

Agroecologia e Extrativismo da Castanha de Barú pelo Cerrado: formas produtivas sincréticas para um desenvolvimento sustentável frente ao avanço do agronegócio¹

Mariana Pesce Ribeiro²

RESUMO

Esse trabalho tem como objetivo pensar sobre as formas de resistência ao avanço do agronegócio e devastação do cerrado na região do Vale do Urucuia, no Noroeste de Minas Gerais. Para isso, serão contempladas as ações da COPABASE, cooperativa local que, em parceria com outros agentes, promove ações de recuperação do bioma e aplicação de um modelo produtivo baseado na agroecologia e no extrativismo. Serão abordados os discursos acionados pela organização, bem como os modos como ela atua na adaptação dos cooperados para atender demandas do mercado. Nesse sentido, o trabalho aponta que, ao fazer um contraponto ao paradigma agroindustrial e dialogar com ele, a cooperativa ocupa uma posição ambígua e contribui para o surgimento de formas sincréticas nas atividades econômicas rurais..

Palavras-chave: Cerrado, Desenvolvimento Sustentável, Castanha de Barú

Introdução

O presente artigo é produto da minha monografia “Do Quintal para o Mercado: doces e preparados da castanha de barú no Vale do Urucuia”, que foi escrita a partir da atividade de iniciação científica em um projeto de pesquisa sobre as economias da castanha de barú na região Urucuia/Grande Sertão³. Para pensar nas formas de promoção da castanha de barú como alternativa sustentável para o Cerrado⁴, o trabalho deve contemplar as atividades e discursos da COPABASE (Cooperativa Regional de Base na Agricultura Familiar e Extrativismo). Seus integrantes estão concentrados principalmente em 5 municípios do Vale do Urucuia, parte da região Noroeste de Minas Gerais (Figura 1). Com fins de desenvolvimento da pesquisa, fiz um trabalho de campo de quatro dias, passando por duas dessas cidades: Arinos, onde está localizada a sede da cooperativa e Uruana de Minas.

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026)

² Mestranda em Antropologia na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

³ Trata-se do projeto de nome “Economias da castanha: valor e renda no mercado do Barú no semiárido mineiro”, coordenado por Jacqueline Ferraz de Lima e Magda dos Santos Ribeiro. Financiado pela Fapemig no projeto: Contratação Jovens Doutores P2 100% FAPEMIG - Programa de Apoio à Fixação de Jovens Doutores BPD-00249-22.

⁴ Fiz a escolha de escrever “Frutos do Cerrado” e “Cerrado” com as primeiras letras maiúsculas como nomes próprios, porque os entendo como personagens dessa trama de valorização de elementos do bioma que entrelaça atores diversos.

Figura 1 - Municípios e comunidades atendidas pela COPABASE



Fonte: Copabase (2021, p. 5)

A COPABASE é o principal agente regional na distribuição da castanha de baru⁵. Nos termos da própria organização, um dos seus propósitos é promover um desenvolvimento sustentável no Cerrado com base na agroecologia, agricultura familiar e extrativismo. A partir da articulação de pequenos produtores⁶ que tinham acesso limitado aos mercados consumidores e à assistência técnica (COPABASE, 2021), a cooperativa conseguiu atingir o mercado nacional e internacional. Atualmente mais de 300 famílias da região estão envolvidas na coleta do baru⁷. De forma geral, estas podem

⁵ Outras das suas cadeias de produção incluem: polpas de frutas congeladas (muitas nativas do cerrado), açúcar mascavo, mel e derivados, açafrão, urucum e farinha de mandioca.

⁶ As propriedades mencionadas são consideradas pequenas em comparação com as fazendas de monocultura. Como descrito no relato de campo, a propriedade que visitei, parte do assentamento que pertencia a uma única fazenda e hoje comporta diversas famílias, tinha em torno de 24 ha.

⁷ Disponível em: <https://www.copabase.org/baru>. Acesso em: 09 de janeiro de 2026.

ser constituídas por assentados da reforma agrária, populações tradicionais, povos indígenas, coletores de sementes nativas, entre outros (Mertens; Burgos, s.d.).

A cooperativa é central no que diz respeito ao diálogo inter-regional e intercultural que tem se formado em torno da castanha, ao fazer uma ponte entre agentes diversos e os pequenos produtores regionais. Essa articulação é um dos pontos-chave para o projeto de desenvolvimento que a organização considera sustentável, uma vez que possibilita o acesso aos fundos necessários para custear ações de restauração do bioma, capacitação dos cooperados, além da adaptação técnica e estrutural das unidades produtivas. Esses outros moldes de desenvolvimento que a cooperativa busca implantar no Vale do Urucuia partem de uma coalizão com as atividades tradicionais dos povos do Cerrado, e se baseiam no uso de espécies nativas, que geralmente são derrubadas para fazer o cultivo de plantas exóticas já estabelecidas como *commodities*⁸. A partir disso, a COPABASE possibilita ações de preservação de uma parte do bioma e valoriza os aspectos culturais da região.

O tópico do desenvolvimento sustentável é de grande relevância nesse contexto, visto que o Cerrado é um dos biomas mais diversos e mais ameaçados do Brasil, sendo alvo de muitos projetos de desenvolvimento da agricultura monocultora e latifundiária, como destacado por Jacqueline Ferraz de Lima (2022). Ele também se torna particularmente interessante ao considerarmos as diferentes disputas e contradições que permeiam o termo, conforme o discorrido por Ribeiro (1991). Apesar de não se tratar do principal tema da pesquisa que desenvolvi, a questão foi incontornável. O próprio trajeto da viagem foi marcado pela forte presença dos projetos de desenvolvimento, como a mineração e a agroindústria.

Primeiramente, isso se deu em forma de propagandas: o lado da escada rolante que leva ao embarque doméstico do aeroporto de Confins/MG, uma propaganda da Vale; no desembarque em Brasília/DF, um grande banner dizia “é no campo que o Brasil decola”. Não se referia, é claro, aos pequenos produtores. Em seguida, enquanto cortava o Cerrado pela estrada, a paisagem alternava entre a mata retorcida típica do bioma – algumas tostadas pelo fogo – e o descampado da plantação. Entre as chapadas do agro e os morros ainda cobertos pela vegetação nativa, espalhavam-se torres de energia. Além disso, ao conversar com os interlocutores em campo, diversas preocupações acerca dos impactos dessas atividades foram levantadas: falta de água por causa da irrigação dos latifúndios, aumento da temperatura devido ao novo parque

⁸ Por *commodities* me refiro a produtos agrícolas (mas que também podem ser minerais, entre outras origens) não processados e utilizados para a produção de outros bens industrializados.

solar⁹, rumores da chegada de uma mineradora em proximidade ao assentamento da reforma agrária de Uruana de Minas.

O campo foi desafiador para a proposta de pensar a castanha de baru e outros Frutos do Cerrado como potencial de um novo modelo de desenvolvimento para o bioma. Ficou claro que o crescimento do potencial econômico da manutenção das áreas verdes nativas não é uma garantia de preservação das mesmas. Esse trabalho é um esforço de continuar a pensar nessas questões suscitadas pela pesquisa e que não puderam ser desenvolvidas satisfatoriamente na monografia. Apesar de reconhecer esses conflitos e tensões no projeto de um novo modelo econômico baseado no extrativismo e na agricultura familiar, acredito ser importante continuar acreditando no potencial transformador das atividades da cooperativa pela agroecologia no Cerrado, não só pelo bioma, mas também pela vida das pessoas que o habitam.

