

# A Cultura da Batata no Paquistão

PAÍSES

**Ikram Bashir** (Geneticista e Fitomielhorista, Doutorando em Agronomia, Programa de Pós-graduação em Agronomia-Fitomelhoramento, UFPEL, Pelotas, RS).

**Ikram.pbg@gmail.com**

**Miran Saleem** (Agrônomo, Mestre em Agronomia, UAF, Pakistan).

**miranuaff@gmail.com**

**Caroline Marques Castro** (Engenheira Agrônoma,

Dra. em Genética, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS).

**caroline.castro@embrapa.br**

**Gustavo Heiden** (Biólogo, Dr. em Botânica, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS).

**gustavo.heiden@embrapa.br**

O Paquistão tem uma economia majoritariamente agrícola, o que significa que em torno de 70% da renda nacional está relacionada ao setor agropecuário. O país está posicionado como o 18º maior produtor de batata no mundo. De acordo com a FAO em 2018-19 a produção total foi de 4,86 milhões de toneladas obtida a partir de uma área de 196 mil hectares colhidos. A produção de batata (Fig. 1) e o consumo no país mostram uma tendência de crescimento. A batata é uma fonte acessível de carboidratos e tem sido usada em pratos com arroz, inúmeras hortaliças, lentilhas, feijões, carne de aves, bovinos e ovinos, e até mesmo com ovos, fazendo dela um dos alimentos mais versáteis e populares. O consumo anual ultrapassa os 15 kg per capita, bem acima dos 10 kg de uma década atrás. As cultivares de película vermelha são as preferidas pelos paquistaneses e as necessidades internas do mercado são completamente supridas pela produção nacional. Já as exportações de batata são as mais representativas dentre as hortaliças produzidas no país, correspondendo a 21,4% do setor. Somente em 2018-19, a batatacultura gerou um retorno de US\$ 115,288 milhões, colocando o Paquistão como o 12º país em termos de geração de lucro e o 6º maior exportador de batata em quantidade no mundo.



Figure 1. Cultivo de batata no distrito de Depalpur, Okara, Punjab, Pakistan.

Desde a independência do Paquistão em 1947, tem sido registrada uma tendência de aumento tanto para a área cultivada quanto em relação a produção anual de batata. No país, a província de Punjab lidera como a maior produtora desde 1947 e segue até hoje, respondendo por 96% da produção nacional (Fig. 2).

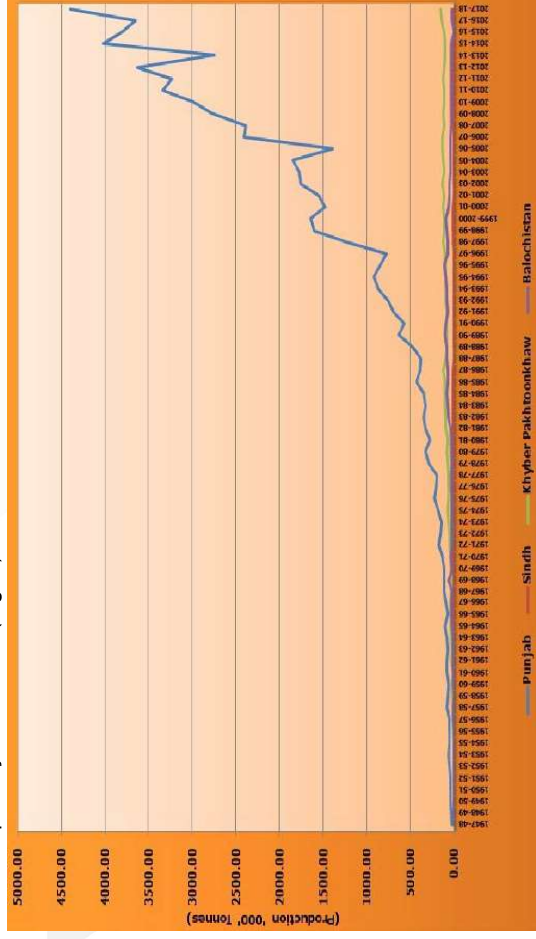


Figure 2. Produção de batata por província no Paquistão de 1947 a 2018.

# AGRO MOS®

## NUTRIÇÃO E RESISTÊNCIA, NATURALMENTE.

Solução com efeito nutricional que torna as plantas mais saudáveis e nutricionalmente mais equilibradas para enfrentar as adversidades ambientais.

