

Release

EMPÓRIO MATA ATLÂNTICA - ROTA DO CAMBUCI

Cambuci leva sabor da biodiversidade brasileira aos consumidores com conservação da Mata Atlântica

Fruto nativo da Mata Atlântica do sudeste brasileiro, o Cambuci é uma espécie versátil, de paladar exclusivo e importância estratégica na manutenção da floresta atlântica em pé. Vem se tornando um símbolo do movimento de conservação da natureza com o uso de ingredientes brasileiros na gastronomia, gerando renda para a agricultura familiar na Serra do Mar.

Bares, restaurantes, paletterias e chefs vem desenvolvendo receitas à base de Cambuci por meio da compra do fruto congelado do Empório Mata Atlântica, do Instituto Auá, que faz o elo entre produtores e consumidores finais, realizando a distribuição de produtos nativos em geral do bioma Mata Atlântica, sempre cultivados de forma natural, sem agrotóxicos, e com forte potencial no estímulo a um novo comércio justo e solidário.

O Cambuci é adquirido dos agricultores familiares organizados em um Arranjo Produtivo Sustentável, que inclui o armazenamento, processamento e produção em escala para o consumidor final. Quando chega à mesa dos estabelecimentos, o consumo do fruto reverte em renda para os produtores, apoia a recuperação da Mata Atlântica em áreas antes cobertas por monoculturas e criação de gado, e apoia a Rota do Cambuci.

A Rota do Cambuci existe desde 2009, e realiza Festivais Gastronômicos, com resgate cultural, turístico e econômico do fruto em municípios da Serra do Mar Paulista, o Arranjo Produtivo Sustentável, os Circuitos Turísticos, com atrativos em propriedades rurais e estabelecimentos culturais ligados ao Cambuci, além da pesquisa científica, para sua conservação e desenvolvimento. A Rota é hoje uma rede de agricultores, gestores públicos, ONGs, pesquisadores, chefs, estabelecimentos gastronômicos e comunidades em 15 municípios da Serra do Mar no Vale do Ribeira e do Vale do Paraíba.

Alguns números e informações sobre o Cambuci:

- Ainda faz parte da lista vermelha das espécies ameaçadas de extinção da IUCN (*International Union for Conservation of Nature*)
- Calcula-se que existam mais de 200 produtores de Cambuci com plantações nas bordas de São Paulo, em municípios entre o Vale do Ribeira e o Vale do Paraíba

- Ocorre na Mata Atlântica, bioma entre os cinco mais ricos e ameaçados do planeta, reduzido hoje a cerca de 12% de sua formação original, onde vive 60% da população do país

- Fruto rico em vitamina C, óleos essenciais e tanino, servindo à culinária e à indústria cosmética e de fármacos.

“Integrar a Rota do Cambuci significa se tornar um elo nesta rede pela proteção da fruta símbolo da Mata Atlântica - ajudando a recuperar a mata nativa e a manter a floresta de pé”.

Mais informações:

Site da Rota do Cambuci – www.rotadocambuci.org.br

Facebook da Rota do Cambuci - <https://www.facebook.com/rotadocambuci>

Site do Instituto Auá – www.aua.org.br

Saiu na Mídia – <http://www.institutoaua.org.br/rotadocambuci/cambuci-e-manchete-no-estadao/>

Propriedades e agricultores - <http://www.institutoaua.org.br/rotadocambuci/guardioes-do-cambuci/>

Onde Encontrar - <http://www.institutoaua.org.br/rotadocambuci/o-cambuci/onde-encontrar/>

O Fruto e a Sustentabilidade – <http://www.institutoaua.org.br/rotadocambuci/o-cambuci/sustentabilidade/>

Imagens – <http://www.institutoaua.org.br/rotadocambuci/multimidia/galeria-de-imagens/>

(entrar em contato com a jornalista para fotos do fruto e imagens em alta definição)

Assessoria de Imprensa:

Heloisa Bio / Instituto Auá / 11 99748-3051 / heloisa.bio@aua.org.br