



Carlos Ruggiero

O mestre das frutas

Referência na fruticultura tropical, pesquisador da FCAV Jaboticabal, contribuiu para o melhoramento do mamão e para aumentar o nível de conhecimento dos produtores

Alice Giraldi

unespciencia@unesp.br

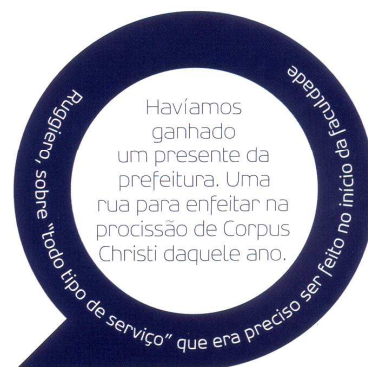
“Trabalhar com frutas é um banquete”, diz o agrônomo Carlos Ruggiero, 71 anos, ao definir o que é atuar na fruticultura, área de pesquisa que abraçou há mais de quatro décadas e que ainda hoje o encanta. Ruggiero, que é autor de vários livros sobre o manejo de plantas frutíferas tropicais, refere-se tanto à riqueza da biodiversidade com que nós, brasileiros, fomos naturalmente brindados, quanto ao enorme potencial de mercado que têm nossas coloridas e saborosas frutas.

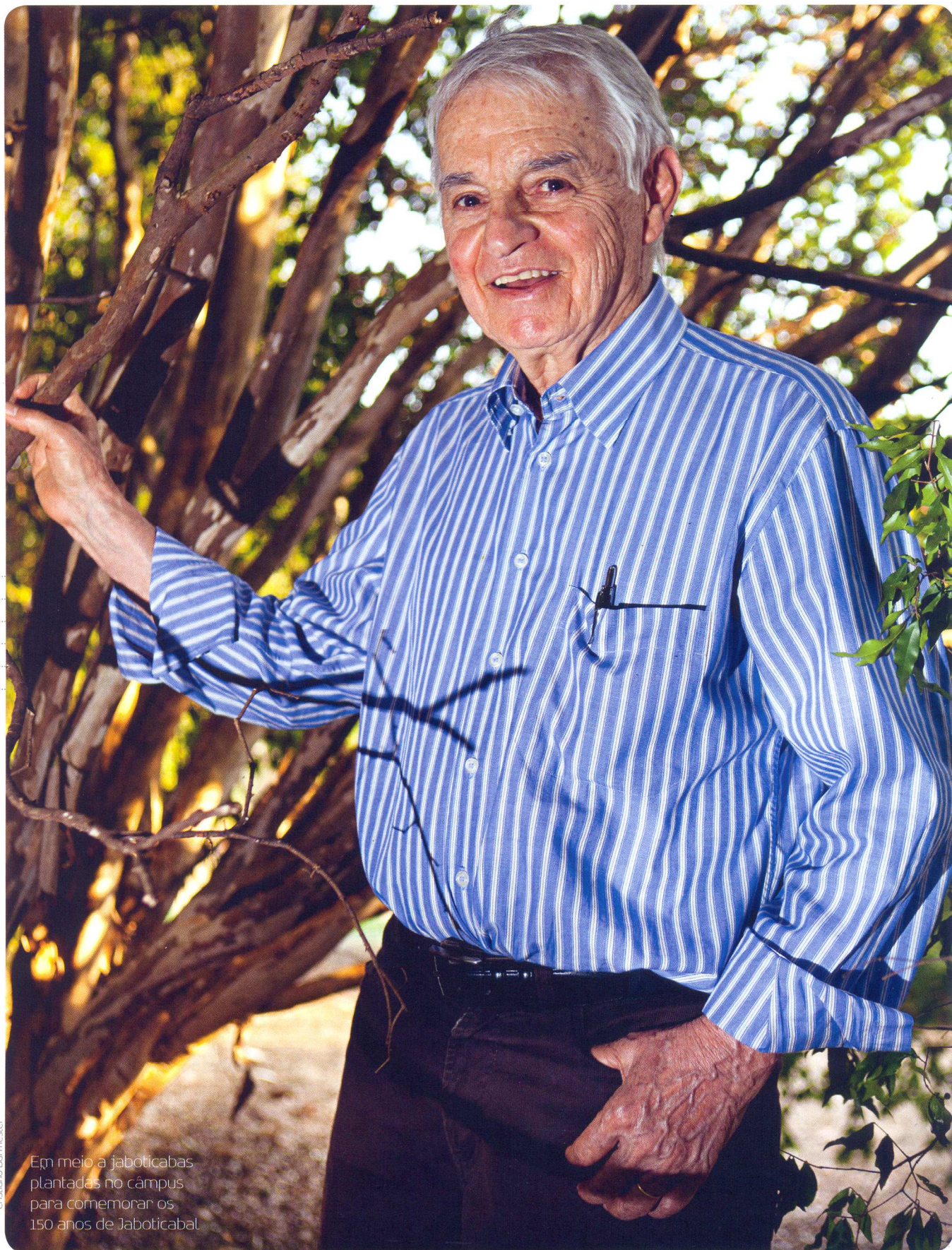
Tratado como “mestre” por alunos e colegas, o agrônomo recebeu, em junho deste ano, o título de professor emérito da

Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV) da Unesp em Jaboticabal, e é um dos pioneiros do antigo Instituto Isolado de Jaboticabal, aonde chegou no final da década de 1960.

“Ele tem uma visão empreendedora e esteve à frente de iniciativas que ajudaram a organizar a estrutura da universidade”, conta Marcos Macari, professor da FCAV e ex-reitor da Unesp. Ele cita como exemplo a criação, nos anos 70, de uma cooperativa de crédito mútuo para professores e funcionários, a atual Cooperfác, e da Funep (Fundação de Apoio à Pesquisa, Ensino e Extensão).

Em 2001, o agrônomo recebeu a Me-





Luísiano Burmeister

Em meio a jaboticabas
plantadas no câmpus
para comemorar os
150 anos de Jaboticabal.



Fotos: Arquivo pessoal

De branco, com colaboradores dos cursos que ministrou no ES entre 1999 e 2007

dalha do Mérito Científico, em cerimônia realizada na Esalq (Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”), por suas contribuições em sua área de pesquisa, como o trabalho focado no melhoramento do cultivo do mamão, objeto de estudo do pós-doutorado na Universidade do Havaí, em 1979.

“O trabalho de Ruggiero nessa área tem grande reconhecimento no Espírito Santo, região onde se concentram hoje as culturas de mamão no Brasil”, conta Antonio Baldo, agrônomo e professor da FCAV. “Os simpósios organizados pelo professor na década de 80 levaram ao Brasil pesquisadores havaianos especializados em cultura de mamão, o que impulsionou a pesquisa brasileira nessa área”, complementa Wayne Nishijima, especialista em fitopatologia da Universidade do Havaí.

Hoje, afirma Nishijima, o Brasil é o maior produtor mundial de mamão e a maior parte da produção para exportação da fruta é da variedade *sunset*, desenvolvida no Havaí e adaptada às condições brasileiras por pesquisadores locais, com a orientação de Ruggiero.

Mesmo aposentado, o “mestre” permanece na ativa como professor de graduação e pós-graduação. Suas atividades atuais incluem ainda a coordenação de duas iniciativas para difundir o conhecimento científico – interesse antigo, que lhe valeu uma indicação a pró-reitor de Extensão Universitária da Unesp, cargo

que ocupou entre 1989 e 1993. Ruggiero é editor-chefe da *Revista Brasileira de Fruticultura*, a mais conceituada publicação de pesquisa científica da área no Brasil, e coordenador do site Todafruta, que recebe mais de 250 mil visitas por mês de pesquisadores, estudantes e produtores em busca de informações sobre pesquisa no cultivo de frutas.

