

MARIADITA
JAGUARIÚNA

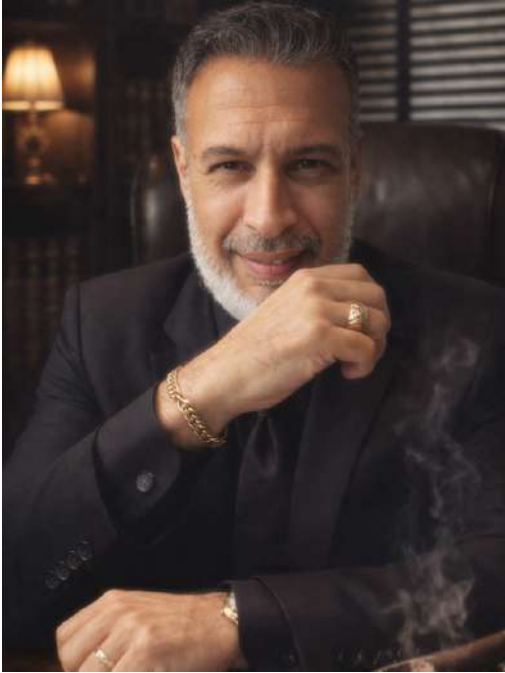
REGULARIZAÇÃO DE IMÓVEIS
URBANOS E RURAIS

- HABITE-SE
- INSTITUIÇÃO DE CONDOMÍNIO
- CAR - CCIR - INCRA

(19) 99215-4852

(19) 99184-6967

Dr. Caius Godoy (Dr. da Roça) agora aqui todas as semanas



Aos que ainda não me conhecem, meu nome é Caius Godoy, advogado e administrador de empresas com atuação exclusiva no agronegócio. De uma família de produtores rurais do interior de São Paulo, a querida Duartina, tento através do meu trabalho levar informações para dentro da porteira, sendo elas envolvendo o Direito, ou não. Hoje tenho escritório nas cidades de Campinas e Jaguariúna e com muito orgulho sou conhecido e chamado carinhosamente pelos meus amigos e clientes, como o Dr. da Roça. Espero que gostem da minha coluna semanalmente falando sobre o mundo agro e agradeço pela oportunidade do Grupo O Regional de comunicação.

E como sempre finalizo, tchaaau obrigado!!



O QUE É UMA HOLDING FAMILIAR?

Nos últimos anos, a expressão “holding familiar” passou a fazer parte das conversas sobre planejamento patrimonial e sucessório. Apesar do nome sofisticado, trata-se de uma ferramenta jurídica relativamente simples, que pode trazer importantes benefícios para famílias que desejam organizar, proteger e transmitir seu patrimônio de forma eficiente.

Mas afinal, o que é uma holding familiar?

A holding familiar é uma empresa criada com o objetivo principal de administrar os bens de uma família. Em vez de os imóveis, participações societárias e outros ativos permanecerem registrados diretamente em nome das pessoas físicas, eles passam a integrar o patrimônio da empresa. Os familiares, por sua vez, tornam-se sócios dessa sociedade.

Imagine uma família que possui imóveis para locação, propriedades rurais ou participações em empresas. Com a constituição da holding, esses bens podem ser transferidos para a pessoa jurídica, permitindo uma gestão centralizada e organizada do patrimônio.

Uma das maiores vantagens da holding familiar está no planejamento sucessório. Muitas famílias enfrentam conflitos e elevados custos durante o inventário. Com a holding, é possível antecipar a organização da sucessão, estabelecendo regras claras sobre a administração e a futura transferência do patrimônio aos herdeiros.

Em muitos casos, os pais podem doar as quotas da empresa aos filhos, reservando para si o usufruto e o controle da gestão dos bens. Dessa forma, continuam administrando o patrimônio durante a vida, enquanto já estruturam a sucessão de maneira segura e planejada.

Outro benefício relevante é a proteção patrimonial. A holding permite criar mecanismos de governança e regras internas que ajudam a preservar o pa-

trimônio familiar ao longo das gerações. Cláusulas específicas podem impedir, por exemplo, que determinados bens sejam vendidos sem a concordância dos demais familiares ou que terceiros estranhos à família ingressem na sociedade.

