



MANEJO E USOS DA GILA (*Cucurbita ficifolia*) NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS (RS)

Daniela Priori¹; Juliana C. B. Villela²; Taíse Carbonari³; Rosa Lía Barbieri⁴

¹Doutoranda em Agronomia, UFPel, bolsista CAPES/Embrapa. E-mail: dani_priori@yahoo.com.br;

²Bióloga, Dr^a. em Agronomia, Embrapa Clima Temperado, bolsista Prodoc/CNPq

³Estudante de Agronomia, Universidade Federal de Pelotas, bolsista Probic/Fapergs.

⁴Bióloga, Dr^a., pesquisadora da Embrapa Clima Temperado.

Cucurbita ficifolia é uma Cucurbitácea esporadicamente cultivada no Sul do Brasil, conhecida como gila. É a menos conhecida dentre as espécies domesticadas do gênero *Cucurbita*. No município de Bom Jesus (RS), o fruto da gila é encontrado em abundância e utilizado tradicionalmente na culinária. O objetivo deste trabalho foi registrar o conhecimento popular a respeito da abóbora gila cultivada em Bom Jesus. Em julho de 2012 o município de Bom Jesus promoveu a VII Festa da Gila, ocasião em que foram realizadas entrevistas semiestruturadas com cinco agricultores que comercializavam produtos à base de gila no evento. Foi questionado a respeito da origem das sementes, utilização dos frutos, plantio, armazenamento dos frutos e durabilidade pós colheita e armazenamento das sementes. Todos os entrevistados residiam na zona rural do município e tinham de 40 a 70 anos de idade. Muitos relataram que conheciam a gila há mais de 50 anos e que as sementes foram passadas de geração em geração pelos seus avós, os quais usavam a gila há quase cem anos atrás. As sementes foram levadas para o município pelos tropeiros. Todos os entrevistados relataram que já doaram sementes para amigos, vizinhos e parentes para cultivar e utilizar a gila. Somente dois entrevistados relataram que faziam covas para o plantio da gila, os demais disseram que somente jogavam a semente na terra. O plantio é feito entre junho e outubro. Os frutos são colhidos de fevereiro a maio, antes da geada, e são armazenados no chão de galpões arejados. Conforme o relato dos entrevistados, os frutos podem ser usados até um ano depois de colhidos. Os frutos de gila são utilizados atualmente em vários pratos doces e salgados, como rapadura de gila, rapadura de gila com vinho, rapadura de gila com frutas (limão, abacaxi ou maracujá), docinhos de gila com coco, doce de gila em calda, doce de gila com chocolate, doce de gila com nozes e castanha, bolo de cereais com gila, trufas de gila, pizza de gila, pastel salgado assado de gila.

Agradecimentos: Aos agricultores de Bom Jesus, por concordarem em participar da pesquisa, e à CAPES/Embrapa pela concessão da bolsa de doutorado ao primeiro autor.