



O MORANGO ENFEITA O AGROTURISMO DAS MONTANHAS CAPIXABAS

Maria das Dores Perim Gomy¹; Liliâm Maria Ventorim Ferrão²

¹Economista Doméstica. Esp. Eco turismo, Interpretação e Planejamento de atividades em áreas naturais. Extensionista Incaper, doresperim@incaper.es.gov.br.; ²Administradora Empresa, M.Sc, Economia Domestica, Técnica do Incaper, liliam@incaper.es.gov.br

INTRODUÇÃO

O Turismo Rural /Agroturismo tem-se constituído em importante estratégia de desenvolvimento rural sustentável também por parte dos agricultores familiares. Refere-se às novas atividades econômicas no campo, que representam oportunidades de geração de renda e trabalho, por meio da oferta de atividades ligadas à produção agrícola, ao lazer, à natureza, ao esporte, à cultura, ao artesanato, à gastronomia e à hospedagem (.PROGRAMA..., s.d.). No Espírito Santo vem sendo amplamente implementado, em especial na Região Turística Montanhas Capixabas (SETUR, 2007), onde além do relevo exuberante, clima agradável, a cultura do morango é marca consolidada na paisagem da região, particularmente da localidade de Pedra azul/ Aracê e arredores, constituindo em importante atrativo ofertado pelos agricultores familiares.

Os primeiros plantios de morango do Estado foram introduzidos nesta região na década de 60, em áreas restritas, como atividade complementar e teve crescimento lento até a década de 90, quando ocorreu realmente a expansão da cultura (BALBINO; MARIN, 2006.). A atividade passou por inúmeras fases inerentes a quase todos os processos de produção: aumento da área plantada demanda crescente por parte dos consumidores, maior oferta do produto no mercado e problemas com a comercialização, a obtenção de mudas sadias, o aparecimento de doenças, a imagem do produto a partir da divulgação pela mídia, monitoramento de agrotóxicos na fruta e a elevação dos custos de produção devido aos sucessivos aumentos nos preços dos insumos.

Alguns agricultores que produziam morango, movidos pela necessidade de ampliar sua renda, resolveram “abrir as porteiras” das suas pequenas propriedades para receber os visitantes, o que resultou na implantação do conceito “colhe-pague”. Esta prática foi beneficiada pela introdução de novas tecnologias, que possibilitaram, sobretudo, aumentar o período de produção e a qualidade do produto.



O morango integra o grupo das frutas vermelhas. Contém baixa caloria e é excelente fonte de vitaminas, minerais, fibras (PAZINATO, 2001) e de substâncias bioativas que trazem inúmeros benefícios à saúde: exerce atividade antioxidante (retarda o envelhecimento precoce das células) e proteção de órgãos vitais (fígado, cérebro, rins, sistema cardiovascular); atua no metabolismo do colesterol e em processos anti-inflamatórios; é anticancerígeno (evita formação de tumores), (O QUE É. ALIMENTO FUNCIONAL, 2008), e também favorece a absorção do ferro pelo organismo. É laxativo e diurético.

O presente trabalho tem o objetivo de descrever como os agricultores que cultivam morango estão desenvolvendo o agroturismo na Região Turística Montanhas Capixabas e seus principais problemas. Apresenta também ações para garantir a continuidade e ampliação desta atividade para a região.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram realizadas revisões sobre a cultura do morango, valor nutricional da fruta e suas funções no organismo e entrevistas com os agricultores, foco deste trabalho, em visitas às propriedades para conhecer como eles estão desenvolvendo o agroturismo, seus principais problemas e planos. Em uma abordagem de política pública para o agronegócio do morango foram realizadas entrevistas com o Diretor Técnico do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e o Responsável pelo Escritório Local de Desenvolvimento Rural - (ELDR) de Pedra Azul / Aracê, localizado no município de Domingos Martins, para registrar os principais acontecimentos com relação a esta cultura.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os agricultores inseridos no agroturismo basicamente atuam ofertando um atendimento personalizado aos visitantes. Eles explicam como o morango é cultivado e orientam como se deve proceder no “colhe-pague”. Também mantêm na propriedade uma lojinha onde comercializam o morango *in natura* e processado, bem como outros produtos da região.

As quatro propriedades visitadas apresentaram respostas semelhantes com relação a alguns aspectos, como: os turistas dirigem-se às propriedades, normalmente acompanhados dos filhos, crianças, que ficam encantadas com a fruta; estes visitantes vêm em busca do morango *in natura*, querem conhecer como a fruta é cultivada e sentir o prazer em colher os frutos; a grande procura ocorre no mês de julho, período das férias em que os



turistas estão hospedados nos hotéis da região; o desconhecimento do valor nutricional do morango e seus benefícios à saúde; a obtenção de mudas sadias é apontada como um grande problema que compromete parte da produção; a assistência técnica é realizada pelo Incaper; os cuidados com a cultura são constantes para garantir a produção e produtos de qualidade e que o ingresso no agroturismo resultou em aumento considerável da renda. Estes aspectos podem ser observados na tabela 1

TABELA 1 - Principais informações sobre os produtores e suas propriedades inseridas no agroturismo, em Pedra Azul e arredores.

