



## **Cultura alimentar e agrobiodiversidade no Semiárido norte baiano**

*Food culture and agrobiodiversity in the semi-arid north of Bahia*

LIMA, Paola Hernandez Cortez<sup>1</sup>; MACHADO, Priscila Helena<sup>2</sup>; LIMA VERDE, Diego Cesar Alves<sup>3</sup>; FREITAS, Carlaíse Gomes<sup>4</sup>; SANTOS, Denise Cardoso dos<sup>5</sup>; CURADO, Fernando Fleury<sup>6</sup>; BARRERA-BASSOLS, Narciso<sup>7</sup>; CARON, Patrick<sup>8</sup>; CERDAN, Claire<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Embrapa Alimentos e Territórios, [paola.cortez@embrapa.com.br](mailto:paola.cortez@embrapa.com.br); <sup>2</sup> Universidade Federal do Vale do São Francisco, [artejurema@gmail.com](mailto:artejurema@gmail.com); <sup>3</sup> Bolsista Embrapa Alimentos e Territórios, [diegolimaverdefs@gmail.com](mailto:diegolimaverdefs@gmail.com); <sup>4</sup> Bolsista Embrapa Alimentos e Territórios, [carlaise.univasf@gmail.com](mailto:carlaise.univasf@gmail.com); <sup>5</sup> Bolsista Embrapa Alimentos e Territórios, [denise@centraldacaatinga.com.br](mailto:denise@centraldacaatinga.com.br); <sup>6</sup> Embrapa Alimentos e Territórios, [fernando.curado@embrapa.br](mailto:fernando.curado@embrapa.br); <sup>7</sup> Faculdade de Ciencias Naturales da Universidad Autónoma de Querétaro, [nbarrerabassols@icloud.com](mailto:nbarrerabassols@icloud.com); <sup>8</sup> Cirad, [patrick.caron@cirad.fr](mailto:patrick.caron@cirad.fr); <sup>9</sup> Cirad, [claire.cerdan@cirad.fr](mailto:claire.cerdan@cirad.fr)

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

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

### **Resumo**

A experiência relata atividades com mulheres de comunidades tradicionais Fundo de Pasto e Quilombola do Semiárido norte baiano com objetivo de registrar e valorizar seu papel na conservação da agrobiodiversidade e a relação com a cultura alimentar. A biodiversidade é base da diversidade alimentar e define níveis de soberania e segurança alimentar. A valorização e o resgate da cultura alimentar são importantes contrapontos à globalização dos gostos e como alternativa aos modelos de desenvolvimento exógeno. A metodologia envolveu comunidades e grupos de mulheres para a conhecer a agrobiodiversidade e sistemas de produção e preparar receitas tradicionais. Resultados preliminares revelam um profundo conhecimento ecológico e gastronômico das mulheres no desenvolvimento e aproveitamento dos alimentos da Caatinga. Espera-se que a experiência possa contribuir para valorizar este patrimônio, incluindo o reconhecimento dos territórios e apoio à organização das mulheres para a produção, beneficiamento e comercialização de alimentos saudáveis.

**Palavras-Chave:** Povos e Comunidades Tradicionais; Biodiversidade; Segurança Alimentar; Convivência com o Semiárido.

**Keywords:** Peoples and Traditional Communities; Biodiversity; Food Safety; Living with the Semiarid.

### **Contexto**

Esta experiência busca evidenciar e valorizar o papel de mulheres agricultoras, extrativistas, criadoras e pescadoras de comunidades tradicionais Fundo de Pasto e Quilombola para a conservação dinâmica da agrobiodiversidade relacionada à cultura



e diversidade alimentar tradicional do Semiárido brasileiro. Ela acontece nos municípios baianos de Sento Sé, Pilão Arcado, Juazeiro e Uauá, pertencentes ao Território Sertão do São Francisco.

As ações estão previstas no projeto *Segurança Alimentar e Nutricional e de geração de renda para agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais do Semiárido brasileiro* da Embrapa Alimentos e Territórios no âmbito do Projeto Dom Helder Câmara segunda fase (PDHC II), por meio do Termo de Execução Descentralizada (TED) assinado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), com recursos do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), tendo a Fundação Arthur Bernardes (FUNARBE) como parceira na execução financeira.

As atividades aconteceram durante o primeiro semestre de 2023 e resultarão em uma publicação direcionada às comunidades, com potencial contribuição em políticas públicas relacionadas à agrobiodiversidade, à segurança e soberania alimentar e à convivência com o Semiárido para a valorização e fortalecimento de modos de vida sustentáveis.

