

CAPÍTULO 20.

Ações de conservação in situ de fruteiras nativas

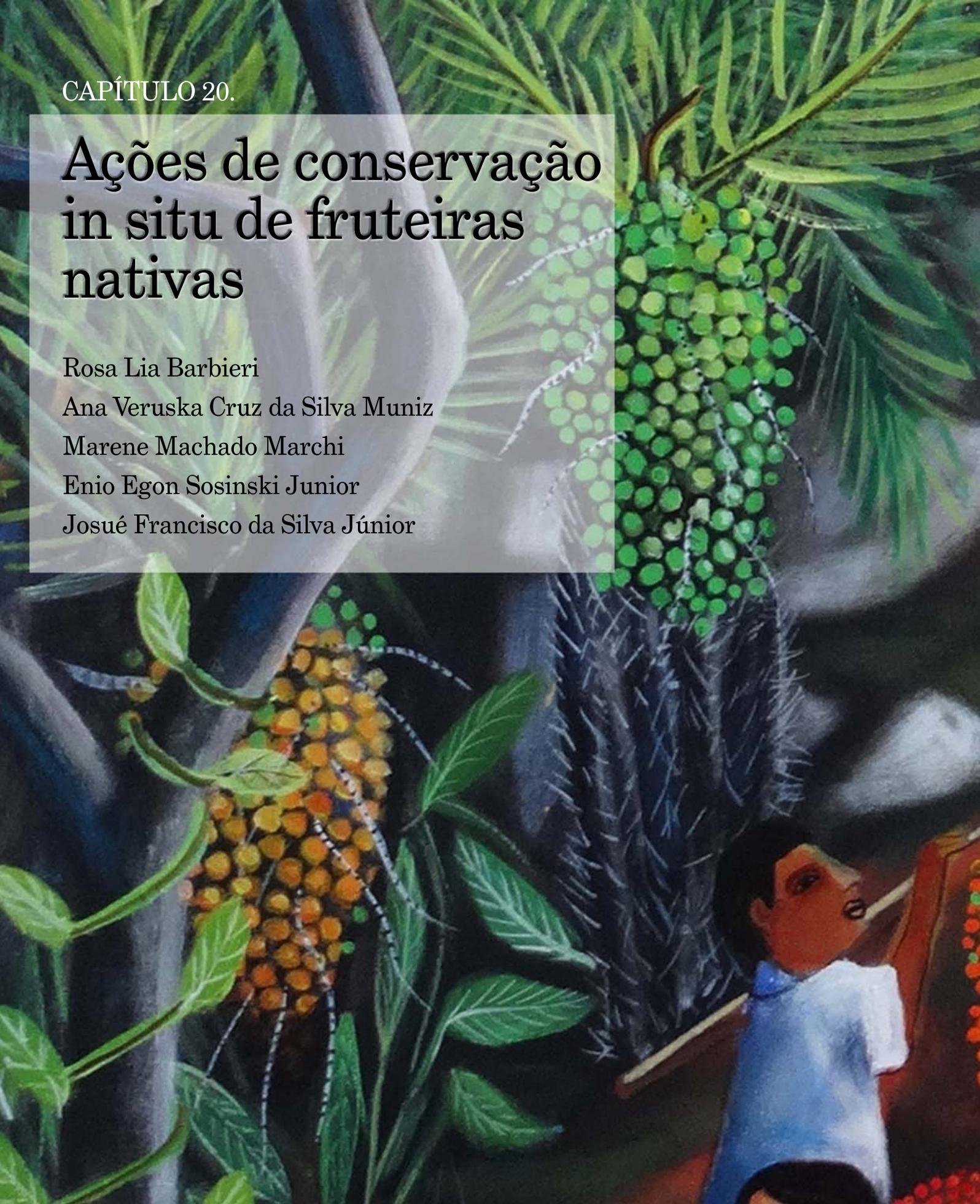
Rosa Lia Barbieri

Ana Veruska Cruz da Silva Muniz

Marene Machado Marchi

Enio Egon Sosinski Junior

Josué Francisco da Silva Júnior



Apesar de este documento tratar da conservação ex situ em bancos genéticos, dois trabalhos de pesquisa desenvolvidos pela Embrapa com conservação in situ de fruteiras nativas, em diferentes regiões do Brasil, foram registrados: o do butiá no Bioma Pampa e o do cambuí no estado de Sergipe. A essas duas ações, somam-se a conservação in situ de remanescentes de mangabeira e de bacurizeiro, mencionadas anteriormente, realizadas pela Embrapa Tabuleiros Costeiros, em Itaporanga d'Ajuda, SE e Embrapa Amazônia Oriental, no Pará, respectivamente.

