



## **Desafios alimentares no sertão nordestino: da tradição à influência dos ultraprocessados**

*Food challenges in the northeastern sertão: from tradition to the influence of ultra-processed foods*

GALVÃO, Solange.

Graduanda em Gastronomia/UFBA. solange.maria@ufba.br

### **RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO**

#### **Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais**

**Resumo:** O semiárido nordestino, apesar de passar por várias mudanças econômicas, alterando o perfil histórico de seca, pobreza e fome, tanto pelo desenvolvimento do agronegócio como pelas melhorias refletidas pelos programas sócio-econômicos de políticas públicas, ainda apresenta um quadro dramático de insegurança alimentar que atinge 68% de sua população. As culturas tradicionais de cultivo da terra e da alimentação estão ameaçadas: o bioma Caatinga, que tem uma representação forte na cultura alimentar da população, apresenta desmatamento e desertificação. O acesso a alimentos ultraprocessados completa um tripé preocupante de esquecimento das culturas tradicionais de cultivo e preparação de alimentos.

**Palavras-chave:** sertão nordestino, insegurança alimentar, alimentos ultraprocessados, agricultura familiar, cultura alimentar tradicional.

#### **Introdução**

O sertão nordestino sempre foi associado à seca, pobreza e fome. Apesar das mudanças ocorridas nos últimos anos devido ao agronegócio, turismo litorâneo (Souza; Silva; Silva, 2021) e programas sociais descontinuados como o Bolsa Família e o Um Milhão de Cisterna, a erradicação da má-nutrição crônica continua sendo um desafio. Pesquisa de 2022 da Penssan (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar) revela que 68% da população do sertão nordestino vive com algum nível de insegurança alimentar, sendo que 21% enfrentam a fome. O semiárido brasileiro abrange os nove estados da Região Nordeste (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí e Sergipe) e ainda o norte de Minas Gerais, ocupando 12% do território brasileiro. Conta com 28 milhões de habitantes, 62% na área urbana, em 1.262 municípios (INSA).

A região semiárida foi colonizada lentamente a partir de vales úmidos com pouco gado, em vastas terras (os latifúndios), conduzido por um único vaqueiro, que fez a ligação com os indígenas (Dantas, 2010). Com base na cultura indígena e influenciada pelos portugueses nasceu a cozinha sertaneja, formada de bolos, doces, biscoitos, papas e mingaus, rapadura e mel, milho, cuscuz, tapioca, feijão, caças, galinha, carnes, peixes, farofas e pirões, verduras e legumes. A tradicional culinária sertaneja é fundamentada nas plantas da Caatinga (Venâncio filho, 2019).



A seca e o desmatamento da região restringem a produção de alimentos. Antes a sobrevivência durante as longas estiagens estava nas plantas da Caatinga assim como no que ainda se podia cultivar (mandioca, abóbora, batata-doce, milho e feijão). Comia-se a farinha feita do miolo do caule do licuri (bró), assim como os tubérculos da raiz dos umbuzeiros; pão feito da macambira (bromélia); pirão da semente de mucunã e hastes novas do xique-xique assadas. Para Câmara Cascudo (1983) são os “alimentos do desespero ou comida braba”. Na escassez de comida, um prato recorrente no sertão era o “cabeça de galo” ou “pirão de ovos” feito com caldo de galinha, temperos e ovos cozidos no caldo que vai se misturar à farinha. Em períodos mais críticos se fazia o “caldo da fome”, usando um único ovo para alimentar várias pessoas (Suassuna, 2012, apud Venâncio Filho, 2019). As mudanças econômicas (acesso à renda, programas sociais e aumento do salário mínimo) também mudaram a alimentação do sertão.

Este estudo tem o propósito de investigar e compreender a persistência da insegurança alimentar no sertão nordestino, por meio da análise da cultura alimentar sertaneja e das transformações ocorridas em períodos de seca ou escassez de recursos. Além disso, busca-se examinar o impacto na alimentação local com as mudanças econômicas na região e a influência dos alimentos ultraprocessados (Silva, 2021). Um enfoque especial é dado à degradação do bioma Caatinga, que representa a base alimentar da população sertaneja, dificultando a produção da agricultura familiar.

