

Farinha de Mandioca no Litoral Paranaense: um Produto com Potencial Agroecológico

Cassava Flour on the Coast of Paraná: a Product with Agro-ecological Possibilities

DENARDIN, Valdir Frigo. UFPR, valdirfd@ufpr.br; LAUTERT, Luiz Fernando. UFPR, luizlautert@ufpr.br; RIBAS, Claudinei Pedroso. SENAR, cperibas@yahoo.com.br; ZANETTI, Ricardo, ricardomzanetti@yahoo.com.br.

Resumo

A cultura da mandioca tem grande importância para os agricultores familiares do litoral paranaense. Além de contribuir para a segurança alimentar das famílias apresenta potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada. Este artigo tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca no Litoral do Paraná. As atividades foram desenvolvidas nos sete municípios do litoral com a aplicação de questionários para a obtenção de informações socioeconômicas, tecnologias empregadas e a respeito das dificuldades enfrentadas pelos produtores de mandioca e seus derivados. Foram mapeadas 133 farinhas, com localização e situação de funcionamento. Conclui-se que a atividade possui grande potencial, mas se faz necessário medidas eficientes de intervenção que visem superar os gargalos e impulsionar as potencialidades. Assim, tem-se a possibilidade de evitar o desaparecimento da atividade, que possui grande importância socioeconômica e cultural para a população tradicional do litoral do Paraná.

Palavras-chave: Segurança alimentar, agroindústria familiar, populações tradicionais, casas de farinha.

Abstract

Cassava growing is of great importance to familiar growers on the coast of the Brazilian state of Paraná. Besides contributing to the regular diet of the families in the rural area, it also appears as a potential source of income, being sold either in natura or ground into flour. The aim of this paper is to provide supporting information to back up the interventional activities in cassava flour industries in seven municipalities on the coast of Paraná. The study, conducted by means of questionnaire, assesses socioeconomic information as well as information about the problems faced in the processing and trading of cassava and its products. 133 flour factories were mapped, along with their localization and working situation. In conclusion, the activity has a great potential, however there is a necessity for intervention to overcome bottlenecks and raise potentialities, thus, avoiding the disappearance of this activity, which is both economically and culturally important for the population of the coast of Paraná.

Keywords: Food safety, familiar agriculture, traditional communities, flour factories.

Introdução

O litoral do Paraná possui uma área física de 6.057 Km² entre o Oceano Atlântico e a Serra do Mar, distribuídos em sete municípios (Antonina, Guaratuba, Guaraqueçaba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná), sendo Guaraqueçaba o maior, com área de 2.019 Km² e Matinhos o menor, com área de 117 Km² (SCORTEGANA et al., 2005). Em termos de população, o Litoral possui 245.820 habitantes, sendo Paranaguá o município mais populoso, com 133.756 habitantes e Guaraqueçaba o município que apresenta menor contingente populacional, 7.733 habitantes (INSTITUTO..., 2007). As principais atividades econômicas são: o turismo, a

Resumos do VI CBA e II CLAA

agropecuária, a pesca, o extrativismo vegetal e, no caso de Paranaguá, o porto, um dos maiores do Brasil e o maior exportador de grãos da América do Sul. Para o ano de 2006, o litoral possuía 82,48% de seu território coberto por Unidades de Conservação (UCs) e/ou áreas protegidas. Entre os municípios que o compõem, merecem destaque Guaraqueçaba, com 98,76% de seu território coberto por UCs e/ou áreas protegidas, Guaratuba com 98,47% e Antonina com 85,32%. Referente ao número de UCs, até outubro de 2007, o Litoral do Paraná possuía 31 unidades, sendo 4 federais e 27 estaduais, destas 23 são consideradas de proteção integral e 4 de uso sustentável. Entre as modalidades de UCs, destacam-se os parques estaduais (7) e as Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPN) estaduais (DENARDIN et al., 2008).

A complexidade e heterogeneidade do litoral paranaense dão origem a duas contradições: de um lado, o valor da região como patrimônio natural e para proteção da biodiversidade, e, de outro, um quadro de subdesenvolvimento que não corresponde aos seus potenciais (PIERRI et al., 2006). O litoral do Paraná, primeira região do Estado a ser colonizada, não acompanhou as demais regiões no quesito desenvolvimento. Andriguetto Filho (2002) e Estades (2003) afirmam que o litoral do Paraná é uma das regiões mais pobres do Estado e paradoxalmente, a região vem se apresentando como a última fronteira de desenvolvimento econômico do Paraná.

A cultura da mandioca atua na região como uma “atividade amortecedora”, pois contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.). Neste contexto, o artigo tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca no litoral do Paraná.

