



## RESUMOS EXPANDIDOS E RELATOS DE EXPERIÊNCIA

### FÉCULA DE ARARUTA: OPÇÃO DE RENDA PARA GRUPOS DE MULHERES DO VALE JIQUIRIÇA

**Raquelice Jesus Cardoso dos Santos<sup>1</sup>, Rozane Vieira Garcia<sup>2</sup>, Veronice Santos de Souza<sup>3</sup>, Rita Vieira Garcia<sup>4</sup>, Jovan de Jesus<sup>5</sup>, José Augusto de Souza Neto<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>UFRB, e-mail: raquelicecardoso@yahoo.com.br, <sup>2</sup>CETEP-Recôncavo, <sup>3,4,5</sup>IF Baiano, <sup>6</sup>Faculdade Ruy Barbosa

#### INTRODUÇÃO

A araruta pertence ao grupo de hortaliças não convencionais, que são de distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercem influência na cultura de populações tradicionais, e por não estarem organizadas como cadeia produtiva não recebem atenção da comunidade científica e da sociedade, resultando em consumo localizado (BRASIL, 2010).

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) é uma planta herbácea, com caule articulado, rizoma fusiforme, casca brilhante, escamoso e produzido em tufo aderentes aos rizomas (MONTEIRO, PERESSIN, 2002). O amido da araruta tem características consideradas inigualáveis, que confere alta digestibilidade, leveza aos confeitos, além da ausência de glúten, tornando recomendáveis para pessoas que apresentam intolerância alimentar (NEVES; COELHO; ALMEIDA, 2005).

Há registros de que povos indígenas extraíam e usavam fécula de araruta para tratar diarreia, fortalecer parturientes e purificar o sangue. O macerado fresco dos rizomas contém substâncias ácidas que eram aplicadas como compressas contra feridas ou como antídoto, nas picadas de insetos e outros peçonhentos.

A Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) incentivou o plantio dessa cultura, no Recôncavo Baiano; mas, a produção ainda é insuficiente para atender a demanda do mercado que tem surgido em função do número de pessoas alérgicas ou intolerantes ao glúten.

O Núcleo de Agroecologia IF Baiano por meio da Articulação de Mulheres do Vale Jiquiriçá, projeto apoiado pelo CNPq, tem oportunizado encontros entre técnicos, estudantes, líderes de movimentos sociais e sindicais e mulheres das associações para discutir temáticas relacionadas ao setor produtivo e a emancipação feminina. Uma das frentes da Articulação tem sido estimular o plantio nos quintais e consumo da araruta, garantindo a preservação da cultura, a diversificação na dieta e a geração de



renda. O presente resumo apresenta um recorte das ações da Articulação que trata da qualificação sobre plantio e beneficiamento da araruta.

## **Metodologia**

O Projeto tem caráter de extensão apoiando-se em ações que envolvem metodologias participativas e numa pesquisa sobre a cultura da araruta que já vem sendo desenvolvida no IF Baiano em parceria com a Associação dos Pequenos Produtores do Riacho Novo de Jiquiriçá. O público alvo são agricultoras camponesas vinculadas à Associações dos municípios Laje, Mutuípe, Jiquiriçá e Ubaíra.

A qualificação sobre a cultura da araruta abrange o plantio no contexto dos quintais produtivos, manejo, processamento da fécula e trocas de receitas contendo a fécula de araruta nas formulações (mingau, sequilhos, biscoitos, pães e massa de pizza). Durante as oficinas são distribuídos material de propagação e orientação técnica quanto ao manejo da cultura.

A colheita da araruta é realizada quando as plantas apresentam as folhas amareladas, secas e tombadas. O processamento da fécula consiste na retirada da película externa e lavagem do rizoma; seguido da trituração, que se destina a romper os tecidos facilitando a liberação dos grânulos, filtração em peneira fina ou tecido, visando separar fibras e de um líquido; decantação, surgindo torrões; quebra dos torrões seguida de secagem. Para obter um produto mais fino e uniforme utiliza-se a moagem ou homogeneização em processador. O produto deve ser embalado em sacos plásticos e armazenado em local seco.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O IF Baiano, por meio do Projeto Araruta, fomentou a ampliação do plantio da cultura araruta, realizando seminários e implantando unidades demonstrativas no *campus* (Figura 1) e na Associação dos Pequenos Produtores do Riacho Novo de Jiquiriçá (Figura 2). O propósito do projeto foi orientar agricultores (as) sobre o manejo da cultura e mostrar a importância do resgate de cultura tradicional de alto valor nutricional para soberania alimentar. Nos quintais do Vale Jiquiriçá eram encontrados apenas algumas plantas de araruta para consumo familiar.

