

so à terra, deixando entrever que a concentração da propriedade desse meio fundamental de produção deve situar-se em patamares numéricos ainda mais elevados."

Em 1980, diz o estudo, 23 microrregiões situadas nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste apresentavam índices do Gini (diferença média) superiores a 0,900. Tudo isso é resultante de uma má política territorial e agrícola que acabou por marginalizar grandes parcelas da população rural.

Hoje, o que se vê, é a pobreza deslocada do campo habitando as cidades em verdadeiros "guetos" de miséria, num tremendo caos social. Uma das consequências imediatas do grave problema é o espaço das cidades ocupado pelas vilas marginais, a miséria explícita, a juventude abandonada, a criminalidade em seus requintes mais hediondos e a cada vez maior insegurança das pessoas. O trabalho do IBGE, sem que seja tacitamente claro, pretende chamar a atenção da sociedade em geral para a necessidade de uma reforma drástica na estrutura fundiária do país.

Chicória: Hortaliça Condimento com Propriedades Terapêuticas

Marinice Oliveira Cardoso¹

A Chicória (*Eryngium foetidum* L) da família Umbelliferae é uma hortaliça condimentar bastante cultivada na Região Norte. Por se tratar de uma erva aromática, seu emprego se prende ao fato de melhorar ou acrescentar sabor aos alimentos e não pelas suas propriedades alimentícias. É utilizada predominantemente no preparo de peixes e quelônios, aos quais conferem um sabor especial ca-

racterístico. No preparo do "tucupi" é usada como tempero imprescindível. Opcionalmente pode ser adicionada a carnes de gado e aves. Com a cebolinha e o coentro compõe um trio condimentar apreciado e consumido em larga escala no preparo dos pratos regionais.

Vulgarmente, são atribuídas a esta hortaliça as denominações de chicória de caboclo, chicória do Amazonas, coentro de caboclo e coentro bravo. CORRÊA (1975) relata que a mesma é conhecida no Rio de Janeiro, Paraná, Minas Gerais e Ceará, ressaltando não ter certeza da planta ser espontânea e menos ainda cultivada. Menciona também que "é, talvez, na América Central que mais a aproveitam para sopas e diversos pratos, como sucedâneo do legítimo coentro". JOLY (1975) cita que o gênero *Eryngium* é frequente nos campos e nos brejos do Brasil meridional.



Plantas de chicória com emissão de pendão floral, ao centro.

Além da utilidade na culinária são imputadas à chicória propriedades medicinais tais como: diurético, anti-hidrópico, antídoto venenoso, sudorífico, febrífugo, emenagogo, afrodisíaco e antiespasmódico (LE COINTE 1947 e CORRÊA 1975).

A planta se caracteriza pela disposição das folhas em roseta formando uma pequena touceira. As folhas são glabras, lanceolado-espátuladas ou oblongo-lanceoladas de 50-180mm de comprimento de 15-50mm de largura, serrado-espinescentes. Na fase reprodutiva, há emissão de um pendão floral (Figura 1) com as flores dispostas em pequenos e densos capítulos sésseis, cilíndrico-ovóides, longo pedunculadas, com grande produção de sementes férteis.

É bastante rústica e mesmo sem tratamentos culturais dispensados, se propaga nos mais diversos tipos de solos; no entanto, reage bem quando plantada em canteiros preparados e aos quais tenham sido adicionados matéria orgânica e adubos químicos (macro e micronutrientes) (SILVA et al. 1987).

A propagação é feita pela sementeira em sementeira, seguida de transplantio, ou pela sementeira direta que é o sistema mais usado em escala doméstica. Neste caso, é efetuado desbaste posterior.

A colheita inicia quando as folhas mais velhas atingem 120-150mm, cortando-as na base da touceira, deixando as folhas menores, que permitirão a renovação da brotação e prolongamento do período de colheita.

Em plantios na região de Manaus-AM tem sido observado que as plantas exibem numerosas manchas necróticas nas folhas baixas que podem evoluir para uma necrose total destas, podendo atingir também folhas mais jovens.

A comercialização em mercados, sempre acompanhando a cebolinha e o coentro, é a forma tradicional utilizada nos mercados e feiras da região.

Literatura Citada

CORRÊA, M.P. Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas. Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura, 1975. V. 2, p. 336.

JOLY, A.B. Família Umbelliferae. In: Botânica: introdução à taxonomia vegetal 2.ed. São Paulo, Ed. da Univ. de São Paulo, 1975. p. 527.

LE COINTE, P. Amazônia Brasileira III. Árvores e Plantas úteis. 2.ed. São Paulo, Ed. Nacional, 1947. 485 p.

SILVA, F.D.F.; PAIVA, W. O. & NODA, H. Efeito da adubação e cobertura morta no cultivo da chicória (*Eryngium foetidum* L), em solo de terra firme na região de Manaus. Hort. bras., 5 (1):75, 1987. Resumo.

¹ Engenheiro Agrônomo, CREA 1394/AM-RR, pesquisadora da EMBRAPA/UEPAE-Manaus. Caixa Postal, 455 - 69.090 - Manaus/AM.