



**Ariri ou Licurioba das Caatingas (*Syagrus vagans*): mais uma lavoura xerófila**  
*Ariri or Licurioba das Caatingas (Syagrus vagans) more one xerophilous crops*

TAVARES, Ruan de Jesus<sup>1</sup>; RIBAS, Matheus Barreto<sup>2</sup>; ARAÚJO, Maiane Santos<sup>3</sup>;  
MELO, Edilaine Andrade<sup>4</sup>; RIBEIRO-NETO, Plínio José<sup>5</sup>; CARVALHO, Aurélio José  
Antunes de<sup>6</sup>

<sup>1</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês, ruandeesus154@gmail.com; <sup>2</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês,  
barretomatheus2310@gmail.com; <sup>3</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês,  
renatasantosmaria2018@gmail.com; <sup>4</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês, edilaine.melo@ifbaiano.edu.br;  
<sup>5</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês, plinio.neto@ifbaiano.edu.br; <sup>6</sup>IF Baiano *Campus* Santa Inês,  
aurelio.carvalho@gmail.com

## RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

### Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico

**Resumo:** As lavouras xerófilas são um vir a ser, ou seja, uma perspectiva de cultivo no Semiárido brasileiro. Ariri, no Centro-Norte da Bahia, ou licurioba, no território do Jiquiriçá, botanicamente conhecida por *Syagrus vagans*, Arecaceae, endêmica da Caatinga, é usada tradicionalmente pelas populações desses locais para o artesanato, alimentação humana e de animais. Utilizando-se frutos maduros, colhidos pela população do Vale do Jiquiriçá, foi realizada pesquisa visando examinar aspectos fitotécnicos, aplicabilidade alimentícia e efeitos ecológicos do *Syagrus vagans*. Utilizando-se frutos maduros, colhidos pela população do Vale do Jiquiriçá, foi realizada pesquisa visando examinar aspectos fitotécnicos, aplicabilidade alimentícia e efeitos ecológicos do *Syagrus vagans*. Foi feita a biometria de frutos baseada em metodologia adotada para espécies de mesmo gênero. Além disso, realizamos a extração de óleo. Verificou-se então que a massa média da semente foi de um grama, em acréscimo, cerca de 401,00 gramas destas amostras foram utilizadas para extração do óleo. Evidenciou-se que o atributo de possuir tegumento mais espesso e adstringente pode conferir à planta um alto grau de resistência ao ataque de insetos e outros agentes com potencial de patogenicidade, como, por exemplo, a espécie *Pachymerus palmarum* (apenas uma larva foi encontrada em amostras de 436 sementes) e outros microrganismos.

**Palavras-chaves:** semiárido; lavoura xerófila, biometria de ariri.

### Introdução

A busca por sistematização de dados fitotécnicos acerca das espécies da Caatinga faz parte do escopo necessário para o cultivo e instalação de lavouras xerófilas. Estas são pensadas desde os registros e ideias formuladas pelo pesquisador Guimarães Duque (DUQUE, 2004), a partir da década de 1950. Entende-se aqui que às proposições de Duque devem-se somar a abordagem agroecológica, na busca cultivos mais resilientes e adaptados às condições de clima e solos do bioma Caatinga.



Poucas pesquisas temos do *Syagrus vagans* (Bondar) A. D. Hawkes, pertencente à família Arecaceae, uma palmeira xerófila, com estipe subterrâneo, que possui ocorrência na região no estado da Bahia e norte de Minas Gerais (NOBLICK, 2017). Entretanto, Lorenzi et al. (2004) a coloca como endêmica da Bahia. A planta desponta, principalmente, em solos quimicamente pobres, que apresentam composição arenosa ou areno-argilosa semelhantes aos presentes na Caatinga, em que o licuri (*S. coronata*) se propaga. Além de ocupar áreas mais restritas que o licuri (*S. coronata*), o *S. vagans* sofre maiores impactos da devastação devido ao seu porte menor; maior predação por bovinos e maior susceptibilidade de ser atingida pelo fogo quando da instalação de pastagens. Trata-se de uma planta utilizada pelas populações dos locais para artesanato de palha e extração de frutos para alimentação humana e de animais domésticos. A polpa do fruto maduro é bastante abundante e adocicada (CREPALDI, 2001).

