

EMBRAPA LANÇA NOVAS VARIEDADES DE MANDIOCA TOLERANTES AO MAL DA PODRIDÃO MOLE

O quadro de perda total das lavouras de mandioca contaminadas com o mal da podridão mole (para o qual ainda não há fungicida registrado no **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**) tende a mudar radicalmente no Pará, o maior produtor brasileiro dessa raiz. No próximo dia 27, as primeiras duas cultivares tolerantes à doença no Estado "BRS Mari e BRS Poti - serão lançadas pela **Embrapa** em Belém.

As duas cultivares são resultado de melhoramento genético iniciado no começo da década de 90 pela **Embrapa Amazônia Oriental** (Belém) em parceria com a **Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical** (Cruz das Almas/BA), unidades da **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**, vinculada ao **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**.

Ambas são recomendadas justamente para o nordeste paraense, onde está concentrada quase metade (44%) da produção de mandioca do Pará. As pesquisas indicam que, embora não sejam resistentes à doença, o grau de tolerância característico permite que a adoção, associada às boas práticas de cultivo, resulte em menor perda na produção, aumento da renda das famílias, garantia de matéria-prima de qualidade à agroindústria de farinha e mais alimento na mesa da população.

Existem cultivares de mandioca mais produtivas, mas a vantagem de Mari e Poti é justamente a tolerância. "Por isso mesmo são recomendadas apenas para áreas contaminadas, onde a adoção das cultivares reduz a propagação dos fungos que causam a doença", ressalta a pesquisadora responsável pelo lançamento, Alejandra Semiramis Albuquerque, da **Embrapa Amazônia Oriental**. Ambas têm produtividade semelhante. Mari, com caule esgalhado, apresenta produtividade média de 25 toneladas por hectare e Poti, caule ereto, um pouco mais, 27 toneladas por hectare.

CONTAMINAÇÃO

Exemplo de área contaminada e cujos produtores podem se beneficiar muito com o lançamento de Mari e Poti é a Vila de Americano, no município de Santa Izabel. "Justo nessa localidade, onde a farinha de tapioca foi criada, as agroindústrias atualmente precisam comprar goma ou raízes de outros locais do Pará e até do Paraná devido à contaminação das lavouras", salienta a pesquisadora.

Alejandra explica que os fungos causadores da podridão mole das raízes da mandioca (*Phytophthora drechsleri*) se desenvolvem muito bem na presença de água, e umidade no solo é o que não falta no Trópico Úmido onde se situa o Pará. Quando o fungo ataca e o mal se instala, as folhas da mandioca ficam amarelas, murcham repentinamente e caem. "As raízes apodrecem, ficam bem moles e delas sai um líquido mal-cheiroso. Logo se desintegram totalmente, deixando o agricultor impotente diante do prejuízo", descreve Alejandra.

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

De acordo com Alejandra Albuquerque, há recomendações técnicas muito fáceis de serem adotadas pelos agricultores e que fazem toda a diferença no resultado final da produção. "Muito importante é o pousio (tempo sem cultivo) da área por no mínimo cinco anos, além da rotação do cultivo de mandioca com gramíneas, arroz ou milho, que não são atacadas pelo agente causador da doença."

Há outras recomendações, como plantar as manivas em canteiros altos (nos locais passíveis de encharcamento do solo) e queimar os restos da planta que ficam no solo depois da colheita, para conter a sobrevivência e a propagação do fungo.

FONTE

Embrapa Amazônia Oriental

Izabel Drulla Brandão - Jornalista

Telefone: (91) 3204-1200

LINKS REFERENCIADOS

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
www.agricultura.gov.br

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
www.embrapa.br

Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical
www.cnpmf.embrapa.br

Embrapa Amazônia Oriental
www.cpatu.embrapa.br

Izabel Drulla Brandão
izabel@cpatu.embrapa.br

Embrapa
www.embrapa.br

FIGURAS

BRS Mari: detalhe da raiz [Maurício Shimizu]



BRS Poti: detalhe da raiz [Maurício Shimizu]



BRS Mari: detalhe do caule [Maurício Shimizu]



BRS Poti: detalhe do caule [Maurício Shimizu]