

Relatório Projeto Núcleo do Pequi/WWF/ISPN

Responsável: Marcelo Aragão de Podestá

Descrição: o presente relatório apresenta o material que compreende a criação de identidade visual e aplicação em peças de comunicação e rótulos de produtos, desenvolvido para os empreendimentos: **Sabores de Agreste, Mulheres do Cerrado e Pectina**. Os materiais foram desenvolvidos em diálogo com os grupos, apresentados e ajustados conforme o retorno e informações fornecidas pelos mesmos em encontros e reuniões, que ocorreram entre o período de **maio de 2022 até 20 de dezembro de 2023**.

Resultados alcançados: a partir das diversas iniciativas realizadas conseguimos ampliar consideravelmente a visibilidade e o interesse da parte de alguns dos consumidores na capital Belo Horizonte pelos produtos dos empreendimentos associados ao Núcleo do Pequi, incentivando e facilitando a compra por pessoas físicas e jurídicas após rodadas de apresentação, degustações, ofertas de compra, apoio à logística e adequação e aprimoramento de embalagens e rotulagem. Alguns produtos passaram a fazer parte do cardápio de estabelecimentos na capital e obtiveram bastante sucesso nas compras realizadas ao longo do período do projeto. Entre eles, o mel de aroeira e as castanhas de pequi e de baru somaram um montante importante de vendas (superando a casa dos R\$10.000, R\$3.000 e R\$5.000, respectivamente), seguidos de produtos como as polpas de fruta, a polpa de pequi, o sabão de macaúba, a farinha e lasca de buriti, os doces e geleias, que alcançaram vendas menos volumosas, mas representativas. Os óleos vegetais estão entre os produtos que suscitam bastante interesse sem, no entanto, alcançar vendas expressivas, em parte pela falta de hábito dos consumidores e, em parte, pelo valor relativamente alto dos mesmos em relação a óleos vegetais industriais. Além disso, por se tratarem de produtos muito suscetíveis ao calor e a incidência de luz, é determinante o cuidado com o transporte e o armazenamento pois, em uma avaliação geral, uma boa parte demonstrou sinais de alterações ligadas a estes fatores. Produtos como farinha de mandioca, açúcar mascavo e polvilho artesanal, que podem ser considerados alimentos básicos tradicionais, alcançam poucas vendas, o que reflete, provavelmente, um uso cada vez menor entre as classes média e alta das grandes cidades. No entanto, cabe realizar um trabalho específico para incentivar o uso desses alimentos, reforçando o valor nutricional, cultural e econômico dos mesmos. O trabalho de adequação das embalagens e da rotulagem se confirma com uma etapa determinante na apresentação e formação do preço dos produtos, em específico, o fracionamento (adequação das quantidades para a

demanda do público urbano, em geral, diminuindo as porções), a utilização de embalagens de vidro e/ou sacos “stand up” (modelo que se mantém em pé nas prateleiras) e o design de etiquetas e rótulos, incluindo informações da produção, do local de origem, das características e benefícios de cada produto. Durante este processo, foram realizados testes para o cadastro de empreendimentos e a utilização da plataforma “Nossa Feira / Open Food Network” para a oferta e operacionalização de vendas, que permite o lançamento de vendas de produtos associado a um sistema de gerenciamento de pedidos e de pagamentos. A plataforma demonstra grande potencial para a utilização por grupos com maior facilidade de uso da internet e maior grau de organização interna e gestão, apesar de ainda apresentar alguns desafios em relação à utilização intuitiva da interface e a pouca adesão entre consumidores. A utilização das redes sociais se confirma como uma grande oportunidade para produtores e seus empreendimentos e pode ser explorada pelos grupos com maior facilidade para se adaptar a estas ferramentas e com maior participação de membros jovens, que conseguem acompanhar melhor a dinâmica destas plataformas, manter a frequência necessária de publicações e atender aos clientes e interessados que estabelecem contato. Com esse intuito, foi realizada a preparação de um material expositivo e a apresentação em reunião virtual de algumas das possíveis estratégias para atuação nas redes sociais e plataformas de marketplace (sites de venda online). Para embasar este trabalho, foi realizada uma pesquisa comparativa na internet com foco em alguns dos produtos, avaliando a oferta, os valores, a apresentação (visual e descritiva), condições de frete e pagamento. Esta análise demonstrou que há espaço para a entrada de empreendimentos nesse segmento com preços competitivos, desde que consigam se organizar para utilizar da melhor forma estes espaços e atender com agilidade os pedidos e demandas de informação e atendimento da parte dos consumidores.

