



## Você conhece o Umbu ?

É uma fruta de polpa suculenta nativa da Caatinga, região de fortes secas. A “árvore que dá de beber” (do tupi-guarani) possui raiz capaz de armazenar água.

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa*) é uma árvore de copa larga que vive cerca de 100 anos. De dezembro a abril, sua fruta esverdeada amadurece, tornando-se amarelada e ganhando um característico sabor azedinho.

Seu uso culinário abrange o fruto maduro e verde, transformados de diversas formas, e as folhas cruas ou refogadas.

## Os Desafios da Caatinga

A Caatinga é um bioma de grande vulnerabilidade. A vegetação frágil e os solos rasos do semiárido, as profundas desigualdades socioeconômicas e os frequentes desmatamentos (principalmente para abastecimento de siderúrgicas e outras indústrias) transformam a Caatinga num dos biomas mais degradados. Por isso, necessita encontrar formas sustentáveis de desenvolvimento, que garantam justiça social e conservação ambiental. O manejo do umbu feito pela Coopercuc se baseia nesses cuidados.



**1. Coleta**  
As frutas são colhidas manualmente dos umbuzeiros.



**3. Distribuição e Consumo**  
Os produtos, com certificação de orgânico e de comércio justo, são transportados para a sede, onde são comercializados nos mercados local, nacional e internacional.

## Cadeia Produtiva do Umbu



**2. Armazenagem e Processamento**  
São transportadas até a minifábrica, onde são processadas: selecionadas, lavadas, cozinhadas separando polpa e suco (se for fazer doce ou geleia) e embaladas.



## A COOPERCUC

Criada em 2004, a Coopercuc – Cooperativa de Agricultores Familiares de Canudos, Uauá e Curaçá, municípios do semiárido baiano, é formada por 141 cooperada(o)s. Seu objetivo é fortalecer a agricultura familiar a partir da produção ecológica, economicamente viável e socialmente justa e solidária. Além do mercado brasileiro, comercializam seus produtos na Itália, França e Áustria.

## Praticando o Consumo Responsável com o Umbu



O **consumo responsável** é a escolha de produtos e serviços feita de maneira ética que busca melhorar a qualidade de vida de consumidores e produtores, a sociedade e o meio ambiente.

Ao escolher produtos da **agricultura familiar**, como o umbu da Coopercuc, você contribui também para a qualidade de vida das comunidades envolvidas e para preservação do meio ambiente.



Sabores da Agricultura Familiar  
Umbu

## Umbu na Culinária



Pode ser consumido *in natura*, ou processado, na forma de compotas, geléias, doces, sucos, sorvetes, cristalizados ou desidratados. Pode-se cozinhar os frutos mais “passados” para obter vinagre ou bater a polpa com leite e açúcar para fazer a tradicional *Umbuzada*, que pode substituir a refeição noturna do nordestino.

### Umbuzada Sertaneja (variação)

Descaroce 8 umbus retirados da compota sem a calda. Bata-os no liquidificador com 250ml de leite ou iogurte e 50g de gelo. (Fonte: Cláudia Mattos)

## ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS DO UMBU

### Sabor Natural

São Paulo-SP (11) 2978-7369  
contato@sabornatural.com.br  
www.sabornatural.com.br

### Empório Chiappetta

São Paulo-SP (11) 3228-1497  
mercado@chiappetta.com.br  
www.chiappetta.com.br

### Coopercuc

Cooperativa de Agricultores Familiares de Canudos, Uauá e Curaçá  
Uauá – BA (74) 3673-1428 / 9996-8795  
vendas@coopercuc.com.br  
www.coopercuc.com.br

### Execução



### Parceria



### Apoio

Secretaria do Desenvolvimento Territorial  
Ministério do Desenvolvimento Agrário



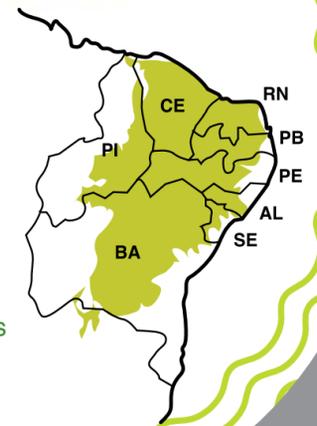
### Realização



Instituto Kairós  
(11) 3257-5100  
i.kairos@yahoo.com.br  
www.institutokairos.net

Texto: Instituto Kairós  
Fotos: Fernanda Pittelkow e Coopercuc  
Projeto gráfico: Ricardo Ferrer  
Revisão: Tamara Castro  
Tiragem: 5.000 exemplares

## O Umbu vem da Caatinga



Esse bioma, exclusivamente brasileiro, ocupa 10% da área do país, principalmente na Região Nordeste. Sua paisagem é esbranquiçada e seca nos períodos de estiagem.

Possui ainda ferro e potássio e é indicada para combater a desnutrição e eliminar toxinas.

O umbu é uma alternativa alimentar saudável. Rico em vitamina C, sua composição nutricional se assemelha à da laranja e da acerola, tendo mais fibras.

## É Rico em Vitamina C

