

PIMENTA ROSA CAPIXABA CONQUISTA O MUNDO E PODE GANHAR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

FERNANDA ZANDONADI
LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A pimenta impulsionou grandes conquistas da humanidade. Foi o calor dos grãos que levou homens aos sete mares em busca dessa e de outras especiarias que não poderiam ser cultivadas no frio solo europeu. Combustível das grandes navegações, ela continua a gerar conquistas para aqueles que espalham suas sementes terra afora.

No Espírito Santo, ela chegou tímida, mas conquistou seu lugar ao sol. Nem mesmo o novo coronavírus, que trava uma batalha mundial desde 2020, atrasou os planos para que a pimenta rosa capixaba ganhasse o mundo. Poderia. É uma especiaria que já passou por guerras, outras pandemias, permaneceu e venceu em todas as frentes. Para dar uma ideia da vitória, em janeiro de 2021 as exportações de pimentas desidratadas do Brasil aos árabes foi recorde e rendeu US\$ 6,5 milhões. O aumento ocorreu



ANA PAULA MARTIN ESTÁ PRODUZINDO UM DOCUMENTÁRIO QUE VAI CONTAR A HISTÓRIA DA PIMENTA ROSA NO ESPÍRITO SANTO

em plena crise sanitária, segundo a Câmara de Comércio Árabe Brasileira.

Diante de tantas boas novas que a pimenta trouxe ao país, mesmo num período tão turbulento, nada mais justo do que dar-lhe um “sobrenome”. Desde 2019 foi dada a entrada no pedido de Indicação de Procedência (IP), que é uma das possibilidades da Indicação Geográfica (IG). A solicitação foi feita junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como “IP Pimenta-Rosa ES”. Mas, após ajustes e recomendações técnicas, o grupo de discussão mudou o nome proposta para “IP Pimenta Rosa São Mateus” e reduziu-se a área de abrangência para nove municípios. O pedido de IP contou com o apoio do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES).

“A Indicação Geográfica da pimenta rosa tem, por objetivo, padronizar a mercadoria, respeitando as normas legislativas, trabalhistas, ambientais e principalmente de qualidade do produto final. A ideia de conseguir um valor maior pelo produto é uma falácia. A IG vem para nos manter no mercado internacional, para que a pimenta rosa não perca qualidade, e para que possamos avançar mais nos mercados exigentes que pagam melhor”, explica Ana Paula Martin, empresária e empreendedora do

meio rural, que alavancou a história da pimenta rosa no Estado.

A área da IG abrange nove municípios: São Mateus, Linhares, Aracruz, Sooretama, Jaguaré, Nova Venécia, Boa Esperança, Pinheiros e Conceição da Barra. Mas o que tem de diferente na pimenta das terras ao Norte? “Alguns estudos feitos em universidades mostram que a pimenta rosa de São Mateus possui um teor de óleo maior que o das outras localidades. Ainda não sabemos ao certo se é pelo clima, solo ou variedades predominantes na nossa cidade. Podemos verificar também que o paladar de nossa pimenta tem notas de manga e cajá, o que pode ser o ponto-chave para a nossa Indicação Geográfica”, conta Ana Paula.

EM JANEIRO DE 2021, AS EXPORTAÇÕES DE PIMENTAS DESIDRATADAS DO BRASIL AOS ÁRABES RENDERAM US\$ 6,5 MILHÕES, EM PLENA CRISE SANITÁRIA

A empresária fala com a autoridade de quem tem uma história de muito amor com as pimentas. O pai foi o pioneiro na produção da pimenta do reino em São Mateus e cercanias e ela está produzindo um documentário sobre a história da pimenta rosa no Espírito Santo. Da pimenta do reino à pimenta rosa, foi um pulo.

“Em setembro de 1997, quando vim do Pará para morar no Espírito Santo, minha família Martin já trabalhava com a pimenta rosa há alguns anos. A produção era com poucas máquinas e muito cuidado. Logo me encantei pela especiaria. Com o passar do tempo fui observando, estudando e começando com os primeiros plantios. Ao longo dos anos, com o surgimento e o aperfeiçoamento da tecnologia, absorvi conhecimento e entrei de cabeça no negócio. E hoje sou a terceira geração a administrar a Fazenda Lagoa Seca com a cultura da pimenta rosa, com um plantio que colho, processo e vendo. Muito mais que um produto comercial, envolve amor e muita história”, conta.

