

Conselho Pró-Pequi planeja combate à colheita irregular do fruto

Seg 12 março

Com o objetivo de fortalecer a produção e o beneficiamento do pequi no Norte de Minas Gerais, o Conselho Diretor Pró-Pequi irá promover neste ano diversas ações de regulação e fiscalização para o combate à colheita irregular do principal fruto do Cerrado.

Devido a diversos fatores, o fruto tem sido colhido diretamente do pé. O procedimento é prejudicial à florada, inibindo o desenvolvimento e a produção do fruto nas colheitas futuras. O certo é a colheita após o fruto cair no chão.

“Vamos lançar em conjunto com órgãos ambientais uma série de ações para que isso não ocorra. A fiscalização e a regulação da atividade são parte de nosso trabalho. Na outra ponta, vamos continuar incentivando o processamento do pequi no Norte de Minas para o fortalecimento da produção na região”, diz o secretário de Estado de [Desenvolvimento Agrário](#) em exercício, Alexandre Chumbinho, que também é presidente do Conselho Diretor Pró-Pequi.

Segundo Chumbinho, grande parte do pequi colhido em Minas Gerais não fica na região. “Isso é resultado da pressão dos estados vizinhos que processam o fruto e necessitam de grande quantidade, ocorrendo inclusive o fenômeno do mercado futuro. Ou seja, o extrativista já vende a safra do ano seguinte no ano anterior. Por isso, quando começa a época de pequi saem pegando tudo que vêm pela frente, no chão e também o fruto precoce”, completa.

Chumbinho representou o [Governo de Minas Gerais](#) durante a 27^a Festa Nacional do Pequi realizada neste fim de semana, na Praça da Matriz, em Montes Claros. O evento é realizado pela Prefeitura de Montes Claros, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, e conta com o apoio do Centro de Agricultura Alternativa (CAA) e do Conselho Diretor Pró Pequi, órgão colegiado com 24 representantes do poder público e sociedade civil.

Troca de experiências

Durante três dias Montes Claros se transformou na capital nacional do pequi e demais frutos do Cerrado, com diversas atrações culturais, comidas típicas, feira agroecológica, entre outras.

Participando pela primeira vez da festa, Eva Moreira e Maria de Lourdes Rodrigues são da comunidade Goiabeira Velha, em Lagoa dos Patos, e pertencem à Associação Sabores da Terra. Com os frutos do Cerrado, elas produzem biscoito de baru, doce de umbu, creme de pequi e poupas de frutas (acerola, umbu, seriguêla).

“É muito bom estar aqui. Além de vender os produtos a gente troca experiências com outros agricultores familiares. Temos muitas coisas que podemos fazer com o pequi e que a gente não sabia, por exemplo, o creme da castanha é um exemplo”, conta Eva Moreira.

Dona Jovina Coutinho, da comunidade de Canabrava, município de Jequitaiá, conta que, com o

apoio da Emater-MG, está transformando os frutos do Cerrado em produtos processados para a venda nas feiras. “Tem muita gente que está procurando os nossos produtos”, festeja.

Sorteio de Mudanças

A festa também é um espaço para a divulgação de pesquisas na área. O Instituto de Ciências Agrárias da UFMG, uma das instituições que integram o Conselho Diretor Pró-Pequi, montou uma tenda para a exposição de trabalhos e sorteio de mudas.

“Temos que desenvolver estudos que trazem benefícios diretos à comunidade onde atuamos”, afirma o estudante de agronomia, Felipe Ramos, que trabalha na pesquisa de “domesticação” do pequi.

O objetivo é reduzir o tempo de germinação da semente, produzindo mudas de pequi para incentivar o cultivo do fruto, ameaçado de extinção pelo extrativismo predatório e crescimento da monocultura de eucalipto na região.

Já a estudante de engenharia ambiental Cintia Dairane Duarte trabalha em um projeto na comunidade do Alegre, em Januária, cujo objetivo é a criação de quintais agroflorestais para a diversificação da produção local. “Além de melhorar a sensação térmica, há a melhoria do solo e a interação entre as famílias, que estão vendendo o excedente da produção”, diz.