Além disso, a holding contribui para a profissionalização da administração dos bens. Muitas vezes, patrimônios construídos ao longo de décadas acabam sofrendo desvalorização ou conflitos justamente pela falta de organização. A estrutura societária permite maior controle, transparência e eficiência na gestão.

É importante destacar que a holding familiar não é uma solução padronizada para todas as situações. Cada família possui uma realidade patrimonial, financeira e sucessória própria. Por isso, sua constituição exige análise técnica cuidadosa por profissionais especializados nas áreas jurídica, societária, tributária e sucessória.

Também é fundamental compreender que a holding não serve para esconder patrimônio ou evitar obrigações legais. Quando corretamente estruturada, ela é um instrumento legítimo de planejamento, amplamente reconhecido pela legislação brasileira.

Em síntese, a holding familiar pode ser definida como uma ferramenta de organização, proteção e continuidade patrimonial. Mais do que uma estratégia jurídica, ela representa uma forma de preservar o legado familiar, reduzir conflitos futuros e proporcionar maior segurança para as próximas gerações.

Planejar o futuro não significa apenas acumular patrimônio, mas também garantir que ele seja administrado e transmitido de forma harmoniosa, eficiente e sustentável.

Dr. Caius Godoy, Advogado e Presidente da Comissão de Cultura, Mídia e Entretenimento da OAB Jaguariúna, e-mail: caius.godoy@adv.oabsp.org.br

Previsibilidade será o diferencial da agricultura do futuro



Resiliência climática, bioeconomia e capacidade de manter resultados consistentes ganham peso na competitividade do agronegócio brasileiro

A agricultura brasileira precisará ir além da produtividade para manter sua posição de destaque no mercado global. Em um cenário marcado por mudanças climáticas, volatilidade econômica e crescente demanda por sustentabilidade, a capacidade de produzir de forma estável e previsível tende a se tornar um dos principais fatores de competitividade do setor.

A avaliação é do pesquisador da Embrapa Meio Ambiente, Vinicius Bof Bufon. Segundo ele, a agricultura entra em uma nova fase de desenvolvimento, na qual a previsibilidade produtiva passa a ser tão importante quanto os ganhos de produtividade obtidos nas últimas décadas.

“Produzir bem continua sendo fundamental. Produzir de forma sustentável também. Mas o grande diferencial daqui para frente será a capacidade de produzir com previsibilidade, reduzindo riscos e aumentando a resiliência dos sistemas produtivos”, afirma.

Nas últimas décadas, avanços em genética, mecanização, nutrição de plantas, agricultura digital e gestão permitiram que o Brasil se consolidasse como uma das maiores potências agrícolas do planeta. Agora, segundo o pesquisador, o setor enfrenta desafios mais complexos.

“O contexto em que a agricultura opera mudou. Os eventos climáticos extremos estão mais frequentes, os mercados estão mais competitivos e os investidores cada vez mais atentos à gestão de riscos. Isso exige uma nova forma de pensar os sistemas produtivos”, observa.

Demanda por biomassa deve crescer

Para Bufon, a discussão ganha relevância porque a demanda mundial por biomassa continuará aumentando nas próximas décadas. Além de alimentos, a agricultura será responsável pelo fornecimento de matérias-primas para biocombustíveis, bioenergia, biomateriais e diversos produtos associados à bioeconomia.

“O mundo precisará de mais alimentos, mais fibras, mais energia renovável e mais produtos de origem biológica. A agricultura deixa de ser apenas fornecedora de alimentos e passa a ocupar uma posição estratégica na construção da bioeconomia global”, destaca.

Nesse contexto, sustentabilidade e competitividade não devem ser vistas como conceitos opostos. Pelo contrário.

“Os sistemas mais eficientes costumam ser também os mais sustentáveis. Quando produzimos mais valor por hectare, utilizamos melhor a infraestrutura existente, reduzimos a pressão por abertura de novas áreas e aumentamos a eficiência no uso dos recursos naturais”, explica.

