

Cultivo hidropônico de rúcula Donatella (Eruca Sativa) em ambiente controlado.

A rúcula é muito apreciada pelo sabor característico e picante. Era, até alguns anos, uma hortaliça de pouca expressão no mercado, pois a produção no solo demorava em torno de 50 dias, resultando em folhas um tanto duras e amargas.

Com a introdução de seu cultivo em hidroponia, foi redescoberta na culinária e pelos consumidores. Na hidroponia a cultura atinge tamanho comercial com precocidade em aproximadamente 30 dias tornando-se hoje uma das principais hortaliças produzidas no Brasil neste sistema. O crescimento de consumo e produção supera a alface.

Um maço de rúcula no Brasil é vendido pelo produtor ao revendedor por R\$ 0,68 a R\$ 2,80, conforme a região, chegando ao consumidor final por 3,00 a R\$ 4,90;

o custo de produção de um maço de rúcula, levando em consideração uma área produtiva de 500 m², somando impostos, mão de obra, sementes, insumos, embalagens e depreciação das estruturas, no ano de 2018 ficou em média a R\$ 0,38.