

O CAMPO DE TIRO E A MATA EXPERIMENTAL DO ESCAROUPIM

A biodiversidade da flora autóctone – Plantas Aromáticas e Medicinais

Campo de Tiro, Unidade
com Certificação Florestal

Texto

Dra. Cristina Figueiredo*,
Dr. Luís G. Pedro*, Prof.
Dr. José G. Barroso*,
Dra. Helena Trindade*,
Colaboração
Engº João Sanches**
Tenente-Coronel Carlos
Oliveira***
SAj Miguel Correia***



Foto Campo de Tiro

No âmbito do protocolo de cooperação e intercâmbio, assinado em 18 de Março de 2011, entre a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, representada pelo Centro de Biotecnologia Vegetal (FCUL/CBV/IBB), a Autoridade Florestal Nacional, representada pela Mata Experimental do Escaroupim (MEE) e a Força Aérea – Campo de Tiro (CT), foi considerada relevante a avaliação da biodiversidade da flora autóctone das fileiras florestais da MEE e do CT, por forma a criar um acervo de informação de interesse público.

Por se inserir em três grandes zonas biogeográficas (Atlântico, Mediterrâneo e Macaronésia), Portugal (Continental e Insular)

possui uma localização geográfica privilegiada. Estas três grandes regiões incluem, pela sua diversidade de fauna e flora, vários *habitats*¹ naturais de interesse comunitário e tipos prioritários de *habitats* naturais², em que ocorrem muitas espécies endémicas³. Portugal possui assim um extenso património vegetal, com uma grande diversidade de plantas aromáticas e medicinais, que encontram vastas utilizações populares, nomeadamente medicinal, aromática, cosmética, condimentar e ornamental. Não menos importante, muitas destas espécies têm ainda uso alimentar, e, a título de exemplo, em áreas tão diversas como em apicultura, na indústria têxtil e de papel.

As Plantas Aromáticas e Medicinais (PAM) incluem uma grande diversidade de espécies, não existindo uma forma de as definir consensual e suficientemente abrangente. As PAM caracterizam-se por produzirem uma grande diversidade de produtos naturais⁴, muitas vezes denominados metabolitos secundários, que o Homem utiliza para os mais diversos fins, nomeadamente como aromatizantes, condimentos, ingredientes de formulações cosméticas, e na prevenção, ou tratamento, de doenças quer do Homem, quer de animais. Contudo, nem sempre é fácil dissociar este tipo de aplicações do facto das plantas constituírem ainda uma fonte alimentar e ornamental, igualmente importante

1 Habitat: Local onde a planta ocorre.

Habitats naturais: Zonas terrestres ou aquáticas que se distinguem por características geográficas abióticas e bióticas, quer sejam inteiramente naturais quer seminaturais.

Habitats naturais de interesse comunitário: *Habitats* naturais que (a) estão em perigo de desaparecimento na sua área de repartição natural, (b) têm uma área de repartição natural reduzida devido à sua regressão ou ao facto de a respectiva área ser intrinsecamente restrita ou (c) constituem exemplos significativos de características próprias de uma ou mais das cinco regiões biogeográficas seguintes: alpina, atlântica, continental, macaronésica e mediterrânica.

2 Tipos prioritários de habitats naturais: Tipos de *habitat* natural ameaçados de desaparecimento.

3 Planta endémica: Planta que só existe em determinado local, não tendo sido aí introduzida pelo Homem.

4 Produtos naturais, ou metabolitos secundários: Durante o séc. XIX os químicos designavam “sintéticos” os compostos por eles produzidos em laboratório, por oposição aos “naturais” produzidos pelos organismos vivos. Contudo, rapidamente esta divisão se tornou obsoleta quando, sinteticamente, se produziram alguns compostos “naturais”. Apesar de tudo, a designação de “produtos naturais” prevaleceu para designar compostos produzidos pelos organismos na natureza. Com o avanço da investigação, começou a verificar-se que muitos compostos eram produzidos por uma vasta gama de organismos, enquanto outros eram produzidos apenas por um número limitado de organismos. Isso levou à introdução de uma classificação grosseira em que os metabolitos produzidos pela maioria dos organismos foram designados “metabolitos primários” (aminoácidos, nucleótidos, açúcares, lípidos) e os metabolitos produzidos apenas por alguns organismos foram designados “metabolitos secundários” (terpenos, fenóis, alcalóides, entre outros).

para a manutenção do bem-estar geral.

Na sua maioria, os produtos naturais são produzidos pelas plantas em células especializadas, que ocorrem isoladas, ou formando estruturas secretoras diferenciadas, localizadas interna ou externamente, nos órgãos vegetativos ou florais. Actualmente, os metabolitos secundários são vistos como tendo essencialmente duas funções ecológicas de extrema importância para as plantas que os produzem: (1) protegem as plantas da herbivoria e infecção por agentes patogénicos e (2) atraem polinizadores e dispersores de sementes, ao mesmo tempo que intervêm nas relações planta-planta, planta-animal e planta-ambiente.

