

Produtos bio

A biodiversidade e o saber popular preservados por comunidades tradicionais

Por Coordenadoria Ecumênica de Serviço – CESE

Em diversos países da Europa, principalmente na Alemanha, uma palavra de apenas três letras vem ganhando cada vez mais espaço no mercado de alimentos: BIO. Lojas especializadas na venda de alimentos orgânicos são constantemente abertas. Além disso, grandes redes de supermercados, e até mesmo pequenas mercearias, vêm aderindo à exigência do consumidor por produtos elaborados sem agrotóxicos e respeitando a biodiversidade. Aqui, no Brasil, essa tendência ganha um novo elemento, que valoriza ainda mais esse tipo de produção: o saber tradicional. Iniciativas produtivas de pequenas comunidades agroecológicas do País se estruturam para ocupar essa fatia do mercado.

Produtos provenientes de associações e cooperativas de agricultores familiares ou de comunidades tradicionais começam a ocupar prateleiras dos mercados com uma nova qualidade e roupagem. Geleias e doces produzidos cuidadosamente por mãos que guardam segredos centenários, que preservam a natureza e as tradições da culinária regional, chegam ao mercado com embalagens bem elaboradas, informações nutricionais de acordo com a legislação e uma identidade visual bem definida, seguindo uma estratégia de marketing e comercialização específica. Esta é uma realidade nova, mas concreta, por exemplo, para os integrantes da Associação Comunitária Rural



Embalagem do doce 7 Damas produzido pela Associação Comunitária Rural do Tabuleiro de Paus Altos



Grupo da Associação Comfuturo – Heliópolis /BA

do Tabuleiro de Paus Altos e Adjacências (Ascartapa), que fica em Antônio Cardoso, cidade do interior da Bahia. Paus Altos é uma comunidade quilombola organizada em forma de associação comunitária desde 2002, formada por 62 famílias associadas. São eles os responsáveis pela criação da “7 Damas”, marca do grupo de mulheres que produz doces, compotas, licores e geleias, utilizando frutas coletadas na própria comunidade e que tem como carro-chefe o doce de umbu.

FOTOS: ANNA PAULA DINIZ ARQUIVO CESE

