

# NASCENTE

Desfrute o presente com quem você ama





O Natal é definitivamente uma data especial, e a ceia é um símbolo universal de afeto e um momento de confraternização entre pessoas especiais.

A proposta da Terra Artesã é tornar esse Natal mais brasileiro e colocar na sua mesa, além de comidas deliciosas, histórias de pessoas comprometidas em valorizar nossa cultura e biodiversidade.

Essas histórias se desenrolam em dois opostos brasileiros: a Caatinga e a Amazônia!

Vamos juntos descobrir cada um deles?

Desejamos que você tenha um Feliz Natal e um próspero Ano Novo!

Equipe Terra Artesã.





Foto: Acervo Coopes

# CASTANHA DE LICURI

Hoje vamos te apresentar o **licuri**, uma alternativa nativa da **Caatinga** para substituir as amêndoas importadas nesse natal. O licuri - ou uricuri, aracuri, dicuri, butiá - é o fruto do licurizeiro (*Syagrus coronata*), também conhecido como **palmeira do sertão**, sendo uma das espécies mais adaptadas ao clima semiárido. Produz frutos o ano todo, e cada cacho tem até 1500 coquinhos.

O licuri é muito consumido no nordeste do país, apesar de não ser cultivado. Seu corte é proibido, e o extrativismo é regulamentado, em função da sua grande importância ecológica: os frutos servem de alimento para diversos animais, dentre eles a arara-azul-de-Lear, que existe exclusivamente na Caatinga baiana e está ameaçada de extinção, e da ararinha-azul, que atualmente existe apenas em cativeiro.



Fotos: Acervo COOPES



Fotos: Acervo COOPES

Além disso, é uma planta com grande importância socioeconômica: todas suas partes são aproveitadas, desde palhas para fazer vassouras e artesanatos, casca para produção de bijuterias, raízes para preparar chás medicinais, e frutos dos quais é possível extrair óleo e cera para uso em cosméticos e fármacos. As amêndoas ainda são altamente nutritivas, pois contêm selênio, cobre, cálcio, magnésio, zinco, manganês e ferro.



# CASTANHA DE LICURI



Fotos: Acervo COOPES

O licuri da nossa cesta vem da Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (COOPES), fundada em 2005 por agricultores familiares que buscavam libertar-se de intermediários e melhorar a qualidade dos seus produtos. As pesquisas e experiências com o licuri começaram antes mesmo da fundação da Cooperativa como uma iniciativa das mulheres e em 2004, durante evento na Itália, o Presidente da Província de Gênova foi presenteado com o coquinho brasileiro. Desde então os produtores têm participado de feiras, exposições, intercâmbios e programas governamentais, buscando dar visibilidade para seus deliciosos produtos, hoje comercializados em diversos países.

Todos os anos a Cooperativa também organiza a Festa do Licuri, com o objetivo de resgatar a cultura regional, preservar e replantar os licurizeiros. Já deixa a dica anotada para a sua próxima viagem à Bahia!

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Para uma opção salgada, aqueça na frigideira azeite e coloque o licuri com uma pitada de sal e pimenta-do-reino. Se você prefere os doces, a receita de cocada de licuri é certa:

1. Bata 100g de licuri no liquidificador e reserve.
2. Aqueça 400g de açúcar na panela até ficar em ponto de caramelo.
3. Acrescente o licuri e 1 copo de água e leve ao fogo médio.
4. Mexa até soltar do fundo da panela.
5. Coloque em recipientes molhados com água e deixe esfriar bem.
6. Corte em pedaços e sirva na sua ceia de natal.



ALQUIMISTA  
*da Caatinga*

Foto: Acervo Alquimista da Caatinga



Foto: Acervo Alquimista da Caatinga

Como passar um fim de ano sem brindar com a família e amigos? Esse ano trouxemos até você um brinde **cearense**, feito à base de caju.

A **Cauína** é uma bebida fermentada e alcoólica, e seu nome remete à cajuína e ao cauim: a primeira, bebida típica nordestina, feita com o suco de caju clarificado e cozido até que o açúcar do fruto seja caramelizado; já o **cauim** é uma **bebida indígena**, feita a partir de mandioca cozida e mastigada pelas mulheres, que após fermentada se transforma numa bebida de baixo teor alcoólico.

