



O **MultiRural** AGRADECE QUE DURANTE ACREDITARAM NA FORÇA

MERCK SHARP & DOHME
(DUOTIN/IVOMEC)

CATERPILLAR

DOWELANCO (SCORPION)

CYANAMID (SEPTER)

BRDE

NEW HOLLAND

IRRIMAQ

SLC

TECFAR

VALMET

BALANÇAS AÇORES

PILOMAX

MANTOVANI IND.

MÁQ. AGRÍCOLAS

CARGILL

ZÊNECA AGRÍCOLA

ESTÂNCIA MORRO ALTO

POUSADA SANTA HELENA

BONÉS PROSÓL

SANEPAR

TELEPAR

COPEL

CASA VICTÓRIA

BANESTADO S/A

NITROSIN

AGRODATA VÍDEO

TECNOFIL

GRANJA RETIRO AGROPECUÁRIA

BALANÇAS JOÃO TRIVELATO

CALCÁRIO MORRO VERDE

CABANHA VITÓRIA

NORTENE

VIAÇÃO VALE DO IGUAÇÚ

BAMERINDUS S/A

FLECKVIEH

HÍFEN COMUNICAÇÃO EDITORIAL

LIMOUSIN 3M

HOTEL AGUATIVA

HOTEL DE LAZER LA DOLCE VITA

EXPOBRASIL DE CHAROLÊS

EXPOUTONO DE SUFFOLK

EXPOPATO

EFAPI

ALFORJE

FISH FEST

REPORTAGEM
DE CAPA

FRUTICULTURA

É tempo de uvas e de festa

Produtores de Guaravera, distrito de Londrina, iniciam colheita e comemoram com Feira e Festa

Maria Flores
(Londrina - PR)
Especial para o MultiRural

No distrito de Guaravera, a 30 Km de Londrina, as uvas já não estão mais verdes e a primeira fase da colheita já está começando. A estimativa é de que os 120 produtores, que cultivam 150 hectares, colham aproximadamente 3 mil toneladas de uva de mesa, da variedade Itália, uma média de produtividade de 20 toneladas por hectare.

A maior parte da produção, cerca de 80%, é comercializada em Londrina, nos mercados e principalmente na Feira da Uva, realizada na praça da catedral. Durante os meses de janeiro e fevereiro, o consumidor pode comprar a uva diretamente do produtor, por um preço mais acessível. O excedente da produção é vendido para atacadistas e

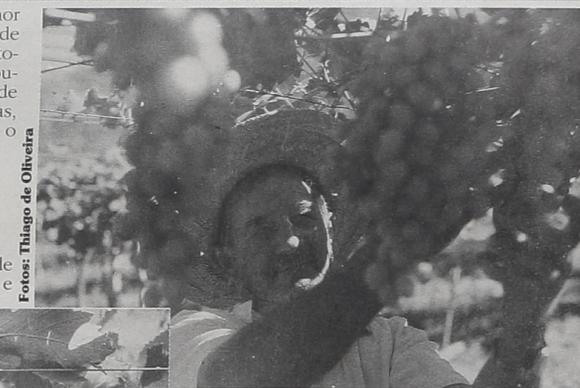
na produção de uva era "coisa de japonês".

De fato, a tecnologia de produção dos parreirais era dos japoneses, cooperados da Cotia, então uma potência econômica. Mas aos poucos o mistério foi sendo desvendado. Alguns italianos, que trabalhavam para os japoneses, foram aprendendo a lidar com a uva. A amizade entre os japoneses e os colonos brasileiros também foi determinante. Vizinhos e compadres foram se ajudando e trocando experiências e o serviço de extensão rural da Emater entrou em ação para motivar outros produtores a também cultivarem uva. Em 1982, cansados de depender da Cotia para a comercialização da uva, os produtores decidiram fundar

nossa área de parreira, é melhor produzir menor quantidade de melhor qualidade", afirma Antonio, que pretende ocupar os outros três hectares da propriedade com a plantação de outras frutas, como a maçã, para ter colheita o ano todo.

