



TOMATE GRAPE NOVIDADE SABOROSA

Joaquim Dragone buscou alternativas para produzir e encontrou uma que agradou o consumidor.

Pequeno, vermelho e com um sabor único. Essas são algumas das características de um dos alimentos que tem chamado bastante atenção da população araraquarense. Na maioria dos supermercados, varções e quitandas já é possível encontrar a caixinha transparente cheia de tomates tipo grape ou simplesmente “tomatinhos”. A introdução desse alimento na cidade é uma iniciativa do engenheiro agrônomo araraquarense Joaquim Dragone.

Formado na Esalq em 1974, Dragone tem uma bela trajetória profissional. Construiu sua carreira especialmente no plantio da laranja, com passagens pela Suco Rico e Fazenda de Emerson Fittipaldi; até que em 1984 foi contratado pela Fazenda Rancho Rei. “Fiz todo o projeto de implantação da laranja; iniciamos com 200 mil plan-

tas. Chegamos a produzir 500 mil caixas durante a safra” relembra o agrônomo com orgulho.

Entretanto, com o avanço do greening, a Rancho Rei teve sua produção atingida e viu a necessidade de buscar alternativas, entre elas o plantio da cana e estuda outras alternativas como o maracujá, o café e a seringueira.

Paralelamente, desde que se formou, Joaquim Dragone se tornou produtor de mudas de laranja. Em 1985, começou a produzir no campo, contudo, nos anos 90, problemas como o amarelinho, mostraram a necessidade da produção em ambiente protegido.

Em 1998, o agrônomo participou da fundação da Vivecitrus (Organização Paulista de Viveiros de Mudas Cítricas).

Assim como o plantio da laranja no campo, o mercado de mudas de laranja produzidas em nossa região passou por uma fase difícil em consequência da insegurança causada pelo greening. Porém, pensando em utilizar a estrutura já existente, que conta com sete estufas, todas com tela antiafídio, cobertura de plástico e piso concretado, Dragone no último ano passou a pesquisar novas possibilidades. Entre as opções encontrou o tomate grape.

Assim como o plantio da laranja no campo, o mercado de mudas de laranja produzidas em nossa região passou por uma fase difícil em consequência da insegurança causada pelo greening. Porém, pensando em utilizar a estrutura já existente, que conta com sete estufas, todas com tela antiafídio, cobertura de plástico e piso concretado, Dragone no último ano passou a pesquisar novas possibilidades. Entre as opções encontrou o tomate grape.

TOMATE

A produção teve início em meados de 2009; o tomate produzido é do tipo grape - brix 8



O agrônomo Joaquim Dragone buscou alternativas para se manter competitivo e inovar de forma saudável

(quantidade de açúcar). Atualmente, são utilizadas duas grandes estufas, mas o objetivo é expandir pois a aceitação do mercado tem sido excelente. “Trabalhamos sem a aplicação de defensivos. Temos todo o esquema de hidroponia, utilizando água potável, sem nenhuma contaminação biológica, agora estamos apostando nesse mercado”, comentou.

Dragone explica que o processo se inicia a partir da produção das mudas. Após um período de 20 a 30 dias entre a semeadura e a muda ficar pronta, elas são transportadas para o local definitivo. “O processo é todo feito em substratos. São cultivadas em vasos de 10 litros, e o substrato utilizado é a fibra de coco”. Através do sistema de irrigação são aplicados todos os nutrientes. “Tudo automatizado para ter uma uniformidade e controle de qualidade mais rigoroso”, explica o agrônomo.

Com 60 dias inicia-se efetivamente a produção dos tomates. Ela dura de seis a sete meses. Joaquim relata que esse tipo de tomate é de crescimento constante e conduzido em varais e em 8 meses, ele pode chegar a 15 metros.

A colheita é feita semanalmente, com o tomate vermelho, já maduro. O agrônomo revela que o tomate uma vez colhido, não amadurece mais, ele só adquire cor. O produto tem em média, 10 dias para ser consumido. Já embalado, acontece a distribuição para aproximadamente 15 pontos de vendas em Araraquara.



