

# ORGÂNICOS PROVADOS E APROVADOS

## Donos de restaurantes experimentam produtos e dão recado: “Se não comermos coisas saudáveis não teremos um corpo saudável”

Há um ditado que diz que “primeiro se come com os olhos depois com a boca”.

Em suas últimas edições, o GAZETA RJ divulgou com exclusividade o projeto de agricultura orgânica da empresa Tomates Brasil em Maricá, cuja base fica no bairro do Retiro.

Na segunda semana de setembro, a empresa promoveu uma degustação de seus produtos orgânicos, como tomates e pimentões orgânicos, para os especialistas no ramo culinário da cidade.

Além dos empresários do setor, também participaram do evento o pastor Mariano Santos (presidente estadual do PSC) e Edson Freitas, presidente do Centro Educativo FRASCE/CEPS, instituição que vem acompanhando e dando apoio à expansão do projeto. O programa incluiu explicações sobre cultivo protegido orgânico, visita e degustação dos tomates e pimentões dentro da estufa e, depois, uma degustação com variados molhos acompanhados de suco de tomate orgânico.

A apresentação define a nova fase da companhia em vender o produto ao consumidor. O mercado é orientado para microempresas na região de Maricá e municípios limítrofes. A opinião foi unânime: os produtos estão muito acima do tradicional em itens como sabor, coloração, formato, nível de açúcar e pureza.

De acordo com o agrônomo responsável pelo projeto, Felipe Brito, é resultado da utilização de variedades de cultivo com garantia de qualidade e a utilização de práticas da agricultura orgânica, que faz com que o fruto fique com o “Brix elevado e baixo teor de acidez. Além disso, o cultivo protegido proporciona colher frutos saudáveis e sem danos estéticos devido à não exposição direta ao ambiente externo. O tempo de prateleira do produto é de três semanas, muito acima do comum, dando boa margem ao comerciante na venda do produto, assim como ao consumidor.

Poucos são as companhias com certificado orgânico no país, pois a lei permite o uso do termo orgânico somente àqueles que têm certificado de alguma entidade reconhecida pelo estado. Normalmente, se



DENTRO DA ESTUFA: Empresários do setor gastronômico visitam local de produção dos tomates orgânicos no Retiro e recebem amostras antes da degustação



escreve na etiqueta, 100% natural, 0% agrotóxicos e outros termos. Porém, não há qualquer garantia que o produto seja realmente orgânico. A Tomates Brasil é uma destas poucas companhias que possuem o certificado do IBD, entidade reconhecida mundialmente.

De acordo com o empresário e idealizador do projeto, Calmon Cozer, o próximo estágio é fazer parcerias com agricultores locais e implementar a tecnologia em diversos sítios na Região dos Lagos. Desta forma, Maricá

se tornará o principal pólo de produtos orgânicos do Estado do Rio de Janeiro.

“Imagine fazer uma cooperativa onde cada família tem uma estufa de 1.000 metros quadrados. Eles devolvem o empréstimo em menos de cinco anos, pagam ao agrônomo pela orientação e deixam de ser carentes, se tornando produtores”, projetou Calmon, dando um exemplo recente de produção: “Há pouco tempo tivemos 100 quilos no 21 corredores da estufa, um potencial de 2,1 toneladas por



semana. Em 40 semanas, serão 80 toneladas, O valor semanal é de R\$ 15 o quilo, o que equivale a R\$ 1.500 por semana e, no fim de um ano, o faturamento é de R\$ 600.000”.

FOTOS: PAULO CELESTINO / SAMILASODRE

Marcelo Perroni, dono da Wallabies Pizzaria (Rua Álvares de Castro nº 490)



“Eu fiquei encantado com a qualidade, a doçura do tomate. Os produtos aqui são de altíssima qualidade e eu acho importante que tenha empreendimento nesse sentido, que venha buscar a melhor qualidade dos alimentos. Um produto sem agrotóxicos, totalmente orgânico e é importante para o comércio local fortalecer esse empreendimento, para que ele cresça e tenha sempre a melhor qualidade de alimentos na nossa mesa. Da qualidade à quantidade, estou encantado com tudo aqui.”

