



## **Maracujá: cibo e natura in Brasile**



*"Osserviamo una forte diminuzione del **Maracujá da Caatinga** in natura, ma abbiamo già iniziato a coltivare le nostre piantine per riforestare la caatinga ed aumentare la nostra produzione!"* ci raccontano Monica e Raimundo dal Brasile *"Attraverso lo scambio di esperienze promosso dal progetto G.Lo.B abbiamo imparato a sfruttare ogni parte del frutto e della pianta"*.

**Monica e Raimundo** sin dall'inizio del Progetto G.Lo.B hanno preso parte con entusiasmo alle *Usine di Idee* per discutere i problemi della preservazione della biodiversità locale nel Territorio del Sertão do São Francisco (Bahia), scambiare tecniche di coltivazione e di trasformazione che aggregano valore culturale ed economico al frutto della passione tipico del bioma della *caatinga*, il *maracujá da caatinga*. Il frutto, dal gusto aspro, viene ancora considerato da molti "erbaccia nativa", ma, una volta lavorato, si trasforma con successo in succhi e marmellate deliziosi!

Prodotti che vengono poi commercializzati nei mercati istituzionali promossi dalle politiche pubbliche nazionali, PAA (Programma di Acquisizione di Alimenti) e PNAE (Programma Nazionale di Alimentazione Scolastica), i prodotti saranno presto disponibili nello spazio vendita dell'agricoltura familiare gestito dalla *Central da Caatinga* della Rete Sabor Natural do Sertão.

**COSPE in Brasile** promuove la realizzazione del progetto G.LoB in partnership con la Regione Veneto, Fondazione Slow Food, Fondazione di Venezia, la Superintendenza di Agricoltura Familiare dello Stato di Bahia ed in stretta collaborazione con IRPAA – Instituto Regional da Pequena Agropecuaria, con il quale da anni sosteniamo insieme la promozione della convivenza con il semiarido brasiliano.

Progetto finanziato dall'Unione Europea.