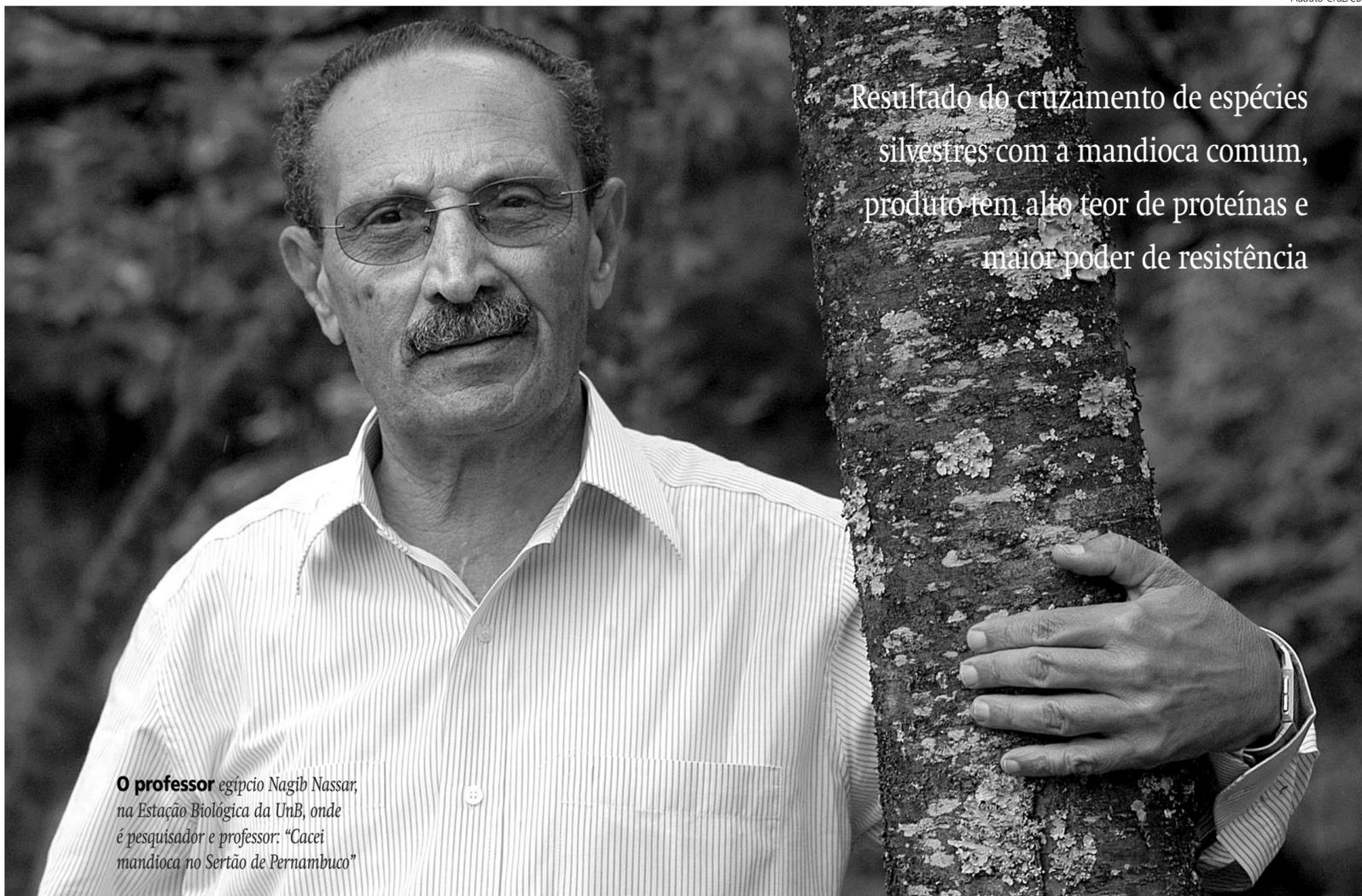


RAÍZES DO BRASIL

Adauto Cruz/CB



O professor egípcio Nagib Nassar, na Estação Biológica da UnB, onde é pesquisador e professor: "Cacei mandioca no Sertão de Pernambuco"

