

Chave para a identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil





*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1806-9193

Outubro, 2007

Documentos 197

Chave para a identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil

**Gustavo Heiden
Rosa Lía Barbieri
Raquel Silviana Neitzke**

Pelotas, RS
2007

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Clima Temperado

Endereço: BR 392 km 78
Caixa Postal 403 - Pelotas, RS
Fone: (53) 3275 8199
Fax: (53) 3275-8219 / 3275-8221
Home page: www.cpact.embrapa.br
E-mail: sac@cpact.embrapa.br

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: Walkyria Bueno Scivittaro
Secretária-Executiva: Joseane M. Lopes Garcia
Membros: Cláudio Alberto Souza da Silva, Lígia Margareth Cantarelli Pegoraro, Isabel Helena Vernetti Azambuja, Luís Antônio Suita de Castro, Sadi Macedo Sapper, Regina das Graças V. dos Santos
Suplentes: Daniela Lopes Leite e Luís Eduardo Corrêa Antunes

Revisores de texto: Sadi Macedo Sapper
Normalização bibliográfica: Regina das Graças Vasconcelos dos Santos
Editoração eletrônica: Oscar Castro
Composição e impressão: Embrapa Clima Temperado
Fotografia da capa: Gustavo Heiden

1ª edição

1ª impressão 2007: 50 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Heiden, Gustavo.

Chave para a identificação das espécies de abóboras (Cucurbita, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil / Gustavo Heiden, Rosa Lia Barbieri, Raquel Silviana Neitzke. -- Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2007. 31 p. -- (Embrapa Clima Temperado. Documentos, 197).

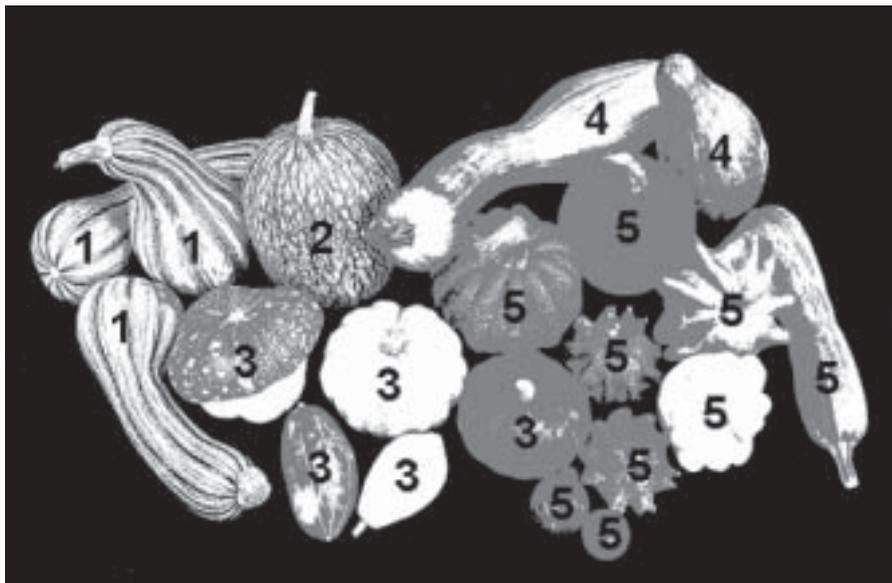
ISSN 1516-8840

Abóbora - Cucurbitaceae - Banco de germoplasma -Taxonomia. I. Barbieri, Rosa Lia. II.Neitzke Raquel Silviana. III.Título. IV.Série

CDD 635.62

Chave para a identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil

Legenda da capa



1. *Cucurbita argyrosperma*

2. *C. ficifolia*

3. *C. maxima*

4. *C. moschata*

5. *C. pepo*

Autores

Gustavo Heiden

Biólogo

Jardim Botânico do Rio de Janeiro
(gustavo.heiden@gmail.com)

Rosa Lía Barbieri

Bióloga

Embrapa Clima Temperado
(barbieri@cpact.embrapa.br)

Raquel Silvana Neitzke

Eng. Agrôn.

UFPeI

(raquelsilvana@yahoo.com.br)

Apresentação

As abóboras estão entre as principais hortaliças produzidas em pequenas propriedades rurais e possuem múltiplas aplicações na alimentação humana, como forrageiras na alimentação animal, e mesmo como ornamentais. Além disso, são facilmente armazenadas e apresentam longa durabilidade pós-colheita, sendo, portanto um recurso versátil e importante na agricultura familiar.

