

MÉDIA DE PREÇOS

Fonte: Imea/Agrolink 06/07/12

ALGODÃO		ARROZ		MILHO		SOJA		BOVINOS - @ 15 kg			
Pluma FD 15Kg		Casca Sc 60Kg		Seco SC 60Kg		Grão SC 60Kg		BOI GORDO		VACA GORDA	
Alto Garças	R\$ 49,80	Casca Sc 60Kg		Campo Novo do Parecis	R\$ 18,00	Alto Araguaia	R\$ 68,00	Barra do Garças	R\$ 84,00	Água Boa	R\$ 73,50
Campo Novo do Parecis	R\$ 48,80	Sinop	R\$ 32,00	Campo Verde	R\$ 18,80	Campo Novo do Parecis	R\$ 64,50	Carlinda	R\$ 82,00	Cuiabá	R\$ 77,01
Campo Verde	R\$ 49,50			Canarana	R\$ 17,50	Campo Verde	R\$ 67,00	Cuiabá	R\$ 82,00	Dom Aquino	R\$ 77,00
Cuiabá	R\$ 49,50	Sequeiro Tipo I Sc 60Kg		Lucas do Rio Verde	R\$ 18,00	Canarana	R\$ 61,50	Ipiranga do Norte	R\$ 82,00	Feliz Natal	R\$ 74,11
Itiquira	R\$ 49,80	Barra do Garças	R\$ 28,38	Nova Mutum	R\$ 18,50	Diamantino	R\$ 63,50	Juara	R\$ 82,00	Itiquira	R\$ 76,50
Lucas do Rio Verde	R\$ 49,00	Cuiabá	R\$ 32,88	Primavera do Leste	R\$ 19,20	Lucas do Rio Verde	R\$ 65,00	Lucas do Rio Verde	R\$ 85,00	Jaciara	R\$ 77,00
Nova Mutum	R\$ 49,00	Sinop	R\$ 32,88	Rondonópolis	R\$ 20,00	Nova Mutum	R\$ 65,50	Nobres	R\$ 82,00	Jucimeira	R\$ 77,00
Primavera do Leste	R\$ 49,50	Sequeiro Primavera SC 60Kg		Sapezal	R\$ 18,00	Primavera do Leste	R\$ 67,50	Nova Mutum	R\$ 82,00	Nortelândia	R\$ 77,09
Rondonópolis	R\$ 49,60	Sinop	R\$ 29,50	Sorriso	R\$ 17,80	Rondonópolis	R\$ 69,00	Paranaíta	R\$ 82,00	Nova Xavantina	R\$ 73,50
Sapezal	R\$ 48,70	Sorriso	R\$ 29,50	Tangará da Serra	R\$ 17,00	Sapezal	R\$ 64,20	São José do Rio Claro	R\$ 82,00	Pedra Preta	R\$ 77,00
Sorriso	R\$ 48,90					Sinop	R\$ 64,30	Sorriso	R\$ 82,00	Poconé	R\$ 77,00
						Sorriso	R\$ 65,30	Tapurah	R\$ 82,00	Rosário Oeste	R\$ 76,72
										Várzea Grande	R\$ 74,17

HORTIFRUTI		Sc 45Kg		BANANA DE FRITAR		BANANA MAÇÃ		BANANA NANICA	
MANDIOCA	R\$ 17,08	FARINHA DE MANDIOCA	R\$ 106,04	BANANA DE FRITAR	R\$ 1,75	BANANA MAÇÃ	R\$ 1,86	BANANA NANICA	R\$ 1,62
MAMÃO HAVAI Kg	R\$ 1,78	MARACUJÁ Kg	R\$ 2,50						

Fonte: Empaer-MT - 05 a 11/07 - Preço Médio

ovinocultura

Atividade vem crescendo 27% ao ano no país, em Mato Grosso o índice de crescimento anual é de 110%

Sedraf implanta grupo gestor

Wisley Tomaz

Da Redação

Em função da expansão da ovinocultura em Mato Grosso e com o objetivo de fortalecer o arranjo produtivo dos pequenos ruminantes a Secretaria de Desenvolvimento Rural e Agricultura Familiar (Sedraf) implantou o Grupo Gestor da Cadeia Produtiva da Caprino-Ovinocultura (GGCPCO-MT). A solenidade foi realizada na pista de julgamento de ovinos, no Parque de Exposições Senador Jonas Pinheiro, em Cuiabá. De acordo com o secretário de agricultura Carlos Milhomem, é de fundamental importância a criação deste Grupo Gestor como facilitador de políticas públicas que vão contribuir para o avanço da cadeia produtiva no Estado.

Segundo ele, com uma economia pujante e em franca expansão, a ovinocultura caiu no gosto do consumidor e a carne de cordeiro a cada dia ganha mais adeptos e espaço no mercado. Só para se ter uma ideia, a ovinocultura vem crescendo 27% ao ano no país, sendo que no Estado este número é de 110%. Mato Grosso conta, atualmente, com dois frigoríficos

com inspeção estadual. O zootecnista e coordenador da cadeia produtiva da ovino-caprinocultura da Sedraf, Paulo de Tarso, diz que esta é uma das melhores fases que a ovinocultura está vivendo e o grande desafio é a organização da produção para garantir mais lucratividade ao produtor e carne de qualidade ao consumidor.

