



Uso da araruta na segurança alimentar e nutricional de comunidades assentadas em Porto Seguro, BA

Use of food and nutrition security in communities based in Porto Seguro, BA

NOGUEIRA, Brenda da Paixão; PINTO, Joyce Araújo; MARTINS, Bianca Rocha; KFFURI, Carolina Weber; NAREZI, Gabriela

Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) Campus Sosígenes Costa,
brendapaixao@hotmail.com.br; joycearaujopinto@gmail.com; biancarocha508@gmail.com;
carolkffuri@gmail.com; gabriela.narezi@ufsb.edu.br

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

Resumo: As estratégias de produção agroecológica e, particularmente, os sistemas agroflorestais, são estimuladores da biodiversidade e da diversidade de alimentos em todos os biomas, tendo como vertente as plantas espontâneas e as PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais). A partir desta reflexão, o presente trabalho tem como objetivo analisar o uso da araruta como PANC na segurança alimentar e nutricional de um assentamento rural localizado na zona de amortecimento do Parque Nacional do Pau Brasil (PNPB) no município de Porto Seguro - BA. A metodologia baseou-se em observação participante e entrevistas por meio de um questionário semiestruturado. Dentro dos resultados obtidos, destaca-se o uso de plantas medicinais e a utilização específica da araruta (*Maranta arundinacea* L.) para segurança alimentar.

Palavras-chave: agricultura familiar; plantas úteis; Mata Atlântica.

Keywords: family farming; useful plants; Atlantic Rainforest.

Introdução

O reconhecimento da importância da conservação da agrobiodiversidade tornou-se essencial para promover a inclusão social e o desenvolvimento sustentável de comunidades rurais e populações tradicionais. A agrobiodiversidade apresenta-se como elemento de sustentação, valorização e compreensão do papel e do comportamento dos seres humanos na relação com o uso sustentável da biodiversidade (SILVA in MMA, 2006).

Estratégias de produção agroecológica e, particularmente, os sistemas agroflorestais, são estimuladores da biodiversidade e da diversidade de alimentos em todos os biomas. Dentro dessa perspectiva de diversificação da alimentação, ocorre o resgate do valor cultural do alimento produzido por comunidades rurais e indígenas, configurando-se como pilares de um modelo de agricultura, baseado na variedade da produção e na valorização do alimento sem agrotóxicos e livre de transgênicos (RIGON et al. 2010).

Segundo Brasil (2006), a proposta da segurança alimentar compõe-se no acesso regular e na quantidade suficiente de alimentos, sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, tendo em vista práticas alimentares promotoras de saúde que



façam prevalecer a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Tal estratégia requer, no entanto, um consórcio envolvendo consumidores, associações ambientais, setor público e representantes de produtores (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

Os países tropicais e subtropicais possuem a maior variedade de espécies vegetais, mas as principais espécies utilizadas como alimentos e produzidas no Brasil não são nativas. De acordo com o Diário Oficial da União (DOU) publicado na Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, foram listadas as espécies da sociobiodiversidade para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, constatando que as espécies nativas não são a primeira opção dos produtores (BRASIL, 2018).

Assim, tratando-se da necessidade de conservação da agrobiodiversidade, destaca-se a vertente das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Por falta de conhecimento acerca dos seus benefícios, é comum a retirada dessas plantas do ambiente agrícola, pois as mesmas competem por espaço e nutrientes com outros cultivos, sendo tratadas como “mato”. No entanto, podem ser consideradas úteis, pois quando propositalmente previstas e deixadas nos campos junto com os cultivos, acabam promovendo diferentes funções e incrementando a biodiversidade do agroecossistema (ALTIERI, 2016).

Nesse íterim, o presente trabalho tem como objetivo analisar o uso da araruta como PANC na segurança alimentar e nutricional de um assentamento rural localizado na zona de amortecimento do Parque Nacional do Pau Brasil (PNPB) no município de Porto Seguro - BA.