DA LAGOA SECA PARA O MUNDO

Para contar a história da pimenta rosa, Ana Paula está preparando um documentário que mostra como tudo começou e quantas vidas a pimenta já aqueceu. “Na década de 1990, meu tio, *Antônio Carlos Martin*, recebeu várias especiarias de uma feira internacional. Dentre elas estava um vidrinho com uma especiaria rosa, vinda das Ilhas Réunion, colônia francesa, localizada a leste de Madagascar, na África”.

Interessados no novo produto, conta Ana Paula, o tio Antônio, seu irmão, Marcelo Martin, e seus pais, Dário Martin e Theodolina Quimquim Martin, observaram que as sementes tinham semelhança com as da árvore da aroeira. “Eles aguardaram o mês de maio para se certificarem. Enviaram uma amostra para a Europa, e comprovaram que a especiaria seria hoje a nossa pimenta rosa”.

Daí surgiu a comercialização da especiaria que, descoberta por uma família nos anos 1990, mudou a vida de milhares de pessoas Brasil a fora. “Tantas pessoas participaram do processo, tornando essa especiaria um transformador de vidas! Quantas famílias foram formadas em torno da aroeira! Elas, que viviam da pesca e cata de caranguejo, tiveram na aroeira uma fonte de renda extra, que ajudou no sustento da família. Alguns deixaram outros afazeres e se tornaram produtores rurais de aroeira”.

Dos pequenos grãos, diz Ana Paula, muitos puderam dar estudo aos filhos, sustentar a família, comprar o primeiro carro e a primeira casa. “Queremos falar dos primeiros produtores, dos primeiros empresários. Alguns começaram a exportar. Tenho o depoimento das pessoas antigas da comunidade. E essa história nós iremos contar no documentário e no livro escrito pelo historiador Eliezer Nardoto”. O lançamento das duas produções está previsto para quando a IG for oficializada.





O QUE HÁ DE BOM NO REINO DA PIMENTA ROSA?

Associada com as comunidades pesqueiras, usada em pratos antigos, a pimenta rosa era considerada uma planta medicinal, antes de ser descoberta e explorada como especiaria. Parteiras usavam casca para banho de assento após o parto devido ao efeito cicatrizante, antimicrobiano. Todas as partes vegetais têm propriedades medicinais. O aroma característico, que acompanha pratos com peixes e embutidos, trouxe essa visão para trabalhar isso.

ROTA DAS ESPECIARIAS A PIMENTA CAPIXABA CRUZA OS SETE MARES E GANHA O MUNDO

A QUALIDADE DOS PRODUTOS DO ESPÍRITO SANTO CONQUISTOU A EUROPA E OS ESTADOS UNIDOS

Os tempos mudaram, mas as pimentas continuam a cruzar os sete mares do mundo em busca de mercado consumidor. Rolando Martin (63) é proprietário da AgroRosa e o primeiro exportador de pimenta rosa do Espírito Santo. Atual presidente da Associação Capixaba de Exportadores de Pimentas e Especiarias (Acepe), o empresário morou na Europa em meados dos anos 1990. A ideia era auxiliar a família, que exportava manga e mamão para países como Inglaterra, Holanda e Alemanha.

O irmão de Rolando, Antônio Carlos, já falecido, havia trabalhado com exportação da especiaria e, nos anos 2000, os dois decidiram reestabelecer

o mercado internacional. “Na época, só quem produzia eram as ilhas Maurício e da Reunião (Ásia), colônias francesas. Foram os primeiros a exportarem para o mundo, mas a qualidade do produto era muito ruim. O Brasil apresentou produto superior em qualidade e ‘bombou’”, conta o empresário.

O irmão foi o pioneiro, mas Rolando continuou os negócios. O pai, Dário Martin, também já falecido, foi um dos primeiros a plantar pimenta do reino em São Mateus. E a AgroRosa, fundada em 2004, exporta os dois tipos de pimenta: rosa e do reino, e tem mercado aberto em 50 países, com destaque para a Europa e os Estados Unidos.



Em 2016, surgiu a ideia de criar a Acepe, o que consolidou o mercado produtor. Hoje, o Espírito Santo é o maior exportador de pimenta rosa e do reino do país. A associação foi criada para organizar o setor produtivo, especialmente da pimenta do reino. Os 11,4 mil produtores começaram a usar manuais de boas práticas para organizar a cadeia, padronizar e melhorar a qualidade da pimenta.

