

UMA VISITA AO CNPCa (CENTRO NACIONAL DE PESQUISA DO CAJU)

F. Pimentel-Gomes

INTRODUÇÃO

Localizado em Fortaleza (Ceará) e com Campo Experimental no município de Pacajus, o CNPCa é o Órgão da EMBRAPA encarregado das pesquisas sobre o cajueiro (*Anacardium occidentale* L.). Frutífera originária do Brasil, o cajueiro é hoje também cultivado em vários outros países, principalmente na Índia e em Moçambique. Seu fruto (a castanha) alcança, atualmente, produção aproximada de 130.000 toneladas anuais. Deste total, cerca de 55% cabem ao Ceará. Quanto ao pedúnculo ou pseudofruto, o caju propriamente dito, a safra anual é estimada em 1.000.000 de toneladas, com aproveitamento industrial escasso, menos de 10%.

O CAJUEIRO

O cajueiro comum é árvore grande, de 8 a 10 metros de altura e envergadura maior ainda, pois cobre, às vezes, área de mais de 300 m². O tronco é geralmente tortuoso e muito ramificado, com galhos pendentes, que chegam a enraizar no solo. Existe no Rio Grande do Norte, perto de Natal, um cajueiro famoso, que conheci pessoalmente, e que, por esse processo, hoje ocupa área que se estima alcançar 5.000 m².

Trabalham no CNPCa cerca de 30 cientistas, que estudam a cajucultura em todos os aspectos. A enxertia de borbulha é uma das técnicas aí descobertas, que poderá contribuir poderosamente para a expansão da lavoura do caju, através do aumento da precocidade e da produtividade dos cajueiros.

UM PIONEIRO CEARENSE

O Eng^o Agr^o Esmerino Gomes Parente, lamentavelmente já falecido, foi um pioneiro da cajucultura nacional. Entusiasta dessa lavoura, divulgador da cajuína e da passa de caju (doce excelente, tão bom como a passa de uva ou de tâmara), Esmerino foi o descobridor do Cajueiro Anão Precoce, variedade que pode revolucionar a produção brasileira de caju, hoje superada pela Índia. Este cultivar, mais precoce, produz bem a partir do terceiro ano, enquanto a variedade comum só o faz do oitavo em diante. As árvores são menores, com cerca de 5 metros de altura e área coberta de uns 100 m². Sua produtividade é pelos menos quatro vezes maior do que a do cajueiro comum: cerca de 1200 kg/ha de castanha (em vez de 250), nos cajueiros bem formados. O cultivar Anão Precoce, combinado à enxertia de borbulha, pode, pois, aumentar grandemente a produtividade dos cajueiros, com imediata repercussão na economia da cajucultura brasileira: é o que pensam, acertadamente, os técnicos do CNPc. Para melhor aproveitar as vantagens do Cajueiro Anão Precoce, pensa-se também em reformar cajueiros existentes, através da poda e da enxertia dos brotos com borbulhas desse cultivar.

O CAJU QUE SE PERDE

O tamanho excessivo do cajueiro comum dificulta a colheita para aproveitamento do pseudofruto ou caju. Embora seja ele usado para suco, doces, geléias, cajuína, compotas e jeropigas, em indústrias predominantemente caseiras, estimam os técnicos que menos de 10% da produção sejam assim utilizados. Os mais de 90% restantes têm consumo ao natural ou são perdidos. Uma das vantagens do Cajueiro Anão Precoce é que, com árvores menores, facilita a colheita, com melhor aproveitamento do caju. Já a castanha, de maior valor comercial, é facilmente aproveitada, quer no caso do cajueiro comum, quer no do Anão Precoce.

MELHORAMENTO DO CAJUEIRO

No melhoramento do cajueiro, de que tratam o CNPCa (da EMBRAPA) e alguns órgãos de pesquisa estaduais, como a EPACE (Empresa de Pesquisa Agropecuária do Ceará), cuida-se de obter cultivares de castanha maior, resistentes a doenças e pragas, mais produtivos e de caju de boa qualidade. No momento, quatro cultivares são recomendados (CCP 06, CCP 09, CCP 76 e CCP 1001), todos multiplicados por enxertia. Não devem os agricultores usar as sementes desses cultivares para plantio de novos pomares, pois está provado que suas sementes dão origem, em geral, a árvores menos produtivas.

OUTROS PRODUTOS DO CAJUEIRO

A castanha, o produto mais valioso do cajueiro, dá, além da amêndoa, consumida no Brasil e exportada para outros países, o Líquido da Casca da Castanha, de variado uso industrial, também vendido para o Exterior. Ele se aplica à fabricação de lonas de freio, discos de embreagem, tintas, vernizes, esmaltes, e outros produtos. E o cajueiro é fonte de resina semelhante à goma arábica e usada como cola, com aplicações numerosas na indústria farmacêutica e como estabilizante de sucos, cervejas e sorvetes.

CONCLUSÕES

Foi no dia 19 de setembro de 1992 que visitei o Campo Experimental do CNPCa. No dia seguinte, visitei a sede, em Fortaleza, conversei com os colegas e fiz uma palestra sobre **Experimentos com Plantas Frutíferas Perenes**. Nessas visitas recentes, aprendi muito sobre o cajueiro e sobre as pesquisas que sobre ele fazem os cientistas brasileiros que por lá trabalham. E agora transmito parte das informações obtidas para que esses colegas possam receber de todos nós a admiração e o respeito que merecem.

Palavras-chave: EMBRAPA, Cajueiro, *Anacardium occidentale*.

SUMMARY

The author describes the work carried out at the EMBRAPA Research Center for Cashew, located at Fortaleza, Ceará, Brazil, which is recommending four new clones of a new cultivar: the Cajueiro Anão Precoce (Precocious Dwarf Cashew).

Key words: EMBRAPA, Cashew, *Anacardium occidentale*.