



Evaristo de Miranda

Engenheiro Agrônomo, tem mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier (França). Com centenas de trabalhos publicados no Brasil e exterior, é autor de 45 livros, incluindo Tons de Verde (português, inglês e chinês). Pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 1980, participou e coordenou mais de 40 projetos de pesquisa e implantou e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Atualmente é chefe geral da Embrapa Territorial, em Campinas, SP.

Conhece a mandioquinha-salsa?

Parafraseando uma ex-presidente da República, hoje eu quero saudar a mandioquinha. É muito adequado, nos dias quentes de verão, consumir mais frutas e hortaliças. É mais adequado ainda consumir a mandioquinha-salsa, também chamada de batata-baroa. Essa hortaliça, cheia das virtudes, ainda é pouco conhecida e consumida no Brasil.

A mandioquinha-salsa é rica em potássio, vitamina B3 e carboidratos. É um alimento energético, saudável e de fácil digestão. De seus carboidratos totais, cerca de 80% correspondem a amido e 6% a açúcares. Seu amido, com baixos teores de amilopectina e sem fatores antinutricionais, é bem digestível e recomendado na alimentação infantil, de idosos e convalescentes.

Na linha saborosa da metahistória, a mandioquinha foi levada dos Andes para a Europa pelos espanhóis, como a batata, o tomate, o milho, a batata-doce e outras espécies. No Sacro Império Romano-Germânico de Carlos V, ela só teria se mantido cultivada nos Alpes da Áustria. Séculos depois, D. Pedro I casou-se com a arquiduquesa Leopoldina de Habsburgo-Lorena, nascida em Viena, capital do Império Austríaco, filha do Imperador Francisco I. Apaixonada por botânica e mineralogia, a princesa chegou no Brasil com cientistas austríacos, cortesãos e cozinheiros com mudas e sementes de suas hortaliças. Entre elas, a mandioquinha. A batata-baroa evocaria a batata da baronesa, cultivada com sucesso na região serrana do Rio de Janeiro.

A cultura, pouco mecanizável, é uma alternativa para pequenos e médios produtores: demanda muita mão-de-obra no preparo de mudas, plantio e colheita. O custo de produção é relativamente baixo. Bem valorizada no mercado, operando acima da oferta, a mandioquinha-salsa gera renda e desenvolvimento regional em áreas de cultivo intenso. A cadeia produtiva vai desde os produtores de mudas até as agroindústrias, além da rede de transporte, armazenagem, embalagens e consumidores.

Os primeiros melhoramentos genéticos da mandioquinha foram realizados no século passado pelo Instituto Agrônomo de Campinas. O programa de melhoramento conduzido na Embrapa Hortaliças desenvolveu, em 1998, a variedade Amarela de Senador Amaral. Suas principais características são: a alta produtividade, superior a 25 toneladas por hectare; a qualidade e a uniformidade de raízes; a precocidade, com ciclo de produção entre 7 e 8 meses contra 10 a 12

meses da variedade Amarela Comum. Desde o lançamento, essa cultivar ganhou espaço na cadeia produtiva de mandioquinha-salsa. Hoje é o material mais plantado no Brasil.