

## **PIMENTAS E PIMENTÕES DO SUL DO BRASIL: VARIEDADES CRIOULAS MANTIDAS PELA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO**

**Gustavo Heiden<sup>1</sup>; Rosa Lía Barbieri<sup>2</sup>; Mery Elizabeth Oliveira Couto<sup>3</sup>; Antônio Roberto Marchese de Medeiros<sup>2</sup>; Cledimara Sinigaglia<sup>4</sup>.**

Palavras-chave: *Capsicum*, *landraces*, agrobiodiversidade, banco ativo de germoplasma

### **INTRODUÇÃO**

Os bancos de germoplasma são coleções de plantas e sementes que têm como objetivo evitar a perda de recursos genéticos e conservar fontes de genes para uso atual e futuro. Conforme Buso (2001), o gênero *Capsicum*, pertencente à família Solanaceae, compreende as pimentas e pimentões cultivados e seus parentes silvestres, sendo ambos originários do continente americano.

As pimentas foram, provavelmente, os primeiros temperos utilizados pelos índios para dar cor, aroma e sabor aos alimentos. Além de tornar carnes e cereais mais atraentes, tinham outras funções importantes, pois ajudavam a conservar os alimentos protegendo-os da ação de fungos e bactérias. Com a chegada dos portugueses e espanhóis à América e ao Brasil no século XV, as pimentas e pimentões foram disseminados pelo mundo e hoje fazem parte da culinária típica de vários países, sendo ricos em vitamina C, antioxidantes e outras substâncias benéficas, o que previne algumas doenças. Devido ao longo histórico de cultivo e à grande quantidade de espécies nativas, o Brasil é um dos países que possui a maior variabilidade para estas espécies (Reifschneider, 2000).

Visando conservar e caracterizar recursos genéticos, a Embrapa Clima Temperado, localizada em Pelotas, RS, iniciou em 2002 uma série de coletas de pimentas e pimentões, em sua maioria variedades crioulas cultivadas no Sul do Brasil, constituindo um banco ativo de germoplasma (BAG). O objetivo deste trabalho foi descrever o estado atual deste BAG com ênfase para as coletas do Sul do País.

---

<sup>1</sup> Acadêmico de Ciências Biológicas-UFPel, estagiário da Embrapa Clima Temperado e Bolsista PIBIC-CNPq, heiden@cact.embrapa.br

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Clima Temperado, CP 403, CEP 96001-970, Pelotas, RS

<sup>3</sup> Extensionista da EMATER

<sup>4</sup> Estagiária da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

## **MATERIAL E MÉTODOS**

As sementes são obtidas através de expedições de coleta ou doações, quando são anotados os dados relativos às características da planta, histórico de uso e cultivo, nome popular, doador, local de coleta, entre outros. As sementes são armazenadas em câmara fria sob temperatura de 4°C, até serem cultivadas em campo experimental, quando ocorre a determinação da espécie, caracterização morfológica através de 50 descritores morfológicos e multiplicação do material. Novos acessos são obtidos constantemente, ampliando o acervo.

Os descritores utilizados para a descrição do germoplasma de *Capsicum* são: cor da haste, presença de antocianina nodal, formato da haste, pubescência da haste, altura da planta, hábito de crescimento, comprimento do dossel, comprimento da haste, diâmetro da haste, densidade da ramificação, presença de brotação abaixo da primeira bifurcação, densidade de folhas, cor da folha, forma da folha, pubescência da folha, número de flores por axila, posição da flor, cor da flor, cor da mancha da corola, forma da corola, cor da antera, cor do filamento, posição do estigma, presença de pigmento no cálice, margem do cálice, presença de constricção anelar no cálice, cor do fruto imaturo, posição do fruto, cor do fruto maduro, formato do fruto, comprimento do fruto, largura do fruto, comprimento do pedúnculo, espessura da parede, formato do ombro do fruto, presença de pescoço na base do fruto, formato da ponta do fruto, presença de apêndice na ponta do fruto, formato em secção transversal, número de lóculos, superfície do fruto, persistência entre fruto e pedicelo, comprimento da placenta, pungência, aroma, cor da semente, superfície da semente e número de sementes por fruto (IPGRI, 1995).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O BAG de Pimentas e Pimentões (*Capsicum*) conta atualmente com 306 acessos, destes, 264 estão determinados ao nível de espécie, sendo *C. baccatum* a espécie mas representativa com 257 acessos, seguida de *C. annuum* com cinco acessos e *C. frutescens* com apenas dois. A caracterização morfológica, através do uso dos 50 descritores, foi realizada para 263 destes acessos, revelando a existência de grande variabilidade genética para caracteres importantes como cor, formato e pungência dos frutos. A multiplicação das sementes ocorre periodicamente, garantindo a pureza e capacidade de propagação deste germoplasma.