Ouro do Cerrado: uma alternativa de desenvolvimento econômico

O baruzeiro (*Dipteryx alata*) é uma árvore nativa do Cerrado e bastante comum na região do Urucuia. Segundo relatos dos interlocutores, a planta está espalhada pelos pastos e foi poupada da devastação por proporcionar boa sombra e alimento para o gado. Ela só passou a ser plantada recentemente, principalmente como uma forma de investimento diante do crescimento do potencial econômico da castanha de baru. Por isso, os extrativistas coletam os frutos maduros do chão em suas próprias terras ou propriedades alheias. Eles são quebrados por um martelo ou um equipamento mecânico adaptado (Figura 2) e têm as castanhas separadas para a venda. O preço pode variar de acordo com o período e o comprador, mas o valor pago pelo quilo é em média R\$35,00, relativamente alto em comparação ao recebido pelas frutas cultivadas pelos cooperados da COPABASE. Nem todos destinam sua coleta à cooperativa e a principal concorrente na compra das castanhas para distribuição nacional e internacional é a empresa estrangeira Barukas.

⁹ O parque, com mais de 720 mil painéis solares, ocupa uma área de 822 hectares e está localizado a 30 quilômetros da área urbana de Arinos/MG (MDIC, 2025). Segundo os interlocutores, diversas árvores do Cerrado, incluindo pés de baru e pequi, foram devastadas para sua construção. Ironicamente, o desmatamento foi em nome de um projeto de “energia sustentável”, o que chama atenção para as disputas e contradições atreladas ao chamado “desenvolvimento sustentável”.

Figura 2 - Quebrador de baru na sede da COPABASE



Fonte: fotografia da autora (2025)

Apesar de alguns dos interlocutores relatarem já conhecer o baru desde a infância, a castanha não faz parte dos seus hábitos alimentares. Usos medicinais de partes da árvore são mais recorrentes¹⁰. Quando comida crua, a castanha de baru é considerada indigesta e de sabor desagradável. Quando torrada, no entanto, a castanha adquire sabor similar ao do amendoim. Não ficou claro em que momento e por qual motivo a castanha começou a ser torrada. Ela pode ser feita, em pequena escala, com uma panela ou, em grande escala, com um torrador de café. O segundo método é adotado pela COPABASE, que comercializa as castanhas torradas e embaladas em pacotes de tamanhos variados (Figura 3).

Figura 3 - A castanha de baru embalada e pronta para consumo



Fonte: COPABASE via site oficial (s.d.)

Essa semelhança com o amendoim nas características sensoriais confere à castanha de baru um potencial de comercialização e usos culinários diversos. Nesse sentido, segundo Kikumori e Oliveira (2022, p. 18), a castanha de baru pode “substituir preparações tradicionais, como doces e paçocas” ou ser incorporada em “vários produtos industrializados”. Outro fator relevante que diz respeito ao potencial de

¹⁰ A elaboração de misturas com propriedades medicinais é uma prática comum que se estende a outras espécies do Cerrado, como os próprios interlocutores afirmam. A casca do baruzeiro é utilizada para cicatrizar ferimentos ou curar problemas de estômago. Pode ser utilizada em conjunto com cascas de outras espécies de árvores para compor um remédio que serve para vários fins, chamado de “entrecasca” pelas pessoas da região. A folha também é utilizada, entre outras finalidades, para tratamento da diabetes.

mercado da castanha de baru é o seu alto valor nutricional (Kikumori; Oliveira, 2022). Os diferentes usos em receitas variadas são encorajados por meio de publicações em redes sociais e sites da COPABASE e da Barukas, mas é durante a FENABARU (Festa Nacional do Baru)¹¹ que eles se tornam mais expressivos. É promovida uma programação gastronômica com diferentes atividades que incentivam a criatividade no uso da castanha de baru. Por meio de aulas com *chefs* profissionais, a organização procura demonstrar diferentes possibilidades culinárias aos participantes do evento.

A polpa, por outro lado, concentra pouco interesse comercial para a preparação de alimentos. Seu consumo e processamento é dificultado devido à sua consistência rígida e à dificuldade de separá-la da casca. Apesar disso, algumas pesquisas têm sido conduzidas para estudar sua utilização em suplementos para humanos e animais¹², além de diferentes possibilidades do seu uso na indústria de alimentos¹³. Outra forma de aproveitamento é a feitura de carvão (Carrazza; Cruz; Ávila, 2020). Essa e outras formas de utilização integral do fruto do baru são encontradas em um manual que contempla desde a cozinha e o artesanato até a utilização das amêndoas descartadas como adubo (Carrazza, Cruz e Ávila, 2020), o que demonstra um comprometimento com a menor produção de resíduos. Esse esforço de aproveitamento está de acordo com a proposta da cooperativa de pensar em um “desenvolvimento sustentável” a partir dos Frutos do Cerrado.

Em geral, o processo de valorização dos Frutos do Cerrado, que passa pela sua inclusão nos usos alimentares em diversos núcleos do mercado¹⁴, também é marcado pela articulação do discurso da sustentabilidade e da sociobiodiversidade. Nesse mesmo sentido, o baru faz parte de uma proposta de desenvolvimento econômico diferente dos atuais moldes do agronegócio. Por isso, a castanha tem sido marcada por um discurso de desenvolvimento sustentável que a coloca como um ponto a partir do qual se pode promover a conservação do bioma. A partir disso, a COPABASE esteve envolvida em ações de recuperação da mata nativa ou criação de agroflorestas nas propriedades. A

¹¹ Produto da colaboração entre a Prefeitura de Arinos, a COPABASE, a Central Veredas e o Sebrae, o evento reúne elementos culturais, econômicos, gastronômicos e turísticos. Sua primeira edição foi em 2017 e a festa tem ocorrido anualmente – com exceção do período da pandemia da COVID-19 – em Arinos/MG. A FENABARU é emblemática na medida em que demonstra o investimento e a articulação de diferentes agentes em torno da promessa de um desenvolvimento econômico para a região a partir da castanha de baru.

¹² Ver Oliveira (2024) e Ferreira de Souza (2022)

¹³ Ver Kikumori e Oliveira (2022), Lopes, Vieira e Oliveira (2025) e Carvalho, Barbosa e Siqueira (2016).

¹⁴ Por exemplo, restaurantes *gourmet*, franquias de sorvete, como a empresa Frutos de Goiás, trabalhos coletivos para produção de doces em forma de associação, entre outros

partir de parcerias com instituições financiadoras, recuperou 231 nascentes do território Urucuia/Grande Sertão (COPABASE, 2021, p. 23).

Uma forma de compreender a sustentabilidade no Cerrado foi apresentada na entrevista de uma interlocutora da COPABASE. Contemplando uma dimensão do trabalho, âmbito no qual a cooperativa age diretamente, a fala da nossa interlocutora apresenta o aspecto de fazer o Cerrado ser “útil” com a finalidade de preservá-lo. Como a interlocutora de Wesz Junior (2015), também uma assentada da reforma agrária envolvida em um projeto de valorização dos Frutos do Cerrado por meio da qualificação profissional para trabalhar com elementos da flora nativa afirma: “Assim nós vamos no mato e não derrubamos a árvore porque nós sempre vamos precisar dos frutos dela” (p. 403).

