

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

MANDIOQUINHA-SALSA

MANEJO CULTURAL

Editores

**Fausto Francisco dos Santos
Carlos Alberto Simões do Carmo**

*Serviço de Produção de Informação
Brasília, DF
1998*

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Produção de Informação

SAIN Parque Rural – Av. W3 Norte (final)

Caixa Postal 040315

CEP 70770-901 – Brasília, DF

Tel.: (061) 348-4236

Fax: (061) 272-4168

e-mail: postmaster@spi.embrapa.br

Embrapa Hortaliças

Rodovia BR-060 Brasília–Anápolis

Km 9 – Fazenda Tamanduá

CEP 70359-970 – Brasília, DF

Tel.: (061) 385-9000

Fax: (061) 556-5744

e-mail: postmaster@cnph.embrapa.br

Coordenação editorial

Embrapa Produção de Informação

Revisão

Corina Barra Soares

Normalização bibliográfica

Zenaide Paiva do Régo Barros

Maria Fátima Bezerra Ferreira Lima

Capa e projeto gráfico

Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica

Júlio César da S. Delfino

1ª edição

1ª impressão (1998): 1.000 exemplares

2ª impressão (2001): 500 exemplares

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação do Copyright © (Lei nº 9.610).

CIP-Brasil. Catalogação-na-publicação.

Embrapa. Serviço de Produção de Informação-SPI.

Santos, Fausto Francisco dos.

Mandioquinha-salsa. Manejo cultural / editado por Fausto Francisco dos Santos ; Carlos Alberto Simões do Carmo. – Brasília : Embrapa-SPI / Embrapa-CNPB, 1998.

79p. ; il.

Inclui bibliografia

ISBN 85-7383-034-4

1. Mandioquinha-salsa – Produção. 2. Mandioquinha-salsa – Uso. 3. *Arracacia xanthorrhiza* Bancroft. I. Carmo, Carlos Alberto Simões do, ed. II. Título.

CDD 635.1

© Embrapa 1998

© Emcapa 1998

Apresentação

A mandioquinha-salsa, também conhecida no Brasil como batata-baroa, batata-salsa, cenoura-amarela ou simplesmente mandioquinha, ocupa atualmente uma área aproximada de 16.000 hectares. Seu cultivo é mais expressivo nas regiões serranas do sul de Minas Gerais, no Paraná, em Santa Catarina e no Espírito Santo, sendo também explorada comercialmente nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Goiás e no Distrito Federal. Trata-se de uma atividade de característica de agricultura familiar, com intenso emprego de mão-de-obra (100 homens/dia/ha), apresentando elevada rentabilidade aos agricultores, sendo portanto de significativo interesse socioeconômico. Por causa de sua rusticidade, o emprego de defensivos agrícolas é praticamente inexistente.

Espécie originária dos Andes, foi introduzida em nosso país provavelmente em julho de 1907, por ocasião da visita do Ministro da Agricultura da Colômbia, que doou mudas à Sociedade Brasileira de Agricultura. Aparentemente, seu primeiro cultivo ocorreu nas terras antes pertencidas ao Barão de Nova Friburgo, serra norte-fluminense, onde se originaram alguns nomes populares como batata-barão, batata-baroa e batata-suíça.

Cultivada, portanto, há quase um século no Brasil, o manejo cultural adotado vem sendo repassado entre gerações, sem as devidas informações técnicas para o cultivo racional. Para suprir essa carência, o Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças da Embrapa iniciou os trabalhos de pesquisa e desenvolvimento dessa hortaliça no ano de 1985. A partir de 1992, com o apoio do Centro Internacional de la Papa (CIP-Lima, Peru) e com recursos parciais da Agência de Cooperação Técnica Suíça (Cotesu) aplicados ao Projeto Biodiversidade de Raízes e Tubérculos Andinos, e da Agência de Cooperação Técnica Alemã (GTZ), os trabalhos foram intensificados, resultando no aprimoramento das tecnologias em uso e gerando conhecimentos para a melhoria do setor produtivo.

