entre os sistemas de produção da cultura já que er 95% das áreas com oliveiras, os plantios são dependentes de chuvas e, nos locais com precipitação abaixo de 800 mm, as produtividades são baixas. A pesquisa com oliveira é parte de um projeto da Embrapa Semi-Árido e Codevasf que prevê a introdução de nova espécies de frutas e de oleaginosa com alto valor agregado para introdução nas áreas irrigadas do semi-árido nordestino.

Outras frutas

Além da oliveira, setão introduzidas e avaliadas na região do semi-árido: as fruteiras: abacate, sepoti, pitaya, caqui, tangerina, pereira, pêssego, ameixa e mirtilli. No ano passado, a Codevasf repassou para a Embrapa Semi-Árido recursos da ordem de R\$ 390 mil para execução do projeto.

GIRO REGIONAL

CENTRO GASTRONÔMICO DE CURITIBA

Santa Felicidade usa gás natural

Paraná dobra investimentos na saúde

Levantamento concluído no final de fevereiro pela Secretaria da Saúde mostra que a média de aplicação dos recursos em 2003 e em 2004 foi o dobro da dos anos anteriores. Em 2002, dos R\$ 333,38 milhões de investimentos do Tesouro Estadual para a saúde, apenas 53,5% foram executados (R\$ 178,37 milhões). Em 2003, o governo remanejou verbas e conseguiu garantir um investimento maior do que o inicialmente previsto, de R\$ 253,22 milhões, e o total executado, de R\$ 288,95 milhões, chegou a 114,1%.

O Costelão do Amantino é o primeiro restaurante do bairro Santa Felicidade, principal polo gastronômico de Curitiba, a consumir o gás natural. No fim-de-semana, o restaurante atendeu o público já com os dois fogões industriais funcionando com o combustível. Cerca

parte do Projeto Santa Felicidade, executado pela Companhia Paranaense de Gás (Compagas).

A ligação do Costelão

dos restaurantes com o gás natural", diz o diretor-presidente da Compagas, Camargo. As obras do ramal da Felicidade foram concluídas no final do ano passado. Foram investidos cerca de R\$ 3 milhões nos 8,4 km de rede que abastecem os 20 restaurantes da região.

gada do gás natural a Santa Felicidade é importante porque ali há a maior concentração de restaurantes da Capital. Só no bairro