

Fisális

Sobremesa para festas

A fisális apresenta uma proteção, em forma de balão, que envolve o fruto, e que se torna seca assim que o fruto amadurece. Como o fruto caiu no gosto dos confeitadores, a casca seca que deveria ser removida está servindo como um apelo decorativo nas festas. Ela funciona como um suporte para segurar o fruto antes de colocá-lo em calda de chocolate, assim como se faz com o morango e a uva. Também se pode enrolar o cálice seco para cima, como se fossem folhas secas aderidas ao fruto, decorando tortas e brigadeiros.



Imagem meramente ilustrativa

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortaliças

Saiba mais em:
www.embrapa.br

Equipe Técnica

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Raphael Augusto de Castro e Melo
Geovani Bernardo Amaro

Fotos

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Paula Fernandes Rodrigues
Beatriz Ferreira da Cruz

Ilustração

Henrique Martins Gianvecchio Carvalho

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
Hortaliças Tradicionais

Fisális



Tiragem: 2.000 exemplares. Maio/2017. Projeto gráfico: Beatriz Ferreira da Cruz

O gênero *Physalis* pertence à família Solanaceae, da qual fazem parte o tomate, o pimentão, a berinjela, o muricato e muitas outras espécies. No Brasil, são comercializados frutos da espécie *Physalis peruviana*, que apresenta grande potencial de mercado. Mas, também ocorre naturalmente em nosso território a espécie *Physalis angulata* e *Physalis pubescens*, utilizadas na medicina popular e na alimentação local, mas ainda pouco exploradas no âmbito agrícola. É uma planta considerada arbustiva e rústica e pode atingir 2 m de altura. As folhas são aveludadas e triangulares. A fruta possui forma globosa, com diâmetro entre 1,25 cm e 2,50 cm e peso entre 4 g e 10 g, envolta por um cálice em forma de balão.

Fisális (*Physalis peruviana*)

NOMES POPULARES: fisális, camapú, camapum, juá-poca, tomate-de-capote, balãozinho

Plantio

O plantio no Brasil pode ser realizado em vários períodos do ano, preferencialmente em condições de temperatura entre 10 °C e 30 °C. Temperaturas muito elevadas prejudicam a formação de flores e de frutos e as geadas podem cessar a produção. A forma de propagação mais utilizada é o uso de sementes para formação de mudas em bandejas com substrato, mas o enraizamento de estacas também é viável. Os solos devem ser de textura mediana, com bom nível de fertilidade e sem cultivo anterior com solanáceas. Recomenda-se o tutoramento das plantas e o desbaste de hastes, deixando-se de 2 a 4 hastes principais que serão conduzidas por meio de fitilhos e escoradas em fios de arame junto a mourões de madeira. Em geral, as distâncias de plantio variam de 2 m a 3 m entre linhas e de 1 m a 2 m entre plantas.



Outros tratos como irrigação e adubação são semelhantes a plantas da mesma família, especialmente o tomate-cereja. Para a maioria das condições, o ciclo de colheita inicia-se aos 130 dias após o plantio e estende-se por pelo menos quatro meses, escalonado ao longo das semanas. A produtividade varia entre 3 toneladas e 12 toneladas por hectare, com possibilidade de produzir ao longo de dois anos em condições de clima ameno o ano inteiro. O ponto de colheita é indicado pelo cálice amarelo-esverdeado ou amarelo-amarronzado, uma vez que nessas fases os frutos estão maiores e mais doces.

Conservação e usos

Os frutos são consumidos frescos ou na forma de geleias, sendo muito usados para ornamentar tortas e doces finos. A vida útil varia de 3 semanas a 5 semanas, em temperatura de 4° C para períodos mais longos de armazenamento. Deve-se manter a 10° C em gôndolas de estabelecimentos para sua comercialização. A umidade relativa deve ser mantida entre 80% a 90%. É uma boa fonte de vitaminas, especialmente a vitamina C, com teor variando de 20 mg/100g a 35 mg/100g de fruto fresco, dependendo da fase de maturação e do local de cultivo.

O projeto

A fisális está sendo estudada no âmbito do projeto “Avaliação agrônômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais”, da Embrapa Hortaliças, que busca tornar acessíveis as informações sobre essas espécies com o intuito de fomentar a produção, o consumo e a comercialização. Outras espécies estudadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, azedinha, beldroega, bertalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, jambu, major-gomes, mangarito, maxixe-do-reino, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

Receita

Geleia de fisális

Ingredientes

300 gramas de frutos de fisális
150 gramas de açúcar
½ xícara de água

Modo de preparo

1. Retire a parte seca que envolve o fruto e, em seguida, lave e corte os frutos ao meio.
2. Em uma panela, coloque o açúcar e a água e deixe derreter até formar uma calda. Não mexa!
3. Acrescente os frutos cortados e deixe reduzir até ficar consistente e soltando do fundo da panela.
4. Deixe esfriar e sirva com biscoitos salgados ou pães.

