

Urera caracasana

Urtiga

VALDELY FERREIRA KINUPP¹, NUNO RODRIGO MADEIRA², LIDIO CORADIN³

FAMÍLIA: Urticaceae.

ESPÉCIE: *Urera caracasana* (Jacq.) Griseb.

SINONÍMIA: *Urera acuminata* Miq.; *Urera densiflora* Miq.; *Urera jacquinii* Wedd.; *Urera mitis* (Vell.) Miq.; *Urera punu* Wedd.; *Urera subpeltata* Miq. (Flora do Brasil, 2018).

NOMES POPULARES: Cansanção, ortiga, urtiga, urtiga-branca. Em espanhol é chamada de ortiguilla, e ortiguilla blanca.

CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS: Arbustos grandes (Figura 1) ou árvores perenifólias. Dioicas, raramente monoicas, 2-8m de altura, geralmente ereta, pouco ramificada, apoiantes quando jovens. Ramos 0,5-0,7mm de diâmetro, pubescentes a glabros, geralmente aculeados na base, inermes e pubescentes no ápice. Lâminas 7-24(-28)x4-18(-22)cm, ovais a (sub)orbiculares, ápice acuminado, base cordada ou arredondada, margem crenada, crenada-mucronulada a denticulada, face adaxial hirsuta a hirtela; face abaxial opaca, pubescente, hirsuta a velutina nas nervuras, tricomas simples e glandulares urentes em ambas as faces, cistólitos puntiformes distribuídos por todo o limbo, 6-8 pares de nervuras secundárias. Pecíolos 4-11cm, pubescentes a hirsutos; estípulas 0,5-1,5cm, pubescentes a velutina, caducas. Inflorescências simétricas, ramificadas (Figura 2). Brácteas interflorais de 0,5-1mm, pubescentes. Pedúnculo 1,5-4,5cm. Inflorescências estaminadas em cimeiras dicotômicas 4-8,5x2,5-7,5cm. Flores organizadas em glomérulos terminais 4-5mm de diâmetro, amarelados. Flores estaminadas 1-3x0,8-2,5mm, (sub)sésseis; tépalas 4, 0,8-1,3mm. Estames 4, 1-1,5mm; Inflorescências pistiladas em cimeiras dicotômicas regulares, simétricas, 4-10x1,5-6,5cm, esverdeadas a alaranjadas. Flores pistiladas 0,5-1,8x0,3-0,8mm. Pedicelo 0,5-1,5mm. Tépalas 3-5mm. Perigônio carnoso alaranjado na maturação, 1,5-2,8x1,2-2,4mm, ovoide a orbicular. Aquênios 0,8-1,5x0,6-1,3mm, globoso a ovoides. Sementes 0,5-0,8mm de diâmetro, ovoides a elipsoide (Gaglioti, 2011).

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: A espécie *Urera caracasana* é nativa, porém, não endêmica do Brasil. É uma espécie com ampla distribuição na América, ocorrendo desde a Argentina até o México, passando pela Bolívia, Colômbia, Venezuela, Guianas, América Central e Antilhas. No Brasil, de acordo com o Mapa 1, a espécie está presente nas regiões Norte (Acre,

¹ Biólogo. Instituto Federal do Amazonas

² Eng. Agrônomo. Embrapa Hortaliças

³ Eng. Agrônomo. Consultor Ministério do Meio Ambiente

Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima, Tocantins), Nordeste (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Pernambuco, Piauí, Sergipe), Centro-Oeste (Goiás, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso), Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo) e Sul (Paraná, Santa Catarina) (Gaglioti, 2011; Flora do Brasil, 2018).

HABITAT: *Urera caracasana* ocorre em florestas pluviais e florestas de pinheiros, desde o nível do mar até cerca de 2300m de altitude (Monro; Rodriguez, 2009). Apresenta uma ampla distribuição no país, especialmente nos domínios fitogeográficos da Amazônia, Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica, onde aparece com predominância em áreas de vegetação do tipo Floresta Ciliar ou Galeria, Floresta Estacional Semidecidual, Floresta Ombrófila densa (= Floresta Pluvial), Floresta Ombrófila Mista, Restinga (Flora do Brasil, 2018).

USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL: As folhas são preparadas cozidas, com arroz ou em sopas, ou fritas, empanadas ou à milanesa. Sugere-se o branqueamento antes de empanar, mas pode também ser preparada diretamente também, com o devido cuidado no manuseio. É nas nervuras e nos brotos que se concentra a ação urticante. Pode-se usar luvas finas ou, com a devida prática, manusear suavemente sem esfregar as nervuras e os brotos, utilizando tesoura de poda. Cascas, folhas e raízes têm aplicação medicinal. Epamig (2018) recomenda untar as mãos e colher somente as folhas perfeitas, completamente estendidas. No preparo, Epamig (2018) sugere retirar os pecíolos (cabos) das folhas e então lavá-las e processá-las em liquidificador com um pouco de água e fubá, refogando-as em seguida. As inflorescências jovens também podem ser empanadas e fritas ou assadas e consumidas. São crocantes e deliciosas. Podem também serem branqueadas e refogadas ou cozidas no vapor. Salienta-se que as plantas formam inflorescências bem grandes.

Na Região Norte, o consumo como alimento ainda é restrito, apesar de que, nos últimos anos, tem se destacado junto à alta gastronomia. Atualmente já faz parte do Cardápio do Restaurante Caxiri, em Manaus/AM, com grande aceitação pelos funcionários da cozinha e pelos clientes e, também, no famoso tempurá, do restaurante japonês Suzuran, em Manaus.

Trata-se de uma espécie que cresce espontaneamente, sendo cultivada somente em pequena escala em quintais, não havendo ainda cultivos comerciais em qualquer região do país. De modo geral, desenvolve-se em áreas antropizadas e em beiras de matas e capoeiras. As folhas de *Urera caracasana*, após cozimento, são comestíveis e, atualmente, já fazem parte de inúmeros pratos culinários (Kinupp; Lorenzi, 2014). É no interior de Minas Gerais que é mais utilizada na culinária, atribuindo-lhe grande valor proteico (Epamig, 2018). Também são atribuídas à *Urera caracasana* propriedades medicinais para o tratamento de artrites e problemas circulatórios (Argentina), bem como no tratamento de feridas (Corrado, 2014).



MAPA 1 - Distribuição geográfica da espécie. Fonte: Flora do Brasil

Certamente, o que limita o uso mais amplo desta espécie é a ação urticante. O contato de folhas/pecíolos, inflorescências e, especialmente dos ramos jovens com a pele dá a sensação de queimação, irritando a pele. Esta ação urticante é muito mais intensa quando a planta está a pleno sol. Quando cultivada em ambiente com bom sombreamento o efeito urticante é bastante reduzido. Além disso, sua ação, em geral, dura apenas poucos minutos, mas é intensa e bastante desconfortável.

Análises realizadas com esta espécie, em base seca, a partir de plantas cultivadas em sistema agroecológico, em Manaus, mostraram a seguinte composição, em g kg⁻¹: N (35,22), P (6,87), K (26,11), Ca (63,30), Mg (11,96), S (5,32). Já em mg kg⁻¹, foram detectados os seguintes resultados: B (69,36), Cu (14,14), Fe (371,57), Mn (81,06) e Zn (79,90) (Kinupp; Lorenzi, 2014). De acordo com Dantas (2013), as folhas, tanto cruas quanto refogadas, possuem, respectivamente, os seguintes teores (%): umidade (85,0; 83,9), fibra (3,0; 4,2), cinzas (0,02; 0,02) e proteínas (4,8; 2,8).

Viana (2014), estudando cansaço (urtiga, provavelmente *Urera aurantiaca* Wedd.) em Minas Gerais, encontrou 14,48% de matéria seca, 8,3ºBrix, pH 8,95 e a seguinte composição, em g kg⁻¹: N (29,2), P (2,9), K (16,0), Ca (29,7), Mg (5,3), S (2,0). Já em mg kg⁻¹,

FIGURA 1 - Planta de *Urera caracasana*



Fonte: Valdely Ferreira Kinupp

foram detectados os seguintes resultados: B (66,3), Cu (5,2), Fe (76,2), Mn (240,2) e Zn (28,1), valores em sua maioria inferiores aos encontrados por Kinupp e Lorenzi (2014) em Manaus, exceto para Mn, que foi muito superior em Mg, N e B que foram aproximados nos dois ambientes. Essas diferenças podem ser ambientais ou genéticas. Certamente existe variabilidade, o que se percebe ao observar os diferentes formatos de folhas, mais pontudas e mais ou menos alongadas ou ovaladas, além da arquitetura das plantas, mais herbáceas ou mais arbustivas, que, certamente, devem apresentar uma composição nutricional distinta.