Esse manual de boas práticas é fundamental, já que pimenta do reino sofre com barreiras lá fora. Um exemplo é quem usa fogo direto na secagem. A exaustão do calor gerado nos secadores movidos pela queima da lenha contamina a pimenta do reino com o PAH (Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos), um subproduto do processo de queima da madeira.

Outro tipo de contaminação é por antroquinona, originada da lavagem da pimenta com solução de água e álcool. Nos fornos secadores, a solução é usada na remoção de mofos e bolores na superfície dos grãos, decorrentes da estocagem inadequada, tornando-os aptos para o processamento industrial. Tanto o PAH quanto a antroquinona são aceitos em níveis toleráveis na União Europeia. “Está difícil vender para a Comunidade Europeia, que é o melhor mercado. Pimenta rosa não tem esses problemas porque é manuseada de forma diferente”.

Para dar uma ideia da força dos produtos capixabas, o Brasil exportou, em 2020, 128 mil toneladas de especiarias, 57% provenientes do Espírito Santo.

“Isso é o equivalente a 60 mil toneladas de pimenta do reino e 650 toneladas de aroeira, além de 20 mil toneladas de gengibre e 8.000 de cravo da Índia, aroeira e outras”, conta Rolando.

Sobre a conquista da Indicação Geográfica (IG), o empresário é enfático: “a IG é importante para ter produto diferenciado, como o champagne. Existe todo um modo de se fazer, a procedência, a forma diferenciada de produzir e processar. Cria-se um produto com delimitação da área, regras rígidas de como produzir e de higiene, responsabilidade e sustentabilidade, com a certificação de origem”, avalia.

PIMENTA ORGÂNICA TIPO EXPORTAÇÃO

José Tarcísio Malacarne Júnior é diretor financeiro da Bio Spice Foods, única no mercado capixaba a exportar pimenta orgânica. A empresa é familiar e um dos braços da Brasfoods, grupo de Linhares com 35 anos de mercado externo. Tem a certificação orgânica (Ecocer) há seis anos – é a única do Brasil – e exporta principalmente para Europa, Estados Unidos e Suíça.

“A pimenta orgânica tem valor agregado diferenciado e a visibilidade é totalmente diferente. Chama mais atenção, valoriza a marca. Utilizam para a alimentação. Os nossos clientes no exterior são a maioria indústria ou distribuidores”, conta Malacarne.

FRUTOS DA BELEZA

PIMENTA ROSA VIRA MATÉRIA-PRIMA DE INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS

FOTOS DIVULGAÇÃO



COM PLANTIO EM UMA ÁREA DA PRÓPRIA EMPRESA, O EMPRESÁRIO LUCAS GERBI CONTA QUE HÁ DIFERENÇA ENTRE AS PIMENTAS PRODUZIDAS NO ESPÍRITO SANTO



COM ÓLEOS ESSENCIAIS MUITO RICOS, A PIMENTA ROSA TEM PROPRIEDADES MEDICINAIS E HOJE TAMBÉM É USADA NA INDÚSTRIA DA BELEZA

Além de todas as utilidades gastronômicas, a pimenta rosa trabalha a favor da beleza. “Ela tem um óleo essencial muito rico, com propriedades medicinais excelentes”. As palavras são do empresário de Mogi Mirim (SP), Lucas Gerbi, proprietário da Leggé, indústria fabricante de óleos essenciais. “O Espírito Santo é o maior produtor do Brasil e, quando descobrimos a planta, resolvemos iniciar a extração de óleos essenciais a partir das sementes”, continua.

O caminho para o casamento entre a empresa, que produz para o varejo e também indústrias de cosméticos e perfumaria, passou por vários testes, conta. “Fizemos um plantio e pesqui-

sas. Gostamos muito do resultado. Procuramos a Fabiana Ruas, do Incaper, e começamos a conhecer melhor a cadeia produtiva nacional, onde o Estado tem grande destaque”.

Com plantio em uma área da própria empresa, o empresário conta que há diferença entre as pimentas produzidas no Espírito Santo. “Temos hoje, na Legeé, um pequeno plantio de pimenta rosa, porém os frutos daqui da nossa região têm algumas características diferentes da pimenta capixaba. São mais claros, rosados e menos vermelhos. Ambos produzem excelentes óleos essenciais. Porém, apostamos bastante em novos projetos e aproveitar os frutos que são ‘descartados’



O PRODUTO FINAL É IMPECÁVEL EM FUNÇÃO DE TODOS OS ELLOS DA CADEIA, COMO BOAS PRÁTICAS, HIGIENE E DE COLHEITA NO PONTO IDEAL. AFIRMA FABIANA RUAS

da indústria de beneficiamento de grãos é uma excelente oportunidade de fornecimento de matéria-prima. Isso porque, para extrair o óleo, não há necessidade da ‘casquinha’ vermelha exterior. Os óleos se concentram dentro da semente”, diz.