A carência de chaves taxonômicas em português para a identificação das espécies cultivadas de abóboras dificulta a determinação das espécies e, por consequência, pode dificultar o manejo adequado e a obtenção de informações relevantes sobre estas espécies. A identificação correta é essencial para atividades rotineiras em bancos de germoplasma e programas de melhoramento genético. Embora o Brasil possua tradição na pesquisa agropecuária, ainda ressurte-se da disponibilidade de literatura básica para o apoio das ciências aplicadas. A elaboração e disponibilização de uma **Chave para a identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil** preenche uma lacuna existente na bibliografia básica sobre cucurbitáceas no país.

João Carlos Costa Gomes

Chefe-Geral
Embrapa Clima Temperado

Sumário

Chave para a identificação das espécies de abóboras (<i>Cucurbita</i>, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil	11
Introdução	11
Chave 1 - Caracteres vegetativos	14
Chave 2 - Frutos	16
Chave 3 - Sementes	18
Espécies de abóboras cultivadas no Brasil	21
Tabela 1. Principais características das espécies de abóboras (<i>Cucurbita</i> , Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil	20
Referências	31

Chave para a identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil

Gustavo Heiden
Rosa Lía Barbieri
Raquel Silvana Neitzke

Introdução

A família Cucurbitaceae compreende aproximadamente 118 gêneros e 825 espécies, com distribuição predominantemente tropical, sendo que destes, nove gêneros e 30 espécies são cultivados (Esquinas-Alcazar et al., 1983; Nuez et al., 2000). Abóboras (*Cucurbita*), chuchus (*Sechium edule*), melancias (*Citrullus lanatus*), melões (*Cucumis melo*), pepinos (*Cucumis sativus*), bucha-vegetal (*Luffa cylindrica*), porongos e cabaças (*Lagenaria siceraria*), e outras culturas menos expressivas, como kino ou kiwano (*Cucumis metuliferus*), maxixe (*Cucumis anguria*), melão-de-cheiro (*Sicana odorifera*) e melão-de-são-caetano (*Momordica charantia*) são cultivados no Brasil para fins alimentares, ornamentais ou como fonte de matérias-primas.

Embora o cultivo de abóboras seja amplamente difundido em todo o mundo, grande parte da produção é realizada em pequenas propriedades, para subsistência ou destinada aos mercados locais, por esses motivos as estatísticas publicadas subestimam a produção real (Nuez et al., 2000). As abóboras cultivadas pertencem às espécies *Cucurbita argyrosperma*, *C. ficifolia*, *C. maxima*, *C. moschata* e *C. pepo*. Estas espécies são

conhecidas por uma grande diversidade de nomes populares, particulares ou em comum, que confundem a correta identificação taxonômica da espécie.

A carência de chaves taxonômicas no Brasil para a identificação das espécies cultivadas de abóboras, e o fato de que a maioria das chaves disponíveis em outros idiomas permite apenas a determinação taxonômica das três espécies mais comumente cultivadas (*C. maxima*, *C. moschata* e *C. pepo*), dificultam o correto reconhecimento e aproveitamento do potencial que estas culturas podem oferecer. A identificação adequada das espécies é essencial para atividades rotineiras de coleta, conservação, caracterização e multiplicação de acessos em um banco de germoplasma, e crucial para o sucesso de cruzamentos em programas de melhoramento. Além disso, sem uma correta identificação das espécies é difícil obter informações relevantes sobre estes cultivos.

Para auxiliar na determinação taxonômica, esta publicação apresenta três chaves de identificação que se complementam. A primeira chave foi elaborada para identificação com base em caracteres vegetativos, a segunda em características dos frutos e a terceira para a identificação através de sementes. A diversidade morfológica entre as espécies cultivadas de *Cucurbita* é notável e, por isso, sempre que possível, mais de uma chave deve ser considerada para confirmar a determinação de uma espécie. A Tabela 1 apresenta um resumo das principais características das espécies de abóboras cultivadas. As informações das chaves e da Tabela 1 são complementadas por fotografias que mostram características importantes para a identificação das espécies.

