

Sicana odorifera

Croá

NUNO RODRIGO MADEIRA¹

FAMÍLIA: Cucurbitaceae.

ESPÉCIE: *Sicana odorifera* (Vell.) Naudin.

SINONÍMIA: *Cucurbita odorifera* Vell.

NOMES POPULARES: Croá, croata, cruá, jamelão, maracujá-de-cheiro, melão-cheiroso, melão-croá, melão-de-caroá, melão-caboclo.

CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS: Herbácea, perene, trepadeira, ramificada, com hastes anguladas ou estriadas (Figura 1). Folhas simples, lobadas, ásperas e pubescentes, com pecíolos alongados, com até 18cm de comprimento. Flores solitárias (Figura 2A), axilares, pedunculadas, andróginas e amarelas. Frutos cilíndricos (Figura 2B), de casca lisa, coloração de vinho a roxo escuro (quase preto, a exemplo da berinjela), com até 35cm de comprimento e cerca de 15cm de diâmetro, polpa succulenta com coloração de creme a amarela, sementes pardas e castanhas (Figura 3) (Kinupp; Lorenzi, 2014).

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Espécie nativa, mas não endêmica do Brasil, onde corre nas regiões Norte (Amazonas), Nordeste (Pernambuco), Centro-Oeste (Goiás) e Sudeste (Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo) (Gomes-Klein et al., 2014).

HABITAT: Ocorre em solos bem drenados, nos domínios fitogeográficos da Amazônia e Mata Atlântica, no tipo vegetacional denominado floresta ombrófila ou floresta pluvial (Gomes-Klein et al., 2014).

USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL:

Os frutos ainda verdes são consumidos como legumes e, quando maduros, são utilizados para o preparo de sucos, cremes, sorvetes e na aromatização (Priori et al., 2010) de outros



FIGURA 1. Planta de croá (*Sicana odorifera*). Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

¹ Eng. Agrônomo. Embrapa Hortaliças

pratos a exemplo das mousses, além do uso como aromatizador de ambientes. Apresenta grande potencial de processamento, por sua alta produtividade e paladar intenso e característico.

A espécie já foi mais popular do Centro-Oeste ao Sul do Brasil. Hoje, é planta pouco conhecida para a grande maioria da população, mas é ainda encontrada, principalmente, em Goiás e Minas Gerais.

PARTES USADAS: Frutos verdes e maduros.

ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO:

Deve ser cultivada em locais bem drenados. Recomenda-se o tutoramento em latada ou espaldeira (Madeira et al., 2013). É medianamente exigente em fertilidade. Se for feito o plantio em espaldeiras, sugere-se o espaçamento de 3-4m entre linhas de plantio e 6-8m entre plantas. Se for em latada (parreira), utiliza-se espaçamento de 5 x 5m. Outra opção é o consórcio com árvores, sendo adaptada a arranjos em sistemas agroflorestais, tendo em conta o grande vigor das plantas e peso dos frutos que pode passar de 3kg.

Observa-se a ocorrência de variabilidade na espécie, encontrando-se frutos com aroma e sabor mais ou menos pronunciado, desde plantas com frutos extremamente aromáticos, o que lhe confere o nome científico, até frutos praticamente sem aroma.

Ito et al. (2011) avaliaram a reação de croá a nematoide (*Meloidogyne incognita*), de ampla distribuição no Brasil, concluindo que ele é suscetível, a exemplo da maioria das cucurbitáceas testadas.

PROPAGAÇÃO: É feita por sementes, devendo-se semear duas a três unidades diretamente no local definitivo, efetuando-se posteriormente um desbaste deixando apenas a planta mais vigorosa (Madeira et al., 2013). Lima et al. (2010) citam a viabilidade da propagação por estaquia.

