

Cultivo e utilização da gila nas regiões de altitude do Sul do Brasil

Ulisses de Arruda Córdova¹ e Andréia de F. de Meira B. F. Schlickmann²

Resumo - A gila (*Cucurbita ficifolia*) é uma planta nativa das Américas. Utilizada na culinária portuguesa, foi difundida para outros países. É um ativo territorial importante nos campos de altitude do Sul do Brasil, onde é muito comum e utilizada também na culinária típica, podendo ser considerada de relevância etnobotânica. Nos últimos anos vem sendo valorizada e está se tornando um produto comercial. A produção normalmente ocorre de plantas que emergem de forma espontânea, embora venham surgindo cultivos comerciais. Além do uso na culinária, recentemente foram descobertas propriedades medicinais importantes. Os estudos que existem são muito incipientes e há uma carência grande de informações técnicas. Existe apenas um cultivar registrado, o restante são ecotipos regionais passados de geração a geração, provavelmente desde o início da colonização. Apresenta pequena variabilidade genética e alta resistência a doenças e pragas, além de ser pouco exigente em fertilidade do solo.

Termos para indexação: *Cucurbita ficifolia*, etnobotânica, variedades crioulas, culinária regional.

Use and cultivation of fig-leaf gourd in altitude regions of Southern Brazil

Abstract - The fig-leaf gourd or pumpkin (*Cucurbita ficifolia*) is a plant native to the Americas, and it is used in Portuguese cuisine which was spread to other countries. It is an important territorial asset in the higher plains of Southern Brazil, where it is commonly used in cooking and presents ethnobotanical relevance. In recent years it has been highly valued and is becoming a commercial product. The production of plants normally occurs spontaneously, although commercial crops have appeared recently. Besides the use in cooking, recently interesting medicinal properties were discovered. Existing studies are very incipient and there is a great lack of technical information. There is only one officially registered cultivar, and the rest are regional ecotypes that has been passed from generation to generation of farmers, probably since the beginning of colonization. This plant presents little genetic variability, shows high resistance to diseases and pests and is undemanding in soil fertility.

Index terms: *Cucurbita ficifolia*, ethnobotany, landraces, regional cuisine.

Características

A gila é uma espécie da família Cucurbitaceae, possui o nome científico de *Cucurbita ficifolia*, e suas folhas lembram as de uma figueira. A aparência externa é muito próxima à de uma abóbora, porém seu interior possui polpa branca, fibrosa e macia, com sementes achatadas, de coloração preta ou marrom escura. A casca é muito resistente, com espessura em torno de 3mm, tem coloração branca e verde com manchas de tamanho muito variáveis.

É uma planta anual, com hábito de crescimento indeterminado. Possui caules longos e trepadores e, quando plantada próximo a cercas, árvores ou construções, expande-se com muita fa-

cilidade (Figura 1). O caule é muito resistente, pois pode suportar o peso de frutos suspensos no ar, mesmo superiores a 5kg. Possui ainda gavinhas e raízes adventícias que enraízam em contato com o solo, de onde também provêm folhas, flores e novas ramificações.

Segundo Priori et al. (2010, p. 10), “[...] é a espécie menos conhecida entre todas as espécies cultivadas do gênero *Cucurbita*”, tendo sido “descrita botanicamente pela primeira vez em 1837”. Possui nomes diversos em diferentes países: “chilacayote” é o nome empregado no México e em países da América Central. Mas em outros países de idioma espanhol recebe variadas denominações, como “calabaza de semilla negra”, “calabaza de hojas higuera” e

“cabalaza de cabello de Angel” (Nuez et al., 2000 apud Priori et al., 2010). Em inglês é denominada “fig-leaf gourd”, “malabar gourd” ou, genericamente, “pumpkin” ou “squash” (Vaughan & Geissler, 1997 apud Priori et al., 2010). Em Portugal é chamada de “chila”, de onde parece derivar o nome brasileiro “gila”. No Rio Grande do Sul também é conhecida como “melancia de porco”, por ser usada na alimentação de suínos, e em Santa Catarina, como “engana-ladrão”, devido à grande semelhança com a melancia.

No Brasil, a gila é comercializada apenas em regiões serranas de Santa Catarina e Rio Grande do Sul: na Serra Catarinense, especialmente no município de Lages, em feiras de agriculto-

Recebido em 8/8/2013. Aceito para publicação em 5/9/2013.

¹ Engenheiro-agrônomo, M.Sc., Epagri/Estação Experimental de Lages, C. P. 181, 88502-970 Lages, SC, fone/fax: (49) 3289-6413, e-mail: ulisses@epagri.sc.gov.br.

