Amazônia
Agroecológica

# CULTURAS ALIMENTARES

## um estudo sobre comunidades amazônicas

APOIO

FASE

FUNDO DEMA
SOMOS A FLORESTA

FUNDO AMAZÔNIA

## FICHA TÉCNICA

**Autoras:** Maria Emília Lisboa Pacheco
e Rosângela Pezza Cintrão

**Edição:** Paula Schitine

**Diagramação e capa:** Ana Dibiasi

**Ilustrações:** Norberto Ferreira

**Revisão:** Ivna Feitosa

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Pacheco, Maria Emília Lisboa
Culturas alimentares : um estudo sobre comunidades amazônicas / Maria Emília Lisboa Pacheco, Rosângela Pezza Cintrão. -- 1. ed. -- Rio de Janeiro : FASE, 2024.

Bibliografia.
ISBN 978-65-87197-17-3

1. Agroecologia 2. Alimentação 3. Antropologia nutricional 4. Nutrição - Aspectos sociais I. Cintrão, Rosângela Pezza. II. Título.

24-223831 CDD-361.050981

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Cultura alimentar e nutricional : Bem-estar social 361.050981

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Amazônia Agroecológica

# CULTURAS ALIMENTARES

## um estudo sobre comunidades amazônicas

**Autoras:** Maria Emília Lisboa Pacheco (*)

Rosângela Pezza Cintrão (**)

(*) Assessora no Núcleo de Políticas e Alternativas (NuPa) da Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE); integrante dos núcleos executivos da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) e do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN).

(**) Pesquisadora autônoma, associada ao Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (CERESAN), do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Pós-doutoranda junto ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação e Saúde e ao Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), com bolsa da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ).

# LISTA DE SIGLAS

**ABA**
Associação Brasileira de Agroecologia

**ACORQUIRIM**
Associação da Comunidade Negra Rural Quilombo Ribeirão da Mutuca

**ADAF**
Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas

**ADEPARÁ**
Agência de Defesa Agropecuária do Pará

**AMABELA**
Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais do Município de Belterra

**ANA**
Articulação Nacional de Agroecologia

**ANVISA**
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**APRUSAN**
Associação dos Produtores Rurais de Santarém

**AQUIBAC**
Associação Quilombola do Baixo Caeté Comunidades Laranjituba e África

**ARPA**
Associação Regional de Produtores Agroecológicos

**ARPEP**
Associação Regional das Produtoras Extrativistas do Pantanal

**BIS**
Banco de Informações sobre Sementes

**BNDES**
Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social

**CAF**
Cadastro Nacional da Agricultura Familiar

**CATRAPOA**
Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas

**CERESAN**
Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

**CITA**
Conselho Indígena Tapajós-Arapiuns

**CNPC**
Conselho Nacional de Política Cultural

**COFRUTA**
Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba

**CONSEA**
Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

**CONSEA-MT**
Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Mato Grosso

**CPDA**
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

**CTA**
Centro de Tecnologia Alternativa

**DAP**
Declaração de Aptidão ao PRONAF

**DHAA**
Direito Humano à Alimentação Adequada

**EMATER**
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

**EMBRAPA**
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

**FAO**
Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

**FAPERJ**
Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

**FASE**
Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional

**FBSSAN**
Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

**FEAGLE**
Federação das Associações de Moradores e Comunidades do Assentamento Agroextrativista da Gleba Lago Grande

**GIAS**
Grupo de Intercâmbio em Agricultura Sustentável

**IA**
Insegurança Alimentar

**IBGE**
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

**IDA**
Ingestão Diária Aceitável

**INCRA**
Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

**IPHAN**
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**LOSAN**
Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

**MAPA**
Ministério da Agricultura e Pecuária

**MDA**
Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar

**MPF**
Ministério Público Federal

**MPMT**
Ministério Público do Estado do Mato Grosso

**MPPA**
Ministério Público do Estado do Pará

**NuPa**
Núcleo de Políticas e Alternativas

**OIT**
Organização Internacional do Trabalho

**OSC**
Organização de Controle Social

**PAA**
Programa de Aquisição de Alimentos

**PAE**
Projeto de Assentamento Agroextrativista

**PNAE**
Programa Nacional de Alimentação Escolar

**PNAPO**
Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

**PNSAN**
Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

**PRAISSAN**
Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária

**PRONAF**
Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

**RDC**
Resolução da Diretoria Colegiada

**SAF**
Sistema Agroflorestal

**SAN**
Segurança Alimentar e Nutricional

**SAT**
Sistema Agrícola Tradicional

**SFA-AM**
Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Amazonas

**SIF**
Serviço de Inspeção Federal

**SIM**
Serviço de Inspeção Municipal

**SIPAM**
Sistema Importante do Patrimônio Agrícola Mundial

**SSAN**
Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

**STTR**
Sindicato dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares de Santarém

**UERJ**
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

**UFOPA**
Universidade Federal do Oeste do Pará

**UFRRJ**
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

**UNEMAT**
Universidade do Estado do Mato Grosso

# SUMÁRIO


**Apresentação** **8**

**Introdução** **10**

1 **Os sentidos das culturas alimentares e o encontro dos movimentos agroecológico e pela soberania alimentar** **13**

2 **Testemunhos da arqueologia sobre a história das culturas alimentares** **19**

3 **O direito à alimentação e a defesa dos bens comuns nos territórios** **24**

4 **Roças, roçados e quintais como espaços das culturas alimentares: memória, identidade, saberes e sabores** **30**

4.1. O significado da mandioca nos roçados paraenses: as mulheres guardiãs de saberes e sabores 31

4.2. As casas de farinha: lugar de trabalho, encontro e contação de histórias 35

4.3. Ameaças: barreiras sanitárias e perda da diversidade 37

4.4. Médicos e nutricionistas com restrições ao consumo da farinha de mandioca 39

4.5. Resistência: atos festivos para celebrar a expressão da cultura 41

4.6. A diversidade nos roçados e quintais 43

5 **Os alimentos que vêm da floresta e das matas nativas** **51**

5.1. O açaí no Baixo Tocantins 51

5.2. Os riscos das mudanças no manejo do açaí 53

5.3. A resistência da cultura alimentar do açaí nas músicas e festas 55

5.4. A tradição dos mingaus não adoçados 56

5.5. A diversidade de outros sabores nativos e os riscos para sua reprodução 57

5.6. O consumo da carne de caça 61

6 **A diversidade do pescado no mundo das águas, ameaças e resistências 62**

6.1. Fatores que afetam a diminuição do pescado e o direito à alimentação 64

6.2. As expressões das resistências 67

7 **Fortalecer a cultura alimentar e a comida de verdade: desafios, perspectivas e mudanças necessárias 68**

7.1. Circuitos de trocas: a importância das feiras na cultura alimentar 69

7.2. A importância do fortalecimento da cultura alimentar nas compras para a alimentação escolar e os desafios enfrentados 70

7.3. Dificuldades com a vigilância sanitária e alguns caminhos encontrados 74

7.4. Iniciativas de mudança em leis e normas sanitárias 78

7.5. Comida é patrimônio: um chamado do FBSSAN 81

**Considerações finais 83**

**Bibliografia 84**

# APRESENTAÇÃO

Este estudo participativo *Culturas alimentares: um estudo sobre comunidades amazônicas* foi realizado junto a comunidades quilombolas e agroextrativistas na Amazônia Legal, nos estados do Pará e do Mato Grosso, onde a Federação de Órgãos de Assistência Social e Educacional (FASE) desenvolve atividades socioeducativas. O estudo, que integra o projeto Amazônia Agroecológica, financiado pelo Fundo Amazônia gerido pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), teve os seguintes objetivos: (i) identificar os alimentos produzidos e consumidos pelas famílias segundo seu significado cultural, identitário e de pertencimento ao território e o papel das mulheres; (ii) identificar mudanças ou perdas de práticas na produção de alimentos (receitas, sementes ou práticas tradicionais de cultivos) e seu impacto na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); e (iii) analisar as condições de acesso das comunidades às políticas públicas para a agricultura familiar e de SAN.

Nossas motivações sócio-político-educativas residem no reconhecimento da cultura alimentar como uma das dimensões da SAN, que, conforme o artigo 3 da Lei nº 11.346/2006, consiste na:

> realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006a).

A perda da biodiversidade, da memória alimentar e da diversidade dos alimentos, provocada pelos padrões dominantes dos sistemas alimentares, têm grandes impactos na situação de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) não somente das comunidades rurais, mas também nas cidades. Corremos o risco de perder a memória alimentar do país. Entendemos que assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável também implica garantir o direito ao gosto. A agricultura familiar, agroextrativista e agroecológica reafirma o princípio da diversidade alimentar e nos mostra a construção do caminho da soberania alimentar.

Em 2024, estamos celebrando os dez anos do *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014), que recomenda a necessidade de a base da alimentação ser composta de alimentos in natura ou minimamente processados e afirma que os ultraprocessados tendem a afetar negativamente a saúde, a cultura, a vida social e o ambiente. Entendemos que reconhecer a comida como patrimônio, como propõe a campanha *Comida é Patrimônio* do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), constitui-se em aspecto-chave que fortalece e revitaliza a defesa das populações com seus modos de vida em seus territórios, com suas especificidades culturais e afirmação do direito à alimentação adequada e saudável.

Nestes tempos de crise alimentar, ambiental, climática, em que grandes monoculturas do agronegócio avançam cada vez mais sobre as matas nativas dos diferentes biomas brasileiros, sob a alegação de que só assim é possível "alimentar o mundo", é imprescindível conhecer, apoiar e divulgar as experiências e resistências das comunidades que realizam o manejo sustentável dos bens da floresta, das matas e das águas, defendendo preciosos **bens comuns**. Comunidades que produzem uma grande diversidade de alimentos em seus complexos sistemas agrícolas, articulando extrativismo, roças, quintais e pequenas criações de animais. Essa **comida de verdade** chega às cidades através de circuitos curtos de comercialização e trocas, muitas vezes invisibilizados. E, apesar de todas as dificuldades colocadas pela expansão do modelo de produção predatório dominante, essas comunidades resistem.

A floresta e as matas em pé alimentam e têm um papel fundamental para a conservação do meio ambiente e da biodiversidade que sustentam as culturas alimentares e o enfrentamento das mudanças climáticas. Destacamos o papel das mulheres que se organizam, buscam sua autonomia econômica e política, participando de espaços associativos, resgatam e multiplicam sementes e plantas nativas, transformam os alimentos in natura, valorizando – e atualizando – as diferentes tradições culinárias. As comunidades quilombolas e agroextrativistas das experiências aqui retratadas nos convidam a seguir esse caminho, somando saberes e sabores oriundos da tradição que sinalizam para novas possibilidades de futuro para os sistemas alimentares.

# INTRODUÇÃO

A escolha das comunidades visitadas respondeu aos critérios de organização social, participação das mulheres, projetos comunitários de diversificação produtiva, manejo dos bens da natureza e beneficiamento dos alimentos. A metodologia do trabalho de campo consistiu na realização de rodas de conversa nas comunidades, visitas e conversas com pessoas mais antigas das comunidades, entrevistas com lideranças de organizações associativas e sindicatos.

No **Pará**, o estudo participativo foi realizado em agosto de 2022, com a participação das duas autoras. A hospedagem nas casas das famílias, fruto do diálogo da FASE com as comunidades, teve o sentido de observar e participar dos hábitos alimentares. As autoras foram acompanhadas por educadores e educadoras da FASE com conhecimento sobre aquelas realidades, que trouxeram informações valiosas. Adicionalmente, foram realizados dois cursos sobre normas sanitárias, um em cada região do Pará, que trouxeram informações complementares sobre as ameaças à cultura e à soberania alimentar na região. Esses cursos foram desdobramentos de uma pesquisa anterior, como resposta a dificuldades com a vigilância sanitária. Ambas as autoras já haviam feito trabalhos nessas regiões e algumas informações foram coletadas em visitas anteriores. Foram visitadas feiras e mercados tradicionais nos municípios onde as comunidades se localizam e por onde circulam alimentos produzidos localmente. As visitas realizadas trouxeram uma pequena amostra da sociobiodiversidade que existe (e resiste) nessas regiões, com alimentos que ainda estão presentes também na cultura alimentar das cidades. As informações de campo foram complementadas com leituras de trabalhos acadêmicos, materiais de organizações não governamentais e matérias na mídia eletrônica.

As comunidades selecionadas no Pará localizam-se nas regiões do Baixo Tocantins e do Baixo Amazonas, nos municípios vizinhos de Abaetetuba e Igarapé-Miri, situados próximos à foz do rio Tocantins e de Belém. Há ali uma extensa área com várzea, ilhas inundáveis e terra firme, onde vivem populações tradicionais agroextrativistas, com produção diversificada e forte relação com a floresta.

As comunidades quilombolas **Laranjituba e África**, no município de Abaetetuba, existem desde 1840 aproximadamente. Em 2001, foi fundada a Associação Quilombola do Baixo Caeté Comunidades Laranjituba e África (AQUIBAC), tendo como objetivo principal a titulação das terras do quilombo do Caeté. A primeira titulação das terras foi feita em 2002. Em 2006, a AQUIBAC ingressou com um processo para ampliação do seu território, que ainda está em curso. A Associação é responsável pela manutenção dos espaços de uso coletivo dentro do território, como estrada vicinal, pontes, rios e floresta.

A **comunidade ribeirinha Cambéua**, no município de Igarapé-Miri, está localizada às margens do hoje chamado igarapé Cambéua, onde no passado havia muitos engenhos de cana. Relatos populares e documentos indicam que por volta de 1.821 escravos trazidos para trabalhar nos engenhos passaram a habitar as margens dos rios nessa região. E, segundo a Associação Emanuel, essa comunidade surgiu no início de 1900. No período de decadência dos engenhos, em 1968, foi criado o Sindicato de Trabalhadores Rurais de Igarapé-Miri.

Ainda no Pará, foi realizado um trabalho de campo na **comunidade São Francisco do Arapiuns** – na região do Baixo Amazonas, município de Santarém –, com cerca de 30 famílias. A comunidade está localizada na margem esquerda do rio Arapiuns e é uma das 144 comunidades do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Lago Grande. O assentamento foi criado em 2005, resultado da mobilização comunitária em face da insegurança fundiária e da perda de acesso aos recursos naturais.

No **Mato Grosso**, o estudo foi realizado apenas por uma das autoras. Consistiu em duas viagens de campo nos anos de 2019 e 2021. As comunidades visitadas, além de uma localizada no sudoeste do estado, situam-se em áreas do bioma Pantanal, nas bacias dos rios Cuiabá e Bento Gomes – importantes afluentes do rio Paraguai –, na Baixada Cuiabana.

A **comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca**, no município de Nossa Senhora do Livramento, faz parte do complexo quilombola Mata Cavalo, um dos maiores territórios quilombolas de Mato Grosso. Aí vivem 120 famílias que lutam pela titulação de suas terras, organizadas na Associação da Comunidade Negra Rural Quilombo Ribeirão da Mutuca (ACORQUIRIM)[1].

A **comunidade tradicional de São Manoel do Pari**, também em Nossa Senhora do Livramento, localiza-se nas áreas mais elevadas da paisagem, entrecortadas por córregos ou ribeirões tributários do rio Cuiabá. Nela, vivem 19 famílias que fazem parte de um complexo de comunidades tradicionais da baixada cuiabana, que é referência na preservação da cultura e das práticas tradicionais dos povos nativos dessa região. Nas áreas localizadas nas cotas mais baixas da paisagem, encontra-se a **comunidade quilombola de Morrinhos**, no município de Poconé, com terras ainda não tituladas.

No sudoeste do Mato Grosso, no município de Cáceres, encontramos outra realidade, de famílias que migraram de outras regiões do país e passaram a conhecer os alimentos da área de transição da Amazônia para o Cerrado, incorporando práti-

1. Em 1998, a comunidade foi reconhecida pelo governo do estado de Mato Grosso como remanescente de quilombo, segundo os conceitos definidos pela Constituição Federal de 1988.

cas agroextrativistas. Lá está o **assentamento Corixinha**, onde se organiza o grupo Amigas da Fronteira, um dos quatro grupos de mulheres que integram a Associação Regional das Produtoras Extrativistas do Pantanal (ARPEP).

No Mato Grosso, além das visitas às famílias, entrevistas e rodas de conversa, foi realizado um debate público sobre o sentido da *Comida de Verdade*, com apresentação de pratos regionais, articulado com o encerramento do curso sobre cultura alimentar e agroextrativismo. Essa iniciativa fez parte do programa de Ação Integrada de Erradicação do Trabalho Escravo do Ministério Público do Estado do Mato Grosso (MPMT) em parceria com a FASE. O trabalho educativo realizado pela FASE, movido pelos princípios e valores da agroecologia e da soberania alimentar, foi considerado pelo MPMT como forma de prevenir o trabalho escravo.

Agradecemos a hospitalidade das famílias que nos receberam nas comunidades visitadas. O diálogo sobre seus saberes e o saborear da **comida de verdade** de suas culturas alimentares expressam formas de resistência das comunidades na construção dos caminhos da soberania alimentar. Agradecemos também às lideranças das organizações dos movimentos sociais que seguem na luta, mostrando que há relação entre direito à terra e território, biodiversidade e cultura alimentar. E agradecemos aos colegas das equipes da FASE no Mato Grosso e no Pará por todo o apoio no trabalho de campo e pela dedicação e compromisso sociopolítico com o direito dos povos do campo, das florestas e matas e das águas.

# 1 OS SENTIDOS DAS CULTURAS ALIMENTARES E O ENCONTRO DOS MOVIMENTOS AGROECOLÓGICO E PELA SOBERANIA ALIMENTAR

Comida é cultura em todo o seu percurso, da produção e coleta até ser saboreada. Há uma forte relação entre cultura, biodiversidade e território. E se expressa como resultado e representação de processos culturais que envolvem a domesticação de plantas, a transformação e a reinterpretação da natureza. A cultura está presente tanto na produção quanto na transformação dos alimentos, nas práticas culinárias, nas técnicas e no ato de comer juntos, de celebrar com a comida.

Os diferentes sistemas alimentares contêm e transportam cultura. São depositários de tradições e identidades, que estão em processo permanente de adaptação a situações sempre novas. Embora possa haver mudanças de curto prazo, as culturas e tradições alimentares se constroem em períodos mais longos de tempo.

As escolhas do que comer estão relacionadas com crenças, com a classificação dos alimentos segundo seus usos e com sabores que remetem a aspectos nutricionais. Escolhas e métodos de preparo da alimentação estão relacionados não somente com o desejo de melhorar o sabor da comida, proporcionando maior prazer ao ato de comer, mas também com os cuidados com a saúde. Cozinha e cuidados com a saúde sempre se influenciaram mutuamente. Trata-se sobretudo de experiência coletiva, compartilhada, que envolve valores da sociedade à qual pertencemos, e não apenas individual (Montanari, 2008). Gosto é sabor, mas também é saber.

No entanto, a pobreza nas cidades, as ameaças de expropriação dos meios de vida no campo, nas florestas e nas águas, os processos de concentração do sistema alimentar e o crescente poder das corporações rompem com as

dimensões de disponibilidade, acesso, consumo dos alimentos e a relação entre cultura, biodiversidade e território. Violam o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) de milhões de pessoas. Assim, instala-se o cenário da fome e da má nutrição, como vemos hoje no Brasil.

Ao longo da história da humanidade, as diferentes civilizações desenvolveram dietas estreitamente relacionadas às condições do ambiente circundante onde viviam, sendo a sazonalidade e a regionalidade marcas das culturas alimentares.

A sazonalidade acompanha as estações do ano, tendo sido evolutivamente incorporada ao ciclo de vida da quase totalidade dos organismos vivos dos quais o homem se alimenta. Temos, assim, os tempos de safra e entressafra de cada planta cultivada, de produção animal ou produto da coleta. A sazonalidade da dieta foi incorporada à cultura alimentar sob a forma de alimentos e pratos de cada época, assim como nas comidas das festas, comemorações e celebrações, criando um vínculo entre a alimentação humana e os ciclos da natureza (Khatounian, 2001).

A regionalidade está relacionada ao meio natural. Historicamente, as condições e variações regionais de clima e de solo, junto com as estações, influenciaram as combinações de alimentos ao longo do ano nas diferentes regiões e espaços geográficos. Atualmente, a artificialização do ambiente agropecuário e os transportes a grandes distâncias possibilitam acesso aos mesmos alimentos o ano todo. Mas, quando privilegiamos comer alimentos mais adaptados ao ambiente da nossa região e na época mais propícia à sua produção, estamos contribuindo para minimizar o impacto da agricultura sobre os recursos naturais.

Sazonalidade e regionalidade eram linhas mestras nas dietas dos povos. A prática de consumir alimentos produzidos em regiões mais distantes permaneceu por milhares de anos como um sinal de privilégio social e como uma exceção, às vezes relacionada com temperos, condimentos, iguarias e algumas bebidas. Ingredientes estrangeiros sempre foram bem-vindos e eram marca de prestígio social. Embora os pratos feitos com base nos produtos e costumes locais tenham sido a base da alimentação, nem sempre eram valorizados como algo especial ou positivo, até porque eram parte do cotidiano.

Todavia, no século XX, a partir da chamada Revolução Verde, foi desenvolvido um modelo agroexportador baseado na expansão da fronteira agrícola com recursos financeiros e fortes subsídios estatais, sob um Estado autoritário, con-

centrador de terra e gerador de conflitos agrários. Os instrumentos de política para a agricultura, como ensino, pesquisa, extensão rural e crédito, foram mudados para atender as exigências desse modelo. Estava em curso o que se caracterizou como modernização conservadora.

Acentuaram-se transformações nas várias dimensões dos sistemas agroalimentares. A produção em grande escala passou a exigir sementes selecionadas geneticamente e modificadas (transgênicas) para serem cultivadas em sistemas de monocultivos e responder ao uso de fertilizantes químicos, agrotóxicos, irrigação e máquinas agrícolas específicas. Tudo isso foi tornando a produção e processamento de alimentos cada vez mais dependente da indústria química e de combustíveis fósseis (petróleo e derivados). E tem levado a uma grande perda de agrobiodiversidade, tanto de espécies como de variedades, que traz junto a perda de sabores e saberes sobre os alimentos.

As dietas da era dos agrotóxicos, com a contaminação dos solos, das águas e dos alimentos, vieram acompanhadas da padronização e da artificialização. Boa parte da base da alimentação mundial se baseia atualmente em quatro espécies de grãos: trigo, milho, arroz e soja. De norte a sul do Brasil, as saladas se concentram em alface, batatinha, tomate, cenoura, batata-inglesa, todos produtos com origem em climas frios. E as mesmas variedades de frutas, como banana, mamão, laranja, maçã, manga, são consumidas em diferentes países e regiões. Também se estreitaram as fontes de proteína animal – frangos, porcos, carne bovina, ovos de galinha e leite de vaca –, que se tornaram verdadeiras monoculturas genéticas globais, produzidas em sistemas industriais de grande escala, aumentando os riscos de surgimento de novas doenças.

A crescente integração comercial de regiões e países também modificou radicalmente a relação da alimentação humana com o espaço e com o tempo. O aumento do transporte transoceânico de grãos – inicialmente trigo, depois milho e soja para rações – trouxe grandes mudanças nos hábitos alimentares, em especial nas cidades, introduzindo produtos pouco adaptados às condições locais de cultivo. Produzidos em escala industrial, os alimentos chegam às cidades com preços mais baixos do que os dos produtos locais, o que tem levado a mudanças nos hábitos alimentares e à desestruturação de sistemas de abastecimento locais, com crescimento e fortalecimento das cadeias longas de produção e consumo.

O transporte a grandes distâncias atingiu na atualidade uma dimensão inimaginável. O consumo de carnes na Europa depende de massivas importações de

soja para ração a partir da América. Vários países da África e da América Latina dependem do trigo produzido na Europa e na América do Norte.

Na dimensão do consumo, cresce a concentração do poder das indústrias e a produção dos produtos alimentícios ultraprocessados com sabor, textura e cor artificiais que têm consequências negativas para a saúde, como as doenças crônicas não transmissíveis – câncer, diabetes, doenças do aparelho circulatório e outras –, além de afetar negativamente a cultura, a vida social e o ambiente, como alerta o *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014).