Como existe muita variação na qualidade dos frutos da pimenta rosa, explica o empresário, a Indicação Geográfica trará um padrão para ser mostrado ao mercado. “Isso dá garantia de qualidade ao cliente e traça uma meta para o produtor. E há muito mercado. A pimenta rosa pode ser utilizada de várias formas, como condimento, na extração de óleos essenciais e hidrolatos e até cervejas, cachaças, doces e diversos outros produtos que já estão sendo produzidos no Brasil”.

IG ESTÁ CHEGANDO!

A discussão em torno da Indicação Geográfica (IG) da pimenta rosa caminha junto com a história da agricultura

de vários municípios do Norte do Estado. Essas características, encontradas somente no Espírito Santo, são uma coroação do trabalho feito ao longo dos anos por produtores e, claro, pesquisadores. Entre os atores envolvidos no processo estão produtores rurais, Incaper, associações, Ufes, Ifes e outras instituições.

“As expectativas são enormes, pois elas consolidam o trabalho em uma região e referenda o feito ao longo dos anos. Quando reconhecida, ela vai consolidar todo esse trabalho”, explica Reginaldo Castro, presidente da Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo (Nativa).

Em Nativo, São Mateus, sede da Nativa, está toda a pujança, todo o protagonismo da cadeia produtiva, explica a bióloga do Incaper, Fabiana Ruas, que integra o grupo de discussão da IG e oferece orientação e assistência aos produtores e extrativistas. “Refizemos o mapa com ajuda do Incaper, que emitiu laudo juntamente com a Secretaria de Agricultura (Seag), até por orientação do próprio INPI e do Instituto Inovates (contratado pelo Sebrae/ES). Estamos muito esperançosos da aprovação”, afirma.

“A produção partiu para o associativismo, cooperativismo e indústria. Avançamos muito na cadeia produtiva. Nenhum outro Estado conseguiu atingir esse patamar. Há um grande avanço nas pesquisas, fitoquímica, manejo para cultivo comercial, beneficiamento e processamento. Temos um produto final impecável em função de todos os elos da cadeia: produtores e extrativistas há anos participando de capacitações, de boas práticas, higiene e de colheita no ponto ideal de maturação”, conta a bióloga.

Algumas famílias colhem, segundo ela, até 200 kg do fruto da aroeira por dia. “Além disso, hoje temos viveiristas produzindo mudas clonais de excelente qualidade, tudo isso foi somando para conseguir esse padrão de excelência e que se encaixa nas exigências da IG”.



REGINALDO CASTRO, PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AROEIRA DO ESPÍRITO SANTO (NATIVA)

Estima-se que, só em Aracruz, em 2019, haviam 850 famílias entre produtoras e extrativistas. Na Grande São Mateus, mais de 300. Mais para o Noroeste, no polo de Boa Esperança- Milar, há mais de 100 famílias. São entre 1.200 e 1.300 hectares de área cultivada comercialmente. Em 2021, a previsão é de exportar 650 toneladas. O quilo da pimenta é vendido por cerca de R\$ 10 a R\$ 11, o que pode variar conforme a qualidade.

ATÉ CERVEJA E CACHAÇA À BASE DA ESPECIARIA

Os Campos, de Barra do Riacho, zona industrial de Aracruz, sempre foram ligados ao ramo de alimentos. O restaurante da família existe há 54 anos na localidade. O patriarca Otacílio Campos, falecido há dez, era um chef conhecido e cozinhou até para o príncipe Charles e a princesa Daiana, quando

estiveram no Espírito Santo, em visita à Suzano, na década de 1990.

Mas a pandemia da Covid-19 os impactou diretamente. Além de terem que fechar o tradicional estabelecimento, o filho Anderson do Rosário Campos, dono de uma empresa de inspeção de solda, ficou impossibilitado de prestar o serviço para indústrias de alimentos em todo o Brasil.