- **Plataformas analisadas:**

- Shopee
- Mercado Livre
- MFrural
- OLX
- Nossa Feira / Open Food Network
- Instagram
- Whatsapp Business

- **Ações de divulgação**

- 2 ciclos de divulgação das compras coletivas pelo **Instagram**, através de perfis pessoais dos colaboradores e do [perfil Slow Food Belo Horizonte](#), que

conta com 2523 seguidores, além de diversas postagens relativas aos alimentos com origem no Cerrado e produtos derivados. Exemplos:

<https://www.instagram.com/p/ClgYcaNOFYI> e

<https://www.instagram.com/p/CdizGZeu60M>

- 6 ciclos de divulgação em grupos e listas de transmissão do aplicativo **Whatsapp**, com o compartilhamento do catálogo de produtos em arquivo pdf.
- Campanha de arrecadação para obras na **ASSUSBAC**, a partir da venda do mel, livros e doações, realizada, com total de R\$2.213 vendidos/arrecadados.
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1hgo2ZQG9OqM_WIeM4LRgzi5Sgz-o-Dlj/
- Divulgação compra coletiva da castanha de pequi
<https://drive.google.com/file/d/1L7z4duu0i4LocDEIs4hgbHHSnJTejVdr/view?usp=sharing>
- Apresentação e degustação de produtos no evento Sabores do Cerrado, na Serra do Cipó, no dia 3 de maio de 2023:
https://www.instagram.com/p/CsD-Gt2uVFv/?img_index=10
- Apresentação e degustação de produtos durante a **Oficina de Ecogastronomia** promovida pelo Grupo de Estudos Mesa Digital, em Montes Claros, em agosto de 2023.
https://www.instagram.com/p/CwgLAH8Rh3W/?img_index=1
- **Material digital - Catálogo**
 - Criação de catálogo digital de produtos para divulgação em redes sociais, frequentemente atualizados de acordo com o estoque e entrada de novos produtos.
<https://drive.google.com/file/d/13VENKMW7YAIFVjshdLUhn4HV3RLIfTqU/view?usp=sharing>
 -
- **Apresentação de produtos para restaurantes e cozinheiros**

- **Restaurante Pacato - BH:** apresentação da castanha de pequi, mel de aroeira e polpas de fruta do Cerrado, resultando na venda e incorporação de produtos no cardápio sazonal.
https://www.instagram.com/p/CyBZ5oPOKUc/?img_index=2
- **Restaurante Birosca S2:** apresentação e venda da castanha de pequi, incorporada em pratos do cardápio.
https://www.instagram.com/p/C0WkTOhrLgF/?img_index=1
- **Bar e Armazém A Porca Voadora:** apresentação e curadoria de produtos para venda no armazém.
https://www.instagram.com/p/CzWso7RuQfR/?img_index=6
- **Fábrica de Picolé.Picolé:** apresentação de produtos resultando na incorporação de polpas de frutas do Cerrado e castanha de baru na fabricação de picolés. <https://www.instagram.com/p/C0CDzMTuuMt/>
- **Espaço 476:** degustações comentadas e jantares à base de produtos do Cerrado, com exposição e venda de produtos dos empreendimentos ligados ao Núcleo do Pequi: https://www.instagram.com/espaco_476/

- **Apoio na criação e adequação da identidade visual e embalagens**
 - design rótulos mel de aroeira e silvestre: Assusbac
 - embalagem castanha de pequi - Maria dos Anjos (Neném)
 - design rótulos cajuzinho e semente de sucupira - Sertão Veredas

Conspiração CERRADO

Uma iniciativa para promover a biodiversidade do Cerrado mineiro, fortalecer o trabalho dos produtores e difundir o acesso à alimentos artesanais e de qualidade.

PRODUTOS

Mel de Aroeira

Puro mel de florada de aroeira das Matas Secas do Norte de Minas Gerais. Apresenta alto teor de compostos fenólicos com ação antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana, que fortalece o sistema imunológico e combate problemas gástricos.

Mel Silvestre Cerrado

750g (vidro) R\$45
1kg (bispnaga) R\$50

Puro mel de florada silvestre, flores do bioma Cerrado. Aromático e delicado, fonte de vitaminas e minerais.

produtor: ASSUSBAC

Castanha de baru

Além de saborosa, possui propriedades antioxidantes, é rica em vitamina E, zinco, ferro, potássio, cálcio, fósforo, magnésio e ácidos graxos. Ajuda a diminuir o colesterol e a combater doenças cardiovasculares, diminui os riscos de Alzheimer, diabetes, obesidade e câncer.

