

Caracterização do cultivo de chicória do Pará nas áreas produtoras que abastecem a grande Belém.

Sérgio Antonio Lopes de Gusmão¹; Mônica T. Abreu de Gusmão²; Walter Velasco Duarte Silvestre¹; Paulo Roberto de Andrade Lopes¹.

¹ FCAP, Av. Tancredo Neves s/n, 66077-530 Belém-PA, e-mail:serg@nautilus.com.br; ² EMATER-PA, Br. 316, km 12, 67105-970, Marituba-PA;

RESUMO

O trabalho consistiu de levantamento junto a olericultores de áreas produtoras de hortaliças próximas à Belém-Pa, das principais características do cultivo de chicória (*Eryngium foetidum*) na região, cultura de valor alimentício e medicinal de uso em diversos países. As sementes são obtidas nas próprias áreas de cultivo, não sendo utilizado material selecionado. Não são distinguidas variedades, sendo cultivado material com características idênticas entre os produtores. O semeio ocorre em sementeiras/canteiros, sendo o excedente das plantas transplantado para outros canteiros, em espaçamentos de 15cmx15xcm entre plantas. A adubação é basicamente orgânica, com uso de cama de aviário. Observou-se uma doença que vem aumentando de proporções, causada por bactéria do gênero *Raustonia*. Nematoides do gênero *Meloidogyne* também causaram grandes danos à produção. Não foram citadas pragas significativas. A comercialização foi feita em maços, sendo entregue a intermediários por todos os produtores pesquisados.

Palavras-chave: *Eryngium foetidum*, erva medicinal, erva culinária, condimento, cultivo.

ABSTRACT

Characterization of spin coriander cultivation in the area of production that is Belém supplier.

The objective of the present work was to collect informations about cultivate of *Eryngium foetidum*, an important medicinal and condimentar herb of the Amazon region. Some characteristics are described. Seed production, diseases and pests occurrence, yield, regional market, and industrial perspectives. The observed data show that researchs are necessities in pest control, medicinal and industrial utilization and diffusion of new varieties.

Keywords: *Eryngium foetidum*, medicinal herb; culinary herb, condiment, cultivate.

A espécie *Eryngium foetidum* L., pertencente a família Apiaceae e encontrada em toda região Amazônica, é conhecida como chicória, também denominada de coentro selvagem em diversos países. É espécie adaptada a altas temperaturas, umidade relativa e chuvas, condições predominantes na Amazônia, requerendo solos pouco ácidos, com boa disponibilidade de água (VILLACHICA, 1996). Na região Amazônica era mantida em quintais

ou pequenas hortas, sem grandes cuidados culturais, havendo períodos em que as plantas morriam, vindo as sementes remanescentes a germinar alguns meses depois. Atualmente, diversos olericultores regionais, vem cultivando comercialmente a espécie, utilizando-se de técnica de plantio que envolve semeio em sementeira e posterior transplântio para canteiros adubados com cama de aviário. A colheita e comercialização é feita com plantas inteiras, incluindo o sistema radicular, cerca de sessenta dias após o transplântio. É consumida como erva condimentar e medicinal, sendo sua utilização conhecida em vários países como Vietnã e Índia, além de países da região Amazônica e da América Central (CARDOSO & GARCIA, 1997).

Alguns estudos sobre a sua composição mostram que vários ácidos e aldeídos são encontrados no óleo essencial extraído de suas raízes, folhas e sementes, com destaque para os ácidos 2-dodecenoico, 2-dodecenal. Palmítico, além de 2,4,5 trimetilbenzaldeído (WONG et al, 1994; PINO et al. 1997a; PINO et al, 1997b).

Estudos sobre pós-colheita também vem merecendo atenção uma vez que a cultura é exportada para países distantes das áreas produtoras, normalmente "in natura", o que reduz o tempo de exposição do produto no comércio. Formas de conservação que não interfiram nas características químicas e visuais vem sendo avaliadas (MOHAMMED et al. 1992; SANKAT et al. 1996)

Sua utilização na culinária é feita de forma semelhante ao coentro, compondo a culinária de peixes e mariscos. Como erva medicinal, são citadas suas propriedades antipiréticas, antiinflamatórias e analgésicas (KUERBAL & TUCKER, 1988; VILLACHICA, 1996).

O trabalho teve por objetivo conhecer a forma atual de cultivo de chicória na região e identificar pontos atuais e futuros que possam comprometer a produção.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em Belém e municípios próximos, locais de maior concentração de produtores de hortaliças.

Foram entrevistados, no período de outubro de 2002 a março de 2003, 40 produtores de hortaliças e visitadas às respectivas propriedades. Dentre as informações requeridas, buscou-se saber da origem das sementes, forma de semeadura e condução do plantio, ocorrência de pragas e doenças, formas de controle, rendimento do cultivo e comercialização. Por haver grande semelhança entre os produtores, não foi necessário estratificá-los por categoria.