A volta por cima veio da cultura em ascensão na região. De olho no movimento em torno da pimenta rosa, Anderson passou a se informar sobre a especiaria, testou as plantas do próprio quintal e reaproveitou toda a estrutura do restaurante para desidratar o fruto da aroeira para o mercado de exportação e ainda transformar o condimento em cachaça.

A ideia surgiu das viagens constantes a Salvador, onde se tornou apreciador da cachaça Gabriela, com várias versões saborizadas. “Descobri um valor agregado da pimenta rosa e me envolvi por esporte. Catando a mão, separando os grãos e fazendo um



**AO PRODUIREM
CERVEJA, CACHAÇA
E HIDROLATOS,
PRODUTORES
DÃO DESTINAÇÃO
MAIS NOBRE À
ESPECIARIA**

trabalho completamente diferente das indústrias”, conta o empresário.

Anderson produz, em média, 70 litros da bebida por batelada a cada 15 dias. O processo é bem artesanal e utiliza os equipamentos em inox da cozinha inativa do restaurante. “É um produto que, se eu fizer cem litros, vendo tudo. Caiu no gosto, não sobra”, diz o empresário, que vende a cachaça entre amigos e pela internet.

O destilado artesanal é só uma parte dos novos negócios dos Campos nos últimos dois anos. Segundo Anderson, as primeiras edições da bebida foram feitas com pimenta nativa, adquirida junto aos indígenas de Aracruz. A partir de 2022, a expectativa é de a matéria-prima vir da produção própria de 25 mil pés plantados há um ano. “A planta começa a produzir normalmente em dois anos, mas de dezembro a janeiro costuma ocorrer uma safra ‘temporona’ e devo colher umas cinco toneladas”, diz Anderson.

A rede de apoio contribui para o sucesso da família com pimenta rosa. O empresário teve suporte do exportador Tarcísio Malacarne “que começou a me inserir no mercado, dando toda instrução e ajudando a montar a base”.

De acordo com Anderson, no interior do restaurante ele adaptou os congeladores e self-services como estufas infravermelhas para obter produto de qualidade superior, mantendo todas as propriedades da aroeira valorizadas pelos compradores.

Além da cachaça, em Regência (Linhares) já existe cerveja à base de pimenta rosa. “A pimenta rosa é um produto que pode agregar valor sem interferir no mercado do condimento. Trata-se de um mercado que, muitas vezes, absorve os resíduos da produção, usando para adubar, embora seja um material riquíssimo. Ao produzirem cerveja, cachaça e hidrolatos, esses produtores estão dando uma destinação muito mais nobre à especiaria”, avalia Fabiana Ruas, bióloga do Incaper.

TECNOLOGIA CAPIXABA A SERVIÇO DOS MELHORES GRÃOS



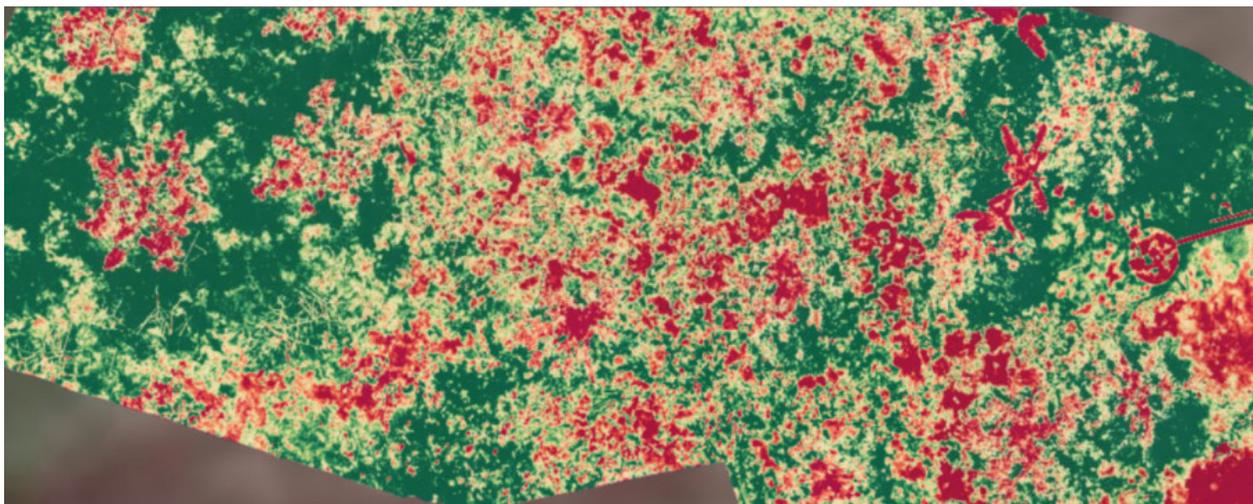
O processo de produção e beneficiamento de um produto agrícola tem fases diversas e importantíssimas para oferecer, ao consumidor ou à indústria, um produto final de qualidade. Escolha das sementes, manejo apropriado da plantação, colheita e beneficiamento dos frutos.

