



Foto: Warley Marcos Nascimento

Coentro: a hortaliça de mil e uma utilidades

O nome do coentro (*Coriandrum sativum* L.) deriva da palavra grega kóris ('Koriandron', que significa percevejo), devido ao aroma acentuado de suas folhas. Provavelmente é originário da Europa Austral e do Oriente. Na região do Mediterrâneo, seu cultivo foi iniciado no antigo Egito, havendo menções a ele na Bíblia que o compara ao "Maná". Os frutos de coentro são um tempero comum em vários países da Europa, norte da África e Ásia. Parte essencial do curry em pó e de misturas de temperos etíopes, é também largamente utilizado na cozinha latino-americana. Pode ser assado ou frito para ter seu sabor realçado. As folhas do coentro, de aparência similar às da salsa, são indispensáveis na Tailândia, Vietnã e partes da China, como tempero ou decorações dos pratos. Tem utilização similar à salsa e não tolera cozimento por longos períodos sem perda de sabor. Em alguns países é conhecido como uma variante da salsa. Na culinária árabe são utilizadas folhas e frutos misturados a outras especiarias e ervas para a confecção de uma pasta chamada zhoug, típica do Yêmen. Bastante utilizadas no México, as folhas de coentro são servidas normalmente cruas.

No Brasil, sua introdução deu-se no início da colonização, trazido pelos portugueses. É conhecido como planta aromática, medicinal e condimentar, sendo uma boa

fonte de cálcio (188 mg/100g), ferro (3 mg/100g), vitamina C (75 mg/100g) e pró-vitamina A. Produz folhas e sementes muito aromáticas, sendo um dos temperos básicos para todos os pratos salgados da cozinha do Norte e Nordeste brasileiros onde se utilizam as folhas frescas ou as sementes (inteiras ou moídas). De sabor um tanto picante e ardente, o coentro tem sido utilizado em sopas, molhos, cereais, feijões e ensopados. É indispensável numa boa peixada e também em aves. Linguíças, salsichas e picles costumam conter o aroma típico do coentro. O que mais se utiliza são as folhas, em diversos pratos regionais. Além do excelente condimento, o coentro é um ótimo estimulante, particularmente do aparelho digestivo, combatendo diarreias e gases intestinais. Pode ser preparado sob a forma de infusão, alcoolato, óleo essencial, pó e tintura para combater doenças gastrointestinais e purificar o sangue. Dos frutos obtém-se o linalol, óleo essencial utilizado na produção de fármacos, para corrigir o sabor e aroma de alguns medicamentos. Também tem largo uso popular na preparação de infusos como analgésico, antiespasmódico, antigripal, carminativo e diurético. Há registro de seu uso caseiro para combater diversas afecções das vias respiratórias e digestivas. As folhas apresentam óleo essencial de odor desagradável. Já os frutos ou sementes secos são ricos em óleos essenciais e possuem odor e sabor muito agradáveis, os quais são largamente empregados na indústria alimentícia para a fabricação de licores, doces e condimentos, bem como na indústria de perfumes, na composição de água de melissa e de cosméticos.

Pertence à família das Apiáceas, a mesma do aipo, funcho, cenoura, salsa e mandioquinha-salsa, dentre outras, é hortaliça-condimento de ciclo anual, sendo uma espécie também de polinização cruzada, realizada principalmente por insetos. Planta herbácea, glabra, de raiz pivotante do tipo fusiforme, caule ereto, pouco ramificado, com altura variando de 30 cm a 1 metro. As folhas são compostas, profundamente parti-

das, de disposições alternadas, parecidas às da salsa comum, embora mais recortadas, com um tom verde mais escuro. Suas flores são hermafroditas, pequenas, brancas ou arroxeadas, reunidas em inflorescências do tipo umbela. O fruto é um diaquênio ovóide, globuloso, de 2 a 4 mm de diâmetro. Quando secos, os frutos são partidos formando duas sementes. Em média, uma grama de sementes contém 80-90 "sementes" (frutos).

Sua cultura requer clima quente sendo muito sensível a baixas temperaturas que retardam o seu crescimento. Para seu cultivo são imprescindíveis os solos com boa drenagem, profundos, com bom teor de matéria orgânica, pH entre 5,5 e 6,5. Cada região tem sua época mais adequada de plantio, mas recomenda-se que seja feita no início da primavera. A semeadura deve ser programada de forma que a colheita não coincida com a épocas de chuvas intensas, o que prejudica a colheita. Deve-se evitar a semeadura no período de inverno nas regiões mais frias e/ou de altitudes mais elevadas, devido principalmente ao risco de ocorrência de geadas. Em cultivo comercial, devido ao rápido amadurecimento dos frutos, sugere-se que a semeadura seja realizada aos poucos, em etapas, para evitar que a colheita de toda a área seja realizada de uma única vez, o que poderia gerar perdas durante a colheita, pois as sementes maduras e secas caem facilmente no solo, reduzindo o rendimento. A semeadura é feita em canteiros definitivos, com 20 a 25 cm de altura, em fileiras distanciadas de 20 a 30 cm, à profundidade de 1 cm. Quando as plantas atingirem 4 a 5 cm, faz-se um desbaste, deixando um espaçamento de 5 a 10 cm entre as plantas. O coentro é sujeito às mesmas pragas e doenças da salsa, como a lagarta-rosca e a antracnose, comuns no Centro-Sul e a queima-das-folhas, muito freqüente no Nordeste. A colheita das folhas ocorre quando a planta atinge 40 cm, ou seja, de 40 a 60 dias após a germinação, arrancando-se as plantas ou fazendo cortes sucessivos. As plantas arrancadas inteiras são menos percebíveis e são vendidas

em maços. Quando 50 a 60% dos frutos apresentar cor amarelado ou marrom-claro-amarelado, ou pardo, realiza-se a colheita mecânica ou manual, pelo corte dos ramos com as umbelas (extremidades dos ramos onde estão os frutos).

O coentro é amplamente consumido no Brasil como condimento e apesar de ser considerado "cultura de quintal", grande número de produtores está envolvido com a sua exploração durante todo o ano, tornando-o cultura de grande importância social e econômica. Embora desconhecamos a área cultivada com esta espécie em nosso país, em razão da ausência de dados estatísticos e principalmente por ser cultivo realizado em pequena escala, sabe-se que um grande volume de sementes é comercializado anualmente para atender a demanda de inúmeros produtores. Em termos de volume de comercialização de sementes de hortaliças, o coentro equivale a 9% do total, sendo que em 2001, cerca de 270 toneladas de sementes de coentro foram comercializadas no país, em um valor aproximado de 2,7 milhões de reais. Estima-se que 25% desse total comercializado seja de sementes importadas, principalmente dos EUA e Austrália. A produção nacional de sementes de coentro tem sido feita por diferentes empresas nacionais nos estados do RS, MG, PE e GO.

Embora sendo olerícola importante, pouco se tem atribuído à pesquisa dessa espécie, incluindo tecnologia adequada para a produção, desenvolvimento de novas cultivares, dentre outras. Somase a isto, a escassez de informações a respeito da sua produção e comercialização. Neste número da Horticultura Brasileira temos a oportunidade de publicar um artigo referente ao estudo da qualidade de sementes de coentro no país, onde os leitores poderão obter maiores informações.

(Warley Marcos Nascimento; Roseane S. Pereira; Embrapa Hortaliças, C. Postal 218, 70359-970 Brasília-DF; E-mail:wmn@cnpq.embrapa.br)