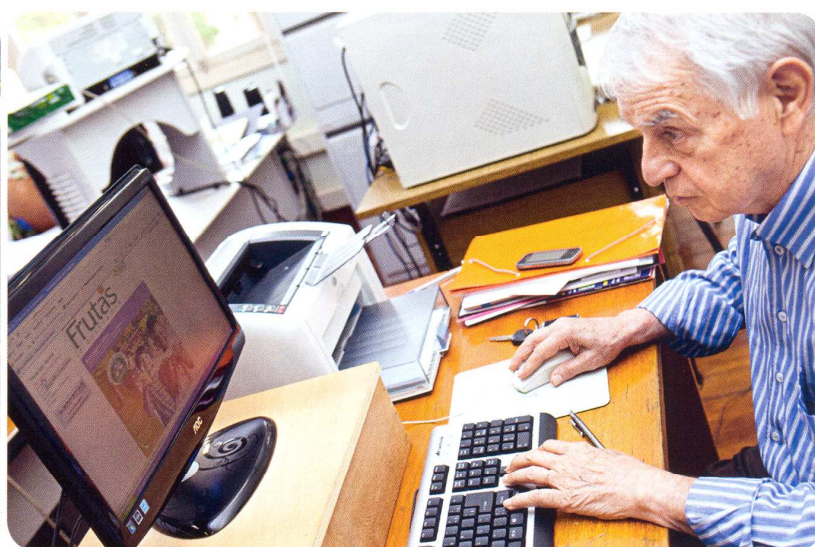
No antigo prédio central da FCAV, na calorenta Jaboticabal, Ruggiero concedeu a seguinte entrevista:

UC O senhor foi o primeiro professor de Fruticultura da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias de Jaboticabal, ainda no tempo dos Institutos Isolados. Como foi esse início?

RUGGIERO Concluí a graduação na Esalq em 1966 e vim para cá em 1968. Lembro-me que a primeira viagem que fiz a Jaboticabal foi de trem, saindo de São Carlos, a minha cidade, e fazendo uma parada em Barrinha. A cadeira de Fruticultura já existia na faculdade, mas as aulas eram dadas somente aos sábados, pelo professor Salim Simão, um catedrático da Esalq. O diretor da faculdade queria alguém que pudesse se dedicar em tempo integral, porque esse professor teria muitas outras atribuições além da docência.

UC Que outras atribuições eram essas?

RUGGIERO Era o começo da faculdade, eles precisavam de pessoas que tivessem ini-



Christiano Burmeister

Com Wayne Nishijima (esq.), do Havaí, visita planta de irradiação de mamão. O site *Todafruta* recebe 250 mil visitantes/mês

ciativa e aceitassem fazer todo tipo de serviço. Por exemplo: um dia o diretor me informou alegremente que havíamos ganhado um presente. Quando perguntei qual, ele respondeu que a faculdade havia ganhado da prefeitura uma rua para enfeitar na procissão de Corpus Christi daquele ano. Aquele era um ótimo presente, disse o diretor, porque o lugar reservado para nós era o de maior destaque da procissão, bem em frente à catedral. Perguntei quanto tínhamos de verba. O diretor respondeu que nada. “Bem”, respondi, “vamos ver o que dá para fazer com nada.” Formei uma comissão de professores, funcionários e alunos e começamos a trabalhar. No dia da procissão, lá estávamos todos nós, às quatro horas da manhã, enfeitando a rua com serragem colorida e pó de café.

UC Um verdadeiro trabalho de equipe.

