



O PAPEL DA COZINHA CRIATIVA NA PROMOÇÃO DE CADEIAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO CERRADO

XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS, 13ª edição, de 26/08/2024 a 30/08/2024
ISBN dos Anais: 978-65-5465-112-7

SILVA; Rhyllary Coelho e ¹, SODRÉ; Cleiciene Rodrigues da Silva ², SILVA; Ludimila Rogado da ³, PEREIRA; Sandra Alves ⁴, KNAKIEVICZ; Tanise ⁵

RESUMO

i) Resumo

Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em crescimento e algumas espécies como jatobá, cajuzinho, mangaba e pequi possuem alto valor econômico agregado. Existe a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das comunidades tradicionais e a proteção da biodiversidade. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade. O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, com o apoio da Anglo American, em Niquelândia, Goiás, que realizou uma oficina de culinária utilizando frutos do Cerrado no Quilombo Muquém. A partir da capacitação, foram identificadas quatro mulheres que já comercializam produtos e que possuem interesse em comercializar alimentos que foram produzidos durante as oficinas. Os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado que as mulheres da comunidade Quilombola do Muquém trabalham são o pequi e a mangaba, a partir do extrativismo. O coletivo se reunirá com as mulheres interessadas para organizar a rotulagem dos produtos, bem como apoiar na estruturação da cadeia dos produtos da sociobiodiversidade, para planejamento do escoamento dos produtos. Fortalecer as comunidades tradicionais e o extrativismo sustentável é uma peça fundamental na conservação do Cerrado.

As áreas de vegetação nativas remanescentes no Cerrado são fragmentos que abrigam grande biodiversidade de espécies importantes para as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas, bem como para outras comunidades rurais, como assentados da reforma agrária e agricultores familiares (Eloy et al., 2015). Várias espécies endêmicas do Cerrado são coletadas por estas comunidades, para consumo alimentar, fins medicinais e artesanatos (Vieira et al., 2016).

As espécies e frutos mais conhecidas e coletadas no Cerrado para fins alimentares são: araticum (*Annona crassifolia*), chamado na região norte de bruto, baru (*Dipteryx alata*), cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium occidentale*), jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e pequi (*Caryocar brasiliense*). Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em crescimento e essas espécies possuem alto valor econômico agregado (Diniz et al., 2013).

A monotonia na dieta brasileira demonstra que de Norte a Sul, dez produtos representam mais de 45% do consumo alimentar da população (Ibirapitanga, 2020). Essa concentração alimentos

¹ Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

² Coletivo Ybirá, cleiciensodre@gmail.com

³ Coletivo Ybirá, ludimilalogado@gmail.com

⁴ Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

⁵ Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

ocasiona uma estrutura alimentar monótona e o empobrecimento nutricional e gustativo. Segundo os autores Kinupp & Lorenzi (2014), a substituição da rica diversidade alimentar fornecida pela flora brasileira por produtos industrializados e ultraprocessados é um fator contribuinte para essa insipidez alimentar. Pensar nas práticas alimentares e culturais, a partir da conservação da biodiversidade nativa para a construção de uma dieta mais saudável e sustentável, deveria ser pauta de Políticas Públicas para favorecer a sociedade e o meio ambiente.

A diversidade biológica protegida e produzida pelos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais tem tido historicamente um papel secundário nas cadeias econômicas e sua existência é cada vez mais pressionada pela expansão do agronegócio, havendo a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das populações e a proteção da biodiversidade (Pacheco, 2022).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade.

O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, composto por cinco mulheres, na cidade de Niquelândia, Goiás. O projeto conta com o apoio financeiro da Anglo American para a realização das atividades, possibilitando a gratuidade destas as participantes. Nos dias 22 e 23 de Junho de 2024, teve início o curso de "Boas práticas, processamento de frutos do Cerrado e seu potencial culinário", com duração de 16h, que foi realizado no Quilombo do Muquém, no município de Niquelândia, Goiás. Durante o curso, foi apresentado o projeto, que além das capacitações, objetiva também realizar a aquisição de itens para o beneficiamento do Baru; produzir tabelas nutricionais e rótulos para comercialização de produtos das mulheres interessadas em produzir ou que já produzem alimentos utilizando frutos do Cerrado e estruturar um plano coletivo de gestão e trabalho.

