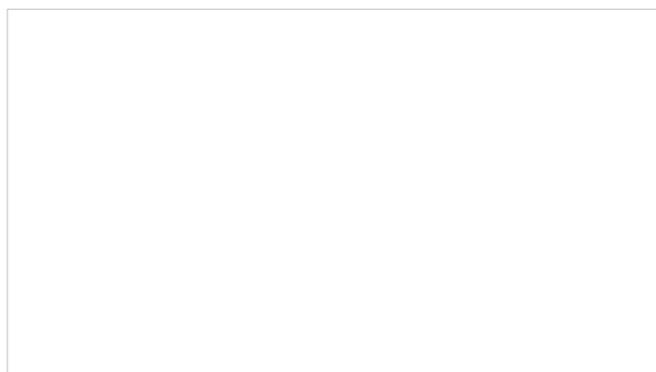


Variedades de mandioquinha-salsa resistentes a pragas revigoram a produção em Munhoz, no Sul de Minas

Sex 12 maio

Mandioquinha-salsa, batata-baroa, cenourinha amarela. Conhecida por diferentes nomenclaturas pelo país, esse tubérculo é apreciado pelo sabor marcante e as características nutricionais, já que é uma importante fonte de energia e vitaminas. Minas Gerais é o maior produtor do Brasil, segundo dados mais atuais divulgados pelo IBGE. O Estado produziu, em 2017, 28,6 mil toneladas, o que corresponde a mais de 55% da produção nacional.



Emater-MG / Divulgação

Munhoz, no Sul de Minas, fica em uma região produtora importante, com clima propício, com altas altitudes e temperaturas amenas. O município produz cerca de 270 toneladas por ano, em aproximadamente 15 hectares. É lá que fica a produção do agricultor Thiago Marquez, de 58

anos. Ele começou na atividade nos anos de 1990, mas por um longo período desistiu, em função do ataque de pragas e doenças. Em 2012, retornou à cultura, motivado pelo desenvolvimento de novas variedades pela Embrapa, mais produtivas e resistentes a pragas, que foram disseminadas pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

“Começaram a fazer umas reuniões, a propagar mudas como a Rúbia, Catarina, que eram boas, precoces”, conta. Mas as novas variedades não eram tão aceitas no mercado, por serem maiores, com mais marcas na pele e na massa. Foi então que iniciaram os testes com uma nova variedade Senador Amaral, menor, de pele mais lisa, preferida pelos consumidores, especialmente para a venda em bandeja.

Atualmente Thiago produz cerca de 1.800 caixas/ano, em 2,4 hectares de terra arrendada. A maior parte ainda é da variedade Rúbia, cerca de 90%. A Senador Amaral ocupa apenas 2% do terreno, mas ele já projeta um crescimento importante desta última. “Eu acredito que esse ano ela vai para 10%, porque o mercado pede, mas em produção, a Rúbia ainda é melhor. Mas as pessoas comem com os olhos, querem só os bonitinhos”, comenta.

Comer com os olhos

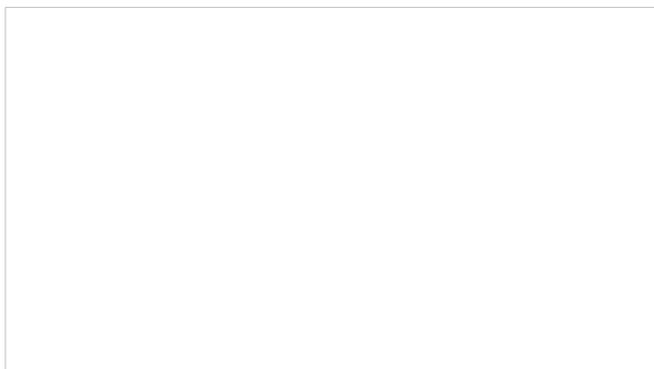
O que Thiago chama atenção é para o desprezo do mercado com produtos que são de qualidade, mas muitas vezes não atendem a um “padrão de beleza” exigido para legumes, frutas e verduras. Das variedades de batata-baroa cultivadas em Munhoz, Rúbia, Catarina e Senador Amaral, a

primeira é maior, arredondada, de melhor produtividade e mais resistente a pragas e doenças. A Catarina, embora produtiva e resistente, é muito comprida para os padrões do mercado, o que a fazem preterida. Já a Senador Amaral, que para o produtor é menos produtiva e mais frágil em relação às pragas, é a que tem as características mais aceitas pelos consumidores.

Segundo o técnico da Emater de Munhoz, Juary José Moreira, outro aspecto que desestimula os consumidores são as eventuais marcas na pele da mandioquinha, que podem ser causadas, por exemplo, por nematoides. “Esse produto chega no mercado e o consumidor despreza, até o supermercado ter que trocá-lo. Isso gera uma reação em cadeia. Porque ele vai ser jogado fora e o produtor gastou dinheiro para produzir, tempo, água, diesel para a irrigação, recursos naturais. Sendo que as características nutricionais e de palatabilidade estavam intactas”, garante.

Juary reforça que este é um problema sério na agropecuária brasileira, o descarte de alimentos ainda apropriados para o consumo. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), no âmbito mundial, entre um quarto e um terço dos alimentos produzidos anualmente para o consumo humano se perde ou é desperdiçado. Isso equivale a cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. A FAO calcula que esses alimentos seriam suficientes para alimentar dois bilhões de pessoas.

As perdas se referem à diminuição da massa disponível de alimentos para o consumo humano nas fases de produção, pós-colheita, armazenamento e transporte. O desperdício de alimentos está relacionado com as perdas derivadas da decisão de descartar alimentos que ainda têm valor e se associa, principalmente, ao comportamento dos vendedores, serviços de venda de comida e consumidores.



Emater-MG / Divulgação

Preços

O melhor período de plantio e de colheita da mandioquinha-salsa é entre abril e junho, já que seu ciclo é de aproximadamente um ano. É neste período que os consumidores vão achar os melhores produtos, com preços mais atrativos. Este ano, o preço

médio pago ao produtor pela caixa de 35 quilos de mandioquinha em Munhoz está em torno de R\$ 70, uma queda significativa em relação ao preço que foi praticado no mesmo período de 2022, quando chegou a custar R\$ 230.

A queda no preço, segundo o técnico da Emater, pode ser justificada pelo aumento na produção, em função do clima mais favorável durante o plantio no ano passado, associado à baixa do consumo. O produtor Thiago sabe que o preço que recebe depende da lei da oferta e demanda, mas defende que o produtor precisa valorizar seu esforço e manter uma faixa de preço que recompense o trabalho, muitas vezes penoso, de sol a sol no campo.

“Eu até uso luva pra não judiar muito a mão, mas normalmente o produtor tem as mãos rachadas, porque mexe com terra. Hoje está tendo um pouquinho mais de valor, porque as pessoas da cidade estão vendo que o alimento não nasce na gôndola, mas na roça. Mas nós temos que ir tocando

devagarzinho e ter juízo, trabalhar de acordo com a medida, com o preço que a gente consegue manter a produção. Esse ano nós estamos tendo que nos virar, o preço está ruim”, finaliza.