

A top-down view of several children's hands, palms up, arranged in a circle. The hands are covered in a thick, reddish-brown clay or mud. The children are wearing light-colored t-shirts. The background is dark and textured, possibly mulch or soil.

CIRANDA

Você de mãos dadas com os biomas do Brasil



Além da venda de produtos incríveis, também temos como propósito informar nossos clientes sobre temas relevantes e **divulgar iniciativas maravilhosas que estão acontecendo no Brasil**, levando um pouquinho de **esperança e inspiração** até vocês nesse momento tão complicado.

Dessa forma, elaboramos com muito carinho esse material, para que você se delicie com as histórias de cada produto assim como irá se deliciar com seus sabores.

Baru, umbu, babaçu e milho crioulo reunidos na **Cesta Ciranda...** você conhece cada um deles?

Nesse mês das crianças escolhemos pra você produtos divertidos e com **sabor de infância**, mas que são uma homenagem ao que o Brasil tem de melhor: **sua diversidade**.

E através desse informativo vamos te levar para o **Cerrado**, a **Caatinga** e a **Amazônia** e te apresentar os responsáveis pelas iniciativas sustentáveis que deram origem a essas delícias.

Viva a biodiversidade!

Com amor,
Equipe Terra Artesã.

meio

tom



TIE DYE

meio



tom

@meio_tom_

Nós pensamos em cada detalhe da sua cesta, e este mês o saquinho clássico da Terra Artesã veio com um toque especial e divertido, e esse toque foi dado pela **Meio Tom**.

A Meio Tom é, assim como nós, uma iniciativa feita por mulheres, que surgiu da necessidade de ressignificar o consumo por meio da arte, valorizando que formas imperfeitas também se tornam algo único.

Cada peça produzida carrega também o propósito de fazer o bem, afinal **o projeto não tem fins lucrativo e todo o lucro é revertido para apoiar projetos sociais**.



Fotos: Acervo Meio Tom



Foto: Amanda Fiallos / Acervo Terra Artesã



Foto: Amanda Fiallos / Acervo Terra Artesã

Esperamos que vocês tenham se encantado por todas essas cores assim como nós!



BARUTELLA



@nonnapasquagourmet

Quem gosta daquele famoso doce cremoso de chocolate com avelã certamente irá se deliciar com a **Barutella**! Ela leva cacau, chantilly e no lugar da avelã, a **castanha de baru**, uma preciosidade do **Cerrado brasileiro**.

Esse bioma compreende cerca de **24% do território nacional**, e é marcado pela vegetação rasteira, arbustos esparsos e árvores retorcidas.

O **baruzeiro** (*Dipteryx alata*) é uma dessas árvores e uma espécie muito importante para a ecologia do Cerrado, pois é uma das poucas que apresenta frutos maduros durante a estação seca. O fruto se assemelha a um pequeno coco marrom, possui polpa carnosa e uma única semente, sendo **fonte de alimento** para aves, morcegos, primatas e roedores, dentre eles a **cotia** e **arara-azul**.

Essa semente é a famosa **castanha de baru**, também chamada popularmente de cumaru ou cumbaru. Seu sabor é ideal para compor qualquer receita substituindo castanha de caju, amendoim, nozes... ou avelãs!



Foto: Julcéia Camillo



Foto: Acervo Nonna Pasqua



Foto: Acervo Nonna Pasqua

BARUTELLA



@nonnapasquagourmet



Foto: Acervo Nonna Pasqua

E foi esse sabor que chamou a atenção do **Gennaro Salvemini**, italiano mestre da cozinha Mediterrânea que se mudou para o Brasil em 1998, e em 1999 fundou a empresa **Nonna Pasqua**, pioneira no uso do baru em preparos variados, como licores e pestos.

A Barutella representa uma **mistura cultural** pois une técnicas da gastronomia mediterrânea com um produto tipicamente brasileiro, e ainda ajuda a **disseminar a cultura culinária regional** e evidenciar a **necessidade de conservação do bioma**.



SUGESTÃO DE CONSUMO

A Barutella é versátil e você pode usar para rechear tapioca com frutas, passar no pão ou usar como cobertura do bolo de cacau com babaçu, que garantimos: a combinação é perfeita!