Para a identificação das espécies com base em caracteres vegetativos, as características do caule (Figura 1) são mais facilmente observáveis entre o primeiro e o terceiro nó da planta. A presença de manchas na folha (Figura 2) e o recorte das folhas (Figura 3) devem ser observados em folhas adultas, evitando folhas muito jovens ou senis. A presença de manchas

nas folhas é uma característica freqüentemente referida como diagnóstico para *C. moschata*, entretanto acessos desta espécie sem manchas nas folhas já foram observados em acessos do Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitaceae da Embrapa Clima Temperado. Além disso, manchas nas folhas também podem ocorrer em *C. pepo*. Acúleos são comumente encontrados em *C. pepo* e *C. ficifolia*, e mais raramente em *C. maxima*, estando ausentes em *C. argyrosperma* e *C. moschata*. A profundidade do recorte das folhas (se inteiras, lobadas, intermediárias ou profundamente fendidas) é um caráter útil, porém deve ser utilizado de forma crítica, visto que exceções são comuns, e em conjunto com outras características.

O reconhecimento das espécies com base em características dos frutos, principalmente formato, cor, textura, dureza e ornamentação da casca, é possível, porém é pouco prática. Existe expressiva variabilidade em todas as espécies, com tipos muito assemelhados entre diferentes espécies. A única exceção é *C. ficifolia* (Figura 7), que apresenta a menor variabilidade para formato e ornamentação do fruto entre as *Cucurbita* cultivadas. Devido a esta diversidade, a identificação das espécies de abóbora utilizando frutos é realizada com ênfase nas características do pedúnculo (Figura 4), que são pouco variáveis.

As sementes (Figura 5) também apresentam características úteis para a identificação das espécies e, muitas vezes, são a única estrutura disponível no momento da coleta de germoplasma. Entretanto, as diferenças entre algumas espécies são sutis e requerem destreza do observador. Em casos duvidosos é preferível optar pela confirmação da determinação com o auxílio de outras características vegetativas ou do fruto.

Todas as espécies domesticadas de abóboras (*Cucurbita argyrosperma*, *C. ficifolia*, *C. maxima*, *C. moschata* e *C. pepo*) são cultivadas no Brasil, tendo sua ocorrência confirmada por meio da determinação de acessos de variedades crioulas coletadas em território nacional, presentes no Banco Ativo de

Germoplasma de Cucurbitaceae da Embrapa Clima Temperado. Conforme revisão bibliográfica e consulta a bancos de dados, como o SIBRARGEN, a maior diversidade genética de *Cucurbita* sob cultivo é encontrada na Região Sul do Brasil, em particular no Rio Grande do Sul. Neste Estado, a colonização por grupos étnicos bastante diferenciados, como africanos, alemães, espanhóis, indígenas, italianos, japoneses, poloneses e portugueses, resulta no cultivo de um grande número de variedades crioulas, o que resulta na manutenção da diversidade de espécies e da variabilidade genética encontrada.

Chave 1 – Caracteres vegetativos

1. Caule marcadamente anguloso *C. pepo*

- 1'. Caule arredondado ou superficialmente anguloso
 2. Caule arredondado, folhas com ou sem manchas
 3. Caule macio, folhas sempre sem manchas, recorte ausente, ou superficial, ápice arredondado *C. maxima*

 - 3'. Caule duro, folhas comumente com manchas de coloração clara na intersecção das nervuras, recorte geralmente superficial, às vezes intermediário, ápice agudo *C. moschata*

 - 2'. Caule superficialmente anguloso, folhas sem manchas
 4. Plantas sem acúleos *C. argyrosperma*

 - 4'. Plantas esparsamente aculeadas *C. ficifolia*

Fotos: Gustavo Heiden



Figura 1. Caule marcadamente anguloso (a), superficialmente anguloso (b) e arredondado (c).

Fotos: Gustavo Heiden.



Figura 2. Manchas ausentes (a) e presentes (b) nas folhas.

Fotos: Gustavo Heiden.

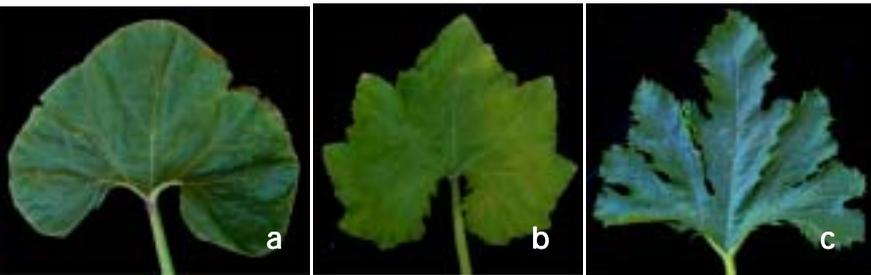


Figura 3. Recorte ausente (a), superficial (b) e profundo (c) nas folhas.

