

Toda Fruta



BOLETIM FRUTÍCOLA Nº 24

Editor: Luiz Carlos Donadio

Coordenador: Carlos Ruggiero



**Jaboticabal
Agosto 2015**

CATI TESTA FRUTAS TROPICAIS NO LITORAL PAULISTA

A Casa da Agricultura de Ubatuba-SP, pelo seu agrônomo Antônio Marchiori, em colaboração com varias entidades, entre as quais a Unesp de Jaboticabal, implantou lotes de mudas de diversas frutas nas condições do litoral paulista, principalmente de tropicais, as mais adequadas ao clima local. Entre as frutas plantadas estão vários tipos de goiaba, lichia, caqui e outras, tais como abiu, acerola, amora, achachairu, araçá- amarelo, araçá- pera, bacupari, cacau, cainito, camu-camu, carambola, cereja-do-rio-grande, cupuaçu, dovalis, fruta-pão, fruta-do-conde, grumixama, jaracatiá, longã, massala, pitaiá, pitomba, rambutã, romã, sapota-preta e tamarindo. As frutas, se adaptadas ao clima local, poderiam ser utilizadas sem sistemas agroflorestais, que vêm sendo avaliados na região. Também seriam muito úteis na ampliação da oferta de frutas localmente produzidas, principalmente para os agricultores locais (Informação do Engo. Agro. Antonio Marchiori).



Fonte: Luiz Carlos Donadio (CD – Valor Nutricional de Frutas).

NOVOS CITROS PARA MESA

Foi realizada no dia 17 de julho no CCSM, do IAC do Instituto Agronômico de Campinas, em Cordeirópolis-SP, dentro do Programa Citricultura Nota 10, uma reunião para lançamento de novas variedades aptas ao uso para consumo como fruta fresca, incluindo laranjas, de umbigo, de baixa acidez e sanguíneas, tangerinas e híbridos. Cerca de 60 novas variedades serão disponibilizadas, em grupos, aos produtores, para avaliação de mercado como fruta fresca, pois o mercado paulista é ainda dominado pelas variedades industriais, de suco. Um problema do projeto é que nenhuma variedade dentre as 60 citadas é resistente ou tolerante ao greening ou HLB, doença que contamina os pomares paulistas e destrói boa parte da citricultura local, onerando ainda mais os custos de produção, que seriam maiores ainda na produção de frutas para mercado.



Fonte: www.jornaldafruta.com.br

CHAPADA DIAMANTINA: POLO POTENCIAL DE CITRICULTURA DE MESA- I

Orlando Sampaio Passos, Walter dos Santos Soares Filho, José da Silva Souza
Embrapa Mandioca e Fruticultura, 44380-000 Cruz das Almas (BA)

Situada na parte central, no coração do Estado da Bahia, a Chapada, como é tratada popularmente, é a região mais atraente do Estado, por suas serras e altiplanos, permeados por rios e corredeiras, e aspecto bucólico de suas cidades, verdadeiras preciosidades, com seus casarios em estilo colonial, ruas com calçamento de pedras e culinária incomparável, uma verdadeira volta no tempo, aos idos do século XVIII. Trata-se de uma área geográfica singular, onde até um minipantanal há, o Marimbus.

O clima é o fator determinante da distinção dessa região, que já foi chamada de “Alpes baianos”, pelas baixas temperaturas nas noites de inverno, que podem chegar a 6° C, principalmente em junho e julho. Latossolos Vermelho-Amarelos e Amarelos predominam, sendo os de maior potencial para agricultura os Vermelho-escuros e Cambissolos. Segundo a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional - Car, há nessa microrregião uma área de 18.690 ha irrigáveis, para uso principalmente pela horticultura. Devido às baixas temperaturas, a qualidade das frutas cítricas é bastante superior à das produzidas em outras regiões do Estado e, quiçá, do Brasil. Com diversas localidades onde a altitude ultrapassa os 1.000 m, a Chapada destaca-se pelo potencial de produção de citros para mesa. Sua posição geográfica, além disso, permite o atingimento de diversos mercados consumidores de grande expressão, a exemplo de metrópoles como Salvador e Recife, a par de outras capitais e de cidades nordestinas de maior porte, como Feira de Santana.

A exportação de frutas cítricas no Brasil vem-se mantendo estagnada, com média de 102.305 t/ano nos últimos trinta anos, fazendo com que o País ocupe a 19ª posição na relação mundial de exportadores, tendo participado com apenas 1,2% do total exportado em 2012 (FAO, 2015). Lideram esse mercado os seguintes países: Espanha, África do Sul, Turquia, China, Estados Unidos, México, Egito e Marrocos, todos localizados em torno da latitude 30°, sendo os mais privilegiados em termos de qualidade da fruta aqueles às margens do mar Mediterrâneo. Os países da Comunidade Europeia são os maiores importadores, chegando a atingir 68% do total importado nos últimos trinta anos. Entretanto, a participação desse bloco em 2012 foi de 43%, sendo Alemanha, França, Holanda e Reino Unido os principais países importadores. No mercado de frutas frescas, o grupo das tangerinas ou “mandarinas”, como são denominadas na língua espanhola, vem apresentando elevadas taxas de crescimento. São requisitos básicos para a fruta de exportação: ausência de sementes e facilidade de descascar, intensa e uniforme coloração externa e relação acidez/sólidos solúveis equilibrada. O consumo per cápita de frutas *in natura* no Brasil encontra-se bem abaixo dos padrões dos chamados países desenvolvidos, que são também os principais importadores de frutas produzidas no País. Pesquisa de Orçamento Familiar do Instituto Brasileiro de Geografia e estatística - IBGE, para o período de 2008/2009, indicou que o consumo nacional de frutas por habitante foi da ordem de 28,9 kg, constatando-se que o consumo de frutas cítricas apresentou valores ainda menos expressivos, segundo se

verificou para tangerinas (1,2 kg), limões (0,6 kg) e para as laranjas Pera (2,8 kg), Baía (0,2 kg) e Lima (0,4 kg).

Visando ao conhecimento do comportamento de variedades cítricas nas condições da Chapada, a Embrapa Mandioca e Fruticultura vem introduzindo espécies e variedades de citros e mantendo ensaios em Ibicoara e em Rio de Contas, priorizando a avaliação de laranjas-doces e de tangerinas. As condições climáticas e edáficas são favoráveis, o que faz dessa microrregião uma das mais aptas à produção de frutas cítricas para consumo *in natura*. Urge, no entanto, que sejam feitos estudos no sentido de selecionar espécies e variedades mais adaptadas a essas condições. À semelhança do que se observa em outras regiões produtoras do País, na Chapada, tem-se uma monocitricultura, caso da combinação tangerineira Ponkan/ limoeiro-Cravo, prática que pode ser considerada como uma ameaça à própria atividade. Embora possua qualidades que atendem às exigências do consumidor brasileiro, a Poncã apresenta desvantagens no que diz respeito à perecibilidade do fruto, limitando seu “tempo de prateleira” e número relativamente elevado de sementes por fruto, este proibitivo em mercados que demandam frutas de alta qualidade, como o europeu. Devido aos conhecidos inconvenientes da monocitricultura, a Embrapa vem priorizando a diversificação, sem desprezar variedades tradicionais, como a laranja-Pera no Litoral Norte da Bahia e a tangerina-Poncã na Chapada. Convém lembrar que a citricultura brasileira está baseada em um número não superior a cinco variedades, situação cuja gravidade se mostra ainda mais expressiva quando se leva em conta a imensa área territorial em que os citros são cultivados no Brasil, com seus diversos ecossistemas.