### **Descrição da Experiência**

A biodiversidade para a alimentação e agricultura é indispensável para fortalecer a segurança alimentar, o fornecimento de muitos serviços ecossistêmicos vitais e para aumentar a produção de alimentos, ao mesmo tempo em que limita os impactos negativos sobre o meio ambiente (FAO, 2019). Esta biodiversidade está na base da diversidade alimentar disponível tanto para as populações rurais, quanto para centros urbanos, e define os níveis de soberania e segurança alimentar de um país ou de uma comunidade.

Para evitar a redução drástica da diversidade de plantas cultivadas que vem deixando a produção mundial de alimentos mais vulnerável (Nicholls et al, 2015), é necessário apoiar os agricultores e agricultoras detentores e mantenedores desta biodiversidade, com seus saberes associados, por meio de estratégias que busquem a conexão entre o conhecimento científico e o conhecimento das comunidades para a continuidade dos processos de manejo da agrobiodiversidade e seu uso em sistemas de produção agrícolas mais sustentáveis (Boef et al., 2007).

Uma forma objetiva de apoio é a valorização crescente de produtos com qualidades diferenciais ("sustentáveis") como uma resposta ao processo de globalização e massificação da cultura alimentar e dos gostos a partir da industrialização e, mais especificamente, da agroindustrialização (Braga, 2004). O resgate de alimentos, de práticas, receitas, preparos, ingredientes e a própria diversidade alimentar são aspectos importantes das culturas alimentares e sua relação com segurança e soberania alimentar (Braga, 2004).

Reconhecendo que o manejo da agrobiodiversidade e a transformação dos alimentos em comida é majoritária e historicamente realizada por mulheres, a presente



experiência busca evidenciar os saberes e as histórias de mulheres das comunidades Fundo de Pasto Serra da Besta e Caladinho, em Uauá; Esfomeado, em Juazeiro e Brejo Dois Irmãos, em Pilão Arcado e da comunidade Quilombola Andorinhas, em Sento Sé, todas na Bahia, relacionadas à elaboração de receitas a partir de alimentos da Caatinga e dos diferentes espaços de uso de manejo de agroecossistemas tradicionais.

Um total de 10 mulheres foram entrevistadas (Serra da Besta - 3/Caladinho - 2 e Andorinhas - 5). Nas comunidades Esfomeado e Brejos dois Irmãos a ação foi coletiva em média 50 em cada, entre homens e mulheres.

Em cada comunidade e com cada grupo de mulheres as atividades acontecem com um planejamento prévio, acordado conjuntamente, para realização da atividade em dois dias. O primeiro dia inicia com uma turnê guiada pelo agroecossistema com objetivo de compreender as formas de uso e manejo da agrobiodiversidade em seus diferentes espaços e sistemas produtivos (Figura 1). Durante as caminhadas são captadas fotos e vídeos. O segundo dia é voltado às entrevistas (individuais ou coletivas), a partir de um roteiro semiestruturado, e ao preparo de uma ou mais receitas tradicionais, escolhidas pelas mulheres (Figuras 2 e 3). Esta etapa tem áudios gravados e registros fotográfico e audiovisual (parcial) realizados.



Figura 1: Turnê Guiada - cisterna de enxurrada na área de Agrocaatinga, comunidade Serra da Besta (Uauá/BA). Foto: Priscila Machado.



Figura 2: Entrevistas e elaboração das receitas, comunidade Serra Besta (Uauá/BA). Foto: Priscila Machado.

Na comunidade Brejo Dois Irmãos as atividades não aconteceram exclusivamente com mulheres, permitindo captar as percepções e memórias dos participantes em relação às comidas do ontem e do hoje, bem como, compreender a disponibilidade temporal dos alimentos ao longo do ano. Nesta comunidade formaram-se grupos de



discussão temáticos, com posterior apresentação e discussão em plenária (Figura 4). Na comunidade Esfomeado as atividades também envolveram toda a comunidade.

São parceiros desta iniciativa a Central de Comercialização das Cooperativas da Caatinga (Central da Caatinga), a Comissão Pastoral da Terra (CPT), a Cooperativa de Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc), Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP).



Figura 3: Visita ao quintal e um dos processos com a goma da mandioca (Andorinhas). Foto: Carlaíse Gomes.



Figura 4: Apresentação dos grupos temáticos em plenária (Brejo Dois Irmãos). Foto: Paola Cortez.

