

14363 - Resgate da cultura da araruta junto aos agricultores familiares no Território do Recôncavo da Bahia

Culture Arrowroot Rescue with Family Farmers in Reconcavo Baiano

SILVEIRA, Jorge Raimundo Silva¹; TAVARES, Célia Maria Freitas Tavares dos Santos¹; SILVA, Jalmira Barbosa da¹; BATISTA, Antonio Jorge¹; COSTA, Jonas Almeida²

¹Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - EBDA, jorge.silveira@ebda.ba.gov.br; celia.tavares@ebda.ba.gov.br; jalmira.barbosa@ebda.ba.gov.br; ²Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, jcosta.agroeco@gmail.com

Resumo: A araruta (*Maranta arundinacea* L.) produz um tubérculo rico em amido de boa digestibilidade, que não contém glúten e se encontra quase extinto no Brasil. No Recôncavo Baiano, a cultura vem sendo resgatada junto aos agricultores familiares, com o objetivo de incentivar o plantio, consumo e comercialização da fécula, que pode ser usada em várias receitas de alimentos. O trabalho foi iniciado em 2008 com atividades de Ater e pesquisas desenvolvidas até junho de 2013. As ações incentivam o plantio em bases agroecológicas, buscando um alimento saudável e o resgate cultural deste hábito alimentar. Apesar dos avanços e boas perspectivas, muitos desafios ainda precisam ser vencidos, como melhoria nas práticas de beneficiamento, criação de maquinários apropriados e organização dos agricultores. Além de reforçar a segurança alimentar, essa atividade contribui para a fixação das famílias no meio rural, aumentando as possibilidades de geração de emprego e renda.

Palavra chave: Maranta arundinacea; glúten; marantacea

Abstract: The arrowroot (*Maranta arundinacea* L.) produces a starchy tuber with good digestibility, which does not contain gluten and is almost extinct in Brazil. In Reconcavo Baiano, the culture has being rescued along family farmers, in order to encourage the planting, consumption and starch marketing, which can be used in several food recipes. The work began in 2009 with Technical Assistance and Rural Extension (ATER) activities and researches developed up to June 2013. Actions encourage planting in agroecological bases, seeking a healthy food and cultural revival of this eating habit. Despite advances and good prospects, challenges must be overcome, such as improvement in processing practices, creation of appropriate machinery and farmers organization. In addition to enhancing food security, this activity contributes to the families setting in rural areas, increasing the chances of generating employment and income.

Keywords: Maranta arundinacea L.; gluten; marantacea

Contexto

O trabalho foi iniciado no período de setembro 2008 estando em andamento até o presente momento, com objetivo de resgatar o cultivo da araruta, incentivar o plantio, consumo e a comercialização da fécula, além de estimular a organização dos produtores em associações ou cooperativas, a fim de contribuir para a manutenção do homem no campo, resgatando uma cultura alimentar nativa e gerar mais uma opção de renda para os agricultores familiares do Recôncavo Baiano.

Descrição da experiência

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) é uma planta nativa das regiões tropicais das Américas, pertence à família Marantácea (*Calanthea* e *Maranta*), grupo das Zingiberales, que produz um tubérculo rico em amido (fécula ou goma) de boa

qualidade, e se encontra quase extinta no Brasil. Os índios cultivavam a planta e extraíam o amido, usado para engrossar sopas que serviam no tratamento da diarreia, especialmente de crianças, para fortificar parturientes e idosos e como purificador do sangue. A fécula é recomendada para pessoas, sobretudo, convalescentes ou com debilidade orgânica e crianças de 6 a 8 meses, por ser um alimento de boa digestibilidade, restaurador de energia e não conter glúten, sendo uma excelente alternativa para os consumidores alérgicos ao glúten (celíacos). Pode ser usada pelas indústrias alimentícias e no preparo de vários pratos como biscoitos, bolos, cremes, doces, mingaus, manjã, sopas, como constituinte de chocolate e outros confeitos finos. A planta é também conhecida por outros nomes: agutiguepa, agutiguepe, aru-aru, embiri, e planta rezadeira. O produto comercializado é a fécula, de cor branca – acinzentada, extraída do rizoma. A planta já foi muito cultivada pelos agricultores familiares do Território do Recôncavo Baiano, mas perdeu espaço nos últimos 50 anos, chegando quase a extinção, devido à concorrência de outras féculas produzidas a nível industrial como a mandioca, milho, aveia, cevada e trigo. Na região a variedade cultivada comercialmente é a Comum, por ser mais fácil no beneficiamento, porém, encontra-se algumas touceiras da 'ovo de pata'. É relevante destacar a necessidade de buscar novas fontes alimentares de qualidade e altos teores nutritivos reforçando os laços culturais outrora fragilizados pela ação do tempo, da globalização e do próprio ser humano. O *slow food* ressalta o conceito de alimentação sustentável, priorizando a ideia de diminuição do impacto sócio-ambiental das grandes indústrias de produção de alimentos e do consumo inconsequente sobre o meio ambiente (Santos, 2012).

