



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010

## PLANTAS NATIVAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO BIOMA PAMPA

*Stefany Areva Severo, Liliane Furtado da Silva, Adriana Carla Dias Trevisan*

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); Grupo de Pesquisa e Extensão Ecologia dos Saberes em Agroecossistemas do Bioma Pampa  
[stefany-severo@uergs.edu.br](mailto:stefany-severo@uergs.edu.br); [liliane-silva@uergs.edu.br](mailto:liliane-silva@uergs.edu.br); [adriana-trevisan@uergs.edu.br](mailto:adriana-trevisan@uergs.edu.br);

### Resumo

O Pampa é um bioma exclusivo do Rio Grande do Sul, composto por um mosaico de ecossistemas de predominância campestre. Devido ao seu caráter não florestal tem sido fortemente negligenciado. Assim, esse trabalho busca valorizar a sociobiodiversidade do Pampa ao apresentar nove espécies alimentícias, aromáticas e medicinais típicas do bioma. Para isso, utilizou os resultados dos projetos do grupo de pesquisa e extensão Ecos do Pampa da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul que estuda a ecologia de espécies e os saberes dos sujeitos locais sobre espécies nativas. Dessa forma, os resultados do presente trabalho registram a interação das espécies mais conhecidas pelas comunidades locais aliando a uma revisão sistematizada sobre aspectos da ecologia e usos científicos das espécies. Ao conhecer e reconhecer as espécies mais utilizadas no Pampa é possível a promoção da construção de paisagens resilientes que aliem conservação da biodiversidade e produção agropecuária na perspectiva agroecológica.

### INTRODUÇÃO

Os biomas com vegetação não florestais têm sido negligenciados na perspectiva das políticas públicas de conservação. Esse é justamente o caso do Bioma Pampa, um mosaico de diferentes tipos de vegetação de fitofisionomia 60% do tipo campestre (CHOMENKO & BENCKE 2016), entremeadas por importantes relictos arbustivos e florestais. Um reflexo dessa situação é que apenas 0.4% do Pampa é legalmente protegido em Unidades de Conservação, taxa distante da meta mundial de 17% por bioma (SOSINSKI *et al.*, 2019). Neste contexto, o manejo sustentado de plantas da sociobiodiversidade são estratégias fundamentais de conservação pelo uso dos ecossistemas aliados ao Pampa. Assim, os projetos articulados no Grupo Ecos do Pampa, vem desde 2018 organizando dados primários de registros de uso da sociobiodiversidade local, especialmente de plantas nativas e, alinhando com dados secundários no ensejo de identificação de recursos potenciais para o desenvolvimento de sistemas produtivos resilientes no Pampa. Dessa forma, o objetivo do trabalho é apresentar uma síntese do primeiro grupo de espécies nativas prioritárias à promoção de ações de pesquisa, extensão e políticas públicas de conservação pelo uso do Bioma Pampa.

### MATERIAIS E MÉTODOS

A seleção das espécies é resultante de dois projetos extensão do grupo Ecos do Pampa da UERGS/ Santana do Livramento, o programa de rádio, que semanalmente debate uma espécie do bioma e o das escolas, que buscou o diálogo sobre o Pampa entre agricultores e educandos. Assim, primeiramente elencou-se o grupo de espécies mais citadas entre os ouvintes da rádio, agricultores e educandos, com destaque àquelas

de uso recorrente pelas comunidades locais, e aliou-se a esse resultado uma revisão sistemática das espécies selecionadas. São elas: *Butia odorata*, *Butia yatay*, *Eugenia involucrata*, *Myrciantes pungens*, *Guettarda uruguensis*, *Acanthosyris spinescens*, *Schinus molle*, *Aloysia gratissima* e *Elionurus muticus*. As bases à revisão foram: Capes, Scielo, Science Direct e Redalyc.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram selecionadas nove espécies e os resultados preliminares e sintetizados são apresentados a seguir. *Butia odorata* (Barb.Rodr.) Noblick - A espécie *B. odorata* é conhecida como coquinho azedo, butiazeiro ou butiá e tem ocorrência nos ecossistemas dos biomas Mata Atlântica e Pampa. Essa palmeira alcança até 12m e produz frutos uma vez por ano, com floração de outubro a dezembro e frutificação de janeiro a abril (BÜTTOW et al., 2009). Seus frutos são dispersos entre o verão e o início do outono em arranjos de sementes dormentes que necessitam das condições instaladas nas ilhas de butiazais para poder haver a germinação e conseqüente regeneração natural (SCHLINDWEIN, 2012). Dentre os usos comestíveis dos butiás podemos citar: produção de suco e polpa congelada, fabricação de azeite; mel da seiva que escorre do meristema apical após corte da planta; extração de palmito, consumo *in natura* e processamento dos frutos na forma de geleias, licores, sorvetes e doces, além de uma infinidade de artesanatos e do seu elegante uso paisagístico.

