



Diversidade de pimentas *Capsicum* em comunidade ribeirinha no Acre, Brasil *Diversity of Capsicum pepper in riverside community in Acre, Brazil*

MARTINS, Williane Maria de Oliveira

Instituto Federal do Acre, Campus Cruzeiro do Sul, Estrada da APADEQ, nº 1.192, Ramal da Fazenda Modelo, Bairro Nova Olinda – Cruzeiro do Sul - AC, CEP 69.980-000. email: williane.martins@ifac.edu.br

Eixo temático: Biodiversidade e bens comuns dos agricultores

Resumo: Na Amazônia são encontradas uma ampla variabilidade de pimentas *Capsicum* e o estado do Acre apresenta um importante centro de diversidade das espécies domesticadas do gênero. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a diversidade de pimentas nos quintais ribeirinhos na comunidade Boca do Moa em Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. O estudo foi realizado durante os anos de 2017 e 2018 e possui caráter exploratório observacional, abordando, em sua maioria, aspectos qualitativos tendo como foco principal a identificação das espécies. Foram registradas três espécies: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum*. Duas variedades de *C. frutescens*: “malagueta” e “malaguetão”; Quatro variedades de *C. chinense*: “pimenta de cheiro”, “pimenta doce”, “pimenta roxa” e “murupi”; e uma variedade de *C. annuum* “pimentão verde”. Esses espaços demonstram a importância da conservação e preservação da biodiversidade de *Capsicum* em locais de várzea na Amazônia, bem como a manutenção das tradições culturais de plantio em quintais ribeirinhos.

Palavras-chave: Agrobiodiversidade; Amazônia; *Capsicum*

Keywords: Agrobiodiversity; Amazon; *Capsicum*

Abstract

In the Amazon are found a wide variability of *Capsicum* pepper and the state of Acre presents an important center of diversity of domesticated species of the genus. The objective of this work is to evaluate the diversity of pepper in riverside farming in the Boca do Moa community in Cruzeiro do Sul, Acre, Brazil. The study was carried out during the years 2017 and 2018, having an observational exploratory nature, mostly addressing qualitative aspects, with the main focus being the identification of species. Three species were recorded: *C. frutescens*, *C. chinense* and *C. annuum*. Two varieties of *C. frutescens*: “malagueta” and “malaguetão”; Four varieties of *C. chinense*: “pimenta de cheiro”, “pimenta doce”, “pimenta roxa” and “murupi”; and one variety of *C. annuum* “pimentão verde”. These spaces demonstrate the importance of the conservation and preservation of *Capsicum* biodiversity in loaded areas from Amazon, well as the maintenance of cultural traditions of planting in riverside farming.



Introdução

O gênero botânico *Capsicum* pertence à família Solanaceae, que compreende as pimentas e pimentões cultivados e silvestres originários do continente americano. O Brasil é reconhecido como centro de espécies domesticadas de *Capsicum*, tendo sido descritas cinco espécies: *C. annum* L., *C. frutescens* L., *C. chinense* Jacq, *C. baccatum* L. e *C. pubescens*.

Na Amazônia, o consumo de pimentas faz parte frequentemente da culinária regional. Essa região representa um importante centro de diversidade do gênero *Capsicum*, em especial da espécie *C. chinense*, considerada a mais brasileira entre as espécies domesticadas e com ampla variabilidade genética, principalmente para características de fruto (RIBEIRO et al., 2008).

O estado do Acre representa um importante centro de diversidade de *Capsicum*, sendo os indígenas responsáveis pela domesticação destas espécies. Na microregião de Cruzeiro do Sul as pimentas apresentam importância na alimentação regional associada principalmente ao hábito do consumo de peixes. Outro ponto importante refere-se ao cultivo dessas espécies, sendo comum em pequenos espaços denominados de quintais, principalmente em comunidades de várzea na Amazônia. De fato, essas áreas de agroecossistemas ribeirinhos representam um verdadeiro banco de preservação de *Capsicum*, sendo necessária a identificação e caracterização desses recursos genéticos.

Apesar da sua importância regional são poucas as referências científicas sobre a diversidade e morfologia existente entre as espécies de pimentas já publicadas. Estudos com foco da diversidade são essenciais para conservação dos recursos genéticos e devem trazer informações valiosas para o aproveitamento da cultura na região. Desse modo, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a diversidade de pimentas nos quintais ribeirinhos na comunidade Boca do Moa em Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido na comunidade ribeirinha Boca do Moa, as margens do rio Moa e Juruá, no município de Cruzeiro do Sul, Acre, durante o período de 2017 e 2018. O estudo possui caráter exploratório observacional, abordando, em sua maioria, aspectos qualitativos, tendo como foco principal a identificação das espécies.

A comunidade Boca do Moa também é conhecida como Seringal Harmonia, é constituída por aproximadamente 90 famílias, que migraram para o local no período do segundo ciclo de exploração da borracha (1942-1945). Historicamente, a região era formada por estradas de seringa, que compreendiam seringais adjacentes ao rio



Juruá. O seringal pertencia a Antônio Marques de Menezes, pernambucano excursionista que explorou o rio Moa com o intuito de povoar a região habitada pelos índios Nauas, em 1889. A comunidade localiza-se a uma distância aproximada de 3 km do centro de Cruzeiro do Sul.

Para levantamento da diversidade de espécies foi realizada a amostragem, escolhendo-se como primeiro ponto de visitação a primeira residência no início da comunidade, sendo que a cada duas após o primeiro amostrado iniciava-se uma próxima coleta e assim por diante. Desse modo foram visitados 48 quintais, o que representa aproximadamente 56% do total.