Ainda que muitas plantas aliem a propriedade aromática à medicinal, nem todas possuem esta dupla característica. Existem numerosos exemplos de plantas que não sendo aromáticas, produzem diversos princípios activos com propriedades farmacológicas importantes, de aplicação medicinal, como é, por exemplo, o caso da dedaleira (*Digitalis* spp.⁵). Outras há que são, essencialmente, reconhecidas, e utilizadas, pelo seu valioso aroma, como é o caso do jasmim (*Jasminum* spp.).

As plantas produzem uma grande diversidade de substâncias que o Homem utiliza sob diversas formas. As plantas foram, desde sempre, um suporte alimentar e medicinal das populações. Muitas delas porém, pela sua toxicidade, são utilizadas em contextos sócio-culturais particulares, quer como feramenta de caça, ou pesca, quer em ri-



Digitalis purpurea L. (Dedaleira)

tuais de credence e magia. Além disso, as plantas são uma fonte de matéria-prima para artefactos de artesanato diverso (ces-

taria, instrumentos musicais, entre outros), ligados ao saber e saber-fazer regional. A forte ligação das populações ao património vegetal está também expresso quer na toponímia local, quer na antroponímia familiar, de que Loureiro é apenas um exemplo.

As plantas no seu todo, as suas partes (flores, folhas), ou os seus derivados (condimentos em pó, tisanas, ou outros), interagem directamente com os alimentos, alterando o seu sabor, o seu aroma e a sua textura. O perfume, o recorte e a cor verde de folhas de hortelã, seja num prato de carne ou num gelado; o amarelo dourado do açafraão, no arroz e em tantos molhos; as folhas de orégão sobre uma salada de tomate; os delicados desenhos traçados com a canela que aromatiza um prato de arroz doce, são apenas alguns exemplos. As plantas aliam assim o cariz decorativo (aspecto visual, que tão bem conhecemos com a vulgar expressão “os olhos também comem”), ao medicinal (fármacos⁶), aromático (perfumes) e condimentar (temperos), que contribuem para o seu valor no quotidiano de todos.

Cada vez mais procuradas, as plantas aromáticas e medicinais são, muitas vezes, de enorme importância no contexto económico e social. Aromatização de azeite, vinagre, vinho, chocolate, madeira, papel ou sabonetes, ou produção de compotas, são apenas alguns exemplos de usos adicionais dados às plantas aromáticas e medicinais e que revelam enorme importância na economia regional dos países.

É vulgar ouvir designações como tisa-

5 spp.: abreviatura de espécies. A atribuição do nome científico a espécies rege-se por um conjunto de normas designadas por nomenclatura binomial, porque o nome de cada espécie é formado por duas palavras, o nome do género, e o restritivo específico, que, regra geral, qualifica género. Normalmente, a designação binomial é seguida do sobrenome do cientista que primeiro reportou a espécie. A abreviatura “sp.” (singular) ou “spp.” (plural) é usada quando se refere a uma ou mais espécies não identificadas, do mesmo género (*Digitalis* spp. = várias espécies do género *Digitalis*).

6 Fármacos vegetais: plantas inteiras, ou fragmentadas, normalmente na forma seca, mas também fresca, utilizadas na obtenção de preparados de aplicação medicinal. Alguns exsudados vegetais, como a resina, podem também ser considerados fármacos vegetais. Por norma, os fármacos vegetais devem ser definidos com precisão, pelo seu nome científico binomial (género, espécie, variedade e autor).

7 Tisana (ou chá medicinal): Preparado aquoso que consiste no líquido resultante da mistura da água com a planta (fármaco vegetal), quer por infusão, decocção (cozimento) ou maceração.

8 Infusão: Preparado que se obtém vertendo água a ferver sobre a planta, e mantendo durante pelo menos 5-10 min.

9 Cozimento (ou decocção, “chá”): Preparado que se obtém fervendo a planta em água, durante um período de tempo variável. A designação de chá deveria aplicar-se, em exclusivo, quando se utiliza a planta do chá [*Camellia sinensis* (L.) Kuntze (= *Thea sinensis* L.)].

10 Maceração: Preparado que se obtém misturando uniformemente a planta com água e deixando repousar por período de tempo apropriado. O preparado é, muitas vezes, filtrado antes de usar.

11 Tintura: Preparado que se obtém pela maceração alcoólica (etanol, bebida alcoólica) da planta, durante um período de tempo variável. A tintura é filtrada, sempre que necessário.

