



<b>Veículo:</b> O Liberal		
<b>Data:</b> 01/03/2018	<b>Caderno:</b> Agronegócio	<b>Página:</b> 34
<b>Assunto:</b> Pesquisa		
<b>Tipo:</b> Notícia	<b>Ação:</b> Espontânea	<b>Classificação:</b> Neutra

**P**araenses comem maniçoba o ano todo. É uma das muitas comidas típicas do Estado. Durante o período do Círio de Nazaré, o consumo desse prato aumenta exponencialmente. No tradicional almoço do Círio, a maniçoba é uma das estrelas da mesa, junto com o pato no tucupi. Famílias inteiras se reúnem para dividir, os turistas também querem provar. Tudo isso resulta em um aumento brusco na produção da maniva para suprir a demanda extra. Isso gera emprego e renda, principalmente, na agricultura familiar. No entanto, quando o mês de outubro passa, a produção diminui e os negócios esfriam. Aí, entram as pesquisas e o empreendedorismo que tentam reverter esse quadro e garantir que sempre haja oferta e demanda para além da quadra nazarena. Neste contexto, destacam-se as pesquisas sobre o tempo mínimo de cozimento da mandioca brava (tradicionalmente, são sete dias e sete noites) e a utilização de uma espécie menos conhecida de folha, a maniçobeira, que exige pouco mais de dois dias de cozimento para ficar segura para consumo.

Desde que programas de culinária e cursos de gastronomia se tornaram sucesso no Brasil, a culinária paraense começou a ganhar destaque e reconhecimento no país e no mundo. Tanto que a Unesco reconheceu Belém como Cidade Criativa da Gastronomia em 2015.

Claro que o ativismo dos chefs de cozinha daqui é muito mais antigo. Entre os pratos paraenses que têm começado a chamar atenção nacional e internacional está a maniçoba. Onde há produção de mandioca, há uma produção de maniva. Onde há maniva, há uma panela cozinhando as folhas trituradas sete dias e sete noites, totalizando 168 horas de cozimento. A receita vem ganhando novos públicos, principalmente diante do crescimento de dietas parcial ou totalmente vegetarianas. Pelas receitas que carregam em carnes salgadas e/ou embutidas, fora do Pará, a receita vem ganhando o nome de “feijoada sem feijão” ou “feijoada paraense”.

Assim como muitos pratos típicos da Amazônia, a maniçoba é de origem indígena. Os indígenas descobriram que, para tornar a maniva segura para consumo, devido à presença do ácido cianídrico nas folhas, que pode ser letal para a saúde humana, era necessário cozinhá-la vários dias. Mas do ponto de vista econômico e científico, faltava compreender se realmente era necessário esperar tanto tempo para que o alimento fosse totalmente livre de cianeto, o veneno presente nas folhas da mandioca. Várias pesquisas começaram na Universidade Federal do Pará (UFPA), Universidade Federal Rural da Amazônia (Ufra) e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).



“Queremos entender essa dinâmica, se são realmente necessários sete dias e sete noites. Pela primeira vez estamos vendo isso a fundo. Essa pesquisa poderá embasar uma lei para os limites seguros de consumo. A Organização Mundial da Saúde (OMS) aponta que 10 miligramas de cianeto por quilo seriam um limite seguro. E quanto realmente sobra de resíduos do ácido após esse tempo de fervura? Quanto tempo até chegar nesse limite? Essas são algumas das questões para tornar a produção de maniva mais segura e economicamente mais viável”, explica Laura Abreu, pesquisadora do Laboratório de Agroindústria da Embrapa.

Laura destaca que cerca de 90% da produção de maniva tem como base a mandioca brava. É a espécie cujas folhas têm maior teor de ácido cianídrico. Outra espécie, mas muito menos comum, é a macaxeira, chamada de mandioca mansa. Contudo, faltam mais análises para saber exatamente o quanto menos venenosas são suas folhas. Por fim, mas com uma produção ainda muito tímida, está a maniva de maniçoeira, uma outra espécie de mandioca que chega a ter 50% menos cianeto nas folhas. Para a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (Emater), essa é a maniva do futuro. Os resultados da pesquisa devem sair a partir do início deste ano.

Análises da UFPA apontam que a maniçoeira tem 50% menos cianeto nas folhas. O cozimento para que ela se torne segura para o consumo é de apenas 50 horas (pouco mais de dois dias). Segundo apreciadores da maniçoba e especialistas em gastronomia paraense, entre elas Joanna Martins - do Instituto Chef Paulo Martins e restaurante Lá em Casa -, a maniçoba de maniçoeira é muito mais saborosa e requer até menos tempero. A Embrapa está analisando também a dinâmica de relação entre redução de cianeto e tempo de fervura das folhas de maniçoeira.

Além do menor tempo de cozimento, a maniçoeira é economicamente mais viável para a produção de maniva. A engenheira agrônoma Ana Lima, chefe do escritório da Emater de Santo Antônio do Tauá, observa

que a produção de maniva é praticamente um refugio da produção de mandioca. Os produtores plantam mandioca por todos os outros subprodutos que a raiz pode gerar, como a farinha comum, farinha de tapioca, tucupi, ração animal e lenha. E, então, aproveitam as folhas, que não são muitas e podem demorar até seis meses para uma colheita. Já a maniçoeira tem foco nas folhas. A raiz tem menor valor comercial, mas as folhas formam arbustos bem mais vastos. A primeira colheita das folhas ocorre em 120 dias, mas depois é possível montar planos que chegam a 30 dias ou menos para as próximas colheitas.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estima que a produção de mandioca (raízes) em 2017 fechou em 20,9 milhões de toneladas. É 11,8% a menos do que em 2016. Na Região Norte, a produção deve diminuir 17%. A safra 2016 do Pará teve área plantada de 350.425 hectares e produção de 6 milhões de toneladas. A estimativa paraense para 2017 é área plantada de 349.649 hectares e produção de 5 milhões de toneladas. O maior produtor de raiz de mandioca por hectare do Brasil é o município de Acará. Chegou a produzir 900 toneladas da raiz por hectare. A área plantada chega a 45 hectares.

No Ver-o-Peso, a maniva crua pode ser encontrada por R\$ 3 o quilo. A maniva pré-cozida (do tipo que faltam mais dois ou três dias de cozimento) custa R\$ 4 o quilo. Já a maniva totalmente cozida, só faltando temperar, sai por R\$ 7 o quilo. Esses preços podem subir até R\$ 2 no período do Círio de Nazaré. Os preços vêm sendo segurados pelos vendedores há pelo menos dois anos. Em 2016, comer uma maniçoba ficou até 30% mais caro, como demonstra pesquisa do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos do Estado do Pará (Dieese-PA). Um prato pronto não custa menos de R\$ 8.

# 90%

## DA PRODUÇÃO DA MANIVA NO PARÁ

têm por base a mandioca brava, espécie cujas folhas têm maior teor de ácido cianídrico, que pode ser letal para a saúde humana