

Ardeiul – o cultură tradițională pentru Bulgaria

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

Дата: 24.05.2016 Брой: 5/2016



Ardeiul ocupă locul cinci între legume la nivel mondial în ceea ce privește producția și suprafața cultivată, iar în țara noastră – locul doi după cartofi. Importanța sa pentru om se datorează calităților nutriționale și de gust valoroase ale fructelor sale, care sunt o sursă de vitamine, acizi organici, zaharuri, alcaloidul capsaicin, care este „responsabil” pentru iuțeala unor soiuri de ardei, precum și uleiuri esențiale și vegetale – oleoresine.

Acestea sunt, de asemenea, bogate în vitaminele C, P, A, B, E, polifenoli, carotenoide și zaharuri. Soiurile de ardei sunt împărțite în două grupuri – dulci și iuți. În ceea ce privește conținutul de vitamină C, ardeii dulci îi depășesc pe lămâi și portocale și toate celelalte legume de 4–5 ori. Aceștia conțin mai multe zaharuri și mai puțin capsaicin decât ardeii iuți. Fructele de ardei conțin, de asemenea, mulți pigmenți – licopen, caroten, rutină etc., care au un efect antioxidant pronunțat. Licopenul variază de la 0,18 la 0,36 mg/% – în funcție de soi. Un singur ardei verde

poate asigura până la 8% din aportul zilnic recomandat de vitamină A, 180% din vitamina C, 2% din calciu și 2% din fier.

Ardeiul este originar din America Centrală și de Sud – Guatemala și Mexic. Popoarele indigene din America tropicală l-au cultivat încă din cele mai vechi timpuri. Chiar și astăzi se găsește în țara natală ca un semiarbust peren în stare sălbatică. Se consideră că Peru este țara în care se cultivă cea mai mare diversitate de ardei, iar Bolivia este considerată țara în care se consumă cea mai mare diversitate de fructe de la ardei sălbatici. În Europa, ardeiul a fost introdus de Cristofor Columb și s-a răspândit rapid pe continent, iar în Bulgaria a ajuns în secolul al XVI-lea.

Genul *Capsicum* include 20–27 de specii. Dintre acestea, 5 sunt specii cultivate. Fructele sale variază semnificativ ca culoare, formă și dimensiune, atât între specii, cât și în cadrul unei singure specii, ceea ce a dus la confuzii în relațiile dintre taxoni. Prin studii chimiosistemice s-au făcut distincții între soiuri și specii. Printre plantele cultivate, ardeiul este de neegalat în variația trăsăturilor soiurilor, care sunt puternic influențate de condițiile de cultivare. Țara noastră este, de asemenea, cunoscută pentru diversitatea formelor locale și a soiurilor dezvoltate. Aceasta este legată de condițiile favorabile pentru dezvoltarea sa, experiența acumulată a legumicultorilor în cultivarea sa și preferințele consumatorilor, determinate de valoarea biologică ridicată a fructelor. Principalele grupuri de ardei sunt cele cu fructe mari, cu fructe mici și tip buchet. Ardeii cu fructe mari sunt împărțiți în ardei lați și lungi. Reprezentanții cu fructe mici sunt în principal ardei iuți, iar tipurile buchet – ardei pentru măcinat. În funcție de perioada de vegetație, soiurile sunt împărțite în timpurii, semi-timpurii și târzii.

Ardeiul este invariabil prezent pe masa bulgărească, atât proaspăt, cât și procesat. Crude sau prăjite, fructele sale sunt folosite în prepararea salatelor, a multor feluri de mâncare și a produselor conservate (prăjite, murate, sucuri, piure, liuteniță, murături). Este folosit în medicină ca mijloc de stimulare a apetitului, de îmbunătățire a digestiei, de tratare a anemiei, hipovitaminozelor etc., iar efectul său bactericid inhibă dezvoltarea microorganismelor. Ardeii iuți sunt, de asemenea, folosiți în scopuri medicinale. În farmaceutică, capsaicinul este folosit pentru prepararea unguentelor și plasturilor aplicate în cazuri de sciatică, radiculită și gută.

Cel mai mare producător de ardei este China, urmată de Mexic, Indonezia, Turcia și Spania. Cel mai mare exportator de ardei către UE este Spania. În 2013 a exportat 518 mii de tone. Aceasta reprezintă 46% din importurile UE de ardei. Cel mai mare importator de ardei din UE este Germania. În același an a importat 337 mii de tone.

În țara noastră, ardeiul este cultivat în principal în câmp deschis. Soiuri pentru consum proaspăt și pentru procesare sunt plantate în câmp. În sere, sunt reprezentate în principal soiuri pentru consum proaspăt și pentru umplut. În structura producției din sere, ardeiul ocupă locul trei împreună cu căpșunele – 10–20% din suprafețe. Pentru suprafețele din câmp deschis, se observă o variație semnificativă de-a lungul anilor. În 2014, suprafețele cultivate cu ardei erau de 3 ori mai

mici comparativ cu 2006. Ardeiul are o pondere semnificativă în exporturile de legume. Piețele tradiționale sunt Republica Cehă, Germania, Austria, România.

Cei mai mari importatori de legume, inclusiv ardei, în Bulgaria sunt Turcia, Macedonia de Nord, Grecia, Spania, Țările de Jos și alții. Datele din tabel arată că, în ceea ce privește ardeiul, balanța este negativă, în favoarea importurilor. Importăm în principal ardei cultivați în sere, iar la sfârșitul verii – cantități mici pentru nevoile industriei de procesare.