

whole peppers and/or triturated plus a net basis (tucupi – juice extracted from the root of cassava, serum of milk, vinegar etc). In the northeastern cuisine, malagueta is used to season national dishes such as acarajé and vatapá, and in other regions of the country it is used as a seasoning for fishes and meats.

Dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*)

Also known as red or Calabrian pepper, it is one of the most consumed types in Brazil, mainly in the Southeast and South regions, where it is widely used in the preparation of sauces and preserves or manufacturing of Calabrian pepper (dried in the form of flakes with seeds). The Calabrian pepper is used by the industry primarily as a condiment on meats and sausages. The fruits are elongated and hanging, with a thin pulp and, green in color when unripe and red when ripe. They measure approximately 7 cm in length and 1 to 1.5 cm in width, with low to average pungency and little aroma.

Bode (*Capsicum chinense*)

It is the most popular pepper in the Midwest, much appreciated in the Midwest region. The fruits are rounded or flattened, usually hanging, about 1 cm long and 1 cm wide. They have green color when unripe and yellow or red when ripe, with high pungency and strong aroma. The unripe fruits (green) of bode are usually sold fresh, and the ripe fruits (red or yellow) are used in preserves with vinegar or olive oil and sauces. In the cuisine of the state of Goiás, it is used as a seasoning in the preparation of meats, beans, salty pamonha and even tamale flour biscuits.

Biquinho (*Capsicum chinense*)

It is a pepper that has been gaining popularity in several Brazilian regions for being tasty, crispy, aromatic and sweet, that is, without the characteristic pungency of peppers. It was first cultivated in the region of the Mineiro Triangle. The fruits are small, with 2.5 to 2.8 cm long and 1.5 cm wide with the shape of a pointed triangle with a beak, which gives the pepper its name. The fruits have green color when unripe, orange when ripening, and red when fully ripe. They are used for the preparation of preserves and jams, and can be eaten fresh, as appetizers, and even as a fruit.

Sabrina Isabel Costa de Carvalho
Analyst at Embrapa Vegetables

Luciano de Bem Bianchetti
Researcher at Embrapa Genetic Resources and Biotechnology

Cláudia Silva da Costa Ribeiro
Researcher at Embrapa Vegetables

Francisco José Becker Reifschneider
Researcher at Embrapa - International Relations Secretary

DETALHES TÉCNICOS

Edital nº 17
Arte: Maria Maximina
Fotografias: Arquivo Embrapa Hortaliças
Agradecimento: Cláudia Silva da Costa Ribeiro (Embrapa Hortaliças/CNPH)
Processo de Impressão: ofsete
Folha: 24 selos
Papel: cuchê gomado
Valor facial: R\$1,95
Tiragem: 1.200.000 selos
Área de desenho: 38mm x 38mm
Dimensão do selo: 35,5mm x 35,5mm
Picotagem: 11,5 x 11,5
Data de emissão: 16/10/2015
Locais de lançamento: Belém/PA, Belo Horizonte/MG, Brasília/DF, Goiânia/GO, Porto Velho/RO, Salvador/BA, Santa Leopoldina/ES, São José da Tapera/AL
Impressão: Casa da Moeda do Brasil

Versão: Departamento de Gestão Cultural/Correios

Os produtos podem ser adquiridos na loja virtual dos Correios: www.correios.com.br/correiosonline ou na Agência de Vendas a Distância - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: (21) 2503-8095/8096; Fax: (21) 2503-8638; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pagamento, envie cheque bancário ou vale postal, em nome da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ou autorize débito em cartão de crédito American Express, Visa ou Mastercard.

