

JUSTIFICATIVA
PL 0232/2012

CAMBUCI - Fruto cuja história se une e se confunde com a história das terras de Piratininga. Pois, tempos atrás, nas margens plácidas do Ipiranga, ali bem ao lado do bairro do Cambuci, o cambucizeiro predominava. Assim, algumas versões sobre a origem da bandeira brasileira nos levam a cogitar a possibilidade de a cor de suas folhas ter sido a fonte inspiradora do verde escuro da flâmula pátria. Desde então, lendas como essas mexem e provocam nossa imaginação.

Mas, afinal, o que é o Cambuci? Desde já, sabemos que é fruto, é pimenta, é bairro, é cidade, é rota gastronômica, prêmio de sustentabilidade, são festividades, produtos, marcas e, até mesmo, nome de dupla sertaneja da década de 1970 (Cambuci & Cambuizinho). O Cambuci é tudo isso e, ainda, um pouco mais.

Botanicamente, o Cambuci é chamado de *Campomanesia phaea*. Originário da Mata Atlântica na vertente da Serra do Mar Paulista. Sua frutificação ocorre de fevereiro a abril.

O Cambuci, até bem pouco tempo atrás, era considerado uma espécie em risco de extinção, mas graças a várias ações conjuntas, interligadas e complementares, envolvendo seu resgate histórico-cultural, potencial socioeconômico e sustentável, este processo de extinção gradativamente vem sendo revertido.

Sua incidência era muito frequente na cidade de São Paulo, principalmente nas proximidades de onde se situa o famoso bairro do Cambuci, que por isso lhe tornou emprestado o nome.

Dele se produzem geleias, sorvetes, sucos, licores; macerado, é ingrediente em bebidas alcoólicas e fermentadas, molhos para carnes e peixes. Faz-se ainda chá da casca do fruto e das folhas das árvores, além de extraírem-se óleos essenciais que bem poderiam ser empregados na indústria de cosméticos, de alimentos e farmacológica.