Durante a capacitação, foi entregue uma cartilha contendo orientações de boas práticas e receitas com frutos do Cerrado, que também está disponível em formato virtual e tem sido amplamente divulgada nas redes sociais. Foram produzidos alimentos diversos a partir das receitas, sendo estes; angatu (queijo de Baru), coxinha de caju, picolé e sorvete de castanha de baru; biscoito de jatobá com coco e baru e brownie do cerrado (com castanha de baru e farinha de jatobá). A capacitação contou com 16 participantes, sendo estas mulheres e meninas que participaram ativamente na elaboração das receitas (Figura 1).

A partir da capacitação, foram identificadas quatro mulheres que já comercializam produtos e que possuem interesse em comercializar alimentos que foram produzidos durante as oficinas. O projeto está em andamento e haverá outra capacitação na cidade de Niquelândia, para alcançar outras comunidades quilombolas, agricultoras familiares e grupos que moram aos arredores da cidade. Desta forma, a próxima capacitação será realizada em Agosto, onde também serão identificadas mulheres que possuem interesse em participar do projeto.

ii) Introdução

As áreas de vegetação nativas remanescentes no Cerrado são fragmentos que abrigam grande biodiversidade de espécies importantes para as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas, bem como para outras comunidades rurais, como assentados da reforma agrária e agricultores familiares (Eloy et al., 2015). Várias espécies endêmicas do Cerrado são coletadas por estas comunidades, para consumo alimentar, fins medicinais e artesanatos (Vieira et al., 2016).

As espécies e frutos mais conhecidas e coletadas no Cerrado para fins alimentares são: araticum (*Annona crassifolia*), chamado na região norte de bruto, baru (*Dipteryx alata*), cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium occidentale*), jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e pequi (*Caryocar brasiliense*). Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em

¹ Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

² Coletivo Ybirá, cleiciensodre@gmail.com

³ Coletivo Ybirá, ludimilariogado@gmail.com

⁴ Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

⁵ Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

A monotonia na dieta brasileira demonstra que de Norte a Sul, dez produtos representam mais de 45% do consumo alimentar da população (Ibirapitanga, 2020). Essa concentração alimentos ocasiona uma estrutura alimentar monótona e o empobrecimento nutricional e gustativo. Segundo os autores Kinupp & Lorenzi (2014), a substituição da rica diversidade alimentar fornecida pela flora brasileira por produtos industrializados e ultraprocessados é um fator contribuinte para essa insipidez alimentar. Pensar nas práticas alimentares e culturais, a partir da conservação da biodiversidade nativa para a construção de uma dieta mais saudável e sustentável, deveria ser pauta de Políticas Públicas para favorecer a sociedade e o meio ambiente.

A diversidade biológica protegida e produzida pelos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais tem tido historicamente um papel secundário nas cadeias econômicas e sua existência é cada vez mais pressionada pela expansão do agronegócio, havendo a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das populações e a proteção da biodiversidade (Pacheco, 2022).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade.

iii) Metodologia

O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, composto por cinco mulheres, na cidade de Niquelândia, Goiás. O projeto conta com o apoio financeiro da Anglo American para a realização das atividades, possibilitando a gratuidade destas as participantes. Nos dias 22 e 23 de Junho de 2024, teve início o curso de "Boas práticas, processamento de frutos do Cerrado e seu potencial culinário", com duração de 16h, que foi realizado no Quilombo do Muquém, no município de Niquelândia, Goiás.

Durante o curso, foi apresentado o projeto, que além das capacitações, objetiva também realizar a aquisição de itens para o beneficiamento do Baru; produzir tabelas nutricionais e rótulos para comercialização de produtos das mulheres interessadas em produzir ou que já produzem alimentos utilizando frutos do Cerrado e estruturar um plano coletivo de gestão e trabalho.