Os acessos são originários de cinco países: Brasil, Martinica, México, Tailândia e Uruguai. As coletas no Brasil foram realizadas em quatro Estados: Rio Grande do Sul,

Paraná, Tocantins e Minas Gerais, totalizando 16 municípios. Embora conte com germoplasma proveniente de outros países e Estados, o objetivo principal do BAG é conservar e caracterizar as variedades locais de pimenta e pimentão cultivados pelos pequenos agricultores do Sul do Brasil, tanto que constituem 93,5% dos acessos conservados.

Os acessos do Paraná foram coletados em três municípios: um em Cascavel, um em Marmeleiro e doze em Renascença. No Estado de Santa Catarina ainda não foi realizada nenhuma expedição de coleta. Os acessos gaúchos compõe a maior parte do acervo do BAG. Dentre os municípios com registro de coleta, apenas Turuçu contou com uma coleta sistemática cobrindo toda a área do município. A atenção maior a este local ocorreu devido ao fato de ser o principal produtor de pimenta vermelha do país. Deste município são provenientes 240 acessos (78,4% dos acessos do BAG), todos da espécie *C. baccatum*. Os demais acessos são provenientes de Farroupilha (dez acessos), São Lourenço do Sul (nove), Pelotas (quatro), Rio Grande (três), Capão do Leão (dois) e Cristal, Encruzilhada do Sul, Ipê e Tuparendi (estes últimos com um acesso cada).

Além de intensificar as coletas de espécimes cultivados é necessário coletar exemplares silvestres nos locais de cobertura da floresta ombrófila densa (Mata Atlântica), nos Estados do Sul, visto que esta formação vegetal está sob forte pressão antrópica e as espécies silvestres podem conter genes de interesse para o melhoramento da pimenta.

Aos acessos são atribuídos diferentes nomes populares pelos doadores. Na maioria das vezes estes nomes se devem a caracteres como pungência, formato e cor do fruto. Variedades picantes são chamadas de pimenta, pimenta forte, pimentinha, comari ou malagueta. Variedades sem pungência recebem o nome de pimentão ou pimenta doce. O tamanho e o formato determinam nomes como pimentão, pimentinha, pimentão chapéu-de-padre, pimentão chapéu-de-bispo, ou pimenta dedo-de-moça. De acordo com a coloração estes nomes recebem acréscimos como verde, amarela ou vermelha.

De acordo com as informações fornecidas pelos doadores, os acessos obtidos possuem os mais diversos usos. Existem variedades para consumo *in natura* em saladas, para o preparo de pratos quentes ou para o processamento em conservas, molho de pimenta ou pimenta em pó, e ornamentais. Esta diversidade de aplicações fornece a possibilidade de disponibilização deste germoplasma para pequenos produtores rurais, contribuindo para a diversificação da pequena propriedade.

Na caracterização morfológica dos acessos, caracteres relativos ao porte da planta, como altura, hábito de crescimento (ereto ou prostrado), comprimento do dossel, diâmetro

da haste, densidade da ramificação, brotação abaixo da primeira bifurcação, e densidade, cor e forma das folhas, foram bastante variáveis, oferecendo oportunidade de seleção de características de porte que facilitem o manejo em campo. Outros caracteres, como comprimento do pedúnculo, persistência entre cálice e pedicelo, e posição do fruto (ereto, intermediário ou pendente), também oferecem base para seleção de características que levem a uma redução nas perdas e maior facilidade na colheita.

Dentre os descritores analisados, os que apresentam maior importância são os relativos ao fruto, pois estão diretamente relacionados ao armazenamento, processamento, comercialização e consumo.

Os caracteres cor do fruto imaturo, formato, comprimento, largura do fruto e forma da secção transversal estão relacionados principalmente com a comercialização *in natura*, enquanto que a espessura da parede e o número de sementes por fruto são caracteres importantes para a venda do produto desidratado. A cor do fruto maduro é importante para ambas as formas de comercialização. Em todos estes aspectos a diversidade encontrada entre os acessos foi considerada alta.

Em relação à pungência dos frutos, alguns acessos produziram frutos de pungência ausente (doces) até muito alta (extremamente picantes). O aroma dos frutos também foi variável, ocorrendo desde frutos com pouco aroma até frutos muito aromáticos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BUSO, G.S.C. *et al.* **Espécies silvestres do gênero *Capsicum* coletadas na Mata Atlântica Brasileira e sua relação genética com espécies cultivadas de pimenta: uma primeira abordagem genética utilizando marcadores moleculares.** Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2001. 22p. (Boletim de pesquisa e desenvolvimento, 7).

IPGRI, AVRDC and CATIE. **Descriptors for *Capsicum* (*Capsicum* spp.).** International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy; the Asian Vegetable Research and Development Center, Taipei, Taiwan, and the Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Turrialba, Costa Rica, 1995. 110p.

PINTO, C.M.F. *et al.* **A cultura da pimenta (*Capsicum* sp.)** Belo Horizonte: EPAMIG, 1999. 40p. (Boletim técnico, 56).

REIFSCHNEIDER, F.J.B., org. ***Capsicum*. Pimentas e pimentões no Brasil.** Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia/Embrapa Hortaliças, 2000. 113p.