Integração de tecnologias gera resultados

O pesquisador cita a trajetória da cadeia sucroenergética brasileira como um exemplo de transformação baseada na integração de diferentes tecnologias.

Ao longo das últimas décadas, o setor incorporou mecanização, agricultura digital, bioenergia, bioinsumos, melhoramento genético, gestão de resíduos e sistemas de irrigação mais eficientes.

“A principal lição é que os maiores avanços raramente vieram de uma tecnologia isolada. Eles surgiram da combinação de diferentes estratégias dentro de sistemas produtivos mais sofisticados”, afirma.

Segundo ele, a mesma lógica pode ser aplicada a diversas cadeias agrícolas.

“Irrigação, bioinsumos, genética e agricultura digital são ferramentas importantes, mas seu impacto depende da forma como são integradas. O foco deixa de ser a tecnologia individual e passa a ser o desempenho do sistema como um todo.”

É justamente dessa integração que surge a chamada previsibilidade produtiva.

“Sistemas mais resilientes conseguem reduzir oscilações, proteger investimentos e melhorar o planejamento de longo prazo. Isso é especialmente importante em mercados de commodities, onde o produtor não controla os preços internacionais”, ressalta.

Clima e economia formam uma combinação crítica

Apesar dos avanços tecnológicos, Bufon alerta que a adaptação dos sistemas produtivos depende também de condições econômicas favoráveis.

“Não basta desenvolver tecnologia. O produtor precisa encontrar condições para investir, assumir riscos e capturar valor. Sem isso, a transição para modelos mais resilientes se torna mais lenta e mais difícil”, afirma.

Na avaliação do pesquisador, pequenos produtores costumam enfrentar limitações relacionadas ao acesso a crédito, assistência técnica e informação. Mas médios e grandes empreendimentos também encontram obstáculos quando precisam investir em irrigação, infraestrutura, recuperação de solos, rastreabilidade e adaptação climática.

“O desafio não é apenas climático. É climático e econômico ao mesmo tempo. Quando secas, ondas de calor e maior variabilidade produtiva se somam a juros elevados, margens apertadas e incertezas regulatórias, cria-se um ambiente extremamente desafiador para o produtor.”

Segundo ele, essa combinação pode reduzir investimentos, retardar a renovação tecnológica e aumentar a exposição ao risco.

Lições do setor sucroenergético

O pesquisador lembra que a própria trajetória recente do setor sucroenergético brasileiro ilustra essa relação entre clima e economia.

Em períodos de maior estabilidade econômica e perspectivas positivas para o etanol e a bioenergia, o setor ampliou investimentos e ganhou eficiência. Em seguida, a combinação de crise econômica, juros elevados, insegurança regulatória e agravamento das secas contribuiu para um ciclo de dificuldades financeiras.

“Clima ruim em um mercado favorável representa uma perda produtiva. Clima ruim em um ambiente econômico desfavorável afeta também a capacidade de investimento, a competitividade e, em alguns casos, a própria sobrevivência do negócio”, afirma.

AgroNotícias

Mauricio Picazo Galhardo



INTERCÂMBIO
TÉCNICO COM A
CHINA

Começou dia 15/6, o Intercâmbio Técnico envolvendo cooperativas do Ramo Agro na China. A iniciativa busca promover a inovação, fortalecer parcerias internacionais e explorar práticas sustentáveis no cooperativismo paulista. A solenidade de abertura foi conduzida pelo presidente do Sistema Ocesp, Edivaldo Del Grande, acompanhado pelo Embaixador Honorário do Cooperativismo Paulista, Guilherme Piai. Durante o evento inaugural, Piai assinou um termo de compromisso com Del Grande em prol do fortalecimento do cooperativismo.

MILHO, AMENDOIM E MANDIOCA
Com, as tradicionais festas juninas tomam conta do calendário, trazendo muita animação com danças, bandeirinhas e uma diversidade de pratos típicos. Entre os protagonistas dessa celebração estão três ingredientes essenciais da culinária brasileira: milho, amendoim e mandioca. Além de potencializarem o sabor das receitas, esses alimentos são ricos em nutrientes que oferecem inúmeros benefícios à saúde. Utilizados em delícias como canjica, bolo de fubá, pé-de-moleque, paçoca, tapioca e mandioca cozida, mostram sua versatilidade, garantindo sabor e contribuição para uma alimentação equilibrada durante todo o ano.

