

# Hortalças hidropônicas e legumes picados produzidos em Capim Branco abastecem grandes supermercados de Belo Horizonte

*Produtores são atendidos pela Emater-MG e propriedade é modelo na região* 13 de Janeiro de 2020 , 14:22



BELO HORIZONTE (13/01/2020) - Uma propriedade de médio porte, em Capim Branco, na região central do estado, está fazendo o maior sucesso no cultivo de hortalças hidropônicas e na venda de legumes picados. A fazenda, batizada de Recanto da Lua, produz no verão cerca de mil unidades de folhosas ao dia, como alface verde, roxa e crespa, além de rúcula, espinafre, agrião e temperos verdes como coentro, salsa e cebolinha. No inverno, a produção é maior de legumes minimamente processados, como cenoura e moranga, e de produtos como milho e mandioca, somando uma tonelada diariamente.

Toda a produção está sendo comercializada para grandes redes de supermercados da capital mineira e conta com o acompanhamento, orientação e parceria da [Emater-MG](#), vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). O cultivo hidropônico é da própria fazenda, mas os legumes são fornecidos por 12 propriedades vizinhas parceiras para serem minimamente processados na Recanto da Lua.

Por trás dos bons resultados do empreendimento rural, estão a visão arrojada do proprietário José Maria Ribeiro, um entusiasta do plantio hidropônico, que trabalha a parte comercial do negócio, e o empenho e participação do seu filho mais novo, Daniel Cardoso Ribeiro. Este último cuida da parte de produção da propriedade da família.

“A gente começou aqui com produtos orgânicos, sendo um dos primeiros a possuir certificação no estado e participado de feiras orgânicas da prefeitura de Belo Horizonte. Em 2000, evoluímos para a categoria de produtos minimamente processados, com legumes picados, embalados a vácuo. Já em 2008, iniciamos o cultivo no sistema hidropônico, sem o uso de agrotóxicos. Em uma viagem que fiz a Holanda, fiquei encantado. Lá eles utilizam muito a hidroponia na produção de alimentos”, relata José Maria.

O produtor conta que seus produtos são certificados pelo sistema SAT (sem agrotóxico), selo concedido pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão também vinculado à Seapa. José Maria fala, ainda, dos outros produtos que compra de produtores locais para processar, numa relação de parceria que inclui também assistência técnica e geração de renda para quem vende. “Temos vários parceiros aqui. A gente dá uma orientação básica, porque quem dá assistência técnica mesmo é a Emater”, pondera, acrescentando que se disponibilizam para “levar conhecimento, como por exemplo, quanto ao uso de defensivos e até de adquirir sementes adequadas, no verão e no inverno”.

## **Jovem Rural**

Engenheiro de Produção Civil, com especialização em hidroponia, pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Daniel Cardoso Ribeiro, é um exemplo do protagonismo de um jovem no campo. Aos 25 anos, ele assumiu todo o gerenciamento e a parte técnica da produção da propriedade de 14 hectares da família. “Morei em Belo Horizonte, para estudar, mas cresci e passei a infância aqui na fazenda. Então, desde muito cedo fui atraído pelo meio rural”, pontua.

Segundo Daniel, a pós-graduação e o trabalho no laboratório de hidroponia da UFSC deram uma bagagem importante de conhecimento para o desenvolvimento da técnica e do cultivo em hidroponia. “Tem de gostar, ter aptidão e estudar o manejo e o mercado”, aconselha a quem deseja investir na atividade.

A hidroponia é um sistema de cultivo em que as plantas se desenvolvem sem a utilização de solo, sendo alimentadas por meio de uma solução de água nutritiva, que circula em canais próprios, instalados em estufas para controlar a luminosidade e a temperatura. O manejo inclui os cuidados com os nutrientes dissolvidos na água, que devem ser controlados na quantidade certa, bem como na qualidade química e biológica da água utilizada no processo.

De acordo Daniel Cardoso, as vantagens da hidroponia, em comparação ao tradicional cultivo no solo, para produtores e consumidores são muitas. “Na hidroponia, o cultivo pode ser feito em ambientes menores, protegidos de chuva e sol, o que faz a planta responder melhor. Além disso, a gente consegue controlar melhor as pragas, melhorando o meio ambiente e tendo uma produção mais constante ao longo do ano. Para o consumidor, apesar de ser um produto um pouco mais caro, ele não tem contato com o solo e vai vivo, com raiz, o que confere qualidade e uma durabilidade maior de até uma semana na geladeira”, argumenta.

Por ter a certificação SAT, os produtos de hidroponia da propriedade rural Recanto da Lua, além de não receberem agrotóxicos, são cuidados com o MIP (Manejo Integrado de Pragas). Isso inclui métodos alternativos como o uso de caldas e de óleo de Nim, entre outros, para combater pragas e doenças. “A gente combate as pragas de maneira natural, sempre tentando entender por que as plantas estão com problemas e combatendo a causa, o início da infestação ou da doença, e não pulverizando agrotóxicos ou defensivos para combatê-las”, explica Daniel.

## **Assistência técnica e parceria**

A Emater-MG acompanha e presta assistência ao empreendimento rural Recanto Lua desde quando a fazenda ainda se dedicava à produção de orgânicos, como atesta o atual extensionista do escritório local da empresa, no município de Capim Branco, Marcelino Teixeira. “Desde o início a Emater faz o acompanhamento desses produtores. Primeiro, eles trabalhavam no sistema orgânico depois passaram para o SAT. Estou há três anos no município e tenho assistido o Daniel na atividade dele. Orientamos nas questões de nutrição das plantas, das variedades cultivadas e no crédito rural. O

Daniel teve acesso ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e a Emater fez o projeto para ele para obtenção de crédito”, explica.

Para quem deseja encarar a atividade de hidroponia, Marcelino aconselha a fazer uma pesquisa de mercado e pensar na logística de entrega da mercadoria, “porque a hortaliça é uma planta que não pode ser transportada em grandes distâncias, pois perde em qualidade para o consumidor”. Também de acordo com o técnico, a estrutura do cultivo deve ser bem-feita para não gerar prejuízo e o produtor deve ser um bom observador das espécies que cultiva. “Você tem de ter um treinamento bem aprofundado e ser observador, quase que interagir com a planta, saber porque ela está agindo de uma forma. E ter cuidados com os nutrientes, turno de rega, variação da temperatura, etc.”.

A Emater-MG também tem uma relação de parceria com a propriedade Recanto da Lua, que costuma abrir as portas para outros produtores interessados em conhecer mais da hidroponia e da fábrica de produtos minimamente processados. “O Daniel e o seu pai, José Maria, são nossos grandes parceiros. Sempre estão à disposição para receber visitas de agricultores e de nossos técnicos, disponibilizando informações. Quase como se fosse uma unidade demonstrativa”, revela o extensionista Marcelino.

**Terezinha Leite/Emater-MG**

**Foto: Divulgação Emater/MG**

[Enviar para impressão](#)