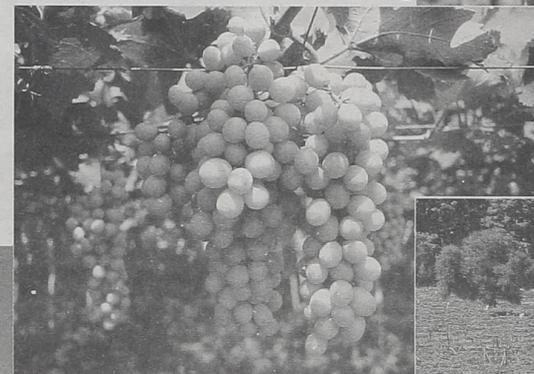
Exportando
mão-de-obra

A opção dos produtores de Guaravera pelo cultivo da uva e



Fotos: Thiago de Oliveira

O município de Guaravera já está exportando as técnicas de cultivos para outros Estados.



a união deles em torno da associação, criou no distrito uma verdadeira "indústria da uva", que dá emprego para mais de 500 pessoas o ano inteiro. Durante o inverno são feitos os tratamentos culturais e sanitários, como a aplicação de fungicidas e a limpeza dos pés, cuidados essenciais para evitar doenças como a "podridão da uva madura". E de dezembro a fevereiro, acontece a colheita.

Hoje Guaravera até "exporta" mão-de-obra qualificada. Fruticultores de outras regiões buscam no distrito os parceiros ideais para a condução de suas lavouras. A tecnologia desenvolvida pelos produtores de Guaravera também chama a atenção de "mestres" do assunto.

"Vem gente de todo lado pra ver o que nós fazemos aqui e a gente não esconde nada", afirma o presidente da Associação. Antonio conta que recentemente os produtores de Guaravera receberam uma comitiva de agrônomos do Rio de Janeiro. "Era um ônibus cheio, tudo com gente formada querendo conhecer nossa tecnologia, o jeito de conduzir a lavoura, época de poda, enxerto, essas coisas", lembra.

As propriedades de uva de Guaravera também foram escolhidas pelos alunos da Universidade Estadual de Londrina, que fazem ali seus estágios práticos da disciplina de fruticultura.



Da uva para o vinho

Para os produtores de Guaravera, dominar a tecnologia do cultivo da uva já é uma etapa vencida. A luta agora é para melhorar ainda mais a qualidade dos frutos. Por isso, quem compra a uva de Guaravera na Feira do Produtor pode medir na hora o teor de Grau Brix, que determina o sabor da fruta. O ideal é que a uva tenha entre 13 e 16 graus brix, e o medidor fica à disposição do freguês. "Nenhum consumidor vai poder dizer que chupou uva azeda ou passada", garante o produtor Rino.

A próxima meta dos produtores é o cultivo de uva para a produção de vinho. Este ano, dez produtores já plantaram dez hectares do que eles chamam de pomar experimental. O objetivo é que até 1997 sejam plantados 100 hectares, que irão produzir as duas mil toneladas de uva necessárias para viabilizar a Vinícola Guaravera, que já é uma realidade no distrito.

De propriedade de um grupo de empresários londrinenses, a Vinícola por enquanto está engarrafando vinho do Rio Grande do Sul. Mas já tem toda a estrutura necessária para o esmagamento da uva e a produção do vinho assim que os produtores fornecerem a matéria-prima suficiente.

Enquanto isso não acontece, os produtores cuidam do marketing de seu produto. É a sétima Festa da Uva de Guaravera, que será realizada nos dias 5, 6 e 7 de janeiro, com eleição da Rainha da festa, música, barracas típicas e, é claro, muita uva.

E para avaliar melhor a 2ª colheita que acontece em janeiro, os colonos utilizam uma técnica de olhar por entre as pernas. Segundo eles, a visão fica bem melhor e é possível avaliar a quantidade de frutos da parreira. A técnica pode não ser "coisa de japonês", mas sem dúvida é coisa de quem ficou de "cabeça virada" por causa da uva, e não se arrepende.