

ELABORAÇÃO DE RECEITAS COM ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE PARA COMUNIDADES RURAIS DO LITORAL DO RIO GRANDE DO SUL

Coordenador: VANUSKA LIMA DA SILVA

Autor: VANESSA MAGNUS HENDLER

O atual sistema alimentar transformou o alimento em mercadoria, ocasionando o desaparecimento de sabores, conhecimentos gastronômicos e tradicionais e a degradação da biodiversidade. O presente trabalho tem como objetivo relatar uma ação, a qual teve como propósito resgatar saberes tradicionais sobre receitas, à base de alimentos produzidos pela agricultura familiar local, como o Feijão Sopinha e o Milho Catete. A presente experiência ocorreu no município de Mostardas, localizado no litoral norte do Estado do Rio Grande do Sul. O município além da origem açoriana, apresenta em suas raízes a presença da população negra, composta por descendentes de antigos escravos, que diante de um contexto social, político e histórico, se refugiavam em determinados territórios, constituindo os quilombos. Em Mostardas há três comunidades reconhecidas como quilombolas: Beco dos Coloidianos, Casca e Teixeiras. A ação compreendeu a realização de um momento de socialização e troca de conhecimentos sobre preparações típicas da culinária das comunidades envolvidas. Deste modo, organizou-se um encontro com trabalhador(a)s rurais, lideranças comunitárias, manipuladoras de alimentos, comunidades quilombolas e gestores do município, em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Rio Grande do Sul, a Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais. O primeiro momento consistiu na realização de uma roda de conversa, na qual os participantes relataram práticas e alimentos que remetiam a sua origem histórica e cultural. Em um segundo momento, executou-se uma oficina para o compartilhamento de receitas contendo como base alimentos tradicionais, o Feijão Sopinha e o Milho Catete. As receitas foram escolhidas e preparadas pelas mulheres das comunidades quilombolas participantes. Simultaneamente ao preparo, realizou-se o registro das preparações, no intuito de posteriormente reproduzi-las no laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), para a confecção das fichas técnicas de preparo. Além disso, organizou-se um almoço coletivo para a degustação de todas as preparações elaboradas. Para a equipe do projeto é inegável as dificuldades de se promover um espaço de diálogo sobre formas de se incentivar o cultivo e consumo de

alimentos regionais e de se resgatar a diversidade alimentar, sobretudo entre grupos étnicos, os quais ainda carregam resquícios de um processo histórico de exclusão e iniquidades. No entanto, a vivência e a aproximação com a comunidade possibilitou a compreensão na prática, da importância da luta por sistemas alimentares sustentáveis, que valorizem e respeitem os aspectos culturais, sociais e ambientais.