
 <p>XIII Confaser Extensão Rural e Cidadania</p>	<p>Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica e Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil</p> <p>EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA</p>
 <p>FAPER</p>	

PROJETO RAÍZES DE NOSSAS RAÍZES

Autoras: Márcia da Rosa Gomes, Adriana
Andréa Padilha e Ana Lúcia Ribeiro

Entidade filiada à Faser: FAPER/SC

Grupo: I

Tese: 1.2.Cidadania – soberania e segurança
alimentar e nutricional

Introdução

As raízes e os tubérculos, como taiá, taioba, mangarito, aipim, inhame, cará e batata-doce, fazem parte da história alimentar das famílias da agricultura familiar do Vale do Itajaí e do Litoral Norte Catarinense. Esta cultura é mantida até os dias de hoje pelos descendentes de alemães cujos ancestrais colonizaram a região. São consideradas como “culturas de colheita oculta” pelo fato destas não serem incluídas em estatísticas oficiais publicadas pelo governo, apesar de sua importância na alimentação dos produtores. Estes produtores estão inseridos numa economia dualizada, o que significa produzir outras culturas para fins comerciais através de uma agricultura modernizada e, ao mesmo tempo, manter a produção tradicional através do cultivo destas plantas para sua subsistência. Além do grande valor nutricional, estes alimentos carregam em si importante valor cultural na sua forma de consumo e no plantio, além de serem saberes e sabores que se perpetuam através das gerações.

Este texto tem como propósito discorrer sobre a experiência do projeto “Raízes de Nossas Raízes” no resgate de pratos tradicionais, no consumo e no plantio destes alimentos assegurando que não desapareçam das propriedades rurais bem como possam vir a ser uma fonte de renda para as famílias.

1. Objetivo

Desenvolver ações que assegurem e preservem hábitos alimentares e alimentos tradicionais visando segurança alimentar e geração de renda dos agricultores familiares do Médio Vale do Itajaí e do Litoral Norte Catarinense.

2. Desenvolvimento

No ano de 2013 foi elaborada uma proposta, que teve a duração de dois anos, junto ao Projeto de Gestão, Negócios e Mercado da Epagri em Joinville com o objetivo de resgatar o cultivo e uso de raízes tradicionais da região. Essa iniciativa foi denominada como “Raízes de Nossas Raízes” com o objetivo de apresentar ao setor de gastronomia de Joinville a relação comercial com os agricultores e suas organizações em contraponto com a oferta de produtos através de oficinas de processamento destes alimentos, espaços de negócios diretos com os agricultores e reuniões na câmara técnica de gastronomia do CDL. Este trabalho culminou com a inclusão de raízes tradicionais no festival Gastronômico de Joinville com a concretização de negócios diretos e a valorização destes produtos à mesa dos joinvillenses.

A partir de 2016, o projeto foi reescrito pelo grupo de extensionistas da área social e técnica da Epagri, com novas metas e objetivos focando na valorização destes alimentos como identidade cultural da região visando atingir os municípios pertencentes à Unidade de Gestão Técnica (UGT) 6 da Epagri, que compõe 32 municípios do Baixo e Médio Vale do Itajaí e Litoral Norte Catarinense. Para a execução do projeto, foram utilizadas as metodologias de Extensão Rural, como palestras motivacionais, seminários, oficinas, dias de campo, encontros de troca de sementes e mudas, além de levantamentos de espécies, modo de consumo e problemas na produção.

O projeto foi escrito sob três eixos temáticos: o social, através de sensibilização, do levantamento histórico, do resgate da herança culinária e de receitas tradicionais; o técnico, abordando os tratos culturais das espécies e o melhoramento da produção; e o ambiental, buscando ampliar a diversidade das espécies cultivadas e a produção limpa e com menores impactos negativos ao ambiente.

O eixo social teve início com as rodas de conversa sobre o tema “alimento e cultura” com o objetivo de despertar o olhar das famílias para estes alimentos que fazem parte do seu cotidiano. Foi oportunizado às famílias a troca de experiências e a discussão sobre hábitos alimentares ligados ao uso dos alimentos regionais e a influência destes no desenvolvimento da agricultura local. As oficinas de resgate de receitas tradicionais, de sua história e seus hábitos alimentares relacionados a estes alimentos e seu modo de fazer nas famílias da agricultura familiar resultaram em um acervo histórico e cultural da região.

O eixo técnico tem o seu desenvolvimento com foco nos tratos culturais de cada espécie, nas dificuldades na produção e na geração de renda através do aumento da oferta no mercado. Foram realizadas oficinas de identificação das espécies, dos nomes comuns e de suas variações. Nestes momentos, foram realizadas trocas de sementes e mudas entre as famílias. Através destas oficinas foram levantados os principais problemas na produção destes alimentos.

O eixo ambiental acompanha todo o processo no sentido de dialogar sobre a manutenção das espécies, bem como o cuidado ambiental constante.

3. Discussão dos resultados

Este projeto encontra-se em execução, mas podemos elencar os seguintes resultados preliminares:

- 1. Valorização da agricultura familiar e do papel das mulheres na produção de alimentos para o autoconsumo:** as mulheres carregam através da história forte atuação na produção para o autoconsumo

sendo guardiãs das sementes, dos modos de cultivo e do preparo que foram repassados através dos tempos. A modernidade e a facilidade de acesso a alimentos industrializados têm sido responsáveis pela mudança de hábitos alimentares e pelo abandono desta produção para o autoconsumo de alimentos tradicionais. Através do trabalho com grupos de mulheres, observou-se que a sensibilização e a promoção de espaços para troca de experiência têm aumentado o interesse e a participação delas em eventos que abordam estes temas.

2. **Segurança alimentar e nutricional:** por serem alimentos de produção limpa e de alto valor nutricional, o aumento no consumo garante às famílias maior diversidade nutricional em suas mesas. Além disso, a inserção destes produtos na merenda escolar garantiu alimentos de qualidade que fazem parte da cultura das famílias. Para isso, foram realizadas oficinas com merendeiras e escolares, aumentando a demanda por este tipo de alimento e incentivando sua produção e obtenção de renda.
3. **Valorização dos alimentos da Agricultura familiar e o turismo gastronômico:** tivemos a inclusão destes alimentos nos cardápios de restaurantes e em festas tradicionais na região havendo, atualmente, uma grande procura dos consumidores por estas raízes.
4. **Geração de renda:** através da venda do excedente em feiras da região e a entrada no mercado institucional, como escolas, as famílias produtoras obtiveram um incremento em sua renda.
5. **Alcances quantitativos:** no percurso deste processo de aprendizado, entre 2017 e 2018, somamos 32 oficinas de resgate e produção de alimentos, dois seminários, um dia de campo, quatro encontros de trocas de sementes, raízes e mudas, entre outros;
6. **Continuidade voltada à segurança alimentar:** o projeto segue seu desenvolvimento acreditando que a cultura, a agricultura, a alimentação

e a nutrição podem caminhar juntas e que este é um processo a ser aprimorado na produção de alimentos com qualidade de forma a garantir a segurança alimentar das comunidades.

4. Fotos



Imagem 1 e 2: resultado de oficina Raízes de Nossas Raízes nos municípios.



Imagem 3: Palestra motivacional Alimento Raízes e Cultura



Imagem 4: Seminário Raízes de Nossas



Colheita do cará: Família Gessner

Referências Bibliográficas

SANTOS, Antônio Henrique dos. *O Vale do Rio Taia-Hy- Levantamento de Aráceas e Dioscoreáceas Comestíveis no Litoral Norte Catarinense*. Florianópolis, S.C. 2005. 135 f.