Na avaliação do especialista, devido a crescente demanda pela carne ovina, a ovinocultura de corte está se tornando uma atividade cada vez mais atraente para a diversificação da produção agropecuária. Sendo que esse fato, aliado às características dos ovinos de serem animais dóceis, de fácil lida e que não necessitam de áreas extensas, quando comparados com os bovinos, vem despertando o interesse de produtores rurais detentores de pequenas áreas a desenvolver a criação de ovinos como alternativa econômica em suas propriedades, principalmente quando próximas a centros consumidores. Pelos mesmos motivos, são frequentes as discussões a respeito da introdução da ovinocultura em projetos de reforma agrária no Estado, daí a importância da criação do Grupo Gestor pela Sedraf.

Nos estados da região Sudeste tem se intensificado a criação de ovinos para produção de carne como alternativa de diversificação e ampliação de renda nas pequenas e médias propriedades. Já nos estados do Nordeste, tradicionalmente criadores de ovinos deslançados, os produtores estão aumentando o efetivo de seus rebanhos, devido à intensa procura de animais para a reprodução por produtores de outras regiões do país.

Em Mato Grosso a ovinocultura ainda é pouca expressiva. Normalmente os ovinos são criados juntamente com bovinos, ocupando o mesmo espaço e as mesmas pastagens, geralmente de grande extensão. Porém já existe no Estado alguns empreendimentos com investimentos que fazem da criação de ovinos uma atividade econômica, praticada com níveis satisfatórios de tecnologia, por isso tem crescido tanto.

fruticultura

Melancia mais resistente

Elaine Perassoli

Da Redação

A melancia híbrida Explorer da Topseed Premium, da Agristar, tem tido boa aceitação no mercado. Os produtores garantem que a cultivar é resistente à viroses, que causam sérios prejuízos, principalmente quando o ataque se dá no início do desenvolvimento da cultura. A melancia híbrida Explorer F1 possui resistência aos vírus Watermelon mosaic virus (WMV) e Zucchini yellow mosaic virus (ZYMV). Essa característica proporciona mais segurança para o produtor.

De acordo com o especialista em Desenvolvimento de Produtos da Agristar, Eduardo Cleto, outra característica da melancia híbrida Explorer da Topseed Premium é o tamanho da semente, que é maior que as demais variedades, ou seja, tem aproximadamente 11 sementes por grama. O tamanho grande proporciona plantas com arranque inicial mais rápido e capazes de melhor suportar condições adversas, como períodos de deficiência hídrica, principalmente no pós-plantio.

Esta semana cerca de 2 mil produtores estiveram na Estação Experimental, em Santo Antônio de Posse (SP), a poucos quilômetros de Holambra para participar de um dia de campo, ocasião em que puderam acompanhar os resultados das mais de 900 variedades expostas no local, entre cultivares comerciais, lançamentos e aquelas que ain-

da estão em testes.

O gerente de Marketing da Agristar, Marcos Vieira explica que os dias de campo são a oportunidade para a equipe técnica tem de apresentar os ensaios realizados nas diversas culturas e os resultados efetivos a campo na busca por maior produtividade, resistência às principais pragas e doenças, adaptação às diferentes condições climáticas do país, além de maior qualidade e sabor para o consumidor final.

A linha de alfaces Baby Leaf, que nada mais é que verduras colhidas ainda em estado precoce, também tem chamado a atenção dos produtores. Apresentada este ano pela Topseed Premium e a linha Superseed de sementes profissionais de hortaliças e flores a baby leaf não parece ser um modismo, mas uma tendência que está chegando para ficar. No Brasil, ainda é um mercado que está no começo, mas em países da Europa, nos Estados Unidos e no Japão, o baby leaf já conquistou os consumidores há pelo menos 5 anos.

O setor de hortaliças tem crescido consideravelmente no Brasil nas últimas décadas. De acordo com o Anuário Brasileiro de Hortaliças de 2010, em 1998 a produção era de 11,5 milhões de toneladas. Já em 2008 foi registrado uma produção de 19,3 milhões de toneladas, o que equivale a um crescimento de 68%. Esses resultados foram alcançados devido ao aumento recente de renda da população brasileira e o uso de novas tecnologias no campo, além da introdução de produtos diferenciados no mercado, visando incentivar o consumo. Mais informações: www.agristar.com.br



Melancia híbrida Explorer F1

Divulgação



Chico Ferreira

Ovinocultura vive uma das melhores fases em Mato Grosso

receitas da roça

SOPA DE FEIJÃO VERMELHO

Ingredientes: 1/2 Kg de feijão vermelho, 1/2 Kg de carne moída, 1/2Kg linguiça calabresa cortada em cubinhos a gosto, 300g bacon cortado em cubinhos a gosto, 200g cebola a gosto, 2 folhas de louro, pimenta calabresa a gosto, sal a gosto.

Modo de fazer: Selecione os grãos de feijão vermelho, lave-os e coloque para cozinhar em água na panela de pressão por 30 minutos. Em outra panela, coloque a linguiça calabresa e o bacon, refogue estes ingredientes até que estejam fritos. Lembrando, que não é necessário acrescentar nenhum tipo de gordura, será utilizada a própria gordura que se desprenderá do alimento. Em seguida nessa mesma panela acrescente a cebola picada e refogue (sem deixar queimar). Coloque a carne moída, mexendo sempre, para que cozinhe pegando o gosto dos demais



Divulgação

itens, e reserve. Não coloque nenhum outro tempero nessa carne, nem molho de tomate, apenas a cebola e o louro, a carne deve ficar seca. Com o feijão já cozido, misture com a carne já refogada, tempere com o sal e pitada de pimenta calabresa a gosto. Por fim, deixe ferver um pouco para engrossar e pegar gosto e sirva quente.

Receita cedida pela Ghee Banquetaria