

veja



vejabrasilia.com  
9 de outubro de 2013

# Brasília

Viveiro de bromélias em Planaltina: mais de 250 espécies da flor para o mercado interno e exportação

## FAZENDA-MODELO

A zona rural do DF alcança índices recorde de produtividade e se torna polo irradiador de tecnologia para o cerrado



Negócios

# Em se plantando, tudo dá



Com o uso de tecnologia avançada, a zona rural do DF alcança níveis recorde de produtividade na agropecuária

Clara Becker

**B**rasília se tornou conhecida no mundo pela arquitetura modernista. Mas não só as belas construções deveriam aparecer com destaque no plano internacional. Nem todos sabem, mas a capital é uma das poucas do planeta com uma produtiva zona rural. Os 392.000 hectares do meio agrário representam 69% das terras do Distrito Federal. Neles, 90.000 pessoas vivem da agricultura familiar em 19.000 terrenos com menos de 20 hectares. Esse contingente é responsável por 80% da criação de bens campestres no DF, o que resulta em autossuficiência para algumas áreas. No caso de pimentão, hortaliças folhosas e grãos, vamos além, ostentando a maior produtividade desses gêneros no país.

Apesar de o setor de serviços encabeçar a participação no PIB do DF — a agropecuária responde por 0,5% —, o campo é decisivo para a balança comercial da região. De janeiro a agosto deste ano, a avicultura liderou as vendas para o exterior, com 53%. Em terceiro lugar, atrás de combustíveis, vem a soja, que corresponde a 24,35% do total.

O cinturão verde de Brasília foi concebido pelo mesmo Lucio Costa que, em 1957, ganhou o concurso para projetar a nova capital. Ele previu que boa parte do abastecimento da cidade seria local. “Quem mora na metrópole acha que não tem zona rural no DF. Se nós somos Primeiro Mundo em alguma coisa, é na agricultura”, afirma Carlos Banci, diretor executivo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF). “Nossa região se transformou em um polo irradiador de tecnologia para todo o cerrado”, diz o secretário de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Lúcio Valadão. Daqui, segundo ele, saíram práticas de plantio, sementes e seleções genéticas adotadas pelo resto do país.

VEJA BRASÍLIA percorreu 430 quilômetros para traçar um panorama dos destaques da área rural. O DF, menor do que o município goiano de Formosa, chama atenção pela diversidade. De flores a touros, há produtos de ponta em toda a sua extensão. Confira alguns deles nas próximas páginas.

## A Brasília verde

Veja no mapa a distribuição dos principais produtos do campo



Fonte: Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do GDF

Pimentão da Taquara, em Planaltina: 180 toneladas por hectare

FOTOS: MICHAEL HELO





Valderci Melo na plantação: o alimento colhido à tarde chega aos supermercados na manhã seguinte

FOTOS MICHAEL MELO

## Pimentão da Taquara

A região tem a maior produtividade do vegetal no país e exporta para o Amazonas e o Tocantins

O cearense Valderci Melo é um dos 600 produtores da Taquara, área de Planaltina voltada para o cultivo de pimentões. Quando ele chegou, em 1984, plantava-se de tudo por ali. Não havia foco nem lucro. Em 1992, a Emater incentivou o uso de estufas durante o período chuvoso e da irrigação para solucionar o problema da seca. A tecnologia permitiu um plantio continuado e a prática levou à perfeição. Hoje, o pimentão da Taquara tem a maior produtividade do país. Chega-se a colher 180 toneladas por hectare. O número nacional é 130. Fora das estufas, a produção atinge 65 toneladas, 25 a mais do que o desempenho médio do país. Em 2001, os agricultores formaram uma cooperativa para escoar a safra. O vegetal colhido à tarde aparece em mercados como Pão de Açúcar, Extra e Carrefour na manhã seguinte. Melo explica que o pimentão vermelho nada mais é do que o verde maduro. Já o amarelo figura como uma variedade amadurecida do verde. O agricultor também plantou espécies roxa e bege. “Noventa e cinco por cento da nossa produção é de verde. Para cada 100 caixas dele fazemos uma do colorido”, diz Melo. Há uma boa razão para isso: as versões de outras cores custam sete vezes mais do que o verde, colhido em um prazo menor.



