



Araruta: planta alimentícia não convencional em sistema agroecológico

Arrowroot: unconventional food plant in agroecological system

SANTOS, Anne Caroline Bezerra¹; BRASIL, Elimilton Pereira²; ELOI, Ricardo Ferreira³; GUSMÃO, Daniel⁴; Soeiro, Werly Barbosa⁵; GOMES, Josilda Junqueira Ayres⁶

1 Graduanda em Agronomia, Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, São Luís-MA, annecaroline_santos@hotmail.com; 2 Graduando em Agronomia, Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, São Luís-MA, eng.elimiltonbrasil@hotmail.com; 3 Graduando em Agronomia UEMA, São Luís-MA, eloilucindo@hotmail.com; 4 Graduando em Agronomia – UEMA, São Luís-MA, danielqusmao@hotmail.com; 5 Graduando em Agronomia, Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, São Luís-MA, w_er_ly@hotmail.com; 6 Professora Doutora do Curso de Agronomia – UEMA, São Luís-MA, josilda.ayres@gmail.com.

Resumo: O cultivo e o consumo de hortaliças frescas têm diminuído em diversas regiões do país, verificando-se mudanças significativas no padrão alimentar dos brasileiros e perdas de características culturais e identidade com o consumo de alimentos locais e regionais. A araruta (*Maranta arundinacea* L), da família Amarantaceae é uma erva cuja raiz tem fécula branca que é alimentícia. Este trabalho teve como objetivo apresentar a experiência do cultivo e multiplicação da araruta em sistema agroecológico. Experiência realizada na Fazenda Escola São Luís/UEMA, cultivo 2013/2014, em canteiros, adubação com fosfato de rocha natural, esterco bovino e cinza vegetal, no espaçamento 1,0 m X 0,5 m. Os resultados obtidos foram experiências proporcionando aos alunos uma oportunidade para escrita de relatórios, artigos e participação em eventos, e obtenção de mudas para doação de propágulos para fins de trabalho em extensão da Universidade Estadual do Maranhão.

Palavras-Chave: adubação orgânica; raiz; *Maranta arundinacea* L.

Abstract: The cultivation and consumption of fresh vegetables have decreased in several regions of the country, checking for significant changes in dietary patterns of Brazilian and loss of cultural characteristics and identity with the consumption of local and regional foods. The arrowroot (*Maranta arundinacea* L), the Amarantaceae family is an herb whose root is white starch that is food. This study aimed to present the experience of growing and multiplying the arrowroot in agro-ecological system. Experiment conducted at Fazenda São Luís School/UEMA, 2013/2014 crop, in beds, fertilizing with natural rock phosphate, cattle manure and vegetable ash, spaced 1,0 m X 0,5 m. The results were experiences providing students an opportunity to write reports, articles and participation in events, and obtain seedlings to seedlings donation for work purposes in extension of the State University of Maranhão.

Keywords: organic fertilization; root; *Maranta arundinacea* L.

Contexto

As plantas alimentícias são aquelas que possuem uma ou mais partes ou produtos que podem ser utilizados na alimentação humana. O cultivo e o consumo de hortaliças frescas têm diminuído em diversas regiões do país, verificando-se



mudanças significativas no padrão alimentar dos brasileiros e perdas de características culturais e identidade com o consumo de alimentos locais e regionais (Embrapa, 2010).

Especificamente com relação às hortaliças não convencionais, variedades presentes em determinadas localidades exercendo influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais, a redução no cultivo e consumo é mais evidente ainda, verificando-se sua substituição por hortaliças de maior apelo comercial.

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) é uma planta herbácea perene originária de regiões tropicais da América do Sul, incluindo o Brasil central. Pertence à família Amarantaceae, é uma erva cuja raiz tem fécula branca que é alimentícia. Também é conhecida como agutiguepe, araruta-caixulta, araruta-comum, embirie, agutinguepé. Encontra-se em processo de extinção devido ao fato de a indústria alimentícia ter substituído o polvilho de araruta pelo de mandioca, pela farinha de trigo ou até mesmo pelo milho, prejudicando, assim, o cultivo desta planta.