*Butia yatay* (Mart.) Becc. - O *B. yatay* tem sua etimologia ligada ao seu fruto pequeno e duro e é conhecido como butiá-jataí, jataí ou yatay, em espanhol. Tem uma larga distribuição na Argentina e Uruguai, mas no Brasil ocorre somente em duas regiões específicas do RS, uma em área típica do Pampa e outra em município sob o domínio da Mata Atlântica (MARCHIORI et al., 1995). No Pampa, o Palmar de Coatepe, localizado no município de Quaraí ocupa uma área de 60 km<sup>2</sup> e é uma disjunção do seu centro de distribuição na Argentina, o “Palmar Grande” (MARCHIORI & ALVES 2011). Existem experiências pontuais de produção de sucos e subprodutos e de artesanatos, contudo, incipiente quando comparado ao *B. odorata*. Os trabalhos iniciais do Ecos do Pampa de coleta e extração de polpa de *B. yatay*, junto a pecuaristas familiares do Coatepe, demonstram uma alta diversidade fenotípica dos frutos dessa palmeira que pode apresentar porte de até 16m.

*Eugenia involucrata* DC - As mirtáceas possuem folhas aromáticas e grande número de glândulas, normalmente tricomas, armazenadoras de óleos essenciais (OLIVEIRA, 2018). A mirtácea *E. involucrata*, árvore de 5-10m é conhecida como cerejeira-do-mato, cerejeira-do-rio-grande, cerejeira-da-terra, pitanga-preta, cereza del monte (espanhol) e îwîrá yepiró (guarani). É uma espécie arbórea com produção de frutos intensa e por isso, é muito visitada por animais, que naturalmente são seus dispersores. Além do consumo *in natura* da fruta, o chá por infusão de folhas da cerejeira compõe o uso popular local para problemas gástricos, diarreia, úlcera e inflamações (BARZOTTO, 2019). É uma fruta de sabor doce levemente ácida, macia, com coloração entre vermelho-amarelada a vermelho escuro. Como a maioria das espécies nativas, tem alta variabilidade genética e, por isso, seus frutos possuem dimensões variadas.

*Myrciantes pungens* (O.Berg) D.Legrand - Conhecida como guabijú ou guabijuzeiro tem hábito arbóreo. Há registros de florescimento desde setembro até janeiro e frutificação de janeiro a março (GUOLLO 2019). Se destaca pelo sabor adocicado e por isso, ao longo do tempo, foi selecionado a compor os pomares domésticos do Pampa. É uma fruta pequena e de estrutura bastante frágil, com casca lisa e facilmente separável da polpa. Possui em sua constituição alta concentração de compostos fenólicos, tais como flavonoides e ácidos fenólicos, o que conferem alta ação antioxidante ao fruto (SERAGLIO et al., 2018).

*Guettarda uruguensis* Cham. & Schldl. - É conhecida como veludinha, veludinho, em função da pilosidade das folhas e ramos, ou “palo cruz”, em espanhol, devido às estípulas com aspecto de espinhos em forma de cruz (NEWTON 1986). É uma arvoreta de 3-10 m com alto potencial no paisagismo e arborização urbana, devido ao rápido crescimento, possibilidade de poda e estética de sua arquitetura, flores brancas e frutos arroxeados. Os relatos sobre uso alimentício da espécie se dão entre os anciões locais. Estudos biológicos indicam que veludinha possui atividades antimicrobiana e antioxidante

(DUARTE et al., 2014). Suas flores aromáticas são muito procuradas por abelhas, sendo indicada para meliponicultura.

*Acanthosyris spinescens* (Mart. & Eichler) Griseb. - É uma árvore conhecida como sombra-de-touro, “quebracho-rojo” ou “quebrachillo”, em espanhol e îwá he’e, em guarani (MARTINEZ-CROVETTO 1968). Na região pampeana, além de ser um recurso forrageiro, seus frutos de polpa doce têm alto potencial como frutífera comestível e suas sementes para extração de óleo vegetal (TEIXEIRA et al., 2019). Na região, principalmente no Uruguai, é comum serem utilizadas para preparação de tortas, o que garante o crocante, típico das castanhas e amêndoas.

