

PIMENTA-DO-REINO PARA TEMPERAR A COP 30. Por Evaristo de Miranda

📅 28/11/2024 ⌚ 17:44



É o produto mais comercializado e por mais tempo, ao longo da história. Seu mercado anual é de quase seis bilhões de dólares. Grãos de Pimenta-do-Reino. Imagem Pixabay

“Subdesenvolvimento não se improvisa. É obra de séculos.” Nelson Rodrigues

A pimenta-do-reino teve tanta relevância na economia do planeta quanto o petróleo. É o produto mais comercializado e por mais tempo, ao longo da história. Seu mercado anual é de quase seis bilhões de dólares. No passado, alcançou valor tão alto, a ponto de servir como moeda. Foi o “ouro negro”, antes do petróleo. A expressão “**pagar em espécies**” significa pagar em especiarias (pimenta). No século XII, quando os Cruzados conquistaram Cesareia na Palestina receberam como recompensa um quilo de pimenta. Uma fortuna! Desde 2020, o Brasil é o segundo exportador mundial com mais de 86.000 toneladas. A produção de 128.000 toneladas, cresce e ocupa mais de 41.000 hectares, explorados por 33.000 agricultores em 12 estados. Em 2023, o **valor da produção** foi de 1,7 bilhão de reais. Ela é um dos caminhos para a sustentabilidade da agricultura na Amazônia.

Originária da Índia, sua introdução no Ocidente começou no mundo grego com a epopéia de Alexandre, o Grande, no século IV a.C.. Seu comércio entre a costa de Malabar e as civilizações do Mediterrâneo foi relatado por **Teofrasto** (372-287a.C.). A especiaria era apreciada no Império Romano. Duas espécies eram consumidas: a **pimenta do reino** ou curta (*Piper nigrum*L.) e a **pimenta longa** (*Piper longum*L.), da família *Piperaceae*. A ampla extensão desse comércio no tempo e no espaço deve-se a algo fundamental: grãos inteiros bem armazenados mantêm sabor e frescor por anos. Assim, permitiram longos períodos de transporte, do Oriente ao Ocidente.

nao e parente da **pimenta rosa**, outro tempero, fruto da aroeira, nem das pimentas americanas (*Capsicum*), de sabor picante. A qualificação da pimenta como “do reino” (monopólio da Coroa), a diferenciou das “pimentas” indígenas, após os **Descobrimentos**. E são muitas variedades de *Capsicum*: pimenta de cheiro, malagueta, dedo-de-moça, cambuci, murupi, cumari, americana, fidalga etc. Os portugueses levaram as pimentas ardentes do Brasil à Ásia. Foi um sucesso. Amplamente utilizadas, elas são característica de cozinhas locais, como coreana e **tai**.

Ao contrário das *Capsicum* americanas, a pimenta-do-reino oferece mais aroma e menos ardência; adiciona sabor; estimula o apetite, a produção de saliva e sucos gástricos; auxilia a digestão (**piperina**); ajuda absorver nutrientes; tem propriedades antioxidantes; não irrita mucosas e evita a formação de gases (arrotos e flatulência). Há três tipos de pimenta-do-reino, por maturação e preparo: verde, preta e branca. Todas, da mesma espécie.



Grãos de cores variadas de Pimenta-do-Reino. Imagem Pixaby

A **pimenta verde** é colhida na primeira fase do amadurecimento do fruto, antes de formar o caroço. A colheita precoce lhe confere sabores de doce a picantes, frescos e vegetais, além de notas herbáceas. Sua roupagem verdejante é transmitida a molhos e pratos. Ao contrário da pimenta preta, a verde não libera tantos odores. Seu picante é leve e sutil. Suas notas gustativas e olfativas se desenvolvem no cozimento ou em marinadas. Nunca deve ser moída, como as outras pimentas.

A **pimenta preta** é colhida com fruto formado, **antes da completa maturidade**. Posto a secar, ele forma uma casca encarquilhada. Após secagem, deve ser ventilado para eliminar talos, pedaços de ramos e pimentas chochas. Esse “diamante negro” representa 82% do mercado das pimentas-do-reino. Em grãos inteiros ou moída na hora, com sabores e odores pronunciados, ela aporta profundidade e intensidade a ampla gama de pratos e embutidos. Seu valor gastronômico é inigualável.

A **pimenta branca** é colhida bem madura. A baga é colocada em água para macerar e facilitar a retirada da casca, preservando aromas e sabores. Por atrito entre grãos, são eliminadas casca e polpa, restando o caroço, liso e estriado. O grão final é secado. Possui



O comércio mais intenso da pimenta iniciou no ano 642, com a conquista de Alexandria no Egito pelos árabes. Barcos indianos, a maioria saindo de Calicute (**Kozhikode**) na Índia, navegavam com especiarias até Suez, por itinerários existentes desde o Império Romano. Dali o produto seguia para Alexandria. Após a **queda de Constantinopla**, os venezianos ampliaram acordos de fornecimento exclusivo de especiarias com os árabes e monopolizaram esse comércio na Europa.

