



TAIOBA: Do Mato ao Prato

Roberto senna Rodrigues

IFPA – sennarodrigues@yahoo.com.br

Meire da Piedade Torres

FUNBOSQUE -meireptorres@hotmail.com

Erika Vasconcelos de Oliveira

UFPA – erika.v.o@hotmail.com

RESUMO

Desde os primórdios da humanidade, as espécies vegetais sempre apresentaram grande importância na evolução e desenvolvimento do homem. Com o passar do tempo por meio de observações cada espécie adquiriu uma importância, para alimentação, para fitoterapia, para a indústria etc. No que se refere a alimentação várias espécies foram descobertas dentre elas a Taioba, que um dia teve sua importância no cenário alimentar humano, e hoje esquecida, busca-se resgatar seu uso para atuar na segurança alimentar, na conservação da biodiversidade e na memória cultural das populações tradicionais.

Palavra Chave: Taioba; Segurança Alimentar; Biodiversidade

ABSTRACT

Since the dawn of humanity, the plant species always had great importance in the evolution and human development. With the passage of time by each species observations acquired an importance for power to herbal medicine, industry, etc. for With regard to power several species have been discovered among them Taioba, which once had its importance in the human food scene, and now forgotten, we seek to rescue their use to act on food security, biodiversity conservation and cultural memory of traditional populations.

Keyword: Taioba; Food Security; Biodiversity

INTRODUÇÃO

Algumas plantas denominadas de ervas daninhas ou invasoras (são denominadas de plantas/ervas espontâneas no sistema agroecológico), são espécies com grande importância ecológica e econômica. Muitas destas espécies, por exemplo, apresentam potencial alimentício mesmo que atualmente estejam em desuso (ou quase) pela maior parte da população. Estas espécies espontâneas ou silvestres, são recursos da biodiversidade com grande potencial



genético e de uso imediato ou futuro a partir de programas de melhoramento, seleção e manejos adequados. Estas espécies pelo grau de rusticidade possibilitam produção de baixo custo, acesso de uma alimentação de qualidade e que complementam a dieta alimentar das populações mais carentes e pouco ou nenhum impacto ambiental, e assim, favorecendo qualidade de vida e desenvolvimento local.

Dentre as espécies, a Taioba - *Xanthosoma sagittifolium Schott* (*Fam Araceae*) , espécie vegetal que comumente era utilizada complemento na culinária do dia-a-dia , e que após a introdução e difusão do consumo de outras espécies olerícolas como couve, alface, repolho, brócolis e etc; acabou por ser deixada de lado e até mesmo esquecida. Atualmente é classificada como Hortaliça não convencional.

De acordo com o MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) as Hortaliças não convencionais são aquelas presentes em determinadas localidades ou regiões exercendo influência na alimentação de uma população tradicional. O resgate e a valorização das variedades tradicionais de hortaliças representam ganhos importantes do ponto de vista cultural, econômico, social e nutricional. O cultivo dessas hortaliças é feito na sua grande parte por populações tradicionais (agricultores familiares) que preservam o conhecimento acerca de seu cultivo e consumo, passando-o de geração a geração.

PINTO et al (1999) afirma que os dados sobre alimentos não-convencionais ainda são escassos e a taioba pode ter um papel importante em dietas balanceadas, podendo auxiliar a suplementação de dietas de populações desnutridas. Aqueles alimentos considerados “esquecidos” e com altos valores nutricionais são deixados de lado e a população com baixo poder aquisitivo não desfruta dessas fontes naturais de nutrientes que poderiam amenizar suas carências.



A Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) é uma hortaliça folhosa originária das regiões tropicais da América do Sul, que se desenvolve principalmente em regiões de clima tropical e subtropical. Cultivada há milhares de anos na China e no Egito, a taioba se assemelha pela coloração com a couve, mas tem folhas maiores e mais largas. As pesquisas já comprovaram que a folha tem mais vitamina A do que a cenoura, o brócolis ou o espinafre e rica também em Ca o que a torna fundamental na dieta de crianças em fase de crescimento, idosos, atletas, grávidas e mulheres que amamentam e mulheres em menopausa.

No Brasil, apesar dos incentivos do governo durante as décadas de 40 e 50 o cultivo de taioba foi pequeno, sendo ainda considerada uma hortaliça de fundo de quintal. Na taioba são consumidas as folhas principalmente, tanto o limbo quanto o pecíolo e os tubérculos ricos em amido. É uma espécie que tem potencial para o sistema agroecológico, pois sua rusticidade e capacidade de adaptação a ambientes adversos no que se refere a condições edafoclimáticas, possibilita seu cultivo em locais ricos em matéria orgânica e em ambientes de pouca luminosidade, e devido a sua rusticidade pouco se conhece a respeito de seus reguladores populacionais. Desta forma a Taioba reuni características impares em seu cultivo no que se refere ao potencial agroecológico, na segurança alimentar e de equilíbrio ambiental.

