

# YACAMIM

- EDIÇÃO ESPECIAL DIA DOS PAIS -

A Amazônia mais perto de quem você ama

  
Terra Artesã





Nós da Terra Artesã gostamos muito de dividir histórias. E um pouco sobre a **nossa história**, ela começa quando duas Agrônomas e uma Engenheira Florestal, que se encontraram na ESALQ-USP, decidem transformar suas experiências em um projeto para compartilhar o que elas têm em comum:

**a paixão pelo Brasil e por todas as suas vozes.**

Além da venda de produtos incríveis – que você vai conferir em primeira mão -, 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.

**Pronto para conhecer um pouco mais dessas histórias com a gente?**

Com amor,  
**Equipe Terra Artesã.**





# CAFÉ APUÍ AGROFLORESTAL



O nome já indica a origem desse café: **a cidade de Apuí.**

Apuí se estende por uma área equivalente a 1/3 do estado de São Paulo, e foi o município **mais desmatado no Amazonas em 2019**, em função da expansão da fronteira agrícola e da grilagem.

No entanto, em Apuí fica também **o maior assentamento da América Latina**, o Juma, onde vivem principalmente pessoas nascidas no sul do país, mas também muitas famílias que se mudaram do Espírito Santo e de Rondônia para lá, e que, em geral, têm na produção de café uma tradição de gerações.

Desde então, o café é plantado nas lavouras ao **lado de árvores, em sua maioria nativas da Amazônia**, que fornecem muita matéria orgânica usada para adubação, além de um ambiente de meia-sombra, favorável para o desenvolvimento do cafeeiro



A paisagem dessas lavouras se assemelha então à própria floresta, onde diferentes plantas coexistem em um mesmo local, e isso é o que torna a produção do café Apuí sustentável.

Os produtores se modernizaram mais uma vez, e obtiveram a **certificação de produção orgânica!** Esse selo que você vê na embalagem é a garantia de que várias regras foram seguidas, desde a aquisição das mudas até a colheita e processamento dos grãos, como por exemplo a não utilização de agrotóxicos (inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros) e restrição para fertilizantes. (\*a lista completa você encontra em: Instrução Normativa MAPA nº46/11.



# CAFÉ APUÍ AGROFLORESTAL



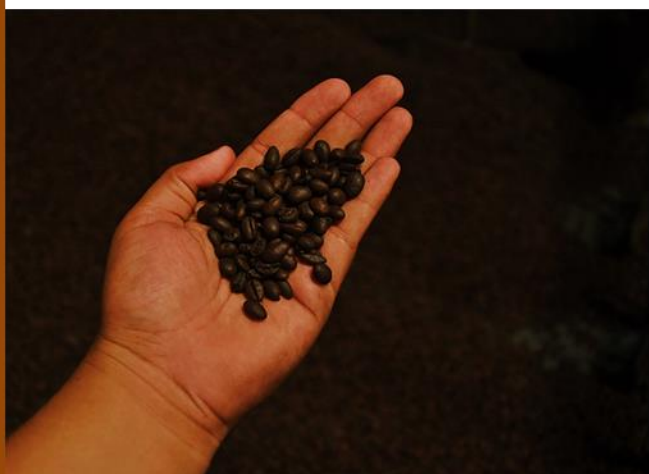
Dessa forma, os sistemas agroflorestais e o manejo orgânico ofereceram uma oportunidade a **30 famílias** de agregar valor ao seu produto e continuar nessa atividade, não tendo que recorrer a outras fontes de renda que fomentam o desmatamento, como a pecuária, também muito comum no município de Apuí.

Além disso, foi uma mudança positiva para a saúde dos produtores, que não tem mais que lidar com produtos tóxicos e podem realizar os tratos do café sob a sombra das árvores.

**Agora, aproveite seu café, fruto de comércio justo, plantado e colhido por agricultores familiares que estão ajudando a manter a Amazônia em pé!**

## SUGESTÃO DE PREPARO

O café que você irá degustar é **100% canéfora** (*Coffea canephora*), uma espécie diferente do café arábica, que é mais conhecido. Por ser um café mais encorpado e com um sabor bem mais proeminente do que os cafés tradicionais, recomenda-se utilizar de 2 a 3 colheres de sopa para 1 litro de água, utilizando preferencialmente coadores de papel ou pano.