O trabalho de resgate da araruta nessa região teve início em 2008, com iniciativa da Associação dos Produtores Orgânicos da Bahia (APORBA) que buscou parcerias com as instituições de ATER e Pesquisa, a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) e a Embrapa Mandioca e Fruticultura. A partir dos entendimentos foi realizado o primeiro "Dia de campo" para difundir a cultura da araruta mostrando a sua história e importância alimentar, bem como os aspectos técnicos e a comercialização da produção. O evento contou com a participação de agricultores, técnicos e estudantes de nível médio e superior. Na Tabela 1, estão as principais ações desenvolvidas. Nos primeiros anos de divulgação da araruta (2008 -2009), foram realizados dois dias de campo, por ser um método de ater de divulgação massal, que atende a um público maior, promovendo o despertar para o resurgimento da cultura e do seu potencial culinário. Os alimentos não podem ser considerados simples portadores de nutrientes, estes estão diretamente ligados às questões culturais e a preferência intrínseca da sociedade que os cultiva; revelam a história de um povo e mostram a significância de uma sociedade, seus hábitos e costumes. Os estreitos laços entre o homem e o alimento, reforçam a ideia de que a preservação de sua cultura alimentar deve ser encarada como um ato de seriedade plena, em que todos, governo e sociedade devem estar engajados (Brasil, 2010). O município de Conceição do Almeida juntamente com São Felipe, foram os pioneiros no resgate da cultura. A partir daí, mudas foram distribuídas com agricultores de toda a região. Outros eventos foram realizados para agricultores familiares, como seminários, treinamentos, excursão técnica e palestras. Informações sobre técnicas de cultivo da planta, preparação do solo, processamento, uso medicinal e comercialização, foram temas dos encontros, assim como a organização dos produtores em cooperativas e associações.

Resultados

Após o trabalho inicial de discussão e divulgação da cultura da araruta, os resultados começam a surgir de maneira animadora. Histórias como a do agricultor Raimundo da Cruz Santos, apelidado por Raimundo do Braço Preto, do município de São Felipe, não são raras. Em 2009, após a participação do segundo Dia de Campo, recebeu 22 mudas. Com as orientações sobre o plantio e manejo da cultura, é na atualidade, um dos maiores produtores da região, tem uma área plantada de 2,0ha e está comercializando a fécula (Figura 1). *“Antes eu não produzia a araruta; só depois quando recebemos a orientação técnica da EBDA, através do Escritório de São Felipe. Com toda informação de como plantar, adubar, colher, processar e comercializar é que me convenci a cultivar e não me arrependo; só tenho a agradecer,”* disse Sr. Raimundo. No município de São Felipe, a cultura vem se expandindo, com 18 agricultores familiares cultivando e comercializando a fécula em pequenas quantidades.

Outros casos de sucesso ocorreram, a exemplo do agricultor Pedro Augusto Coni, no município de Conceição do Almeida, que resolveu apostar no cultivo, reduzindo a área plantada de laranja e limão para plantar araruta. *“A gente vê hoje que araruta é rentável. Toda a produção que eu produzo eu vendo”*, conta o agricultor, que é membro da APORBA e comercializa a fécula da araruta embalada. Os produtores desses municípios recebem orientações técnicas para cultivar a araruta em bases agroecológicas, usando fertilizantes orgânicos produzidos na propriedade, usam mão de obra familiar, beneficiam artesanalmente o produto, extraíndo a fécula e agregando maior valor econômico ao produto. Observou-se que até o momento não foram registrados a presença de pragas e doenças. O mercado da fécula da araruta é promissor devido à ausência de glúten em sua composição. O glúten é uma proteína comum em cereais como trigo, cevada e centeio, que causa alergia em pessoas portadoras da doença celíaca (são cerca de 500.000 somente no Brasil). Esse nicho de mercado é composto por consumidores que, por questão de saúde, não podem ingerir alimentos que contenham glúten. Em estudo realizado recentemente por uma empresa que fornece amido para a indústria, foi descoberto que o amido da araruta é naturalmente modificado, e serve à indústria, sem necessidade de mais máquinas poluentes para a modificação, como é feito em outros amidos como o da mandioca, fortalecendo as possibilidades de mercado.

