

## RESGATE E CONSERVAÇÃO DE VARIEDADES CRIOULAS DE CUCURBITÁCEAS DO SUL DO BRASIL

Rosa Lía Barbieri<sup>1</sup>; Gustavo Heiden<sup>2</sup>; Caroline Marques Castro<sup>1</sup>; José Eduardo Figueiredo Dornelles<sup>3</sup>; Cledimara Sinigaglia<sup>4</sup>; Antonio Roberto Marchese de Medeiros<sup>1</sup>.

**Palavras-chave:** abóboras; pepinos; porongos; melões; melancias; buchas vegetais

### INTRODUÇÃO

A Família Cucurbitaceae compreende cerca de 118 gêneros e 825 espécies, com uma distribuição predominantemente tropical. Mais de 90% das espécies estão localizadas na África, América Latina e Ásia. Aproximadamente nove gêneros e 30 destas espécies são utilizadas com fins econômicos, destacando-se as abóboras, buchas vegetais, porongos, chuchus, melancias, melões e pepinos. Na região Sul do Brasil, estas espécies vêm sendo cultivadas por várias gerações sob a forma de variedades crioulas (*landraces*), estando adaptadas ao ambiente da região. Apesar disto, muito desta variabilidade genética vem sendo perdida devido ao abandono do cultivo ou à substituição de variedades locais por cultivares comerciais, principalmente por híbridos. Neste contexto, o presente vem sendo desenvolvido com o objetivo de resgatar e conservar os recursos genéticos de cucurbitáceas mantidos em propriedades agrícolas de base familiar no Sul do Brasil.

### MATERIAL E MÉTODOS

---

<sup>1</sup> Pesquisador da Embrapa Clima Temperado. BR 392, km 78, CxP. 403, CEP 96001-970, Pelotas, RS. Autor para correspondência: barbieri@cpact.embrapa.br

<sup>2</sup> Acadêmico de Ciências Biológicas, estagiário da Embrapa Clima Temperado, bolsista PIBIC CNPq

<sup>3</sup> Professor do Departamento de Zoologia e Genética da Universidade Federal de Pelotas

<sup>4</sup> Bióloga, estagiária da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, bolsista CNPq

Um grande número de variedades crioulas de abóboras, pepinos, melões, melancias, porongos e buchas vegetais foi obtida através de doações de sementes realizadas por agricultores do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e do Paraná. O contato com os agricultores foi feito através de visitas às suas propriedades ou em feiras de troca de sementes crioulas. Junto com as sementes foram obtidos dados relativos à utilização do fruto, características da planta e do local de coleta.

Algumas variedades crioulas de abóbora e de porongo foram obtidos através da compra de frutos em fruteiras, feiras livres e bancas de comercialização localizadas em beira de estrada no Rio Grande do Sul. Neste caso, foram registrados as características morfológicas do fruto.

As variedades crioulas resgatadas passaram a integrar o Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado, sendo armazenadas em câmara fria sob temperatura de 4°C. Cada variedade crioula passou a ser denominada de **acesso** e recebeu um número de registro no BAG. Parte dos acessos foi cultivada a campo para multiplicação das sementes, mantendo uma distância mínima de 500 metros entre cada acesso de uma mesma espécie, para evitar cruzamentos entre as diferentes populações.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O BAG conta com 171 variedades crioulas de abóboras, provenientes de um município do Paraná (Renascença), um município de Santa Catarina (Anchieta) e de 18 municípios do Rio Grande do Sul (Alto Feliz, Canguçu, Caxias do Sul, Cristal, David Canabarro, Encruzilhada do Sul, Erechim, Farroupilha, Garibaldi, Ibarama, Ipê, Pelotas, Quinze de Novembro, Rio Grande, Rosário do Sul, Santana da Boa Vista, São Lourenço do Sul e Turuçu). Estas variedades pertencem às espécies *Cucurbita maxima*, *C. moschata*, *C. pepo* e *C. ficifolia*. No geral, os frutos de *C. maxima* são utilizados para o preparo de pratos salgados (*tortei*, camarão na moranga, ensopados, cozidos e sopas); os frutos de *C. moschata*, conhecidos como abóbora de pescoço, moranga ou abóbora-menina, representam uma importante reserva de alimento para animais (como porcos e

