

APENAS R\$ 24,90/mês**ASSINE A OESTE**

PUBLICIDADE

Revista Oeste » Artigos » Edição 225 » Entre verduras e hortaliças

Colheita de alface | Foto: Nikita M/Shutterstock

| EDIÇÃO 225

Entre verduras e hortaliças

País movimenta mais de 10 milhões de toneladas de hortaliças, que representam R\$ 270 bilhões por ano

**EVARISTO DE MIRANDA** - 12 JUL 2024

*“Dizimais a hortelã, a arruda e toda a hortaliça,
e desprezais o juízo e o amor de Deus”*
(Lc 11,42)

Hortaliças se destacam na política econômica do Brasil. O chuchu foi responsabilizado pela **inflação** na década de 1970, pelo **ministro Henrique Simonsen**. No primeiro semestre deste ano foi a vez do **tomate e da cebola**.

Cenouras e abobrinhas aguardam sua vez. Já deram um primeiro **ataque inflacionário em 2023**. Foi *light*. Caras ou baratas, nenhuma cozinha do mundo vive sem hortaliças. Elas são símbolo de alimentação saborosa e saudável. Seu consumo é amplamente recomendado. Só nas 62 principais centrais de abastecimento (**Conab**), movimentam-se por ano mais de **5 milhões de toneladas de hortaliças**. No país mais de 10 milhões de toneladas. As hortaliças



Entrar

O nome “**hortaliça**”, do latim *hortus*, evoca o horto, pequeno espaço de terreno onde o **hortelão** (Jo 20,15) ou hortaliceiro cultiva plantas próprias de jardim, como a **hortelã**. O termo “hortaliça” abarca grande variedade de plantas: verduras (alface, mostarda, rúcula...), leguminosas (vagem, ervilha...), brotos (aspargo, broto de alfafa...), talos (aipo-salsão, alho-poró...), bulbos (alho, cebola...), ervas aromáticas (salsinha, coentro...), inflorescências (alcachofra, brócolis, couve-flor...), frutas (abóbora, chuchu, melão, pepino, tomate...), raízes (beterraba, cenoura...) e tubérculos (batata, inhame...).

Os imigrantes europeus, árabes, japoneses e de outras regiões introduziram diversas **espécies exóticas de hortaliças**. A combinação com as nativas enriqueceu e coloriu os mercados e a culinária brasileira. São mais de 200 espécies consumidas no Brasil, das quais 80 de interesse comercial. O **IBGE** coleta dados sobre cerca de 60 hortaliças.

cerca de 800 mil hectares. Com alta rentabilidade por área e curto período de cultivo, a olericultura representa oportunidade de renda a produtores rurais e comunidades, em pequenas superfícies, mesmo em ambiente urbano (***urbs in horto***). A maior parte da produção hortícola é realizada por pequenos agricultores, com menos de um **módulo fiscal** de área total.



Foto: Shutterstock

Os médios agricultores, com áreas superiores a quatro módulos fiscais, destacam-se na produção voltada à exportação, como no caso do melão, e garantem matéria-prima para a agroindústria, como tomate, ervilha, cenoura etc. Os contrastes tecnológicos são grandes na olericultura: desde hortas irrigadas com regadores manuais até as operadas com sofisticados sistemas de fertirrigação, controlados digital e remotamente.

