# **Agricultores familiares do Grande Sertão Veredas lançam castanha de baru orgânica**

*Fruto do cerrado mineiro, coletado por meio do extrativismo sustentável, conquista certificação IBD*

A primeira castanha de baru orgânica com certificação IBD (Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural) será lançado no mercado durante a 4ª Feira Internacional Exclusiva para Setor de Alimentos e Bebidas, a [ANUFOOD Brazil 2023](https://www.anufoodbrazil.com.br/), que acontece de 11 a 13 de abril, em São Paulo. Coletado por meio do extrativismo sustentável em reservas de cerrado do Grande Sertão Veredas, região Noroeste de Minas Gerais, o baru orgânico é cultivado por agricultores familiares em comprovado processo de manejo sustentável e boas práticas agroecológicas.

Rico em diversas propriedades nutricionais e até mesmo afrodisíacas, o baru é um fruto nativo do cerrado brasileiro e pode ser usado em diversas receitas culinárias, na forma de petisco, ou como farinha para a produção de barras de cereais, bolos, cookies, pesto, creme barutella, entre outros. A castanha de baru e outros produtos oriundos do bioma são beneficiados e comercializados pela Cooperativa Regional de Base na Agricultura Familiar e Extrativismo ([Copabase](https://www.copabase.org/)), com sede na cidade de Arinos.

Fundada em 2008, a cooperativa possui, hoje, 70 produtores associados e cerca de 300 famílias envolvidas com a cadeia do baru. Por ano, mais de 12 toneladas de castanhas são beneficiadas pela Copabase. Para a produção do baru orgânico, oito propriedades da região conseguiram se adequar aos requisitos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e passar pela inspeção do IBD. Todo o processo para a certificação do produto durou cerca de dois anos. A aprovação final ocorreu em fevereiro deste ano.

“A Copabase é a primeira empresa a conseguir a certificação IBD para o baru. O selo de produto orgânico é imprescindível para facilitar a abertura de mercados internacionais do produto, que já é reconhecido como um superfood brasileiro - que dispõe de uma grande quantidade de nutrientes e poucas calorias”, explica a gestora da cooperativa, Dionete Figueiredo.

Ainda de acordo com a gestora, atualmente, o preço médio do baru convencional para o consumidor final é de R$ 100,00 o quilo. “Já para o mercado internacional, o produto com o selo orgânico pode sofrer um ágio de até 30% do seu valor. Um diferencial que está incentivando outros agricultores da cooperativa a se adequarem às normas e também tentarem a certificação”, afirma.

**Grandes clientes**

Na mesma semana em que apresenta a castanha de baru orgânica na Feira ANUFOOD, a Copabase irá lançar o baru convencional em supermercados do Grupo Carrefour da cidade de São Paulo. Depois de conquistar espaço nas gôndolas da rede em Brasília, em 2021, por intermédio da [Central do Cerrado](https://www.centraldocerrado.org.br/) – cooperativa que reúne diversas organizações comunitárias -, a Copabase expande o fornecimento da iguaria para a maior cidade do país. A primeira remessa do produto atinge quase 1 tonelada. A ação nas lojas do Carrefour será realizada nos dias 14 e 15 de abril.

Todo o trabalho de acesso aos mercados varejistas também conta com o apoio do Sebrae Minas, que ajudou na reestruturação de todo o processo de produção, repaginação da marca e otimização da cadeia produtiva. “Nos últimos anos, conseguimos, por meio de consultorias especializadas, auxiliar na remodelagem da política comercial e estratégica da Copabase, ajudando na inserção competitiva e acesso a novos mercados, inclusive o internacional”, explica o presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Marcelo de Souza e Silva.

Em 2021, a Copabase, também em parceria com a Central do Cerrado, fechou a venda direta de oito toneladas de castanha de baru para os Estados Unidos. Na ocasião, foi firmado um contrato de cinco anos com a empresa Botânica Origens para o fornecimento do produto.

"Uma das principais ações do Sebrae Minas é conectar os produtores da região com consumidores e parceiros comerciais, contribuindo para o fortalecimento da economia local e a promoção e valorização da bioeconomia do Cerrado mineiro, mostrando ao mundo o nosso potencial em termos de produção da castanha de baru", conta Marcelo de Souza.

**Assessoria de Imprensa | Prefácio Comunicação**

Henrique Ulhoa – (31) 99445-2460 | (38) 99100-8640

[henrique@prefacio.com.br](mailto:henrique@prefacio.com.br)

Flávia Ferraz - (31) 3292-8660 | (34) 99913-7999

[flavia@prefacio.com.br](mailto:flavia@prefacio.com.br)