

A pimenta-do-reino em Rondônia

A pimenta-do-reino (*Piper nigrum*) é originária da Ásia e foi introduzida no Brasil no século XVII na Bahia. Os maiores produtores mundiais são Índia, Indonésia e Malásia. Segundo IBGE (2010), a área cultivada no Brasil é de 27.644 ha, com produção de 65.373 t e um rendimento de 2.396 kg/ha, sendo que 83% desse total encontram-se no Estado do Pará. Em Rondônia o cultivo da pimenta-do-reino é uma opção para os pequenos agricultores que utilizam a agricultura familiar, tanto em plantios solteiros como componente de sistemas agroflorestais.

Caracterização da cultura

A pimenta-do-reino é uma planta trepadeira perene da família das *Piperáceas*. Apresenta dois tipos de ramos: o de crescimento (ortotrópico), que se desenvolve junto ao tutor, fixando-se a este por raízes grampiformes; e o produtivo (plagiotrópico), que se desenvolve lateralmente e produz os frutos. As raízes são adventícias e algumas pivotantes, sendo que 68% do sistema radicular estão na camada até 20 cm. Os frutos se desenvolvem em espigas. O período entre a floração e a maturação é de cerca de seis meses.

Mapa agroclimático

Segundo o Zoneamento Agrícola de Risco Climático para a cultura de pimenta-do-reino, todos os municípios do Estado de Rondônia (Portaria Nº 299, de 3 de agosto de 2011), estão aptos para o cultivo.

Para essa identificação foram consideradas a deficiência hídrica anual (DHA), a insolação média anual (IMA) e a temperatura média anual (Ta). Foram adotados os seguintes procedimentos: DHA < 250 mm/ano; 23 °C < Ta < 28 °C; IMA > 2000 h/ano.

Foram considerados aptos, os municípios que apresentaram, em 80% dos anos avaliados, condições climáticas dentro dos critérios estabelecidos em pelo menos, 20% de seu território.

Tipos de solos aptos ao cultivo

A pimenteira exige solos com boas características físicas e ricas em matéria orgânica, evitando-se os excessivamente arenosos e os mal drenados, que podem contribuir para a ocorrência da podridão-das-raízes. São aptos ao cultivo de pimenta-do-reino no estado os solos dos tipos 1, 2 e 3, observadas as especificações e recomendações contidas na Instrução Normativa nº 2, de 9 de outubro de 2008. Não são indicadas para o cultivo as áreas de preservação obrigatória, de acordo com a Lei 4.771/65 (Código Florestal) e alterações. É importante fazer a análise química e física do solo, que definirá a necessidade da correção e adubação.

Cultivares indicadas

Para Rondônia foram indicadas no zoneamento agrícola, as cultivares de pimenta-do-reino registradas no Registro Nacional de Cultivares (RNC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atendidas as indicações das regiões de adaptação. As cultivares Cingapura, Bragantina e Guajarina (Figuras 1, 2 e 3) foram testadas pela Embrapa Rondônia, com produtividade média de 2,00 kg/planta.



Foto: Maria de Lourdes R. Duarte

Figura 1. Cultivar Cingapura, folha pequena lanceolada, espigas curtas (7,0 cm).



Foto: Maria de Lourdes R. Duarte

Figura 2. Cultivar Bragantina, folha cordiforme e espigas longas (14,0 cm).



Foto: Maria de Lourdes R. Duarte

Figura 3. Cultivar Guajarina, folha grande lanceolada, espigas longas (12,0 cm).

Formação de mudas e plantio

Retirar estacas do ramo de crescimento, de plantas produtivas e com bom desenvolvimento vegetativo, livres de pragas e doenças, escolhendo-se preferencialmente, plantas com até quatro anos de idade. Para o tratamento das estacas, recomenda-se uma solução a 0,1 % de fungicida à base de benomyl (20 g do produto em 20 litros de água), durante 10 minutos. Esta solução é suficiente para o tratamento de aproximadamente 1.000 estacas.

Usar sacolas de polietileno preto com as dimensões de 15 cm x 25 cm e o substrato deve ser composto por três partes de terra preta, uma de areia e uma de esterco. Para cada metro cúbico da mistura acrescentar 1 kg de calcário, 2,5 kg de superfosfato triplo e 0,5 kg de cloreto de potássio. Após dois a três meses as mudas estarão prontas para o plantio no campo.

Aclimatar as mudas, retirando gradativamente a cobertura do viveiro até que na última semana antes do plantio as mudas estejam a pleno sol. As mudas devem apresentar altura uniforme, aspecto vigoroso, cor e folhagem harmônicas, ter aproximadamente 20 cm de altura, sistema radicular normal, isenta de pragas e doenças (Figura 4).

Nota: Essas mudas devem ser produzidas em conformidade com a legislação brasileira sobre sementes e mudas (Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003, e Decreto nº 5.153, de 23 de agosto de 2004).



Figura 4. Mudas aptas para o plantio.

Foto: Rogério Sebastião C. da Costa

Plantio

O espaçamento recomendado é de 2,5 m x 2,5 m e as covas devem ter a seguinte dimensão: 40 cm x 40 cm x 40 cm. Os tutores (estacões) devem ser de madeira dura, tais como, maçaranduba e aquariquara, de 2,8 m a 3,0 m de altura, e fincados a uma profundidade de 0,5 metros. A quantidade de calcário e adubo químico e orgânico a ser colocada nas covas dependerá da análise do solo. A época ideal de fazer o plantio é após o início das chuvas, entre novembro e dezembro. É importante, no momento do plantio fazer a proteção das mudas com palha de palmeira.

Tratos culturais

Fazer o coroamento na projeção da copa e manter as ruas roçadas ou plantio de outras culturas em consórcios.

Recomenda-se fazer uma poda de formação, eliminando o broto terminal do ramo de crescimento, objetivando forçar a brotação de novos ramos e uma poda de condução, no segundo ano, eliminando os ramos ladrões, os voltados para o solo e os em contato com o solo.

A principal doença é a Fusariose (*Fusarium solani* f. sp. *piperis*). Realizar controle preventivo, tais como, evitar áreas próximas a pimentais doentes, evitar retirar estacas de pimentais com mais de 4 anos e fazer tratamento químico das estacas, sob orientação técnica.

Colheita e beneficiamento

A colheita deve ser feita manualmente, espiga por espiga, quando os frutos estiverem próximos à maturação (início do amarelecimento). Após a colheita pode-se utilizar dois métodos de secagem, para produzir pimenta preta ou branca.

Para pimenta preta debulhar manualmente ou mecanicamente e secar em terreiros de alvenaria, lonas ou secadores. Para pimenta branca, selecionar espigas com frutos maduros, debulhar, ensacar e mergulhar em água corrente por 8 a 12 dias. Após esse período lavar em água corrente e secar em terreiros de alvenaria ou lonas. Não usar secadores a fim de evitar o escurecimento do produto.

Responsáveis técnicos: Rogério Sebastião Corrêa da Costa e Iraque Moura de Medeiros.

Formatação: Itacy Duarte Silveira
Porto Velho, RO, agosto 2011

Tiragem: 500 exemplares

Pimenta-do-reino em Rondônia



Foto: Rosa Lia Barbieri



Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Embrapa
Rondônia