



Foto: Marinice O Cardoso

Olericultura em condições tropicais úmidas no Estado do Amazonas

Distribuição espacial, aspectos socioeconômicos e demanda - A área geográfica estadual (1.559.161,682 km²) não é total cenário da produção de hortaliças, que sobressai em municípios das microrregiões de Manaus (Autazes, Careiro, Careiro da Várzea, Iranduba, Manacapuru, Manaquiri e Manaus) e do Rio Preto da Eva (Rio Preto da Eva e Presidente Figueiredo), embora ocorra também em outras microrregiões, como a produção de melancia na microrregião do Madeira. As microrregiões são áreas com características homogêneas e vinculadas à localização e acessibilidade das atividades econômicas. Na atividade predominam os agricultores familiares, segmento que com a Lei da Agricultura Familiar passou a essa categoria, superando o conceito de “pequenos agricultores”. Na Região Norte, os estabelecimentos familiares representam 85,4% e no estado são 35.429 (218.516 ha) com lavouras temporárias, onde se inclui a maioria das hortaliças.

A Região Metropolitana de Manaus (RMM) é a extensão da capital amazonense (1.802.525 habitantes) formando um grande aglomerado urbano (2.106.866 habitantes), que representa aproximadamente 60% da população do estado e 14,89% da população da Região Norte. A RMM se atribui o maior consumo de hortaliças, portanto, a maior demanda estadual. O consumo anual de hortaliças na Região Norte (20 kg per capita) é inferior à média nacional (27 kg/capita/ano).

Condições agroclimáticas e solos - As microrregiões com destaque olerícola situam-se na porção mais central da Amazônia Legal, que é referenciada com “tropical úmido brasileiro”. Por conta das mudanças climáticas globais, o clima regional poderá sofrer aumento gradual na temperatura. Algumas hortaliças não são produzidas no estado, principalmente por exigências termoclimáticas não atendidas. O advento de cultivares de verão ampliou a faixa térmica favorável ao cultivo de algumas espécies. Na provável convivência com temperaturas mais elevadas, essa solução ainda será a mais razoável? Temperatura e umidade relativa do ar elevadas são condições desfavoráveis. Porém, o período chuvoso é a época mais difícil, especialmente, pelo favorecimento de patógenos.

Os solos mais férteis das áreas inundáveis de várzea (Gleissolos Háplicos e Neossolos Flúvicos) contrastam com os solos distróficos de terra firme. As várzeas possuem papel importante na produção de hortaliças, por ensejar redução no uso de fertilizantes. Na terra firme, a produção usualmente sobre Latossolos e Argissolos requer manejo da fertilidade, além da conservação de suas boas características físicas.

Sistemas de cultivo, culturas e produção - O cultivo a campo, terra firme e várzea, se estabelece preferencialmente no período menos chuvoso. A produção protegida, com “efeito guarda-chuva”, minorar os efeitos adversos da excessiva precipitação pluviométrica no “inverno amazônico”, tornando a atividade em terra firme ininterrupta sob coberturas de polietileno de baixa densidade, com preparo convencional do solo e fertirrigação. Porém, o uso intensivo leva à salinização e ao agravamento dos problemas fitossanitários. A hidroponia estrita é voltada particularmente à produção de alface. O uso do sombrite não é amplamente adequado em face da precipitação pluvial elevada e da baixa insolação no período chuvoso. Em várzea alta, os agricultores

adotam arranjos de fruteiras precoces com olerícolas, além de, na várzea baixa, canteiros suspensos preenchidos com substratos, particularmente com folhosas. Gradualmente, pesquisas despontam com sistemas de plantio direto e agroecológicos. Algumas iniciativas de produção na transição agroecológica também vêm se edificando.

Em 2011, as hortaliças produzidas conforme o Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (Idam) totalizaram: a) folhosas e condimentares: 57.377 mil pés de alface (374 ha), 295.032 mil maços de couve (279 ha) e 10.793 t de repolho (224 ha), além de 164.588 mil maços de cebolinha (298 ha) e 36.471 mil maços de coentro (428 ha); b) raízes e tubérculos: 9.529 t de batata-doce (382 ha), 3.001 t de cará (242 ha) e 78.093 t de macaxeira (6.549 ha); c) frutos: 4466 t de pimentão (241 ha), 1.748 t de tomate (109 ha), 1.196 t de berinjela (38 ha), 15.958 mil frutos de melancia (5.261 ha), 23.369 t de abóbora (1.665 ha), 3.188 t de maxixe (639 ha) e 18.237 t de pepino (319,05 ha), além de 4.829 t de quiabo (270 ha) e 167.355 mil maços de feijão-de-metro (140 ha). Essas produções são de distintos ciclos. Alguma especialização existe, mas unidades produtivas diversificadas são mais comuns. Além dessas espécies, cultiva-se pimenta-de-cheiro, pimenta-murupi, chicória-de-caboclo, cariru e jambu, entre outras. A diminuição da oferta no período chuvoso, ou de inundação das várzeas, favorece a importação.

Comercialização - As feiras livres, os varejões e os supermercados são locais de comercialização ao público em geral. Os atacadistas são distribuidores de produtos autóctone e alóctone (alho, cebola, cenoura, beterraba, etc.). A Feira da Agricultura Familiar (Parque de Exposições Angelino Beviláqua), apoiada pelo governo do estado, permite ausência de intermediação. Os agricultores, com acesso rodoviário, desfrutam do transporte dos produtos. Outro recente espaço, no Cassino

dos Suboficiais e Sargentos da Guarnição de Aeronáutica em Manaus (Cassam), é a Feira da Economia Feminista e Solidária de Produtos Regionais do Amazonas. Além da Feira de Produtos Orgânicos, que acontece semanalmente no pátio da Superintendência Federal de Agricultura do Amazonas. Entretanto, os agricultores familiares, por não atingirem isoladamente grandes volumes de produção, em geral são condicionados a negociar com um primeiro agente de comercialização local. Ações do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) vêm crescendo.

Expectativas pontuais - Ações de desenvolvimento, em precaução, contra a contaminação microbiológica das hortaliças, durante o manuseio em galpões/barracões e no beneficiamento e transporte, inclusive para uso de embalagens adequadas, seriam desejáveis. Igualmente, maior ênfase no ensino, pesquisa e ATER quanto a esse risco invisível, inclusive nos sistemas produtivos, e não somente quanto aos riscos químicos. Também, o reforço e ampliação das políticas de apoio à comercialização da produção olerícola familiar, no sentido de potencializar a união da eficiência econômica com eficiência social, afirmando assim a importância da olericultura na geração de emprego e renda. Por outro lado, os aguardados avanços na legislação ambiental deverão alterar a gestão dos estabelecimentos familiares, especialmente das áreas ribeirinhas.

Nossa foto apresenta hortaliças condimentares usuais na culinária amazônica: trio cheiro-verde (cebolinha, coentro e chicória), jambu, pimenta-de-cheiro e pimenta-murupi.

(Marinice Oliveira Cardoso, Embrapa Amazônia Oriental; marinice.cardoso@embrapa.br)

As ideias aqui expressas refletem a opinião do autor, assim como as informações aqui apresentadas são de sua exclusiva responsabilidade.