Código de comercialização: 852010176

TECHNICAL DETAILS

Stamp issue nº 17
Art: Maria Maximina
Photos: Embrapa Vegetables Archive
Thank: Cláudia Silva da Costa Ribeiro (Embrapa Vegetables/CNPH)
Print system: offset
Sheet size: 24 stamps
Paper: gummed chalky paper
Face value: R\$1,95
Issue: 1,200,000 stamps
Design area: 38mm x 38mm
Stamp dimension: 35.5mm x 35.5mm
Perforation: 11.5 x 11.5
Date of issue: October 16th, 2015
Places of issue: Belém/PA, Belo Horizonte/MG, Brasília/DF, Goiânia/GO, Porto Velho/RO, Salvador/BA, Santa Leopoldina/ES, São José da Tapera/AL
Printing: Brazilian Mint

English version: Department of Cultural Management/Brazilian Post

Orders can be sent to the following address: Distance Sales Office - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ, Brazil. Telephones 55 21 2503 8095/8096; Fax 55 21 2503 8638; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards American Express, Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with which Brazilian Post has signed agreements).

Code: 852010176

SOBRE OS SELOS

Esta emissão é composta de quatro selos, destacando as espécies de pimentas brasileiras, domesticadas, consideradas as mais significativas do Brasil, como: a malagueta (*Capsicum frutescens*), a dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*), a bode e a biquinho (*Capsicum chinense*). As duas últimas pertencem à mesma espécie *Capsicum chinense*, mas são grupos varietais distintos, diferenciando-se em formato, aroma, sabor, e ardume (pungência). As áreas de cultivo das espécies são diferentes. A bode é muito cultivada em Goiás e a biquinho, em Minas Gerais. A quadra é a reprodução de fotos dos cultivares naturais de cada uma das espécies mencionadas, que expressam, com seus elementos e componentes, a força e a beleza do conjunto iconográfico: fruto, rama e florada. Foram usadas microletras na identificação das variedades, localizadas nos ramos dos frutos e utilizadas as técnicas de manipulação de fotografia e computação gráfica.

ABOUT THE STAMPS

This issue is composed of four stamps, highlighting the Brazilian hot pepper species, domesticated, considered to be the most significant of Brazil, such as: malagueta (*Capsicum frutescens*), dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*), bode and biquinho (*Capsicum chinense*). The two last belong to the same species *Capsicum chinense*, but different variety, differing in shape, smell, flavor and pungency. The growing areas of the species are different. Bode is grown in Goiás State, while the biquinho in Minas Gerais State. The block of four is a reproduction of photographs of the natural peppers of each mentioned species, which express, with its components and elements, the strength and beauty of the iconographic group: fruit, flower and stem. Micro letters in identification of varieties, located in the branches of the fruits and photography manipulation and graphic computing techniques were used.

EDITAL 17 – 2015

Emissão Especial
Special Issue

Variedades de Pimentas Brasileiras
Varieties of Brazilian Peppers



Variedades de Pimentas Brasileiras

Pimentas Brasileiras – variedades de espécies, cores, aromas e sabores

Esta emissão destaca quatro significativos tipos de pimentas que pertencem a três espécies domesticadas, cultivadas no Brasil: malagueta (*Capsicum frutescens*); dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*); bode e biquinho (*Capsicum chinense*).

Pimentas Brasileiras (*Capsicum* spp.)

A origem americana é uma particularidade compartilhada por espécies vegetais como o milho, a batata, o tomate e as pimentas, entre outras, que se tornaram mundialmente conhecidas somente após o descobrimento das Américas. As pimentas do gênero *Capsicum* são valorizadas por seus atributos culinários, medicinais, ornamentais e, até mesmo, como arma de defesa. Fazem parte da biodiversidade brasileira e, conforme registros arqueológicos e relatos de naturalistas sobre o uso por parte dos indígenas, anteriores à descoberta do Novo Mundo, foram incorporadas à cultura e à dieta brasileira. São cultivadas em todo o território nacional com uma imensa variedade de tipos, nomes, tamanhos, cores, sabores e pungência, sendo consumidas frescas, desidratadas e de diversas formas em molhos, conservas, geleias e pastas.

O gênero *Capsicum*, pertencente à família botânica Solanaceae, é composto por cerca de 30 espécies. O Brasil é um importante centro de diversidade desse gênero, pois em seu território encontram-se espécies, em todos os níveis, domesticadas, semidomesticadas e silvestres.

