



O protagonismo das juventudes rurais na pesquisa sobre agroecologia, cultura alimentar e gastronomia social: relato da experiência do projeto “Ararutando, valorizando saberes ancestrais”

Breno Verissimo do Nascimento¹; Maria Neila Ferreira dos Santos²;

Rojane Alves dos Santos³; Mateus de Castro Ferreira⁴

Resumo: O Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia Social é um programa da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco que contribui para o fortalecimento e valorização da cultura alimentar do estado do Ceará. Através do laboratório, foi realizado o Projeto Ararutando: Valorizando Saberes Ancestrais que visou a fortalecimento e valorização da araruta (*Maranta arundinacea*) por meio da criação de receitas. A pesquisa foi realizada no Assentamento Várzea do Mundaú, município de Trairi, envolvendo vários/as agricultores/as que fazem parte de uma Rede que promove agroecologia e socioeconomia solidária no território Vales do Curu e Aracatiaçu, no Ceará. O desenvolvimento desta pesquisa gerou diversos resultados e teve um papel transformador para que as juventudes pudessem desempenhar a agroecologia no meio em que vivem.

Palavras-chave: Agroecologia; Cultura Alimentar; Gastronomia; Araruta.

Contexto

O Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia Social é um programa da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco que contribui para o fortalecimento e valorização da cultura alimentar do estado do Ceará, tendo como objetivo “oferecer formações gratuitas que estimulam o protagonismo cultural e social de jovens, homens e mulheres por meio da gastronomia”. O espaço existe desde 2018 e, ao longo desses anos, vem

¹ Engenheiro Agrônomo formado pela UNILAB, Residente agrário do curso de Especialização em Sistemas Agrícolas Sustentáveis do Semiárido (UNILAB) e faz parte do GT de Juventudes da Rede de Agricultores Agroecológicos e Solidários dos Vales do Curu e Aracatiaçu;

² Coordenadora do Centro de Estudos do Trabalho e Assessoria ao Trabalhador e a Trabalhadora (CETRA), Graduada em Economia Doméstica (UFC); Especialização em Saúde, Ambiente e Trabalho (Fiocruz) e Mestranda em Políticas Públicas de Saúde (FIOCRUZ)

³ Graduação em Administração (UNIDERP) e faz parte do GT de Juventudes da Rede de Agricultores Agroecológicos e Solidários dos Vales do Curu e Aracatiaçu;

⁴ Graduando em Agronomia (UNILAB) e do povo Tremembé da Barra do Mundaú, Itapipoca Ceará.



se configurando com um ambiente de experimentação e protagonismo das juventudes, incluindo jovens do meio rural, na realização de pesquisa que dialogam com a agroecologia, segurança alimentar e nutricional e ajudam a fortalecer lutas e processos culturais em seus locais de convívio. A Escola de Gastronomia periodicamente lança editais para o Laboratório de Cultura Alimentar e Gastronomia Social, e em 2021 ocorreu sua 4ª Edição, concretizando-se com um espaço de pesquisa, extensão e ações que valorizam a cultura alimentar do Ceará.

Na 3ª Edição (2020/2021) do Laboratório, dois jovens rurais do Território Vales do Curu e Aracatiaçu⁵ foram contemplados e apresentaram projetos muito importantes para construção de conhecimento agroecológico. Intitulada “Óleo de coco agroecológico” e apresentada pela pesquisadora Rojane Alves dos Santos, a pesquisa focou em aperfeiçoar e aproveitar os produtos e subprodutos resultantes do beneficiamento do óleo de coco agroecológico feito por jovens, na sua maioria mulheres, na comunidade de Sítio Coqueiro, Assentamento Maceió, município de Itapipoca. A segunda pesquisa dessa edição foi intitulada como “Ararutando: Valorizando Saberes Ancestrais do Plantio ao Consumo” apresentada por Breno Veríssimo, jovem da comunidade Vieira dos Carlos, Assentamento Várzea do Mundaú, município de Trairi, e que nessa pesquisa trabalhou o resgate e a valorização da araruta, dos saberes, práticas, processos e pessoas que estavam diretamente ligadas a essa planta.

Nessa perspectiva, este relato busca mostrar o protagonismo das juventudes do meio rural e sua colaboração para a promoção da agroecologia, da construção de saberes, da valorização da agrobiodiversidade, do apreço pela ancestralidade e da pesquisa sobre cultura alimentar, por meio da experiência do projeto Ararutando.

