



EPAMIG

Capuchinha

Orientações técnicas para cultivo



Orientações técnicas para o cultivo da capuchinha

Tropaeolum majus L. – Família Tropaeolaceae

Introdução

A capuchinha também é conhecida como agrião-do-méxico, agrião-grande-do-peru, papagaios, flor-de-sangue, espora-de-galo, flor-de-chagas, chagas, chaguinha.

É uma planta anual, herbácea, com rápido crescimento e flores muito atrativas. Possui caule longo, carnoso e retorcido (Fig. 1A). No solo comporta-se como planta prostrada (Fig. 1B), mas pode subir apoiando-se em cercas e grades. Quando plantada em vasos, os ramos ficam pendentes (Fig. 1C).

As folhas são arredondadas e apresentam coloração que varia entre verde-clara e verde-azulada (Fig. 2). As flores apresentam coloração que varia de amarelo-pálida a vermelho-escuro, podendo apresentar manchas nas pétalas ou não (Fig. 3); têm formato afunilado e uma estrutura que lembra uma espora (Fig. 4). O fruto é constituído por três pequenos aquênios de coloração verde-clara (Fig. 5A); mas nem sempre os três aquênios se desenvolvem (Fig. 5B). Quando atingem o tamanho máximo, os aquênios desprendem-se facilmente da planta, ocasião ideal para que sejam colhidos (Fig. 5C). Aquênios não colhidos caem no chão, onde também podem ser coletados (Fig. 5D). Cada aquênio, depois de seco, é uma semente (Fig. 5E).

Toda a parte aérea da capuchinha pode ser consumida como alimento, com importante valor nutricional. Folhas, botões florais, flores e caule podem ser utilizados na composição de saladas e outros tipos de pratos. Já os frutos verdes podem ser preparados na forma de conserva e apresentam sabor semelhante ao das alcaparras.

Figura 1 - Aspecto do caule e hábito de crescimento da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Nota: A - Aspecto do caule. B - Planta cultivada no solo. C - Planta cultivada em vaso.

Figura 2 - Cores das folhas da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Figura 3 - Exemplo de cores das flores da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Figura 4 - Formato da flor da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Clima e Solo

Adapta-se a uma grande variedade de climas, produzindo flores praticamente durante todo o ano. Nas regiões de clima ameno tem maior desenvolvimento nos meses mais quentes. Pode crescer em diversos tipos de solo, mas desenvolve-se melhor naqueles bem drenados, ricos em matéria orgânica e com boa capacidade de retenção de umidade. O excesso de umidade deve ser evitado, pois o encharcamento pode facilitar a proliferação de fungos, além de tornar o ambiente propício para lesmas e caramujos.

Propagação e produção de mudas

A capuchinha propaga-se bem por meio de sementes ou de estacas. Na propagação por estacas deve-se escolher pedaços de caule da espessura de um lápis, com 10 a 15 cm de comprimento, contendo alguns nós. Enterrar pelo menos dois nós no substrato. Plantar quando a muda tiver várias folhas totalmente expandidas e sistema radicular bem formado.

Pelo fato de a capuchinha ser conhecida como planta ornamental e medicinal, suas sementes são encontradas à venda no comércio. Quem tem plantas de capuchinha em casa pode coletar as sementes no solo, embaixo ou perto das plantas (Fig. 5D). Ou procurar os frutos maiores na planta (Fig. 5C) e tocá-los; se estiverem no ponto de colheita se desprenderão

Figura 5 - Fruto e semente da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Nota: A - Fruto na planta com três aquênios desenvolvidos. B - Detalhe do fruto com um aquênio desenvolvido. C - Frutos verdes recém-colhidos. D - Frutos secos perto da planta-mãe. E - Frutos verdes e secos (sementes).

facilmente da planta. Frutos ainda verdes devem ser deixados à sombra para secar.

As mudas podem ser feitas em bandejas (Fig. 6A a 6D) ou em sacos plásticos ou a semeadura pode ser feita diretamente no vaso (Fig. 6E) ou canteiro. A germinação ocorre entre 7 e 21 dias após a semeadura e, assim que as mudas estiverem com quatro folhas, pode-se fazer o transplântio para vasos ou canteiros.