## Touro de Tabatinga

*Uisque é o melhor indivíduo da raça gir leiteiro de todo o Centro-Oeste*

O oitavo melhor touro do Brasil nasceu em Tabatinga, região administrativa de Planaltina, em 8 de outubro de 2003. Registrado como PHPO 246, e mais conhecido como Uisque, o animal é o campeão do cerrado no quesito produção de leite. Traduzindo: durante o período de lactação (305 dias), suas mais de 200 filhas são capazes de produzir, cada uma, 500 quilos de matéria seca do laticínio a mais do que a média nacional. Essa classificação é feita pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e pela Associação Brasileira de Criadores de Gir Leiteiro. O touro é resultado de trinta anos de trabalho de Paulo Horta, cirurgião vascular que, em 1973, realizou a primeira operação de ponte de safena do Centro-Oeste. Ele não tem dúvida de que os conhecimentos médicos o ajudaram a aprimorar a genética dos seus reprodutores. Uma dose de sêmen convencional de Uisque custa 30 reais. A dose sexada, para o nascimento de fêmeas, sai a 160. Hoje aposentado, Horta revez-se entre sua casa no Lago Sul e o campo. Na época em que não havia telefone na zona rural, o médico conseguiu oito casais de pombo-correio para comunicar-se com a fazenda, a 50 quilômetros de sua residência. Ele garante que Uisque é amigável, como todo bom exemplar de gir leiteiro.

O bovino campeão: genética premiada



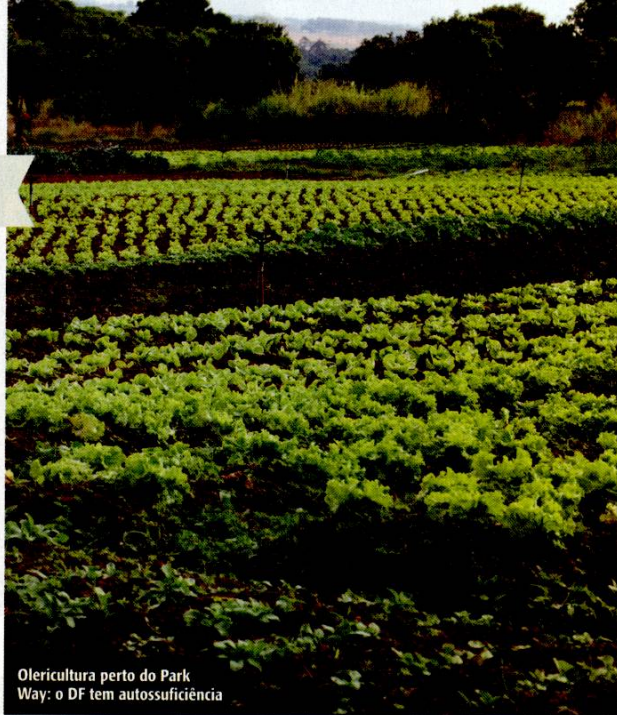




## Hortalças de Vargem Bonita

*Frágeis e perecíveis, as folhosas abastecem o consumo diário na capital*

O Setor de Mansões do Park Way, uma das áreas mais valorizadas da cidade, tem a zona rural como vizinha. Um dos maiores produtores de hortalças do DF, o Núcleo Hortícola Suburbano de Vargem Bonita fica a apenas algumas quadras das residências de luxo. Ele foi criado em 1959 para abastecer a população de Brasília com os produtos facilmente perecíveis, de difícil importação. Os pioneiros foram japoneses cujos descendentes continuam lá até hoje. Também chamada de olericultura, a produção de hortalças bate recordes. Só no ano passado foram colhidas mais de 27 000 toneladas de alface. O manejo da irrigação e a correção química do solo em parceria com a Embrapa e a Emater tornaram-se fundamentais para o sucesso da iniciativa, que já alcançou a maior produtividade média do setor no país. Dentro do Distrito Federal, a olericultura gera milhares de empregos diretos e indiretos. Na produção de algumas hortalças, como a alface, o DF é autossuficiente.



