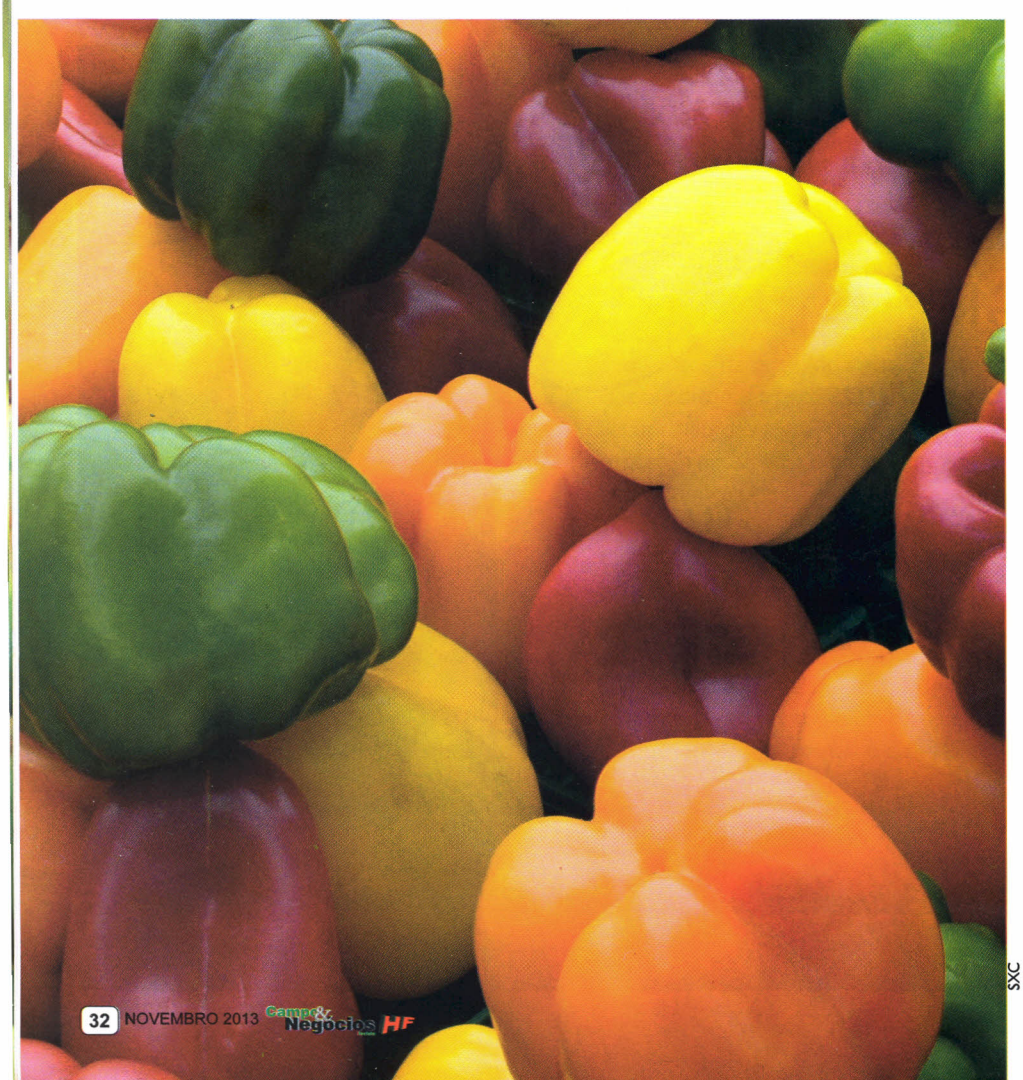
PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS GOURMETS EM HIDROPONIA

A linha de hortaliças gourmets tem alto valor agregado, composta por produtos diferenciados pelo sabor e formato; logo, sua produção em sistema hidropônico garante melhor qualidade da produção

Não há um padrão que caracterize uma verdura ou um legume gourmet. O que é certo (ou procurado como sendo gourmet) é um vegetal diferenciado em formato/tamanho, cor, sabor ou aparência. Também se pode caracterizar um produto gourmet por ser incomum no mercado, como alguns vegetais que não fazem parte da dieta normal ou que não sejam facilmente encontrados nos mercados regionais ou nacionais.

