



# NOTA TÉCNICA

www.emater.go.gov.br

Nota Técnica nº 1

Goiânia, 08 de agosto de 2022

## Importância Social e Econômica da Jabuticaba para o município de Hidrolândia

Alenir Batista de Souza<sup>1</sup>; Clenon Aquiar de Magalhães<sup>1</sup>; Thales Machado Ferreira<sup>1</sup>; Bruno de Andrade Martins<sup>2</sup>; Taís Ferreira de Almeida<sup>3</sup>

A maior produção nacional de jabuticabas está no município de Hidrolândia, GO, sendo esta uma importante atividade agrícola. Além do comércio *in natura*, a fruta movimentava o turismo rural e o comércio de produtos derivados do processamento da fruta, como geleias, cachaça, licor, molhos, doces etc., permitindo uma nova experiência gastronômica. Os valores arrecadados no município de Hidrolândia durante a safra da jabuticaba, através da comercialização dos frutos e produtos derivados da jabuticaba, têm sido uma fonte de renda importante para os produtores, dando condições aos mesmos para a realização de investimentos na propriedade, proporcionando melhor qualidade de vida às famílias. Além de saborosa, a fruta é rica em minerais, fibras, vitaminas, óleo essencial e compostos bioativos. Outro potencial de utilização das jabuticabeiras está na sua madeira, que é apreciada na gastronomia para defumação de embutidos, agregando sabor e aroma aos produtos. A jabuticabeira também pode ser utilizada na recuperação de áreas de reserva legal de propriedades rurais, com permissão para exploração econômica. A cultura da jabuticaba coloca o município de Hidrolândia em destaque, resgatando o papel do homem e da mulher do campo como atores sociais influentes ao longo da

---

1 Emater / UL Hidrolândia. Hidrolândia, GO.

2 IF Goiano – Campus Avançado de Hidrolândia. Hidrolândia, GO.

3 Emater / Lab. de Fitopatologia e Sementes. Goiânia, GO.

história, assegurando práticas de desenvolvimento sustentável e o melhor aproveitamento e exploração do espaço rural para os agricultores.

### **Jaboticaba: história e tradição em Goiás**

A jabuticabeira é conhecida há mais de quatro séculos e foi chamada pelos índios tupis de “Iapoti’kaba”, que quer dizer “fruta em botão”. Nativa do Centro/Sul/Sudeste do Brasil, ocorrendo predominantemente na Mata Atlântica, a jabuticabeira está entre as espécies nativas de importância econômica, estando atualmente presente desde o norte do Pará ao Rio Grande do Sul. Sua exploração comercial ocorre principalmente nos estados de Goiás, Minas Gerais, Paraná, São Paulo e Espírito Santo.

O Estado de Goiás se destaca como o maior produtor nacional de jaboticabas, sendo o município de Hidrolândia o maior representante. A história do município está diretamente relacionada ao cultivo e exploração das jaboticabas. O município de Hidrolândia foi fundado em 1896, recebendo oficialmente o nome de Santo Antônio das Grimpas. Está localizado às margens da BR-153, no eixo São Paulo/Brasília/Belém, distante 35 quilômetros de Goiânia, capital do Estado de Goiás, Brasil.

Para grande maioria das pessoas, a jaboticaba está ligada à memória afetiva da infância, uma jabuticabeira no quintal da fazenda dos avós, dos pais, no quintal de casa onde se pode colher e saborear o fruto na planta. Em Hidrolândia, essa tradição é mantida, sendo possível reviver e voltar ao passado, visitando os quintais e pomares de jabuticabeiras.

A jaboticaba foi introduzida no município de Hidrolândia pelos viajantes que se fixaram no município por volta de 1860. Entretanto, a exploração econômica da jaboticaba iniciou na década de 40, com o senhor Antônio Batista da Silva, um jovem pedreiro, com 21 anos, recém-casado, residente e domiciliado no Distrito de Nova Fátima. Quando sentiu a necessidade de novos ganhos para o sustento da sua família, buscou novas alternativas, tendo a ideia de comprar jaboticabas do pomar de seu avô, Pedro Pereira Cardoso, que possuía na época aproximadamente 50 jabuticabeiras, para revender nas ruas em Goiânia – Goiás. Antônio Batista da Silva, percebendo que a procura pela fruta era constante, investiu no plantio de jabuticabeiras. Contrariando seu pai, iniciou um pomar com 100 plantas. Atualmente a propriedade possui mais de 42 mil plantas, o

pomar é aberto à visitação na época da safra, com o desafio que se renova a cada ano: “*Quem comer uma jabuticaba de cada pé, ganha a fazenda de porteira fechada*”.

