

QUEM É QUEM NA FAMÍLIA DAS ANONÁCEAS

José Antônio Alberto da Silva

PqC do Pólo Regional da Alta Mogiana/APTA

jaas@apta.sp.gov.br

A família Anonácea engloba um grupo de plantas frutíferas de importância econômica no Brasil e em algumas regiões do mundo, composta principalmente por plantas tropicais, sendo muitas nativas do Brasil exceções as de clima temperado.

São relatadas mais de 2000 espécies, dentre elas as comestíveis utilizadas em plantios comerciais, as de uso medicinal, industrial, como planta exótica e em reflorestamentos. A similaridade e o número de espécies causa confusão na identificação popular, principalmente devido a denominações regionais. Saiba Quem é Quem na família das principais Anonáceas no Brasil.

Fruta-do-Conde - também chamada de Pinha ou Ata é uma das espécies mais conhecida, cultivada em todo o Brasil, comercialmente ou em fundo de quintal. Muito apreciada pelo sabor, porém, apresenta muitas sementes com a polpa aderida. Isto restringe a exportação, pois estes consumidores preferem consumir a polpa com colher sem as sementes. Já temos fruta-do-conde de casca vermelha e até sem sementes, porém esta última apresenta frutos pequenos e muito moles quando maduros, dificultando a comercialização.



Foto 1. Fruta-do-conde casca vermelha da Flórida importada pela Unesp(Foto JAAS)



Foto 2. Fruta-do-Conde (Foto JAAS)

Cherimola ou Cherimoia - (*Annona cherimola*) é uma das espécies de clima temperado, com excelente qualidade e valor comercial, sendo cultivada nos Andes, Europa, Califórnia e regiões brasileiras de clima ameno. Possui sabor doce e sementes soltas da polpa.



Foto 3. Cherimola ou cherimoia

Fruta-da-Condessa - (*Annona reticulata*) também conhecida como Conde ou Cabeça de Nego ou anona lisa, é normalmente encontrada em fundo de quintal. Fruta doce e saborosa, plantada comercialmente em pequena escala, pois a polpa tem textura arenosa.



Foto 4. Fruta-da-Condessa (Foto JAAS)

Graviola – (*Annona muricata* L.) fruta comum na Venezuela, Norte e Nordeste brasileiros. Os frutos chegam a pesar mais de 8 quilos, a polpa congelada é comercializada no mercado interno e exportada, sendo o suco de excelente sabor. Bom potencial de plantio e mercado em São Paulo. As folhas são utilizadas no tratamento contra câncer, com comprovado efeito medicinal.



Foto 5. Graviola (Foto JAAS)

Biribá – (*Rollinia mucosa*) planta de porte alto, nativa do Norte das Antilhas e Norte da América do Sul (Amazonas), a casca do fruto possui saliências em forma de escamas pontiagudas e é amarela. A polpa é translúcida, mole, suave, doce e aromática, frutos muito perecíveis e, portanto pouco comercializados.



Foto 6. Biribá (Foto JAAS)

Pindaíva – (*Duguetia lanceolata*) árvore da Mata Atlântica, de crescimento lento, madeira de lei, utilizada em reflorestamento e paisagismo. Seus frutos são atrativos, doces e comestíveis, porém com pouca polpa.



Foto 7. Pindaíva (Foto JAAS)

Marolo – (*Annona coriacea*) anonácea do cerrado brasileiro, produz frutos grandes e bastante perfumados, utilizados na culinária para fabricação de licores, doces e sucos.



Foto 8. Marolo (Foto JAAS)

Araticum – (*Rollinia* sp) existem várias espécies de araticuns, distribuídos no Brasil e este nome é utilizado para designar a maioria das anonáceas, araticum de folha miúda, de terra fria. Os frutos não apresentam boas características comerciais, mas com potencial farmacêutico, no melhoramento genético e como porta-enxerto para outras anonáceas comerciais.



Foto 9. Araticum (Foto JAAS)

Anona Glaba – a *Annona glaba* também é conhecida como anona do brejo, pois tolera solos encharcados. A planta é recomendada como porta-enxerto para fruta-do-conde e atemoia pela resistência a doenças de raiz e induzir ananicamento nas plantas enxertadas. Os frutos de pequenos a médios, com formato variado, polpa amarelo-alaranjada, aderente a semente e perfumada, porém pouco apreciada e com baixo valor comercial.



Foto 10. Anona glaba (Foto JAAS)

Ylang-Ylang – (*Cananga odorata*) árvore exuberante de origem asiática, fruto não comestível, floresce praticamente o ano todo, exalando um perfume bastante agradável, sendo um dos componentes do famoso perfume Channel nº 5. Em Bebedouro a Chácara Furquim cultiva comercialmente a planta para extração de essência das flores.



Foto 11. Ylang-ylang (Foto JAAS)

Um Casamento Perfeito

Do cruzamento entre a Fruta-do-Conde e a Cherimola, originou a Atemóia.

O cultivo comercial da Atemóia vem crescendo, porém trata-se de uma cultura exigente em irrigação, adubação, podas e pós-colheita, sem esquecer que por ser um híbrido (resultante de um cruzamento) as mudas só devem ser produzidas por métodos vegetativos (enxertia e estaquia). Comparada com a fruta-do-conde, as frutas são maiores, mais doces e com menor número de sementes, que se soltam da polpa facilmente e por estes motivos, tem mercado garantido no Brasil e exportação. As plantas se desenvolvem muito bem em algumas regiões do Brasil.



Foto 12. Atemóia (Foto JAAS)