



Foto: Marli Poltronieri



Foto: Marli Poltronieri

Recomendações Técnicas para o Cultivo de Pimenteira no Estado do Pará

Marli Costa Poltronieri¹
Sônia Maria Botelho¹
Oriel Filgueira Lemos²
Alejandra Samiramis Albuquerque²

Apresentação

Embora as pimentas (pimenta “de Cheiro”, “Malagueta”, etc.) sejam plantas de cultivo relativamente fácil, alguns cuidados são essenciais para se obter uma boa produção, com plantas saudáveis, frutos de boa qualidade e longevidade do período produtivo. Nas condições ambientais do Estado do Pará, as pimenteiras produzem o ano todo e apresentam uma longevidade média de dois anos, quando bem cuidadas. O objetivo dessa recomendação técnica é orientar, de forma simples e resumida, alguns aspectos relacionados ao seu cultivo no Nordeste Paraense.

Público-alvo

As recomendações aqui contidas visam atender produtores, extensionistas, técnicos, professores, estudantes e todas as pessoas interessadas no cultivo de pimenteira (*Capsicum* sp.).

Recomendações Técnicas

• Semeio

Como sementeira, podem ser utilizados canteiros convencionais cobertos com palha, copos descartáveis de 250 mL, perfurados na base, copos de papel jornal e bandejas de isopor, para produção das mudas de hortaliças. Sugere-se como substrato a mistura de terra preta (70%) com

esterco bovino ou cama de frango (30%), bem curtido e destorroado, para facilitar a germinação. O semeio deve ser efetuado com utilização de três a quatro sementes por copo ou por célula da bandeja de isopor. Se for utilizada sementeira convencional, deve-se riscar no solo pequenos sulcos, distanciados cerca de 2 cm entre si, e distribuir neles as sementes. No caso de se utilizar bandejas de isopor, recomenda-se o uso de substratos desinfestados, próprios para produção de mudas de hortaliças, para evitar a ocorrência do tombamento, doença causada por diversos fungos de solo. No período seco, a sementeira deve ser irrigada duas vezes ao dia e, no chuvoso, apenas uma vez.

• Germinação

Inicia-se quatro a cinco dias após a semeadura.

• Desbaste

Deve ser efetuado cerca de uma semana após a germinação das sementes, quando as plântulas apresentarem 2 a 3 folhas definidas, deixando uma muda por copo/célula ou por cova.

• Preparo da área para plantio

A área a ser utilizada para o plantio deve estar livre de mato e o solo deve ser arado e gradeado. As pimenteiras desenvolvem-se bem em solos areno-argilosos e profun-

¹Eng. Agrôn. M.Sc. Pesquisadoras da Embrapa Amazônia Oriental. Caixa Postal 48, CEP: 66095-100, Belém, PA, E-mail: marli@cpatu.embrapa.br; sonia@cpatu.embrapa.br

²Eng. Agrôn. Dr.Sc. Pesquisadores da Embrapa Amazônia Oriental, E-mail: oriel@cpatu.embrapa.br; alejandr@cpatu.embrapa.br

dos. A área deve ser bem drenada, pois as pimentas não toleram terrenos encharcados, porque ficam mais vulneráveis a doenças. Do ponto de vista sanitário, recomenda-se que sejam evitadas áreas que tenham sido cultivadas, nos últimos 3 ou 4 anos, com outras plantas da família das Solanáceas (como batata, tomate, berinjela, pimenta, jiló, fumo) ou Cucurbitáceas (como abóbora, pepino, melão e melancia). Áreas com cultivos anteriores de gramíneas (milho, sorgo, arroz, trigo, aveia), leguminosas (feijão, soja) ou Aliáceas (cebola, alho) são as mais indicadas.

Para pequenos cultivos, pode-se utilizar canteiros com 2 m de largura e comprimento variável e, para grandes áreas, o plantio pode ser feito em covas.

Plantio: as mudas devem ser levadas ao campo quando as plântulas apresentarem de 4 a 6 folhas definitivas, ou 10 cm a 15 cm de altura, o que corresponde a, aproximadamente, 40 dias após a germinação. O transplante deve ser efetuado em dias nublados ou nas horas mais frescas do dia, ou seja, nas primeiras horas da manhã, ou no final da tarde, para que as mudas não fiquem prejudicadas. No período menos chuvoso, que compreende os meses de julho a dezembro, deve-se ter o cuidado de molhar bem as covas, antes e depois do plantio.

