
 <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>
	

UMA HISTÓRIA DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, ENVOLTA DE CULTURA E TRADIÇÃO: TATARCA.

Autora: Telma Tatiana Köene
 Entidade filiada à Faser: Faper/SC
 Grupo: I

Tese: 1.2 - cidadania – soberania e segurança alimentar e nutricional

Introdução

O cultivo da Tatarca (também chamada de trigo mourisco, ou trigo sarraceno - *Fagopyrum esculentum*) foi uma tradição forte nas famílias da região do Planalto Norte Catarinense até meados dos anos 1980 do século XX. Introduzida na região pelos imigrantes europeus, de fácil cultivo, essa cultura, por muito tempo, foi garantia de alimento para homens e animais. No passado, cada família produzia a tatarca para consumo próprio. Segundo o Sr Mario Zapp, há três gerações sua família planta tatarca para subsistência, e vende o excedente. Com o passar dos anos as tradições foram dando lugar à modernidade que pedia terra para plantios que geravam renda para as famílias, e assim, a tatarca foi perdendo espaço nas lavouras da região, principalmente para a soja, o milho e o trigo. No município de Itaiópolis, região Norte de Santa Catarina, colonizado, principalmente, por imigrantes poloneses e ucranianos, o cultivo da tatarca sempre foi uma atividade agrícola tradicional.

Conhecida localmente pelo nome de tatarca (Polonês) ou rhétcta (Ucraniano), é uma planta de origem asiática, muito plantada e difundida também na Europa, principalmente para uso alimentar. Foi de lá que os imigrantes trouxeram as sementes e o hábito de plantio. Em minhas visitas às famílias rurais, relatos de moradores antigos afirmam que a maioria das famílias tinha, pelo menos, uma pequena área plantada, a qual era colhida

de forma manual, descascada artesanalmente e armazenada para ir sendo consumida na forma dos mais variados pratos da culinária local. Aos poucos, eu, uma nutricionista recém-chegada na extensão rural, fui percebendo o quanto a soberania da tatarca foi importante para a segurança alimentar e nutricional dos descendentes eslavos daquela região. Desta forma, fui me envolvendo cada vez mais pelo assunto, apoiada de perto pelo colega agrônomo Nelson Richter, com experiência de mais de 30 anos de extensão naquele município, o que me proporcionou conhecer de perto as tradições envolvendo esse alimento em muitas famílias.

1. Objetivo

Reconhecer, valorizar e incentivar o plantio e uso da tatarca para manutenção de tradições, como alimento saudável e, principalmente, porque a soberania na produção e descasque está nas mãos do pequeno agricultor colaborando para a segurança alimentar e nutricional das famílias atendidas.

2. Desenvolvimento

A partir de 2010, a equipe do Escritório Municipal da Epagri de Itaiópolis, num trabalho de levantamento do uso desse alimento tradicional, identificou propriedades em que a cultura ainda era cultivada e a continuidade de seu uso na culinária tradicional, também ocorria em municípios do entorno. Paralelamente, foi realizado um trabalho de pesquisa sobre as qualidades nutricionais deste alimento ficando evidente que é um alimento saudável e que seu consumo regular traz benefícios à saúde. Para colaborar na manutenção das tradições gastronômicas, pensamos que era essencial produzir um registro escrito com essas receitas, pois as “babas”, como são chamadas as avós, passavam as receitas oralmente, e muitos jovens já não se interessam pelo assunto. Foi então que montei um livreto com as receitas que consegui junto às famílias. Digo consegui, porque muitos não me passaram as receitas e, muito menos, queriam fazê-la para que eu pudesse acompanhar e fotografar o passo a passo. Percebo que isso se justifica um pouco pela timidez, mas muito pela pouca valorização que eles acham que estranhos dão ao assunto; preferem manter em família. Como me disse uma senhora: “Eu faço igual todo mundo, isso não tem receita”. Com recursos do Programa SC Rural, em setembro de 2015, a Epagri publicou um Boletim Didático, para minha alegria,

colorido, pois assim as fotos seriam melhor visualizadas, o número 118, “Receitas com Tatarca”.

