



A valorização dos saberes sobre uso da Araruta (*Maranta arundinacea*) no Assentamento Várzea do Mundaú, Trairi, Ceará

*Valuing knowledge about the use of arrowroot (*Maranta arundinacea*) in the Várzea do Mundaú Settlement, Trairi, Ceará*

NASCIMENTO, Breno Veríssimo do ¹; TAVARES, Flávia Cavalcante ²; MACIEL, Ana Karina de Lima ³; SANTOS, Bárbara Maria Alves dos ⁴; SANTOS, Rojane Alves dos⁵

¹ Associação dos/as Agricultores/as Familiares do Assentamento Várzea do Mundaú, b.verissimo@gmail.com; ² Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador e à Trabalhadora - CETRA, flavia@cetra.org.br; ³ Universidade Estadual do Ceará, anakarinafaciel@outlook.com; ⁴ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, barbaramaria@aluno.unilab.edu.br; ⁵ Associação Vida Melhor da Comunidade de Sítio Coqueiro, rojanesantos@yahoo.com.

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Biodiversidade e Conhecimentos das/os agricultoras/es, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: A experiência trata-se de uma pesquisa *Ararutando, valorizando saberes ancestrais*, parte de uma inquietação de um jovem agricultor em desenvolver pensamento e práticas no campo agroecológico sobre uso da Araruta (*Maranta arundinacea*) no Assentamento Várzea do Mundaú, Trairi, Ceará. A pesquisa tem como ponto de partida no Laboratório de Cultura Alimentar e Gastronomia Social, política pública do Estado, e seus desdobramentos e ações em parceria com a Rede de Agricultores/as do Território e o Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador - CETRA. A experiência despertou no território um novo olhar para esse vegetal que antes estava desaparecendo nas práticas dos agricultores/as, potencializou os saberes locais, a comercialização nas feiras agroecológicas e o diálogo sobre os saberes e sabores ancestrais com as juventudes do campo.

Palavras-Chave: agrobiodiversidade; conhecimento tradicional; cultura alimentar; ancestralidade; planta.

Contexto

A perda de conhecimentos tradicionais é algo que acontece com bastante frequência, dado o contexto predatório e mudanças no estilo de vida humano vivenciados nas últimas décadas. A diversidade de espécies da flora com potencial uso humano é enorme, porém pouco se sabe sobre esses vegetais ou muitos desses conhecimentos foram extintos. O fato ocorreu com a araruta, espécie nativa da América do Sul que esteve presente em muitos agroecossistemas no referido continente, perdendo espaço para os alimentos industrializados e conseqüentemente, hoje se encontra na lista de espécies em extinção. Assim como a araruta, toda a diversidade de conhecimentos passa a correr o mesmo risco.

Araruta é uma planta indígena, originária das zonas tropicais da América do Sul, e sua região de ocorrência vai desde a Região Sudeste do Brasil até às Guianas (COELHO et al., 2005). É uma planta herbácea cujo nome científico é *Maranta*



arundinacea, pertence a um grande grupo de plantas denominado Zingiberales, da qual fazem parte o gengibre e a cúrcuma (EMBRAPA, 2005). Ela produz um rizoma fibroso da qual pode ser extraído um polvilho que tem como características a ausência de glúten, a leveza e alta digestibilidade. Essas características tornam a araruta recomendável para pessoas que apresentam intolerância alimentar a essa proteína. No caso de pessoas celíacas, desde crianças até idosos, é recomendado o consumo, além de ser usada na medicina popular ou nos cuidados com higiene. Além da facilidade na digestibilidade, o polvilho tem a capacidade de geleificação, característica gastronômica que pode ser explorada, dado o contexto de desvalorização da espécie. Hoje, parte do conhecimento que circunda essa planta ainda se encontra na oralidade, e a cada geração vem desaparecendo de territórios Brasil a fora.