Para os agricultores familiares assistidos, uma forte limitação à expansão da cultura é a ausência de maquinários específicos, que facilite o beneficiamento e a comercialização. Hoje o beneficiamento é feito de forma artesanal, com uso de maquinários utilizados para o beneficiamento da mandioca, que reduz o rendimento. As boas práticas de processamento, também precisam ser trabalhadas entre os produtores, para melhorar a qualidade do produto, destinado à alimentação. Outro fator limitante à expansão da cultura é a falta de organização dos produtores. A tradição cultural de trabalhar individualmente dificulta a união e a aquisição de benefícios que só um grupo fortalecido e organizado pode conseguir. Os conceitos e fundamentos do associativismo e cooperativismo são objetos de discussão nas visitas técnicas, seminários e palestras, mas ainda precisa ser trabalhado para transformar a teoria em ação e finalmente criar associações e cooperativas que possam consolidar o mercado da araruta, que hoje é comercializada individualmente em feiras livres, sem a devida embalagem, informações e qualidades necessárias, deixando margem inclusive, para a entrada de falsificadores, que comercializam outros amidos com o nome da araruta, em função da falta de registro e fiscalização

do produto. Essas limitações terminam por dificultar a comercialização do produto e desestimulam os produtores, que terminam por desistir da atividade. Segundo eles, a comercialização ainda é o grande gargalo para a expansão das áreas cultivadas. Pesquisas têm sido iniciadas para determinar aspectos técnicos da cultura para a região e assim contribuir para o aumento da produtividade, com melhor aproveitamento da área e redução dos custos de produção e beneficiamento. A Na Figura 2, mostra que a EBDA continua produzindo mudas em seus campos para distribuir entre os agricultores familiares do território, assim como fornecendo assistência técnica aos produtores, considerando que o cultivo da araruta além de reforçar a segurança alimentar, contribui para a fixação das famílias no meio rural, aumentando as possibilidades de geração de emprego e renda.

Tabela 1. Principais eventos realizados na Região do Recôncavo Baiano para revitalizar a cultura da araruta.

Método de Ater e Pesquisa	Município	Ano	Público	Nº de participante	Mudas distribuídas
Dia de campo	Conceição do Almeida	2008	Agricultores, técnicos, professores, estudantes	250	600
Programa de TV	Conceição do Almeida	2010	Ouvintes do programa	-	-
Dia de Campo	Conceição do Almeida	2010	Agricultores, técnicos, professores, estudantes	400	1200
Dia de Campo	São Felipe	2011	Agricultores e técnicos	60	-
Seminário	São Felipe	2011	Agricultores da cultura de araruta e técnicos	70	-
Seminário	Cruz das Almas	2011	Visita aberta	*	-
FENAGRO	Salvador	2011	Visita aberta	*	-
FENAGRO	Salvador	2012	Visita aberta	*	-
Distribuição de mudas	Cruz das Almas	2012	Agricultores familiares	30	100
Dia de campo	Conceição do Almeida	2012	Agricultores, técnicos e estudantes	300	-
Produção de mudas	Cruz das Almas	2012	-	-	6000
Produção de mudas	Cruz das Almas	2013	-	-	8000
Distribuição de mudas	UFAL-Arapiraca	2013	-	-	800

Referências bibliográficas:

BRASIL. CONSEA. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil: **O Cultivo da Diversidade: Estratégia para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasil, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010.

BRASIL. Manual Operacional para Profissionais de Saúde e Educação: **Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas** –Valorizando Alimentos Regionais – BRASIL, Ministério de Saúde, 2008.

SANTOS, C. **O império Mcdonald e a Mcdonalização da Sociedade**: Alimentação, Cultura e Poder. Disponível em: <<http://people.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2012.



Figura 1 - Área de produção de Araruta, na propriedade de Sr. Raimundo. São Filipe-Ba, 2012.



Figura 2 – Área de produção de mudas de araruta ‘comum’ na sede da EBDA – Cruz das Almas. 2013.