IAC COMEMORA 139 ANOS
Em junho, o Instituto Agrônomo (IAC) comemorou 139 anos de existência com uma marca significativa no campo da inovação científica para o setor sucoenergético. A instituição conquistou a patente de uma nova ferramenta biotecnológica que aumenta a produção de biomassa vegetal e otimiza sua composição para processos industriais de conversão em biocombustíveis avançados. Nomeada "Cassete de superexpressão do gene SHINE para produção de plantas com aumento de biomassa e alteração da mesma, seus usos e métodos", a tecnologia reforça o compromisso contínuo do IAC com a ciência e inovação desde sua fundação por D. Pedro II em 27 de junho de 1887.

PLANO SAFRA 2025/2026 EM SÃO PAULO
Em apenas 11 meses do Plano Safra

2025/2026, os produtores rurais de São Paulo movimentaram R\$ 29,7 bilhões em crédito rural. Isso corresponde a 9,5% do volume total liberado no país, colocando o estado como o quinto maior tomador de recursos agrícolas no território brasileiro. Esses dados foram divulgados em relatório do Departamento Econômico da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo (Faesb) com base nas informações do Banco Central.

ANTIMICROBIANOS E RASTREAMENTO
A União Europeia interrompeu a importação de carnes e outros produtos de origem animal provenientes do Brasil devido à ausência, dentro do prazo estipulado, das garantias documentais que comprovem o controle do uso de medicamentos antimicrobianos na criação de animais. O bloco europeu demanda o cumprimento de rigorosos padrões sanitários, que incluem a proibição do uso de determinados medicamentos veterinários em animais destinados ao abate, especialmente substâncias empregadas para promover o crescimento. De acordo com a EuroNews, produtores brasileiros utilizam essas substâncias para acelerar o ganho de peso dos animais, visando aumentar os lucros. Conforme informado pelo DatamarNews, a decisão da UE se baseia na dificuldade do Brasil em garantir a rastreabilidade detalhada do ciclo de vida dos animais, um requisito imprescindível para atender às normas veterinárias europeias estabelecidas em 2019.

ENTREGA DO RELATÓRIO DE CITRICULTURA
A Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA), por meio da Defesa Agropecuária, informa aos produtores de citros paulistas que o relatório referente ao Cancro/Greening foi submetido até 15 de julho. Os dados foram registrados na plataforma GEDAVE e incluíram os resultados das inspeções trimestrais realizadas entre 1º de janeiro e 30 de junho de 2026 nas plantas cítricas das propriedades. Essa iniciativa visa mapear a realidade dos pomares e reforçar o controle fitossanitário no estado. (Com informações de assessorias)
Maurício Picazo Galhardo é jornalista

Agronegócio: monitoramento via satélite torna-se requisito para exportações



Com o total de US\$ 169,2 bilhões de exportações, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (SECEX), o agronegócio brasileiro encerrou o ano de 2025 com o resultado recorde. A União Europeia mantém-se na posição de segundo maior comprador de produtos nacionais, mas a manutenção desses volumes exigirá adequação imediata aos novos critérios do Regulamento Antidesmatamento da União Europeia (EUDR).

"Exportadores de commodities como carne bovina e soja, são as cadeias que precisarão apresentar provas técnicas e georreferenciadas de carne e soja possuem múltiplos intermediários. Sem rastreabilidade robusta, o produto pode ser classificado como de risco, resultando em perda de acesso ou competitividade no mercado europeu", afirma Diogo Bochnia Zuliani, professor do curso de Agronegócio da EAD UniCesumar.

A norma, que entrará em aplicação para grandes operadores a partir de 30 de dezembro, determina que empresas exportadoras garantam a origem livre de desmatamento de seus produtos, alterando o padrão de fiscalização da balança comercial agrícola. Até o momento, a conformidade de origem dependia de processos como o Cadastro Ambiental Rural (CAR), notas fiscais e auditorias de documentação física, um modelo suscetível a inconsistências na identificação de fornecedores indiretos e na separação de cargas.

