



134 - Produção artesanal de farinha de mandioca: a experiência de produtores da Colônia Pulador, Anastácio, MS

LIMA, João Batista Morais de. Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável de Anastácio, agrotec.jb@hotmail.com; SANTOS, Aristeu dos. COOPRAN, Agricultor Familiar, aristeucoopran@hotmail.com.

Resumo

Objetivou-se neste trabalho demonstrar como é produzida a farinha de mandioca do Pulador. É um processo artesanal onde toda a família se envolve na fabricação. Um conhecimento que perpassa gerações. Todo o processo se desenvolve na casa de farinha que é composta por diversos equipamentos na sua maior parte manual. A produção iniciou-se na região com a construção da primeira casa de farinha em 1925 pelo senhor Severino Batista da Silva, um dos primeiros moradores migrantes do nordeste para a região do Pulador, Anastácio-MS. A produção é comercializada através da Cooperativa dos Produtores Rurais da Região do Pulador - COOPRAN.

Palavras-chave: casa de farinha, produtores de farinha, agricultores tradicionais, migrantes nordestinos.

Contexto

A tradicional farinha do Pulador (farinha artesanal de mandioca) como é conhecida e divulgada pela organização dos produtores rurais de Anastácio, a COOPRAN (Cooperativa dos Produtores Rurais da Região do Pulador de Anastácio), tem suas raízes na história dos migrantes nordestinos que se instalaram a partir de 1925 com suas famílias no município de Anastácio, mais precisamente na Colônia Pulador (SOUZA, 2005).

Os produtores de hoje são filhos e netos destes migrantes como cita Cáceres (2008), onde cada família tem sua própria Casa de Farinha, composta por prensa com coxo, motor à energia, tanque para apurar a água retirada da mandioca, peneira e forno, além de seus mistérios e segredos passados de geração em geração.

As Casas de Farinha, conforme Cáceres (2008), não só um espaço de produção de farinha, mas também um espaço para os momentos onde todos se juntam, pois revêem os amigos, colocam a conversa em dia, resolvem os problemas de família, uma família ajuda a outra. Estes relatos demonstram que estas casas de farinha não são simplesmente um local de produção da farinha, mas sim de cultura, de partilha, de conhecimento e momentos especiais na vida destes agricultores familiares tradicionais.

A casa de farinha é o local onde se transforma a mandioca em farinha. Na Colônia do Pulador, existe uma grande concentração destas casas algumas já desativadas e uma boa parte em pleno funcionamento como é o caso desta experiência, a Casa de Farinha do Sr. Aristeu dos Santos e família.



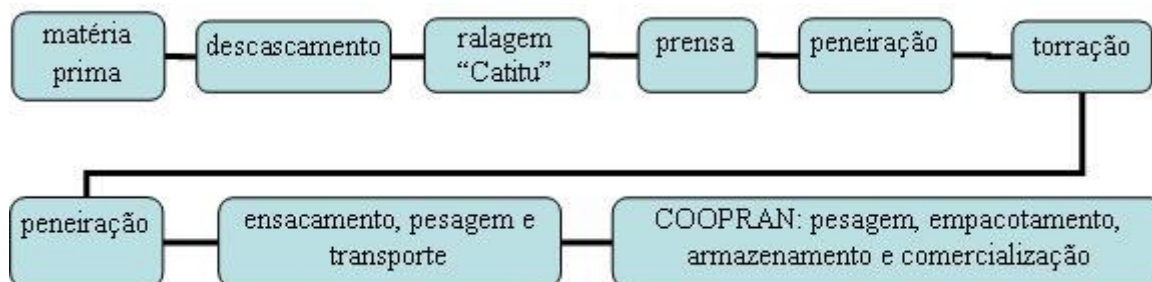
Descrição da experiência

A produção de farinha faz parte da história e da cultura nordestina. Quando imigrantes nordestinos vieram para o município de Anastácio, trouxeram consigo esta atividade que fora passada de geração em geração. Assim se iniciou a produção de farinha da Família do Sr. Aristeu que herdou de seu pai a experiência e aprendizado.

A casa de farinha do Sr. Aristeu foi construída pelo seu pai em 1958 e esta localizada na Colônia Pulador na chácara Buritizinho, município de Anastácio. O produtor, aos 10 anos já estava aprendendo a produzir farinha; possui 52 anos de experiência. Atualmente a produção de farinha é a principal atividade da propriedade gerando renda que mantém a família e, as sobras, são investidas em melhorias na propriedade.

Nesta propriedade todo o processo de produção ocorre de forma artesanal, desde a produção da matéria prima até a produção da farinha. Todo o processo é isento de insumos químicos, não utilizam agrotóxicos nem adubos solúveis, nem conservantes na farinha, *“a produção da mandioca é natural só com a força da terra”*, palavras do agricultor.

O processo de produção até a comercialização da farinha envolve nove fases conforme (organograma) relatado pelo produtor:



Este processo de produção, especificamente o da torração, exige muito esforço físico, pois o calor da fôrnalha é muito intenso, em um dia consegue se torrar até 300 kg. Este ciclo se fecha quando o produtor entrega a farinha na cooperativa para ser empacotada e comercializada, conforme a legislação de inspeção do município.

Uma das maiores dificuldades encontradas neste processo pelo produtor de farinha é a disponibilidade de matéria prima, mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), de boa qualidade que resista ao longo do ano para a produção da farinha.

