

<http://www.formosanews.com.br/news/irpaa%3a-maracuja-da-caatinga-e-tema-da-3%c2%aa-usina-de-ideias/>

Formosa News - A informação a todo momento



IRPAA: MARACUJÁ DA CAATINGA É TEMA DA 3ª USINA DE IDEIAS

09/12/2015 00:39



Durante os dias 07 e 08 de dezembro, representantes dos empreendimentos da Rede Sabor Natural do Sertão estão participando da 3ª Usina de Ideias do projeto G.lo.b, na sede do Irpaa em Juazeiro. O projeto G.lo.b tem como objetivo fortalecer os sistemas produtivos do maracujá da Caatinga, da pesca artesanal, além de ampliar e fortalecer o diálogo das cooperativas, associações com as instituições públicas e possibilitar a troca de experiências entre os grupos econômicos.

O maracujá da Caatinga é tema da 3ª Usina de Ideias, que tem como foco a elaboração do protocolo de produção da espécie, registrando os trabalhos já desenvolvidos pelos empreendimentos, construindo linhas guias de ações que garanta a preservação da fruta e o beneficiamento dos produtos do maracujá da Caatinga.

“Esse protocolo de produção nada mais é que oficializar, colocar no papel tudo aquilo que as comunidades, as unidades de beneficiamento, as associações já fazem em práticas, é apenas chegar a um entendimento e acordo comum do que é esse alimento bom limpo e justo no

beneficiamento e cultivo do maracujá da Caatinga” pontua Revecca Tapie, facilitadora da Slow Food no Nordeste.

De acordo com Revecca, o protocolo de produção vai contribuir no resgate alimentar e no reconhecimento dos produtos nativos, além de tornar esse alimento uma Fortaleza. As Fortalezas são projetos do Slow Food que buscam identificar, mapear e divulgar produtos artesanais de espécies nativas seja de origem vegetal ou animal em risco de extinção com algum potencial econômico. Tudo isso aliado à preservação ambiental, produção sustentável e valorização dos produtos e as tradições culturais dos/das produtores/as. Para se tornar uma fortaleza é preciso respeitar a filosofia do Slow Food, que é de uma alimentação boa, limpa e justa, afirma Revecca.

Hoje, através do projeto G.lo.b, a Slwo Food realizou o mapeamento de agrobiodiversidade no Território Sertão São Francisco, diagnosticando a fragilidade na espécie do maracujá da Caatinga. O projeto G.lo.b acompanha seis empreendimentos da Rede Sabor Natural do Sertão, que beneficiam ou cultivam a espécie do maracujá da Caatinga. “Este é um trabalho que a gente envolveu eles [empreendimentos] desde o início, no trabalho de campo, na pesquisa, até os momentos de formação... e ele traz o incentivo de que, além do umbu, eles tem outra alternativa de trabalhar”, pontua Paulo César, colaborador do Irpaa.

Para seu João Antônio Barros, morador das Lajes, em Sento- Sé, e presidente da Associação Comunitária de Lajes, é através de projeto iguais a esse que sua comunidade tem passado por transformações. “Hoje nós temos Unidade de beneficiamento de frutas, a comunidade já tá com outra visão no cuidado e preservação da Caatinga”. A representante da Associação de Fundo de Pasto de Melancia, Maria Estelinha da Rocha, complementa falando que o fortalecimento das iniciativas de produção das associações tem contribuído para a permanência dos jovens no campo, a partir da geração de renda dos beneficiamentos das espécies locais.

O Projeto G.lo.b no Brasil é realizado por meio de uma parceria entre o Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (Irpaa), o Governo da Bahia, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), a Cooperação para o Desenvolvimento dos Países Emergentes (Cospe) e Fundação Slow Food.



O Formosa News deseja a todos um Feliz Natal!