

TAMAREIRA

A ÁRVORE DA VIDA TEM MAIS VIDA NO NORDESTE

Imagine uma planta da qual se possa fazer passas, mel, licor, doce, vinho, aguardente, álcool, levedura, farinha, geléia. É um dos três produtos mais importantes na composição de expectorantes. Quando podada aproveita-se como palmito; produz caules que são utilizados em telhados e na fabricação de cestas e cercas. Os folíolos (pequenas folhas) são transformados em fios; os espinhos, aproveitados como agulhas de tricô, alfinetes, etc. De lá obtém-se lenha, colchões e até roupa.

Estamos falando da Tamareira (*Phoenix dactylifera* Lin), conhecida como a Palmeira Sagrada do Oriente, uma cultura típica de regiões quentes e secas como o Vale do Nilo, Arábia e Pérsia, e que, se der certo no Nordeste do Brasil, poderá vir a ser uma boa fonte de renda para o povo da região.

As pesquisas com tâmaras no Nordeste estão sendo feitas pelo CPATSA, no campo Experimental de Bebedouro (Petrolina-PE), onde, há três anos, técnicos do Centro estudam a introdução de variedades vindas da África, Índia, e Estados Unidos. Quatro hectares estão ocupados com o experimento irrigado, com plantas obtidas através da propagação sexual (multiplicação de semente).

Apesar de não estar concluída, a pesquisa já colheu resultados animadores. Das dez variedades mais importantes testadas em Petrolina, todas têm apresentado boa produção, sobressaindo-se as variedades Medjool e Zahidi. Mas o mais importante é que enquanto na Califórnia (USA) a tamareira produz com quatro anos e nos países de origem - África e Argélia - com oito anos, no Nordeste do Brasil ela está produzindo com dois anos.

OUTRAS VANTAGENS

Não são apenas esses os resultados que deixam os pesquisadores otimistas quanto à viabilidade da tamareira no Nordeste. Em outros países a cultura passa um ano em viveiro e, no Vale do São Francisco foram necessários apenas 90 dias. Além do mais, a tamareira tem-se mostrado bastante vigorosa, apresentando três rebentos por variedade. Outro fator importante observado nesse experimento é que não houve ataque de pragas, sendo identificada apenas a presença de um fungo nas folhas - *Graphiola phoeniciens* (manchas) - muito comum nos plantios de tâmara, mas que não chega a trazer prejuízos econômicos para a cultura, pois é tratado facilmente com sulfato de cobre.

A tamareira se desenvolve bem em terrenos arenosos, salgados ou salinizáveis e gosta de solo úmido e atmosfera seca. Os grandes plantios estão, quase todos, em regiões pouco chuvosas, subtropicais e são irrigados. Os cinco maiores produtores são: Iraque, Arábia, Argélia, Irã e Egito, sendo apenas o Iraque responsável por uma produção de 330 mil toneladas, das quais 90% são destinadas à exportação.

Há muito tempo tentou-se plantar tâmara no Nordeste, Pantanal Mato-Grossense e Planalto Paulista, mas por falhas técnicas as experiências não deram certo. Hoje, o Brasil importa tâmara, mas quando as pesquisas do CPATSA forem concluídas, o Centro vai poder indicar as variedades mais apropriadas à região. É só esperar um pouco mais.

Regina Ferro de Melo Nunes
Pesquisadora, M.Sc. CPATSA-EMBRAPA

Composição do fruto (100g)

Calorias	316,00
Água	20,00 g
Hidrato de carbono	75,40 g
Proteína	2,20 g
Gordura	0,60 g
Sais	1,60 g
Vitamina A	150 U.I.
B1	21,00 µg
B2	1750 µg
B5	4,00 µg
C	30,00 µg

Variedades de Tâmara

Amir Hajy	Horra
Barhee	Menacker
Amhat	Thoory
Khasa	Amir Hads
Deglet Beida	Zahidi
Deglet Noor	Hilaly
Empress	Medjool
Halawy	Dayri
Khalasa	Khadrawy
Knyr	