

# Produção de marmelo pode ganhar novo impulso em MG

Sex 14 janeiro

A produção de marmelo, que já foi uma importante atividade da agricultura em Minas Gerais, tem tudo para ganhar novo impulso nos próximos anos. A [Emater-MG](#) e a Universidade Federal de Lavras (Ufla) estão com um projeto que pode alavancar novamente a atividade, usado prioritariamente na fabricação do doce, conhecido como marmelada.

A parceria teve início após convite da universidade para que a Emater participasse de trabalho para avaliar o comportamento de diversas variedades de marmeleiros.

A ideia também é ajudar no resgate da cultura tradicional e que vem entrando em decadência ao longo dos anos. A atividade já deu a Minas Gerais o título de maior produtor de marmelos do país, nas décadas de 1960 e 1970, em municípios como Virginia, Marmelópolis, Delfim Moreira, Maria da Fé e Cristina, localizados na região da Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas.

## Proposta

Estão sendo distribuídas de seis a sete cultivares de marmeleiro a produtores de dez municípios mineiros. São 23 mudas de cada cultivar, totalizando 161 mudas que cada um dos agricultores vai plantar em sua propriedade.

As frutíferas de marmelo serão monitoradas por técnicos da Emater e acadêmicos da Ufla. A proposta é que os produtores disponibilizem as áreas de cultivo para servirem de unidades demonstrativas e unidades de observação dessas espécies.

Segundo o coordenador técnico estadual de Fruticultura da Emater, Deny Sanábio, o desenvolvimento das variedades será monitorado nos municípios de Coimbra, Conceição do Mato Dentro, Soledade de Minas, Coqueiral, Delfim Moreira, Marmelópolis, Lagoa Dourada, Rezende Costa, Machado e São João do Paraíso.

“A gente espera determinar quais são as variedades de melhor comportamento, desenvolvimento, produção, tamanho e peso do fruto. E, no futuro, vamos poder estabelecer quais delas são recomendadas para as diferentes regiões do estado”, explica Sanábio.

## Tradição

O município de São João do Paraíso é o único, entre os participantes do projeto, que vai abrigar três unidades demonstrativas da pesquisa. Elas vão sediar eventos como dias de campo, cursos com a demonstração de poda, adubação e colheitas, entre outras práticas.

“O marmelo é tradicional nesse município e precisamos resgatar a cultura que enfrenta problemas fitossanitários. Então, outras variedades estão indo pra lá. Vamos ver quais são menos suscetíveis a doenças. A que está lá hoje é a da variedade Portugal”, informa Deny Sanábio.

O professor de Fruticultura de Clima Temperado do Departamento de Agricultura da Escola de Ciências Agrárias (Esal), pertencente a Ufla, Rafael Pio, informa que as mudas são frutos de um trabalho na instituição há 20 anos. O resultado foi a formação de um banco de germoplasma, que hoje contém 31 cultivares de marmeleiro e é considerado o maior da América Latina.

## **Pesquisa**

Segundo Rafael Pio, as pesquisas com marmeleiro resultaram numa série de trabalhos científicos, visando o aprimoramento e o incentivo do cultivo da frutífera. “O trabalho começou em nível de competição de cultivares para definir as mais produtivas. Desenvolvemos ações tanto no município de Jundiá, no Leste paulista, como em Lavras, em 2016. As pesquisas geraram várias dissertações em mestrado e teses de doutorado.

O intuito é fazer uma avaliação científica dessas mudas e, junto com a Emater, a divulgação técnica. Queremos incentivar novos produtores e validar essas cultivares de potencial para a diversificação da marmelocultura mineira que, até então, se baseia em uma única cultivar, o marmeleiro Portugal”, esclarece.

“Agora a gente quer incentivar a atividade, entrando com cultivares que produzam mais frutos e sejam mais resistentes às principais doenças que incidem sobre o marmeleiro”, justifica o acadêmico da Ufla. As sete variedades de marmelo que estão sendo testadas são: Portugal, Bereckey, Alongado, Fuller, Smyrna, Alaranjado e Reas Mamouth.

## **Doce**

Muitas famílias já viveram do cultivo do marmeleiro e o estado chegou a ter 27 agroindústrias processadoras de marmelo. Entre elas grandes produtoras de marmelada como a Cica, Peixe e Colombo, famosas na época. Mas com o passar dos anos, por problemas fitossanitários das plantas e pela introdução de outros doces no mercado, como a goiabada e o doce de batata, a produção e o consumo de marmelada foi caindo.

A década de 1970 foi o apogeu e o começo do fim da marmelocultura em Minas Gerais, que até então exportava marmelada. Os municípios de Delfim Moreira, Maria da Fé e Marmelópolis, cujo nome é uma referência ao grande volume de produção de marmelo, abrigavam a maioria das fábricas do doce no estado, entre grandes e pequenas agroindústrias familiares. Mas ano a ano o cultivo e produção foram reduzindo.

Conforme Deny Sanábio, em 1967, o estado tinha 7.582 hectares de plantio e produção de 11,5 mil toneladas de marmelo. Em 1994, as lavouras ocupavam 1.097 hectares, com uma produção de 1.632 toneladas. Já em 2002, o plantio era de 170 hectares e produção de 677 toneladas, chegando ao ano de 2021 com 55 hectares de plantio e produção de 360 toneladas de marmelo.

“Esses números caíram muito rapidamente, em função de doença como a entomosporiose, provocada pelo fungo entomosporium sp e pela entrada de novos doces no mercado”, afirma.

## **Marmelo**

O marmeleiro tem como centro de origem o Oriente Médio. Sendo de clima temperado, o marmelo é bastante exigente em tratamentos culturais. O plantio é feito por estacas enraizadas das cultivares eleitas para exploração ou por enxertia de variedades de copa em porta enxertos da cultura.

Os frutos raramente são consumidos in natura, sendo industrializados para a produção de marmelada, mas podendo ser usados em geleias, sopas, licores, xaropes e em pratos salgados finos. Um dos componentes do marmelo, a pectina, pode ser empregada em produtos farmacêuticos e de perfumaria.