

Agricultores familiares de Minas Gerais testam o cultivo de mandioca orgânica e biofortificada



Agricultores familiares de sete municípios mineiros estão participando de uma pesquisa sobre o cultivo de mandiocas orgânicas e biofortificadas. O trabalho é resultado de uma parceria entre a Emater-MG e pesquisadores da Embrapa Cerrados, que desenvolveram as novas espécies, por meio de um melhoramento genético.



As variedades de mesa utilizadas na pesquisa são consideradas biofortificadas por terem uma qualidade nutricional melhor. Elas possuem raízes de polpa amarela, rica em betacaroteno, precursor da vitamina A. A substância é um antioxidante e atua para o bom funcionamento da visão, entre outras funções. Também têm raízes de polpa rosada, rica em licopeno, outro carotenoide antioxidante que pode ajudar a combater o envelhecimento precoce, entre demais benefícios.

Pela parceria entre Emater-MG e Embrapa Cerrados foram implantadas até o momento nove unidades de avaliação distribuídas em municípios da região Central (Funilândia, Santa Luzia, Prudente de Morais e Capim Branco) e Sudoeste (São José da Barra, Claraval e Pratápolis). Todas as unidades estão localizadas em propriedades rurais. O município de Capim Branco conta com três unidades.

O coordenador técnico de Olericultura da Emater-MG, Georgeton Silveira, explica que além da avaliação agrônômica das cultivares no processo orgânico, a proposta é medir a aceitação dos consumidores pelas raízes amarelas e rosadas. “Em Minas Gerais os consumidores têm mais acesso a cultivares de polpa creme ou branca, mas com a adoção dessas cultivares, acredito que haverá uma maior diversificação na oferta de raízes para eles. E isso vai possibilitar a preparação de diferentes pratos, levando a um processo de segmentação da cadeia de produção de mandioca de mesa”, argumenta.

PNAE e PAA

Para Silveira, a segmentação vai separar as diferentes raízes conforme sua utilização, em variados preparos culinários. Por exemplo, as mandiocas amarelas seriam usadas mais nas frituras, devido à coloração final, enquanto as polpas brancas e cremes seriam para purês. Já as polpas rosadas são em saladas ou maioneses. Além disso, ainda conforme o coordenador técnico, como são produtos biofortificados, ricos em betacaroteno e licopeno, “as novas variantes têm um papel relevante na melhoria nutricional da população em geral e das crianças em idade escolar, com impacto positivo na produção da agricultura familiar, via compras institucionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).”

Um dos pesquisadores da Embrapa que desenvolveu e trabalha com as cultivares de mandioca para mesa, Eduardo Alano Vieira, também acredita que por serem biofortificadas, elas apresentam um diferencial atrativo nos mercados em geral, principalmente nos institucionais. “Para os programas governamentais como PNAE e PAA podem ser interessantes, pois serão ofertadas mandiocas não somente como fonte de calorias, mas também como fontes de vitamina A e licopeno”, alega.



Fornecedor de mandioca de mesa há cerca de 10 anos para os programas PNAE e PAA, Ronildo Madureira, do município de Janaúba, está participando do projeto de pesquisa da Embrapa e Emater-MG. Em novembro de 2020 ele plantou um total de 480 manivas, entre cultivares de polpa rosada (BRS 400 e BRS 401) e de polpa amarela (BRS 396, 397, 398, 399 e 429). Em agosto de 2021, as raízes foram colhidas e avaliadas num dia de campo, realizado na propriedade do produtor familiar. Técnicos das duas empresas e produtores da redondeza participaram do evento.

Ronildo ficou feliz com o resultado e aprendeu com a experiência. “Conseguimos produzir mandiocas muito boas, que foram bem recebidas pelos programas. Agora estou trabalhando só com essas cultivares que a Embrapa me forneceu. A que eu plantava antes aqui, azulava muito e todo ano eu recebia reclamação. Essas de agora não azulam e tiveram uma boa aceitação no mercado”, garante.

A propriedade de Ronildo tem 14 hectares e ele reserva de três a quatro hectares para as lavouras irrigadas e orgânicas, que são acompanhadas por extensionistas da Emater-MG. Infelizmente parte do plantio de 2021, foi perdida durante as fortes chuvas deste ano de 2022. Mas ele parece não se deixar abater e promete plantar novamente.

Melhoramento genético e pesquisa participativa

O projeto de avaliação de mandioca orgânica biofortificada em Minas faz parte do Programa Brasileiro de Melhoramento de Mandioca, coordenado pela Embrapa. “A Embrapa Cerrado é responsável pelo melhoramento genético de mandioca para as condições desta região”, informa Eduardo Alano.

Segundo Alano, eles buscam agora a validação de cultivares de mandioca de mesa, nas condições de

Minas Gerais. “Nos já testamos as variedades que já foram recomendadas para o Distrito Federal e entorno. Os resultados foram fantásticos e as variedades já estão sendo comercializadas. Os produtores notaram aumento na produtividade e precocidade na colheita, com até seis meses, se irrigada, com elevada qualidade”, relata.

O pesquisador afirma que esta pesquisa começou com variedades plantadas no sistema convencional. E que, nesta fase, o foco é o plantio orgânico. A escolha dos participantes da pesquisa é feita pela Emater-MG, levando em conta produtores que tenham o cultivo da mandioca como o carro-chefe na propriedade. “Esse é o que vai nos dar o feedback que a gente precisa”, afirma Eduardo Alano.

Um destaque desse trabalho é a metodologia participativa que inclui os agricultores na avaliação agrônômica e culinária das cultivares, em conjunto com a pesquisa e extensão rural. “Faremos quatro relatórios para avaliar as unidades no campo, nos aspectos da realidade, plantio, desenvolvimento e colheita, com a participação dos agricultores. Ao final, os produtores elegerão as cultivares que tiveram um melhor desenvolvimento e produção”, explica Georgeton Silveira, da Emater-MG.

O pesquisador da Embrapa Cerrados explica que, por mais que se queira, não é possível reproduzir o ambiente de cultivo do produtor dentro da estação de pesquisa. Segundo Alano, isso só é possível dentro da propriedade rural dele. “É preciso testar as variedades nas condições do produtor. Escutá-lo, porque às vezes tem alguma demanda dele que a gente não tá captando. Assim a gente aprende com o produtor e nesse processo consegue transferir tecnologia, enquanto os agentes da extensão rural conseguem passar conhecimento de uma maneira mais leve e na prática”.

Texto: Assessoria de Comunicação - Emater-MG - Jornalista responsável: Terezinha Leite

Fotos: Divulgação Emater-MG