

## Clipping UERGS - Assessoria de Comunicação (Ascom)

**Assunto:** Cultivo ainda incipiente, lúpulo tem futuro

**Veículo:** Correio do Povo

**Editoria/Coluna:** Correio do Povo Rural

**Data:** 11-09-2022

**Local/Abrangência:** Porto Alegre

**Link/Página:**

<https://admin.uergs.rs.gov.br/upload/arquivos/202209/27161918-11-09-2022-correio-do-povo.pdf>

**Formato:**

Impresso

Internet

Rádio

TV

**Enfoque:**

Positivo

Negativo

Neutro

O lúpulo é um importante ingrediente da cerveja, pois define o aroma e o amargor da bebida que, em algumas situações, leva, além dele, apenas água e cevada. A planta de lúpulo é uma trepadeira que costuma atingir entre quatro e seis metros de comprimento e dela são retiradas as flores que são usadas na cerveja. Por ser originária de partes dos Estados Unidos, Europa e Ásia, imaginava-se que só se poderia atingir uma cultura consistente da flor nessas regiões, mas a produção no Brasil está mostrando que também pode se desenvolver no país.

Segundo a engenheira de alimentos da Emater/RS-Ascar, Bruna Roldan, o frio e as várias horas de exposição à luz são algumas das principais métricas para o sucesso de produção da flor. Bruna destaca que a exposição à luz é um fator que pode ser complementado e que em plantios que suplementam este aspecto, a planta pode render até duas safras por ano. Sua plantação é parte de uma indústria consolidada em países como Estados Unidos e Alemanha que exportam o recurso para a maioria dos países do mundo, inclusive para o Brasil. Desta forma, a quase totalidade das cervejas produzidas no país usa lúpulo importado em sua composição.

É impossível dissociar o crescimento do plantio de lúpulo no Brasil com o grande crescimento da procura por cervejas artesanais. Segundo o pesquisador da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR), Alexander Censi, os consumidores buscam um produto "com identidade e com características específicas". Censi cita o estudo do Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária da secretaria, publicado em abril deste ano, em parceria com a Emater, a **Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS)** e a Universidade de Caxias do Sul (UCS), que aponta que quase 30% dos produtores trabalham com o lúpulo há menos de um ano, 70% planta em áreas de até 1 mil metros quadrados e aliado à outras atividades agrícolas (57,5%).

A pesquisa ainda aponta que 75% dos produtores contam com menos de 500 árvores, quantidade considerada pequena, mas destes mesmos produtores, 82,5% afirma que pretende aumentar a área de produção da planta. Quase 80% da produção visa o uso do

proprietário, ou seja, diversas cervejarias, microcervejarias e produtores caseiros estão investindo na plantação de lúpulo em áreas particulares, visando uma redução nos custos, sabor único de suas cervejas ou marketing relacionado à plantação de sua própria matéria-prima.

Mas nem tudo na produção é fácil, um dos principais pontos citados pelos produtores são dificuldades pós safra: as cervejarias brasileiras estão preparadas para o uso de lúpulo peletizado, processo que demanda maquinário especial e que, atualmente, está disponível apenas para 10% dos produtores do gaúchos. Os demais, trabalham com a flor desidratada ou in natura, em alguns casos, secandoas ao sol.

Bruna Roldan, da Emater, afirma que já existem algumas empresas no Estado que produzem o maquinário necessário para a colheita e o processamento do lúpulo, mas tais equipamentos seguem a um alto custo. Ainda assim, pontua a engenheira, trata-se de um mercado que tende a crescer, com as dificuldades operacionais diminuindo ao longo do processo. "O lúpulo brasileiro ocupa no seu mercado interno menos que 1%. É ainda uma produção incipiente no Brasil", comenta ela.

## PROJETO ACADÊMICO

O curso de Agronomia da Faculdade de Santo Ângelo (FASA), na região das Missões, apresentou no final de julho o projeto "Lúpulo para todos", desenvolvido pelo estudante Raul Molmann e que tem como o objetivo estimular a cultura do lúpulo na pequena propriedade rural. Conforme Mollmann, a cultura tem excelente produção, mercado em expansão e é altamente rentável para as pequenas áreas rurais. Segundo sua estimativa, um hectare de terra suporta em torno de 2,6 mil plantas e alcança o ápice da sua produção do terceiro ao décimo quinto ano. Cada planta produz anualmente em torno de dois quilos de lúpulo. "Com uma produção anual de uma tonelada e meia e um preço médio de R\$ 150 o quilo, o agricultor teria uma renda média anual de R\$ 225 mil, em um hectare cultivado", estima.

No projeto, Molmann destaca alguns números para incentivar o produtor a aderir ao cultivo do lúpulo. "O Brasil tem mais de 1,3 mil cervejarias registradas; é o terceiro maior consumidor de cerveja do mundo; o lúpulo é principal ingrediente para fabricação de cervejas especiais e 99% do lúpulo utilizado na produção brasileira é importado. O mercado farmacêutico também utiliza a planta como calmante", argumenta o estudante e pesquisador do assunto.

O secretário municipal de Desenvolvimento Rural de Santo Ângelo, Álvaro Uggeri Rodrigues, avalia o projeto como uma perspectiva de negócio produtivo para a região. "Estão sendo implantadas lavouras experimentais para que possamos avaliar a

adaptação da cultura na região, como as variedades disponíveis e as características do produto", declarou.