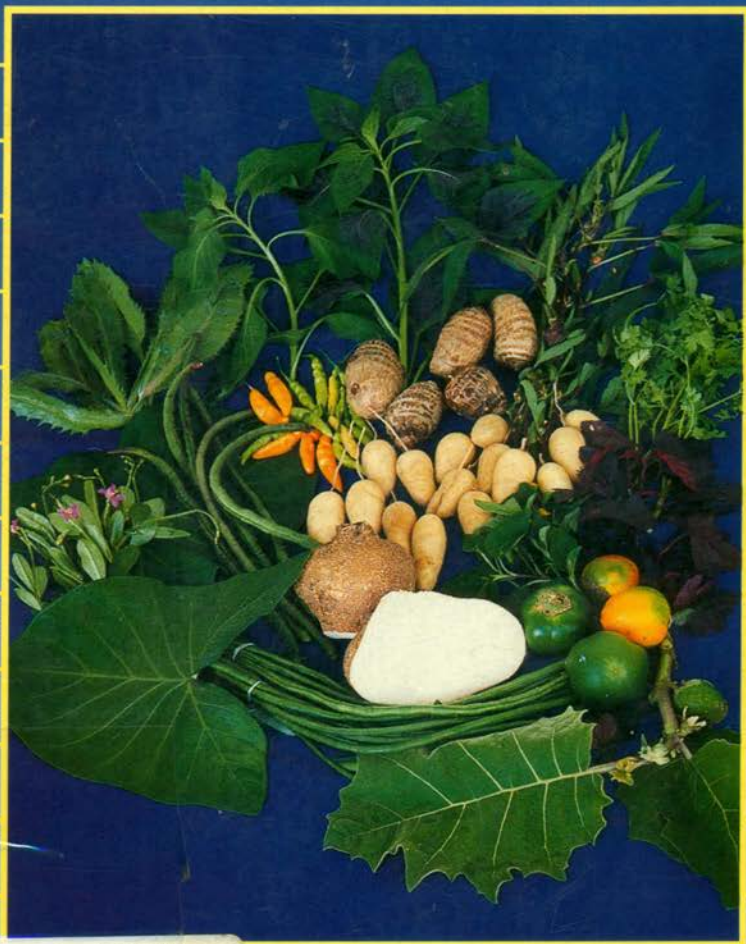


HORTALIÇAS

NÃO-CONVENCIONAIS

DA AMAZÔNIA



997.00096

Hortaliças não-convencionais
1997 LV-1997.00096



1474-1

Marinice Oliveira Cardoso

Coordenadora

COENTRO

(*Coriandrum sativum* L.)

Francisco José da Silva Léo¹

João Alencar de Sousa¹

Aspectos Gerais

O coentro é considerado originário do sul da Europa, região do Mediterrâneo, mas existem proposições de que essa espécie teve origem no ocidente da Ásia. No Brasil, sua importância está associada ao consumo das folhas frescas, utilizadas como condimento, principalmente no Norte e Nordeste. Embora seja atribuído às folhas apenas valor condimentar, sabe-se que elas são ricas em vitaminas A, B₁, B₂ e C. As folhas entram na composição de diversos tipos de molhos, sopas, saladas e no tempero de peixes e carnes. Em países europeus e nos Estados Unidos da América, o aroma das folhas verdes, semelhante ao do percevejo, é considerado nauseabundo. O nome *Coriandrum* deriva de *Koris*, que significa percevejo. Nesses países, os frutos maduros e secos é que são usados como condimento, o que deve estar relacionado com o odor suave, doce e penetrante, acompanhado de um sabor adocicado-picante, apresentado pelos mesmos.

O óleo essencial, obtido dos frutos secos, contém caryandrol, pineno, borneol, geraniol, cimeno, d-linalol, limoneno, terpinol; apresenta, também, ácido acético e oxálico. Na indústria, o óleo é utilizado para aromatizar perfumes, chocolates, carnes defumadas, sopas enlatadas, picles, licores, gim, e para mascarar odores em preparados farmacêuticos. É usado, também, para fins medicinais como carminativo, estimulante, estomáquico e depurativo, e como desinfetante dos intestinos, nos casos de inflamações destes órgãos.

Em outros países, o coentro é conhecido popularmente pelas seguintes denominações: *cilantro* ou *culantro* (Espanha e vários países de idioma espanhol), *coriandolo* (Itália), *coriandre* (França), *koriander* (Alemanha),

¹ Pesquisadores da Embrapa/CPAF-AC, C. Postal 392, Rio Branco, AC, CEP 69901-180.

coriander (Inglaterra), *cussbur* (Arábia), *kothmir* (Índia), *kolendra* (Polônia), *kousbaré* (Egito), *nan-nan-nin* (Birmânia) e *zagdá* (Abissínia).