Chave 2 - Frutos

1. Pedúnculo arredondado

2. Pedúnculo formado por uma cortiça macia, constricto nas extremidades e geralmente expandido na porção mediana *C. maxima*

2'. Pedúnculo formado por uma cortiça dura, amplamente expandido na junção com o fruto e estreito da porção mediana em diante *C. moschata*

1'. Pedúnculo anguloso

3. Costelas do pedúnculo superficiais

4. Pedúnculo 5-anguloso, amplamente expandido na junção com o fruto *C. moschata*

4'. Pedúnculo >5-anguloso, tenuemente expandido na junção com o fruto *C. ficifolia*

3'. Costelas do pedúnculo intermediárias ou profundas

5. Pedúnculo sem acúleos e com costelas arredondadas, expandidas no fruto maduro *C. argyrosperma*

5'. Pedúnculo com ou sem acúleos e com costelas em ângulo agudo ou obtuso, não alteradas pela maturidade do fruto *C. pepo*

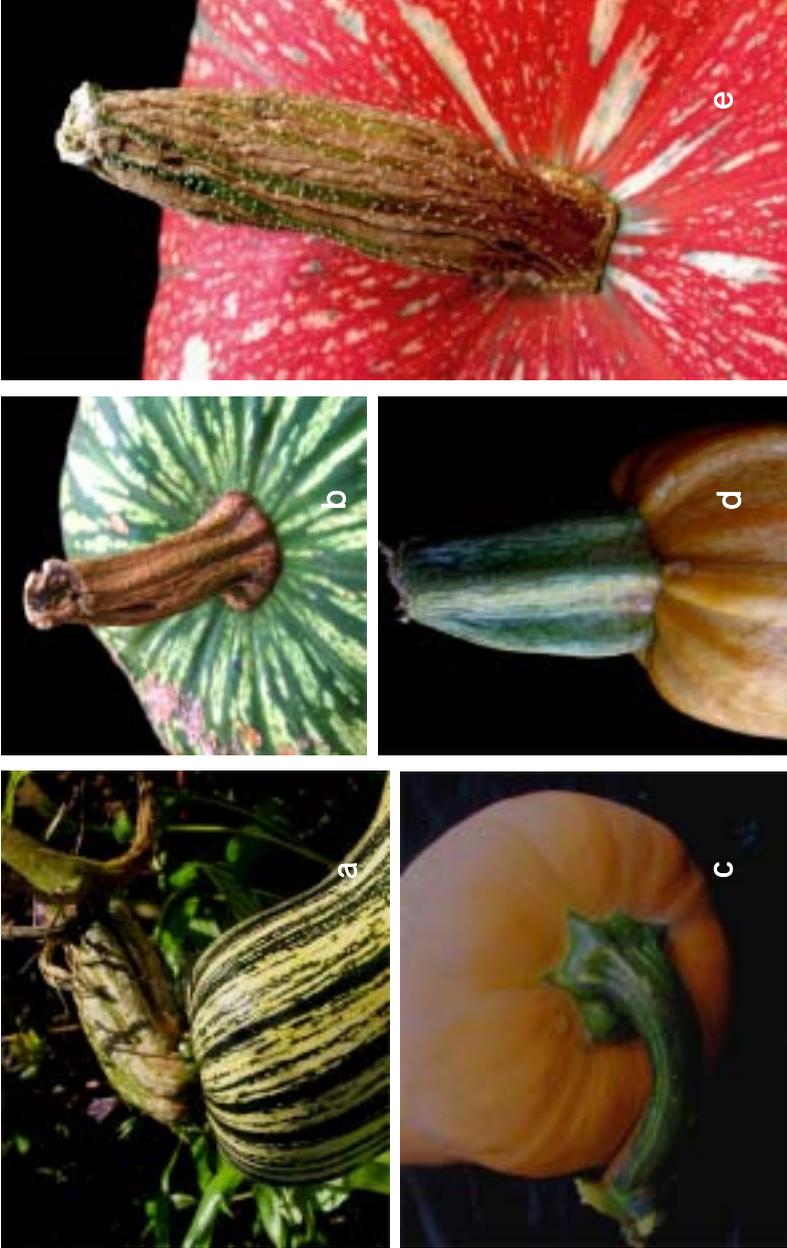


Figura 4. Pedúnculos de frutos de *Cucurbita argyrosperma* (a), *C. ficifolia* (b), *C. moschata* (c), *C. pepo* (d) e *C. maxima* (e).