O RESGATE DE UMA ESPÉCIE

O trabalho foi realizado na Fundação centro de Referência em Educação Ambiental Prof.^o Eidorfe Moreira (FunBosque) ou mais conhecida como Escola Bosque, instituição de ensino ligada à Prefeitura Municipal de Belém e sediada na Ilha de Caratateua (Distrito Administrativo de Outeiro). A concepção e o planejamento foi interdisciplinar compreendendo uma equipe formada por um Eng^o Agrônomo Especialista em Gestão Ambiental, uma Pedagoga, uma Nutricionista e uma turma de alunos do ensino fundamental no período 2009 –



2010 com o objetivo principal de resgatar o uso alimentar da Taioba - *Xanthosoma sagittifolium* Schott (*Fam Araceae*), ainda sensibilizar os alunos para a preservação do patrimônio ambiental por meio do cultivo da espécie, promover o uso da espécie no contexto do dia a dia de sala de aula somando as disciplinas da propedêutica e possibilitar a manipulação da taioba em receitas adaptadas ao cardápio local.

A primeira etapa do projeto, foi a escolha do espaço para o cultivo da Taioba, onde foram preparados canteiros com bordas de garrafas pet e o substrato dos canteiros foi enriquecido com restos de folhas em decomposição oriundas do espaço da escola. Os propágulos de Taioba (Tubérculos) foram coletados pelos alunos dos canteiros destinados ao paisagismo da escola e plantados nos canteiros.

A segunda etapa compreendeu o acompanhamento do desenvolvimento da Taioba, por meio de atividades pedagógicas ligadas as disciplinas ministradas em sala, e manutenção dos canteiros com tratos culturais para o bom desenvolvimento da espécie. Durante este processo os alunos por meio de suas observações atentaram que a espécie se desenvolve melhor em condições de meia sombra do que a sol pleno.

A Terceira etapa, foi realizada a colheita da parte aérea da planta (folhas) pelos alunos e eleva para serem manipuladas na cozinha industrial da escola para testar receitas adaptadas sob o acompanhamento da Nutricionista. Os alunos lavaram, picotaram e deram um pré-cozimento para possibilitar a volatilização do Oxalato de Cálcio que compõe os tecidos da espécie, para assim, possibilitar o uso da Taioba em pratos diversos. Os pratos produzidos foram aprovados pelos alunos.

A quarta e última etapa não pode ser efetivada que seria a publicação de uma cartilha com receitas testadas e aprovadas baseadas nas peculiaridades



alimentares locais, em virtude de alguns dos participantes do projeto desligaram-se da instituição.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como observamos o cultivo e a manipulação da Taioba é muito simples, o que a torna uma espécie que apresenta um papel importante no cenário da agroecologia e da segurança alimentar. Pode-se ainda afirmar que a ideia de realizar este trabalho de caráter multidisciplinar dentro de uma instituição de ensino publica urbana, faz-nos remeter que este modelo possa ser empregado no contexto da Educação do Campo para assim promover a preservação e a conservação do patrimônio ambiental e cultural.

REFERÊNCIAS

ISOBE, M.T.C.; MARQUES, S.P; MAPELI, N.C; JUNIOR,S.S. As Hortaliças Não-Convencionais no Projeto Horta Doméstica: O conhecimento e o consumo. Ano 2008.

KINUPP, V.F. Plantas Não – Convencionais (PANCs): Uma riqueza negligenciada. Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC – Manaus, AM – Julho/2009.

MARTINS, J.A; WEBER, M. B; MORAIS, V.S; SENA, D.R. Determinação de Ácido Ascórbico (Vitamina C) em folhas de Taioba, provenientes de cultivos orgânico, natural e convencional. 25ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química.

MINISTERIO DA SAUDE. Secretária de Políticas de Saúde. Alimentos Regionais Brasileiros. 1ª ed. Brasília, 2002.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Hortaliças Não – Convencionais (Tradicional). 1ª Ed. 2010.

MORAIS, V.S.; MARTINS, J.A; WEBER, M.B; SENA, D.R. Efeito do tipo de cultivo no conteúdo de vitamina C em folhas de Taioba (*Xanthosoma sagittifolium* Schott). Revista Capixaba de Ciência e Tecnologia, Vitória, nº 1, p. 64 -68, 2º sem. 2006.

PIMENTEL, A.A.M.P. Olericultura no Trópico Úmido: Hortaliças na Amazônia. São Paulo. Ed. Agronômica Ceres, 1985.

PINTO, N.A.V.D; BOAS, B.M.V; CARVALHO, V.D. Caracterização Mineral da Folhas de Taioba (*Xanthosoma sagittifolium* Schott). Ciênc. e Agrotec, Lavras, V.23, n.1, p. 57 -61, jan/mar. 1999.