

A photograph of a cacao tree trunk with several large, elongated cacao pods. The pods are in various stages of ripeness, with some being bright red and others being a mix of red and yellow. The tree trunk is light-colored and has a rough, textured bark. The background is filled with green leaves and branches, suggesting a lush, tropical environment.

**FRUTTI BRASILIANI  
CON INDICAZIONE  
GEOGRAFICA**

in collaborazione con

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA  
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados – ABRAFRUTAS

Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

Associação dos Produtores de Guaraná da Indicação Geográfica de Maués

Associação Norte Noroeste Paranaense dos Fruticultores – ANFRUT

Associação dos Produtores de Cacao do Sul da Bahia – ACSB

Associação dos Produtores de Derivados da Jabuticaba de Sabará – ASPRODEJAS

Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu – CAMTA

Cooperativa Agroindustrial de Carlópolis – COAC

Consórcio Produtores Sateré Mawé – CPSM

Associação dos Cacaucultores de Linhares – ACAL

Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa  
e Mangas do Vale do Submédio São Francisco – UNIVALE

Comitê Executivo de Fruticultura do RN – COEX

Associação dos Bananicultores da Região de Corupá – ASBANCO

União das Associações e Cooperativas e Produtores de Cajuína do Estado do Piauí – PROCAJUÍNA

Contatti per importare frutta brasiliana in Italia:

Associazione Brasiliana degli Esportatori di Frutta e Derivati - ABRAFRUTAS

+55 61 21091635 | [abrafrutas.org](http://abrafrutas.org) | [abrafrutas@abrafrutas.org](mailto:abrafrutas@abrafrutas.org)

[facebook.com/abrafrutasbrasil](https://facebook.com/abrafrutasbrasil) | [twitter.com/abrafrutas](https://twitter.com/abrafrutas) | [instagram.com/abrafrutas](https://instagram.com/abrafrutas)

Ambasciata del Brasile

Piazza Navona, 14 00186 Roma

+39 06 683981 | [roma.itamaraty.gov.br](http://roma.itamaraty.gov.br)

Contatti degli Uffici Commerciali dell'Ambasciata:

Ufficio di Promozione Commerciale: [secom.roma@itamaraty.gov.br](mailto:secom.roma@itamaraty.gov.br)

Ufficio Agrobusiness: [agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br](mailto:agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br)

Sole, terre fertili, acqua in abbondanza, moderne tecniche di irrigazione, investimenti in innovazione e sviluppo rurale sostenibile sono alcuni dei fattori che fanno del Brasile il terzo produttore di frutta al mondo. Negli ultimi anni la produzione sta guadagnando sempre più spazio all'estero, avendo come principali destinazioni i paesi dell'Europa.

Attualmente, il Brasile ha 30 centri di frutticoltura che si estendono dal Rio Grande do Sul al Rio Grande do Norte e all'Amazzonia. La frutticoltura è di grande importanza per lo sviluppo sostenibile, nei suoi pilastri ambientale, economico e sociale, in quanto contribuisce alla convivenza armoniosa con il territorio e genera più di 5 milioni di posti di lavoro diretti, rappresentando il 16% della forza lavoro agroalimentare del Brasile.

Sostenibilità e attenzione all'ambiente in relazione alla conservazione, al corretto uso delle risorse naturali e alla qualità della frutta sono stati temi chiave per i produttori agricoli. Oltre il 60% del territorio brasiliano è coperto da vegetazione autoctona, con attività agrozootecniche limitate a circa il 30% del territorio, di cui l'8% per tutte le attività agricole nel paese e circa il 22% per la zootecnia (molto inferiore rispetto a quanto rilevato nei paesi europei).

