

## **ACESSOS TRADICIONAIS DE MANDIOCA CULTIVADOS EM CÁCERES, MT**

**Marco Antonio Aparecido Barelli; Santino Seabra Junior;  
Anderson Marques do Amaral; Ademir Patrik de Moura; André Nespoli;  
Aparecida Hurtado Soares; Aretusa Martins de Oliveira;  
Evandro Carlos Schawinski; Julio César Barbosa Gonçalves; Leonardo Vescovi;  
Paulo Henrique Moron Pereira Leite; Rosangela do Carmo Amorim**  
Unemat - Universidade do Estado de Mato Grosso, Departamento de Agronomia. Av. São João s/n,  
78200-000 Cáceres, MT. E-mail: marcobarelli@terra.com.br.

### **INTRODUÇÃO**

A diversidade genética da mandioca (*Manihot esculenta*, Crantz) tem sido caracterizada em termos de número de variedades cultivadas. Estima-se em cerca de 7 mil o número de variedades encontradas em todo o mundo, em sua maioria etnovariedades (“folk varieties”), mantidas por agricultores tradicionais (Emperaire et al., 1998).

A grande variabilidade genética existente nas roças de etnovariedades apresenta características favoráveis para a conservação *in situ* e estudos de diversidade genética e evolução, sendo estas roças adequadas para o manejo na agricultura sustentável. As plantas cultivadas, principalmente etnovariedades, representam uma forma de recurso genético que deve ser preservado e conservado, pois poderá ser utilizado pelos melhoristas como fonte de variabilidade genética em programas de melhoramento.

Sobre o conhecimento agrícola local têm-se realizado interessantes estudos, entre eles os de Cruz (1996) e Mathias (1996); onde demonstram os elos entre a possibilidade de conservar os recursos genéticos e melhorar a produção agrícola de uma comunidade, se juntar o conhecimento local dos agricultores com o conhecimento agrícola dos pesquisadores. Em vista do exposto o presente trabalho tem como finalidade obter informações sobre a diversidade e características agrônômicas dos acessos cultivados em Cáceres, MT.

### **METODOLOGIA**

A área de estudo foi o município de Cáceres que está localizada na região sudoeste do estado de Mato Grosso, situa-se aos 16°43'42” de latitude sul e 57°40'51” de longitude oeste e 118 m de altitude. Apresenta clima tropical úmido, com temperatura média de 27,15°C. A pluviosidade anual é de 1.100 a 1.200 mm, concentrando 45% nos meses de dezembro a fevereiro.

O trabalho de campo foi conduzido de março a agosto de 2005, através de um levantamento prévio dos produtores de mandioca do município, na metodologia “Bola de Neve”, com uma abordagem inicial aleatória, e no decorrer da pesquisa os próprios produtores indicavam os próximos informantes.

Os dados foram coletados por meio de formulários semi-estruturado aberto e fechado, buscando caracterizar as informações sobre os acessos de mandioca, sendo que toda a coleta de dados do questionário foram autorizados pelos informantes. Os resultados obtidos foram analisados em frequência absoluta (Fa) e frequência relativa (Fr) em função do número de produtores entrevistados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A mandioca é uma espécie de grande importância alimentar, cultural e econômica na região sudoeste do Mato Grosso, sendo seu cultivo está presente no conhecimento popular, havendo um grande número de produtores na região. Neste trabalho abordo-se uma população de 42 produtores, onde foram identificados 20 acessos tradicionais (Tabela 1).

**Tabela 1.** Acessos tradicionais, frequência absoluta (Fa) e relativa (Fr) de cultivo, área cultivada (ha) e frequência relativa de área cultivada por acessos, em função dos 42 produtores entrevistados. Cáceres (MT), Unemat, 2005