Ao mesmo tempo, a equipe do Escritório Municipal da Epagri intensificou ações de orientação na área produtiva, sendo constatada também, pelo Colega Enio Cesconetto, a importância da cultura como pasto apícola. Suas flores brancas são atraentes para as abelhas que as usam para produzir um mel escuro, especial, de aroma forte. E, assim, identificamos uma cultura muito interessante, que garante para os agricultores mais uma alternativa na rotação de culturas, pois é planta recicladora de nutrientes podendo ser usada como forragem para animais e para a população, em geral, é um alimento nutritivo e saudável. Do ponto de vista agrônomo, ambiental e de empoderamento do agricultor, o cultivo da tatarca é simples e bastante vantajoso. Como se trata de uma planta rústica e de ciclo curto pode-se obter até duas safras por ano na região. O cultivo requer baixa adubação e dispensa tratamentos fitossanitários além de sua semente poder ser guardada para plantio nas safras subsequentes, fatores que, somados, geram grande economia frente a outras culturas.

A semente da tatarca é semelhante em tamanho ao grão de trigo, mas apresenta forma triangular e piramidal única. Para ser comestível, a casca exterior tem de ser removida, um processo que exige equipamento específico de moagem artesanal devido à sua forma. Dentre as possibilidades de uso, sem dúvida, os grãos na culinária típica dos descendentes europeus é o que mais motiva os agricultores de Itaiópolis a investirem na cultura. No município há colônias de poloneses e ucranianos em vários locais no interior e é justamente no meio rural que esta tradição é mais pronunciada. Pratos como holuptchi, quadrinhos, sopa de rhoteta ou tatarca são as receitas mais populares. Rica em proteínas, vitaminas, minerais, fibras e substâncias antioxidantes, a tatarca tem preparo fácil e sabor característico, lembrando nozes. Com sua farinha podem ser preparadas panquecas e diferentes tipos de pão, ou os grãos podem ser cozidos para diferentes tipos de preparações como sopas, substituindo a massa ou o arroz. Vale à pena ressaltar que sua farinha não possui glúten, sendo recomendada para pessoas com intolerância ou alergia ao glúten. O macarrão “sobá”, típico da culinária Japonesa é feito com tatarca, assim como os crepes franceses.

Uma questão interessante também é que, na década de 1980, a produção era exportada para o Japão para produzir farinha e cola passando a ter importância econômica para o município. O cultivo da tatarca, atualmente, é visto como cultura de grande valor cultural para o município, e também como cultura de subsistência. Alguns agricultores ainda

cultivam e vendem o excedente da produção aos vizinhos. Em 2010, o maior produtor de tatarca da região, Sr Davi, comprava a produção de mais duas famílias e vendia a granel para os mercados de Santa Terezinha, Mafra e Itaiópolis. Porém, em 2011, as exigências do mercado pela necessidade de embalagem e rotulagem do produto acabaram excluindo os produtores do mercado formal, desmotivando-os a continuar com seus cultivos. Foi neste momento que o Sr Davi procurou o Escritório Municipal da Epagri em busca de apoio ao cultivo e à comercialização de seu produto. A Epagri então elaborou um diagnóstico da situação através de visitas aos agricultores interessados. Em parceria com a família que embala o produto foi realizado um trabalho de distribuição de sementes e orientações técnicas sobre o cultivo a outros interessados. Paralelamente, o Escritório Municipal desenvolveu um rótulo e uma embalagem adequada ao produto para que pudesse ser comercializado novamente nos supermercados da região. Em parceria com a Secretaria Municipal de Cultura e Esportes e a Associação Polonesa a Epagri também buscou a promoção do produto por meio de degustação e elaboração de um *folder* em um evento típico regional (jantar Polonês). Desta forma, a safra de 2011 (3.000 kg) foi comercializada chegando, inclusive, a faltar produto.

No município vizinho de Santa Terezinha, na comunidade de Rio da Anta, morava o Sr Celestino Juraszek (*in memoriam*) inventor da “máquina de descascar tatarca”, que não mói o grão, o qual tive oportunidade de entrevistar. Nesta máquina, o grão sai inteiro e esse é o grande segredo do inventor que se orgulhava em dizer que levou 30 anos aperfeiçoando seu invento. A máquina é artesanal, feita em madeira e pedra, impulsionada por motor elétrico. Na região existem poucos desses descascadores. Em junho de 2012 o Sr Davi adquiriu uma máquina que estava há anos sem uso e, depois de muitas tentativas para regulá-la, acabou por adquirir um novo descascador, porém o entrave agora era na classificação das sementes por tamanho. A única forma de descascar sem quebrar a semente é passando somente aquelas que têm o mesmo tamanho no descascador.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Cultural (IPHAN) Santa Catarina também estudou o cultivo da tatarca e suas relações com a cultura local. O aluno do Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural Ronaldo Guimarães Vicente Filho e sua Orientadora Sonia Rampazzo visitaram o município, acompanhados por mim e pelo meu colega Nelson, por duas vezes entrevistando pessoas e

fotografando para a produção da dissertação “As inter-relações entre o cultivo do trigo e as manifestações culturais em Itaiópolis/SC.”