O *Syagrus vagans* assume os nomes populares de Ariri, no Centro-Norte da Bahia, ou de licurioba, no Vale do Jiquiriçá e Sudoeste baiano. A palmeira pode ser utilizada de forma ornamental. Suas folhas, inflorescências e frutos servem, no entanto, muitas vezes como forragem para o gado (BONDAR, 1939). Ainda sobre o seu potencial alimentício, é importante pontuar o uso do mesocarpo de seu fruto na alimentação de aves, suínos e bovinos. Além disso, as folhas podem ser aplicadas na cobertura de casas e na confecção de artesanatos (chapéus, cestas, bolsas). Segundo relatam as artesãs da comunidade de Barra Nova, Várzea do Poço (BA), em comparação com licuri, a palha do ariri oferece mais facilidade de manuseio, por ser mais “macia” para os trançados, ou seja, permite maior maleabilidade na fabricação de cestos (CARVALHO, A. J. A.; ALVES, J. S.; FERREIRA, M. H. S., 2016).

Os frutos do ariri são do tipo drupa carnosa (Figura 2a), de grande importância social em seus locais de ocorrência (CREPALDI et al, 2001) e assumem destaque no modelo agroextrativista sustentável no semiárido brasileiro (LOPES, 2007). No espírito da busca por práticas de lavouras xerófilas *sensu* (DUQUE, 2004), este resumo apresenta dados biométricos dos frutos do ariri colhidos em uma comunidade nas proximidades da cidade de Milagres – BA. A finalidade é sistematizar novas informações sobre a espécie, de modo a poder contribuir para a ampliação de conhecimentos sobre as possibilidades de seu uso e conservação.

## Metodologia

A colheita de frutos maduros do *Syagrus vagans*, denominado de licurioba pela população local do Vale do Jiquiriçá, ocorreu em meados do mês de maio de 2023, sob as coordenadas geográficas 12°55'2,5" S e 39°45'54,9" W. Foi realizada com apoio dos moradores da Comunidade do Jatobá, situada nas proximidades de



Milagres (BA), que são representados pela APOJ – Associação dos Produtores e Produtoras Rurais do Ouricuri do Jatobá. A comunidade fica a cerca de 200 km de Salvador.

Após a colheita, procedeu-se a secagem e biometria de frutos no IF Baiano, *Campus* Santa Inês. Duas *Arecaceae* são representativas no local: *Syagrus vagans* e *S. coronata*. Entretanto, o *S. vagans* existe em abundância apenas em espaços conservados da caatinga. É mais rarefeito em pastagens, ocorrendo em pequenas reboleiras.

Após colhido, os frutos passaram por duas semanas e meia de secagem sobre o solo (Figura 1 a;c). Feito isso, a amostra foi levada ao laboratório de alimentos no *Campus* do IF Baiano Santa Inês, BA (Figura 1b). O trabalho executado tomou como base a metodologia empregada com o *S. romanzoffiana* (GOUDEL et al. 2013) e com o *S. coronata* (CARVALHO, A. J. A.; ALVES, J. S.; FERREIRA, M. H. S., 2016). Utilizou-se para as medições o paquímetro metálico Messen®, com precisão de 0,05 mm, e a balança analítica Kingstool®, com precisão de 0,001 g.

O processo de medição e pesagem dos frutos envolveu uma amostra de 536 frutos. Desta, de 436 frutos foram retirados o mesocarpo, sendo destes mensurado o peso, comprimento longitudinal e transversal do pirênio (Figura 1f). O mesmo procedimento foi realizado com as sementes (Figura 1e) após a quebra e retirada do endocarpo (Figura 1f).