RUGGIERO Minha convicção é de que sozinhos não somos nada. Esse foi o meu norte na carreira na FCAV. Meu primeiro trabalho de equipe em Jaboticabal foi comprar um carro em sociedade com um colega. Era um Fusca verde, 68. Era recém-formado, ganhava pouco, então decidi comprar uma casa também em sociedade com outros quatro professores da faculdade: o Márcio Gimenes Fernandes, da Fitopatologia; o Luiz Carlos Beduschi, da Engenharia; o Davi Banzatto, da Estatística; e o Luiz Roberto Lopes, da Topografia. Moramos

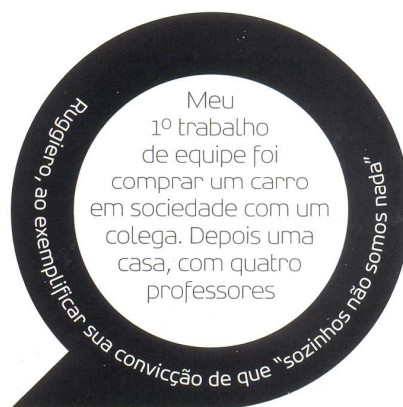
nessa casa alguns anos. Aí o pessoal começou a se casar, foi se mudando e novos moradores foram chegando. Passado algum tempo, juntamos um grupo de 12 professores e oito amigos para comprar um terreno grande, com a ideia de construir nossas casas todas juntas. Compramos um quarteirão inteiro perto do Hospital São Marcos, no centro, e dividimos a área em terrenos de 20 m x 43 m, onde construímos nossas casas. Mais tarde, em 1970, resolvemos construir também um clube, que acabou dando origem ao nosso clube de professores.

UC Entre as décadas de 70 e 90, a Unesp em Jaboticabal se tornou uma referência nacional e internacional da fruticultura tropical. Como ocorreu essa projeção?

RUGGIERO Naquele tempo, as equipes eram formadas por indicação. Eu indiquei os professores Luiz Carlos Donadio, que veio para cá em 1973, e Fernando Mendes Pereira, que chegou em 1975. Em 1985, quando já havíamos nos tornado Unesp, chegou também o Antonio Baldo, da Unesp de Ilha Solteira. Aí surgiu um dilema: a equipe estava montada, trabalhávamos muito bem, de forma integrada, mas acreditávamos que além de fazer ensino e pesquisa tínhamos de projetar o conhecimento que produzíamos. Foi então que começamos a promover os Simpósios de Fruticultura. Organizamos o primeiro sobre mamão em 1980.

Trouxemos três técnicos do Havaí para participar do encontro. Em 1982, fizemos o primeiro com foco em abacaxi, para o qual convidamos técnicos franceses. Depois vieram os simpósios de manga e de banana. Eram encontros nacionais, com convidados internacionais, que reuniam cerca de 300 participantes em torno do que havia de melhor no Brasil e no mundo na área de pesquisa em fruticultura. Além das palestras, organizávamos visitas técnicas a lavouras. Esses simpósios se tornaram grandes oportunidades de atualização para os pesquisadores e de projeção para a instituição.

UC O Brasil é o terceiro produtor mundial de frutas, atrás somente da China e da Índia, e mesmo assim o setor tem pouca





Cristiano Burmeister

Em frente a lago no câmpus da Unesp em Jaboticabal, onde ele começou a lecionar e pesquisar em 1968

participação nas exportações. O que é preciso fazer para mudar esse quadro?

RUGGIERO Sempre digo que trabalhar com frutas é um banquete. Temos uma enorme biodiversidade, mas não estamos explorando adequadamente essa riqueza. Muitas frutas têm poder curativo, perfume, não podemos trabalhar somente com a fruta *in natura* e com o seu suco. O maracujá, por exemplo, tem mais de 500 espécies. Cultivamos apenas cinco ou seis delas. E o resto? Esse banquete que temos nas mãos exige o trabalho de equipes multidisciplinares, compostas por médicos, bioquímicos, farmacêuticos. A exportação da fruta fresca é mais difícil, porque há uma rede sanitária que impõe barreiras para impedir a contaminação por pragas e doenças. Mas se a planta é processada, não há essa barreira e o valor agregado é maior. Por exemplo: um grupo da Faculdade de Medicina da USP de Ribeirão Preto desenvolveu uma pomada cicatrizante produzida a partir do látex da jaca. O que você acha que dá mais dinheiro, vender a jaca fresca ou a pomada cicatrizante feita do látex da jaca? É esse o mercado que temos de aprender a trabalhar melhor no Brasil.