1kg R\$65

produtor: COOPERMIRA

Castanha de pequi

Ainda pouco conhecida popularmente, a castanha do pequi é saborosa, aromática e nutritiva! É rica em riboflavina (vitamina B2), tiamina (vitamina B1), provitamina A e óleos. Para comer crua, torrada e preparar biscoitos, pestos, bolos e muito mais!

1kg R\$75

produtor: Dona Neném

Polpa de pequi em conserva

500g (aprox.) R\$22

produtor: Dona Neném

Sabão de coco macaúba

UNIDADE R\$6

produtor: Cooperiachão

Sabão de coco macaúba

PACOTE COM 5 BARRAS DE 200g CADA R\$20

produtor: Cooperiachão

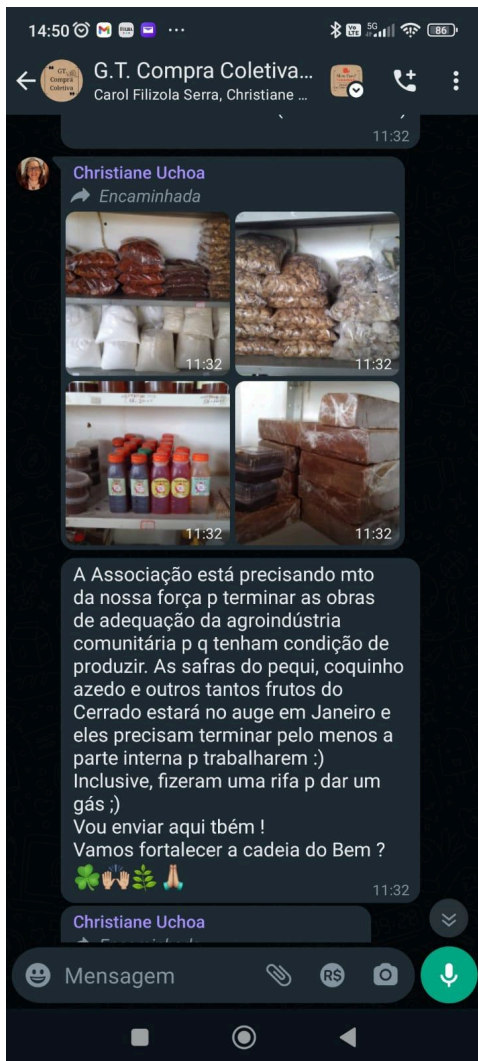
Óleo extravirgem de buriti

USO ALIMENTAR E COSMÉTICO

UNIDADE (50ml) R\$10

produtor: Cooperativa Grande Sertão

Algumas das páginas do Catálogo “Conspiração Cerrado”, divulgado em redes sociais.



CASTANHA DE PEQUI

CRUA SUPER FRESCA



SAFRA TEMPORÃ
OUTUBRO 2023

(31)97529.5643

1º LOTE R\$75/KG

ATÉ 3 DE NOVEMBRO

Exemplos da divulgação das compras coletivas nas redes sociais do **Slow Food Beagá**.



Oficina de Ecogastronomia em Montes Claros, que contou com a apresentação de produtos e preparação de pratos como vinagrete de buriti, bombom de baru com doce de leite, bombom de buriti, creme de pequi, entre outros.



Design de rótulo para o mel de aroeira (edição especial) da Assusbac



Design de rótulo para semente de sucupira da Cooperativa Sertão Veredas



Design de rótulo para a compota de cajuzinho da Cooperativa Sertão Veredas



Produtos enviados para o Bar e Armazém A Porca Voadora, em Belo Horizonte.



Empadinha de rosbife de porco com castanha de pequi (ralada), do restaurante Pacato, em Belo Horizonte. https://www.instagram.com/p/CyBZ5oPOKUc/?img_index=2



Ravioli de costela, queijo stracciatella, creme de abóbora e castanha de pequi do restaurante Birosca S2, em Belo Horizonte. https://www.instagram.com/p/C0WkTOhrLgF/?img_index=1



Coalhada seca com pesto e castanha de pequi, no Bar e Armazém A Porca Voadora, em Belo Horizonte. https://www.instagram.com/p/Czn7lrNu9aQ/?img_index=1



Curadoria de produtos para venda no Bar e Armazém A Porca Voadora, em Belo Horizonte.
https://www.instagram.com/p/CzWso7RuQfR/?img_index=6