Foto: Amanda Fiallos / Acervo Terra Artesã



GRAVETERO
COOPERCUC · BRASIL



DOCE EM MASSA DE UMBU



@coopercuc_gravetero

Preparado para conhecer o **Sertão da Bahia**? Esse doce de umbu vai te levar direto para a **Caatinga**!

O nome desse bioma significa “**floresta branca**”, em referência ao aspecto da vegetação na estação seca, quando as folhas caem e apenas os troncos brancos e brilhosos das árvores e arbustos permanecem na paisagem. A Caatinga é um **bioma exclusivamente brasileiro** e o mais expressivo do Nordeste, e apesar de muita gente pensar em uma área seca, não cultivada e com poucos recursos, apresenta uma rica biodiversidade.



Foto: Luiza Soares/ Acervo Terra Artesã



Foto: Luiza Soares/ Acervo Terra Artesã



Foto: Acervo COOPERCUC

Uma das suas espécies mais importantes é o **umbuzeiro** (*Spondias tuberosa*), uma árvore endêmica da Caatinga, ou seja, que não ocorre em nenhum outro lugar do mundo. Também conhecida por “**árvore sagrada do Sertão**” ou “**árvore que dá de beber**”, é uma espécie altamente adaptada ao clima semiárido: suas raízes possuem estruturas chamadas de xilopódios, especializadas em armazenar água, sendo que uma árvore adulta pode ter mais de 300 xilopódios.

O fruto do umbuzeiro é o **umbu** - ou imbu -, de cor amarelo-esverdeada e polpa branca quando maduro, azedo e rico em carboidratos, vitaminas e minerais. É um **produto da sociobiodiversidade** e uma importante **fonte de renda para agricultores familiares**, mesmo sendo um produto sazonal.

Desse fruto são feitas polpa para sucos, bebidas alcólicas, geleias e doces de corte, como as barrinhas **Gravetero**.

DOCE EM MASSA DE UMBU



@coopercuc_gravetero



Foto: Acervo COOPERCUC



Foto: Acervo COOPERCUC

A Gravetero é uma linha de produtos da **Cooperativa de Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá, a COOPERCUC**, formada por **271 agricultores familiares no interior da Bahia**. Em torno de **70% dos cooperados são mulheres**, que trabalham com o extrativismo de frutas da Caatinga e hoje comercializam seus produtos para todo o Brasil e outros países.

Com frutos colhidos cuidadosamente a mão, o trabalho da COOPERCUC garante a qualidade dos doces e a conservação dos umbuzeiros. Hoje a linha Gravetero possui o **Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar (Sipaf)**, e já iniciou o processo de certificação orgânica através do Sistema Participativo de Garantia (SPG), que fomenta troca de experiências entre os produtores para o aperfeiçoamento dos sistemas produtivos.

A história da COOPERCUC é uma história de sucesso, que mostra para o Brasil e o mundo o potencial das pessoas e das espécies da Caatinga.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Que tal aprimorar um clássico brasileiro? Essa receita é de bolo de fubá com recheio de doce de umbu em barra!

1. Bata no liquidificador 4 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 xícara de óleo e 1 xícara de leite por cerca de 5 minutos.
2. Em uma tigela, junte à mistura 1 ½ xícara de fubá e 1 xícara de farinha de trigo peneirados. Mexa até a massa ficar lisa.
3. Adicione 1 colher de fermento em pó e uma pitada de sal. Despeje a massa do bolo em uma forma untada.
4. Corte as barrinhas Gravetero em cubos e coloque dentro da massa aleatoriamente, assim, cada pedaço terá um sabor surpresa!
5. Leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos.



Foto: Acervo COOPERCUC



DEM DO XINGU



Foto: Amanda Fiallos / Acervo Terra Artesã

MISTURA P/ BOLO (CAÇU COM BABAÇU



@vemdoxingu

Com sabor intenso de cacau e textura aerada esse bolo vai te conquistar! É fácil de fazer, vegano, sem glúten, e o melhor: **é produzido de modo sustentável**.

O **cacau** (*Theobroma cacao*) você já conhece: **nativo da Amazônia** e produto da **sociobiodiversidade**, suas amêndoas são o principal ingrediente do chocolate. O cacau em pó que vai nessa deliciosa massa de bolo é produzido no Pará pela **Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica - COOPATRANS**, que desde 2010 reúne agricultores familiares para melhorar e verticalizar a produção do cacau e seus derivados.

