

# Exótica e nutritiva, fisális atrai consumidores e mercado gastronômico

Qui 27 junho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza, no Sul do estado, pesquisas para avaliar o cultivo de fisális.

A fruta, pouco comum nos pontos de venda, tem conquistado mercado pelo potencial nutritivo, para o consumo in natura, e pelo uso na culinária, tanto para a decoração quanto em forma de sucos, molhos e geleias.

O pequeno fruto, envolto por um cálice de folhas finas (capulho), faz parte do grupo de Plantas Alimentícias não Convencionais (Panc). Encontrada em regiões temperadas, quentes e subtropicais, a fisális se reproduz em diferentes solos e climas.

“As plantas se adaptam a temperaturas que variam entre 15°C e 25°C e uma amplitude térmica de 6°C ou 7°C. São tolerantes a geadas leves, mas apresentam problemas com temperaturas noturnas inferiores a 10°C. O calor entre 27°C e 30°C não afeta a produção”, informa o pesquisador da Epamig Emerson Gonçalves.

A depender das condições climáticas da área, o plantio pode ocorrer em qualquer época do ano. “Para regiões onde ocorrem períodos de inverno rigoroso com risco de geadas recomenda-se o plantio em outubro ou novembro”, orienta o pesquisador.

A planta, que pertence à família das solanáceas, não deve ser cultivada em áreas ocupadas anteriormente por outras solanáceas como batata, tomate e berinjela, dentre outros.

Outro cuidado importante é com a sustentação. “A fisális (*Physallis sp.*) é uma planta arbustiva de crescimento indeterminado que atinge uma altura de 1,5 a 2,0 metros, necessitando de tutoramento para que não tombe ao solo”, indica Emerson Gonçalves.

Trata-se de uma alternativa interessante para produtores de pequeno e médio porte pelo rápido retorno econômico, pelo interesse crescente do público consumidor e pela pouca oferta no mercado interno.

Os frutos de fisális são ricos em vitaminas A e C, fósforo, ferro e fibras. As folhas e raízes das plantas possuem componentes biologicamente ativos benéficos à saúde, como alcaloides, flavonoides, carotenoides e compostos bioativos.

O rápido desenvolvimento da planta atraiu a atenção da produtora Anie Gomez Nagamine, proprietária do Abraço da Floresta, no município de Dom Viçoso, no Sul de Minas.

“Iniciei a produção de pequenos frutos em outubro de 2021. Minha motivação foi o rápido retorno

econômico. Comecei a produzir quatro meses após o estabelecimento do pomar. Tenho uma pequena área, muito fria e que fica em grande altitude (começa a 1.650 metros), que não é própria para qualquer cultura”, afirma.

A produção, que inclui ainda amora e mirtilo, é vendida in natura e congelada. “Forneço para quitandas, mercados de rede, restaurantes e principalmente confeitarias. Vendo com a associação (venda solidária) e em parceria com outro agricultor. Sozinha, acredito que seria muito mais difícil”, diz.

Anie já percebe uma mudança na busca pela fisális. “Hoje, existe uma procura por parte do público preocupado com o consumo de alimentos saudáveis. A fruta, também, é muito buscada pela alta culinária para geleia, molhos como o chutney, ou adorno de pratos e saladas especiais, e ainda como confeito para doces e bolos. O suco de fisális é incrivelmente saboroso e saudável”, finaliza.

A Epamig disponibiliza uma cartilha sobre cultivo de fisális para download gratuito.