Durante a **Reconquista**, Portugal tornou-se uma potência. Por décadas, investiu e desenvolveu técnicas de navegação até descobrir uma nova rota marítima para a Índia. Em 1498, **Vasco da Gama** (1469-1524) se tornou o primeiro navegador europeu a chegar à Índia navegando a África, pela ainda hoje chamada de "rota das especiarias". Em Calicute, mercadores árabes perguntaram a seu mensageiro a razão da viagem. Ele teria dito: *nós procuramos cristãos e pimenta*.

Afonso de Albuquerque (1452-1515), governador das Índias, criou um **mare clausum** português com fortalezas, feitorias e desarticulou o comércio árabe, otomano e hindu com Veneza. Por quase um século, Portugal teve o monopólio do comércio de especiarias, **o mais rendoso do planeta**. A tragédia da **União Ibérica** em 1580, com Portugal submetido ao jugo da Espanha, resultou num desastre econômico, na destruição do seu poderio naval e ultramarino, nas invasões holandesas e na perda de quase todo o comércio de pimenta para holandeses e ingleses.

No século XVII, a pimenta começou a ser cultivada na Indonésia, Malásia e Sudeste Asiático. A expansão do comércio democratizou o consumo na Europa. O preço diminuiu consideravelmente. Nos séculos XVIII e XIX, grandes plantios em Java, Sumatra e Borneo, possibilitaram à Índia Ocidental Holandesa o **monopólio da exportação comercial**. Nas primeiras décadas do século XIX, holandeses controlavam 80% da pimenta-do-reino exportada.

Ela conquistou a cozinha europeia e Ocidental. É a especiaria mais consumida no planeta. No **Magrebe**, o consumo é de 250g por habitante/ano. No Brasil é de 150g, nos EUA 125g e na Europa 60g. Japoneses consomem 3g. A Europa é o maior mercado mundial (19%), seguido pela América do Norte (15%), Índia (14%), China (12%), Oriente Médio (9%), África (7%) e Ásia (6%).

Os portugueses **introduziram da Índia** no Brasil duas variedades de pimenta-do-reino (**Balankotta e Kaluvally**), cultivadas em pomares domésticos. O plantio comercial só teve início com a introdução da **cultivar Kuching** da Malásia por imigrantes japoneses, em 1933. Os primeiros plantios comerciais surgiram em **Tomé-Açu** (Pará), se expandiram a outras localidades da Amazônia e depois ao Espírito Santo e Bahia.

O Brasil se tornou auto suficiente em 1955. Houve expressiva expansão do cultivo na década de 1960 e o país é o segundo exportador de pimenta-do-reino (15% do comércio global). Fica atrás apenas do Vietnã, cuja produção é de 272.000 toneladas e a exportação de 196.000 toneladas (41% do comércio global).

De 2012 para 2021, as exportações de pimenta-do-reino aumentaram de 191 milhões de dólares para 306 milhões. Alemanha, EUA, Emirados Árabes Unidos e Egito são os principais importadores. O mercado árabe, com Emirados e Egito à frente, importa mais de 27.000 toneladas. De 2012 a



Plantação de Pimenta-do-Reino, Imagem Pixabay

A safra da pimenta-do-reino ocorre entre setembro e novembro. A produção é concentrada no Espírito Santo, Pará e Bahia. O Espírito Santo assegura 67% das exportações. Portugueses trouxeram a **pimenta-do-reino** ao Espírito Santo em 1818, com sementes da Índia, sem consequências econômicas. A expansão do cultivo só teve início na década de 1970, com o trabalho do agrônomo Danilo Milanez (†2003), da extinta **Empresa Capixaba de Pesquisa Agropecuária**. Ele estudou a pipericultura dos imigrantes japoneses no Pará, transferiu e adaptou inovações às condições capixabas, desde genética de plantas até técnicas avançadas de produção.

A pimenta-do-reino é relevante na balança comercial capixaba: são exportadas 52.000 toneladas para 77 países (US\$ 183 milhões). Dos 12.000 pipericultores, 76% são pequenos (11% dos agricultores capixabas). A área cultivada, em crescimento, é de 20.000 hectares. A produção é de 78.000 toneladas e a produtividade média de 3.956 kg/ha, quase o dobro do Pará (2.148 kg/ha). Ela está presente em 45 municípios: São Mateus (35% da produção), Jaguaré (12%), Vila Valério (9,8%), Rio Bananal (8%) e Nova Venécia (5,6%). E é uma alternativa para diversificar sistemas de produção no café e na fruticultura. A médio prazo há **desafios** ao seu crescimento (dimensão da região favorável e produto economicamente **inelástico**).

No **Pará**, o cultivo foi introduzido por imigrantes japoneses no começo do século XX.

Alfredo Homma, pesquisador da Embrapa, estudou, de forma circunstanciada, essa história em *A civilização da pimenta-do-reino na Amazônia*. Presente em 79 municípios paraenses, a produção é de 40.000 toneladas em 18.000 hectares (R\$ 471 milhões em 2022). Entre os principais estão Tomé-Açu, com 4,8 mil toneladas (11,4% da produção paraense), Igarapé-Açu, Baião, Capitão Poço, Cameté e Acará. O Pará é o segundo produtor nacional, após ter sido o primeiro até 2018.