vacas), além de serem bastante utilizados no preparo de doces em calda e em pasta, além de pratos salgados (quibebe, sopas e cozidos); os frutos de *C. pepo* conhecidos como mogango, são bastante apreciados no preparo de abóbora caramelada e também em pratos salgados; e os frutos de *C. ficifolia*, conhecida como gila, são utilizados unicamente no preparo de doce de gila (com consistência semelhante ao doce de fios-de-ovos, mas com coloração branca e sabor característico).

Existem 21 variedades crioulas de melão (*Cucumis melo*) no BAG, provenientes de dois municípios do Paraná (Francisco Beltrão e Renascença) e de cinco municípios do Rio Grande do Sul (Cristal, Jaguarão, Quinze de Novembro, Rio Grande e São Lourenço do Sul). Todos eles são melões que vêm sendo cultivados e selecionados há muitas décadas pelas famílias dos agricultores que doaram as sementes, e cujos frutos são bastante apreciados para consumo *in natura*.

Seis variedades crioulas de pepino (*Cucumis sativus*) estão sendo conservadas no BAG, tendo sido doadas por agricultores de um município do Paraná (Renascença) e de quatro municípios do Rio Grande do Sul (Farroupilha, Ipê, Paraí e Rio Grande). Duas variedades acessos produzem frutos com formato arredondado e de casca branca, sendo que uma delas apresenta saliências na casca do fruto que lembram espinhos. As outras quatro variedades produzem frutos de casca verde.

O BAG conta com 15 acessos de variedades crioulas de porongo (*Lagenaria* sp), provenientes de três municípios do Paraná (Morretes, Renascença e Santana) e de seis municípios do Rio Grande do Sul (Cristal, Frederico Westphalen, Pinheiro Machado, Piratini, Santana da Boa Vista e São Lourenço do Sul). Destes porongos, sete acessos produzem frutos que são usados para fazer cuiá de chimarrão; quatro acessos são conhecidos como chuchu-porongo, cujo fruto imaturo é usado na culinária, sendo cozido com guisado ou à milanesa; dois acessos apresentam frutos bem pequenos com uso ornamental; um acesso produz frutos finos, longos (com mais de 1 m de comprimento) e retorcidos,

usados como ornamental; e um acesso é usado para fazer casas de passarinho (chamado de *Bruhm*, em pomerano).

O BAG conta também com 17 variedades crioulas de melancia (*Citrullus lanatus*), sendo nove de melancia cujo fruto é consumido fresco (com casca verde, branca, amarela e listrada) e oito de melancia-de-porco, cujos frutos são usados para fazer doce ou então são dados como alimento para os porcos. As sementes foram doadas por agricultores de um município do Paraná (Renascença) e de sete do Rio Grande do Sul (Canguçu, Cristal, Ipê, Rio Grande, Rosário do Sul, Santana da Boa Vista e São Lourenço do Sul).

Há nove acessos de buchas (*Luffa cylindrica*) no BAG, oriundas de um município do Paraná (Renascença) e de três municípios do Rio Grande do Sul (Paraí, São Lourenço do Sul e Veranópolis). Em todos os acessos o fruto é usado como esponja para banho.

Apesar de muito ter sido perdido pelo abandono do cultivo nos últimos anos, ainda há muita variabilidade genética de cucurbitáceas a ser coletada no Sul do Brasil. Estas variedades crioulas constituem um importante patrimônio genético e cultural da agricultura familiar, que não pode ser perdido. O pepino é o caso mais grave de perda da variabilidade genética, pois é difícil encontrar famílias de agricultores que ainda mantém suas próprias variedades, as quais foram substituídas em massa pelas cultivares de pepinos híbridos.