E assim, inspirada em práticas e produtos que fazem parte da nossa história cultural, e aliando técnicas modernas às tradicionais, a **Alquimista da Caatinga** nasceu com a proposta de desenvolver produtos do bioma e valorizar a cultura e gastronomia do nordeste, especialmente do Ceará.

Esse espumante é o primeiro produto da marca, produzido com insumos orgânicos provenientes de agricultores familiares, é artesanal, produzido em pequenos lotes e vegano - outros produtos semelhantes levam gelatina, de origem animal, como parte do processo de produção.

Mas afinal, por que o **caju**?

O que entendemos popularmente como caju (*Anacardium occidentale*) na verdade se constitui de duas partes: botanicamente, o fruto verdadeiro é a castanha, e a parte carnosa é o pedúnculo floral, ou seja, a base de onde a flor se desenvolve, que torna-se amarelo, rosado ou vermelho - e succulento. É uma espécie **tipicamente brasileira** e a castanha-de-caju é o principal produto comercial, sendo que o "caju" é uma daquelas frutas difíceis de se encontrar no mercado, ficando restrita a feiras regionais.



Foto: Acervo Alquimista da Caatinga



# CAUÍNA



@alquimistadacaatinga

Atualmente, cerca de **95% dos pomares** são produzidos por produtores isolados ou em pequenas associações, comunidades ou assentamentos rurais. Por frutificar em pleno período seco, na entressafra das culturas anuais, o caju assume grande importância no campo, principalmente nos estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte.

Esperamos que com a sua próxima taça de espumante você possa desfrutar com a gente dessa viagem até o nordeste.



Foto: Acervo Alquimista da Caatinga



## SUGESTÃO DE CONSUMO

Além do peru de natal, a Cauína também pode acompanhar outras aves, peixes, frutos do mar e queijos. Não se esqueça de deixar na geladeira antes de apreciar sua taça.





  
**MANIOCA**

# GRANOLA DE TAPIOCA



MANIOCA

@maniocabrasil

Uma mistura de sabores clássicos de natal, como a uva passa, com sabores deliciosamente amazônicos, como o cupuaçu e o cacau: essa é a proposta da granola da Cesta Nascente.

A **Manioca** é a responsável por essa combinação, e tem uma linha de produtos que busca levar a criatividade e os ingredientes do norte do Brasil para todo o país, incluindo alimentos tradicionais, como é o caso da tapioca. Essa é a **primeira granola feita com tapioca flocada**, é artesanal, natural, sem glúten, rica em fibras e nutrientes, e foi o último lançamento da marca, ainda neste ano.

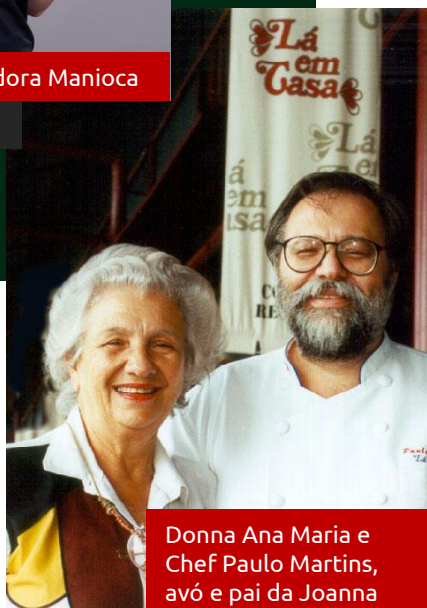


Foto: Acervo Manioca



Joanna Martins, fundadora Manioca

Fotos: Acervo Manioca



Donna Ana Maria e  
Chef Paulo Martins,  
avó e pai da Joanna

Mas a história da Manioca é bem mais antiga do que isso... a fundadora da marca **Joanna Martins** é a terceira geração da sua família envolvida com a gastronomia paraense. Em 1972 o restaurante **Lá em Casa** foi inaugurado em Belém, onde sua avó e posteriormente seus pais preparavam pratos típicos da região. Seu pai, o chef Paulo Martins, foi um dos grandes responsáveis por divulgar os sabores e ingredientes da Amazônia para o resto do país e para o mundo.