*Schinus molle* L. – Esta espécie arbórea conhecida como anacauita, piriquiteira, aroeira-sala, ou anacahuita em espanhol e aguará-ybá em guarani, é bastante representativa do bioma. Tem seu florescimento entre agosto-novembro e frutifica entre dezembro-março sendo um importante recurso à produção de mel além de seus frutos serem bastante apreciados pela avifauna local. Os estudos demonstram que possui propriedades medicinais em suas folhas, talos e frutos além de terem um odor acentuado em seus óleos voláteis com diversas atividades biológicas (ANDRADE 2018). O óleo essencial da anacauita é registrado com importante atividade antibacteriana, antifúngica e inseticida, o que reforça o uso tradicional da espécie para infecções (GEHRKE et al., 2013).

*Aloysia gratissima* (Gillies & Hook.) Tronc. - É um arbusto chamado de garupá, alfazema do Brasil, mimo do Brasil ou cedrón del monte em espanhol se destacando popularmente como uma espécie silvestre muito aromática. É localmente utilizada na medicina popular, especialmente com relatos para infecções brônquicas, pulmonares e da bexiga. Os estratos aquosos de *A. gratissima* são eficientes ao tratamento de distúrbios neurológicos e depressivos, no combate de bactérias que causam pneumonia e como inseticidas contra o mosquito da dengue e de ação acentuadamente antiinflamatória (SOUZA, et al., 2020). É ecologicamente importante para a produção de mel e, na culinária gaúcha, as folhas de garupá são utilizadas para temperar pratos com carne, bem como inseridas junto com a erva-mate (*Ilex paraguayensis*) na cuia de chimarrão.

*Elionurus muticus* (Spreng.) Kuntze - Conhecido como capim-limão ou capim-corona no Brasil e pasto limón ou colia peluda no Uruguai é uma planta herbácea encontrada em areais e solos rasos. No palmar de Coatepe ocorre juntamente com *B.yatay* e é utilizado tradicionalmente para o conforto à parição das ovelhas e suas sementes em dezembro-janeiro como chá calmante e digestivo. De rápido crescimento, sua composição contém proteínas, fibras e minerais que podem ser combinadas com suplementos à fazer parte da dieta bovina e ovina (O’CONNOR et al., 2011). Os óleos voláteis de *E. muticus* tem como componente majoritário o citral (FULLER, 2013), composto de maior interesse das indústrias de alimentos, perfumarias e cosméticos. Para além desses usos, as comunidades locais também usam a mastigação das raízes do capim-corona para dores de dentes e de estômago e suas partes aéreas como sudoríferas e controle de estados febris.

Abaixo podemos observar os registros fotográficos de seis das nove espécies apresentadas (figura 1.)

Figura 1. Registros fotográficos das espécies estudadas.

**A**-Anacauita (*S. molle*) **B**-Garupá (*A. gratissima*) **C**-Guabijú (*M. pungens*) **D**-Cerejeira-do-rio-grande (*E. involucrata*) **E**-Butiá (*B.odorata*) **F**-Veludinha (*G. uruguensis*)  
Fotos Ecos do Pampa: Lika Furtado (A-E) e Franciely Pando (F)



