

# EM DEFESA DOS SABORES DO NORDESTE

Alimentos da região estão sendo esquecidos ou ameaçados de extinção. O resgate sociocultural destes itens está nas mãos de entidades e pessoas que fomentam a sustentabilidade.



Texto: Felipe Lima

06/03/2017

A tradição da culinária nordestina foi cantada por Luiz Gonzaga desde o início da sua carreira. Por meio de sua voz arrastada, o “Rei do Baião” conseguiu levar a cultura do sertanejo para os quatro cantos do País. O nosso “de comer” virou uma marca única e até hoje é apreciado em grandes restaurantes, feiras ou até mesmo nas simples “budegas”.

Ainda mesmo em meio à seca, encontrar tapioca, cuscuz com margarina, uma buchada bem temperada ou um baião de dois com queijo pelos estados do Nordeste não é tão difícil. Com uma culinária rica de cheiros e sabores, a região é conhecida nacionalmente por suas iguarias únicas. Mas o pequi, mel de jandaíra, arroz vermelho, pacamã, umbu ou até mesmo o pirarucu pode ser algo que fique apenas na lembrança de quem já provou ou no desejo de quem futuramente conhecerá somente por história. Por isso, iniciamos uma reportagem dividida em duas partes que tentará mostrar como chegamos a esse ponto e como podemos impedir o fim destes alimentos.

*Cadê a banha?  
Pra panela refogá  
Cadê açúcar?  
Pro café açucara*

*Cadê manteiga?  
Leite e pão  
Onde é que tá?  
Cadê o lombo?  
Cadê carne de jabá?*

*(trecho da música Feijão  
cum Côve, de Luiz Gonzaga)*

# Sabores perdidos

É nos primeiros anos de vida que o ser humano define a maioria das preferências que irão lhe acompanhar e serão amadurecidas ao longo da vida, já postulava Sigmund Freud no final do século XIX. A teoria do “Pai da Psicanálise” é aceita até os dias atuais e encaixou direitinho com hoje culinária e instrutora de gastronomia do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial no Ceará (Senac/CE) Nilza Mendonça.

Foi ainda enquanto criança que a cearense de Guaraciaba do Norte, cidade localizada no Noroeste do Ceará, a cerca de 300 quilômetros de Fortaleza, começou a mexer as primeiras panelas. Diante de um forninho adaptado ela começava a traçar seu destino.



Incansável, a cearense Nilza Mendonça busca a inserção de alimentos “perdidos” na mesa do brasileiro FOTO: Arquivo/Sesc-CE

“Meu primeiro contato (com a culinária) foi aos 5 anos de idade, quando no sítio de um tio, em Guaraciaba do Norte, eu brincava de fazer comida, ali em um fogão a lenha. Já aos oito anos, em cima de uma cadeira pesada com assento de couro, eu já mexia as panelas, preparada por mim ou pela minha mãe, Odília, ou mesmo pelo pai Francisco Sisnando, seu Nando, que ama a cozinha. Mas, foi aos 12 anos, que fiz meu primeiro doce de manga, sem a ajuda de um adulto ou sem ter sequer noção da qualidade que deveria ser utilizada”, relembra.

Aquela menina curiosa que não arredava o pé da cozinha foi crescendo e se apaixonando pela culinária. Aos poucos ela foi incluindo aromas e sabores à vida dela assim como na mesa de quem a conhecia. De paladar em paladar, a culinária foi desenvolvendo um gosto, literalmente, para alimentos incomuns.

“Já como instrutora do Senac/CE, eu fui trabalhar na unidade móvel da instituição, em viagens pelo interior. Nessa ocasião, eu percebi que muitos insumos não eram utilizados, e então foi me dando a curiosidade de elaborar pratos com eles. Ali mesmo na carreta, em horas de folga, eu passei a desenvolver receitas, aproveitando os ingredientes retirados das plantas e raízes.”, explica a professora Nilza.

Mexe aqui, remexe dali a cearense de Guaraciaba foi adicionando cada vez mais itens esquecidos ou até mesmo nem sequer conhecidos pela maioria das pessoas em suas receitas. Já experiente, Nilza Mendonça ganhou a aprovação de quem tinha contato com seus experimentos, que cada vez mais ganhavam aromas nordestinos.

Mandacaru, palma forrageira, munguba, castanhola, jaca por inteira, fruta-pão, inhame-aéreo, buriti, murici e outros eram os itens mais comuns na empreitada gastronômica de Nilza Mendonça que já dura 10 anos. Aos 77 anos de idade, a sorridente instrutora continua firme na sua jornada pelo desconhecido.

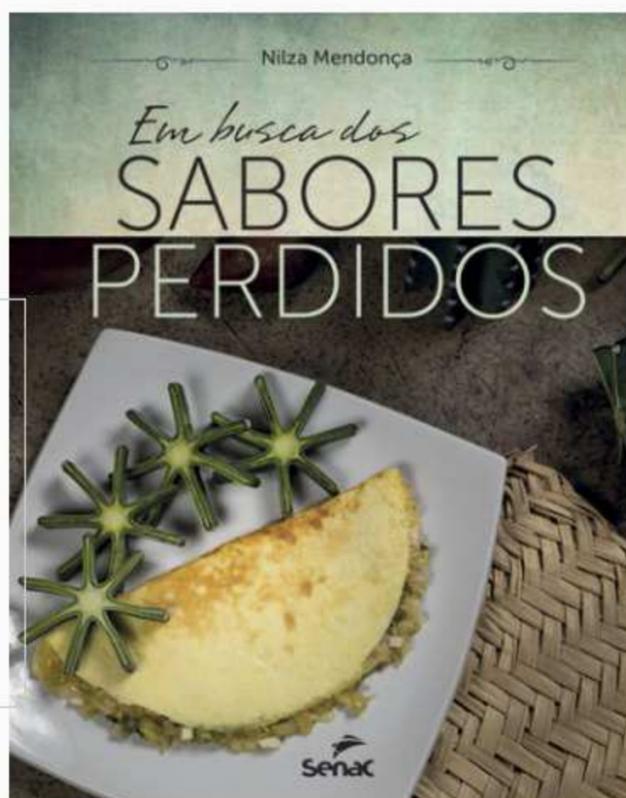
O trabalho da culinária já rendeu livro e prêmios. Em setembro de 2015, Nilza lançou a obra “Em busca dos sabores perdidos” que é um verdadeiro resultado de sua vivência com a gastronomia ao longo dos anos pelo sertão, litoral, serra e ruas das cidades.

A obra, contada entre histórias de infância e salas de aula, é resultado da busca de ingredientes considerados por muitos como não comestíveis, mas que nas mãos da instrutora e culinária se tornaram receitas saborosas, mostrando que é possível apresentar novas formas de recuperação e reaproveitamento da matéria-prima.

“O livro é a concretização do meu trabalho de pesquisa, quando trabalhava na unidade móvel do Senac. É uma responsabilidade muito grande, mas estou imensamente feliz em produzir um livro nessa dimensão com receitas de sabores que, às vezes, temos em nosso quintal e que podemos elaborar pratos saborosos com eles. Basta ver pelas receitas encontradas no livro”, frisa Nilza Mendonça.

**“Como olhos de águia, eu sempre ando à procura de alimentos que se tornam esquecidos, mas que podem ser reaproveitados. Seja onde for, tenho sempre um olhar técnico”**

Nilza Mendonça, culinária



O livro fundamenta a busca de ingredientes e insumos da culinária brasileira, seus aromas e identidade FOTO: Divulgação/Sesc-CE

Dois anos antes de lançar seu livro, a instrutora do Senac foi indicada e venceu o concurso “Prazeres da Mesa” como a “Personalidade do Ano” em uma eleição que envolveu chefs, críticos, jornalistas e estudiosos da gastronomia. Já no ano passado, meses após o lançamento da sua obra, Nilza concorreu ao prêmio “Livro do Ano”.

Experiente e reconhecimento no ramo gastronômico, a culinária lamenta o fato de muitos alimentos, principalmente os nordestinos, ficarem no esquecimento. Para ela,

a facilidade em manusear iguarias já prontas acaba influenciando no consumo de bens industrializados, por exemplo.

Ela lembra ainda que alimentos regionais como o buriti, murici, lima-da-pérsia, camboim, laranja-cidra, inhame-aéreo, laranja-da-terra correm risco de extinção porque muitos consumidores nem sequer conhecem tais itens.

Além de recomendar a exploração de tais sabores pelos consumidores no dia a dia, Nilza diz que mais locais ofertem itens que somente são encontrados na nossa região.

“Aqui (em Fortaleza) nós só temos dois restaurantes que servem alguns itens com produtos nordestinos, um deles é o Faustino. Gostaria que nos restaurantes e hotéis, tivessem um cardápio com uma variedade maior de sobremesas com os insumos já citados”, finaliza.

## Bom, limpo e justo

O trabalho da instrutora Nilza Mendonça não é único, pois há uma verdadeira rede em busca da preservação e divulgação dos alimentos “esquecidos” pelo brasileiro. É o caso do movimento Slow Food, que teve início em 1986 na Itália e hoje conta com forte presença no Brasil.

O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores.

Diante da extensa lista de alimentos que podem ser extintos devido a comercialização em massa, mau aproveitamento e as condições climáticas do Nordeste, a catalogação destes itens foi inserida em um projeto chamado **Arca do Gosto**, que busca a redescoberta do prazer de saborear um alimento e a compreensão da importância de conhecer sua origem, quem o produz e como é feito, construindo assim a filosofia “bom, limpo e justo”.

Por meio do projeto, o movimento acredita que o ser humano tem o direito fundamental ao prazer de comer bem, porém, carrega consigo a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer, levando em conta o conceito da **ecogastronomia**, que, em síntese,

representa as conexões entre o prato e o planeta. “A Arca do Gosto é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de alimentos ameaçados de extinção ambiental, cultural ou social, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais”, explica a facilitadora do Slow Food da região Nordeste, Rebecca Tapie.