Chave 3 – Sementes

1. Superfície de cor preta *C. ficifolia*
- 1'. Superfície de outras cores
 2. Superfície da semente fissurada *C. argyrosperma*
 - 2'. Superfície da semente lisa
 3. Película descamante quando seca
 4. Porção mediana dilatada *C. maxima*
 - 4'. Porção mediana achatada *C. pepo*
 - 3'. Película não descamante quando seca
 5. Cicatriz do funículo¹ ligeiramente oblíqua
..... *C. moschata*
 - 5'. Cicatriz do funículo reta ou arredondada ... *C. pepo*

¹Região da semente que faz a comunicação do embrião com a placenta do fruto, deve ser observado em várias sementes.



Figura 5. Sementes de *Cucurbita argyrosperma* (a), *C. ficifolia* (b), *C. maxima* (c, d), *C. moschata* (e) e *C. pepo* (f).

Tabela 1. Principais características das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil.

Espécie	Ciclo	Caulo	Folhas	Flores	Pedúnculo	Frutos	Sementes
<i>Cucurbita argyrosperma</i>	anual	duro, superficialmente anguloso	recorte superficial, ápice agudo, suavemente pubescente e sem acúleos	androceu longo, filiforme e colunar	duro, anguloso quando jovem, mas passando a arredondado na maturidade com o desenvolvimento de tecido corticoso entre as costelas, constricto ou ligeiramente expandido na junção com o fruto	polpa amarelada, textura medianamente granulosa ou fibrosa	brancas, superfície fissurada, margem proeminente e cicatriz do funículo oblíqua, levemente assimétrica
<i>Cucurbita ficifolia</i>	perene	duro, superficialmente anguloso	recorte intermediário, ápice arredondado, esparsamente aculeada	androceu curto, espessado e colunar	duro, ligeiramente anguloso, ligeiramente expandido na junção com o fruto	polpa branca, textura acentuadamente fibrosa	normalmente negras, às vezes, marrom escuras, superfície lisa ou com leves ondulações, margem suave e estreita e cicatriz do funículo oblíqua, levemente assimétrica
<i>Cucurbita maxima</i>	anual	macio, arredondado	recorte geralmente ausente ou superficial, ápice arredondado, áspera e geralmente sem acúleos ou esparsamente aculeada	androceu curto, espessado e colunar	geralmente macio e corticoso, arredondado, constricto nas extremidades e geralmente expandido na porção mediana	polpa geralmente alaranjada ou amarelada, textura finamente granulosa.	brancas a marrons claras, superfície lisa ou ondulada, pelúcula descamante quando seca, dilatada na porção mediana, margem estreita e cicatriz do funículo oblíqua e assimétrica
<i>Cucurbita moschata</i>	anual	duro, arredondado	recorte geralmente intermediário ou superficial, ápice agudo, sem acúleos	androceu longo, filiforme e colunar	duro, ligeiramente anguloso, amplamente expandido na junção com o fruto	polpa geralmente alaranjada ou amarelada, textura finamente granulosa ou fibrosa gelatinosa	brancas a marrons claras, superfície lisa ou levemente ondulada, margem proeminente e cicatriz do funículo ligeiramente oblíqua
<i>Cucurbita pepo</i>	anual	duro, marcadamente anguloso, frequentemente aculeado	recorte geralmente profundo ou intermediário, ápice agudo, frequentemente aculeada	androceu curto e espessado	duro, anguloso, às vezes ligeiramente expandido na junção com o fruto	polpa branca, amarelada ou alaranjada, textura finamente granulosa ou fibrosa gelatinosa	brancas a marrons claras, superfície lisa, pelúcula aderente ou descamante, margem proeminente mas suave e cicatriz do funículo quadrada ou arredondada e simétrica

Espécies de abóboras cultivadas no Brasil

1. *Cucurbita argyrosperma* Huber

=*Cucurbita mixta* Pangalo

Cucurbita argyrosperma compreende variedades crioulas conhecidas popularmente como mogango-de-pescoço, mogango gringo ou abóbora-batata-doce. Os acessos desta espécie no banco ativo de germoplasma da Embrapa Clima Temperado são oriundos apenas de coletas realizadas na metade sul do Rio Grande do Sul, em municípios da fronteira oeste e região sul do Estado.