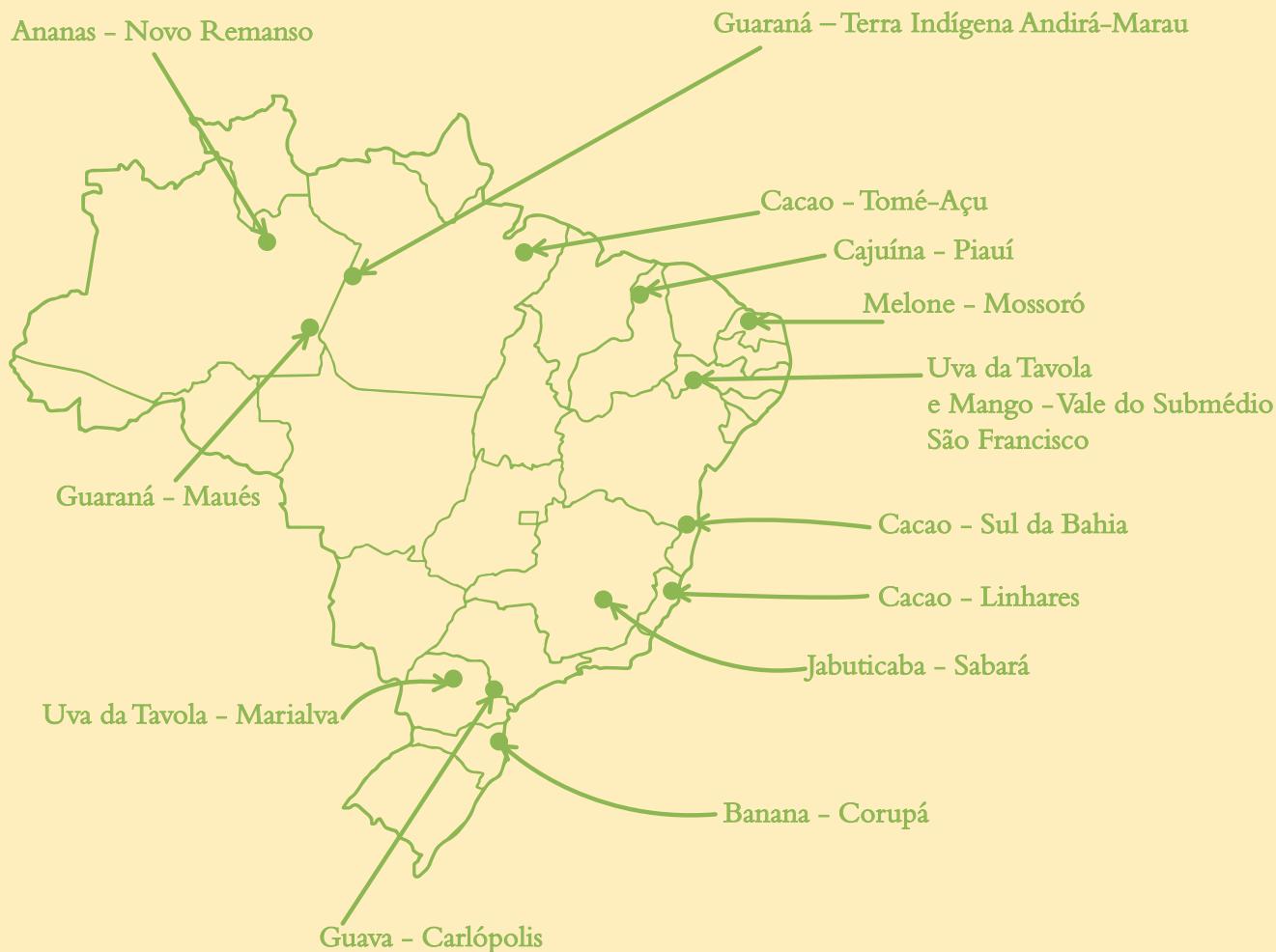
Attraverso questo opuscolo sarà possibile conoscere un po' la diversità territoriale, ambientale e culturale che si cela dietro ciascuno dei frutti brasiliani che hanno ricevuto il sigillo di Indicazione Geografica.

Oltre alle 13 IG indicate nel presente catalogo, è in corso di riconoscimento il sigillo per i seguenti frutti: Denominazione di Origine per la Mela della regione di São Joaquim, nello Stato di Santa Catarina; Indicazione di Provenienza per la Fragola di Pioneiro Norte, nello Stato del Paraná; Indicazione di Provenienza per la Banana, Papaia, Mango e Lime dalla regione di Jaíba, nello Stato del Minas Gerais; e Denominazione di Origine per l'Arancia della regione di Tanguá, nello Stato di Rio de Janeiro.

