30 ANOS
1986 2016

CETAP
AGRI CULTURA ECOLOGIA

FRUTAS NATIVAS

alimentos locais, sabores e ingredientes especiais

Apresentação

Alimentos km zero, denominação geográfica de origem, selos e certificados. Certamente você já ouviu falar sobre algum desses recursos usados para diferenciar produtos e que demonstram a crescente preocupação das pessoas em saber de onde vêm os alimentos que serão colocados à mesa. Mesmo assim, ainda são poucos os consumidores que buscam saber quem, como e onde foram produzidas as frutas, hortaliças, grãos, carnes, ovos e outros itens da alimentação diária.

São questões que parecem simples, mas revelam o quanto desconhecemos sobre o grande negócio em que foi transformado o ato cotidiano de comer. Um negócio que, ao distanciar as pessoas que produzem das pessoas que consomem, torna menos importante a saúde da humanidade e do planeta. Por isso, é fundamental construir e apoiar sistemas saudáveis de produção, onde as famílias agricultoras conseguem preservar frutas e outros alimentos que dificilmente você vê no mercado convencional. São os alimentos da sociobiodiversidade: guavirova, araçá, uvaia, goiaba-serrana e muitos outros, que por décadas nutriram comunidades humanas e animais.

Defender a manutenção desta riqueza e do direito de comer alimentos saudáveis, produzidos por quem a gente conhece, e confia, deve ser uma meta de toda a sociedade, não somente das famílias agricultoras. Como grande parte da memória sobre os alimentos do passado ficou na infância de alguns ou está no desconhecimento de outros, o Cetap reuniu nesta cartilha informações sobre os benefícios das árvores frutíferas nativas. Além dos frutos, que são alimentos saudáveis para humanos e para a fauna, os galhos e folhas das frutíferas nativas fornecem matéria-prima para extração de óleos essenciais de alta qualidade. A cartilha apresenta, também, a relevância dos ecossistemas de potreiros e das agroflorestas para a conservação da biodiversidade e da identidade cultural dos Campos de Cima da Serra.

Com esta publicação, o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (Cetap) tem o objetivo de contribuir para ampliar a produção e o consumo de frutas nativas, bem como aproximar as famílias agricultoras e consumidoras. Porque é o consumidor quem pode puxar, com o aumento da demanda, o aumento da oferta dos alimentos sadios que a natureza em harmonia pode oferecer.

FRUTAS NATIVAS
alimentos locais, sabores e ingredientes especiais

Há três décadas o trabalho desenvolvido pela equipe técnica do Cetap visa contribuir para a reconstrução de sistemas agroalimentares que promovam a soberania alimentar e o protagonismo popular. Uma das estratégias desse trabalho é integrar o campo e a cidade numa perspectiva de interdependência e complementaridade entre rural e urbano. Um dos eixos é o resgate da diversidade de frutas nativas, que oferecem elevado valor nutricional num vasto universo de texturas, cores, aromas e sabores pouco desvendados.

As frutas nativas podem ser caracterizadas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), uma vez que pouco são utilizadas regularmente na alimentação. A regularidade do consumo depende de um processo que assegure a produção, conservação e distribuição dessas frutas, de modo que o público consumidor conheça e possa ter acesso a elas. Assim, faz parte do desafio do Cetap coordenar, junto a famílias agricultoras, esforços para o uso sustentável das espécies florestais nativas, especialmente aquelas que, além da conservação da biodiversidade, possam contribuir para melhorar a nutrição. O objetivo é conciliar produção, conservação e cuidado ambiental, bem como a construção de cadeias produtivas solidárias e agroecológicas.

Nessa lógica, o Cetap iniciou, aproximadamente há 12 anos, o trabalho de aproveitamento das frutas nativas. Mais recentemente, na região dos Campos de Cima da Serra, começou a estimular famílias agricultoras a inserir nos sistemas agrícolas, espécies nativas, com foco especial nas frutíferas.

