

Laranja do Brasil, verde e amarela - Band.com.br

•No Brasil, a laranja não é laranja e, sim, verde. Na melhor das hipóteses, amarela. As razões são muitas e a principal envolve clima e genética. Para tomar a cor laranja a fruta precisa de uma alternância de luz e temperaturas difícil de ser obtida em regiões tropicais.

•A laranja doce, a mais conhecida e cultivada, chegou à Europa graças aos portugueses e suas navegações para Índia e Ásia. Por essa razão, ela é denominada "portuguesa" em vários países.

•No Brasil, a laranja também chegou com os portugueses, na década de 1530. Eles tinham na laranja uma fonte de vitamina C, relevante para evitar o escorbuto das tripulações dos navios, durante as grandes navegações. As primeiras plantações e produções de laranjas e limões foram feitas na então Capitania de São Vicente (litoral de São Paulo). Era o princípio da citricultura brasileira.

•O Brasil responde atualmente por metade da produção mundial de laranjas, seguido pela China e Estados Unidos. O estado de São Paulo garante 77% da produção nacional, seguido por Minas Gerais (6%). No chamado "cinturão citrícola" (São Paulo e Triângulo Mineiro), a safra 2019/2020 teve uma produção de 384,87 milhões de caixas (de 40,8 kg a caixa). E quase a totalidade dessa produção foi destinada à indústria de suco. O suco de laranja representa 35% de todo o suco de frutas consumido no mundo. As exportações brasileiras representam três quartos da exportação mundial de suco de laranja.

•Movimentando mais de 1 bilhão de dólares por ano, o suco brasileiro chega até os Estados Unidos, China, Japão, Suíça, Coreia do Sul e outros países. Na década de 1980, a indústria do suco se estruturou e cresceu mundialmente graças à exportação do suco de laranja brasileiro.

•A produção de laranjas já enfrentou e enfrenta grandes desafios. Entre as décadas de 1930 e 1950, cerca de 20 milhões de árvores de citros morreram em toda América do Sul, devido a uma doença chamada "tristeza dos citros".

Leia mais sobre a luta contra a "tristeza dos citros" no link http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So100-29452014000300001 e sobre Dr. Sylvio Moreira, no link https://fruticultura.org.br/personalidade_sylvio.php

•Atualmente, o greening (ou HLB), causado pela bactéria *Candidatus liberibacter* spp. é um grande desafio para o setor citrícola, pois ainda não existem ferramentas de controle da doença.

•Segundo a Coordenadoria de Defesa Agropecuária, cerca de 50 milhões de plantas já foram destruídas em função do HLB desde 2007. Mais de um quarto dos 191,69 milhões de plantas do parque citrícola de São Paulo.

•Apesar de tudo, a citricultura encerrou 2020 como um dos setores de destaque na geração de empregos no país. Como a colheita é manual, o setor demanda muita

mão de obra. Quase 100 milhões de laranjas passam por mãos humanas, ao longo de uma colheita de 8 a 9 meses, por vezes 10.

Confira os números da citricultura em 2020 no link <https://www.cnabrasil.org.br/noticias/a-importancia-da-citricultura-nacional>