² Pedagoga, Epagri/Escritório Municipal de Capão Alto, Rua João Oliveira, s/nº, 88548-000 Capão Alto, fone: (49) 3237-0060, e-mail: andreameira@epagri.sc.gov.br.



Figura 1. Frutos de gila produzidos de forma suspensa em árvore nativa numa lavoura de milho, em Coxilha Rica, Lages, SC

res familiares e mercados locais; em algumas cidades gaúchas dos Campos de Cima da Serra, como Vacaria e Bom Jesus, tendo este município a Festa da Gila como evento oficial. Como alguns produtos típicos dessas regiões, a gila representa importante ativo territorial com potencial para indicação geográfica com signo distintivo.

Origem

Ao contrário do que muitos pensam, a gila (Figura 2) não tem origem portuguesa; é nativa da América, embora existam controvérsias sobre a exata origem, se América Central ou do Sul. O engano provavelmente tem duas razões: os usos tradicionais em Portugal para fabricação de doces famosos e o fato de os portugueses terem reintroduzido a gila no Brasil a partir de plantas que antes haviam levado para o velho continente. Anterior ao próprio milho, a gila estaria entre as “espécies mais antigas das terras do Novo Mundo, sobreviventes e ainda cultivadas pelo homem” (Gila, 1991, p. 79). Foram encontradas provas de seu cultivo no Peru, datadas de aproximadamente 4.000 anos antes de Cristo, indicando que povos nativos a consumiam antes mesmo de terem descoberto a cerâmica (Gila, 1991).

Historicamente, o cultivo de *Cucurbita* esteve relacionado ao milho e à mandioca, constituindo a base alimentar das populações indígenas pré-coloniais. Depois, com a chegada dos colo-

nizadores, também foi utilizada na dieta dos escravos (Ramos & Queiroz, 2005 apud Priori et al., 2010).

Com exceção do cultivar BRS Portuguesa, lançada há alguns anos pela Embrapa Clima Temperado, o que existe são ecotipos crioulos que se adaptaram às condições ecológicas de vários locais, onde foram introduzidos há centenas de anos. Segundo Priori et al. (2010, p. 11), a gila “apresenta menor variabilidade genética quando comparada às demais espécies cultivadas do gênero”, havendo “evidências da existência de importantes barreiras genéticas entre essas espécies”.

Utilização

Uma característica importante do



Figura 2. Gila: uma das espécies cultivadas mais antigas das Américas

fruto da gila é sua capacidade de conservação. Quando bem armazenada, pode durar vários anos. As pessoas que tradicionalmente fazem doces de gila preferem utilizar frutos armazenados por mais tempo, pois a redução no teor de água, embora ocorra lentamente, acentua o sabor.

Em obras de pesquisadores, ou mesmo em textos difundidos na internet, existem muitas indicações para o uso da gila: folhas novas e brotos podem ser preparados como hortaliças; as flores e os botões florais, ricos em carotenos, são usados em sopas e saladas; os frutos, quando tenros, podem ser utilizados para refogados e, quando maduros, para conservas; as sementes torradas são comestíveis; e a polpa fermentada serve para fabricação de bebida alcoólica.

Pelo fato de ser resistente ao fungo *Fusarium* e a nematoides, é usada como porta-enxerto de pepino nos Países Baixos, e de melancia e de melão no Japão (Gila, 1991).

Mas o principal uso da gila é no preparo de doces, tanto nas Américas como em Portugal. Tradicional da culinária portuguesa, os frutos “são usados, principalmente, para fazer o tradicional doce de gila, de origem portuguesa, que tem como base a polpa do fruto cozida e desfiada” (Barbieri et al., 2013, p. 3).

Em Santa Catarina e Rio Grande do Sul a gila é utilizada para fazer dois tipos de doces tradicionais muito apreciados: cristalizado e em calda (Figura 3). A polpa é cozida (Figura 4) e preparada conforme a receita. “Os apreciadores do ▶

doce gila dizem que seu gosto é inigualável” (Bornhausen et. al., 2009, p. 49).

Propriedades medicinais

Pesquisadores da Universidade de Brasília (UnB) e da Embrapa Hortaliças concluíram, por meio de diversos Projetos de Pesquisa, que a gila é rica em sulfonilureias, “compostos que promovem a liberação de insulina e são utilizados em medicamentos para diabetes tipo 2” (Nogueira, 2012, p. 1). O resultado é um pó rico nessa substância que será encapsulado e testado em pacientes com quadro de diabetes. “Os remédios contra a diabetes que estão no mercado têm exatamente a mesma molécula encontrada na abóbora [gila], a glibenclamida, que quando ingerida, estimula

o pâncreas a secretar a insulina no organismo” (Nogueira, 2012, p. 1).

