

Data : 18/05/2004 Hora :

Título: Olericultura - Cebola

Fonte:

Autor: Mauricio Tadeu Lunardon

Matéria:

### **15º ENCONTRO ESTADUAL DE PRODUTORES DE CEBOLA SERÁ EM Balsa Nova**

– Por deliberação dos 700 participantes que estiveram presentes no último Encontro, realizado no Município da Lapa e atendendo solicitação das lideranças locais, o 15º Encontro Estadual será realizado em Balsa Nova, no mês de março de 2005. Houve também diversas sugestões sobre os temas a serem tratados, a saber: Uso Medicinal e Alimentar da Cebola, Irrigação, Variedades e Semeadura, além do incremento do Cultivo Orgânico. Neste Encontro a APACE já estará participando como promotora do evento, juntamente com a SEAB/EMATER-PR e Prefeitura de Balsa Nova. Outra novidade é que o Seminário Nacional de Cebola de 2006, que reúne produtores e técnicos de todo o Brasil, será realizado no Paraná em local a ser definido de acordo com a infraestrutura hoteleira e de alimentação do município que irá sediar o evento. Contamos desde já com o apoio e participação de todos os produtores de cebola.

Iniberto Hamerschmidt

EMATER-PR Coordenador Estadual de Agricultura Orgânica e Cebola

### **PRODUTORES DE SÃO PAULO INICIAM A COLHEITA DA CEBOLA -**

Atualmente, o mercado nacional está sendo abastecido por cebola oriunda de São Paulo, de Minas, do Nordeste e ainda por cebola remanescente de Santa Catarina, além do produto importado da Argentina. A produção paulista está no início e irá atingir o pico nos meses de agosto e setembro. São Paulo é o segundo Estado maior produtor e em 2004 deverá produzir acima de 200.000 toneladas. As principais regiões produtoras são: Monte Alto, Piedade e São José do Rio Pardo.

Segundo o último levantamento de campo realizado pelos técnicos do DERAL - Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura, na última safra, os cebolicultores do Paraná produziram 80.190 toneladas de bulbos, cultivados em 5.940 hectares. Houve um pequeno ajuste em relação ao levantamento anterior.

Em Abril, o preço médio recebido pelos produtores foi de R\$ 10,34 por saca de 20 kg, que representou um aumento de 68% em relação a janeiro, quando este preço era de R\$ 6,17. Hoje cedo, no mercado atacadista de Curitiba, a saca de cebola nacional foi comercializada por R\$22,00 e a importada, da Argentina, por R\$25,00.

(continua no verso)

Para a atual safra, que está em fase de transplante, o DERAL, assim como a EMATER/PR, estão estimando um aumento de 10% na área plantada em razão dos bons preços ocorridos na segunda metade da fase de comercialização, o preço melhorou significativamente a partir de meados de fevereiro.

Este ano, o preço da semente está 15% maior que no mesmo período do ano passado. Segundo levantamento de preços realizado pelo DERAL, em março, o preço médio da lata de 500 gramas de semente de cebola fiscalizada foi de R\$126,86, no entanto, percebe-se diferença significativa conforme a variedade. Por meio da APACE, os produtores que tiverem interesse podem adquirir semente por um preço melhor, usufruindo as vantagens de ser um associado, para isso só é preciso entrar em contato com a Presidente da Associação.

Mauricio Tadeu Lunardon  
Engenheiro Agrônomo – SEAB/DERAL

**EVENTO SOBRE CEBOLA EM IVAÍ** – No último dia 6 foi realizado no Município de Ivaí, reunião técnica sobre a cultura da cebola. O objetivo do evento era apresentar a cebola como alternativa de produção, uma vez que tanto Ivaí como Ipiranga reúnem condições de clima e solo para o seu cultivo, no entanto, ambos exploram muito pouco esta atividade. O evento foi organizado pelo Sr. Acir Rickli, representante da APACE no Município e contou com a presença da Sra. Odete, Presidente da Associação. Esta singela iniciativa, porém de grande efeito, pode servir de inspiração para que outros Municípios também organizem reuniões.

**CURIOSIDADES E DICAS** – A cebola é a hortaliça condimentar mais difundida no mundo. Apesar de sua pequena importância nutricional como fonte de vitaminas e sais minerais, apresenta propriedades terapêuticas comprovadas, como a proteção contra algumas infecções do aparelho digestivo, diminuição do nível de glicose no sangue e proteção contra a arteriosclerose.

É um bulbo provavelmente originário da Ásia Central, tendo sido cultivado na Índia e China desde de tempos remotos, sendo muito apreciado na Grécia, Roma e Egito antigos. É uma Aliácea, assim como o alho, a cebolinha e o alho porró.

- Temperos que combinam com a cebola: vinagre, pimenta, limão, sal, azeite, folhas de louro, cominho, cravo da Índia e noz moscada.
- Para não lacrimejar quando estiver picando cebola, coloque um pedaço de pão na ponta da faca.
- Para tirar o cheiro de cebola das mãos, esfregue-as com suco de limão e enxague com água.

Fonte: Embrapa

[Arquivos complementares](#)

[Publicar:](#)

[Data de Validade:](#) 05/06/2004