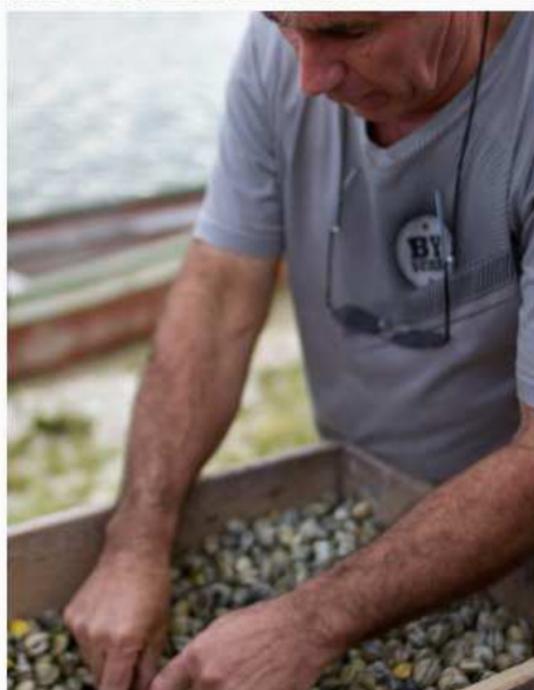
Entre os alimentos produzidos no Nordeste que estão na lista da Arca do Gosto estão o alfenim, jambu, cajuí, jenipapo, queijo coalho de cabra, licuri entre outros. Do Ceará ou parcialmente produzidos no Estado estão o arroz vermelho, o pequi, o aluá e os méis das abelhas mandaçaia, munduri, jataí e jandaíra.

**"A principal intenção do Slow Food e da Arca do Gosto, é buscar identificar ações e projetos que produzem de forma sustentável. E diante disto criar caminhos para que aquele alimento seja valorizado"**

Rebecca Cazenave, facilitadora do Slow Food no Nordeste

Na Arca estão espécies vegetais e animais, mas também produtos processados, pois, junto com a diversidade vegetal e animal, estão desaparecendo também queijos, carnes curadas, pães e doces, expressão de saberes rurais e artesanais não escritos, mas complexos, sendo o fruto de competências e práticas que se transmitem há gerações.

O movimento acredita que a gastronomia está totalmente relacionada à política, à agricultura e ao meio ambiente. É neste sentido que o grupo participa ativamente das questões ligadas à sustentabilidade. Conforme a filosofia do Slow Food, ao treinar os nossos sentidos para compreender e apreciar o prazer que o alimento proporciona, também abrimos os nossos olhos para o meio ambiente.



Por meio dos seus conhecimentos gastronômicos relacionados com a política, a agricultura e o ambiente, o Slow Food tornou-se uma voz ativa na agricultura e na ecologia. FOTOS: Do Design Brasil / Arquivo Slow Food / Pedro Kuperman / Fernando Angioletto

## Mas o que seria um alimento bom, limpo e justo?

De acordo com o Slow Food, muitos modos de produção são nocivos ao meio ambiente e aos seus habitantes. O alimento ser bom, limpo e justo está ligado ao gosto, ao aroma, ao respeito com o meio ambiente e à valorização do trabalho dos profissionais que atuam na produção daquele item.

Para a facilitadora do Slow Food na região Nordeste, Rebecca Cazenave Tapie, a ideia é fugir dos padrões de consumir apenas alimentos tradicionais como o arroz branco e dar oportunidade para conhecer novos gostos como arroz vermelho. Além disso, o projeto ainda busca fortalecer a agricultura familiar através da filosofia do projeto. "A principal intenção do Slow Food e da Arca do Gosto, é buscar identificar ações e projetos que produzem de forma sustentável. E diante disto criar caminhos para que aquele alimento seja valorizado", diz.

Com 10 anos completados em 2016, a Arca já reuniu cerca de 100 itens brasileiros. “A Arca foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção, convidar todos a agir para preservá-los: buscá-los, comprá-los, comê-los, apresentá-los, apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção), promover a sua conservação e reprodução”, diz Revecca Tapie.

O projeto cuida não somente dos alimentos, mas também do próprio agricultor, pois ao se valorizar a produção de itens esquecidos, mesmo aqueles que não possuem um grande impacto financeiro para o mercado, valoriza-se a dedicação do pequeno produtor em relação àquele alimento.

Para ajudar os pequenos produtores, o movimento criou as Fortalezas, que são projetos voltados para resolver suas dificuldades, reunindo produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à situação e que valorizam os seus produtos.

Para Revecca Tapie, o incentivo ao uso sustentável dos alimentos típicos de cada estado é mais do que a preservação da flora, mas também a valorização sociocultural. “Da terra ao mar são inúmeros os alimentos exclusivos de cada região do Brasil. A partir da aliança com produtores da agricultura familiar, por exemplo, nós trabalhamos a necessidade da colheita nos períodos sazonais, assim como a comercialização em feiras locais, evitando somente a compra e venda em grandes supermercados. Deste modo, incentivamos a economia local e ainda estimulamos o contato direto do agricultor com as pessoas que desejam adquirir o produto”, explica a facilitadora.

“Neste cenário, o fomento à agricultura familiar é um dos principais caminhos, não somente para o Slow Food, mas também para outros projetos, incluindo aqueles ligado aos governos estadual e federal.



**A baiana  
Revecca Tapie**  
(esquerda) atua  
como  
facilitadora do  
Slow Food no  
Nordeste há  
cerca de 3 anos

FOTO: Arquivo  
Pessoal

## Agricultura familiar

No Ceará, por exemplo, a agricultura familiar é responsável por 90% da produção de produtos agrícolas rurais do estado, como é o caso da mandioca. Ao longo dos últimos 10 anos, período de atuação da Secretaria de Desenvolvimento Agrário (SDA), pelo menos 11 projetos voltados para a sustentabilidade receberam mais de R\$ 3 bilhões em recursos, como o Garantia Safra, o fundo que paga aos agricultores o benefício de R\$ 850 para quem teve perda comprovada da safra igual ou superior a 50%. Hoje, o Ceará é o Estado que mais paga o benefício em todo o País e nesta safra já atende a 170 mil agricultores familiares.

Em 10 anos de atendimento aos agricultores familiares, a SDA tem diversificado o foco de atuação, que vai desde programas com uso de novas tecnologias como os tanques de resfriamento e inseminação na área da Caprinocultura até acesso ao crédito para projetos com uso de energia renovável, irrigação por gotejamento e reúso de água cinza.

No “Hora de Plantar”, outro programa da Secretaria, 184.842 agricultores receberam sementes e mudas de plantas para aumentar a produtividade das culturas e melhorarem o nível de renda dos beneficiários.



Mais de 84% do total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros pertencem a grupos familiares *FOTO: Fernando Angioletto*

Segundo o coordenador das Cadeias Produtivas da Pecuária da SDA, Márcio Peixoto, mesmo em meio aos cinco anos consecutivos de seca, o Ceará aumentou a captação de leite em relação aos demais estados do Nordeste. Além disso, a produção de reserva alimentar foi ampliada através do sorgo forrageiro e da palma forrageira que, até o fim de 2017, chegará a 7 milhões de raquetes de palmas distribuídas.

“A Secretaria do Desenvolvimento Agrário desenvolve várias ações com objetivo de fortalecer a pecuária e a agricultura familiar nos diversos setores, principalmente no fortalecimento de cada atividade (da agricultura familiar), onde as mesmas são exploradas para não perderem suas características.”, explica Peixoto.

# AGRICULTURA FAMILIAR

Participação da atividade nos principais produtos agrícolas rurais no Ceará

90% Mandioca

70% Algodão

82% Feijão

64% Arroz

81% Milho

55% Frutas

58% Leite

85% Caprinovinocultura

Para aumentar a produção sustentável, o coordenador da SDA afirma que o órgão tem buscado fortalecer através de projetos, capacitações e orientações para isto venha a gerar mais emprego e renda ao homem do campo, contribuindo também para a fixação nas áreas rurais.

Uma das ações que incentivam o consumo de itens produzidos por agricultores familiares são as feiras agroecológicas e solidárias. Nestes ambientes, as famílias comercializam os produtos agroecológicos diretamente aos consumidores. Com isso, a comercialização dinamiza a produção do campo proporcionando alimentação saudável e garantindo o aumento da renda familiar.

As organizações comunitárias são um exemplo de produção e comercialização de produtos regionais e fazem valer essa opção para o consumidor. Conforme a SDA, as feiras ainda fortalecem a organização comunitária, pois são realizadas de forma participativa, sendo coordenadas pelos próprios agricultores. Atualmente há feiras fixas em pelo menos 8 cidades cearenses: Apuiáres, Quixadá, Fortaleza, Pedra Branca, Trairi, Itapipoca, Paracuru e Quixeramobim.



O pequeno agricultor ocupa hoje papel decisivo na cadeia produtiva que abastece o mercado brasileiro: mandioca (90%), feijão (82%), caprinovinocultura (85%), leite (58%) e milho (81%) são alguns grupos de alimentos com forte presença da agricultura familiar na produção FOTOS: Divulgação / SDA

Dos 7.922.214 hectares plantados no Ceará, 3.429.848 são de plantios relacionados à agricultura familiar, que representa 44% de todo o estado. Além disso, dos 381 mil estabelecimentos no agrários existentes, 89% (341.510) também fazem parte da agricultura familiar. Para fomentar as atividades em torno do segmento, o governo estadual enviou à Assembleia Legislativa um projeto de lei para que 30% das compras públicas sejam de produtos da Agricultura Familiar, que hoje, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), responde a cerca de 70% do que chega à mesa dos brasileiros.

No âmbito federal, a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário através do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo) visa a ampliação e efetivação de ações de promoção do desenvolvimento rural sustentável, impulsionado pelas crescentes preocupações das organizações sociais do campo e da floresta, e da sociedade em geral, a respeito da necessidade de se produzir alimentos saudáveis conservando os recursos naturais.