Há também outras mudanças nas estratégias empresariais. Os sistemas de informação, extração e acumulação de dados de empresas digitais, como Amazon, Alibaba, TenCent e outras, passam a incluir as condutas alimentares com o objetivo de obter informações sobre as escolhas da população consumidora. Há um processo de artificialização e desmaterialização do alimento. Nessas estratégias, os significados socioculturais imateriais dos alimentos, como identidade, cultura, tradição, memória, são abandonados em favor dos alimentos como bens de mercado, privados e comercializáveis (Filardi; Prato, 2018).

A expansão desse modelo dominante tem trazido grandes impactos para a Amazônia, que é um dos biomas do Brasil que ainda mantém a maior proporção do seu território não devastado e cuja cultura alimentar preserva fortes laços com a regionalidade e sazonalidade. A construção de grandes projetos de infraestrutura (ferrovias, portos, barragens, hidrovias) para a exportação de commodities como a soja, a contaminação dos solos e da água com venenos, o avanço da mineração com poluição de mercúrio nos rios provocam aceleração dos desmatamentos, concentração fundiária e econômica e degradação dos ecossistemas. Crescem a violência, a desestruturação dos meios e modos de vida das populações e os conflitos socioambientais.

Essas mudanças têm agravado a perda de soberania alimentar da região e levado a um aumento da fome e da má alimentação, que se intensificou no contexto da pandemia de Covid-19. A fome fez parte do dia a dia de 25,7% das famílias na região Norte, o maior índice no país. É o que revelou o *II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil* (Rede PENSSAN, 2022). E, mesmo com a redução do percentual da fome no país em 2024, como mostra o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a região Norte continuou mantendo a maior proporção de famílias com Insegurança Alimentar (IA) grave. De 9,7% passou para 7,7% (IBGE, 2024).

Observamos também que a degradação dos meios de vida, associada ao aumento da pobreza e à entrada de produtos ultraprocessados a preços mais baixos do que os dos produtos locais, tem levado a mudanças nos hábitos alimentares, com aumento no consumo de salgadinhos de pacote, biscoitos recheados, refrigerantes, embutidos (salsicha, calabresa), sardinha em lata. E já são identificados problemas de saúde relacionados à má alimentação – hipertensão, diabetes e altos níveis de colesterol –, como mostrou um levantamento realizado no PAE Lago Grande em Santarém (FASE; STTR; FEAGLE, 2019).

Na contracorrente desse cenário, a abordagem da Agroecologia, como ciência, prática e movimento, em interação com a construção histórica do conceito de SSAN, aporta novas propostas de políticas baseadas no reconhecimento dos sujeitos de direitos – povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais, agricultores(as) familiares – com sua diversidade cultural e modos de vida.

A visão da diversidade ecológica, social e cultural é central na Agroecologia e tem suas raízes na revalorização dos métodos tradicionais de manejo e gestão ambiental que evoluíram a partir dos conhecimentos acumulados por populações locais em sua íntima convivência com os bens disponíveis da natureza e sua otimização nos biomas e ecossistemas. A racionalidade dos policultivos da agricultura indígena, quilombola e camponesa e os usos sociais da biodiversidade (diversidade de espécies, variedades genéticas e diversidade de sistemas agrícolas) inspiram processos de transição agroecológica e reforçam os atributos de resiliência e adaptação da agroecologia no contexto das emergências climáticas. Esses povos são guardiões de culturas alimentares integradas com a regionalidade e a sazonalidade.

É parte também dos princípios agroecológicos a defesa dos circuitos curtos de comercialização, distribuição e consumo de alimentos saudáveis nas comunidades, estreitando os laços com as populações no espaço urbano. Na sua dimensão social e política, o movimento agroecológico manifesta-se contra o racismo e incorpora a luta feminista pelos direitos das mulheres, sua auto-organização e autonomia política e econômica.

O objetivo da transformação dos sistemas alimentares, que vem sendo assumido crescentemente pelo movimento agroecológico, tem gerado uma aproximação cada vez mais intensa com os movimentos pela SSAN, o que traduziu-se na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que em seus objetivos fala sobre a necessidade de:

> promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem e biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional (Brasil, 2010a).

Analogamente, as diretrizes da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) estabelecem a promoção da SSAN e do direito humano à alimentação adequada e saudável por meio da oferta de produtos orgânicos e de base agroecológica; o uso sustentável dos recursos naturais; a conservação dos ecossistemas naturais e recomposição dos ecossistemas modificados por meio de sistemas de produção agrícola e de extrativismo florestal baseados em recursos renováveis (Brasil, 2012).

Foram as lutas sociais que teceram organizações como o FBSSAN, criado em 1998, a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA), em 2002, e a Associação Brasileira de Agroecologia (ABA), em 2004. A participação crescente de movimentos sociais voltados para a proposição de mudanças ancoradas no direito humano à alimentação adequada e saudável e sua incidência junto ao Estado forjaram as propostas das políticas públicas de SAN e de agroecologia e produção orgânica.

# 2 TESTEMUNHOS DA ARQUEOLOGIA SOBRE A HISTÓRIA DAS CULTURAS ALIMENTARES

Embora com algumas características comuns, a **alimentação amazônica** não é homogênea, havendo variações locais e regionais relacionadas com a presença milenar de povos indígenas e com a diversidade de ambientes naturais. Os sistemas alimentares desses povos foram em grande parte desestruturados após a chegada dos colonizadores europeus. Houve grande mortalidade da população indígena nos séculos que se seguiram – por doenças, guerras, escravidão. Os processos associados à colonização dissolveram grupos locais, amalgamaram etnias, desmantelaram redes de troca ameríndias e sistemas regionais que envolviam grandes aldeias. E, no decorrer da história, a escravização de povos africanos, as diferentes migrações dos ciclos econômicos e as propostas desenvolvimentistas seguiram a lógica também colonizadora de dominação e estruturaram o racismo. Práticas de exclusão, discriminação, violência contra as populações indígenas e negras são mantidas no Brasil, país de desigualdades. Mas as necessárias medidas de reparação precisam reconhecer a inegável contribuição em tempos passados e presentes dessas populações para as nossas culturas alimentares.

Existe ainda uma visão sobre os povos originários da Amazônia como apenas caçadores-coletores e “atrasados”, porque supostamente não praticavam a agricultura. Mas essa visão vem sendo superada por estudos arqueológicos recentes que têm apontado que a Amazônia já foi densamente povoada, com uma população entre 6 e 10 milhões de pessoas na época da chegada dos primeiros colonizadores europeus. Esses estudos mostram que, além da Amazônia apresentar presença humana bastante antiga com sociedades pioneiras de caçadores-coletores que interagiam com diversos

ecossistemas, ao longo de milhares de anos essas sociedades conheceram, manejaram e cultivaram os recursos vegetais da floresta úmida por elas explorados. “Foi constatado o manejo e o cultivo de árvores, tubérculos e alguns grãos, além da caça e da pesca. Esses conhecimentos e práticas eram desde o início parte fundamental de sua organização socioeconômica” (Magalhães, 2013).

Esses povos ali chegaram há cerca de 10 mil anos antes do presente (AP)[2] e desenvolveram sistemas alimentares que permitiam o abastecimento de suas populações de forma diversificada, interagindo com a floresta e com as águas de maneira sustentável. Os estudos descobriram restos orgânicos diversos associados aos hábitos alimentares das populações que ocuparam as terras desse importante centro de domesticação de plantas. Havia conhecimento e tecnologia para alimentar um grande número de pessoas.

Os povos indígenas da Amazônia praticavam uma agricultura em sistemas agroflorestais altamente diversificados, tendo raízes como base de cultivo (em especial a mandioca). Foram identificados grãos de amido de **mandioca** *(Manihot esculenta)* presentes em pequenas lascas de quartzo, com aproximadamente 6.000 anos AP, que são interpretadas como dentes de ralador. Esses contextos nos mostram que, além do manejo de espécies arbóreas, havia também o cultivo de espécies sazonais herbáceas, processadas através de diferentes tecnologias de pedra lascada (Neves, 2021).

Há vestígios que mostram a existência de plantas domesticadas e cultivadas entre 12.000 e 9.000 anos AP. A alimentação envolvia o cultivo de plantas como o **feijão** *(Phaseolus sp.)*, a **abóbora** *(Cucurbita sp.)*, o **cará** *(Dioscorea sp.)* e o **ariá** *(Calathea allouia)* – um pequeno tubérculo. Eram combinadas com espécies arbóreas manejadas como a **castanha** *(Bertholletia excelsa)*, o **cacau** e o **cupuaçu** *(Theobroma sp.)*, o **murici** *(Byrsonima sp.)* e a **goiaba** *(Guava sp.)* (Neves, 2021).

Tudo indica que a própria floresta amazônica, tal como encontrada pelos colonizadores, era resultado de pelo menos 4 mil anos de manejo por populações humanas. Uma das evidências desse manejo é a de que, das cerca de 11.700 diferentes espécies arbóreas existentes, há uma hiper dominância de cerca de 227 espécies (1,9% do total). E, entre as 20 espécies com maior dominância, há diversas com um longo histórico de uso por populações indígenas, várias delas de importância econômica até hoje, como

**2.** Antes do presente (AP) é uma marcação de tempo utilizada na arqueologia, paleontologia e geologia, que tem como base de referência o ano de 1950 D.C.

o **açaí-do-mato** *(Euterpe precatoria)*, o **açaí-do-pará** *(Euterpe oleracea)*, o **patauá** *(Oenocarpus bataua)* e a **castanha-da-amazônia** *(Bertholletia excelsa)* (Mendes dos Santos *et al*., 2021). Essas descobertas são indicadoras do manejo das populações indígenas sobre a composição do bioma amazônico, melhorado de forma a permitir uma combinação de alimentos que vêm de árvores e de raízes. O que temos atualmente é uma floresta enriquecida pela ação humana.

Também no Cerrado, que tem áreas de transição com o bioma Amazônia, nos tempos entre 1.770 e 3.560 anos AP, as populações já manejavam a biodiversidade, cultivando e domesticando espécies vegetais e animais, criando variedades e raças para sua subsistência. Nos sítios da Cidade de Pedra e de Santa Elina, no Mato Grosso, espécies frutíferas, como **caju** (*Anacardium* sp.) e **cajá** (*Spondias* sp.), e leguminosas e palmeiras, principalmente **baru** (*Dipteryx* sp.), **jatobá** (*Hymenaea* sp.) e **babaçu** (*Attalea* sp.), tiveram grande importância no regime alimentar da população local (Bachelet, 2014).

Um dos testemunhos de conhecimentos e tecnologias de cultivo que se perderam com a desestruturação decorrente da colonização pelos europeus está associado à formação das chamadas **terras pretas de índio**, que nas últimas décadas têm despertado a atenção de pesquisadores de diferentes áreas pela sua capacidade de retenção de matéria orgânica (e carbono). São até hoje cobiçadas para o plantio, por terem maior fertilidade que as terras ao seu redor. A presença de inúmeras manchas de terra-preta indica que existiam na região amazônica aglomerados populacionais com algum grau de sedentarização e com cultivo mais intensivo. Mas, ao contrário do modelo dominante na agricultura dita moderna, levavam a um acúmulo de matéria orgânica no solo (Alarcon; Millikan; Torres, 2016).

Esse manejo seguia – e ainda segue nos povos e comunidades tradicionais da Amazônia que guardam essa herança – uma lógica completamente diferente da agricultura europeia na época e ainda mais diferente do modelo industrial e de monocultura que se tornou dominante a partir do século XX. Estão sendo, ainda, identificados caminhos (para além dos rios) que indicam a existência de redes de trocas interétnicas dentro e fora da Amazônia, pelas quais circulavam inclusive alimentos.

Também é importante falar sobre a contribuição dos povos escravizados na história da alimentação entre nós. Eles tiveram papel crucial na expansão do cultivo do **arroz africano domesticado** (*Oryza glaberrima*) nas Américas durante o início do comércio de escravos pelo Atlântico. A domesticação dessa variedade ocorreu há mais de três mil anos em uma região que vai do Senegal à Costa do Marfim.

A revisão da literatura botânica, histórica e geográfica sobre a história do cultivo do arroz nas Américas sugere que o arroz africano domesticado pode ter servido como o arroz inicial cultivado em muitas regiões ao longo da margem oeste da costa do Atlântico e que os povos africanos do oeste, conhecedores das técnicas inerentes a seu cultivo, tiveram papel crucial na adaptação dessa espécie nos diversificados ambientes do chamado Novo Mundo. Documentos históricos sobre o Brasil, de meados do século XVIII, fazem frequentes referências a arroz em uma grande área do nordeste da Amazônia, especialmente a uma espécie de casca vermelha que tudo indica ser o arroz africano (Carney; Marin, 1999). Os povos africanos também introduziram o **quiabo** (*Abelmoschus esculentus*) e o **feijão de corda** (*Vigna unguiculata*), dentre outros alimentos.

Nessa longa história, muitos conhecimentos se perderam, outros permanecem vivos na cultura alimentar das populações tradicionais e mesmo nas cidades. Até hoje predominam nas diferentes regiões da Amazônia fortes marcas dos sistemas alimentares ancestrais. São exemplos disso a importância do consumo de alimentos que têm como base a mandioca e o hábito de consumo de peixes, frutas e castanhas. Muitas de suas culturas alimentares estão vivas e presentes também nas cidades, pela origem da população vinda da zona rural, mas também pela circulação de alimentos através das feiras e das celebrações que renovam as tradições alimentares.

Os povos indígenas, afrodescendentes e os povos e comunidades tradicionais que habitam a Amazônia são guardiões da herança milenar de roças diversificadas e colecionadores de variedades de plantas. Resgatar e valorizar esses saberes e promover as culturas alimentares potencializam a construção dos caminhos para sistemas alimentares descolonizados, mais justos, equitativos, sustentáveis, saudáveis e solidários, que enriquecem a biodiversidade e mantêm a floresta em pé para a vida das águas e a saúde das pessoas e dos seres vivos em geral.

# 3 O DIREITO À ALIMENTAÇÃO E A DEFESA DOS BENS COMUNS NOS TERRITÓRIOS

Na Amazônia, onde o *rio comanda a vida*, na feliz imagem de Leandro Tocantins (2021), o ciclo das águas marca o calendário agrícola e os modos de vida das comunidades. Há uma interação complexa entre os ecossistemas – florestas de terra firme, de igapó[3], de várzea[4], savanas, manguezais. As áreas de transição para o Cerrado, com o campo cerrado, cerrado rupestre e outros, e para o Pantanal, com suas planícies e áreas alagadiças, configuram um mosaico de ecossistemas. O predomínio de atividades de cultivo, criação de animais, coleta e pesca de seus povos, combinado com a conservação da biodiversidade, tem grande relevância para a SSAN.

Aí vivem povos indígenas em terras tradicionalmente ocupadas e comunidades quilombolas, cujos direitos foram reconhecidos pela nossa Constituição Federal de 1988. Vivem também muitas comunidades tradicionais que foram, tardiamente, mas felizmente, reconhecidas institucionalmente como:

> grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007).

Entre as comunidades tradicionais, estão incluídas as de pescadores(as) artesanais, as extrativistas, ribeirinhas, andirobeiras e pantaneiras (Brasil, 2016), para as quais os "territórios são espaços necessários para a sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral, econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição" (Brasil, 2007).

3. Igapó é uma palavra originária do tupi antigo: Yapo é a junção de Y, água, e apó, raiz. Os Yapos eram as áreas de floresta em que as raízes ficavam embaixo da água, raízes d'água, que para alguns também pode ser barro. Os igapós são florestas feitas de água, são áreas de baixo relevo e por isso são inundadas.

4. Várzeas são áreas que possuem baixo relevo e inundam nos períodos de cheias e vazantes dos rios.

O Decreto nº 6.040/2007 foi um marco na oficialização do conceito de território, que se tornou uma categoria analítica e de luta política. Reconhece os sujeitos de direitos forjados na história de lutas. Como nos diz Leroy (2016), o Brasil tem uma longa tradição de uso comum da terra e dos bens da natureza. E o que compõe essa visão de **comum**? É o reconhecimento das comunidades que "ocupam e geram um território, as suas estratégias de reprodução, os conhecimentos técnicos que adquirem, os mecanismos que usam para manter e consolidar os seus comuns, a sua cultura" (Leroy, 2016).

A diversidade das formas de apropriação e uso da terra na Amazônia em mosaico de paisagens e ecossistemas com as terras de uso comum tradicionalmente ocupadas, as unidades de conservação e os assentamentos especiais mostram-nos a superação da **tragédia dos comuns**, a que se referiu Garret Hardin (2002). Para ele, o uso excessivo dos campos levaria à exaustão dos recursos naturais. Mas as regras do direito costumeiro, fundado nos costumes, práticas e crenças estabelecidas pelas comunidades para o uso comum dos bens da natureza, indicam que o mercado ainda não invadiu os espaços de vida para a reprodução social que afirma seus direitos coletivos (Leroy, 2016).

O reconhecimento das comunidades na Amazônia, no entanto, se dá cada vez mais em um contexto de muitas ameaças e conflitos em meio às manifestações das mudanças climáticas. Têm mobilizado as comunidades os mega projetos de construção de ferrovia, a instalação de grandes portos e mineroduto para escoamento da produção mineral, atravessando terras das comunidades quilombolas Laranjituba e África no Baixo Tocantins, e o avanço da exploração mineral no PAE Lago Grande em Santarém.

Há, portanto, resistências. No Baixo Tocantins, as organizações agroextrativistas Federação das Associações de Moradores e Comunidades do Assentamento Agroextrativista da Gleba Lago Grande (FEAGLE), o Sindicato dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares de Santarém (STTR) e a AQUIBAC, em sua luta, elaboraram protocolos de consulta prévia, livre e informada com base na Convenção nº 169 da OIT[5], com apoio da FASE, para defesa de seus territórios. Esses protocolos foram aprovados em reuniões comunitárias e plenárias com centenas de famílias.

A mobilização e participação das comunidades, envolvendo as organizações locais e municipais, também ocorrem na elaboração de planos de uso dos recursos naturais como instrumentos de gestão para a sustentabilidade ambiental, social e econômica dos territórios. O objetivo é tanto assegurar a coesão interna quanto o registro junto aos órgãos fundiários, como o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), para proteção e reconhecimento de direitos em contextos de ameaças e ocorrência de conflitos socioambientais e agrários.

Os seus conteúdos desses planos, que apontam direitos e deveres de seus moradores, mostram como se reafirmam e se renovam princípios e valores baseados no direito costumeiro de suas tradições, com regras estabelecidas coletivamente. Eles definem formas de uso e domínio sobre a terra que garantam aos moradores(as) o acesso e uso comum aos vários ambientes do ecossistema no território, ampliando suas possibilidades de reprodução física e social.

> A área de uso comum é um bem não sujeito à apropriação individual em caráter permanente. São consideradas áreas de uso comum: rios, lagos, igarapés, igapós, praias, áreas de várzea, barrancos, caminhos centrais e áreas de florestas comunitárias (FEAGLE, 2017).

**5.** A Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT), ratificada pelo Brasil em 2002, é o primeiro instrumento jurídico internacional que reconhece os povos originários, os povos e comunidades tradicionais como sujeitos de direitos. Define sua autodeterminação e explicita a necessidade de consulta prévia, livre e informada como um instrumento de negociação antes de serem tomadas decisões que possam afetar seus bens ou direitos. Os protocolos servem como guias para realização de consultas aos territórios sobre atos administrativos e legislativos que afetam o modo de vida desses povos.

Essa definição mostra-nos que são as relações sociais e as regras de compartilhamento de bens da natureza que os tornam **bens comuns**.

Na Baixada Cuiabana, há que destacar a proposta do Banco de Informações sobre Sementes (BIS). Esse instrumento se rege pelo princípio dos **comuns** ao defender a autonomia e o controle dos agricultores sobre as sementes e evitar o processo de perda das espécies e variedades.

## O BANCO DE INFORMAÇÕES SOBRE SEMENTES

> *A troca se torna mais gratificante quando a gente sabe para onde foi a semente, quem a recebeu, para onde andou a nossa história, sem o risco de perder as informações. É como uma nova vida, que poderá ser encontrada.*
>
> **– Josefa Aparecida, a Dona Cida, animadora de sementes do GIAS**

O BIS foi criado no final dos anos 1990 pelo Grupo de Intercâmbio em Agricultura Sustentável (GIAS), com gestão e manutenção pela FASE. Envolve cerca de 30 organizações e movimentos sociais no Mato Grosso. Nele, há mapeamento das trocas e registro do número de sementes e suas variedades, bem como do nome das comunidades guardiãs dessa biodiversidade. Também constata o desaparecimento de algumas variedades tradicionais ali já existentes.

As sementes são disponibilizadas para agricultoras e agricultores familiares integrantes dessas organizações. O objetivo não é somente fazer "andar as sementes", ou seja, distribuí-las, mas também saber onde encontrá-las. Por isso, tem na base de sua organização a rede de troca de sementes crioulas/tradicionais. São sobretudo as mulheres que atuam nessa rede como "animadoras de sementes". Elas colhem, guardam, experimentam e levam para o BIS as sementes adaptadas tradicionalmente. Visitam as famílias, participam ativamente dos momentos de troca nos encontros, seminários, oficinas, intercâmbios e dos momentos festivos e sociopolíticos das feiras de roças e quintais. "Tem que dividir com quem precisa", dizem. Além das sementes de alimentos, são também distribuídas sementes de plantas medicinais e de flores nesses momentos festivos.

Atualmente, estão lançadas na base de dados do BIS 1.241 buscas de sementes e mudas. São 512 espécies cadastradas. Domina a diversidade das plantas medicinais. Seguem as espécies da família das cucurbitáceas – abóboras, abobrinhas, maxixe, pepino, melão caipira e melancias. Há 6 variedades de mandioca, 4 de banana e 7 de feijão.

Fonte: Informações do trabalho de campo deste estudo; ANA (2019).

A **comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca**, na Baixada Cuiabana, é um centro de multiplicação de sementes crioulas ou tradicionais, que passam de geração em geração sendo selecionadas, armazenadas, multiplicadas pelos agricultores e agricultoras, verdadeiros guardiões da biodiversidade. Um significativo exemplo é o milho caiano da Mutuca, variedade que vem há mais de cem anos sendo multiplicada, conhecida e disseminada em diversas regiões do estado do Mato Grosso. E, como nos diz Franciléia Paula de Castro (2021), mais do que o valor genético dessas sementes, destacamos o valor cultural e ancestral. Ela conclui: "Cultivar sementes crioulas é cultivar as próprias heranças culturais, é manter vivo os conhecimentos tradicionais, fundamentais para a agricultura, alimentação e saúde nos territórios".

Outro exemplo, também na Baixada Cuiabana, inclui animais. No Quilombo de Morrinhos em Poconé, algumas famílias fazem o melhoramento e cruzamento de raças de porcos selvagens com variedades domesticadas, criando espécies adaptadas às condições locais, com características únicas. Isso ocorre com a raça de porco Monteiro, que está presente na região pantaneira há cerca de dois séculos. Esses porcos destinam-se ao consumo das famílias (Monteiro *et al*., 2021).

Como estratégia de resistência, tem sido elaborada, com apoio da FASE, a proposta do Plano de Conservação Dinâmico da Baixada Cuiabana, que faz parte do processo de candidatura para reconhecimento, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), do Sistema Agrícola Tradicional (SAT) das comunidades de Morrinhos (Poconé), Ribeirão da Mutuca e São Manoel do Pari (Nossa Senhora do Livramento) como um Sistema Importante do Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM). Os anos de 2020 e 2021 foram dedicados à construção do dossiê técnico com apoio de consultoria externa, e em 2022 teve início o processo de elaboração do plano que segue em curso com várias oficinas com a participação das comunidades (Monteiro *et al.*, 2021).

As relações de solidariedade e reciprocidade nas formas próprias de gestão e uso da terra e dos bens da natureza, assim como os intercâmbios de espécies e variedades de plantas, buscam assegurar a autonomia da agricultura familiar e agroextrativista nas áreas estudadas tanto no Pará como no Mato Grosso.

Manifestam-se também nas práticas de ajuda mútua, realizadas por comunidades e povos tradicionais, cujo objetivo é fortalecer o sentido comunitário, o trabalho coletivo e a cooperação entre as famílias.