A variabilidade observada nas variedades crioulas é baixa.

Foto: Rosa Lia Barbieri



Estão presentes variações no tamanho dos frutos e na curvatura do pescoço. A coloração externa é branca ou amarelada, com listras verde-escuras. A casca é dura, à semelhança dos mogangos tradicionais (*C. pepo*). Os frutos são utilizados na alimentação animal e principalmente no preparo de pratos salgados (cozidos ou assados), e doces.

Figura 6. Frutos de mogango-de-pescoço, também conhecido como mogango gringo ou abóbora-batata-doce (*Cucurbita argyrosperma*).

2. *Cucurbita ficifolia* Bouché

Cucurbita ficifolia é conhecida popularmente como gila. Trata-se de uma espécie esporadicamente cultivada em quintais no Sul do Brasil. Os frutos são ocasionalmente comercializados em feiras de agricultura familiar ou quitandas. O cultivo ainda ocorre em locais de forte herança açoriana, hispânica ou portuguesa, em localidades isoladas no extremo sul do Brasil e em municípios da serra gaúcha localizados na antiga rota dos tropeiros.

No México e em partes da América Central é chamada *chilacayote*, nome derivado da denominação *tzilacayotli* no idioma Nahuatl (Nuez et al., 2000). Em Portugal é referida abreviadamente como *chila* e a denominação sul-brasileira gila é uma corruptela deste nome.

Depois de colhidos, os frutos duram mais de um ano e possuem sabor mais acentuado, com menor concentração de água, depois de longos períodos estocados. A casca é muito dura e os frutos geralmente são abertos sendo jogados contra o chão ou com auxílio de ferramentas como facões ou machados. A polpa branca e fibrosa é utilizada, após cozida, no preparo de uma sobremesa tradicional conhecida como doce-de-gila. A polpa também pode ser utilizada em outras sobremesas em substituição ao coco-ralado, como, por exemplo, panelinhas-de-coco, quindins e cocadas. Embora pouco comum, os frutos também podem ser consumidos quando imaturos, em pratos salgados ou conservas.

A variabilidade observada nos frutos é baixa. O formato é oval ou oblongo com casca de desenho rendilhado verde-escuro sobre fundo verde-claro ou branco, com estrias brancas próximas à cicatriz do botão floral.

Foto: Gustavo Heiden



Figura 7. Gila (*Cucurbita ficifolia*).

3. *Cucurbita maxima* Duch. ex Lam.

Cucurbita maxima compreende inúmeras variedades de abóboras amplamente cultivadas para as mais diversas finalidades, principalmente na alimentação humana, embora também existam variedades forrageiras e ornamentais de polpa comestível. Estas abóboras são muito comuns em pequenas propriedades de subsistência ou em cultivos comerciais em todo o país, porém muitas variedades crioulas possuem distribuição geográfica restrita.

Os frutos apresentam grande variabilidade genética para características morfológicas externas, como cor, formato e textura da casca, e também para dureza. Esta variabilidade para características dos frutos é responsável pela diversidade de nomes atribuídos para cada tipo, como abobrinha, abóbora,

abóbora-crioula, abóbora-de-tortéi, abóbora-cogumelo, abóbora-coração-de-boi, abóbora-gaúcha, moranga, moranga-de-bunda, entre outros.

Abóboras-de-tortéi e algumas outras variedades características, conhecidas como *suchetta marina* ou simplesmente como abóbora, estão intimamente ligadas a localidades de colonização italiana. Outros tipos, também sem nenhuma denominação popular em particular, são encontrados entre descendentes de japoneses ou em estâncias e propriedades rurais em localidades remotas, como, por exemplo, a abóbora-gaúcha que produz frutos grandes, com polpa espessa e cavidade interior bastante reduzida.

Fotos: Antonio Roberto Marchese de Medeiros (a, b, c, e, f, g) e Rosa Lia Barbieri (d, h).