Transição do modelo de fiscalização

Agora, a validação muda para o formato de prova técnica digital. "Na prática, cruza-se a geolocalização da fazenda com imagens de satélite e mapas de cobertura florestal. A carga precisa manter um vínculo documental e digital ininterrupto com a origem, passando por arma-

zéns, frigoríficos, transporte e portos", explica Zuliani.

O Brasil apresenta base estrutural para atender a essa exigência em larga escala. Em maio de 2026, um mapeamento conduzido por universidades norte-americanas pela ferramenta Fields of the World, revelou que sistemas de inteligência artificial conseguiram identificar corretamente 97% das áreas de produção agrícola no Brasil utilizando dados espaciais, evidenciando a viabilidade técnica do monitoramento no país.

Proteção e segurança comercial

Para os grandes produtores, o mapeamento via coordenadas e as plataformas de rastreabilidade são etapas em andamento. Para os pequenos produtores, a integração exige suporte de cooperativas e assistência técnica para organização documental. No entanto, o objetivo central do rastreamento de dados é comercial e de defesa. "O papel mais estratégico da tecnologia é proteger quem produz corretamente. Ela separa o produtor regular daquele que contamina a cadeia com produtos de origem duvidosa", pontua o especialista da UniCesumar.

Ao centralizar o cruzamento de informações públicas e privadas, o Brasil posiciona a sustentabilidade como ativo comercial quantificável. "A garantia de origem transforma sustentabilidade em evidência verificável. Se o país utilizar a integração de dados e o monitoramento ambiental como estratégia nacional, demonstrará que produz em escala com segurança jurídica e responsabilidade ambiental. Essa conformidade deixa de ser apenas uma obrigação regulatória europeia e passa a atuar como uma vantagem competitiva internacional", conclui Zuliani.

AGRO CARTOON

PICAZO



FACEBOOK.COM/MAURICE.PICAZO

Produtores de Jaguariúna participam de dia de campo sobre leite



Atividade realizada em Serra Negra abordou produção leiteira sustentável, pastejo rotacionado e manejo eficiente de pastagens

Produtores rurais de Jaguariúna e técnicos do Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente

participaram do Dia de Campo CATI Leite, realizado na Fazenda Nata da Serra, em Serra Negra. A atividade integrou as ações do Projeto de Incentivo à Produção Agropecuária, Turismo Rural.

O evento reuniu mais de 100

participantes, entre produtores, técnicos, extensionistas e profissionais do setor agropecuário. A proposta foi promover a troca de experiências e a difusão de tecnologias voltadas ao fortalecimento da atividade leiteira.

A programação teve como tema central a produção de leite a pasto, com foco em sistemas de pastejo rotacionado, manejo eficiente das pastagens, aumento da produtividade e sustentabilidade da atividade rural.

Durante o dia de campo, os participantes percorreram seis estações temáticas, onde puderam conhecer, na prática, técnicas, metodologias e tecnologias aplicadas à produção leiteira.

As atividades demonstraram como a adoção de boas práticas de manejo pode contribuir para aumentar a rentabilidade das propriedades rurais, ao mesmo tempo em que promove o uso sustentável dos recursos naturais.

A Fazenda Nata da Serra, que sediou o evento, é re-

conhecida por seu modelo de produção agroecológica.

A participação dos produtores e técnicos de Jaguariúna faz parte da estratégia do Projeto de Incentivo à Produção Agropecuária, Turismo Rural, que busca promover a capacitação contínua dos agricultores, o acesso a novas tecnologias e a aproximação com experiências de sucesso desenvolvidas em outras regiões do Estado.

A iniciativa visa fortalecer a competitividade das propriedades rurais, incentivar a adoção de práticas sustentáveis e ampliar as oportunidades de geração de renda no campo.

A troca de conhecimentos e a observação de casos de sucesso permitem que os produtores identifiquem novas oportunidades de diversificação e agregação de valor, favorecendo o crescimento sustentável do setor agropecuário no município.