Ranieri (2018) cita relatos de uso na alimentação de galinhas após deixar as plantas murcharem por, pelo menos, 12 horas para eliminar a ação urticante. Fundación (2018) também cita seu uso como forrageira. Vislumbra-se também o uso potencial como ornamental e cerca-viva. Aliás, Ranieri (2018) comenta tratar-se de obstáculo difícil de atravessar pela ação urticante.

PARTES USADAS: As folhas e talos jovens são usadas como alimento (Figura 3); folhas e talos também podem ser usados como alimento para aves. Cascas, folhas e raízes têm uso medicinal. A planta inteira tem uso ornamental e na composição de cerca-viva.

ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO: É uma espécie altamente adaptada na região do trópico úmido, além de bastante produtiva e resiliente (Kinupp; Lorenzi, 2014). É planta tipicamente de sombra, com desenvolvimento muito bom em área “bosqueada”, prática comum na região Norte, em que se roça as plantas de menor porte em áreas de floresta, deixando-se somente as árvores altas. É comum também sua ocorrência em áreas de interface à floresta, adjacentes a campos de cultivo, onde ocorre meia sombra.

Epamig (2018) recomenda plantio no espaçamento de 1,0-1,2x0,6-0,8m o ano todo em regiões quentes, como ocorre na região Norte, indicando que a colheita se inicia de 60 a 90 dias após o plantio das mudas. Em princípio, por sua elevada resistência, observa-se seu desenvolvimento pleno sem irrigação. Estes mesmos autores relatam que durante a seca na região central de Minas Gerais as folhas caem, porém, com irrigação as plantas produzem o ano inteiro. Para o caso da região Norte, pela disponibilidade de água durante todo o ano, seu desenvolvimento é constante, à exceção de regiões com período de estiagem intenso, como ocorre, por exemplo, na metade norte de Roraima, onde a produção pode cair drasticamente no final do período seco, entre setembro e novembro.

Apesar da rusticidade, a espécie parece responder à adubação orgânica pela observação de plantas com elevado vigor em áreas próximas à estábulo. Entretanto, ainda não existem estudos agronômicos em urtiga, apenas observações, visto que a produção em quintais, em geral, é ainda suficiente para atender à atual demanda de consumo.

PROPAGAÇÃO: Recomenda-se o enraizamento de estacas com 10 a 15cm de comprimento (Epamig, 2018). Para elevar a taxa de pegamento, é importante que as estacas não percam turgor, devendo, assim que retiradas das matrizes, ser plantadas o quanto antes em recipientes à sombra para pré-enraizamento. O transplante das mudas para local definitivo ocorre cerca de 30 dias depois do plantio. Se o plantio demorar algum tempo (2 a 3 dias no máximo), deve-se fazer câmara úmida, enrolando as estacas em papel toalha umedecido e colocando-as em saco plástico, mantidos sempre em local fresco.

EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE: No plantio em campo aberto, em área de Cerrado, observou-se desenvolvimento limitado, sugerindo-se o plantio em sistemas agroflorestais ou em áreas com meia sombra. Já no Sítio PANC (Manaus/AM), a espécie vem sendo cultivada com êxito desde 2014. Sua propagação por estacas é fácil e rápida. Pode-se colher apenas as folhas como se faz com a couve ou cortar os ramos apicais (cerca de 30cm). Este manejo de poda limita o crescimento e estimula a brotação lateral, produzindo mais folhas e menos ramos, o que é altamente desejável. Atualmente, a produção semanal de urtiga do Sítio PANC é destinada ao Restaurante Caxiri, onde comensais de diferentes regiões do Brasil e do exterior têm tido opções de provarem esta verdura promissora em pratos diversos.

