



Oficinas culinárias: ressignificando o uso de frutas nativas na alimentação dos agricultores dos Campos de Cima da Serra - RS

Culinary workshops: giving new meaning to the use of native fruits to feed the farmers of Campos de Cima da Serra – RS

DORNELLES, Carla P. N.¹; BETTO, Janaina²; COGHETTO, Franciele³; HILLIG, Clayton⁴
1 UFSM, dornelles_florestal@yahoo.com.br; 2 UFSM, janaina.btt@hotmail.com; 3 UFSM, francoghetto@gmail.com; 4 UFSM, hillig@smail.ufsm.br

Resumo

A alimentação baseada no uso de frutas nativas traz em si questões culturais e de preservação dos recursos naturais, aliados à transição agroecológica. Promover o uso desses produtos é um elemento para impulsionar o debate não apenas sobre a ressignificação da alimentação, mas de como ela pode ser importante para a preservação dos recursos naturais. O desenvolvimento de oficinas culinárias nos Campos de Cima da Serra – RS, mostra que é possível gerar debate e reflexão sobre o significado da alimentação, bem como demonstrar que as frutas nativas podem ser uma importante estratégia para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional e preservação do que ainda resta dos recursos do Bioma. O trabalho realizado pelo CETAP com comunidades da região mostra a importância do uso e valorização das frutas nativas na alimentação dos agricultores.

Palavras-chave: frutas nativas, CETAP, agrofloresta, oficinas culinárias, Campos de Cima da Serra.

Abstract: The feed based on the use of native fruits brings with it cultural and preservation of natural resources issues, combined with agro-ecological transition. Promote the use of these products is an element to boost the debate not only on the ressignification of feed, but how it can be important to the preservation of natural resources. The development of culinary workshops in Campos de Cima da Serra - RS, shows that it is possible to generate debate and reflection on the meaning of feed and demonstrate that native fruits can be an important strategy to promote sovereignty and food security and nutrition and preservation of what remains of the Biome resources. The work done by CETAP with communities in the region shows the importance of the use and appreciation of native fruits to feed the farmers.

Keywords: native fruits, CETAP, agroforestry, culinary workshops, Campos de Cima da Serra.

Introdução

A flora brasileira é rica em elementos em todos os seus biomas. Ardissonne et. al (2009) afirmam que o país possui a maior concentração de elementos de biodiversidade e sociobiodiversidade do mundo. Muitos desses ainda não foram descobertos ou não tiveram seu potencial de uso plenamente pesquisado e conhecido. Apenas no Bioma Mata Atlântica, dando recorte para a região sul do



país, estima-se que menos de 25% dos alimentos com potencial alimentício são utilizados (Kinupp, 2007).

A forma de alimentação está baseada em questões muito mais profundas e relevantes para o convívio humano do que a mera geração de lucros. Ela faz parte da cultura e cria referências que as pessoas levam por toda a vida. Daí o entendimento de que a preservação dos ecossistemas e biodiversidade dependem, em grande medida, de manter as culturas alimentares baseadas em uso dos elementos locais. Isso sem esquecer que essa cultura também está relacionada a elementos de processamento e distribuição desses alimentos.

Na contramão desse processo, o mercado coloca à disposição do consumidor uma gama de produtos processados que aumenta a cada dia. Esses produtos, são apontados como causadores de diversos problemas. Pollan (2008) afirma que muitas das doenças crônicas advêm do consumo de produtos industrializados em detrimento dos naturais. Ainda, o “Relatório sobre o Estado da Insegurança Alimentar no Mundo” (SOFI) de 2012 aponta que, especialmente nos países em desenvolvimento houve uma diminuição do número total de pessoas que passam fome, mas as condições de alimentação estão piores, em função da má qualidade dos alimentos ingeridos.

Daí a necessidade de se repensar os sistemas alimentares. A produção ecológica mostra-se uma grande aliada, especialmente no que tange a transição agroecológica, pois busca compreender as interações estabelecidas, dentro de uma compreensão da construção social envolvida (Schimitt, 2009).

Nesse sentido, o trabalho com sistemas agroflorestais deriva da busca pela qualificação dos manejos ecológicos de produção, resgatando a biodiversidade local e promovendo a utilização dos produtos gerados, levando à um novo olhar sobre as relações de produção, geração de renda e preservação dos recursos (CETAP, 2008). Com isso, leva-se o uso dos produtos nativos dentro do contexto de transição ecológica, promovendo soberania e segurança alimentar e nutricional.



O presente artigo trata da realização de oficinas culinárias para a promoção de receitas utilizando frutas nativas, com o objetivo de demonstrar a viabilidade de uso desses produtos e avaliar a aceitação por parte dos agricultores da Região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul.

Metodologia

O trabalho foi realizado na região dos Campos de Cima da Serra no RS no período de dezembro de 2012 a janeiro de 2014, dentro de um projeto maior desenvolvido pelo Centro de Tecnologias Alternativas Populares – CETAP, uma organização não governamental com sede em Passo Fundo – RS.