# NA'KOU

CHOCOLATE AMAZÔNICO





# (HO)COLATE NA'KAU

Com certeza você já sabe que o chocolate vem do cacau.  
**Mas você sabe quem é que produz esse cacau?**



**NA'KAU**  
CHOCOLATE AMAZÔNICO

@chocolatenakau

A Na'kau inovou ao dar protagonismo para seus fornecedores, e em cada barra você tem a oportunidade de conhecer um pouco da história dos **"Autores da Experiência"**, famílias motivadas a permanecer na cacauicultura, como a Sra. Meire Castro, que estampa a sua embalagem. Sendo assim, foi buscando levar o **desenvolvimento sustentável e qualidade de vida** para extrativistas e agricultores amazônidas que a sua barra foi produzida!

Mas não é só isso! Além da ética de trabalho, a qualidade dos produtos é indiscutível.

O cacau é um fruto nativo da Amazônia, mas é plantado também em outras regiões do Brasil e do mundo em função da sua grande importância econômica - afinal, quem não gosta de chocolate?! No entanto, o "flavour" do cacau nativo selvagem, ou seja, a combinação de sabor e aroma, é bem superior ao do cacau plantado e oferece maior complexidade e uma explosão de experiências sensoriais.

As amêndoas do cacau - que são as sementes do fruto - passam pelos processos de fermentação e secagem ainda nas propriedades dos Autores da Experiência e de forma 100% natural. O conhecimento necessário para realizar tais processos é parte do modo de vida das comunidades tradicionais e ribeirinhas da Amazônia. Essa matéria prima incrível é então misturada à manteiga de cacau, açúcar demerara e leite de coco, todos ingredientes orgânicos e de origem vegetal, o que torna esse chocolate um **produto vegano**.



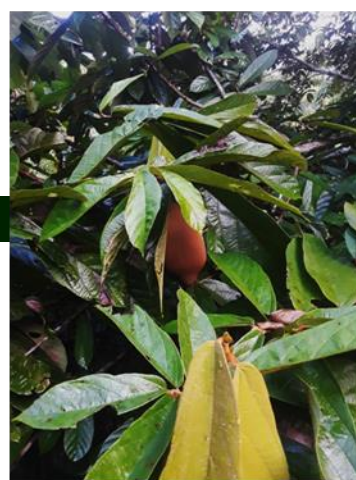
# (HO)COLATE NA'KAU

NA'KAU  
CHOCOLATE AMAZÔNICO

@chocolatenakau

Para finalizar, escolhemos para você **uma barra que leva também cupuaçu**, para intensificar a experiência amazônica. Pertencentes ao mesmo gênero, o cacau é da espécie *Theobroma cacao*, e o cupuaçu, *Theobroma grandiflorum*, e por isso apresentam árvores e frutos semelhantes e, é claro, uma combinação de sabores perfeita!

Valorizar produtos é valorizar também o trabalho e dedicação dos agricultores, e é por isso que escolhemos compartilhar essa história.



## SUGESTÃO DE CONSUMO

A intensidade do chocolate 72% cacau e a doçura e acidez do cupuaçu são, por si só, uma **experiência completa**.

Se quiser adicionar mais uma camada de sabor, experimente degustar com o seu **Café Apuí**.







DEVERAS.  
AMAZÔNIA



# LICOR CAMU-CAMU



@deveras\_amazonia

O que poderia ser melhor do que unir o conhecimento tradicional das comunidades da Amazônia com ciência?

**Nós temos a resposta: os sabores dos produtos que surgem dessa união!**

A história da Deveras Amazônia começa com três pesquisadores que viram a oportunidade de utilizar o trabalho científico para criar licores, geleias e conservas com **sabores da floresta** e que pudessem contribuir com o **desenvolvimento sustentável das comunidades da Amazônia**. E o licor de camu-camu é um exemplo perfeito desse trabalho!

