

+dinheiro

EDUCAÇÃO

Centro Educacional Adalberto Valle irá implantar na grade curricular, em 2020, a Escola da Inteligência, do psicanalista Augusto Cury D3

AGRONEGÓCIOS

Feira vai reunir exposição agropecuária, agricultura familiar e entretenimento, entre os dias 18 e 22 de setembro D7

PALESTRA EM MANAUS

Saiba qual é o caminho para quer morar, estudar ou investir em Portugal. Evento gratuito vai trazer contato com consultores diversos D7

ECONOMIA VERDE

Fotos: Junio Matos e Márcio Silva / Freelancer

Cadeia econômica de valor agregado



Através do trabalho da FVA, os comunitários do interior do Amazônia coletam as amêndoas que são beneficiadas, embaladas à vácuo e enviadas para a revenda em Manaus por um preço justo

Castanha da Amazônia de comunidades sustentáveis é estrela no cardápio de restaurantes de Manaus

GIOVANNA MARINHO
economia@acrítica.com

O desenvolvimento sustentável é um desafio para a humanidade, como alinhar economia e que vai além da preocupação com o meio ambiente mais o equilíbrio entre o homem e a natureza.

Mas essa realidade parece não estar tão distante das comunidades localizadas na Baía do Rio Negro. Movida pela coleta da castanha da Amazônia, a Cooperativa Mista Agroextrativista do Rio Unini (Coomaru), tem atualmente

mais de 160 famílias beneficiadas, e há 26 anos contam com o apoio da Fundação Vitória Amazônica (FVA).

O coletor e presidente da Coomaru diz que antes da realização desta parceria os coletores eram explorados e recebiam pouco e a parceria com a FVA garantiu a dignidade dos moradores.

Agora eles contam com uma fábrica na qual as amêndoas, são beneficiadas, embaladas à vácuo e enviadas para a revenda em Manaus.

“Se a castanha sai do castanhal, e é vendida para atravessadores, ela deixa lucro apenas



João Evangelista, presidente da Coomaru, mostra o produto beneficiado

uma vez. A nossa ideia junto com a FVA trouxe o produto para ser beneficiado no Rio Unini e nesse beneficiamento as próprias famílias que coletavam ganham o seu sustento e agregam valor ao produto”, completa.

Para o coordenador executivo da FVA, Fabiano Silva, as comu-

nidades amazônicas e indígenas são fundamentais no processo de preservação ambiental e devem ter uma economia em alinhadas vida na floresta.

“Sem elas, essa missão se torna ainda mais difícil então trabalhar junto com essas comunidades principalmente gerando

renda e desenvolvendo alternativas econômicas que sejam mais interessantes”, conta ele.

A castanheira é uma árvore que demora pelo menos uma década para dar frutos e que apresenta floração nos meses de outubro a dezembro e frutificação de outubro a março.

GASTRONOMIA

A castanha da Amazônia é um produto versátil para a gastronomia, podendo ser usado em pratos salgados, doces e até em bebidas. Uma dos restaurantes compradores das castanhas da Coomaru é o Caxixi. A chefe proprietária, Debora Shornik, fala da sua preferência pelos produtos de comunidades locais.

“São ferramentas para transformar os pequenos produtores em produtores maiores. E com impacto sobre a preservação e prosperidade para o planeta como um todo”, reforça ela em valorizar os sabores da terra.

opinião

KÁTIA EMÍDIO
Pesquisadora Embrapa

Conservar a biodiversidade

Katia atua nos em assuntos relacionados à recursos florestais não madeireiros, com ênfase na castanha da Amazônia, e é pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) desde 2001.

“O conceito de sustentabilidade é um dos mais desafiadores dos últimos tempos. Conciliar crescimento econômico, preservação ambiental e melhoria das condições de vida da população é um desafio crescente. Historicamente as populações tradicionais têm uma relação harmoniosa com a floresta, onde esta fornece bens e serviços na forma de alimentos, medicamentos, recursos hídricos, meios para expressão cultural, dentre outros, sendo em contrapartida “protegida” por estas populações que mantem uma relação mutualística com a floresta. Neste contexto, o extrativismo de produtos florestais não madeireiros, citando aqui a castanha da Amazônia, é uma atividade histórica na relação do homem com a natureza; pode ser considerada como uma atividade com a qualidade de causar pouco ou quase nenhum impacto sobre a conservação da biodiversidade da Amazônia”.

frase

Nós sabemos que aquela castanheira que está lá ela não alimenta somente o ser humano mais todos os animais que lá vivem. Se é um prazer para você comer o fruto, por que derrubar uma castanheira?

JOÃO EVANGELISTA
Presidente da Coomaru



Caxixi

Especializado em comidas com produtos regionais de produtores da região, o cardápio é alterado conforme a sazonalidade dos ingredientes, inovado com opções como o drink de castanha e diversos outros pratos finalizados com amêndoa.



Cachaçaria do Dedé

Além da castanha in natura as franquias presentes em vários estados do norte do país, oferecem óleo, farinha, leite e pratos como o Tambaqui Smoke que tem como acompanhamento um risoto com castanha da Amazônia



Banzeiro

Com uma franquia recém inaugurada na área nobre de São Paulo, o restaurante, reconhecido nacionalmente pela inovação com ingredientes regionais, tem como opção no menu o Tambaqui na crosta de castanha.