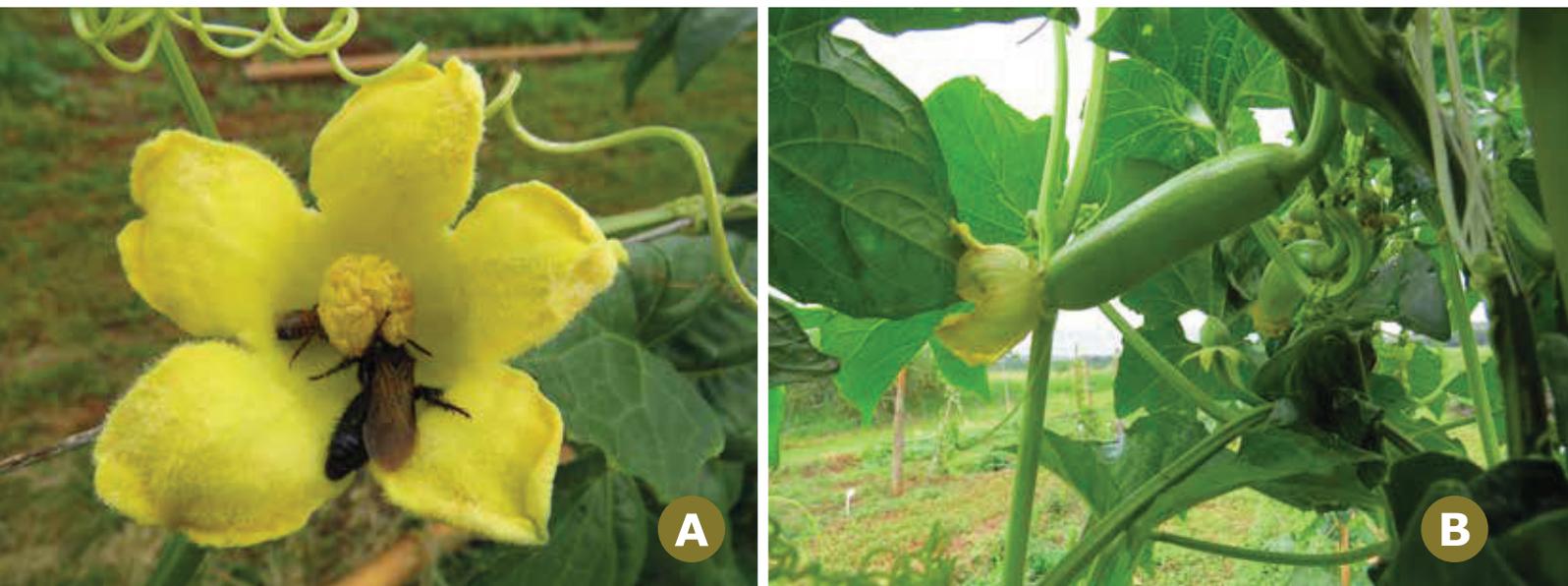


FIGURA 2. Flor e visitantes florais (A) e frutos imaturos (B). Fotos: Nuno Rodrigo Madeira.



FIGURA 3. Fruto maduro de croá. Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

A germinação pode ser feita em substrato comercial próprio para este fim ou, mais adequado e de baixo custo, efetuar uma mistura composta por areia lavada e húmus de minhoca na proporção 2:1 (Lima et al., 2010).

EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE: Rochelle (1986) estudou a melhor condição para a germinação de *S. odorifera* e concluiu que as sementes devem ser colocadas para germinar na posição horizontal, resultando em melhor formação de plântulas, comparativamente ao semeio na posição vertical, prática que é muito usada em outras cucurbitáceas, caso da abobrinha, por exemplo.

SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE: É planta que está relativamente em risco, sendo rara em alguns Estados onde outrora já foi bastante utilizada. Apesar de vigorosa, é planta relativamente frágil. O Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado possui sete acessos conservados de *S. odorifera*, todos coletados no estado do Rio Grande do Sul (Priori et al., 2010).

PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES: Recomenda-se a condução de novos estudos relacionados a esta espécie, a exemplo das variedades existentes, bem como das formas de processamento e aproveitamento industrial. É de conhecimento geral seu uso como matéria-prima para sucos, sorvetes, cremes, mas são raras as publicações sobre suas potencialidades.