Para Carlos Reisser Júnior, doutor e pesquisador do laboratório de Agrometeorologia da Embrapa Clima Temperado, o termo gourmet está relacionado à máxima qualidade do produto, com vistas a ser utilizado na culinária fina ou de qualidade diferenciada. "Da categoria 'produtos agrícolas gourmets', fazem parte os legumes, as hortaliças e as frutas. A qualidade desses produtos é relacionada a uma elite de produtores, da qual é selecionado o mais fino dos produtos. Há ainda, a colheita no nível máximo de qualidade, sem nenhuma alteração artificial no sabor e na aparência", relata.



SXC

Qualidade em primeiro plano

Desde que as tecnologias de produção em hidroponia (ou fora do solo e, por consequência, em estufas plásticas) apareceram, sempre se objetivou melhorar a qualidade dos produtos produzidos, tanto dentro como fora da estação adequada ao plantio.

Esse objetivo, dentre outros, avalia Carlos Reisser Júnior, foi pontuado no sentido de que, para maiores investimentos, exigidos por essas técnicas, é necessário maior retorno econômico. "Esse retorno era buscado no aumento de produtividade (mais quilos por metro quadrado) ou do preço (produtos diferenciados por espécie ou qualidade)", ilustra.

Adriano Edson Trevizan Delazeri, fundador e consultor da Hidroponic (empresa brasileira de pesquisa e consultoria de hidroponia), concorda com Carlos. "Não teremos nenhum tipo de vegetal gourmet, por mais fantástico que seja sua aparência, se não tivermos qualidade. Vale salientar que todo vegetal que tiver um nível de qualidade superior pode ser chamado de gourmet", alega.

Mas, afinal, o que é qualidade superior? Esta é a pergunta inicial que todo o produtor que deseja ingressar nesse mercado deve se fazer. De acordo com o consultor, qualidade superior se refere a atender vários quesitos, como aparência, uniformidade, sabor, maciez, cor, aroma, crocância, formato e tamanho. "O produtor não precisa sair se aventurando em um produto fora de sua produção normal, inicialmente. Deve, sim, ver (e rever) seus conceitos de produção e tentar avançar na melhoria das condições citadas", ensina.

Qualidade superior diz respeito, ainda, à segurança alimentar. Isso quer dizer a não utilização de defensivos ou a produ-

As mini-hortaliças fazem parte do nicho de gourmets

ção sem resíduos tóxicos. "Como cativar o público com um produto diferenciado que tenha defensivos? É preciso produzir sem defensivos e continuamente, o que depende do treinamento de mão de colaboradores e da revisão permanente dos processos de produção", ressalta Adriano Delazeri.

A hidroponia no contexto gourmet

A hidroponia é uma forma de cultivo fora do solo, em que a planta é cultivada com uma solução nutritiva que contém todos os nutrientes necessários. Esse cultivo pode acontecer com as raízes nuas do vegetal, imersas na solução nutritiva, ou em vasos, como casca de arroz, fibra de coco ou perlita, regados com a solução nutritiva.

Por ser um sistema longe do solo e pelo fato de a planta receber todos os nutrientes de forma equilibrada, Adriano Delazeri informa que a produção pode ser conduzida sem a utilização de defensivos ou com uma substancial redução de aplicação destes; resulta-se, assim, em uma planta mais forte e sadia, com qualidade nutricional e sabor equivalentes aos produzidos nas melhores práticas de cultivo. Como vantagens, há a higiene e, dependendo do manejo, o não uso de todo tipo de defensivo, mesmo daqueles empregados na agricultura orgânica.

Nota-se que, independentemente do sistema de cultivo, os nutrientes de que a planta precisa para seu desenvolvimento são os mesmos. O que diferencia um produto de qualidade de outro é a utilização, ou não, de defensivos, e o tipo empregado. "No entanto, na hidroponia podemos controlar facilmente essas questões", garante o consultor.

Ainda segundo ele, se no meio em que a planta cresce houver um desequilíbrio de nutrientes, sua produção será limitada. Além disso, a nutrição desequilibrada causa diminuição na qualidade nutricional dos vegetais. Por outro lado, num sistema que recebe nutrição equilibrada, as plantas são pouco atrativas aos insetos; por isso, a produção de vegetais gourmets em hidroponia é a melhor solução.