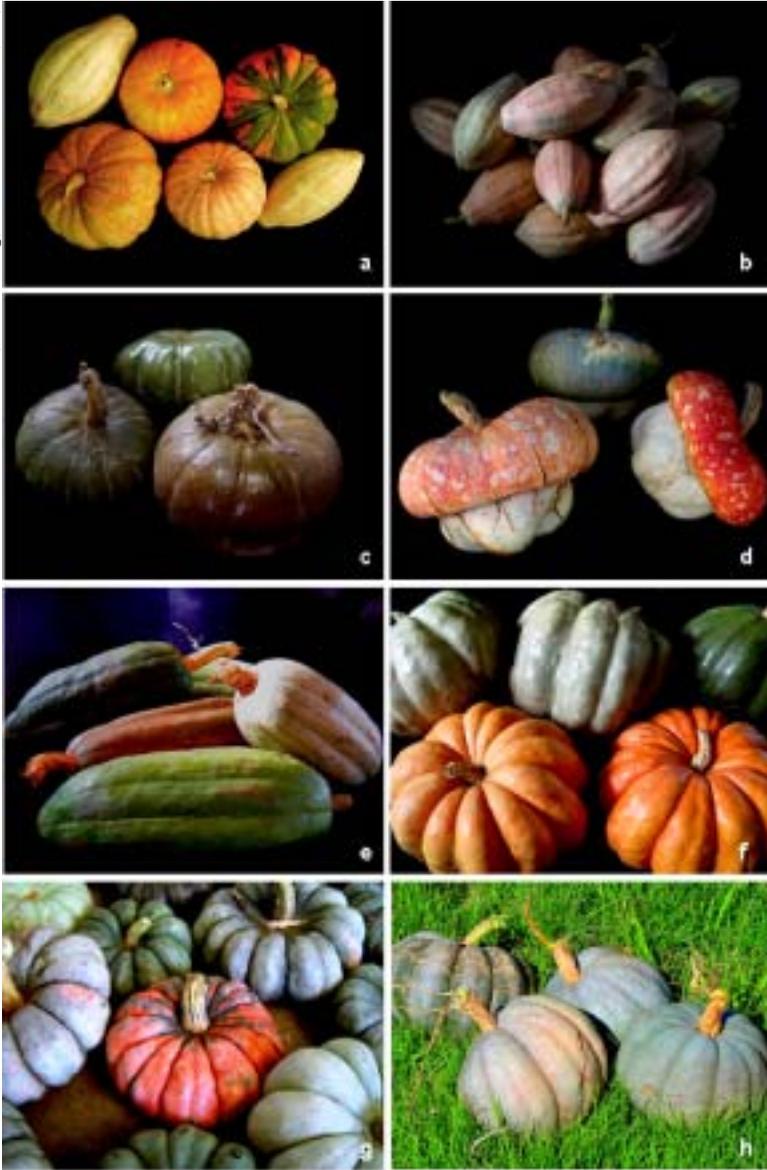


Figura 8. Variabilidade de frutos em *Cucurbita maxima*: abobrinhas ornamentais (a, b), abobrinha (c), abóbora-cogumelo (d), abóboras (e), morangas (f), abóbora-de-tortéi (g) e abóbora-gaúcha (h).

4. *Cucurbita moschata* (Duch. ex Lam.) Duch. ex Poir.

Cucurbita moschata é representada por abóboras muito comuns em pequenas propriedades rurais e cultivos comerciais em todo o Brasil. Na Região Sul, as variedades com pescoço são as mais comumente encontradas nesta espécie, embora diversos outros formatos também existam. O uso na alimentação animal é comum, devido à produtividade das plantas e à durabilidade dos frutos. Na alimentação humana é comum o uso no preparo de doces em calda ou em pasta e, menos freqüentemente, em pratos salgados como ensopados, cozidos ou receitas tradicionais como o quibebe, prato sul-rio-grandense com consistência de um purê.

Os frutos desta espécie são conhecidos como abóbora, abóbora-crioula, abóbora-de-pescoço, abóbora-gigante, abóbora-de-vaca, abóbora-menina e moranga, entre outros. Estes nomes populares variam conforme a região e não é possível associá-los a um determinado tipo específico de fruto, com exceção das abóboras-de-pescoço que, por vezes, recebem denominações adicionais relacionadas ao tamanho (pequena, grande), à coloração externa (amarela, branca, verde, laranja, rajada) ou ao aspecto do pescoço (curto, comprido, reto, torto, dobrado). Popularmente, a porção maciça destas abóboras é denominada pescoço e a porção que contém as sementes é chamada de bojo. As variedades de pescoço que apresentam os funículos conspicuamente desenvolvidos são ditas *de braço comprido*.

