

**11470 - Experiências locais e investigação científica na produção do ora-pro-nobis
(*Pereskia aculeata* Mill.)**

*Local experiences and scientific investigation in the production of the ora-pro-nobis
(Pereskia aculeata Mill.)*

Rafael Gustavo Faria Pereira¹; Maria Regina de Miranda Souza²; Paulo Roberto Gomes Pereira³

¹EPAMIG, rafaelgfp@gmail.com ; ²EPAMIG - mrmirandasouza@gmail.com ; ³Departamento de Fitotecnia - UFV - Viçosa- MG, ppereira@ufv.br

Resumo

O ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.) é uma planta rústica de origem tropical com expressiva utilidade como fonte alimentar e medicinal, podendo constituir uma renda alternativa na agricultura familiar. O interesse econômico pela indústria alimentícia e farmacológica intensificou-se nos últimos anos, pelo alto teor de proteínas, lisina e mucilagem que apresenta. Estudos agronômicos mais aprofundados sobre a espécie ainda são escassos. O objetivo desse trabalho foi identificar formas usuais de cultivo do ora-pro-nobis em contextos locais e estabelecer formas de cultivo que possam otimizar a produção. Foram utilizadas entrevistas semi-estruturadas associada à pesquisa participante com produtores do município de Sabará e de Viçosa - MG, procurando estabelecer uma conexão entre a informação proveniente do saber popular com o saber científico, e um procedimento metodológico para trabalhos futuros. O ora-pro-nobis é cultivado de forma esporádica e rudimentar, tendo em vista seu potencial. O trabalho permitiu obter informações que poderão subsidiar a pesquisa científica, além de um maior interesse pelo cultivo e uso do ora-pro-nobis.

Palavras-chave: hortaliças tradicionais, saber popular, agricultura familiar.

Abstract

The ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata mill.*) is a rustic plant of tropical origin with significant utility as a food source and medicinal, can provide an alternative income in family farming. The economic interest by the food industry and pharmaceutical intensified in recent years, the high-protein, lysine and mucilage it presents. Agronomic studies on the deeper kind are scarce. The aim of this study was to identify common forms of cultivation of ora-pro-nobis in local contexts and establish ways of farming that can optimize production. We used semi-structured interviews associated with participatory research with farmers in the municipality of Sabara and Viçosa-MG, trying to establish a connection between the information from the popular knowledge with scientific knowledge, and a methodological approach for future work. The ora-pro-nobis is still grown sporadically and rudimentary; with a view to their potential. The research provides information that will support the scientific research, and a greater interest in the cultivation and use of ora-pro-nobis.

Keywords: traditional vegetables, know popular, family agriculture

Introdução

A perspectiva de reconhecimento dos saberes locais na construção do conhecimento é uma forma emergente no Brasil de criar novidades, de acordo com conceitos discutidos por Oliveira et al. (2011). Nessa perspectiva, a criação de tecnologias baseadas em práticas, saberes e recursos locais dependem de iniciativas de agentes de desenvolvimento e atores locais em criar sistemas sócio-técnicos, que possibilitem a integração de conhecimentos científicos aos tradicionais para produzir novos conhecimentos. Dessa forma, os fatores de produção, as novas formas de praticar agricultura, como a diversificação de culturas e o investimento em produtos típicos utilizadas por agricultores familiares, podem tomar uma nova dimensão.

Essa nova perspectiva pode ser aplicada à produção das plantas tradicionais, como é o caso do ora-pro-nobis, (*Pereskia aculeata* Mill.), uma planta rústica de origem tropical com expressiva utilidade alimentar e medicinal. Distribui-se desde a região Nordeste ao Rio Grande do Sul (KATHOUNIAN, 1998). Inclui-se no grupo das hortaliças não-convencionais, cujo cultivo é restrito às áreas marginais dos quintais e propriedades rurais. É normalmente produzido para auto-consumo. O interesse econômico da indústria alimentícia e farmacológica pela planta se intensificou nos últimos anos, pelo alto teor de proteínas, lisina e mucilagem que apresenta. Estudos agrônômicos sobre a espécie são ainda escassos; novas pesquisas poderão vir a qualificar e viabilizar sua produção em maior escala.