Conhecidas em muitas regiões do país como mutirão, as práticas de ajuda mútua no Pará recebem o nome de puxirum. E na comunidade quilombola da Mutuca na Baixada Cuiabana chama-se muxirum, termo de origem tupi-guarani. Para essa comunidade, a terra é um bem coletivo, que se relaciona com o trabalho em muxirum. Esse trabalho em grupo de famílias com relação de parentesco e também de vizinhança é organizado tanto para fins de implantação das roças de vários cultivos, como também para atividades festivas com preparação de alimentos.

Nessas realidades, observamos as várias dimensões da diversidade que se expressam nas paisagens e nos modos de vida. As estratégias agroalimentares e econômicas das famílias estão ancoradas na agricultura tradicional em vários espaços: de cultivo de alimentos e de plantas medicinais nos roçados e quintais; de agroextrativismo de frutos, óleos e castanhas no ambiente da floresta e das matas; de pesca nos rios, córregos e igarapés. “A floresta é um sistema integrado, e por isso é preciso mantê-la em pé e com oferta de alimentos”, escutamos nas comunidades. E são as mulheres que desempenham um papel fundamental tanto no uso e conservação da agrobiodiversidade, quanto na socialização de conhecimentos entre as gerações e na manutenção das culturas alimentares.

Esses sistemas agrícolas complexos são fortemente baseados nas formas de apropriação e uso da terra e dos bens da natureza de maneira individual pelas famílias, combinada com as regras que asseguram direitos coletivos. Essa conjugação possibilita ao mesmo tempo a garantia da SSAN, a proteção do território, a conservação da biodiversidade e a valorização das culturas alimentares. Aí reside o papel histórico das mulheres, quer seja na decisão sobre conservação ou na circulação de espécies e variedades que compõem os roçados e quintais, segundo as preferências e práticas alimentares; que seja na socialização de conhecimentos entre as gerações e na transformação dos alimentos in natura.

# 4 ROÇAS, ROÇADOS E QUINTAIS COMO ESPAÇOS DAS CULTURAS ALIMENTARES: MEMÓRIA, IDENTIDADE, SABERES E SABORES

Os conhecimentos e práticas, os falares, os saberes e sabores presentes na produção, transformação e consumo dos alimentos recobrem a história e os sentidos da identidade de grupos sociais e seus modos de vida. E, sobretudo, mostram como a rica biodiversidade é protegida pela diversidade cultural – nossa sociobiodiversidade – formada pelos povos indígenas, quilombolas, segmentos do campesinato e comunidades tradicionais. Mas é importante ressaltar que esses alimentos também se encontram presentes nas cidades, através das feiras e mercados tradicionais, festas e, mais recentemente, nas feiras agroecológicas.

É a partir das características dos complexos sistemas agrícolas que combinam atividades familiares e comunitárias nas áreas dos comuns que apresentaremos os sentidos das culturas alimentares, suas potencialidades e as ameaças que pesam sobre elas.

As roças ou roçados são espaços de cultivos diversificados, onde, em geral, predomina um alimento, como é o exemplo da mandioca nas comunidades visitadas no Pará. Em algumas comunidades na Amazônia, o lugar onde se planta a mandioca também é chamado de roça. Nas comunidades quilombolas da Baixada Cuiabana é a banana que se destaca nos roçados.

## 4.1 O significado da mandioca nos roçados paraenses: as mulheres guardiãs de saberes e sabores

Com seu centro de origem na Amazônia, a mandioca é a principal espécie cultivada em vários estados e um dos grandes legados dos povos indígenas. Sua centralidade nos roçados mostra tanto sua importância para a cultura alimentar quanto para a renda.

Cada localidade tem a sua farinha de mandioca preferida, sendo um elemento de identidade cultural. Muito além de uma fonte segura de calorias, a farinha é um gosto adquirido. As pessoas são capazes de reconhecer a boa farinha por suas qualidades de textura e paladar, específicas de cada localidade, como, por exemplo, o gosto agridoce (dado pelo grau de fermentação), a granulação dos grãos (dada pela peneira utilizada), a maior ou menor presença de amido (dada pela prensa), a crocância (referente à torra) (Murrieta, 2001). As variedades de mandioca ou macaxeira[6] utilizadas também influenciam as características da farinha. O tipo e a qualidade preferidos dependem, ainda, do uso a ser dado: para acompanhar, por exemplo, um peixe assado ou um caldo, para farofa, pirão ou mingau.

O Pará destaca-se no conjunto dos estados da Amazônia Legal como o maior produtor e consumidor de farinha de mandioca. O alto consumo tem grande importância nas comunidades tradicionais e é base de várias preparações culinárias.

A comunidade de São Francisco do Arapiuns, localizada às margens do rio Arapiuns, no PAE Lago Grande, município de Santarém, onde vivem 30 famílias ribeirinhas, traz um exemplo vivo da diversidade alimentar associada à mandioca. A mandioca, nessa realidade, pode ser considerada uma espécie estruturante do subsistema das plantas cultivadas.

Ali vivem mulheres que participam ativamente da comunidade e de organizações municipais, como a Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais, o Grupo de Mulheres do STTR e o da FEAGLE. Elas são verdadeiras guardiãs desse patrimônio cultural. A conservação de diferentes variedades de mandioca e macaxeira é bem significativa. São reconhecidas pela cor do caule, pelo tipo de folhas e outras características que só um olhar refinado consegue distinguir[7]. Na roça, as variedades são plantadas misturadas. Há uma ciência na escolha das variedades e também na época de colheita e arranca.

**6.** A macaxeira, também chamada em outras regiões de aipim, mandioca-de-mesa ou mandioca-mansa, corresponde a variedades de mandioca com baixo teor de ácido cianídrico. Se diferencia da mandioca-amarga ou mandioca-brava, que pelos altos teores de ácido cianídrico só pode ser utilizada para fazer farinha.

**7.** A distinção entre as variedades origina-se nos critérios cognitivos próprios a cada grupo cultural e não se superpõe necessariamente à definição botânica da variedade. O exemplo das mandiocas bravas e mansas, ambas da espécie Manihot esculenta, ilustra essas diferenças de percepção: numa comunidade do Médio Rio Negro, as primeiras constituem a categoria das mandiocas, enquanto as segundas fazem parte da categoria fruta, que recobre carás, batatas-doces, taiobas (Emperaire; Hussak van Velthem; Oliveira, 2012).

Os produtos feitos a partir da mandioca são diversos. As farinhas são, sem dúvida, o mais importante. E cada variedade de mandioca tem seus usos específicos: melhor para a farinha, para a tapioca, para comer cozida. “Cada mandioca tem o jeito de ser dela”, explicam as mulheres.

Em São Francisco, elas detêm o conhecimento do modo de fazer a farinha de cor amarela natural. A cor amarela, valorizada culturalmente, é dada pela variedade de mandioca e macaxeira, mas é acentuada por uma técnica de fabricação que as mulheres chamam de “escaldação”: mexer a massa no forno em temperatura mais baixa antes de assar a farinha. Lembram que é possível utilizar também a mangarataia amarela (variedade de cúrcuma ou açafrão-da-terra) misturada à farinha no processamento para dar cor. E ressaltam a diferença dessa farinha que produzem para as farinhas industrializadas, que utilizam corantes artificiais amarelos e chegam ao mercado a preços mais baixos.

Na Amazônia, a partir da massa da mandioca ou da macaxeira se extraem diferentes produtos (goma, carimã) e farinhas (de tapioca), usados como ingredientes para preparações culinárias (beijus, panquecas, bolos, mingaus e molho). Os nomes variam localmente, assim como o modo de fazer. Há muitas variações do **beiju**, uma preparação culinária de origem indígena. A palavra é oriunda do tupi-guarani – mbe’yu. Os beijus são feitos com a massa da mandioca ou da macaxeira ralada e peneirada[8]. Podem ser feitos também com a **tapioca**, palavra do tupi – tïpï’og, que significa sedimento. A tapioca é feita do amido da mandioca, ou goma de mandioca, obtido a partir da prensa da massa e decantação do líquido resultante, a **manipuera**.

Da água que é retirada da massa da mandioca, é produzido o **tucupi**. É extraído da raiz da mandioca descascada, ralada e espremida. O caldo “descansa” e é cozido, fermentado de 3 a 5 dias. É utilizado para fazer molho de pimenta e para a preparação de vários caldos da cozinha paraense. Em São Francisco, há preferência pelo “tucupi doce”, que parece ser mais apreciado na cultura alimentar de Santarém, diferente do “tucupi azedo”, preferido em Belém. Tanto a farinha quanto o tucupi podem ter diferentes colorações, que dependem das variedades de mandioca utilizadas e da forma de processamento.

Os **mingaus** são outra comida na qual as diferentes farinhas obtidas da mandioca são utilizadas como espessante. Nas comunidades que visitamos no Pará, tanto em Santarém, no Baixo Amazonas, quanto no Baixo Tocantins, os mingaus são salgados, diferentemente de outras regiões do país. Há uma diversidade de receitas de mingaus com ingredientes produzidos localmente.

**8.** A mandioca-amarga ou mandioca-brava é uma variedade com maior teor de ácido cianídrico na raiz e precisa passar pelo processo de produção da farinha (que elimina o ácido cianídrico) para ser consumida. Já a macaxeira pode ser consumida cozida.

São alimentos dados às crianças e com potencial para serem incluídos na alimentação escolar.

Os Quadros 1 e 2 abaixo mostram as variedades de mandioca e macaxeira, das farinhas e das preparações culinárias na comunidade de São Francisco, que indicam uma amostra da grande riqueza e diversidade existente na Amazônia.

Quadro 1 - **Variedades de mandioca e macaxeira e seus diferentes produtos na comunidade de São Francisco do Arapiuns (Santarém-PA)**

| Variedades de mandioca e macaxeira | Produtos obtidos a partir das diferentes variedades de mandioca e macaxeira (incluindo combinações entre elas) |
|---|---|
| **11 variedades de mandioca amarela:** mariazinha, supiá, tauá, tauazinha, massarico, inajazinho, quebra-tocinho, nambu-preto, maria-augusta, são-josé e suirinha.<br><br>**3 variedades de mandioca branca:** caratinga, roxinha e curubão.<br><br>**5 variedades de macaxeira:** menina, grande, vermelha, gigante, pretona e manteiga. | Farinhas d'água amarela: feitas com mandioca amarela fermentada (grossa, média ou fina).<br><br>Farinha branca de mandioca (grossa, média ou fina).<br><br>Farinha branca de macaxeira (grossa, média ou fina).<br><br>Farinhas mistas (mandioca e macaxeira).<br><br>Farinha de crueira: subproduto da farinha de mandioca, feita com a parte grossa que fica na peneira após peneirar a farinha; serve para alimentação animal e humana.<br><br>Farinha de tapioca.<br><br>Carimã (ou puba): feita com a mandioca ou macaxeira fermentada na água por vários dias, lavada, peneirada e espremida para tirar a água.<br><br>Goma: extraída da água da mandioca ou macaxeira após ralada e espremida num pano, deixando decantar, sendo depois seca ao sol e peneirada. |

Quadro 2 - **As preparações culinárias a partir dos subprodutos da mandioca na comunidade de São Francisco do Arapiuns (Santarém-PA)**

| Alimento | Preparação |
|---|---|
| **Beiju mole** (também chamado pé-de-moleque) | Feito com a massa da mandioca fermentada (puba ou carimã). É escaldado. Coloca-se coco ou castanha. Originalmente assado na folha de bananeira no fogão à lenha, atualmente feito também em assadeira. |
| **Beiju puba** | Semelhante ao beiju mole, mas não é escaldado. |
| **Beiju curuba** | Feito com farinha de mandioca grossa, tapioca, coco, leite e açúcar. Assado na folha de bananeira. |
| **Beiju de lenço** | Feito com a goma (fécula) da mandioca. |
| **Beiju sica** | Feito da macaxeira ou do carimã. |
| **Beiju de moça** | Feito com goma da mandioca, leite de coco e ovo. Assado no forno. |
| **Bolinho de farinha de mandioca** | Pode ser feito com as diferentes farinhas. |
| **Bolinho de crueira** | Feito com a farinha de crueira escaldada. Pode ser frito ou assado, com sal. |
| **Bolinho de carimã** | Feito com a carimã. |
| **Bolinho de chuva de tapioca** | Feito com ovo e açúcar, é frito ou assado. |
| **Panqueca** | Feita com ovo, tapioca e sal. O preparo requer untar a forma quente com um pouco de manteiga. A receita pode incluir também piracuí (farinha típica da região feita com o peixe acari). |
| **Mingaus** | Mingau de farinha seca de macaxeira, sal e leite; mingau de farinha puba; mingau de farinha de tapioca; mingau de crueira para tomar com açaí e bacaba; mingau de manga com tapioca ou arroz. |
| **Bebidas fermentadas a partir da mandioca e de outros tubérculos** | Tiborna com mandioca e caxiri com mandioca e batata-doce (para dar cor). |

As mulheres da comunidade de São Francisco buscam manter na alimentação de suas famílias tradições de consumo tanto da mandioca quanto de outras raízes. Evitam produtos trazidos de regiões distantes (como o trigo) e produtos ultraprocessados. Ofertam semanalmente nas feiras de Santarém diversos produtos feitos a partir da mandioca, gerando renda e contribuindo para manter viva a cultura alimentar. Além disso, buscam incluir esses produtos (e outros da cultura alimentar amazônica) na alimentação da escola. A valorização dessas práticas alimentares e o desincentivo ao consumo de produtos produzidos de fora da região e pouco adaptados às condições ambientais locais contribuem para promover sistemas alimentares saudáveis e que fortalecem modelos de desenvolvimento biodiversos, assim como a SSAN.

## 4.2 As casas de farinha: lugar de trabalho, encontro e contação de histórias

Tanto no Arapiuns quanto nas comunidades que visitamos no Baixo Tocantins, estão bastante presentes as casas de farinha tradicionais, chamadas também de **retiros**. São em geral abertas (sem parede), com chão batido e com vários equipamentos e utensílios de madeira. São feitas com materiais encontrados na própria localidade, envolvendo também saberes locais para elaboração dos equipamentos e utensílios de madeira. É comum as pessoas ressaltarem as vantagens da madeira sobre outros materiais, assim como as vantagens de serem abertas: duas características dos retiros de farinha que costumam dificultar a obtenção do registro sanitário.

A mecanização das casas de farinha é bem vista, como o ralador motorizado, que alivia o trabalho árduo de ralar a mandioca. Algumas casas ainda têm o tradicional **tipiti**, instrumento com um trançado complexo utilizado como prensa para retirar a água da massa ralada, feito com “talas” extraídas do caule da folha de miriti, como é conhecido por eles o **buriti** (*Mauritia flexuosa L.*).

Há no Pará “um contraste profundo entre a simplicidade dos retiros e a sofisticação das farinhas no que diz respeito à variedade de tipos, à diversidade de sabores e aos saberes e habilidades exigidos para uma produção de qualidade” (Pinto, 2005).

Fabricar a farinha é um processo de produção artesanal de cunho social. As casas de farinha são um local de encontro de pessoas de diferentes gerações, incluindo as crianças. Fazer a farinha é tarefa árdua, mas é também um momento de conversas, de contação de histórias, com as mulheres em roda descascando a mandioca e com os netos que visitam os avós nas férias. Na comunidade de São Francisco, ouvimos que era na casa de farinha que um senhor mais velho contava, contrariado, sobre a mudança do nome da localidade – que se chamava Pinto Cego – quando, em 1958, receberam uma imagem de São Francisco e foi fundada ali uma comunidade da Igreja católica.

As conversas nas comunidades indicam que a mandioca vem perdendo importância nos sistemas alimentares locais, frente a várias ameaças tanto à sua produção quanto ao seu processamento e consumo. Pelo significado que a mandioca tem e por ser uma planta altamente produtiva e adaptada aos sistemas de cultivo amazônicos, essas ameaças podem representar uma perda de SSAN. Na pesquisa deste estudo, apareceram diversas indicações de fatores que estão levando a essa perda de importância da mandioca.

Embora continuem existindo os retiros de farinha tradicionais nas comunidades rurais, muitas famílias estão deixando de produzir a farinha para venda e até mesmo para o próprio consumo. Uma das razões alegadas é a falta de preço para as farinhas artesanais: “a gente trabalha muito e tem que dar para o atravessador, não compensa”; “vale mais a pena comprar”, dizem agricultores e agricultoras. Algumas famílias continuam fazendo para o autoconsumo: “fazer para vender não vale a pena, mas para comer vale”. Outras ponderam que “apenas para famílias muito grandes compensa fazer a farinha”.

Fazer farinha para o autoconsumo significa garantir a SSAN da família, mas também o prazer de consumir a farinha que é mais apreciada naquela localidade (e por aquela família), feita com ingredientes naturais e de origem local e conhecida, sem o uso de agrotóxicos. Significa também manter os momentos de encontro e de sociabilidade associados à casa de farinha e ao ato de fazer a farinha, significa produzir e consumir seus subprodutos, como o tucupi e a farinha de crueira. Além disso, as farinhas muitas vezes são enviadas como presente ou abastecem parentes que moram na cidade. Às vezes são vendidas na própria comunidade. No entanto, a valorização cultural e a preferência pela farinha local não correspondem necessariamente à garantia de um melhor preço para as farinhas artesanais.

## 4.3 Ameaças: barreiras sanitárias e perda da diversidades

O enraizamento da farinha de mandioca na cultura alimentar da Amazônia, com o refinamento do gosto de cada localidade, mantém um mercado cativo para a diversidade de farinhas de mandioca produzidas localmente de forma mais artesanal. Percebe-se, mesmo na população urbana, uma rejeição às farinhas raladas ou secas, como são chamadas as farinhas produzidas em outras regiões do país, que chegam aos supermercados da região. Quando inseridas na alimentação escolar, são alvo de reclamações.

No entanto, a instalação regional de fábricas de farinha mecanizadas, com maior produtividade e em locais mais próximos às estradas, faz com que essa farinha semi-industrial – embora produzida regionalmente, mantendo características locais apreciadas culturalmente – chegue aos mercados das cidades a preços mais baixos, concorrendo com as farinhas artesanais.

Acrescenta-se também que as casas de farinha enfrentam muitas barreiras para a obtenção do registro sanitário, o que contribui para reduzir a importância das farinhas artesanais. Sem o registro, não podem ser vendidas para a alimentação escolar, por exemplo, nem mesmo para as escolas das próprias localidades onde são produzidas. E podem ser apreendidas pela fiscalização sanitária quando comercializadas em mercados nas cidades.

Uma das dificuldades para o registro se deve ao fato de as leis sanitárias – que são elaboradas tendo como modelo a produção industrial de alimentos em maior escala – não reconhecerem as instalações e equipamentos dos retiros ou casas de farinha tradicionais, utilizados milenarmente pelos povos ameríndios. A legislação sanitária constrói e reforça uma visão de que os retiros ou as casas são “atrasados” e “rudimentares” e não garantem a “segurança alimentar”.

A própria diversidade e riqueza de tipos de farinha como elemento de identidade cultural das localidades é vista como um defeito (e um problema) por legislações que têm como parâmetro indústrias de maior escala e comércios de grande distância, para os quais a padronização é um importante critério de “qualidade”.[9] O estabelecimento de normas e padrões legais restringe a diversidade e leva a qualificar negativamente as farinhas artesanais como “fora do padrão” ou mesmo “impróprias”. Bem diferentes são os critérios de qualidade da população que consome e aprecia essas farinhas, com seu paladar aguçado e seus critérios próprios, o que é observado pela diversidade encontrada

**9.** O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) é o encarregado de emitir instruções normativas que definem os padrões aceitos para as farinhas. A mais atual é a Instrução Normativa nº 58, de 02 de outubro de 2020, que alterou a instrução anterior, nº 52, de 7 de novembro de 2011.

nas feiras e mercados locais, cada uma com seus apreciadores: diferentes cores, texturas, graus de torra, granulações, “azedumes” (dados pelo grau de fermentação), diferentes teores de amido.

Frente à dificuldade de ter suas casas de farinha tradicionais regulamentadas, há várias iniciativas comunitárias que visam a obtenção de financiamento para a construção de casas de farinha adaptadas às exigências das normas sanitárias, inclusive por associações de agricultores que buscam vender para a alimentação escolar. Se por um lado as iniciativas de financiamento e incentivo à instalação de casas de farinha adequadas à legislação vem possibilitando ganhos de produtividade e venda legalizada, por outro lado essa produção tende a ser mais padronizada e artificializada, incorporando características da produção industrial de grande escala, como as práticas de artificialização dos alimentos, voltadas para baratear os custos.

Um exemplo é o uso de corantes amarelos artificiais, permitidos pela legislação. “Quem coloca corante na farinha são os maiores”, argumenta uma liderança de uma associação, que pondera ser preciso produzir a farinha “conforme a demanda do mercado” e que a farinha amarela é mais valorizada, o que induz ao uso de corantes artificiais, dado que a produção de farinha de cor amarela natural tem maior custo. Daí a importância de conscientizar os consumidores sobre o perigo dessas substâncias.

Com a industrialização e legalização das casas de farinha, corre-se o risco de perder a diversidade, uma das marcas culturais que garante um mercado para as farinhas produzidas localmente. Além disso, a adequação de algumas casas de farinha às normas sanitárias pode levar a uma maior estigmatização das casas de farinha tradicionais como atrasadas ou mesmo insalubres. Isso pode ser um fator de exclusão, pois as construções e equipamentos tradicionais são mais acessíveis, feitos localmente, com uso de materiais naturais encontrados nas comunidades rurais, como madeira e palhas. As normas condenam também a circulação de pessoas nas casas de farinha, assim como outras práticas características da sociabilidade associada à produção artesanal. Nota-se que mesmo legislações estaduais voltadas para produção artesanal espelham-se em normas industriais e nem sempre respeitam os costumes e modos de fazer locais.

## 4.4 Médicos e nutricionistas com restrições ao consumo da farinha de mandioca

Outra grande ameaça à importância da mandioca na cultura alimentar está vindo de médicos e nutricionistas que estão desaconselhando o consumo de farinha de mandioca. Tanto no Baixo Tocantins quanto na região do Baixo Amazonas, ouvimos vários depoimentos de pessoas que tiveram a recomendação de diminuir ou interromper o consumo de farinha de mandioca por vários motivos: para emagrecer, por problemas de azia, gastrite, diabetes ou pré-diabetes; e pela suspeita do consumo de farinha de mandioca ser uma das causas de câncer de estômago.

A busca por informações a esse respeito indica que pode haver uma visão colonialista de parte dos profissionais, que veem com preconceito as farinhas, assim como a alimentação amazônica de uma forma geral. Há uma tendência de comparação com dietas de outros países e regiões, olhando para a dieta amazônica como aquela em que "falta": faltam grãos, faltam verduras etc.

Murrieta (2001) observa que na Amazônia o consumo cotidiano da farinha como elemento central da refeição é visto no imaginário regional das elites urbanas como inferior e indesejável, algo a ser suprimido. Como se fosse uma espécie de gosto da necessidade, desenvolvido pela população mais empobrecida, que não teria alternativas alimentares mais nobres. Apesar de ter um consumo generalizado, que transpassa as classes sociais, essa visão deprecia a farinha de mandioca por estar historicamente associada às populações indígenas e mestiças (caboclas), que representam as camadas pobres rurais e urbanas. É curioso que o fato de ser um dos alimentos que mais garante a SAN acabe levando à sua associação à pobreza e à "falta" (de outras alternativas).

