

## horticultura brasileira



### MANDIOQUINHA-SALSA: POTENCIAL DE UMA CULTURA

A cultura da mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft), originária dos Andes Colombianos, foi introduzida no Brasil no início deste século. Recebe várias denominações, conforme a região de cultivo, tais como batata-baroa, batata-fiuza, mandioquinha, batata-salsa, etc. É uma raiz rica em vitaminas, minerais e fibras, de fácil digestibilidade e alto valor energético, sendo assim recomendada na dieta de pessoas idosas, convalescentes e crianças. Tradicionalmente consumida no Brasil na forma de sopas, principalmente nos meses de inverno, há hoje novas perspectivas para o consumo, na forma de sopas instantâneas, "baby food", entrando em até 45% da composição de todas as sopas industrializadas, na forma desidratada (flocos, farinha para purê e farinha), e recentemente vem sendo testado com sucesso a industrialização na forma de "chips". Devido ao pequeno período de conservação pós-colheita das raízes de mandioquinha-salsa, a industrialização sem dúvida abre perspectivas futuras para a exportação desta hortaliça para outros países.

O cultivo da mandioquinha-salsa concentra-se na região Centro-Sul do Brasil, principalmente em áreas de elevada altitude e clima ameno, devido principalmente à sua origem andina. No entanto, o seu plantio tem se expandindo no também no Distrito Federal, Goiás e Tocantins, em altitudes acima de 1000 metros.

Em um diagnóstico recentemente realizado sobre o cultivo desta hortaliça no Brasil, com apoio parcial da Agência de Cooperação Alemã (GTZ) e do Centro Internacional de la Papa (CIP), procurou-se detectar as principais áreas de cultivo, o processo de comercialização, o emprego de mão-de-obra, o aspecto social e o perfil dos produtores, em diversos estados do Brasil.

De acordo com dados de 1992, o estado de Minas Gerais foi o principal produtor, com área de cultivo em torno de 3.500 ha, distribuídos em 64 municípios, destacando-se a região Sul do estado

(2.761 ha). A área média de cultivo foi 8,68 ha por produtor, distribuída em 18 municípios, sendo a única no país com área de cultivo superior a 20 ha. Dentre os demais estados produtores desta hortaliça, destacam-se ainda Paraná (2.800 ha), Santa Catarina (850 ha), Espírito Santo (660 ha) e São Paulo (207 ha). A estimativa de área de cultivo para o ano de 1992 foi de 10.000 ha, com produtividade média em torno de 9,0 t/ha, com volume comercializado próximo a 90.000 toneladas.

De maneira generalizada, os produtores de mandioquinha-salsa no Brasil não utilizam de adubação de plantio, usando normalmente a residual de batata; não utilizam de adubação em cobertura; e não há uso de irrigação. O uso de mão-de-obra familiar é intenso, principalmente no Espírito Santo, Santa Catarina e Paraná, inclusive de mulheres e crianças, desde o plantio até a colheita, classificação das raízes e embalagem. O perfil dos produtores foi bem definido para os locais de cultivo tradicional, como Santa Catarina, Minas Gerais e Paraná, onde há mais de 20 anos esta hortaliça é plantada. De modo geral, considera-se relevante o aspecto social no processo produtivo desta hortaliça no Brasil, tanto pelo uso de mão-de-obra quanto pelo retorno que proporciona aos produtores (considerado excelente pelos mesmos). Atualmente tem se intensificado o cultivo da mandioquinha-salsa em consórcio com áreas de pomares recém implantados de pêssego e citrus, por exemplo, tornando-se fonte de renda adicional nos primeiros anos para os produtores destas fruteiras.

O fluxo de comercialização desta hortaliça no país está bem definido: Paraná, Santa Catarina e Minas Gerais, os principais produtores, concentram seu volume de comercialização no CEAGESP, o principal centro de consumo e distribuição desta hortaliça no Brasil. Para o mercado de Belo Horizonte, esta hortaliça apresenta característica interessante sob o aspecto de sazonalidade, tendo aumento significativo de volume comercializado durante o período de inverno, sem afetar significativamente o índice sazonal de preços no período de 1982-1992.

Com informações obtidas no diagnóstico deste cultivo, e a identificação das demandas, a pesquisa tem sido direcionada para as áreas de adubação química e orgânica, estudo de população de plantas, sistema de plantio, preparo de mudas, resistência a podridões pós-colheita, a nematóides das galhas, desenvolvimento de clones mais precoces e/ou mais produtivos, determinando-se ainda o período crítico de competição com plantas daninhas. Os trabalhos de pesquisa, atendendo as demandas citadas e sendo desenvolvidos em locais estratégicos, em conjunto com a difusão de tecnologia, poderão permitir substancial incremento na produtividade desta hortaliça, e um maior retorno financeiro para o setor produtivo. (Fausto F. dos Santos, CNPH/ EMBRAPA).



A SOB e o XXXIV Congresso Brasileiro de Olericultura agradecem à POTAFOS o apoio recebido.

Programa de apoio a publicações científicas



Horticultura Brasileira, v. 1 n°1, 1983 - Brasília, Sociedade de Olericultura do Brasil, 1983.

Semestral

Títulos anteriores: V. 1-3, 1961-1963, Olericultura. V. 4-18, 1964-1981, Revista de Olericultura.

Não foram publicados os v. 5, 1965; 7-9, 1967-1969.

Periodicidade até 1981: Anual.

1. Horticultura - Periódicos. 2. Olericultura - Periódicos. I. Sociedade de Olericultura do Brasil.

CDD 635.05