Ti invitiamo a scoprire i frutti differenziati e unici del territorio brasiliano.

Buona lettura!

# FRUTTI DEL BRASILE CON INDICAZIONE GEOGRAFICA



# IP ANANAS

Novo Remanso - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2020

La zona di Novo Remanso, nello stato dell'Amazzonia, produce ananas da oltre 50 anni e si distingue per avere l'ananas più dolce del pianeta grazie al suo alto contenuto di zuccheri e alla bassa acidità. Il lavoro familiare è ancora una pratica ricorrente in questa coltivazione, sia nelle piantagioni tradizionali che semi-meccanizzate, che hanno reso questa attività il principale mezzo di sussistenza della zona. La maggior parte degli ananas coltivati in Amazonas sono della varietà Turiaçu, ma altre varietà della stessa specie non sono escluse dall'Indicazione Geografica.

La crescita della produzione di ananas a Novo Remanso si spiega con il riconoscimento del prodotto da parte dei consumatori, tra i principali aspetti differenzianti ci sono il colore della polpa gialla, i solidi solubili totali ( $^{\circ}$ Brix) di 16,6 e l'acidità titolabile (acido citrico) di 0,35. Tutti questi fattori sono caratteristiche uniche di questa regione.

Il sigillo garantisce stabilità economica e ambientale ai produttori locali. Inoltre, promuove la vitalità del mercato e garantisce una migliore qualità della vita per le popolazioni rurali che beneficiano del sigillo.



Foto di ENCAREM



Foto di ENCAREM



Foto di ENCAREM

# DO BANANA

Corupá - Denominazione di Origine (DO) dal 2018

La zona di Corupá, nello Stato di Santa Catarina, è storicamente e qualitativamente nota per la produzione di banane. Sono innumerevoli le famiglie contadine che beneficiano della produzione in un ambiente unico, non solo per le peculiarità del clima e dei rilievi, ma anche per il know-how, le tradizioni e le culture locali.

Le banane prodotte nella regione, che comprendono tutte le varietà del sottogruppo “Cavendish”, sono caratterizzate da un gusto dolce più pronunciato, che è uno degli aspetti più importanti degli attributi sensoriali riconosciuti dai consumatori. Tale qualità è conferita dalle caratteristiche edafo climatiche riscontrabili nell’area geografica delimitata, principalmente per la formazione geologica e climatica di questa regione.

I frutti prodotti a Corupá hanno un’acidità inferiore e un rapporto zuccherò-acidità più elevato. Le fluttuazioni nel corso dei mesi mostrano che i frutti subiscono grandi interferenze dall’ambiente in cui vengono prodotti, principalmente a causa delle basse temperature e degli indici di radiazione solare durante l’inverno e l’inizio della primavera. I frutti prodotti nella zona di Corupá hanno livelli più elevati di potassio, calcio e manganese.



Foto di Cooper Rio Novo



Foto di Leonardo Souza Vieira

# IP CACAO

Il cacao è un frutto che, come altre eccellenze agroalimentari (il caffè), segna la storia del Brasile. La sua coltivazione è iniziata nel sud di Bahia alla fine del XVIII secolo, e il paese è diventato il secondo produttore al mondo negli anni 80. Questo scenario ha subito un cambiamento radicale a causa della malattia nota come “vassoura-de-bruxa” (letteralmente scopa della strega), che ha decimato la piantagione di cacao della zona. Negli ultimi decenni la produzione è tornata a crescere, riflesso diretto dell’adozione di tecnologie innovative e sostenibili.

## **Linhares** – Indicazione di Provenienza (IP) dal 2012

Il cacao prodotto a Linhares, nello Stato di Espírito Santo, è stato il primo in Brasile a ricevere il sigillo di Indicazione Geografica (IG) nel 2012. Investimenti in tecnologia, sostenibilità, valorizzazione delle conoscenze scientifiche e manodopera qualificata hanno fatto della zona un punto di riferimento nella coltivazione del frutto.