Propriedade Proprietário	Área Plantada (ha)	Comercialização da produção	Principais problemas	Próximos planos
Sítio Gagno Alto Caxixe, Venda Nova do Imigrante	1,5	<ul style="list-style-type: none"> • <i>In natura</i> (colhe e pague) e embalado na propriedade, feiras livres, restaurantes e distribuidor de Vitória. • Congelado, polpa; torta, geléia, licor, compota e bombom 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de sinalização das estradas para chegar até a comunidade. • Perda de 25% das mudas adquiridas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produzir mudas em estufa; Identificar o produto com o valor nutricional; Continuar trabalhando pela qualidade do produto; Plantar em estufa alta com canteiro suspenso.
Sítio Pedra Azul /Produtos Ronchi Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins.	1,0	<ul style="list-style-type: none"> • <i>In natura</i> na propriedade através do agroturismo. • Geléia, doce, licor, batida na propriedade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doença incontrolável. desde 2004, não permite "salvar" as mudas no viveiro. • Em julho, os turistas voltam sem o morango. • Perda das mudas no viveiro próprio. • Teve que adquirir mudas de fora. • Preço elevado do adubo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se faltar o morango terão que desenvolver outra atividade, mas não sabem qual.
Sítio Herança Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins	0,2	<ul style="list-style-type: none"> • <i>In natura</i> (colhe e pague) e embalado na propriedade, • Entrega em hotéis de Pedra Azul. • Congelado, licor e geléia 	<ul style="list-style-type: none"> • Perda das mudas no viveiro próprio. • Teve que adquirir mudas de fora. • Preço elevado do adubo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permanecer na atividade sempre com o colhe e pague; Construir uma pousada pequena.
Sítio Pedreiras Aracê (Pedra Azul), Domingos Martins	0,5	<ul style="list-style-type: none"> • <i>In natura</i> (colhe e pague) e embalado na propriedade; • Na BR 262 e para a indústria. • Geléia, licor e vinho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de mão-de-obra impediu de plantar em 2008. • Preço elevado do adubo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pretendem plantar em 2009 com mão-de-obra própria e contratada.

Pode-se observar também que na comercialização do morango processado, embora a geléia e o licor sejam uma constante, há sempre um produto diferente ofertado em cada



XX Congresso Brasileiro de Fruticultura
54th Annual Meeting of the Interamerican Society for Tropical Horticulture
12 a 17 de Outubro de 2008 - Centro de Convenções – Vitória/ES

propriedade. Constatou-se ainda que os visitantes vêm em busca do morango, mas incluem outros produtos nas compras.

No Sítio Pedra Azul e Sítio Pedreiras o morango está sendo plantado há 30 anos. No Sítio Gagno vem sendo cultivado há 14 anos e no Sítio Herança, há 8 anos. Os que realizam o colhe-pague iniciaram esta atividade depois de 2002. Um deles afirmou que gostaria de receber um apoio governamental no sentido de ter em mãos um vídeo explicativo com todas as fases da produção do morango para poder transmitir aos turistas, o que viria facilitar em muito o seu trabalho. Também acrescentou que gostaria de ter uma placa informando que participa de um programa do Incaper. No Sítio Pedra Azul há muita preocupação com a baixa produção verificada no mês de julho. Acreditam que para esse ano terão que buscar frutos de fora para a “Festa do Morango”, que acontece desde 1985.

Para o responsável do ELDR Pedra Azul (HAND, 2008)¹, a cultura do morango é de grande importância sócio-econômica, pois tem sido a principal fonte de renda dos agricultores e utiliza basicamente mão-de-obra familiar. Ela é cultivada em pequenas propriedades, muitas vezes cansadas por plantios consecutivos, por isto muitos não conseguem fazer a rotação de cultura desejável. Este problema está comprometendo a produção com o aparecimento de doenças, inclusive envolvendo a produção de mudas. As novas tecnologias têm ajudado a prolongar o período de produção e o enfrentamento das doenças. Estudo recente mostrou que está havendo uma redução da área cultivada no distrito de Aracê e um aumento considerável na localidade de Tijuco Preto/Paraju (Domingos Martins). Considera que há possibilidade de outros agricultores que cultivam o morango ingressarem no agroturismo.

