



ecoa

CATALOGO
CERRAPAN 2021





Executado :



Cofinanciado por
la Unión Europea

"Esta publicação foi produzida com o apoio financeiro da União Europeia. Seu conteúdo é de responsabilidade única do Ecoa - Ecologia e Ação e não reflete necessariamente a opinião da União Europeia"

CATÁLOGO CERRAPAN 2021 é um material onde a leitora e o leitor encontrarão informações sobre produtos da sociobiodiversidade do Cerrado e Pantanal, conhecerão comunidades tradicionais e locais produtoras, contatos para compra e toda base de matéria prima nativa e não madeireira utilizada pela Rede de Mulheres Produtoras do Cerrado e Pantanal.

Redação:

- Nathalia Eberhardt Ziolkowski
- Arquivos ECOA

Revisão:

- Raquel Trujillo Cruz

Fotos:

- Arquivo Ecoa
- Arquivos Associações da CerraPan
- Vanessa Espacki
- Luanna Campos
- Leonida Aires
- Nathalia Eberhardt Ziolkowski
- Miguel Ângelo M.S.
- Iasmim Amiden

Desenho e Diagramação:

Holo Diseño - Alejandro Trujillo

ECOIA

Ecoa – Ecologia e Ação é uma organização não governamental criada em 1989, com sede em Campo Grande (MS), que associa conservação dos ecossistemas do Pantanal e Cerrado com a defesa e o desenvolvimento das comunidades tradicionais e outros povos que habitam esses territórios. Como principais ferramentas promovemos processos de diálogos multisetoriais para criar espaços de reflexão, negociação e decisão frente a questões prioritárias para a conservação ambiental e a sustentabilidade. Promover ações socioambientais para conservação dos ambientes naturais e de suas populações locais, associando investigação científica ao conhecimento tradicional para fomentar políticas públicas de desenvolvimento.

Uma das principais características da instituição é o permanente suporte para o surgimento e desenvolvimento de redes, fóruns, articulações e organizações locais no Brasil e em outros países.

O Pantanal e a Bacia do rio da Prata, nesta perspectiva, foram identificados como as regiões prioritárias, sendo que nas regiões pantaneiras e – inclusive em áreas do Cerrado – concentram-se as ações de base comunitária, onde a organização tem atuação contínua e de longa data.

Apresentamos agora a Rede CerraPan, fruto de um trabalho de articulação das comunidades e fortalecimento das ações de auto organização e saberes femininos no território.

CerraPan – Rede de Mulheres Produtoras do Cerrado e Pantanal é uma Rede composta por 8 grupos de mulheres e mistos, organizados socialmente em Comunidades Tradicionais e Populações Locais do Cerrado e do Pantanal. Criada em 2015, a Rede fortalece a articulação coletiva de mulheres que trabalham com produtos da sociobiodiversidade, em processos de manejos artesanais e sustentáveis, além de estimular a participação de suas famílias na conservação dos biomas. A CerraPan é um impulso para a autonomia econômica das mulheres, fortificando a resiliência territorial, a conservação do ambiente e a luta pelo acesso aos direitos das comunidades para melhoria das condições de vida no Cerrado e Pantanal.

As cerca de 100 mulheres envolvidas na Rede CerraPan, que estão nas 8 comunidades integrantes, desenvolvem variados itens alimentícios e artesanais confeccionados a partir de produtos não madeireiros e nativos. Ao adquiri-los, você aproveita produtos regionais, nutritivos e saborosos, decorativos, e mais, você estimula a autonomia econômica das mulheres, fortificando também a resiliência territorial, a conservação do ambiente e a luta pelo acesso aos direitos das comunidades, para melhoria das condições de vida nestas regiões.

A seguir, conheça um pouco das comunidades, e aprecie os frutos e produtos que a Rede CerraPan tem a ofertar.

CERRAPAN





INDICE

+ ECOA	- 2
+ CERRAPAN	- 3
+ PANTANAL	- 5
-Bocaiúva	- 6
-Laranjinha - de - Pacu	- 8
-Aguapé	- 10
-Acuri	- 12
-Jaracatiá	- 14
+ PANTANAL - CERRADO	- 17
-Produção do Mel	- 18
+ CERRADO	- 21
-Baru ou Cumbaru	- 22

A light blue silhouette of a human figure is centered on the page, serving as a background for the text. The figure is composed of several vertical, slightly curved lines of varying thickness, representing the torso, arms, and legs. The overall color scheme is a gradient of light blue.

PANTANAL

PANTANAL



Floração: Ocorre, geralmente, de dezembro a março.
Frutificação: setembro a janeiro.

Bocaiúva

(*Acrocomia aculeata*)

A polpa é rica em betacaroteno e é fonte natural de vitamina A, bem como dos minerais cobre, potássio e zinco. Apresenta ação antioxidante, é rica em ômega 3, 6 e 9, vitaminas C e E. Contém cálcio, que ajuda na formação e saúde dos ossos, além de magnésio, que melhora o relaxamento muscular. A Bocaiúva pode ser consumida in natura, ou os derivados do fruto - a polpa, da qual podem surgir diversos doces e molhos; a farinha que enriquecem pães, biscoitos, bolos e massas; a castanha vem em paçocas e doces de corte, além de fornecer um rico azeite.

COMUNIDADE

A comunidade Tradicional Antônio Maria Coelho foi fundada em 1890 e está situada na Morraria do Urucum, a 45 Km da área urbana de Corumbá, e a 400 Km da capital Campo Grande, Mato Grosso do Sul. O acesso a comunidade é feito pela rodovia BR-262 ou via Estrada Parque Pantanal. É uma comunidade centenária, estabelecida desde 1890 e abriga atualmente aproximadamente 37 famílias (aproximadamente 150 pessoas).



Centro de Processamento de Derivados da Bocaiúva da Comunidade de Antônio Maria Coelho - Derivados da Bocaiúva (*Acrocomia aculeata*)
Município de Corumbá/ MS.
Contato:
Edeltrudes Correa,
67 98153-1916.

PRODUTOS

- Farinha de Bocaiuva
- Chips de Bocaiuva
- Amêndoa de Bocaiuva torrada
- Amêndoa de Bocaiuva torrada e salgada
- Amêndoa de Bocaiuva in natura
- Rapadura de Bocaiuva
- Geleia de Bocaiuva
- Geleia de Bocaiuva com pimenta
- Geleia de Bocaiuva com maracujá
- Pão de Bocaiuva
- Bolo de Bocaiuva
- Barra de cereal





Floração: Ocorre, geralmente, do mês de Janeiro a Abril.
Frutificação: Ocorre, geralmente, do mês de Maio a Julho

Laranjinha-de-Pacu

(*Pouteria glomerata* (Miq.) Radlk)

Possui altas doses de antioxidante (é rica em vitamina C), elevadas concentrações de ferro e de cobre. Popularmente é utilizada na prevenção de anemia e ainda no combate ao envelhecimento.

COMUNIDADE

A comunidade Porto da Manga está localizada no município de Corumbá, no estado de Mato Grosso do Sul. O acesso à comunidade pode ser via rio Paraguai ou via Estrada Parque Pantanal (EPP). A EPP ou a Rodovia MS-228 (antiga "Rodovia da Integração") tem o seu início no entroncamento com a BR-262, no "Buraco das Piranhas", segue até a margem esquerda do rio Paraguai onde é realizada a travessia por balsa. Continuando na margem direita do rio Paraguai, onde está a Comunidade do Porto da Manga, e volta a encontrar-se com a mesma rodovia BR-262 na localidade conhecida como "Lampião Aceso". Os seus 120 km atravessam quatro sub-Pantanaís: Miranda, Abobral, Nhecolândia e Paraguai, pelos quais estão distribuídas mais de 70 pontes, cujas estruturas são como observatórios da fauna e da flora.

8



Associação de Mulheres Extrativistas da Comunidade de Porto da Manga Derivados da Laranjinha-de-Pacu (*Pouteria glomerata* (Miq.) Radlk.),
Município do Corumbá/ MS.
Contato:
Elizete Soares
- 67 99655-4015.
- 67 99976-5263.

PRODUTOS

- Polpa Laranjinha – de - Pacu
- Geleia de Laranjinha – de – Pacu





Ocorrência: durante todo o ano.

Aguapé

(Eichhornia crassipes (Mart.) Solms)

Uma espécie aquática, o aguapé é uma planta flutuante, de ocorrência em água doce. Suas raízes são subaquáticas, enquanto seu caule, folha e flores flutuam pelas águas de rios, lagos, lagoas e represas. Do caule da planta, que é abundante no Pantanal, é feito o artesanato muito apreciado por moradores locais e visitantes. Com acabamento impecável, as peças confeccionadas são usadas na decoração ou como acessórios. Sua confecção passa pela coleta do caule do aguapé, secagem e manejo.

COMUNIDADE

A comunidade Barra do São Lourenço é parte do município de Corumbá no estado de Mato Grosso do Sul e abrange uma área de aproximadamente 12.241 m², estando a 221 km da área urbana, cujo principal meio de acesso é o transporte fluvial através do Rio Paraguai. Como referência está próxima ao Parque Nacional do Pantanal Mato-Grossense, e situa-se a margem esquerda do rio Paraguai, nas proximidades da magnífica Serra do Amolar.

