

DOI: 10.5935/2446-4775.20180009

O Número 2 do volume 12 da Revista Fitos Eletrônica abre a publicação com Editorial sobre a Guavira, fruto símbolo do Estado do Mato Grosso do Sul.

A Guavira (*Campomanesia* spp.), também conhecida popularmente como Guabiroba, Gabiroba-do-mato e Gabiroba-miúda, apresenta frutos e folhas com efeitos medicinais promissores, com destaque em atividades anti-inflamatória, antidiarreica, antisséptica e antimicrobiana, especialmente contra *Mycobacterium tuberculosis* (1,2,3), além de alto teor de ácido ascórbico na polpa dos frutos (4).

Pertence à família *Myrtaceae*, cujos representantes botânicos se apresentam como arbustos decíduos e subarbustos, com período de floração entre agosto e outubro e frutificação entre novembro e dezembro (1). Os frutos são carnosos e as sementes amplamente dispersas pelos pássaros (5)

Nos últimos anos, no estado do Mato Grosso do Sul observa-se uma redução na quantidade de guavirais, dos quais a visita é uma prática cultural tradicional realizada por famílias de áreas rurais urbanas. O consumo do fruto “*in natura*”, bem como de produtos na forma de sorvetes, licor, suco e geleia é amplamente difundido pela população local (2)

Considerando-se o contexto histórico regional, a importância cultural dos guavirais e do consumo da fruta, bem como de produtos originados desta, foi publicada a Lei Estadual Nº 5.082, em 07 de novembro de 2017, que declara a Guavira como fruto símbolo do Estado de Mato Grosso do Sul. Diante desta ação, formou-se um grupo de trabalho composto por representantes, principalmente, da FIOCRUZ MS, AGRAER, UFMS, UCDB, UNIDERP SEBRAE e, ainda, da Assembleia Legislativa, Secretarias Estaduais de Cultura, Turismo, Ciência e Tecnologia, visando estruturar ações para incentivar a divulgação da referida Lei.

Desta forma, foi realizado o I Seminário Estadual da Guavira, nos dias 12 e 13 de abril de 2018, na Cidade de Campo Grande - MS, objetivando a discussão de temas relacionados à preservação, conservação e restauração da Guavira, além da exploração sustentável, desenvolvimento de produtos, turismo e fortalecimento de uma cadeia produtiva. Várias atividades integradas foram realizadas, como a exposição Coletiva de Fotografias da Guavira e a Feira de Produtos da Sociobiodiversidade.

Ao final do evento foi gerado um documento referente às ações que deverão ocorrer para consolidar o uso sustentável da Guavira, dentre as quais podem ser citadas:

- Realizar o diagnóstico, via georreferenciamento, das áreas de ocorrência de Guavira em Mato Grosso do Sul.
- Realizar um levantamento de quem comercializa e quem quer comercializar, pensando na rede de contatos em parcerias com a comunidade rural.
- Apoiar as licitações de compras públicas que contemplem os frutos do Cerrado e regionais, como a Guavira e outros;

- Estimular coletores extrativistas de comunidades rurais, comunidades tradicionais e povos indígenas a formarem cooperativas agroindustriais, estrategicamente localizadas a partir do mapeamento diagnóstico, com aproveitamento do conhecimento popular para o manejo da espécie;
- Estimular o consumo do fruto “*in natura*”, de maneira que possam ser consumidos com segurança, facilidade e conveniência, sendo lavados, e higienizados e acomodados em embalagens de pequenas porções;
- Garantir o fornecimento ao longo do ano;
- Promover o preparo da polpa para congelamento e de especiaria da casca, visando a comercialização em todas as redes de distribuição;
- Desenvolver estudos referentes a viabilidade da extração dos óleos da semente e da folha que poderiam estar ocorrendo como atividade paralela ao aproveitamento do fruto;
- Divulgar os nutrientes e propriedades da planta Guavira que são benéficas à saúde e ao desenvolvimento de nutracêuticos e fitoterápicos, além de produtos não alimentícios como cosméticos, incluindo sabonete antibacteriano;
- Lançar um edital que contemple pesquisas com Guavira pelo órgão de fomento estadual.
- Elaborar publicação sobre Guavira com as informações da pesquisa, saber popular, histórico, culinária, entre outros.

Considerou-se importante trazer essas informações em forma de editorial neste número da Revista Fitos para incentivar novos estudos e pesquisas e, também, para contribuir com a discussão sobre a riqueza da diversidade vegetal brasileira, destacando as propriedades terapêuticas da espécie e revelando as potencialidades econômicas e sociais, assim como os aspectos culturais que podem alavancar estratégias de desenvolvimento regional sustentável.

Referências

1. Lorenzi H, Bacher L, Lacerda M, Sartori S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Plantarum, 2006, 640p.
2. Pavan FR, Leite CQF, Cardoso CL, Vilegas V, Leite SRA, Sato DN. Evaluation of anti-mycobacterium tuberculosis activity of *Campomanesia adamantium* (Myrtaceae). **Quím Nova**. São Paulo. 2009; 32(5): 1222-1226.
3. Cardoso CAL, et al. Antimicrobial activity of the extracts and fractions of hexanic fruits of *Campomanesia species* (Myrtaceae). **J Med Food**. 2010; 13(5): 1273-1276.
4. Vallilo M I, et al. Composição química dos frutos de *Campomanesia adamantium* (Cambessédes) O. Berg. **Rev Ciên Tecnol Alim**. 2006; 26(4): 805- 810.

5. Landrum LR, Kawasaki ML. 1997. The genera of Myrtaceae in Brazil: an illustrated synoptic treatment and identification keys. **Brittonia**. 49(4): 508-536.

Ana Tereza Gomes Guerrero - Fiocruz Mato Grosso do Sul
ana.guerrero@fiocruz.br

Ana Cristina Araújo Ajalla - Agraer/Cepaer
anajallaagraer@gmail.com

Raquel Pires Campos - FAFAN/UFMS
pirescamposraquel@gmail.com