Ainda no âmbito federal, ter acesso aos alimentos limpos também é uma das diretrizes do Ministério da Saúde. Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional disponibiliza recomendações de uma alimentação adequada e saudável, configurando-se como instrumento de apoio às ações nutricionais no Sistema Único de Saúde (SUS) e também em outros setores.

No planejamento até 2019, do Planapo está organizado por seis eixos estratégicos. Conheça mais [detalhes aqui](#).

Hoje, o principal apoiador da agricultura familiar no Brasil é o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), que tem como objetivo promover o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar. De acordo com a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, por meio do Pronaf, agricultores familiares podem acessar várias linhas de crédito de acordo com sua necessidade e o seu projeto. Podem ser projetos destinados para o custeio da safra, a atividade agroindustrial, seja para investimento em máquinas, equipamentos ou infraestrutura. Para acessar o Programa, a renda bruta anual dos agricultores familiares deve ser de até R\$ 360 mil.

Em 2017, a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) vai investir mais de R\$ 8 milhões na compra de 1,2 mil toneladas de alimentos produzidos por agricultores familiares de 16 municípios cearenses, por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Os recursos são voltados a 35 novos projetos que serão executados, ao longo de 2017, por 1.159 famílias de pequenos produtores vinculados a cooperativas e associações. Entre os produtos que serão fornecidos estão carne bovina, suína, caprina, ovina, galinha caipira, queijo, mel de abelha, hortaliças, feijão, arroz, peixe, polpa de frutas, entre outros.

## COMO COLABORAR

Qualquer pessoa pode indicar um alimento para a Arca. Basta acessar o site do Slow Food e preencher este formulário que está [neste link](#). Depois o alimento vai passar pela análise de uma série de critérios, como a tradicionalidade e a dificuldade de ser encontrado no mercado. Podem ser indicados não só matérias-primas, mas também espécie e variedades vegetais, raças animais domesticadas, além de alimentos com técnicas tradicionais de produção.



Quando a alimentação é adequada aos costumes locais, cria-se uma relação harmônica com o ambiente, sua oferta de alimentos e a cultura dos povos que ali interagem. *FOTO: Arquivo Slow Food*

Ter acesso aos alimentos limpos também é uma das diretrizes do Ministério da Saúde. Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional disponibiliza recomendações de uma alimentação adequada e saudável, configurando-se como instrumento de apoio às ações nutricionais no Sistema Único de Saúde (SUS) e também em outros setores.

Considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares, a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, a Lei sancionada em 2006 contribui para o desenvolvimento de estratégias para a promoção à adequada ingestão de alimentos.

Além do Slow Food e das iniciativas governamentais, outros projetos estão firmando o compromisso com comunidades do Nordeste para preservar culturas e tradições por meio do respeito à biodiversidade. São programas e ações que visam conscientizar a população e o pequeno produtor sobre como as escolhas do cotidiano como a produção e extração de alimentos da forma adequada podem proteger o mundo ao nosso redor.

---

***Na parte 2*** deste especial, você conhecerá experiências em estados do Nordeste que vêm contribuindo para o futuro da região.



# EM DEFESA DOS SABORES DO NORDESTE

Parte II—Conheça projetos que estão salvando os alimentos do Nordeste por meio de ações sustentáveis.



Texto: Felipe Lima  
13/03/2017

**D**iante das transformações socioambientais vivenciadas pela população nordestina que impactaram sobre os hábitos de alimentação, faz-se necessário reconhecer e apoiar ações populares de preservação dos alimentos típicos da região. A segunda parte do especial “Em defesa dos sabores do Nordeste” apresenta projetos que estão mudando a realidade de estados nordestinos.

Estes projetos implementados nos quatro cantos da região envolvem a defesa da biodiversidade representando não somente uma melhoria da qualidade de vida dos pequenos agricultores, mas também garantem o futuro da população local.

Para o ser humano, a alimentação é tão mais saudável quando composta de vários tipos de alimentos. É possível oferecer uma verdadeira diversidade de cores e sabores quando, mesmo em uma refeição básica, são incorporados os hábitos alimentares regionais. Isto reflete em uma sintonia com os recursos que a natureza local oferece com as pessoas que tratam a natureza como um bem maior.

## Resgate do Pequi: emprego e renda na caatinga

Anualmente, no período de janeiro a abril, a mesa do sertanejo ganhava um ar adocicado com a chegada do pequi. A fruta típica do cerrado e também da caatinga foi desaparecendo com uso desordenado e o impacto do clima, principalmente na região Nordeste.

O tronco do pequizeiro com seus imponentes 10 metros de altura quase sumiu do mapa no início dos anos 90. Naquela época, a árvore teve que ser declarada imune ao corte pelo extinto Instituto Brasileiro do Desenvolvimento Florestal.



O pequi é um fruto típico do Cerrado brasileiro, mas ainda resiste em algumas áreas do Nordeste. FOTO: Divulgação/DoDesign

A situação do pequi no Nordeste não é mais tão arriscada como em 1986, mas continua sendo rara. “Anteriormente, os pés de pequi eram cheios. A quantidade era tanta que muitos caíam e apodreciam. Hoje o que se vê é um pé ou outro carregado”, conta Jackson Ferreira, catador de pequi na cidade do Crato, na região do Cariri, no Ceará.

Com 25 anos hoje, Jackson lembra que as famílias acordavam às 3h da madrugada para caçar pequis. Segundo ele, o fruto cai durante as primeiras horas da manhã e os catadores precisavam resgatá-los antes que ficassem ruins para o consumo. “A gente subia ia até o pé da serra para colher. Comecei cedo, aprendi com meu pai. Eu tinha uns 15 anos quando comecei. A gente voltava com os sacos cheios de pequi depois de andar por algumas horas”, conta.

Hoje, com 25 anos de idade, o agricultor afirma que, na cidade do Crato, quem vive da colheita e venda do fruto percorre cerca de 7 quilômetros diariamente para encontrar pequizeiros. A caminhada se dá tanto na madrugada como no início da noite.

Na região, 100 quilos do produto são vendidos por cerca de R\$ 20. A iguaria nordestina de coloração amarelo-intensa é vendida tanto de porta em porta como em feiras. Na tentativa de resgatar a importância socioeconômica do pequi, o Slow Food iniciou um trabalho junto à Comunidade de Novo Horizonte, na localidade de Cacimbas, na cidade de Jardim, também no Ceará.

# PEQUI

CADA PEQUIZEIRO FORNECE EM MÉDIA 6 MIL FRUTOS AO ANO. ALTAMENTE CALÓRICO, POSSUI SABOR PERFUMADO E ÚNICO

01

A polpa do pequi contém uma boa quantidade de óleo comestível e é rico em vitamina A e proteínas

02

Seu sabor único faz com que seja usado como ingrediente preparo de vários pratos

03

Quando está maduro, sua casca de cor verde-amarelada amolece. Sua época da frutificação é entre janeiro e abril

04

Sua amêndoa pode ser também utilizada pela indústria cosmética



Lá, quando a fruta se esparramava pelo chão, era aproveitada e dela era produzido em óleo de cozinha, medicina caseira e elaboração de cosméticos. Com cerca de 1.000 produtores, a comunidade recebia capacitação para que a coleta seguisse critérios ecológicos, além de informações, processamento e venda de produtos derivados do pequi.

A parceria com o Slow Food acabou, mas há quem ainda busque a preservação do fruto. É o caso do projeto Pequi Vivo, criado por estudantes do Centro Universitário Doutor Leão Sampaio (Unileão), de Juazeiro do Norte.

Eles tiveram a ideia de criar uma cooperativa em que famílias da região da Chapada do Araripe, no Ceará, pudessem aumentar a renda da comunidade local, por meio da produção e comercialização do fruto.



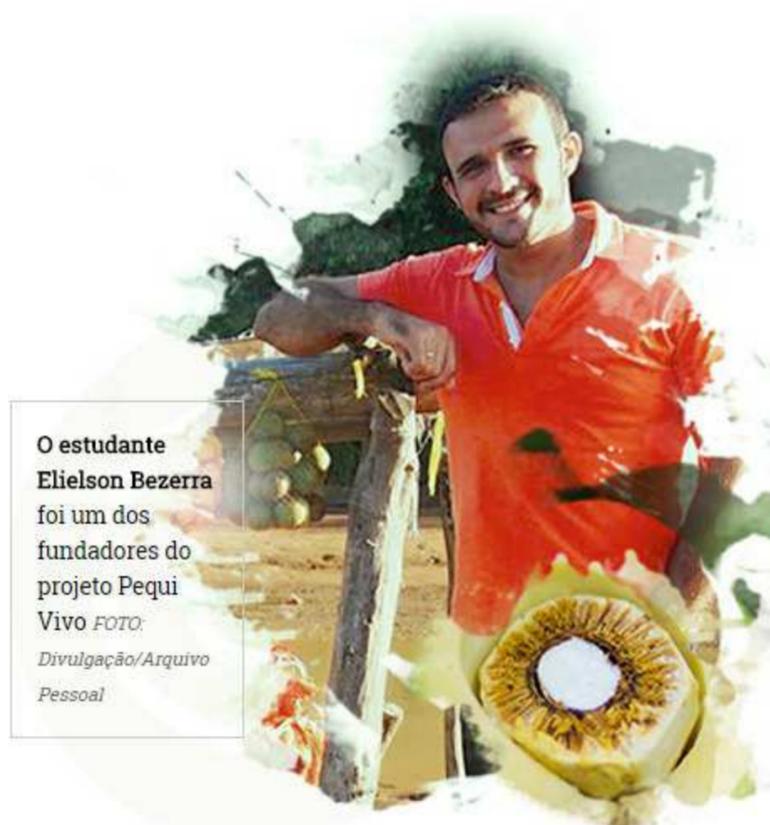
Fomento à produção de pequi na Chapada do Araripe leva esperança para pequenos produtores da região. FOTOS: Divulgação/Pequi Vivo

Devido a sua importância, o projeto Pequi Vivo virou realidade ao vencer o Prêmio Santander Universidade Solidária 2014 e recebeu R\$ 100 mil para criar uma cooperativa onde famílias da região da Chapada do Araripe, no Ceará, pudessem aumentar a renda da comunidade local, por meio da produção e comercialização do fruto.