Metodologia

A Fazenda Santa Maria encontra-se no município de Porto Seguro-BA, que está localizada na Costa do Descobrimento e pertence ao Corredor Central da Mata Atlântica (MMA, 2006). A mesma possui uma área total de 433,56 ha e suas coordenadas geográficas são 16°30'27.85"S 39°13'35.13"O. Esta área, antes pertencente à empresa Veracel Celulose, foi ocupada há oito anos por aproximadamente 60 famílias e atualmente encontra-se em fase de final de criação de assentamento da reforma agrária pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) na modalidade Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS). A área está localizada na zona de amortecimento do Parque Nacional do Pau Brasil (PNPB) que é uma das mais importantes Unidades de Conservação de Proteção Integral da Mata Atlântica do Sul da Bahia (BRASIL, 2000).

A metodologia de pesquisa baseou-se em observação participante e entrevistas por meio da aplicação de um questionário semiestruturado composto por questões que envolveram os seguintes temas: conhecimento sobre PANCs, conhecimento sobre plantas medicinais, principais itens consumidos, sejam eles produzidos em suas roças ou adquiridos em algum outro meio, além do destaque para os principais tipos de uso.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.



Neste trabalho serão analisadas apenas as informações relacionadas ao uso da Araruta (*Maranta arundinacea* L.). No que se refere à observação participante, esta foi utilizada durante as oficinas, encontros e visitas às comunidades para observação do uso da agrobiodiversidade e das ações ligadas à cadeia produtiva da mesma.

As famílias participantes da pesquisa foram selecionadas levando em consideração a indicação dos próprios comunitários e o interesse em fazer parte da pesquisa, priorizando aqueles grupos ligados ao processo de certificação participativa de produção orgânica. As questões foram aplicadas às mulheres (ou a pessoa responsável pelo preparo da alimentação das famílias) do assentamento após a leitura e aceite do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados e Discussão

Durante as visitas à Fazenda Santa Maria, foram entrevistadas oito informantes-chave, sendo todas mulheres com faixa etária entre 36 e 64 anos que se consideram agricultoras familiares. Entre as informantes, algumas são originárias de outros estados e outras de municípios circunvizinhos, mas todas residem no município de Porto Seguro há mais de dez anos. O resultado evidenciou que cinco das entrevistadas sabiam o que eram as Plantas Alimentícias Não Convencionais-PANCs, porém não saberiam reconhecer. Segundo seis das entrevistadas, elas não possuem o costume de comer, ou usar em alguma receita, plantas que não sejam comuns entre as principais cultivadas na horta ou encontradas em supermercados e feiras.

Dentre os resultados obtidos, 199 espécies de plantas foram citadas, mas destaca-se nesse trabalho o uso da araruta (*Maranta arundinacea* L.) que foi indicada durante as entrevistas como de uso específico. Essa planta é utilizada notadamente na comunidade como “comida de menino”, sendo o preparo unicamente destinado para as crianças que estão desnutridas ou consideradas abaixo do peso. O uso ocorre a partir do preparo de um mingau feito com o rizoma da planta ou a partir de biscoitos feitos com o polvilho da mesma.

A araruta é também conhecida como raruta, aru-arú e maranta, é uma planta herbácea, nativa na América Central, porém naturalizada em todo o território brasileiro. Esta planta apresenta rizomas brancos e ricos em amido, servindo para alimentação (KINUPP, 2014). Segundo Leonel e Cereda (2002), o amido fornece de 70 a 80% das calorias consumidas pelo homem. No decorrer dos anos, a indústria substituiu o polvilho de araruta por outras fontes, afetando o seu cultivo e, conseqüentemente, sua conservação. De acordo com Neves (2005), esta planta não apresenta glúten (uma proteína característica do trigo, do centeio, da cevada e derivados). Esse diferencial a torna recomendável para pessoas que apresentam intolerância alimentar a esta proteína. Devido às características especiais de seu amido, esta planta obtém preços elevados no mercado internacional (NASCIMENTO et al., 2014).



