

COMO CULTIVAR

PIMENTA

CAROLINE LUIZ PIMENTA
MANEJEBEM



www.manejebem.com.br



PIMENTA

**PLANTAR
MANEJAR
PRODUZIR**



INTRODUÇÃO

As pimentas são parte da riqueza cultural do Brasil e de diversos países do mundo que a utilizam diariamente na sua alimentação.

São cultivadas em diferentes regiões do planeta. No Brasil podem ser encontradas em propriedades rurais do Rio Grande do Sul a Roraima, em uma imensa variação de tamanhos, cores, sabores e picância.

Pode-se dizer que a pimenteira é uma planta adaptada a diferentes regiões. Porém, para o seu desenvolvimento saudável e para o seu rendimento máximo, é necessário a aplicação de manejos culturais adequados à cultura.

PREPARO DA TERRA

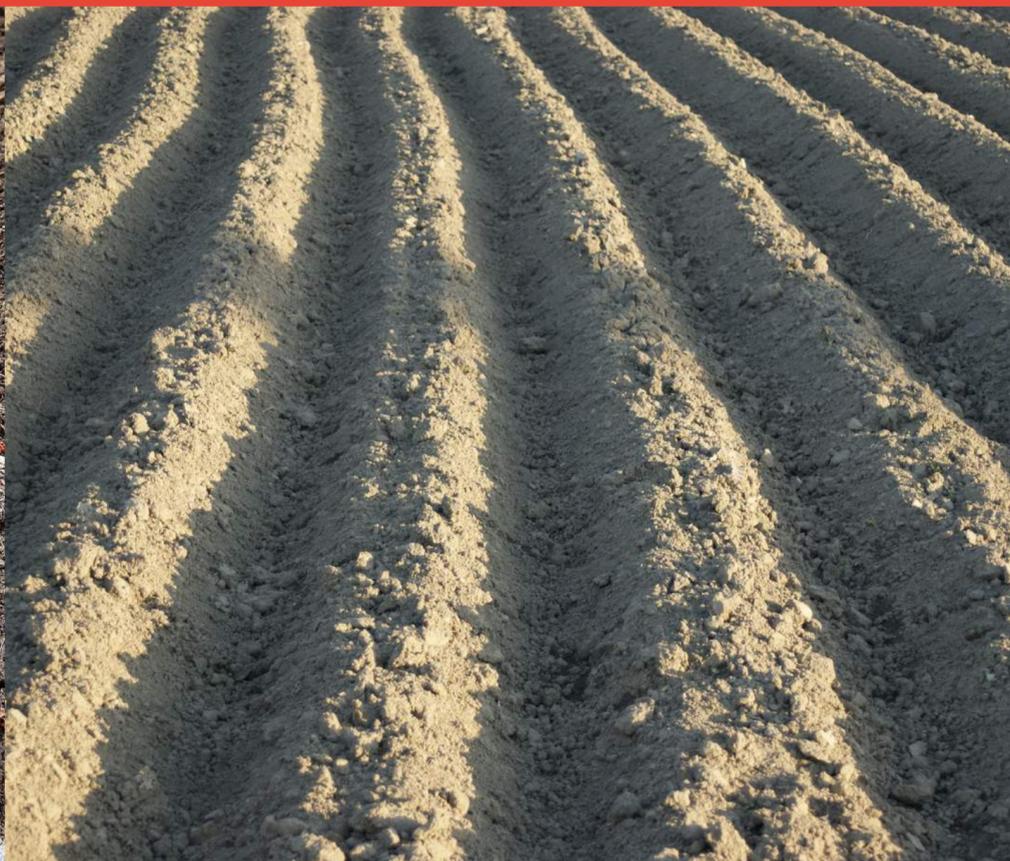
Solos profundos, leves, férteis, saudáveis e bem drenados são os melhores para o cultivo de espécies de pimenteira. Por isso, busque um local bem drenado, rico em matéria orgânica e sem histórico de ocorrência de doenças.

Evite o plantio em locais onde já foram cultivadas plantas da mesma família nos últimos 3 anos, como por exemplo, tomate, berinjela, pimentão e batata. Busque áreas com cultivos anteriores de gramíneas (milho, sorgo, arroz, trigo, aveia), leguminosas (feijão, soja) ou aliáceas (cebola, alho).

Para o bom desenvolvimento da planta evite cultivar em locais salinos, pois os pés de pimenta são sensíveis à este tipo de solo. Além disso, mantenha o substrato com pH entre 5,5 a 7,0.

As pimenteiros adoram calor e são sensíveis ao frio e geadas. As temperaturas médias ideais para o cultivo variam de 21°C a 30°C. Por isso, plante nos meses mais quentes do ano.