⁵ O Território Vales do Curu e Aracatiaçu sofreu algumas mudanças na sua área de abrangência durante os últimos anos e hoje o município de Trairi faz parte da Região Metropolitana de Fortaleza. Essa terminologia ainda é adotada, pois existe uma ligação cultural muito forte entre Trairi e os demais municípios do território.



Descrição da Experiência, por Breno Veríssimo

O projeto “Ararutando: Valorizando Saberes Ancestrais” nasceu no alpendre da minha casa durante uma conversa entre Breno Veríssimo e sua avó materna, Joana Ferreira, no momento em que tomavam um mingau feito de araruta. No diálogo, o mesmo indagou sobre o ingrediente do mingau e sua avó começou a falar da araruta e seu histórico de ligação com a comunidade e território. Nos últimos 30 anos, essa cultura foi se perdendo e, a utilização da mesma pela maioria das famílias agricultoras que a cultivavam, foi sendo substituída por outros produtos industrializados que fazem efeito semelhante, como é o caso do amido de milho, deixando araruta de se fazer presente na nossa cultura alimentar. Essas informações motivaram interesse do jovem Breno em conhecer melhor a planta e a partir daí surgiu a oportunidade de trabalhar com esse projeto para fortalecer e valorizar a araruta no assentamento e no território.

A araruta, *Maranta arundinacea* (Figura 1), é uma planta com origem na América do Sul, que antes da chegada dos portugueses já era cultivada pelos povos originários que aqui viviam. Seus rizomas podem ser beneficiados para dar origem a alguns produtos, dentre eles a fécula de araruta, que, além de muito nutritiva, possui propriedades medicinais e tem um grande diferencial que é a ausência de glúten, sendo uma opção ideal para pessoas celíacas.

O estímulo para realização da pesquisa com a araruta se deu a partir do conhecimento de outra pesquisa realizada na edição anterior (2019/2020) com a pesquisa sobre o Murici e Batiputá pelo jovem indígena Mateus Tremembé⁶; bem como diálogos com algumas pessoas do CETRA⁷, despertando maior curiosidade em saber e explorar as potencialidades do

⁶ Pesquisa apresentada pelo jovem indígena Mateus de Castro que estudou sobre “*Murici e Batiputá: o que alimenta e o que cura, saberes e sabores do povo Indígena Tremembé da Barra do Mundauí*” na edição de 2019/2020 com o objetivo de fortalecer e valorizar a identidade da cultura alimentar do povo Tremembé.

⁷ Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador e à Trabalhadora - CETRA é uma organização da sociedade civil que atua no Ceará desde 1981, junto a agricultoras e agricultores familiares, povos indígenas e comunidades tradicionais em territórios cearenses e tem como missão: “*contribuir para o bem viver no campo e na cidade, através da Agroecologia e Convivência com o Semiárido, tendo como princípios a solidariedade, a*



vegetal. O CETRA desenvolve assessoria técnica e extensão rural no Assentamento Várzea do Mundaú⁸.



Figura 1. Araruta (*Maranta arundinacea*)
Local: Araruta colhida na comunidade Vieira dos Carlos/Trairi
Foto: Breno Veríssimo

Após a seleção do projeto junto ao laboratório, a pesquisa ocorreu durante o período de 7 (sete) meses e contou com diversas ações e atores que participaram direta ou indiretamente das ações do projeto. Na mentoria, teve a colaboração do nutricionista André Luiz, ajudando Breno Veríssimo com orientações técnicas e a criação de outras preparações a base da araruta e de receitas⁹ para além do mingau. Foi criado um desodorante, confirmando o potencial cosmético da araruta. O projeto também contou com a participação de colaboradores/as da comunidade/território que detém um conhecimento tradicional sobre araruta a partir de suas experiências vividas, como é o caso de dona Maria Tomé, moradora da comunidade Vieira dos Carlos e é tia de Breno; do pesquisador, Raimundo Cosmo, residente na comunidade Sítio Coqueiro; e do jovem Estevão Viana da Terra Indígena Tremembé da

universalização dos direitos humanos, a proteção e conservação do meio ambiente, na construção de uma sociedade justa, democrática, livre e igualitária”. Maiores informações: @cetraceara e www.cetra.org.br.

