

Chegou a vez da rúcula

A rúcula é uma hortaliça folhosa pertencente a família Brassicaceae, uma vasta família com mais de três mil espécies e na qual se incluem a couve, couve-flor, brócolis e o repolho. Seu nome provém do italiano "rucola", tendo como centro de origem a região do Mediterrâneo e Ásia Ocidental.

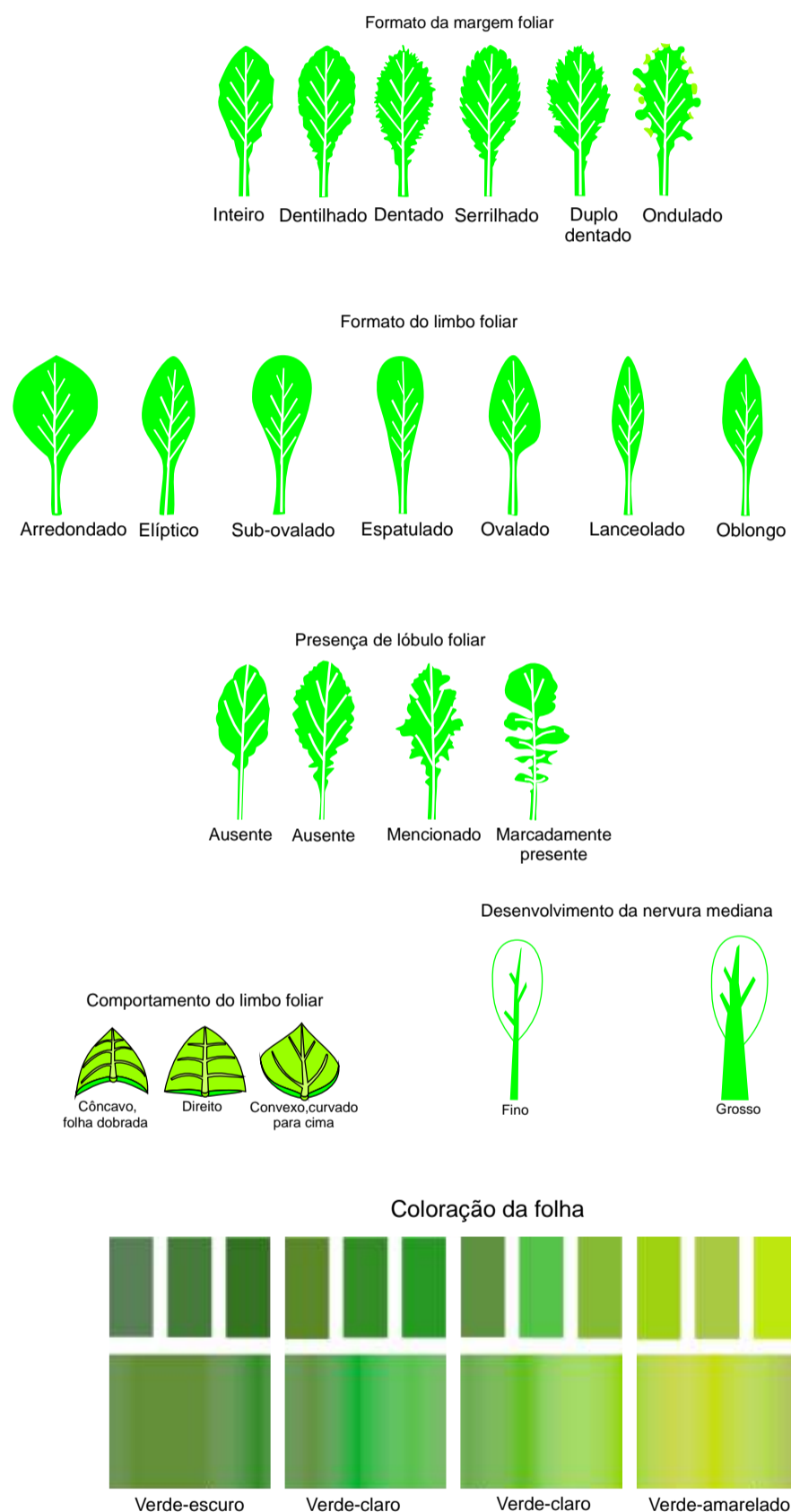
A rúcula produz folhas ricas em vitaminas A, C e sais minerais, principalmente cálcio e ferro. No Brasil, a rúcula é mais conhecida nos estados do Sul e Sudeste, principalmente entre os descendentes de italianos, espanhóis e portugueses, mas atualmente já é cultivada e consumida em todas as regiões, preferencialmente na forma de salada crua e em pizzas.

A equipe da Seção do Centro de Qualidade Hortigranjeira da CEAGESP está desenvolvendo a Norma de Classificação da Rúcula, que será o 35º produto a ter sua norma lançada pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura.

A espécie mais cultivada no Brasil é a *Eruca sativa* Miller, representada principalmente pelas cultivares Rúcula Cultivada e Folha Larga. É encontrada em menor escala a cultivar conhecida como Rúcula Selvática, da espécie *Diplotaxis tenuifolia* L.

O objetivo da construção das normas de classificação é a criação de uma linguagem de comercialização transparente, baseada em características mensuráveis.

Um dos primeiros desafios é a organização dos grupos varietais que reúnem cultivares com características semelhantes, o que exige a utilização de descritores de cultivares. O Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) de Roma, apresenta para a rúcula os seguintes parâmetros de descrição: formato da margem da folha, forma do limbo foliar, presença e frequência de lóbulos foliares, forma do ápice foliar, comportamento do limbo foliar, cor da folha, pubescência e desenvolvimento da nervura mediana.



O formato da margem foliar é o descritor que julgamos mais apropriado para a organização dos cultivares utilizados atualmente no Brasil. O formato predominante da margem foliar dos cultivares de Rúcula Cultivada e Folha Larga se encaixa em Inteiro, e Dentilhado, e o da Rúcula Selvática em Dentado e Serrilhado.

O segundo desafio é a definição de classe de tamanho. Na rúcula o tamanho pode ser definido pelo peso e diâmetro do maço. A questão do estágio de crescimento será abordada em outra ocasião.

A unidade de comercialização da rúcula é o maço, definido pela embalagem do produto, e apresenta 350 a 500g para plantas produzidas pelo sistema convencional de cultivo, e 250 a 350g pelo sistema hidropônico. É preciso ressaltar que o peso e qualidade do produto variam de acordo com a sazonalidade da produção, ou seja, em épocas mais quentes o produto apresenta menor qualidade e disponibilidade, enquanto o inverso ocorre nas épocas mais frias. Em função disso, os estudos para a elaboração da norma serão desenvolvidos ao longo do ano.

A construção de uma boa norma de classificação, que possa ser adotada por todos os agentes de produção e comercialização e que garanta maior transparência na comercialização exige a parceria entre todos os elos da cadeia.

Solicitamos que os interessados em contribuir com sugestões para o desenvolvimento da norma de classificação da rúcula entrem em contato com a equipe do CQH via email (mbathayde@fca.unesp.br) ou pelo telefone (11)3643-3825.