A necessidade de resgatar uma “utilidade” econômica para o bioma é relevante em um contexto no qual, em nome do progresso, desenvolvimento e produção de riqueza, foram elaboradas políticas públicas favoráveis aos grandes latifúndios de monocultura de soja, especialmente a partir dos anos 1970 (Heredia, Palmeira, Leite, 2010). A substituição das espécies do Cerrado adquiriu um aspecto simbólico na construção de um ideal de Brasil. Isso fica evidente no episódio mencionado por Ferraz de Lima (2022, p. 56), quando, na inauguração de Brasília, é derrubado um jatobá para que um pau-brasil fosse plantado em seu lugar. A partir da promoção desse projeto de “desbravamento”, o bioma se tornou um campo de disputa entre diferentes projetos de mundo (Cardoso dos Santos, 2025).

A partir dessa formulação, o bioma do Cerrado foi alvo de diversos projetos de desenvolvimento que, como Ferraz de Lima (2022) aponta em sua tese, visavam torná-lo adequado para a produção de monocultura em grande escala para exportação. Nesse sentido, a diversidade do Cerrado enquanto bioma e território ocupado por comunidades plurais foi comprometida e invisibilizada pelo discurso de terra improdutiva e de vazio demográfico. Segundo Cardoso dos Santos (2025), nesse contexto, a sociobiodiversidade, os saberes sobre o cultivo, colheita e uso dos Frutos do Cerrado, bem como as relações de pertencimento dos povos que o habitam, foram invisibilizados em um processo de violência epistêmica.

O resultado foi a devastação crescente de grandes dimensões de terra para a plantação de espécies exóticas já estabelecidas como *commodities*. Assim, um dos biomas mais diversos do Brasil se tornou um dos mais ameaçados. Esse é um movimento de continuidade da *plantation*, o sistema colonial de cultivo da terra que foi estabelecido com a difusão da cana-de-açúcar, “uma espécie exótica, plantada por

clonagem” (Cabral de Oliveira, 2022, p. 15) e por meio da exploração de pessoas escravizadas, cujas relações com a terra foram rompidas violentamente. Dessa forma, como aponta Joana Cabral de Oliveira (2022), a *plantation* implanta um sistema de alienação que resulta desses rompimentos de relações. Nesse sentido, Ferdinand (2022) fala de um “habitar colonial”, ancorado nos princípios de desbravamento, exploração da natureza com fins comerciais e, sobretudo, de subordinação geográfica. O autor retrata esse cenário como um processo de enriquecimento de acionistas ultramarinos e suprimento de países estrangeiros a partir da exploração do Caribe, dinâmica que é perpetuada ainda hoje e ocorre de forma semelhante em muitos países que foram antigas colônias, como o Brasil.

Esse projeto de valorização pela utilidade do Cerrado permite que parte do ecossistema seja preservada e que os frutos do bioma participem das concepções de riqueza que o Estado e as corporações se dispõem a considerar. Há um processo de retomada, após um longo período de marginalização e invisibilidade, dos povos e frutos do Cerrado que passa principalmente por uma inserção no mercado. A partir desses movimentos, eles podem passar a compor os discursos sobre as identidades brasileiras em âmbitos diversos. Um exemplo é o fato de os Frutos do Cerrado e os saberes culinários tradicionais terem se tornado um nicho que desperta o interesse de consumidores e empresas. Como afirmado pela COPABASE: “Ao colocar os produtores de alimentos no centro dos sistemas alimentares, aumentando a autonomia e revitalizando as áreas rurais, a cooperativa contribuiu para dar um novo valor às suas identidades” (2021, p. 10).

Em meio a isso, *chefs* da alta gastronomia se apropriaram dos Frutos do Cerrado na tentativa de criar um sabor autêntico e que dialoga com as “brasilidades”. Esse fenômeno é descrito por Tainá Zaneti (2012) e Ana Paula Caetano Jacques (2020), e foi abordado criticamente por Cardoso dos Santos (2022), que alerta para as possibilidades de se reestabelecer um processo de violência pelo apagamento, apropriação e mercantilização das práticas alimentares dotadas de saber ancestral, bem como a elitização do consumo que promove uma desconexão com as raízes. Partindo dessa perspectiva, o caso do baru é peculiar, porque a castanha não era consumida pelos moradores locais, o que implica em um cenário diferente do descrito por Cardoso dos Santos.

Parte do discurso acionado pela organização da FENABARU corresponde a uma articulação entre tradicionalidade e inovação. Em edições anteriores houve o concurso gastronômico de *Identidade Saboresertão*, que, segundo documento da prefeitura,

apresentava como objetivos: incentivar o uso de produtos locais, especialmente a castanha de baru, preservar a tradição gastronômica e estimular sua inovação, promover a economia local, qualificar, valorizar e diversificar “a oferta gastronômica de identidade dos municípios do Circuito Turístico Urucuia Grande Sertão no Noroeste de Minas” (Arinos, 2018, p. 1).

Nas edições mais recentes, a programação gastronômica sofreu modificações. Tornou-se o *Prepara Gastronomia FENABARU*. Nessa ocasião, foram realizadas consultorias com o *chef* de cozinha Vinícius Curts para a elaboração de pratos com ingredientes locais, em especial a castanha de baru.

“Foi um trabalho de valorização de todos os produtos do Cerrado no intuito de fazer os empresários entenderem a importância da geração de valor dos ingredientes locais e de prepará-los para as demandas de mercado e, consequentemente, para o crescimento de seus negócios”, explica Vinícius. (ASN, 2023)

No ano de 2025, o festival ocorreu novamente, mas com a participação da Gabi Tropicana, *chef* autointitulada “embaixadora da gastronomia do Cerrado mineiro” na descrição do seu perfil profissional da rede social Instagram¹⁵. Como na proposta do antigo concurso, as publicações analisadas, tanto do perfil da *chef* quanto do evento, apresentam um discurso de mescla entre tradição e inovação. Em uma reportagem do MGTV, os jornalistas descrevem a festa como um “ponto de encontro entre tradição, inovação e economia”¹⁶ que visa o turismo gastronômico. Essa tendência é observada por Cardoso dos Santos (2025), que, ao falar sobre a gastronomia goiana, destaca a forma como: “as tensões entre tradição e inovação, autenticidade e mercado, identidade e padronização, estão cada vez mais visíveis nas transformações da gastronomia regional” (p. 9).

Como Batista e Bastos (2021) apontam, a culinária considerada típica, relacionada à identidade cultural regional, é central para a motivação do deslocamento dos turistas. É interessante pontuar que a gastronomia tem grande relevância para o fomento do turismo, também relacionado ao desenvolvimento sustentável (Minas Gerais, 2017) e faz parte da política do estado de Minas Gerais, já bastante atrelado à comida (Minas Gerais, 2018). Diante do exposto, podemos dizer que há um entrelaçamento de projetos que invocam conhecimentos tradicionais e conservação ambiental do Cerrado para propor um modelo de economia que faça frente à devastação do agronegócio.

¹⁵ Perfil disponível em: <https://www.instagram.com/chefgabitropicana/>. Acesso em: 27 nov. 2025.

¹⁶ Excerto disponível em: <https://www.instagram.com/p/DPrR5RnDUGy/>. Acesso em: 03 dez. 2025.

Nesse sentido, “valor” diz respeito ao tornar relevante, preservar a memória, alimentar relações de pertencimento, dar visibilidade e apresentar possibilidade de tornar rentável economicamente. O trabalho de Magda Ribeiro (2016), realizado na Amazônia, revela algumas compreensões acerca do conceito de “desenvolvimento sustentável” que dialogam com o nosso cenário. Nesse sentido, a autora menciona um documento de “Política de Uso Sustentável da Biodiversidade e do Conhecimento Tradicional Associado” que estabelece uma visão de sustentabilidade na qual é centralizada a remuneração que valoriza o trabalho, ou seja, que seja justa e suficiente para possibilitar a sua continuidade.

