
FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



COUVE DE MILÃO

A couve-de-milão pertence à família das Brassicaceae, à espécie *Brassica oleracea* e à sub-espécie *sabauda*. Encontramos também na espécie *Brassica oleracea*, a couve-rabano, o brócolis, o repolho, a couve-de-bruxelas, a couve-manteiga e a couve-flor. É característico da couve-de-milão as folhas crespas ou enrugadas, formando uma cabeça parecida com a do repolho, só que um pouco menos firme.

Existem variedades adaptadas ao cultivo de verão e de primavera que têm folhas e uma cabeça menos apertada, variedades de conservação com cabeça bem volumosa, e variedades de inverno de cabeça leves e verdes.

► Polinização de todas as couves da espécie *oleracea*

As flores da espécie *Brassica oleracea* são hermafroditas, isso quer dizer que elas tem os órgãos machos e fêmeas. A grande maioria são autoestéreis. O pólen das flores de uma planta pode fecundar apenas flores de uma outra planta. Elas são então, alógamas. E para possibilitar a polinização será necessário cultivá-las em grupo. Os insetos são os vetores de polinização. Esse mecanismo permite uma grande diversidade genética natural.

Todas as sub-espécies de couve da espécie *Brassica oleracea* se cruzam entre si. Evitaremos então cultivar plantas porta-sementes de diferentes tipos de couve ou brócolis, perto umas das outras. Para conservar a pureza varietal é aconselhado isolar cada variedade da espécie *Brassica oleracea* com uma distância mínima de um quilômetro. Esta

distância pode ser reduzida a 500m se existir uma barreira natural como árvores ou arbustos. Podemos também realizar o isolamento varietal, usando caixinhas de insetos polinizadores embaixo de tela mosquiteira, ou usar telas mosquiteiras abertas em alternância. Para isso, seguir as informações do capítulo de Isolamento mecânico no ABC da produção de Sementes.

► O ciclo da couve-de-milão

A couve-de-milão é uma planta bianual que se cultiva no primeiro ano do ciclo da mesma maneira que seja para produção de sementes ou para o consumo. Ela vai produzir as suas sementes na próxima primavera. Para manter uma boa diversidade genética é preciso selecionar e conservar as sementes de pelo menos 10 a 15 plantas. A produção de sementes de couve-de-milão se faz a partir de plantas saudáveis e das quais observamos todo o período de crescimento para bem conhecer todas as características da variedade. Vamos selecionar as plantas mais vigorosas que correspondem aos critérios de seleção que buscamos: a formação rápida das cabeças um crescimento homogêneo e vigoroso uma boa capacidade de conservação, a precocidade, a resistência ao frio, a resistência às doenças.

Vamos escolher também as plantas em função da forma típica da variedade, a cabeça pontuda, achatada ou arredondada, um tronco curto, um bom enraizamento, o sabor e a cor da variedade.

Essa couve é muito mais resistente ao frio que as outras Brassica oleracea e aguenta bem temperaturas muito baixas, de até - 15°. A maioria das variedades podem ficar na horta no período do inverno inteiro. Os outros métodos de vernalização, bem como a segunda fase de cultivo são iguais aos do repolho.

► Extração, limpeza e conservação das sementes de todas as couves oleracea

As sementes de couve são maduras quando as vagens, chamadas sílicas, ficam na cor bege. Elas são muito deiscentes, o que significa que na maturidade elas se abrem facilmente e dispersam suas sementes. Geralmente os talos não ficam todos maduros ao mesmo tempo. Para não perder sementes podemos colher ao longo do amadurecimento das sílicas. Podemos também colher as plantas inteiras antes da maturação completa de todas as sementes.

Para terminar o processo de amadurecimento, é necessário secar bem as sílicas e sementes em um local seco e ventilado, e evitar o contato direto com os raios solares. As sílicas das couves são prontas para a extração das sementes quando podemos quebrá-las facilmente entre os dedos. Para a extração, espalhamos as sílicas em uma lona de plástico ou em um tecido grosso, para depois bater ou esfregar com as mãos. Podemos também encher um saco que vamos bater em uma superfície mole. Para quantidade maiores,

podemos pisar ou até andar por cima com um veículo. As sílicas que não abram facilmente contém provavelmente sementes imaturas que não tem boa germinação. Para a triagem, vamos tirar as sujeiras maiores passando as sementes em uma peneira mais grossa que vai segurar as impurezas e deixar passar as sementes em um outro recipiente. E depois vamos passar em uma outra peneira mais fina que vai deixar passar as sujeiras finas e guardar as sementes. No final, será preciso fazer uma última limpeza com vento. Assoprando nas sementes para fazer voar as impurezas ou usando o próprio vento para isso.

Todas as sementes da espécie Brassica oleracea são extremamente parecidas. É muito difícil distinguir sementes de repolho de sementes de couve-flor, por exemplo. Por isso a importância de bem identificar o nome da espécie, da variedade e do ano de cultivo, tanto na horta como após a colheita das sementes.

Em clima tropical e úmido, podemos colocar sílica-gel dentro do pacotinho junto as sementes. A sílica irá retirar o excesso de água das sementes e aumentará a conservação das mesmas. Para a conservação, colocamos as sementes alguns dias no congelador para eliminar os parasitas.

A faculdade germinativa das sementes de couve é de 5 anos. Portanto elas podem ainda germinar até 10 anos. Essa faculdade germinativa pode ser prolongada ao conservar as sementes em baixa temperatura, entre 3 e 8 graus. Um grama de sementes contém 250 a 300 sementes segundo a variedade.

Longo mai

civique
forum.org