
FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



ALHO-PORÓ

O alho-poró pertence à família das Amarylidaceae antigamente conhecida como Alliaceae e à espécie *Allium ampeloprasum*, é uma planta bianual cultivada pelo seu longo talo branco que ela produz no primeiro ano de cultivo.

Existem várias variedades de alho-poró. Com folhas verdes, azuis ou ainda roxas. Algumas variedades são de cultivo precoce para a primavera e outras tardias, mais para outono e inverno. Algumas aguentam temperaturas muito baixas. Outras têm dificuldades de passar pelo inverno de algumas regiões do mundo.

► Polinização

A inflorescência dos alhos-porós é uma umbela composta de pequenas flores hermafroditas / porém auto-esteréis individualmente, / o que significa que elas precisam dos insetos para a fecundação. A planta de alho-poró é chamada de alógama.

Por isso existem riscos de polinização cruzada por insetos entre diferentes variedades de alho-poró e com alguns alhos-porós selvagens, por exemplo. Por outro lado, o alho-poró não se cruza nem com cebola, nem com cebolinha e nem com alho.

Para evitar os cruzamentos, duas variedades não podem ser plantadas a menos de um quilômetro de distância entre si. Essa distância pode ser reduzida a 400m se existe uma barreira natural como árvores ou arbustos, e principalmente se existem plantas melíferas no entorno, pois assim as abelhas e insetos polinizadores percorrem distâncias menores.

Podemos também utilizar o isolamento varietal a partir de telas mosquiteiras. Pode ser uma proteção fixa na qual introduzimos caixinhas de insetos polinizadores, ou uma tela mosquiteira em cada variedade que abrimos e fechamos alternadamente. Para mais informações sobre essas técnicas, assista o módulo ?Isolamento mecânico? no ABC da produção de sementes, no 1º DVD.

▶ O ciclo do alho-poró

O alho-poró destinado à produção de sementes se cultiva da mesma maneira do que aquele destinado ao consumo durante a primeira fase do seu ciclo. Ele irá produzir as suas sementes na segunda fase do ciclo. Se os alhos-porós florescem durante a primeira fase de cultivo, devemos eliminá-los. As plantas oriundas dessas sementes terão tendência a florir muito rápido nos próximos anos.

Diferentes métodos existem para conservar aos alhos-porós durante o inverno. Nas regiões onde o inverno é muito frio, com temperaturas negativas durante vários dias, arrancamos os alhos-porós antes de esfriar demais. É o momento de selecionar as plantas porta-sementes em função das características da variedade, ou seja, da precocidade, do tamanho e da grossura do talo, da cor da folhagem, da resistência ao frio e às doenças. Vamos guardar no mínimo trinta, porque a conservação durante o inverno leva com frequência a perdas. E os colocamos em um lugar fresco mais protegido da geada.

Entorno de 20 plantas porta-sementes são necessárias para manter uma boa diversidade genética. Algumas variedades chamadas ?de verão? passam o inverno melhor dessa forma.

O método mais simples é com certeza o de deixar as plantas porta-sementes na terra, no canto da horta, se o clima permite. Na primavera, replantamos os alhos-porós que passaram o inverno fora da horta. Cortar as folhas ajuda o desenvolvimento das plantas nessa segunda fase de cultivo. Uma haste floral vai então crescer para alcançar no fim da primavera em torno de um metro e meio, ou até mais.

As plantas precisam então ser tutoradas para não cair. Em cada umbela as flores vão se abrir individualmente e progressivamente durante 4 semanas. A duração da floração das umbelas até a maturidade das sementes é então muito demorada. As sementes são maduras quando as flores e cápsulas terminam de secar e deixam aparecer as sementes bem pretas.

Para colher as sementes, cortamos as umbelas com um pedaço dos seus talos e os colocamos em um local quente e arejado.

Nas regiões frias e úmidas, para evitar que as sementes caiam no chão por conta do vento ou da chuva, podemos colher um pouco antes da maturidade e deixar as plantas terminarem de amadurecer e secar em um local seco.

▶ Extração, limpeza e conservação

A extração, limpeza e conservação das sementes de alho-poró são as mesmas do que para as sementes de cebola. Para a extração, esfregamos as umbelas entre as mãos para descartar as cápsulas e extraímos as sementes utilizando um rolo de massa, por exemplo.

Para as sementes que ficariam presas, podemos colocar as cápsulas algumas horas no congelador para depois poder extrair as sementes mais facilmente.

Para a limpeza, utilizamos uma peneira fina que segura as sementes e separa as sujeiras mais finas. E depois passamos as sementes no vento para eliminar as impurezas muito leves. Para isso, podemos utilizar o próprio vento, assoprar as sementes ou até utilizar um pequeno ventilador.

No final, colocamos as sementes na água fria e mexemos bem. As sementes fecundas, mais pesadas, vão cair no fundo do recipiente. Tiramos as sementes vazias e não fecundas, bem como as sujeiras que ficaram na superfície. E colocamos as sementes boas para secar em um prato. Quando secas, elas escorrem que nem areia.

Temos que colocar uma etiqueta com o nome da variedade, da espécie e do ano de cultivo dentro do pacotinho, pois acontece que a inscrição fora do pacote apague com o tempo. Alguns dias no congelador irão matar as larvas de parasitas. As sementes de alho-poró tem um facultade germinativa de dois anos e podemos manter até no máximo 6 anos. O armazenamento permanente na geladeira dessas que perdem rapidamente a sua viabilidade ajuda a aumentar a conservação da facultade germinativa.

Longo mai

civique
forum.org