Fotos: Antonio Roberto Marchese de Medeiros (a, b, c, d, e, f, g) e Camila Fonseca Schinestock (h).



Figura 9. Variabilidade de frutos em *Cucurbita moschata*: abóbora-menina (a), abóbora-de-pescoço laranja (b) abóbora-de-pescoço rajada (c), abóbora de pescoço branca (d), abóbora-crioula (e), abóbora-de-mato-grosso (f), abóbora-gigante (g) e abóbora-de-vaca (h).

5. *Cucurbita pepo* L.

Cucurbita pepo apresenta, sem dúvida, a maior variabilidade para as características de fruto dentre as espécies cultivadas de abóbora. Esta variação, por conseguinte, é responsável por uma multiplicidade de usos e por nomes populares, que no caso desta espécie são geralmente bem definidos. Os principais usos são na alimentação humana e na ornamentação de ambientes, devido às múltiplas variedades ornamentais.

Na alimentação humana, algumas variedades têm seus frutos consumidos apenas quando imaturos, como as abóboras conhecidas como italiana e árabe, ambas com frutos alongados e que são colhidos antes que as sementes amadureçam. Algumas variedades crioulas, de frutos arredondados, denominadas simplesmente como abóbora, são consumidas também em pratos salgados quando maduras.

As variedades conhecidas como mogango são as mais comuns no sul do Rio Grande do Sul. Os mogangos apresentam casca dura e diversos formatos, cores e tipos de superfície da casca. Quanto ao formato, são achatados, arredondados, oblongos ou alongados. Quanto à coloração, podem ser brancos, amarelados, alaranjados, verdes ou amarelos com listras verdes. Quanto à textura, podem ser lisos, verrugosos ou com costelas salientes. Os mogangos podem ser consumidos salgados, mas a forma de consumo mais comum é caramelado, acompanhando pratos salgados, ou como sobremesa, neste caso acompanhado de leite gelado.

Variedades conhecidas como abóbora-estrela, abóbora-de-coco e abóbora-teta-de-égua são caracterizadas por apresentar proeminências ao redor do fruto, casca lisa de cor branca ou amarela e polpa de coloração clara. São consumidas na forma de doce em calda ou em pasta. O cultivo destas variedades, com este tipo particular de fruto, parece estar restrito às localidades de colonização alemã, assim como grande parte das variedades ornamentais presentes no banco ativo de

germoplasma da Embrapa Clima Temperado.

As variedades ornamentais, na maioria das vezes, apresentam polpa insípida ou fortemente amarga. Muitas se conservam por longos períodos de tempo após a colheita, a ponto de os frutos secarem, sendo por isso freqüentemente denominadas de poronginhos, embora não pertençam ao gênero *Lagenaria*, que compreende as cabaças, cuias e porongos verdadeiros. As características dos frutos das variedades ornamentais são extremamente variáveis, existindo, inclusive, variedades bicolores, com frutos cuja casca é metade verde e metade amarela. Sementes de variedades ornamentais são importadas atualmente, implicando em custos de importação e pagamento de *royalties*, enquanto que as variedades crioulas poderiam ser uma alternativa à importação destas sementes.

Um tipo curioso é a abóbora-ovo, semelhante em cor, tamanho e formato a um ovo de galinha, sendo usada como ovo-indês, ou seja, aquele que é mantido no ninho para que a galinha caipira mantenha a postura sempre no mesmo local.

Fotos: Gustavo Heiden (a) e Rosa Lia Barbieri (b, c, d).



Figura 10. Variabilidade de frutos em *Cucurbita pepo* (a), abobrinhas ornamentais (b), abóbora-estrela (c) e mogangos (d).

Referências

ESQUINAS-ALCÁZAR, J.T., GULICK, P.J. **Genetic Resources of Cucurbitaceae: a global report**. Roma: IBPGR, 1983. 101 p.

NUEZ, F; RUIZ, J.J.; VALCÁRCEL, J.V.; CÓRDOVA, P.F. **Colección de semillas de calabaza del centro de conservación y mejora de la agrobiodiversidad valenciana**. Madrid: INIA, 2000. 158 p. (INIA. Agrícola, 004).



Clima Temperado

MinistÉrio da
Agricultura, Pecu-
ria
e Abastecimento

