

# A Fruticultura no Vale do São Francisco

Quando pensamos em frutas, o pensamento nos leva a imaginar aquelas recém-colhidas, trazendo da terra o sabor e aroma da fruta de qualidade, sem manchas e sem defeitos, como se saídas fossem de uma fotografia colorida, pois é exatamente isso que encontramos no Vale do Rio São Francisco: frutas de uma beleza incomparável, apresentando sabor e textura de polpa que dão água na boca de qualquer consumidor.

O Vale é isso e muito mais, pois são muitas espécies frutíferas produzindo em abundância e com excelente qualidade. Frutas como as uvas, que já são conhecidas no mundo todo, levando o sabor de nossa terra para mercados muito distantes. São tão refinadas que exigem mão-de-obra qualificada para atividades delicadas, como é o caso do raleio de bagas, deixando os cachos limpos, de modo a parecerem artificiais, pela tamanha perfeição de forma e disposição das bagas.

As mangas, da mesma forma, abriram caminho e mostram-se esplendorosas nos supermercados europeus e mesmo americanos. A produção de frutas apresenta requintes técnicos, que chegam ao ponto de mudar a época normal de produção das

mesmas. As mangueiras, que antes produziam de novembro a janeiro, agora amadurecem seus frutos em diferentes períodos do ano, facilitando a comercialização que pode oferecer ao mercado consumidor frutas durante todo o ano.

Enfocando um pouco o processo de expansão das fruteiras nessa região, constatamos que, nos anos 90, os cultivos irrigados sofreram forte alteração no Pólo Petrolina-PE/Juazeiro-BA, tendo como causa a especialização regional da agricultura. Nesse período, os plantios com fruticultura perene saltaram de 14% para 76%, nos 43.000 ha das áreas irrigadas dos perímetros públicos. As áreas com fruteiras são maiores nas pequenas propriedades (15.684 ha) do que nas empresas de médio e grande



portes (10.102 ha). O crescimento de áreas com fruteiras também é observado nas áreas gerenciadas pela iniciativa privada. O desenvolvimento crescente da fruticultura tecnificada é impulsionado pela geração de renda por ela proporcionada, que é superior em muitas vezes à renda obtida com culturas anuais. Com o cultivo da uva, obtém-se 30 mil reais/ha/ano com a produção de uvas finas.

Segundo a VALEX-PORT, no período de 97 a 99, do total de 19.193 t de uvas e 116.320 t de mangas exportadas pelo Brasil, 95,0% e 85,5%, respectivamente, foram colhidas em vinhedos e pomares do Pólo Petrolina/Juazeiro. Do valor obtido com essas exportações - 104 milhões de dólares, nada menos que 95 milhões de dólares (91%) foram capitalizados por produtores do Pólo.

Quadro1. Exportação de Uva e Manga no Vale do São Francisco e Brasil (1997-1999)

Anos	Uva				Manga			
	Vale (t)	Brasil (t)	Vale (US\$)	Brasil (US\$)	Vale (t)	Brasil (t)	Vale (US\$)	Brasil (US\$)
1997	3.700	3.705	4.700	4.780	21.500	23.370	18.600	20.182
1998	4.300	4.405	5.550	5.823	34.000	39.185	29.750	32.518
1999	10.250	11.083	7.910	8.614	44.000	53.765	28.600	32.011
<b>Total</b>	<b>18.250</b>	<b>19.193</b>	<b>18.160</b>	<b>19.217</b>	<b>99.500</b>	<b>116.320</b>	<b>76.950</b>	<b>84.711</b>

Fonte: Associação dos exportadores de hortigranjeiros e derivados do Vale do São Francisco (Valexport).

