



MINIMELANCIA orgânica e mais saborosa



Fazenda Tamanduá

**Exemplo da fruta
miniaturizada
vem da Fazenda
Tamanduá, no
município paraibano
de Santa Terezinha**

Localizada no município de Santa Terezinha (PB), a Fazenda Tamanduá é especialista na produção de minimelancias sem sementes escuras no País. Para o cultivo, totalmente orgânico, são utilizadas lonas plásticas no chão, como forma de evitar a evaporação da pouca água existente no sertão brasileiro e diminuir a proliferação das ervas espontâneas.

O clima predominante na região é o semiárido, onde ocorrem chuvas anuais médias de 800 milímetros, concentrados em certo período de dois a quatro meses, seguidas por um longo período de estiagem, que pode persistir por oito a 12 meses. A caatinga é a vegetação natural que prevalece na região.

Para implantar o sistema de produção de minimelancias na propriedade de Pierre Landolt, a unidade rural contou com o apoio da empresa Syngenta Seeds que, além da prestação de serviços de assistência técnica no campo, auxiliou na compra de sementes sem tratamento (sem defensivos agrícolas), vindas direto dos Estados Unidos e plantadas, há quase uma década, em uma área inicial de dois hectares.

“

As minimelancias têm até 15 centímetros de diâmetro, coloração intensa e sabor bem doce

Manejo

De acordo com Manoel Zacarias de Lima Neto, de 49 anos, 21 dedicados à gerência administrativa da Tamanduá, antes de a fazenda produzir minimelancias, cultivava somente manga, melão e melancia convencionais, também sem a aplicação de agroquímicos.

“A diferença do manejo da minimelancia em relação à normal está relacionada à exigência de um plano de manejo orgânico, com o devido certificado de produto orgânico”, explica o agricultor. Esta certificação já foi conquistada pela Mocó Agropecuária Ltda., que administra a Fazenda Tamanduá.

Fazenda Tamanduá



A Fazenda Tamanduá colhe 20 toneladas por safra de minimelancia (abaixo), fruta que tem alto valor agregado



Fazenda Tamanduá

necessário que o consumidor entenda que os tamanhos menores não são defeitos da fruta, que não muda sua qualidade; e se a imprensa divulgar mais esses trabalhos, teremos um grande avanço”.

Produção

As sementes importadas, que encarecem o custo da produção — gasto compensado pelo alto valor agregado da minimelancia —, produzem frutas de até 15 centímetros de diâmetro, coloração intensa e sabor bem doce. Além disto, sua casca é fina, com sementes esbranquiçadas.

A primeira colheita das minimelancias na Fazenda Tamanduá ocorreu em 2007, quando produziu, de imediato, 18 toneladas. Hoje, a marca passa das 20 toneladas por safra, com o cultivo distribuído em dez hectares. Conforme Lima Neto, a quantidade produzida pela propriedade rural abastece, além da Paraíba, os mercados dos Estados de Ceará, Pernambuco e São Paulo.

O gerente administrativo ainda relata que são comercializadas apenas as minifrutagens orgânicas do tipo fêmea, que se assemelham à melancia convencional. Já as unidades do tipo macho, que contam com polpa branca e gosto parecido com o do pepino, correspondem a 30% de toda a colheita e são destinadas à alimentação das vacas da propriedade. 📧

Da redação, com informações da Fazenda Tamanduá - Santa Terezinha (PB)

Fazenda Tamanduá



Fazenda Tamanduá

Mercado

Avaliando o mercado das minimelancias no País, para Lima Neto o importante é saber produzir. “Encontrando o mercado certo, não tem como errar na comercialização do nosso produto. O segredo é plantar a fruta já vendida, até porque tem alto valor agregado.”

Em sua opinião, atualmente existe um nicho de mercado de minis no Brasil, “mas nosso grande diferencial é a produção orgânica”.

Lima Neto também acredita que este mercado só tende a crescer, “mas é