Nossa busca por pesquisas sobre a relação entre farinha de mandioca e câncer indica a existência de fortes preconceitos sobre as farinhas artesanais e sobre as próprias populações que produzem e consomem essas farinhas, como explicitado no título do artigo I*nfluência do regionalismo amazônico como fator de risco para desenvolvimento de câncer gástrico* (Martins; Santos; Corrêa, 2021). Um outro estudo que associa padrão de consumo alimentar no Pará e câncer gástrico aponta que "o consumo elevado de carboidratos, característica da dieta típica das populações amazônicas, em geral, poderia, também, atuar como um fator de risco, embora seu papel no processo de carcinogênese gástrica seja, ainda, motivo de controvérsias". Esse estudo reconhece a pre-

sença de vários fatores de risco que podem ser associados aos altos níveis de câncer no Pará. Sinaliza como um dos possíveis fatores de risco "uma importante ingestão de glicídios, a partir da farinha de mandioca, **muitas vezes adicionada de corantes artificiais**" (Resende; Mattos; Koifman, 2006, grifo nosso). Embora mencione os corantes, o estudo dá mais destaque à farinha como base alimentar. O uso industrial de corantes amarelos, denominados tartrazina e amarelo crepúsculo, é permitido legalmente no Brasil, mas esses corantes estão associados a riscos de desenvolvimento de câncer no sistema digestivo (estômago, esôfago, cólon, reto). Há muitas controvérsias em torno da relação entre o consumo de aditivos e o aparecimento do câncer, mas há um certo consenso de que o risco é maior quando a chamada Ingestão Diária Aceitável (IDA) é excedida.

O uso de corantes químicos artificiais nas farinhas se disseminou no Pará juntamente com as técnicas industriais de produção, sendo utilizados também no tucupi, outro ingrediente importante na cozinha paraense. Como o cálculo para a autorização do uso dos corantes (e seu nível) é feito para alimentos em geral e para realidades diferentes das amazônicas, é possível que a população que consome farinhas com esses corantes esteja tendo uma exposição contínua acima das doses mínimas consideradas seguras, excedendo a dita IDA considerada segura. Nesse caso, talvez seja o uso de corantes artificiais na fabricação de farinhas que deveria ser alvo de condenação, e não o consumo de farinha de mandioca em si. Na fala de uma agricultora: "farinha comprada faz mal para a saúde, porque tem tinta. Quando compramos, não sabemos como foi feita".

A adição de corantes pode ser verificada quando se coloca a farinha na água e a água fica tingida de amarelo. Duas cozinheiras de escolas da zona rural amazônica, acostumadas com as farinhas produzidas localmente, comentaram que receberam farinha nas compras da alimentação escolar e não tiveram coragem de utilizar: "quando coloquei a farinha no caldo, subiu uma cor [amarela artificial], joguei fora quando vi. Como dão isso para as crianças?".

Há, por outro lado, estudos que apontam qualidades nutricionais da mandioca. Uma publicação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), por exemplo, recomenda a valorização e o estímulo ao consumo da farinha de mandioca devido a seu teor de fibra alimentar e amido resistente, que influenciam positivamente o funcionamento do trato digestivo, a flora microbiana, o nível de colesterol no sangue, o índice glicêmico e o controle do diabetes (Oliveira *et al.*, 2021). Outros analisam a presença de potássio e magnésio –

que previnem a pressão alta –; de vitamina C e carotenoides; e de flavonoides – que podem fortalecer o sistema imunológico e auxiliar na prevenção de câncer[10]. Mas parecem estar sendo menos considerados por médicos e nutricionistas.

A recomendação de suspender o consumo de um alimento tão enraizado culturalmente chega a causar ansiedade nas pessoas. Um senhor em Santarém comentou que a filha de nove anos estava com problema de gastrite e o médico recomendou tirar a farinha, então a família toda estava tentando reduzir o uso: "não conseguimos parar totalmente, mas estamos tentando comer menos, apenas colocando por cima do feijão com arroz". Duas pessoas, já mais idosas, mencionaram que, por recomendação médica, estavam substituindo a farinha de mandioca ou de tapioca por aveia nos mingaus e no açaí. Essa recomendação fere a soberania alimentar, dado que a aveia é um produto alheio à cultura local e de clima temperado, difícil de ser produzido na região.

## 4.5 Resistência: atos festivos para celebrar a expressão da cultura

Há reações a essa visão médica por parte da população que reafirma sua cultura alimentar. Algumas pessoas comentam que não conseguem tirar a farinha, outras desconfiam das recomendações: "usamos muita farinha, apesar do médico falar que faz mal". Na fala de uma liderança: "ainda que venha um pesquisador que diga para a gente tirar a farinha, que a farinha está matando, a gente não vai deixar de comer, porque faz parte da nossa cultura". Citam como exemplo que antigamente as pessoas comiam muita farinha e morriam com idade mais avançada e saudável.

Aparece também nas falas de pessoas entrevistadas uma associação entre problemas de saúde e mudanças na alimentação, com o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados: "Agora tem muita pessoa com colesterol, diabete, glicemia, pressão alta. [...] Hoje tomam muito refrigerante, cerveja". "A criança pede refrigerante, salgadinho, e a mãe dá. Só comem comida de saquinho [...] e não pode mais comer farinha, porque [dizem que] faz mal. O que faz mal é a farinha ralada".

A alusão à farinha ralada está relacionada às farinhas industriais trazidas de outras regiões: "é verdade que faz mal, mas se comer a farinha que vem de fora". Os produtores de farinha artesanal ressaltam ainda que sua farinha é mais na-

**10.** Ver, por exemplo, Silva *et al.* (2014). Mas são poucos os estudos sobre a qualidade nutricional das farinhas. E, inclusive, faltam estudos sobre o papel da fermentação no enriquecimento nutricional dos derivados da mandioca, como já estudado em outros alimentos. A fermentação está presente nas farinhas d'água, no tucupi, no carimã, na puba e em diversas bebidas indígenas.

tural, com menor uso ou sem agrotóxicos e sem corantes artificiais. Movimentos sociais têm buscado destacar a importância da mandioca, em suas diferentes formas de preparo e consumo, como parte da afirmação de sua identidade cultural e da busca de novos modelos de desenvolvimento.

A mandioca ocupa um lugar proeminente no sistema agrícola e na alimentação e influencia a vida social, econômica e cultural. Na comunidade de São Francisco de Arapiuns, o grupo de mulheres tomou a iniciativa de realizar um Festival da Mandioca. Posteriormente a proposta foi assumida pela Associação de Moradores. É realizado todos os anos, na primeira semana de maio, desde 2004. A escolha da data corresponde ao período de maior produção da mandioca e dos festejos de Nossa Senhora na Igreja católica. A apreciação dos pratos típicos com mandioca, as danças, como a dança do canário e a dança da farinha, as músicas, a premiação da maior mandioca na gincana, animam a festa de celebração e encontro da comunidade e seus visitantes.

As músicas no ritmo das danças regionais falam da farinhada, como o canto de Edilson Cardoso:

> *Já ouvi dizer que não pode ser que numa farinhada o remédio é sofrer, mas quem conhece não pode contestar que uma farinhada faz o caboclo bailar. Pra remexer, mexer, mexer, só eu e você, pra lá e pra cá, eu e você aprender a torrar. Seja no rodete, é pra lá e pra cá. No pau do tipiti podem sentar. Hora de descanso pra continuar. Na hora da peneira é pra lá e pra cá. Pra remexer, mexer e mexer, eu e você, pra lá e pra cá. Só eu e você, aprender a torrar.*[11]

E do grupo Boto Tucuxi:

> *Hoje é dia de festa, depressa pra roça, vamos nos animar e fazer farinhada. Dona Maria prepara o tipiti, alguidar pra encher de tucupi, as cuias pra tirar a tapioca, porque hoje é dia de Alter estar em festa. Vamos nos alegrar e fazer farinhada; descasca mandioca, bota pra ralar, espreme, prepara pra peneirar, bota a massa no forno pra se torrar; mexe esse remo sem parar, joga a farinha pro ar, lenha no forno pra esquentar, e a farinhada vem pra cá.*[12]

**11.** Letra de música recolhida no trabalho de campo deste estudo.

**12.** Idem.

## 4.6 A diversidade nos roçados e quintais

Os quintais implantados pelas comunidades tradicionais são parte do sistema agrícola integrado. São constituídos em área ao redor da casa, onde são criados animais e cultivadas árvores frutíferas, grãos, hortaliças, plantas medicinais e ornamentais. Além de quintais, recebem outras denominações no país: miscelânea (na região do Rio Negro e Rio Solimões no Amazonas), terreiro, sítio, horta.

Os roçados e quintais amazônicos são os locais de cultivo da mandioca e da macaxeira e de outros tubérculos, como os **carás** (*Dioscorea alata*) roxo, branco, cará-do-ar, cará-espinho, as **batatas-doces** (*Ipomoea batatas*) roxa e amarelinha. São consumidos cozidos com café, pela manhã ou à tarde, às vezes acompanhados de carne. O **ariá** (*Calathea allouia*), um outro tubérculo da Amazônia, de sabor delicado, está presente em pequenas quantidades em alguns quintais das comunidades visitadas no Baixo Tocantins, mas não é conhecido em São Francisco, Santarém. Outras espécies também compõem o roçado, entre tantas: o milho, o feijão, o jerimum, o maxixe e o quiabo.

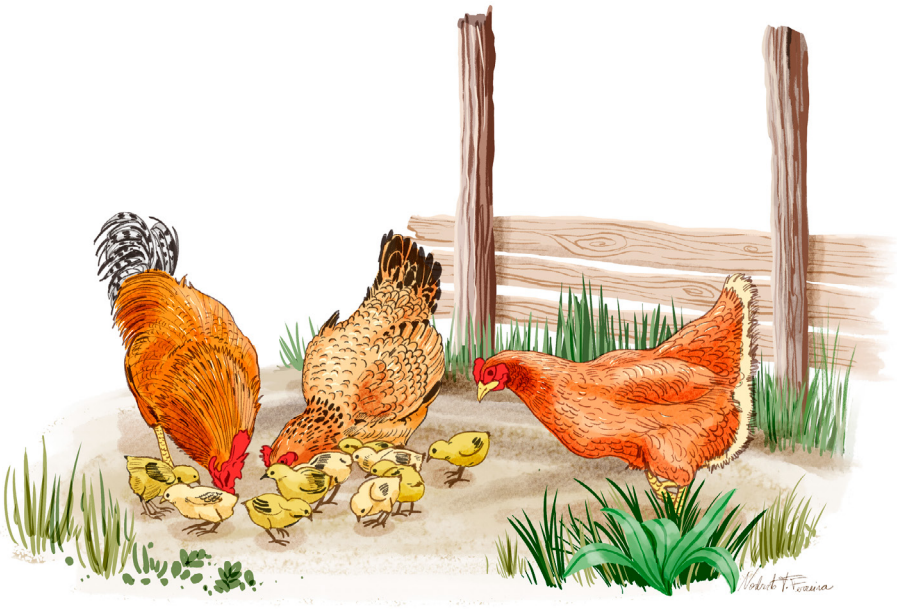
Estão também enraizadas nos hábitos alimentares frutas tropicais de árvores não nativas da Amazônia, que se adaptaram muito bem à região e têm presença centenária nos quintais e na alimentação, como as diferentes bananas, mangas, laranjas, limões, jambo, abacate, caju, coco da Bahia, fruta-pão[13]. Outras frutas não arbóreas, produzidas localmente e encontradas nas feiras, foram a melancia e o abacaxi.

É importante observar que espécies encontradas e manejadas na floresta muitas vezes compõem também os quintais agroflorestais. Referimo-nos tanto a frutos como açaí, cupuaçu e outros, quanto a espécies herbáceas que são consumidas na alimentação e como remédio. São os casos da **chicória** (*Eryngium foetidum*), do **jambu** (*Acmella oleracea*) e do **caruru** (*Phytolacca rivinoides*), que passaram a ser plantados perto das casas. Nos quintais há a presença da farmácia viva, ou seja, plantas medicinais, em jiraus ou cercados, como forma de proteção dos pequenos animais. Essas plantas também são cultivadas em latas ou em cuias.

Os quintais amazônicos geralmente são quintais agroflorestais, ou seja, sistemas tradicionais de produção de alimentos altamente biodiversos, que imitam e/ou se assemelham a uma floresta na sua estrutura e função – diversidade de espécies, estratificação, ciclagem de nutrientes –, baseados na sucessão

**13.** Em Abaetetuba foram mencionadas duas variedades de fruta-pão (*Artocarpus altilis* (PARK.): avapão (com caroço) e massapão (sem caroço), que, ao que parece, estão se tornando mais raras na alimentação. A fruta-pão é nativa da Indonésia e se adaptou muito bem à região amazônica.

natural. Cada grupo de planta cresce, cumpre sua função e cria condições para que o próximo grupo na etapa da sucessão se desenvolva a seu tempo, combinando consórcios de culturas anuais, plantas frutíferas, espécies florestais e/ou animais, que se sucedem um após o outro numa mesma área, e que, se bem manejados, podem ser uma alternativa para a recuperação de áreas degradadas, para o reflorestamento de áreas alteradas e para o aumento da diversificação produtiva. Isso permite a produção de várias espécies em uma mesma área por muitos anos, com colheitas a curto, médio e longo prazo (hortaliças, plantas medicinais, grãos, tubérculos, frutos e madeira), contribuindo para a manutenção da biodiversidade e o resgate de práticas e culturas alimentares ancestrais de povos e comunidades tradicionais (Brito; Fonseca, 2021).



Nos quintais estão também os pequenos animais. No Baixo Tocantins, uma equipe da FASE está desenvolvendo um projeto de busca de ração alternativa ao milho e à soja para a criação de galinha com produtos disponíveis localmente. A equipe está testando o uso do caroço do açaí, que é descartado em grandes quantidades nos locais de extração da polpa, dado que o açaí é processado antes de ser comercializado. Em Santarém, na comunidade de São Francisco do Arapiuns, o grupo de mulheres fez um projeto de diversificação da produção combinada com a criação de galinhas.

Um diagnóstico socioeconômico realizado pela FASE nas comunidades do PAE Lago Grande, em 2019, em Santarém, identificou na produção dos quintais uma grande diversidade de frutas nativas e não nativas: abacate, abacaxi, açaí, acerola, ata, bacaba, banana, coco, cacau, caju, cupuaçu, goiaba, graviola, ingá, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, murici, pupunha, tangerina (FASE; STTR; FEAGLE, 2019). A essa lista acrescentamos a sapotilha, levada por uma pessoa do PAE Lago Grande a um dos seminários desta pesquisa e encontrada nas feiras no momento de nossa visita.

Em 2022, em seis comunidades dos municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri, no Baixo Tocantins, foram identificadas 127 espécies vegetais (Quadro 3) no monitoramento da produção agrícola e extrativista junto a um grupo de 44 mulheres através do instrumento da Caderneta Agroecológica (Rody; Telles, 2021). Essa prática educativa revela a posição do movimento agroecológico de aplicar princípios da economia feminista, que retiram as mulheres da invisibilidade ao sublinhar seu papel no trabalho e nas relações econômicas de provisão direta de valores de uso, autoconsumo, relações de reciprocidade nas comunidades e venda dos produtos. As mulheres desempenham um importante papel de guardiãs das sementes e mudas, bem como nas preparações culinárias.

Quadro 3 - **Produtos das mulheres agroextrativistas do Baixo Tocantins-PA**

| | |
|---|---|
| **Frutas e castanhas** | Açaí, Açaí-paraú, Acerola, Ajuru ou Juru, Abacaxi, Amora, Araçá, Banana-roxa, Banana-pequena, Banana-grande, Bacuri-pari, Bacaba, Bacabi, Bacuri, Cupuaçu, Cana-ficha, Cana-de-açúcar, Coco-verde, Coco-seco, Cacau, Cajarana, Canapu, Castanha-do-brasil, Caju, Carambola, Goiaba, Ingá, Limão-galego, Limãozinho, Limão-turanja, Laranja-da-terra, Mamão-banana, Miriti, Melancia, Manga, Maracujá, Pupunha, Pupunha-pequena, Piquiá, Taperebá, Tucumã. |
| **Tubérculos e grãos** | Cará-roxo, Acará-branco, Batata-doce, Cará-moela ou Cará-do-ar, Espiga de milho, Macaxeira. |
| **Hortaliças, legumes e temperos** | Alfavaca, Alface, Abóbora, Chicória, Cheiro-verde, Cebola, Couve, Caruru, Cariru, Cebolinha, Cumaru, Favaquinha, Jambu, Manjericão, Maxixe, Pimentinha-de-cheiro, Pimenta-queimosa, Pimenta-malagueta, Pimentão, Palmito, Quiabo, Salsa, Tomate-cereja, Tomate, Urucum, Ora-pro-nóbis, Manjerona. |
| **Plantas medicinais** | Amor-crescido, Arruda, Alfavaca, Andiroba, Algodão, Babosa, Boldo, Capim-marinho, Coramina, Cipó-alho, Dinheiro-em-penca, Erva-cidreira, Folha de algodão, Folha de canela, Gengibre, Hortelã, Lágrima-de-nossa-senhora, Marcela, Mari, Marupazinho, Orelha-de-macaco, Sete-dores, Flor da vinagreira, Vindicá, Espada-de-iansã, Vick, Jucá. |
| **Plantas ornamentais, mudas e sementes** | Muda de cacto, Muda de banana, Muda de catinga-de-mulata, Muda de açaí, Muda de pimenta, Muda de hortelã-pimenta, Muda de cupuaçu, Muda de coco, Muda de limão, Muda de patchuli, Muda de pião-roxo, Muda de comigo-ninguém-pode, Muda de espada-de-são-jorge, Muda de cará-muela, Muda de cacau, Muda de abacaxi, Muda de urucum, Muda de graviola, Muda de laço-de-amor, Muda de babosa, Muda de acapú, Muda de capim-marinho, Muda de ingá, Sementes de pepino, plantas diversas. |

| | |
|---|---|
| **Produtos de origem animal** | Camarão, Frango caipira, Galinha caipira, Frango caipirão, Galo caipira, Galo caipirão, Ovo de pato, Ovo caipira, Porco, Peixe Mandubé, Peixe tainha, Peixe mapará, Peixe pescada, Peixe acari, Pato, Turú. |
| **Produtos beneficiados e alimentos mistos** | Bolo de macaxeira, Chocolate, Biscoito de castanha, biscoito de coco, Beiju d´água, Beiju chica, Paçoca, Coco descascado seco, Coloral, Castanha-do-brasil, Farinha, Farinha de tapioca, Goma, Maniçoba, Mel de abelha, Molho de pimenta com tucupi, Óleo de coco, Óleo de arruda, Óleo de andiroba, Polpa de cupuaçu, Pó de cacau, Polpa de cacau, Suco de caju-do-mato, Suco de cacau, Suco de taperebá, Tapioca, Tucupi, Vinho de miriti, Xarope, Crueira. |

Fonte: adaptado de Martins (2024?)

No Mato Grosso, nas comunidades quilombolas e agroextrativistas da Baixada Cuiabana, a cultura alimentar também está baseada na complementaridade de práticas que se expressam em uma rica culinária. As atividades agrícolas nos roçados e quintais, as de coleta, agrossilvopastoris e pesqueiras vão seguindo o movimento das águas nos períodos de cheia e seca. O sentido dos comuns está presente nos trabalhos em muxiruns nos roçados e na combinação das atividades de coleta-pesca-caça em áreas comunitárias e familiares.

Nos lugares mais elevados da paisagem, entrecortada por córregos ou ribeirões tributários do rio Cuiabá, encontra-se a comunidade tradicional de São Manoel do Pari, e, na porção mediana, cujas águas fluem para o rio Bento Gomes, encontra-se a comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca. Nas áreas localizadas nas cotas mais baixas da paisagem, encontra-se a comunidade quilombola de Morrinhos (Monteiro *et al.*, 2021).

São 120 espécies da flora conhecidas e utilizadas, identificadas no dossiê técnico científico sobre o SAT nessas comunidades (Monteiro *et al.*, 2021). Nas hortas, quintais, roçados e na criação de animais, são 62 alimentos cultivados; 4 fontes de proteína de animais domésticos consumidas; 12 espécies comumente pescadas para consumo familiar; cerca de 30 espécies nativas comestíveis; e mais de 40 espécies de plantas medicinais e condimentares nativas utilizadas pelas famílias.

Os roçados são de policultivo, com consórcios de plantas ou "casamentos", como são chamados localmente. Lá estão as variedades de mandioca, milho, feijão, arroz, cana-de-açúcar, quiabo e "ramas", nome dado às abóboras, o maxixe, a batata-doce, a melancia e o cará. Nos quintais, está a criação de animais de pequeno porte. Muitos alimentos que estão no roçado estão também nos quintais para facilitar o cuidado.

Mas, na combinação dos alimentos, há destaque para algumas culturas nas várias comunidades. Na comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca, é a **banana** (*Musa* spp.) que está no centro da organização dos roçados e da alimentação. As variedades banana-terra, farta-velhaco, nanica, roxa, bananinha fazem parte da culinária tradicional. A banana-da-terra, considerada plátano, com forte ocorrência na América Latina, na Baixada Cuiabana provavelmente se deu com o tráfico de escravos.

A mandioca também se destaca e entra, transformada em farinha e combinada com a banana, na composição de vários pratos tradicionais. Orelha-de-onça, galhadeira, uvinha, mandioca-pão são algumas de suas variedades lembradas nas rodas de conversa. Esta última é considerada tão macia que não precisa cozinhar. "Frita direto", diz a agricultora. A macaxeira liberata também é bastante destacada. Há seis variedades cadastradas pela rede de troca de sementes crioulas no BIS do GIAS. E um estudo ampliado em seis comunidades dessa região identificou cerca de 73 variedades de mandioca, mostrando que a Baixada Cuiabana se confirma como importante celeiro de variedades genéticas (Figueiredo; Zanetti; Hoogerheide, 2018).

É muito apreciada a farofa de banana. Também estão muito presentes nos hábitos alimentares a paçoca de farinha com carne feita no pilão, a costelinha de porco com banana verde e a paçoca feita de banana assada, socada e passada na banha, com pedaços de torresmo. Lembra os tempos em que se cozinhava com "graxa", nome atribuído à banha de porco, antes do uso atual do óleo.

Milho cozido, peixes cozidos e carne bovina assada – com destaque para a cabeça do animal, que passa a noite assando em momentos de festa – compõem igualmente a dieta, assim como a tradição do arroz com pouco ou sem sal.

Rememorando o passado, em referência crítica às restrições dos órgãos de vigilância sanitária na atualidade, uma das matriarcas afirma: “o pessoal tinha força e a alimentação era natural. Panela de barro e panela de ferro eram fortificantes”.

Desde 2008, a comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca promove a Festa da Banana para celebrar a colheita, os modos de vida e a cultura afro-brasileira que sustentam suas 120 famílias. “A banana não é só alimento ou medicina. É cultural com a Festa da Banana”, exclama a presidenta da ACORQUIRIM. A festa já entrou para o calendário do município de Nossa Sra. do Livramento e atrai pessoas de outras comunidades e municípios próximos.

Um almoço é oferecido gratuitamente. No cardápio estão farofa de banana, banana com carne, licor de banana, pudim e bolo de banana e rapadura de banana. Muito apreciadas pelo seu sabor e originalidade da embalagem são as balas de banana envoltas na palha da banana em forma de réstia. As danças afro – cururu e siriri14 – animam a festa, resgatando a cultura ancestral africana dos povos quilombolas da região.

Um marco característico do universo de sociabilidade dos quilombolas da Baixada Cuiabana é a sua devoção aos santos, com destaque para São Benedito, o santo dos negros. As celebrações são expressão importante dos valores comuns e da memória coletiva. E as festas representam as lutas de resistência, como a do Quilombo da Mutuca. Somente em 2006 foi expedida a certidão pela Fundação Palmares para a comunidade quilombola Ribeirão da Mutuca. Foi um momento de festa na comunidade, que entoou o Siriri da liberdade cantado por uma de suas matriarcas: “Todo aquele que foi escravo tira roupa do quarador, já gritamos liberdade, cativeiro já acabou, já gritamos liberdade, cativeiro já acabou”. Mas a luta tem continuidade, pois não foi ainda titulada a terra.

Durante a pandemia de Covid-19, a Festa da Banana foi interrompida. Com a seca mais severa de 2023, houve uma forte perda de mudas de banana que não frutificaram. O replantio, com doação de novas mudas com apoio da FASE, faz renascer a expectativa da retomada da organização da festa.