Para todos os dados obtidos foram determinados a média, o valor mínimo e máximo, o desvio padrão e o coeficiente de variação.

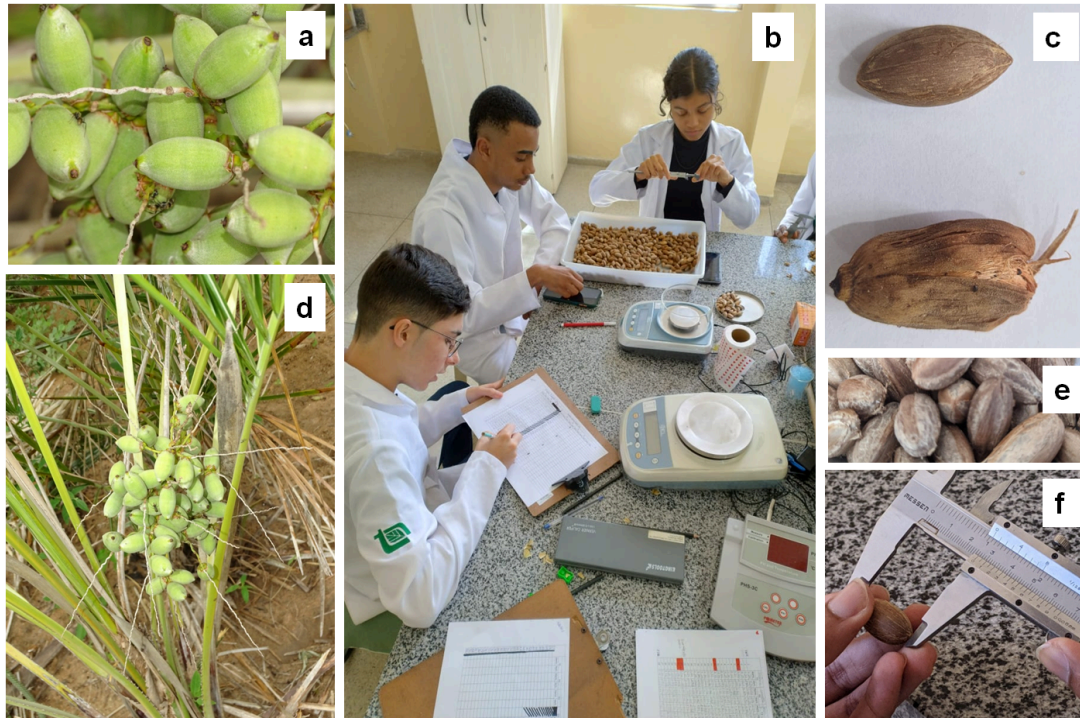


Figura 1. *Syagrus vagans* em campo e no laboratório: (a) frutos próximo ao estágio de maturação; (b) procedimentos de obtenção de dados biométricos; (c) pirênio e fruto com epicarpo e mesocarpo; (d) planta e cacho no campo; (e) sementes; (f) mensuração longitudinal de pirênio.

Também foi pesada uma massa de 401,07g de sementes e desta extraído 130 mL de óleo.

## Resultados e Discussão

No primeiro momento, 536 frutos secos foram pesados e se obteve 4,71 kg, ou seja, 113,80 frutos  $\text{kg}^{-1}$ , o que confere perfeitamente com os dados expostos por Lorenzi et. al (2004), que registrou 114 unidades na mesma relação. Depois foram retirados o pericarpo e o endocarpo. Feito isso, procedeu-se a medições de diâmetros de pirênio e sementes, bem como a pesagem (Tabela 1).



Tabela 1 - Biometria de pirênio e sementes (amostra de 436 frutos) do *Syagrus vagans* em área de Caatinga Conservada em Milagres - BA (maio 2023).