Além da uva e da manga, outras frutas estão sendo produzidas nesta região (Quadro 2), com elevados

níveis de produtividade, superando, em alguns casos, outras regiões do País, devendo-se este fato ao clima

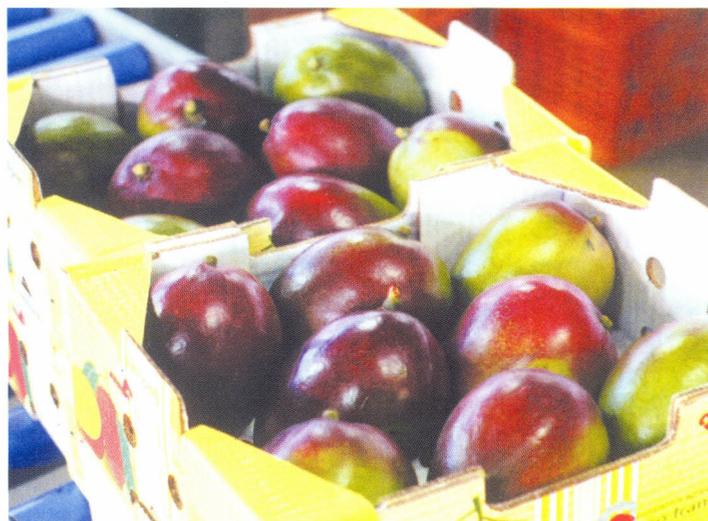
quente e seco do Vale que favorece o manejo dos cultivos com aprimoradas técnicas de irrigação.

Quadro 2. Produtividade média no Vale do São Francisco

Culturas	Produtividade (t/ha/ano)
Acerola	20,0
Atemóia	18,0
Banana	40,0
Coco	39.270 unid./há
Goiaba	35,0
Limão Tahiti	20,0
Manga	20,0
Mamão Formosa	40 kg/planta
Maracujá	15,0
Melancia	20,0
Melão	15,0
Pinha	15,0
Uva com semente	40,0
Uva sem semente	20,0

A tecnologia de indução floral utilizada em mangueiras, aliada a outras técnicas de manejo, assim como o uso de retardadores de crescimento objetivando aumentar a porcentagem de gemas férteis em videiras apirenas, são soluções criativas e eficientes geradas pela pesquisa agropecuária. A disseminação destas técnicas explica, em boa medida, o sucesso dessas culturas no agronegócio de frutas do País, pois que as mesmas visam a

potencializar o uso de vantagens climatológicas que o ambiente semi-árido oferece aos produtores, tais como: a escassez de chuvas aliada ao maior potencial de radiação solar durante o ano todo, favorecendo a colheita de frutos sadios nas épocas propícias dos mercados interno e externo. Isto permite a estabilização da produção ao longo do ano, resultando na maior mobilidade mercadológica do fruticultor, de forma a estabilizar a oferta de emprego.



Concomitantemente à expansão das áreas cultivadas com fruteiras, temos a ampliação do número de "packing houses" e da capacidade de armazenamento sob refrigeração de frutas. Atualmente, na região do Submédio São Francisco, existem em funcionamento cerca de oito "packing houses" completos para a seleção, tratamento térmico e acondicionamento de mangas e em torno de vinte para a seleção e acondicionamento de uvas. Com relação a câmaras frias, o Pólo Petrolina/Juazeiro vem ampliando também a capacidade de armazenamento refrigerado, por exemplo, no aeroporto existe uma câmara com capacidade para 300 toneladas de frutas, com vistas na exportação aérea.

Além disso, foi formado no ano de 2000, por iniciativa dos principais produtores da região, o Sistema Integrado de Comercialização de Frutas do Vale do São Francisco – SICVALE, que

funciona como um verdadeiro armazém de negócios, centralizando a oferta e organizando a distribuição das frutas do Vale. As compras são realizadas através de leilões por meio de relógio eletrônico de preços, sendo que o sistema permite conexão em rede com outras regiões, de modo a receber lances antecipados a distância.

O Vale é realmente muito mais do que uma região produtora de frutas, é um grande agronegócio, onde são produzidas mais de 600 mil toneladas por ano de mangas, uvas, coco verde, goiabas, bananas e muitas outras frutas, com um padrão de qualidade que o mercado já reconhece como um dos melhores do mundo.

(Teresinha Costa Silveira de Albuquerque\*  
Rebert Coelho Correia  
José Lincoln Pinheiro Araújo)

Engº. Agrº., Pesquisadores  
Embrapa Semi-Árido, C.P.23.  
representante da SBF em PE  
\*(trealbu@cpatsa.embrapa.br)