Esse consórcio entre preservação ambiental e geração de renda é importante sobretudo para recuperar áreas degradadas e áreas de preservação permanente (APPs), como beiras de sangas, fontes de água, encostas de morros, e nos potreiros.

Mas para que esse processo de recuperação aconteça, é preciso valorizar as frutíferas nativas, aproveitar seu grande potencial de alimentação e extração de óleos essenciais. Somente assim as famílias agricultoras podem gerar renda para viabilizar suas propriedades no campo, ao mesmo tempo em que preservam a sociobiodiversidade.

Pinhão e butiá, jabuticaba, guavirova, araçá e uvaia são as espécies mais difundidas. Do pinhão, é feita uma massa, que é congelada e pode ser usada nas mais diversas receitas doces e salgadas para acrescentar sabor e nutrientes. Das frutas é aproveitada a polpa, a partir da qual foram desenvolvidos produtos como sorvetes, bolos, doces, pratos salgados e molhos. Da poda de muitas das árvores frutíferas, que é parte do manejo, podem ser extraídos óleos essenciais de alta qualidade.

Tudo isso já justifica a necessidade de resgatar a produção e consumo de frutas nativas. Mas há também uma questão estratégica para a saúde e bem estar da população: o acesso e manutenção da diversidade é uma forma de resistência a um sistema agroalimentar cada vez mais carente de nutrientes, controlado por corporações cada vez mais poderosas.

Essa cadeia industrial fornece de 30% a 40% dos alimentos oriundos da agricultura, utilizando de 70% a 80% da terra arável. Usa mais de 80% dos combustíveis fósseis e 70% da água destinados para uso agrícola ao mesmo tempo em que ocasiona entre 44 e 57% das emissões de gases de efeito estufa. Controla quase a totalidade de alimentos que circulam no comércio internacional, que representa 15% da comida produzida globalmente e, apesar de dominar os cerca de sete bilhões de dólares que vale o mercado mundial de alimentos, deixa mais de 3,4 bilhões de pessoas ou subnutridas, ou famintas ou obesas.

Enquanto isto, a produção local e regional, da agricultura familiar, ainda responde pela maior parcela dos alimentos que consumimos no Brasil e no mundo. Em termos globais, a produção de alimentos em pequenas áreas fornece mais de 70% do total da comida consumida pela humanidade. Colhe 60 a 70% dos cultivos alimentares usando 20 a 30% da terra arável; utiliza menos de 20% dos combustíveis fósseis e 30% da água destinados para usos agrícolas. Além disso, cuida e utiliza a biodiversidade de maneira sustentável!

Um exemplo desse tipo de produção regional pode ser encontrado em unidades de produção familiar na região dos Campos de Cima da Serra, no RS. Historicamente, os potreiros são um sistema tradicional e um elemento fundamental na constituição das paisagens rurais. Os potreiros estão associados ao entorno das casas (quintais), às áreas de lavoura (roças) e às áreas de mata nativa, compondo um mosaico multidiverso.

Esses espaços, manejados ao longo dos tempos, se transformaram em um ambiente de manutenção e conservação de espécies vegetais e animais onde árvores, banhados, riachos, gramíneas e arbustos compõem um ambiente de grande relevância econômica, ambiental e cultural. Ampliar a oferta dos alimentos saudáveis provenientes desses ecossistemas depende da colaboração entre o rural e o urbano por uma causa comum.

Porque o envolvimento de empreendimentos urbanos que utilizem esses produtos é tão importante quanto a iniciativa dos grupos de agricultores em preservá-los nas propriedades rurais. Somente assim é possível construir uma dinâmica de produção, processamento e distribuição de alimentos que estimule a conservação da biodiversidade nativa, a geração de renda, e a promoção da soberania alimentar, para o campo e a cidade.

O potencial das frutíferas nativas

É senso relativamente comum situar as plantas nativas entre os limitantes para o "progresso e desenvolvimento" da produção agrícola. Tal classificação é responsável pela redução, ou mesmo extermínio, de inúmeras espécies da flora e da fauna a elas associadas. No entanto, o potencial econômico e nutricional das espécies nativas é capaz de gerar, para agricultores e empreendimentos urbanos, maior renda do que os cultivos normalmente vistos como rentáveis.

