

INTRODUÇÃO

A salsa (*Petroselinum crispum*) e a cebolinha (*Allium fistulosum*) são plantas condimentares tradicionais na culinária brasileira, vendidas em maços mistos. O cultivo consorciado dessas espécies facilita a mão de obra na preparação dos maços, além do aumento da produtividade por área ou por vaso em ambiente protegido.

Neste contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar o número de cortes e a produção de salsa e cebolinha no sistema de cultivo consorciado em substrato.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado no Departamento de Fitotecnia na Universidade Federal de Santa Maria-RS, em ambiente protegido, durante a primavera. Conduziu-se o experimento em bancadas de telha de fibrocimento compostas por 44 vasos (3 dm³) distribuídos em quatro fileiras (repetições) de 11 vasos em delineamento inteiramente casualizado com substrato comercial e um alvéolo de cada espécie para compor cada vaso, de forma a promover a homogeneidade do experimento. A solução nutritiva foi elaborada segundo Schmitt et al. (2016) e fornecida por fita gotejadora. Os cortes foram realizados quando as plantas apresentaram o ponto de colheita comercial e foram avaliados quanto a massa fresca e seca, altura e diâmetro basal. Os dados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias por Scott & Knott (1974) em nível de 5% de probabilidade de erro.



Figura 1. Mudas de salsa (A) e cebolinha (B) para o plantio consorciado.

AGRADECIMENTOS



RESULTADOS

O experimento foi concluído aos 92 dias após o transplante das mudas com a realização de três cortes. O primeiro corte ocorreu aos 33 dias após o transplante das mudas, o segundo corte aos 30 dias após o primeiro, e o terceiro corte aos 29 dias após o segundo corte.

A análise de variância demonstrou diferença significativa entre os cortes realizados. A salsa demonstrou elevado crescimento em massa fresca e seca, em altura e diâmetro da roseta basal (ponto de inserção das folhas) no segundo corte. A cebolinha não apresentou diferenças significativas entre o primeiro e segundo corte e decresceu os valores das variáveis no terceiro corte, realizado aos 92 dias após o plantio, quando o experimento foi encerrado.

Tabela 1. Comparação de médias das variáveis de biomassa de salsa e cebolinha em cultivo consorciado.

Salsa - Cultivo Consorciado				
Tratamento	MF (g)	MS (g)	Altura (cm)	Diâmetro (mm)
1º Corte	89,07 b	9,56 c	36,31 b	40,68 b
2º Corte	164,72 a	19,32 a	45,19 a	55,34 a
3º Corte	77,23 c	14,18 b	34,46 b	58,45 a
Média	110,34	14,35	38,65	51,49
CV (%)	22,89	22,54	16,26	16,42
Cebolinha - Cultivo Consorciado				
Tratamento	MF (g)	MS (g)	Altura (cm)	Diâmetro (mm)
1º Corte	45,85 a	3,41 a	51,68 a	26,45 a
2º Corte	47,46 a	3,35 a	54,88 a	29,36 a
3º Corte	21,08 b	1,71 b	38,42 b	28,89 a
Média	38,13	2,82	48,32	28,23
CV (%)	47,40	53,15	20,36	32,71

*Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste Scott & Knott em nível de 5% de probabilidade de erro. CV= Coeficiente de Variação; MF= Massa Fresca; MS= Massa Seca.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que no cultivo em substrato de salsa e cebolinha em consórcio é passível a realização de três cortes comerciais, sem a substituição das plantas.



Figura 2. Plantio das mudas de salsa e cebolinha no mesmo vaso de cultivo.

REFERÊNCIA

SCHMITT OJ; ANDRIOLO JL; LERNER MA; SOUZA JM; DAL PÍCIO M; MAMBRI AP. 2016. Consórcio de salsa e cebolinha para produção de maços mistos de cheiro-verde em sistema fechado com substrato. *Horticultura Brasileira*, 34: 114-120.