



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.

Frutas para todos os gostos, à vontade

Terra viva - 27/01/2020 - 12:48 | Atualizado em 27/01/2020 - 13:05



(Foto: Reprodução da Internet)

- O Brasil é o terceiro produtor mundial de **frutas**, atrás da China e da Índia. A produção gira em torno de **45 milhões de toneladas** de frutas por ano. A grande maioria é destinada ao consumo interno. Em exportações de frutas *in*

natura o Brasil ocupa a 23ª posição no ranking mundial, segundo a Abrafrutas (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados).

- A **pesquisa agropecuária** ampliou o período de safra das frutas, possibilitando a oferta de muitas espécies praticamente durante o ano todo e tornando as comemorações de final de ano mais saborosas. Leia mais em <https://abrafrutas.org/2019/12/16/o-papai-noel-pode-trazer-presentes-mas-foi-a-ciencia-quem-trouxe-as-frutas-natalinas-para-os-varios-meses-do-ano/>

- Antigamente, pêssegos, nectarinas, ameixas, maçãs, peras e uvas eram importados, como ainda são as cerejas. O Brasil não conseguia garantir a produção dessas frutas associadas às festas de fim de ano, sobretudo porque muitas delas são originárias de países temperados e, para produzir, demandam certo número de horas de frio e/ou certo número de horas de luminosidade, só possíveis em altas latitudes.

- Mas o investimento em pesquisa de muitas espécies, associada a técnicas de enxertia e poda ou cultivo hidropônico, culminou no desenvolvimento de variedades adaptadas às nossas diversas regiões produtoras. E hoje garante **diversidade e abundância** em todas as épocas do ano, deixando as ceias de Natal e Reveillon com imensos pratos de “tudo junto e misturado”.

- Em lugar de simples “**pêssegos**”, agora temos pêssego diamante, pêssego granada, pêssego ametista, pêssego esmeralda, pêssego premier, pêssego vila nova... Em lugar de meras “**ameixas**” colocamos à mesa a ameixa santa rosa de pele vermelha e polpa amarela; a ameixa gema de ouro de pele e polpa amarelas; a ameixa fortuna, de pele roxa e polpa amarela; a ameixa rubi mel, de pele avermelhada e polpa amarela... E tínhamos também as ameixas carmesim, vermelhas por dentro e por fora, deliciosas... Mas elas praticamente sumiram do mercado.

- E as uvas? Antes o Natal era tempo de uvas niágara, a única uva rosada de mesa disponível em dezembro. Ainda temos a rosada niágara, mas temos também muitas outras **uvas finas de mesa**, com a sem sementes, de variedades desenvolvidas pela Embrapa Uva e Vinho, em seu programa de pesquisa **Uvas do Brasil** (Veja em <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/programa-uvas-do-brasil>). O mais recente sucesso de público é a variedade Vitória (**BRS Vitória**), que vem ganhando espaço de forma acelerada, sobretudo nas tradicionais regiões produtoras de Pirapora (MG) e Jales (SP).

- E as frutas tropicais também invadiram as festas, como é o caso das **goiabas** (cuja safra, antes concentrada em fevereiro, espalhou-se pelo

ano todo) e das **mangas** (de todos os tamanhos: das imensas Tommy Atkins às pequenas e doces coquinho). Algumas viajam do sertão nordestino (Vale do São Francisco) para as grandes cidades do Sul e Sudeste e outras vêm do quintal do vizinho ou mesmo de árvores urbanas, plantadas nas calçadas. Mas todas acrescentam cor e sabor às comemorações desta época.

- Até **morangos** aparecem, graças ao cultivo em estufas e sistemas de hidroponia. Antes só se comia morangos no inverno brasileiro, quando é a safra da fruta. Hoje temos festas do morango avançando até setembro e oferta de morangos em qualquer estação, seja para enfeitar a mesa ou para compor sobremesas à base de frutas vermelhas.