Atuação da COPABASE: agroecologia e extrativismo no Cerrado

Visando um modelo de agricultura familiar, sustentabilidade e cultivo de espécies nativas nesse contexto de prevalência agroindustrial em forma de *plantation*, a COPABASE teve que desenvolver estratégias para sua atuação. Dessa forma, uma parte importante na atuação da cooperativa é o plano de agregar valor aos produtos que distribui e ampliar sua comercialização. Uma forma de fazer isso foi utilizar sua proposta de aplicação da agroecologia familiar como diferencial de mercado para agregar valor. Como mencionado anteriormente, há nichos de mercado onde os moldes diferentes de produção – alinhados à sustentabilidade, saberes tradicionais e relacionados a identidades locais – são considerados atrativos aos consumidores. Nesse sentido, a prática dos cooperados é salientada como elemento de destaque na composição das embalagens e outras expressões da marca por meio da apresentação do SENAFA - Selo Nacional de Agricultura Familiar (Figuras 4).

Para a compreensão integral, ao ponderar sobre o discurso da cooperativa, o ato de “agregar valor” será entendido nas suas dimensões econômicas e sociais. Nesse sentido, os objetivos da organização dizem respeito a tornar o Cerrado em Pé relevante culturalmente e economicamente, mantê-lo preservado, criar uma narrativa por meio da publicidade com foco na sustentabilidade, difundir o uso da castanha de baru, remunerar de “forma justa” e permitir os sentimentos de realização profissional e humana entre os pequenos produtores agrícolas associados, entre outros. Por “forma justa”, a interlocutora da administração da COPABASE explicou que entende como uma distribuição de valores correspondente ao volume do carregamento vendido por cada núcleo familiar que integra a cooperativa. Uma das formas que a COPABASE encontra de agir de acordo com esses moldes é pela distribuição proporcional do lucro entre os cooperados no final do ano, quando possível.

Figura 4 - Freezer de polpas da COPABASE na Central Veredas



Fonte: fotografia da autora (2025)

Em acordo com o que afirmam Mariosa et al. (2024), a cooperativa opera promovendo a capacitação dos associados e a adaptação da sua infraestrutura, práticas produtivas, gestão e a qualidade dos seus produtos para atender à demanda dos compradores, ao mesmo tempo em que difunde um modelo de economia solidária e sustentável. Assim, contribui para superar as dificuldades que esses pequenos agricultores encontravam para se inserir nas redes de relações comerciais inter-regionais. A cooperativa buscou, dessa forma, ampliar a alfabetização e capacidade técnica dos seus produtores, por meio de assistência continuada.

Ela também opera para reforçar vínculos entre os produtores e estabelecer parcerias que operam em diferentes etapas da cadeia. Dessa forma, propõe uma forma coletiva de organização para atuar no mercado. A COPABASE apresenta como sua visão de futuro “ser um empreendimento líder de mercado na comercialização e agro-extrativismo sustentável do Cerrado” (COPABASE, 2021, p. 4). Segundo Rosa, o diferencial sobre o qual eles buscam se constituir enquanto organização de destaque diz respeito à essa presença ostensiva no campo, à relação de colaboração firmada com os cooperados e à confiança dos compradores.

Nesse sentido, a COPABASE se propõe a fazer um acompanhamento dos cooperados que inclui a promoção de atividades de capacitação anuais, que tem como objetivo atender às exigências de diferentes âmbitos do mercado. Um exemplo é a necessidade de atender uma demanda de grandes quantidades de castanha e, em alguns casos, apresentar certificação de produtos orgânicos, que exige controle meticuloso das condições do extrativismo. Como foi informado em entrevista na sede da cooperativa pela interlocutora Rosa, a organização coletiva permite que os produtores regionais distribuam seus produtos de forma mais ampla. A partir disso, as unidades produtivas da

agricultura familiar são conectadas aos compradores, que podem ser empresas de grande porte regionais, nacionais ou estrangeiras. No caso da cadeia produtiva da castanha de baru, algumas das empresas envolvidas são Wickbold, Unilever, Carrefour, Beraca, Labra, Natura, GPA e Bio Mundo (Mertens; Burgos, [s.d.]).

Considerando o histórico dos projetos de ocupação e desenvolvimento da região, e do Cerrado no geral, a COPABASE se propõe a fazer um contraponto à agroindústria latifundiária cuja atividade resultou em um impacto socioambiental negativo. Sua atuação possibilitou, nesse sentido, uma mudança na forma como se lida com o bioma e o território ao defender e promover uma produção sustentável. Uma publicação sobre a atividade da COPABASE, que pode ser encontrada na aba de documentos e publicações do seu site oficial (COPABASE, 2021), afirma que a organização sucedeu em converter o modelo produtivo da agricultura familiar dos cooperados para uma prática agroecológica, que deve ser “socialmente justa”, “ecologicamente sustentável” e “economicamente viável”, ancorada nos saberes tradicionais (COPABASE, [s.d.]a, p. 4). Para isso, a cooperativa articulou uma rede de parceiros por meio do programa ECOFORTE¹⁷ da Fundação Banco do Brasil, mobilizando cerca de mil famílias e implantando até o momento da publicação “53 unidades de referência em produção agroecológica, sendo 23 de fruticultura consorciada com baru e 30 unidades de consorciamento de frutas” (COPABASE, [s.d.]a, p. 17).

Para a cooperativa, (COPABASE, [s.d.]a), trabalhar de acordo com os princípios da agroecologia é fazer um manejo da terra conforme as suas características e aproveitando o seu “potencial natural”. Dessa forma, o conhecimento intergeracional e local é considerado relevante para um uso prudente dos recursos. Por isso faz um contraste com a agroindústria que, como mencionado anteriormente, opera a partir da transformação do Cerrado para o cultivo de plantas exóticas. Portanto, as famílias associam “tradições do cultivo” à ciência moderna e suas “inovações agroecológicas” por meio da atuação da cooperativa fundando novos saberes (COPABASE, [s.d.]a). A COPABASE define agroecologia como uma prática fundamentada em:

princípios que não são fórmulas ou receitas, mas indicações que devem ser adaptadas de acordo com cada realidade. Porém, de uma maneira geral, ela toma forma a partir da utilização de maneiras de produção que não causem degradação social e ecológica. É a construção de um conhecimento novo, gerado por movimentos de mudança e reconstrução, levando em conta que o

¹⁷ O programa ECOFORTE foi desenvolvido por entes do Governo Federal em parceria com o BNDES e o Banco do Brasil. É um benefício voltado para financiar projetos de “estruturação e fortalecimento das redes de agroecologia, extrativismo e produção orgânica” (Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, 2024). Disponível em: <<https://www.gov.br/mda/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-aco-es-obras-e-atividades/programa-ecoforte/o-que-e>>. Acesso em: 03 dez. 2025.

conhecimento tradicional ou popular foi fundamento da evolução da agricultura durante muitos séculos. Esses princípios, conceitos e metodologias permitem o planejamento de uma produção de alimentos de alta qualidade ao mesmo tempo em que mantém a produtividade da terra, respeita a natureza, amplia a diversidade de produtos para o consumo da família e do mercado e gera mais renda para os agricultores (COPABASE, [s.d.]a, p. 4).

