

Doenças e pragas no cultivo de alho-poró

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив; проф. д-р Винелина Янкова, ИЗК "Марица" в
Пловдив

Дата: 12.09.2024 Брой: 9/2024



Resumo

O alho-poró (*Allium porrum* L.) é uma cultura hortícola pertencente à família Alliaceae (*Alliaceae*). Examina-se a importância da cultura como elemento da dieta vegetal e os benefícios do seu consumo. Esboçam-se os seus requisitos para condições ambientais, nutrição e irrigação. Descrevem-se as principais doenças e pragas que a danificam, bem como os danos que causam. Indicam-se métodos e meios para o seu controlo, bem como os produtos fitofarmacêuticos (PPP) registados no país necessários para implementar o controlo químico.

Existem dois outros representantes bastante distintos dentro desta espécie: o alho-elefante (*Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum*), cultivado para bolbos, e o alho-poró egípcio ou "kurrat" (*Allium kurrat*), cultivado no Egito e no Médio Oriente para folhas. O alho-poró forma um longo cilindro de folhas, que branqueiam quando cobertas com terra. A planta pode atingir 0,6–0,9 m e pode ser cultivada como anual, colhida após uma época de crescimento, ou como bienal com duas épocas de crescimento. Uma vez plantado no campo, é resistente e muitas cultivares podem ser deixadas no solo durante o inverno e colhidas conforme necessário. As cultivares de alho-poró podem ser classificadas de várias maneiras, mas a divisão principal é entre alho-poró de verão, que é colhido na mesma época em que é plantado, e alho-poró de inverno, que pode ser colhido na primavera do ano seguinte. As cultivares de alho-poró de verão são menores que as de inverno, e as cultivares de inverno geralmente têm um sabor mais forte.



Embora o alho-poró moderno não cresça em estado selvagem, provavelmente foi domesticado a partir de ancestrais selvagens na região mediterrânica. Sítios arqueológicos no antigo Egito, bem como esculturas e pinturas em paredes, mostram que o alho-poró fazia parte da dieta egípcia pelo menos desde o segundo milénio a.C. De acordo com o Papiro Ebers, que se baseia em escritos do antigo Egito, o alho-poró desempenhou um papel importante no antigo Egito. Atualmente é cultivado em áreas maiores na Ásia e no Mediterrâneo. Cerca de 250.000 hectares são cultivados em todo o mundo. Os maiores produtores de alho-poró são a Indonésia, Turquia, Bélgica, França, Coreia, Polónia, Alemanha, China, Países Baixos e Espanha. O rendimento médio do alho-poró é de 600–4000 kg/da. O rendimento máximo possível é de 6000 kg/da. O alho-

poró pode ser cultivado nas mesmas regiões onde a cebola é cultivada. Geralmente atinge a maturidade nos meses de outono.

Година	Лук		Чесън		Праз	
	Площ/ха	Добив/т	Площ/ха	Добив/т	Площ/ха	Добив/т
2015	1074	8 926	187	717	83	651
2016	1365	14 921	305	1 799	68	1 912
2017	2080	23 499	387	1 444	49	1 069
2018	3675	41 789	418	1 772	104	2 284
2019	2625	31 376	506	2 216	55	875

По данни на Агростатистиката

Tabela 2. Área colhida (ha) e rendimentos obtidos (toneladas) de culturas de *Allium* (2015–2019) na Bulgária.

