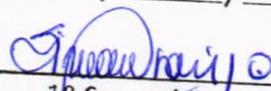


GABINETE DO DEP. ESTADUAL ANTÔNIO HENRIQUE DE CARVALHO PIRES (MDB/PI)

PROJETO DE LEI Nº 144 DE ___ JUNHO DE 2023.

LIDO NO EXPEDIENTE

EM, 29/06/23


1º Secretário

"Dispõe sobre a Concessão de Título de "Terra do Melão" ao município de Canto do Buriti - PI."

O GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ:

FAÇO saber que o Poder Legislativo aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica atribuído o Título de "Terra do Melão" ao município de Canto do Buriti - PI.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PETRÔNIO PORTELLA, em Teresina – PI, de junho de 2023.


ANTÔNIO HENRIQUE DE CARVALHO PIRES

DEPUTADO ESTADUAL (MDB/PI).

GABINETE DO DEP. ESTADUAL ANTÔNIO HENRIQUE DE CARVALHO PIRES (MDB/PI)**JUSTIFICATIVA**

Em pleno semiárido piauiense, uma fazenda aposta na tecnologia e no controle de qualidade para conquistar o mercado internacional. Na fazenda, cada etapa do cultivo do melão é monitorado e acompanhado de perto e todo esse investimento tornou a região de **Canto do Buriti** na maior produtora de melão do Piauí.

Tudo começa com a preparação do solo. Nessa etapa, são usadas fitas de irrigação com três vezes menos vazão de água do que o convencional. A fita também é coberta com um plástico para evitar a evaporação e a irrigação começa três dias antes de transplantar as mudas. Medidas que reduzem o consumo de água em 40%.

“A nossa fita de irrigação é de baixa vazão e a gente consegue aplicar a quantidade de água desejada. Isso representa um equilíbrio na aplicação da água e evita que a gente despedisse água”, explicou Josenildo Mendes, técnico em irrigação.

A etapa seguinte é o plantio das mudas. Elas ficaram em estufa durante 14 dias e são trazidas ao campo nesses veículos adaptados, como se fosse uma estufa móvel. Para o plantio são usadas máquinas fabricadas no Ceará. Cada máquina pode plantar 17 mil mudas por hora.

Depois de mudas plantadas, elas são cobertas com TNT, metros de tecido-não-tecido e um mar de plástico que fazem o campo parecer com salinas. Uma imensidão de branco que enche os olhos de beleza, tudo para proteger as mudas de melão do sol.

O TNT e o plástico também impedem a propagação de pragas o que faz não ser necessário o uso de defensivos agrícolas. Depois de 21 dias passando pelo sistema de gotejamento a cobertura de TNT é retirada. Todo esse TNT vai para a reciclagem.

Quando o plástico é retirado é hora de entrar em ação as abelhas. As caixas são colocadas estrategicamente; quatro caixas por hectare. Elas vão polinizar as mudas.

Depois de 44 dias que a cobertura de TNT é retirada começa a colheita do melão. A maior preocupação é não retirar a fruta verde, por isso, se pode fazer a colheita no mesmo campo duas, três e até quatro vezes.



GABINETE DO DEP. ESTADUAL ANTÔNIO HENRIQUE DE CARVALHO PIRES (MDB/PI)

Lentamente a máquina vai passando e os trabalhadores, colocam na esteira os melhores frutos. O melão produzido aqui tem um dos mais altos percentuais de doçura, o brix. Sabor e doçura são medidos usando o paladar e equipamentos como esse.

Ainda no campo a fruta vai começar a ser rastreada. Placas que misturam letras e números indicam onde elas foram plantadas, a quantidade de água que receberam se fez sol ou choveu. Identificação que vai até à mesa do consumidor.

A quantidade de água que vai para cada lote da plantação é monitorada por computador, dependendo das condições climáticas e do solo se estabelece um padrão ideal de irrigação. Isso vem permitindo aumentar a área plantada e diminuir o consumo de água.

Em 2012, em 510 hectares, o consumo foi de 4.012 metros cúbicos de água por hectare por safra. Em 2014, nos 635 hectares, o consumo de água reduziu para 3.312 metros cúbicos por hectare.

Depois de colhidas as frutas são lavadas em água clorada duas vezes. Depois passa por essa máquina que distribui os melões em dez baias, cada uma de acordo com o peso da fruta. Tudo é monitorado por computador, no telão maior fica estabelecida a meta do dia: 11 mil melões por cada baia. Quando a baia atinge a meta ela fica verde. Em cada baia, um monitor menor para acompanhar o trabalho dos outros.

Dos 800 empregados, 600 trabalham por safra. A maioria, agricultores que na época da seca, deixam a roça de lado para ganhar um extra na produção do melão.

Nas caixas, as frutas recebem a mesma numeração do lote de produção lá do campo e assim são rastreadas e seguem para a câmara fria e para os caminhões, ou contêineres no caso de exportação.

Numa área castigada pela seca, onde hectares de terra eram apenas pasto para o tempo, produtores apostaram e provaram que é possível produzir com qualidade e inovação no sertão do Piauí.

**ANTÔNIO HENRIQUE DE CARVALHO PIRES**

DEPUTADO ESTADUAL (MDB/PI).