

# VARIEDADES DE TOMATES

Agrº. Shisuto José Muraiama

Conhecemos cêrca de meia centena de variedades de tomates, cada qual bem distinta das outras, com características próprias e inconfundíveis. Entretanto, para o técnico e para o lavrador é fácil, entre tantas, escolher as melhores variedades, quer para o fabrico de massa, quer para mesa ou para consumo.

Neste artigo tentaremos indicar, baseados em conscienciosos estudos e ensaios levados a efeito nos institutos oficiais, as variedades que melhor servem para os diversos fins.

Até fins de 1942, o tomate geralmente aceito pelo grande público era a variedade conhecida pelo nome de "Redondo Japonês", chamado também "Paulista", pelos cariocas. É um tomate do tipo "pequeno", em formato de coração, pesando cêrca de 40 gramas cada um, regularmente resistente às moléstias e grandemente produtivo, dando cada planta quase 3 quilos de frutos. De 1942 para cá, no entanto, apareceu no Vale do Paraíba outro tipo de tomate, conhecido como "Santa Cruz", cujo formato é "nem tão comprido como o "Rei Humberto" e nem tão curto como o "Redondo". É uma variedade que apareceu pela primeira vez, acidentalmente, na cidade de Santa Cruz, no Rio de Janeiro, talvez resultante do cruzamento do "Rei Humberto" com o "Redondo", de ótima resistência ao transporte, agradável ao paladar e bastante produtivo; a média de produção para cada planta é de cêrca de 3 quilos, pesando cada fruto cêrca de 60 gramas. Desde então o "Santa Cruz" vem sendo plantado em larga escala em todos os quadrantes de São Paulo e do Rio, sendo o produto também exportado para o Uruguai e Argentina, com geral aceitação.

Existe um outro tipo, também bastante plantado pelos japoneses, chamado "Graúdo", de boa resistência ao "vira-cabeça" e grandemente produtivo. Entretanto, é um tomate geralmente ôco, ou cheio de água, mole e, conseqüentemente, impróprio para longos transportes. É uma boa variedade para a venda local.

O muito conhecido "Rei Humberto", tipo pêra, é uma notável variedade, a mais resistente ao terrível "vira-cabeça" e a mais produtiva que conhecemos. Em boas condições cada planta chega a produzir até 6 quilos de frutos, grandes, car-

nosos e bastante adocicados. Infelizmente os tomates desta variedade também se apresentam vãos ou são aquosos, não tendo aquela consistência ou solidez que caracteriza o "Santa Cruz". É apropriada para consumo local e principalmente para produção em massa, destinada ao fabrico de massas ou extratos.

Agrônomos estão tentando cruzar o "Rei Humberto" com a variedade "Santa Cruz", afim de transmitirem a este a resistência e a produtividade daquele e àquele a consistência do "Santa Cruz". Os resultados ainda não estão definidos, mas esperamos obter interessantes híbridos em que se reunirão as características de um tomate ideal.



Uma das últimas novidades em variedades de tomates importados "Bounty", planta anã, bastante produtiva (Canadá).

Para a industrialização do tomate, isto é, para a fabricação de massas, aconselhamos as variedades americanas "Beauty", largamente cultivada, e com inteiro sucesso, nas grandes plantações da Fábrica "Peixe", em Pernambuco; a "Lukullus", a "M. P. Stonor", e as nacionais "Rei Humberto" e a própria

"Santa Cruz" para os estados sulinos como Rio e São Paulo. A variedade "Beauty", quando ensaiada em São Paulo, não apresentou bons resultados quanto à resistência ou à produtividade, de modo que, para massa, ainda aconselhamos uma das 4 variedades acima citadas, principalmente a "Rei Humberto". Segundo análises efetuadas em laboratórios, realmente o "Rei Humberto" e o "Santa Cruz" dão maior rendimento do que qualquer das 4 variedades experimentadas.

No Rio Grande do Sul existem grandes culturas de tomate da variedade "Grande Liso", tanto para consumo como para fabricação de massa ou para exportação para países vizinhos.

As variedades melhores para mesa são: "Príncipe Humberto", "Grande Liso", "Marmandia", "Rutgers" e "Bounty", esta recentemente importada do Canadá e que se caracteriza por ser anã. Convém, entretanto, notar que todos os tomates do tipo "Grande", isto é, aquêles que pesam mais de 160 gramas estão sujeitos a moléstias e, principalmente, a pragas como a "Leucinodes elegantalis", que ocasionam a podridão dos frutos.

O transporte desses tomates é feito por meio de cestas, onde os frutos são cuidadosamente acondicionados, pois o menor abalo pode produzir estragos, depreciando o produto.

Em conclusão: para grande consumo, são indicadas as variedades "Santa Cruz", "Rei Humberto" e o "Graúdo"; para fabrico de massa: "Rei Humberto", "Lukullus" e "Beauty"; e para mesa "Grande Liso", "Rutgers", "Bounty", etc.

O capítulo mais importante de uma cultura é, todavia, a aquisição das sementes. Sementes de má qualidade ou de origem suspeita comprometem irremediavelmente uma cultura, por mais perfeita que tenha sido a aração, a sementeira ou a adubação do terreno.

As grandes casas importadoras do Rio e de São Paulo estão em condições de oferecer sementes puras, seleccionadas, geralmente importadas de países estrangeiros, como os Estados Unidos.

As Secretarias da Agricultura também distribuem sementes, obtidas nos seus campos experimentais através de contínuos anos de adaptação ao nosso solo e clima, e de cuidadosas seleções.