

CULTIVO DO TOMATEIRO

EM ESTUFA

O programa Comida boa na mesa traz dicas técnicas e o faça você mesmo, promovendo a agroecologia e um mundo melhor e sustentável. É produzido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, o CAPA, da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.



Desde a antiguidade a humanidade vem adaptando formas de proteger seus cultivos das condições climáticas adversas, com o uso de árvores, arbustos, muralhas e outras técnicas. Com o passar do tempo essas técnicas foram evoluindo de acordo com a realidade de cada região, até chegar aos modelos atuais, como os cultivos protegidos, túneis baixos, telas de sombreamento entre outras.

O cultivo protegido ou em estufa é uma tecnologia que vem sendo cada vez mais utilizada por produtores de hortaliças devido os benefícios que são obtidos principalmente quando se trata de uma produção sem uso de agrotóxicos.

Quando dizemos cultivo protegido é porque fazemos a construção de uma estrutura, seja de madeira, concreto, alumínio, bambu ou outro material, colocando depois uma cobertura de lona plástica transparente. Essa cobertura impede a ocorrência de chuva no interior do cultivo, podendo proteger também de geadas, granizo, orvalho, variações de temperatura, melhorias na luminosidade e controle de alguns insetos.

O cultivo do tomate em ambiente protegido é muito favorecido, pois é uma cultura exigente e que tem elevado custo de produção, daí a importância de encontrar meios para redução dos possíveis riscos de perda de produtividade e qualidade dos frutos.

A estufa também evita danos causados por geadas, o que permite o cultivo do tomate nas épocas em que no campo não seria possível.

Outro benefício é que fazendo um bom manejo agroecológico do cultivo protegido ocorre menor estresse no tomateiro, com plantas mais equilibradas e mais fortes.

Para cultivar o tomate no ambiente protegido são utilizadas as mesmas variedades plantadas em campo aberto. As práticas de desbrotas e condução também são semelhantes, normalmente conduzindo o tomateiro em uma a quatro hastes mediante fitilho ou corda de ráfia, sem o uso de taquaras.

Como a irrigação é por gotejamento e não há molhamento de folhas, o uso de calda bordalesa, fungicida permitido no cultivo agroecológico, é reduzido. As demais caldas e extratos de plantas também têm redução no seu uso.

A adubação utilizada é um pouco diferente, pois como o tomateiro é irrigado de acordo com a necessidade, não há perda de nutrientes por lavagem do solo. Com o passar dos cultivos há a manutenção da fertilidade e a redução de uso da adubação orgânica e com minerais, gerando mais economia ao agricultor.

Outro fato é que o agricultor pode realizar um melhor planejamento produtivo do tomateiro, visando ter regularidade no comércio ao longo do ano e rentabilidade,

principalmente para feiras livres e mercados institucionais. Também há um ganho de qualidade de trabalho para o produtor, pois ele pode trabalhar em espaço favorável e ainda reduz-se as aplicações de produtos. O consumidor também ganha por obter acesso a um fruto com regularidade e maior qualidade, melhorando sua alimentação.

Para outras informações acesse: www.capa.org.br

Bom trabalho!