**14.** São danças regionais típicas de festejos e comemorações do Mato Grosso, especialmente da região da Baixada Cuiabana, ao som dos instrumentos regionais: viola de cocho, ganzá – tipo de chocalho – e mocho ou tamboril, instrumento de percussão feito em madeira semelhante a um banco. A viola de cocho foi reconhecida em 2005 como patrimônio nacional, registrada no Livro dos Saberes do patrimônio imaterial brasileiro do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Na comunidade tradicional de São Manoel do Pari, é manejada uma diversidade de alimentos em seus roçados coletivos, organizados em muxiruns. Mas são a **cana-de-açúcar** (*Saccharum officinarum*) e o **mamão** (*Carica papaya*) que ganham destaque no sistema produtivo e nas transformações culinárias. Há variedades do mamão: castelo, papaia (dizem que é só para comer), metro e o "comum". A comunidade explica que o "comum" é nativo. "É só zelar", dizem. A cana mais antiga é conhecida como sanangoa. Calculam que tenha 150 anos de cultivo. Há ainda a canajava, cana-preta e a bambá, que é uma cana branca considerada bem saudável, pois "até mulher de dieta pode chupar". A cana é vista também como medicinal: "a espuma da rapadura é boa para combater vermes", explicam os moradores.

Há uma tradição alimentar na comunidade muito conhecida: o doce chamado furrundum, feito com melado de cana e mamão verde. Essa apreciada iguaria é vendida nas feiras e está presente nas festas de santo realizadas na comunidade. E há preparações culinárias também com a banana, sendo a mais antiga a combinação com costela ou sopa, assim como a banana-da-terra verde cozida e a paçoca de pilão. Nas festas é muito procurada a carne de porco com banana.

Uma característica da comunidade de São Manoel do Pari é a produção variada de hortícolas para autoconsumo e para comercialização, como alface, jiló, berinjela, pimentão, abobrinha, abóbora, vagem, quiabo. A abóbora é muito apreciada e há variedades: jacarezinha, paulistinha, menina, cabotiá. As agroextrativistas queixaram-se das cozinheiras nas escolas, no contexto de venda para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)[15], que estavam jogando fora a cabotiá, "porque é difícil de descascar". Essa é uma variedade de abóbora tradicional na comunidade que vem passando através das gerações.

Na comunidade quilombola de Morrinhos, o arranjo dos cultivos também inclui uma diversidade de alimentos do roçado, como mandioca, arroz, feijão, banana e outros. Mas, sobre a diversidade da alimentação, os moradores fazem distinção entre as frutas do Cerrado e as chamadas plantas da beira. No Cerrado estão o **pequi** (*Caryocar brasiliense*), conhecido como o rei do Cerrado; **cumbaru ou baru** (*Diptery xalata*); **mangaba** (*Hancornia speciosa*); **bocaiuva ou macaúba** (*Acrocomia aculeata*); **jenipapo** (*Genipa americana*); e **canjiqueira ou murici** (*Byrsonima orbignyana* A. Juss). Esta última é considerada comestível em situação de fome. Há também mel de abelha nativa de jataí. As "plantas da beira", que se referem especialmente ao rio Bento Gomes, incluem:

**15.** O PAA, criado em 2003 e reinstituído em 2023, é regulamentado pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e tem o objetivo de promover o acesso das pessoas à alimentação, sobretudo as mais vulneráveis, e incentivar a produção da agricultura familiar. Por meio do PAA, o governo federal compra alimentos produzidos pela agricultura familiar e doa esses alimentos para organizações das redes socioassistenciais, públicas e filantrópicas de ensino, saúde e justiça e para equipamentos de SAN.

**saputá** (*Anthodiscus brasiliensis*) – conhecida também como gulosa –; **figueira** (*Ficus carica*); **pimenteira** (*Piper nigrum*); e **laranjinha de pacu** (*Pouteria glomerata* (Miq.) Radlk) – que alimenta os peixes e vem também sendo beneficiada em geleias. Os moradores informam que parte do pequi e da bocaiuva se perde, pois não consomem toda a colheita e nem há canais de comercialização. Alguns frutos dos quintais são apenas mencionados quando se fala do gosto das crianças: pitomba, laranja, goiaba, manga e ingá em penca.

Os hábitos alimentares destacados pelos adultos falam da carne com banana verde, carne com mandioca, furrundum e banana frita verde. "Tendo mandioca, tem tudo! Se falta a mandioca, Deus me livre! E não pode faltar feijão", assim exprimem suas prioridades nos hábitos alimentares. Mas os impactos da seca chegaram: faltou mandioca e precisaram comprar ramas; perderam o arroz vermelhão[16], importante alimento do qual fazem também a farinha; diminuiu a produção do feijão; quase desapareceu a produção da banana; a melancia que segue o ritmo das águas não vingou; diminuiu também a produção de laranjas.

Tanto no Pará quanto no Mato Grosso, fatores relacionados às mudanças climáticas, assim como os desmatamentos e incêndios, estão gerando forte crise alimentar com perda de colheitas e de sementes para novas safras. Córregos e poços secando, plantios que não vicejam, animais destruindo roçados ou derrubando frutos antes de amadurecerem em busca de alimentos, ou abelhas buscando água nas torneiras das casas: são relatos feitos sobre estes tempos de seca severa.

Na Baixada Cuiabana, foi a primeira vez na história que o rio Bento Gomes secou. No quilombo da Mutuca, os moradores dizem que precisam lidar com as capivaras que atacam os roçados. Com a consciência sobre os animais que também estão ameaçados e saem de antigos refúgios em busca de alimentos, é como se falassem com eles: "deixem um pouco para nós". A perda de material genético, tanto da banana quanto de outros alimentos, nos tempos atuais de seca prolongada traz insegurança alimentar. A comunidade passou a depender de doações de mudas das entidades de apoio, incluindo a FASE.

Em Santarém, houve, em algumas comunidades, o replantio por quatro vezes das manivas que não nasceram. A seca deixou comunidades isoladas. Muitas pessoas foram mordidas por jacarés nas áreas lamacentas do rio Arapiuns, na necessária caminhada pelo leito do rio até conseguir chegar em uma pequena embarcação. No lugar da partilha das sementes nas festas de intercâmbio, as comunidades precisaram receber doação de sementes com o apoio de organizações como a FASE.

**16.** Tudo indica que a referência aqui é ao arroz de origem africana (*Oryza glaberrima*).

# 5 OS ALIMENTOS QUE VÊM DA FLORESTA E DAS MATAS NATIVAS

Nos hábitos alimentares, nas feiras e mercados tradicionais da Amazônia, observa-se a presença de produtos que vêm da floresta, que abrangem uma grande biodiversidade de frutas, castanhas, óleos e temperos, assim como plantas medicinais. Muitos vêm do extrativismo, que tem como base uma floresta adensada e milenarmente enriquecida com muitas espécies. Outros vêm dos quintais agroflorestais. Há variações entre os diferentes povos, localidades e ecossistemas do bioma Amazônia, mas há elementos comuns, como a presença importante de alimentos das palmeiras. Nas áreas de transição para o bioma Cerrado e Pantanal, também há frutas nativas que compõem hábitos alimentares locais. Além de serem um patrimônio natural, as florestas da região amazônica são um patrimônio cultural com diversidade alimentar, por sua ligação estreita com a intervenção humana.

## 5.1 O açaí no Baixo Tocantins

### Tomar açaí não é deselegante[17]

Sou de Igarapé-Miri
Sou da terra do açaí
Palmeira nativa daqui

Faz parte da economia
E me dá alegria
De me alimentar com soberania

O açaí é o alimento
Que em todo momento
Contribuiu com meu sustento

O açaí é minha paixão
E com a comida da região
É a melhor opção

Nessa fruta sou viciada
Se em minha dieta não for associada
Minha fome não será saciada

Se com peixe é gostoso
Com camarão é delicioso
E com tudo é muito saboroso

Seja em casa ou no restaurante
Desse fruto sou amante
De preferência sem adoçante

Esse é um costume
Que o caboclo daqui assume
E não adianta queixume

Me olhas com preconceito?
Aceita, é o meu jeito
E quero respeito

Faz parte da nossa vivência
De histórias e resistência
De muitos anos de experiência

Eu não abro mão
Deste delicioso pirão
Na minha alimentação

E mesmo que algum arrogante
Demostre em seu semblante
Que tomar açaí é deselegante

E se queres saber?
Não me envergonha dizer
Que a semente gosto de roer

Eu digo com exuberância
Fica com tua ignorância
E eu com toda elegância

Misturada com farinha
Na tigela ou na cuinha
Estilo farofinha

Bebendo açaí toda radiante
Porque minha consciência garante
Que tomar açaí não é deselegante

Achas que é loucura?
Deixa de frescura
Faz parte da minha cultura

17. Essa poesia é de autoria de uma agricultora do Baixo Tocantins (Valente, 2020). Se por um lado expressa o preconceito sofrido em alguns contextos, por outro, fala da presença constante e muito apreciada do açaí na alimentação local, como expressão de resistência cultural, que também aparece nos festivais a ele dedicados.

No Baixo Tocantins, o vinho do açaí[18] – como é chamada a polpa extraída do fruto – é uma das bases da alimentação, com presença marcante em todas as refeições. No almoço e na janta, ele é servido acompanhando a refeição principal, sendo especialmente apreciado quando acompanha o peixe com farinha. O vinho do açaí é servido puro, numa tigela, ou cuinha, à parte do prato, como revela a poesia. Está também presente no café da manhã e entre as refeições, às vezes na forma de mingau, na maioria das vezes sem adição de açúcar. Sua presença nas refeições é tão marcante que algumas pessoas comentam serem "viciadas em açaí", pois sentem muito sua falta quando ele não está presente.

Já na região de Santarém, o vinho do açaí é também apreciado, mas com uma presença nos hábitos alimentares menos acentuada do que na região do Baixo Tocantins. E, ao que parece, com regionalidade e sazonalidade na oferta e no consumo mais marcadas.

Nas zonas rurais do Baixo Tocantins em que há energia elétrica, algumas residências têm batedores (despolpadores) elétricos, que substituem o antigo alguidar, um recipiente redondo feito de barro ou madeira, no qual o açaí é amassado e sua polpa extraída manualmente. Nas cidades da região, há vários pequenos batedores de açaí ou "vitaminosas": estabelecimentos que extraem a polpa do fruto e vendem diretamente para a população. E o vinho de açaí mais apreciado é o fresco, sem passar pelo tratamento térmico exigido pela vigilância sanitária.

Embora o açaí seja um alimento com presença milenar na dieta do Baixo Tocantins, até a década de 1990, era oriundo do extrativismo e de consumo quase exclusivamente local ou regional. Sua circulação se dava em cadeias curtas e bastante descentralizadas de produção e consumo, sendo pouco conhecido fora da Amazônia. Era associado a "comida de pobre", tanto na zona rural quanto nas cidades, sofrendo até algum preconceito, como o de ser "desele-

**18.** A denominação de vinho é dada nessa região às polpas de frutos de palmeiras com coloração arroxeada, como açaí, bacaba e miriti. Todas são muito ricas em flavonoides e antioxidantes.

gante", conforme a poesia. Era consumido principalmente no período da safra, oriundo de áreas de várzea e igapós adensadas com sua palmeira. Mas, a partir dos 1990, o açaí ganhou fama e nobreza por suas propriedades nutricionais e passou a ser consumido por famílias com mais recursos em outras regiões do Brasil e no exterior.

A produção do açaí está concentrada na região amazônica, e o Pará é o maior produtor nacional. No Baixo Tocantins, destacam-se os municípios de Abaetetuba, Cametá e Igarapé-Miri. Em 2019, Cametá e Igarapé-Miri produziram mais de 460 mil toneladas de frutos in natura, frutos que chegam aos portos das cidades em barcos de diferentes tamanhos, alguns levados em paneiros tradicionais feitos de fibra natural, mas muitos já em caixotes de plástico.

Talvez se possa dizer que esses municípios estão passando por um **ciclo econômico do açaí**. O fruto se tornou um dos principais produtos da economia local, que caminha para uma concentração e especialização da produção, com implantação de áreas de monocultura e instalação de indústrias de processamento de maior porte. Se antes o açaí era um produto extraído em áreas ribeirinhas por meio de práticas tradicionais[19], agora vem sendo cultivado também em terra firme, com incorporação de práticas de manejo bastante orientadas pelo modelo monocultural dominante na agricultura, que visam aumentar a produtividade de um único produto e estender seu período de safra.

## 5.2 Os riscos das mudanças no manejo do açaí

Nas áreas ribeirinhas, as entrevistas indicam que a orientação repassada por alguns profissionais de órgãos de pesquisa e de assistência técnica – EMBRAPA e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) –, é de retirada de espécies que eles consideram "sem valor econômico" para dar espaço para o açaí, o que tem levado ao monocultivo. Na terra firme, o açaí se expande em áreas já desmatadas, mas ao que parece também em áreas de matas, na forma de cultivo solteiro. Em alguns casos, aparece associado a espécies nativas de maior valor econômico, como, por exemplo, o cacau e o cupuaçu, que são também parte da cultura alimentar regional.

Essas orientações técnicas reforçam a proposta de políticas para a agricultura familiar que, em lugar de fortalecer os sistemas integrados e diversificados, baseiam-se no fortalecimento das cadeias produtivas monoculturais, que tendem

**19.** Estudos arqueológicos e etnobotânicos têm apontado a presença de altas densidades de palmeiras de açaí nas margens dos rios em algumas regiões da Amazônia como um dos exemplos de manejo e de transformações na paisagem e na floresta pela presença humana. Ver, por exemplo, o estudo de Mendes dos Santos *et al*. (2021).

à perda da biodiversidade, a exemplo da modalidade Manejo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Existe risco de perda de variedades do açaí, pois os plantios são apenas do açaí preto. Segundo depoimentos, o açaí branco, também muito gostoso e apreciado, já é difícil de ser encontrado.

Esse tipo de manejo tem levado ainda ao risco de desaparecimento de duas outras palmeiras nativas da Amazônia: o miriti ou buriti (*Mauritia flexuosa*) e a bacaba (*Oenocarpus bacaba*). Essas palmeiras têm sua frutificação na entressafra do açaí, período em que seus vinhos (ou polpas) são mais consumidos. Em Abaetetuba, por exemplo, o mingau de miriti é muito apreciado.

No entanto, se antes o vinho do açaí era um alimento sazonal, consumido principalmente fresco e no período da safra – de agosto a dezembro, período identificado como verão na Amazônia –, a introdução de novas tecnologias de manejo e o cultivo em terra firme ampliaram o período da safra. Soma-se a isso a possibilidade de congelamento da polpa nas cidades e nos locais onde há acesso à energia elétrica, o que tem permitido a presença do vinho de açaí nas refeições durante praticamente o ano todo. Embora, por um lado, isso tenha um efeito positivo por gerar ganhos econômicos para a região e por ser um alimento inserido na cultura alimentar, muito adaptado à região e de alto valor nutricional; por outro, há indicações de que vem diminuindo a biodiversidade alimentar.

O processo de "fortalecimento da cadeia produtiva", principalmente, do açaí e do cacau tem agravado o problema do desmatamento, haja vista que secundariza ou ignora o papel ambiental e alimentar de outras espécies consideradas "sem valor econômico", mas que têm importante lugar na cultura alimentar. E já há sinais de acentuação de desequilíbrios ambientais. Numa das comunidades visitadas, foi comentado que os macacos estavam atacando os açaízeiros e derrubando os frutos, embora não se alimentem de açaí, provavelmente em busca de insetos para comer.

O ataque de animais às roças e mesmo aos quintais, em busca de comida, foi mencionado em mais de uma comunidade visitada e vem trazendo prejuízos. Isso é atribuído ao fato de estarem passando fome pela diminuição das áreas de floresta. Também são levantadas suspeitas de maior presença do bicho-barbeiro no açaí pelo fato de haver menos pássaros que comem insetos nas monoculturas de açaí. A FASE, com base nos princípios da Agroecologia, tem

destacado a importância das práticas tradicionais dos Sistemas Agroflorestais (SAFs), onde o açaí entra como um dos componentes principais, dada sua importância principalmente na SAN, mas em combinação com outras espécies.

## 5.3 A resistência da cultura alimentar do açaí nas músicas e festas

Em 2023, foi realizada a 33ª edição do Festival do Açaí em Igarapé-Miri. Começou como festa do açaí, em 1989, por iniciativa de um casal que coordenava a organização de escoteiros e contou com a contribuição das famílias. Posteriormente, passou a ser organizada pela prefeitura. Seu caráter mudou em algumas administrações. Em 2007, por exemplo, recebeu a denominação de Feira de negócios do açaí (Moraes, 2014), refletindo as perspectivas do então poder municipal de reforçar as mudanças ocorridas com a maior presença das fábricas e o aumento da exportação. Nos anos seguintes e até hoje, voltou a chamar-se Festival do Açaí.

Mas há também outro festejo que expressa a disputa de significados. É o Festival do Açaí Orgânico, já em sua 18ª edição, organizado pela Associação Mutirão de Igarapé-Miri. Os agroextrativistas buscam manter o valor cultural do açaí como alimento e expressão da identidade local, produzido de forma ecológica. O nome de sua organização reflete também os valores da solidariedade e reciprocidade, traduzidos na prática do trabalho conjunto do mutirão. O festival agrega o sentido socioeducativo e espaço de obtenção de renda com realização de feira da agricultura familiar e agroextrativista, além de realização de seminário, como ocorreu em 2023 com o tema: *Educação do Campo, Popular e Agroecológica*.

Neste festival, há também os momentos de música ao vivo e dança, simbolizando a celebração do açaí. A Banda Sabor Açaí se fez presente em algumas edições. E, com certeza, há sempre a lembrança da música do conhecido e celebrado Pinduca, nascido nesse município, autor de vários carimbós e compositor da canção *Igarapé-Miri, Capital Mundial do Açaí*:

*Venha comigo conhecer Igarapé-Miri a capital mundial do açaí*

*Na vila Maiauatá (tem açaí)*

*No Caju do Meruú (também tem açaí)*

*Na festa da Boa União (você tem açaí)*

*No Icatu e Panacauera (tem muito açaí)*

*Tem açaí pra todo lado*

*Tem o festival do açaí*

*Anapu e Pindobal te pesca de mapará*

*É só saborear com uma cuia de açaí*

*No Mamangal e no riozinho*

*Tem polo de exportação de açaí*

*A rainha do festival, bela moça do local*

*Representa o açaí no Estado do Pará* (Moraes, 2014).

## 5.4 A tradição dos mingaus não adoçados

Nas comunidades visitadas pela pesquisa no Pará, observamos o consumo de uma diversidade de mingaus que têm como base do preparo ingredientes regionais, como frutos e castanhas da Amazônia. Para engrossar, são usados diferentes derivados da mandioca (carimã, puba, farinha de tapioca, farinha de mandioca, crueira). Há também mingaus engrossados com arroz ou com raízes, como os mingaus de macaxeira, cará, inhame[20]. Há ainda receitas de mingau feitas com leite de castanhas[21].

Em Abaetetuba, por exemplo, é tradicional o mingau de miriti, vendido na feira do município, pelos chamados mingauleiros. As mesmas máquinas que extraem a polpa do açaí extraem a massa (polpa) de miriti para fazer o vinho, usado na preparação do mingau (Barros e Silva, 2013).

Em estudo sobre a alimentação em territórios quilombolas em Abaetetuba, observou-se o consumo de mingaus na merenda da manhã, lanche feito após o café da manhã e antes do almoço, e no jantar. São várias preparações: o caribé – mingau de farinha de mandioca –, mingaus de miriti, de açaí, de arroz, de banana, todos com ingredientes do quintal ou da roça (Nascimento; Guerra, 2016).

**20.** Por orientação médica e de nutricionistas, algumas pessoas estão substituindo esses ingredientes por aveia.

**21.** A grande diversidade de receitas de mingau no Brasil é observada por Miguel *et al.* (2018), que reuniram mais de cinquenta receitas a nível nacional. Nossa breve observação de campo agregou algumas a mais, ou variações sobre elas. Por exemplo, os autores citam apenas mingau de açaí e mingau de miriti, mas estes têm variações, podendo ser engrossados com diferentes derivados da mandioca ou com arroz.

Preparados pelas mães para as crianças, mas consumidos também por adultos e idosos, esses mingaus parecem ter um enraizamento na cultura alimentar dessa parte da Amazônia. Por sua versatilidade, se adaptam à regionalidade e à sazonalidade, com potencial de inserção na alimentação escolar[22]. Diferem-se de outras regiões do Brasil (Sudeste e Nordeste, por exemplo), onde os mingaus são normalmente adoçados e usam leite de vaca como um dos ingredientes. Nas comunidades rurais que visitamos, o consumo de leite de vaca pareceu não ter um enraizamento importante[23].

## 5.5 A diversidade de outros sabores nativos e os riscos para sua reprodução

Em uma comunidade da Reserva Tapajós-Arapiuns, na região de Santarém, a pesquisadora Ellen de Freitas (2021) identificou um grande leque de espécies de frutas de origem florestal nativas conhecidas, algumas delas presentes na área de uso comum, que talvez possa ser considerada como um quintal agroflorestal coletivo. Dentre as frutas identificadas, estão: abiu, açaí, araçá, babaçu, bacaba, bacuri, biribá, buriti, cacau, caju, castanha-do-brasil, cupuaçu, ingá, jaracatiá, macaúba, murici, panã (conhecida também como araticum), patauá, pupunha, taperebá, tucumã, umari, uxi. As espécies extrativas mais conhecidas e consumidas identificadas foram: açaí, bacaba, castanha-do-brasil, cupuaçu, pupunha e uxi, esta última também medicinal. Algumas frutas se tornaram mais raras por conta de as árvores estarem distantes do centro da comunidade, para onde as famílias têm se mudado visando estar mais perto dos serviços em geral (luz, transporte, escola, atendimento de saúde, etc.). A pesquisadora também observou que várias dessas frutas já não são conhecidas por todos na comunidade, e algumas já são difíceis de serem encontradas, como o bacuri.

Em Igarapé-Miri e Abaetetuba, as rodas de conversa sinalizaram que algumas frutas estão ficando mais raras e menos coletadas ou plantadas nos quintais, ou nas roças, como bacuri, cumaru, cubiu, cupuaí, inajá, ingá, mari, mucajá, piquiá, tucumã, uxi. Houve menção ao fato de que o bacuri para consumo local está sendo trazido do Maranhão.

Nas respectivas safras, as frutas da Amazônia são encontradas nas feiras e mercados – tanto os mais tradicionais quanto nas novas feiras agroecológicas e de produtores, criadas por iniciativa de organizações locais. Nesses espaços, a grande diversidade de frutas e frutos chama a atenção. Mas estão ausentes dos supermercados, por exemplo.

**22.** Relatos recolhidos na pesquisa, bem como outros estudos, indicam que o mingau já é feito pelas merendeiras nas escolas sempre que possível. Nascimento e Guerra (2016), por exemplo, observam que um dos únicos alimentos naturais servidos nas escolas dos territórios quilombolas que estudaram era o mingau de açaí com arroz.

**23.** Durante milênios, o consumo de leite de origem animal não fez parte das dietas amazônicas, dado que o gado bovino não existia nas Américas, tampouco caprinos e ovinos. O consumo de leite foi introduzido pelos colonizadores europeus, sendo muito incentivado pela indústria de lácteos.

Estão também enraizadas nos hábitos alimentares frutas tropicais de árvores não nativas da Amazônia, que se adaptaram muito bem à região e têm presença centenária nos quintais e na alimentação, como as diferentes bananas, mangas, laranjas, limões, jambo, abacate, caju, coco da Bahia, frutas-pão[24]. Outras frutas não arbóreas, produzidas localmente e encontradas nas feiras, foram a melancia e o abacaxi. Mas vários fatores têm impactado o consumo de frutos e frutas da Amazônia. Na comunidade de São Francisco, no PAE Lago Grande, em Santarém, foi observado que os desmatamentos já estão dificultando encontrar as frutas da floresta. Eles afetam diretamente a oferta de alimentos, daí a grande importância das regras de conservação. Por exemplo, na comunidade quilombola Laranjituba, em Abaetetuba, há um castanhal (uma mata adensada com castanheiras) que faz parte da área de bens comuns e que se mantém preservado. De lá as pessoas da comunidade tiram as castanhas-do-brasil para vender e para consumo e uso na culinária, na forma de leite de castanha, para os beijus ou para cozinhar a carne de caça.