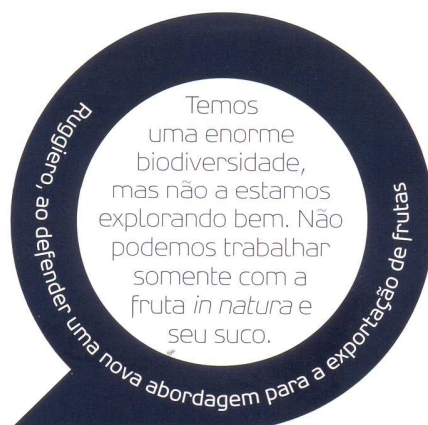
UC Qual é o perfil do produtor brasileiro?

RUGGIERO A maior parte da produção de frutas é feita por pequenos e médios produtores. Então a fruta tem um enorme poder social. São pequenas propriedades, de cinco, dez, quinze hectares. O produtor ideal é aquele que utiliza todas as informações técnicas disponíveis. No caso da fruticultura, elas existem, mas não estão disponíveis ao produtor. Outra questão é o desconhecimento do produtor sobre como

comercializar sua produção e agregar valor ao seu produto. Todos esses elementos juntos mostram que o produtor precisa se associar, pois sozinho não terá acesso ao conhecimento, nem ao equipamento para controlar pragas e doenças, nem às máquinas para classificar suas frutas. O Estado de Santa Catarina tem topografia e clima difíceis para a fruticultura, mas apresenta a melhor média de produção de banana do Brasil. Por quê? Porque o movimento associativista, lá, é forte.

UC Seus esforços na edição da *Revista Brasileira de Fruticultura* e na coordenação do portal *Todafruta* são uma resposta a essa necessidade de fazer a informação chegar ao produtor?

RUGGIERO Uma coisa terrível é o volume de informação que produzimos e que fica parado nas bibliotecas. A revista está on-line no SciELO (www.scielo.br) desde 2001 e, desde então, fazemos questão de publicar informação de interesse também para o leigo na matéria de capa da revista. Uma iniciativa que advogo é a de criarmos uma central de atendimento ao produtor na FCAV, para que possamos transmitir a



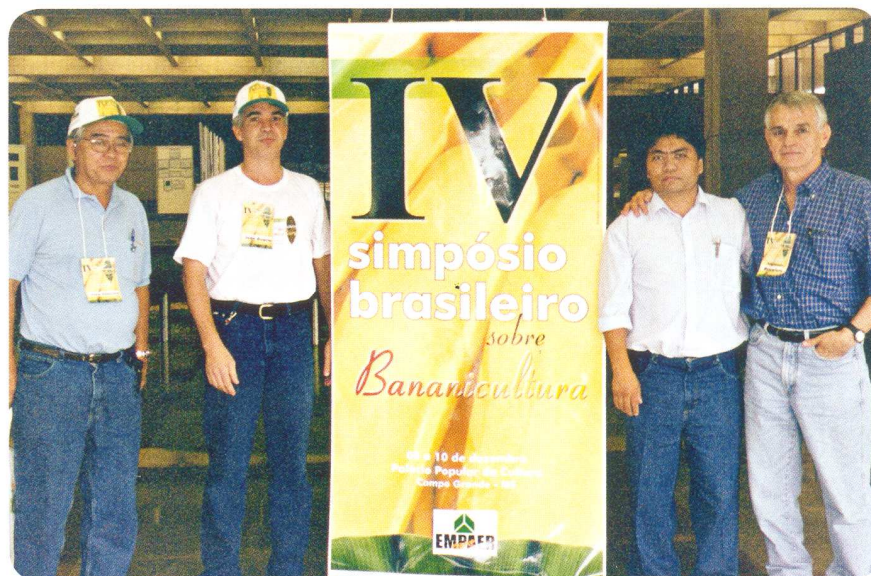
informação a esse público de uma maneira acessível. O site Todafruta (www.todafruta.com.br) também tem essa finalidade. Ele conta com 137 colaboradores em todo Brasil, recebe consultas de 115 países e já promoveu mais de 50 bate-papos técnicos, sempre abordando um novo tema.