Mas a grande novidade é a **farinha de babaçu**, que substitui a farinha de trigo nessa massa. A palmeira do babaçu (*Attalea speciosa*) ocorre espontaneamente na **Amazônia**, na **Mata Atlântica**, no **Cerrado** e na **Caatinga**, principalmente em áreas de transição entre esses biomas, em formações conhecidas como **babaçuais**.

É uma espécie que **se desenvolve facilmente em áreas degradadas**, e por isso é comumente avistada em locais onde a vegetação nativa foi retirada para dar lugar a pastagens. **Toda a planta pode ser utilizada**: as folhas servem de cobertura para casas, o interior do caule é consumido como um palmito, das sementes se produz óleo para uso culinário, e do fruto pode-se produzir a farinha ou até mesmo carvão.



Foto: Acervo ISPN



Foto: Laís D'Isep / Acervo Terra Artesã

O babaçu frutifica apenas a partir do oitavo ano, cada palmeira dá entre 3 a 5 cachos e cada cacho pode produzir de 300 a 500 cocos. Abaixo da casca do coco se encontra o mesocarpo, uma massa rica em amido, fibras, minerais, nutrientes e propriedades medicinais, e é dessa parte que se produz a farinha. Cocos maduros recém caídos são coletados, e a quebra é feita, tradicionalmente, com machado e porrete.

MISTURA P/ BOLO (ACAÇU COM BABAÇU



@vemdoxingu



Fotos: Acervo Origens Brasil

A farinha de babaçu que vai na nossa massa de bolo é produzida pelos moradores das **Reservas Extrativistas do Xingu**, também no Pará. O Território do Xingu é composto por **21 Terras Indígenas** e **9 Unidades de Conservação** e constitui um dos mais extensos conjuntos de áreas protegidas interligadas do mundo, com uma enorme **diversidade socioambiental**. O beneficiamento da farinha é feito em mini usinas instaladas nas Reservas, e combinam o conhecimento tradicional do manejo do babaçu a tecnologias modernas que garantem produtos de alta qualidade.

O que mais poderíamos querer de um bolo de chocolate?!

SUGESTÃO DE PREPARO

Na embalagem você encontra as receitas de bolo, mingau e chocolate quente.

Se quiser manter os preparos veganos substitua o leite por algum leite vegetal, como de coco, castanha-do-Brasil ou castanha-de-caju.

Você também pode substituir os ovos por uma “gosminha” feita de chia ou linhaça: basta misturar uma colher de sopa de uma dessas sementes com 3 colheres de sopa de água e deixar de molho por 15 minutos.



Fotos: Acervo Vem do Xingu

PROJETO



CRIÓULO



MILHO (RIOVULO P/ PIPOCA)



@projetcrioulo



Foto: Acervo Projeto Crioulo

Vamos falar de **agrobiodiversidade**?

Esse termo se refere à diversidade de espécies, variedades e raças utilizadas na agricultura, sendo resultado da interação humana com a biodiversidade natural, e refletindo os saberes e conhecimentos agrícolas e hábitos culturais de cada povo.

É nesse contexto que vamos te apresentar as **sementes crioulas**: desenvolvidas por agricultores familiares, indígenas e populações tradicionais ao longo de séculos, através da seleção de plantas que apresentassem características desejadas, como frutos maiores, melhor sabor, menor porte, e que são a **base da alimentação ancestral** e cotidiana das comunidades rurais.

Este milho de pipoca é um exemplo de semente crioula, e faz parte da enorme variabilidade genética dessa espécie, caracterizada pela cor dos grãos: preto, vermelho, amarelo, laranja... e que infelizmente foi sendo perdida em função da necessidade de padronização na agricultura em larga escala.

Através do melhoramento genético realizado por grandes empresas, foram sendo selecionadas apenas as variedades com maior produtividade e rendimento e cujas plantas e espigas são uniformes para facilitar a mecanização.

Dessa forma, são consideradas sementes crioulas - de milho, feijão, abóbora, arroz, batata doce, etc - aquelas que não foram apropriadas pela indústria e não passaram por modificações genéticas ou com produtos químicos, sendo que **os pequenos agricultores são considerados guardiões dessas sementes**.



