

NOME: LEANDRO PENA CATÃO

TÍTULO: AGRICULTURA FAMILIAR E DESENVOLVIMENTO REGIONAL: BASES PARA A INDUÇÃO DA INTEGRAÇÃO QUALIFICAÇÃO E PROMOÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR LOCAL EM DIVINÓPOLIS

AUTORES: LEANDRO PENA CATÃO, LEANDRO PENA CATÃO

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEx UEMG

PALAVRA CHAVE: CULTURA ALIMENTAR; AGRICULTURA FAMILIAR, PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

RESUMO

Para além dos aspectos nutricionais, uma alimentação saudável não pode desconsiderar os aspectos antropológicos e históricos. Alimentar-se, para os seres humanos, é um ato cultural, revestido de sentido e significado atribuído por cada cultura. Este projeto pretende analisar a dimensão cultural da alimentação em Divinópolis, trazendo à tona práticas e técnicas pouco utilizadas no tempo presente, marcado pela mudança rápida e pela industrialização do alimento. Na atualidade, por conta de um processo seletivo levado a cabo pela indústria alimentar, a humanidade utiliza apenas uma pequena fração dos alimentos que outrora lhe serviram. Este projeto visa justamente promover o “resgate” deste patrimônio alimentar perdido/esquecido e disseminá-lo entre a comunidade, sobretudo entre os indivíduos mais jovens. Isso será levado a cabo por meio da disseminação de sementes e mudas de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), entre os membros da Associação dos pequenos produtores da agricultura familiar de Divinópolis MG (APRAFAD). O viveiro (horta) das mudas e sementes dos alimentos não convencionais será constituído na UEMG Unidade Divinópolis, em local já preparado. O objetivo deste projeto de extensão é induzir os agricultores familiares a produzir e eventualmente comercializar as PANC no mercado divinopolitano, uma vez que tais insumos são muito cobiçados entre os apreciadores da cultura alimentar autóctone, com vistas a compreender, trazer à tona e difundir junto a esta comunidade aspectos pouco difundidos no tempo presente relativos à cultura alimentar local, promovendo o desenvolvimento cultural, social e econômico da região.

Trazer à tona técnicas, práticas e insumos quase perdidos, esquecidos mesmos, pode representar um alento não apenas para a cultura, afetando também a economia local, uma vez que a cooperativa dos produtores vinculados a agricultura familiar de Divinópolis pode também contribuir para a distribuição dos novos produtos desenvolvidos junto aos estabelecimentos gastronômicos da cidade e região. No tempo presente, a cultura alimentar/gastronomia aflora como um potencial indutor do desenvolvimento local/rural. Existem inclusive alguns exemplos bem sucedidos no Estado de Minas Gerais. Como parte do processo investigativo, também será realizado aprofundamento de estudo sobre a agricultura familiar, com atenção especial à compreensão de como funciona a agricultura familiar, identificada como um sistema alimentar em relação a outros sistemas alimentares. Para levar a cabo este projeto, utilizar-se-á de vasto referencial bibliográfico, entre os quais os textos de Michael Pollan e Valdely Ferreira Kinupp, que que abordam temas como o uso das Plantas alimentícias não convencionais e a cultura alimentar no tempo presente.

Na contemporaneidade, a cozinha mineira é amplamente conhecida no Brasil e mesmo em outros países é possível encontrar restaurantes especializados em nossa comida. Mas o que é exatamente a cozinha mineira, o que a caracteriza? É preciso antes de responder esta questão salientar a distinção entre padrão de consumo idealizado e consumo efetivamente realizado. No primeiro caso, trata-se da permanência de uma conduta alimentar tradicional, sedimentada a várias gerações, que configura um ideal de consumo, ainda que na prática se restrinja a ocasiões especiais, tais quais casamentos, batizados, natal, festas religiosas ou mesmo o final de semana. O consumo efetivo, por outro lado, depende de questões como disponibilidade de renda, condição social, sofrendo ainda a influência de fatores como novas regras dietéticas, educação escolar, industrialização, mídia, praticidade, disponibilidade de tempo, entre outros.

Nesse sentido, tendo como referência o padrão de consumo idealizado, a tradição alimentar que caracteriza o mineiro típico e permanece ainda em nossos dias como modelo ideal, tem as suas raízes no período colonial e imperial. Aquela sociedade então nascente era formada por índios, negros, portugueses, ricos, pobres, eclesiásticos, gente de todas as origens e condições. Sua comida expressava tal diversidade. Tratava-se de uma comida rústica, caracterizada pelas carnes de porco e galinha, pelo milho e seus derivados, pela farinha de mandioca, pela cachaça, pelos doces, pelo café adoçado com rapadura e é claro, pelo pão de queijo e pelo queijo minas. Esse registro diz respeito ao tempo em que a sociedade mineira era marcada pelo universo rural. Não por acaso, é esta cozinha rústica, vinculada ao passado minerador, que nos remete à tradicional cozinha mineira. A ideia de patrimônio histórico e cultural esta intrinsecamente associada ao passado colonial, à noção de ancestralidade, num elo entre o passado colonial e o tempo presente. Assim, trazer à tona as especificidades da culinária divinopolitana, contribui para o desenvolvimento cultural, social e econômico da comunidade, de forma sustentada. No período colonial e imperial, os sociedades, iminentemente rurais, utilizavam um número substancialmente maior de ingredientes em sua dieta, isso se deve porque conheciam muito melhor toda a gama de alimentos disponíveis na natureza e que lhe serviam de alimento. Um bom exemplo é a Uvária e a araruta, fruta e tubérculo característicos do cerrado, deliciosas, mas desconhecidas da maioria da população nos nossos dias.

Utilizar-se-á o método qualitativo, formativo e participativo da Avaliação de Quarta Geração e a técnica interpretativa do círculo hermenêutico-dialético para a coleta e análise de dados das entrevistas, da observação direta, das oficinas e da análise documental na pesquisa mais ampla sobre a relação dos setores Cultura Alimentar e Agricultura Familiar.

Até este momento, a horta está prestes a ser implantada no Campus da UEMG Divinópolis. Também já foram feitos os primeiros contatos com os agricultores familiares vinculados à APRAFAD, visando investigar o conhecimento dos mesmos acerca das PANC, assim como as espécies viáveis para o cultivo na região.