**IBD**  
INSUMO APROVADO



**Altech**  
CROP SCIENCE

As maiores áreas produtoras (Fig. 3) incluem Arifwala, Basirpur, Depalpur, Haveli Lakha, Kasur, Okara, Pakpattan e Sahiwal na província de Punjab, onde a principal época de produção geralmente começa em outubro e se estende até março, enquanto nas áreas de Attock e Khushab, na mesma província, a principal época vai de agosto a novembro. Nestas áreas existe uma tendência de produção de duas safras por ano. A primeira colheita é feita cerca de 70-80 dias após o plantio, pois nesse período o preço é maior devido à escassez de batata no mercado. Essa janela de produção permite ao agricultor o plantio de uma nova lavoura, que permanece até abril, garantindo o desenvolvimento completo dos tubérculos. Outras áreas de importância maior envolvem Abbottabad, Astore, Chitral, Dir, Mansehra,

Naran Kaghan, Murree, Skardu e Swat localizadas na província de Khyber Pakhtoonkhw. Nessa região o cultivo começa no verão, com ciclo de maio a outubro. Algumas áreas das províncias de Gilgit Baltistan e Azad Jammu Kashmir também são favoráveis a produção de batata. Convém mencionar que embora possua as melhores condições de produção comercial, as condições ambientais de Punjab não proporcionam o florescimento das plantas. Já nas províncias de Khyber Pakhtoonkhw e Gilgit Baltistan ocorrem condições mais favoráveis ao florescimento e, principalmente por esse motivo, a maior parte da infraestrutura de pesquisa pública assim como companhias privadas possuem instalações de pesquisa dos programas de melhoramento nessas províncias.

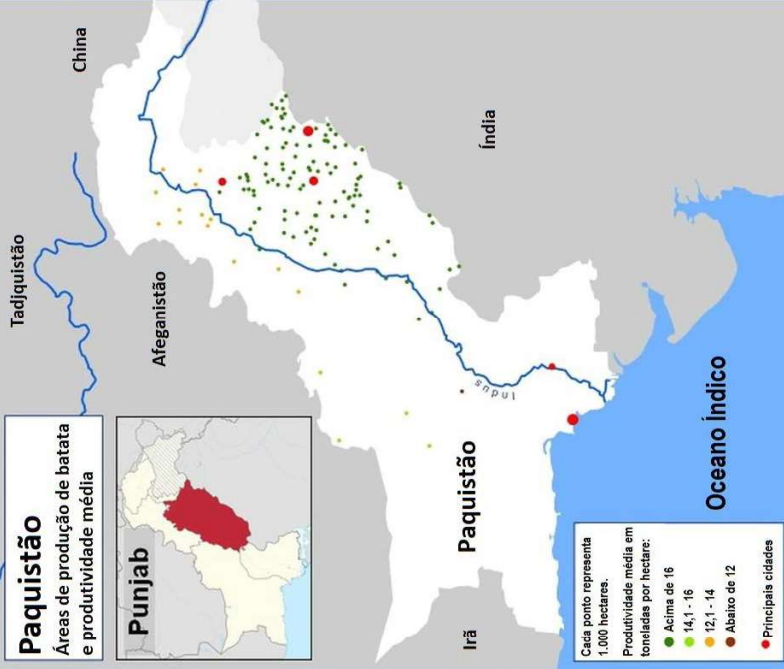


Figure 3. Principais regiões produtoras de batata no Paquistão (adaptado do CIP).

A distância utilizada varia de 70 a 80 cm e a profundidade de 7 a 10 cm. Durante a primavera, é comum que as batatas-semente sejam cortadas de forma que cada pedaço tenha de 2 a 3 gemas e que após o corte seja respeitado um período de 1 a 2 dias sob sombra para secagem em temperatura ambiente antes do plantio. Da mesma forma, é recomendado a aplicação de tratamento para evitar o ataque de fungos quando esses procedimentos são adotados.



Figure 4. Plantio da batata no distrito de Depalpur, Okara, Punjab, Pakistan.

## SACARIA DE JUTA. SUA MELHOR OPÇÃO PARA BATATA!



www.castanhah.com.br



NATURAL, ORGÂNICA E BIODEGRADÁVEL.

