

Pimentos de todas as cores, tamanhos e formas

Fáceis de cultivar num pequeno viveiro, os pimentos oferecem grande variedade de sabores e intensidades, para diferentes utilizações culinárias. Para as malaguetas, basta ter um vaso na varanda.

Famosos quer pelas suas cores, verde, amarela, vermelha, laranja ou roxa, quer pelo seu sabor, doce ou picante, quer pelas suas formas e tamanhos, não há dúvida que os pimentos fazem parte dos legumes mais utilizados em todo o mundo.

No nosso país são indispensáveis nas sardinhas e nas caldeiradas... há também quem os consuma crus, em saladas. Que tal experimentar cultivar os seus pimentos para depois provar e até oferecer aos seus amigos?

A planta

Proveniente da América do Sul o pimento, *Capsicum annuum L.*, como solanácea que é, tal como o tomate ou a batata, prefere sol e calor, não tolerando o frio. Trata-se de uma planta herbácea perene, cultivada entre nós como anual. Com um sistema radicular apumado, folhas de inserção alterna, flores com 5 a 7 pétalas e uma baga de forma e tamanho variáveis, como fruto. Devido ao seu porte e ao brilho dos seus frutos há até quem os cultive como ornamentais.

Quando semear e plantar?

Os pimentos são muito fáceis de cultivar. Depois de escolher, entre as inúmeras variedades de pimen-

tos existentes no mercado, aquela que quer cultivar, pode semear um pequeno viveiro num local com boa exposição solar, protegido do frio e abrigado do vento, de Fevereiro a Março e transplantar as plantas quando tiverem atingido cerca de 15 cm de altura, no início da Primavera. Por outro lado, pode comprar as plântulas num viveirista, ou até em feiras locais e proceder à sua plantação no local definitivo de Abril a Maio. As plântulas podem ter raiz nua ou raiz protegida, consoante não tenham ou tenham terra à volta.

Como cultivar?

O pimento prefere solos arenosos, profundos, bem drenados, ricos em matéria orgânica e com um pH de 6,5 a 7,5. Para o viveiro, basta 1 m² de solo para obter plântulas para si e para os seus amigos, sendo apenas necessárias 2 a 3 gr. de semente. Prepare a cama onde vai deitar a semente revolvendo a camada superficial com um ancinho e aproveite para misturar um pouco de composto. De seguida, espalhe a lanço as sementes misturadas com areia fina, pois são de tamanho reduzido, a uma profundidade de cerca de 1 cm, cubra-as com a ajuda de um ancinho e regue.

Ao transplantar, arranque as plântulas do viveiro com muito cuidado para não danificar as raízes. Plante quando as temperaturas rondarem os 20 a 25°C e não houver perigo de geadas, uma vez que o pimento é muito sensível a baixas temperaturas.



RUÍ SOARES

Escolha um local na horta virado a Sul. Com a ajuda de uma enxada prepare o terreno, revolvendo-o e incorporando composto. Abra regos distanciados entre si cerca de 60 a 70 cm e coloque as plântulas a uma distância de 40 a 50 cm entre si. Regue de forma a aconchegar a planta ao solo, sem encharcar. Vá regando semanalmente, não deixando faltar a água em tempo seco. Sempre que necessário, sache a cultura para retirar as infestantes que possam surgir, em especial no início do ciclo cultural, pois o crescimento da planta é lento nesta fase e as infestantes facilmente se instalam no terreno. Quando a planta atingir 5 a 6 folhas, pode cortar a ponta da haste principal, para favorecer a emissão de lançamentos laterais

e assim ter mais hastes produtivas ou seja, mais frutos.

Quando colher?

Dependendo do mês em que plantou, a colheita poderá ocorrer de Junho a Outubro, uma vez que a colheita é escalonada, iniciando-se com os frutos ainda verdes, e com o tamanho que considere adequado ao uso que lhes vai dar, cortando-os pelo pedúnculo. Se deixar ficar os pimentos durante mais tempo na planta eles irão amadurecer e a sua cor passará de verde a vermelha, amarela, alaranjada ou roxa.

DICAS:

- Não deve cultivar pimentos no mesmo local dois anos seguidos, nem em locais onde anteriormen-

te tenha sido plantado tomate ou batata, para evitar o aparecimento de doenças de solo.

- Pode cultivar pimentos do tipo picante (malagueta) na varanda ou no parapeito da janela em vasos contendo um composto rico em matéria orgânica, não lhes deixando faltar a água. Um ou dois pés de malagueta satisfazem as necessidades culinárias de uma família.
- Tenha em conta que, dependendo da variedade, uma planta pode produzir de doze a quinze frutos.
- Se gostar de pimentos mais doces escolha os vermelhos e os amarelos.

Rosa Isabel Guilherme
Licenciada em Engenharia
Agro-Pecuária e da Associação
Portuguesa de Horticultura