Figura 6 - Produção de mudas de capuchinha



Nota: A - Início da germinação, quando se vê o caule em forma de alça. B - Início do desenvolvimento da folha. C - Folha se expandindo. D - Folha aberta. E - Plântulas no vaso.

Plantio e tratos culturais

Em Minas Gerais pode ser cultivada durante o ano todo. Desenvolve-se melhor a pleno sol, mas no verão, dependendo da face de exposição ao sol, pode ocorrer queimadura nas folhas e flores da capuchinha, como foi observado no Campo Experimental da EPAMIG, em São João del-Rei.

Nos cultivos comerciais, deve-se realizar análise química de amostras do solo para corrigir o pH, se necessário, para a faixa de 5,5 a 6,0. No plantio, utilizar 1 a 3 kg de esterco curtido ou composto orgânico por metro quadrado, e a mesma quantidade em cobertura, de acordo com o nível de fertilidade do solo e o desenvolvimento da planta. Adubação em excesso pode levar à maior produção de folhas em detrimento da produção de flores.

O espaçamento recomendado para o plantio da capuchinha é de 40 a 50 cm entre plantas e 50 a 60 cm entre as linhas de plantio.

No início do desenvolvimento das plantas, deve-se manter o cultivo capinado até que a própria capuchinha cubra o solo.

A irrigação deve ser regular, mas sem excesso.

A capuchinha pode ser cultivada em consórcio com outras hortaliças, sendo considerada boa planta companheira para rabanete, repolho, pepino e tomate.

Pragas e doenças

Nos cultivos de capuchinha realizados no Campo Experimental da EPAMIG, em São João del-Rei, observou-se a ocorrência de moscas-brancas, pulgões, tripses (Fig. 7), lagartas (Fig. 8), abelha-irapuá, besouros desfolhadores e gafanhotos.

Os danos causados por esses insetos podem ser a redução da área foliar e a perda da qualidade, quanto ao aspecto visual, das flores produzidas.

Como medidas para controle dessas pragas, deve-se fazer o uso de práticas culturais, como a realização de podas das partes mais afetadas e a catação manual de insetos que estejam prejudicando as folhas ou as flores da capuchinha. Em cultivos comerciais, caso seja necessário,

Figura 7 - Sintomas do ataque de tripes na flor e na folha da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Figura 8 - Lagartas na folha da capuchinha (*Tropaeolum majus*)



devem ser utilizados produtos biológicos, caldas fitossanitárias, extratos e óleos vegetais, desde que registrados para os insetos-praga identificados nas plantas, e dentro dos critérios da agricultura orgânica ou produção agroecológica, uma vez que não existem produtos químicos sintéticos registrados para essa cultura.

A capuchinha também pode ter importância como planta melífera, pois em seu período de florescimento é muito visitada por abelhas *Apis mellifera* e outras espécies, ofertando néctar e pólen a esses insetos.

Colheita

Geralmente a colheita da capuchinha pode ser iniciada 40 a 60 dias após o plantio e pode prolongar-se por 100 dias.

A colheita de folhas e flores deve ser feita nas horas mais frescas do dia, escolhendo aquelas sem qualquer defeito (Fig. 9).

O tamanho da folha dependerá do uso: para salada, as folhas menores são mais tenras; para rolinhos, do tipo charuto, devem ser colhidas as folhas maiores, que podem atingir mais de 10 cm de largura.

Como são produtos muito perecíveis, folhas e flores devem ser rapidamente colocadas em embalagens rígidas (PVC) para que não sofram dano mecânico (Fig. 10), e armazenadas em temperatura de 5 °C a 10 °C.

Formas de consumo

Toda a parte aérea da planta da capuchinha pode ser utilizada como alimento e apresenta sabor refrescante e levemente picante, semelhante ao do agrião.

As flores podem ser utilizadas tanto como decoração comestível em diferentes preparações culinárias quanto como ingrediente de diversos pratos (Fig. 11).

As folhas jovens, mais tenras, podem compor saladas verdes. As maiores podem ser utilizadas na preparação de rolinhos recheados.

Os frutos verdes podem ser preparados em conserva para serem consumidos em substituição às alcaparras.

