

# A Cultura da Hortelã Pimenta

---

JOSE' SOARES BRANDÃO (\*)

A cultura da hortelã pimenta está sendo intensificada nos Estados sulinos, notadamente no de São Paulo, onde o seu maior centro de expansão é Presidente Bernardes, Santo Anastácio, Álvares Machado, Presidente Prudente, Martinópolis e Paraguaçu, localidades situadas na zona da Sorocabana. Foi em Presidente Bernardes que ela teve o seu início (1936) e daí se irradiou para os demais municípios. Depois de várias alternativas, a lavoura da menta tomou grande impulso no município de Presidente Bernardes, onde hoje existe uma área plantada superior a 1.500 hectares, com uma produção estimada em mais de 90 mil quilos de óleo. A variedade cultivada é a *MENTHA ARVENSIS*. Além dos municípios da zona Sorocabana, a cultura da menta estende-se agora por outros das zonas São Paulo Railway, Central do Brasil, Paulista, Mogiana e Noroeste. E tal é o desenvolvimento dessa cultura que atualmente os cálculos para a área cultivada sobem a mais de 7000 hectares. A produção provável de óleo é estimada em cerca de 480 mil quilos e a de mentol a mais de 360 mil quilos. O óleo de menta está valendo, em média, 120 cruzeiros o quilo.

As instruções que se seguem foram transcritas, na sua quase totalidade, da «Revista da Produção», de Belo Horizonte (Ano VI, nº 1, abril de 1944), acrescidas dos meios de prevenção à «ferrugem» (*Puccinia menthae*), preconizados pelo Instituto Biológico, de São Paulo, e de uma indicação de estabelecimentos que vendem aparelhos para destilação.

Há muitas variedades, sendo a Akamarí considerada a melhor pela sua maior riqueza em óleo essencial e mentol. Em seguida vêm Aomarú, Akayanagi, Aoyanagi, sendo esta de crescimento mais vigoroso, mais rústica, produzindo maior massas de folhas, porém, como é menor produtora de óleo, é colocada em segundo plano.

---

(\*) Eng. Agr. do Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura.

*Solo e clima:* — Prefere terras arenosas, frouxas, frescas, férteis e ricas em matéria orgânica. Encontram as melhores condições as culturas feitas em encostas pouco inclinadas e batidas de sol. Tratando-se de uma planta herbácea, produtora de grande massas de folhas e de raízes pouco profundas, é exigente não sómente quanto ao suprimento de água, como de todos os elementos nutritivos. Deve-se preferir, pois, solos ricos em matéria orgânica e terras novas. Em terrenos de baixada, mediante drenagem pode ser cultivada, desde que eles não sejam barrentos ou argilosos.

Mesmo havendo água em abundância, a menta não cresce nos meses de inverno, chegando a secar as hastes e rizomas superficiais, conservando-se os rizomas que ficam na camada mais fresca do solo. De setembro em diante a vegetação se intensifica, as hastes crescem eretas para depois de 3 a 4 meses atigirem o máximo de altura e iniciarem o florescimento. Cortadas nêsse período, elas brotam novamente e crescem para, ao fim de outros 3 4 meses, florescerem pela segunda vez.

Durante os meses de verão, o seu desenvolvimento fica condicionado às chuvas ou irrigações.

*Preparo do solo:* — O terreno deve ser destocado, arado e gradeado, deixando-se a terra bem pulverizada e livre de ervas daninhas.

*Adubação:* — Em solos pobres deve-se proceder a uma adubação com estêrco de curral bem curtido, com uma antecedência de 6 a 8 semanas do plantio. Quando não se tiver a quantidade de estêrco necessária para a cobertura do solo, deve-se aplicar o estêrco dentro dos sulcos, abertos com uma profundidade de 20 cm., mais ou menos e distantes 60 a 90 cm. uns dos outros. Em seguida, fecham-se os sulcos, os quais são abertos 8 a 15 dias antes da plantação.

Os adubos químicos devem ser aplicados 8 a 12 dias antes do plantio, dentro dos sulços, a uns 15 cm. de profundidade e misturados com a terra.

*Canteiros:* — A partir de junho, feitos os canteiros como se fossem para uma horta, fazem-se sulcos rasos (2 a 3 cm.), distantes 10 cm. uns dos outros. Cortam-se os rizomas em pedaços de 5 a 10 cm., os quais são postos nos sulcos um em continuação aos outros.

Deve-se proceder às regas e aos demais tratos culturais. Logo que as plantas atinjam 20 cm., mais ou menos, são arrancadas e transportadas para o local definitivo, devendo sere plantadas antes de murcharem.

**Plantação:** — Pode-se proceder à plantação diretamente com o espaçamento de 60 a 90 cm. entre as fileiras e de 20 a 30 cm. entre as mudas, porém, devem ser tomadas certas precauções. Plantam-se os rizomas, as hastes e galhos maduros. Caso se adote este processo, é necessário que se escolham rizomas maduros e bem enraizados, plantando-se em tempo chuvoso, cobrindo-os com terra pulverizada e evitando-se o mato. Depois de 8 dias começam a aparecer os brotos, devendo-se proceder às replantas 15 a 20 dias após, com rizomas previamente encanteirados.

**Tratos culturais:** — Não tolerando a menta ervas daninhas, as fileiras deverão manter-se perfeitamente limpas. Depois de proceder ao primeiro corte, passa-se a enxada para limpar e escarificar o terreno, chegando-se terra aos tocos das hastes cortadas. Caso a cultura necessite de uma adubação química, esta deverá ser feita antes da capina. Precisando de uma adubação azotada, aplica-se o Salitre do Chile, em cobertura, em dias de sol. Depois do segundo corte, convém fazer uma nova adubação com estêrco de curral, bem curtido, em cobertura.

