

FAZENDA FAZ TOMATE-CHOCOLATE, MAIS DOCE E SABOROSO, PARA ATRAIR GOURMETS

Por Janice Kiss, Do UOL, em São Paulo 15/07/2013



Há 20 anos, o produtor rural **Cyro Abumussi** abriu mão da pecuária e dos plantios de café e cana-de-açúcar tradicionais na região de Salto (SP) para plantar 18 variedades de mini-hortaliças (abóboras, cenouras e beterrabas são algumas delas) e 50 tipos de pimentas com o intuito de conquistar consumidores e chefs de cozinha.

Desde o mês passado, ele começou a abastecer supermercados e empórios de São Paulo com mais uma novidade: 100 kg de tomate-chocolate por semana. A hortaliça que atinge a tonalidade marrom quando amadurece tem um equilibrado grau de acidez e açúcar. Isso torna o produto mais doce e saboroso.



Por isso ele se enquadra na categoria dos tomates gourmet, como o sweet grape, holandês, cereja, entre outros disponíveis no mercado. O quilo do novo tomate custa R\$ 10. **Abumussi** acredita que a hortaliça cairá no agrado do consumidor que procura por substitutos dos tradicionais tomates de mesa. Segundo especialistas, a principal queixa é a perda do sabor em decorrência de programas de melhoramento genético que priorizaram a resistência a doenças e a durabilidade da hortaliça.

O agricultor investe ainda em outras nove variedades que primeiro levam em conta o paladar. Sementes do tomate foram trazidas da Alemanha e testadas por dois anos. O tomate-chocolate da fazenda Vesúvio demorou dois anos para se adaptar às condições da região. A semente trazida de uma feira de hortaliças da Alemanha foi testada ao longo desse período para que fossem controladas as ameaças tradicionais a essas plantações, como as doenças causadas por fungos e bactérias.

Por isso o plantio instalado em uma área de um hectare é feito em estufas para que a temperatura e a umidade estejam sob controle. Segundo **Cyro Abumussi**, o difícil foi acertar a adubação, indispensável para o desenvolvimento da hortaliça. Essa etapa varia conforme cada fase da planta: muda, florada (surgimento das folhas) e o nascimento dos frutos. "A adubação é ainda a parte mais cara do processo. Representa 40% do custo de produção", diz.

Embora não haja estimativas formais, a Embrapa Hortaliças avalia que o segmento de tomates gourmet se fortaleceu nos últimos dez anos. Estima-se que o setor responda por 20% da produção nacional de tomates de mesa (aqueles comprados pelo consumidor final, como Débora e Carmem), estimada em 2,2 milhões de toneladas anuais. O Brasil também produz cerca de 1,3 milhão de toneladas de tomates industriais usados na fabricação de molhos. Ao todo, o mercado movimentou cerca de R\$ 4,2 bilhões anuais no país.

Link: <http://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2013/07/15/tomate-chocolate-pretende-conquistar-mercado-de-hortalicas-gourmet.htm>