Figura 9 - Folhas e flores de capuchinha com bom aspecto para comercialização

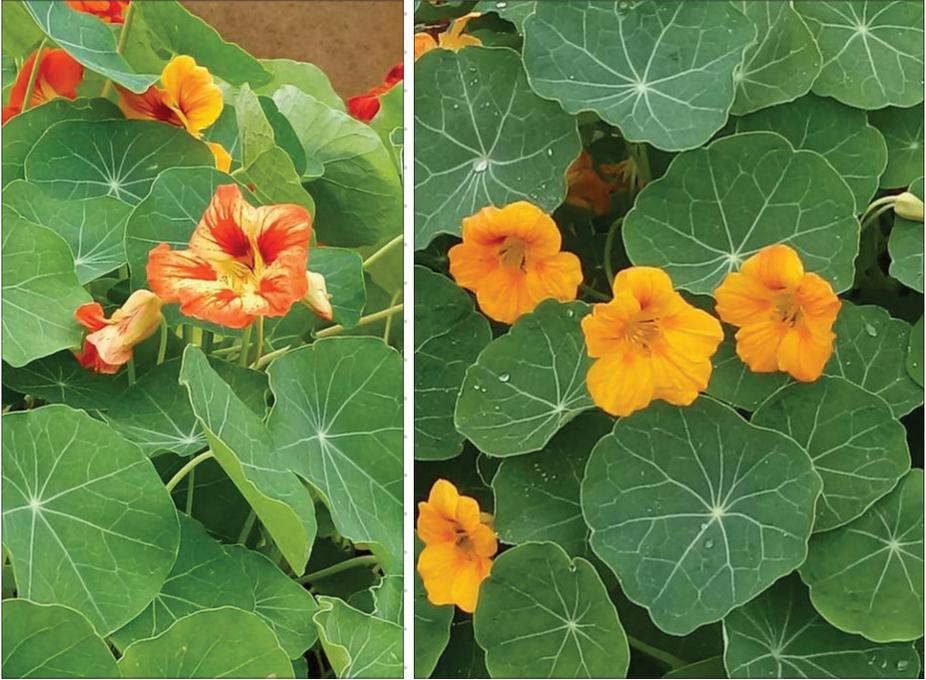


Figura 10 - Flores de capuchinha em bandeja de plástico rígido, para comercialização em São João del-Rei, MG



Fotos: Maura Taróco

Figura 11 - Capuchinha usada na alimentação



Fotos: A, D, E - Izabel Cristina dos Santos. Foto: B - Eduarda Alves Lopes. Foto: C - Vinha Beigo

Nota: A e B - Flor fresca como decoração comestível. C - Pétalas usadas na decoração de bolachas. D - Flores como parte da receita da torta espolhada. E - Pétalas em canapés. F e G - Flores frescas em salada.

Valor nutricional

As flores da capuchinha são fontes de carotenoides, destacando-se a luteína e zeaxantina, compostos relacionados com a proteção contra a catarata e a degeneração macular, importantes doenças oculares. Vale destacar que a zeaxantina é encontrada em poucos alimentos e em quantidade reduzida. Apresentam também grande quantidade de vitamina C, carotenoides pró-vitamínicos A (β -criptoxantina e β -caroteno), flavonoides, antocianinas e sais minerais.



Agradecimento

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig), pelo apoio financeiro.

Projeto

Manutenção do Banco de Plantas Alimentícias não Convencionais da
EPAMIG - São João del-Rei

Equipe Técnica

Izabel Cristina dos Santos
Cláudio Egon Faccion
Lívia Mendes de Carvalho
Marinalva Woods Pedrosa
Simone Novaes Reis
Maria Regina de Miranda Souza
Andréia Fonseca da Silva

Produção

Departamento de Informação Tecnológica
Vânia Lúcia Alves Lacerda

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira

Projeto Gráfico e diagramação

Ângela Batista P. Carvalho

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

EPAMIG Sul

Av. Visconde do Rio Preto, s/nº - Campus da UFSJ (CTAN) - São João Del-Rei - MG - CEP 36301-360

Tel.: (32)3379-4983 - cern@epamig.br