

Macadâmia: novas informações contribuirão para desenvolvimento da cultura

De uso extenso nos setores alimentício, farmacêutico e na indústria cosmética, a macadâmia ainda tem sua produção relativamente tímida no país e 80% e do que produzimos é destinado à exportação. Em 2007, quando o engenheiro agrônomo Fábio Albuquerque Entelmann começou a pesquisar sobre a cultura da macadâmia, com o objetivo de tornar-se produtor da fruta em Buri, município localizado no sudoeste do estado de São Paulo, a grande deficiência de informações no sistema produtivo foi seu maior obstáculo. “Faltavam informações atualizadas sobre o desempenho das variedades (produção e ciclo produtivo) e dos tratos culturais adequados (podas, adubação e controle de pragas e doenças)”, comenta. Segundo o agrônomo, outro fator importante foi o preço da muda, que variava entre R\$ 6,00 e R\$ 10,00, muito acima do preço de uma muda de laranja que, fixado entre R\$ 3,50 e R\$ 5,00. Esse alto preço foi justificado pelos produtores devido ao grande tempo necessário para se produzir essa muda, com variação entre 18 e 24 meses, o dobro do que uma muda cítrica.

Diante desse cenário, Entelmann vem desenvolvendo, no programa de pós-graduação e Fitotecnia, na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), o projeto “Caracterização propagativa, fenológica e produtiva de cultivares de noqueira macadâmia no centro-oeste do Estado de São Paulo”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Sob orientação do professor João Alexio Scarpore Filho, do departamento de Produção Vegetal (LPV), o pesquisador busca caracterizar as variedades de noqueira macadâmia mais cultivadas no estado de São Paulo quanto ao ciclo fenológico, produção e qualidade de noz, além de desenvolver uma metodologia que permita a produção de mudas de uma forma mais rápida e barata.

Os ensaios estão instalados na cidade de Dois Córregos, interior de São Paulo, na Fazenda Palmeiras, junto da fábrica da Queen Nut Macadâmia, uma das maiores processadoras do fruto e também nas dependências do LPV. “O projeto envolve, além dos professores de fruticultura da Escola, os alunos do Gru-



Nogueira macadâmia: é preciso adequar tratos culturais para cada variedade

po de Práticas em Fruticultura da ESALQ (GPF), o professor Rafael Pio, da Universidade Federal de Lavras (UFL), pesquisadores do Polo APTA de Ribeirão Preto e a equipe técnica da empresa de Dois Córregos”, descreve o autor do projeto. Os estudos começaram em 2008 e deverão ocorrer até o próximo ano. Até o momento, os pesquisadores já conseguiram desenvolver uma nova metodologia para a propagação dessa fruteira

ra e também já são capazes de acompanhar seu ciclo fenológico completo. “Atualmente estamos coletando e analisando dados referentes à produtividade e qualidade de frutos para cada variedade”, reforça Entelmann.

Incentivo em escala mundial

O pesquisador lembra que outro fator que contribuirá para o desenvolvimento do setor foi a criação da associação mundial da cultura da macadâmia. “Essa idéia surgiu durante o 3th International Macadamia Symposium, realizado aqui no Brasil em 2006 e foi concretizada em setembro de 2009, durante o 4th International Macadamia Symposium, na África do Sul, aonde pude acompanhar junto com representantes da Associação Brasileira de Noz Macadâmia o início do que será uma importante ferramenta para troca de informação entre produtores e pesquisadores dessa cultura, já que alguns de seus problemas são comuns a todos os produtores do mundo”.

Com os resultados da pesquisa desenvolvida na ESALQ, a ser finalizada em 2011, a proposta é que os produtores possam tomar decisões mais acertadas no que se refere a qual variedade a plantar, aumentando a produção e melhorando a qualidade de frutos. “Precisamos adequar os tratos culturais especificamente para cada variedade, de acordo com o estágio fenológico em que ela se encontra e também desenvolver uma metodologia adequada à produção de mudas favorecendo tanto o viveirista quanto o produtor e consumidor. Tudo isso irá favorecer o desenvolvimento da cultura para essa região e também servirá de base para novas pesquisas na área”, conclui Entelmann.