## Resultados

A experiência ainda está em andamento e os resultados obtidos até o presente momento revelam um profundo conhecimento ecológico e gastronômico das mulheres das comunidades tradicionais no desenvolvimento e aproveitamento dos alimentos da Caatinga de forma integral (Figuras 5 a 8).

Muito deste conhecimento teve origem a partir de épocas de extrema escassez de alimentos e de outros recursos básicos, como água, e da ausência ou insuficiência de toda sorte de políticas públicas (saúde, educação, transporte, trabalho e renda, etc), especialmente marcados nos relatos de tempos anteriores à organização social das comunidades e à chegada de órgãos de base e de assessoria (que ocorreram após 1988).

Alguns destes preparos carregam lembranças de tempos de muita dificuldade e fome, outros, no entanto, superaram este estigma e acabaram incorporados no dia a dia das famílias sem esta marca. Hoje, pode-se dizer que estes preparos resistem à mudança nos hábitos alimentares introduzida pelos produtos ultraprocessados e poderiam ser reconhecidos como patrimônio cultural do Brasil.



Para além deste reconhecimento formal, a cultura alimentar resguardada por estas mulheres, junto com os produtos e sistemas agrícolas e agroalimentares tradicionais, antes negligenciados por pesquisadores e gestores públicos, são apontados hoje como instrumento fundamental para o desenvolvimento de territórios desfavorecidos (Cristóvão et al, 2017). Estes preparos e produtos são, portanto, oportunidade de melhoria das condições de vida destas comunidades e territórios a partir da valorização da biodiversidade e da cultura local. Receitas tradicionais com produtos da Caatinga são hoje as mesmas utilizadas em produtos desenvolvidos pelas cooperativas locais que alcançaram mercados internacionais.

Poucos são os trabalhos científicos que relacionam a agrobiodiversidade e a cultura alimentar em comunidades tradicionais, e, destes, nenhum enfocou **conjuntamente** estes aspectos no Semiárido brasileiro e suas comunidades tradicionais.

Assim, espera-se que a finalização da experiência, com sua sistematização e publicação, possa contribuir para registrar, resguardar e valorizar este patrimônio brasileiro, bem como, para o fortalecimento e valorização do papel destas mulheres na conservação dinâmica da agrobiodiversidade e da cultura local. Isto inclui o reconhecimento de seus territórios tradicionalmente ocupados e apoio às suas formas de organização para a produção, beneficiamento e comercialização de alimentos saudáveis.



Figura 5: Feira Agroecológica em Uauá/BA, em frente ao Armazém da Caatinga que comercializa produtos da agricultura familiar da região. Foto: Paola Cortez



Figura 6: Ingredientes locais utilizados nas receitas escolhidas ("vinho" de umbu, azeite e leite de licuri, conserva doce de umbu, coentro e pimentão). Foto: Paola Cortez



Figura 7: Doce de corte de buriti com coco.  
Foto: Paola Cortez



Figura 8: Sarapatel de fígado de caprino e acompanhamentos. Foto: Paola Cortez

## Agradecimentos

Especialmente às mulheres, suas comunidades e representações, às organizações de apoio e assessoria parceiras, à equipe de bolsistas do projeto e aos financiadores: Projeto Dom Helder Câmara segunda fase (PDHC II/(MDA), Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) e Fundação Arthur Bernardes (FUNARBE).

## Referências bibliográficas

BOEF, Walter Simon de; THIJSSSEN, M.T.; OGLIARI, J.B.; STHAPIT, B. (2007) **Agricultores e biodiversidade: fortalecendo manejo comunitário de biodiversidade**. L&PM, Porto Alegre.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: Contribuições Da Antropologia Da Alimentação**. SAÚDE REV., Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.

CRISTÓVÃO, Artur.; TIBÉRIO, M. L.; TEIXEIRA, M. S. **Valorização de produtos agrícolas e agroalimentares em Portugal: duas décadas de pesquisa**. 2017. In: *Estreitando o Diálogo Entre Alimentos, Tradição, Cultura e Consumo*, ed. Sônia Menezes e Fabiana Tomé da Cruz, 45 - 66. ISBN: 978-85-7822-591-9. São Cristóvão, Sergipe: Editora Universidade Federal de Sergipe.

FAO. Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. **The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture**, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). 2019.. Rome. 572 pp. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>

NICHOLLS, Clara Ines, ALTIERI, M. A.; SALAZAR, A. H. LANA, M. A. **Agroecologia e o desenho de sistemas agrícolas resilientes às mudanças climáticas**. ISSN: 1807-491X. Revista Agriculturas: experiências em agroecologia. Cadernos para Debate N.2, 2015.