Segundo o diretor técnico do Incaper (SILVA, 2008)², o consumo de morango foi sensivelmente afetado, após divulgação no final de 2003 da presença de agroquímicos na fruta comercializada em Pernambuco por empresa capixaba. Diante deste fato, por determinação do Governo do Estado, assumida pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aqüicultura e Pesca (Seag), foi elaborado o Programa de Produção Sustentável do Morango, que contou com a participação do Incaper, do Instituto de Defesa Agropecuária Florestal – (Idaf) e Secretarias Municipais de Agricultura. Este programa possibilitou controlar e monitorar o uso de agroquímicos e estabelecer mudanças na base tecnológica de produção, além da implantação de um sistema de rastreabilidade em toda

¹ Entrevista realizada com o técnico Ater Luiz Hand, em julho de 2008 no ELDR Pedra Azul.

² Entrevista realizada com o engenheiro agrônomo e diretor técnico do Incaper, Antonio Elias Souza e Silva, em julho de 2008, em Vitória ES, Sede do Incaper



cadeia produtiva, o que permitiu ao consumidor identificar a origem do produto nos pontos de comercialização. Uma ampla campanha de marketing com a criação do selo “Morango das Montanhas do Espírito Santo” foi fundamental para resgatar a credibilidade do consumidor. Anualmente, estes propósitos são renovados entre os responsáveis pelo programa. Em 2008, foi criado o Comitê Gestor com o objetivo de ampliar a base institucional de gestão participativa desta ação.

A inserção no agroturismo das propriedades que produzem morango é uma prática consolidada na vida destas famílias, pois tem sido essencial para que obtenham mais rendimentos, e também dos visitantes, na maioria fiéis consumidores que acabam estabelecendo até laços estreitos de amizade com estes agricultores. Esta atividade pode estar, a curto prazo para uns e a médio prazo para outros, sob ameaça, isto é, com seu desempenho comprometido, pois existem sinais de problemas com a produção. Ela está a exigir uma vigilância permanente de todos envolvidos com a questão, de forma que sejam encontradas respostas aos problemas que por hora se apresentam: queda na produção por causa do surgimento de novas doenças, a dificuldade na obtenção de mudas sadias e em realizar a rotação de cultura conforme recomendada.

Algumas ações se implementadas poderiam contribuir para a permanência do morango no Agroturismo das Montanhas Capixabas, como:

Oferta de uma assistência técnica diferenciada, que contribua para melhorar a performance dos agricultores na cadeia produtiva do agroturismo.

Estabelecimento de uma rede de cooperação entre eles e também com outros produtores de morango que ainda não estão atuando no agroturismo, para viabilizar solução de parte dos problemas.

Definição de uma estratégia que dê resposta a questão grave da produção de mudas;

Expansão dos negócios com o desenvolvimento do artesanato com a temática morango, por meio de parcerias com outras pessoas da região.

CONCLUSÃO

Os agricultores que cultivam morango e estão envolvidos no agroturismo desempenham uma função diferente dos demais na região, pois eles estão atuando no setor primário, secundário e terciário da economia, isto é, eles produzem alimentos, processam os mesmos e prestam serviços. Assim, eles têm conseguido um *upgrade*. Em contrapartida, estão na condição de ficarem mais expostos à sociedade, expondo também involuntariamente o



Sistema Público Agrícola. Por isto a situação está a exigir constantemente agilidade nos mecanismos de sustentação da atividade.

O morango é imprescindível para a Região Turística Montanhas Capixabas e a inclusão destes agricultores no agroturismo é uma iniciativa de fundamental importância para o fortalecimento do turismo rural. Esta atividade precisa permanecer e pode ser estendida a outros que apresentam potencial, inclusive, ser experimentada por agricultores que estão cultivando diferentes frutas vermelhas na região. Esta é uma estratégia que viabiliza a permanência dos agricultores, num território que sofre uma forte pressão por parte da expansão imobiliária.

REFERENCIAS

BALBINO, J. M. de S.; MARIN, A. J. Importância socioeconômica da cultura do morango para o Estado do Espírito Santo e o planejamento da produção comercial. In: BALBINO, J. M. de S. (Ed). **Tecnologias para produção, colheita e pós-colheita de morangueiro**. 2. ed. Vitória: Incaper, 2006. 80 p. (Incaper, Documentos 124)

O que é alimento funcional. 2008. Disponível em:

<<http://www.azeite.com.br./content.php?recid=742>>. Acesso em: 21 jul 2008.

PAZINATO, B. C. **Que delícia, É tempo de morango!** Campinas: CATI, jul. 2001, 24 p. (Edição Especial).

PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR. **A descoberta de um novo campo**. s.d.

SETUR - Secretaria de Turismo. **Mapa regiões turísticas do Espírito Santo**. Vitória, 2007