	Diâmetro longitudinal $\Phi$	CV(%) do $\Phi$ long	Diâmetro Transversal $\Phi$	CV(%) do $\Phi$ transv	Massa (g)	CV(%) Massa
Pirênio	2,78±0,03	1,02	1,61±0,26	20,22	2,10±1,09	51,96
Semente	2,12±0,11	5,47	0,98±0,39	40,6	1,00±0,64	64,73

CV – Coeficiente de variação

O fruto do *Syagrus vagans* possui forma elipsoidal, característica que pode interferir no aspecto alto do coeficiente de variação do diâmetro transversal (Figura 2). Neste caso, diferencia-se bastante do *S. romanzoffiana*, que possui geometria quase esférica, conforme resultados apontados por Goudel et al, 2013. Paralelamente a isso, percebeu-se que nas massas do pirênio e da semente havia também um CV alto, o que suscita que haja, possivelmente, diferenciação no grau de umidade das sementes e dos pirênios, dado o lapso de tempo entre colheita, secagem natural sobre o solo e a aferição de dados. Todo o processo transcorreu em um mês e meio, no período do inverno baiano. Salienta-se que uma considerável proeminência dessa dessemelhança foi encontrada, ou seja, a ocorrência do CV maior nas sementes em comparação a massa que compõem o pirênio existe devido a grande variabilidade genética que forma a espécie.

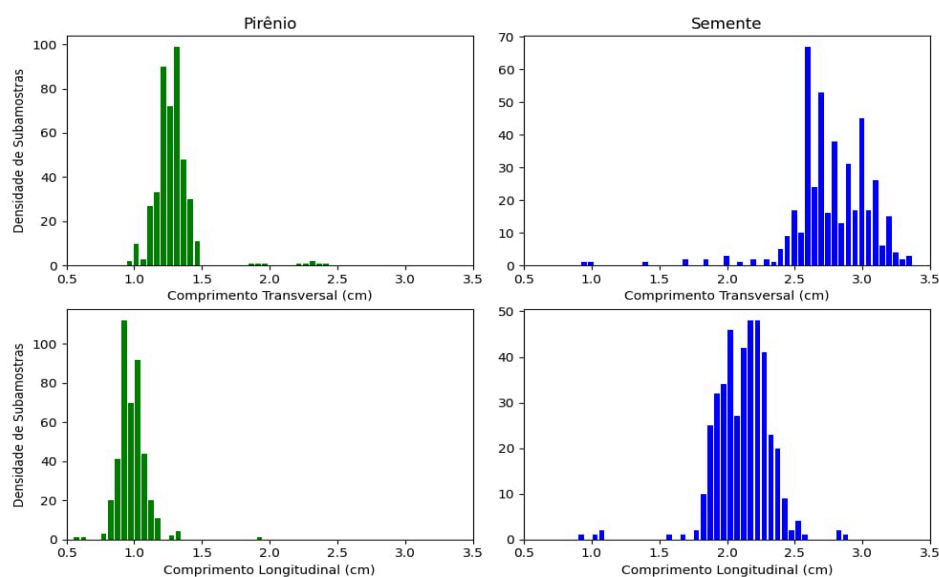


Figura 2. Gráficos representativos da distribuição de comprimentos longitudinais e transversais de pirênio e de sementes de *S. vagans*.



Outro dado importante obtido é que, no conjunto de uma amostra de 436 sementes, apenas uma estava com a larva *Pachymerus palmarum*, principal inseto que acomete o *S. coronata* (BONDAR, 1939). Isso demonstra que embora com um endocarpo menos resistente, a testa da semente tem um sabor mais adstringente; mais espessa que o tegumento da semente do licuri. Esse predicativo do *S. vagans* pode ser uma estratégia biológica de defesa contra potenciais patógenos.