No caso da pimenta rosa, um dos desafios foi a escolha e destinação correta dos grãos. “Na indústria, quando a pimenta rosa é beneficiada, jogam todos os grãos misturados na máquina e separam só pela aparência externa. Se é bastante avermelhado, é bem querido. Se é mais feinho, é descartado e subaproveitado”, avalia Fidelis Zanetti de Castro, professor doutor em Matemática Aplicada, com ênfase em Inteligência Computacional no campus Serra do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes).

Nem sempre a bela capa de um livro traz uma bela história. Por isso, Zanetti e outros pesquisadores

trabalharam num projeto chamado “Pink Pepper Qualifier: determinação da qualidade produtiva dos frutos da aroeira (*Schinus terebinthifolius Raddi*)”. O projeto concorreu com outros 163 e ficou em 1º lugar do Espírito Santo e em 6º lugar do Brasil. A ideia foi criar um índice de qualidade da pimenta rosa

**PROJETO DO IFES PARA
GERAÇÃO DE ÍNDICE DE
QUALIDADE DA PIMENTA
ROSA FICOU EM 6º LUGAR
NO BRASIL**



MAPEAMENTO DAS REGIÕES PRODUTORAS CONTOU COM SOBREVÃO DE DRONE E EQUIPAMENTO COM CÂMERA NIR, IDENTIFICANDO AS PLANTAS MAIS OU MENOS SAUDÁVEIS

colhida. “A qualidade do fruto pode ser melhor mensurada pelo que tem dentro, não apenas pela aparência”, conta o pesquisador.

Diferentes tipos de produtores (que usam ou não agrotóxico) com diferentes técnicas de manejo e, no final das contas, os atravessadores, pagam um preço único pelo quilo. “Queremos uma IG justamente para ter produto diferenciado. A gente precisa valorizar o produtor que faz qualidade. Mas só consigo precificar se tiver um critério que permita qualificar”.

E nada melhor do que usar a tecnologia para ajudar nesse trabalho. O grupo, formado por outros professores e estudantes do Ifes, além da bióloga do Incaper, Fabiana Ruas, que trabalha na front da obtenção da Indicação Geográfica da pimenta rosa no Estado, determinou um conjunto de parâmetros que permite estabelecer o mais corretamente possível o nível de qualidade do fruto.

O primeiro passo foi mapear regiões produtoras com sobrevão de drone e equipamento com câmera NIR, que consegue identificar as plantas mais saudáveis ou menos saudáveis.

“Quanto mais verde, mais qualidade do ponto de vista da máquina. A informação da primeira caracterização vai ser cruzada com outros dados. A terceira etapa é ainda mais determinante. No

laboratório de química do Ifes, é usada a máquina Espectrômetro de Raman, que emite ondas sobre as amostras de frutos, caracteriza seu interior e gera resposta em gráficos”, explica Zanetti de Castro.

Dessa forma, é possível saber o que tem dentro do fruto, numa espécie de ressonância magnética. E é a parte mais importante para geração de dados. A previsão é de consolidar essa base de dados até abril de 2022 e o aplicativo, em dezembro de 2022.

Depois desse trabalho de colheita e cruzamento de informações, surge o uso do aplicativo. “Será criado um novo mapa, para agregar as visões de diferentes especialistas e ter a região de plantio segmentada, separadas por cor. Daí, os alunos vão fotografar regiões diferenciadas por cor e formar banco de dados por fotos. Será o quarto banco de dados. Com as fotos, vão colocar como se fosse um QR Code, uma etiqueta. As fotos rotuladas vão alimentar as redes neurais, que aprendem a partir das fotos”, conta o matemático.

O projeto vai além da classificação das pimentas. É uma forma de criar trabalhos tecnológicos no campo. “Os estudantes poderão ser donos da startup para fazer a tecnologia chegar ao mercado. Mas ainda não sabe se será uma empresa. Mas, a partir da tecnologia, pode-se ter certificação de que se está comprando o que foi prometido”, finaliza.