Fonte: Prefeitura de Jaguariúna

Foto: Divulgação

INTERIORIZAÇÃO DO TURISMO NO OUTONO/INVERNO VIRA “ANTÍDOTO” CONTRA A SAZONALIDADE E IMPULSIONA O SETOR NA BAIXA TEMPORADA



Com a queda das temperaturas, destinos no interior, como Olímpia (SP), atraem viajantes em busca de águas quentes e lazer completo

São Paulo, 23 de junho de 2026 – A sazonalidade sempre foi apontada como a principal “dor” do setor de turismo, gerando receitas oscilantes e ociosidade em diversos destinos tradicionais. No entanto, a chegada do outono/inverno vem consolidando uma tendência no mercado nacional: a interiorização. Explorar destinos fora das capitais e longe do litoral tem sido uma solução estratégica na baixa temporada, transformando o período em vantagem competitiva para o mercado e em uma alternativa atrativa para quem busca viagens curtas (feitas de carro ou ônibus) com bom custo-benefício.

Nesse cenário de clima mais frio, o turismo termal ganha protagonismo absoluto. Destinos que unem infraestrutura de entretenimento e hospedagem integrada seguem em alta, como é o

caso do complexo Hot Beach - situado na cidade de Olímpia/ SP, localizado em meio ao Aquífero Guarani, onde as águas chegam a temperaturas entre 26°C e 38°C o ano todo, o que tem tornando o complexo/ cidade o destino ideal mesmo nesta época do ano.

O parque Hot Beach, que celebra aniversário neste mês de junho, o diferencial é duplo. Além das águas quentes, o local garante diversão pura, tanto que hoje figura como o quarto parque aquático mais visitado da América Latina e Caribe. Conta com mais de 20 atrações, incluindo praia artificial de areia clara, rio lento e amplos espaços infantis, tudo integrado a quatro opções de hospedagem: Hot Beach Resort; Hot Beach Celebration; Hot Beach Raízes, e, o Hot Beach Suites (que opera no sistema de multipropriedade).

“Percebemos que o outono se tornou uma das épocas preferidas dos visitantes justamente pela combinação entre clima agradável e cotagens mais favorá-

veis”, afirma Marcela Lacerda, Head de marketing do Hot Beach. “É um período em que muitas famílias aproveitam para férias programadas, mas também para ‘escapadas’ de feriados, como o de Corpus Christi, em 4 de junho, ou para desfrutar de programações especiais, como a Copa do Mundo, para a qual complexos como o Hot Beach já estão preparados.”

Além da hotelaria e do parque, o complexo conta com a Vila Guarani, espaço de entretenimento noturno e parque seco que vem ajudando a mudar a percepção de que Olímpia “para” após o fechamento dos parques aquáticos.

O local reúne atrações para toda a família, com espetáculos ao vivo, experiências gastronômicas, música e ambientes pensados para prolongar a experiência dos visitantes além do período diurno.

Na parte gastronômica, entre os destaques está o Terraço Hot Beach, espaço panorâmico que combina um menu di-

ferenciado, coquetelaria e programação musical, oferecendo uma experiência diferenciada para casais, grupos e famílias durante as noites mais amenas.

No local, ocorre a “Confraria Terraço Hot Beach”, uma das experiências premium mais famosas da região. O evento é exclusivo e assinado pelo chef da casa.

Além da estrutura do complexo, a cidade de Olímpia oferece uma gama variada de opções gastronômicas e atrações complementares mesmo na baixa temporada, como o Vale dos Dinossauros, o Museu de Cera, o tecnológico Orionverso, além do Museu do Folclore e o Ice Bar, que une a cultura local a experiências inusitadas.

Para conferir as condições especiais da baixa temporada no Hot Beach - que oferece modalidades de day use e diárias a partir de R\$620 para duas pessoas (com opções de café da manhã, meia pensão ou pensão completa),

EMBRAPA LANÇA PRIMEIRAS CULTIVARES DE HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS



Foto: Gislene Alencar

As novas variedades chegam ao mercado com identidade genética conhecida, padrão de qualidade definido e orientações de cultivo validadas cientificamente.