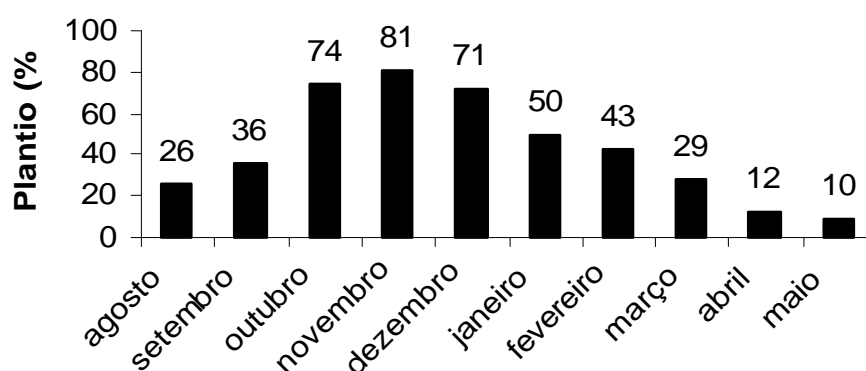
Acessos Tradicionais	Plantio (Fa)	Plantio (%)	Área (ha)	Área (%)
Cacau	29	69,05	60,88	49,31
Liberata	20	47,62	19,99	16,19
Branquinha	6	14,29	10,76	8,71
3 meses	3	7,14	8,26	6,69
3 meses branca	3	7,14	11,25	9,11
Intermediária	2	4,76	0,536	0,43
Cacau folha larga	1	2,38	0,5	0,40
Cacau preta	1	2,38	0,14	0,11
Cacau amarela	1	2,38	0,14	0,11
Cacauzinha	1	2,38	1	0,81
Cacau grande	1	2,38	1	0,81
Matrinchã	1	2,38	0,5	0,40
Menina branca	1	2,38	0,5	0,40
Vassourinha	1	2,38	2	1,62
90 dias	1	2,38	1	0,81
Amarela	1	2,38	2,48	2,01
Vermelha gaieira	1	2,38	1	0,81
Pomba	1	2,38	1	0,81
Verdona	1	2,38	0,5	0,40
Mandioquinha branca	1	2,38	0,04	0,03

A mandioca apresenta grande variabilidade genética, porém não é raro ocorrer materiais com mesmo genótipo nomeados diferentemente. No qual podemos citar a grande variabilidade de mandiocas Cacau (Cacau, Cacau folha larga, Cacau preta, Cacau amarela, Cacauzinha e Cacau grande) que podem ser indicativos de materiais idênticos geneticamente.

Os acessos Cacau e Liberata estão presentes nos produtores à cerca de 12 anos, e por sua adaptação e características agrônômicas, estas foram se disseminando entre os produtores

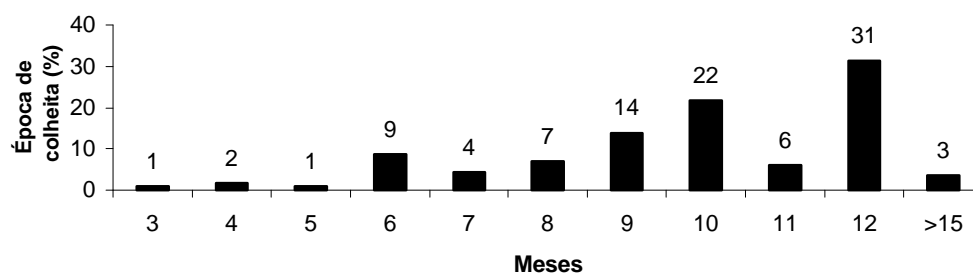
demonstrando sua importância regional, o qual é comprovado pelas citações dos produtores, onde Cacau e Liberata estão presentes em 29 e 20 propriedades, ou seja, 69,05% e 47,62%, respectivamente e com maior área de cultivo.

Devido o clima da região estar definido principalmente em duas estações climáticas, das águas e da seca, com regime de chuvas de novembro a março, e esta cultura não é usualmente cultivada sob sistema de irrigação, a implantação da cultura se dá principalmente de outubro a fevereiro (Fig. 1). Alguns produtores citaram que realizam o plantio em agosto e setembro, aproveitando as primeiras chuvas (“chuva da manga” e do “caju”), com intuito de antecipar o ciclo visando comercialização em períodos de menor oferta e constância de comercialização do produto. Onde o principal período de plantio ocorre entre os meses de outubro a janeiro, citado pelos produtores e coincidindo com a pluviosidade local.