Conservação in situ do Butiá no Bioma Pampa



Foto: Enio Egon Sosinski Júnior



Foto: Jéssica Gonsalez Cruz

No Sul do Brasil, se você ouvir alguém exclamar *Bah! me caíram os butiá do bolso!*, isso significa que a pessoa ficou muito surpresa com alguma coisa. Os butiás são pequenos frutos comestíveis de uma palmeira nativa da região, o butiazeiro, e têm uma ligação histórica com a cultura popular.

Os butiás dão em cachos, são frutos suculentos, ricos em vitamina C, carotenoides, potássio, manganês, ferro e outras substâncias que fazem bem à saúde. Os frutos, um pouco maior que uma bolinha de gude, podem ser amarelos, alaranjados ou avermelhados. Dentro dos frutos há um coquinho que contém amêndoas comestíveis muito saborosas. A cachaça com butiá é a combinação mais famosa do Sul do Brasil, mas o suco e o licor de butiá também são muito apreciados. Uma grande diversidade de comidas pode ser feita com butiá, incluindo pratos doces (geleias, bolos, sorvetes, picolés, bombons, tortas e docinhos), agridoces (molhos para carnes, molhos para saladas) e salgados (pastel de carne com butiá, crepe de queijo com butiá, lasanha de carne com butiá, frango assado com butiá, pizzas). As folhas são usadas no artesanato, para produzir objetos utilitários e decorativos como chapéus, bolsas, caixas e garrafas decoradas, enfeites de parede. O bagaço do fruto, que sobra depois de extrair o suco, também é usado no artesanato, e é uma fibra com alta qualidade para isolamento acústico e térmico. As plantas, com folhas verde-azuladas, são usadas no paisagismo urbano e rural. Em muitos locais do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Uruguai e Argentina pode-se ver butiazeiros embelezando jardins e quintais. No século passado, na zona rural de São Lourenço do Sul, RS, havia uma tradição local: quando um novo casal construía uma casa, devia plantar um butiazeiro, para enfeitar o jardim e, dali a alguns anos, produzir os frutos que seriam usados na cachaça.

Existem 21 espécies de butiás, todas do gênero *Butia*. Essas plantas são nativas do Brasil, Uruguai, Argentina e Paraguai. Na primeira metade do século XX, as folhas dessas palmeiras foram exploradas economicamente em grande escala para produzir o que se chamava de crina vegetal. A crina vegetal era uma fibra usada para fazer colchões e até estofamento de móveis. Havia muitas fábricas de crina vegetal em vários locais no Brasil (RS e SC), Uruguai (Rocha) e na Argentina (Entre Ríos), o que resultava em uma atividade muito rentável a partir do extrativismo dos butiazeiros. Porém, com o surgimento das fibras sintéticas, que substituíram o uso da crina vegetal, os butiazeiros deixaram de ter importância econômica e as terras onde eles existiam passaram a ter outros usos.

Butiá: muito além da cachaça!

A implantação de monoculturas (no início, arroz e pinus, e mais tarde, eucalipto e soja) e o crescimento das cidades ocupando áreas onde antes havia butiazais levaram muitas dessas espécies ao risco de extinção. E, o mais preocupante, o butiá estava caindo no esquecimento das pessoas. As novas gerações já não valorizavam os butiás, não sabiam como consumir e muitos nem o conheciam.

Porém, algumas iniciativas isoladas ainda resistem em não deixar o butiá ser esquecido. Grupos de artesãos e artistas criam produtos e comercializam localmente e agricultores e extrativistas fazem cachaça com butiá. Algumas pessoas colhiam butiás e vendiam nas margens de rodovias. Organizações não governamentais (ONGs) estimulavam o uso do butiá na produção de alimentos e bebidas. Poucos butiazais ainda eram conservados em propriedades privadas. E, além disso, universidades e instituições de pesquisa estudavam o butiá. Em 2015, surgiu a ideia de juntar todas essas iniciativas em uma rede, com foco no desenvolvimento local. A Embrapa propôs, então, a Rota dos Butiazais. Inicialmente com apoio do MMA e, mais tarde, com apoio do CNPq, a Rota dos Butiazais tem o objetivo de conectar pessoas para a conservação e uso sustentável da biodiversidade associada aos butiazais. Congregando uma grande diversidade de pessoas de diferentes locais, todas com algum vínculo com o butiá, essa rede tem se fortalecido e crescido, expandindo-se para além do Brasil, chegando ao Uruguai e à Argentina. Conquistou novos adeptos, motivou o empreendedorismo e fortaleceu ações de conservação local.

