

Pimentas – muitos tipos, muitas opções*

Rosa Lía Barbieri

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

Elisabeth Regina Tempel Stumpf

Eng. Agr., Dra. em Agronomia

A palavra **pimenta** é usada indistintamente para descrever o conhecido condimento picante. Na verdade, este condimento pode ser elaborado com frutos de vários tipos de plantas que têm origens muito diferentes. A confusão, no entanto, pode ser facilmente desfeita quando é conhecido o nome científico da planta ou mesmo quando se sabe a que família botânica a planta pertence.

Entre as tantas pimentas conhecidas, estão as do gênero *Capsicum*, da família Solanaceae: *Capsicum baccatum*, *Capsicum annuum*, *Capsicum frutescens*, *Capsicum chinense* e *Capsicum pubescens*. Os frutos são conhecidos por um grande número de nomes populares, com destaque para pimenta vermelha, pimenta dedo-de-moça, pimenta malagueta, pimenta-de-cheiro e pimenta comari. Possuem como característica marcante a presença de capsaicina, a substância responsável pela pungência (ardência) característica, cujo grau varia de acordo com a espécie. Originárias das Américas, tornaram-se mundialmente conhecidas após as viagens de Cristóvão Colombo ao continente americano, no século 15.

A pimenta-do-reino, conhecida também como pimenta-preta ou pimenta-branca, é o fruto de uma planta trepadeira, nativa da Ásia, chamada *Piper nigrum*, que pertence à família Piperaceae. Os frutos dessa planta sofrem diferentes tipos de processamento, resultando como produtos a pimenta-do-reino preta e a pimenta-do-reino branca. Muito valorizada na Antiguidade pelos indianos e pelos egípcios, a pimenta-do-reino foi alvo de intenso comércio envolvendo árabes e europeus, que iam até a Índia, por terra ou por mar, para buscá-la. Na época das Grandes Navegações promovidas por Portugal e Espanha, a pimenta-do-reino chegou a ser vendida a peso de ouro na Europa e ser aceita como moeda, tal a importância que tinha para a conservação dos alimentos, especialmente as carnes.

Os grãos-do-paraíso, também chamados de malagueta, com sabor acre e picante, pertencem a uma espécie africana, *Aframomum melegueta*, da família Zingiberaceae. Era a pimenta que os povos escravizados trazidos para o Brasil a partir do século 16 conheciam. Esses povos, ao chegarem aqui, tiveram contato com as pimentas do gênero *Capsicum* e, pela semelhança no sabor, passaram a chamá-las também de malagueta.

A pimenta-rosa é fruto da espécie arbórea *Schinus terebinthifolius*, nativa da América tropical, e pertencente à família Anacardiaceae. É abundante na região Sul do Rio Grande do Sul, onde é popularmente conhecida como aroeira-vermelha, periquiteira ou aroeira-mansa. Embora ocorra no Brasil, seu uso na culinária nacional não é tão comum como em outros países. De sabor leve e suave, foi introduzida na cozinha européia com o nome de poivre rose; seus frutos, inteiros ou moídos, são empregados em diversas preparações.

No cerrado brasileiro há uma espécie arbórea chamada de pimenta-de-macaco, cujas sementes, escuras e rugosas, possuem sabor acentuado, explorado para a condimentação de carnes. Também conhecida como pimenta-de-negro ou pindaíba, *Xylopia aromatica* pertence à família

*Publicado nos sites: Cultivar, em 08/12/2009; jornal Diário da Manhã, em 09/12/2009; Portal do Agronegócio, em 09/12/2009, Agronline, em 09/12/2009, Infobibos, em 11/12/2009.

Annonaceae e é usada basicamente na culinária regional, sendo pouco difundida fora do seu local de origem.



Pimenta vermelha (gênero *Capsicum*)



Pimenta-do-reino preta e pimenta-do-reino branca (*Piper nigrum*)



Ramos com frutos de pimenta-rosa (*Schinus terebinthifolius*)

Crédito fotos: Rosa Lía Barbieri