As diferenças de técnica são expressadas pelo uso de adubação verde¹⁸ e orgânica¹⁹, fertilizantes ecológicos, cultivos consorciados²⁰, sistemas agroflorestais, defensivos alternativos²¹, quebra-vento²², entre outros (COPABASE, [s.d.]a, p.4). Por meio da difusão das práticas agroecológicas, a COPABASE firma o seu compromisso social com autonomia, alimentação de qualidade, saúde e valorização do trabalho dos seus cooperados (COPABASE, [s.d.]a). Ela orienta todas unidades de produção às quais presta assistência técnica para a implantação das práticas agroecológicas e estabelece a possibilidade de uma relação diferente com o bioma do Cerrado, que não é nem a forma ancestral de cultivo nem a exploração e controle do meio-ambiente com base apenas na ciência e tecnologia modernas (COPABASE, [s.d.]a). A cooperativa afirma ainda que “a valorização dos produtos típicos da região aportou valor ao Cerrado em Pé, e foi catalisador da importante virada agroecológica no território” (COPABASE, 2021, p. 10).

Uma abordagem parecida pode ser observada em torno do pequi (*Caryocar brasiliense*). Cardoso dos Santos (2022, p. 4) propõe que o fruto representa uma “resistência dos povos do Cerrado frente às forças homogeneizadoras do capitalismo e do racismo ambiental”, porque carrega consigo a ancestralidade e opera como vetor de resistência simbólica das identidades do Cerrado perante à invisibilização e

¹⁸ Prática de deixar na terra a matéria orgânica não decomposta. Segundo a cartilha, ela pode ajudar a diminuir a compactação do solo, melhorar a disponibilidade de nutrientes, entre outros (COPABASE, [s.d.]a, p. 12).

¹⁹ Plantio de outras espécies nas imediações, em consórcio com a cultura principal, na entressafra, de forma intercalada, em áreas de pousio ou sucessão (COPABASE, [s.d.]a, p. 12). A adubação orgânica também pode ser feita com a aplicação de esterco nos locais de plantio.

²⁰ Segundo a Embrapa, trata-se do “cultivo simultâneo, num mesmo local, de duas ou mais espécies com diferentes características quanto à sua arquitetura vegetal, hábitos de crescimento e fisiologia. As plantas podem ser semeadas ou plantadas ao mesmo tempo ou terem época de implantação levemente defasada, mas compartilham dos mesmos recursos ambientais durante grande parte de seus ciclos de vida, fato que leva a forte interatividade entre as espécies consorciadas e entre elas e o ambiente”. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/sistema-plantio-direto/fazendo-ce-ro/planejando-e-executando/fase-de-implantacao/organizando-o-sistema-produtivo/consorciacao-de-culturas>>. Acesso em: 28 nov. 2025.

²¹ São uma alternativa aos pesticidas sintéticos. Uma das possibilidades é utilizar fungos. Mais informações no site da Embrapa. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/104850943/pesquisadores-identificam-substancia-inedita-e-promissora-para-o-desenvolvimento-de-novos-bioinsumos>>. Acesso em: 28 nov. 2025.

²² Barreira vegetal contra ventos fortes. Entre as vantagens do seu uso estão: manutenção da umidade do solo, amadurecimento acelerado das plantas, redução de doenças e ataques de insetos, melhora da polinização. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/fichas-agroecologicas/arquivos-praticas-conservacionistas/2-quebra-vento-1.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2025.

marginalização das culturas alimentares indígenas, quilombolas e camponesas. Dessa forma, por meio da promoção da culinária regional, os saberes dos povos do Cerrado recebem nova visibilidade e valorização. Pensando a partir do trabalho de Mariosa et al. (2024) a respeito da constituição de uma economia social e solidária entre os extrativistas e beneficiadores da castanha-do-brasil na Amazônia, podemos dizer que a COPABASE está tentando promover uma mudança de paradigma. Essa possibilidade será explorada no tópico a seguir.

Uma possível mudança de paradigma

Mariosa et al. (2024), tomando emprestado o conceito de Thomas Kuhn, apontam que está ocorrendo uma mudança de paradigma na região dos castanheiros amazonenses. Nesse sentido, há um deslocamento do “paradigma agropecuário” para o “paradigma extrativista”, que visa a coletivização, autonomia, emancipação, redução de desigualdades entre os castanheiros, além de uma promoção da conservação e restauração ambientais. Como definido pelos autores:

Os paradigmas extrativista e agropecuário são considerados paradigmas tecnológicos. Um paradigma tecnológico consiste, em suma, por três partes fundamentais, por definição: a) os problemas tecnológicos (na relação entre trabalho, modo de produção e ambiente), b) o conjunto de procedimentos para a resolução desses problemas e c) os resultados dos mecanismos de seleção ligados às dimensões econômica, cultural, política e científica. Nesse sentido, o paradigma tecnológico está, portanto, “internalizado na prática produtiva e reprodutiva dos que operam os processos de uso da natureza, do que faz parte um conhecimento tácito difuso e culturalmente conformado” (Costa, 2010, p. 29). (Mariosa et al., 2024, p. 8)

No sentido descrito por Mariosa et al. (2025, p. 8), o “paradigma agropecuário” pressupõe a transformação do ambiente, enquanto o “paradigma extrativista” pressupõe a conservação dos ecossistemas. Outro ponto de divergência entre os paradigmas apresentados pela autora, pode ser observado no arranjo das atividades comerciais, produtivas e administrativas dos cooperados. Enquanto o paradigma agropecuário implica em uma operação monocultora, uniformizante, o paradigma extrativista combina diversas atividades comerciais e de subsistência (Mariosa et al., 2024).

Nesse contexto, a proposta e atuação da COPABASE em Arinos-MG, como relatada anteriormente, faz um movimento de mudança que é contrário àquele que instaurou um “período depredatório” a partir da instalação de empreendimentos desenvolvimentistas no Cerrado, levando fome, precarização do trabalho e destruição do Cerrado à região (Souza, 2006 apud Ferraz de Lima, 2022). Magda Ribeiro (2016), que, como Mariosa, fez sua etnografia com os castanheiros na Amazônia, reproduz relatos sobre um período passado no qual os moradores da vila de São Francisco do Itatapuru

se organizaram em forma de cooperativa e desenvolveram um trabalho coletivo que reforçou as relações de parentesco da comunidade. O espírito coletivo da cooperativa dos castanheiros é exemplificado pela prática de comer junto e pela construção em mutirão das fábricas onde foram feitos os biscoitos de castanha durante os seus 10 anos de atividade. Essa descrição permite contemplar o potencial do trabalho coletivo e as mudanças que foram acarretadas pelo cooperativismo. No entanto, devemos tomar cuidado ao pensar sobre isso. Ribeiro (2016) apresenta diversas intrigas que se formaram na comunidade depois de um período de atuação da cooperativa e da fábrica de biscoitos. Além disso, as entrevistas em campo demonstram dificuldades enfrentadas pela COPABASE para efetivamente difundir uma nova forma de coletividade a partir do cooperativismo. Além disso, Gustavo Lins Ribeiro (1991) apresenta uma visão crítica do desenvolvimento sustentável que leva em consideração justamente a dificuldade - se não impossibilidade - de conciliar todos os interesses envolvidos em um projeto econômico.