Essas características tornam as plantas alimentícias não convencionais uma alternativa promissora para a agricultura familiar e urbana.

A bortalha 'BRS Tereverde' e o caruru 'BRS Ilekalu' foram selecionados da coleção de Pangs mantida pela Embrapa Hortaliças há duas décadas.

As novas cultivares ampliam a visibilidade das Pangs, grupo de plantas de alto valor nutricional que ainda não possui cadeias produtivas estruturadas.

A 'BRS Tereverde' é uma alternativa para a produção de hortaliças folhosas durante os meses mais quentes do ano.

A 'BRS Ilekalu' se distingue pelo elevado teor de proteínas nas folhas e pela textura macia.

O lançamento será na 31ª Hortitec, em Holambra, SP.

A Embrapa lança as primeiras cultivares de hortaliças do grupo de plantas alimentícias não convencionais (Pangs). A bortalha 'BRS Tereverde' e o caruru 'BRS Ilekalu' foram

obtidos a partir de materiais genéticos selecionados da coleção mantida há duas décadas pela Embrapa Hortaliças (DF). Após anos de pesquisa, as novas variedades chegam ao mercado com identidade genética conhecida, padrão de qualidade definido e orientações de cultivo validadas cientificamente.

Apesar do elevado valor nutricional e do potencial agrônomo, as Pangs ainda têm participação limitada no mercado brasileiro e poucas cadeias produtivas estruturadas. Resultado de parceria público-privada entre a Embrapa Hortaliças e a Isla Sementes, as cultivares de bortalha e caruru buscam ampliar a oferta desses alimentos. Novos materiais desse grupo, como almeirão-roxo e vinagreira, deverão ser lançados nos próximos anos.

O pesquisador Nuno Madeira, responsável pelo trabalho, afirma que a oferta dessas cultivares, aliada à indicação de sistemas de produção, deve ampliar o cultivo, a comercialização e o consumo das hortaliças não convencionais. "A expectativa é fortalecer a presença das Pangs na agricultura familiar e no contexto da agricultura urbana, seja em quintais produtivos, hortas domésticas ou escolares, para

além do extrativismo e dos cultivos ocasionais ou regionais, como é o caso da bortalha no Rio de Janeiro", diz.

Madeira ressalta que, além da oferta de sementes de qualidade, o lançamento contribui para dar visibilidade a um grupo de plantas que reúne espécies de alto valor nutricional e grande potencial para diversificar a alimentação. "Vale evidenciar que esse trabalho científico também reconhece e valoriza os conhecimentos acumulados por comunidades tradicionais ao longo de gerações", complementa.

O que são Pangs?

As Pangs são espécies pouco conhecidas e com alto potencial alimentar que ainda não contam com uma cadeia produtiva amplamente estruturada. Além de nutritivas, apresentam resiliência frente aos efeitos das mudanças do clima, resistência a pragas e doenças e baixa necessidade de insumos. Essas propriedades foram desenvolvidas ao longo de séculos de evolução e seleção natural.

"Essas plantas passaram por um longo processo natural de adaptação ao meio ambiente. A capacidade de

resistir a pragas, doenças e outras condições adversas está relacionada à produção de metabólitos secundários, substâncias que ajudam na defesa da planta. Muitos desses metabólitos também atuam como compostos funcionais, associados a benefícios para a saúde humana", explica Madeira.

Nesse contexto, as Pangs oferecem vantagens para agricultores e consumidores. Para quem produz, representam culturas adaptadas a diferentes regiões e sistemas de cultivo, com manejo mais simples, menor demanda por insumos e produção durante boa parte do ano. Para o consumidor, essas espécies alimentares ampliam a diversidade de hortaliças disponíveis, oferecem alimentos nutritivos e facilitam o cultivo em espaços urbanos.

As Pangs também estão associadas à culinária tradicional de diferentes regiões e grupos culturais, integrando receitas e preparações transmitidas entre gerações. Muitas dessas espécies ocorrem de forma espontânea ou possuem consumo restrito a determinadas localidades, embora apresentem elevado potencial alimentar e nutricional.