O cultivo protegido pode ser uma ótima alternativa para o plantio em regiões ou épocas com temperatura desfavorável.





TRANSPLANTIO

O transplântio deve ser realizado quando as mudas de pimenta alcançarem, aproximadamente, 10 cm de altura ou apresentarem de 4 a 6 folhas definitivas.

O plantio pode ser feito em vasos, canteiros ou sulcos feitos diretamente na terra. Os sulcos, geralmente, ficam 80 cm de distância um do outro, possuem 30 a 40 cm de largura e 20 a 25 cm de profundidade.

Existirá uma recomendação adequada de espaçamento entre as covas para cada variedade utilizada. Por isso, fique atento às indicações da pimenteira que se deseja cultivar.

Após colocar as pimentas sobre a terra, irrigue regularmente as mudas, evitando a seca ou encharcamento.



CUIDADOS

Durante o cultivo da pimenteira, vários tratos culturais devem ser realizados.

ADUBAÇÃO, DESBROTE, TUTORAMENTO E PODA

A quantidade de adubo a ser colocado na sua área é determinada com base na análise físico-química do solo. Não adube sem antes conhecer a terra!

Geralmente, não é necessário tutorar as pimenteiras. Porém, em locais onde ocorrem ventos fortes, pode ocorrer a necessidade da prática.

O desbrote também não é uma prática comum. Entretanto, caso apareçam brotações na haste principal abaixo da primeira bifurcação, elas podem ser retiradas.

Faça podas após o período de frutificação e, principalmente, no caso de colheitas contínuas.

CONTROLE DE DOENÇAS, PRAGAS

Para evitar o aparecimento de pragas e doenças, faça corredores ou ilhas de plantas companheiras, ou seja, que sejam capazes de atrair inimigos naturais, repelir pragas e que possuam ação fungicida ou bactericida.

IRRIGAÇÃO

A irrigação deve ser feita conforme o clima e características do solo da sua região. A produção de pimentas em regiões com chuvas regulares, por exemplo, pode ser realizada sem o uso da irrigação. Porém, regiões secas ou com chuvas mal distribuídas, o uso da irrigação é muito importante para o aumento da produtividade e saúde da planta

CONTROLE DE DOENÇAS E PRAGAS

O controle de doenças e pragas deve ser efetuado sempre levando em consideração os manejos culturais. Se você mantiver o equilíbrio do seu ecossistema, aumentando a diversidade de espécies no local de plantio, evitando locais muito úmidos e sombreados, dando preferência aos locais ventilados e com temperaturas adequadas para o cultivo da espécie, sua planta estará menos vulnerável ao ataque de moléstias.

Além das técnicas culturais mencionadas, você pode aplicar caldas e extratos preventivas e curativas.

Dentre elas estão:

- Óleo de neem - Controle de pragas
- Calda de camomila - Controle de manchas foliares causadas por fungos e bactérias.
- Leite cru - Controle de oídio.
- Calda de flores ou folhas - Controle de fungos.

Para aprender a preparar as caldas acesse: www.manejebem.com.br





COLHEITA

As primeiras colheitas são feitas a partir de 90 dias após a semeadura, no caso das pimenteiras de ciclo precoce, ou após 120 dias, no caso das variedades mais tardias.

Em locais de temperaturas mais elevadas, o desenvolvimento da pimenta é mais rápido, por isso, a colheita pode ser efetuada antes dos períodos mencionados.

O ponto de colheita ideal das pimentas é determinado visualmente. Isto quer dizer que você poderá colher quando os frutos atingem o tamanho ideal e o formato e cor típica de cada espécie.



REFERÊNCIA

https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/Pimenta_capsicum_spp/colheita.html

<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1676937-4529,00.html>



COMUNIDADE MANEJEBEM

Cadastre-se Já!
www.manejem.com.br



PARA AGRICULTORES...

Maria quer produzir alimentos orgânicos, mas não sabe como começar.



PARA AGRICULTORES...

Pedro já produz orgânicos há muito tempo, quer compartilhar seu conhecimento e ver a agricultura orgânica prosperar!



PARA PROFISSIONAIS...

Gustavo é Eng. agrônomo recém-formado, quer auxiliar produtores e aprender com eles sobre agricultura orgânica.



PARA COMERCIANTES...

José vende mudas e sementes de qualidade e certificadas para uso na agricultura orgânica



ESTA É A NOSSA COMUNIDADE!

Onde agricultores, trocam conhecimentos, encontram informação, assistência técnica e insumos para uma agricultura mais sustentável!

