



Araruta - uma espécie quase esquecida, da Produção à Alimentação *Araruta - a species almost forgotten, from Production to Food*

Fernandes, Luis Eduardo Sobral¹; Nascimento, Cristina² Fernandes

¹CETRA, luiseduardo@cetra.org.br; ²CETRA, cristina@cetra.org.br

Eixo temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Araruta é uma espécie herbácea da agrobiodiversidade ameaçada de extinção. A raiz é a sua principal utilidade, que se extrai uma fécula atualmente pouco conhecida. Em ações de assessoria técnica do Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador (CETRA) foi despertado sobre a importância da valorização de espécies em processo de extinção no território. Visando fortalecer esse vínculo histórico que foi quebrado foi estabelecida uma parceria com a Universidade Federal do Ceará - UFC. Observando esse potencial, o projeto Florestação, desenvolvido pelo CETRA, implantou uma série de Agroflorestas com o plantio da Araruta. A visibilidade desse trabalho gerou mais parcerias, e com a aprovação do projeto: “Resgate e valorização do uso da Araruta em preparações alimentícias” através da escola de gastronomia da UFC, foram realizados diversos levantamentos de seus usos e testes de laboratório, resultando na comprovação de seu potencial diverso na cultura alimentar e como ingrediente na gastronomia.

Palavras-Chave: agrobiodiversidade; cultura alimentar; soberania alimentar; segurança alimentar e nutricional.

Keywords: agrobiodiversity; food culture; food sovereignty; food and nutritional security.

Contexto

Valorizar os alimentos tradicionais advindos da agricultura familiar incentivando a produção local e os saberes populares referentes aos alimentos, partindo dessa discussão, foi escolhida a araruta, rizoma de origem na América do Sul, para ser estudada. A araruta possui grande potencial gastronômico; a escolha desse rizoma justifica-se também por estar presente na cultura alimentar do cearense desde o litoral até a região do Cariri. A temática que envolve a alimentação gera discussões nos mais variados âmbitos seja nutricional ou antropológico e leva a refletir sobre questões essenciais como “a relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico” (MACIEL, 2001, p. 146). O ato de comer deixou de ser visto simplesmente como um ato biológico e vital, considerando que o homem escolhe através de critérios gustativos e culturais o que pretende comer. Assim, segundo Maciel (2001) o que é “biologicamente ingerível não é culturalmente comestível”. As práticas alimentares tradicionais são objeto de estudo de muitas pesquisas preocupadas em valorizar técnicas e saberes existentes salvaguardando também tabus, restrições ou hierarquias presentes na cultura alimentar de algum grupo. Isso porque a chegada de produtos industrializados de fácil acesso e consumo afasta, desvaloriza e enfraquece a cultura dos alimentos naturais e tradicionais principalmente para os jovens que estão deixando de seguir a herança laboral da agricultura de seus pais (BEZERRA, 2013). A araruta (*Maranta arundinacea*) esteve presente em parte das



cozinhas brasileiras domésticas sendo base para bolos, biscoitos e mingau. Sua farinha é leve e de fácil digestão e confere essas qualidades aos produtos que a contenham. As mulheres extraíam o amido da araruta e usavam para engrossar sopas dos idosos e crianças, bem como para fortalecer as mulheres depois de terem dado à luz. A araruta desempenhou um papel importante na confeitaria e fez parte da infância de gerações de brasileiros. Porém, muitas pessoas que costumavam comer produtos feitos com farinha de araruta em sua infância têm notado o seu desaparecimento gradual, se tornando um alimento pouco cultivado e esquecido na cultura alimentar do brasileiro (SLOW FOOD, 2015).

Santilli (2009) cita a padronização da alimentação que é imposta pelos modelos agrícolas de grande escala, e de consequências socioambientais: marginalização socioeconômica dos agricultores tradicionais e familiares, perda da segurança e soberania alimentar, contaminação das águas, erosão dos solos, desertificação e devastação das florestas. Santilli (2009) destaca, assim, os perigos da chamada erosão genética, e demonstra que esse fenômeno nos últimos cem anos, os agricultores perderam entre 90% e 95% de suas variedades agrícolas.

A forma de se alimentar tem reflexo na forma que as famílias agricultoras manejam sua agrobiodiversidade, pois se elas simplificam seu cardápio alimentar, a tendência é simplificar os processos produtivos e vice versa.

No entanto o objetivo dessa experiência foi recuperar a variedade cultivada de uma espécie que estava quase perdida, seu conhecimento associado na valorização de todo seu processo produtivo, beneficiamento e usos, bem como potencializar a possibilidade de diversas alternativas de uso para as pessoas.