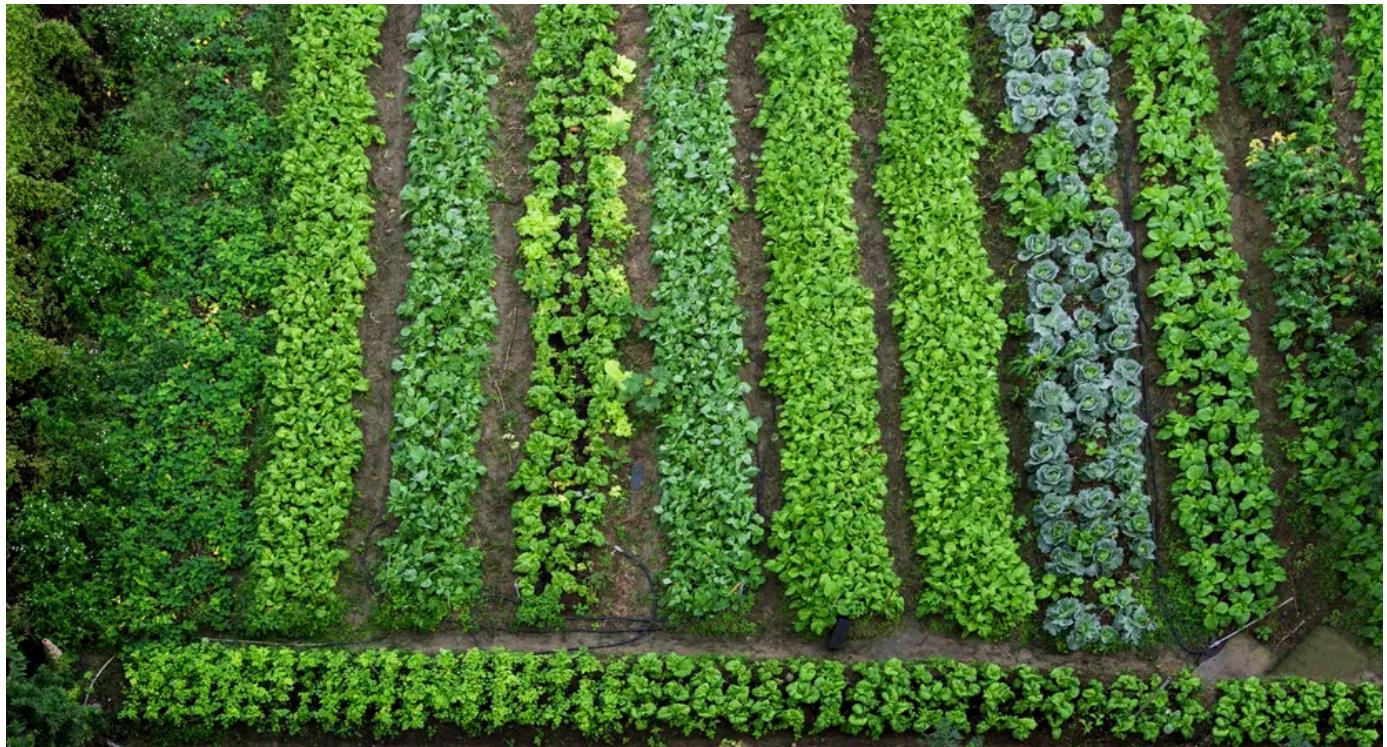
Para a **Organização Mundial da Saúde**, adultos deveriam consumir ao redor de 430 gramas de frutas e hortaliças por dia. No Brasil, **apenas**

Sudeste a média é de 35 kg/habitante/ano, e no Norte é de menos de 20 kg/habitante/ano. Sobre esse tema, o **Guia Alimentar para a População Brasileira** é um documento bem completo. Seus dados apontam um espaço significativo para o crescimento da olericultura.

As hortaliças *in natura* estão entre os alimentos mais **contaminados biologicamente** por bactérias, fungos, protozoários, parasitas e toxinas. Parasitas, salmonela e botulismo são **doenças causadas por alimentos mal lavados**. A produção segura é enfatizada na comercialização da **hidroponia**: produtos livres de contaminação. Ainda assim, exigem atenção.

“*Não sou bode para comer verde*”, diz um ditado do sertão. No Nordeste semiárido, dada a raridade da água de qualidade e clorada para limpar hortaliças, é compreensível o temor dos sertanejos com o consumo de verduras. Lá, “verde” ainda é, sobretudo, para bodes e outros ruminantes.

Na última década, a área cultivada com hortaliças aumentou cerca de 4%, enquanto a **produção e o rendimento** cresceram 68% e 62%, respectivamente. E seguem crescendo. Na incorporação de inovações (tecnologias, produtos e processos), destaca-se a adoção de variedades e híbridos mais produtivos e com maior resistência a pragas e doenças, além da utilização de sistemas mais eficientes de manejo de água e nutrientes.



Plantação de hortaliças | Foto: Simon Tang/Shutterstock

Batata, tomate, cebola, melancia, cenoura, batata-doce, alho e melão são as hortaliças mais importantes. As quatro primeiras respondem por mais de 50% da produção total do país. O Sudeste e o Nordeste garantem quase 70% da produção nacional. São Paulo e Minas Gerais são os principais produtores, com importantes polos olerícolas.

Entre as hortaliças não tradicionais ou subutilizadas estão as Pancs (plantas alimentícias não convencionais). O interesse por essas hortaliças não para de crescer ([Revista Oeste, edição 158](#)). Entre mais de uma centena de hortaliças Panc, duas dezenas são mais conhecidas: [almeirão-de-árvore](#); [amaranto](#); [anredera](#); [araruta](#); [ariá](#); [azedinha](#); [beldroega](#); [bertalha](#); [capuchinha](#); [cará-moela](#); [caruru](#) ou [bredo](#); [dente-de-leão](#); [fisalis](#); [jambu](#); [major gomes ou língua-de-vaca](#); [mangarito](#); [maxixe-do-reino](#); [muricato](#); [ora-pro-nóbis](#); [peixinho](#); [serralha](#); [taioba](#) e [vinagreira](#).

