



Fabio Gelape Faleiro <fabio.faleiro@embrapa.br>

(sem assunto)

1 mensagem

Fabio Gelape Faleiro <fabio.faleiro@embrapa.br>
Para: Fabio Gelape Faleiro <fabio.faleiro@embrapa.br>

6 de janeiro de 2026 às 13:04

O “ouro rosa” que está conquistando produtores brasileiros

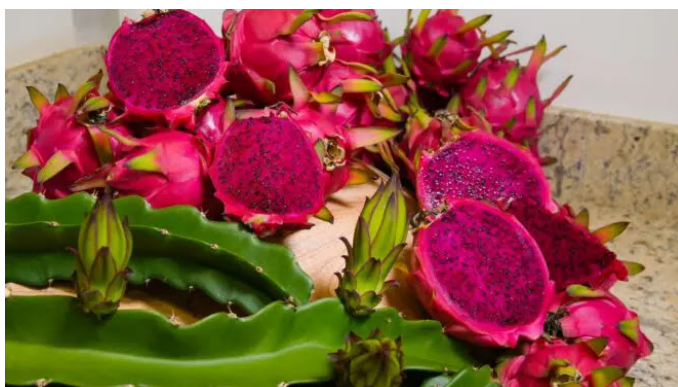


Por Carolina Figueiredo

4



Dê de presente



A pitaia é uma fruta comercializada com valores que variam entre R\$ 5 e R\$ 80 o quilo. (Foto: Fabiano Bastos/Embrapa Cerrados)

61 felizes



Ícone de reação Feliz



Ícone de reação Inspirado



Ícone de reação Surpreso



Ícone de reação Preocupado



Ícone de reação Triste



Ícone de reação Indignado

Os irmãos Valmirei e Volnei Feltrin trocaram a cultura do fumo pela pitaia e encontraram uma nova fonte de renda no campo. Em 2010, depois de verem uma reportagem sobre a fruta, decidiram arriscar em algo totalmente novo.

Começaram com 125 pés da planta em Turvo (SC), mesmo sem experiência no cultivo. A aposta deu certo.

Quinze anos depois, o Recanto das Pitayas, como chamaram a propriedade, soma 14 mil pés e uma colheita anual entre 90 e 120 toneladas. A produção abastece supermercados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo. “Temos uma estrutura consolidada e conseguimos viver bem só da pitaia”, contou Valmirei Feltrin à **Gazeta do Povo**.

A trajetória da fruta-do-dragão

A pitaia, também chamada de fruta-do-dragão, é originária das regiões tropicais e subtropicais da América, incluindo o Brasil, e pertence à família dos cactos. O nome popular vem da aparência escamosa da casca, que lembra as representações míticas do dragão asiático.

O Brasil possui uma espécie nativa, a *Selenicereus setaceus*, conhecida como “Saborosa”, com gosto equilibrado e levemente ácido. Outras variedades foram introduzidas com o tempo, como a *Selenicereus costaricensis*, de casca vermelha e polpa roxa, e a *Selenicereus undatus*, de casca vermelha e polpa branca.

Elas são as mais cultivadas comercialmente. Há ainda a *Selenicereus megalanthus*, de casca amarela e polpa branca, considerada a mais doce entre elas.



A produção de pitaia está em expansão no Brasil. (Foto: Fabiano Bastos/Embrapa Cerrados)

O cultivo da fruta no Brasil é relativamente recente e ganhou força nos últimos 20 anos. O país está entre os dez maiores produtores do mundo, embora ainda distante de China e Vietnã, líderes globais.

A fruta se destaca não apenas pela aparência exótica, como também por suas **propriedades funcionais**. É rica em fibras, antioxidantes, vitaminas e minerais, podendo ser consumida *in natura* ou processada em sucos, sobremesas, corantes e até cosméticos.