“Devido ao seu baixo conteúdo em sódio, o seu consumo é recomendável no caso de retenção de líquidos, transtornos renais, cardiovasculares ou hipertensão arterial” (Abóbora Gila, 2009, p. 1).

Embora seu valor nutricional não esteja registrado em tabelas oficiais, estudos realizados citados por Muniz et al. (2012) analisaram a composição nutricional da polpa dos frutos da abóbora de *C. ficifolia*: 90% são constituídos pela porção comestível; com 95% de umidade, 0,6% de fibras alimentares, 1,2% de proteína, 0,01% de lipídio e 2,3% de carboidrato; e produz 14kcal. Também foram avaliadas sulfonilureias encontradas na polpa liofilizada, e foram quantificadas concentrações de $0,002 \pm 0,45g$ de glibenclamida (0,2%). Esses dados comprovam a importância de estudos físico-químicos que avaliem diferentes cultivares encontrados para melhor conhecimento e utilização de seu potencial medicinal.



Figura 3. Doces de gila, de corte e em calda, em concurso de pratos típicos



Figura 4. Preparo inicial para desfiar a gila e preparar a massa para doces

Cultivo

É possível afirmar que não existia cultivo comercial de gila no Brasil até alguns anos

atrás; o que havia era colheita de frutos oriundos de plantas espontâneas que vegetavam próximo às propriedades na Região Sul do Brasil, em especial nos locais de altitude de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, preferencialmente em lavouras, quintais e hortas que possuem alto teor de matéria orgânica. Porém nos últimos anos a demanda gastronômica, especialmente em função do doce de gila, muito apreciado, tem valorizado esse fruto, tornando-o um produto comercial. Ele é encontrado em supermercados ou comércios (Figura 5) em cidades maiores localizadas nas regiões já citadas dos dois estados mais meridionais do Brasil, o que comprova que agricultores familiares passaram a cultivar e dar importância econômica a esse produto. Em Bom Jesus, RS, pelo menos 20 famílias têm a gila como principal fonte de renda e a cada ano mais produtores entram na atividade (Bom Jesus..., 2011).

Ainda que os descendentes de espanhóis também a cultivem, as principais etnias que cultivam a gila são a açoriana e a portuguesa, que povoaram os municípios da Serra Catarinense e dos Campos de Cima da Serra do RS, todos situados na rota dos antigos tropeiros. Normalmente as sementes utilizadas pertencem a variedades que passam de geração a geração. É certo que a tradição de cultivo e uso do fruto na preparação dos doces se deve aos imigrantes açorianos. “Alguns descendentes de portugueses no Sul do país também



Figura 5. Gila exposta para comercialização em mercado de Lages, SC

mantêm variedades crioulas de gila” (Barbieri, 2012, p. 1).

Reconhecidamente, não é exigente em solo, bastando a aplicação de composto orgânico ou ainda 5kg de esterco bovino curtido por cova (Priori et al., 2010). Porém, pelo fato de crescer rapidamente e possuir massa foliar elevada, é exigente em água, principalmente quando se encontra num estado de desenvolvimento bastante avançado. Assim, em verões chuvosos produz mais e certamente responde bem à irrigação, mesmo que manual e sem dosagem de água. Para favorecer o desenvolvimento da planta, basta cobrir os nós próximos a um fruto. Com essa medida, aumenta a emissão de raízes e, por consequência, o vigor da planta, prática usualmente utilizada pelos produtores.

A gila germina espontaneamente na primavera quando ocorre a elevação da temperatura e aumenta a incidência de horas-luz, pois é exigente quanto à luminosidade. Essa também é a época indicada para plantio. A colheita normalmente é realizada no outono e no inverno.

Em Portugal, onde existe mais cultivo comercial, a recomendação de distância entre plantas é de 1m e entre linhas ou sulcos, de 2m. Necessita de bom volume de solo para desenvolver o sistema radicular. Entretanto, a Embrapa recomenda revolver o solo de 20 a 25cm, colocar três sementes por cova com um espaçamento de 2 a 3m (Barbieri, 2012).

Não existem estudos aprofundados sobre a produtividade, mas produtores afirmam que de uma planta de gila é possível colher em torno de 40 a 50 frutos, desde que em solos com bom teor de matéria orgânica. “É uma planta que vai produzindo os frutos ao longo do tempo [...] É preciso evitar o plantio desse cultivar [BRS Portuguesa] próximo a outros tipos de abóbora ou morangas em função de cruzamentos” (Embrapa..., 2012, p. 1). O rendimento do fruto é de 60% de polpa, 18% de casca, 17% de mucilagem e 5% de sementes (Gila, 1991).

