



## Produtores de Valinhos exportam 30% do figo produzido na cidade

Já faz muito tempo que os produtores rurais de Valinhos se articularam para ultrapassar fronteiras com a produção do figo roxo e alcançar distantes mercados. A exportação foi uma estratégia de negócios que deu muito certo e se consolidou. Hoje, parte dos agricultores da cidade exporta a maior parte de sua produção e a expectativa é sempre de ampliar o consumo fora do País. O figo roxo é a estrela da 70ª Festa do Figo e 25ª Expogoiaba, que está acontecendo em Valinhos.

A exportação tem papel importante na fruticultura local. Segundo a Associação Agrícola de Valinhos e Região, 30% da produção de figo roxo de Valinhos é enviada para o Exterior. A exportação de goiaba chega a 5% da produção. A família Lacarini, que contabiliza mais de um século de agricultura em Valinhos, é uma das pioneiras na exportação do figo.

No começo da lavoura, a família Lacarini, que está presente na Festa do Figo desde a primeira edição e já está na quarta geração de agricultores, plantava abacaxi, uva, maçã. Em 1964, iniciou a plantação de figos. Depois de expandir os negócios e vender para as Centrais de Abastecimento (Ceasa) de Campinas, São

Paulo e Rio de Janeiro, em 1987 adquiriu novas terras e iniciou a exportação do figo roxo para diversos países da Europa.

“Cerca de 80% dos nossos figos são exportados para a Holanda. Há dois anos estamos trabalhando diretamente com a exportação, sem intermediários”, disse Matheus Lacarini, membro da quarta geração e quem coordena os negócios da família. Segundo ele, são exportados cerca de 100 mil caixas de figo ao ano e a expectativa é de aumentar esse número.

“Antes colocávamos as frutas na caixa e o comprador era responsável por fiscalizar e enviar o produto. Hoje temos dez funcionários e parceria de vinte famílias trabalhando diretamente conosco. As exigências também mudaram, agora nós somos responsáveis em fazer revisão de caixa, de peso, segurança do trabalho e higiene pessoal”, disse.

A exportação é mais atraente para os Lacarini do que o mercado doméstico. Segundo Matheus Lacarini, o preço influencia bastante. Mas ele preferiu não citar valores. “Quanto maior o volume, melhor é a negociação e o valor final. O figo é a nossa sobrevivência, mas a chave do negócio é o mercado externo, que vem crescendo com o passar dos anos”, afirmou.

## **Investimento**

A exportação cresceu e a estrutura para produzir figo de qualidade também é mais complexa hoje. “Atualmente, para ter frutos de qualidade é necessário mais responsabilidade e investimentos. Adquirimos tratores e outras máquinas, mas como é um fruto muito sensível, a colheita e pulverização são feitas manualmente. Contratar alguém fica caro”, explicou Lacarini.

A paixão, afirma o jovem agricultor, move a família desde o início da tradição no campo. “Está no sangue. Sou apaixonado pelo figo e não troco esse trabalho por nada. Temos muita força de vontade em deixar nossa marca registrada na história de Valinhos.”

## **Expansão**

Na quarta geração, a família do Rodrigo Fabiano iniciou a produção de figo roxo e goiaba em 1963 e começou a exportar os frutos há cerca de cinco anos. “O figo comecei mais cedo, a goiaba já é mais recente”, conta o produtor. Segundo ele, são exportados cerca de 250 mil caixas de figo ao ano, 40% da produção, e 30 mil caixas de goiaba, equivalente a 5% da colheita. “Exportamos para a Europa e a goiaba predomina mais entre março a maio”, disse. A família possui 15 propriedades nas cidades de Valinhos, Campinas, Itatiba e Itupeva.

A família Lencastre começou a desbravar o mercado externo há pelo menos três décadas. O negócio começou com Domingos Lencastre. “Ele tinha uma fazenda na área do São Domingos e sempre teve o sonho em exportar o figo. Quando conseguiu produzir, acabou ficando doente e parte da produção chegou a sair do Brasil, mas logo depois ele morreu”, contou o genro, Hélio Oliveira.

A família, na segunda geração, retomou a exportação há pelo menos dez anos. Das cerca de 120 mil caixas de figo roxo exportadas por ano, 90% vai para a Europa, entre Holanda, Alemanha, Reino Unido e França. Os outros 10% são destinados para o mercado árabe e russo. A família tem três propriedades na Reforma Agrária.

“Exportamos cerca de 120 mil caixas por ano. As safras do figo para a exportação começam em novembro e vão até julho, já que essa época não bate com a produção europeia, que tem a própria produção do figo turco”, explicou Oliveira. Segundo ele, durante os meses de novembro e dezembro, os frutos são enviados praticamente todos os dias. E de janeiro até junho, esse número varia de três a quatro vezes por semana.

Para o mercado externo, é preciso adotar práticas diferenciadas. Mesmo não sendo agrotóxico, a pulverização com sulfato, tradição em Valinhos, não cabe na Europa. “Também não podemos usar pesticidas e nenhum outro defensivo na fruta a partir do momento que ela nasce no pé, porque na Europa existem análises periódicas de todas as cargas que chegam aos países”, contou.

## **Documentação**

Para realizar a exportação, é necessária a invoice, nota fiscal internacional, a nota fiscal brasileira, e o WB (Conhecimento de Embarque), documento no qual constam informações do remetente, destinatário e companhia aérea que fará o traslado da carga. O Radar (Registro e Rastreamento da Atuação dos Intervenientes Aduaneiros) é outro documento fundamental, da Receita Federal, para o transporte dos frutos.

Na União Europeia, existem normas de checklist de qualidade, os produtos não podem estar ralados ou mofados e a caixa precisa pesar no mínimo 1,2 quilo. Se é detectado defensivo no processo de exportação, o produtor arca com a incineração da fruta, frete aéreo e todo o custo de trazer as caixas até o país de origem.

## Três dias

Entre a colheita e a venda da fruta para o consumidor no mercado exterior, são em média três dias. O fruto é colhido logo no início da manhã e precisa estar um pouco mais verde para resistir durante todo o trajeto. Os figos são submetidos a resfriamento em câmara fria entre 5 a 6 horas.

Depois eles são embalados, revisados pelo produtor e inseridos no processo de rastreabilidade. O produto segue para o Aeroporto de Guarulhos, em transporte refrigerado, onde é feita toda a documentação para o embarque. O transporte na aeronave também é refrigerado. No aeroporto de destino, os frutos são registrados no país e seguem para os centros de distribuição, onde serão comercializados.

“O figo que é colhido em uma na sexta-feira, por exemplo, no domingo, depois do almoço, a carga está liberada para transporte. A partir do período noturno já fica disponível nos centros de distribuição do país de destino e, na segunda de manhã, o consumidor final pode levá-lo para casa”, disse o produtor Hélio Oliveira. Após a colheita e durante todo o trajeto, os produtos permanecem refrigerados.

## Safra

Segundo Departamento de Agricultura da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, a safra de figo 2018/2019 deve chegar a 3,6 mil toneladas e a expectativa para a safra de goiaba é de 14 mil toneladas.

**Fonte:** Terceira Visão