

ALHO "CAIANO ROXO"

Shisuto José Muraiama

Engenheiro Agrônomo

Quem planta alho visando comerciar o seu produto, sabe muito bem que o maior inimigo da cultura é a terrível "ferrugem". As outras doenças e pragas são tão sem importância que não entram no rol dos seus inimigos naturais.

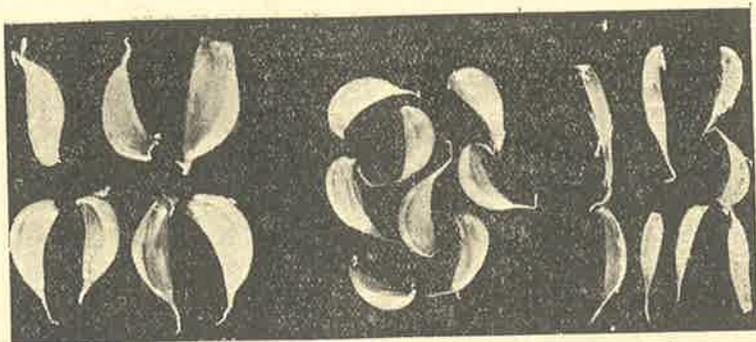
Os métodos clássicos para o combate à "ferrugem", ainda hoje, são as pulverizações com a não menos clássica "Calda Bordaleza", agora mais modernizada com a adição de adesivos como óleo de linhaça, sabão de breu, amido de mandioca, leite, etc..

Os resultados desses combates preventivos, entretanto, nem sempre são como a gente esperava e, às vezes, conduzem ao desastre quando os ataques são intensos ou as pulverizações são mal controladas.

Felizmente, a eclosão da moléstia não é assim tão frequente, pois só em condições especialíssimas do tempo a "ferrugem" ataca com a intensidade perigosa. Entretanto, por menos que seja o ataque, sempre ocasiona prejuízos na formação das cabeças e com isso, um lucro menor a quem planta grandes áreas.

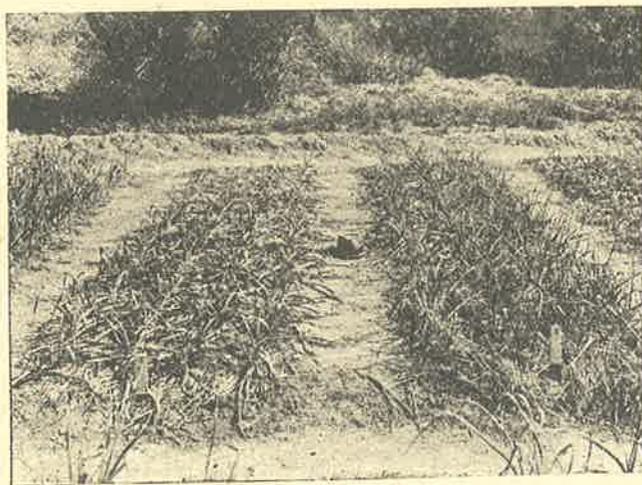
Como se vê, as pulverizações são meros paliativos; positivamente não evitam a moléstia, porém atenuam os seus efeitos. Pensou-se em melhorar a resistência da variedade comercial (cateto mineiro) por meio de genética, mas logo se deparou um obstáculo intransponível: o alho não floresce. E, sem flor, é impossível melhorar a planta, geneticamente falando. Pensou-se em quimeras. Porém, quimeras, se possíveis, constituiriam uma curiosidade botânica e jamais a grande prática.

A natureza, porém, sábiamente se encarregou de solucionar tão importante problema, fazendo surgir, não se sabe onde,



Os dentes de uma cabeça da variedade "Caiano Roxo". Nôte-se que apenas os graúdos e os miúdos são aproveitados para o plantio.

Os dentes centrais são despresados



Fotografia de um ensaio de competição de variedades. Nota-se, distintamente, as plantas da variedade "Caiano Roxo" no canteiro esquerdo (plantas baixas) enquanto que no canteiro direito vêm-se plantas da var. "Cateto Roxo"

o hoje já famoso "Caiano Roxo". Positivamente, esta nova variedade é quase imune à "ferrugem". Em várias experiências por mim realizadas com o "Caiano Roxo" e outras variedades, sempre demonstrou êle esplêndida resistência, enquanto que as demais sucumbiam, literalmente torradas. É uma variedade rara, portanto difficilmente encontrada nos mercados. Apenas o Instituto Agronômico seleciona e aumenta cada ano o "Caiano Roxo" e depois o distribui aos interessados. Acreditamos, entretanto, que dentro em breve o Estado possuirá uma quantidade substancial de bulbos para dar e vender aos interessados que deverão fazer todo empenho para multiplicar e distribuir tão util variedade.

Quanto às outras variedades do alho em questão, são tão boas ou melhores que o "Cateto" e o "Mineiro". O tamanho, o sabor e o número de dentes são iguais aos do Cateto, mas sua resistência ao armazenamento é um pouco maior que a do "Cateto". Chega a durar 8 meses, com apenas 30% de cabeças chôchas.

A titulo de elucidação compará-lo-emos com as seguintes variedades mais conhecidas :

Variedades	Dentes graúdos	Dentes miúdos	Total	Altura	Largura	Compr. das folhas
Cateto Roxo	13	17	30	66	41	47
Caiano Roxo	15	13	28	55	90	54
Mineiro	6	8	14	66	54	46
Argentino Roxo	10	2	12	47	43	46

Descrição da variedade — As plantas do "Caiano Roxo" são quase rasteiras, ao contrário do que acontece com as do "Cateto" e "Mineiro", que são eretas. Suas fôlhas são esparramadas, retorcidas e mais esbranquiçadas do que as outras. A maturação dos bulbos processa-se um pouco depois do que acontece com as outras variedades; a sua germinação também tardia, pois é realizada em 8 dias, enquanto as demais germi-

nam com 6 dias. Os bulbos são cobertos por grossa película protetora o que talvez explique sua maior resistência ao chochamento.

Pelo que acabamos de ver, a variedade "Calano Roxo" é digna de ser conhecida e vulgarizada por todo o país. Há, porém, o risco de ser confundida com a "Calano Branco", que, sem a menor dúvida, é a pior espécie que conhecemos e que é encontrada facilmente nos mercados.

De cada cabeça de alho da variedade em aprêço, podemos aproveitar uns 20 dentes para o plantio, sendo os restantes desprezados. Ora, num hectare cabem 330 mil dentes (0,30 x 0,10), sendo pois, necessários 16.500 bulbos sementes.

O alho reage bem aos adubos orgânicos (estêrco, torta, etc.), muito embora os adubos químicos tenham a sua influência. Adubação totalmente química, nessa cultura, seria contraproducente. Mais vale uma adubação totalmente orgânica apenas (20 toneladas de estêrco de curral ou 2 tons. de torta de algodão por hectare) do que uma incorporação maciça de fertilizantes químicos, os quais, além de demasiado caros, não produzem aumentos substanciais que compensem o seu emprêgo.

Experiências cuidadosas levadas a efeito no Instituto Agrônomico não têm, infelizmente, apresentado resultados conclusivos, por várias circunstâncias que fogem ao contrôle humano.

Sabemos, entretanto, que em terrenos silico-argilosos, varzeanos, bem drenados, arados, adubados com tortas e cobertos com folhas de arrozais ou de capim, o alho produz muito bem e com muito bons resultados financeiros quando colocado cedo nos mercados.