⁸ O Assentamento Várzea do Mundaú, é uma área federal de reforma agrária e foi criado pelo o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) em 25 de junho de 1995. Está situado a cerca de 42 m da sede municipal de Trairi e a 137 km de distância da capital Fortaleza. É composto por quatro comunidades sendo elas: Vieira dos Carlos, Jandaíra II, Salgado do Nicolau e Várzea do Mundaú.

⁹ Receita presentes no e-book: brevidade de araruta com banana; torta tropical; coxinha de araruta com recheio de capote; mingau de araruta; bolinho de queijo.



Barra do Mundaú, além da colaboração de outras pessoas como Luís Eduardo Sobral que é agrônomo e é da coordenação técnica do CETRA.

No decorrer da pesquisa, foram realizados encontros formativos, pesquisa, e visitas de campo, entrevistas, reuniões, testes de receitas e produtos e elaboração de materiais de divulgação. Todas essas atividades contribuíram para maior aprendizado sobre a araruta e contribuíram para mostrar o grande potencial da planta, além de sensibilizar e mobilizar a população, principalmente a local, para a valorização, resgate e uso da mesma como parte importante da cultura alimentar de nosso povo.



Figura 2. Breno Veríssimo e Maria Tomé durante o beneficiamento da araruta. Local: Casa de farinha na comunidade Vieira dos Carlos/Trairi. Foto: Breno Veríssimo

No aspecto produtivo, os elementos e princípios da agroecologia foram pautados e trabalhados em todas as ações da pesquisa, com destaque para a agrobiodiversidade, a importância do saber tradicional, os sistemas de plantio tradicional, a forma de beneficiamento e a experimentação já realizadas por agricultores/as da região. Todos esses resultados sempre respeitaram e foram inspirados em falas e anseios de pessoas e de suas memórias afetivas. Na construção da sistematização da experiência em um e-book¹⁰, teve-se o cuidado de criar materiais que fossem voltados principalmente para as pessoas que vivem no Assentamento Várzea do Mundaú.

¹⁰ “Ararutando: saberes ancestrais do plantio ao consumo da araruta”. Link: <https://www.calameo.com/read/006746512c65207a4ce4d>



Resultados e Discussões

O desenvolvimento desta pesquisa gerou vários resultados. A pesquisa mostra o papel transformador que as juventudes podem desempenhar na agroecologia, como agente de transformação no meio em que vivem. A interação do projeto com as outras pesquisas, em especial a do óleo do coco, no qual foi desenvolvida receitas utilizando os dois produtos (araruta e óleo de coco); o envolvimento de vários agricultores/as da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território Vales do Curu e Aracatiaçu¹¹; intercâmbio de saberes entre agricultores/as e povos indígenas; interesse de vários agricultores/as da rede em produzir araruta; e o aumento da produção de fécula e comercialização da fécula em feiras agroecológicas e solidárias são alguns destes resultados.

O olhar atencioso que tive, foi um dos pontos de inflexão e que fez todo esse movimento em torno da araruta. A sensibilidade e apreço que tenho por minhas ancestralidades, alinhado ao conhecimento técnico adquirido por diversos processos de formação, dentre eles na interação e convivência com o CETRA, onde aprendi sobre a agroecologia, direitos e políticas públicas voltadas para as juventudes. (Depoimento de Breno Veríssimo, 2021)

Essas pesquisas reforçam a importância de valorizar a cultura alimentar, os conhecimentos e saberes tradicionais e traz à tona o quanto se faz necessário a existência de políticas públicas voltadas para as juventudes do campo, de como suas demandas precisam ser sanadas e ouvidas.

¹¹ Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território Vales do Curu e Aracatiaçu é formada por homens, mulheres e jovens que são de comunidades rurais, assentamentos de reforma agrária, povos indígenas e quilombolas do território. A Rede é subdividida em grupos de trabalho (GT): feiras, FRAS, GT de Juventudes são alguns destes GTs.



Considerações Finais

Diante desse panorama, o protagonismo das juventudes na valorização da agrobiodiversidade, da cultura alimentar, na promoção da agroecologia e na construção de conhecimento, é notável. É necessário avançar na participação dos/as jovens nos espaços em que acontecem discussões sobre políticas públicas, dando voz a essas juventudes. Assim, é possível reduzir diversos entraves que assolam a população juvenil rural do Brasil.