Frutinho nativo das margens de rios e lagos da Amazônia, o camu-camu (*Myrciaria dubia*) também é chamado de caçari, araçá d'água ou camocamo, e sua aparência lembra a da jabuticaba, o que faz sentido, afinal elas são da mesma família. Possui o **maior teor de vitamina C do mundo** (de 0,8 a 6,1g em 100 g de polpa) e também substâncias antioxidantes, mas apesar de ser tão nutritivo, sua intensa acidez faz com que não seja comumente comercializado em mercados e feiras, ficando restrito ao consumo das comunidades próximas dos rios.

Em seu habitat natural, a planta pode permanecer submersa por 4 a 5 meses, equivalente ao período de cheias, servindo de alimento para botos e tambaquis, que fazem a dispersão das sementes. Por ser tão querido entre os peixes, é muito utilizado também como isca.



A equipe da Deveras Amazônia, enquanto visitava a comunidade São Domingos, na Floresta Nacional do Tapajós (PA) para outros estudos, notou que a maioria dos frutos de camu-camu estragava ainda no pé e não era consumida. Desde então passaram a realizar estudos e testes em parceria com laboratório da Universidade Federal do Oeste do Pará, até que chegaram nesse licor delicioso, que mantém 40% da vitamina C do fruto mesmo após seu processamento.



Terra Artesã



# LICOR CAMU-CAMU



@deveras\_amazonia

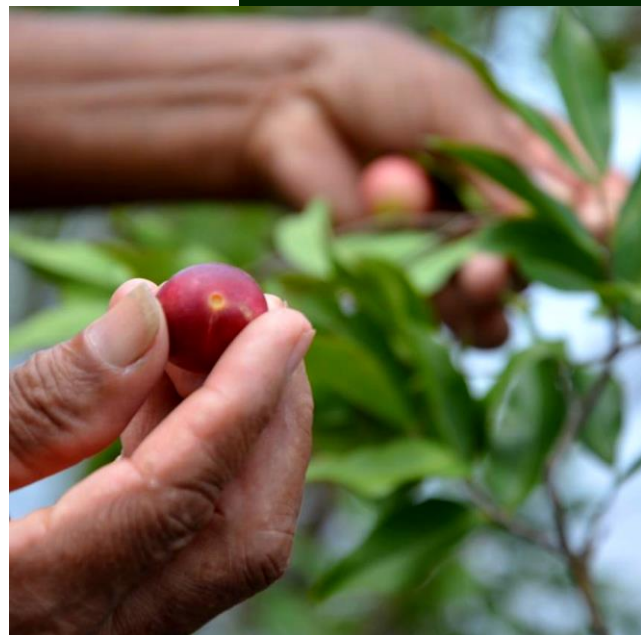


E a ideia deu tão certo, que hoje, 2 anos depois, todo o camu-camu é ainda adquirido da comunidade São Domingos, que passou a ter uma nova fonte de renda, anteriormente inexplorada.

A coleta do camu-camu é feita de canoa, apenas nos meses de janeiro a março quando o nível das águas é mais baixo, e sempre deixando frutos no pé para que não falte para os peixes. Além da compra, a Deveras Amazônia retribui apresentando seus estudos e pesquisas. **Juntos, comunidade e empresa estão no caminho de desenvolver novos produtos.**

Quem sabe você não descobre um deles em uma próxima cesta da Terra Artesã?

## SUGESTÃO DE CONSUMO





# GELEIA TUCUPI & PIMENTA



@deveras\_amazonia

É claro que não poderia faltar uma pimenta na nossa cesta Especial de Dia dos Pais. E daro que não poderia ser qualquer pimenta!

Todas as geleias da linha picante da Deveras Amazônia são feitas com a **pimenta indígena Assisî**, um blend amazônico único e cuidadosamente cultivado, selecionado e processado. Assim como o cacau nativo, cupuaçu e camu-camu, a pimenta Assisî é considerada um **produto da sociobiodiversidade**, pois sua produção valoriza práticas e saberes tradicionais, geram renda e promovem a melhoria da qualidade de vida, neste caso dos **indígenas Waiwai**.

O sabor da pimenta é complementado pelo **tucupi**, um ingrediente importantíssimo para a culinária tradicional do Norte, e que você provavelmente já deve ter ouvido falar. **Da mandioca brava nada se perde, tudo se transforma**: goma de tapioca, polvilho, farinha puba e tucupi são todos produzidos a partir da **mesma raiz**, porém o tucupi tem a particularidade de ser um subproduto, muitas vezes descartado.