Ressalta-se também o uso da araruta como matéria-prima industrial para panificação e “baby foods” (LEONEL; CEREDA, 2002). Além disso, a mesma tem sido utilizada em cardápios de restaurantes brasileiros conceituados. De acordo com Simões e colaboradores (2017), após a análise de onze restaurantes com estrelas no Guia Michelin (principal indicador dos melhores restaurantes do mundo) em São Paulo da edição de 2016, seis apresentaram a inserção de ingredientes brasileiros, entre estes a araruta. Nesse sentido, a comercialização desta planta pode representar uma importante fonte de renda para a agricultura familiar. Assim, recomenda-se a inserção da araruta pelos agricultores nas feiras de produtos orgânicos do município de Porto Seguro - BA, bem como a possibilidade de processamento da farinha para uso do amido.

Conclusões

A descoberta do uso e do conhecimento das mulheres da comunidade sobre a araruta despertou o interesse e o enfoque da pesquisa sobre essa espécie. Mesmo sendo rica em nutrientes e de fácil produção, constatou-se que é subutilizada pelas famílias como principal opção de alimento ou como produto agrícola comercializável. Considera-se que as ações de popularização do conhecimento científico em relação às PANCs podem contribuir para o aumento do uso e do consumo cotidiano dessas plantas, muitas com alto potencial nutricional e grande versatilidade de usos. Assim, busca-se também estimular o cultivo de plantas nativas que compõem a agrobiodiversidade local, para que não corra o risco de um dia tornarem-se cultivos inexistentes. Com a elaboração de estratégias que visam aumentar as opções de cultivo e manejo de bases agroecológicas, obtém-se para uma matriz agrícola biodiversa, podendo refletir no aumento da soberania e na segurança alimentar das populações tradicionais e na promoção de paisagens rurais sustentáveis.

Referências bibliográficas

ALTIERI, Miguel A.. **Os quelites**: usos, manejo e efeitos ecológicos na agricultura c. *Agriculturas*, v. 13, n. 2, p.30-33, jun. 2016. Disponível em: <http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2016/08/Agriculturas_V13N2-Artigo05.pdf>. Acesso em: 13 jul. 2018.

BRASIL. Diário Oficial da União. **Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício**. Brasília, DF: DOU, 2018.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **O corredor central da mata atlântica**: uma nova escala de conservação da biodiversidade / Ministério do Meio Ambiente, Conservação Internacional e Fundação SOS Mata Atlântica. – Brasília: Ministério do Meio Ambiente; Conservação Internacional, 2006.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de**



Agroecologia, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p.22-38, jul. 2010. Disponível em: <http://orgprints.org/24508/1/Cruz_Qualidade.pdf>. Acesso em: 13 jul. 2018.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Valdely Ferreira Kinupp, Harri Lorenzi. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LEONEL, Magali; CEREDA, Marney Pascoli. Caracterização físico-química de alguma tuberosas amiláceas. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, p.65-69, 2002.

NASCIMENTO, Caris Mariana et al. Araruta: Resgate, Consórcio e Processamento. **Cadernos de Agroecologia**, v. 9, n. 4, nov. 2014, ISSN 2236 - 7934. Disponível em: <<http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/16313/10693>>. Acesso em: 16 jun. 2019.

NEVES, M. C. P.; COELHO, I. da S.; DE ALMEIDA, D. L. **Araruta**: Resgate de um cultivo tradicional. Embrapa Agrobiologia. Comunicado Técnico, 2005. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/625391>> Acesso em: 17 de Junho de 2019.

SIMÕES, Gislaine Silveira.; NETO, Nelson de Castro.; STEFANUTTI, Paola. **A inserção de ingredientes brasileiros em restaurantes com estrelas Michelin na cidade de São Paulo**. In: 11º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. Foz do Iguassu - Paraná, 2017. Disponível em: <<http://festivaldascataratas.com/forum-turismo/anais/2017/gt10-gastronomia/5-a-insercao-de-ingredientes-brasileiros-em-restaurantes-com-estrelas-michelin.pdf>>. Acesso em: 16 jun. 2019.

RIGON, Silvia do Amaral. **Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia**: sistematização de experiências. Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia - GT SSA/ ANA. - 1.ed. - Rio de Janeiro: FASE, 2010.