Muito desse potencial se deve a novos hábitos dos consumidores urbanos. Há uma tendência, principalmente entre os mais jovens, de querer conhecer a origem e os efeitos dos produtos que consomem, de querer engajar-se com o que é justo e ambientalmente correto. Por outro lado, há também a consciência da relação entre saúde e alimentação. O alto valor nutricional e a importância socioambiental das espécies nativas combinam esses atributos, agregando ainda, o sabor.

As frutas nativas já faziam parte da dieta das populações indígenas muito antes da chegada dos portugueses ao Brasil. Não por acaso, a maioria dos nomes das frutas tem origem tupi guarani.

Só não desapareceram completamente por estarem em áreas menos acessíveis à agricultura moderna e, portanto, conseguiram se perpetuar espontaneamente nos seus ecossistemas.

O conhecimento sobre o uso alimentar das frutas nativas foi repassado pelos indígenas aos colonizadores e sempre estiveram presentes na alimentação das famílias agricultoras, mas a maioria delas ainda é pouco estudada pela pesquisa oficial. Estas frutas, que encantam o paladar, não tem seu futuro assegurado, pois muitas espécies reduziram significativamente sua distribuição no ambiente natural, principalmente pela ampliação das áreas agrícolas.

Apesar de pouco valorizadas como alimento, em geral, as frutas são mais ricas em vitaminas e outros nutrientes, e mais saudáveis, do que frutas que foram melhoradas visando principalmente aparência e tamanho. São cultivadas e utilizadas basicamente a partir do saber popular e têm importância local nos sistemas de produção e no consumo, sendo altamente adaptadas aos ecossistemas onde aparecem. Além de deliciosas quando consumidas frescas têm grande versatilidade de usos culinários.

No Rio Grande do Sul, tem aumentado a demanda por frutas nativas, o que vem estimulando seu manejo e plantio. Nos Campos de Cima da Serra, pinhão e butiá, jabuticaba, guavirova, araçá e uvaia são as espécies mais difundidas pelo Cetap junto às famílias agricultoras, mas existem muitas outras 'esperando' oportunidades de mercado para serem plantadas, colhidas e processadas em escala comercial.

Dentre as espécies de frutíferas nativas, muitas são produtoras de óleos essenciais. Depois da colheita das frutas, ainda é possível recolher o material das podas (folhas e galhos mais finos), que fazem parte do manejo recomendado, para extrair óleos e hidrolatos.

Estes produtos, com propriedades terapêuticas e curativas, podem ter usos diversos em vários campos. Em humanos, podem ser usados para proporcionar bem estar e para tratar inúmeros problemas de doenças. Na indústria de alimentos podem ser usados como conservantes e para dar sabor e aroma em comidas e bebidas. No tratamentos de animais podem ser usados principalmente devido às suas propriedades antimicrobianas e antissépticas, em animais de estimação e na pecuária. Na agricultura, podem ser usados em tratamentos fitossanitários e na conservação pós-colheita.

Algumas características de frutas nativas

Foto: Forest & Kim Starr/ Wikimedia Commons

Araçá – muita vitamina C (*Psidium* sp) – a palavra araçá tem origem tupi guarani e significa "fruto que tem olhos" por causa das sépalas que parecem com olhos. Tem baixa caloria e boa quantidade de fósforo e muita vitamina C. Existem várias espécies no Rio Grande do Sul, todas com potencial de uso. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Butiá – fibras, potássio e vitamina A (*Butia* sp) – o nome butiá vem do tupi guarani *mbutiai*, que significa palmeira. São diversas espécies, sendo alimento rico em fibras, potássio e vitamina A.