É uma espécie rústica, mas muito saborosa e uma das plantas preferidas por gafanhotos, que consomem vorazmente suas folhas, sem, contudo, afetar significativamente sua produção. Para diminuir os danos, as folhas devem ser colhidas jovens e com constância. Em determinadas épocas do ano pode ocorrer ataque de lagartas, que enrolam as folhas para se abrigar e as comem intensamente. Neste caso o manejo de poda e remoção dos ramos infestados é uma boa alternativa. Os ramos podem ser usados como forrageira para alimentação de galinhas, patos e outras aves, que consomem as lagartas e restos das folhas. Pode ainda ser usado para compostagem. As plantas rebrotam rapidamente. Durante o período menos chuvoso, nas condições de Manaus (agosto a outubro), em solos arenosos e com pouca sombra, as plantas sentem bastante, especialmente nos horários de pico de sol. Mas, não morrem, apenas reduzem a produção e o vigor. Contudo, com pouca e esparsa irrigação já se recuperam bem e com o início das chuvas se tornam vigorosas e pujantes novamente.

SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE:

Urera caracasana aparece em uma ampla área geográfica no país, com ocorrência confirmada nas cinco grandes regiões do país. A espécie não foi avaliada pelo Centro Nacional de Conservação da Flora quanto ao grau de ameaça, sendo, portanto, uma

FIGURA 2 - Detalhes de inflorescências de *Urera caracasana*



Fonte: Valdely Ferreira Kinupp

FIGURA 3 - Planta jovem de de *Urera caracasana*

Fonte: Valdely Ferreira Kinupp

espécie não ameaçada de extinção. *U. caracasana* está classificada apenas como espécie não avaliada (NE, sigla em inglês). Mesmo entendendo-se a falta de informações a respeito da presença dessa espécie em Unidades de Conservação (UC), tanto federais quanto estaduais, deve-se considerar que, sendo uma espécie de vasta ocorrência no país, a mesma deve estar representada em muitas das UC existentes em sua área de distribuição natural. Isso é apenas mais um fato para mostrar que a espécie não oferece maiores preocupações no que tange à sua conservação in situ.

PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES: Vislumbrando-se o potencial aumento na demanda como alimento e planta medicinal, deve-se avançar com estudos agrônômicos, desde a seleção de genótipos com características superiores, de interesse agrônômico e nutricional, com produtividade elevada e composição nutricional superior em proteínas ou minerais, até o manejo cultural da espécie, determinando-se melhor estande, adubação, sistema de podas sucessivas, entre outros.

REFERÊNCIAS

CORRADO, A.R. Historiografia de espécies da família Urticaceae coletadas no Brasil e depositadas nos herbários de Kew, New York e Paris / Amanda Roberta Corrado. – Botucatu: [s.n.], 2014, 75p.

DANTAS, F.M. **Composição centesimal das folhas de urtiga (*Urera caracasana* Jacq.) Griseb. – Urticaceae)**, Manaus, AM. 2013. 28f. Monografia (Curso de Tecnologia em Agroecologia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus-Zona Leste, Manaus.

EPAMIG. **Hortalças não convencionais**. PEDROSA, M.W. (Coord.) Disponível em: <<http://www.epamig.br/download/cartilha-hortalicas-nao-convencionais/>>.

FUNDACIÓN PRO YUNGAS. **Ortiguilla blanca**. Disponível em: <http://www.ambienteforestalnoa.org.ar/userfiles/especies/pdf/Ureracaracasana.pdf> Acesso em ago. 2018.

FLORA DO BRASIL. **Urera in Flora do Brasil 2020 em construção**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/floradobrasil/FB12686>>. Acesso em: 27 Ago. 2018

GAGLIOTI, A.L. **Urticaceae Juss. no Estado de São Paulo, Brasil**. Dissertação (Mestrado). 2011. 209p. il.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo. 768p. 2014.

MONRO, A.K.; RODRIGUES, A. Three new species and a nomenclatural synopsis of *Urera* (Urticaceae) from Mesoamerica. **Annals of the Missouri Botanical Garden** **96**: 268-285, 2009.

RANIERI, G.R. **Urtigão, Cansanção**. Matos de comer. Disponível em: <<http://www.matos-decomer.com.br/2016/04/urtigao-cansancao.html>>. Acesso em: 20 Ago. 2018.

VIANA, M.M.S. **Potencial nutricional, antioxidante e atividade biológica de hortalças não convencionais**. Sete Lagoas: UFSJ, 2014. 77p.