Edson Freitas, presidente do Centro Educativo FRASCE/CEPS



“Estamos em um lugar fantástico, isso é uma prova que o Brasil dá certo! Um projeto desses na cidade de Maricá, tendo tecnologia e conhecimento, resulta em um lindo pomar de lindos e deliciosos tomates orgânicos. Uma delícia os orgânicos plantados aqui na Tomates Brasil, em Maricá.”

Felipe Brito, consultor da Tomates Brasil

“É uma produção de tomates orgânicos com certificação da IBD aqui na cidade de Maricá. Hoje nós temos uma estufa toda desenvolvida com tecnologia israelense, com gotejamento e todas as práticas necessárias para que a gente tenha como produzir tomates de ótima qualidade. Temos aqui algumas variedades que são sementes vindas de Israel e outras sementes nacionais da Sakata, que nos permitem ter um tomate com um diferencial do que se tem no mercado hoje, com um alto teor de açúcar e um baixo teor de acidez, que é excelente para ser usado em saladas, sucos e in natura. Temos o tomate Grazianini, que é bastante utilizado para molhos e salada. Temos o 888, um tomate importado de Israel excelente para molho e salada com teor de açúcar extraordinário e um sabor excelente. Temos o tomate Cereja, outra variedade de Israel, também chamado

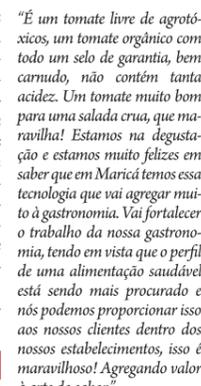


de 900, excelente tanto para salada quanto para comer puro. Tem um sabor muito diferenciado além de ser um fruto muito bonito. Temos o tomate Grape, tipo italiano mas também semente de Israel, que é 902, excelente para salada e um sabor único. Sementes de Israel estão sendo preparadas aqui, pelo nosso clima do Brasil. Estamos tentando climatizá-la para fazer um acompanhamento e um

estudo técnico para disponibilizar essa semente também no mercado. Existem sementes da Sakata que já são comercializadas e algumas já existem no mercado. Essa é a nossa primeira produção. Estamos preparando um site e lá vão ter todas as informações referentes à empresa e produtos com valores, tudo que for necessário para que a compra possa ser feita, além de tirar dúvidas.”



Helaine Pinho, Arte do Sabor (Rua Expedicionário Luiz Manoel Ferreira nº 38)



“É um tomate livre de agrotóxicos, um tomate orgânico com todo um selo de garantia, bem carnudo, não contém tanta acidez. Um tomate muito bom para uma salada crua, que maravilha! Estamos na degustação e estamos muito felizes em saber que em Maricá temos essa tecnologia que vai agregar muito à gastronomia. Vai fortalecer o trabalho da nossa gastronomia, tendo em vista que o perfil de uma alimentação saudável está sendo mais procurado e nós podemos proporcionar isso aos nossos clientes dentro dos nossos estabelecimentos, isso é maravilhoso! Agregando valor à arte do sabor.”

João Recalde, da Feira Solidária Produtos da Terra



“Conheço o pessoal da Tomates Brasil há um tempo e é ótimo hoje ele estar abrindo esse espaço para demonstrar o seu tomate, que é maravilhoso e de muito boa procedência. O ecológico é o futuro e temos que investir nisso. Se não comermos coisas saudáveis não teremos um corpo saudável.”

Calmon Cozer, diretor da Tomates Brasil



“A etapa imediata são as pessoas que vieram para cá, que se tornem compradores dos produtos, porque começamos a produção de tomates, que têm que escoar para o consumidor e através das pessoas que estiveram aqui. Distribuidores e donos de restaurantes vão ser as pessoas que vão comprar o produto no nível de

produção atual e, não menos importante, começar a fazer distribuição porque estamos procurando parcerias para expandir o projeto. Temos resultados excelentes com relação a todas as partes técnicas e venda, pois muitas vezes se faz um projeto e se esquece da parte de venda. Então são duas etapas: escoar o produto

para o mercado, que será feito a partir da semana que vem, e as pessoas que estiveram aqui se comprometeram em comprar o nosso produto. E a segunda fase não menos importante é expandir e fazer parcerias. Estamos à disposição Qualquer pessoa ou grupo que quiser interessado em fazer parcerias.”