Dentre as cinco espécies domesticadas, quatro são cultivadas no Brasil: *C. annuum* L. var. *annuum* (maior frequência nas regiões Sudeste e Centro-Oeste), representada pelos pimentões e pela pimenta Jalapeño; *C. baccatum* L. var. *pendulum* (Willd.) Eshbaugh (maior frequência nas regiões Sudeste e Sul), tendo como principal representante a pimenta Dedo-de-moça; *C. chinense* Jacq. (maior frequência nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste), sendo as pimentas Biquinho e Bode as mais populares, e *C. frutescens* L., representada pela pimenta Malagueta. *Capsicum frutescens* é a espécie mais difundida e consumida no Brasil, enquanto a espécie *C. chinense* é considerada a mais brasileira das espécies domesticadas porque sua área de maior diversidade está localizada na Bacia Amazônica.

Novas cultivares de pimentas tipicamente brasileiras têm sido desenvolvidas pelo programa de melhoramento genético de *Capsicum* da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Hortaliças) para atender às demandas da agricultura nacional, como a pimenta BRS Mari (Dedo-de-moça), a pimenta BRS Moema (Biquinho) e a pimenta BRS Seriema (Bode). Segue abaixo uma breve descrição dos principais tipos de pimentas consumidas no Brasil: malagueta, dedo-de-moça, bode e biquinho.

Malagueta (*Capsicum frutescens*)

A pimenta malagueta é uma das mais conhecidas, consumidas e cultivadas em todo o país. Os frutos geralmente são pequenos e eretos, com formato alongado e paredes muito finas, variando de 1,5 a 3,5 cm de comprimento por 0,3 a 0,5 cm de largura. São de coloração verde, quando imaturos e, vermelha, quando maduros, com pungência (ardume) que varia de média a alta. Os frutos são destinados tanto para o mercado in natura, quanto para a indústria processadora, que deriva o produto em molhos, conservas, geleias e pastas. A culinária da região amazônica utiliza a pimenta malagueta de diversas maneiras: a damurida (caldo preparado à base de pimenta malagueta, servido com peixe ou

carne de caça, hoje um prato regional), a jiquitaia (pimenta desidratada em pó, às vezes com sal) e os molhos preparados artesanalmente com pimentas inteiras e/ou trituradas acrescidas de uma base líquida (tucupi - suco extraído da raiz mandioca, soro-de-leite, vinagre, etc.). Na culinária nordestina, a malagueta é utilizada para temperar pratos típicos, como o acarajé e o vatapá, e nas demais regiões do país, é utilizada como tempero de pratos à base de peixes e carnes.

Dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*)

Também conhecida como pimenta vermelha ou calabresa, é um dos tipos mais consumidos no Brasil, principalmente nas regiões Sudeste e Sul, onde é muito usada no preparo de molhos e conservas ou na fabricação de pimenta calabresa (desidratada na forma de flocos com sementes). A pimenta calabresa é usada pela indústria principalmente como condimento em embutidos, carnes e linguças. Os frutos são alongados (por isso, o nome dedo-de-moça) e pendentes, com espessura de polpa fina e coloração verde, quando imaturos, e vermelha, quando maduros. Medem cerca de 7 cm de comprimento por 1 a 1,5 cm de largura, com pungência baixa a média e pouco aroma.

Bode (*Capsicum chinense*)

É a pimenta mais popular na região Centro-Oeste, muito apreciada no estado de Goiás. Os frutos são arredondados ou achatados, geralmente pendentes, com cerca de 1 cm de comprimento por 1 cm de largura. Possuem coloração verde, quando imaturos, e amarelo ou vermelho, quando maduros, com pungência alta e aroma forte. Os frutos imaturos (verdes) da pimenta bode são geralmente comercializados frescos, e os frutos maduros (vermelhos ou amarelos) são utilizados em conservas com vinagre ou azeite e em molhos. Na culinária goiana, é usada como tempero no preparo de carnes, feijão, pamonha salgada e até em biscoitos de polvilho.

