



## RESGATANDO OS SABORES DO CERRADO/PANTANAL

**SILVA, Daniel Lima**<sup>1</sup> (ldaniel166@gmail.com); **MIRANDA, Hevelâyne Cristina Ferreira de.**<sup>2</sup> (hevelayne\_portela@hotmail.com); **VALLE, Sandy de Souza**<sup>1</sup> (sandyvalle99@gmail.com); **ROSA, Artur Guerra**<sup>1</sup> (arturguerra921@hotmail.com); **SILVA, Adriana de Castro Correia da**<sup>3</sup> (adrianacastro@uems.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Agronomia da UEMS – Aquidauana;

<sup>2</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal da UEMS – Aquidauana

<sup>3</sup>Docente do curso de Agronomia da UEMS – Aquidauana.

A grande diversidade de espécies frutíferas, em especial nos Biomas Cerrado e Pantanal, possui baixo consumo pela população, sendo restrito as comunidades locais. Na área de encontro destes dois biomas, está o município de Aquidauana-MS, com diversas espécies frutíferas com potencial de consumo e exploração econômica, como por exemplo, Guavira, Araçá, Jatobá, Buriti, Jenipapo, Bocaiuva, Pequi, Baru e outras. A recente ascensão da agroecologia trouxe a busca pela valorização das espécies nativas, bem como o aumento do potencial econômico de cooperativas regionais, torna-se necessário conscientizar a população quanto a diversidade de espécies, do potencial econômico que elas representam, gerando um espírito de preservação do Bioma, valorizando as frutíferas regionais, e assegurando a qualidade de vida alimentar. O projeto Resgatando Sabores do Cerrado/Pantanal foi realizado na escola Estadual Professor Luiz Mongelli no município de Aquidauana/MS, e teve por objetivo promover o conhecimento das frutíferas Nativas da região (Cerrado/Pantanal) bem como suas formas de consumo. Inicialmente, por meio de um encontro, foi realizada a explicação aos alunos dos conceitos de bioma, características dos Biomas Cerrado, Pantanal, a importância deles para o meio ambiente e formas de preservação. Logo em sequência, apresentou-se as principais frutíferas visando observar o nível de conhecimento ao identificar as nativas por meio de fotos. Em outro encontro foi apresentado aos alunos as principais frutíferas presentes na região, como Baru, Jenipapo, Bocaiuva. Foram abordadas as importâncias culturais, características morfológicas e quais são as principais formas de consumo e ainda suas propriedades medicinais. Após esta apresentação, foram preparadas algumas simples receitas visando incentivar a incrementação das frutíferas no cardápio dos alunos. Por fim, os alunos foram expostos aos princípios básicos de produção de mudas e manutenção delas, cada aluno recebeu um exemplar de Jenipapo (*Genipa americana*). Esta ação visou assegurar a relação dos alunos com a preservação das espécies nativas.

**Palavras-chave:** frutas nativas, gastronomia regional, meio ambiente.

**Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor