

## Agricultores familiares e Governo da Bahia participaram do Terra Madre na Itália

---



### Catálogo de Produtos

O modo de preparo de todos os produtos Gravetero preserva as características naturais da fruta. Sem conservantes, sem aditivos químicos, nem corantes



*O Brasil levou um total de 30 produtos, sendo cinco deles da Bahia  
Foto: Arquivo Ascom SDR*

Produtos derivados do licuri, umbu, do maracujá da caatinga, cacau e mel foram expostos e comercializados durante o evento do Terra Madre 2016, que começou na última quinta-feira (22), em Turim, na Itália e reuniu 150 países, organizado pelo Movimento Slow Food. A delegação baiana foi formada por representantes da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e agricultores familiares.

O evento, que acontece a cada dois anos e está na 7ª edição, terminou na segunda-feira (26). Terra Madre, contou com uma programação diversificada, voltadas para a produção de alimentos, que se enquadrem nos princípios de serem de qualidade, limpos e justos e valorizem na sua produção aspectos socioeconômicos, ambientais e culturais. Aconteceu fóruns de discussão, vendas de produtos, degustações, ecogastronomia, debates, e visitas técnicas visando melhorar as fragilidades de alguns produtos.

O Brasil levou um total de 30 produtos, sendo cinco deles da Bahia. Segundo o coordenador comercial da Cooperativa de Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc), José Gonçalves, que participou de todas as edições do evento internacional e levou o umbu nas versões de doce de corte e compota, a participação em eventos é de suma importância porque contribui para o crescimento do empreendimento, além de ampliar os conhecimentos sobre alimentação e deixar um legado das culturas dos diversos participantes.

**Terra Madre** - O evento reuniu produtores e profissionais do setor agroalimentar mundial que teve a oportunidade de discutir sobre as grandes temáticas da produção e do consumo alimentar, bem como, os seus impactos ambientais e sociais. "Os participantes representam um modo diferente e mais complexo de entender a alimentação de qualidade, atenta aos recursos ambientais, ao equilíbrio do planeta, a dignidade dos trabalhadores e a saúde dos consumidores", observa Rebeca Tapie, facilitadora da região Nordeste do Slow Food Brasil.

**Projeto GLob** - O Movimento Slow Food é vinculado ao Projeto GLoB, realizado por meio de uma parceria entre o Governo da Bahia, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), Cooperazione per lo Sviluppo dei Paesi Emergent (COSPE), Regione del Vêneto, Fondazione di Venezia, Fundação Slow Food e União Europeia.

A iniciativa, que atua na formulação e implementação de políticas, programas e intervenções para a promoção do desenvolvimento sustentável e preservação e valorização da agrobiodiversidade, está sendo executada no Brasil, Angola e Moçambique, e vem estimulando a cooperação internacional, a partir de práticas de desenvolvimento local. Na Bahia, o projeto é executado no Território de Identidade Sertão do São Francisco. No evento foi apresentado as experiências do Projeto de Governança Local para a Biodiversidade (GLoB), no Brasil, na Angola e no Moçambique.

Durante todo o evento, aconteceu a Exposição Fotográfica dedicada ao projeto GLoB, montada no Castelo Valentino, com fotografias de profissionais das três áreas de atuação do projeto (Maputo, em Moçambique, Namibe, em Angola, e Bahia, no Brasil). O acervo mostra os territórios, produtores e produtos que preservam a biodiversidade local desses países.

\* Edição: Comunicação Irpaa