Quanto ao óleo, obteve-se a proporção de 324,13 mL kg<sup>-1</sup>. Um rendimento, *a priori*, que podemos inferir de 32% por semente de massa média de um grama. Comparativamente, a produção de óleo na semente é maior no *S. coronata* (licuri), que é de aproximadamente 50% de lipídios (CARVALHO, A. J. A.; ALVES, J. S.; FERREIRA, M. H. S., 2016). Porém, é necessária a continuidade de pesquisas para obtenção mais apurada do perfil do óleo dessa palmeira, a fim de estimar as suas potenciais aplicabilidades.

É importante observar que o sucesso das lavouras xerófilas depende de práticas agrícolas sustentáveis e adaptadas às condições locais. Essas culturas têm uma série de características que podem proporcionar maiores ganhos ecossistêmicos em comparação com culturas convencionais. Lavouras xerófilas nativas têm coevoluído com os ecossistemas locais. Ao cultivá-las, pode-se promover a conservação da diversidade biológica dessas regiões e contribuir para com o reconhecimento do potencial de espécies endêmicas. Além disso, a produção de lavouras xerófilas pode oferecer uma fonte de renda para comunidades rurais em áreas áridas, ajudando a melhorar a resiliência econômica dessas regiões. Destaca-se também o valor cultural significativo da espécie estudada para as comunidades locais, contribuindo para a valorização das tradições agrícolas e da identidade cultural.

## Conclusões

Necessita-se ampliar os estudos fitotécnicos sobre o *Syagrus vagans* - uma Arecaceae nativa da Caatinga, que tem potencial artesanal, industrial e alimentício para pessoas e animais - no intuito de melhor estimar a aplicabilidade de seu uso material, assim como orientações para práticas de "lavouras xerófilas". Esse tipo de lavoura é capaz de proporcionar ganhos ecossistêmicos e de renda para os camponeses e camponesas do Semiárido baiano e, como consequência disso, maiores possibilidades de garantias de soberania e segurança alimentar para estas populações.



## Referências bibliográficas

BONDAR, Gregorio O. **Palmeiras da Bahia do gênero Cocos**. Bahia, Tip, Naval. 19 p. (Instituto Central de Fomento Econômico da Bahia; Boletim 4), 1939.

CARVALHO, Aurelio J. A.; FERREIRA, Marcio H. S.; ALVES, Josenaide S. **Manual do Licuri**: Programa Conca – sustentabilidade, saberes e sabores da Caatinga. Salvador: ÁTTEMA, 2016. 100p

CREPALDI, Iara C.; ALMEIDA-MURADIAN, Ligia B.; RIOS, Magda D. G.; PENTEADO, Marilene V. C.; SALATINO, Antonio. Composição nutricional do fruto de licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). *Revista Brasileira de Botânica*, v. 24, n.2, p.155-159, 2001.

DUQUE, José G. **O Nordeste e as lavouras xerófilas**. 4. ed. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2004. 330 p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/23261/1/livro1-O-Nordeste-e-as-Lavouras-Xerofilas.pdf>>. Acesso: 8 jul. 2023.

GOUDEL, Flora; SHIBATA, Marília; COELHO, Cileide M. M.; MILLER, Paul R. M. **Fruit biometry and seed germination of *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassm.** *Acta Botanica Brasilica*, v. 27, n. 1, p. 147-154. 2013.

LORENZI, Harri; SOUZA, Hermes M.; CERQUEIRA, Luiz S. C.; COSTA, Judas T. M.; FERREIRA, Evandro. **Palmeiras brasileiras e exóticas cultivadas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, v. 1, 2004.

LOPES, Valdeci S. **Morfologia e fenologia reprodutiva do ariri (*Syagrus vagans* (Bondar) Hawkes) – ARECACEAE- numa área de Caatinga do município de Senhor do Bonfim – BA**. 2007. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Centro de Ciências Agrárias/UFPB, Universidade Federal da Paraíba, AREIA, Paraíba.

NOBLICK, Larry R. **A Revision of the genus *Syagrus*, Arecaceae**. *Phytotaxa*, v. 294, p. 1-262, 2017