Associação de Mulheres Artesãs do São Lourenço (Renascer) – Artesanato de Aguapé (Eichhornia crassipes) – Município do Corumbá/ MS.
Contato: - Eliane Leonora Aires, 67 99885-3723
- Catarina Guató, 67 99263-2434



RENASCER

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES ARTESÃS DA BARRA DO SÃO LOURENÇO

PRODUTOS

- Chapéus
- Mochilas
- Bolsas
- Suportes
- Tapetes
- Centros de mesa
- Cortina
- Esteira
- Cabeceiras de cama





Acuri

(*Attalea phalerata* Mart X Spreng)

A polpa, da qual também é feita a farinha, é rica em pró-
vitamina A, cobre, magnésio, e possui grande quantidade de potássio,
que auxilia no controle da pressão arterial e na prevenção de doenças
cardíacas. A amêndoa, é rica em fósforo e boa fonte de ferro. Com um
sabor levemente adocicado, o acuri também tem um aroma cativante,
acentuado quando aquecido. A farinha de acuri tem potencial para
substituir a farinha de mandioca em vários pratos: no preparo de
mingau, pirão, para empanar carnes, peixes e outros alimentos ou para
engrossar caldos, com a vantagem de possuir maior valor nutricional.

Floração: Ocorre o ano inteiro, com pico de Julho a Dezembro.

Frutificação: Ocorre, geralmente, durante o mês de Outubro a Fevereiro, podendo ocorrer durante todo o ano.

COMUNIDADE

É um distrito localizado a 70 Km de Corumbá, no estado de Mato Grosso do Sul, na margem esquerda do Rio Paraguai. Antes da construção da Ponte Eurico Gaspar (inicialmente chamada Rio Branco), teve grande importância na região, pois era o fim da linha dos trilhos da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil - NOB, sendo um importante ponto de transbordo de cargas e passageiros que tinham como destino Corumbá e adjacências. Essa dinâmica social deu origem a comunidade de Porto Esperança a partir de 1912.



ASSOCIAÇÃO DE MULHERES RIBEIRINHAS DO

Porto Esperança

Associação de Mulheres
Ribeirinhas do Porto
Esperança

Derivados do Acuri (*Attalea
phalerata* Mart. ex. Spreng.)
Município de Corumbá/ MS.

Contato:

- Natalina Mendes,
67 99692-5421.

PRODUTOS

- Polpa desidratada de Acuri
- Farinha de Acuri
- Amêndoa de Acuri
- **Também desenvolvem produtos derivados da laranjinha-de-pacu, artesanato de aguapé e derivados da mandioca.*





Jaracatiá

[*Jacaratia spinosa* (Aubl.) A.DC.]

Possui vitaminas A, C e E, antioxidantes, é fonte de fibras e por isso auxilia na digestão. Possui cobre, magnésio e potássio em concentração. Suas propriedades fortalecem o sistema imunológico e combatem o envelhecimento. A textura do fruto se assemelha a do mamão, por isso também é conhecido como mamãozinho-do-mato. O doce da raiz também tem textura e aspecto semelhante ao de mamão verde. Com sabor adocicado e suave, é utilizado na preparação de doce em calda, rapadura e geleia. Como a extração da raiz pode ocasionar a morte da árvore, deve-se ter cautela em seu uso, para evitar a destruição da espécie.

Floração: Ocorre, geralmente, do mês de outubro a novembro.

Frutificação: Ocorre, geralmente, do mês de fevereiro a março.

COMUNIDADE

Localizada na Rodovia Estadual MS 480, em Ladário, Mato Grosso do Sul, ela pode ser acessada a partir de Campo Grande, pela Rodovia BR 262, sentido oeste, onde seu principal acesso se dá no entroncamento do Portal de entrada das cidades de Corumbá e Ladário, de onde está localizada a 10 km de distância.

Área de Proteção Ambiental Baía Negra, ou APA Baía Negra, é gerida pela Fundação de Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural de Ladário-MS, sendo a primeira Unidade de Conservação de Uso Sustentável no Pantanal, agregando preservação ambiental e a sobrevivência das populações tradicionais.



ASSOCIAÇÃO DE MULHERES PRODUTORAS DA

APA Baía Negra

Associação de Mulheres Produtoras da
APA Baía Negra – Derivados do Jaracatiá
(*Jacaratia corumbensis* Kze.) e da Laranjinha-
de-Pacu – Município de Ladário/MS.
Contato: Julia Gonzales, 67 99625-5613.