No assentamento Várzea do Mundaú, localizado no município de Trairi - Ceará, é um dos poucos lugares que ainda preservam a espécie, e onde se pode encontrar alguns dos/das detentores/as dos saberes sobre essa espécie. O assentamento é composto por mais de 200 famílias dispostas em quatro comunidades, sendo elas Vieira dos Carlos, Várzea do Mundaú, Salgado do Nicolau e Jandaíra II. Segundo dados do INCRA (2017), o assentamento tem 2551.5039 hectares de terra e possui diversos corpos d'água como lagoas, córregos e açudes, além de ser limitado pelo rio Mundaú. O município a qual faz parte está localizado na região Metropolitana de Fortaleza, e sua sede está a 129 km da capital cearense. O local da referida experiência é marcado em sua história por intensos conflitos agrários em meados da década de 1980, onde três agricultores foram assassinados por lutarem pelo direito de permanecer em seu território. Hoje o assentamento é lar de diversas experiências agroecológicas e de convivência com o semiárido, além de ter sua estrutura de organização bastante consolidada.

A experiência aqui a ser descrita trata de uma pesquisa desenvolvida por Breno Verissimo do Nascimento, jovem agricultor do assentamento já aqui descrito, que enquanto pesquisador no âmbito do Laboratório de Cultura Alimentar e Gastronomia Social, da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, trabalhou a valorização da araruta e dos saberes acerca dessa planta em seu território. O Laboratório de Criação é um espaço de fomento à pesquisa, que propicia o desenvolvimento de produtos e/ou processos e experimentações da cultura alimentar e gastronomia cearense (Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, 2023). A pesquisa intitulada *Ararutando, valorizando saberes ancestrais*, ocorreu no período de agosto de 2020 a março de 2021, em um contexto da pandemia do covid-19, momento que colocou muitos/as em situação vulnerável, onde houve a necessidade de voltar pra ancestralidade e saberes tradicionais. A investigação contou com a parceria importante da Associação dos/as Agricultores/as Familiares do assentamento Várzea do Mundaú, Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria do Trabalho e a Trabalhadora - CETRA, a Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território Vale do Curu/ Litoral Oeste, Povo Indígena Tremembé da Barra do Mundaú e Universidade Federal do Ceará.



Descrição da Experiência

A região onde aconteceu a experiência possui vários guardiões/ãs da agrobiodiversidade que preservam e conhecem as utilidades de uso de diversas plantas, dentre elas a araruta. Dentre as experiências com araruta que inspiram à realização da pesquisa aqui já mencionada, cita-se as de: Estevão Viana (Povo Indígena Tremembé da Barra do Mundaú); Raimundo Cosmo (Sítio Coqueiro, Assentamento Maceió); e Maria Tomé (Assentamento Várzea do Mundaú).

Portanto, na realização dessa experiência foram feitas visitas aos/as detentores/as dos conhecimentos a respeito da araruta tanto nos assentamentos como no território indígena. As visitas foram conduzidas por meio de diálogo, onde foram pontuadas algumas questões acerca da relação que essas pessoas têm a respeito da araruta, além dos conhecimentos que envolvem a planta. Os pontos de relevância para pesquisa foram sistematizados e usados para compor o material de comunicação. No total foram 5 detentores/as visitados/as, 3 do assentamento Várzea do Mundaú, 1 da comunidade Sítio Coqueiro e 1 da terra indígena Tremembé da Barra do Mundaú mas o número de pessoas alcançadas direto e indiretamente é na faixa de 200, estando elas dentro e fora do assentamento. Alguns deles acabaram se tornando colaboradores oficiais da pesquisa, onde receberam um recurso de incentivo através da escola, além de colaborarem com a elaboração do material de divulgação.



Figura 1 - Muda de Araruta (*Maranta arundinacea*), 2020. Fonte: NASCIMENTO, 2023.