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As espécies apresentadas representam apenas uma amostra do potencial que a biodiversidade vegetal do Pampa oferece às comunidades locais quanto à segurança alimentar e nutricional bem como à geração de renda. O estabelecimento de elos de ligação entre os sistemas produtivos locais e a difusão de conhecimentos acerca da sociobiodiversidade, é essencial para se ampliar a reflexão sobre hábitos e referências culturais, bem como para intensificar o uso sustentável e conservação do bioma. O modelo produtivo estabelecido no território, que desvaloriza os conhecimentos locais aliado as assimetrias regionais de desenvolvimento e as lacunas de estudos científicos sobre o Pampa, representam entraves ao estabelecimento de valorização e inovação com a sociobiodiversidade, capaz de promover paisagens resilientes e produtivas. Dessa forma, o Ecos do Pampa tem estudado métodos e técnicas de cultivo dessas espécies e estratégias de geração de renda a partir da delimitação de arranjos ecoprodutivos locais.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, C. V. 2018. Estudio anatómico y farmacológico de la especie *Schinus lentiscifolius* Marchand (Anacardiaceae). Dissertação. Universidad Nacional de la Plata.
- BARZOTTO, I. L. M. 2019. Otimização de extratos de *Eugenia involucrata* DC. Tese. Universidade do Vale do Paraíba.
- CHOMENKO, L. & BENCKE, G.A. (eds). 2016. *Nosso Pampa Desconhecido*. Fundação Zoobotânica do Rio Grande do Sul. Fundação Zoobotânica. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- DUARTE, A.; HIROTA, B. & CAMPOS, R. 2014. Avaliação da atividade antioxidante e antimicrobiana do extrato etanólico bruto e frações orgânicas obtidas a partir da casca do caule da espécie *Guettarda uruguensis* Cham. & Scthdl. (Rubiaceae) *Rev Ciênc Farm Básica Apl* 35(4):607–614.
- FULLER, T. N. 2013. Caracterização genética e química e atividade biológica do óleo essencial de populações naturais de *Elionurus muticus* Humb. & Bonpl. ex Willd. Tese Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- GEHRKE, I.T.S.; NETO, A.T.; PEDROSO, M.; MOSTARDEIRO, C.P.; IVANA, B.; CRUZ, M. D. A.; SILVA, U.F.; ILHA, V.; DALCOL, I. I. & MOREL, A. F. 2013. Antimicrobial activity of *Schinus lentiscifolius* (Anacardiaceae). *Journal of Ethnopharmacology*. Elsevier 148(2):486–491. doi: 10.1016/j.jep.2013.04.043.
- GUOLLO, K. 2019. Biologia floral e reprodutiva de guabijuzeiro, sete-capoteiro e ubajaizeiro. Tese. Universidade Tecnológica Federal do Paraná
- MARCHIORI, I. N. C.; ELESBÃO, L. E. G. & FILHO, A. 1995. O palmar de Coatepe. *Ciência & Ambiente* 1(1):93–104.
- MARCHIORI, I. N. C. & ALVES, F. S. 2011. Palmar de Coatepe (Quaraí, RS): enfoque fitogeográfico. *Balduina* 25(28):21–26.
- MARTINEZ-CROVETTO, R. 1968. La alimentacion entre los indios guaranies de misiones (Republica Argentina). *Etnobiologica* 4:1–24.
- NEWTON, J. 1986. Estudo anatômico da madeira de veludinho *Guettarda uruguensis* Cham. et Schlecht' *Ciência e Natura* 1(8):115–123.
- O'CONNOR, T. G.; MARTINDALE, G.; MORRIS, C.D.; SHORT A.; WITKOWSKI, E. T. F. & SCOTT-SHAW, R. 2011. Influence of grazing management on plant diversity of Highland Sourveld grassland Kwazulu-Natal South Africa. *Rangeland Ecology and Management* 64(2):196–207. doi: 10.2111/REM-D-10-00062.1
- OLIVEIRA, A.G. 2018. Sistemática de *Eugenia* (Myrtaceae, Myrteae): evolução da flor e da inflorescência e implicações taxonômicas. Universidade de São Paulo.
- SERAGLIO, S. K.T.; SCHULZ, M.; NEHRING, P.; DELLA, B. F.; VALESSE, A. C.; DAGUER, H.; GONZAGA, V. L.; FETT, R. & COSTA, A. C. O. 2018. Nutritional and bioactive potential of Myrtaceae fruits during ripening. *Food Chemistry* 239:649–656 doi: 10.1016/j.foodchem.2017.06.118.
- SOSINSKI, Ê.E.; URRUTH, L. M.; BARBIERI, R. L.; MARCHI, M. M. & MARTENS, S. G. 2019. On the ecological recognition of *Butia* palm groves as integral ecosystems: Why do we need to widen the legal protection and the in situ/on-farm conservation approaches?. *Land Use Policy*. 81(6):124–130 doi: 10.1016/j.landusepol.2018.10.041.
- SOUZA, M. A.; GUZATTI, J. G. G.; MARTELLO, R. H.; SCHINDLER, M. S. Z.; CALISTO, J. F. F.; MORGAN, L. V.; AGUIAR, G. P. S.; LOCATELI, G.; SCAPINELLO, J.; MÜLLER, L. G.; OLIVEIRA, J. V. & DAL MAGRO J. 2020. Supercritical CO<sub>2</sub> extraction of *Aloysia gratissima* leaves and evaluation of anti-inflammatory activity. *Journal of Supercritical Fluids* 159(1) doi: 10.1016/j.supflu.2020.104753.
- SCHLINDWEIN G. 2012. Implicações ecológicas da dormência de sementes em *Butia odorata* (Arecaceae). Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- TEIXEIRA, N.; MELO, J. C. S.; BATISTA, L. F.; SOUZA, J. P.; FRONZA, P. & BRANDÃO M. G. L. 2019. Edible fruits from Brazilian biodiversity: A review on their sensorial characteristics versus bioactivity as tool to select research. *Food Research International*. 119(1):325–348 doi: 10.1016/j.foodres.2019.01.058.