



LEVANTAMENTO SOBRE GENÓTIPOS DE MANDIOCA UTILIZADOS PELOS AGRICULTORES DE PEQUENA ESCALA, NA BAIXADA CUIABANA, MT

EULALIA S S HOOGERHEIDE¹; GISELE S D DUARTE²; SILVIA S S BOTELHO¹; MARCO A A BARELLI³; AISY B B TARDIN¹, DOLORICE MORETI⁴

¹Pesquisadora- Embrapa Agrossilvipastoril, e-mail: eulalia.hoogerheide@embrapa.br; aisy.baldoni@embrapa.br; silvia.botelho@embrapa.br

²Bióloga, mestranda, UFMT, Cuiabá – MT, e-mail: gsdduarte@hotmail.com

³Professor – UNEMAT, Cáceres - MT, e-mail: mbarelli@unemat.br

⁴Pesquisadora – EMPAER, Cuiabá – MT, email: dmoreti@gmail.com

Resumo: Foi realizado um levantamento sobre os genótipos de mandioca utilizados pelos agricultores na Baixada Cuiabana, região que compreende 14 municípios entorno de Cuiabá, composto de muitos agricultores tradicionais. O MT é um dos centros de origem e diversificação da *Manihot esculenta*, sendo essa região detentora de uma grande tradição de produção de farinha, devido ao alto consumo pela sua culinária regional. A agricultura familiar desempenha papel fundamental na diversidade de plantas, representando uma forma importante de conservação *in situ*. Foi aplicado um questionário para os técnicos da EMPAER (Empresa Extensão Rural do Mato Grosso) que atuam na região para identificar os genótipos de mandioca de mesa e de indústria. Foram citados 11, todos eles crioulos os quais foram: “Igarapé Vermelha”, “Liberata”, “Sopão”, “Juriti”, “Broto branco”, “Mansa”, “Broto roxo”, “Cacau”, “Uva”, “Galhadeira” e “Olho junto”. Não foram mencionados genótipos melhorados, como da Embrapa ou IAC. Os genótipos “Liberata” e “Juriti” foram citados tanto para consumo em mesa, como para indústria na fabricação de farinha, indicando dupla aptidão. Porém, “Liberata” foi o mais mencionado, sendo citados por técnicos de todos os municípios. Os agricultores tradicionais dessa região são mantenedores da diversidade local.

Palavras-chave: farinha de mandioca, mandioca de mesa, etnovariedades

Apoio: Fapemat, Finep