“A gente saiu nas ruas da cidade do Crato em busca de pessoas que trabalhavam com o pequi e que gostariam de participar do projeto. Inicialmente, foram selecionados cerca de 20 famílias. Eles receberam capacitação e foram acompanhados pelo estudantes e professores da faculdade”, diz o estudante de Gestão Comercial da Unileão, Elielson Bezerra, de 23 anos.



Com o caminhar do projeto, o dinheiro recebido pelo banco serviu para a construção de um galpão que serve para o armazenamento e processamento do pequi. Com cerca de um ano após a construção, o local ainda não está funcionando a todo vapor, por ainda carece de ajustes na rede elétrica.



O estudante **Elielson Bezerra** foi um dos fundadores do projeto Pequi Vivo *FOTO: Divulgação/Arquivo Pessoal*

Atualmente, os agricultores recebem capacitação para aprender a manusear as máquinas que processam o fruto. “Nós queremos unir o nosso conhecimento acadêmico com o popular e ajudar cada vez mais famílias do interior do Ceará. O resultado ainda não é tão grande, mas tem muita coisa para acontecer”, planeja o estudante.

Com galpão em pleno funcionamento, Elielson explica que a saca de 100 quilos do pequi, que na época da colheita custa cerca de R\$ 20, passará a ser vendida por até R\$ 80.

“Tudo o que fizemos até aqui é muito gratificante, pois a partir de um projeto empreendedor estamos ajudando a preservar um fruto típico da nossa região que muitas empresas nem sabem que existe, mas que ajuda muita gente, seja na alimentação ou na geração de emprego e renda”, conclui o estudante de gestão.

Um dos beneficiados com o Pequi Vivo, o agricultor da comunidade do sítio Cruzeiro, no Crato, acredita que futuramente os pequizeiros voltarão a dar mais frutos e fomentar o comércio na região. Para Jackson, o projeto ainda está dando os primeiros passos.

O gerente local da Ematerce, engenheiro agrônomo Francisco Porto, afirma que, mesmo em meio às dificuldades de se produzir pequi na região da Chapada do Araripe, o alimento continua sendo de grande importância para a economia, pois apresenta-se como fonte de renda para as famílias extrativistas da região, assim como há deslocamentos de produção para outras localidades, tendo impactos na economia cearense.

Porto afirma que, apesar dos riscos que o extrativismo e a estiagem impõem aos pequizeiros, na serra do Araripe o pequi é mais protegido, mas indica outros “inimigos”.



Seja in natura ou em forma de doce, o pequi é um fruto rico em nutrientes para o homem. FOTOS: Slow Food/Pequi Vivo/Divulgação

“No município do Crato, considerando-se o pequi do Arisco, como é conhecido aqui nas adjacências do Bairro São José entre Crato e Juazeiro do Norte, a especulação imobiliária torna-se um dos grandes inimigos da produção”, aponta.

Como o objetivo de fomentar a produção de pequis, a Ematerce tem desenvolvido ações quanto à coleta, extrativismo, manipulação do pequi. Na cidade de Barbalha, por exemplo, o órgão faz um trabalho de multiplicação de mudas de pequi precoce que, conforme Francisco Porto, em muito contribuirá para a reformulação de áreas que foram dizimadas.

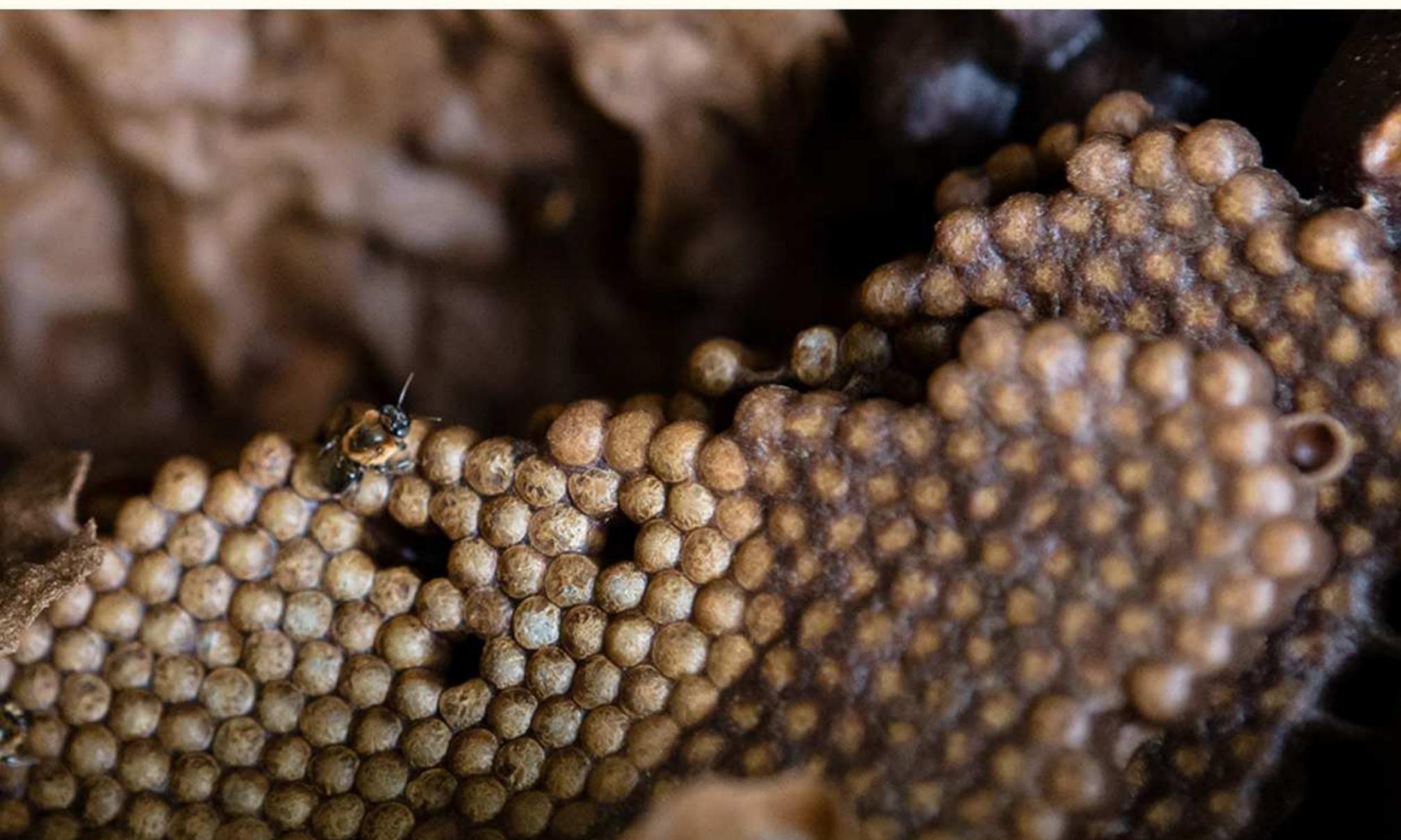


# Preservação de abelhas nativas e do "ouro líquido"

Antes mesmo do Brasil ser Brasil, os povos indígenas mantinham o costume de criar abelhas sem ferrão e fomentar a produção de mel. Com o passar do tempo, essa tradição foi repassada para comunidades tradicionais e a meliponicultura tornou-se, além de fonte de renda, uma forma de preservar a biodiversidade, principalmente na região Nordeste.

De acordo com o movimento Slow Food, o mel das abelhas sem ferrão foi, por exemplo, fonte de alimento nas longas jornadas dos vaqueiros e dos tropeiros ou utilizado como principal medicamento para as quebraadeiras do licuri e comunidades fundo de pasto. Mesmo considerada rústica e às vezes predatória, a prática tradicional de extração do mel nessas comunidades rurais acumulou um enorme conhecimento sobre as abelhas nativas, sua relação com o meio ambiente e o homem.

Devido sua atratividade econômica, algumas espécies típicas da região foram desaparecendo. É o caso das abelhas jandaíra, jataí, mandaçaia, moça branca munduri e tiúba. Para evitar que tais insetos entrem em extinção, o Slow Food conta com a ajuda de meliponicultores que buscam fortalecer a rede de proteção e produção no Nordeste.



Entre as ações desenvolvidas em prol das abelhas nordestinas está o mapeamento da agrobiodiversidade local, a catalogação de espécies de abelhas nativas na Arca do Gosto, a promoção da qualidade do mel e valorização da flora nativa para garantir o bem-estar animal, assim como o reconhecimento dos meliponicultores como guardiões da biodiversidade.

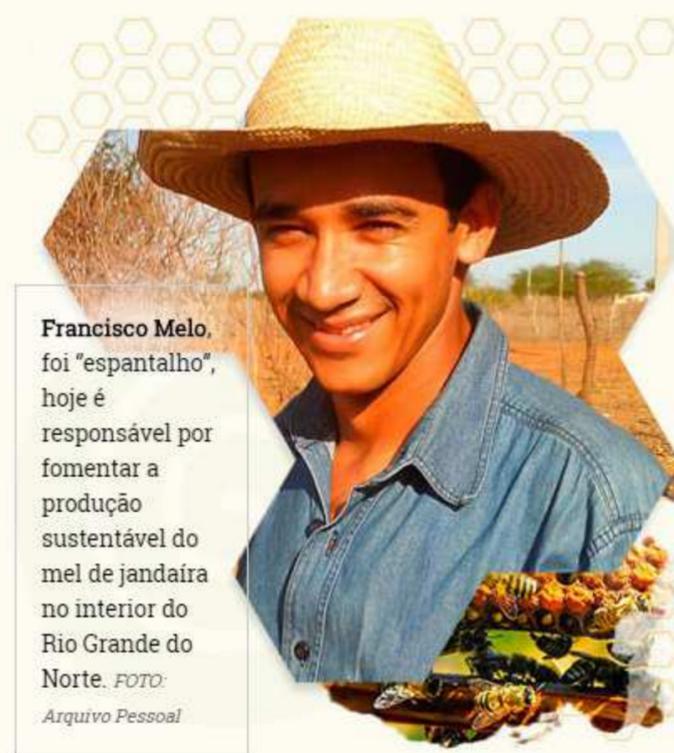
Além de criar oportunidades econômicas para pequenos produtores, a valorização da meliponicultura ajuda na permanência de homens e mulheres do campo em suas terras, evitando o êxodo para a busca de emprego em grandes cidades. É o caso da Rede de Meliponicultores da Caatinga que envolve os estados de Pernambuco, Rio Grande do Norte, Bahia e Maranhão.