Os objetivos desse trabalho foram identificar o sistema de produção em contextos locais para subsidiar pesquisas e contribuir para incentivar a produção.

Metodologia

Adotou-se como metodologia a pesquisa qualitativa associada à pesquisa quantitativa, procurando estabelecer uma conexão entre a informação proveniente do saber popular, empírico com o saber científico.

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas e a observação participante, por meio de visitas a propriedades, restaurantes e feiras-livres.

O levantamento ocorreu de março de 2010 a março de 2011, em comunidades rurais dos municípios de Sabará e Viçosa - MG.

Foram visitados sete agricultores familiares e moradores de cada município. Procurou-se acompanhar experiências na produção do ora-pro-nobis e perspectivas de geração de renda. Em Sabará, os agricultores foram identificados por meio de informação obtida junto aos secretários municipais da Cultura e Turismo. Em Viçosa, a identificação dos produtores ocorreu por abordagem dos produtores de hortaliças em feiras livres.

Avaliaram-se os seguintes itens: sistema de produção, plantio, condução, adubação, forma de colheita, produção média, comercialização, mercado, manejo de resíduos, oferta e demanda.

Resultados e discussão

Em Sabará e Viçosa, o plantio do ora-pro-nobis é feito por meio de estacas e sua condução é feita principalmente em forma de cerca.

A produção em Sabará foi motivada pela tradição local. Com o crescimento da demanda pela comida típica da região baseada no ora-pro-nobis, foi criado pelos próprios produtores o Festival do ora-pro-nobis, evento que passou a fazer parte do turismo gastronômico em cidades históricas. A demanda ocorre também por restaurantes locais e de Belo Horizonte.

Nas propriedades de Sabará os produtores comerciais cultivam de 100-200 plantas aproximadamente. Dos sete entrevistados apenas três produzem para fins de comercialização, a maioria da produção é voltada para o abastecimento do próprio restaurante. Os demais entrevistados produzem de 1 a 3 plantas e fornecem eventualmente parte da produção para esses restaurantes e para vizinhos. Na época do Festival, os produtores comerciais manifestaram a necessidade de outros moradores produzirem para melhor atender à demanda, que principalmente nessa época é alta. Observou-se também que o abastecimento nas feiras e restaurantes locais é descontínuo.

Em Sabará, apenas dois dos sete entrevistados utilizam adubação com esterco bovino, associada à mineral, sendo que um deles aproveita os resíduos da cana, em forma de vinhaça, além de cobertura morta. Ambos utilizam sistema de irrigação por aspersão e superficial. Já os produtores domésticos não costumam irrigar as plantas na época da seca. Não é utilizada análise de solo, e a adubação está vinculada à disponibilidade dos resíduos produzidos na propriedade ou trazidos de outras. Para os demais produtores o cultivo é feito em locais marginais dos quintais, como encostas e beira de cercas e muros.

A maioria faz a colheita por meio do corte de ramos, dando preferência às partes mais novas. Apenas dois dos sete produtores colhem diretamente as folhas das plantas, pois consideram que dessa forma a produção não reduza com a retirada dos ramos. Colhem preferencialmente as folhas novas, mas na época de maior demanda também colhem as folhas maduras. O período de maior produção vai do início das chuvas, ocorrendo um decréscimo da produção no inverno. Os produtores que comercializam a hortaliça constataram que o tempo entre uma colheita e outra no inverno é aproximadamente de 120 dias, já no verão é de 60 dias, até mesmo um mês, de acordo com a necessidade. É possível colher a partir de 3 meses do plantio, dependendo do vigor da planta, mas somente após um ano, a colheita já poderá ser realizada com maior frequência, de forma alternada, com um maior número de pés. A poda drástica de plantas já maduras é realizada anualmente, para desbaste e crescimento de novos ramos, também de forma escalonada entre áreas de plantio. Para os produtores domésticos a colheita se confunde com o momento de fazer a poda drástica, para limpeza do local. Os produtores domésticos normalmente jogam fora os galhos podados ou os queimam, sem considerar a possibilidade de utilizá-los para compor um adubo.

