



Edição de arte Oeste | Foto: Shutterstock

- **REVISTA**
- **EDIÇÃO 61**

A MAÇÃ NO PARAÍSO

De importador de maçãs, o Brasil tornou-se fornecedor internacional. Em trinta anos, a produção nacional multiplicou-se 60 vezes



Evaristo de Miranda

21 MAIO 2021 - 09:50

A fruta mais consumida no mundo não é a banana, nem a laranja. É a maçã. Originária da região do Mar Negro, a macieira foi domesticada desde a Antiguidade e cultivada em jardins e pomares. Como as peras, as maçãs são colhidas um pouco antes da maturidade e depois expressam todas as suas qualidades. Elas são fáceis de conservar e transportar, tanto em caminhadas como para a escola. Por séculos, as macieiras se espalharam pela Europa e pela Ásia. E terminaram por conquistar as Américas, a

Austrália e a Nova Zelândia no século 17. Hoje, a macieira doméstica (*Malus domestica* Borck.) é cultivada em todo o planeta.

As macieiras foram objeto de muitos cruzamentos. São milhares de variedades (subespécies e cultivares) em todo o mundo, com as mais diversas cores, tamanhos, formatos, consistência e sabores. Cerca de 2.000 são de origem inglesa e 1.500 francesas. O Brasil produz duas variedades principais de maçã: a Gala (de origem neozelandesa) e a Fuji (de origem japonesa). A primeira abre a temporada de colheita de meados de janeiro até março. A Fuji completa o ciclo da colheita em maio.

No Brasil, maio é o mês de Maria, das noivas, do Dia das Mães e da safra da maçã. A fruta colhida ficará disponível o ano todo ao consumidor, armazenada em câmaras frias. Em 2021, a safra brasileira ultrapassará de novo 1 milhão de toneladas. Talvez mais de 1,3 milhão. Em 2019, 1.258.000 toneladas de maçã foram colhidas. Em 2020, cerca de 1,1 milhão de toneladas, uma redução devido ao baixo calibre da fruta por razões climáticas (falta de chuvas). Santa Catarina colherá mais de 550 mil toneladas na safra 2020/21. O Estado concentra 51% do plantio da fruta. Seguido pelo Rio Grande do Sul (44%) e Paraná (5%).

A produtividade das macieiras varia com o clima, os sistemas de produção e as tecnologias utilizadas. A média brasileira, da ordem de 50 ton/ha, inclui pomares jovens (ainda não produzem), pomares velhos (em declínio de produção) e áreas menos tecnificadas. Nos pomares em plena produção, com tecnologias modernas, a produtividade chega a 80 ton/ha.

A qualidade da fruta brasileira melhora a cada ano graças a novas variedades e melhorias nos sistemas de produção, como a cobertura dos pomares com telas para evitar o impacto do granizo,

muito frequente na serra catarinense, e também com novos cuidados no transporte e na armazenagem.

A maleicultura é uma atividade intensiva no uso de mão de obra e emprega diretamente cerca de 50 mil trabalhadores, sobretudo na colheita. Não há no Brasil, nem em outros países, máquinas capazes de colher maçãs, de agilizar essa etapa da produção e de facilitar o trabalho nos pomares. Há muita pesquisa no tema e os avanços em robótica prometem resultados no futuro.

Do total produzido pelas macieiras, 20% serão destinados à indústria para a produção de doces, sucos e até sidra; outros 65% serão comercializados no mercado nacional de fruta fresca e os outros 15% serão exportados.

Em três décadas, segundo a Associação Brasileira de Produtores de Maçã (ABPM), a produção do Brasil cresceu mais de 6.000%. A maçã movimentou R\$ 7 bilhões na economia. De importador de maçãs, o país tornou-se fornecedor internacional. Hoje, o Brasil participa com 1,34% da produção mundial de maçãs e está entre os dez maiores produtores da fruta no mundo. A China detém 52% da produção mundial, seguida por EUA, Turquia, Irã, Itália, França, Polônia, Rússia, Argentina e Brasil. Os principais destinos da fruta nacional são Rússia (31%), Bangladesh (29%) e Índia (11%).