Descrição da Experiência

Para identificarmos as famílias que possuem relações com a Araruta, realizamos a técnica da “bola de neve, sendo uma amostragem não probabilística onde os indivíduos selecionados indicam novos participantes ou organizações da sua rede de conhecidos. Dessa forma, ela vai crescendo à medida que os indivíduos selecionados convidam novos participantes e assim sucessivamente até atingir o objetivo proposto que ocorre quando novos/as entrevistados/as repetem informações já ditas por quem o/a antecedeu. O projeto Florestação, desenvolvido pelo CETRA, multiplicou diversas mudas das espécies de Araruta que ainda restavam das comunidades e as inseriu dentro dos Sistemas Agroflorestais implantados no ano de 2014 a 2015, nos quatro municípios de atuação: Amontada, Apuiarés, Itapipoca, Trairi e Tururu. Essa espécie se mostrou muito resistente e se adaptou bem as condições das Agroflorestas. Com a multiplicação da espécie, o desafio era valorizar novamente essa cultura e buscar mostrar as importâncias para os povos do território. Foi ai que surgiu uma parceria do CETRA com a Universidade Federal do Ceará, Departamento de Economia Doméstica e a Escola de Gastronomia, que alavancou as ações referente aos seus usos. Inicialmente foram entrevistados alguns conhecedores da Araruta e realizado o resgate de como era feito a fécula em uma casa de farinha do Sítio Coqueiro, município de Itapipoca.



O processo foi realizado desde a colheita da raiz da Araruta na comunidade Mergulhão dos Guias, limpeza, trituração, lavagem e peneiramento. Depois de “assentada” a fécula no fundo da bacia, é realizada algumas lavagens para torná-la mais branca e pura. Por fim, a secagem foi ao sol e depois no forno. Essa amostra foi enviada a professora de gastronomia, Eveline de Alencar, que realizou diversos testes relacionados ao preparo de alimentos e constatou uma gama de potenciais, dentre elas a substituição da farinha de trigo, o que pode ser utilizado por celíacos, por não possuir glúten, no preparo de bolos, biscoitos, tortas, pasteis, dentre outros, além de não ser transgênico.

A culminância dessa ação foi expressa na semana do celíaco, onde foram reunidos agricultores/as que produzem e tem relação com a Araruta, estudantes de gastronomia, organizações não governamentais, associação dos celíacos do Brasil – Ceará, público geral e corpo docente da Faculdade de Gastronomia da UFC. Nesse momento foi discutida toda trajetória da Araruta, sua importância histórica, social e para segurança alimentar e nutricional, para a saúde dos doentes celíacos, na substituição da adição de ingredientes químicos nos alimentos pela sua capacidade de gelificação, conferindo textura, estabilidade, especialmente, nas condições de processamento, expressando um potencial no preparo de alimentos gastronômicos. Foi realizado o preparo de dois alimentos, o biscoito e a torta vegana, e uma degustação com o público presente, onde se obteve mais de 90% de aceitação.



Figura 1. Colheita da Araruta na comunidade de Sítio Coqueiro - Itapipoca



Figura 2. Processamento tradicional da Araruta na comunidade Sítio Coqueiro – Itapipoca



Figura 3. Atividade Realizada sobre Potencialidades da Araruta



Figura 4. Preparo gastronômico da Araruta

Resultados

A agrobiodiversidade do Território dos Vales do Curu vem sendo valorizada através das Famílias agricultoras, onde passaram a cultivar e comercializar a fécula da Araruta em espaços das comunidades e feiras agroecológicas. Esse resgate histórico do cultivo, do processamento da fécula da Araruta e das formas tradicionais de preparo nas comunidades do Território é importante para fortalecer uma identidade e ao mesmo tempo seus múltiplos usos para as populações rurais e para a sociedade. Temos percebido que profissionais de saúde, inclusive médicos, tem



buscado a fécula da araruta e outros ingredientes saudáveis para seus pacientes. É nosso papel difundir uma espécie que tem uma função para a saúde de diversos enfermos, bem como a melhoria da qualidade de vida das pessoas que a consomem. Diante disso, é importante a continuidade do trabalho para o levantamento das possibilidades de usos da Araruta: Culinário, Medicinal, Insumo alimentício, ambiental, cultural, etc. É importante o estabelecimento e o fortalecimento de parcerias já existentes em diversos âmbitos como: UFC – Gastronomia e Economia Doméstica, CETRA, Associação dos Celíacos, Rede de Agricultores Agroecológicos dos Vales do Curu e Aracatiaçu.

Agradecimentos

Ao CETRA, Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador, que acreditou na proposta, viabilizou e deu todo suporte necessário para a realização de todo esse trabalho, bem como Rede de Agricultores e Agricultoras Agroecológicos/as e Solidários/as dos Vales do Curu e Aracatiaçu, com todo conhecimento e suporte das famílias agricultoras, a Universidade Federal do Ceará-UFC, nos Cursos de Economia Doméstica e Gastronomia por integrar os sonhos de valorização de uma cultura, e a Comunidade do Sítio Coqueiro – Assentamento Maceió – Itapipoca, pelo apoio em todo processo, desde a colheita até o processamento.

Referências bibliográficas

BEZERRA, José Arimatea Barros [organizador] *et al.* **Alimentos Tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Como plantar e usar a araruta**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 55 p.

MACIEL, Maria Eunice. **Horiz. antropol.** [online]. 2001, vol.7, n.16, pp. 145-156.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A "comida da roça" ontem e hoje**: Um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné. 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós- Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SANTILLI, Juliana. **Agrodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SLOW FOOD BRASIL. [Slow Food Home]. 2015. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1004-araruta>. Acesso em: 05 out. 2018.