Olericultura perto do Park Way: o DF tem autossuficiência

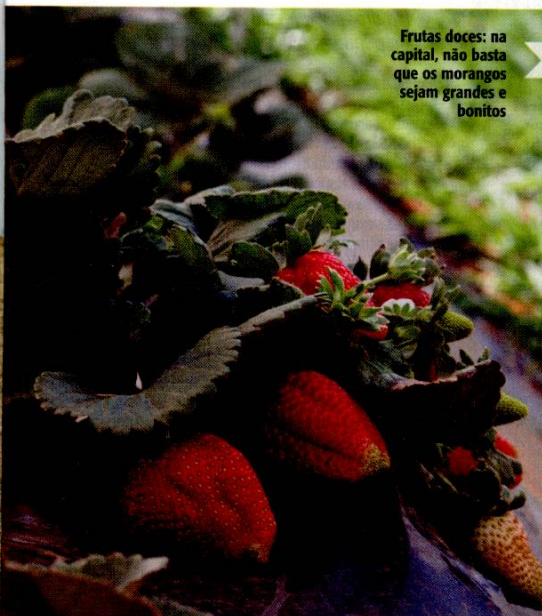
**Frutas doces: na capital, não basta que os morangos sejam grandes e bonitos**



## Morangos de Brazlândia

*A fruta faz parte da tradição local e a festa realizada todos os anos ajuda a escoar a produção*

Os 210 agricultores espalhados em 160 hectares fazem de Brazlândia a sétima maior produtora de morangos do país. A técnica do túnel, por exemplo, protege as plantas do sol, de chuvas e de fungos e permite a colheita o ano inteiro. O manuseio mais delicado e a grande mão de obra por hectare encarecem os frutos. Os morangos daqui ainda vão parar em Goiânia, Barreiras, Belém, Fortaleza, Palmas e Manaus. “Estive na Flórida, o maior produtor mundial da fruta, e devo dizer que o DF não fica atrás. A maior diferença está no maquinário, já que a agricultura de lá é mais mecanizada”, conta Helton Araújo, gerente da Emater na região. Neste ano, 450 000 pessoas estiveram em Brazlândia na 18ª edição da tradicional Festa do Morango, que ocorre todos os anos no mês de agosto. No último dia do evento, não sobrou um único moranguinho. O agricultor José Célio Souza afirma que não pode reclamar. Brasília tem um excelente mercado. Ele vende tudo o que produz para uma rede de padarias. “Aqui o povo gosta do morango doce. Não basta só ser grandão e bonito”, explica. A proximidade entre a metrópole e a zona rural minimiza as perdas no trajeto. “Eu morava em São Paulo, mas hoje não troco Brazlândia por nada. Tenho campo e cidade.”

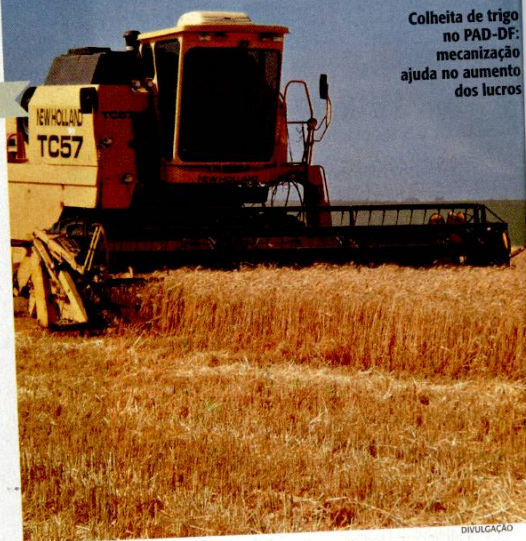




## Exportando grãos

Assentamento, iniciado em 1977, colhe soja, milho, feijão e até trigo com alto teor de glúten

Na balança comercial do DF deste ano (até agosto), a soja está em terceiro lugar, representando 24,35% da exportação. No milho, somos autossuficientes, embora a maior parte da produção seja usada para alimentar os frangos. Enquanto no resto do país o feijão rende uma média de 800 quilos por hectare, o daqui chega a 2.500. "Toda a tecnologia implantada no cultivo de grãos do cerrado foi desenvolvida no PAD-DF. Aqui é o lugar", diz Marconi Borges, gerente da Emater-DF, referindo-se ao Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal, implantado pelo governo desde 1977. O trigo vem com valor agregado. No moinho do PAD-DF fabrica-se a farinha Buriti, que ostenta muito mais glúten do que a média nacional. Ela é ideal para macarrão, biscoitos e bolos. Na produção de pães, costuma ser misturada a farinhas de qualidade inferior. Segundo Borges, o sistema de plantio direto, que mantém o cultivo anterior na superfície do solo, foi a maior contribuição da agricultura tropical para reduzir a emissão de gases do efeito estufa.