Características Botânicas e Variedades

O coentro pertence à família **Umbelliferae** (Apiaceae), gênero *Coriandrum* e espécie *C. sativum*. É uma planta herbácea anual, cuja altura varia de 25 cm a 60 cm. As folhas são de cor verde-brilhante e alternas, sendo as inferiores, pinadas, e as superiores, bipinadas. As flores são dispostas em umbelas pouco pedunculadas, de cinco a dez raios, de cor branca ou rósea, pequenas. Os frutos, impropriamente chamados de “sementes”, são bagas esféricas, com diâmetro entre 1,5 mm a 5 mm, contendo duas sementes. Apresenta raiz pivotante do tipo fusiforme, fibrosa, que pode ser consumida na alimentação.

O número de variedades conhecidas entre os produtores é pequeno; em geral, são utilizados materiais locais, cuja procedência é desconhecida. Comercialmente, as mais utilizadas são o Português, o Francês, o Palma, o Verde-Cheiroso, o Palmeirão e o Verdão, todas de excelentes qualidades culinárias e industriais. As variedades Português, Palmeirão e Verdão apresentam boa resistência ao pendoamento precoce, em condições de temperatura elevada. Atualmente, as duas últimas são as mais procuradas para o plantio na Região Norte, visando ao consumo das folhas, pois, segundo os agricultores, são mais produtivas e vigorosas que a primeira.

Exigências de Clima e Solos

O coentro desenvolve-se bem em temperaturas entre 18° C e 25° C, sendo sensível a baixas temperaturas. As variedades de origem européia são mais tolerantes a temperaturas amenas. Existem, também, variedades adaptadas a condições de temperaturas elevadas (> 25° C). Estas podem ser plantadas o ano inteiro em locais quentes. Na Amazônia, onde prevalecem temperaturas elevadas, as mencionadas variedades são cultivadas o ano todo; mas no período chuvoso, o desenvolvimento é bastante prejudicado devido ao excesso de umidade e ataque de doenças. No Centro-Sul, o coentro é plantado de setembro a fevereiro.

Solos férteis de textura leve a média, soltos, profundos, bem drenados e com boa exposição à luz são os mais apropriados ao cultivo do coentro.

Propagação e Cultivo

Em geral, a propagação do coentro realiza-se através de seus frutos secos, comercializados como sementes. Cada fruto contém duas sementes botânicas. Para facilitar a germinação, usa-se provocar a liberação das sementes. Para isto, comprimem-se os frutos (rolando-se sobre eles uma garrafa ou rolo de madeira), que quebram naturalmente em duas partes. Com este procedimento, lotes de “sementes” comerciais que antes apresentavam germinação de 50% passaram a percentuais de até 90%. A semeadura é direta no local definitivo.

As recomendações que se seguem referem-se ao cultivo do coentro, visando à produção de folhas.

A semeadura é feita em canteiros, em sulcos transversais ou longitudinais, com espaços, entre si, de 15 cm a 20 cm, à profundidade de 1 cm a 1,5 cm, deixando-se cair um filete contínuo de sementes (5 g/m^2 no caso de “sementes” inteiras). A germinação ocorre seis a oito dias após a semeadura. Quando as plantas atingem 5 cm, faz-se o desbaste, ficando uma planta a cada 5 cm-10 cm.

Os canteiros devem ser preparados de maneira a se obter um leito adequado à semeadura direta. As operações de aração e gradagem ou passagem da enxada rotativa devem desfazer os torrões, deixando o solo bem fino e solto. Em seguida, efetua-se o encanteiramento. Em pequenas hortas, usam-se canteiros de 5 m a 10 m de comprimento por 1,2 m de largura, com 15 cm a 20 cm de altura, feitos manualmente. Nestes, em geral, há necessidade de que os torrões remanescentes da camada superficial sejam desfeitos, aplainando-se posteriormente a superfície dos canteiros para receber as sementes.

Em solos pobres em matéria orgânica, recomenda-se aplicar nos canteiros 6 kg/m^2 de esterco de curral bem curtido. A adubação química deve ser realizada de acordo com a análise do solo. Bons resultados têm sido obtidos, em solos de média fertilidade, com uma adubação de plantio de 70 g de superfosfato simples, 10 g de cloreto de potássio e 30 g de nitrocálcio ou sulfato de amônio por metro quadrado do canteiro, incorporados ao solo

junto com o adubo orgânico. Após 20 a 30 dias da germinação, aplicam-se, em cobertura, 30 g/m² de nitrocálcio ou sulfato de amônio. A aplicação do adubo deve ser em filete contínuo sobre o leito do canteiro, a 5 cm de distância das fileiras de plantas.

A presença de plantas invasoras afeta a qualidade e produção do coentro. O período mais crítico da cultura à competição é dos 10 aos 40 dias após o plantio. Dessa forma, deve-se manter a cultura livre de invasoras, durante todo o seu ciclo. A capina é feita por arranquio manual ou com ajuda de um sacho.