Outro ponto de divergência entre os modelos produtivos extrativista e agropecuário é a distribuição de operações. Ribeiro (2016) aponta como, apesar de envolvidos na fábrica de biscoito, os castanheiros ainda realizavam outras atividades econômicas. Ferraz de Lima (2022) também relata uma diversificação de atividades desempenhadas pelos seus interlocutores, homens e mulheres, do Noroeste de Minas. Essa diversificação não se restringe à propriedade particular e atividades individuais de cada núcleo familiar. Como foi mencionado pela interlocutora que trabalha no setor administrativo da COPABASE, até na dinâmica de distribuição de tarefas a cooperativa rompe com o modelo estabelecido que separa os trabalhadores em setores com funções bem definidas. Um exemplo citado pela Rosa e já mencionado no relato de campo, diz respeito ao período de safra das frutas que são compradas pela organização e processadas em forma de polpas congeladas. Devido à grande quantidade e à necessidade de processamento rápido (por se tratar de produtos muito perecíveis) todo o corpo da COPABASE é acionado para auxiliar no trabalho.

Na fábrica de biscoitos de castanha-do-brasil, mencionada na tese de Magda Ribeiro (2016) sobre os castanheiros da Amazônia, os cooperados da COMARU também tinham funções plurais. A já mencionada construção coletiva das fábricas pode ser entendida como um exemplo. Para além dessa atividade temporária, os castanheiros se envolviam em diferentes etapas do processo de feitura e juntos preparavam toneladas de biscoitos, que eram vendidos para as escolas do estado. Nas palavras da autora, “a

fábrica da COMARU foi absorvida pelos castanheiros como uma ação coletiva e participativa” (Ribeiro, 2016, p. 52).

O uso da expressão “líder de mercado” nos documentos da COPABASE demonstra, no entanto, uma interlocução com os modelos econômicos capitalistas que ela se contrapõe parcialmente. Essa contradição parece inerente às propostas de desenvolvimento sustentável, que são uma forma de concessão do ambientalismo, ao adentrar o campo de disputa político e econômico (Ribeiro, 1991). Como abordado por Gustavo Lins Ribeiro (1991), esse é um sistema ideacional repleto de tensões, contradições, variedade de compreensões, definições e projetos. Para o pesquisador, a sustentabilidade já não pode ser compreendida como proposta “alternativa” e radical.

Uma das propostas da cooperativa é possibilitar que os pequenos produtores rurais tenham contato e vendam sua safra para grandes empresas. A FENABARU tem um papel importante nesse ponto. Tendo em vista que viabiliza a criação de relações com instituições externas à comunidade, promovendo encontros entre atores, a possibilitar a construção de parcerias para o fortalecimento das projeções de mercado da extração de castanha do baru na região de Urucua/Grande Sertão. Por meio do evento, é articulado e fortalecido um diálogo inter-regional entre “produtores rurais, [...] pessoas ligadas a associações, organizações não governamentais, sindicatos, bancos, cooperativas de crédito, órgãos ambientais, universidade e poder público municipal” (ASN, [n.p.], 2023).

A COPABASE conta com o apoio de instituições diversas, ONGs, universidades, outras cooperativas, fundações²³, entre outras, o que expande a articulação de relações inter regionais para além do período da FENABARU. Algumas das suas parcerias recorrentes costumam estar presentes nas reuniões e debates promovidos no evento, como o WWF-Brasil²⁴, o Sicoob²⁵ e o Sebrae. Dessa forma, a COPABASE colabora para a instituição de uma maior porosidade na separação entre os

²³ Mais detalhes podem ser encontrados na página inicial do site da cooperativa. Disponível em: <https://www.copabase.org/>. Acesso em: 27 nov. 2025.

²⁴ WWF-Brasil - World Wide Fund for Nature - é uma ONG que atua no Brasil e compõe uma rede internacional própria, considerada a maior rede de conservação do mundo. Ela tem como objetivo proteger a biodiversidade, promover a agricultura familiar e produzir conhecimento sobre os impactos ambientais. Disponível em: https://www.wwf.org.br/sobrenos/institucional/?utm_source=google-ads&utm_medium=engajamento&utm_campaign=sitelink_engajamento_visitantes-site_pmax_google-ads&gad_source=1&gad_campaignid=22284779480&gbraid=0AAAAADdaxjr1f7WnOB8o714CggiJM0lpE&gclid=Cj0KCQiAiQDJbChCXARIsABk2kSmQ_0XHTAEmhRWWJmK9s98qgmRTAQn8fN0idmOLCvrlNVPfxs4ikowaAiNTEALw_wcB

²⁵ Sicoob - Sistema de Cooperativas Financeiras do Brasil - é um conjunto de cooperativas financeiras que se propõe a oferecer serviços de conta corrente, investimentos, crédito, cartões, previdência, consórcio, seguros com tarifas mais baixas. Disponível em: <https://www.sicoob.com.br/web/sicoob/sistema-sicoob>. Acesso em: 27 nov. 2025.

espaços urbanos e rurais ao incluir assentados e outros trabalhadores locais em uma relação com entidades externas à comunidade.

Por isso a cooperativa pode ser entendida como uma ponte entre diferentes modos de operar e entender o trabalho agrícola; de um lado a produção/feitura a partir do extrativismo e agricultura familiar, bem como os diversos modos locais de mexida com a terra, do outro as grandes empresas que compram carregamentos na região. Nesse sentido, a COPABASE ocupa um papel ambíguo, promovendo outra forma de produção na região, que é contrária à monocultura e à exploração predatória do Cerrado, ao mesmo tempo em que mantém diálogo com agentes que estão envolvidos em cadeias de produção que operam nesse formato ao qual se propõe a contrapor.

Além disso, a COPABASE promove o diálogo com as técnicas de cultivo produzidas pelo saber acadêmico e pretende criar um ambiente favorável à inovação. Essa disposição é explicitada nas cartilhas. Uma delas destaca a importância da criatividade e da mudança devido ao seu potencial de gerar diferencial competitivo no mercado (COPABASE, [s.d.]b, p. 17). Nesse sentido, ela promove uma mudança na forma como o trabalho é realizado, por meio dos cursos de capacitação e da aplicação de novas ferramentas, que atribuem características de uma produção mais industrial às atividades organizadas por ela e em conjunto com ela. Ao fazer uma ponte entre os produtores locais e grandes empresas, a cooperativa cria uma necessidade de adequação para atender às normas sanitárias, aos requisitos para adquirir selos exigidos pelos compradores, entre outras demandas.

Esse cenário de implementação de técnicas e normas novas a partir da relação com o mercado e seus agentes foi observado na casa da dona Cleide. Como observado no relato de campo, seguindo várias exigências sanitárias e orientações, o casal construiu um setor de processamento de mandioca que se assemelha a uma linha de produção em tamanho reduzido. Além disso, a plantação de maracujá, seu principal cultivo atual, apesar de dividir o terreno com outras atividades, tem lugar exclusivo, demarcado e organizado em fileiras. Antes de visitá-la, eu e minha companheira de pesquisa Jacqueline tivemos que pisar em cal para não carregar possíveis elementos danosos à safra na sola dos nossos pés. As sementes dos pés da fruta, compradas da Embrapa, geram plantas que se desenvolvem para a safra em um período mais curto de tempo, otimizando a colheita.

Outra forma de mudança nas práticas, foi observada a partir da visita à sede da COPABASE. Em entrevista, a interlocutora nos mostrou um livro de registro que foi desenvolvido para os cooperados registrarem várias etapas e elementos do processo de

cultivo, incluindo o volume de chuva e a quantidade de pés de baru na propriedade. Além disso, como mencionei anteriormente, ela relatou os esforços de adequação às demandas dos compradores internacionais por selos como a certificação de produtos orgânicos, que exigem práticas específicas e bem controladas dos extrativistas. Dessa forma, os trabalhadores da cooperativa que fazem o acompanhamento da comunidade atuam promovendo comportamentos interessantes para conquistar e manter posições no mercado, o que provoca mudanças no seu modelo de *produção*.