No sertão do Rio Grande do Norte, na cidade que leva o nome de Jandaíra, a produção do mel não podia ser diferente. Lá, a meliponicultura que visa o fortalecimento da produção de mel por abelhas nativas sem ferrão vem dando grandes resultados.

Nascido no povoado do Cabeço, daquela cidade potiguar, Francisco Melo Medeiros observava a vida das abelhas e o trabalho dos profissionais da região desde criança. O futuro não tinha como ser diferente.

Antes de conhecer a fundo a produção de mel, o então menino de 10 anos foi trabalhar na roça como “espantalho”. Isso mesmo: sua função era espantar os pássaros que insistiam em danificar as plantações da família no interior do Rio Grande do Norte.

“Filho caçula, desde cedo assumi o trabalho na agricultura, ajudando meus pais e também trabalhando para fazendeiros da região. Meu primeiro trabalho ‘oficial’ aos 10 anos foi de ‘espantalho’: fui contratado para espantar os pássaros nas plantações de um vizinho. Os adultos que trabalhavam nesta fazenda admiravam a minha bicicleta, construída por mim com restos de sucata. A tarde ia para a escola pública local. Construí com os amigos uma casinha de taipa, onde cantávamos e tocávamos os instrumentos de lata confeccionados por nós ali mesmo”, relembra com alegria.



**Francisco Melo,** foi “espantalho”, hoje é responsável por fomentar a produção sustentável do mel de jandaíra no interior do Rio Grande do Norte. *FOTO: Arquivo Pessoal*

O tempo foi passando e Francisco foi fixando-se na localidade que nasceu. Evitou ir para a “cidade grande” em busca de oportunidades, pois acreditava que as coisas iriam melhorar no povoado de Cabeço. Foi então que, no contato direto com as abelhas que o destino dele daquele jovem foi traçado.

“Num dia de muita tristeza, troquei duas galinhas pela minha primeira caixa de abelha jandaíra que foi pendurada num umbu e me deu no fim do ano, meio litro de mel. Com nova seca chegando, as abelhinhas foram embora... Inconformado pela perda sai em busca dos meliponicultores mais velhos, com quem fui aprendendo o manejo rudimentar e a paixão pela atividade. Ao concluir o ensino médio, retomei a criação de abelhas nativas, percebendo o potencial de atividade produtiva, que estava desaparecendo no município que leva o nome da própria abelha: jandaíra”, explica.

Sem deixar de lado a importância das abelhas para sua vida e região, o potiguar iniciou os estudos na área de Pedagogia em 2006. No meio do curso viajou para cidade de Turim, na Itália, onde conheceu o trabalho do Slow Food. Encantado, ele voltou para o Brasil com a certeza de que podia colaborar mais com a proteção e perpetuação da vida das abelhas jandaíras.



A Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço (JOCA) segue os princípios do alimento "bom, limpo e justo". FOTOS: JOCA/Reprodução

"A meliponicultura na nossa região sempre foi um complemento à renda das famílias. Atualmente desenvolvo projetos de preservação da espécie jandaíra para fortalecer a cadeia produtiva e garantir, num futuro próximo, renda baseada na meliponicultura. 'O pão de cada dia' é garantido por outras atividades da agroecologia onde a meliponicultura está integrada", explica.

Mais do que um meliponicultor, Francisco vem atuando fortemente em atividades de proteção à biodiversidade. Com a chegada do Slow Food na comunidade, seu trabalho ganhou ainda mais força. Daí então surgiu a Associação dos Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço (Joca).

"O Slow Food trouxe para mim e para minha comunidade a vontade de lutar pela preservação da nossa biodiversidade, trouxe o espírito de trabalhar em comunidade e a nossa responsabilidade com os alimentos em risco de extinção", comenta Francisco Medeiros.

Para o meliponicultor, contribuir para o meio ambiente é a grande inspiração e motivação para trabalhar com agroecologia e meliponicultura. "É muito gratificante perceber que produzindo alimentos bons, limpos e justos estamos contribuindo para o meio ambiente e para o desenvolvimento humano."

**"Busco inspiração num pensamento de São Francisco para os trabalhos na Comunidade: comece fazendo o que é necessário, depois o que é possível e de repente você estará fazendo o impossível"**

**Francisco Medeiros, meliponicultor**

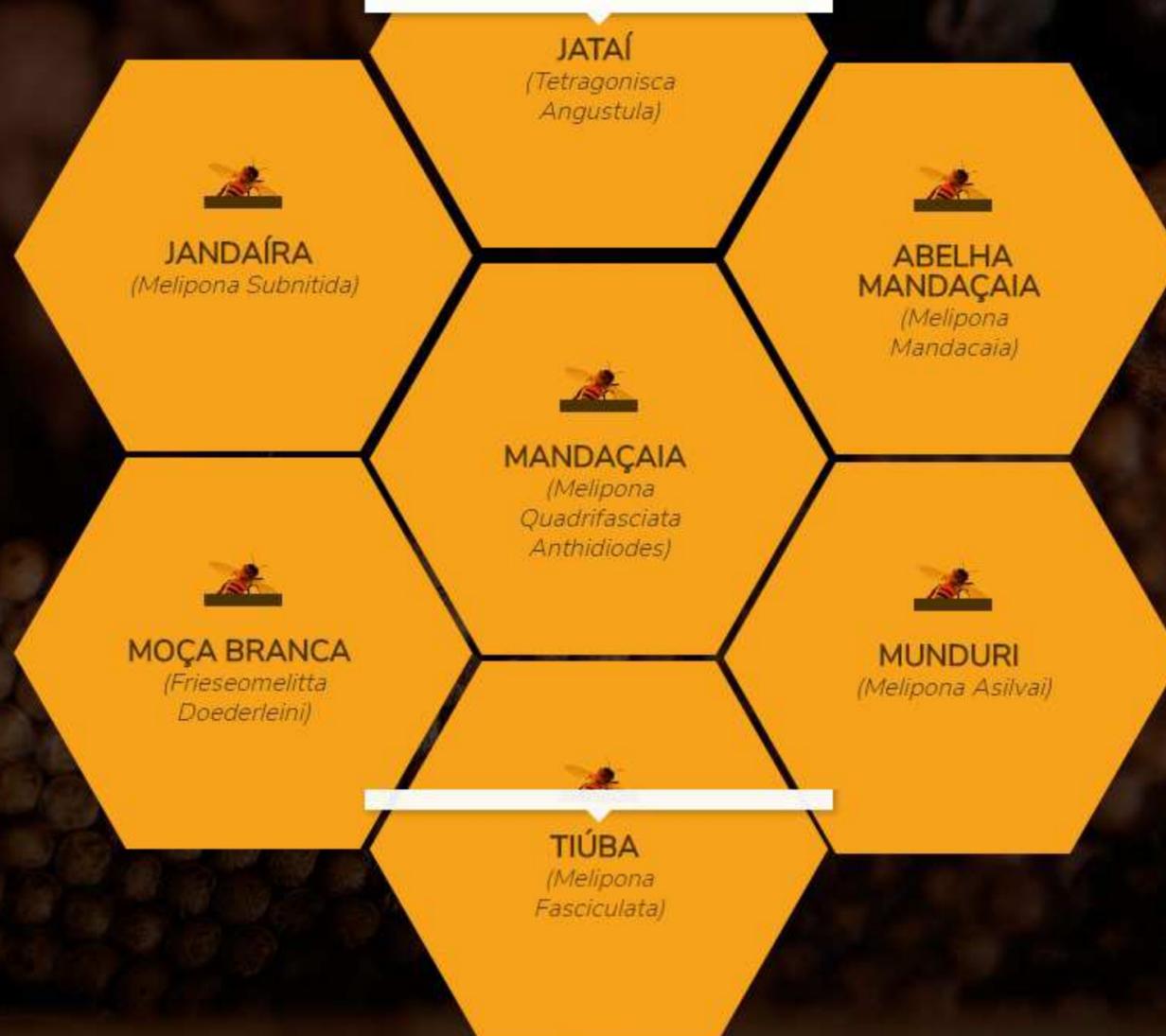
Como a maior parte da atividade agrícola no Nordeste, o sucesso da produção está ligado às chuvas e com o mel não é diferente. E, com os sucessivos anos de seca na região, o trabalho vem sofrendo prejuízos. Para Francisco, no atual cenário, não é possível quantificar a produção. Em anos de boas chuvas e boas safras, a renda média do produtor com a atividade pode-se chegar até R\$ 6 mil ao ano.

“Estamos atravessando um ciclo seco de 6 anos de escassas e raras chuvas. Vale ressaltar, que o período de chuvas na nossa região deveria começar em janeiro e que até hoje (fevereiro) nenhuma chuva ocorreu”, reforça.

O mais importante é que com ou sem chuva, Francisco e os jovens da cidade de Jandaíra estão compromissados com o futuro dos animais e do alimento que sai do Nordeste para os quatro cantos do País.

“Busco inspiração num pensamento de São Francisco para os trabalhos na Comunidade: comece fazendo o que é necessário, depois o que é possível e de repente você estará fazendo o impossível”, Francisco Medeiros, meliponicultor.