Aqui, novamente ressaltamos a importância dos planos de utilização dos recursos naturais que criam diretrizes para atividades extrativistas e florestais, como no PAE Lago Grande:

> É proibido cortar espécies de árvores constantes na lista oficial de espécies ameaçadas de extinção. As espécies florestais que servem de alimentação para a comunidade e também para a manutenção da caça devem ser preservadas.
>
> É permitida a extração de óleos, leite, sementes, folhas, cascas, resinas ou frutas silvestres para o uso familiar e comunitário desde que sejam empregadas as técnicas que não provocam a morte das espécies, nem prejudicam a sua regeneração, tendo o conhecimento local e tradicional como base (exemplos: copaíba, andiroba, cumaru, amapá, piquiá, sucuba, mururé, bacuri, buriti, bacaba, açaí e patauá, dentre outros) (FEAGLE, 2017).

As grandes distâncias e tempos de deslocamento, aliadas ao custo do transporte, dificultam a comercialização in natura das frutas, em especial pelas comunidades mais distantes. Uma forma promissora para a comercialização são as polpas congeladas, mas esbarra na carência de energia elétrica nas zonas rurais. As feiras são um espaço importante, com forte participação das mulheres, onde são vendidas uma diversidade de frutas e de polpas congeladas, mas também esbarram nas normas da vigilância sanitária.

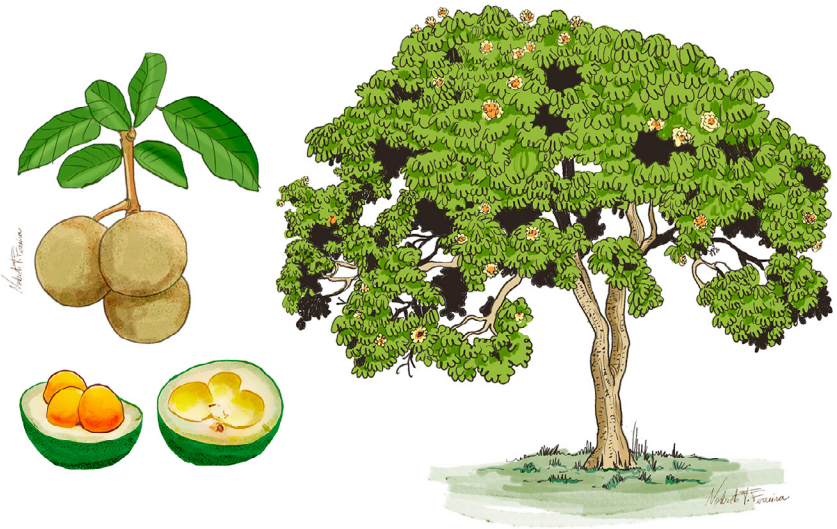
**24.** Em Abaetetuba, foram mencionadas duas variedades de fruta-pão: avapão (com caroço) e massapão (sem caroço), que, ao que parece, estão se tornando mais raras na alimentação.

Há iniciativas de sindicatos, associações e cooperativas de trabalhadoras e trabalhadores rurais que buscam uma organização coletiva para processar e comercializar as polpas de fruta. No Baixo Tocantins, agricultores familiares têm se organizado para a comercialização de frutas (em especial do açaí) e para a venda para alimentação escolar através do PAA e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Mas essas iniciativas encontram dificuldades pela falta de infraestrutura nas comunidades rurais (falta de energia elétrica, dificuldades de transporte) e também na obtenção de registro sanitário e licença ambiental. As normas sanitárias exigem estruturas e processos industriais inviáveis economicamente para a produção em pequena escala. As cidades tinham dezenas de pequenos batedores. No entanto, nos últimos tempos, após o açaí ter se tornado um produto de exportação, eles vêm sendo fechados ou ameaçados de fechar por exigências da fiscalização sanitária.

Em Abaetetuba, apenas uma cooperativa, a Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba (COFRUTA), teve apoio de assessoria técnica e financiamento de agências da cooperação internacional para o desenvolvimento e obteve recursos para construção de infraestrutura e compra de maquinários. Atingiu um maior porte e conseguiu o registro sanitário, processando e comercializando, com sucesso, várias frutas e frutos da Amazônia, tanto em polpa quanto em óleos para cosméticos (andiroba, murumuru, tucumã, cupuaçu).

No Mato Grosso, há também uma gama de frutíferas nativas, com presença marcante do babaçu, bocaiúva, baru, pequi, como já mencionado em capítulo anterior. A flora nativa é usada para diferentes fins – medicinal, alimentar, combustível, construções domésticas – e contribui para a geração de renda das comunidades quilombolas e agroextrativistas.



Nos municípios da Baixada Cuiabana, o barutizeiro vem sendo ameaçado em razão da exploração predatória de sua resistente madeira. Em muitos casos, é retirado também dos campos da pecuária extensiva. Historicamente considerado pela população local como um alimento que provoca doenças de pele e alergias, era consumido basicamente pelos animais e pelas crianças às escondidas. Mas, com a realização de atividades pedagógicas pela FASE com orientação sobre seu valor nutricional e as possibilidades de beneficiamento alimentar, a sua amêndoa vem sendo valorizada pelas comunidades tradicionais. As mulheres agroextrativistas organizadas em grupos nas pequenas agroindústrias têm produzido pães e bolachas com a farinha da amêndoa de baru, licor, bombons, além da amêndoa torrada.

Na região sudoeste do Mato Grosso, no assentamento Corixinha, no município de Cáceres, fronteira com a Bolívia, as famílias foram assentadas em áreas desmatadas. Muitas delas, migrantes de outras regiões, não conheciam as espécies nativas das matas do Cerrado pantaneiro. Com o trabalho educativo também realizado pela FASE, iniciou-se a recuperação de espécies. Foi formado o grupo de mulheres Amigas da Fronteira, um dos quatro grupos que integram a ARPEP. O objetivo do grupo é a coleta e o beneficiamento do pequi, que passou a ser incorporado nos hábitos de famílias que não o conheciam. Atualmente, produzem uma diversidade de produtos para comercialização em feiras, para atender encomendas dentro e fora do assentamento e, ainda, para mercados institucionais. Além do principal produto beneficiado, a farinha para pães e bolachas, fazem licor, sabão e óleo.

## 5.6 O consumo da carne de caça

Outro alimento que vem da floresta são as carnes de caça. Embora estigmatizado e com comercialização proibida, seu consumo ainda é parte da cultura alimentar nas comunidades rurais da Amazônia. As pessoas mais antigas das comunidades visitadas no Pará ressaltaram a diminuição na caça como uma das mudanças na alimentação, que reflete também um desequilíbrio ambiental. Observam que o aumento dos desmatamentos têm levado à falta de alimentos para os animais da floresta, que têm atacado as roças e mesmo as frutas nos quintais em busca de comida.

O plano de utilização dos recursos naturais do PAE Lago Grande aborda a questão da caça e proíbe a caça predatória:

> Ela [a caça] é autorizada apenas nos casos de subsistência e proteção das roças e de animais domésticos, desde que não coloque em risco o equilíbrio ecológico e a espécie não esteja ameaçada de extinção. Nas áreas coletivas, a autorização e a fiscalização serão responsabilidade da comunidade, das associações comunitárias e da Feagle. Nas áreas privadas, os proprietários devem respeitar as normas deste Plano de Utilização.
>
> Não é permitido caçar com os seguintes métodos e recursos: cachorros, batuque, armadilhas e ramal.
>
> É proibida a captura, matança e comercialização de animais ameaçados de extinção, como anta, tatu-canastra, tamanduá-bandeira, preguiça, onça-pintada, arara-azul, mutum, jacamim, pavão, inhambu-açú, beija flor, capivara, curió e papagaio (FEAGLE, 2017).

Embora muitas vezes a ameaça de extinção de algumas espécies de animais seja atribuída ao consumo de carnes de caça, uma das maiores ameaças aos biomas da Amazônia e do Cerrado tem sido o aumento global no consumo per capita de carnes produzidas em criações industriais de animais confinados, que necessitam de grandes monoculturas de grãos – em especial soja e milho – para a produção de rações. E, com o consumo de carnes desse modelo industrial, temos uma enorme redução da biodiversidade, tanto de espécies quanto de raças.

# 6 A DIVERSIDADE DO PESCADO NO MUNDO DAS ÁGUAS, AMEAÇAS E RESISTÊNCIAS

*Peixe, que peixe, que peixe que é?*
*Piraruíra e tucunaré*
*Peixe, que peixe, que tem aqui*
*Caratinga e jaraqui*
*Tem jatuarana, pacu e curimatá*
*Tem o peixe tambaqui e o gostoso mapará*
*Tem o peixe tambaqui e o gostoso tracajá*
*Hummmm...*
*Peixe que vai na beira da praia,*
*Arraia, arraia*
*Peixe que mora no igarapé,*
*Puraqué, puraqué*
*Peixe que nada lá no canal,*
*Candiru, candiru*
*Na Amazônia tem peixe, vai do liso ao de escama*
*Pintado, que bacana, tem até pirarucu*[25]

25. Letra do carimbó: *Que peixe que é?*, de autoria do Mestre Hermes Caldeira. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?-v=0NVvkOAJcOg.

O peixe e a farinha de mandioca são reconhecidos como uma das bases alimentares na Amazônia, e o gosto por eles é parte da cultura alimentar, uma das heranças ancestrais. Expresso no singular, a alusão ao **peixe com farinha** pode induzir a enganos, pois não se trata de um único peixe ou uma única farinha, mas de uma grande diversidade de pescados de água doce e com mandiocas e seus derivados.

A grande biodiversidade de pescados está relacionada ao mundo das águas e dos rios, importantes bens comuns da Amazônia. A letra da música com o ritmo do carimbó, citada acima, tradicional no Pará, traz alguns exemplos. Tem peixe liso e de escama, cada peixe relacionado a um diferente ambiente aquático: à beira da praia (nos rios com praias), ao canal (partes mais fundas), aos igarapés. Cita o apreciado tracajá, espécie de cágado ameaçado de extinção e com comercialização proibida. Há também espécies de peixes grandes e pequenos que nem sempre são comercializados, como o charutinho do rio Arapiuns.

No mercado de peixe de Santarém, um levantamento feito pela colônia de pescadores registrou 55 diferentes espécies de peixe comercializadas entre 2011 e 2020. As espécies variam conforme os locais de captura. Do rio Amazonas, os mais vendidos são o pirarucu, tambaqui, tucunaré, filhote, dourada e piau. As espécies mais capturadas na bacia do Tapajós são pescada, mapará, dourada, filhote, fura-calça, jaraqui, cascudo, charuto, sarda e tucunaré (Sousa, 2021).

Na comunidade quilombola Laranjituba, no município de Abaetetuba, as entrevistas indicaram que o peixe está presente nas refeições pelo menos três vezes por semana. Tanto compram quanto pescam. São citadas as diferentes espécies que consomem: jandiá, traíra, tamatá, jiju, sarapó, pescada, anujá, pacamã. Há também os pequeninos matupiri e pimatã. E ainda o sarda, tucunaré, surubim.

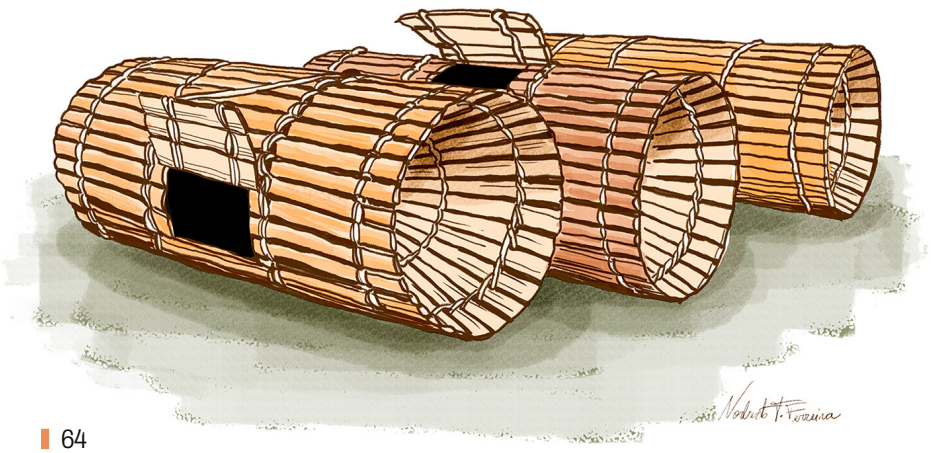
Os peixes também compõem os hábitos alimentares nas comunidades da Baixada Cuiabana. São identificadas mais de 10 espécies pelas famílias: bagre, curimatá, curimba, lambari, jagundenza, piranha, piaba, piraputanga, pintado, cachara, piabuçu, samuru, rubafo. São sobretudo as mulheres que praticam a pesca, que é realizada de forma artesanal, com vara, linha e anzol. Elas valorizam o consumo do pescado como importante alimento, e a atividade se reveste de caráter social e lúdico com o encontro de parentes e vizinhas. É parte da identidade pantaneira.

O consumo de peixes é igualmente diverso na sua forma de preparo: assados (no forno ou na brasa), cozidos, grelhados, fritos, moqueados. Em Santarém, há o piracuí, apreciada farinha de peixe, utilizada em vários pratos. No Mato Grosso, o peixe assado envolto na folha de bananeira é bem apreciado. Mas há mudanças, em curso, nos vários territórios, que afetam os hábitos alimentares.

## 6.1 Fatores que afetam a diminuição do pescado e o direito à alimentação

A pesca artesanal tem dupla importância: como garantia do alimento cotidiano e como fonte de renda. Nas regiões visitadas no Pará e no Mato Grosso, as pessoas têm sentido fortemente a diminuição na quantidade, na variedade e no tamanho dos pescados. Foi recorrente escutar: “antes tinha muito mais fartura de peixe”.

No Baixo Tocantins, há referência à fartura, no passado, dos camarões dos igarapés. Eram capturados com matapi, artefato feito de talas de palmeira, onde os camarões são alimentados com farinha de babaçu. Mas, hoje, os camarões estão em diminuição[26].



**26.** Trata-se de camarões de água doce, como o camarão-da-amazônia (*Macrobrachium amazonicum*).

Na Baixada Cuiabana, também se constata a diminuição de algumas espécies. Na comunidade de Morrinhos, por exemplo, onde é forte a tradição da pesca, as famílias identificam a redução das espécies em razão das mudanças climáticas, da seca que tem se tornado mais severa e dos incêndios criminosos para ampliação das áreas de pecuária. Os moradores dessa comunidade dizem que não encontram mais o piabuçu. Pescam o cachara apenas de vez em quando, e somente o bagre, a piranha e o curimba são mais frequentes.

Os portos e a infraestrutura de exportação da soja em Santarém estão impactando a pesca artesanal. Em Abaetetuba e Igarapé-Miri, no Baixo Tocantins, é a expansão do cultivo de dendê, com uso de agrotóxicos nas cabeceiras dos igarapés, onde os camarões se reproduzem, que tem sido reconhecida como um dos causadores da diminuição da diversidade de peixes e do camarão. As pessoas observam que os rios e igarapés estão mais secos, e os barcos já não passam mais na maré baixa. A vegetação na beira do rio Santo Antônio, por exemplo, foi bastante desmatada. "Quase não têm mais aningá, e no meio do aningá tinha muito peixe"[27], diz um morador. A poluição sonora também afugenta os peixes, pelo barulho dos motores dos barcos e das canoas a motor (chamadas rabudas).

As barragens também têm efeito sobre a pesca, pois interrompem fluxos migratórios dos peixes e empobrecem geneticamente as populações, isolando-as acima e abaixo das barragens. Há espécies que desaparecem. O garimpo contamina os rios com mercúrio e provoca a morte dos peixes. Os agrotóxicos contaminam os rios, os solos e os alimentos

A diminuição das áreas de manguezais e de outros ambientes aquáticos onde os peixes se reproduzem, às vezes em locais distantes de onde são pescados, tem consequências na pesca de um modo geral. O desmatamento da mata ciliar e dos igapós tem fortes impactos, dado que a vegetação próxima aos cursos d'água tem função de berçário e de proteção dos peixes jovens, além de conter os sedimentos.

A pesca e as águas são percebidas como um bem comum nas comunidades tradicionais, que precisa ser zelado: "cada trecho do rio é de uma pessoa, mas o rio é comum"; "é preciso respeitar a época de reprodução dos peixes, em que não se deve pescar". O zelo e o respeito são valores importantes, e há um sentimento de que atualmente é maior a "falta de respeito" dos próprios moradores. A maior diversidade de espécies nas comunidades ribeirinhas, respeitando as normas comunitárias, gera menores desequilíbrios ambientais e

**27.** O aningá (*Montrichardia linifera*) é uma planta que cresce nas margens de rios, igapós e igarapés amazônicos, sobretudo nos de águas brancas (barrentas). Ajuda na contenção da erosão, serve de refúgio e seus frutos alimentam os peixes.

favorece a pesca de forma geral, além de contribuir com melhores possibilidades de renda da pesca artesanal.

Na dimensão do consumo, a concentração da demanda em determinadas espécies mais valorizadas nos centros urbanos e a pesca industrial de grandes barcos e geleiras, com descarte de peixes com menor valor econômico, geram desequilíbrios ambientais e impactam a pesca artesanal. As espécies mais valorizadas no mercado se encontram sob maior risco: os peixes maiores, com crescimento mais lento e ciclo de vida mais longo, são os mais vulneráveis, com diminuição no estoque. Por serem peixes com melhor preço, essa diminuição implica redução da renda advinda da pesca artesanal.

No mesmo sentido, há uma entrada nos mercados locais – inclusive nas feiras e mercados tradicionais – de espécies de peixes nativos da Amazônia criadas em cativeiro, como é o caso do tambaqui. Se, por um lado, a piscicultura pode aliviar a pressão sobre os estoques pesqueiros – e mesmo garantir a continuidade da cultura alimentar de consumir peixes –; por outro, o modelo de produção monocultural adotado para a piscicultura agrava os problemas sociais e econômicos, bem como os ambientais que levam à diminuição dos estoques pesqueiros. O refinamento do gosto, na identificação das espécies e na distinção entre o sabor do peixe oriundo da pesca e do oriundo de piscicultura, alimentados com ração à base de soja e de grãos, é destacado pelos consumidores que apreciam o pescado capturado de forma tradicional. Ouvimos algumas vezes, em Santarém, expressões como: “na cidade acha peixe de cativeiro, que vem aumentando, tilápia, tambaqui, matrinxã, mas não é tão gostoso”.

Ainda do ponto de vista do consumo, observamos que a escassez da pesca e os baixos preços dos frangos de granja produzidos em escala industrial têm levado a um aumento no consumo de frangos industriais em detrimento dos pescados oriundos da pesca artesanal. Essa mudança nos hábitos de consumo pode contribuir para o aumento dos desmatamentos e desequilíbrios ambientais provocados pelo avanço das monoculturas de soja e milho, que estão na base da alimentação da avicultura industrial, além de influenciar negativamente a qualidade da alimentação do ponto de vista nutricional.

## 6.2 As expressões das resistências

O plano de uso das comunidades de Laranjituba e África (AQUIBAC, 2017), que busca garantir a preservação dos rios e igarapés que cruzam o território, define o tipo de malhadeira (rede) que pode ser utilizada na pesca e proíbe o uso do timbó (cipó que mata os peixes), entre outras medidas. Na região de Santarém, os acordos de pesca têm sido um instrumento importante, que é reforçado pelos planos de utilização das unidades de conservação. Por exemplo, o plano de utilização do PAE Lago Grande estabelece que:

> Cada comunidade deve definir, dentro da sua área, quais lagos, igarapés e ilhas devem ser destinados à proteção integral e quais são destinados à subsistência dos moradores. Neste último caso, é permitido apenas o uso dos apetrechos de pesca tradicionais (flecha, tarrafa, espinhel, linhas de mão, caniço, arpão e malhadeiras), de acordo com as normas vigentes do Conselho de Pesca da região (FEAGLE, 2017).

E diz ainda que:

> É proibido matar peixe-boi, quelônios, botos e outras espécies ameaçadas de extinção no PAE, bem como a retirada de ovos de quelônios, marrecas e outras espécies ameaçadas de extinção no período de reprodução. A criação destas espécies é permitida para fins comerciais, desde que esteja de acordo com a legislação vigente (FEAGLE, 2017).

Surgiram também movimentos e mobilizações em defesa dos rios. O movimento Rios vivos, saudáveis e livres (Alarcon, 2016) é uma mobilização de organizações sociais em Santarém e outros municípios. Em 2010, a Aliança Tapajós e dezenas de outras organizações em defesa dos rios livres e vivos lançou a *Carta dos 4 Rios* (2010) – Madeira, Tapajós, Teles Pires e Xingu – com a proposta de suspensão da construção de barragens e a demanda de retomada de estudos sobre alternativas energéticas.

Além dessas frentes de resistência, os sentidos sociais da pesca se expressam em tradições culturais e de lazer. Nos tempos da vazante e formação das praias dos rios Arapiuns e Tapajós, em Santarém, acontece a piracaia: reunião de pessoas para assar peixe na praia. Outra tradição na cidade são os encontros nos finais de semana para comer peixe assado na brasa.

# 7 FORTALECER A CULTURA ALIMENTAR E A COMIDA DE VERDADE: DESAFIOS, PERSPECTIVAS E MUDANÇAS NECESSÁRIAS

A construção da PNSAN evidenciou os graves problemas de saúde gerados pela ampliação da oferta e do consumo de alimentos industrializados ultraprocessados. E indicou a necessidade de valorização, resgate e disseminação de práticas alimentares e da culinária que preservem a cultura, a biodiversidade e a autonomia das diversas regiões do Brasil.

A biodiversidade de produtos e sabores já mencionados neste estudo não se encontra presente apenas nas comunidades rurais. Embora ameaçados, esses produtos e sabores permanecem nas culturas alimentares das cidades, onde chegam através de diferentes circuitos de comercialização e de trocas. Fortalecer o abastecimento das cidades com esses produtos é uma das formas de preservar a cultura alimentar e desenvolver a economia local, garantindo, ao mesmo tempo, alimentos mais saudáveis e formas de produção ambientalmente sustentáveis. As feiras e as compras governamentais para a alimentação escolar se destacam enquanto elementos que favorecem esses processos.

## 7.1 Circuitos de trocas: a importância das feiras na cultura alimentar

As feiras e mercados locais são espaços especialmente importantes que expressam o potencial de abastecimento das cidades com alimentos diversos. Nas últimas décadas, as feiras agroecológicas e/ou da agricultura familiar têm se mostrado espaços significativos de valorização e de favorecimento do acesso da população à grande diversidade de produtos da cultura alimentar regional. O apoio da prefeitura, em especial para a logística, é apontado como um elemento central para a viabilização das feiras. Em todos os municípios pes-

quisados neste estudo, há experiências de feiras organizadas por sindicatos e associações de trabalhadoras e trabalhadores rurais, bem como grupos produtivos, prefeituras e universidades, em alguns casos em parceria com a EMATER.

No Mato Grosso, além da realização de feira agroecológica no Campus de Cáceres da Universidade do Estado do Mato Grosso (UNEMAT), há também venda de produtos das culturas alimentares em uma cooperativa de consumo, em Cáceres, criada com o apoio de professores ligados ao movimento da economia solidária.

Em Santarém, a Associação dos Produtores Rurais de Santarém (APRUSAN) é responsável pelo setor da agricultura familiar em três importantes feiras/mercados municipais: Mercadão 2000, Feira do Aeroporto Velho e Feira da Cohab. A APRUSAN estima que 90% dos produtos comercializados pela produção de base familiar no município passem por essas feiras e mercados. Isso foi uma conquista dos movimentos sociais rurais. O Conselho Indígena Tapajós-Arapiuns (CITA), por sua vez, está organizando feiras indígenas em Santarém para que os indígenas que vivem na cidade possam acessar alimentos produzidos nas aldeias.

Os grupos de mulheres que trabalham com quintais produtivos agroecológicos têm nas feiras uma importante possibilidade de geração de renda. Produtoras entrevistadas neste estudo observaram que tudo o que levam para a feira conseguem vender: frutas regionais, polpas, beijus, farinha de crueira, doces, geleias, bolos. É o que nos dizem, por exemplo, as mulheres da Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais do Município de Belterra (AMABELA), vizinho a Santarém. Elas comercializam seus produtos na feira do Campus Santarém da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA).

