



Cultura do porongo tem potencial para aumentar produtividade



O porongo, nome popular das cuias (recipientes utilizados para colocar o chimarrão) tem potencial para aumentar sua produtividade, como mostra estudo realizado na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba. O fruto que fornece matéria-prima vem da *Lagenaria siceraria* (Mol) Standl, nome científico que em latim significa “vaso de beber”. A pesquisa do engenheiro agrônomo Wolmar

Trevisol revelou que o porongo tem potencial para aumentar a produtividade, pois revelou a necessidade de 4,5 metros quadrados (m²) de área foliar para cada fruto e apenas 2,4% na taxa de fecundação efetiva.

Para servir de base a novas pesquisas, além de oferecer subsídios ao manejo da cultura, foram analisados, na região de Frederico Westphalen (RS), os aspectos principais da fenologia e morfologia da planta, como a relação do número de folhas e flores por fruto, taxa de fecundação efetiva, ponto de colheita e biologia floral.

A produtividade apresentou relação com a densidade da planta, em que a quantidade máxima de 9 mil cuias por hectare (ha) foi alcançada no espaçamento de 1,5 metro (m) x 1,0 m ou 6.666 plantas/ha¹. De acordo com Trevisol, essa densidade não interferiu nos parâmetros de qualidade morfológica, como a espessura do casco e os diâmetros da cuia e de constrição do fruto.

A cultura do porongo é muito importante para a agricultura familiar em algumas regiões do Rio Grande do Sul, pois a renda auferida melhora a qualidade de vida dos agricultores e proporciona a geração de muitos empregos, mas não desperta o interesse do agronegócio, tampouco das instituições governamentais de ensino, pesquisa e fomento, justamente por conta da pequena escala de produção. Foi em razão de uma lacuna presente no conhecimento agrônomo desse fruto que o engenheiro agrônomo desenvolveu a pesquisa a fim de destacar sua qualidade e produtividade.

Apesar de ainda ser uma planta subaproveitada, a rentabilidade, o baixo custo de produção e a adaptabilidade às diferentes condições ambientais fazem do porongo uma cultura muito importante para a economia regional. “Neste caso, o resgate das populações e a preservação dos recursos genéticos têm importância fundamental para o futuro da cadeia produtiva, uma vez que se deve conhecer o manejo para preservar e multiplicar a espécie”, conclui o engenheiro.

Sob a orientação do professor José Laércio Favarin do Departamento de Produção Vegetal (LPV), o estudo fez parte da tese do Doutorado Interinstitucional (DINTER) da Esalq em parceria com a Universidade Federal Santa Maria (UFSM) e contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

A família da *Lagenaria siceraria* (Mol) Standl, Cucurbitaceae, possui frutas com características muito diversificadas, permitindo serem consumidas quando imaturas (abobrinha) ou maduras (melancia), algumas cozidas (abóbora japonesa), outras frescas em salada (pepino) ou como sobremesa (melão). Sobretudo o porongo, raramente utilizado para fins alimentares, pode servir como recipientes de armazenamento como garrafa, cachimbo ou ainda instrumento musical, boia para rede de pesca, entre outros artigos artesanais. (AUN)