Após a mandioca brava ser descascada, lavada, ralada e prensada, obtém-se a massa seca, que é torrada para virar farinha, e a manipueira, o líquido residual. A manipueira, no entanto é tóxica, pois contém ácido cianídrico - e daí o nome **mandioca brava** - e para poder ser utilizado como alimento deve ser fermentado e fervido. Somente após todos esses processos é obtido o tucupi, um líquido amarelo que possui uma acidez indescritível e presente em pratos como o tacacá, a rabada, e claro, o pato no tucupi.



# GELEIA TUCUPI & PIMENTA



@deveras\_amazonia



Além disso, é prática muito comum utilizar o líquido como base para molhos de pimenta, fato que certamente inspirou a criação dessa geleia sensacional. De sabor agri-doce e muito aromática, você agora pode degustar conhecendo um pouco da história que proporciona essa experiência única!

## SUGESTÃO DE CONSUMO



# BRASILIDADE PARA TODOS

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

Nossa escolha de projeto ou instituição beneficiada sempre reflete algo do tema mensal da cesta, pensando no Dia dos Pais buscamos trazer essa experiência para outros homens também.

Esse mês selecionamos a **Comunidade Bom Pastor**, que recebeu **8 chocolates Na'kau**, **3 geleias Deveras** e **6 cafés Apuí** para serem degustados de forma coletiva em um momento de confraternização e união. Assim, conseguimos que todos pudessem desfrutar da mesma experiência.



Em parceria com a **Prefeitura Municipal de Bauru**, a Comunidade Bom Pastor realiza trabalho social de caráter continuado com **famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco**.

Conhecemos a instituição através do **Projeto Ubiraci** da Enactus Unesp Bauru, que fornece **capacitação em marcenaria** aos assistidos e promove a produção de móveis com madeira de paletes que seriam descartados por empresas.



Essas ações visam **devolver a autoconfiança aos homens**, sendo que o lucro é retornado à comunidade, podendo ser revertido em momentos de integração.

**Agradecemos a todos que nos ajudaram a proporcionar esse momento!**



UBIRACI  
@projetoibiraci



COMUNIDADE  
BOM PASTOR

[www.cbompastor.com.br](http://www.cbompastor.com.br)



Terra Artesã



1 minuto para falarmos de

# RESÍDUOS

**Nossa sugestão para os resíduos da sua cesta**



## **GUARDE COMO RECORDAÇÃO**

a etiqueta e mensagem especial, nosso panfleto informativo e a história do Autor da Experiência Na'kau.



## **REUTILIZE**

nosso saquinho para compras a granel ou para guardar objetos, o vidro de geleia pra guardar temperos caseiros e a garrafa de licor para armazenar bebidas.



## **ENCAMINHE PARA COLETA SELETIVA**

embalagens do chocolate e do café, a caixa de papelão e o plástico bolha.



## **COMPOSTE**

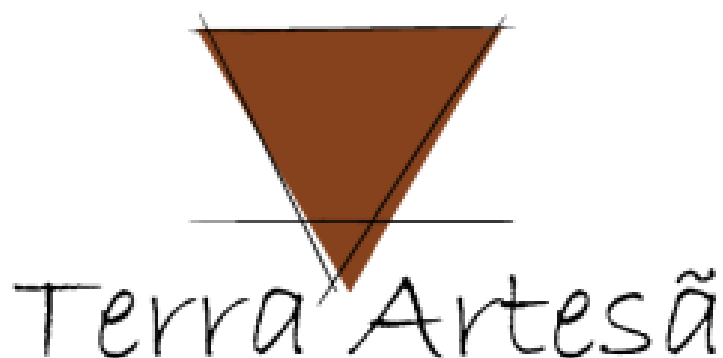
borra de café e coador de papel.



## **DESCARTE NO LIXO COMUM**

durex





Todas as imagens deste documentos são resultado de nossas experiências e/ou cedidas pelos nossos fornecedores.

Esperamos que vocês tenham aproveitado assim como nós.

**Nos vemos na próxima?**