Entre as perguntas pontuadas estavam a forma de plantio, o tempo de colheita, a melhor época para plantar, qual o melhor solo e como era feito o beneficiamento da araruta. Essas visitas foram norteadoras, contribuindo com a pesquisa e nos auxiliando a trilhar o caminho da valorização da araruta.

No assentamento Várzea do Mundaú, foram visitados locais onde existem plantios de araruta esquecidos, mas que resistiram ao tempo e ainda produzem o rizoma. Foi feito um trabalho de conscientização com as pessoas que têm araruta em seus agroecossistemas, com intuito de explicar a importância de retomar o uso para a preservação dos saberes tradicionais, para a saúde e geração de renda.



Dos locais visitados, o pesquisador ainda trouxe material propagativo da araruta (rizoma) com a finalidade de plantar e acompanhar o desenvolvimento das plantas em seu próprio quintal. Essa plantação de araruta no quintal compôs um pequeno experimento de campo empírico, onde foram usadas técnicas fornecidas pelos entrevistados/as, além de incorporar outras melhorias. Os rizomas resultantes desse processo foram usados para a realização da farinha de araruta e também para obtenção do polvilho de araruta. A farinha foi marcada pela realização do processamento e contou com a participação de diversos colaboradores e parceiros da pesquisa. Toda essa experiência ajudou a dar uma dimensão do ciclo de cultivo da cultura, quais os limites para plantio, as noções de beneficiamento e quais práticas culturais podem ser incorporadas para uma melhor produtividade do rizoma.



Figura 2 - Algumas etapas do beneficiamento do rizoma da araruta. Plantio de araruta (A); Rizoma de araruta (B); Limpeza e lavagem do rizoma (C); Secagem do polvilho de araruta(D).
NASCIMENTO, 2023.

Com mentoria de André Luís, condição prevista na dinâmica do Laboratório em Cultura Alimentar e Gastronomia Social, foram elaborados alguns materiais a partir das conversas, diálogos, entrevistas e encontros virtuais durante toda a pesquisa. Como resultado teve a criação de um e-book com 16 receitas inspiradas em receitas citadas pelos/as detentores/as. Os testes das receitas foram feitos no Assentamento Várzea do Mundaú, em Trairi e na sede da Escola de Gastronomia



Social, em Fortaleza, ambos os locais no estado do Ceará. Os insumos utilizados foram todos dos agroecossistemas do pesquisador, onde a cultura alimentar foi valorizada para facilitar a replicação das receitas pelos os/as envolvidos/as e/ou a quem interessar. Esse e-book ainda contou com uma receita de cunho higiênico, a mesma foi desenvolvida a partir de um diálogo o qual mostravam que no passado o polvilho de araruta era utilizado como talco. Essa informação foi base para o desenvolvimento de um desodorante de araruta. Esse material se encontra disponível em meio digital e já foi divulgado por toda a comunidade. A pesquisa aqui descrita é tocada de forma contínua, mesmo após o encerramento do Laboratório em março de 2021.

Resultados

A Experiência do Projeto Ararutando despertou no território um novo olhar para esse vegetal que antes estava desaparecendo nas práticas dos agricultores/as. Hoje, há uma grande demanda pelo polvilho por parte de quem vive dentro e fora da região onde a pesquisa aconteceu. Esse fato nos mostra ações que valorizam os saberes locais e que colocam como protagonistas os personagens das narrativas, causando assim um impacto mais expressivo nos coletivos envolvidos, como a Rede de Agricultores/ as do território em questão.

O potencial da araruta e sua diversidade de uso foram aferidas durante a pesquisa. Assim como no passado, muitos/as usavam o polvilho para fazer mingaus, a confeccionar doces, caldas, salgados, tortas, etc., que podem ser feitos graças ao seu poder gelatinizante. Do mesmo modo, foram feitos testes de receitas, com o objetivo de expandir sua versatilidade no meio culinária local. O potencial medicinal foi outro ponto muito discutido pelos/as detentores/as, principalmente no tratamento de doenças estomacais, fato esse já divulgado em outras experiências. Já no meio higiênico, a criação do desodorante inspirado em uma fala sobre o uso do polvilho como talco, foi testado e teve um bom resultado. Todas essas formas de uso mostram como os saberes ancestrais, o conhecimento científico e as inovações podem andar alinhadas, e podem se transformar em benfeitorias para todos/as.