O alho-poró é usado na culinária e para fins medicinais. O seu sabor suave e preparação fácil tornam o vegetal um complemento favorito para sopas, guisados, pratos e acompanhamentos. Contém muitas vitaminas – vitamina K, vitaminas do complexo B, vitamina C, vitamina A e vitamina E – e minerais – manganês, cobre, ferro, magnésio e cálcio. O alho-poró contém antioxidantes e tem efeitos anti-inflamatórios. Protege os vasos sanguíneos de bloqueios. Prefere locais ensolarados, solos bem drenados e ricos em matéria orgânica, com pH 6,0–7,0. Requer humidade constante do solo. Na Bulgária, geralmente é cultivado como segunda cultura. As sementes para produção de mudas são semeadas em fevereiro–março, e as mudas são transplantadas em junho. É consumido fresco e processado. É usado em vários pratos, sozinho ou como tempero. Devido ao seu sabor ligeiramente picante específico e pseudocaule tenro, encontra ampla aplicação na nossa culinária, principalmente durante os meses de inverno. O seu uso no inverno também é facilitado pela sua boa capacidade de armazenamento. Além de ser consumido fresco, também pode ser consumido seco. O alho-poró é menos picante que a cebola e o alho, tem um sabor mais agradável e pode ser consumido em maiores quantidades.

Uma planta resistente ao frio (tolera menos 15–20°C), o alho-poró é particularmente exigente em termos de regime hídrico e só pode ser cultivado em condições de irrigação. Também é exigente em relação ao solo, mais precisamente ao conteúdo de nutrientes nele. Os melhores resultados são obtidos **cultivando alho-poró** em solos profundos, retentores de humidade, franco-arenosos e ricos em matéria orgânica.

Bons antecessores para o cultivo de alho-poró são culturas que deixam o campo livre de ervas daninhas e o desocupam cedo o suficiente para que possa ser bem preparado. **Antes do plantio ou sementeira, pode ser**

precedido por rabanetes, espinafres, alface, batata precoce, ervilhas verdes, etc.



O alho-poró pode ser cultivado usando mudas pré-produzidas ou por sementeira direta das sementes.

Existem dois grupos de cultivares de alho-poró – "europeu" com pseudocaule curto (15–25 cm) e "búlgaro" com pseudocaule longo acima de 45–50 cm. Na Bulgária, duas cultivares principais do segundo grupo são difundidas: Starozagorski Kamush e Starozagorski 72.

Pragas

Trips da cebola (*Thrips tabaci* Lind.)

Causa danos severos ao alho-poró. É observado nas culturas durante todo o período vegetativo. Tem 8–10 gerações por ano e hiberna como inseto adulto e menos frequentemente como larva em resíduos vegetais, no solo, etc. As fêmeas adultas colocam cerca de 100 ovos, colocados individualmente sob a epiderme no parênquima na página inferior das folhas. Os danos são causados por adultos e larvas, que sugam a seiva das folhas e do ponto de crescimento das plantas. Como resultado dos danos, aparecem manchas esbranquiçadas prateadas nas folhas, que, em casos de infestação grave, se fundem em estrias. As folhas danificadas deformam-se, ficam amarelas e secam a partir da ponta. Pequenos pontos pretos finos – as excreções do inseto – podem ser vistos nelas. Sob infestação pesada, as folhas secam. O desenvolvimento da planta é

suprimido e o rendimento é significativamente reduzido. As folhas danificadas dão às plantas uma aparência comercial pobre.

Controlo

Produtos fitofarmacêuticos autorizados: Deca EC/Dena EC/Decis/Desha EC/Poleci/Deltin 50 ml/da; Meteor 80–90 ml/100 l de água; Flipper 1–2 l/da; Citrin max/Cyperkill 500 EC/Cypert 500 EC/Poli 500 EC 5 ml/da. Realizar 2–3 tratamentos com intervalos de 7–10 dias.



Mosca-minadora do alho-poró (*Napomyza gymnostoma* Loew). Danifica culturas de Allium, mas os danos mais graves e notáveis ocorrem no alho-poró. A mosca-minadora do alho-poró desenvolve 3–4 gerações por ano. Hiberna como pupa nos caules do alho-poró, localizada no final da mina, e muito raramente no solo sob a planta. Uma pequena proporção de indivíduos que não completaram o seu desenvolvimento permanece para hibernar como larvas, que posteriormente pupam. O voo da geração hibernada começa no início de abril. É altamente prolongado e isso deve-se à hibernação de ambos os estágios. As larvas desta geração geralmente danificam cebola verde e alho. Adultos da segunda geração voam no final de maio e início de junho. Fêmeas sexualmente maduras colocam ovos em cebola bolbo, alho de inverno e mudas de alho-poró. Moscas da terceira geração voam do início a meados de julho. Elas colocam ovos nos caules do alho-poró. As larvas eclodidas minam os caules; as folhas bainhantes no local do dano partem-se facilmente. A quarta geração começa a voar no período de 1 a 10 de agosto. As larvas da quarta geração desenvolvem-se no alho-poró,