PRODUTOS

- Rapadura de Jaracatiá
- Doce em Calda de Jaracatiá
- Bombom de Jaracatiá
- Casadinho de Jaracatiá (docinho)
- ** Também desenvolvem produtos derivados da laranjinha-de-pacu, artesanato de aguapé, geleias e doces em compotas de frutas da época.*





(ÁREA DE TRANSIÇÃO)

PANTANAL – CERRADO

PANTANAL – CERRADO



Produção do Mel

(*Apis mellifera* L)

O mel é derivado da atividade de apicultura realizada por mulheres da Associação Produtiva do Assentamento Bandeirantes (APAB), de Miranda, MS. A atividade é desenvolvida através do Programa Oásis (Ecoa) como um meio de promover a proteção de abelhas e outros polinizadores, ao mesmo tempo em que gera renda de modo ambientalmente adequado para famílias rurais. As abordagens do Programa incluem o combate às queimadas e a produção de mel em regiões ainda livres dos efeitos dos agrotóxicos e do desmatamento, garantindo, também, a qualidade do produto, que apresenta múltiplos benefícios à saúde.

COMUNIDADE

O Assentamento Bandeirantes está localizado na zona rural a 10 Km do município Miranda (MS) às margens da BR- 262, na região córrego Agachi (Bacia Hidrográfica do rio Miranda). O Assentamento é resultado da luta das famílias ligadas aos movimentos sociais pela reforma agrária. Em 2004, a fazenda Bandeirantes foi adquirida e os lotes foram distribuídos às 63 famílias que hoje vivem lá.



Associação de Produtores do Assentamento Bandeirantes (APAB) – Município de Miranda/MS

– Produção de Mel (*Apis mellifera*),

Contato:

– Aparecida

67 99936-5143.

PRODUTOS

- Mel (*Apis mellifera* L) de 500 gramas
- Mel (*Apis mellifera* L) 1 quilo
- * A Associação também comercializa castanha de Barú.







CERRADO CERRADO



Floração: Ocorre, geralmente, do mês de dezembro ao mês de fevereiro.
Frutificação: Ocorre, geralmente, do mês de julho ao mês de novembro.

Baru ou Cumbaru

(*Dipteryx alata* Vog.)

A amêndoa de Baru (ou Cumbaru) tem alta concentração de lipídios, proteínas, zinco, cobre, ferro, fósforo, potássio, magnésio e manganês. Destaque ainda para a presença de ômega 6. Na medicina popular é usada para a redução do colesterol total e de triglicérides, no combate a anemia, na melhoria do sistema imunológico, e ainda na prevenção de artrite e hipertensão. A castanha do Baru, pode ser consumida in natura ou torrada (com ou sem sal), possui um paladar semelhante ao do amendoim. Com a castanha podem ser produzidos doces de corte, rapaduras, paçocas, pães, cookies e molhos (como o pesto).

COMUNIDADE

Assentamento Rural de Andalucia está localizado na área rural do município de Nioaque (MS), a 220 km de Campo Grande, em pleno Cerrado. O Assentamento foi implantado no ano de 1996 ocupando uma área de 4.815 hectares, pertencentes à antiga fazenda Andalucia, desapropriada pelo Governo Federal para fins de reforma agrária. Hoje vivem 164 famílias, algumas das quais são agroextrativistas e colaboradoras do Ceppec na cadeia produtiva do Baru e outros frutos nativos do Cerrado.



**Centro de Produção,
Pesquisa e Capacitação do
Cerrado do Assentamento
Andalucia (CEPPEC)
Derivados do Baru (*Dipteryx
alata*)
Município de Nioaque/MS.
Contato:
- Altair de Souza
67 99674-7680
- Rosana Claudina
67 99641-7596.**

PRODUTOS

- Castanha de Barú
- Paçoca de Barú
- Pão de Barú
- Barra de cereal com Barú, Bocaiuva, Mel e Jatobá
- Cumbatela (Nutella do Cerrado, com Barú)
- Segredo do Cerrado (docinhos recheados com castanha de Barú)
- Panetone de Barú
- Biscoito de Barú
- Bolo de Barú
- Doce em Barra de Barú
- **Outros produtos derivados de outros frutos:*
- *Tecelagem com tintura e fibras natural*
- *Biscoito mix de frutos do Cerrado (Barú, Bocaiuva, Acuri, Jenipapo).*
- *Bombons do Cerrado – Barú, Araticum, Jenipapo e Jatobá*
- *Bolo de Jenipapo*
- *Farinha de Jatobá*



Información del contacto:

Ecoa - Ecologia e Ação
14 de julho, 3169, Centro - Campo Grande, MS
CEP: 79002-333
Fone: (+55 67) 99604-0799
ecoacomunic@riosvivos.org.br

Saiba mais em:

www.ecoa.org.br
e
<https://ecoa.org.br/cerrapan/>



