



Foto: Shutterstock

[REVISTA EDIÇÃO 111](#)

## NUNCA SE COMEU TANTO MILHO

A nova safra também ajudará no barateamento das rações e talvez traga quedas nos preços das carnes



[Evaristo de Miranda](#)

06 MAIO 2022 - 10:24

Quem toma uma cervejinha com torresmo, frango a passarinho, iscas de peixe ou fatias de salame consome milho. Ele é a base das rações de vacas leiteiras, suínos, aves e da piscicultura. E entra na fabricação de cervejas e uísques. Originário das Américas, o milho ajudou muitos países a superarem o risco da fome nos últimos séculos. Agora, com uma segunda safra recorde, ajudará o Brasil a reduzir os preços de alimentos e os índices de inflação. E trará divisas, dada a forte demanda externa pelo produto.

Em 1751, na França, a *Encyclopédie*, o “dicionário racional das ciências, artes e profissões”, referindo-se ao milho informava: “O trigo da Turquia é sempre um socorro diante da fome”. Em 1776, na Inglaterra, Adam Smith considerou milho e batata como “os dois mais importantes aportes que a agricultura da Europa, e talvez a própria Europa, recebeu da expansão de seu comércio e sua navegação”. Na [Itália](#), no começo do século 19, Filippo Re,

agrônomo conhecido, atestava: “Após a introdução desse grão (*a Itália*) não provou mais do terrível flagelo de uma verdadeira fome”. Haja polenta!

O milho é considerado patrimônio biológico, agrícola, cultural e econômico do México. Com razão. A domesticação do milho (*Zea mays*) começou há mais de 10.000 anos no México. Os mais antigos registros de cultivo do milho datam de 7.300 anos, em ilhas próximas ao litoral mexicano. Restos arqueológicos de milho da caverna Guilá Naquitz (Oaxaca) datam de 6.250 anos. Há pelo menos 2.500 anos, o cultivo se espalhou pelas Américas. Foi o alimento básico das civilizações olmecas, maias, astecas e incas, reverenciado na arte e na religião, como são o trigo na Europa e o arroz na Ásia.



Plantação de milho em Correntina, na Bahia | Foto: Shutterstock

O nome do gênero científico do milho *Zea* deriva do latim *zēa* e do grego antigo ζεία, *zeiá*, denominação do trigo-vermelho ou espelta (*Triticum spelta*). A espelta foi muito consumida na Europa da Idade do Bronze à Idade Média. Hoje, mantém presença no mercado de alimentos alternativos.

A origem do nome da espécie, *mays*, é mais complexa. Em sua primeira viagem à América, Cristóvão Colombo, em Cuba, encontrou cultivos desconhecidos e, entre eles, o milho. Certamente eram espigas e grãos bem pequenos, muito diferentes dos milhos híbridos atuais. Colombo assimilou a planta e não o nome. Acreditou ser um tipo de painço (*Panicum miliaceum*).

Em “[El maíz, viajero sin equipaje](#)”, Luiz Vargas dá detalhes: “*El cinco de noviembre de 1492, mandó (Colón) a Rodrigo Sánchez y a mestre Diego que fueran a tierra y describieran lo visto. Volvieron al día siguiente con noticias del maíz que no interesaron a Colón ya que lo que llamó su atención fue el algodón e identificó al maíz con plantas del viejo mundo. Así, primero lo llamó panizo por su semejanza con una planta europea con espigas*”.

O milho é cultivado em todo o mundo, em área superior à do trigo e à do arroz

O nome *maíz* só foi adotado na terceira viagem de Colombo, pelo litoral da Venezuela. Mais do que a planta, o termo designava uma bebida alcoólica, uma cerveja de milho fermentado

chamada *mahís*. Em taino significa “o que sustenta a vida”, termo atestado por [António Galvão](#), administrador português das Molucas (1536-1540), na obra *Tratado dos Descobrimentos Antigos, e Modernos...* O *maíz* do castelhano alcançou o inglês (*maize*), o francês (*maïs*), o alemão, o islandês e muitas línguas. Não o português.



Festival do milho asteca. Florentine Codex, c. XVI | Foto: Reprodução

A palavra portuguesa milho deriva do latim *milium*, designação do milho-miúdo ou milheto (*Pennisetum glaucum*), conhecido no Mediterrâneo. O termo *milium* é oriundo do numeral mil e evoca a grande quantidade de grãos nas espigas de milheto. No milho são bem menos grãos. Em português, a palavra nomeia diversas gramíneas: milho-alpiste (*Phalaris canariensis*), milho-da-guiné (sorgo), milho-da-italia (*Setaria itálica*) e milho-zaburro (vários tipos de sorgo). No século 18, o próprio milho era conhecido como *milho grande*, *milho graúdo*, *milhão*, *milho grosso* e *milho de maçaroca*. De *maíz*, em português, só derivou o termo maisena. E os nomes tupis-guaranis, como *avati*, não prosperaram.