completam o seu desenvolvimento, pupam e hibernam nas plantas. Os danos são detetados na maioria dos casos após a colheita. Na área do pseudocaule, nas 3–4 folhas externas, observam-se minas quase retas direcionadas para a base. À medida que crescem, os caules das plantas danificadas racham longitudinalmente e através das fissuras penetram patógenos, causando podridão. Por vezes, o pseudocaule do alho-poró danificado pela mosca fica rosado e apodrece durante o armazenamento. De 5 a 15 larvas e pupas podem ser encontradas nos caules de plantas fortemente infestadas. O alho-poró atacado pela mosca-minadora tem uma aparência comercial pobre e pode apodrecer durante o armazenamento no inverno. O controlo da mosca-minadora do alho-poró é muito difícil, pois a praga desenvolve várias gerações por ano, as fêmeas colocam os seus ovos sob a epiderme da folha e as larvas eclodidas levam uma vida oculta e permanecem quase invulneráveis aos inseticidas usados.

Controlo

Produtos fitofarmacêuticos autorizados: Deca EC/Dena EC/Decis/Desha EC/Poleci/Deltin 50 ml/da; Meteor 80–90 ml/100 l de água. Realizar 2–3 tratamentos com intervalos de 7 dias, visando os adultos antes da postura dos ovos.

Doenças

Míldio (*Peronospora destructor* (Berk.) Casp.)



A doença é difundida em todas as regiões onde são cultivadas culturas de Allium. Em anos chuvosos e na ausência de controlo atempado, pode comprometer a cultura. Tem maior importância económica para a cebola. Quando o material de plantio está infetado, as plantas são fracas, cloróticas, com folhas curvadas. Sob alta humidade do ar, as folhas são cobertas por um esparsa revestimento violeta da esporulação do fungo. Os esporos são espalhados por correntes de ar e caem nas axilas das folhas de plantas saudáveis, causando novas infeções. Posteriormente, aparecem nas folhas manchas amareladas, deprimidas, de tecido queimado. *Stemphylium allii* quase sempre coloniza-as secundariamente e elas ficam pretas. A doença pode afetar toda a massa foliar. Move-se para baixo no pseudocaule. Hiberna como micélio em plantas infetadas e como oósporos no solo. Os esporos do fungo germinam numa gotícula de água a uma temperatura de 7–16⁰C.

Controlo

Introdução de uma rotação de culturas de 3–4 anos; remoção de resíduos vegetais da vegetação anterior; manutenção de isolamento espacial; cultivo em locais bem ventilados; fertilização equilibrada; na presença de condições favoráveis para o desenvolvimento do patógeno e ao aparecimento das primeiras plantas doentes – tratamento com PPP. PPP registados: Calda bordalesa 20 WP 375–400 g/da; Valis Plus 250 g/da; Airone SC 270 ml/da; Zoxis 250 SC 80–100 ml/da; Koprantol Duo 270 g/da; Corsate 60 WG 30–40 g/da; Melody Compact 49 WG 185 g/da; Orvego 70 ml/da; Presidium One 83–100 ml/da; Ridomil Gold R WG 500 g/da; Signum 150 g/da; Tazer 250 SC 80–100 ml/da;

Podridão cinzenta de Botrytis (*Botrytis squamosa* J.C.Walker). Pequenas lesões brancas com um halo verde-claro aparecem nas folhas e aumentam de tamanho