A irrigação é feita por aspersão, utilizando-se microaspersores, chuveiros acoplados a mangueiras, ou regadores.

Pragas e Doenças

A doença fúngica que ocorre com mais frequência é a antracnose (*Colletotrichum gloeosporioides* Penz), que apresenta sintomas na forma de manchas necróticas de tamanho e forma variáveis nas folhas, as quais, com a evolução da doença, tornam-se imprestáveis para o consumo. As condições que favorecem o seu aparecimento são o manejo inadequado da cultura, plantas com deficiência nutricional e má drenagem do solo. Para minimizar as possibilidades de ocorrência desse fungo, deve-se evitar a contribuição desses fatores. Se for constatada sua ocorrência, deve-se procurar utilizar o produto o mais rápido possível, uma vez que tratando-se de uma hortaliça folhosa, o controle químico não é indicado.

Outras doenças encontradas na cultura são a queima-das-folhas e o vírus-do-mosaico. Este é transmitido pelos pulgões *Cavariella aegopodii* (Scopoli, 1763), *Myzus persicae* (Sulzer., 1776) e *Dysaphis apiifolia* (Hemiptera: Aphididae), que podem ser controlados com o uso de extrato de fumo diluído em água.

Os insetos desfolhadores que atacam a cultura são de nocividade secundária. Contudo, as plantações de coentro podem ser atacadas pelo inseto *Hypogastrura (ceratophysella) armata* (Nicolet, 1841) (Collembola: Poduridae). Grupos de centenas de indivíduos apresentando coloração rosada localizam-se nas raízes das plantas. Estas apresentam atraso no desenvolvimento, clorose acentuada nas folhas mais velhas, bronzeamento ou descoloração e morte das brotações e folhas novas, bem como ausência de raízes secundárias, sob intensas infestações. A praga causa maiores prejuízos no período chuvoso. Esta espécie é encontrada, preferencialmente, em esterco de gado e em material húmico em decomposição. Assim sendo, o esterco a ser utilizado deve ser bem curtido, para reduzir os riscos de contaminação do solo.



FIGURA 15. Coentro: a. Plantas (oito dias após a germinação); b. Plantas próximo a colheita; c. Comercialização; d. Flores (umbelas) e frutos verdes.

Uma praga que tem sido relatada, principalmente na Região Nordeste, é a vespinha-do-fruto – *Systole coriandri* (Hymenoptera: Eurytomidae). Esta espécie, contudo, não traz prejuízos ao cultivo do coentro com vistas à produção de folhas.

Colheita e Comercialização

A colheita, dependendo da variedade, é iniciada entre 40 e 60 dias após a semeadura, ou seja, logo que as plantas desenvolvam folhas suficientes. Em plantios comerciais, colhe-se a planta inteira, o que permite melhor conservação do produto. Em hortas domésticas, usa-se cortar as hastes a 2 cm acima do nível do solo, deixando-se as plantas com as hastes e folhas menos desenvolvidas, proporcionando novas colheitas. No Norte e Nordeste, a planta é comercializada em molhos preparados com adição de folhas de cebolinha (*Allium fistulosum* L.), denominados vulgarmente de “cheiro-verde”.

Bibliografia

- CÂMARA, F.L.A. Nutrição e adubação de mandioquinha-salsa, salsa, coentro, alho-porró, cebolinha e pimentas. In: FERREIRA, M.E.; CASTELHANE, P.D.; CRUZ, M.C.P. (Eds.). **Nutrição e adubação de hortaliças**. Piracicaba: Potafos, 1993. p. 463-479.
- FILGUEIRA, F.A.R. **Manual de Olericultura: cultura e comercialização de hortaliças**. 2. ed. São Paulo: Ceres, 1982. v.2. 357 p.
- FRANÇA, F.H.; ANDRADE, R.J. de; MARTINS, A. da S. Ocorrência de *Hypogastrura* em coentro em Brasília, DF, Brasil. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v.21, n. 6, p. 681-683, 1986.
- FRANCISCO, I.; HERTWIG, V. **Plantas aromáticas e medicinais**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 1991. 413p.
- GIACOMETTI, D.C. **Ervas condimentares e especiarias**. São Paulo: Nobel, 1989., 158p.
- MARTINS, E.R.; CASTRO, D.M.; CASTELLANI, D.C.; DIAS, J.E. **Plantas medicinais**. Viçosa: UFV, 1994. 220p.
- PEDROSA, J.F.; NEGREIROS, M.Z. ; NOGUEIRA, I.C.C. Aspectos gerais da cultura do coentro. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v.10, n.120, p.75-78, 1984.
- SOUZA, V.A. de; NOGUEIRA, I.C.C.; NEGREIROS, M.Z. de; PEDROSA, J.F. Determinação do período crítico de competição de plantas invasoras com a cultura do coentro (*Coriandrum sativum* L.). **Horticultura Brasileira**, Brasília, v.8, n.1, p.69, 1990. Resumo 228.