Com o sucesso do senhor Antônio Batista da Silva na atividade, outros produtores seguiram o seu exemplo, implantando pomares de jabuticabeiras nas suas propriedades. Atualmente, é tradição dos hidrolandenses plantar jabuticabeiras nos seus quintais, pomares e até mesmo na arborização urbana, sendo a planta um dos símbolos da cidade. Durante o período da safra, amigos e familiares são convidados para “chupar” jabuticabas diretamente da planta, momentos de confraternização e tradição que permanece até os dias de hoje. As famílias utilizam também a jabuticaba para a fabricação artesanal de geleias, licores, doces, dentre outros produtos doces e salgados, para o consumo familiar e comercialização nas propriedades.

### ***Produção e comercialização de jabuticaba em Hidrolândia***

A temporada da jabuticaba em Hidrolândia inicia-se em setembro estendendo-se até novembro, movimentando a economia, fortalecendo o turismo local, tornando Hidrolândia conhecida como a capital da jabuticaba. A comercialização vem crescendo nos últimos anos, o que sinaliza o potencial econômico e social da fruta, dado ao alto consumo *in natura* e dos produtos derivados, gerando trabalho e renda as famílias.

No decorrer dos anos a jabuticaba ocupou novos espaços; pelo valor agregado na gastronomia, na medicina, na indústria de cosméticos, no paisagismo, na decoração, processada artesanalmente e industrializada, gerando trabalho, emprego e renda a inúmeras pessoas do município de Hidrolândia, impulsionando a economia local e dos municípios vizinhos.

De acordo com dados da unidade local da Emater em Hidrolândia, atualmente o cultivo de jabuticaba no município pode ser expresso conforme os dados presentes na tabela 1.

Tabela 1. Número de produtores, área cultivada e produção estimada de jabuticaba no município de Hidrolândia, GO (2022).

| Produtores cadastrados na Emater | Área plantada (ha) | Quantidade de plantas existentes | Produção anual* (toneladas) | Produção anual comercializada* (toneladas) | Número de produtores que comercializa |
|----------------------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|
| 114                              | 368                | 66.148                           | 30.197                      | 6.126                                      | 57                                    |

Fonte: EMATER – UL Hidrolândia, GO. \*valores estimados

De acordo com os dados apresentados na tabela 1, apenas 20% da produção anual de jabuticaba é comercializada e realizada por apenas 50% dos produtores. O baixo volume comercializado e o envolvimento de apenas metade dos produtores nesse processo, pode ser atribuído ao envolvimento dos produtores em outras atividades, como por exemplo, a pecuária. Além disso, a falta de organização dos produtores, em associações, restringe o desenvolvimento comercial do produto. Vale lembrar que a jabuticaba *in natura* apresenta alta perecibilidade, sendo ideal sua colheita e comercialização quase que imediata, pois a fruta não suporta o armazenamento com resfriamento por mais de 3-4 dias. A partir desse período, já ocorre a fermentação e perda da qualidade do produto para comércio *in natura*. Dessa forma, o ideal é o processamento da fruta, agregando valor e permitindo melhor aproveitamento da safra.

Paralelo a comercialização da fruta *in natura*, outra opção que os produtores utilizam é a abertura do pomar para visitação e consumo da fruta na planta. Embora esta prática seja vantajosa financeiramente e permita o melhor aproveitamento da fruta, esse tipo de exploração do pomar exige investimento na estrutura física da propriedade, como o manejo do pomar, instalação de banheiros, refeitório, internet, estradas com bom acesso, segurança etc., garantindo conforto e qualidade para um mercado de consumidores cada vez mais exigente. Com isso, esta prática, atualmente, é realizada por apenas 13 produtores.

Os pomares de jabuticabeiras no município de Hidrolândia podem ser classificados em classes, levando em consideração o número de plantas por propriedade, conforme apresentado a seguir: Classe 1 - pomares/quintais menores que 100 plantas; Classe 2 - pomares de 100 a 200 plantas; Classe 3 - pomares de 201 a 1000 plantas; Classe 4 - pomares acima de 1.000 plantas.

A tabela 2 apresenta as características de cada classe, abordando área cultivada, produção e comercialização.

