

Mais do que um simples tempero - a versatilidade das pimentas*

Rosa Lía Barbieri (barbieri@cpact.embrapa.br)
pesquisadora da Embrapa Clima Temperado
Elisabeth Regina Tempel Stumpf
bolsista Pós-Doutor Junior do CNPq)

A pimenta vermelha, a pimenta-de-cheiro e a pimenta malagueta, entre tantas outras que pertencem ao gênero *Capsicum*, são consumidas frescas ou desidratadas, como condimento culinário. Elas adicionam sabor e cor aos alimentos, ao mesmo tempo em que também fornecem vitaminas e minerais essenciais.

Mas nem só para a culinária serve a pimenta. Os povos que habitavam as Américas antes da chegada de Cristóvão Colombo utilizavam as pimentas não apenas para condimentar alimentos ou para fins medicinais, mas também para castigar crianças arteiras, que eram obrigadas a inalar a fumaça resultante da queima dos frutos picantes. A mesma artimanha virava arma de guerra, naquela época, quando era aproveitada a direção dos ventos para que a fumaça gerada pela queima de grandes quantidades de pimenta atingisse a morada dos inimigos. Parece primitivo, mas ainda hoje a pimenta é usada como arma. A capsaicina, substância responsável pela pungência (ardência) das pimentas, é o principal componente do *spray* de pimenta, que, ao ser acionado, libera um gás que causa irritação nas mucosas dos olhos e da boca e nas vias aéreas superiores. Esse *spray* é bastante utilizado para a defesa pessoal e por policiais e militares na contenção de tumultos e distúrbios civis.

Além destes usos, algumas espécies de pimentas também apresentam excelente potencial ornamental, podendo ser cultivadas em jardins ou em vasos. A beleza dos frutos, com cores como vermelho, laranja, verde, amarelo e roxo, associadas a diferentes formatos de fruto e de plantas tem despertado cada vez mais o interesse por seu uso ornamental. Os ramos com frutos são uma novidade para a decoração, ou na arte floral, compondo até inusitados buquês de noivas.

As pimentas são igualmente usadas na medicina natural, sendo que cremes analgésicos produzidos à base de capsaicina são receitados para aliviar dores musculares. O popular “Emplastro Poroso Sabiá” (curativo adesivo poroso, recomendado contra dores reumáticas, nevralgias e musculares), usado desde o tempo das nossas avós, tem, como ingrediente ativo, o

pó de pimenta vermelha. Extratos retirados de pimentas podem ser também empregados na elaboração de produtos cosméticos e farmacêuticos.

Nas crenças populares, a pimenta também tem vez. É usada no chamado “coquetel sete ervas”, que nada mais é do que um vaso com sete diferentes plantas (pimenta, espada-de-são-jorge, arruda, guiné, comigo-ninguém-pode, alecrim e manjerição) utilizadas com a intenção de afastar mau-olhado e vibrações negativas.

Como vemos, as pimentas satisfazem as mais diversas necessidades do homem, desde os prazeres culinários até a proteção pessoal.

Foto: Rosa Lía Barbieri



Variabilidade de cores, formatos e tamanhos de fruto conferem caráter ornamental às pimentas.