Foram coletadas amostras de plantas para identifica o da espécie. Para a caracteriza o dos frutos foram utilizados os descritores morfológicos definidos pelo IPGRI (*International Plant Genetic Resources Institute*) para o g nero *Capsicum* (IPGRI, 1995).

Resultados e Discussão

Nos quintais da comunidade Boca do Moa foram registradas sete variedades classificadas em três espécies de pimentas solanáceas: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annuum*. Todas as espécies são utilizadas para fins condimentares. *Capsicum frutescens* também   usada como planta ornamental e medicinal. As demais, se limitam ao aproveitamento na alimenta o.

Foram encontradas duas variedades de *C. frutescens*. Esta espécie   comumente referida na comunidade como "malagueta"; seus frutos são bagas fusiformes, bastante pungentes, colora o verde e na maturação vermelho. A segunda variedade   denominada de "malaguetão", sendo bem maior que a anterior, e o fruto apresentou-se macio e alongado, com alta pungência, colora o verde, e quando maduro, amarelo intenso.

A maioria das variedades registradas na comunidade Boca do Moa são de *C. chinense* e apresentam diferentes formas, cores e tamanhos. De fato, a Amazônia   um importante centro de diversidade do g nero *Capsicum*, principalmente da espécie *C. chinense*, sendo considerada a mais brasileira entre as espécies domesticadas e com ampla variabilidade genética, principalmente para características de fruto (RIBEIRO et al., 2008).

As variedades de *C. chinense* são denominadas por: "pimenta de cheiro", "pimenta doce", "pimenta roxa" e "murupi". A "pimenta de cheiro" apresenta frutos firmes, não pungentes e com diferentes formatos e tamanhos, sendo predominantemente retangular, de colora o verde e na maturação amarelo ou alaranjado. A "pimenta doce" apresenta características semelhantes a anterior, porém com sabor adocicado, formato arredondando, colora o verde e na maturação cor alaranjada.



A “pimenta roxa” caracteriza-se como de frutos não pungentes, formato retangular, coloração verde e na maturação, verde com manchas roxas ou roxo intenso. A variedade “murupi” apresenta fruto alongado, fusiforme e pungente, coloração verde

e no estágio maduro amarelo intenso. A pimenta “murupi” é a espécie condimentar pungente mais cultivada e consumida na Amazônia como ingrediente no preparo de pratos a base de pescado, bem como na preparação de molhos juntamente com os frutos de *C. frutescens*.

Foi registrada apenas uma variedade de *C. annum*, denominada pela comunidade de “pimentão verde”, onde os frutos foram caracterizados como sendo firmes, graúdos, com ausência de pungência, formato cônico e de coloração verde escuro. Na comunidade Boca do Moa foram observadas apenas duas plantas da variedade “Casca Dura”, cujas sementes foram adquiridas nas lojas agropecuárias da região. Em Cruzeiro do Sul as sementes mais comercializadas são das variedades “Casca Dura”, “All Big”, “Yolo Wonder”, “Magali” e “Amanda”.

Foram observadas poucas unidades da espécie *C. frutescens*, variando de uma a três plantas por quintal ribeirinho, onde são cultivadas em vasos suspensos ou deixadas na varanda das residências. Já as variedades de *C. chinense* e *C. annum* foram encontradas em hortas ao lado de outras hortaliças condimentares, alimentares e medicinais. Devido à enchente dos rios na estação chuvosa da Amazônia, as hortas são suspensas e feitas de madeira. Os canteiros são preenchidos com esterco bovino curtido e casca de mandioca decomposta, esse substrato é conhecido na comunidade como “pau” e pode conter também troncos de árvores em decomposição.

Alguns moradores comercializam as pimentas na feira de agricultura familiar de Cruzeiro do Sul. As variedades de *C. frutescens* são vendidas *in natura* acondicionadas em sacos plásticos com cerca de 200 gramas e *C. chinense* em sacos contendo em média 15 unidades, o preço oscila entre R\$ 2,00 e R\$ 4,00 e nos supermercados R\$ 4,00/Kg. Por serem bastante pungentes, as variedades de *C. frutescens* são utilizadas no preparo de molhos líquidos com outras pimentas, juntamente com caldo de tucupi, líquido extraído da mandioca durante o processamento da fabricação de farinha, além de alho, cebola, açúcar e óleo. Os molhos são comercializados em garrafas de plástico ou de vidro com volume variando de 300 mL a 1.500mL e o preço no mercado local varia entre R\$ 5,00 e R\$ 15,00.

Conclusões

Os quintais ribeirinhos da Comunidade Boca do Moa apresentam uma diversidade de *Capsicum* constituída por sete variedades de três espécies: *C. frutescens*, *C. chinense* e *C. annum*. Esses espaços demonstram a importância da conservação e preservação da biodiversidade de *Capsicum* em locais de várzea na Amazônia, bem como a manutenção das tradições culturais de plantio em quintais ribeirinhos.



Referências bibliográficas

IPGRI. 1995. **Descritores para Capsicum** (Capsicum spp.). IPGRI. Roma 51 p.

RIBEIRO, C. S. C.; CARVALHO, S. I. C.; LOPES, C. A.; REIFSCHNEIDER, F. J.B. 2008. **Pimentões e pimentas do gênero *Capsicum***. In: ALBUQUERQUE ACS; SILVA AG (org). Agricultura tropical - quatro décadas de inovações tecnológicas, institucionais e políticas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica v. 1, p.595-608.