Resultado do cruzamento de espécies silvestres com a mandioca comum, produto tem alto teor de proteínas e maior poder de resistência

# A incrível história do árabe que inventou a supermandioca

Vandek Santiago  
DA EQUIPE DO DIÁRIO

A mandioca cruzou o caminho do egípcio Nagib Mohammed Abdalla Nassar em 1972 — e depois desse encontro a vida de uma e do outro nunca mais foram as mesmas. Nagib tinha então 33 anos, era professor da Universidade do Cairo (Egito) e o Brasil para ele não chegava sequer a ser uma fotografia na parede. Naquele ano um programa do governo do Egito traduziu mil livros clássicos para o árabe. Entre as obras traduzidas, *Geografia da Fome*, do cientista brasileiro Josué de Castro. O professor leu o livro, Josué tornou-se um dos seus ídolos e a mandioca, uma obsessão. Veio para o Brasil em 1974 e está aqui até hoje. Agrônomo com pós-doutorado em Genética, é professor e pesquisador da Universidade de Brasília (UnB). Após décadas de pesquisa, Nagib inventou a supermandioca, assim chamada por ter quase três

vezes a quantidade de proteínas da mandioca comum e ser mais resistente. Nesta série de reportagens sobre a mandioca, iniciada domingo, o trabalho dele é o tema principal da matéria de hoje. Para começo de conversa, ressalte-se que a supermandioca criada pelo professor Nagib não é um transgênico. É um cruzamento de espécies silvestres (onde é maior o teor de proteínas) com a mandioca comum. O resultado surgido daí é um produto híbrido, geneticamente melhorado em relação à planta nativa, explicação que ele dá com ênfase e num português falado em um sotaque árabe que 30 anos de convivência no Brasil não conseguiram superar. O resultado da pesquisa dele é particularmente importante porque atinge a parte mais vulnerável da mandioca — o teor protéico. A planta em seu estado natural tem 1,5% de proteínas; enriquecida no cruzamento do professor Nagib, 4%. "A proteína é o elemento mais importante na alimentação humana e a falta

dela na alimentação diária causa vários problemas de saúde", diz ele em entrevista ao DIÁRIO. Acrescenta que o trabalho que desenvolveu foi "um reflexo" das idéias de Josué sobre o enriquecimento nutritivo da mandioca (tema da reportagem de ontem). A pesquisa de Nagib é internacionalmente reconhecida no meio científico. Por cinco vezes ele foi indicado para o World Food Prize (Prêmio Mundial de Alimentação), espécie de prêmio Nobel da área, que agracia com US\$ 250 mil descobertas que contribuem para combater a fome no mundo. Não ganhou nenhuma das vezes, mas — diz ele, com bom humor — a esperança continua. **Perdido no Sertão** -Um convênio entre o Brasil e o Egito permitiu que em 1974 Nagib viesse fazer aqui suas pesquisas. Embrenhou-se interior adentro, à procura de espécies silvestres da mandioca. Em 1975 sua busca chegou ao Sertão pernambucano. Sem conhecer a re-

gião (valia-se de um mapa e de apoio de técnicos da Emater) e falando um português incompreensível, ele protagonizou aqui alguns episódios dos quais nunca esqueceu. Com pouco dinheiro, viajava de ônibus, de bicicleta e, quando da impossibilidade de um e outro, de carona. Nessa peregrinação escapou de ser mordido de cobra. Ouviu dezenas de conselhos para ter cuidado com assalto. Dormiu em espeluncas. Mas acabou coletando cerca de 40 espécies silvestres. Uma delas, em Afrânio (no Sertão, a 889 km do Recife). Nagib estava fazendo suas buscas numa bicicleta alugada, quando um dos pneus furou. Depois de uma longa espera, pegou carona na caçamba de um caminhão. No trajeto, viu uma das espécies que buscava. "Pá! Pá! Pá! Pá!", gritou. Assustado, o motorista freou bruscamente e o professor Nagib caiu da caçamba. Conseguiu, porém, o mais importante: coletar outra espécie silvestre para sua pesquisa.