Em um determinado período do ano (chuvas) não se encontra mandioca de boa qualidade alterando o rendimento na fabricação de farinha. Este fato se deve as variedades cultivadas hoje que são mais para mesa e estão boas só por um determinado período enquanto que a mandioca brava tem uma durabilidade maior para a fabricação de farinha. O produtor deve conhecer muito bem a variedade que cultiva para obter melhores resultados e conseguir realizar uma escala de produção que vá atender sua demanda.



A comercialização já foi uma grande dificuldade, no tempo em que o produtor trocava a farinha de mandioca nos mercados locais por produtos que não podiam produzir em sua terra ou na comunidade. A criação da Cooperativa dos Produtores da Região do Pulador de Anastácio - COOPRAN e com o apoio da Prefeitura através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável solucionou estes problemas. *“Precisamos agora é aumentar a produção, pois mercado existe, já conquistamos”*. Palavras do produtor.

Os custos de produção de um hectare de farinha podem variar entre R\$ 4.000,00 e R\$ 6.000,00 reais desde o cultivo da mandioca até a comercialização da farinha. Quanto aos equipamentos, ferramentas e infraestrutura não se tem muita idéia o quanto custa, não foi calculado. Na Tabela 1 encontram-se os custos do produtor proprietário da casa de farinha relatada neste trabalho.



Tabela 1. Custo de produção e processamento de um hectare de mandioca.

Insumos e serviços	Unidade	Quantidade	Valores unitários	Valor total
Preparo de solo	h/m	2	60,00	120,00
Rama	m ³	5	15,00	75,00
Plantio	d/h	6	30,00	180,00
Capina	d/h	8	30,00	240,00
Arranque manual de mandioca	d/h	20	30,00	600,00
Processamento de farinha	d/h	100	30,00	3.000,00
Embalagem	pacote	5.000	0,20	1.000,00
Transporte	km	150	0,40	60,00
Total				5.275,00

h/m = horas-máquina. d/h = dias-homem.

Os custos aqui citados pelo produtor têm o apoio (subsídio) do município no preparo de solo e no transporte da produção. O empacotamento e comercialização são realizados pela COOPRAN.

Conforme informações repassadas pelo produtor, um hectare de mandioca plantada por ele possui 7.000 pés com uma produção de 3,50 kg por pé obtendo assim uma produtividade de 24.500 kg ha⁻¹ de mandioca. Na transformação desta mandioca em farinha são necessários 5 kg de mandioca para 1 kg de farinha, então teremos em um hectare de mandioca uma produção de 4.900 kg de farinha. Transformando esta farinha em dinheiro comercializado pela cooperativa a R\$ 2,20 o kg, teremos uma renda bruta de R\$ 10.780,00. Se pegarmos a renda bruta menos o custo de produção da matéria prima e do processamento que neste caso foi de R\$ 5.275,00 teremos uma receita líquida de R\$ 5.505,00 por hectare de mandioca transformada em farinha.

Estes valores vão variar de produtor para produtor, pois nem toda a mandioca que é processada é produzida pelo mesmo produtor de farinha e nem sempre dão o mesmo rendimento alterando assim os seus custos e renda.

O futuro da farinheira do Sr. Aristeu é continuar produzindo farinha de mandioca com a família e repassar a experiência para os filhos e netos como também está à disposição para repassar sua experiência para produtores que estejam interessados em aprender a produzir farinha.

Resultados

A casa de farinha do Sr. Aristeu produz até 5.000 kg de farinha por mês. Esta produção se concentra em determinada época do ano quando ocorre a Festa da Farinha em Anastácio, mês de maio, evento criado para divulgar a Farinha e outros derivados da mandioca como também promover a cidade no ramo do turismo.

A produção de farinha de mandioca é hoje uma das atividades que impulsiona a vida de muitos agricultores da região do pulador onde muitos construíram sua história, sua vida, sua



família. A produção deverá permanecer com a família como tradição nordestina no município de Anastácio.

Uma grande vantagem do produtor de farinha que cultiva sua própria roça é que se não puder fabricar a farinha, também não perde a roça, perde um pouco em rendimento, pois a mandioca não estraga na terra dentro de um determinado tempo. A farinha garante uma renda mínima para o produtor podendo até investir em outras atividades com as sobras.

Em pesquisa realizada por Cáceres (2008) na comunidade, foi identificado que 30% dos produtores já estão a mais de 50 anos nesta atividade e que 80% dos filhos dos produtores não se interessam pela atividade dos pais, sendo que apenas 10% tem interesse e o restante dos pais não tem filhos. Estes dados demonstram um comprometimento desta tradicional atividade se o conhecimento herdado dos seus pais e avós não for socializado com outras comunidades.

“Tenho disposição de repassar o que aprendi ao longo de minha vida, ensinar outros produtores para que a produção de farinha não seja perdida em nossa região e continue com a grande conquista que já tivemos que foi de conseguir uma identidade e construir uma organização forte que representasse e vendesse nossa farinha, que é a COOPRAN” Aristeu dos Santos.

Referências

CÁCERES, P. **Territorialidade do arranjo produtivo local da farinha de mandioca na Colônia Pulador em Anastácio - MS**. 2008. 120 f. Monografia (Graduação em Geografia) - Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, MS.

SOUZA, C. J. de; LIMA, P. da S. R. de. **Análise da oferta de equipamentos turísticos da comunidade de Anastácio, MS**: como viabilidade do desenvolvimento do turismo local. 2005. 42 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Aquidauana, MS.