

# Estudante português aperfeiçoa estudos sobre mandioca na Esalq

Tomás Sasseti Coimbra, 23 anos, estuda no Instituto Superior de Agronomia em Lisboa, Portugal (ISA/UTL). Após ter terminado a licenciatura em engenharia agrônômica, ele faz o mestrado em agronomia tropical e desenvolvimento sustentável. Vale destacar que, diferente daqui, o termo mestrado em Portugal remete ao último ano do curso, equivalente à residência ou projeto de fim de curso, característicos da graduação no Brasil.

Durante um almoço na casa de familiares, um brasileiro amigo da família lhe disse que, caso quisesse estudar no Brasil, deveria procurar pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/Esalq). “É a melhor do Brasil”, disse ele.

Como projeto de final de curso, o estudante conta ser fundamental ter a experiência de viver pelo menos um ano fora, em um país tropical. Para tanto, precisou selecionar um produto cultivado em ambiente tropical para aprofundar seus conhecimentos.

“Optei, então, pela mandioca e, pelo avanço tecnológico, pela importância social da agricultura e pela dimensão deste país escolhido o Brasil e, claro, a Esalq, seguindo a sugestão daquele amigo”, conta Sasseti.

## Mandioca

A escolha da tuberosa é justificada uma vez que a mandioca tem imensa importância na quase totalidade da área terrestre dos trópicos. “Para as sociedades mais pobres é um bem de subsistência muito importante! Na África, milhões de pessoas sobrevivem diariamente graças ao consumo de mandioca, sob várias formas. Inclui aqui no Brasil, nos estados do Norte, a ingestão in natura ou da farinha é essencial para uma alimentação adequada em calorías. Por outro lado, para sociedades com níveis de renda mais

elevados, a raiz pode ser transformada na indústria do amido, para fabrico de muitos produtos que conhecemos, como o chocolate, papas de criança, ou ainda na alimentação animal, perdendo, desta forma, importância no consumo in natura”, lembra.

Apesar destas inúmeras aplicações, Sasseti ressalva que a mandioca continua a ser uma cultura pouco prestigiada, pouco estudada e deixada aos agricultores de subsistência ou de pequena escala. “Sendo aluno quase formado de Agronomia Tropical devo me preocupar com este tipo de assunto. Culturas onde as pessoas têm investido pouco estudo, ou pouca atenção, são exatamente aquelas que um engenheiro agrônomo deve recair o olhar para aumentar a produção, ou melhorar pelo menos o conhecimento de como produzir”.

## Em Piracicaba

No segundo semestre de 2012, o português cursou disciplinas na Esalq e, essa semana, chegou a Piracicaba pela segunda vez. “Agora realizarei o trabalho sob o tema “A cultura da Mandioca: a cadeia produtiva no Brasil”, complementa.

Na Esalq, o graduando terá orientação de Marcos Silveira Bernardes, docente do Departamento de Produção Vegetal (LPV) e, concomitante, será e co-orientado pelo professor Bernardo Pacheco de Carvalho (ISA/UTL). De acordo com o aluno, seu trabalho será composto, na primeira parte, por uma descrição da cultura, englobando aspectos da economia, história e características fisiológicas. Em uma segunda parte, será feita a avaliação da cadeia produtiva deste bem, quando o autor observará as vias dos produtos e subprodutos da mandioca e o valor gerado em cada uma. Para o professor Marcos

Bernardes, a vinda de um aluno estrangeiro para um semestre letivo, participando das aulas, é algo importante. “O fato de o Tomás estudar o caso da cultura da mandioca, tipicamente tropical e ausente no país de origem (Portugal) trata-se de uma oportunidade de trabalho e pesquisa em âmbito mundial, seja no Brasil, seja em outros países tropicais”, comenta.

Bernardes reforça ainda a importância de o estudo ter apoio das duas instituições. “Fundamental ainda a disposição de professores, de ambas as instituições (ISA-Portugal e Esalq), em diferentes departamentos, em apoiar um estudo interdisciplinar envolvendo produção vegetal, agroindústria, administração, economia, política agrícola, entre outros”, complementa.

## SolidarISA

Em Portugal, Tomás Sasseti Coimbra participa do projeto SolidarISA. A iniciativa teve início em 2011, com o objetivo de ajudar instituições de cunho social a partir de recursos disponíveis nas práticas agrícolas da Universidade.

“A finalidade é reverter os benefícios resultantes de cada atividade agrícola, quer sejam bens alimentícios ou dinheiro resultante da venda dos produtos finais para o Banco Alimentar”. No primeiro ano, o projeto ocupou-se da sementeira de três hectares de grãos cedidos pelo Instituto.

A colheita foi a meados de setembro, com uma colheita manual que juntou alunos e voluntários e resultou em 1.830 quilos de grão de bico. Em 2013, o SolidarISA doará couve-lombarda. “Acredito que na Esalq é possível praticarmos algo semelhante, temos áreas produtivas e muita gente envolvida em grupos de estudo e atividades práticas”, finaliza.

## SABOR BRASILEIRO

# Campanha para fortalecer produção de mandioca



Uma das ações será o Festival Sabor Mandioca. Bares e restaurantes apresentarão pratos a base da raiz

O projeto de campanha de valorização da mandioca foi apresentado aos participantes da Câmara Setorial da cadeia produtiva da raiz dia 7 de fevereiro, em Brasília.

De acordo com o representante da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), Eloísio Barbosa Lopes, a promoção da tuberosa no mercado nacional será feito por intermédio do Festival Sabor Mandioca 2013, onde os bares e restaurantes poderão apresentar diversos pratos de um alimento tradicional.

“A cadeia produtiva da man-

dioca enfrenta uma das mais sérias crises, especialmente no Nordeste, por causa da estiagem. Isso exige a adoção de medidas de fortalecimento do setor”, aponta Lopes. “É oportuno aproveitar a visibilidade do Brasil por causa dos grandes eventos esportivos, como a Copa das Confederações, para difundir alimentos tipicamente brasileiros”, acrescenta.

A campanha da mandioca vai valorizar além dos atributos culinários e nutricionais, aspectos sociais, econômicos, ambientais e históricos para consolidar a produção agrícola

e industrial. Cerca de dois milhões de agricultores familiares brasileiros vivem da produção da maniva.

Os organizadores do XV Congresso Brasileiro de Mandioca, que ocorre de 21 a 26 de outubro, em Salvador, apresentarão palestras e montarão um estande da campanha de valorização da raiz. Está previsto, para o dia 15 de junho, a publicação trilingue de um Guia Internacional Sabor Mandioca, em Brasília. A obra contará com 48 pratos e aproveitará também a Copa do Mundo de Futebol, em 2014.