Biquinho (*Capsicum chinense*)

É uma pimenta que vem ganhando popularidade em várias regiões brasileiras por ser saborosa, crocante, aromática e doce, ou seja, sem a pungência característica das pimentas. Foi inicialmente cultivada na região do Triângulo Mineiro. Os frutos são pequenos, com 2,5 a 2,8 cm de comprimento e 1,5 cm de largura, com formato triangular pontiagudo como um biquinho, que dá origem ao nome dessa pimenta. Os frutos apresentam coloração verde, quando imaturos, alaranjada, quando em fase de maturação, e vermelha, quando completamente maduros. São usados para o preparo de conservas e geleias, podendo ser consumidos frescos, como aperitivos, e até como fruta.

Sabrina Isabel Costa de Carvalho
Analista da Embrapa Hortaliças

Luciano de Bem Bianchetti
Pesquisador da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Cláudia Silva da Costa Ribeiro
Pesquisadora da Embrapa Hortaliças

Francisco José Becker Reifschneider
Pesquisador da Embrapa - Secretaria de Relações Internacionais

Varieties of Brazilian Peppers

Brazilian peppers – Varieties of species, colors, aromas and flavors

This issue highlights four significant types of pepper belong to three domesticated peppers grown in Brazil: malagueta (*Capsicum frutescens*); dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*); biquinho and bode (*Capsicum chinense*)

Brazilian peppers (*Capsicum* spp.)

The American origin is a characteristic shared by plant species such as corn, potatoes, tomatoes and peppers, among others, which only became known around the world after the discovery of the Americas. The *Capsicum* peppers are valued for their culinary, medicinal and ornamental attributes, and even as a defensive weapon. They are part of the Brazilian biodiversity and, according to archaeological and naturalists' reports on the use by the Indians, prior to the discovery of the New World, they were incorporated into the culture and the Brazilian diet. They are grown all over the country with a wide variety of types, names, sizes, colors, flavors and pungency; being consumed fresh, dried and in different ways in sauces, preserves, jellies and pastas.

The *Capsicum* genus, belonging to the botanical family Solanaceae, consists of about 30 species. Brazil is an important center of diversity of this kind, because in its territory may be found species at all levels, domesticated, semi-domesticated and wild.

Among the five domesticated species, four are grown in Brazil: *C. annuum* L. var. *annuum* (most frequently in the Southeast and Midwest regions), represented by the sweet peppers and the Jalapeño pepper; *C. baccatum* L. var. *pendulum* (Willd.) Eshbaugh (most commonly in the Southeast and South regions), having as its main representative the sweet dedo-de-moça; *C. chinense* Jacq. (more often in the North, Northeast and Midwest regions), of which the biquinho and bode are the most popular, and *C. frutescens* L., represented by the malagueta pepper. *Capsicum frutescens* is the most widespread and consumed species in Brazil, while the *C. chinense* species is considered the most Brazilian of the domesticated species because its area of greatest diversity is located in the Amazon Basin.

New cultivars of typically Brazilian peppers have been developed by the breeding program of *Capsicum* of the Brazilian Corporation of Agricultural Research (Embrapa Vegetables) to meet the demands of the national agriculture, such as BRS Mari pepper (Dedo-de-moça), BRS Moema pepper (Biquinho) and BRS Seriema pepper (Bode). Below is a brief description of the main types of peppers consumed in Brazil: malagueta, dedo-de-moça, bode and biquinho.

Malagueta (*Capsicum frutescens*)

Malagueta is one of the most known peppers, consumed and grown all over the country. The fruits are usually small, upright, with an elongated form and thin walls, ranging from 1.5 to 3.5 cm of length and 0.3 to 0.5 cm of width. They are green in color, when unripe and red when ripe, with pungency ranging from medium to high. The fruits are intended both for market in natura, and for the processing industry, from which derive the products in sauces, preserves, jellies and pastas. The cuisine of the Amazon region uses malagueta in several ways: the damurida (broth prepared with the malagueta, served with fish or meat, now a regional dish), the jiquitaia (dried pepper powder, sometimes with salt) and handmade sauces with