

Planta perene, arbustiva, nativa brasileira e de outras regiões tropicais da América do Sul, muito aromática. A planta se adapta a inúmeros ecossistemas no país – tais como do subtropical do Rio Grande do Sul até a região tropical do cerrado do Planalto Central e Mata-Atlântica. É resistente ao frio e vegeta bem em condições de meia sombra.

A planta pode atingir até 10 m de altura, o tronco é irregular, muito ramificado, de coloração avermelhada e a casca pode eventualmente se desprender. As folhas são avermelhadas quando jovens, passando a verde intenso quando adultas. A pitangueira não é exigente em solo, nem de água, embora dê preferência a solos úmidos e ricos em matéria orgânica. É propagada através de sementes, que são retiradas de frutos despolpados e secos à sombra. A viabilidade das sementes é inversamente proporcional ao tempo, de modo que é fundamental o rápido plantio das sementes obtidas. Como o óleo essencial é obtido a partir da destilação das folhas, a colheita visa a retirada de folhas. Normalmente é feita uma desfolha parcial para evitar a perda das plantas.

Aroma

O óleo essencial da pitanga é de cor azulada, de odor e sabor doce, porém distinto dos óleos de anis e erva-doce, cujo principal componente é o anetol. No caso da pitanga, o principal componente é o curzereno. É obtido a partir da destilação das folhas da planta.

Por ser planta nativa brasileira e desconhecida ao resto do mundo, o óleo essencial ainda não é comercialmente utilizado no exterior.

Além do consumo da fruta natural, o brasileiro criou inúmeras receitas de sucos, refrescos, geléias e doces a partir da fruta, que é bem representada pelo seu óleo essencial, além do famoso "*licor ou cognac de pitanga*" ao qual se atribuem propriedades afrodisíacas. Este último, também conhecido como "*cognac tropical*" e cuja receita ficou imortalizada no livro "Açúcar", do pernambucano Gilberto Freyre, é uma das bebidas regionais mais características do Nordeste brasileiro, juntamente com o caldo de cana, com a cachaça mexida com mel e com os vários sucos e vinhos de frutas nativas.

Saúde

O óleo essencial de pitanga é tradicionalmente usado como agente broncodilatador, antiviral e bactericida, hipotensor e hipoglicemiante.

Propriedades clinicamente comprovadas

- Tratamento de diabetes
- Ação analgésica
- Ação anti-hipertensiva
- Bactericida (++)
- Antifúngico (++)
- Antilevedura
- Diminuição do trânsito intestinal e aumento da ação contrátil do duodeno.

Mecanismo de ação e Ingredientes ativos

- Sesquiterpenos germacreno, curzereno, biciclogermacreno, germacreno B e outros

Reações Adversas

- Não são conhecidas