Fotos: Acervo Projeto Crioulo

MILHO (RIOULO P/ PIPOCA)



@projetcrioulo

Foi com o objetivo de **preservar a biodiversidade, ampliar a diversidade de alimentos e fortalecer a rede de pequenos produtores orgânicos locais** que a **Fazenda Vista Alegre**, de Capim Branco - MG, passou a cultivar toda sua produção em manejo orgânico, através do **Projeto Vista Alegre**, que entrega semanalmente uma variedade de produtos em Belo Horizonte. A produção orgânica é realizada através da parceria entre o Engenheiro Agrônomo Lucas Sousa e o agricultor familiar Marcone Xavier, um dos pioneiros na produção orgânica no estado de Minas Gerais.



Foto: Acervo Projeto Crioulo



Anos mais tarde surgiu o **Projeto Crioulo**, a partir de sementes de milhos crioulos amarelo, preto e vermelho, que chegaram até a Fazenda em 2018 através de pequenos produtores vizinhos da fazenda, e foram sendo multiplicadas e então cultivadas para comercialização. Os produtos são certificados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, e na embalagem do seu milho de pipoca você pode conferir o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica - SisOrg.

Hoje, na Fazenda o processo de multiplicação de feijões crioulos já está em andamento. Quem sabe você prova um deles em uma próxima cesta da Terra Artesã?



Foto: Acervo Projeto Crioulo

Fotos: Acervo Projeto Crioulo

SUGESTÃO DE CONSUMO

Para deixar sua pipoca ainda mais divertida, experimente uma versão doce com outro ingrediente da Cesta Ciranda!

1. Prepare a pipoca como indica a embalagem, sem adicionar sal;
2. Em uma panela junte $\frac{1}{4}$ de xícara da **massa de bolo de cacau com babaçu** e $\frac{1}{3}$ de xícara de óleo de coco e leve ao fogo, mexendo sempre até dar ponto de calda (não é necessário adicionar açúcar pois a massa de bolo já leva açúcar mascavo);
3. Despeje essa calda por cima da pipoca e misture bem.

BRASILIDADE PARA TODOS

Nosso intuito neste espaço é levar nossos produtos e histórias para o maior número de pessoas, mas este mês quisermos fazer diferente. Entendendo a urgência em agir no **combate ao fogo no Pantanal**, em Outubro, nós nos juntamos a você e aos outros clientes para doar uma quantia em dinheiro para esse propósito.

Encontramos então o **Acaia Pantanal**, filial do Instituto Acaia, que desde 2008 atua em Corumbá-MS, e também a **Escola Jatobazinho**, uma escola rural de Fundamental I que é o centro das **ações ambientais e sociais** da organização que envolve a **comunidade ribeirinha** da região. A escola atualmente está cercada por diversos focos de incêndio, comprometendo suas instalações.

Através da educação, o Acaia Pantanal acredita que **podem transformar estas crianças em adultos críticos e comunitários**, que saibam tomar melhores decisões para si mesmos, para a sua comunidade e para o meio ambiente.

Nós também acreditamos no poder transformador da educação e, pensando nisso, escolhemos a organização para receber a doação do mês de Outubro, mês das crianças.

Ajudando o Acaia Pantanal estamos agindo no problema do presente, os incêndios do Pantanal mas também pensando no futuro e garantindo a formação dessas crianças e das famílias ribeirinhas.

Agradecemos a todos que nos ajudaram!



www.acaia.org.br/pantanal
[@acaiapantanal](https://www.instagram.com/acaiapantanal)



1 minuto para falarmos de

RESÍDUOS

Nossa sugestão para os resíduos da sua cesta



GUARDE COMO RECORDAÇÃO

a etiqueta e mensagem
especial e nosso panfleto
informativo



REUTILIZE

nosso saquinho para compras
a granel ou para guardar
objetos, o vidro da Barutella e
o pote do milho para guardar
temperos.



ENCAMINHE PARA COLETA SELETIVA

a caixa de papelão, o plástico
bolha*, as embalagens do bolo
e das barrinhas após lavadas.



DESCARTE NO LIXO COMUM

o durex e o isopor*

* O isopor e parte do
plástico bolha utilizados
são reaproveitados dos
produtos enviados pelos
fornecedores.



Luiza, Laís e Amanda – Criadoras da Terra Artesã

Esperamos que você tenha se divertido junto com a gente.

Nos vemos na próxima?

☎ (11) 94559-8735 ✉ terra.artesa@gmail.com

📘 /terra.artesa

📷 @terra.artesaa