



Mostra gastronômica em escola do campo no município de São Jorge D'Oeste, região sudoeste do Paraná.

Gastronomic show at a rural school in the municipality of São Jorge D'Oeste, southwest region of Paraná

MADDEL DE MEDEIROS, Carolyne¹; CHUKWISKI JAMIL, Marcel²; FERNANDES, Patricia³; GRIGOLO, Serinei Cesar⁴

¹ Universidade Tecnológica Federal do Paraná, carolmadel@hotmail.com; ² Universidade Tecnológica Federal do Paraná, marcelchuke@gmail.com; ³ Universidade Tecnológica Federal do Paraná, patriciaf@utfpr.edu.br; ⁴ Universidade Tecnológica Federal do Paraná, serineicrigolo@utfpr.edu.br

Eixo temático: Educação Formal em Agroecologia

Resumo: A atividade teve o objetivo de promover um diálogo sobre a alimentação saudável e valorização da agrobiodiversidade. Para isso foram escolhidas as culturas da batata-doce e da mandioca, alimentos presentes na região. Como forma de abordar o tema, o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção Orgânica da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, (NEA/UTFPR-DV) realizou uma amostra gastronômica na escola do campo São Pio X, em São Jorge D'Oeste-Paraná. A mostra foi realizada com os alunos do 9º ano, os quais foram responsáveis por trazer pratos com batata-doce e mandioca-chave e relatar a forma de seu preparo. Após um debate com alunos e professores, pais e avós que puderam estar presentes sobre a importância destas culturas, foi aberto para os participantes degustarem todos os pratos. Com a degustação dos pratos finalizou-se a amostra cumprindo com o objetivo de sua realização, podemos observar que mesmo com gama de pratos trazidos, sua maioria foi retirado da internet.

Palavras-Chave: alimentação saudável, agrobiodiversidade, educação

Keywords: health food, agrobiodiversity, education

Contexto

A temática alimentação vai assumindo centralidade quando se fala em saúde humana. Aliada a isso, tem-se dado relevante importância aos alimentos preparados a partir das espécies e variedades que compõem a agrobiodiversidade brasileira. Atualmente o sistema produtivo hegemônico é de monocultivos de grãos voltados para exportação e não para a alimentação da população. Diante deste cenário, o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção Orgânica da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, campus Dois Vizinhos (NEA/UTFPR-DV) vem desenvolvendo ações com as escolas do campo presente na região do sudoeste do Paraná, com o objetivo de promover o diálogo sobre produção sustentável. Os melhores ambientes para se analisar a parte prática da valorização da alimentação saudável são as escolas, sendo estas de grande importância para a troca de conhecimentos. Assim, como uma destas ações, realizou-se uma mostra gastronômica em uma escola do campo da região sudoeste do Paraná.

Descrição da Experiência



A atividade foi realizada no dia 16 de maio com alunos e professores do 9º ano da Escola Estadual São Pio X, no município de São Jorge do Oeste (Figura 1). A metodologia utilizada foi a realização de uma Mostra Gastronômica sobre mandioca e batata doce. Os estudantes trouxeram de suas casas pratos a base das duas culturas. Foram trazidos para o evento 14 pratos. Cada aluno da turma do 9º ano apresentou seu prato e explicou como foi elaborado, bem como qual a importância da cultura em sua casa e para sua família. Após o momento de explanação e de reflexão sobre os alimentos nutritivos e saudáveis, os presentes puderam degustar os mesmos, atribuindo um voto para o prato mais saboroso; um voto para o prato mais bonito e um voto para o prato mais criativo.

Foram apresentados os seguintes pratos/receitas: 1) pão de queijo com mandioca; 2) bolo de batata doce; 3) bolinho de mandioca; 4) bombocado; 5) bolinho de mandioca; 6) batata doce frita; 7) mandioca frita; 8) bolo de mandioca com coco; 9) batata doce assada; 10) pão de batata doce; 11) coxinha de mandioca; 12) sobremesa de batata doce gratinada com nata e coco; 13) maionese de mandioca; 14) Escondidinho mandioca queijo e calabresa.



Figura 1. Cidade de São Jorge do Oeste – Paraná.

Resultados

O evento cumpriu com seus objetivos. A comunidade externa participou ativamente, tanto alunos, mãe e avós, bem com os professores da escola. Contudo, as receitas não são essencialmente aquelas oriundas do saber local, das avós, sendo que a maioria delas foram retiradas da internet. A influência de *chefs* de cozinha, bem como de programas culinários televisivos é significativa nos modos de prepara e consumo. De certa forma, ao criar pratos que fazem uso de cultivos até pouco tempo negligenciados, tais influências revalorizam o uso destas culturas. Esta observação colabora com a tese de que as gerações mais jovens não aprendem a cultura alimentar com seus pais, inclusive os jovens que vivem no campo.

Eventos como este contribuem para revalorizar estas culturas, que aparentam estar sendo negligenciadas nas comunidades rurais. Os depoimentos dos participantes



revelam que a batata-doce e a mandioca são utilizadas como alimentos em suas casas, mas não como alimento chave e com poucas formas de preparo. A mandioca é consumida cozida na água e a batata doce é assada. Há também uma grande preocupação com o glúten e com dietas nutritivas. Observou-se também que, ao se abrir a degustação, primeiramente, os alunos experimentaram os pratos diferentes, depois os mais tradicionais, o que poderia revelar um certo desprestígio aos preparos historicamente presentes em suas famílias.

Agradecimentos

Os autores agradecem a direção da Escola Estadual São Pio X, assim como ao CNPq pelos recursos financeiros - Processo: 402952/2017-0.



Figura 2. Banner para divulgação do evento.



Figura 3. Mesa de exposição dos pratos feitos com batata-doce e mandioca.



Figuras 4. Mostra gastronômica no Colégio São Pio X