As feiras possibilitam o contato direto entre quem produz e quem consome. Nelas é possível não apenas vender os produtos, mas valorizar a cultura e a história coletiva. As agricultoras e agricultores podem explicar como os alimentos são produzidos e coletados, falar sobre suas qualidades, esclarecer quando são agroecológicos e produzidos sem agrotóxicos e explicar a diferença para os produtos do agronegócio vendidos nos supermercados. Tanto no Pará como no Mato Grosso, foi destacada a importância de fortalecer as feiras também como espaços culturais, com realização de atividades para além da comercialização.

Algumas organizações têm sinalizado a importância de implantar feiras não apenas nas cidades, mas também nas comunidades do interior, para que as pessoas possam comprar mais alimentos na sua própria localidade. O CITA, nesse sentido, vem planejando organizar feiras indígenas nas aldeias.

Na região do Baixo Tocantins, há propostas de organização de circuitos mensais de feiras nos municípios e de um circuito regional de feiras. A organização de feiras estaduais e nacionais – como a Feira Nacional da Agricultura Familiar, organizada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) – é importante para as cooperativas e associações mais estruturadas, pois trazem muitos aprendizados e contatos que podem abrir novos caminhos e possibilidades de comercialização. A Mostra dos Produtos do Cerrado, no Mato Grosso, é outro exemplo de valorização dos alimentos tradicionais e diálogo com consumidores e consumidoras no espaço urbano.

## 7.2 A importância do fortalecimento da cultura alimentar nas compras para a alimentação escolar e os desafios enfrentados

As compras institucionais, em especial as compras dos governos para a alimentação escolar, são outros espaços importantes para a valorização da cultura alimentar. E são também um mercado potencial, com preço justo para os produtos

da agricultura familiar e do agroextrativismo, que fortalecem a SSAN. Duas ações do governo federal no âmbito da PNSAN são o PNAE, cuja Lei nº 11.947/2009 obriga que no mínimo 30% das compras do programa sejam feitas diretamente da agricultura familiar no próprio município; e o PAA, que promove a compra direta de produtos da agricultura familiar para doação a escolas (complementando a alimentação escolar), restaurantes populares, cozinhas comunitárias, entre outros.

No entanto, nos municípios visitados no Pará, verificamos que embora exista uma oferta potencial de alimentos produzidos localmente e inseridos nas culturas alimentares, a alimentação escolar é predominantemente composta de alimentos industrializados, incluindo ultraprocessados, em alguns casos transportados em barcos por muitas horas (ou vários dias). Escutamos, por exemplo, relatos de compras de sardinha em lata para escolas rurais ao invés de pescados da própria comunidade, assim como de ausência nas escolas de farinha de mandioca, açaí, bananas e outras frutas locais.

Toda a diversidade de alimentos descritos neste estudo, oriundos do extrativismo e da produção dos sistemas agrícolas tradicionais, tem grande potencial para inclusão na alimentação escolar, tanto nas cidades quanto na zona rural. Essa inserção possibilita, ao mesmo tempo: valorizar as culturas alimentares e criar hábitos alimentares saudáveis junto às novas gerações; ofertar alimentos mais frescos e naturais; e fortalecer as economias locais e uma produção ambientalmente sustentável e adaptada a cada região. São exemplos as raízes (carás, batatas-doces, macaxeira), os derivados de mandioca (em especial as farinhas), as frutas e polpas de fruta (com variação na oferta entre as localidades e ao longo do ano), os pescados, o mel. Também ovos, galinhas caipiras e os produtos beneficiados, produzidos pelas mulheres (beijus, mingaus, etc.).

Mas são diversas as dificuldades para a efetivação dessas compras para a alimentação escolar. Essas dificuldades foram sinalizadas nos cursos realizados em Santarém e em Abaetetuba, no âmbito desta pesquisa, e também foram indicadas alternativas para superá-las (Cintrão, 2022).

A garantia do acesso à terra e ao território tem se mostrado fundamental para dar segurança para a produção e coleta de alimentos, como a conquista de projetos de assentamento, projetos agroextrativistas, a demarcação de territórios indígenas e quilombolas. Mas muitas **ameaças aos territórios** e às áreas de bens comuns das populações rurais ainda precisam ser enfrentadas.

As dificuldades de **logística** foram citadas como um dos principais desafios da comercialização, tanto para a alimentação escolar quanto para as feiras, com desta-

que para o **transporte e a energia**. As distâncias dentro dos municípios são grandes, e as comunidades rurais são distantes das sedes dos municípios. O transporte pelos rios ou por terra é caro. Falta transporte coletivo para chegar até os locais de venda ou de entrega dos produtos. É preciso lutar por políticas de apoio à logística nos níveis federal (inclusive para o PNAE), estadual e municipal. O apoio das prefeituras é muito importante, em especial para comunidades e escolas mais distantes.

No Pará, a energia elétrica é considerada cara, o que aumenta o custo dos produtos beneficiados localmente e torna mais difícil competir com o preço de produtos industrializados produzidos em grande escala e trazidos de outros estados. Em muitas comunidades, a falta de distribuição de energia elétrica para a produção é fator limitante. Na comunidade de São Francisco do Arapiuns, a utilização de painéis solares trouxe bons resultados, permitindo, por exemplo, a instalação de bomba d'água elétrica, que facilitou a irrigação da horta, e de freezers para conservação de polpas de fruta.

As dificuldades de **acesso a documentos**, como Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) – documentos que identificam os produtores em base familiar –, bem como de emissão de nota fiscal, têm sido outro impedimento para as compras institucionais de produtos locais ligados à cultura alimentar.

A falta de adequação das **chamadas públicas** para as compras da agricultura familiar pelo PNAE e PAA é mais um fator limitante. Os cursos da pesquisa apontaram a importância de maior diálogo dos técnicos e nutricionistas das prefeituras com as organizações de agricultoras/es familiares e de povos e comunidades tradicionais para melhor adequação das chamadas públicas à cultura alimentar regional e às potencialidades de oferta nos municípios.

Nos municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri, as chamadas públicas exigiam banana-prata de tamanho grande, tomando como referência as ofertadas nos supermercados, produzidas em grande escala, que algumas pessoas chamam de "banana casca grossa". Isso impossibilita a venda de variedades de bananas produzidas localmente e que, embora menores e talvez não tão "bonitas", são consideradas mais saborosas e mais naturais, provavelmente sem contaminantes químicos. Em outro caso, uma nutricionista não incluiu cheiro-verde na chamada, alegando que não tinha valor nutricional.

O próprio **cardápio da alimentação nas escolas** precisa ser repensado e refeito para que seja adequado à cultura alimentar e às potencialidades de produtos existentes em cada localidade. Já aconteceu de crianças rejeitarem alguns alimentos

que fogem aos seus costumes. É importante as nutricionistas entenderem que a comida é muito mais do que nutrientes. Em alguns casos, vale a pena um trabalho com os alunos para valorização dos produtos locais. A elaboração do cardápio precisa ser participativa e envolver as próprias comunidades, não apenas o setor de nutrição. Foi mencionado ainda no curso que médicos e nutricionistas têm colocado restrições ao consumo de farinha de mandioca e de algumas frutas com maior teor de gordura ou de açúcares, alegando que fazem mal à saúde; alegação esta um tanto questionável, pois são alimentos que milenarmente fazem parte da alimentação da Amazônia.

Muitas dificuldades aqui apresentadas de inserção de produtos no mercado institucional também vêm sendo enfrentadas no Mato Grosso. As pequenas agroindústrias comunitárias vêm se adaptando para atender às **exigências dos órgãos de vigilância sanitária** – assunto aprofundado no próximo subcapítulo. Os processos educativos desenvolvidos pela FASE sobre manipulação dos alimentos e criação de selos, bem como a realização de debates sobre processos de certificação participativa, têm sido importantes para a mobilização e organização das comunidades. E aqui se destaca o potencial da ação em rede. A ação conjunta, por exemplo, da ARPEP fortalece o grupo de mulheres Amigas da Fronteira, em Cáceres, possibilitando a comercialização para a alimentação escolar de produtos beneficiados do pequi, como bolo e bolachas.

A mobilização social para o acesso dos agricultores e agricultoras ao PAA e ao PNAE começou nos anos 2009 e 2010 e teve como base a articulação do GIAS, que se caracteriza como uma espécie de rede de redes. Suas reivindicações ecoaram e ecoam no Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Mato Grosso (CONSEA-MT) e nos conselhos de desenvolvimento rural sustentável dos âmbitos municipal e estadual, pressionando pela resolução dos entraves para a concretização desse acesso.

A trajetória desses processos educativos e organizativos resultou no cadastro da Associação Regional de Produtores Agroecológicos (ARPA) como Organização de Controle Social (OSC), favorecendo sua participação nas chamadas públicas dos mercados institucionais. Atualmente, está em curso, com o apoio da FASE, uma inovadora estratégia – a Rota de Comercialização nos Caminhos da Agroecologia – liderada pela ARPA e pelo Centro de Tecnologia Alternativa (CTA), que integram o GIAS. A iniciativa envolve diretamente 20 organizações, grupos informais das comunidades tradicionais e de assentamentos da reforma agrária. São cerca de 500 famílias articuladas nesse caminho que liga o município de Comodoro a Cuiabá, perfazendo cerca de 730 km de distância. Frutas, legumes, verduras, polpas de fruta e alguns alimentos beneficiados são entregues em mercearias, pequenos restaurantes, domicílios de alguns consumidores e escolas estaduais no município de Cuiabá.

## 7.3 Dificuldades com a vigilância sanitária e alguns caminhos encontrados

Os obstáculos gerados pelas **normas sanitárias** para vários alimentos inseridos na cultura alimentar e oriundos do extrativismo e da produção agroecológica de base familiar têm sido um grande empecilho para a oferta desses produtos por meio do PAA e do PNAE. Os alimentos incluídos nessa situação são os derivados da mandioca, as polpas de fruta (incluindo de açaí), os produtos de origem animal (pescados, ovos, aves, queijos, mel, carnes em geral) e os produtos beneficiados.

As dificuldades para obtenção do selo sanitário para os retiros de farinha tradicionais acabam fazendo com que a **farinha de mandioca** que chega para muitas escolas seja a industrializada, às vezes vinda de regiões distantes, fora dos padrões culturais do gosto local e com maior presença de produtos químicos. Isso porque as normas sanitárias estigmatizam os retiros de farinha e desconsideram conhecimentos milenares no modo de fazer um produto que é a base da cultura alimentar da Amazônia.

O registro sanitário de **polpas de fruta** é de difícil obtenção para a produção de base familiar. Na região de Abaetetuba e Igarapé-Miri, até mesmo o açaí – parte da base alimentar da população com elevada produção – enfrenta dificuldade para inclusão na alimentação escolar. A exigência de pasteurização do vinho (polpa) de açaí também coloca diversos problemas, tanto de equipamentos e aumento nos custos de produção, quanto de rejeição pelas crianças, por mudar o gosto. Em depoimento para este estudo, a COFRUTA, uma das únicas cooperativas da agricultura familiar no Baixo Tocantins que conseguiu o selo de inspeção federal para polpas de fruta, apontou as sucessivas dificuldades e os elevados custos para obtenção do selo junto ao MAPA.

A COFRUTA começou com uma cozinha simples. Quando quis vender para o PAA e PNAE, tentou primeiramente a obtenção do selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que até o momento desta pesquisa ainda não existia no município. Também não conseguiu o selo de inspeção estadual da Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ). Foram muitos anos de esforço, com um aporte grande de recursos não reembolsáveis, conseguidos através de projetos de cooperação internacional, que permitiram à COFRUTA alcançar uma escala industrial e atender às exigências sanitárias. Atualmente a COFRUTA vende para a alimentação de escolas da região, em volumes e valores expressivos, o açaí e uma diversidade de polpas de fruta (manga, taperebá,

miriti, abacaxi, entre outras), apontando o potencial desse mercado.

As associações e grupos de mulheres da pesquisa nos relataram as dificuldades para a legalização dos **produtos beneficiados**. Cada produto tem uma taxa e uma lista de exigências para a legalização. Além disso, os fiscais sanitários não aceitam as cozinhas existentes e exigem mudanças (nas construções, nos equipamentos, etc.) com custos altos, desproporcionais e inacessíveis para os grupos de mulheres e para a produção em pequena escala e descentralizada. Em alguns casos, a negociação com técnicos responsáveis permite encontrar saídas.

Os **pescados** são outro enorme desafio. Há esforços e um "sonho" de entregar peixes para a alimentação escolar. Segundo depoimentos, os pescadores recebiam, em 2022, R$ 1,50 dos atravessadores pelo quilo do peixe. Por meio do PNAE, poderiam receber até R$ 4,50, entregando diretamente na escola da sua própria comunidade. Num dos municípios visitados, nos relataram que houve vereadores se opondo a essa venda por interesses comerciais próprios. Neste estudo, não identificamos nenhuma associação ou cooperativa da agricultura familiar vendendo peixes para a alimentação escolar, apesar da importância econômica da pesca artesanal e de os peixes serem um dos itens da cesta básica local. Em Santarém, mesmo escolas rurais em comunidades de pescadores recebiam sardinha enlatada vinda de regiões distantes.

Em alguns casos, até mesmo as feiras e mercados tradicionais têm sofrido com fiscalizações da vigilância sanitária. Em Santarém, a APRUSAN já foi alvo de várias ações civis do Ministério Público, questionando a venda de produtos sem inspeção sanitária. A organização precisou assinar termos de ajuste de conduta que permitiram continuar a venda, mas com um prazo para os produtores se adequarem. No entanto, isso coloca em risco a continuidade da comercialização, já que em grande parte o problema está nas normas sanitárias, que não se adequam à realidade local. Há negociações constantes da APRUSAN com a fiscalização sanitária para permitir a continuidade das vendas nesses mercados.

Ainda em Santarém, mais de 69 unidades de beneficiamento de polpas de fruta foram visitadas pela EMATER e pela ADEPARÁ, que exigiram modificações na infraestrutura de produção, modificações estas fora da realidade das unidades. Os tradicionais mercados de peixe, que secularmente vêm abastecendo a população das cidades, são outro alvo da inspeção sanitária por não se adequarem às normas atuais.

Grupos de mulheres com produção agroecológica, que participam de feiras vendendo produtos beneficiados artesanalmente, manifestaram receio permanente da fiscalização apreender produtos sem registro sanitário. Uma feirante manifestou "medo do ataque da segurança alimentar", referindo-se às fiscalizações da vigilância sanitária, cujos fiscais dizem que a situação de alimentos sem selo é de "falta de segurança alimentar". Essa é uma visão restrita, e até equivocada, dos fiscais sanitários, que associam a falta de selo ou registro sanitário à falta de segurança (sanitária) dos alimentos. Desconsideram que, para a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) – Lei nº 11.346/2006 –, seria justamente o contrário: essas feiras são importantes para garantir o acesso a alimentos frescos e saudáveis, sem agrotóxicos, inseridos nas culturas alimentares.

Em grande parte, as dificuldades de obtenção do registro sanitário desses alimentos estão relacionadas com a inadequação das normas à realidade da produção em pequena escala, caracterizando o que vem sendo chamado de exclusão sanitária. Isso porque toda a construção das normas e da inspeção sanitária foi historicamente voltada para a produção industrial de grande escala, visando as exportações e o comércio de grandes distâncias. Nos cursos da pesquisa, foi indicado que não basta obter financiamento para construir agroindústrias dentro das normas vigentes. É preciso adequar as normas à realidade e baixar o custo de produção, dado que as normas sanitárias muitas vezes encarecem o produto final com taxas e exigências de equipamentos, de pasteurização, de exames laboratoriais, entre outras.

Os **rótulos dentro dos padrões legais** também são um empecilho para o registro sanitário de produtos beneficiados. Em dinâmica realizada nos cursos, foram comparados alimentos comprados em supermercado, que têm rótulo e registro sanitário, com alimentos inseridos na cultura alimentar, sem rótulo e sem registro sanitário. Membros de associações de produtoras e produtores e de movimentos sociais observaram que os alimentos artesanais locais, mesmo sem rótulo e sem selo de inspeção, têm sua qualidade identificada pela aparência (cor, tipo, tamanho) e pelo cheiro. E seus ingredientes e modos de produção são conhecidos pelos consumidores, como no caso das farinhas de mandioca, diferentes tipos de beiju, farinha de tapioca, goma, tucupi. Em Abaetetuba, as pessoas sabem, por exemplo, que o beiju chica, muito apreciado, inclui castanha na receita.

Em sentido inverso, várias pessoas tiveram dificuldade de ler as informações nos rótulos dos produtos industrializados ultraprocessados, como biscoitos recheados, com embalagens sofisticadas e listas de ingredientes com letras muito pequenas e alguns desconhecidos. Os participantes observaram que as grandes indústrias têm acesso à legalização e "vendem fantasia" e "produtos de mentira", com informações enganosas nos rótulos: sucos em embalagem UHT com desenhos de frutas, mas com mais açúcar do que polpa de fruta na sua composição; biscoitos recheados com fotos de frutas quando contêm apenas aromas artificiais; macarrão instantâneo com sabor artificial de galinha caipira; produtos com dizeres como aroma idêntico ao natural, que deixam dúvida sobre a idoneidade da informação (Cintrão, 2021).

Mas os gestores têm receio de inserir na alimentação escolar produtos sem selo de inspeção por questões de responsabilidade. Um caminho tem sido identificar técnicos e nutricionistas mais sensíveis nas prefeituras, nas universidades e nos órgãos sanitários. Uma melhor formação de técnicos para a contextualização dos riscos e adequação das normas à realidade local são elementos importantes. Debates e negociações coletivas com as prefeituras e com técnicos responsáveis pela fiscalização sanitária têm possibilitado maior compreensão das realidades locais e busca de caminhos possíveis, tanto para a legalização sanitária quanto para a adequação dos cardápios, de forma a permitir a comercialização da grande diversidade de produtos existentes.

Às vezes uma mudança no tipo de produto ou no grau de processamento exigido na chamada pública possibilita a venda, como nos casos das frutas congeladas, sem sua transformação em polpa, e de animais vivos, pelas dificuldades com as exigências de infraestrutura para o abate. Porém, essas soluções esbarram em maior trabalho para as cozinheiras nas escolas.

Os conselhos municipais de desenvolvimento rural sustentável, assim como os de SAN, são espaços importantes para ajudar a superar empecilhos e buscar caminhos. No entanto, nem sempre esses conselhos funcionam. A participação de organizações sindicais e de representantes de extrativistas e da agricultura familiar tem sido importante para o apoio a iniciativas das associações, cooperativas e grupos de mulheres. Ainda assim, as dificuldades seguem sendo muitas. Em Santarém, no início do PAA e do PNAE, foi montado um conselho com várias instituições, que na época viabilizou a inserção de vários produtos da agricultura familiar, incluindo a galinha caipira. Mas um questionamento do Ministério Público impediu a continuidade dessas vendas.

De forma geral, as normas sanitárias acabam favorecendo a oferta de produtos industrializados em maior escala, incluindo ultraprocessados, que imitam os naturais, fazem mal à saúde e apresentam rótulos enganosos. Enquanto isso, alimentos agroecológicos, mais saudáveis e inseridos na cultura alimentar, têm sua comercialização dificultada e ficam menos acessíveis à população em geral. As normas sanitárias vão, assim, na contramão das recomendações do *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014) e da própria PNSAN.

Como disse uma das participantes dos cursos que fizeram parte desta pesquisa, a regulação sanitária acaba fazendo uma inversão de valores: "parece que o que está errado está certo e o que está certo está errado".

## 7.4 Iniciativas de mudança em leis e normas sanitárias

As exigências para a legalização sanitária, em geral, induzem a produção de alimentos tradicionais, artesanais, de base familiar a se aproximarem de padrões industriais, elevando custos de produção e exigindo aumentos de escala para sua viabilização econômica, o que muitas vezes os afasta de sua origem artesanal e das características socioculturais que historicamente caracterizam esses produtos (Carta Aberta, 2014). De forma geral, tanto a legislação quanto os próprios profissionais responsáveis por construir as normas ou por fiscalizá-las desconhecem a lógica da produção artesanal e consideram como um problema a existência de sistemas, processos e produtos diversificados, artesanais, baseados em conhecimentos tradicionais.

Têm sido feitas algumas tentativas de construção específica de legislações sanitárias voltadas para a produção em menor escala. Mas, em geral, ainda mantêm a referência a padrões de qualidade que reforçam uma lógica excludente e concentradora, por serem construídas dentro do paradigma da produção agroindustrial de grande escala, que exige padronização (de processos e produtos) e, em muitos casos, uso de insumos químicos (agrotóxicos, aditivos, conservantes, etc.).

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49/2013 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), voltada para racionalizar e simplificar os requisitos de regularização da agricultura familiar e dos empreendimentos da economia solidária, foi um marco por ser a primeira norma sanitária federal a reconhecer explicitamente a cultura alimentar e a necessidade de um tratamento diferenciado para a produção em pequena escala. Essa RDC foi uma conquis-

ta, construída com ampla participação de movimentos sociais e da sociedade civil. No entanto, após 2016, e em especial após 2018, com as mudanças no governo federal, houve retrocesso e descontinuidade do Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN) da ANVISA, o que prejudicou a implementação da RDC nº 49/2013. Nos municípios pesquisados, a RDC era praticamente desconhecida.

Outro exemplo é o Selo Arte, instituído pelo MAPA em 2018. O selo foi uma conquista e permitiu simplificar alguns procedimentos para obtenção do registro sanitário, mas continua tendo como parâmetro os processos industriais de produção. No Pará, o Selo Artesanal estadual, fornecido pela ADEPARÁ, embora simplificado em relação às exigências do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) fornecido pelo MAPA, ainda está fora da realidade da grande maioria dos grupos e associações com produção artesanal em pequena escala. A maioria dos produtos registrados com o selo da ADEPARÁ provêm de indústrias de porte médio.

A estruturação de serviços de inspeção municipais é ainda uma dificuldade. Nos municípios onde foi implantado, a referência é o SIF e não há adequação à realidade local. Esse é o caso de Santarém, onde as organizações rurais lutaram para criar o SIM, mas ele não resolveu o problema, pois as exigências colocadas continuaram em desacordo com a cultura e as formas de produção locais.

Nos municípios pesquisados neste estudo, as exigências colocadas pelas normas sanitárias seguiam inacessíveis mesmo para associações e grupos de produtores e produtoras. As poucas associações que conseguiram o registro sanitário dependeram de apoios financeiros e de assessoria externa e precisaram aumentar a escala para se viabilizarem economicamente, o que não é possível para a maioria das organizações comunitárias, que continuam na informalidade.

Outra iniciativa que vem se mostrando importante, mas estava ainda muito incipiente nos estados e municípios pesquisados, é a Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil, instituída pela Câmara de Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais do Ministério Público Federal (MPF) em 2021. Composta por representantes de órgãos públicos e da sociedade civil, ela discute os entraves, desafios e formas de viabilizar as compras públicas para adoção da alimentação tradicional em escolas indígenas, quilombolas e de comunidades ribeirinhas, extrativistas e caiçaras, visando garantir seu direito a

uma alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura.

A Catrapovos Brasil busca estender para todo o país a boa prática desenvolvida pela Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (CATRAPOA), que teve início em 2016 quando o MPF constatou que a alimentação escolar oferecida aos indígenas era escassa, inadequada e descontextualizada, com muitos itens industrializados e enlatados, sem qualquer relação com a produção local e com a cultura da comunidade. E que as longas distâncias, dificuldades de transporte e armazenagem tornavam os custos com transporte desses alimentos até as aldeias muito altos. Enquanto isso, a produção local deixava de ser aproveitada na alimentação escolar (MPF, c2021).