VEJA TAMBÉM:

[A cidade “congelante” que abastece o Brasil com maçãs](#)

Pesquisa transforma a pitaia em uma cultura de alto rendimento

A história dos irmãos Feltrin é reflexo de uma ampla transformação no campo brasileiro. O cultivo de pitaia, antes restrito a poucas regiões, vem crescendo em ritmo acelerado em praticamente todos os estados. De acordo com o pesquisador da Embrapa Cerrados (DF) Fábio Gelape Faleiro, o país vive um “momento de virada”.

“O último dado oficial do Instituto Brasileiro de Estatística e Geografia (IBGE), de 2017, indicava cerca de 1.409 toneladas. Hoje, estimamos mais de 15 mil toneladas por ano”, comparou. O estado de São Paulo lidera a produção nacional, seguido por Santa Catarina, Pará e Minas Gerais.

A planta, por ser tropical, se adapta bem a diferentes condições de solo e clima, o que favorece sua expansão. No entanto, até pouco tempo atrás, os produtores enfrentavam um grande desafio com a polinização manual. Como a flor da pitaia abre à noite, era necessário acordar de madrugada para realizar o processo e garantir a frutificação.

Em 2023, a Embrapa Cerrados deu um passo decisivo ao lançar as cinco primeiras cultivares brasileiras da fruta: BRS Lua do Cerrado, BRS Luz do Cerrado, BRS Granada do Cerrado, BRS Minipitaya do Cerrado e BRS Âmbar do Cerrado. As novas variedades são resultado de décadas de cruzamentos, seleção e testes de campo iniciados nos anos 1990. São as primeiras cultivares da fruta registradas no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).



A Embrapa Cerrados lançou cinco cultivares de pitaya. (Foto: Divulgação/Embrapa Cerrados)

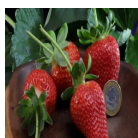
Novas cultivares eliminam a polinização manual e ampliam o cultivo

As variedades desenvolvidas pela Embrapa são caracterizadas como autocompatíveis e autoférteis, ou seja, dispensam a polinização manual. “O produtor não precisa mais acordar de madrugada para garantir a frutificação. As plantas fazem isso sozinhas”, explicou Faleiro. Cada cultivar tem características próprias e atende a diferentes perfis de mercado e regiões produtoras.

A BRS Granada do Cerrado, de casca vermelha e polpa roxa, se destaca pela alta produtividade, que pode ultrapassar 40 toneladas por hectare. A BRS Âmbar do Cerrado, de casca amarela e polpa branca, é a mais doce. Também existe a BRS Minipitaya que tem frutos menores e sabor intenso, o que a torna atraente para nichos gastronômicos e a indústria de alimentos.

Além do melhoramento genético, a Embrapa e seus parceiros desenvolveram um sistema completo de manejo, [com recomendações sobre plantio, irrigação, podas, tutoramento e colheita](#). O objetivo é padronizar a produção e oferecer segurança técnica a novos produtores.

VEJA TAMBÉM:



[A variedade de morango brasileiro que a Europa quer copiar](#)

Mercado cresce e impulsiona a organização dos produtores

O preço da fruta varia entre R\$ 5 e R\$ 80 o quilo, conforme a variedade e o período da safra. Entre elas, a pitaia amarela é a que costuma atingir os maiores valores. Essa variação incentiva os produtores a planejarem a colheita em diferentes épocas, usando estufas e irrigação controlada para prolongar o ciclo produtivo.

O apelo visual da polpa colorida impulsionou o consumo em restaurantes e cafeterias, consolidando o apelido de “ouro rosa”. Pequenas exportações tiveram início, principalmente para Europa e América do Norte — o potencial de crescimento é considerado significativo.

Projetando competitividade, pesquisadores e órgãos de extensão têm incentivado o **cooperativismo** entre produtores. “Quando há concentração em uma única cidade, o mercado local satura rapidamente. As cooperativas ajudam a distribuir a produção e a negociar melhores preços”, afirmou Faleiro.

Fábio Gelape Faleiro

Pesquisador em Genética e Biotecnologia
Embrapa Cerrados
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)
Planaltina, DF

fabio.faleiro@embrapa.br

Telefone: +55 (61) 3388-9936

<https://www.embrapa.br/cerrados>

www.embrapa.br | mídias sociais