Nos locais que fazem parte da Rota dos Butiazais vêm sendo realizadas oficinas de culinária, artesanato, produção de mudas e educação ambiental, tudo com foco no butiá. Também são realizadas reuniões técnicas e científicas, palestras, feiras de comercialização de produtos com butiá, exposições de fotos e artesanato. E, enquanto isso, as atividades de pesquisa não param. Levantamentos da flora e fauna associadas aos ecossistemas de butiazais, caracterização da diversidade genética dos butiás, mapeamento dos butiazais que ainda existem e diagnóstico do extrativismo e comercialização do butiá vêm sendo realizados, contribuindo para aumentar o conhecimento desse recurso da nossa biodiversidade. A possibilidade de conciliar a pecuária extensiva com a conservação do butiazal é um desafio que a pesquisa vem conseguindo resolver. A restauração de ecossistemas de butiazal com o manejo conservacionista do campo nativo, com a presença controlada do gado, vem sendo monitorada em uma propriedade privada em Tapes, RS. Essa metodologia tem resultado na recuperação de um butiazal centenário que caminhava para a extinção de seus butiazeiros.

Conservação in situ do Cambuí em Sergipe



Foto: Josué Francisco da Silva Júnior

Em 2011, foi criada nas dependências da Embrapa Tabuleiros Costeiros, no município de Itaporanga d'Ajuda, SE, uma unidade de conservação (UC) federal de proteção integral denominada Reserva Particular do Patrimônio Natural do Caju (RPPN ou Reserva do Caju). A área protegida, que possui 763,37 hectares, está inserida no Bioma Mata Atlântica e faz parte do Campo Experimental de Itaporanga (CEI). Essa UC foi criada para preservar a exuberância dos ecossistemas de restinga, manguezal e apicum localizados no complexo estuarino do Rio Vaza-Barris. Nesse campo experimental também estão implantados dois importantes bancos genéticos, o de Coco e o de Mangaba, além de experimentos com diversas culturas.

A floresta de restinga e seus fragmentos ainda presentes na Reserva do Caju abrigam uma rica flora com espécies ameaçadas de extinção. Muitas espécies existentes na UC são constituídas de fruteiras nativas, como a guabiroba (*Campomanesia* sp.), o ingá-de-cabelo e o ingá-liso (*Inga* spp.), o cajueiro, a mangabeira, o araçá-mirim (*Psidium* sp.), a murta (*Eugenia* sp.), o bacupari [*Garcinia gardneriana* (Planch. & Triana) Zappi], o murici (*B. crassifolia*), o araticum (*Annona* sp.) e o cambuí ou camboim [*Myrciaria floribunda* (West ex Willdenow) O. Berg].

Em 2009, a Embrapa Tabuleiros Costeiros iniciou um trabalho de prospecção nas subpopulações nativas de cambuí existentes na RPPN, bem como de caracterização de indivíduos visando à sua conservação *in situ*. Foram avaliados a variabilidade genética e os atributos de qualidade dos frutos, e observações iniciais das diferentes cores durante a frutificação despertou o interesse em pesquisas sobre o seu amadurecimento. Ao longo do tempo, percebeu-se que os estádios de maturação eram na verdade os tipos roxo e laranja. Estudos iniciais com marcadores moleculares foram realizados na tentativa de encontrar uma marca específica que caracterizasse a coloração, e, embora ainda não tenha sido encontrada, os resultados indicam a existência de grande variabilidade genética entre eles. Os frutos roxos apresentam maior teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante. O cambuí também apresenta potencial ornamental e seus frutos são muito usados pela população do litoral nordestino para consumo *in natura* e na confecção de doces, geleia, licor, suco e fermentados. Entretanto, devido à degradação dos ambientes onde ocorre, tem sofrido intensa erosão genética. Diante disso, deve ser imperativa a conservação das subpopulações de cambuizeiros da Reserva do Caju.