E foi pensando em nós, pessoas que amam desvendar a culinária de outras partes do país - e se arriscar na cozinha - que a Manioca foi criada em 2014.



# GRANOLA DE TAPIOCA



MANIOCA

@maniocabrasil



Foto: Acervo Manioca

Através de um trabalho que preza por cadeias produtivas justas e respeitadas, matérias-primas, como mandioca, polpa de fruta, castanhas, cumaru, farinhas e tucupi, são adquiridos de produtores locais, como agricultores familiares e extrativistas. Na granola, por exemplo, você encontra produtos de povos tradicionais do **Território do Xingu** (sim, o mesmo de onde veio o bolo da nossa Cesta Ciranda!), um mosaico que compreende 21 Terras Indígenas e tem uma área maior que o Reino Unido, sendo é claro, importantíssima para a manutenção da biodiversidade e da cultura indígena.

Além de uma combinação surpreendente de tapioca flocada, castanha do Pará, nibs de cacau, cupuaçu, cumaru, flocos de milho, flocos de aveia, uva passa, linhaça dourada e polvilho de mandioca, esse é um produto que **contém respeito pela biodiversidade**, pelos povos e pela cultura alimentar amazônica, que no fim do dia, é o melhor sabor de todos!

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Combinando com iogurte, frutas ou açaí pela manhã, essa granola vai te dar energia para começar o dia bem. Combinando com sorvete, sua sobremesa ganha texturas e sabores especiais. Punhadinhos de granola também são perfeitos para lanches leves durante o dia.



Foto: Acervo Manioca



# Farofa da Amazônia

Foto: Acervo Farofa da Amazônia



# FAROFA DA AMAZÔNIA

Farofa da  
**Amazônia**

@farofadaamazonia



Fotos: Laís D'Isep/ Acervo Terra Artesã



Para finalizar nossas viagens pelo Brasil em 2020, a **Farofa da Amazônia** vai nos levar até duas cidades paraenses: **Bragança** e **Belém**.

A primeira dá nome à variedade de farinha que é crocante, de cor amarela (natural, em função da variedade de mandioca), leve e saborosa. Cada tipo de farinha produzida tradicionalmente no Norte do país - farinha d'água, puba, uarini, ovinha, beiju - é resultado de um modo de preparo diferente e, no caso da **farinha de Bragança**, também intimamente relacionada à sua origem.

A produção é **familiar, local e comunitária**, e antes de tudo, para o próprio consumo. Todo o processo acontece nas "casas de farinha" ou "casas de fornos": a mandioca, depois de colhida, descascada e lavada, passa pelo catitu, um motor utilizado para ralar a mandioca, e pela prensa, onde a massa de mandioca ralada é separada do líquido - que posteriormente vira o tucupi. A massa é peneirada, para padronizar o tamanho dos grãos, e vai para o forno ou tacho, normalmente construído de cobre ou ferro sobre uma armação em barro ou alvenaria e que funciona com lenha. O processo termina no escaldamento e torra da farinha, que confere a crocância.

# FAROFA DA AMAZÔNIA

Farofa da  
**Amazônia**

@farofadaamazonia

Essa é a matéria-prima da Farofa da Amazônia. De Bragança, a farinha viaja até Belém, onde o Márcio e sua família colocam em prática antigas receitas de família para preparar uma farofa artesanal e com ingredientes selecionados. Seguindo o ditado de que comidas feitas em casa são melhores do que as compradas no mercado, a família decidiu dividir sua farofa com mais pessoas e levar a tradição paraense para o restante do país através de um produto de qualidade.

E agora é hora de você também dividir essa farofa com a sua família.



Fotos: Acervo Farofa da Amazônia



## SUGESTÃO DE CONSUMO

A farofa já vem prontinha para consumo, mas é claro que você pode incrementá-la do seu modo: com bacon, calabresa, banana, ovos, cenoura e até a polêmica uva passa.