A exportação crescerá em 2021. No primeiro trimestre, a exportação de maçãs aumentou em 112% no valor e 89% no volume. O exterior é essencial para diversificar a comercialização, diante da demanda retraída com a praga da covid-19, o aumento da oferta e a redução de preços no mercado interno.

No exterior, algumas portas se abrem. A queda da qualidade dos frutos argentinos resultou em menos embarques para Europa,

Nova Zelândia e África do Sul. A saída do Reino Unido da União Europeia pode beneficiar a exportação brasileira. O consumo de maçãs por ingleses é alto. E há previsão de redução tarifária com o Brexit. Além da boa demanda internacional, o dólar valorizado ajuda as exportações. O produto brasileiro atende cada vez mais às exigências do mercado internacional. E alimenta o espírito.



Símbolo da criatividade, a maçã caiu sobre a cabeça de Isaac Newton e lhe revelou a lei da gravidade universal (*sic*). Já Rob Janoff deu uma mordida de *bite* e *byte* nessa maçã e a tornou o símbolo do iPhone. Mas a simbologia mais antiga e universal colocou a macieira no centro do Paraíso e da aventura humana. O Divino Jardineiro plantou duas árvores no Éden: a árvore da vida e a do conhecer bem e mal, cujos frutos foram vedados ao Humano. A tradição associou a macieira ao pecado original e à queda ou expulsão do Paraíso. A serpente, nua e astuta, seduziu Eva e Adão. Ao oferecer-lhes uma maçã, propôs o fim do monoteísmo: — Sereis como deuses. E não como Deus. De certa

forma, a mesma maçã envenenada foi oferecida pela bela Rainha Má, transformada em bruxa, a Branca de Neve.



A *Bíblia* não associa o fruto proibido a nenhuma planta conhecida. O texto hebraico do Gênesis (2,17) evoca apenas o fruto da árvore do conhecer bem e mal (*tov ve rá*), sem artigos. Assim como a obra de Friedrich Nietzsche *Além de Bem e Mal* também não leva artigo (*Jenseits von Gut und Böse*). Muitos tradutores não imaginam seu pecado, nem o alcance de agregarem artigo definido ao bem e ao mal.

A entrada da maçã nesse mito judeu-cristão teve origem nas primeiras traduções latinas da *Bíblia*. Em latim, o mal se diz *malum*, enquanto *malus* designa a maçã, como no italiano *mela*. Por um erro de tradução ou por um jogo de palavras desejado, a maçã entrou no Paraíso e a macieira (*malus*) passou a ser associada com a árvore do conhecer bem e mal (*malum*). Na iconografia cristã, a maçã já simbolizava o pecado original nas catacumbas de São Genaro em Nápoles, datadas do 2º século.

Em português, o termo pomo também designa a maçã, como no francês *pomme*. Pouco usada, essa palavra deu origem a pomar,

dado o vínculo da maçã com jardins e pomares. Ela aparece em duas expressões de uso mais comum: pomo da discórdia e pomo de adão.



O pomo da discórdia foi a maçã de ouro oferecida pela deusa Discórdia à mais bela das deusas, num banquete olímpico ao qual não fora convidada. Isso gerou grande disputa entre Juno, Minerva e Vênus. Esse mito grego culmina com Páris recebendo o amor da belíssima Helena, esposa do rei Menelau, e dando origem à guerra e à ruína de Troia. Quanto ao pomo de adão, segundo a tradição fabularia, Adão não engoliu bem o seu bocado de maçã e de pecado original *et pour cause*. Os caroços da maçã engasgados em sua garganta deram origem a essa proeminência da traqueia, escudo protetor das cordas vocais, conhecida como “pomo de adão”.



A maçã brasileira, recém-colhida, chega à mesa dos consumidores em maio. Crocante, saborosa e saudável. Símbolo do amor, ela carrega história, tecnologia, sonhos e muito trabalho de nossos pomicultores. Aproveitem. Quem a consome está a dois passos do Paraíso.