Opções gourmet

Todas as espécies de hortaliças e frutas podem ser consideradas como gour-

met, sendo que aquelas mais exóticas são as que chamam a atenção. Tomates cereja, pimentões coloridos, temperos, aromáticas, folhosas diversas e morangos são as mais cultivadas, para Carlos Reisser Júnior, mas sempre com qualidade máxima. "Essas espécies podem ser cultivadas tanto em condições a campo como em hidroponia", diz.

Atualmente, continua Adriano Delazeri, podem ser encontradas no mercado alface e rúcula em formatos mínimos, chamados de baby leaf, alfaces frizzie e de cores variadas, tomatinhos muito doces e com cores diferentes, pimentões diversos e em formatos diversos, physallis, mirtilo, cenouras e beterrabas mini, milhos mini, couves de bruxelas, pimentas de bico e outras exóticas, berinjelas de cores diversas, hortaliças exóticas, micropepinos e temperos para a cozinha gourmet.

Agristar

A linha de hortaliças gourmets tem alto valor agregado, composta por produtos diferenciados pelo sabor e formato

"O diferencial dessas hortaliças é resultado de tudo que foi exposto. Claro que a aparência e o formato diferenciados são mais importantes inicialmente, mas as características organolépticas (sabor, crocância e perfume) tornarão o consumidor fiel", considera o consultor.

Agregado de valor

O agregado de valor é o mais motivador dos produtos gourmets. "O retorno financeiro pode chegar a até 2.000%. Ao comparar a alface convencional, que é vendida por R$ 1,50 a R$ 3,00 o quilo, com a alface baby leaf, comercializada por até R$ 4,60 a bandeja de 200 g, há diferença de mais de 2.000%. Para produtos exóticos, os resultados podem ser ainda maiores, dependendo da comparação com produtos similares. O mesmo acontece com tomates e legumes, com tamanhos, cores e formatos diferentes", compara Adriano Delazeri.

Todo o diferencial de valor está ligado à qualidade e à apresentação. Mas o consultor lembra que esses produtos são comercializados em embalagens específicas, para fixar sua marca na lembrança do consumidor.

Custo produtivo

Na produção de vegetais gourmets, em hidroponia, há um custo extra, em alguns casos, com sementes especiais, assistência técnica e mão de obra qualificada, tudo para obter maior produtividade. Isso, para Adriano Delazeri, traz retornos surpreendentes.

Entretanto, ele alerta para uma limitação: "O mercado não é tão grande como o do produto convencional, e, portanto, o produtor deve conduzir sua produção de forma equilibrada entre os convencionais e os gourmets", aconselha.

O consultor já presenciou vários investimentos como esses se pagarem logo na primeira safra; de fato, o resultado é, normalmente, imediato, dependendo apenas do volume comercializado, pois a aceitação é certa. "Para o produtor hidropônico, este é o passo normal: depois de consolidado no mercado, agregar produtos gourmet. Para quem vai iniciar, o melhor é começar pela hidroponia, e depois caminhar nessa direção, sempre tendo como guia a qualidade. Convém salientar que até mesmo os produtos hidropônicos relativamente comuns, com qualidade diferenciada, já alcançam resultados econômicos expressivamente superiores", conclui.

Na prática

Waldomiro Jorge de Borba cultiva todos os tipos de hortaliças em hidroponia, num total de 18 mil metros quadrados. Sua produção acontece no interior de São Paulo, no sítio Santo Antônio. "Produzimos alface roxa para atender um mercado delimitado, e ainda alface mimosa, que não tem grande saída, mas apresenta público para tal", garante.

O produtor abastece o mercado do interior de São Paulo, e as hortaliças gourmets são para um público bem restrito, segundo ele. A embalagem é diferenciada e segue com a marca "Verdura é Saúde", as especificações do produto e o código de barra.

Waldomiro afirma que o manejo de produção das hortaliças gourmets é exatamente igual ao de outros cultivos, pois a hidroponia abrange todas as culturas. A diferença das alfaces gourmets, segundo o produtor, está na cor, pois a roxa tem coloração mais intensa, mas ambas são macias.

"Abastecemos diariamente em torno de 100 lojas, que sempre pedem hortaliças diferenciadas. Como isso ocorre dia após dia, precisamos ter um leque grande de mercadorias. Tenho ainda coentro, salsa e cheiro-verde hidropônicos, embalados juntos para atender a clientela", conta.

O carro-chefe da produção de Waldomiro ainda é a alface crespa, seguida de rúcula. •