## **Metodologia**

Realizou-se uma pesquisa documental, com leitura de artigos e trabalhos técnicos relacionados à temática. Foram coletadas informações sobre a insegurança alimentar, o contexto socioeconômico, a cultura alimentar tradicional sertaneja e a influência dos alimentos ultraprocessados.

## **Resultados e Discussão**

Os resultados da pesquisa revelam que as mudanças ocorridas nos últimos anos (degradação ambiental, precárias políticas públicas de apoio ao pequeno agricultor e programas econômicos – acesso à renda, programas sociais e aumento do salário mínimo) provocaram alterações nos hábitos alimentares do sertão. Verifica-se a inserção de produtos ultraprocessados no cotidiano das famílias mais jovens, com mais crianças e adolescentes (Silva, 2021), sobretudo os que apresentam preços mais acessíveis (mortadela, salsicha e miojo).

## **Conclusões**

Do estudo pode-se concluir que os avanços econômicos no semiárido não favoreceram a redução do alto índice de insegurança alimentar, causada tanto pela falta de alimentos quanto pela presença de ultraprocessados, possibilitando mudanças significativas nos hábitos alimentares e ameaçando os conhecimentos



tradicionais da produção agrícola. Para combater a insegurança alimentar e recuperar o meio ambiente, é necessário desenvolver políticas públicas que visem a recuperação e preservação do bioma Caatinga, incentivo à agricultura familiar e recuperação da cultura alimentar tradicional. Uma das alternativas possíveis para este fim seria a elaboração de uma merenda escolar com alimentos sertanejos para resgatar e valorizar os conhecimentos tradicionais da produção agrícola e da culinária.

### Referências bibliográficas

DANTAS, Eustogio. Mutações no Nordeste brasileiro: reflexão sobre a produção de alimentos e a fome na contemporaneidade. Revista Franco-brasileira de Geografia, novembro 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/confins.6686>. Acesso em: 12 maio 2023.

EMBRAPA (ed.). **Portfólio de convivência com a seca no Semiárido**. 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-convivencia-com-a-seca>. Acesso em: 03 maio 2023.

INSA – INSTITUTO NACIONAL DO SEMIÁRIDO. Dados sobre o Semiárido. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. Governo do Brasil. <https://www.gov.br/insa/pt-br/semiarido-brasileiro>. Acesso em: 28 de junho de 2023.

PEREIRA, Manuela Rached. No sertão, a fome não vem da seca. Reportagem de O Joio e o Trigo. 17 de maio de 2022, Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2022/05/no-sertao-a-fome-nao-vem-da-seca/>. Acesso em: 09 maio 2023.

REDE PENSSAN, 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. 2023. <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/#> Acesso em: 26 de maio de 2023.

SILVA, Maria Zênia. Capitalismo, alimentação e mudança social: um estudo sobre o consumo de alimentos ultraprocessados em famílias camponesas no Agreste de Pernambuco (Brasil). Universidade do Minho Instituto de Ciências Sociais Trabalho. Tese de Doutorado em Sociologia. 2021. Disponível em: <http://repositorium.uminho.pt/bitstream/1822/78873/1/Maria%20Z%c3%aania%20Tavares%20da%20Silva.pdf>. Acesso em: 12 maio 2023.

SOUZA, Wilians Ventura Ferreira; SILVA, Kayque Virgens Cordeiro da; SILVA, Fabricio de Paiva. A fome no(s) Nordeste(s): bolsa família, escala de insegurança alimentar (EBIA) e Programa Um Milhão de Cisternas (P1MC) na Região Nordeste e seus impactos. **Revista Pegada: Geografia do Trabalho**, on-line, v. 22, p. 306-340, 2021. Quadrimestral. Disponível em:



file:///C:/Users/xcomu/Downloads/8423-Texto%20do%20Artigo-32635-32387-10-20210720.pdf. Acesso em: 02 maio 2023.

VENÂNCIO FILHO, Pinheiro Raimundo. Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia. *Fronteiras: Revista de História*. Vol. 21. núm. 38. 2019. Universidade Federal da Grande Dourados. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=588263658013>. Acesso em: 30 abril 2023.