Ao articular essa relação inter-regional e intercultural, como descrito anteriormente, organizações coletivas como a COPABASE apresentam um potencial transformador dos dois lados que coloca em contato, criando novas necessidades e apresentando formas alternativas de se fazer transações comerciais e produzir. Dessa forma, ela une produtores de pequena escala a grandes empresas, como o Carrefour, onde os pacotes de castanha de baru da cooperativa foram vendidos em algumas capitais do Brasil. O estabelecimento de relações entre comunidades de pequenos produtores e extrativistas pode provocar alteração na forma como suas operações são conduzidas. A respeito da forma como a COPABASE e seus compradores, nos resta especular, mas Magda Ribeiro (2016) apresenta um exemplo significativo de um dos resultados que um cenário como esse pode ter. Ao firmar contratos com comunidades amazônicas, a Natura teve que lidar com demandas diferentes do usual.

Como colocado pela pesquisadora (Ribeiro, 2016), um dos exemplos, é a necessidade de adaptação na forma de contemplar os moldes de uma política de influência positiva nas comunidades, já que a empresa se propôs a isso. Nesse sentido, a ideia de fazer uma repartição de benefícios em forma de dinheiro teve que ser repensada, porque, uma vez que a circulação de dinheiro não era comum nessas comunidades, mudanças na realidade social e na autonomia dos grupos poderiam ser causadas. Outro ponto é a determinação da necessidade de se traduzir demandas e valores da comunidade para termos empresariais, bem como de comunicar eficientemente os termos e valores da Natura para os castanheiros e outras populações amazônicas. Além disso, passou a ser preciso fazer trabalho de campo nas comunidades com as quais a empresa estabeleceu relações comerciais para avaliar o estado da relação das pessoas com a empresa.

Considerações Finais

O propósito deste trabalho foi fazer uma reflexão sobre a forma como as interseções entre diferentes setores do mercado e modos distintos de organização

produtiva resultam em novos cenários e possibilidades de sobrevivência. Nesse sentido, parto da popularização da castanha de baru e da atuação das organizações locais como a COPABASE e a Central Veredas²⁶, que atuam promovendo tanto a castanha em si quanto a diversificação dos seus usos culinários. O fato de a castanha ser proveniente de uma árvore nativa e comum na região, mas não ser integrada como parte da cultura alimentar é intrigante. Muito pode ser questionado a partir disso quando consideramos também as tentativas de difundir o seu consumo na região. Quais são as motivações e interesses dos agentes envolvidos na consolidação de um mercado local de castanha de baru? Por que há resistência? O trabalho apresentou algumas pistas nesse sentido, mas ainda temos muito o que entender com profundidade a esse respeito. Pouco pode ser dito também sobre quem são os povos e indivíduos envolvidos na cadeia da castanha de baru e sobre sua relação com ela. Além disso, quais são os conflitos gerados a partir das relações entre os diferentes atores? Essas questões permanecem em aberto.

A pesquisa mostrou que a valorização dos Frutos do Cerrado costuma estar ligada ao discurso de preservação do bioma e promoção de um desenvolvimento sustentável. Esse projeto de desenvolvimento não contempla apenas a conservação da biodiversidade, mas também a promoção de um bem-estar social. Com esse fim, a COPABASE, em conjunto com parceiros, como as organizações mencionadas ao longo da monografia, promove uma aliança de saberes entre os conhecimentos intergeracionais dos pequenos produtores e assentados da reforma agrária e técnico-científico. Nesse sentido, o cultivo da terra nos moldes tradicionais é associado a modelos econômicos e técnicos mais abrangentes. O trabalho aponta que a cooperativa ocupa um lugar um tanto ambíguo ao articular essas relações, ao mesmo tempo, promovendo mudanças na forma como os pequenos produtores conduzem suas operações e fazendo um contraponto ao modelo hegemônico de produção agrícola.

Além disso, o discurso do desenvolvimento sustentável é repleto de conflitos, ambiguidades e desafios. Vale questionar até que ponto esse movimento de articulação de saberes e valorização dos fazeres tradicionais produz efeitos benéficos, além de se manter realista quanto ao seu real potencial transformador da conjuntura. A construção do parque solar que levou ao desmatamento de uma enorme quantidade de árvores nativas, incluindo aquelas em processo de valorização econômica, ilustra como as dinâmicas de poder e o modelo de desenvolvimento resistem. Em um cenário no qual a

²⁶ A Central Veredas é uma entidade coletiva que reúne associações locais e promove os fazeres manuais tradicionais da região Urucuia/Grande Sertão Veredas, reunindo agentes culturais, artesãos e artesãs dos municípios Arinos, Serra das Araras - Distrito de Chapada Gaúcha, Urucuia, Riachinho, Bonfinópolis de Minas, Natalândia, Uruana de Minas e Unaí. Os frutos desse trabalho coletivo são comercializados pelo site oficial e no *Ponto de Cultura Central Veredas*, em Arinos (Central Veredas, s.d.).

própria ideia de crescimento e desenvolvimento segue como imperativo, em que diferentes agentes representam interesses e convicções distintas, em que permanece a “*performance* internacional” em uma competição por acumulação sem levar em consideração os interesses e demandas locais, pouco se pode mudar.

Não podemos deixar de pensar no desequilíbrio de forças implicado nas novas relações a partir da inserção no mercado. No entanto, é interessante nos voltarmos também para o potencial de mudança positiva, principalmente no que diz respeito a mudanças positivas na qualidade de vida dos povos do cerrado, das famílias, dos pequenos produtores rurais. A possibilidade de estar em transações econômicas com agentes de um mercado mais amplo a partir da economia regional, também produz mudanças no cotidiano e na forma como os cooperados trabalham. Seguindo preceitos de Sahlins (1997) e de Ribeiro (2016) é mais interessante pensar nas mudanças causadas e nas relações formadas do que fazer a denúncia de forma a contemplar apenas os efeitos de uma dominação capitalista sobre comunidades sem agência. As relações não são unilaterais e têm potencial transformador para todos os envolvidos.

Apesar dos processos depredatórios do bioma, o Cerrado e seus povos seguem florescendo, como a mata de casca grossa que sobrevive às chamas sazonais. As raízes dos povos também são profundas e resistem. É importante ressaltar as possibilidades de reinvenção, concessões, negociações, transformações em geral, que fazem parte do que é ser uma cultura viva. O fogo, avassalador, ainda queima, destrói. Mas há sempre vida nas brechas e é possível contornar alguns dos obstáculos. O mesmo mercado que destrói, se alimenta da diversidade. Em um mesmo contexto em que a plantação de soja parece ser o modelo almejado de desenvolvimento econômico, há um interesse do mercado nos Frutos do Cerrado. Essa é uma possibilidade para que as pessoas adaptem suas atividades econômicas a partir dela para assegurar suas existências para além da sobrevivência. Como podemos ver, o mesmo Estado que concede benefícios ao agronegócio direciona recursos para projetos de agroecologia.