Foto: I likE plants!/Wikimedia Commons

Cereja-do-Rio-Grande – vitamina A, cálcio e fósforo *(Eugenia involucrata* DC.*)* – o nome tupi é *barapiroca*, que significa "fruta da árvore que se descasca". Também é chamada de caviúna, cereja-do-mato, guaibajaí, ibajaí, ibárapiroca, ivaí, e uajaí. É rica em vitamina A, cálcio e fósforo. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Goiaba-da-serra – iodo e antioxidantes *(Acca sellowiana* Berg.*)* – também conhecida como feijoa. Rica em vitamina C e minerais, inclusive iodo. A polpa tem antioxidantes e ação antimicrobiana. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Guamirim – rica em antioxidantes *(Myrcia multiflora)* – é palavra tupi guarani e significa fruta pequena. Rico em antioxidantes. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Guavirova – rica em antioxidantes (*Campomanesia xanthocarpa* Berg.) – o nome indígena é *wa´bi rob* e significa fruto amargo. Bastante rica em antioxidantes, também é conhecida por gabirova ou guabiroba. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Foto: Alexandre C. Campola/ Wikimedia Commons

Jabuticaba – antocianinas, ferro, fósforo e vitamina B (*Plinia* sp) – o nome indígena tupi pode significar *ïapotï›kaba* (frutas em botão) e *îabutikaba* (gordura de jabuti). A casca é rica em antocianinas com potente ação antioxidante. É rica em ferro, fósforo, vitamina C e niacina (vitamina do complexo B). As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Pinhão – proteínas, vitaminas e minerais (*Araucaria angustifolia* Kuntze) – o pinhão, que em tupi guarani é chamado de *Kuri'y*, é a semente do pinheiro, considerado espécie em 'Perigo Crítico de Extinção'. Além de amido, também contém proteínas, minerais e vitaminas. As folhas e brotos contêm óleo essencial.

Pitanga – antioxidantes e vitamina A (*Eugenia uniflora* L.) – o nome vem da palavra indígena tupi *pi´tãg*, que significa vermelho escuro. É rica em antioxidantes e em vitamina A. As folhas podem ser utilizadas para extração de óleo essencial.

Uvaia – digestiva (*Eugenia pyriformis* Cambess) – o nome indígena tupi, *iwa´ya*, significa fruto ácido. Também é conhecida como uvalha, uvaia-do-mato ou azedinha. É adstringente e digestiva, rica em antioxidantes e em vitamina C.

Agrofloresta e potreiros

Nas agroflorestas e potreiros nos Campos de Cima da Serra, a diversificação de sistemas de produção de alimentos e fibras através do manejo, e mesmo da introdução, de espécies nativas, leva a sistemas mais complexos de produção, com semelhança maior com os ecossistemas originais de floresta ou potreiro, conciliando a produção com a conservação.

A busca de imitar a natureza assegura maior resiliência do sistema e a sua sustentabilidade ambiental e econômica, pois aumenta a biodiversidade da flora e fauna, trazendo benefícios para a natureza. E, através de um meio ambiente mais saudável e de uma maior diversidade de nutrientes, assegura benefícios para os seres humanos.

O que é uma agrofloresta?

Basicamente, uma agrofloresta ou um sistema agroflorestal (SAF) é todo o sistema de produção agropecuária que possui mais de uma espécie cultivada, sendo que uma delas é árvore. Um SAF combina, sobre uma mesma área, árvores e cultivos anuais, outras plantas e mesmo animais.

E uma área com frutíferas, próxima a moradia, é um sistema agroflorestal?

Aquele espaço na propriedade, via de regra manejado pelas mulheres, em que são produzidos diversos tipos de alimentos – frutas, verduras, chás e temperos, é chamado de quintal agroflorestal. Em geral, contêm uma diversidade muito grande de espécies e desempenha um papel muito importante na economia familiar e na conservação de recursos da biodiversidade.

Devido às características desses sistemas, tanto na sua conformação (árvores, cultivos anuais, temperos, etc.) quanto na sua funcionalidade, podem ser considerados como SAFs.

Um sistema extrativista também é um sistema agroflorestal?

Com certeza! Um sistema extrativista, em que a família produtora apenas maneja os recursos florestais existentes para coletar o produto de interesse econômico é um sistema agroflorestal. Esse ambiente pode ser enriquecido com as espécies que interessam à família agricultora.

