ONU

Ano Internacional da quinoa

Adriano José Timossi*

DESDE 1959, a Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas para Alimentação (ONU) declara e elege temas para celebrar internacionalmente cada ano. No ano passado, com muito sucesso, tivemos o Ano Internacional das Cooperativas.

Para 2013, elegeu-se o "Ano Internacional da Quinoa", com o tema *Um futuro semeado há milhares de anos*. A ideia, lançada pela Bolívia e endossada pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), teve apoio de importantes países produtores agrícolas, como o Brasil, Argentina, Austrália, entre outros. O objetivo é atrair a atenção mundial para a importância sobre a quinoa (*Chenopodium quino*), cultura tipicamente andina, em função de seu grande potencial quino para aumentar a segurança alimentar e reduzir a pobreza.

No seminário "Culturas do Século XXI", realizado na Espanha, no final de 2012, Graziano da Silva, presidente da FAO, ressaltou a importância de se combater a fome e promover uma alimentação saudável para o desenvolvimento rural no mundo, sobretudo em regiões pobres. A quinoa também pode ser uma valiosa cultura na luta contra as mudanças climáticas, uma vez que apresenta significativa tolerância à seca e à acidez do solo e boa capacidade de adaptação em diferentes altitudes e temperaturas.

Em seu Ano Internacional, prevê-se a publicação de um completo estudo sobre o panorama atual da quinoa no mundo. Isso abre uma oportunidade para a sua cadeia produtiva, tendo em vista vincular produtores das comunidades indígenas aos mercados, bem como possibilidades para ampliar os mercados já existentes.

Para melhorar o intercâmbio de informação e os conhecimentos científicos e técnicos, está prevista a organização de um Congresso Mundial Científico e de um Simpósio Internacional sobre os Valores Culturais e Nutricionais da Quinoa. É um reconhecimento da contribuição dos povos indígenas dos Andes por seu trabalho de guardião de uma importante fonte de alimento para o presente e as futuras gerações. Espera-se o fortalecimento de parcerias e a cooperação internacional entre os agentes dos setores público, não governamental e privado.

Trata-se de uma grande ocasião para reforçar o apoio público e privado a pesquisas sobre o potencial da cultura no Brasil. O pioneirismo e a excelência da Embrapa e outras instituições nacionais com as pesquisas de melhoramento genético e manejo da cultura da soja para solos tropicais, realizadas há décadas, serve de exemplo e inspiração para a quinoa no País. ■

Maiores informações:
ONU – Ano Internacional da Quinoa
http://aiq2013.org

*Engenheiro agrônomo, especialista em Assuntos Agrícolas

Conheça a quinoa

Cultivada há mais de 7.000 anos, a cultura é um pseudocereal da família do espinafre e da beterraba. Quando pequena, a planta é semelhante ao espinafre na idade adulta. Seus cachos são similares ao sorgo.

Conhecida pelo alto valor nutritivo e importantes características agronômicas, para os incas, é um alimento sagrado. Cerca de setenta países no mundo já conduziram ou estão conduzindo experimentos com a quinoa, mas apenas seis deles possuem produção comercial, segundo a FAO.

A cultura encontra-se na forma nativa em toda a região andina, desde a Colômbia (Pasto) até o norte da Argentina (Jujuy e Salta) e sul do Chile. Bolívia e Peru representam cerca de 90% da produção, com um total de 80.000 toneladas colhidas em 100.000 hectares (FAO, dados de 2010). Outros países incluem o Equador, terceiro maior produtor mundial.

Há, também, fazendas comerciais na Argentina e Estados Unidos, entre outros, com volume ainda muito reduzido. No Brasil, a Embrapa Cerrados realiza experimentos com a cultura desde os anos 90. Em 2004, foi uma das novidades apresentadas durante o 5º Encontro Nacional de Plantio Direto na Palha, promovido pela Federação Brasileira de Plantio Direto na Palha e pela Associação de Plantio Direto no Cerrado, com apoio da Embrapa.

O consumo da quinoa é crescente, sobretudo por um nicho de pessoas com alta renda na busca de alimentos saudáveis e naturais em países desenvolvidos e emergentes. Até há pouco tempo, a quinoa era relacionada à ideia de um alimento das populações andinas de baixa renda, utilizado apenas para a alimentação de animais.

Estudos mostram a quinoa com qualidades nutritivas superiores aos cereais mundialmente comercializados. Como apresenta um teor baixo de glúten (20 miligramas por quilo), ao contrário dos cereais, atrai muitos consumidores celíacos e alérgicos. Além da fácil digestão, não contém colesterol.

Cerca de 37% das proteínas presentes no vegetal são formadas por aminoácidos considerados essenciais. Possui quase todos os minerais em um teor superior aos cereais, como cálcio, fósforo, potássio, magnésio, entre outros, além de alto conteúdo de vitaminas dos complexos B, C e E.