O nome Lattuga foi escolhido por ser uma palavra italiana e remeter a descendência de Dragone

AVICULTORES SE UNEM E FUNDAM ASSOCIAÇÃO

Araraquara e região passam a ter uma entidade representativa para o fortalecimento dos seus produtores.

Em breve, os avicultores de Araraquara e região terão uma entidade representativa de suas atividades. A iniciativa de alguns produtores resultará em 2011, no início da Associação dos Avicultores e de Agricultura Diversificada de Araraquara e Região.

Segundo o presidente eleito Cláudio Noguchi, a ideia de montar a entidade vem sendo discutida há alguns anos quando por iniciativa do Sebrae, vários avicultores passaram a se reunir para discutir a atividade e participar de palestras. “Através desses encontros, fomos nos conhecendo, trocando experiências e começamos a pensar em uma forma de trabalhar jun-



Cláudio Noguchi

tos para conquistar melhores condições para nosso ramo”.

Entretanto, no início deste ano o Sebrae, por motivos internos, encerrou sua participação. Para não dispersar o grupo, aproximadamente 10 avicultores decidiram formalizar a associação e dar continuidade às reuniões e trabalhar em prol da fundação da entidade e co-

meçar os procedimentos burocráticos, contando nesse estágio com orientações do Sebrae, bem como o apoio do Sindicato Rural, SAI e SENAR. “Estamos todos esses meses trabalhando para construir essa associação, o estatuto está pronto, já formamos a diretoria e também o conselho fiscal”.

Em 8 de novembro acontece com o auxílio do Sindicato Rural e SENAR, uma visita a uma associação formada no Paraná há três anos e que conta com aproximadamente 500 associados. “Eles já conseguiram muitas coisas e queremos conhecer esse modelo, ver o trabalho realizado lá e tentar aplicar aqui” explica Noguchi.

O primeiro objetivo da entidade é buscar o fortalecimento dos avicultores e da atividade na região. Em seguida, o foco será promover condições para melhorar a produtividade e redução de custos.

Noguchi salienta que no futuro a associação também passará a abranger outras atividades agrícolas, pois normalmente, o avicultor mantém em sua propriedade outros importantes segmentos agrícolas.



Os avicultores que participam da diretoria da Associação estão otimistas com as possibilidades de crescimento que surgem e acreditam que a união fará a diferença na hora de negociar com as grandes empresas

CURSOS

novembro

De 03 a 05

• Processamento Artesanal de Carne Suína

De 08 a 12

• Artesanato em fibras vegetais Milho/Trançados

Outras informações no Sindicato Rural pelo telefone: (16) 3336-7547 ou no site: www.faespsenar.com.br

DE OLHO NA LEI

A ação revisional de contrato de veículos ou equipamentos é a mais comum que existe; ela serve para revisar contratos de financiamento com alienação fiduciária, leasing e consórcio de veículos, dentre eles: carros, motos, caminhões, tratores e equipamentos (industriais, agrícolas). “Nestas ações o autor busca reduzir a prestação mensal paga pelo veículo em face de alguma abusividade no contrato”, explica a advogada do Sindicato Rural, Fernanda Bueno.

Basicamente as ações revisionais pleiteiam a revisão do contrato solicitando uma liminar que o autorize a depositar em juízo os valores que entende devidos, e o juiz analisando a causa pode deferir uma liminar a qual garantirá ao cliente o direito de suspender o pagamento diretamente para a financeira. Além disso, o juiz poderá proibir a ré de realizar a busca e apreensão do bem e de colocar o nome do devedor em cadastros de inadimplentes.

É importante ressaltar que qualquer demanda judicial requer precaução e deve apenas ser ajuizada quando realmente seja cabível, salienta a advogada, como exemplo, quando o cliente estiver ameaçado de perder bens devido a dívidas; a impossibilidade de seguir pagando as parcelas de um financiamento ou entrar num ciclo de endividamento crescente.

Para saber mais sobre ação revisional de contratos e tirar suas dúvidas, entre em contato com a advogada Fernanda Bueno no Sindicato Rural, as terças e sextas, das 9h às 11h30.