A sementeira deve ser irrigada antes da retirada das mudas. Se estiverem plantadas em canteiros, as mudas são arrancadas com auxílio de uma colher de transplante, mantendo o torrão de terra em torno das raízes, para protegê-las. Se estiverem em copos ou em bandejas de isopor, a retirada é feita segurando-se a muda pelo caule, próximo à superfície do solo, puxando-a para fora, de modo que todo o torrão fique aderido às raízes. Deve-se ter o cuidado de não enterrar muito as mudas, no canteiro definitivo, pois elas deverão ser colocadas na mesma profundidade em que estavam antes, em relação à superfície do solo.

Espaçamento e densidade de plantio: podem ser utilizados os seguintes espaçamentos, com uma planta por cova:

1,00 m x 1,20 m, totalizando 8.333 plantas/ha, (Verdinha)

1,20 m x 1,00 m, totalizando 8.333 plantas/ha (Dedo de moça)

1,00 m x 1,00 m, totalizando 10.000 plantas/ha (Malagueta)

1,20 m x 0,80 m, totalizando 10.416 plantas/ha (Pimenta de cheiro, Cumari do Pará)

0,80 m x 1,20 m, totalizando 10.416 plantas/ha, (Malagueta)

0,80 m x 0,80 m, totalizando 15.625 plantas/ha, (outras pimentas de porte baixo).

Considerando como exemplo a variedade de pimenta de cheiro que apresenta, em média, 300 sementes por grama de sementes, se forem utilizadas 4 sementes por copo, a necessidade de sementes para o plantio de 1 hectare é de, aproximadamente, 30 g para os dois primeiros espaçamentos, 35 g para o terceiro, 40 g para o quarto e quinto espaçamentos e 55 g para o último.

• Adubação no plantio

Para se obter bons rendimentos, maior longevidade das plantas e produção de frutos de melhor qualidade, é necessário que seja estabelecido um sistema adequado de correção da acidez do solo e de adubação. Estas devem ser feitas de acordo com resultados da análise do solo da área, de modo a corrigir a fertilidade do solo e suprir as necessidades nutricionais da cultura, possibilitando, assim, uma adubação mais correta para as plantas e mais econômica para o produtor. As pimenteiras desenvolvem-se bem em solos com pH entre 5,5 a 6,8 (FILGUEIRA, 2000) e, como a maioria dos solos da Região é ácida, há necessidade de efetuar a calagem, no mínimo, 20 dias antes da adubação de plantio.

Caso não seja possível efetuar a análise, pode-se seguir a seguinte sugestão de calagem e adubação de plantio:

Calagem: aplicar, 20 dias antes do plantio, a lanço, 100 g a 200 g de calcário dolomítico por metro quadrado da área a ser cultivada, misturando bem com a terra da superfície.

Adubação orgânica: colocar 2 kg (5 L) de esterco de curral ou 1 kg (3 L) de esterco de galinha, por cova (25 cm x 25 cm x 30 cm), ambos devem ser utilizados bem curtidos.

Adubação química: adicionar 40 g a 60 g de uréia, 80 g a 100 g de superfosfato triplo ou 170 g a 220 g de superfosfato simples e 60 g a 80 g de cloreto de potássio, por cova. O esterco e todo o superfosfato devem ser misturados com a terra superficial, que será usada para o enchimento da cova, 8 a 10 dias antes do plantio. A uréia e o cloreto de potássio deverão ser parcelados e aplicados em cobertura, na 1ª, 3ª e 6ª semanas após o plantio das mudas nas covas.

• Adubação complementar

Deve ser efetuada no início da floração, para assegurar um bom desenvolvimento dos frutos, também, com base em resultados de análise do solo. Caso não seja possível efetuar a análise, pode-se aplicar nas entrelinhas, em cobertura, 150 g da fórmula comercial (10 - 28 - 20), por metro linear de sulco, a uma distância de 20 cm do pé da planta.

Complementar com aplicações quinzenais de adubo foliar (5 ml do adubo foliar em 1 litro de água).

Para melhores resultados, esse esquema de adubação pode ser seguido após cada ciclo de produção.

• Tratos culturais: capinas, desbaste de frutos, desbrota e poda

As capinas devem ser feitas sempre que for necessário, pois o cultivo das pimentinhas deve ser conduzido sem concorrência com ervas daninhas. As plantas invasoras competem com a pimenta, por nutrientes e água, prejudicando seu desenvolvimento. Por isso, devem ser retiradas com frequência, tomando cuidado para não danificar as raízes das pimenteiras.

Se a planta estiver com uma carga muito grande, os frutos em excesso devem ser retirados (desbaste), para possibilitar um melhor desenvolvimento dos que ficarem. A eliminação da flor ou do fruto que surge na primeira forquilha da planta pode resultar em um aumento de até 40 % na produção.

A desbrota ou eliminação de excesso de brotações laterais é importante em cultivos de pimentinhas em estufa, porém, não é obrigatória em cultivos no campo.

