

Cultivo sem interrupções

Tubérculo vitaminado e com grande produtividade teve importância social em São Paulo

NELDSO MARCOLIN



Folha de mandioca: cultivares atuais têm maior qualidade nutricional

Em meados dos anos 1980, uma equipe de técnicos e pesquisadores do IAC começou um trabalho de coleta de variedades nativas em todo o estado de São Paulo cultivadas na periferia de pequenas cidades. O cultivo era feito por agricultores que plantavam hortas para consumo próprio. “Naquele período coletamos 750 variedades de mandioca que foram trazidas por migrantes de suas regiões de origem. Verificamos que havia 250 variedades diferentes”, conta a agrônoma Teresa Losada Valle. A posterior análise das variedades nativas mostrou que elas tinham a metade da produtividade de uma cultivar muito bem-sucedida, a IAC 576-70.

“Começamos a distribuir nossa cultivar em parceria com a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati) e as prefeituras para que fossem plantadas pelos pequenos agricultores das áreas urbanas”, diz Teresa. Rapidamente essa variedade se disseminou: além de produzir o dobro de raízes, o alimento era mais nutritivo, com maior quantidade de carotenóides, um precursor da produção da vitamina A no organismo.

Também melhorava o orçamento familiar, pois o excedente era vendido para a vizinhança. Essa variedade, conhecida como amarelinha, é também mais resistente a doenças.

O trabalho de distribuição da IAC 576-70 durou por volta de cinco anos e se tornou importante para pequenos agricultores, que começaram a abastecer os restaurantes e mercados das cidades e a indústria de congelados. Consequentemente, a renda aumentou e isso os ajudou a se manter na atividade agrícola. Segundo a pesquisadora, essa história de sucesso não está contemplada nas estatísticas e estudos.

A amarelinha tornou-se a mandioca de mesa mais consumida no Brasil e é consequência dos estudos realizados no IAC desde 1935, quando foi criada a seção de Raízes e Tubérculos. Hoje as pesquisas estão concentradas no Centro de Horticultura do instituto. “Para sorte dos pesquisadores que vieram depois, os trabalhos com mandioca nunca foram interrompidos”, conta Teresa. A variedade IAC 576-70 é resultado do cruzamento de duas cultivares: a IAC 14-18 – de alta

produtividade e resistência à bacteriose – com a Ouro-do-Vale, que tem polpa amarela e boas características sensoriais. O agrônomo Araken Soares Pereira (1916-2001) começou a trabalhar no desenvolvimento da IAC 576-70 em 1970. O trabalho se intensificou a partir de 1982 e no início dos anos 1990 estava pronta para o plantio comercial. Hoje, a raiz responde por praticamente a totalidade das 160 mil toneladas de mandioca de mesa vendida em São Paulo anualmente.

Para uso na indústria, as características da raiz têm de ser diferentes. Como é utilizada na produção de farinha e para extração de amido, a quantidade de matéria seca deve ser grande para proporcionar bom rendimento. A variedade IAC-12, por exemplo, é mais utilizada no Cerrado porque tolera bem as condições locais e tem alto teor de matéria seca (40%).

A mandioca é originária da Amazônia e foi domesticada há cerca de 7 mil anos pelos povos pré-colombianos. É cultivada em todos os estados brasileiros durante o ano inteiro. Em São Paulo, sua produtividade média é de 16 toneladas por hectare, uma das mais altas do mundo. ▼