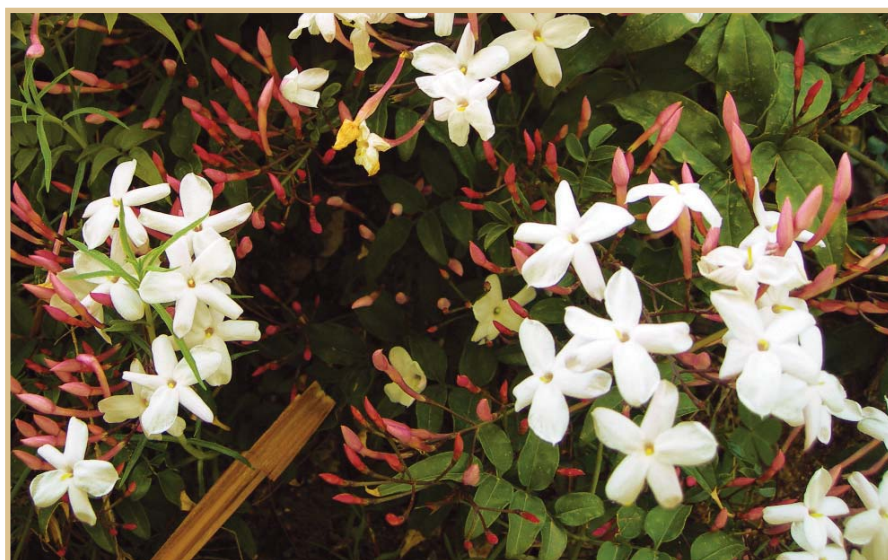
12 Xarope: Preparado filtrado de infuso, cozimento, macerado (com água ou bebida alcoólica), entre outros, aos quais se adiciona açúcar, ou mel, a quente, ou a frio.

13 Espontânea: planta que ocorre naturalmente, sem ser plantada ou semeada, também designadas como plantas nativas ou autóctones (plantas que não foram introduzidas).

nas [infusão⁸, cozimento⁹ (ou decocção, muitas vezes vulgarmente conhecido como chá) ou maceração¹⁰], tinturas¹¹ ou xaropes¹² para referir preparados de plantas para fins medicinais, de uso interno, ou externo.

As plantas utilizadas na obtenção de preparados de aplicação medicinal podem ser cultivadas ou espontâneas¹³. No sentido de preservar a biodiversidade, a colheita das espécies espontâneas deve ser evitada. Para garantir a homogeneidade do produto, é importante seleccionar correctamente a espécie e ter em conta as condições adequadas de acondicionamento do material até à sua utilização. Não será demasiado reforçar que os preparados devem ser tomados com moderação e em combinações adequadas a cada caso. Apesar de se tratar de produtos naturais, é importante não esquecer que as plantas utilizam muitos dos compostos que produzem, na sua própria defesa. O recurso a preparados delas derivados não está, assim, isento de riscos de intoxicação, se utilizados de forma inapropriada.

Atendendo aos objectivos orientadores que presidiram ao estabelecimento do protocolo de colaboração entre as três entidades, pretende-se, desta forma, contri-



Jasminum officinale L. (Jasmim)

buir para a salvaguarda de um conhecimento acumulado ao longo de gerações, e para dar a conhecer, e perpetuar, os usos e costumes tradicionais Portugueses na utilização de muita da flora espontânea, e/ou cultivada, existente na MEE e no CT. Pela sua riqueza vegetal, esta é, apenas, uma abordagem preliminar a um património que importa reconhecer, valorizar e proteger. ☒

AGRADECIMENTO

Os autores agradecem à Prof. Dra. Ana Isabel Correia (Universidade de Lisboa, Faculdade de

Ciências, Departamento de Biologia Vegetal, Centro de Biologia Ambiental) o apoio concedido na herborização do material vegetal colhido na MEE e no CT.

NOTAS BIBLIOGRÁFICAS

Listagem da bibliografia de suporte à elaboração do presente artigo poderá ser obtida dos autores (acsf@fc.ul.pt)

*Universidade de Lisboa, Faculdade de Ciências de Lisboa, Departamento de Biologia Vegetal, Instituto de Biotecnologia e Bioengenharia, Centro de Biotecnologia Vegetal, C2, Campo Grande, 1749-016 Lisboa, Portugal.

** Autoridade Florestal Nacional

*** Força Aérea Portuguesa – Campo de Tiro

QUALIDADE
KNOW-HOW
SEGURANÇA

Rua Leopoldo de Almeida, Nº 8A • 1º andar • 1750-138 Lisboa • PORTUGAL

Tel: (+351) 217 520 221 / 3 • Cell: (+351) 969826387 | (+351) 969826379 | (+351) 969826388
Fax: (+351) 217 59 68 48 • E-mail: lissa2@sapo.pt | lissa4@sapo.pt

LISSA
AGÊNCIA DE DESPACHOS E TRÂNSITOS, LDA.



WWW.LISSA-LDA.COM