Por sinal, existem estudos apontando que grande parte das áreas de floresta consideradas como 'naturais' são, na verdade, manejadas há séculos pelas populações originais. A própria distribuição da araucária no sul do Brasil indica que os habitantes que ali estavam antes da chegada dos europeus já enriqueciam as matas com essa importante espécie.

O que é um potreiro?

Um potreiro é uma área relativamente pequena de pasto, próxima à moradia, que mescla árvores e arbustos nativos com pasto nativo, pequenos riachos ou banhados. São espaços de grande diversidade biológica, moldados historicamente pelas famílias agricultoras, refletindo a biodiversidade e a cultura local.

Qual o papel histórico dos potreiros?

Para além da sua importância na composição da paisagem, os potreiros, em várias regiões Rio Grande do Sul, durante muito tempo, foram o principal sistema de produção que garantia renda para a família, especialmente através das atividades relacionadas à criação de gado, ovelhas e porcos.

Qual o manejo tradicional de potreiros?

Os potreiros são um 'Sistema Agrosilvipastoril Tradicional' onde, historicamente, foram feitos distintos manejos, em especial, de roçada seletiva das espécies de ocorrência natural, junto com o manejo dos animais ali criados, dando um formato característico a esses sistemas. A diversidade das pastagens naturais, além de ser um patrimônio genético, possibilita uma dieta variada para os animais.

Para que serve um potreiro?

É um espaço que serve para manter e alimentar animais, mas que vai além, com atribuições que auxiliam na dinâmica e manutenção da vida das famílias nas pequenas propriedades. Entre estas atribuições estão a produção de mel, lenha e madeira, de frutas e pinhão, e ervas medicinais.

Têm, também, uma função ecológica, pois na agricultura familiar, o tamanho pequeno das propriedades muitas vezes dificulta a reserva de áreas para a preservação. Assim, os potreiros acabam cumprindo a função de reservar elementos da paisagem, conservando e preservando flora e fauna nativas.

Na perspectiva ecológica, quais são mesmo os benefícios associados aos SAFs e potreiros?

Um sistema agroflorestal ou de potreiro trará mais benefícios para a natureza quanto mais semelhante ele for ao ambiente natural onde está localizado.Esses sistemas são capazes de produzir alimentos enquanto mantêm a fertilidade dos solos, valorizam e mantêm práticas tradicionais, e logram a conservação e a manutenção do ciclo da água e da biodiversidade. São, também, sistemas mais eficientes no que diz respeito a contribuirem para minimizar os efeitos do aquecimento global.

Qual a lógica do manejo das agroflorestas e potreiros para ampliar a presença de frutíferas nativas?

Ao invés de maximizar a exploração dos recursos naturais, esses são racionalmente utilizados com práticas que otimizam o uso do solo e estratégias em sintonia com os componentes dos ecossistemas. O objetivo é criar, no sistema natural, as condições de tempo e espaço físico para a ampliar e desenvolver espécies nativas que forneçam os recursos que nos interessam - especialmente frutas e óleos essenciais de frutíferas nativas. O mesmo pode ser feito com outras espécies cultivadas, nativas ou não.

Qual o resultado da presença de frutíferas nativas nas agroflorestas e potreiros?

A valorização e uso das frutíferas nativas têm condições de qualificar estes sistemas de produção, aumentando sua capacidade produtiva e, consequentemente, aumentando a possibilidade de que não venham a desaparecer para dar lugar a sistemas de produção em monocultivo.

Quais as principais frutas, colhidas nas agroflorestas e potreiros, que já são comercializadas?

Nas áreas de atuação do Cetap ocorrem, principalmente, atividades de extrativismo do pinhão, de butiá, guabiroba, uvaia e goiaba serrana.

Então, na área rural, já está tudo tranquilo para produzir frutíferas nativas?

As famílias agricultoras já têm um acúmulo significativo na questão da produção de frutíferas nativas, mas ainda há um bom caminho a percorrer até que se possa, realmente, assegurar a disponibilidade de matéria-prima – frutas e materiais para extração de óleos essenciais e hidrolatos.