## Nova espécie já alimenta povos da África

Se uma mandioca alimenta muita gente, uma supermandioca alimenta muito mais. Além dos componentes tradicionais da mandioca comum, a nova espécie vem acrescida de mais proteínas, o que a torna um "instrumento ideal" para programas de combate à fome, segundo o professor Nagib Nassar. "É a comida mais importante para o povo brasileiro, principalmente do nordestino. No Nordeste, metade das calorias consumidas pelos mais pobres vem da mandioca", afirma ele. A supermandioca contribui também para elevar a competitividade da planta, em relação aos produtos concorrentes, como o trigo (cujo teor protéico é de 7%). Ela já é plantada em larga escala em alguns países da África, como a Nigéria. O resultado tem sido o melhor possível, a julgar por mensagem enviada ao professor pelo Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA), entidade voltada para a questão dos alimentos no mundo. Assinada pelo diretor do Instituto, Rodomiro Ortiz, a mensagem informa que a supermandioca — juntamente com outros produtos — está servindo para "alimentar milhões de africanos", sobretudo entre a população mais pobre. No Brasil ela ainda está num estágio de cultivo experimental. O professor Nagib está otimista de que, assim como ocorre hoje na África, ela possa vir a ser produzida para consumo em grande quantidade. Não há, segundo ele, nenhum impedimento para que isso aconteça. Entende o professor que — "dado o teor protéico e vitamínico" da nova espécie — ela tem todas as condições para tornar-se um "grande aliado" do programa Fome Zero.

## IMPORTADORES DE MANDIOCA (EM KG)

- 1º) Reino Unido **310.799**
- 2º) Portugal **165.940**
- 3º) EUA **144.480**
- 4º) Holanda **79.320**
- 5º) Canadá **23.641**

Fonte: Secex - Secretaria de Comércio Exterior do Governo Brasileiro (2003)

## Mandioca para inglês ver

Americanos, britânicos, holandeses e japoneses não estão entre os consumidores preferenciais de mandioca ou farinha de mandioca, mas os dois produtos são exportados para os países deles. Conforme dados da Secretaria de Comércio Exterior do Governo (Secex), entre 1992 e 2002 a exportação de mandioca e seus derivados chegou a US\$ 52,3 milhões, com uma média inferior a US\$ 5 milhões por ano. São números que parecem vultosos se comparados com a produção dos mandiocueiros de Caruaru (PE), Campina Grande (PB) ou Quixadá (CE), mas insignificantes quando a comparação é feita com os recursos que são movimentados no comércio exterior. O cenário exposto acima gera uma dúvida e uma certeza. A dúvida é: quem consome estes produtos nos EUA, Reino Unido, Holanda e Japão? São os brasilei-

ros que vivem como imigrantes nestes países. A certeza: o mercado externo ainda é uma área de penetração difícil para a produção brasileira de mandioca e farinha. É um mercado de muita competitividade de preços e de muita exigência sobre o padrão de qualidade dos produtos, conforme o livro *Melhoria da competitividade da cadeia agroindustrial da mandioca no Estado de São Paulo* (Edição do Sebrae, janeiro de 2004). Apesar das dificuldades, o mercado é "promissor", segundo avaliação da Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (Abam). A entidade acaba de iniciar negociações com a Tailândia para exportar não a mandioca propriamente dita, mas a tecnologia para a produção do álcool gerado da mandioca. Nos anos 70, durante o debate do Proálcool, este tipo de ál-

cool chegou a ser cogitado para servir de alternativa de combustível para os automóveis. Outra área promissora do setor é a do amido, que é a parte mais nobre do produto. Em 2001 a China importou do Brasil 439 mil toneladas de amido. A Indonésia, 206. E o Japão, 116. Também há espaços para a exportação de mandioca de mesa, mercado hoje liderado pela Costa Rica, e de farinha — desta o Brasil exportou em média, nos últimos 10 anos, 1,74 mil toneladas por ano, para 35 países. Portugal, Uruguai e Estados Unidos foram os três primeiros importadores, de acordo com dados de 2002. O professor Nagib Nassar vê outro fator positivo na expansão da mandioca para o mercado externo. Entende ele que a planta poderia ter um grande salto de desenvolvimento científico se fosse pesquisada nos EUA.