Variedades de milhos | Foto: Marcos Castillo/Shutterstock

Portugal e Espanha difundiram o cultivo do milho na Península Ibérica e de lá para França, Itália, sudeste da Europa e norte da África. Os portugueses levaram o milho ao restante do continente africano e ao Oriente. Pelos lusitanos, o milho chegou à China, depois à Indonésia e, bem mais tarde, ao Japão. Os ingleses introduziram o milho na Austrália (1788). Hoje, ele é cultivado em todo o mundo, em área superior à do trigo e à do arroz.

Com diversos usos, o milho tem grande contribuição no cenário econômico, da alimentação animal à indústria de alta tecnologia. Mais de 70% dos grãos são destinados a rações, sobretudo para suínos, aves, gado leiteiro e até piscicultura. O milho é versátil e serve à produção de etanol combustível, gerando coprodutos proteicos para alimentação animal de grande digestibilidade (DDG e WDG), além de ter muitos usos na indústria. Este ano, o Brasil produzirá 4,5 bilhões de litros de etanol de milho, 31% a mais do que em 2021 e 7% acima da estimativa anterior da União Nacional de Etanol de Milho (Unem).



O milho é usado como ração e na composição de rações | Foto: Shutterstock

Apenas 5% do milho se destina ao consumo humano direto: angu, mingaus, pamonha, canjica, cuscuz, polenta, cremes, bolos, pipoca ou simplesmente milho cozido e assado. Em regiões como a hispano-americana e África Austral, ele é a base da alimentação humana. Na indústria agroalimentar, ele entra na composição de biscoitos, pães, chocolates, rebuçados, geleias, sorvetes, maioneses, uísques e cervejas.

A cerveja brasileira contém 45% de milho, em vez de cevada. A legislação autoriza o fabricante a substituir até 50% da cevada por cereais não maltados e sem precisar informar o consumidor. Com o milho, a bebida não gera “corpo” e produz cervejas mais leves. Bem distantes de IPAs, trapistas e Stouts. Boas para dias quentes e serem bebidas em grande quantidade. Perdem-se alguns valores nutritivos, ganha-se no preço e no lucro. As marcas não alardeiam o uso do milho em suas receitas. O Brasil é o terceiro produtor mundial de milho e cervejas.

[Gabriel Soares de Souza](#), no *Tratado Descritivo do Brasil* (1536), dizia: “Este milho se planta por entre a mandioca e por entre as canas novas de açúcar. E colhe-se a novidade aos três meses, uma em agosto e outra em janeiro. Este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dele, e bebem-no mui valentemente”.



Foto: Shutterstock

Na Bolsa de Chicago, o cereal mais plantado no planeta teve sucessivas altas, com a valorização do trigo, da soja e do petróleo. O início do [plantio da safra norte-americana](#) patinou. Washington deu indicações de aumento no teor de etanol na gasolina de [10% para 15%](#). Mais etanol na mistura, derivado de milho, reduziria o preço da gasolina em 10 centavos por galão. Isso também explica parte da alta em Chicago.

A valorização da saca de milho nos últimos 20 anos foi extraordinária, de R\$ 15 para quase R\$ 100. No Brasil, paradoxalmente, o preço flutua. A principal razão é a previsão de uma safrinha recorde. Segundo a Conab, a segunda safra está estimada em 88,5 milhões de toneladas, superando expectativas. Um recorde 45,8% superior à safra anterior, devido ao crescimento da área plantada e da produtividade (clima favorável e tecnologias). A Conab projeta um aumento de 36,3% da produtividade.



Nos últimos 20 anos, o valor da saca de milho passou de R\$ 15 para quase R\$ 100 | Foto: Shutterstock

Com tecnologia, a agricultura brasileira planta soja no verão e segue com o cultivo do milho no outono. Os investimentos são constantes: escolha correta do milho híbrido, tratamento adequado das sementes, controle eficaz de plantas daninhas antes do plantio e durante o crescimento, fertilização correta dos solos, manejo preventivo de pragas (lagartas, percevejos e cigarrinhas) e doenças para proteger o potencial produtivo do milho híbrido, com impactos muito positivos na produtividade.



Debulhadora de milhos | Foto: Reprodução/Aegro

A safra total de milho (verão + outono) está estimada em 115,6 milhões de toneladas, 32,7% superior à do ciclo anterior, [segundo a Conab](#). Apesar da queda de 20,4% da primeira safra no Sul, por ausência de chuvas. O cenário de ampla oferta afastou compradores. Resultado: negócios lentos e um mercado de milho momentaneamente retraído com reflexos negativos até na Argentina e no Paraguai, um dos países onde mais cresce a produção de grãos. E os agricultores brasileiros por lá têm muito a ver com essa dinâmica.

Nas festas juninas não faltarão milho cozido e assado, nem canjica, curau, pamonha ou pipoca. A nova safra de milho ajudará no barateamento das rações e talvez traga quedas nos preços de frangos, suínos, embutidos, leite e outros produtos. Quem sabe até da cerveja.



Milharal | Foto: Shutterstock