O trabalho da CATRAPOA conseguiu, entre outras coisas, através da Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM, a dispensa de registro sanitário para fornecimento para alimentação escolar nas próprias aldeias, considerando o contexto de parentesco que caracteriza consumo familiar ou autoconsumo[28]. Isso possibilitou que no estado do Amazonas mais de 60 alimentos produzidos de forma tradicional passassem a fazer parte da alimentação escolar:

> incluindo abacate, abacaxi, abiu, araçá, banana (pacovã, inajá, maçã, prata), batata cará, batata doce, biriba, cacau, caju, castanha do Brasil, castanha uará, cheiro verde, crueira, cucura, feijão de praia, goiaba, graviola, guaraná, ingá, jenipapo, jerimum, laranja, limão, macaxeira, mamão, manga, mangarataia, mapati, maracujá, maxixe, melancia, milho, patauá, pepino, pimenta de cheiro, pimenta em pó, pimentão regional, piquiá, pupunha, tomate, tucumã, umari, ukuki, beiju, farinha de mandioca, farinha de tapioca, goma de tapioca, galinha caipira, ovo de galinha, pato, peixes regionais (matrinxã, pacu, pirarucu, surubim, tambaqui e tucunaré), peixe 'moqueado', polpas de frutas (açaí, bacaba, buriti, camucamu, cupuaçu, patauá e taperebá) (MPF, c2021).

Os resultados positivos da CATRAPOA incentivaram a publicação da Portaria nº 16/2021/6CCR/MPF de criação da Catrapovos Brasil e a elaboração da Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, que amplia o entendimento da Nota Técnica nº 01/2017 para todos os povos tradicionais, quilombolas e indígenas do país, abrindo a possibilidade da venda de sua produção para a alimentação escolar sem as exigências inadequadas dos registros sanitários padrão e respeitando a cultura e as tradições desses povos. Estão sendo, ainda, organizadas comissões estaduais da Catrapovos, com o objetivo de fomentar a implementação da alimentação escolar regionalizada e de outros mecanismos de compras

**28.** A Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM, elaborada no âmbito da CATRAPOA, assinada pelo MPF e pelas instituições responsáveis pela fiscalização sanitária no Amazonas, procura superar padrões de vigilância sanitária desconectados dos hábitos e tradições alimentares desses povos, considerando que dentro da sua cultura existem mecanismos tradicionais de controle dos riscos alimentares.

públicas adequados à cultura de povos e comunidades tradicionais, por meio de arranjos locais. A comissão estadual do Pará foi instalada em 2021, sob coordenação do Ministério Público do Estado do Pará (MPPA). Na região metropolitana de Santarém, o Colegiado de Comércio e Consumo Sustentável do Tapajós[29] vem acompanhando as ações da Catrapovos. Por sua vez, a FASE vem participando das mesas de diálogos no Pará e no Mato Grosso. No âmbito nacional, o FBSSAN compõe a Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil, representado pela FASE.

## 7.5 Comida é patrimônio: um chamado do FBSSAN

Reconhecer a comida como patrimônio, como propõe a campanha *Comida é Patrimônio* do FBSSAN, é um convite para pensarmos sobre o que (não) estamos comendo[30]. A campanha busca chamar a atenção para alimentos aos quais estamos deixando de ter acesso por uma série de problemas causados pelo modelo dominante de produção, alguns deles já sinalizados neste estudo.

A *Comida é Patrimônio* contribui para ampliar os olhares e diálogos em torno do alimento e suas representações; para fortalecer e revitalizar a defesa das populações em seus territórios; para mostrar a diversidade das culturas alimentares e dos costumes nos vários biomas; e para incentivar a alimentação adequada e saudável nas próprias comunidades rurais e no meio urbano. A campanha baseia-se em quatro eixos: Comida é bem material e imaterial; Comida é memória, afeto e identidade; Comida é diálogo de saberes; Modos de viver, produzir e comer.

As mobilizações sociais do período Constituinte legaram-nos a definição da promoção e proteção do patrimônio cultural brasileiro na Constituição de 1988. Essa decisão ocorreu anos antes da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO em 2003, que definiu a obrigação dos países de adotarem medidas de salvaguarda para garantir a vigência do patrimônio cultural. E incluiu a participação de sujeitos sociais como portadores de cultura na gestão do patrimônio cultural.

A nossa Constituição, no artigo 216, define que:

> Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da socieda-

**29.** O Colegiado é um espaço informal de estudos, diálogo e articulação que atua desde 2017 para o fortalecimento da agricultura familiar e da sociobiodiversidade nos mercados institucionais e diferenciados. Atualmente, 20 organizações membro e cinco convidadas acompanham as articulações.

**30.** A campanha foi lançada no primeiro semestre de 2015. Sua proposta surgiu a partir da carta política *Que alimentos (não) estamos comendo?* (FBSSAN, 2013), resultado do 7º Encontro Nacional do FBSSAN, realizado em 2013 na cidade de Porto Alegre.

> de brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (Brasil, 2010b).

Com a ratificação da Convenção da UNESCO, ficou definido que salvaguarda são medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como:

> a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (Brasil, 2006b).

Nos últimos anos, há uma crescente mobilização social para inclusão da cultura alimentar nos editais de pontos de cultura e para criação de coletivos específicos no Conselho Nacional de Política Cultural (CNPC). Em 2015, na 5ª Conferência Nacional de SAN, convocada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) com o lema *Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar*, foi elaborado coletivamente por milhares de participante um manifesto que dialoga com a visão da comida como patrimônio:

> Comida de verdade garante a soberania alimentar; protege o patrimônio cultural e genético; reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos, as tecnologias autóctones e suas inovações. É aquela que considera a água alimento. É produzida em condições dignas de trabalho. É socialmente justa. Comida de verdade não está sujeita aos interesses de mercado (CONSEA, 2015).

A atual fase da campanha *Comida é Patrimônio* faz um convite para a imersão na cartografia interativa nos territórios, com o mapa do Brasil organizado por biomas (FBSSAN, 2019). Nela, os principais rios seguem os caminhos de diálogos com várias linguagens: textos, músicas, fotos de anúncios e denúncias sobre as culturas alimentares. Em sua continuidade, será importante o diálogo com o grupo de trabalho criado no CONSEA para produzir um marco de referência de cultura alimentar para políticas públicas que expresse a sua transversalidade e intersetorialidade, concretizando uma das propostas aprovadas na 6ª Conferência Nacional de SAN realizada em 2023.

# CONSIDERAÇÕES FINAIS

As reflexões aqui desenvolvidas apontam para a importância da tríade cultura alimentar, acesso ao território e conservação da biodiversidade como um caminho para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável para os povos indígenas, comunidades tradicionais – quilombolas, agroextrativistas – e agricultores e agricultoras familiares. Mais do que isso, sinaliza caminhos possíveis para o acesso à comida de verdade e a uma alimentação saudável nas cidades.

Em biomas como a Amazônia, esses povos são guardiões de modos de vida, saberes e sabores que apontam horizontes para a produção e consumo de alimentos alternativos ao modelo monocultural dominante. Com suas tradições culturais e suas práticas extrativistas e de policultivos baseadas em princípios ecológicos de conservação da natureza e de usos sociais da biodiversidade, bem como em valores dos **comuns** que organizam os direitos coletivos e o trabalho comunitário, esses sujeitos de direitos nos ensinam que as águas, as florestas e as matas em pé alimentam e, ao mesmo tempo, são uma resposta ao contexto das mudanças climáticas. Para isso, é importante a defesa e a valorização dos circuitos curtos de comercialização, distribuição e consumo de alimentos que expressam identidades culturais e guardam relação com a base dos bens da natureza, além de garantir saúde e uma boa nutrição, em consonância com o *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014).

Por isso, há um significado histórico na aproximação e interação entre o movimento que afirma o papel da agroecologia, com seus atributos de resiliência e adaptação, e o movimento pela construção dos caminhos da SSAN, que nos fala sobre os sentidos das culturas alimentares, da **comida de verdade**, para superação da fome em suas várias expressões e para garantia de alimento saudável. E a mobilização, a organização e a participação social desses povos e comunidades são perspectivas de um novo amanhã, com suas lutas em múltiplas formas associativas e com o destaque para o papel das mulheres que lideram processos de defesa das culturas alimentares no cotidiano, celebrações e festas, nas frentes de resistência para proteção da soberania e da alimentação saudável.

# BIBLIOGRAFIA


ADAF; SFA-AM; MPF-AM. **Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM.** Manaus: MAPA; ADAF; MPF, 15 set. 2017. Disponível em: https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/documentos-e-publicacoes/nt_adaf_sfa-am_mpf-am_2017.pdf.

ALARCON, Daniela Fernandes; MILLIKAN, Brent; TORRES, Mauricio (Orgs.). **Ocekadi:** hidrelétricas, conflitos socioambientais e resistência na Bacia do Tapajós. Brasília: International Rivers Brasil; Santarém: Programa de Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal do Oeste do Pará, 2016. Disponível em: https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/10l00150.pdf.

ALTIERI, Miguel A. **Agroecologia:** as bases científicas da Agricultura Alternativa. Rio de Janeiro: PTA; FASE, 1989.

ANA. Famílias agricultoras usam Banco de Informações sobre Sementes (BIS) em defesa da biodiversidade. **Teia Agroecológica:** Boletim informativo sobre tecnologias sociais em agroecologia, ano 1, ed. 2, mai. 2019. Disponível em: https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2019/05/Informativo_02_WEB.pdf.

ANVISA. **RDC no 49, de 31 de outubro de 2013**. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html.

AQUIBAC. **Plano de Uso dos Recursos Naturais do Território Quilombola Laranjituba e África, Municípios de Abaetetuba e Moju, Pará**. Abaetetuba: AQUIBAC, 2017. Disponível em: https://fase.org.br/pt/acervo/documentos/plano-de-uso-dos-recursos-naturais-do-territoro-quilombola-laranjituba-e-africa-municipios-de-abaetetuba-e-moju-para/

BACHELET, Caroline. Pré-História no Cerrado: Análises antracológicas dos abrigos de Santa Elina e da Cidade de Pedra (Mato Grosso). **FRONTEIRAS:** Journal of Social, Technological and Environmental Science, v. 3, n. 2, p. 96- 110, jul.-dez. 2014. Disponível em: https://pdfs.semanticscholar.org/9321/7877047af030e28af6fa4bc4d12ee4245832.pdf?_ga=2.142767605.1719390128.1662322763-697207441.1662322763.

BARROS, Flávio Bezerra; SILVA, Deusinaldo da. Os mingauleiros de Miriti: trabalho, sociabilidade e consumo na beira de Abaetetuba. **Revista FSA**, Teresina, v. 10, n. 4, art. 3, p. 44-66, out.-dez. 2013. Disponível em: http://www4.unifsa.com.br/revista/index.php/fsa/article/view/308/122.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2006a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm.

BRASIL. **Decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006**. Promulga a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial adotada em Paris, em 17 de outubro de 2003, e assinada em 3 de novembro de 2003. Brasília: Presidência da República, 2006b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5753.htm.

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Presidência da República, 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2010a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. 32 ed. Brasília: Edições Câmara, 2010b.

BRASIL. **Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012**. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Brasília: Presidência da República, 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

BRASIL. **Decreto nº 8.750, de 9 de maio de 2016**. Institui o Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Presidência da República, 2016. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/decreto/d8750.htm.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 58, de 2 de outubro de 2020. Altera o anexo I da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabeleceu o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 192, p. 4, 6 out. 2020. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/integridade/integridade-publica/portaria-e-guia-de-apoio-ao-mapeamento-de-riscos-para-a-integridade/portaria_n__324__de_5_de_outubro_de_2020.pdf.

BRASIL. **Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023**. Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Brasília: Presidência da República, 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11802.htm.

BRITO, Samis Vieira de; FONSECA, Seginaldo Viana. **Agrofloresta para o bem viver.** Pará: FASE, 2021. Nota Técnica IV, Amazônia Agroecológica. Disponível em: https://fase.org.br/wp-content/uploads/2021/11/AF_FASE_NOTA_TECNICA-04-1.pdf.

CARNEY, Judith; MARIN, Rosa Acevedo. Aportes dos escravos na história do cultivo do arroz africano nas Américas. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 12, p. 113-133, abr. 1999. Disponível em: https://biblioteca-virtual.clacso.org.ar/ar/libros/brasil/cpda/estudos/doze/carney12.htm.

CARTA ABERTA à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em favor da Produção Artesanal, Familiar e Comunitária e da Alimentação Saudável. **Fundo Dema**, Belém, 25 ago. 2014. Seção Notícias. Carta lançada em Brasília, 15 ago. 2014. Disponível em: https://www.fundodema.org.br/carta-aberta-a-agencia-nacional-de-vigilancia-sanitaria-anvisa/.

CARTA DOS 4 RIOS. **Cimi**, Itaituba, 27 ago. 2010. Seção Notícias. Disponível em: https://cimi.org.br/2010/08/30840/.

CASTRO, Franciléia Paula de. Semente crioulas. *In:* FERREIRA, Laura; PORTELLA, Gilda; RAMOS, Silviane (Orgs.). **Ubuntu Justina!** Cuiabá: Entrelinhas, 2021.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. **Cursos de capacitação sobre a RDC 49 da ANVISA e outras normativas referentes ao processamento e comercialização de produtos da agricultura familiar: Abaetetuba e Santarém, Agosto/2022.** [S. l.]: FASE, 2022. Relatório. Projeto Amazônia Agroecológica. Disponível em: https://fase.org.br/wp-content/uploads/2023/07/Relatorio-Cursos-Normas-Sanitaritarias-novo.pdf.

CONSEA. Relatório Final: Carta Política, Manifesto, Proposições e Moções. In: Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 5., 2015, Brasília. **Anais** [...]. Brasília: CONSEA, 2015.

EMPERAIRE, Laure; HUSSAK VAN VELTHEM, Lucia; OLIVEIRA, Ana Gita de. Patrimônio Cultural Imaterial e Sistema Agrícola no Médio Rio Negro – Amazonas. **Ciência & Ambiente**, n. 44, jan.-jun. 2012. Disponível em: https://cienciaeambiente.com.br/shared-files/1841/?44.pdf.

MARTINS, Dandara. Produtos da sociobiodiversidade – a diversidade de produtos é garantia de segurança alimentar (Quadro). *In:* FASE; Fundo Dema. **A escrevivência de mulheres amazônidas**: territórios e saberes ancestrais a partir das cadernetas agroecológicas. Belém: FASE Amazônia; Fundo Dema, [2024?]. Elaboração coletiva. No prelo.

FASE; STTR; FEAGLE (Orgs.). **Diagnóstico Socioeconômico e Ambiental do Projeto de Assentamento Agroextrativista Lago Grande – Santarém – Pará**. Santarém: FASE Amazônia, 2019. Documento interno.

FBSSAN. Carta de Porto Alegre: Que alimentos (não) estamos comendo? In: Encontro Nacional do FBSSAN, 7., 2013, Porto Alegre. **Anais** [...]. Porto Alegre: FBSSAN, 2013. Disponível em: https://ww2.contag.org.br/arquivos/portal/file/fbssan.pdf.

FBSSAN. Comida é Patrimônio lança mapa itinerante do Brasil. **FBSSAN**, Rio de Janeiro, 11 jan. 2019. Seção Notícias. Disponível em: https://fbssan.org.br/2019/01/comida-e-patrimonio-chega-a-terceira-fase/.

FEAGLE. **Plano de Utilização das Comunidades do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) da Gleba Lago Grande.** Santarém: FEAGLE, 2017. Atualizado e aprovado em Assembleia da FEAGLE, na Comunidade Murui (PAE Lago Grande), Santarém (PA), em janeiro de 2017. Protocolado no INCRA SR-30, Santarém (PA), em 20 de março de 2018. Disponível em: https://fase.org.br/wp-content/uploads/2018/07/Plano-de-Uso-PAE-Lago-Grande-Santarem-1.pdf.

FIGUEIREDO, Poliana E.; ZANETTI, Géssica T; HOOGERHEIDE, Eulalia S. S. A etnobotânica na dinâmica da conservação de mandiocas crioulas em comunidades da Baixada Cuiabana, no Mato Grosso. *In:* Congresso Nacional de Botânica, 69., 2018, Cuiabá. **Anais** [...]. Cuiabá: SBB, 2018. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/203654/1/2018-cpamt-eulalia-hoogerheide-dinamica-conversacao-mandioca-crioula-comunidade-baixada-cuiabana.pdf.

FILARDI, Marcos Ezequiel; PRATO, Stefano. Resgatar o futuro dos alimentos: pôr em causa a desmaterialização dos sistemas alimentares. **Observatório do Direito à Alimentação e à Nutrição**, ed. 10, 2018. Quando os alimentos se tornam imateriais: confrontar a era digital. Disponível em: https://www.righttofoodandnutrition.org/files/rtfn-watch-2018_por.pdf.

FREITAS, Ellen Priscila Farias de. (2021) **Sociobiodiversidade, alimentação e transmissão intergeracional de conhecimento ecológico tradicional na comunidade de Surucuá, Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, Pará**. Dissertação (Mestrado em Inovação Tecnológica) – Programa de Pós-Graduação em Recursos Naturais da Amazônia, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém, 2021. Disponível em: https://repositorio.ufopa.edu.br/jspui/bitstream/123456789/609/1/Dissertacao_SociobiodiversidadeAlimenta%C3%A7%C3%A3oeTransmiss%C3%A3o.pdf.

GERMANO, Carolina Mesquita *et al.* Comunidades ribeirinhas e palmeiras no município de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Scientia Plena**, v. 10, n. 11, nov. 2014. Disponível em: https://www.scientiaplena.org.br/sp/article/view/2217.

HARDIN, Garret. La tragedia de los bienes comunes. In: SMITH, Richard Chase; PINEDO, Danny (ed.). **El cuidado de los bienes comunes**: gobierno y manejo de los lagos y bosques en la Amazonia. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2002.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. *In:* CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. Antropologia e Saúde collection. Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=125.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**: Segurança Alimentar 2023. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102084.pdf.

KHATOUNIAN, Carlos Armênio. **A reconstrução ecológica da agricultura.** Botucatu: Editora Agroecológica, 2001.

LEROY, Jean Pierre. **Mercado ou Bens Comuns?** O papel dos povos indígenas, comunidades tradicionais e setores do campesinato diante da crise ambiental. Rio de Janeiro: FASE, 2016.

LIMA, Leandro Mahalem de. **No Arapiuns, entre verdadeiros e-*ranas***: sobre os espaços, as lógicas, as organizações e os movimentos do político. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-06072015-122321/publico/2015_LeandroMahalemDeLima_VCorr.pdf.

MAGALHÃES, Marcos Pereira. Território cultural e a transformação da floresta em artefato social. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 8, n. 2, p. 381-400, maio-ago. 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/sRmBnDFpmfnP3MR6FvN93zx/?format=pdf.

MARTINS, Luisa C.; SANTOS, Fabrício T. dos; CORRÊA, Anderson R. de S. Influência do regionalismo amazônico como fator de risco para desenvolvimento de câncer gástrico. **Enfermagem Brasil**, v. 20, n. 2, p. 130-142, 2021. Disponível em: https://convergenceseditorial.com.br/index.php/enfermagembrasil/article/view/2909.

MENDES DOS SANTOS, Gilton et al. Pão-de-índio e massas vegetais: elos entre passado e presente na Amazônia indígena. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi.** Ciências Humanas, v. 16, n. 1, 2021. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/Z6dysJxTVxznJmhwN4fNkKQ/?format=pdf&lang=pt.

MIGUEL, Marcelo Calderari *et al.* Mingau: uma culinária revisitada. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 28, p. 111-123, jun. 2018. Dossiê. Disponível em: https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/fragmentos/article/view/6057/3588.

MONTANARI, Mássimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MONTEIRO, Fernanda Testa *et al.* **O Sistema Agrícola Tradicional da Baixada Cuiabana no Pantanal Mato-Grossense.** Cuiabá: Fase Mato Grosso, 2021. Dossiê Técnico Científico. Documento interno.

MORAES, Patrich Depailler Ferreira. **O feitiço caboclo de Dona Onete**: um olhar etnomusicológico sobre a trajetória do Carimbó Chamegado, de Igarapé-Miri a Belém. Dissertação (Mestrado em Artes) – Instituto de Ciências das Artes, Universidade Federal do Pará, Belém, 2014. Disponível em: https://www.repositorio.ufpa.br/jspui/bitstream/2011/7423/1/Dissertacao_FeiticoCabocloDona.pdf.

MPF. **Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF.** Brasília: MPF, 1 jun. 2020. Disponível em: https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/documentos-e-publicacoes/nota_tecnica_geral_-_3-2020_6ccr_-_alimentos_tradicionais.pdf.

MPF. A Catrapovos. **MPF**, Brasília, c2021. Seção Catrapovos Brasil. Disponível em: https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/a-catrapovos.

MPF. **Portaria nº 16/2021/6CCR/MPF**. Brasília: MPF, 11 fev. 2021. Disponível em: https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/documentos-e-publicacoes/portaria-16-2021-institui-mesa-de-dialogo-4.pdf.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ra/a/pFCkfQx6673D4JjjRJKm56D/?format=pdf&lang=pt.

NASCIMENTO, Elcio Costa do; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 11, n. 1, p. 225-241, jan.-abr. 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/BxnDBbvT9kWTK9sSm9hsKgF/?format=pdf&lang=pt.

NEVES, Eduardo G. Seção 6 - Biodiversidade e Agrobiodiversidade como Legados de Povos Indígenas. *In:* CUNHA, Manuela C. da; MAGALHÃES, Sonia B.; ADAMS, Cristina (Orgs.). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil:** contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a Biodiversidade, políticas e ameaças. São Paulo: SBPC, 2021. Disponível em: http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais6.pdf.

OLIVEIRA, Luciana Alves de *et al.* **Farinha de mandioca**: alimento fonte de fibras e amido resistente. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2021. Documentos 245. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226805/1/Documento245-Luciana-AINFO-1.pdf.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, p. 280-301, 2005. Organização Manuela Carneiro da Cunha. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**: II VIGISAN. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Relatório final. Disponível em: https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf.

RESENDE, Ana Lúcia da Silva; MATTOS, Inês Echenique; KOIFMAN, Sergio. Dieta e câncer gástrico: aspectos históricos associados ao padrão de consumo alimentar no estado do Pará. **Revista de Nutrição**, v. 19, n. 4, p. 511–519, jul. 2006. Comunicação. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/krMYVGKBcgJyRfhR-4fm5TZL/?format=pdf&lang=pt.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães *et al.* O engenho na mesa: indústria doméstica e soberania alimentar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas**, v. 8, n. 3, p. 12-16, set. 2011. Disponível em: http://repositorio.ufla.br/jspui/handle/1/43144.

ROCHA, Bruna Cigaran da *et al.* **Tapajós sob o sol:** Mergulho nas características ecológicas, socioculturais e econômicas da bacia hidrográfica. [S. l.]: International Rivers, 2022. Disponível em: https://www.internationalrivers.org/wp-content/uploads/sites/86/2022/02/TAPAJO%CC%81S-SOB-O-SOL.pdf.

RODY, Thalita; TELLES, Lilian (Orgs.). **Caderneta Agroecológica:** o saber e o fazer das mulheres do campo, das florestas e das águas. Viçosa: Editora Asa Pequena, 2021.

SILVA, Regildo M. G. *et al.* Atividade antioxidante e determinação de fenóis totais, carotenoides, betacarotenos, licopeno e zinco em variedades branca, amarela e rosada de *Manihot esculenta Crantz*. **Bioscience Journal**, Uberlândia, v. 30, n. 2, p. 556-564, mar.-apr. 2014. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/10/947168/atividade-antioxidante-e-determinacao-de-fenois-totais-caroteno_zQhCqdH.pdf.

SOUSA, Keid Nolan Silva. A **Estatística de desembarque de pescado no mercado Feira do Pescado, Santarém-PA**: Indicações e Reflexões para o Período de 2011 a 2020. Santarém: Universidade Federal do Oeste do Pará, 2021. Devolutiva de dados e Indicações técnicas – Relatório de pesquisa do Laboratório de Geoinformação Aquática.

SWINBURN, Boyd A. *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change. **The Lancet**, v. 393, n. 10173, 23 fev. 2019. The Lancet Commissions. Disponível em: https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)32822-8/fulltext.

TOCANTINS, Leandro. **O rio comanda a vida**: uma interpretação da Amazônia. 10 ed. Manaus: Editora Valer, 2021.

VALENTE, Lene. Tomar açaí não é deselegante. **Blog da Lene Valente.** 11 abr. 2020. 1 poesia. Autoria em 2018. Disponível em: https://blogdalenefariasvalente.blogspot.com/2020/04/tomar-acai-nao-e-deselegante.html.

/ongfase
/ongfase
@ongfase
/ongfase

fase.org.br
fase@fase.org.br

APOIO