Das outras abelhas nativas pela sua adaptação, nos espaços urbano e rural. Apesar da ampla distribuição da abelha Jataí, esta espécie está sendo vítima de intenso desmatamento, queimadas e outros problemas socioecológicos que afetam a Caatinga nordestina.



Além do trabalho da Arca do Gosto, outra entidade que visa o fortalecimento da biodiversidade por meio do fomento à meliponicultura é a Associação Caatinga. Fundada em 1998 com objetivo de proteção da carnaúba, expandiu seu trabalho e hoje atua, entre outros projetos, com o desenvolvimento sustentável das atividades em torno da produção do mel da abelha jandaíra.

O agricultor Carlito Rodrigues, da Comunidade de Lagoas, localizada na cidade de Crateús, no interior do Ceará, afirma que, desde pequeno, que ouve falar na questão do desmatamento e as alterações no clima. Ele conta que isto lhe chamou atenção para defender a biodiversidade.



**Carlito encontrou na produção sustentável de mel um fonte de renda e, ao mesmo tempo, o prazer pelo zelo às abelhas nativas da Caatinga.** FOTO: Éden Barbosa/Divulgação

Com uma grande vontade de colaborar com a melhoria nas condições do trabalho em relação ao meio ambiente, o jovem escolheu a abelha para implementar sua colaboração. O que chama atenção é que ele não se dava bem com o animal.

Após participar de um curso que ensinava técnicas de apicultura, o agricultor descobriu que tinha alergia a picada da abelha com ferrão. Foi então que ele teve que encerrar as atividades temporariamente, até conhecer a abelha jandaíra, que são as principais polinizadoras de 30% a 95% das espécies de árvores da região.

A promoção do manejo e criação de abelhas nativas sem ferrão é parte da estratégia do projeto de estimular o uso sustentável de recursos naturais e a geração de renda. As atividades da Associação Caatinga fazem parte do projeto No Clima da Caatinga, que inclui a conservação de florestas em áreas susceptíveis ao desmatamento e queimadas, abrem novos caminhos às famílias que vivem no entorno da Reserva Particular do Patrimônio Natural Serra das Almas, mantida pela organização.



O mel da jandaíra representa uma alternativa de renda para as populações do semiárido. Além disso, o alimento promove benefícios para a saúde por ser rico em propriedades medicinais e substâncias necessárias ao organismo humano como proteínas e sais minerais.

No Nordeste, a produção de mel somente é suficiente quando a chuva resolve aparecer. Diante deste cenário, o resultado é um mel claro, de coloração âmbar claro ou até mesmo cristalino, fluido, ligeiramente ácido e com notas de ervas e especiarias.

De acordo com o Slow Food, as jandaíras costumam formar suas colônias em cavidades de troncos de imburana (*Commiphora leptophloeos*), árvore típica da Caatinga. Para a produção de mel, são criadas em colmeias de madeira ou em cortiços, nome dado aos segmentos de troncos ocos cortados especificamente para a criação de abelhas.



Boas práticas para a reprodução das abelhas nativas sem ferrão contribuem para o fortalecimento da meliponicultura nordestina. *FOTOS: Éden Barbosa*

Para o coordenador de tecnologias sustentáveis da Associação Caatinga, Gilson Miranda, reinserir a abelha no cotidiano do sertanejo e na natureza é também transformar a percepção do pequeno produtor em relação ao meio ambiente.

“Todo o resultado positivo é graças ao Projeto No Clima da Caatinga. Com ele estamos conseguindo mudar o olhar das comunidades em relação à Caatinga, que está deixando de ser uma fonte de extrativismo, para uma fonte sustentável de renda”, afirma Miranda.

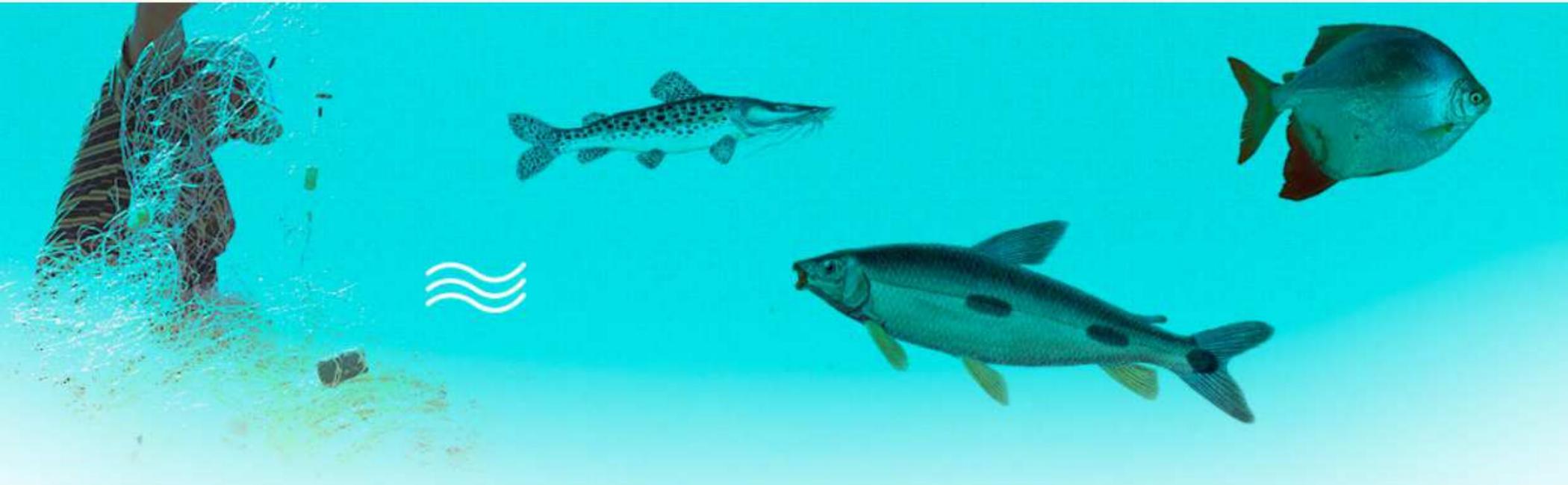
A mudança da vida do sertanejo com o incentivo ao manejo de abelhas sem ferrão é clara. Como também relata o casal de produtores Moacir Lima Filho e Soraya Rodrigues Lima, da Comunidade Rural Santana, da cidade de Crateús.



Hoje, a principal ameaça à abelha jandaíra é a destruição do seu habitat natural, a Caatinga. O movimento Slow Food estima que o bioma mantém apenas metade de sua cobertura vegetal original. O desmatamento é ainda mais preocupante se levada em conta a vulnerabilidade desse bioma às mudanças climáticas, sofrendo a Caatinga forte tendência à desertificação.

As abelhas estão entre os principais polinizadores do planeta. Sua extinção pode ameaçar também a sobrevivência do homem. De acordo com o Ministério do Meio Ambiente, em algumas partes do mundo, estudiosos do assunto já confirmam a redução de colônias entre 30% e 70%, indício de que todas as espécies estão ameaçadas. Cientistas classificam o fenômeno da redução dessas populações de desordem de colapso da colônia, significando sérios prejuízos para a biodiversidade, a produção de alimentos e a economia em geral.

Polinizadores, como as abelhas e outros insetos e animais, representam um dos mecanismos essenciais à manutenção e promoção da biodiversidade no planeta, pois é somente após a polinização que as plantas formam frutos e sementes, fontes da sua própria reprodução.



## Pesca artesanal: a vida que vem das águas

**S**ob o clima quente e seco da cidade de Orós, a mais de 400 quilômetros de Fortaleza, Eliete Cunha, hoje com 45 anos, viu seu pai tirar o sustento da família do açude que leva o mesmo nome da cidade. Décadas atrás, quando a seca resolvia não aparecer, a fartura de peixes era grande. Mas os tempos mudaram e a família daquela jovem teve que desbravar outras águas.

Se filhote de peixe peixinho é, a regra também serve para os pescadores. Com uma rede de fios nas costas e anzol fincado na vara de pescar, Eliete Cunha foi se aventurar na Bahia ainda adolescente, precisamente na localidade de Remanso, sobre as margens do Rio São Francisco.



A pesca artesanal segue rigores que evitam o desaparecimento de peixes da região Nordeste. FOTO: *Rebecca Tapie*

Para explorar as águas do Velho Chico, a cearense Eliete Cunha juntou-se a outras mulheres que possuíam habilidade da pesca e, juntas, criaram uma colônia de pescadores. No início, a venda do pescado era feita por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que é uma ação do Governo Federal para colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar. Para isso, o programa utiliza mecanismos de comercialização que favorecem a aquisição direta de produtos de agricultores familiares ou de suas organizações, estimulando os processos de agregação de valor à produção. Só que, em 2006, o contrato com foi encerrado devido a exigências.

“O Governo disse que não podia mais comprar da colônia e que a gente teria que montar uma associação para continuar vendendo. Foi aqui que criamos a Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso.”, explica Eliete Cunha.

Com 9 anos de existência, a Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso (APPR) atua na pesca e processamento de peixes do Rio Francisco. São pescados cerca de 2.500 peixes por mês em um trabalho conjunto de 32 mulheres. Desse montante são produzidos cerca de 1.000 quilos de outros alimentos.

“São quatro grupos, cada um tem uma coordenadora para organizar o trabalho daquele dia. Sempre revezando, pois cada semana é um grupo diferente. Quando é no fim do mês, todas têm produzido em partes iguais. Não existe esse negócio de fulano ganha mais ou menos. Depois de tirar todas as despesas, a gente tira 5% para ficar de capital de giro. O que sobra a gente divide em partes iguais”, explica a pescadora artesanal, que é também coordenadora geral da APPR.

A pesca artesanal é uma das atividades mais antigas do mundo que, ao longo dos séculos, vem representando o modo de vida e cultura alimentar local, contribuindo com a manutenção do ecossistema/bioma de uma região, promovendo a dinâmica sociocultural e a economia de um território.