Foram 20 (vinte) oficinas com o tema de processamento de frutas nativas, feitas nas comunidades rurais de municípios da região, de forma a abranger as comunidades que apresentaram maior demanda pelas ações, bem como disponibilidade de matéria –prima. Cada oficina consistia em diferentes etapas coordenadas: inicialmente, espaço de formação, onde foram tratados temas como uso e valorização das frutas nativas, técnicas de manejo, entre outros; após, técnicas para o processamento das polpas e boas práticas na produção e; por fim, receitas com utilização de frutas nativas para consumo das famílias.

As principais espécies utilizadas foram: Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), Goiaba Serrana (*Feijoa sellowiana*), Butiá (*Butia sp.*), Araçá (*Psidium sp.*), Jaboticaba (*Myrciaria cauliflora*) e Pinhão (*Araucaria angustifolia*).

Resultados e discussões

Como já foi assinalado, foram realizadas 20 oficinas em 6 diferentes municípios da região, em diferentes comunidades, abrangendo mais de 140 pessoas, numa média em torno de 10 (dez) participantes. Cada oficina teve, além dos espaços de



formação e debate, um momento reservado para a avaliação dos resultados obtidos e das impressões dos presentes acerca das ações realizadas.

Na maioria dos debates aparece a questão da re-valorização do uso de frutas/ sementes nativas na alimentação. Embora na região esteja bastante presente o uso do pinhão na alimentação, as frutas geralmente eram relegadas a um segundo plano. Não existia o hábito de processamento e armazenamento para consumo fora de época, com exceção para o Butiá, que algumas famílias usavam para sucos ou licores. As demais apenas tiveram significado quando se demonstrou o potencial de uso, formas de processamento e opções de uso. Importante também, foi chamar a atenção para as qualidades nutricionais das frutas, que, aliado a disponibilidade, acabou por torna-las mais atrativas.

Na questão da palatabilidade, os participantes, no geral, avaliam que as frutas nativas são atrativas, e que as receitas desenvolvidas são de apreciação positiva. Isso se deve, em parte, ao fator cultural envolvido na relação com esses elementos. É bastante presente para os participantes o fator de uso dos produtos relacionados ao que consumiam na infância, ressaltando o elemento cultural como importante para a resignificação do uso das frutas, bem como para a preservação das mesmas.

Sobre a produção, muitos avaliam que, a partir da resignificação do uso das frutas, é possível investir mais na produção, aumentando a disponibilidade dos produtos tanto para consumo quanto para a venda. Para isso, faz-se necessário reforçar a estruturação de uma cadeia produtiva das frutas nativas, dando maior atenção para as áreas nas quais estas são produzidas.

Conclusão

O desenvolvimento de estratégias para uso e valorização das frutas nativas traz importantes elementos para a agricultura de base ecológica, tanto no que tange a



ressignificação da alimentação, quanto no que diz respeito a preservação dos elementos da flora local. Em qualquer região na qual seja desenvolvida, a estruturação de uma cadeia produtiva das frutas nativas traz consigo a incorporação da produção de alimentos a preservação dos recursos locais, elevando o trabalho com sistemas agroflorestais para um contexto de fusão da produção e da conservação da paisagem. Como dizem alguns agricultores “não se destrói aquilo que gera renda e alimento”.

Para isso, as oficinas culinárias desempenham um papel de relevância, visto que trazem para a prática a possibilidade de uso dos produtos das florestas. Mais que isso, mostram as possibilidades de consumo, instigando a curiosidade e desmistificando a ideia de que as frutas nativas só podem ser consumidas *in natura*, não tendo maiores utilidades além disso. Esse fator também encerra em si outro elemento importante: o repensar do significado da alimentação para essas famílias, trazendo para o debate e reflexão as consequências do uso indiscriminado de alimentos industrializados e os benefícios de uma alimentação natural.

Referências bibliográficas

ARDISSONE, R. E.; et. al. **Biodiversidade pela boca: Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs)**. Projeto de Extensão: estudos e práticas de viveirismo em um centro de formação de agricultores. Instituto de Biociência - UFRGS e Cooperfumos, MPA, Centro de Formação em Bioenergia e Alimentos São Francisco de Assis, Santa Cruz do Sul: setembro de 2009.

CENTRO DE TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS POPULARES – CETAP. **Desenvolvimento Agroecológico de Comunidades Rurais**. Passo Fundo, 2008.

FAO. Quase 870 milhões de pessoas no mundo estão subnutridas – novo relatório sobre a fome. Roma, 2012. Disponível em: <<https://www.fao.org.br/q870mpmesnrfs.asp>> acessado em: 09 de março de 2013.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre – RS**. 2007. 590f. Tese (Doutorado em Fitotecnia: Área de Concentração Horticultura) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

SCHIMITT, C. J., Transição agroecológica e desenvolvimento rural: um olhar a partir da experiência brasileira. In: Sauer, S., Balestro, M. V. (org) **Agroecologia e os desafios da transição ecológica**. São Paulo: Expressão Popular, 2009