A presente publicação, resultado de esforços em parceria entre a Embrapa Hortaliças e a Empresa Capixaba de Pesquisa Agropecuária (Emcapa), tem como objetivo a divulgação dos novos conhecimentos para o manejo adequado do cultivo da mandioquinha-salsa. Temas relevantes – como origem da planta, características botânicas e nutricionais, clima, cultivares em uso e épocas de plantio, preparo do solo e adubação, manejo de mudas e tratos culturais, uso de irrigação, ocorrência de pragas, doenças e nematóides, colheita, classificação e embalagem – pretendem propiciar ao leitor informações necessárias para o cultivo dessa hortaliça.

Os Editores

Sumário

Introdução	11
Referências bibliográficas	14
Origem, características botânicas e nutricionais	15
Referências bibliográficas	18
Clima, cultivares e época de plantio	20
Clima	20
Cultivares	20
Época de plantio	22
Referências bibliográficas	23
Preparo do solo e adubação	24
Preparo do solo	24
Adubação	25
Referências bibliográficas	28
Manejo de mudas e tratos culturais	29
Preparo de mudas	29
Mudas juvenis e pré-enraizamento	29
Tratos culturais	34
Rotação de culturas	34
Referências bibliográficas	35
Irrigação	37
Referências bibliográficas	43
Pragas da mandioquinha-salsa	44
Referências bibliográficas	49
Doenças da mandioquinha-salsa	50
Doenças foliares	52
Podridão-das-raízes	53

Outras doenças	54
Referências bibliográficas	56
Nematóides da mandioquinha-salsa	57
Métodos usuais de controle de nematóides	58
Referências bibliográficas	63
Colheita, classificação, embalagem e comercialização	64
Colheita	64
Classificação e embalagem	66
Comercialização	67
Referências bibliográficas	79

Introdução

Fausto Francisco dos Santos¹
Carlos Alberto Simões do Carmo²

Originária dos Andes, a mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza*) é cultivada em regiões de clima frio, com altitudes entre 1.500 e 2.500 m (Santos et al., 1991). No Brasil, seu cultivo concentra-se na Região Centro-Sul, principalmente em áreas de elevada altitude e clima ameno de Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina, Espírito Santo e São Paulo, onde ocorrem condições climáticas similares ao seu local de origem (Santos, 1993). Apesar disso, seu plantio tem sido bem-sucedido em regiões do Distrito Federal, Goiás e Tocantins, em altitudes inferiores a 1.000 m e com inverno pouco rigoroso em relação aos Estados do Sul (Santos, 1994).

Conforme a região de cultivo, essa hortaliça recebe diversas denominações, como: batata-aipo, batata-baroa, batata-fiúza, batata-galinha, batata-salsa, batata-suíça, barão, baroa, carotole, cenoura-amarela, mandioquinha, pastinaca, entre outras. No meio técnico, uniformizou-se a denominação para mandioquinha-salsa, que, nas publicações de língua inglesa, aparece como *arracacha* e *peruvian carrot*. Considerada alimento energético, essa hortaliça é de fácil digestibilidade, sendo por isso recomendada na dieta infantil, de pessoas idosas e convalescentes (Pereira, 1995). Seu cultivo no País ocorre, de modo geral, subsequente ao da batata (*Solanum tuberosum*), sendo realizado sem a devida adubação, em plantios em leiras, com inadequada preparação das mudas e em poucas áreas irrigadas.

O Estado de Minas Gerais é o principal produtor nacional, com uma área plantada em torno de 6.000 ha (Tabela 1). A área de cultivo em

¹ Eng. Agr., D.Sc., Embrapa Hortaliças, Cx. Postal 218 - CEP 70359-970 Brasília, DF.

² Eng. Agr., M.Sc., Emcapa-CPDCS - CEP 29375-000 Venda Nova do Imigrante, ES.