Esse declínio da produção paraense está ligado ao processo de repressão ambientalista e trabalhista à expansão do cultivo. A pimenta necessita de estacas de madeira dura para apoiar seu crescimento. Caminhões levando estacas passaram a ser apreendidos por órgãos ambientais, com multas por abertura de áreas ou queimadas, num contexto de difícil regularização ambiental dessas atividades entre pequenos agricultores. Para substituir o uso de estacas de madeira, os pesquisadores **Yukihisa Ishizuka** e Armando Kouzo Kato (1949-2000) introduziram, da República Dominicana, a **gliricídia**, árvore leguminosa, para servir de tutor vivo à pimenta-do-reino. Solução parcial para alguns.

O cultivo é intensivo em mão de obra, sobretudo na colheita. Produtores tiveram dificuldades em atender as novas exigências da legislação trabalhista e regularizar trabalhadores temporários, às vezes mulheres e menores. Além das multas, a mão de obra rural tornou-se cada vez mais escassa, devido à **resistência a aceitar registro em carteira**, para não perder benefícios de programas assistencialistas, como Bolsa Família. Soma-se a isso, um quadro geral de declínio da população rural, pela diminuição do número de filhos e migração às cidades.



uso adequado de tecnologias. A expansão de doenças, como **tusarrose**, terminaram por reduzir a produtividade e o ciclo produtivo das plantas de 15 para 8 anos, gerando expansão e declínio da pimenta em sucessivos municípios.

A pimenta-do-reino é uma **planta exótica**. Não veio da **biodiversidade amazônica**, nem de povos originários. Seu desenvolvimento por imigrantes japoneses no Pará iniciou a era da adubação, dos NPKs, e da mecanização agrícola na Amazônia. Mais da metade da produção vem de pequenos agricultores. Eles não são avessos a inovações, quando têm preço remunerador e mercado. É possível aumentar a produtividade e aproveitar áreas degradadas, com um produto de alta densidade de renda. Eles podem complementar a safra capixaba e não perder a capacidade da oferta deste produto.

Para a **COP 30** em Belém predominam para a Amazônia propostas focadas no atraso: extrativismo florestal, reiteradamente fracassado; retorno a “práticas, saberes, fazeres e poéticas”, do Neolítico; criação de “redes de intenções, relações, conhecimentos e narrativas”, biocêntricas e antropofóbicas. Ou ainda, as pautas *descarbonizantes*, impostas por países desenvolvidos, grandes emissores de CO₂, e logo assumidas por aqui, seguindo o tradicional “**complexo de vira-lata**”. Subdesenvolvimento não se improvisa mesmo.

<https://youtu.be/nFHUTcdyfq>

A pimenta-do-reino é um dos exemplos do verdadeiro desenvolvimento sustentável, passível de ser promovido pelo agro na Amazônia, como o plantio intensivo de açaí, dendê, cacau ou grãos. Temas agrícolas concretos como esses, não estarão em debate na COP 30 em Belém. Mais de *um milhão de produtores rurais, sem voz, serão ignorados*. Ao **eugenismo ambientalista** e ao **imperialismo internacional** não interessa o futuro da população, nem dos agricultores amazônicos, quanto mais o dos pipericultores. Se conseguirem *internacionalizar a soberania da Amazônia e congelar ainda mais seu desenvolvimento*, aí sim, o **Brasil terá um enorme passado pela frente**, como vaticinava Millôr Fernandes. Para esses “especialistas”, movidos a dólares, pimenta nos olhos dos outros é refresco.



Facebook

Twitter

Evaristo de Miranda é pesquisador, Doutor em Ecologia e Membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA .

evaristodemiranda.com.br

LinkedIn

WhatsApp

avista Oeste e gentilmente cedido

pelo autor à SNA.

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Notícias do Agro



Notícias do Agro

Açúcar: Início da safra limita liquidez

Notícias do Agro

Sociedade Nacional de Agricultura Faculdade SNA Digital

Av. General Justo 171 – 3º e 7º andares
Centro – Rio de Janeiro (RJ)
CEP: 20021-130
+55 (21) 3231-6350

Campus Educacional e Ambiental SNA

Avenida Brasil 9727
Penha – Rio de Janeiro (RJ)
CEP: 21012-351
+55 (21) 3977-9979



Envie-nos uma mensagem

INSTITUCIONAL

[Sobre a SNA](#)

[Diretoria da SNA](#)

[Academia Nacional de Agricultura](#)

EDUCAÇÃO

[SNA Digital – EAD](#)

[Campus Educacional](#)

PUBLICAÇÕES DA SNA

[A Lavoura](#)

[Animal Business](#)

[CI Orgânicos](#)

[Boletim SNA](#)

CONTEÚDO

[Destaques da SNA](#)



ENTREVISTAS

SNA Startup Hub

[Código de Ética](#)

[Política de Governança](#)

[Política de Privacidade.](#)

© Copyright Sociedade Nacional de Agricultura 2023. Todos os direitos reservados.