

O Distrito Federal e o Entorno têm 500 hectares de plantação da leguminosa, que pode ser usada no sistema de Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF). Especialistas e fazendeiros do setor apostam no mercado de alimentos orgânicos sem origem animal



Grão-de-bico vira aposta no campo

» PEDRO MARRA

A produção de grão-de-bico no Distrito Federal é uma das apostas do mercado agrícola para este ano, segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa-DF). Um dos produtores rurais que investe nesse tipo de alimento é Geraldo Horta, 55 anos, que, pelo segundo ano consecutivo, cultiva a leguminosa. Atualmente, ele conta com três hectares de plantação na fazenda Capão Grosso, em Santo Antônio do Descoberto (GO), a 65km de Brasília, onde também planta batata inglesa, inhame, milho, arroz, feijão e gengibre. “Daqui a aproximadamente 40 dias a gente vai colher o grão-de-bico, que pretendo vender para os mercados o pacote com 500 gramas”, adianta Geraldo.

Atualmente, DF e Entorno cultivam o grão de bico em uma área de 500 hectares. Para alavancar a produção, a Embrapa e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) realizaram, em 15 de julho, um dia de campo sobre o produto no sistema de Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF), na Embrapa Hortaliças, em Samambaia Norte. Geraldo, que tem 200 cabeças de gado de corte, esteve no evento para adquirir conhecimento sobre o cultivo.

O produtor rural, Geraldo Horta, há dois anos cultiva grão de bico. Ele ressaltou que a leguminosa não exige muita água e tem bom preço de mercado

“A minha ideia é fazer essa integração porque o grão-de-bico não é tão exigente com água e tem um valor agregado diferenciado em relação a outras leguminosas, pois a riqueza nutricional dele é grande, tanto que substitui as proteínas de origem animal”, comenta Geraldo. O engenheiro agrônomo da Fazenda Capão Grosso, Eduardo Braga, 34, diz que usaram 150 mil litros na fase inicial de plantio do grão para germinação, que durou 25 dias.

Segundo o engenheiro, o solo precisa ficar úmido para garantir a frutificação da planta, cultivada em dois tipos: Cristalino (sementes maiores, arredondadas e de coloração creme) e Aleppo (formato angular tipo cabeça de carneiro, ligeiramente enrugada e cor mais clara). “Como é uma planta originária do Oriente Médio, que aguenta altas temperaturas e tem adaptação aos dois extremos, ela não é tão exigente para o Centro-Oeste, a gente

consegue reduzir um pouco o consumo de água pelo grão-de-bico ser resistente à seca”, pondera.

A produção, ainda um experimento para os fazendeiros, tem como foco o mercado de plant-based (de proteína vegetal), que cresce mais de 7% ao ano no Brasil, segundo o The Good Food Instituto Brasil (GFI). Eduardo espera que o mercado se amplie mais, porque ainda está com o nicho voltado para clientes vegetarianos e veganos, pessoas que optam pela proteína vegetal.

Benefício nutricional

Doutora em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (UnB), na área de vegetarianismo, Shila Minari explica que o lado positivo do alimento é que ajuda na digestão. “É uma fonte de vitaminas do complexo B e, principalmente, de minerais, com bastante cálcio, ferro, zinco e magnésio. Então, é uma boa forma de incluir muitos nutrientes na alimentação de uma vez”, detalha.

Shila afirma que o grão-de-bico tem baixos índices glicêmicos e tem um tipo de amido que o organismo não absorve, além de complementar nutrientes. Ela orienta o preparo do alimento de diversas formas como saladas com vinagrete e falafel (bolinho árabe frito). “É muito usada em receitas sem glúten para incluir de forma fácil na alimentação, podendo fazer bolos, panquecas e biscoitos”, sugere a nutricionista.

Mesmo com o cenário de evolução, o chefe-geral da Embrapa Hortaliças, Warley Marcos Nascimento, diz que ainda é um novo tipo de cultivo para o agricultor. “A gente quer dar alternativa a esses

produtores no período mais seco, porque o grão-de-bico tolera o déficit hídrico do cerrado”, analisa.

O pesquisador destaca que o evento proporcionou aos agricultores a diversificação dos plantios, sem focar somente no milho e na soja. “É um cultivo com gasto de produção menor e tem um ganho relativamente bom, porque é um produto caro, de R\$ 20 a R\$ 30 o quilo, diferente do feijão, vendido entre R\$ 8 a R\$ 10 o quilo”, avalia o chefe-geral da Embrapa Hortaliças.

O grão-de-bico é um alimento originário do sudeste da Turquia, de onde foi levado para a Índia, à Europa e chegou ao Brasil por imigrantes espanhóis e do Oriente Médio. A Embrapa assegura que a produção nacional é pequena, com importação de quase a totalidade que consome, principalmente da Argentina e do México.

Conheça a ILPF

A Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF) é uma estratégia de produção na qual são utilizados diferentes sistemas produtivos, agrícolas, pecuários e florestais numa mesma área na propriedade. Pode ser feita em cultivo consorciado, em sucessão ou em rotação, de forma que haja benefício mútuo para todas as atividades.

O grão-de-bico é uma das mais importantes leguminosas cultivadas, sendo a segunda mais consumida no mundo, atrás apenas da soja. Pode ser cultivado sob diversos climas, desde o subtropical até o árido e semiárido das regiões mediterrâneas. Há uma grande demanda pelo alimento devido ao elevado teor de proteína.

Saiba mais

Nos dias 8 e 9 de setembro, a Embrapa vai oferecer o 3º Seminário sobre Hortaliças Leguminosas, em Samambaia Norte. O evento vai apresentar as tecnologias para o aprimoramento da produção e do mercado de grãos e sementes como a de ervilha, grão-de-bico, lentilha e feijão-vagem. Serão emitidos certificados para os participantes com frequência acima de 75%. A taxa de inscrição para estudantes custa R\$ 100 e R\$ 200 para profissionais do ramo, mediante apresentação de documento de matrícula. Confira mais informações no site www.embrapa.br/hortaliças/seminario-leguminosas.