A tradição de cultivar tatarca, hoje, está nas mãos do primogênito da família, o Lucas Bossi. Ele é responsável pelo cultivo, pela secagem e venda. Já as mulheres da família (mãe e irmã) cuidam do processo de embalagem e rotulagem. Os grãos passam por escolha manual para tirar qualquer impureza antes de serem embalados. A produção da família na safra 2017/2018 foi de 10 toneladas. A armazenagem é feita em um silo, adquirido especialmente para armazenar a tatarca. Apesar de a família ter investido num descascador, o descasque ainda é terceirizado no município vizinho de Santa Terezinha, sendo o processo artesanal, pois a família tem dificuldade de mão-de-obra para essa finalidade. A “Tatarca Bossi” é comercializada na região do Planalto Norte Catarinense e em alguns municípios do Paraná. A maior parte é vendida diretamente ao consumidor, uma parte para supermercados e o município de Santa Terezinha adquire pelo Programa de Alimentação Escolar.

Sabendo que a divulgação do trabalho de ATER e do produto traria valorização para o trabalho da família, em 2015, contatamos a equipe de reportagem da TV da Epagri para produzir um vídeo sobre o cultivo da planta e o uso culinário. No mesmo ano, o vídeo foi postado no canal da Epagri no YouTube. Desde então, muitas pessoas entram em contato em busca de informações sobre o assunto. Desta forma, informações e produto, incluindo semente, já foram espalhadas por vários estados brasileiros e, inclusive, em outros países.

Em 2017 a Associação Nipo Catarinense, de Florianópolis, depois de assistir o vídeo, buscando alimentos tradicionais do Japão no Brasil, entrou em contato com os Bossi para conhecer sua experiência com a planta. Participaram da visita dois membros da associação e uma representante do governo Japonês que, segundo Lucas, pareceu ser de uma entidade de ATER. Neste dia, eles trocaram receitas e ouviram muitos elogios sobre a qualidade do produto, pois o aroma e o sabor são mais pronunciados.

Para mim, o sentimento que a família expressa quando comenta que alguém representando o Japão vai à sua casa conhecer e elogiar sua tradição e trabalho é de orgulho e valorização. Aqui consigo perceber o quanto um trabalho de ATER focado na segurança alimentar e nutricional da família pode ajudar a impulsionar uma fonte de renda e preservar uma tradição. A relação entre a família e eu, como extensionista, é de confiança. Apesar de não atuar mais como extensionista social no município, sempre mantemos contato quando há alguma demanda, tanto deles quanto minha.

3. Discussão dos resultados

- Do ponto de vista econômico, normalmente o entendimento de “agregação de valor” a um produto está relacionado ao desenvolvimento de sua imagem, principalmente no aspecto visual da sua apresentação para que o mesmo seja valorizado pelo consumidor. Quando esta lógica é aplicada aos produtos oriundos da Agricultura Familiar, se deixa de aproveitar outros fatores como cultura, tradição, hábitos e sistema de produção artesanal/colonial, como vantagens competitivas diante de um mercado que sinaliza para a valorização destas características. Colaborar na promoção de uma atividade que estava ameaça de desaparecer de uma propriedade, que hoje se tornou a segunda principal fonte de renda da família e foi herdada por um dos filhos, assegurando a sucessão familiar nessa atividade, garantindo a segurança alimentar de seus membros e mantendo a tradição da cultura eslava, certamente mostra o quanto as ações de ATER tem força.

- Como nutricionista, trabalhar a valorização da tradição e o cultivo de uma planta soberana no aspecto de empoderamento do agricultor no processo de produção, considerada nutritiva e saudável, mostra o quanto um trabalho de ATER também contribui para a manutenção da saúde de uma comunidade, preservando sua identidade.

4. Fotos



Figura 1: grãos de tatarca descascada, embalada e com casca



Figura 2: embalagem da Tatarca Bossi junto a uma plantação de tatarca



Figura 3: Extensionista Telma Köene em uma plantação de tatarca