A poda é uma prática de manejo utilizada para modificar o crescimento e ampliar a longevidade das plantas, além de aumentar a produção e melhorar a qualidade e o tamanho dos frutos. Após o primeiro carregamento de frutos com, aproximadamente, cinco colheitas consecutivas, as plantas perdem o vigor e passam a apresentar secamento de ramos e redução de folhas, influenciando na carga seguinte, pela redução da produção de frutos. Para evitar que isso ocorra, deve-se realizar a poda de ramos, logo após cada ciclo de produção.

• Irrigação

A água é indispensável, mas deve ser administrada sem excesso. Durante o período mais seco do ano, compreendido entre os meses de julho a dezembro, (BASTOS et al. 2002), pode ser feita por aspersão (regador, mangueira, aspersores) ou gotejamento, com o uso de mangueiras com gotejadores (pequenos furos). O gotejamento é o método mais indicado no cultivo em campo aberto com cobertura morta (mulching), nos canteiros e nos cultivos em estufas, pois permite uma irrigação mais econômica, com menor gasto de água. No período mais chuvoso, esta prática deve ser suspensa. É importante que a umidade seja mantida uniforme durante o desenvolvimento das plantas, porém, deve-se evitar o acúmulo de água, pois favorece o surgimento de doenças que podem causar apodrecimento do colo e das raízes e/ou abortamento e queda de flores.

• Controle Fitossanitário

As plantas em geral estão sujeitas ao ataque de pragas (insetos) e de doenças. Os métodos de controle fitossanitários levam em consideração as condições favoráveis para que o inseto ou a doença atinja o local de cultivo e propiciem sua disseminação e permanência na área, inviabilizando novos plantios (REIFSCHNEIDER, 2000).

São medidas preventivas no cultivo das pimentas a utilização de sementes de boa procedência, produzidas por empresas idôneas; o plantio de cultivares ou híbridos com

tolerância/resistência às pragas e doenças; e a condução da lavoura, seguindo as orientações técnicas, que visam tornar as condições menos favoráveis ao ataque de pragas e doenças.

• Colheita

A colheita deve ser feita duas vezes por semana, no período de maior produção. A época de colheita é muito variável, porém, inicia-se por volta dos 110 dias após o transplante, podendo se estender por quase seis meses. As pimentas picantes são colhidas verdes ou maduras, dependendo da preferência do consumidor, enquanto as pimentas doces são normalmente colhidas ainda verdes.

Para colher, deve-se cortar o pedúnculo do fruto com canivete ou tesoura de poda bem afiados, de modo a evitar danos aos frutos e às plantas.

Tem-se observado que as plantas de pimenta “de Cheiro”, após o período de maior produção, podem sofrer um estresse, apresentando amarelecimento e queda de folhas, e os ramos tendem a transpirar muito. Nestes casos, deve-se ficar atento para que não haja perdas das plantas. Para isso, tem sido recomendada, com êxito, a poda dos ramos secos, seguida de adubação complementar com adubo orgânico, nas mesmas quantidades recomendadas para o plantio, e adubo químico (20 g de NPK 10–28–20), suplementando com irrigações periódicas. Após a poda, é recomendável a utilização de um fungicida à base de cobre na dosagem de 3 g/litro de água.

Referências

- BASTOS, T. X.; PACHECO, N. A.; NECHETE, D.; SÁ, T. D. de A. **Aspectos climáticos de Belém nos últimos cem anos**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2002. 31 p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 128).
- FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV, 2000. 402 p.
- REIFSCHNEIDER, F.J.B (Org.). **Capsicum**: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia: Embrapa Hortaliças, 2000.113 p.

Comunicado Técnico, 180

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Amazônia Oriental

Endereço: Trav. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48
CEP 66065-100, Belém, PA.

Fone: (91) 3204-1000

Fax: (91) 3276-9845

E-mail: sac@cpatu.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2007): 300

Comitê Local de Editoração:

Presidente: Gladys Ferreira de Sousa

Secretário-executivo: Moacyr Bernardino Dias-Filho

Membros: Izabel Cristina Drulla Brandão, José Furlan Júnior, Lucilda Maria Sousa de Matos, Maria de Lourdes Reis Duarte, Vladimir Bonfim Souza, Walkymário de Paulo Lemos

Revisores Técnicos:

João Bosco Carvalho da Silva - Embrapa Hortaliças

Vanda Gorete Souza Rodrigues - Embrapa Rondônia

Expediente:

Supervisão editorial: Regina Alves Rodrigues

Supervisão gráfica: Guilherme Leopoldo da Costa Fernandes

Revisão de texto: Luciane Chedid Melo Borges

Normalização bibliográfica: Regina Alves Rodrigues

Editoração eletrônica: Francisco José Farias Pereira