La qualità del cacao di Linhares è stata riconosciuta con il premio per il migliore in Brasile al 1° Concorso Nazionale di Qualità del Cacao, nella categoria varietale, in cui i fattori determinanti per la scelta sono stati l’aroma e il sapore. Nel 2017 il cacao è stato premiato tra i 18 migliori al mondo, essendo l’unico in Brasile a vincere il titolo internazionale al Salone del Cioccolato di Parigi.



## **Sul da Bahia** – Indicazione di Provenienza (IP) dal 2018

La regione meridionale di Bahia è caratterizzata dalla bellezza della Foresta Atlantica. Per preservare questa vegetazione è stato sviluppato un modello di produzione biologica, noto come “cabruca”, in cui le piante di cacao crescono all’ombra degli alberi della foresta. Le varietà richieste per la produzione di cacao nella zona delimitata del Sud di Bahia – IP devono essere tutte della specie *Theobroma cacao* L.

Per quanto riguarda la fama del cacao del sud di Bahia, nel 2011 era già stato premiato



Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu



Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu

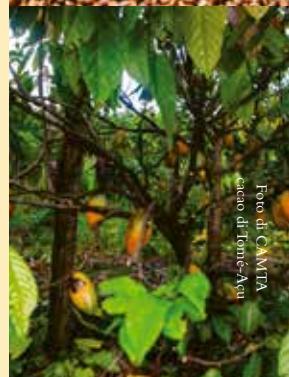


Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu



Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu



Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu

al Salone del Cioccolato a Parigi, nella categoria “Cacao d’Eccellenza, Frutta Secca-Sud America”. Sempre in Francia, nel 2015 si è tenuto un concorso per scegliere le migliori fave di cacao del mondo, l’80% dei campioni brasiliani in gara provenivano dalla regione meridionale di Bahia. Il cacao del sud di Bahia è presente nell’immaginario internazionale brasiliano, ad esempio, attraverso la letteratura e le opere di Jorge Amado.



### **Tomé-Açu** - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2019

Il differenziale del cacao di Tomé-Açu, coltivato soprattutto da brasiliani discendenti di giapponesi, è il processo di coltivazione del prodotto che simula la foresta nativa, in modo che il frutto possa crescere in modo sostenibile. In questo modello, il cacao viene piantato insieme ad altri alberi, palme o colture da frutto, come avviene nel suo bioma originale, la foresta amazzonica.

Parte del successo della coltivazione del cacao nella zona è dovuto al lavoro scientifico iniziato lì anni fa. Da oltre 50 anni i ricercatori effettuano spedizioni in Amazzonia alla ricerca degli alberi di cacao più produttivi. È possibile vedere il risultato in un centro di ricerca nella regione metropolitana di Belém, dove c’è una collezione di alberi in cui gli scienziati studiano il materiale genetico per produrre semi di cacao di migliore qualità.

Le fave di cacao di Tomé-Açu hanno ricevuto il “Cacao of Excellence International Quality Award” al Salone del Cioccolato a Parigi nel 2010, che ha contribuito all’inserimento della zona nel mercato mondiale dei cioccolatini fini e speciali.



Foto di CAMITA  
cacao di Tomé-Açu



Foto di Secon Linares - Felipe Tozatto  
cacao di Linares

# IP CAJUÍNA

Piauí - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2014

La cajuína è una bevanda analcolica tipica del nordest brasiliano, preparata con puro succo di anacardo (*Anacardium occidentale*, detto caju). Si differenzia dal semplice succo e concentrato di caju per le fasi di chiarificazione (rimozione di tannino e residuo) e di trattamento termico (cottura).

È una bevanda dissetante, senza zuccheri aggiunti né conservanti, frutto di saperi tradizionali autoctoni che ha il pregio di essere conservata senza perdere le sue qualità nutrizionali e organolettiche. Ha le seguenti caratteristiche fisiche sensoriali: colore giallo medio (derivante dalla caramellizzazione degli zuccheri naturali nel succo), liquido brillante ed omogeneo, odore e sapore proprio di anacardo, consistenza leggera, sapore fruttato di anacardo medio con leggera acidità e astringenza, dolcezza media, lieve e non pungente, forte sensazione orale di freddo. Per la percezione di questi attributi, la cajuína deve essere ingerita ad una temperatura compresa tra 7°C e 10°C, entro un periodo massimo di un anno dalla sua produzione.