O que precisa melhorar na área rural para assegurar a produção de frutíferas nativas?

Para assumir um significado do ponto de vista econômico para as famílias produtoras, é necessário resgatar conhecimentos e usos tradicionais/populares associados às frutas.

Também é necessário mais acompanhamento técnico na produção, colheita e estocagem das frutas e matéria-prima para extração dos óleos. A assessoria às famílias agricultoras também se faz necessária no processamento e comercialização das frutas colhidas e no processo de extração dos óleos essenciais.

Outro aspecto é identificar a importância ambiental das espécies frutíferas nativas. Ou seja, o quanto cada espécie cumpre com funções ecológicas importantes dentro dos espaços em que a mesma ocorre naturalmente ou em espaços manejados, especialmente nos aspectos ambientais relacionados à conservação dos solos, da água e alimento para a avifauna.

Este trabalho nos dá a oportunidade de desenvolver um processo de valorização e uso das espécies vegetais nativas historicamente negligenciadas ou subutilizadas, permitindo a conservação das mesmas em seus ambientes naturais ou cultivadas em sistemas agroflorestais. Assim, ao invés de substituir a mata por lavouras, as famílias agricultoras tornam possível produzir alimentos ao mesmo tempo em que recompõem as áreas de preservação permanente e da reserva exigida pela legislação ambiental!

Aproximando urbano e rural

Sob orientação do Cetap, famílias agricultoras passaram a estruturar cadeias produtivas com base no potencial de frutas nativas da região. Os agricultores transformam frutas em fontes de alimento e geração de renda. Massa/paçoca de pinhão e polpa de frutas são processadas e congeladas, assegurando uma qualidade nutricional semelhante à das próprias frutas *in natura* bem como um maior período de vida útil aos produtos.

Faz parte do desafio ter produção em escala e com regularidade destas espécies, mas o desafio maior é o da comercialização. Como a renda das famílias agricultoras depende basicamente da venda direta e participação em feiras e eventos, a aceitação dos produtos por parte do mercado consumidor é um elo fundamental na cadeia de frutas nativas.

Iniciativas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são políticas públicas que podem estimular um mercado significativo. No entanto, a situação de informalidade em que se encontra a maior parte desses produtos impede sua aquisição por meio de programas governamentais. De qualquer forma, a crescente consciência de professoras, merendeiras e nutricionistas está criando um ambiente muito favorável para a introdução de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar.

A proposta de estruturação de uma cadeia produtiva das frutas nativas busca implementar um desenho de produção, processamento e distribuição de alimentos pautado pelo encorajamento à conservação da biodiversidade local, a partir do estímulo ao surgimento e o fortalecimento de empreendimentos rurais e urbanos de economia solidária.

Os empreendimentos urbanos são de extrema importância na perspectiva de construção de uma relação concreta de complementariedade entre rural e urbano. No meio urbano, a transformação e processamento das polpas de frutas nativas em produtos elaborados, como sorvetes, doces, salgados, sucos, etc., e a distribuição desses alimentos pode vir a ser uma opção de geração de emprego ou, ainda, motivar a organização de consumidores que querem apoiar projetos de preservação.

Atualmente, este processamento final envolve basicamente cooperativas de alimentação e padarias, mas poderiam ser preparados no dia a dia, e ofertados e consumidos também em instituições públicas e privadas, hospitais, escolas, quartéis, órgãos públicos e autarquias em geral, universidades, condomínios habitacionais, alimentação para trabalhadores em grandes empresas, lojas de conveniências, lojas de produtos naturais, redes de armazéns (pequenos mercados), cooperativas de consumo, feiras (fixas ou esporádicas) de agricultores ou de consumidores, restaurantes, pizzarias, casas de sucos e cafés, entre outros. O fato de serem produtos novos, ainda pouco conhecidos e, de certa forma, de acesso restrito, traz um importante diferencial de atração para os consumidores.

