

<http://slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/1172-fortaleza-do-maracuja-da-caatinga>



Fortaleza do Maracujá da Caatinga

28 Março 2017

O território Sertão do São Francisco (TSSF) encontra-se no extremo norte da Bahia do Semiárido do Nordeste brasileiro onde predomina a Caatinga, único bioma exclusivamente brasileiro, portanto grande parte do seu patrimônio biológico não pode ser encontrado em nenhum outro lugar do planeta.

Nesse território, brota em terras semiáridas o maracujá da Caatinga (*Passiflora cincinnata*), também conhecido como maracujá do mato, uma fruta silvestre, perene, resistente a longas estiagens e com ocorrência principalmente nas áreas denominadas "fundo de pasto" - áreas de uso coletivo das comunidades tradicionais.

A fruta é extremamente saborosa e perfumada, com um sabor mais longo, denso e ácido que o do maracujá amarelo (*P. edulis*), com alto valor nutritivo, de efeito calmante e relaxante. Contém potássio, ferro, fósforo, cálcio e vitaminas A, C e complexo B e mesmo quando madura, tem a casca verde e polpa branca onde esconde dezenas de sementes.



Polpa branca e casa verde do maracujá da Caatinga (Foto: Rebecca Tapie)

Tradicionalmente produto de atividades extrativistas, a fruta não é cultivada e muitas famílias consomem o Maracujá da Caatinga em sua alimentação, in natura ou em preparos de sucos. As folhas e cascas são usadas para chás caseiros.

Assim como muitas espécies silvestres, o maracujá da Caatinga está ameaçado pelas ações antrópicas e implantação de projetos que se contrapõem à realidade e convivência com o semiárido, resultando na fragmentação e perda da diversidade genética na região.

No Brasil, de fato, os cultivos comerciais de maracujá utilizam predominantemente o maracujá amarelo ou azedo, o que se tornou preferência dentre os consumidores, levando o maracujá da Caatinga ao esquecimento e deixando-o ainda menos conhecido nas outras regiões do país.

Por essa razão, em 2011 o [maracujá da Caatinga foi indicado para a Arca do Gosto](#), catálogo internacional do Slow Food, que identifica os produtos em risco de desaparecimento, e desde então é divulgado pela rede Slow Food em eventos ecogastronômicos nacionais e internacionais, ganhando cada vez mais visibilidade.

Mais recentemente, a fruta tem sido valorizada no beneficiamento de doces e geleias, ganhando espaço e reconhecimento nacional e internacional nos mercados, feiras gastronômicas e eventos. Isso vai garantindo uma renda complementar às famílias e permitindo ações para o desenvolvimento do sistema produtivo do fruto no semiárido do Brasil.

A Fortaleza do Maracujá da Caatinga envolve a Cooperativa Agropecuária Familiar de Uauá, Canudos e Curaçá (COOPERCUC), famílias unidas em associações, unidades de beneficiamento, grupos organizados, além de alguns parceiros que atuam em centros de pesquisa e universidades, e redes de comercialização do território.br

O objetivo desta Fortaleza é conservar a espécie, estimular o cultivo e as técnicas de produção de forma limpa ao meio ambiente, sensibilizando os agricultores e produtores sobre a qualidade de produção através da adoção de um Protocolo de Produção.

Por meio da Fortaleza, também incentiva-se intercâmbios de conhecimentos e políticas públicas voltadas a segurança e soberania alimentar, e o resgate de frutas nativas da Caatinga; promove-se a comercialização de produtos em mercados formais, mercados alternativos de compra e fortalece o contato direto do produtor com chefes e cozinheiros da rede Slow Food Brasil.

Área de Produção

Território Sertão do São Francisco, Bahia, região Nordeste Brasil

Produtores

15 produtores reunidos nas associações - cooperativas - comunidades seguintes:

Associação dos pequenos agropecuaristas de Fartura (APAF)

Associação dos Desportistas, estudantes e agricultores da comunidade de Lages (ASEL)

Associação de moradores do Marcos (AMOMA)

Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC)

Comunidade da melancia.

Fortaleza apoiada por Projeto G.Lo.B (Governança Local para a Biodiversidade), União Europeia



Contatos

Coordenador da Fortaleza Slow Food

Thiago da Rocha Santos

Email: thiagorocha1602@gmail.com

Tel: +55 71 99948 9540

Coordenador dos Produtores da Fortaleza

Claudio Mario Rodrigues dos Santos

Email: claudiomario2050@gmail.com

Tel: +55 74 99999 6811