Piauí è il secondo stato più grande nella produzione di anacardi in Brasile e ha due tipi di clima: caldo umido tropicale e caldo semi-arido. I produttori di Piauí utilizzano un sistema di impianto senza irrigazione, presente in tutti i comuni dello stato. La coltivazione di anacardi è una delle attività di maggiore importanza economica e sociale, generando posti di lavoro e reddito, soprattutto durante la stagione secca, poiché la maggior parte della semina è effettuata da piccoli e medi produttori.



Foto di SETUR Piauí



Foto di Proceplina



Foto di SETUR Piauí  
Delta do Parnaíba



Foto di SETUR Piauí  
Serra da Capivara

# IP GUAVA

Carlópolis - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2016

La guava è un frutto dal grande valore nutritivo e proprietà medicinali che assicurano numerosi benefici per la salute grazie all'alto contenuto di vitamina C, A e B. Il frutto ha una concentrazione di vitamina C sei volte superiore a quella dell'arancia. Il suo nome scientifico è *Psidium guajava*, ha un sapore dolce e la sua polpa può essere rosa, bianca, rossa, gialla o arancione.

A Carlópolis, nel nord del Paraná, il microclima formatosi con la creazione del bacino idrico di Chavantes ha favorito le piantagioni e ha reso possibile l'ampio uso dell'irrigazione sulle sue sponde. Le condizioni uniche del suolo e del microclima, aggiunte al know-how della colonizzazione giapponese, hanno diffuso la cultura e la qualità della guava della zona, che ha alcune particolarità, come una dimensione maggiore e un sapore più intenso, oltre a un aspetto attraente e una maggior durabilità dei frutti.

Il metodo di coltivazione della guava di Carlópolis è anche uno dei grandi differenziali. Il procedimento prevede l'insaccamento individuale, che avviene quando i frutti raggiungono la dimensione di 1,5 cm fino alla raccolta. La tecnica ha grandi vantaggi perché protegge il frutto dall'attacco di funghi e insetti e riduce quasi a zero l'uso di pesticidi. Da quando ha ricevuto il sigillo IG, la guava di Carlópolis ha ottenuto riconoscimenti in tutto il mondo. I produttori locali hanno ricevuto numerosi ordini di esportazione da paesi europei, asiatici e nordamericani.



Foto di Heiko Inumaru



Foto di Heiko Inumaru



Foto di Luiz R. R. Canino



Foto di Jackson Lucas

# DO e IP GUARANÁ

Il guaraná è un frutto originario dell'Amazzonia, il cui nome scientifico è *Paullinia Cupana*. Il guaraná contiene caffeina, proteine, zuccheri, amido, tannino, potassio, fosforo, ferro, calcio, tiamina e vitamina A. Viene utilizzato nell'industria farmaceutica e cosmetica, nonché nella produzione di bibite, sciroppi e succhi. Nella medicina popolare viene utilizzato come tonico cardiovascolare e per combattere febbre, coliche, emicranie e nevralgie. Il Brasile ha due Indicazioni Geografiche di guaraná: Terra Indígena Andirá-Marau e Maués.

## **Terra Indígena Andirá-Marau** - Denominazione di Origine (DO) dal 2020

La Terra Indígena Andirá-Marau ha vinto la prima Indicazione Geografica (IG) di origine concessa a un popolo indigeno, grazie a due prodotti autoctoni: il waraná (guaraná autoctono) e il pane waraná (un bastoncino di guaraná).

La coltivazione del guaraná autoctono viene effettuata manualmente dai produttori, che disidratano e affumicano i chicchi, ottenendo un bastoncino di guaraná dal colore, profumo, sapore e consistenza unici. Il metodo adottato dagli indiani Sateré-Mawé garantisce la conservazione e l'adattamento genetico del guaraná nel suo ambiente naturale, con la Terra Indígena Andirá-Marau che costituisce l'unica banca genetica in situ di guaraná esistente al mondo. Per mantenere questa condizione, non è consentita alcuna forma di riproduzione degli alberi di guaraná attraverso la clonazione nella zona delimitata. Come fattori naturali presenti in questa denominazione di origine, spiccano come agenti impollinatori i terreni antropici (modificati dall'uomo), l'elevata umidità ambientale e le api native della zona.