Os produtores caracterizaram-se por possuir áreas inferiores a um hectare, cultivarem cerca de cinco hortaliças, folhosas e condimentares, com destaque para alface,

couve, coentro, cebolinha e jambu, utilizarem preferencialmente mão-de-obra familiar e destinarem quase toda a produção para o mercado de Belém.

Avaliou-se, em termos de percentagem de ocorrência, as informações recolhidas, nos pontos que assim o permitiam.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com as respostas obtidas e as observações feitas no local, foi possível obter as seguintes observações:

A totalidade dos olericultores obtém as sementes na própria área, deixando periodicamente canteiros para produção de sementes. A origem das sementes é de outras áreas produtoras, obtidas quando iniciaram a atividade olerícola. Não foram observadas diferenças visuais no material plantado nas diversas áreas, parecendo haver uniformidade genética.

A sementeira é feita a lanço, com alta concentração de sementes por unidade de área. Ao se desenvolverem no canteiro sementeira (cerca de 30 dias), o excedente é transplantado para outros canteiros, em densidade de cerca de 50 plantas por m². Todos os produtores entrevistados fazem irrigação através de esguicho de mangueiras, com água bombeada de poços tubulares. Um problema relatado foi a precocidade de floração, que ocorre esporadicamente em 100 % das áreas de produção. Com isso é paralisado o crescimento da planta, reduzindo a produção. A adubação é feita com uso de cama de aviário, a qual também é fornecida em cobertura, durante o ciclo.

Vêm aumentando a ocorrência de murcha das plantas, doença identificada como causada por *Raustonia solanacearum* (LOPES et al., 2002). A presença de nematoide do gênero *Meloidogyne*, foi identificada em 50% das áreas visitadas. Esse problema causa drástica redução de produção nas áreas de ocorrência. Para os dois problemas vêm sendo adotadas medidas de controle químico não adequadas. Observou-se que 70% dos produtores desconhecem as instruções apresentadas no produto. Em 30% das propriedades utiliza-se o hortelã em rotação com chicória, visando controlar o nematoide, com resultados positivos. Não foram citadas pragas significativas para o cultivo.

O rendimento varia de cinco a dez maços por m² de canteiro. Cada maço possui de 100 a 300g. A colheita ocorre quando há perfilhamento e inicia a floração, podendo ser retardada ou antecipada em função do mercado. O preço por maço varia de R\$ 0,10 a R\$ 0,20 sendo a produção entregue a intermediários na propriedade. Apenas 5% dos produtores fazem comercialização direta para o mercado varejista ou usam a venda na "pedra", via CEASA-Pa (feira do produtor). A oferta de produto é relativamente estável no decorrer do ano.

O trabalho permitiu observar que alguns pontos ainda requerem pesquisas ou um melhor apoio técnico. Primeiramente devem ser estudadas medidas de controle de nematoides. O potencial de uso na indústria e medicina deve ser mais explorado, aumentando a capacidade de absorção da produção e melhorando os preços de comercialização.

LITERATURA CITADA

- CARDOSO, M.O.; GARCIA, L.C. Jambu. In: Cardoso, M.O. (Coord.). *Hortaliças não convencionais da Amazônia*. Manaus, EMBRAPA-CPAA, 1997, p. 133-40.
- KUEBAL, K. R.; TUCKER, A. O. Vietnamese culinary herbs in the United States. *Economic Botany*. v.42, n.3, p.413-19, 1988.
- LOPES, C.A.; POLTRONIERI, M.; POLTRONIERI, L.S. Chicória. Hortaliza não convencional da Amazônia. Nova hospedeira de *Ralstonia solanacearum*. *Horticultura Brasileira*. v.20, n.2, julho,2002 (suplemento em CD-ROM)
- MOHAMMED. M. Postharvest constraints and solutions involved in export marketing of selected speciality and exotic vegetables from the West Indies. *Acta Horticulturae* v.318, p.355-62, 1992.
- PINO, J.A.; ROSADO, A.; FUENTES, V. Chemical composition of the seed oil of *Eryngium foetidum* L. from Cuba. *Journal of Essential Oil Research*. v.9, n.1, p.123-4, 1997a.
- PINO, J.A.; ROSADO, A.; FUENTES, V. Composition of the leaf oil of *Eryngium foetidum* L. . from Cuba. *Journal of Essential Oil Research*. v.9, n.4, p.467-8, 1997b.
- SANKAT,C.K.; MAHARAJ, V. . Shelf life of the green herb "shado beni" (*Eryngium foetidum*) stored under refrigerated conditions. *Postharvest Biology and Technology*. v.7 n.1-2, p.109-18.1996
- VILLACHICA, H. *Frutales y hortalizas promisorios de la Amazônia*. Lima:Tratado de Cooperacion Amazônica, 1996, 385p.
- WONG, K.G.; FENG, M.C.; SAM, T.W. TAN, G.L. Composition of the leaf and root oils of . *Eryngium foetidum* L. *Journal of Essential oil research*. v.6, n.4, p.369-74, 1994.