A demanda pela oficina sobre beneficiamento da araruta surgiu a partir do momento em que agricultores (as) passaram a conhecer as propriedades do seu amido em relação a produtos similares, e principalmente seu potencial de mercado haja vista a pouca oferta do produto.



Figura 1. Unidade de observação da cultura araruta, *campus* Santa Inês, maio 2015.



Figura 2. Tratos culturais no plantio de araruta na Associação dos Pequenos Produtores do Riacho Novo de Jiquiriçá, julho 2015.

A Articulação de Mulheres tem realizado qualificação sobre beneficiamento da araruta, em formato de oficina, com aulas teóricas e práticas, abrangendo a produção da fécula e fabricação de produtos (mingau, sequilhos, biscoitos, pães e massa de pizza). O público participante das ações realizadas foi formado por camponesas, de baixa renda, semianalfabetas, idade de 18 a 65 anos, negras em sua maioria. Nas Figuras 3 e 4 estão representadas oficinas realizadas em comunidade dos municípios Mutuípe e Jiquiriçá, respectivamente.

Como a produção da fécula de araruta exige tecnologia simples e utensílios facilmente encontrados ou já existentes nas comunidades como exemplos bandeja, peneira, ralador, processador ou liquidificador tem despertado ainda mais o interesse das agricultoras, principalmente daquelas cuja associação a qual pertence produz goma ou fécula de mandioca.



Figura 3. Oficina produção de fécula araruta na Associação de Moradores do Fojo, Mutuípe, julho 2016.



Figura 4. Oficina produção de fécula araruta no Sindicato de Trabalhadores Rurais, Jiquiriçá, agosto 2016.

Durante as oficinas registraram-se informações referentes ao uso da araruta. Uma grande parte das mulheres comentou que tem touceiras de araruta nos quintais, mas que não conhecia o valor do vegetal e a possibilidade de produzir a fécula. Outras mulheres lembraram que, na época da infância, às vezes, a araruta era utilizada como única opção de alimentos. Lembraram ainda que a planta era cultivada por seus avós, mas que o hábito de plantar araruta se perdeu. Houve relato que se utilizava araruta na forma de mingau fazendo o cozimento do rizoma ralado com açúcar.

Em se tratando de produção de araruta visando à fabricação de fécula para o mercado e geração de uma renda extra, o grupo participante das oficinas apontou como maior desafio ou preocupação a dificuldade na comercialização de um produto cujo valor é desconhecido e também pelo preço de outras féculas encontradas no mercado como exemplo a fécula de mandioca.

Atualmente, alguns agricultores da Associação dos Pequenos Produtores do Riacho Novo de Jiquiriçá e outros que trabalham individualmente com suas famílias, como exemplo, o Sr. Roque Cardoso, agricultor familiar comercializam a fécula de araruta nos mercados próximos, mas a produção ainda é insuficiente para atender a demanda local. A Articulação tem contribuído com a visibilidade dos produtos da agricultura familiar quando divulga a fécula produzida no Vale Jiquiriçá enfatizando que o produto deve adquirido diretamente das mãos de produtores conhecidos e idôneos ou suas associações.

Levando em considerando as características medicinais, nutricionais e rusticidade da araruta, o estímulo a sua produção e consumo é uma questão de segurança e de soberania alimentar (BRASIL,

## **Cadernos Macambira**

V. 2, Nº2, p. 181, 2017.

Anais do III Simpósio de Agroecologia da Bahia.

Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas,

Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes

<http://revista.lapprudes.net/>



2010). O contexto da Articulação tem funcionado como um laboratório oferecendo possibilidades de experimentar a extensão na área da segurança alimentar, economia solidária e sobre questões relacionadas ao resgate cultural e, por envolver público feminino, tratar de políticas de afirmação.

## **CONCLUSÕES**

Conclui-se que, fomentar o plantio de uma cultura rústica, resistente, de alto valor nutricional, tradicional e em vias de extinção contribui para que as comunidades tenham acesso a um alimento livre de veneno, seguro, de valor social e produzido na região. É preciso intensificar ações que divulguem esses valores bem como visibilizar o trabalho das camponesas nos quintais para enriquecer o debate da agricultura familiar.

## **AGRADECIMENTOS**

Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE-BA) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de hortaliças não-convencionais. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília : Mapa/ACS, 2010. 92 p.

MONTEIRO, D.A.; PERESSIN, V.A. Cultura da araruta. In: CEREDA, M.P. Agricultura: tuberosas amiláceas latino-americanas. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. p. 440-447.

NEVES, M. C. P.; COELHO, I. S.; ALMEIDA, D. L. Araruta: resgate de um cultivo tradicional. Seropédica: EMBRAPA, 2005. 4 p. (Comunicado Técnico, 79).