**Colheita:** — Quando o florescimento se tenha generalizado, isto é, 3 e meio a 4 meses, após a brotação, desde que não tenha faltado chuva, pode ser colhida. É nessa ocasião que a percentagem de óleo é maior e a sua qualidade melhor. A colheita deve ser procedida em dias de sol, cortando-se as hastes rentes ao chão, usando uma foicinha de cortar capim ou alfange. Ao se proceder ao corte, vai-se espalhando em camadas finas sobre o terreno, afim de murchar um pouco e, em seguida, recolhidas a um rancho ou galpão, onde ficará a secar por espaço de 12 a 20 dias, em camadas pouco espessas, sendo revirada todos os dias, para apressar e igualar a seca.

Não convem deixar a erva exposta ao sol durante muito tempo para não prejudicar a produção do óleo. Depois de colhida, uma parte é logo destilada, precisando a outra de vários dias para sê-lo.

**Rendimento:** — Calcula-se o rendimento médio em 200 quilos de óleo e até mais, por alqueire, tudo dependendo de condições favoráveis. Sendo o primeiro corte feito de dezembro a fevereiro, o segundo deverá ser feito de março a maio, havendo casos de um terceiro.

**Duração da cultura:** — Depois do segundo ano, em nosso clima, deve ser renovada a cultura, sendo, talvez, pre-

ferível fazê-la anualmente, pelo processo de mudas encanteiradas, tudo dependendo ainda de experiências.

Brotando a menta desordenadamente ao iniciar-se o segundo ano, emitindo um excessivo número de hastes e criando, assim, um estado de concorrência prejudicial ao seu bom crescimento, deve-se proceder ao corte à enxada de todos os brotos que nascerem entre as primitivas fileiras, numa faixa de 30 cm. de largura.

*Pragas e doenças* : — A planta é atacada em outros países por muitas pragas e doenças. Entre nós, ao que se sabe, a «ferrugem» é o único mal constatado. Os sintomas da enfermidade são: pequenas manchas amareladas, correspondendo a pequenas pústulas pardacentas, localizadas na página inferior das folhas mais próximas do chão. Tais pústulas, que também se encontram ao longo das nervuras, dos pecíolos e das hastes, são as frutificações do fungo. E somente no outono, ou no início do inverno, é que há probabilidade de se formarem, nesses mesmos pontos, umas frutificações de côr bem mais escura, quase pretas, que são muito mais resistentes e permitem ao parasito vencer as condições climáticas adversas, reiniciando o seu ataque na primavera, durante a nova vegetação.

Das folhas mais próximas do chão, êsse fungo passa pouco a pouco, às folhas superiores e, se encontrar condições favoráveis ao seu desenvolvimento, poderá inutilizar boa parte da folhagem, influenciando não só na quantidade, mas também na qualidade do óleo produzido, por dominar o seu teor em mentol.

Aconselham-se os seguintes meios de prevenção à «ferrugem»:

- a) Fazer todos os anos novas plantações;
- b) Nunca aproveitar por mais de um ano o terreno destinado aos viveiros;
- c) Deitar os rizomas em sulcos, tendo uma profundidade mínima de cinco centímetros, o que contribuirá para impedir a contaminação das novas plantinhas por esporos.
- d) Para maior segurança submeter os rizomas ao tratamento pela água quente, mergulhando-os, durante 10 minutos, na água mantida à temperatura de 45 graus e plantando-os logo em seguida;

- e) na ocasião da transplantação para a campo, não aproveitar as mudas que já apresentarem sintomas da «ferrugem».
- f) Quando o ataque for muito intenso, antecipar a colheita das folhas, fazendo um corte bem rente ao chão;
- g) Nas plantações com «ferrugem», praticar o segundo corte antes da entrada do tempo frio, afim de impedir a formação dos «esporos de inverno» que facilitariam a propagação do fungo;
- h) Terminada a colheita, «enterrar fundo ou destruir pelo fogo» os remanescentes da cultura, evitando-se, assim, focos de novas infecções.

O emprêgo da «calda bordalesa» ou de outros fungicidas na prevenção a essa doença, além de difícil aplicação, é considerado, por muitos técnicos, de eficácia bastante duvidosa. Entretanto, alguns aconselham a pulverização ou o polvilhamento das hortelãs pimenta, com enxofre, cuja atuação seria maior por meio dos vapores sulfurosos. Um bom produto é o *enxofre molhável*.

*Produção de óleo*: — Em São Paulo fabricam aparelhos para a industrialização da menta, citando-se as firmas Tanoaria P. P. A. Ltda., na rua Comandante Salgado, 78, e Sakano & Cia., na rua Pedro Cristino, 4, ambas naquela capital.

«Chácaras e Quintais» (Rua Tabatinguera, 122, São Paulo), no seu número de 15' 1. 1944, traz o projeto de uma pequena instalação para a destilação da hortelã pimenta, de autoria do dr. N. Botafogo Gonçalves.

## OFICINA MECÂNICA GARÁVINI

FUNDIÇÃO DE FERRO E BRONZE  
ANTONIO GARAVINI

PONTE NOVA - : - Estado de Minas - : - E. F. L. R. e C. B.

Fabricante de máquinas para lavoura assim como qualquer trabalho referente ao seu ramo de indústria.

Fabrica também afamados despoldadores de café que têm alcançado grande sucesso por todas as zonas onde se acham assentados

PARA MAIORES DETALHES, PEÇAM INFORMAÇÕES DIRETAS