## **Maués** - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2018

Il guaraná di Maués rappresenta un prodotto della biodiversità brasiliana e fa parte di una tradizione iniziata da tribù indigene e mantenuta fino ad oggi da famiglie di produttori. La zona era un tempo responsabile di quasi tutta la produzione di guaraná in Brasile, oggi si differenzia nel mercato per la sua qualità e origine.

Conosciuto come “la Terra del Guaraná”, il comune amazzonico di Maués ha condizioni edafo climatiche favorevoli alla guarancoltura. Il guaraná coltivato nella zona ha un contenuto di caffeina più elevato, tra il 3 e il 5%. Questa caratteristica ha reso la bevanda conosciuta dagli indigeni come “elisir di lunga vita”. Attualmente, il principale sottoprodotto del guaraná è la produzione di bibite, ma viene anche trasformato in sciroppi, cosmetici e prodotti farmaceutici.



Foto di Ass. CPSM



Foto di Ass. Guaraná de Maués



# IP JABUTICABA

Sabará - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2018

La jabuticaba (*Plinia cauliflora*) è un frutto brasiliano che ha poche calorie e carboidrati, ma è ricco di nutrienti come vitamina C, vitamina E, magnesio, fosforo e zinco. Ha l'insolita caratteristica di germogliare sul fusto dell'albero e non sui suoi fiori. Può essere consumato fresco o in preparazioni come marmellate, vino, aceto, grappa e liquori.

La produzione di jabuticaba ha una caratteristica "temporanea". Le jabuticabas vengono prodotte solo nelle stagioni delle piogge, il che le rende non disponibili sul mercato durante tutto l'anno. Un modo intelligente per sfruttare il raccolto, poiché i frutti maturi si deteriorano rapidamente, è la produzione di vari derivati della jabuticaba.

Il comune di Sabará, nel Minas Gerais, è noto a livello nazionale per la produzione di jabuticaba e dei suoi derivati. I prodotti autorizzati dell'Indicazione Geografica sono il liquore di jabuticaba, la marmellata di jabuticaba, la salsa di jabuticaba, la buccia di jabuticaba cristallizzata e la composta di jabuticaba. Per quanto riguarda la tecnologia per la lavorazione dei derivati della jabuticaba, Sabará si è presentata con un grande vantaggio competitivo, in quanto i processi produttivi sono specifici e trasmessi di generazione in generazione.



Foto di ASPRODEIAS



Foto di ASPRODEIAS



Foto di Regina Torres

# IP UVA DA TAVOLA

Marialva - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2017

La particolarità delle uve prodotte a Marialva, nello Stato del Paraná, è direttamente legata al suolo viola, ricco di sostanze nutritive, e al clima della zona. Questi elementi combinati favoriscono il raggiungimento di elevati standard Brix. Il suolo viola della regione è suddiviso in: terra viola strutturata (60%) come tipo principale; il latosol viola (20%), latosol rosso scuro (10%) e con incrostazioni (10%), essendo il terreno di altissima fertilità naturale, che favorisce la coltivazione di colture perenni e annuali, tra cui spicca la frutticoltura. Sono autorizzati per IG Marialva esclusivamente l'Uva da Tavola Pregiata (*Vitis vinifera* L.), con le seguenti cultivar accettate: Italia; Rubino; Benitaka; BRS Nubia; e BRS Vitória.

Non esiste altra regione produttrice al mondo che unisca le risposte fisiologiche della pianta, dovute a variabili climatiche come la temperatura, l'irraggiamento solare globale e l'insolazione, all'adozione di moderne tecnologie e agli investimenti in programmi di certificazione della qualità. Questi fattori hanno costituito la base fondamentale per giustificare l'iniziativa di certificare l'origine e garantire il controllo di qualità di questi frutti. Dato che la coltivazione della vite è tipica delle regioni temperate, è interessante notare che il comune si trova in una zona più alta, quindi l'inverno è più mite, favorendo la produzione di qualità.