CASTANHAH COMPANHIA TEXTIL

No plantio de primavera quando os tubérculos são plantados em pedacinhos são necessários entre 1.200 e 1.500 kg de batata-semente por hectare. Já no outono, quando o plantio é feito com tubérculos inteiros são requeridos entre 2.900 a 3.700 kg por hectare. As principais variedades de batata vermelha cultivadas no país são Asterix, Coroda, Flamengo, Lady Rosetta e Roosi, enquanto as principais de batata branca são Diamond, Mozika e Santé.

O cultivo da batata é considerado um dos mais dispendiosos em termos de investimento no país. Algumas estimativas apontam um custo de US\$ 3.700 a US\$ 6.200 por hectare da preparação da terra à colheita. É de praxe para a maioria dos produtores do país o uso de uma quantidade excessiva e até mesmo uma sobrecarga de adubação sem que haja sempre uma real necessidade. Comumente, são usados 80 kg de nitrogênio, 60 kg de fósforo e 20 kg de potássio por hectare. Adicionalmente, hormônios e micronutrientes também são usados com o intuito de obter uma produção exuberante.

Herbicidas de amplo espectro são usados ocasionalmente para evitar plantas indesejadas, mas esse problema só ocorre se boas práticas de preparo da terra não são adotadas. Os principais problemas para a cultura da batata no Paquistão são as doenças, que às vezes causam perdas de 100% da safra se não forem resolvidas em tempo. As principais doenças nas lavouras de batata do país são a murcha de fusarium (*Fusarium sp.*), a pinta preta (*Alternaria solani*), a podridão mole (*Pectobacterium atrosepticum*), a queima (*Phytophthora infestans*), a rizoctoniose (*Rhizoctonia solani*), a sarna comum (*Streptomyces scabies*) e o vírus do enrolamento da folha da batata (PLRV). Muitas dessas doenças são mais comuns e mais graves durante o inverno e para combatê-las são aplicadas pulverizações quinzenais ou semanais de fungicidas, dependendo da gravidade. Ocasionalmente, alguns insetos-praga, como a la-

garta-do-cartucho (*Spodoptera frugiperda*), os pulgões (*Aphidoidea*), a lagarta-do-algodão (*Helicoverpa armigera*), a lagarta-roscosa (*Agrotis ipsilon*), a cigarrinha-do-algodão (*Amrasca biguttula*), a traça-da-batatinha (*Phthorimaea operculella*) e moscas-brancas (*Aleyrodidae*) também podem ocorrer. No entanto, devido às condições ambientais geralmente desfavoráveis para esses insetos no país, eles geralmente não são as principais preocupações dos agricultores e apenas um inseticida de amplo espectro tem sido suficiente para o controle.

Entre 10 a 15 dias antes da colheita, as hastes da batateira são cortadas para estimular que a superfície dos tubérculos fique mais resistente e o excesso de água do solo evapore. A colheita é feita mecanicamente com auxílio de mão-de-obra braçal (Fig.5). Os tubérculos colhidos são colocados para secagem do solo úmido que fica ao redor dos tubérculos em locais com sombra. Após 3 ou 4 dias de secagem, o enchimento dos sacos começa de acordo com a classificação de tamanho, qualidade, variedade ou qualquer outro propósito comercial.



Figure 5. Colheita da batata no distrito de Depalpur, Okara, Punjab, Paquistão.



A tendência atual no país é a rotação de 3 ou 4 culturas distintas na mesma área. Dentre estes, a batata é o mais caro em termos de implantação, requerendo duas a três vezes mais investimento em insumos, mas ao mesmo tempo também traz a expectativa dos maiores lucros. Portanto, no cinturão de produção da batata no Paquistão, essa hortaliça é considerada um bom negócio e a promessa de um futuro melhor para as gerações atuais e futuras (Fig. 6). Os produtores de batata paquistaneses almejam assim, seguir melhorando o próprio padrão de vida e adquirir tecnologias cada vez mais modernas para o cultivo.

Figure 6. A cultura da batata no Paquistão é vista como uma garantia de uma vida melhor para as gerações atuais e futuras de produtores, como ilustrado por essas crianças do distrito de Depalpur em Okara, Punjab, Paquistão.

Agradecimentos: CAPES/PROAP; CNPQ (429368/2016-0, 314590/2020-0); TWAS/CNPQ (154585/2017-3) e FAPERGS (19/2551-0001703-0).

