

## **Oficina debate produtos da caatinga e do cerrado**

*por Marta Moraes (jornalista do DECOOP/SDT/MDA)*

Você conhece o baru do cerrado e o umbu da caatinga? Quer aprender e experimentar delícias com umbu e baru? Você se interessaria em utilizar estes produtos no seu negócio? Essas perguntas nortearam os trabalhos da oficina ***Da Caatinga ao Cerrado – Sabores da Agricultura Familiar***, realizada no dia 22 de novembro, no Espaço Zym Café, em São Paulo.

Cerca de trinta pessoas, entre chefs, agricultores, empresários e técnicos, participaram do evento organizado pelo Instituto Kairós e pelo Sabor Natural, com o apoio da Secretaria de Desenvolvimento Territorial do Ministério do Desenvolvimento Agrário. Durante o encontro, representantes da COOPERCUC (Cooperativa de Agricultores Familiares de Canudos, Uauá e Curaçá), da Central do Cerrado e do Empório Chiappetta apresentaram seu envolvimento e seu compromisso com a agricultura familiar.

Primeira iniciativa dos organizadores e parceiros com o intuito de divulgar produtos da agricultura familiar, o evento apresentou a cadeia produtiva do umbu e do baru, debateu a diversidade de produtos da caatinga e do cerrado, e os problemas enfrentados pelos agricultores nos momentos de produção e de comercialização.

Para a degustação, um dos momentos mais aguardados do encontro, a chef Claudia Mattos (do Espaço Zym Café) preparou, com o apoio de Cênia Sales (líder do convívio São Paulo do Slow Food), uma série de pratos para os participantes, tais como: pesto de castanha de baru, manteiga de baru, pão integral com biomassa e castanha de baru, couscous com baru e umbu, pé-de-moleque de baru, e umbuzada sertaneja.

Segundo Silvio Viera, do Sabor Natural, a proposta é promover encontros mensais em 2011 com o intuito de divulgar alguns produtos da agricultura familiar, estimulando o consumo.

*Saiba mais: O baru é uma árvore frutífera do cerrado brasileiro que possui uma castanha de excelente sabor e propriedade nutricionais. O umbuzeiro é uma planta nativa da caatinga. O fruto é uma sâmara pequena, de forma arredondada e ovalada. Sua polpa é quase aquosa, quando madura.*

(fonte: [silvio@sabornatural.com.br](mailto:silvio@sabornatural.com.br))



Degustação de delícias com Umbu e castanha do Barú.



Depoimento de Adilson, produtor de umbu e cooperado da Coopercuc

**Mais informações:**

- Blog do Projeto Biomas Caatinga e Cerrado: <http://cirandas.net/biomas-caatinga-cerrado>
- Instituto Kairós: [www.institutokairos.net](http://www.institutokairos.net)
- Sabor Natural: [www.sabornatural.com.br](http://www.sabornatural.com.br)
- Coopercuc: [www.coopercuc.com.br](http://www.coopercuc.com.br)
- Central do Cerrado: [www.centraldocerrado.org.br](http://www.centraldocerrado.org.br)
- Slow Food Brasil: [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)
- Zym Café: [www.zym.com.br](http://www.zym.com.br)