Tabela 2. Número de produtores cadastrados (NPC), área plantada (AP), quantidade de plantas existentes (QP) e produção anual (PA), produção anual comercializada (PAC) e número de produtores que comercializam a produção (NPCP) de jabuticaba de acordo com a classe de produtor no município de Hidrolândia, GO (2022).

| Classificação do produtor | NPC | AP (ha) | QP     | PA* (ton.) | PAC* (ton) | NPCP |
|---------------------------|-----|---------|--------|------------|------------|------|
| Classe 1                  | 66  | 27      | 2.096  | 205        | 87         | 18   |
| Classe 2                  | 19  | 16      | 2.736  | 308        | 239        | 13   |
| Classe 3                  | 24  | 137     | 11.116 | 711        | 570        | 18   |
| Classe 4                  | 5   | 188     | 50.200 | 1.796      | 1.341      | 5    |

Fonte: EMATER – UL Hidrolândia, GO. \*valores estimados

Segundo os dados existentes até o momento, os pomares de jabuticaba, da Classe 1 em sua maioria possuem características de quintais/pomares doméstico. O cultivo da jabuticabeira ocorre sem espaçamento padronizado, cultivada em associação com outras frutíferas como manga, laranja, mexerica, limão, caju, abacate, goiaba, acerola e outras. No período da safra da jabuticaba ocorre o processamento de parte dos frutos por alguns produtores, produzindo geleia, licor e doce em calda (Figura 1).



Foto: Alenir Batista

Figura 1. Diversidade de produtos artesanais elaborados a partir da jabuticaba com agregação de valor ao produto.

A comercialização ocorre com apenas 27% dos produtores da Classe 1, sendo está realizada através visitantes e caixeiros<sup>4</sup>, que consomem 43% da produção. Mesmo sendo pomares pequenos, contribuem significativamente para o desenvolvimento do turismo local. A atividade predominante das famílias é a pecuária (bovino de leite, suínos e aves) que garante a renda mensal. A jabuticaba entra como uma renda extra nestas propriedades.

Os pomares de jabuticabeiras da Classe 2 são considerados pequenos, formados, assim como os demais, sem padronização de espaçamento entre plantas. Recebem algum trato cultural por partes dos produtores, como, capina e poda de limpeza. Na safra da jabuticaba 68% dos produtores pertencentes a Classe 2, comercializam a fruta para visitantes e caixeiros, que absorvem aproximadamente 77 % da produção. Na região de Nova Fátima e Lajeado, distritos de Hidrolândia, as famílias estão investindo nos recantos e na gastronomia agregando valor ao turismo já atribuído à jabuticaba.

Considerando os pomares da Classe 3, os produtores realizam o manejo do pomar visando receita, como a adubação com resíduos da propriedade (esterco bovino), poda de limpeza do pomar, limpeza do pomar com capina e, quando necessário, manejo químico. Nessa classe, 75% dos produtores comercializam a fruta para visitantes e caixeiros, comercializando aproximadamente 80%. Na região do Lajeado e São Germano, as famílias estão desenvolvendo uma culinária típica, associada à jabuticaba, agregando valor aos seus produtos e criando novos sabores (Figura 2).

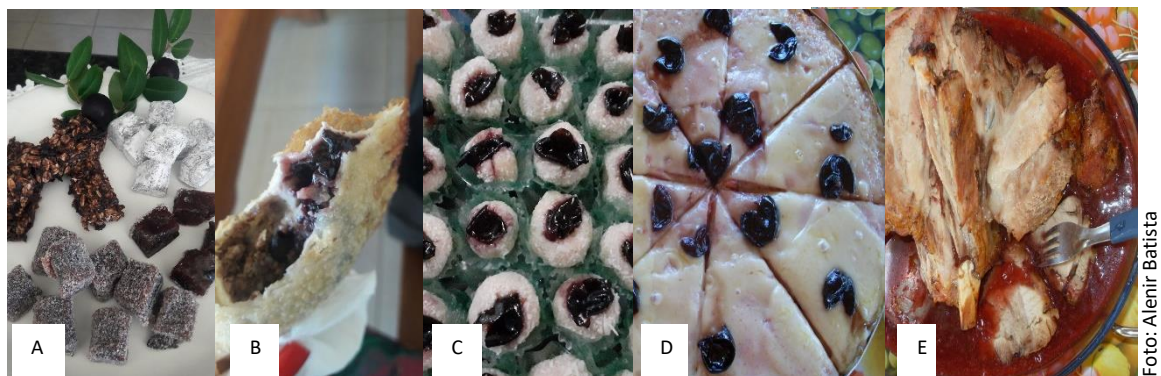


Foto: Alenir Batista

---

<sup>4</sup> Caixeiro: pessoa que colhe a fruta na propriedade e comercializa em rodovias informalmente (BR, GO) e em semáforo na época da safra.

Figura 2. Culinária desenvolvida a partir da jabuticaba. A – Doce de jabuticaba; B- pastel com molho de jabuticaba; C- “Olho de sogra” com jabuticaba; D- Pizza com jabuticaba e E – Pernil ao molho de jabuticaba.