Os peixes do Rio São Francisco são processados e repassados para cheques e escolas da Bahia. FOTOS: Revecca Tapie

De acordo com o movimento Slow Food, esta atividade possui numerosas características que se definem de acordo com os recursos hídricos e a diversidade cultural na região. Cerca de 70% do pescado produzido no Brasil vem da pesca artesanal e este modelo de produção utiliza, para a captura, a mão de obra familiar, técnicas e conhecimentos tradicionais. Com seus 2.863 quilômetros de extensão passando por 5 estados, o rio São Francisco é imprescindível para nordestinos que vivem da pesca artesanal.

“O rio São Francisco é a principal fonte de água doce desse território e muitos povoados de Remanso, Sobradinho, Casa Nova, Sento Sé e Pilão Arcado (localidades da Bahia), têm a pesca artesanal como uma das principais fontes de renda familiar. As comunidades ribeirinhas, pescadores e pescadoras tradicionais, se organizam através de associações, colônias de pescadores ou cooperativas, para fortalecer a atividade local e desenvolver iniciativas de conservação das espécies nativas do rio São Francisco através de práticas tradicionais e a gestão sustentável dos recursos naturais”, diz a facilitadora do Slow Food no Nordeste, Revecca Tapie.



Hoje, o que é pescado e processado na Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso (APPR) fornece alimentos principalmente para prefeituras por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Bahia assim como a venda direta para a população. Conforme Eliete Cunha, a renda de cada pescadora com o trabalho na associação é de cerca de um salário mínimo, ou seja, R\$ 937.

"Como cada pessoa trabalha de 4 a 8 vezes por mês, dá pra fazer outra atividade, principalmente porque na época da piracema (época de defeso dos peixes) a gente para. Aqui a gente faz linguiça, carne de hambúrguer e sardinha. Dependendo do período, dá pra gente tirar até um salário. Tem época melhor e tem época pior, mas o carro chefe é o PNAE", comenta.

A pesca artesanal no rio São Francisco é feita com pequenos barcos de madeira a motor ou a remo, adotando utensílios e técnicas tradicionais como a pesca de rede de emalhar ou rede de espera, onde os peixes ficam presos nas malhas devido ao seu próprio movimento nas águas. Apesar o trabalho delicado dos profissionais ribeirinhos, a atividade no Velho Chico vem sendo ameaçada pela pesca predatória.

"Eu sou contra a certas atividades da piscicultura. O problema é que existe muita pesca predatória. O que a gente tenta fazer é preservar, principalmente na época da piracema. O que gente tem feito é também denunciar quem está fazendo esta prática errada", Eliete Cunha, pescadora artesanal.

Entre os peixes do rio São Francisco ameaçados de extinção estão o surubim e o pacamã que, a partir do trabalho dos pescadores artesanais com o Slow Food, entraram no projeto Arca do Gosto e agora recebem uma maior atenção quanto à sustentabilidade das espécies.



**"Eu sou contra a certas atividades da piscicultura. O problema é que existe muita pesca predatória. O que a gente tenta fazer é preservar, principalmente na época da **piracema**. O que gente tem feito é também denunciar quem está fazendo esta prática errada"**

**Eliete Cunha**, pescadora artesanal

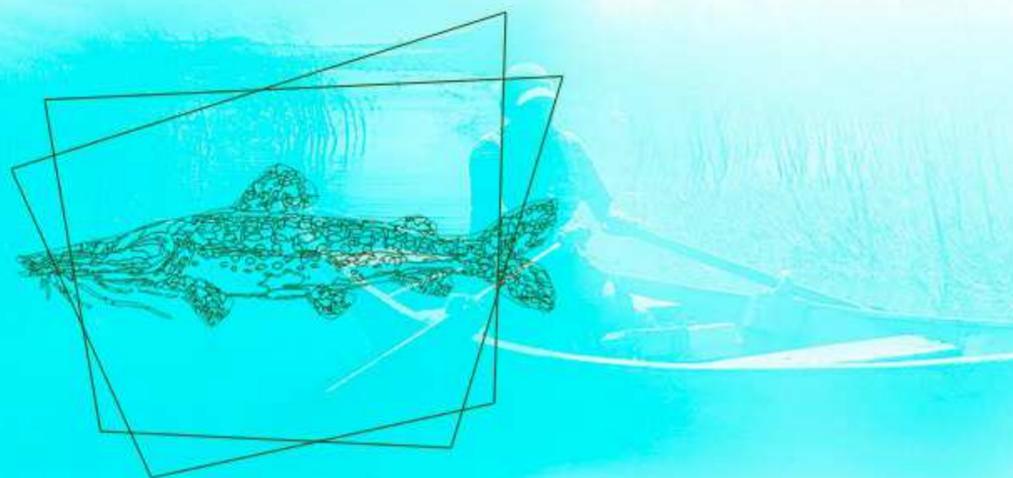
## Peixes populares do São Francisco

O rio São Francisco possui uma variedade de aproximadamente de 150 espécies de peixes nativos. Os pescadores artesanais junto a associações e pesquisadores identificaram as espécies mais conhecidas e ameaçadas no território.

### Surubim

*(Pseudoplatystoma corruscans)*

É considerado o "Peixe Rei" por muitos pescadores, por ser o maior peixe da Bacia do rio São Francisco. A espécie habita em calhas do rio, tem cabeça grande e achatada com três pares de barbilhões sensoriais, corpo alongado com manchas pretas, e é desprovido de escamas.



"A gente passou a valorizar mais o nosso pescado, a gente pode entender mais que nós podemos abrir os olhos porque nós estávamos perdendo aqui o que nós tínhamos de valor. Vamos lutar para que não possamos perder", afirma a pescadora Eliete Cunha.

Rebecca Tapie, facilitadora do Slow Food, lembra que apoiar os produtores e, em alguns casos como quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção, assim promover a sua conservação e reprodução é o objetivo da Arca do Gosto. "Não é criar um banco das sementes, uma coleção de material genético ou um museu para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar estes recursos, para apoiar as economias locais.", diz.

Apesar do trabalho recente da Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso com a sustentabilidade, o fomento político ameaça algumas atividades dos pescadores artesanais como a fusão do extinto Ministério da Pesca e Aquicultura ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

"Eu me sinto uma pessoa realizada, apesar da luta com o momento político que estamos vivendo, principalmente com a extinção do Ministério da Pesca. Nós estamos na luta muito grande, hoje o pescador se não tiver a carteira nacional de pesca revalidada, ele perde a carteira, a gente não tem como pedir socorro, estamos vivendo uma situação crítica.", diz a coordenadora da APPR.

A multa para quem pesca sem a autorização varia entre R\$ 300 e R\$ 10 mil. No fim de 2016, quando a fusão foi concluída, diversos pescadores tiveram dificuldade para solicitar a renovação ou uma nova carteira. Atualmente, o serviço pode ser solicitado normalmente pela internet.

Com a combinação de frutos, cereais, laticínios e outros alimentos oriundos da culinária nordestina, é possível multiplicar indefinidamente as variações de refeições, criando alternativas saudáveis, diversificadas e saborosas para o café da manhã, almoço, jantar e para as pequenas refeições.



# Queijos artesanais: tradição e resistência

**A** origem do queijo é incerta, mas seu consumo já foi descrito em obras clássicas como em “A Odisséia”, escrita por Homero no VIII a.C ou até mesmo encontrada em tumbas milenares da China. Hoje, ele faz parte da mesa do nordestino seja no café da manhã, seja como tempero do baião de dois.

Com diversas variações, a produção artesanal do queijo vem perdendo espaço devido uma série de fatores, incluindo a falta de regulamentação e o impacto da seca. Quanto ao processo de fabricação, a grande justificativa é que, diferente da produção industrial, que possui uma maior proteção em relação à contaminação de bactérias devido ao processo de pasteurização que, em resumo, é o tratamento térmico que se dá ao leite para eliminar possível microrganismos patogênicos, a artesanal ainda possui alguns riscos.



O objetivo do movimento dos Slow Food é conscientizar os consumidores para apoiar a causa e para que os órgãos reguladores diminuam as barreiras para a produção artesanal *FOTO: Revecca Tapié*

O problema é que a produção industrial encarece a venda do queijo, além de afetar a tradição do uso do leite cru, isto é, aquele utilizado sem interferências após a retirada de caprinos e bovinos. Para Michelle Carvalho, mestrande na área de queijos artesanais e membro do Grupo de Trabalho Queijo Artesanal Slow Food Brasil, empresários e órgãos de fiscalização criam barreiras para a formalização da atividade, prejudicando a produção familiar.

“Dentro desses órgãos [de fiscalização] também inexistem pessoas que conheçam a realidade do produtor, então criam normas inatingíveis ou que prejudicam a produção artesanal, como a retirada da madeira no processo de fabricação. Os legisladores não sabem que na produção artesanal é perfeitamente possível a utilização da madeira, inclusive recomendável, e não se interessam ou não se dedicam a estudar o tema. Já existem diversos trabalhos científicos que comprovam que a madeira no processo artesanal auxilia na segurança dos queijos e ela continua sendo proibida para essa produção. No queijo de leite pasteurizado a madeira não é recomendada por ser considerada um risco de fonte de contaminação enquanto que, no queijo de leite cru, é a própria madeira quem preserva as bactérias ácido lácticas boas, que irão auxiliar nas características do produto e promover a segurança deste alimento”, explica a pesquisadora.

A pesquisadora Michelle Carvalho acredita que valorizar a produção artesanal, em especial os queijos artesanais tradicionais brasileiros é defender a segurança alimentar de quem produz esses alimentos, é a garantia do direito primário humano, o direito de estar livre da fome. Ao mesmo tempo, coloca em disponibilidade para os consumidores alimentos únicos, preservando sabores, a biodiversidade e respeitando a natureza e o homem do campo.