Encontro de Sabores

A articulação com empreendimentos urbanos de economia solidária é uma estratégia fundamental na estruturação da cadeia de frutas nativas. O Encontro de Sabores, em Passo Fundo, é um empreendimento econômico solidário, criado para ter como principal função, articular e promover a circulação e comercialização desses produtos entre os diferentes atores envolvidos no processo de ampliação do consumo de frutas nativas.

O empreendimento conecta os grupos de famílias agricultoras, e suas unidades comunitárias de processamento de frutas nativas em polpa, com os empreendimentos urbanos de processamento e transformação, e esses com os consumidores finais.

No espaço do Encontro de Sabores, além das polpas de frutas e da paçoca de pinhão, são comercializados vários produtos finais, como picolés, sorvetes, bolachas, pasteis e croquetes, mostrando que a versatilidade das frutas nativas tem muito a somar na culinária das famílias e empreendimentos como restaurantes, eventos e lojas de conveniência.

Portanto, a aproximação rural e urbano na produção, processamento, distribuição e consumo de frutas nativas leva a um círculo virtuoso capaz de alavancar desde a conservação de recursos genéticos ancestrais até a promoção da soberania alimentar e nutricional para consumidores e agricultores. Envolver estes dois públicos é uma forma de, gradativamente, transferir o protagonismo exercido atualmente pelas grandes empresas do setor dos alimentos, para quem realmente interessa: trabalhadores rurais e urbanos.

Conclusão

Há 60 mil anos, os grupos humanos eram seminômades e se alimentavam do que conseguiam encontrar. A descoberta da agricultura, aproximadamente 12 mil anos atrás, permitiu a nossos ancestrais se fixarem nos mais diversos sistemas naturais, manipulando-os para obter alimentos e outros itens necessários à continuidade da espécie. Nas últimas cinco décadas, contudo, essa manipulação foi absorvida por outros interesses que não apenas alimentar, vestir, abrigar. Com isso, a degradação assumiu proporções tão ameaçadoras para a biosfera quanto para nós, descendentes daqueles que andavam de um lugar ao outro coletando nozes, ovos e frutos. Mas continuamos a depender do equilíbrio das condições da Terra para viver. Portanto, preservar os ecossistemas e a biodiversidade é uma questão de sobrevivência.

O consumo responsável, com o resgate de nossas culturas alimentares, associadas a formas justas de produção, processamento e distribuição de alimentos, é uma decisão que grande parcela da sociedade está assumindo frente à necessidade de preservar o que ainda resta dos ecossistemas e reduzir o impacto climático, uma vez que o setor agroindustrial alimentar responde por cerca de 50% dos gases de efeito estufa.

Curiosamente, o uso de produtos em sintonia com a conservação ambiental tende a gerar ganhos para a saúde individual. As frutas nativas e produtos dos sistemas agroflorestais e potreiros dos Campos de Cima da Serra são exemplos desse benefício compartilhado. Ao mesmo tempo em que nos oferecem elevado potencial nutricional, oferecem também abrigo e alimento para a avifauna, contribuindo para manter a biodiversidade nativa.

Apesar dos pontos favoráveis, de uma forma geral, as variedades nativas foram subutilizadas e esquecidas pelas políticas públicas, e os gaúchos, privados dos valores nutricionais de alimentos nobres. Tudo isso aconteceu, e ainda acontece, para dar lugar a espécies exóticas. A reversão desse quadro desafia rurais e urbanos a apoiar a produção de espécies nativas, seja na elaboração de políticas públicas, difusão do consumo ou ainda no estímulo a empreendimentos urbanos que possam dinamizar o processamento e circulação de produtos nativos oriundos das agroflorestas e potreiros.

Como foi mostrado nesta cartilha, ainda é grande a distância entre consumidores, agricultores e o aproveitamento de todo potencial dos produtos agroflorestais. Mas o caminho já está aberto. Faltam avanços na área rural e junto ao setor urbano, onde o processamento e distribuição desses alimentos pode vir a ser uma opção de geração de emprego além de motivar as organizações de consumidores que querem apoiar projetos que assegurem maior soberania alimentar e de preservação da natureza.