Nos produtores da Classe 4, observa-se maior investimento no manejo dos pomares de jabuticabeiras, sendo que 100% utilizam alguma forma de irrigação, visando a antecipação da florada e produção escalonada, o que permite maior rentabilidade. Em relação a comercialização, 100% dos produtores comercializam a fruta para visitantes, caixeiros e indústria de outras regiões, comercializando aproximadamente 75% da produção. Algumas famílias processam a fruta a nível industrial e artesanal produzindo fermentados de jabuticaba, licor, cachaça, geleia, doces, molhos, picolés e sorvetes dentre outros para comercialização na própria propriedade (Figura 3 e 4). Os produtores com esses empreendimentos têm cada vez mais investido no turismo rural e na gastronomia, agregando valor a jabuticaba.



Figura 3. Bebidas fermentadas e destiladas fabricadas com jabuticaba.



Figura 4. Produtos gourmetizado com agregação de valor. A – Pasta de jabuticaba com mostarda; B- linguica com jabuticaba e C- Salame com jabuticaba.

Todos os produtores caracterizados, durante a safra da jabuticaba, também utilizam os pomares para confraternização entre familiares e amigos, mantendo a tradição do município. Entretanto, o maior retorno que a jabuticaba deixa para os produtores e para o município, além da preservação das tradições e memória afetiva, é a geração de trabalho e renda, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social da região. Porém ainda são poucos os produtores que têm o seu sustento apenas com a jabuticaba. Este fato se atribui ao curto período de produção da fruta (menos de 3 meses). Entretanto, é durante a safra de jabuticabas que os produtores obtêm um rendimento extra, significativo, que permite o investimento em reforma, aquisição de equipamentos e melhoria da propriedade.

O município de Hidrolândia, é um exemplo claro de como a jabuticaba muda a economia, o turismo e a realidade dos produtores, sendo esta frutífera uma opção de renda, independentemente do tipo de produtor, seja ele pequeno, médio ou grande. Embora as informações de técnicas de cultivo e manejo da jabuticabeira sejam limitadas, a Emater e seus parceiros têm trabalho visando o fortalecimento da cadeia produtiva de jabuticaba em Hidrolândia e Goiás, mantendo o estado como o principal produtor de jabuticaba no cenário nacional.

### **Agradecimentos**

A todos os produtores de jabuticaba do município de Hidrolândia.

### **Bibliografia consultada**

APEL, M. A., SOBRAL, M., ZUANAZZI, J. A., HENRIQUES, A. T.. Essential oil composition of four *Plinia* species (Myrtaceae). **Flavour and Fragrance Journal**, v. 21, p. 565-567. 2006.

CAIXETA, L.G.C.; SILVA, F.A.; ASQUIERI, E.R.; VILAS-BOAS, E.V.B.; SILVA, M.M.M.; DAMIANI, C. Harvesting period of jabuticaba fruits var. 'Pingo de Mel' in relation to the physicochemical characterization evaluated during their development. **Emirates Journal of Food and Agriculture**, [S. l.], v. 30, n. 3, p. 232-239, 2018.

CITADIN, I., DANNER, M. A., SASSO, S. A. Z.. Jabuticabeiras. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jabuticabal, v. 32, n. 2, p. 577-583. 2010



CÓDIGO FLORESTAL BRASILEIRO. **Lei no 12.651**, de 25 de maio de 2012. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/L12651compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/L12651compilado.htm). Acesso em: 01 mar 2021.

JESUS, N. DE., MARTINS, A. B. G., ALMEIDA, E. J. DE., LEITE, J. B. V., GANGA, R. M. D., SCALOPPI JUNIOR, E. J., ANDRADE, R. A. DE., MOREIRA, R. F. C.. Caracterização de quatro grupos de jaboticabeira, nas condições de Jaboticabal-SP. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 26, n. 3, p. 482-485. 2004.

LEITE-LEGATTI, A.V.; BATISTA, A.G.; DRAGANO, N.R.V.; MARQUES, A.C.; MALTA, L.G.; RICCIO, M.F.; EBERLIN, M.N.; MACHADO, A.R.T.; CARVALHO-SILVA, L.B.; RUIZ, A.L.T.G.; CARVALH, J.E.; PASTORE, G.M.; MARÓSTICA JÚNIOR, M.R. Jaboticaba peel: Antioxidant compounds, antiproliferative and antimutagenic activities. **Food Research International**, v.49, p.596–603, 2012.

MORTON, J.. Jaboticabas. In: **Fruits of warm climates**, p. 371-374. 1987.

TEIXEIRA, L. N., STRINGHETA, P. C., OLIVEIRA, F. A.. Comparação de métodos para quantificação de antocianinas. **Revista Ceres**, v. 55, p. 297-304. 2008.