Em Viçosa, a maioria dos sete entrevistados dois são produtores domésticos e cinco agricultores familiares, produtores de hortaliças. Estes possuíam até o momento das entrevistas de 1 a 5 plantas aproximadamente, cuja produção é voltada principalmente para a feira de sábado. Três deles fornecem a hortaliça também para pontos de venda e restaurantes da micro-região de Viçosa, mas consideram a produção pequena e esporádica diante da demanda. A quantidade produzida não sustenta essa demanda, pois produzem de 1 a 10 molhos por semana, o que varia com a época de inverno, verão e na

entre-safra do quiabo, segundo alguns dos entrevistados. Esses produtores, estimulados pela pesquisa, têm solicitado o fornecimento de mudas para plantio, visando aumentar a produção. Como em Sabará a preferência é dada às folhas mais novas, o que depende da disponibilidade, o plantio é feito por meio de estacas; a adubação é eventual, dependendo da disponibilidade de esterco. A colheita também é semelhante, com o diferencial de que se inclui outra forma de comercialização; as folhas são destacadas dos ramos e embaladas em sacos plásticos contendo 300 gramas cada, vendidos pelo preço de R\$2,00. Já em Viçosa os produtores fazem molhos com os ramos, que pesam de 500-700 g, vendidos no preço de R\$1,00, a R\$1,50.

Nenhum dos entrevistados recebe assistência técnica, a busca de informações a respeito do ora-pro-nobis é muito rara, exceções quando ocorre o festival e a divulgação na TV.

A partir desses dados foram coletados acessos de plantas em Viçosa, depositadas no herbário da EPAMIG – PAMG e faz parte do banco de germoplasma na Universidade Federal de Viçosa. Estão sendo realizados testes com mudas, diferentes formas de cultivo e adubação. Paralelamente, os agricultores familiares continuam sendo acompanhados pelos pesquisadores. Foram distribuídas algumas mudas e estão sendo quantificadas suas produções, o que permitirá avaliar o rendimento por planta, de acordo com as condições de cultivo, e a melhor forma de coleta.

Observou-se que a condução da pesquisa despertou maior interesse por parte dos produtores, que vêm no ora-pro-nobis uma perspectiva de renda, associada à venda das demais hortaliças e a orientação técnica poderá fortalecer a produção e comercialização, bem como o acesso mais freqüente ao produto. Acredita-se que à medida que a oferta se tornar mais constante, irá despertar o interesse pelo consumo em pessoas ainda sequer conhecem a hortaliça, sobretudo a população jovem.

No caso de Sabará os jovens estão sendo envolvidos na divulgação e produção do ora-pro-nobis como prática agrônômica e gastronômica. Em Viçosa, grupos ligados à área de agroecologia já demonstraram interesse em seu cultivo.

Agradecimentos

À FAPEMIG pelo financiamento.

Aos agricultores familiares de Viçosa e Sabará e à Secretaria Municipal de Turismo de Sabará.

Bibliografia citada

KATHOUNIAN, Carlos Armênio. **Produção de alimentos para consumo doméstico no Paraná: caracterização e culturas alternativas**. Circular n. 81. Londrina: IAPAR. 1994. 193 p

OLIVEIRA, Daniela et al. A produção de novidades: como os agricultores fazem para fazer diferente? In: SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. et al. **Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 328 p. 2011

SOUZA et al. (2009). O Potencial do Ora-pro-nobis na Diversificação da Produção Agrícola Familiar. Rev. Bras. de Agroecologia. 2009. v. 4 , n. 2. p 3550-3553.