Onde obter mais informações

O **CETAP** disponibiliza, em seu site, uma série de materiais que podem ser acessados, sem custos. Entre eles, os artigos e textos:

- **Agricultura Ecológica e Segurança Alimentar**
- **O CETAP e a Biodiversidade**
- **Nossas Matas e Nossos Campos têm mais Sabores, o Povo mais Saberes**
- **A Importância Econômica e Ambiental dos Sistemas Tradicionais de Manejo dos Potreiros na Agricultura Familiar**

E as cartilhas:

- **Sistemas Agroflorestais e os Sabores da Floresta**
- **Agrofloresta, Implantação de SAFs na Região dos Campos de Cima da Serra - RS**
- **Agrofloresta, Valorização e Aproveitamento das Frutas Nativas**

O **Centro Ecológico** também disponibiliza, em seu site, uma série de materiais que podem ser acessados, sem custos. Entre eles:

- **AGRICULTURA ECOLÓGICA – princípios básicos**
www.centroecologico.org.br/Agricultura_Ecologica/Cartilha_Agricultura_Ecologica.pdf
- **AGROFLORESTA E ÓLEOS ESSENCIAIS**
www.centroecologico.org.br/cartilhas/Cartilha_Oleos.pdf
- **AGROSOCIOBIODIVERSIDADE – agroindústria familiar de base ecológica**
www.centroecologico.org.br/cartilhas/Agrosociobio_final_web.pdf
- **BIODIVERSIDADE – passado, presente e futuro da humanidade**
www.centroecologico.org.br/cartilhas/cartilha_agrobiodiversidade.pdf
- **SISTEMAS AGROFLORESTAIS – produção de alimentos em harmonia com a natureza**
www.centroecologico.org.br/cartilhas/Cartilha_SAFs_web.pdf

Publicação
Cetap

Apoio
Centro Ecológico, Rede Ecovida de Agroecologia e Terra do Futuro

Redação
Cesar Volpato
Alvir Longhi
Miriam Sperb

Projeto Gráfico
Marcelo Araujo

Fotos
Acervo CETAP
Acervo Centro Ecológico
Cesar Volpato
Wikimedia Commons

Primavera de 2015

Endereços

Cetap
www.cetap.org.br | *facebook.com/cetaprs*

Centro Ecológico
www.centroecologico.org.br | *facebook.com/centro.ecologico*

Encontro de Sabores
Rua Luiz Feroldi nº 50, Passo Fundo. Fone (54) 9985-9687

Agradecimentos

O Cetap e o Centro Ecológico agradecem às famílias agricultoras e à Terra do Futuro pelo apoio na elaboração desta cartilha.

O CETAP é uma organização da sociedade civil, sem fins lucrativos, criada por lideranças de organizações sociais e profissionais ligados às temáticas da produção de alimentos e da vida no meio rural.

Somos uma entidade de assessoramento, que trabalha pela defesa e garantia de direitos, formação, capacitação e promoção da cidadania, primando pela abertura de espaços e oportunidades para o exercício da cidadania ativa e fortalecimento das organizações sociais.

Buscamos estimular o desenvolvimento de uma agricultura sustentável que se orienta nos princípios da agroecologia e protagonismo de quem a realiza. Dedicamos especial atenção ao acompanhamento aos agricultores na produção de alimentos com qualidade e diversidade para garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas.

Realização:

30 ANOS 1986 2016
CETAP
AGRICULTURA ECOLOGIA

Apoio:

FRAMTIDSJORDEN
FUTURE EARTH • TIERRA DEL FUTURO • TERRA DO FUTURO

30 anos
CENTRO ECOLÓGICO
Ipê - Serra
Litoral Norte
Assessoria e Formação em Agricultura Ecológica

www.cetap.org.br
Fones: (54) 3313-3611 | (54) 9629-5090
Rua Luiz Feroldi 50, Bairro Boqueirão - Passo Fundo/RS