UC Ao longo de sua carreira o senhor utilizou técnicas de enxertia e minienxertia para melhorar a produção do maracujá-amarelo. Quais foram os resultados?

RUGGIERO Comecei a trabalhar com maracujá em 1973, na minha tese de doutorado. O Brasil é hoje o maior produtor da fruta no mundo, são 36 mil hectares plantados no território nacional. A cultura melhorou, sob o ponto de vista técnico, mas há uma série de doenças que afetam o maracujá, como nematoides e fungos. Isso acontece porque praticamente nos concentramos no cultivo de somente uma das espécies, que é o maracujá-amarelo. Então, é preciso plantar outras espécies também, para depois selecionar as mais resistentes. Há produtores que já estão usando essa técnica de enxertia, com bons resultados, e também de minienxertia, que segue o mesmo princípio, só que é feita com plantas mais jovens. Mas esse é um caminho longo.

UC O senhor segue dando aulas na graduação. Qual é o principal desafio que costuma apresentar aos seus alunos?

RUGGIERO Sempre pergunto aos alunos recém-ingressados: “Você quer ser bom no quê?”. Sinto que nessa hora a perna do aluno até treme, porque a resposta a essa pergunta é complicada. Quando me formei, em 1966, a Esalq era o único curso de agronomia que formava professores no Estado de São Paulo. Hoje, no Brasil, existem mais de 200 cursos de agronomia, formando de 8.000 a 9.000 técnicos por ano. Isso exige um outro tipo de postura do aluno de graduação, que tem de se especializar e buscar excelência. Outra questão que sempre apresento ao aluno é que não pense em sair empregado após os cinco anos de escola. A ideia hoje é que ele já saia da faculdade com um projetinho debaixo do braço, pensando em montar a sua própria empresa. **UC**

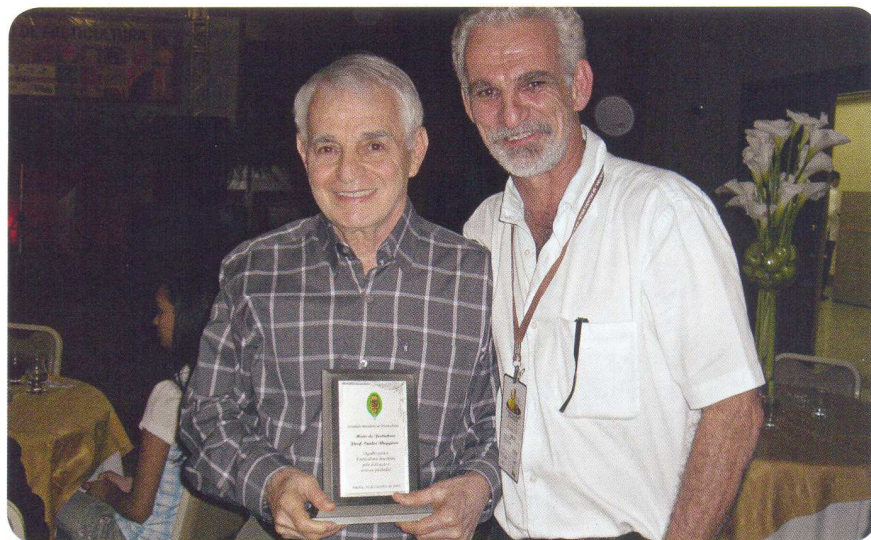


Fotos: Arquivo pessoal

Durante evento nacional sobre bananicultura, em Campo Grande, em 1998



Confraternização durante o 18º Congresso Brasileiro de Fruticultura, em 2004



Em Natal, em 2010, recebendo o prêmio “Mérito da Fruticultura”