REFERÊNCIAS

- ASN. Festival em Arinos promove e fortalece a cadeia produtiva da castanha de baru. **Sebrae**, 2023. Disponível em: <https://mg.agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/festival-em-arinos-promove-e-fortalece-a-cadeia-produtiva-da-castanha-de-baru/>. Acesso em: 27 nov. 2025.
- ARINOS (MG). Regulamento Concurso Gastronômico de Identidade "Saboresetao" Fanabaru - Festa Nacional do Baru 2018. Secretaria Municipal desenvolvimento econômico, trabalho e turismo - SEDETRU: Arinos, Minas Gerais, 2018. Disponível em:

<https://arinos.mg.gov.br/web/conteudo/1428-REGULAMENTO_DO_CONCURSO_GASTRONOMICO_DE_IDENTIDADE_SABORESERTAO_FENABARU_FESTA_NACIONAL_DO_BARU_>. Acesso em: 05 set. 2025

BATISTA, M. D.; BASTOS, S. R.. Hospitalidade e Saberes Locais em Festivais Gastronômicos de Minas Gerais. **Turismo: Visão e Ação**, v. 26, p. e19183, 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. “**Brasil vai ser o grande celeiro de energia solar**”, afirma Alckmin em inauguração do Parque Solar Arinos (MG). **GOV.BR**, 2025.

<<https://www.gov.br/mdic/pt-br/assuntos/noticias/2025/junho/201cbrasil-vai-ser-o-grande-celeiro-de-energia-solar201d-afirma-alckmin-em-inauguracao-do-parque-solar-arinos-mg>>. Acesso em: 30 maio 2026

CABRAL DE OLIVEIRA, J. Prefácio: Um encontro com O cogumelo no fim do mundo. In: TSING, A. L. **O Cogumelo no Fim do Mundo**, São Paulo: n-1 edições, 2022

CARDOSO DOS SANTOS, B. S. O pequi e a decolonização de sabores e saberes: identidade cultural e disputa de sentidos no Cerrado. In: XV Reunião de Antropologia do Mercosul, Salvador [Anais], 2025.

CARRAZZA, L. R., CRUZ E ÁVILA J. C. Manual Tecnológico 2: Aproveitamento Integral do Fruto do Barú (Dipteryx alata). ISPN - Instituto Sociedade População e Natureza. Brasília, 2020. Disponível em: <<https://www.copabase.org/documentos-e-publica%C3%A7%C3%B5es>>. Acesso em 02 set. 2025.

CARVALHO, A. A.; BARBOSA, E. S. P; SIQUEIRA, K. F. Aproveitamento de resíduos de processamento de castanha de barú para desenvolvimento de gelado comestível. **Revista Processos Químicos**, v. 10, n. 20, p. 287-293, 2016.

CENTRAL VEREDAS. Conheça a Central Veredas: tradição, sustentabilidade e união no Noroeste de Minas. [s.l.], [s.d.]. Disponível em: <<https://urucuiagrandesertaoveredas.com.br/conheca-a-central-veredas/>>. Acesso em 26 nov. 2025.

CERQUEIRA, A. C. **O “povo” parente dos Buracos**: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro. 2010. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

COPABASE. 13 anos COPABASE: Há 13 anos promovendo a produção cooperada e a conservação do cerrado! Arinos, 2021. Disponível em: <<https://www.copabase.org/documentos-e-publica%C3%A7%C3%B5es>>. Acesso em 02 set. 2025.

COPABASE. Agroecologia: equilíbrio, saberes e geração de renda para a preservação do Cerrado. Arinos, [s.d.]. Disponível em: <<https://www.copabase.org/documentos-e-publica%C3%A7%C3%B5es>>. Acesso em 02 set. 2025.

COPABASE. Cooperativismo: unindo forças para o bem da comunidade. Arinos, [s.d.].b. Disponível em: <<https://www.copabase.org/documentos-e-publica%C3%A7%C3%B5es>>. Acesso em 02 set. 2025.

FERDINAND, M. A Tempestade Moderna. In: FERDINAND, M. **Uma Ecologia Decolonial**: pensar a partir do mundo caribenho. São Paulo: Ubu, 2022.

FERRAZ DE LIMA, J. S. **Reparar as cores**: etnografia do cerrado junto às mulheres no sertão das veredas. 2022. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2022.

FERREIRA DE SOUZA, T. **Valor nutricional de suplementos concentrados para vacas leiteiras com farinha de baru em substituição ao fubá de milho**. 2022. Dissertação (Mestrado em Produção Animal) - Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, 2022.

HEREDIA, B.; PALMEIRA, M.; LEITE, S. P. Sociedade e Economia do “Agronegócio” no Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 5, n. 74, 2010.

JACQUES, A. P. C. **Do Mato ao Prato**: potencialidades dos produtos da sociobiodiversidade do cerrado no contexto da nova gastronomia brasileira. 2020. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2020.

KIKUMORI, G. R. N.; OLIVEIRA, C. S. **Levantamento bibliométrico sobre o uso tecnológico do baru na produção de alimentos**. 2022. Monografia (Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Inhumas 2022.

LOPES, K; VIEIRA, M. A; DE OLIVEIRA, T. F. Enriquecimento de massas frescas pela substituição percentual da farinha de trigo por farinhas feitas a partir de Dipteryx alata Vog.(baru). **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 20, p. e84420-e84420, 2025.

MARIOSIA, P. H. et al.. Cooperativas agroindustriais da cadeia de valor da castanha-do-brasil: um novo paradigma extrativista na Amazônia. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 62, n. 4, p. e277617, 2024.

MERTENS, F.; BURGOS, A. Resumo Executivo. Organização e Estrutura da Cadeia Produtiva do Baru no Cerrado: oportunidades e desafios para a sustentabilidade. [s.d.]. Disponível em: <<https://www.copabase.org/documentos-e-publica%C3%A7%C3%B5es>>. Acesso em: 09 de janeiro de 2026.

MINAS GERAIS (Estado). Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **SETUR certifica três novos circuitos turísticos**. Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <<https://www.secult.mg.gov.br/component/content/article/131-antigas/1188-setur-certifica-tres-novos-circuitos-turisticos>>. Acesso em: 08 set. 2025

MINAS GERAIS (Estado). Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **Governo transforma culinária mineira em Plano Estadual de Gastronomia**. Belo Horizonte,

2018. Disponível

em:<<https://www.secult.mg.gov.br/component/content/article/131-antigas/1375-governo-transforma-culinaria-mineira-em-plano-estadual-de-gastronomia?highlight=WyJnYXN0cm9ub21pYSJd&Itemid=437>>. Acesso em: 08 set. 2025

OLIVEIRA, L. G. **Desenvolvimento de suplemento alimentar calórico proteico pronto para uso a base de baru (*Dipteryx Alata*), hidrolisado protéico de semente de melancia (Crimson Sweet) e inajá (*Maximiliana Maripa*)**. 2024. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Tocantins, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Palmas, 2024.

RIBEIRO, G. L. Ambientalismo e Desenvolvimento Sustentado: nova ideologiautopia do desenvolvimento. **Revista de Antropologia** (São Paulo), n. 34, p. 59-101, 1991.

RIBEIRO, M. S. **Natureza e Mercado**: castanheiros, empresários e as economias de suas relações. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

SAHLINS, Marshall. O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). **Mana**, v. 3, p. 41-73, 1997.

WESZ JUNIOR, V. J.. Estratégias de desenvolvimento e a expansão das capacidades em um grupo produtivo de mulheres rurais assentadas. **Interações** (Campo Grande), v. 16, n. 2, p. 395–406, jul. 2015.

ZANETI, T. B. **Das Panelas das Nossas Avós aos Restaurantes de Alta Gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.