

PIMENTÃO

LUCIANO GUADAGNIM

(Do Conselho Técnico da Sociedade Mineira de Agricultura)

CONSIDERAÇÕES GERAIS — Pertence o pimentão à família das solanáceas, ao gênero *Capsicum* e a espécie *Annum*. Damos as famílias e gêneros em nossos trabalhos, não com o fim de extendê-los e sim com o fim principal de por o horticultor a par das famílias das plantas hortícolas o que lhes facilitará uma rotação de cultura inteligente, afastando em grande parte muitos males ocasionados pela cultura contínua de plantas da mesma família em um único talhão de terreno.

O horticultor inteligente, depois de preparado o seu terreno destinado às culturas, em primeiro lugar deverá dividi-lo em talhões afim de fazer suas culturas separadas, anotando cada ano em que no talhão foi plantado esta ou aquela cultura, de modo que assim poderá fazer suas rotações à medida que forem necessárias.

VARIEDADES — Como variedades mais aconselháveis temos:

Pimentões doces: columbus, mamoth, amarelo ouro, rubij, quadrado.

Como Pimentas picantes temos: a malagueta do Chile, a cereja, a caiena.

Alem dessas variedades temos inúmeras outras de grande valor para os mercados.

EXIGÊNCIAS — O pimentão pode ser cultivado em qualquer clima, procurando-se sempre os solos frescos para a sua cultura. Pode entretanto ser cultivado em terreno seco, desde que este seja bem adubado e regado.

SEMENTEIRA — O critério a ser adoptado nas sementeiras do pimentão são os mesmos adoptados nas do tomateiro. Devem elas ser cavadas e adubadas, sendo as sementes lançadas em pequenos sulcos de 2 cm. de profundidade e espaçadas 10 cm., cobrindo-se com uma tênue camada de areia lavada. Nascidas as mudinhas, começam os tratamentos com inseticidas e fungicidas.

A calda Bordaleza deverá ser aplicada no mínimo umas duas vezes e de forma que as plantinhas fiquem cobertas pela solução bem como a superfície do solo junto às

plantas. O tratamento com extrato de fumo é indispensável, pois está também sujeito ao ataque de pequenos coleópteros que não só perfuram as folhas como também em caso de grandes infestações, destroem as sementeiras. Os tratamentos com flôr de enxofre devem ser feitos para afastar as largatas que cortam os pés. As regas devem ser diárias e nunca em excesso. As escarificações e eliminações de ervas daninhas devem ser feitas sempre que necessárias. As mudas ficam nas sementeiras até que atinjam 5 a 8 cm. de altura época em que deverão ser repicadas.

REPICAGEM — É esta uma operação que não só vem contribuir para a formação de mudas vigorosas como também garantir a pega das mudas por ocasião do replante, mesmo quando feito em dias de sol forte. Os leitos de repicagem são canteiros idênticos para todas as plantas; devem ser muito bem cavadas e adubadas, medindo 1, m. 20 de largura e de comprimento variável com a vontade do horticultor. Neles são plantadas as mudinhas vindas das sementeiras de modo a guardarem um espaçamento de 10 a 15 cm. em todos os sentidos. Nestes leitos devem ser feitas as mesmas pulverizações aconselhadas para as sementeiras. As regas, cultivos e eliminação das ervas daninhas devem ser praticadas sempre em tempo. Logo que as plantas atingirem 15 a 20 cm. deverão ser transportadas, sendo arrancadas com pasinhas apropriadas de modo a saírem com seu respetivos torrões, que vem garantir o seu transplante. As passagens diretas das mudas das sementeiras para o lugar definitivo nunca apresentam os resultados eficientes das mudas que foram submetidas a repicagem; além disso, a repicagem vem abreviar a frutificação da planta aumentando-a consideravelmente.

TRANSPLANTE — É esta a operação de passagem da muda do leito de repicagem para o lugar definitivo. O terreno que vai receber as mudas deverá ser bem arado, gradeado e adubado. As bitolas adotadas para o pimentão são as mesmas adotadas para a beringela. Deve ser adotada a prática de fileiras duplas, sendo os regos de irrigação feitos entre as fileiras menos espaçadas e os cultivos mecânicos entre as mais espaçadas. Estas fileiras, duas a duas, devem guardar um espaçamento de 80 cm. e entre as duplas 50 cm. De pé a pé deve ser dado um espaçamento de 50 cm. e os pés devem ser colocados de modo a ficar desencontrados da outra fileira mais próxima, conseguindo-se assim possibilidades para um bom desenvolvimento da planta sem grandes perdas de terreno.

Abertos os sulcos são neles plantadas as mudas com o máximo cuidado, para não lhes romper o torrão e em seguida deverá ser feita abundante rega.

Como adubo deve ser empregado não só o esterco curtido a razão de 5 kilos por metro de sulcos, como também uma dosagem de adubo químico completo nas proporções de 40 grms. para a mesma medida de sulco, devendo ambos ser bem misturados com a terra antes de ser dado início ao plantio.

As plantações de pimentão podem ser feitas durante todo o ano, dependendo os resultados dos tratamentos antifungicidas e anti-inseticidas.

As pulverizações aconselhadas para as sementeiras, com exceção da flor de enxofre que agora poderá ser abolida, deverão ser feitas sistematicamente à medida que se forem mostrando necessárias.

As culturas de inverno em certos climas húmidos são muito sujeitas ao ataque de ferrugem, sendo necessárias várias pulverizações preventivas de calda bordaleza.

Estas pulverizações não darão os resultados esperados se feitas depois de constatado o mal, pois a calda bordaleza não tem ação curativa e sim preventiva.

Os principais males e pragas do pimentão são os seguintes:

Manchas bacteridianas (das folhas e frutos). Antracnose (das folhas e frutos). Manchas das folhas ocasionadas pelo cercospora. Gangrena ocasionada pela *phytophthora*, atacando galhos e frutos bem como todo o sistema vegetativo. Definhamento dos brotos provocado pelo fungo *Rhizotonia* e outros. Os pulgões, tingídeos e outros pequenos insetos muito danificam o pimentão sendo necessárias as pulverizações com extrato de fumo a 1%.

Todas as moléstias acima mencionados poderão ser debeladas com calda bordaleza, aplicada antes que o mal apareça e dosagem de 2%.

COLHEITA — Os pimentões devem ser colhidos antes que apresentem indícios de maturação que neste caso será a pigmentação amarela ou vermelha, variando com a variedade cultivada.

Como embalagem também poderão ser utilizadas as caixas de laranja, que sendo divididas em duas partes, permitem um bom acondicionamento para os legumes frutos.