

Frutas brasileiras em extinção são recuperadas no Cinturão Verde de São Paulo



30 de novembro 2016 - O Festival Arca do Gosto do Slow Food deste ano tornou amplamente conhecido o cenário dos alimentos brasileiros ameaçados de extinção e as causas de seu desaparecimento, como desmatamento e falta de demanda por esses produtos. Há cerca de 3,5 mil ingredientes em risco no mundo e, só no Brasil, 100 tipos de alimentos ameaçados, dos quais 16 são frutas, como Cambuci, Butiá ou Maracujá-da-Catinga.

Agora, a busca por recuperar e reverter o caminho de desaparecimento desses ingredientes, cada vez mais valorizados no mundo todo, vem acontecendo em diferentes regiões do país e, especificamente na Mata Atlântica do Sudeste, onde um **movimento de cerca de 60 produtores familiares vem conseguindo resgatar o cultivo de frutas nativas do bioma**. Eles estão reunidos em um Arranjo Produtivo Sustentável, dentro da Rota do Cambuci, gerida pela ONG Instituto Auá, em pequenas propriedades do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo, produzindo espécies como Cambuci, Uvaia, Araçá ou Grumixama nas bordas da floresta remanescente.

Especialmente o Cambuci congelado e os produtos derivados de nativas, como geleias, licores ou cachaças, criados pelos produtores locais, são vendidos ao Instituto Auá que os comercializa para o consumidor final, criando um novo tipo de mercado que visa a conservação das espécies da

Mata Atlântica, com geração de renda para o pequeno agricultor. Os cultivos são todos agroecológicos, sem agrotóxicos e em sistema agroflorestal, contribuindo com a recuperação do ambiente e da biodiversidade em geral.

Já o esforço de comercialização, apresentou resultados importantes até o final de novembro de 2016: cerca de 60 estabelecimentos gastronômicos e 35 lojas de varejo estão usando e comercializando o Cambuci e os derivados de frutas nativas em São Paulo, 3 indústrias desenvolvendo produtos, além de 2 prefeituras usando o Cambuci na alimentação escolar. Como espaços de divulgação e contato do público com os frutos, destaca-se o Box Mata Atlântica e Amazônia no Mercado de Pinheiros – parceria do Instituto Auá com o Instituto ATÁ – e os Festivais do Cambuci que acontecem ao longo do ano todo, em 13 municípios do Cinturão Verde, gerando uma renda média de 1 mil reais por produtor a cada evento.

Poucos sabem, mas além das **quase 40 toneladas de Cambuci movimentadas em 2016**, há uma diversidade de produtos artesanais à base de nativas, que somam hoje cerca de 400 itens, indo de bebidas e doces, a biscoitos, granolas e farinhas.

Como resultado para a Mata Atlântica, os sistemas agroflorestais vêm permitindo a conservação da paisagem nestes municípios, incluindo a recuperação de nascentes e mananciais. Atualmente, há cerca de 50 hectares de produção de frutas nativas em 12 municípios do Cinturão Verde de São Paulo e, uma parceria entre o Instituto Auá e a ONG The Nature Conservancy (TNC), permitiu o mapeamento de 80 hectares de APPs Hídricas (Áreas de Preservação Permanente) e áreas agrícolas com potencial para implantação de agroflorestas com nativas em Salesópolis. Finalmente, pesquisadores da Esalq-USP, parceiros da Rede de Pesquisa da Rota do Cambuci, também vêm criando um importante trabalho de georreferenciamento dessas espécies em território paulista.

Assessoria de Imprensa – Instituto Auá
Heloisa Bio
heloisa.bio@aua.org.br – 11 99748-3051