



Fotos: Nuno R Madeira

Mangarito: sabor de tradição

Não há consenso sobre a origem exata do mangarito, mas ele ocorre em regiões tropicais do México ao Brasil. Pertence à família Araceae, a mesma da taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) e do taro (*Colocasia esculenta*, conhecido no Brasil por inhame). Alguns autores referem-se ao mangarito pelo nome científico de *X. mafaffa*, mas as evidências morfológicas indicam ser *X. riedelianum*.

As folhas são comestíveis, mas o caule subterrâneo, produzido em número de até 100 por touceira, é o produto mais valorizado. Foi muito usado no passado, trazendo à memória um delicioso sabor de tradição. Já fazia parte da dieta dos índios no período pré-colombiano. Atualmente, é quase desconhecido, resultado da globalização e urbanização. É encontrado esporadicamente em feiras no interior de Minas Gerais ou em quintais do interior de Goiás, São Paulo e outros Estados. Tem aumentado a produção em Santa Catarina. É comum relatos de agricultores de não ver mangarito há décadas, sempre com saudosismo e sentimento de perda.

Além das mudanças no modo de vida, seu desuso é decorrente do pequeno tamanho dos rizomas, especialmente quando se pensa equivocadamente em descascá-los ainda crus. Entretanto, esforços para preservar este material realizados por entusiastas como

o Sr. João Lino (<http://www-mangarito.blogspot.com.br/>), e instituições de pesquisa como a UFMG-Montes Claros, UFV, Epamig, Emater-MG, Embrapa Hortaliças e outras tem contribuído para a difusão desta espécie. Neste sentido, além da preservação, a Embrapa Hortaliças está realizando estudos para incrementar sua produção.

Com relação a variedades, existem clones com rizomas de cor interna branca, amarela, alaranjada e arroxeadas. Não há variedades registradas, havendo a manutenção de clones locais, com preferência pelos bem amarelos.

Desenvolve-se plenamente em regiões tropicais e subtropicais úmidas. Para melhor produção de rizomas, são desejáveis condições climáticas que definam a senescência da parte aérea e a translocação de nutrientes para os rizomas, seja pela seca como ocorre no Cerrado, seja pelo frio na Região Sul.

Os solos devem ser profundos, bem drenados e com bom teor de matéria orgânica. O preparo consiste de aração e gradagem, seguido de enleiramento ou encanteiramento. É planta rústica, mas em solos pobres responde à correção do solo e adubação. Não há recomendação específica para mangarito; sugere-se utilizar a recomendação para taro (inhame), o que representa até 180 kg/ha de P_2O_5 e 90 kg/ha de K_2O , fornecendo 50% do K no plantio. Em cobertura, fornecer o N e o restante do K duas a três vezes.

A propagação é feita por rizomas-semente diretamente no local definitivo. São usados propágulos com 1 a 2 cm. Os propágulos menores podem ser usados, especialmente quando se deseja multiplicar o material. Alguns autores sugerem utilizar os rizomas centrais (cormos) como propágulos, em vista de sua menor aceitação culinária, por serem menos macios que os rizomas laterais (cormelos).

O plantio pode ser feito em pequenas leiras ou em cantei-

ros. Em leiras, o espaçamento deve ser de até 0,5 m entre as leiras e de até 0,3 m entre plantas. Em canteiros, o espaçamento deve ser de 0,3x0,3 m.

No Sudeste, Sul e Centro-Oeste, o plantio é feito em setembro-outubro, no início do período quente e chuvoso. No Nordeste, a partir de novembro. Ensaios no Planalto Central têm demonstrado que o plantio tardio, no fim de novembro ou em dezembro, reduz o excessivo perfilhamento, pelo menor período de desenvolvimento, com efeito interessante. Para cada perfilho, forma-se um rizoma. Assim, na colheita, forma-se um rizoma central (cormo) maior, com melhor aceitação pelos consumidores, com poucos pequenos rizomas laterais (cormelos). Com a redução do ciclo para 6 meses pelo plantio tardio, a questão dos cormos serem mais fibrosos é menos marcante. Com a parte aérea das plantas bem menor, é possível adensar o plantio para 0,2x0,2 m.

A cultura deve ser mantida no limpo com capinas manuais. Deve-se irrigar, quando necessário, lembrando que é cultivado no período chuvoso, em geral dispensando irrigação. A cultura é bastante tolerante a pragas.

A colheita é realizada 6 a 9 meses após o plantio, quando as folhas murcham. São separados os rizomas com tamanho superior a 2 cm para o consumo, deixando-se os menores para propagação. A produtividade oscila muito em função de local, época de plantio, espaçamento e tamanho de rizomas-semente, entre outros fatores, havendo citações de produtividade comercial de até 27,5 t/ha, com até 22,9 t/ha de cormelos.

As folhas do mangarito são comestíveis, podendo-se prepará-las de modo semelhante à couve, mas são os rizomas que representam verdadeira iguaria culinária. São preparados com casca, retirando-se a mesma posteriormente. Pode ser cozido, assado, frito, sal-

teado (“sauté”) ou em cremes. No passado, era típico no café da manhã ou lanche com melado. É comum o comentário “quem come mangarito, nunca esquece”.

O mangarito pode ser conservado por meses, em local fresco e arejado, preferencialmente mantendo-se as touceiras.

Nutricionalmente, destaca-se como fonte amilácea altamente energética. Apresenta índice calórico em torno de 100 kcal/100g, teor de matéria seca entre 17 e 20% e cerca de 3 a 3,5% de proteína.

O mercado ainda é pequeno, porém promissor, visto seu destaque na alta gastronomia. Representa grande potencial para agricultura familiar, por sua rusticidade, baixo custo de produção e rentabilidade.

Os estudos com o mangarito são incipientes, demandando informações que promovam aumento na produtividade e qualidade comercial. Enfim, seja nas mais simples rodas do sertão, seja nas mais refinadas mesas da alta gastronomia, o mangarito é destaque. Espera-se que em um futuro não muito distante, esse rico e diferenciado alimento seja mais acessível e que todos tenham a oportunidade de apreciar seu paladar único.

Nuno Rodrigo Madeira (Dr. em Fitotecnia/Olericultura, nuno.madeira@embrapa.br); Neide Botrel (Dra. em Ciência de Alimentos/Fisiologia pós-colheita, neide.botrel@embrapa.br), Geovani Bernardo Amaro (Dr. em Genética e Melhoramento de Plantas, geovani.amaro@embrapa.br), Raphael Augusto de Castro e Melo (Ms. em Fitotecnia/Olericultura, raphael.melo@embrapa.br), pesquisadores da Embrapa Hortaliças.

As ideias aqui expressas e as informações apresentadas são de responsabilidade dos autores.