SWA NATURAL

Foto: @duofotomidia / Acervo Swa Natural



# BRINDE: SABONETE ENERGIZANTE

SWA NATURAL  
@swanatural

Em uma cesta temática de Natal não podíamos deixar de dar um presente para você, né? E aqui no final do informativo já estamos pensando no Ano Novo.

O ano de 2020 está prestes a terminar e, com ele um ciclo de aprendizados, alegrias, tristezas e reflexões. Quisemos trazer um brinde que faz parte do Kit de Renovação Energética da Swa Natural, que foi elaborado para trazer novas vibrações para esse novo ano que vem chegando, pois tão significativo quanto o momento de transitar é a energia e vibração que depositamos nesse processo.



Foto: @duofotomidia / Acervo Swa Natural



Foto: Laís D'Isep / Acervo Terra Artesã

O sabonete de alfazema é composto por sal grosso, alfazema desidratada, manteiga de tucumã e óleos essenciais de limão siciliano e alecrim. Essa combinação é um potente equilibrador de energias, além de proporcionar purificação e atrair prosperidade e harmonia.

A **SWA Natural** é uma iniciativa que, assim como nós, é feita por uma mulher e visa valorizar aquilo que nosso solo e cultura tem de melhor a oferecer. As linhas são inspiradas em canções da nossa música popular brasileira para levar a você uma nova experiência de conhecimento e auto-cuidado. Os produtos são compostos por matérias-primas 100% naturais extraídas e beneficiadas por comunidades tradicionais agroextrativistas do nordeste do Pará. Dessa forma, fortalece cooperativas e assegura que os produtos sejam resultado do uso ético e sustentável dos recursos naturais, além de proteger a cultura local e colaborar para o desenvolvimento socioambiental da região. A marca acredita no valor de cada processo. Tem muito amor pelo Brasil em cada produto.

E se tem amor e Brasil a Terra Artesã está junto!



# BRASILIDADE PARA TODOS

Queremos levar nossos produtos e histórias para o maior número de pessoas, e para isso tivemos ajuda dos nossos clientes que contribuíram para que pudéssemos doar itens da Cesta Nascente.

Esse mês selecionamos a **Casa da Criança**, localizada na cidade de Salto-SP, que realiza o atendimento a crianças em situação de risco social, oriundas de famílias fragilizadas em situação de vulnerabilidade.

Fundada em 2002 pela pedagoga Maria Leonice de Carvalho, a entidade beneficente se enquadra como "Assistência Social de Atendimento", estando presente no CMDCA- Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente desde 2005 e no CMAS – Conselho Municipal de Assistência Social, desde 2006.

Atualmente, a Casa da Criança busca manter seu propósito de auxiliar a comunidade vulnerável de Salto dando continuidade no SCFV – Serviço de Convivência e Fortalecimentos de Vínculos Familiares e Comunitários.

Agradecemos todos que nos ajudaram a levar os produtos das cestas da Terra Artesã para ainda mais famílias.



[www.casacriancasaltoorg.wixsite.com/casadacrianca](http://www.casacriancasaltoorg.wixsite.com/casadacrianca)  
@casadacrianca02



# 1 minuto para falarmos de **RESÍDUOS**

Nossa sugestão para os resíduos da sua cesta



## **GUARDE COMO RECORDAÇÃO**

a etiqueta com a mensagem especial e nosso panfleto informativo



## **REUTILIZE**

nosso saquinho para compras a granel ou para guardar objetos, a fita para outros presentes, o pote da farofa e a embalagem do licuri pra guardar outros produtos



## **ENCAMINHE PARA COLETA SELETIVA**

o plástico bolha, a garrafa do espumante, a embalagem da granola e o papelão\*



## **DESCARTE NO LIXO COMUM**

o durex e o isopor\*

\* O isopor e o papelão utilizados são reaproveitados dos fornecedores.







Em 2020 nosso maior presente foi conhecer mais sobre o Brasil e dividir isso com você.

**Um Feliz Natal e um ótimo 2021.**

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

 /terra.artesa

 @terra.artesaa