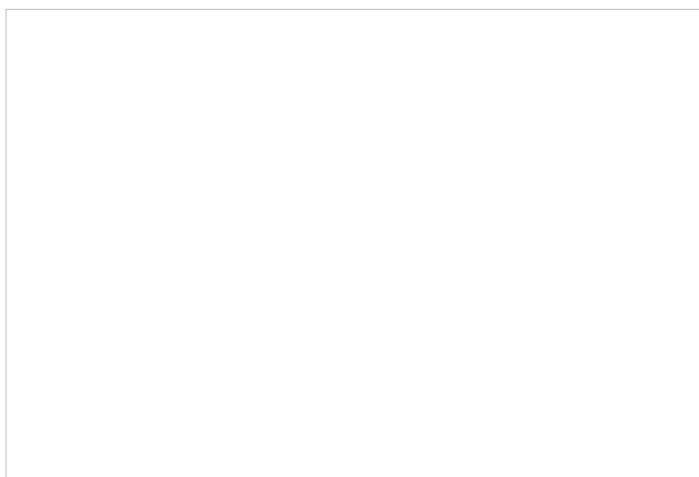


Cultivo de hortaliças não convencionais é aposta de produtores de Manhuaçu

Qui 25 julho

Você já ouviu falar ou experimentou jacatupé, bortalha ou jambu? Provavelmente não, pois estas são consideradas hortaliças não convencionais e que, por isso mesmo, não encontramos facilmente no mercado. Mas, em Manhuaçu, Zona da Mata mineira, esta história está mudando. A [Emater-MG](#) – vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) - tem estimulado agricultores familiares a cultivar e comercializar estas e outras hortaliças não convencionais.

Na propriedade do Geraldo Moreira, por exemplo, é fácil encontrar jacatupé, bortalha ou jambu. Para quem não sabe, jacatupé é uma leguminosa, da mesma família do feijão, porém é



Jacatupé (Crédito: Arquivo/Emater-MG)

consumida somente a raiz e não as vagens. A raiz pode ser preparada crua em saladas e o sabor lembra uma pera.

Já a bortalha, também conhecida como espinafre indiano, é muito consumida no Rio de Janeiro. A forma mais comum de preparo é com as folhas refogadas. O jambu é uma planta muito difundida no Norte do Brasil. As folhas são utilizadas no preparo do tacacá, prato típico da região. A planta deixa o prato com sabor exótico.

Essas e outras hortaliças da propriedade do Geraldo Moreira são cultivadas sem o uso de agrotóxicos e vendidos na Feira da Agricultura Familiar de Produtos Agroecológicos. “São alimentos saudáveis e de qualidade”, diz o produtor. Foi a partir das orientações dos técnicos da Emater-MG que ele decidiu cultivar as plantas. “Os consumidores têm gostado. Eu recebo até encomendas”, afirma Moreira.

Banco de hortaliças

A propriedade dele foi a escolhida para manter um banco de hortaliças não convencionais no município. São 31 espécies de hortaliças. As sementes e mudas foram doadas pela Emater-MG.



“Com o passar do tempo, as variedades



Jambu (Crédito: Arquivo/Emater-MG)

mais comuns e comerciais foram tomando conta da mesa do brasileiro, assim, essas hortaliças foram esquecidas”, explica a extensionista da Emater-MG, Katya Louzada.

O banco tem a função de distribuir mudas e sementes para agricultores interessados. Com isso, espera-se ampliar o cultivo dessas hortaliças consideradas raras no município.

“O objetivo é mostrar aos agricultores e clientes da feira as variedades de hortaliças que temos, que podem diversificar a nossa alimentação. E também resgatar alimentos utilizados por nossos antepassados”, diz Katya Louzada.

Em Manhuaçu, são 12 agricultores beneficiados. Eles também comercializam seus alimentos na Feira da Agricultura Familiar de Produtos Agroecológicos e recebem acompanhamento da Emater-MG.

Na propriedade de Dayse Muniz, a cafeicultura é o carro-chefe. A produção e venda de hortaliças são uma opção de renda extra. A ideia de cultivar hortaliças não convencionais veio da Emater-MG. “Foi a empresa que trouxe a ideia. Nós adaptamos e estamos satisfeitos”, diz.

Dayse Muniz cultiva, sem uso de agrotóxicos, vinagreira, peixinho e capuchinha, todos comercializados na Feira da Agricultura Familiar de Produtos Agroecológicos. “Tem saído bem. O pessoal gosta bastante. Eles matam a saudade, porque há muito tempos não encontravam essas hortaliças”, conta.

Ação no estado

A implantação de bancos de hortaliças não convencionais em Minas Gerais é uma iniciativa da Emater-MG, Embrapa Hortaliças, [Epamig](#), Universidade Federal de Viçosa, institutos federais, associações e prefeituras.

Ao todo, são 55 bancos comunitários de multiplicação e conservação de hortaliças não convencionais. Segundo o coordenador estadual de Olericultura da Emater-MG, Georgeton Silveira, “a constituição dos bancos nas comunidades amplia a oportunidade de ocupação e renda para os agricultores, além de diversificar a alimentação e resgatar hábitos alimentares e tradições esquecidas”.