**"Em geral, a grande dificuldade é a falta de legislação. Não existe legislação para o queijo artesanal brasileiro, existem diversos protocolos de boa intenção, mas resultados práticos não há nenhum"**

Joaquim Vilar, administrador



**Michelle Carvalho** começou a estudar a produção artesanal antes mesmo de conhecer o Slow Food e hoje é defensora da atividade *FOTO: Arquivo Pessoal*

Entre os tipos de queijos artesanais mais comuns no Nordeste estão o coalho, presente principalmente no Ceará e o manteiga, encontrado em cidades da Paraíba, como é o caso da Fazenda Carnaúbas, em Taperoá, cidade distante 216 quilômetros de João Pessoa, capital paraibana. Lá, a produção foi pioneira no Nordeste e contou com a participação do escritor Ariano Suassuna, familiar de Manuel Vilar Dantas, patriarca da família que toca os negócios na fazenda.

Usando somente raças brasileiras, a Carnaúbas investe no queijo artesanal utilizando técnicas passadas de geração

em geração, que, com o passar do tempo, foram sendo aprimoradas.

“A produção de leite aqui na região já é uma coisa antiga. Era atividade que a gente tinha a possibilidade de executar aqui. E o queijo foi uma consequência. Meu pai foi quem profissionalizou a atividade e criou o primeiro laticínio do Nordeste”, conta um dos administradores e filho de Manoel, Joaquim Vilar.

Com 36 anos de idade, Joaquim afirma que “nasceu vendo a produção” da família, que começou há cerca de 40 anos. “Minha avó já produzia queijo na cozinha. Quando meu pai assumiu, ele construiu uma sala própria para isso [produção de queijos artesanais], isso foi na década de 70, junto a Ariano Suassuna”, relembra.

Hoje, além de buscar um rigor de higiene na produção artesanal, Joaquim Vilar afirma que o leite usado para fabricar os queijos é oriundo exclusivamente de raças nacionais. Para ele, esta é uma forma de valorizar a cultura local gerando emprego e renda, mas lamenta a falta de legislação para criar o produto.

“Em geral, a grande dificuldade é a falta de legislação. Não existe legislação para o queijo artesanal brasileiro, existem diversos protocolos de boa intenção, mas resultados práticos não há nenhum. Para se ter ideia, só temos 5 tipos de queijo regulamentados no Brasil, enquanto a França, que é menor do que a Bahia, tem mais de 200. Isso é uma pobreza cultural dos órgãos reguladores. Isso atrapalha demais. De 10 clientes que a gente procura, apenas um ou dois topam vender, porque é um produto clandestino. A gente fica impossibilitado de aumentar a produção porque há dificuldades do escoamento”, critica o empreendedor.



Joaquim Vilar cresceu na fazenda e hoje dá seguimento aos ensinamentos dos pais. FOTO: Arquivo Pessoal

Firme na luta pela valorização do produto nordestino, a Fazenda Carnaúbas segue a filosofia do alimento bom, limpo e justo. “Os bons produtores são aqueles que mais preservam a natureza. Você não tem como ter uma produção boa se você maltrata a terra. Na verdade a gente não produz alimentos, a gente cultiva a terra”, comenta Joaquim Vilar.

Para alertar sobre o risco de extinção destes queijos frente a regulamentos internacionais discriminatórios, que ameaçam os produtores artesanais, o movimento Slow Food Internacional lançou, em 2001, o Manifesto e a Campanha Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru. Para o grupo, o que está em jogo não é apenas a salvaguarda de produtos e alimentos únicos, mas a manutenção de uma cultura alimentar rica e diversificada, além da defesa da liberdade de escolher o que comer.



Na Fazenda Carnaúbas, em Taperoá, os queijos artesanais são fabricados somente com leite de animais brasileiros. *FOTOS: Divulgação*

10 anos depois, o Brasil foi inserido na campanha com a criação do Grupo de Trabalho Slow Food Queijos Artesanais que visa a promoção do conhecimento, valorização e consumo dos queijos artesanais de leite cru brasileiros.

“A principal defesa [do Slow Food] é a produção do queijo com leite cru. Há um desconhecimento muito grande sobre a produção de queijos a partir de leite não pasteurizado, que é a forma como o queijo sempre foi feito antes da chegada da indústria, mas para o Slow Food a produção com leite cru é a única maneira de preservar a biodiversidade da flora local, tornando cada produto um produto único”, diz Michelle Carvalho, membro do GT de queijos artesanais.

A exemplo da Fazenda Carnaúbas, em Taperoá, Michelle lembra de relatos históricos que o primeiro queijo brasileiro foi produzido no Nordeste. “Na região foram desenvolvidos tipos e técnicas de conservar os queijos na alta temperatura ambiente, já que naquela época não existia energia elétrica. Em muitos rincões do Nordeste essa tecnologia ainda existe e deve ser estudada e preservada. Numa época em que refrigerar é muito mais caro que aquecer, nenhuma técnica que é condizente com o clima deve ser ignorada”, explica a pesquisadora.

Em defesa do sabor nordestino, Michelle afirma que a qualidade do queijo vem da seleção criteriosa de uma matéria prima mais apurada somada ao aperfeiçoamento da técnica de fabricação pelo produtor de acordo com cada ambiente, sem descaracterizar o produto tradicional.



Na Queijos Dom Afonso, o produto final é isento de aditivos e ainda passa pelo processo de desidratação.

*FOTO: Sidney Gonçalves*

Hoje, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) mantém o programa Leite Saudável com o objetivo estimular o setor lácteo a apoiar ações de assistência técnica rural. O sistema concede benefícios no recolhimento do PIS/Cofins. A meta do Mapa é investir R\$ 387 milhões, até 2019, para promover a ascensão social de 80 mil produtores e melhorar a competitividade dos produtores brasileiros.

Para participar do Leite Saudável, cada laticínio deve elaborar o projeto de assistência técnica rural mais adequado à sua realidade e estabelece metas e indicadores de monitoramento para atingir os objetivos, conforme os benefícios fiscais que dispõem por meio dos créditos presumidos (PIS/Cofins).

Mesmo como uma fábrica, quem também investe em produção artesanal do laticínio é a Queijos Dom Afonso. A história da fábrica começa lá na década de 80, quando imigrantes espanhóis liderados por Seu Afonso produziam queijos de forma artesanal no interior de São Paulo. Naquele ambiente cresceu Juliana Toledo que herdou a paixão por pesquisar, cozinhar e empreender criando assim fábrica Queijos Dom Afonso no ano de 2009.

Localizada em uma incubadora de empresas na Universidade Federal do Ceará (UFC), a indústria de laticínios produz alimentos funcionais como a Ghee, um tipo de manteiga clarificada, e queijos desidratados. Com o nome e aprendizado do avô, a jovem paulista, que adotou Fortaleza como seu lar, investe na produção artesanal para perpetuar a tradição familiar e reforçar a cultura local. Segundo ela, a Queijos Dom Afonso nasceu da necessidade do aprimoramento na fabricação de queijos e da Ghee, aliando pesquisa e inovação tecnológica às últimas tendências do mercado.

"Apesar de se enquadrar como indústria pelo ramo de atividade que exerce, a Dom Afonso valoriza a produção artesanal no sentido de não utilizar componentes químicos em seus produtos. Já as indústrias tradicionais, adotam a prática de inserção de uma enorme quantidade de aditivos químicos para que o alimento não estrague, tenha sabor e aroma mais agradáveis, e até uma aparência mais bonita, incluindo nesta lista conservantes, corantes, aromatizantes, estabilizantes e outros, além de alimentos geneticamente modificados. Nosso compromisso é manter esse processo de produção da mesma forma, independente do crescimento de demanda que alcançarmos, pois, para a empresa, a saúde e satisfação das pessoas estão em primeiro lugar", explica Juliana Toledo.

**Empreender preservando a cultura regional é um dos objetivos de Juliana Toledo.**

FOTO: Sidney Gonçalves



Além do uso de técnicas artesanais, o laticínio investe também em produtos funcionais e indicados para intolerantes à lactose, diabéticos e consumidores que buscam uma rica alimentação. "A Queijos Dom Afonso consegue, por meio do investimento em pesquisa, obter técnicas de produção que permitem desenvolver produtos sem a necessidade de usar aditivos químicos. Ou seja, eliminamos produtos nocivos comumente usados pela indústria tradicional e oferecemos alimentos seguros e deliciosos", destaca a empreendedora.

Para manter a sustentabilidade financeira indo na contramão da produção em larga escala, a empresa estruturou-se no sentido de entender o tamanho de seu mercado de atuação e em buscar um diferencial. Então, observou-se que para manter uma produção artesanal com preços competitivos era necessário o fomento em pesquisa e inovação.



Além do queijo desidratado, a empresa investe na produção da manteiga clarificada Ghee. FOTOS: Sidney Gonçalves

"A empresa desenvolveu projetos de pesquisa financiados por renomadas instituições de apoio à pesquisa e inovação no país, o que nos propiciou estabelecer processos inovadores de produção, que resultam em produtos de excelente qualidade, saudáveis e com preços acessíveis aos consumidores. O grande diferencial da empresa é, justamente, esse equilíbrio entre o artesanal e a inovação tecnológica, sem que para isso comprometa a saúde de nossos clientes", comenta a empreendedora.

Juliana acredita que conseguir aliar inovação à forma artesanal que a tradição familiar a ensinou é o grande mérito da fábrica. Segundo ela, preservando a cultura local e os ensinamentos do avô, o resultado final é um queijo e uma manteiga mais acessível, mais saboroso e mais humanizado.

"Acredito que trabalhar com produtores locais, ter produção artesanal e ser fiel às tradições familiares são fatores que, juntos, valorizam a cultura e economia local", finaliza.

**"Acredito que trabalhar com produtores locais, ter produção artesanal e ser fiel às tradições familiares são fatores que, juntos, valorizam a cultura e economia local"**

**Juliana Toledo**, empreendedora

Para conhecer mais detalhes da filosofia do alimento "bom, limpo e justo", volte à parte 1 deste especial [clikando aqui](#).