

## ABERTURA DA SAFRA DA MAÇÃ 2018

A safra da maçã 2018 foi aberta oficialmente na Estação de Fruticultura de Clima Temperado da Embrapa Uva e Vinho em Vacaria, RS, no final de janeiro (27/01).

A falta de chuva em dezembro e um inverno com temperaturas amenas e com pouco frio fizeram com que a safra da maçã deste ano não alcançasse o volume do ano anterior. Frutos de tamanho um pouco menor, mas de qualidade estão sendo colhidos nos pomares. Para o governador do Rio Grande do Sul, José Ivo Sartori, a colheita da maçã é uma celebração daqueles que produzem e colhem, com dedicação, alimentos para a sociedade: "Estar em Vacaria, durante a colheita da maçã também é colher o resultado do trabalho das mulheres e dos homens, muitas vezes anônimos, que enfrentam todas as dificuldades e dão grande exemplo de dedicação ao Rio Grande do Sul". Segundo dados da Agapomi, em Vacaria está concentrada mais da metade da produção de maçãs do estado, com projeção de colheita em torno de 450 mil toneladas de maçã, gerando em torno de 20 mil empregos que movimentam a economia do município e da região.

características excelentes quanto ao sabor e aceitação no mercado tanto interno quanto para exportação, o qual tem se expandido cada vez mais, chegando à Singapura e Índia.

### Conselhos de produtores aos produtores

O produtor José Sozo, de Vacaria, RS, acredita que a safra 2018 vai ser menor que anterior. Sozo recomenda que os produtores conheçam o mercado, avaliando também as outras frutas, que são concorrentes, para tomar decisões em tempo hábil.

O produtor Aurelio Dalaia Neto de Vacaria, RS, acrescenta a necessidade de se "fazer pomares produtivos e com boa qualidade. Não adianta focar apenas em produtividade, sem ter qualidade". Fernando Soldatelli, de Vacaria, RS, conclui: "para ser um bom produtor, não basta ser grande, mas sim eficiente, produzindo frutas

Mauro Zanus, chefe geral da Embrapa Uva e Vinho, concorda com o governador Sartori: “a abertura de safra é sempre um momento alegre e nos remete à celebração do trabalho realizado durante o ano. É o resultado do empenho dos produtores, que assumem riscos, mas também do setor como um todo incluindo a pesquisa”.

Já faz alguns anos que a abertura da Safra da Maçã tem acontecido na Estação de Fruticultura de Clima Temperado (EFCT) da Embrapa Uva e Vinho, em Vacaria, RS. Para Adalecio Kovaleski, supervisor da Estação, o evento é motivo de reconhecimento do envolvimento da Embrapa junto ao setor da maçã, com várias pesquisas direcionadas para incrementar a qualidade da maçã através do manejo integrado de pragas e doenças, nutrição, manejo de plantas e da pós colheita, todos assuntos de interesse da pomicultura.

Eliseu Zardo Boeno, presidente Associação Gaúcha dos Produtores de Maçã (AGAPOMI) acredita que a maçã do RS tem

de qualidade para o consumidor que está a cada vez mais exigente”.







Maria Francisca Canovas de Moura (7168 DRT/RS)  
Embrapa Uva e Vinho  
[Uva-e-vinho.imprensa@embrapa.br](mailto:Uva-e-vinho.imprensa@embrapa.br)