Boa parte dessas Pancs pode ser [cultivada em casa](#), em vasos, jardins e pequenas hortas urbanas e rurais. A [Embrapa Hortalícias](#) oferece [cursos de produção de Pancs](#) e [manuais](#). As Pancs são encontradas cada vez mais em feiras livres, lojas de produtos naturais,



Flores e plantas comestíveis, também conhecidas como plantas alimentícias não convencionais (Pancs) | Foto: Shutterstock

A vinagreira é a base do arroz de cuzá, prato tradicional no Maranhão. O jambu é ingrediente essencial do tacacá, consumido na Região Norte. O ora-pro-nóbis, a “carne do pobre”, é comum na culinária do interior de Minas Gerais e São Paulo, com diversidade de receitas. O caruru ou bredo é usual na culinária do Nordeste e na Bahia dá nome a um prato típico. As Pancs mobilizam a atenção de pesquisadores, extensionistas e produtores para resgatar sua relevância agronômica, econômica e nutricional.

Um dos desafios na comercialização de hortaliças é reduzir o desperdício. A perda pós-colheita ocorre em todas as hortaliças e é tão mais intensa quanto mais perecível o produto

O mercado de hortaliças no Brasil é diversificado e segmentado. Do campo à mesa do consumidor, 80% das hortaliças percorrem um longo caminho. Passam por centrais de abastecimento, supermercados, estabelecimentos menores de varejo e feiras livres,

redes de supermercados e reduzem o número de intermediários.

A busca de novidades, conveniência e praticidade levou à criação de novos produtos com alto valor agregado, como os minimamente processados: saladas prontas para o consumo, com uma única hortaliça ou combinações diversas. No mercado de tomates, frutos de diferentes tamanhos, cores e formatos, como tomate-cereja, tomate-uva, em penca, italiano, mini-italiano, *saladette*, de mesa, caqui e industrial, são colocados à disposição do consumidor brasileiro pelos horticultores (**[Revista Oeste, edição 188](#)**).



Foto: Shutterstock

Nos últimos anos cresceram os produtos orgânicos e agroecológicos. O preço é cerca de 30% superior ao do cultivo tradicional. A tendência é diminuir essa diferença ao longo dos anos: mais produtores, maior oferta e aperfeiçoamento do sistema orgânico de produção. Persistem entraves na geração de novas tecnologias para substituir as convencionais. O cloro, por exemplo, amplamente utilizado na

Um dos desafios na comercialização de hortaliças é reduzir o desperdício. A **perda pós-colheita** ocorre em todas as hortaliças e é tão mais intensa quanto mais perecível o produto. Hortaliças como morango e tomate são mais perecíveis quando comparadas a raízes como batata-doce ou inhame. Segundo a **FAO**, as perdas pós-colheita em hortaliças são de 30% a 50%.

Existem **alternativas para reduzir a perda pós-colheita**: variedades e híbridos com maior resistência ao transporte; melhor definição do ponto de colheita; uso de embalagens adequadas; redução do metabolismo do produto após a colheita pelo uso de técnicas simples (colocação à sombra) ou até pelo emprego de resfriamento rápido; maior adoção da cadeia do frio no transporte e na comercialização e capacitação de produtores.



Colheita de cenouras | Foto: Shutterstock

hortaliças é estimular o consumo, com ações para elevar o interesse da população, sobretudo do público infantil, nas escolas e na família.

No passado, a Bíblia ensinava: “É melhor um prato de hortaliças ao lado de quem você ama, e não um boi gordo cevado de ódio” (Pv 15,17). No presente, a realidade também ensina: é melhor uma abóbora nutritiva ao lado de quem você ama, e não uma picanha imaginária, cevada de ódio.

Artigo dedicado a “Seu Cabral das Alfaces”, horticultor em Gargantilha.

Leia também [“Viva o solstício de inverno”](#)

Agro

Inflação

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)

Gostei 6

Não Gostei 0



Nenhum comentário para este artigo, seja o primeiro.

Comentários exclusivos para assinantes, clique aqui



Anterior:

Rumo à vida eterna



Próximo:

'O governo Lula ameaça liberdades e persegue os críticos'

⭐ Mais lidas

1 Assine – Revista Oeste

2 Mercosul muda o tom sobre suposta tentativa de golpe na Bolívia - Revista Oeste

4 Frente fria avança pelo Brasil com temperaturas extremas

5 Rio de Janeiro: Traficante ordena fechamento de igrejas católicas

Newsletter

Seja o primeiro a saber sobre notícias, acontecimentos e eventos semanais no seu e-mail.

Cadastrar