No contexto de valorização dos saberes, o e-book¹ e material em vídeo ficaram documentados e poderão ser acessados para que futuras gerações possam conhecer e aprender mais sobre a cultura alimentar do seu lugar, além disso, é fato que as juventudes agroecológicas do território vêm buscando dialogar cada vez mais sobre os saberes e sabores ancestrais. Essa retomada do alimento e sua boa aceitação fazem esta experiência ser multiplicada e vivenciada em outros territórios a partir de trocas de conhecimentos e práticas. Um novo passo para pesquisa é o financiamento através do projeto São José Jovem, política pública do Governo do Estado do Ceará que visa fornecer um financiamento de até R\$15.000,00. Com isso será possível implementar um modelo de plantio, usando práticas agroecológicas, cuja finalidade principal será a comercialização do polvilho. O projeto já está na fase de repasse de recurso e logo será executado.

¹ <https://www.calameo.com/read/006746512c65207a4ce4d>



A comercialização do polvilho de araruta foi feita em algumas ocasiões da pesquisa, e notou-se uma grande demanda pelo produto. Diante disso, podemos inferir que a comercialização também pode ser uma forma de valorização da araruta, já que gera renda para quem produz e ajuda a evitar a extinção da espécie. Com a inserção das gerações nesse contexto, a araruta pode ser inserida como mais um produto da agrobiodiversidade nas Feiras Agroecológicas e Solidárias que acontecem no estado, ou comercializada em ciclos curtos dentro das comunidades onde é produzida.

Sua facilidade de cultivo, a baixa necessidade de tratamentos culturais, a fácil propagação e o seu beneficiamento aliado às casas de farinha já existentes da mandiocultura, além do alto retorno monetário, podem ser atrativos para os/as agricultores/as. Nesse contexto, as juventudes estão amenizando a extinção de saberes nos seus territórios, buscando sempre se conectar com a ancestralidade e os saberes que ainda são desconhecidos no nosso país.

Agradecimentos

Associação dos/as Agricultores/as Familiares do assentamento Várzea do Mundaú; Rojane Alves dos Santos; Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria do Trabalho e a Trabalhadora - CETRA; Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Vale do Curu/Litoral Oeste; Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco; Povo Indígena Tremembé da Barra do Mundaú;

Referências bibliográficas

COELHO, I. da S.; SANTOS, M. da C. F.; ALMEIDA, D. L. de; SILVA, E. M. R. da; NEVES, M. C. P. **Como plantar e usar a araruta**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica; Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2005. 55 p.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO. **Laboratório de criação em cultura alimentar e gastronomia**. Fortaleza, CE: Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, 2023. Disponível em: <https://gastronomiasocial.org.br/laboratorio-de-criacao/>. Acesso em: 7 jul. 2023.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO. Ararutando – Valorizando saberes ancestrais do plantio ao consumo. Youtube, 16 de julho de 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=UqPtKwPOpwc>. Acesso em: 20 de agosto de 2023.

INCRA. **Incra nos Estados - Informações gerais sobre os assentamentos da Reforma Agrária**. Brasília, DF: INCRA, 2017. Disponível em: <https://painel.incra.gov.br/sistemas/index.php>. Acesso em: 7 jul. 2023.



NEVES, M. C. P.; COELHO, I. da S.; ALMEIDA, D. L. de. Araruta: Resgate de um Cultivo Tradicional. Embrapa, n. **Comunicado Técnico 79**, p. 1–4, 2005.