Colheita de trigo no PAD-DF: mecanização ajuda no aumento dos lucros

DIVULGAÇÃO



Pupunha lucrativa: as palmeiras ainda ajudam no reflorestamento

SHUTTERSTOCK

## Palmitos para Dilma

Há um ano agricultor fornece uma caixa de pupunha a cada vinte dias à presidente

Leandro Altoé já foi o maior produtor de cenoura e beterraba da região. Seu milho chegou a render 200 sacos por hectare, recorde em produtividade do Brasil em 1996. "Trabalhava de sol a sol e não ganhava nada. Hoje, trabalho bem menos, ganho dinheiro e sobra tempo", conta Altoé. Há treze anos, por causa da escassez da mão de obra para a colheita das verduras e dos grãos, resolveu plantar palmeiras. Além de proporcionarem a pupunha, elas também são consideradas árvores de reflorestamento. Quando ele começou a levar seus palmitos ao Ceasa, as pessoas não acreditavam que havia produção no DF. Hoje, quem quiser comprá-los precisa aparecer cedo. "Chego às 6 horas ao Ceasa com trinta caixas. Às 11, já vendi tudo", diz Altoé. Entre os clientes estão restaurantes como Panelinha, Dom Francisco e Santa Pizza, para os quais ele vende o ingrediente *in natura*. O agricultor comercializa os palmitos cortados em quadrados e rodela e também a fruta da pupunha. Seu produto caiu no gosto dos políticos. Ele começou vendendo para deputados, depois senadores e chegou até a Presidência da República. Pois é, Dilma Rousseff gosta da versão inteira, dentro do canudo.



**Rosemary Reis: a  
plantadora de gerânios  
integra a cooperativa**



FOTOS MICHAEL MELO



## Flores de Rio Preto

*A produção local se articula para suprir a demanda de Brasília, a maior consumidora per capita do país*

O morador da capital gasta cerca de 39,62 reais com flores ao ano, enquanto a média nacional alcança apenas 23 reais. Com isso, o DF lidera o ranking de consumo per capita de plantas decorativas. A presença de mais de noventa embaixadas e a grande quantidade de órgãos públicos ajudam a explicar o fenômeno. Nos últimos cinco anos, o setor cresceu 20%. Ainda assim, 85% dos produtos são importados. As 360 lojas especializadas na cidade faturam uma média de 287 500 reais por ano, bem acima dos 209 100 reais no resto do país. As plantações se concentram na região de Rio Preto, em Planaltina, onde Rosemary Reis começou a plantar gerânios há dois anos. "Não preciso carregar peso, trabalho na sombra e concilio as flores com filhos, casa e marido", conta. Ela integra a Multiflor, cooperativa majoritariamente feminina que fechou convênio com a Novacap para adomar os jardins da capital. "As plantas daqui têm durabilidade maior porque são adaptadas ao clima", explica. Outro exemplo de sucesso é a empresa La Bromélia, que cultiva mais de 250 espécies de bromélia. Além de flores da planta, são vendidas mudas para os interessados em diversificar variedades.



## Cabras de Sobradinho

*Superprodutivos, os animais chegam  
a gerar 10 litros de leite por dia*

Acredite se quiser: Norma Célia Sesana conhece cada uma das suas 138 cabras pelo nome. Quando aborda o assunto, refere-se a elas como "minhas moças". Graças à excelente genética de José Eliseu, o incansável bode reprodutor da Granja Colatina, em Sobradinho, suas moças têm o mesmo perfil leiteiro das grandes campeãs nacionais. Capazes de produzir acima da média de 8 litros por dia, valem 6 000 reais cada uma. Generosa, Norma já doou algumas. "Sonho em transformar a região em um polo de produção caprina", diz ela. A granja pertencia aos seus sogros. Italianos, mantinham cabras para corte e consumiam a carne delas nos almoços de família. Sabendo da existência dos animais, o hospital-escola da UnB em Sobradinho, vizinho da propriedade, pedia leite para dar às crianças alérgicas. Foi assim que começou a produção. No ano passado, a família criou a marca Kapra e passou a comercializar os derivados. São fabricados oito tipos de queijo, da ricota fresca ao boursin, encontrados em restaurantes como Versão Tupiniquim, Espresso Mogiana e Ares do Brasil. A Kapra também pode ser adquirida na feira da Torre de TV Digital ou no próprio sítio. "As embaixadas são grandes clientes. Alguns franceses reclamam porque eles gostam do cheiro do bode no queijo. O brasileiro, não", explica Norma. ■



**Caprinocultura: apesar da  
criação incipiente, os animais  
têm alto desempenho**