Sacos de Nylon \* Sacos GI PP \*  
Chicotes \* Barbantes \* Fitolho Ouro \* Linhas p/ Costura

## Aloos Pakora (Petisco de Batata)

PAISES

Receita por Ikram Bashir

### Ingredientes:

### Recheio:

- 4 batatas grandes.

### Massa:

- 1 copo de farinha de grão-de-bico;
- 1/2 copo de água;
- 1 colher de chá de pimenta vermelha em pó;
- 2 colheres de chá de cominho em pó;
- 2 colheres de chá de coentro picado;
- 4 dentes de alho triturados;
- 100 g de gengibre triturado;
- Sal a gosto.

### Fritura:

- Frite em óleo vegetal ou gordura animal em quantidade suficiente para imersão das fatias.

### Dica:

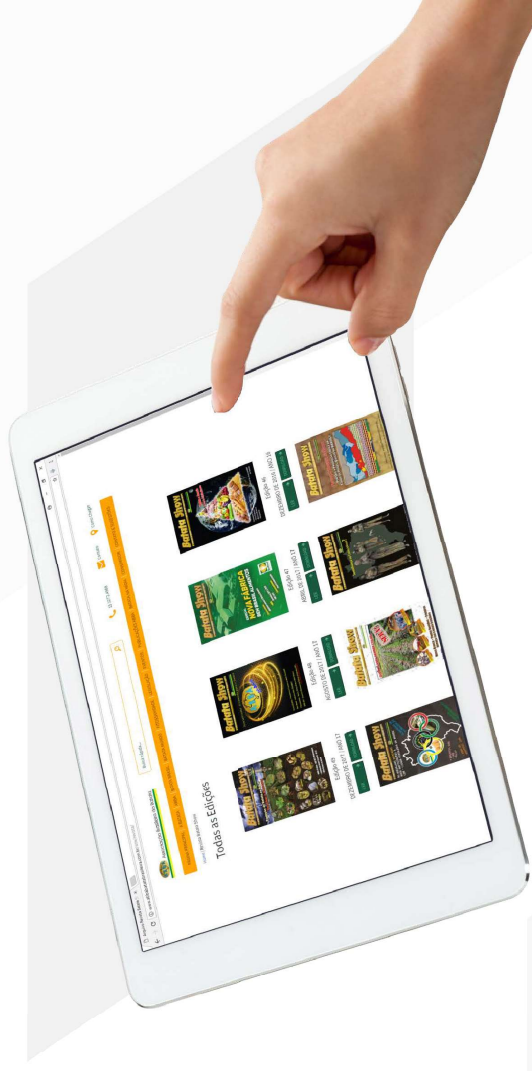
Prefira uma frigideira mais larga que profunda, pois facilita a fritura de mais fatias ao mesmo tempo.

### Modo de preparo:

- Aos poucos adicione a água à farinha de grão-de-bico de forma a obter uma massa homogênea. Como a farinha de grão-de-bico tem tendência a ficar muito pegajosa, o melhor é adicionar aos poucos apenas algumas colheres de sopa de cada vez e ir misturando vagarosamente.
- Com a massa homogeneizada, adicione a pimenta, o cominho, o alho, o gengibre, o sal e o coentro picado e misture na massa.
- Com a massa já pronta, pré-aqueça o óleo de fritura e em seguida corte as batatas em fatias finas (não mais do que meio centímetro para que na fritura alcancem a textura desejada: macia por dentro e crocante por fora).
- Envolve finamente cada fatia de batata na massa e leve à frigideira pré-aquecida fritando e virando se necessário até dourar de forma igual.
- Quando a fritura atingir o ponto desejado, remova as fatias do óleo com uma escumadeira e coloque em recipiente com papel toalha suficiente para absorver o excesso de óleo.
- Feito isso, o petisco está pronto para ser servido como entrada sozinho ou acompanhado dos molhos de sua preferência. Também é uma ótima opção de acompanhamento.

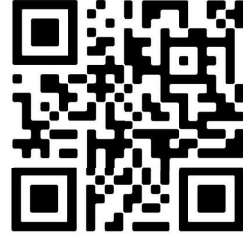


# A REVISTA BATATA SHOW AGORA É 100% DIGITAL



## Acesse a Última Edição da Revista **Batata Show**

é só escanear o QR Code



Associação Brasileira da Batata