**Fig. 1.** Distribuição da frequência relativa para o período de plantio dos acessos tradicionais. Cáceres (MT), Unemat, 2005.

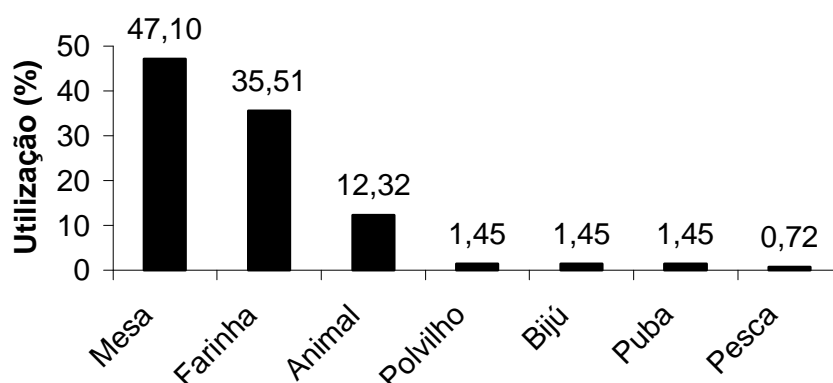
Observou-se que o ciclo dos acessos variou de 3 a 12 meses, sendo que quatro produtores colhem mandioca de dois ciclos, e os acessos utilizados neste sistema são Vermelha gaieira, Verdone, Pomba e Cacau. Os acessos mais precoces, colhidos a partir do terceiro mês de plantio são: 90 dias, 3 meses e Mandioquinha branca. E os principais ciclos citados pelos produtores foram 12, 10, 9 e 6 meses (Fig. 2).



**Fig. 2.** Distribuição da frequência relativa para o período de colheita dos acessos tradicionais. Cáceres (MT), Unemat, 2005.

Todos os produtores observados citaram que os acessos cultivados são do tipo “manso”, visando principalmente comercialização para consumo da raiz “mesa” (47,10 %), além de serem processados na forma de farinha, alimentação animal, pupa, bijú e polvilho (Fig. 3).

Apesar da produção de farinha atingir um universo de 35,51 %, o que indica a dupla aptidão dos acessos. Estes materiais poderiam ser substituídos por materiais com maior teor de massa seca e amido, geralmente encontrado em mandiocas tipo “brava”, porém, estas somente serviriam para processamento, por apresentar teor de ácido cianídrico superior ( $> 100 \text{ mg/kg}^{-1}$ ) na polpa crua da raiz (Pereira et al., 1985).



**Fig. 3.** Distribuição da frequência relativa de utilização dos acessos tradicionais, segundo forma de consumo. Cáceres (MT), Unemat, 2005.

## CONCLUSÕES

O presente trabalho permite concluir que os principais acessos de mandioca são Cacau e Liberata; apresentando indicativos de que existem genótipos idênticos com nomes populares diferentes. Sendo que o período de plantio é concentrado de outubro a janeiro e o ciclo dos acessos varia de 3 a 12 meses, onde os principais destinos desta produção são para o consumo de raiz (mesa) e farinha.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CRUZ, J. Saber local, poder y desarrollo humano sostenible. **Bosques, Árboles y Comunidades Rurales**. (Costa Rica) v.27, p.46-47, 1996.
- EMPERAIRE, L.; PINTON, F.; SECOND, G. Gestion dynamique de la diversité variétale du manioc en Amazonie du Nord-Ouest. **Natures Sciences Sociétés**, v.6, p.27-42, 1998.
- MATHIAS, E. Marco para perfeccionar el uso de los conocimientos locales. **Bosques, Árboles y Comunidades Rurales**. (Costa Rica). v.27, p.42-45, 1996.
- PEREIRA, A.V.; LORENZI, J.O.; VALLE, T.L. Avaliação do tempo de cozimento e padrão de massa cozida em mandioca-de-mesa. **Revista Brasileira de Mandioca**, v.4, p.27-32, 1985.