

Uvaia- *Eugenia pyriformis* Cambess.



Uvaia, típica da Mata Atlântica, a uvaia é conhecida como uma fruta do mato. Seu sabor é intenso, assim como seu perfume. O sabor, apesar de intenso, pode não agradar a todos por ser azedo, e desse fato que surgiu seu nome ubaia, que em tupi significa fruto azedo. É uma espécie com origem no Brasil.

O fruto é amarelo, arredondado, contendo uma a três grandes sementes em seu interior (2 a 4cm de diâmetro). Este pode estar coberto com uma pele lisa ou aveludada (dependendo da espécie). O fruto é muito perecível, principalmente quando apanhado com as mãos nuas. Em poucas horas fica estragado.

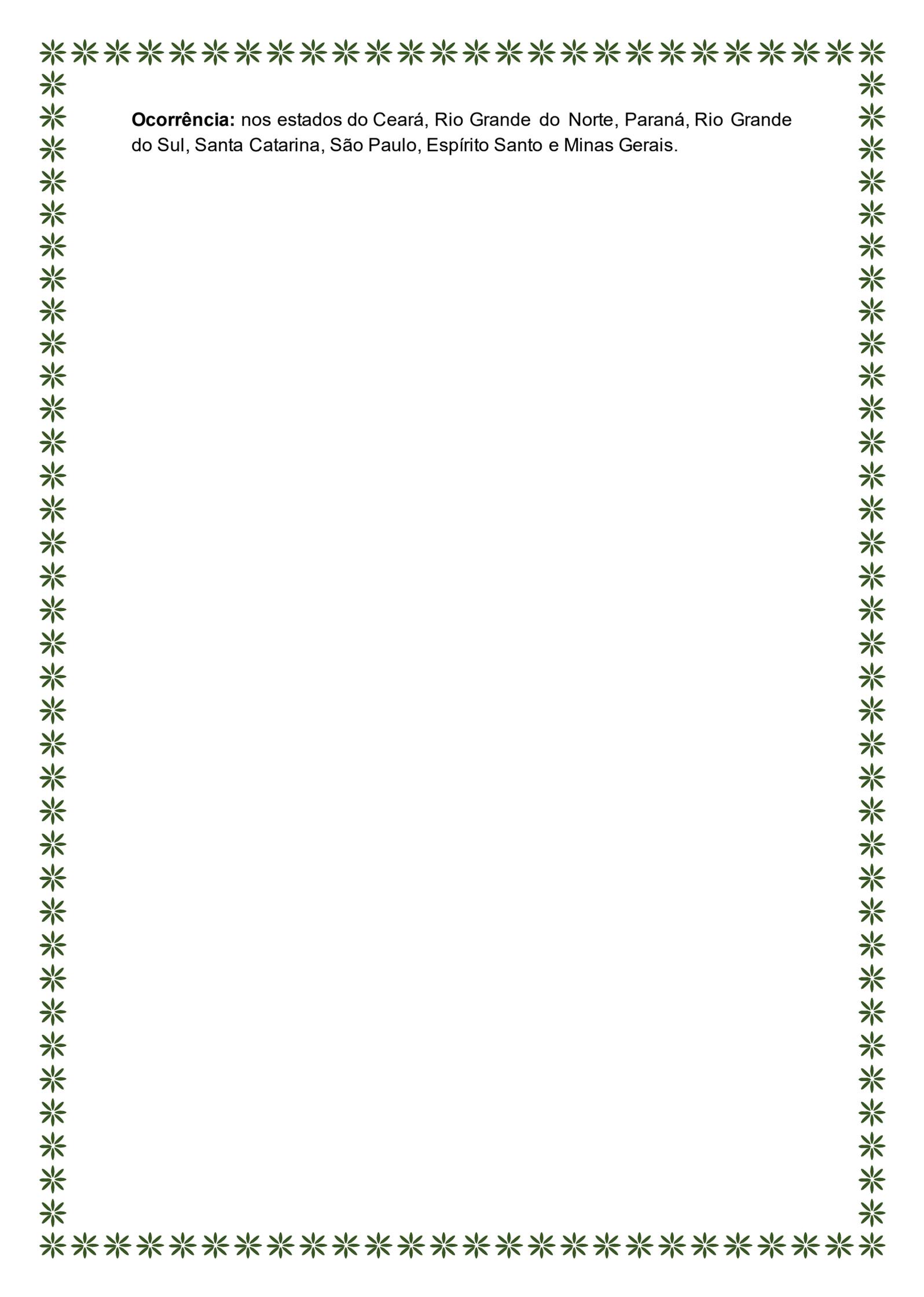
A uvaia tem alto teor de vitamina C (cerca de quatro vezes mais do que a laranja). Tem a polpa muito delicada, com a casca bem fina, de um amarelo-ouro ligeiramente aveludado. O aroma é suave e muito agradável. Um dos grandes problemas desse fruto é que amassa, oxida e resseca com facilidade, por isso não é muito encontrada em supermercados. Seus frutos são comestíveis, embora muito ácidos, mas apreciados para o consumo na forma de sucos, razão pela qual ser cultivada em pomares domésticos.

São também avidamente consumidos por várias espécies de pássaros, o que a torna bastante recomendável para reflorestamentos heterogêneos destinados à recomposição de áreas degradadas de preservação permanente. A uvaia é utilizada em projetos de reflorestamento (áreas degradadas, preservação permanente e plantios mistos) e paisagismo (ornamental e pomar doméstico). Sua madeira é empregada apenas localmente para moirões, estacas, postes e lenha.

Nome Científico: *Eugenia pyriformis*

Família: Myrtaceae.

Origem: Brasil.



Ocorrência: nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Espírito Santo e Minas Gerais.