

Data: 11/03/2022

Veículo: O Ribanense

Título: Santa Maria de Jetibá recebe encontro técnico sobre cultura do gengibre

Link: <https://www.oribanense.com.br/noticia/11283/santa-maria-de-jetiba-recebe-encontro-tecnico-sobre-cultura-do-gengibre>

Geral / Espírito Santo

Santa Maria de Jetibá recebe encontro técnico sobre cultura do gengibre

De 2012 até este ano, o Brasil apontou acréscimo na produção de gengibre de mais de 900%, considerando que 90% da produção acontece na região serrana do Estado.

11/03/2022 às 18h10

Por: Redação / **Fonte:** Secom Espírito Santo

Compartilhe:



Anúncios Google

Não exibir mais este anúncio

Anúncio? Por quê? ⓘ



Foto: Reprodução/Secom Espírito Santo

práticas e técnicas sustentáveis para promover a garantia da qualidade pós-colheita do gengibre para exportação. O evento foi realizado na tarde dessa quinta-feira (10), no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes) – campus Centro-Serrano.

De acordo com a diretora-técnica do Incaper, Sheila Cristina Prucoli Posse, a cultura do gengibre tem crescido muito na região serrana do Espírito Santo. "Nós produzimos hoje um dos melhores

gengibres do mundo e, por este motivo, é uma grande satisfação trocar experiências entre os agricultores e com todos os envolvidos, para que possamos nos aprimorar em relação a um conjunto de tecnologias que visa a estimular e a qualificar a produção dessa cultura", disse.

Continua depois da publicidade

Anúncio fechado pela **CRITEO**

Denunciar este anúncio

Ad choices ▶

A programação contou com palestras sobre pragas e doenças na pós-colheita do gengibre, ministrada pelos pesquisadores do Incaper José Salazar Zanuncio Junior e Hécio Costa, e sobre a importância da colheita e pós-colheita na cadeia produtiva do gengibre, apresentada pelo extensionista do escritório local do Incaper em Santa Leopoldina, João Paulo Ramos.

Hécio Costa salientou que os produtores devem manter os devidos cuidados com as mudas, fazer um bom preparo de solo, se necessário com orientações, e buscar os laboratórios disponíveis para investigar as suspeitas de doenças, antes de confirmarem qualquer diagnóstico. "Muitos produtores têm reclamado da ocorrência da Murcha de Fusarium no gengibre, mas é preciso que seja entregue este material nos laboratórios disponíveis para que seja feita a avaliação correta", explicou.

João Paulo Ramos, lembrou que de 2012 até este ano, o Brasil apontou um acréscimo na produção de gengibre de mais de 900%, considerando que 90% da produção acontece na região serrana do Estado. Segundo Ramos, desde 2021, o Espírito Santo passou a exportar mais de 2.100 containers de gengibre. "Esses números apontam ainda mais a certeza de uma cultura que tem transformado a vida das famílias rurais, uma vez que tem um modelo de produção adaptável para os agricultores familiares, com pouca mão de obra e uma alta produtividade em pequenas áreas", ressaltou.

O produtor rural Pedro Henrique Rodrigues exporta gengibre há, aproximadamente, quatro anos para a Europa, a América do Norte e também para os mercados brasileiros. Segundo ele, o investimento em qualidade na cultura é um dos pontos cruciais para se obter sucesso. "Este encontro nos deu mais uma oportunidade para trocarmos nossas experiências e aprimorarmos os nossos conhecimentos em busca de melhorias na nossa produção e, cada vez mais, de bons profissionais. Isso muda a vida das famílias produtoras de gengibre", acrescentou.

Continua depois da publicidade

Anúncio fechado pela **CRITEO**

Denunciar este anúncio

Ad choices ▶

A produtora de gengibre Leonarda Maria Plaster, presidente da Cooperativa dos Produtores de Gengibre da Região Serrana do Espírito Santo (Coopginger), complementou que, uma vez que a exportação do gengibre tem crescido, a responsabilidade da qualidade na cultura não é apenas do produtor rural, mas também do Estado quanto ao apoio aos seus direitos.

"Precisamos de apoio em relação às melhorias que colaboram para o fortalecimento nas relações comerciais, viabilizando maior profissionalização e infraestrutura para o crescimento da cultura, com resultados satisfatórios, pautado em valores de ética e sustentabilidade com a natureza e a valorização da produção das

famílias rurais brasileiras”, frisou Leonarda Plaster.

O evento contou com a mesa de honra, composta pelo reitor do Ifes, Jadir José Pela; o secretário de Estado da Agricultura, Paulo Foletto; o presidente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Antônio Carlos Machado; o prefeito de Santa Maria de Jetibá, Hilário Roepke; o exportador de gengibre e proprietário da Pommer Ginger, Wanderley Sthur; e o professor do Ifes do Campus de Alegre, Sávio Berili.

“O encontro técnico do gengibre foi uma iniciativa do Incaper para promover as técnicas na pós-colheita. Essa especiaria eleva o destaque do Espírito Santo em níveis nacional e mundial. Para conquistarmos ainda mais os mercados internacionais, um produto de qualidade superior é essencial. O Incaper tem a premissa de dar assistência técnica e compartilhar os conhecimentos científicos com os produtores para que o gengibre obtenha qualidade impar. O Instituto agradece a todos os parceiros e produtores envolvidos no encontro”, disse Antônio Machado, diretor-presidente do Incaper.

“O Estado é o maior produtor e exportador nacional de gengibre, com um produto reconhecido nacional e internacionalmente. Por isso, o encontro técnico é de suma importância para que possamos debater os desafios e oportunidades do setor. Ações voltadas para as práticas agrícolas na produção do gengibre vão melhorar a qualidade do produto, agregando valor e gerando emprego e renda”, pontuou o secretário de Estado da Agricultura, Paulo Foletto.

O encontro foi realizado pelo Incaper, por meio da Diretoria Técnica do Instituto, com as equipes do Centro de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação (CPDI) Serrano e do Escritório Local de Desenvolvimento Rural (ELDR) de Santa Leopoldina e teve o apoio da Prefeitura de Santa Maria de Jetibá.

Mais sobre a cultura do gengibre

Segundo informações do Livro do Gengibre, organizado por pesquisadores do Incaper e disponível na Biblioteca Rui Tendinha, no Espírito Santo, o cultivo está concentrado na região central serrana do Estado, com altitudes que variam de 500 a 800 metros, onde a principal exploração é a olericultura.

A atividade é desenvolvida por pequenos produtores da agricultura familiar, predominantemente de origem germânica, a maioria descendentes de pomeranos e que têm pequenas propriedades encravadas na Região de Montanhas do Estado, onde se encontra uma expressiva cobertura de Mata Atlântica e cujos maiores produtores são os municípios de Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá.

O grande aumento do consumo interno e o incremento das exportações para países não tradicionalmente consumidores estão contribuindo para o crescimento das áreas de plantio e para a fixação do homem no campo, fazendo dessa hortaliça uma grande opção de cultivo.

Link de acesso ao

livro: <https://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/item/777/1/livrogengibreincaper2015.pdf>

Texto: Tatiana Toniato Caus