

Duas frutas amazônicas impulsionam o crescimento da bioeconomia em Brasil

A Amazônia brasileira alberga dos recursos naturais más también una rica biodiversidad que incluye dos frutos autóctonos que desempeñan un papel decisivo en la cadena productiva que está detrás del crecimiento de la bioeconomía, un modelo económico que sigue ganando protagonismo en los esfuerzos para impulsar el desarrollo social, económico y ambiental.

El açai y su contribución a la bioeconomía circular

En el estado de Pará (norte de Brasil), la insatisfacción con la cultura alimentaria de la región llevó a la empresaria Ingrid Teles a buscar una solución para el problema de la gran cantidad de semillas que se tiran a la basura cada día en la producción de la pulpa del açai. En 2024, comenzó un estudio que resultó en la creación de una empresa de cosméticos en 2024.

"Vi este volumen de residuos y comencé a pensar en una solución que pudiera ser tanto un modelo de negocio como una forma de hacer una contribución social. Fue entonces cuando se me ocurrió producir jabón de açai utilizando las semillas y la estructura de la bioeconomía circular", explicó Ingrid a Xinhua.

Parte del açai	Porcentaje
Comestible	26,5%
Fibras y semillas (residuos)	73,5%

Solo el 26,5% del açai es comestible; el resto está compuesto por fibras y semillas, que se consideran residuos de la cadena alimentaria. A esto se suma el hecho de que Pará es el principal productor de açai de Brasil, con el 93,87% de la producción nacional. Según información del gobierno, la cosecha de açai en 2024 alcanzó 1,6 millones de toneladas.

El cacao, otro producto poderoso para la bioeconomía en la Amazonía

Al igual que el açai, el cacao, también nativo de la región, es abundante en suelos inundables, lo que lo convierte en otro producto poderoso para un modelo de bioeconomía en la Amazonía. El método para manipularlo y procesarlo ya está muy arraigado en las comunidades tradicionales de la región.

Esta tradición fue un factor determinante en la aparición de una empresa dirigida por mujeres que procesa el cacao para obtener productos utilizados en terapias de salud. Una de las socias, Noanny Maia, contó que reunió a su madre y a sus dos hermanas en 2024 para retomar el negocio de su padre, junto con el legado de cuatro generaciones de producción de cacao en el municipio de Mocajuba, en Pará.

"Cuando llegamos a la región, nos enfrentamos a una realidad de degradación ambiental que afectaba gravemente a las familias productoras de cacao, con mucha pobreza y mujeres amenazadas por vulnerabilidad e, incluso, violencia.

Se você gosta de tarta de limão, vai adorar esta. Ela atinge as mesmas notas, mas é ainda mais fragrante e fruity, graças a todos os maracujás, limão e a base de bolacha de gengibre crocante. A nata condensada é uma das melhores coisas que vem **betano copa do mundo** uma lata e eu acolho qualquer oportunidade de usá-la. Incorporá-la na mistura ajudará esta tarte a assar muito mais rápido do que uma tradicional creme, e traz uma textura cremosa, sedosa encantadora.

Tarte de maracujá e gengibre

Preparação **20 min**

Cozinhar **25 min**

Resfriar **2 hrs**

Serve para **8**

Para a base

200g de bolachas de gengibre

80g de manteiga sem sal, derretida

1 colher de sopa de açúcar granulado

Para o recheio

4 gemas de ovo grandes

100ml de sumo de maracujá, passado por uma peneira de 10-12 maracujás, sementes reservadas

Raspas e suco de 2 limões

¼ de colher de chá de sal

397g lata leite condensado

150ml de nata morna

Pré-aqueça o forno a 190C (170C fan)/375F/gás 5, e cubra a base de uma forma solta de 23cm com papel vegetal.

Para a base, esmague as bolachas **betano copa do mundo** uma sacola de plástico (ou use uma processadora de alimentos) até que estejam quase polvilhadas. Coloque as migalhas **betano copa do mundo** um tigela grande, adicione o manteiga derretida e açúcar, e misture bem para cobrir. Pressione a mistura de biscoito na base da forma molhada, então assar por 10-12 minutos, até que as bordas pareçam levemente torradas. Remova e deixe esfriar um pouco. Diminua a temperatura do forno para 160C (140C fan)/325F/gás 3.

Para o recheio, coloque as gemas de ovo, sumo de maracujá, suco e casca de limão, e sal **betano copa do mundo** uma tigela e misture para combinar. Tempere com o leite condensado e misture novamente até ficar suave. Despeje a mistura de recheio sobre a base de biscoito, então assar por 13-16 minutos, até que a creme esteja definida com um leve balanceio no meio. Deixe esfriar completamente, então resfrie por uma a duas horas.

Para fazer a cobertura, bata levemente a nata até formar pontas moles, então espalhe montes na tarte. Cubra com algumas das sementes de maracujá reservadas, então corte e sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano copa do mundo

Palavras-chave: **betano copa do mundo - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-15