Nas condições ambientais de altitude a gila não apresenta qualquer problema sanitário, sejam doenças ou ataque severo de pragas, o que demonstra a sua grande rusticidade e adaptação.

Considerações finais

Com a expansão do turismo na Serra Catarinense e nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul, aumentou a procura por produtos tradicionais que não demandam insumos prejudiciais ao ambiente. Por isso, o cultivo da gila tem possibilidades de se tornar uma fonte de renda importante para muitos agricultores familiares, principalmente pela agregação de valor a um produto que tem um custo de produção muito baixo.

Além de já estar integrada à gastronomia e à cultura regional, a gila tem potencial medicinal que precisa ser mais estudado, para poder ser comercialmente mais bem aproveitada, vindo a integrar uma cesta de produtos típicos das regiões de altitude do Sul do Brasil.

Literatura citada

1. ABÓBORA GILA. **Coisas da Terra**, 16 nov. 2009. Disponível em: <<http://www.coisasdaterra.com/glossario/a/cabaca-doceira-verrugo-sa>>. Acesso em: 1 mar. 2012.
2. BARBIERI, R.L. A diversidade de abóbora no Brasil e sua relação histórica com a cultura. **Slow Food Brasil**, 1 mar. 2012. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/501-aboboras-e-cultura?tmpl=component&print=1&layout=default&page=>>>. Acesso em: 4 jul. 2013.
3. BARBIERI, R.L.; HEIDEN, G.; CORRÊA, L.B.B. et al. Cultivo e usos tradicionais de *Cucurbita argyrosperma* e *Cucurbita ficifolia* no Rio Grande do Sul. **Associação Brasileira de Horticultura**. Disponível em: <http://www.abhorticultura.com.br/eventos/trabalhos/ev_1/CURC07.pdf>. Acesso em: 7 abr. 2013.
4. BARBIERI, R.L. **Abóbora-gila BRS Portuguesa**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2012. 2p. (Fôlder).
5. BOM JESUS investe no cultivo da gila. **Correio do Povo**, Porto Alegre, 12 jun. 2011. Disponível em: <<http://www.correiodopovo.com.br/Impresos/?Ano=116&Numero=255&Caderno>

=0&Noticia=304015>. Acesso em: 4 jul. 2013.

6. BORNHAUSEN, E.Z.; TAMANINI, E.; CAMARGO, E. et al. **Saberes e fazeres: cores e sabores da Coxilha Rica**. Lages, SC: Grafine, 2009. 90p.
7. EMBRAPA lança cultivar que resgata planta trazida por portugueses. **Campo e Lavoura**, 2 jul. 2012. Disponível em: <<http://wp.clicrbs.com.br/campoelavouranagauca/2012/07/02/embrapa-lanca-cultivar-que-resgata-planta-trazida-por-portugueses/?topo=52,1,1,,171,e171>>. Acesso em: 22 maio 2013.
8. FASSINA, A. Gila: a abóbora do sul que ajuda no combate a diabetes tipo 2. **Só notícia boa**, 16 ago. 2012. Disponível em: <<http://sonoticia-banda.uol.com.br/index.php?view=article&catid=48%3Aandrea-fassina>>. Acesso em: 22 maio 2013.
9. GILA. **Globo Rural**, Rio de Janeiro, v.6, n.66, p.76-79, 1991.
10. MUNIZ, L.B. ; PINTO, J.V. ; MATTOS, L.M. et al. Caracterização física e química de abóbora *Cucurbita ficifolia* Bouché. Cultivada em Brasília-DF: uma potencial hortaliça para tratamento da diabetes *mellitus* tipo 2. In: JORNADA CIENTÍFICA DA EMBRAPA HORTALIÇAS, 2., 2012, Brasília, DF. **Resumos...** Brasília: Embrapa Hortaliças, 2012. Disponível em: <<http://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/930083>>. Acesso em: 4 ago. 2013.
11. NOGUEIRA, V. Nova safra de alimentos é desenvolvida para combater doenças. **O Globo**, 25 ago. 2012. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/saude/nova-safra-de-alimentos-desenvolvida-para-combater-doencas-5891195>>. Acesso em: 4 jul. 2013.
12. PRIORI, D.; BARBIERI, R.L.; MISTURA, C.C. **Abóbora-gila (*Cucurbita ficifolia*), uma hortaliça pouco convencional cultivada no Rio Grande do Sul**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2010. 20p. (Embrapa Clima Temperado. Documentos, 320). ■