Metodologia

Num primeiro momento, realizaram-se visitas a unidades produtivas para se familiarizar com a terminologia utilizada pelos agricultores e principalmente compreender o processo de produção da farinha de mandioca, bem como reconhecer os diferentes equipamentos utilizados no processo produtivo. O período de reconhecimento das farinheiras, juntamente com as leituras sobre o tema, permitiu que se elaborasse um questionário que foi aplicado nas unidades produtivas visitadas.

O mapa com a distribuição das agroindústrias familiares de mandioca no litoral paranaense foi elaborado a partir de visitas *in loco*, nos sete municípios. No momento da visita, a propriedade teve sua localização determinada com GPS (Sistema de Posicionamento Global), bem como sua unidade de produção foi fotografada. Além disso, foi aplicado um questionário em 39 unidades que permitiu classificar as farinheiras em termos de tecnologia utilizada, matriz energética, uso e manejo de dejetos, possibilitou também identificar e caracterizar os fluxos de destino da produção, bem como, identificar os pontos fortes e fatores limitantes relacionados à atividade. Foram identificadas 133 farinheiras, as quais foram classificadas em ativa, inativas, auto-consumo e comunitárias.

A partir do diagnóstico procedeu-se a intervenção em duas unidades, farinheiras comunitárias, uma em Guaraqueçaba e outra em Guaratuba, abarcando cerca de 30 famílias. As unidades em intervenção estão sendo reestruturadas com a participação dos agricultores, os quais estão sendo orientados para implementarem a autogestão das unidades produtivas. Numa etapa futura, serão implementadas estratégias de comercialização para potencializar o produto que possui forte identidade cultural e características agroecológicas.

Resultados e discussões

Em todo o litoral paranaense há uma quantidade considerável de casas de farinha (farinheiras), totalizando 133 unidades de produção, as quais foram classificadas como sendo ativas (54), auto-consumo (56), inativas (15) e comunitárias (8). As farinheiras ativas produzem prioritariamente com o objetivo de comercialização do produto, retirando parte da produção para o consumo familiar. As farinheiras de auto-consumo caracterizam-se por serem agroindústrias que produzem farinha para o consumo próprio das famílias, podendo ser comercializado uma pequena parte, porém em quantidade inexpressiva. As farinheiras inativas caracterizam-se por serem agroindústrias que não produzem mais farinha, porém ainda existem os equipamentos e a instalação. Por fim, as farinheiras comunitárias caracterizam-se por serem agroindústrias que foram construídas através de políticas públicas (Paraná doze meses), visando atender a grupos de famílias.

No litoral paranaense as etapas do processamento para a produção de farinha, após a colheita, são: descascamento e lavagem, ralação, prensagem, esfarelamento, torração e empacotamento. A tecnologia empregada para em cada etapa do processo produtivo altera-se significativamente entre as unidades produtivas, possuindo unidades rústicas com produção totalmente artesanal até farinheiras com todas as atividades mecanizadas. Referente a infra-estrutura, observou-se que 41% das unidades são de chão batido, 46% possuem piso de cimento e as demais são um misto de cimento e cerâmica. É importante salientar que as 39 farinheiras pesquisadas são ativas, portanto, produzem para comercializar. A precariedade da infra-estrutura existente aumenta quando se trata de farinheiras de auto-consumo.

No que tange as paredes das casas de farinha, constatou-se que 51% possuem paredes de madeira, 33% possuem paredes de alvenaria, 8% são um misto de madeira e alvenaria e 8% não as possuem. As coberturas das casas de farinha são basicamente feitas de telhas de barro ou amianto (43,5% e 48,7%, respectivamente). Porém, foram observados em alguns casos telhados mistos de amianto e telha de barro, e até telhados confeccionados com guaricana – palmácea utilizada para cobrir os galpões. A maior parte das farinheiras do litoral paranaense (87%) não possui forro em suas estruturas, o que denota mais uma vez o teor rústico das construções. A precária infra-estrutura das unidades não permite que as mesmas atendam as exigências da vigilância sanitária, implicando em dificuldades em comercializar os produtos. Entre os municípios do Litoral, Morretes é o que apresenta melhores condições para comercialização do produto devido ao seu investimento no turismo gastronômico. Os demais municípios enfrentam problemas para acessar os mercados consumidores, destacando-se a distância dos mesmos e as más condições das estradas.