Foto: HANERUT

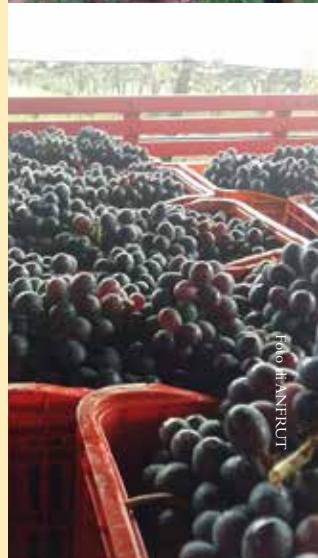


Foto: HANERUT



Foto: HANERUT

# IP UVA DA TAVOLA E MANGO

Vale do Submédio São Francisco - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2009

L'alta qualità dell'uva da tavola e dei mango della Vale do Submédio São Francisco è dovuta alle caratteristiche uniche del suo terroir. L'insolazione annuale è di tremila ore – equivalenti a 300 giorni di sole all'anno – con una temperatura media di 26° C, umidità relativa del 50% e precipitazioni medie annue di 450 mm. Le acque del fiume São Francisco irrigano un'area di 110 mila ettari. Le tecniche di irrigazione utilizzate nella zona consentono 2,5 raccolti all'anno con un'elevata produttività.

La zona si distingue anche per lo sviluppo della coltivazione più tecnica di uva da tavola e mango in Brasile, garantendo la qualità dei frutti, oltre all'applicazione di procedure tecniche coerenti con il rispetto dell'ambiente, la salute e sicurezza dei lavoratori e la salute dei consumatori.

La Vale do Submédio São Francisco è responsabile del 95% delle esportazioni brasiliane di uva e mango. Qui vengono coltivate quattro varietà di uva da tavola senza semi – Festival Seedless, Crimson Seedless e Princess – e cinque varietà di uva da tavola con semi: Italia, Benitaka, Red Globe, Brasile e Italia Enhanced. Tra le varietà di mango si producono Tommy, Aktins, Keitt, Haden e Palmer.



Foto di Arquivo Sebaste



Foto di Arquivo Sebaste



Cleferson Comarsh  
Wikimedia Commons



# IP MELONE

Mossoró - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2013

Il melone fu portato dagli schiavi in Brasile intorno al XVI secolo. Tuttavia, fu con gli immigrati europei, nel XIX secolo, che ebbe luogo l'espansione della cultura nelle regioni del sud e del sud-est. Il frutto si è affermato nella regione semiarida nord-orientale nel corso degli anni Novanta. Negli ultimi decenni, il Brasile è passato da importatore a esportatore di melone di alta qualità.

La zona di Mossoró, nel Rio Grande do Norte, con un clima tropicale semi-arido, è adatta alla produzione di meloni di alto valore nei mercati nazionali e internazionali. I meloni coltivati nella zona trovano ottime condizioni climatiche, sono di bell'aspetto, sapore dolce e buona durata post-raccolta. Dal 1990 Mossoró è stata riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura come zona indenne da moscerini della frutta.

La frutticoltura è responsabile di un forte aumento della tecnologia utilizzata nella regione. Sono state implementate e adattate alla realtà locale moderne tecniche di irrigazione, e nel caso del melone si ricorre all'irrigazione a goccia associata alla fertirrigazione. Questa tecnologia era inizialmente utilizzata solo nelle grandi imprese, oggi i produttori medi e piccoli hanno iniziato ad utilizzarla per la necessità di aumentare la produttività, ridurre i costi e rendere più competitivi i propri prodotti. Attualmente, la produzione di meloni genera 24.000 posti di lavoro diretti e altri 60.000 posti di lavoro indiretti, solo nella zona di Mossoró. Questo settore richiede manodopera intensiva e qualificata, mantenendo l'uomo nelle campagne, evitando l'esodo rurale.



Foto di COEX

Foto di COEX



Foto di COEX