Durante a capacitação, foi entregue uma cartilha contendo orientações de boas práticas e receitas com frutos do Cerrado, que também está disponível em formato virtual e tem sido amplamente divulgada nas redes sociais. Foram produzidos alimentos diversos a partir das receitas, sendo estes; angatu (queijo de Baru), coxinha de caju, picolé e sorvete de castanha de baru; biscoito de jatobá com coco e baru e brownie do cerrado (com castanha de baru e farinha de jatobá). A capacitação contou com 16 participantes, sendo estas mulheres e meninas que participaram ativamente na elaboração das receitas (Figura 1).

Figura 1. Entrega de certificados e degustação de produtos do curso

¹ Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

² Coletivo Ybirá, cleiciensodre@gmail.com

³ Coletivo Ybirá, ludimilariogado@gmail.com

⁴ Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

⁵ Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

que haja conhecimento sobre a importância da preservação deste.

O livro sobre Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2015), demonstra o potencial nutritivo, medicinal e culinário dos frutos do Cerrado como Araticum, Cagaita, Jatobá e Pequi. Porém, ainda existem poucas informações nutricionais sobre estes produtos, havendo a necessidade de estudos e análises para compreender os nutrientes existentes nos produtos da sociobiodiversidade.

v) Conclusões

A valorização comercial de produtos da sociobiodiversidade tem sido reconhecida como uma alternativa para gerar renda para as comunidades e integrar a conservação da natureza, a partir de práticas extrativistas apropriadas. Os povos e comunidades tradicionais realizam o manejo da biodiversidade e asseguram diversas culturas alimentares e medicinas tradicionais. Assim, fortalecer as comunidades que mantêm o Cerrado em pé e fortalecer atividades geradoras de renda a partir do extrativismo sustentável é uma peça fundamental na conservação deste bioma.

vi) Referências Bibliográficas

BRASIL – Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros**, 2ª. ed., Brasília, Ministério da Saúde, 2015.

Diniz, J. D. D. A. S., Barbosa-Silva, D., Souza, C., FIGUEIREDO, A. D. S., Wehrmann, M. D. F., & Da Costa, F. M. P. Agregação de valores a espécies do Cerrado como oportunidade de inserção da agricultura familiar em mercados diferenciados. Porto Alegre: **Via Sapiens**, 2013, p. 268-289.

Eloy, L., Aubertin, C., Toni, F., Lúcio, S. L. B., & Bosgiraud, M. (2015). On the margins of soy farms: traditional populations and selective environmental policies in the Brazilian Cerrado. **The Journal of Peasant Studies**, 43(2), 2015, 494-516.

IBIRAPITANGA. Disponível em: https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf. Acesso em 26 jul 2024.

ISPN. Disponível em: <https://ispn.org.br/biomas/cerrado/ameacas-ao-cerrado/>. Acesso em 26 jul 2024.

Kinupp, V. F; Lorenzi, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo-SP: **Instituto Plantaram de Estudos da Flora**, 2014. P. 18 e 19.

MAPBIOMAS. Disponível em: <https://infosanbas.org.br/municipio/niquelandia-go/>. Acesso em 26 jul 2024.

Pacheco, M.E.L. Os povos do Cerrado: sociobiodiversidade e defesa da soberania alimentar. **Articulação Nacional de Agroecologia - ANA**, 2022.

¹ Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

² Coletivo Ybirá, cleicienodre@gmail.com

³ Coletivo Ybirá, ludimilrogado@gmail.com

⁴ Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

⁵ Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

VIEIRA, R.F., CAMILLO, J., CORADIN, L. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico ou potencial. Plantas para o futuro – região Centro-Oeste. Brasília: **Ministério do Meio Ambiente**, 2016, 1162p.

PALAVRAS-CHAVE: Sociobiodiversidade do Cerrado, Cozinha Criativa, Mulheres

¹ Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com
² Coletivo Ybirá, cleiciensodre@gmail.com
³ Coletivo Ybirá, ludimilargado@gmail.com
⁴ Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com
⁵ Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com