A disponibilidade de área para plantio também é mais um empecilho para a produção de farinha, municípios como Guaratuba e Guaraqueçaba possuem grandes Áreas de Preservação Permanente, nas quais não se pode fazer o plantio. Devido a estes e outros empecilhos, muitas famílias estão deixando o meio rural e migrando para as cidades. No entanto, as unidades produtivas encontram-se em áreas de APAs e segundo seus planos de manejo não é permitido o uso de produtos químicos. Nas entrevistas observou-se que parte significativa dos agricultores que cultivam a mandioca não utilizam insumos químicos, ou seja, o produto apresenta potencial agroecológico.

A farinha do litoral apresenta também muitas vantagens competitivas: é produzida sem a remoção do amido, o que lhe dá um sabor único, e a matéria-prima é produzida quase em sua totalidade sem adição de produtos químicos. Além disso, é um produto da agricultura familiar, produzido artesanalmente e com uma forte identidade cultural.

Conclusão

A Arte de fazer farinha produziu no litoral do Paraná um conjunto de artefatos artesanais representantes da identidade cultural local. A memória material da cultura da farinha de mandioca produziu uma série seqüencial desenvolvida na manufatura do produto, que ao longo do tempo se transformou em ícone da cultura local no litoral do Paraná. Cada etapa do processo inclui o manejo de artefatos específicos, que são passados de geração para geração. Além disso, a construção destes artefatos engloba uma memória mais restrita ainda que se mantém até hoje com os mais velhos, mas que vem se perdendo e está ameaçada de desaparecer.

Para amenizar as dificuldades e ressaltar os atributos do produto, faz-se necessário um conjunto de atividades que devem ser desencadeadas pelas instituições que atuam no litoral do Paraná. A título de exemplo, pode-se criar um rótulo para identificar o produto local, permitindo que o consumidor identifique a origem do produto que está adquirindo.

A cultura da farinha de mandioca tem resistido e preservado modos de vida mais saudáveis, oriundos de contatos mais próximos com a natureza. Mesmo com inovações tecnológicas, que trouxeram as máquinas e diminuíram a mão de obra na força de trabalho, os rituais de cada etapa ainda são muito próximos dos originais. O tempo de trabalho diminuiu com a mudança material, mas o valor simbólico permaneceu o mesmo, fixado pela importância nutricional da mandioca para a segurança alimentar e geração de renda para as famílias.

Por fim, caso não sejam tomadas medidas emergenciais, via políticas públicas, para os problemas enfrentados pelas farinheiras, estimulando programas de (des) envolvimento territorial fortalecendo redes sociais locais, estima-se que dentro de poucos anos a “arte de fazer farinha”, que tem valor histórico e cultural, deixará de existir no litoral paranaense. Como exemplo de políticas públicas, pode-se citar a necessidade de linhas de crédito que permitam a reestruturação da agroindústria com o intuito de atender as normas da vigilância sanitária, bem como ofertar cursos de extensão que capacitem os agricultores para a autogestão e organização. Este conjunto de ações, atrelado ao repasse de informações sobre técnicas e práticas agroecológicas, possibilitaria a valorização do produto.

Referências

ANDRIGUETTO FILHO, J. M. Diagnóstico e problemática para pesquisa. In: RAYNAUT, C. et al. (Eds.). *Desenvolvimento e meio ambiente: em busca da interdisciplinaridade*. Curitiba: Ed. da UFPR, 2002. cap. 2, p. 159-193.

DENARDIN, V. F. et al. Distribuição de benefícios ecossistêmicos: o caso do ICMS ecológico no litoral paranaense. *Redes*, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 2, p. 184-198, maio/ago. 2008.

ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 8, p. 25-41, jul./dez. 2003.

ESTEVES, Cláudio J. O. Ocupação do litoral paranaense. In: SCORTEGANA, A. et al. (Orgs.). *Paraná – espaço e memória: diversos olhares histórico-geográficos*. Curitiba: Bagozzi, 2005, p. 57-81.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Contagem populacional 2007*. 2007. Disponível em : <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/default.shtm>>. Acesso em: 06 fev. 2009.

PIERRI, N. et al. A ocupação e o uso do solo no litoral paranaense : condicionantes, conflitos e

Resumos do VI CBA e II CLAA

tendências. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 13, p. 1737-1767, 2006.

RAYNAUT, C. et al. O desenvolvimento sustentável regional: o que proteger? Quem desenvolver? In: RAYNAUT, C. et al. (Eds.). *Desenvolvimento e meio ambiente: em busca da interdisciplinaridade*. Curitiba: Ed. da UFPR, 2002. p. 235-248.

SCORTEGANA, A. et al. (Orgs). *Paraná – espaço e memória: diversos olhares histórico-geográficos*. Curitiba: Bagozzi, 2005, 408 p.