Pode ser cultivada em ampla faixa de condições ambientais. Desenvolve-se melhor em regiões de clima quente e úmido. Os solos mais indicados para o seu cultivo devem ser leves e ricos em matéria orgânica ou devidamente fertilizados com adubo orgânico, de preferência o húmus das minhocas. A colheita deve ser realizada entre 10 a 12 meses após o plantio quando as plantas mudam de cor, ficando amarelas ou esbranquiçadas e as folhas começando a murchar.

A célebre farinha de araruta, muito nutritiva, delicada, inodora e analéptica e entra em todas as combinações que se queira fazer com leite e água, servindo ainda para muitos outros pratos como bolos, cremes, doces, biscoitos, etc.

Este relato tem como objetivo contribuir para o resgate de conhecimentos sobre o cultivo da araruta e multiplicar a mesma, aplicando princípios agroecológicos.



Descrição da experiência

A experiência teve desenvolvimento na Fazenda Escola São Luís da Universidade Estadual do Maranhão/Campus Paulo VI, nos anos de 2013/2014. A temperatura local média de aproximadamente 26 °C. As precipitações pluviais variam de 1700 a 2300 mm anuais, dos quais mais de 80% ocorrem de janeiro a abril.

O cultivo se iniciou com o preparo do canteiro, e em seguida procedeu à adubação da área utilizando 0,07 kg/m² de adubação com fosfato de rocha natural, 0,8 kg/m² esterco bovino e 0,07 kg/m² cinza vegetal. O espaçamento utilizado foi de 1,0 m x 0,5 m, e utilizado sistema de irrigação por microaspersão (Figura 1).



Figura 1. Plantio da araruta, FESL.

No decorrer do desenvolvimento vegetativo da cultura foram realizadas periódicas capinas manuais. A colheita foi realizada em junho de 2014, quando as plantas apresentavam colorações amareladas ou esbranquiçadas e as folhas começando a murchar (Figura 2).



Figura 2. Araruta com 10 meses após o plantio, FESL.

Após a colheita foram selecionados os melhores rizomas para a multiplicação do cultivo, este sendo implantado em leiras. E outros rizomas selecionados foram dados para fins de trabalho de extensão Enriquecimento de quintais: segurança alimentar e melhoria do bem-estar familiar, coordenado pela Professora Ariadne Rocha do Laboratório de Extensão Rural da UEMA.

Resultados

A farinha de araruta é muito utilizada na alimentação em diversas receitas. No entanto, ainda são escassas nas literaturas informações sobre sua produção, assim, como também muito observada as dificuldades dos agricultores em produzir e comercializar a araruta beneficiada.

Espera-se com o presente relato, gerar importância na contribuição para o conhecimento e prática de manejo da cultura não convencional, buscando em especial fornecer conhecimento para atender as comunidades que ainda cultivam essa cultura de muita importância social e cultural. Sendo então oportunidade com a experiência aqui relatada de ministrar aula prática sobre o plantio e beneficiamento da cultura araruta.



O relato de experiência também proporcionou aos alunos uma oportunidade para escrita de relatórios, artigos e participação em eventos. E obtenção de mudas para doação de propágulos para fins de trabalho em extensão (PIBEX/UEMA).

Agradecimentos

Agradeço a Deus pela oportunidade deste trabalho. A orientadora Prof^a. Josilda Junqueira Ayres Gomes e a Prof^a. Ariadne Enes Rocha. A Fazenda Escola São Luís – UEMA; ao Laboratório de Sementes/UEMA e o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia – IFMA. E por fim, a todos os meus companheiros de trabalho e amigos que me ajudaram a construir esta experiência.

Referências bibliográficas

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, **Manual de hortaliças não convencionais**. 2010. 54p. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf - acesso em: 23 de mar. 2015.