SP REGISTRA A PRIMEIRA VARIEDADE DO LIMÃO CAVIAR, QUE PODE VALER ATÉ R\$ 1,2 MILO QUILO



Você já imaginou um limão que não tem gomos como os tradicionais e guarda o suco em pequenas "pérolas" que estouram na boca? Essa é a principal característica do limão caviar, uma fruta exótica originária da Austrália que vem conquistando espaço na alta gastronomia e despertando o interesse de produtores rurais. Valorizado por chefs e restaurantes, o fruto pode alcançar preços entre R\$ 400 e R\$ 1.200 o quilo.

"Ao contrário de outros citros, o caviar não possui suco, por isso sua destinação é à alta gastronomia para finalização de receitas. Sua polpa tem pequenas vesículas que se parecem com o caviar e quando consumidas estouram na boca e liberam um sabor levemente ácido. As cores da casca e da polpa podem variar em tonalidades entre marrom, amarelo, rosa, verde e avermelhado", explica a pesquisadora do Instituto Agrônomo (IAC), de Campinas, Marinês Bastianel.

O ingrediente que conquistou os chefs já faz parte do menu do sushi chef Allan Beckmann, do restaurante Satori Omakase. Para ele, o limão caviar vai

muito além de um ingrediente exótico e se tornou uma ferramenta criativa para a construção de experiências gastronômicas.

"A textura dele, quase lúdica, dialoga naturalmente com preparos que valorizam pureza, contraste e precisão. Como no omakase, que ele pode ser mais do que um acabamento bonito, torna-se um elemento de linguagem.

Ao lado de um peixe branco, de uma vieira ou de um níquiuri cuidadosamente montado, ele realça o sabor sem encobrir a identidade do ingrediente principal."

Segundo Allan, o limão caviar amplia o repertório técnico e sensorial dos chefs, permitindo finalizações mais refinadas e composições contemporâneas. O crescente interesse de restaurantes pelo fruto reflete uma gastronomia cada vez mais conectada à experiência do cliente e à busca por ingredientes capazes de unir sabor, textura e apresentação.

Da alta gastronomia para o campo

De olho no potencial desse mercado,

o Instituto Agrônomo (IAC), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA), selecionou a primeira variedade de limão caviar registrada no país. Chamada Fastrime, a cultivar foi registrada em 2023 e segue como a única variedade desse tipo presente no Registro Nacional de Cultivares (RNC). A expectativa é que ela chegue ao mercado ainda este ano.

Trata-se de um material que atende a nichos de mercado e, por conta desse perfil, abre novas oportunidades aos citricultores brasileiros, já que a variedade do IAC tem potencial para a produção nacional do fruto. Sua comercialização tem foco nas capitais brasileiras. No exterior, é consumido na União Europeia, Estados Unidos e Japão.

Ele também é chamado Finger lime, como é conhecido fora do Brasil. A tradução é lima de dedo, por conta do formato alongado. A variedade Fastrime pertence à espécie Microcitrus australasica, mesma família das frutas cítricas tradicionais, como laranjas, limões e tangerinas. O Siciliano e o Tahiti pertencem ao gênero Citrus.

Por trás da seleção da variedade Fastrime está um patrimônio genético único. O Centro de Citricultura do IAC, em Cordeirópolis, mantém o maior Banco de Germoplasma de citros do mundo, com cerca de 1.700 materiais genéticos trazidos de diferentes países. É essa diversidade que permite aos pesquisadores desenvolver e selecionar novas variedades, como o limão caviar, fruta originária da Austrália. Apesar do nome, ele pertence a uma espécie diferente dos limões mais conhecidos pelos consumidores, como o Siciliano e o Tahiti, embora faça parte da mesma família das frutas cítricas.

Este tipo de limão tem produção precoce e pode ser colhido a partir do segundo ano de plantio, mas a maior produtividade é obtida a partir de quatro anos do ciclo. "As características das árvores são bem diferentes de outros citros e apresentam muitos espinhos nos pés, o que exige maior cuidado do produtor durante a colheita. A plantas possuem, ao longo do ano, múltiplas florações resultando nos frutos", relata a pesquisadora.