

O CULTIVO DA GRAVIOLEIRA

A gravioleira (*Annona muricata* L.) produz um fruto composto, formado por um agregado de bagas, cujos componentes carpelares individuais persistem na casca, durante todo o desenvolvimento, na forma de espículas ou pseudo-acúleos polposos, curvos e curtos. Os frutos podem apresentar formato irregular, em decorrência de falhas na fertilização e frutificação. Porém, nos cultivos comerciais em que a polinização manual é prática regular, eles são ovóides ou cordiformes. Além do formato, as características mais distinguíveis da graviola são a casca fina, de cor verde-escura, e a polpa branca, de sabor ácido e aroma característico.

Em se tratando de uma cultura de exploração comercial recente, as informações disponíveis sobre produtividade e área cultivada com gravioleira no Brasil são bastante escassas. Os Estados de Alagoas, Bahia, Ceará, Pernambuco, Paraíba, Pará e Minas Gerais são citados como os principais produtores. As maiores áreas cultivadas encontram-se no Ceará, na Bahia e na região de cerrados do Brasil Central.

Com a evolução do mercado, novas áreas produtoras foram implantadas, especialmente nas regiões litorâneas e semi-áridas do Nordeste do Brasil. Estas áreas concentram-se principalmente nos Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco e Alagoas.

A produção era destinada, em sua quase totalidade, à agroindústria, visando à obtenção de polpa, suco, néctar, etc. Nos últimos anos, uma parcela representativa é comercializada como fruta fresca, em especial nos mercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Salvador, Fortaleza e Brasília.

Na região Nordeste, onde estão os principais mercados atacadistas de graviola, têm-se observado ofertas regulares durante o ano, em razão do cultivo sob irrigação. Na região Sudeste, por sua vez, Belo Horizonte é um dos mais importantes centros de comercialização desse fruto. No entanto, a oferta concentra-se no segundo semestre do ano. Mas é no Estado de São Paulo e na região Sul que a graviola alcança os maiores preços. Em ambos, a distância dos centros de produção e a dificuldade em compatibilizar oferta e perecibilidade do fruto contribuem para essa valorização.

É importante destacar, ainda, a carência de informações técnicas que suportem todo o manejo da cultura e viabilizem maior vida útil pós-colheita. Inicialmente, a variabilidade genética dentro dos materiais conhecidos é bastante significativa, comprometendo a regularidade da produção e a homogeneidade do plantio. No Brasil, cultivam-se principalmente as gravioleiras Morada, FAO I, FAO II e Nordestina, também denominada Crioula ou Comum. A presença de pragas, como as broca-da-semente (*Bephrateloidea maculicollis*), do fruto (*Cerconota anonella*) e do tronco (*Cratosomus* spp), tem determinado baixas produtividades em algumas áreas. No caso da broca-da-semente, reconhecidamente de difícil controle, os danos podem resultar na perda total do fruto. Finalmente, a dificuldade na determinação do ponto de colheita, com base em métodos não-destrutivos, o rápido amadurecimento que se segue e a conseqüente alta perecibilidade do fruto contribuem para o elevado percentual de perdas pós-colheita, limitando a comercialização para mercados mais distantes.

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima
Engenheira Agrônoma, Doutora,
Pesquisadora da área de Pós-Colheita de Frutos,
Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE.
maclima@cpatsa.embrapa.br