

São histórias de pessoas, de famílias, de movimentos sociais contemporâneos como a Rede Ecovida de Agroecologia, o Slow Food e o Cultura Viva Comunitária. Estas histórias materializam-se nas intervenções de um Ponto de Cultura, o “Engenhos de Farinha”, conduzido pelo coletivo do Cepagro - Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo. Questionando formas de pensar que apontam para a superação histórica do modo de vida rural, dos métodos artesanais de produção e dos conhecimentos orais, propõe-se uma maior aproximação com as dinâmicas da vida, cíclicas, engenhosas, longe da alienação da sociedade de consumo.

Aqui a cultura é viva e a agri(cultura) é ecológica, como sempre foram. De modo singelo, engendram-se metodologias em educação que desescondem os lugares de produção como espaços de encontro e troca. São tímidas iniciativas mas que não deixam de atrever propostas de políticas públicas para a cultura e agricultura, assim como em desenvolvimento, turismo e saúde. Sintam-se convidados para um café com beiju na quentura do forno da farinha polvilhada, deste modo colocamos nossas ideias à mesa e comemos o que somos.

Ao leitor, um bom apetite!

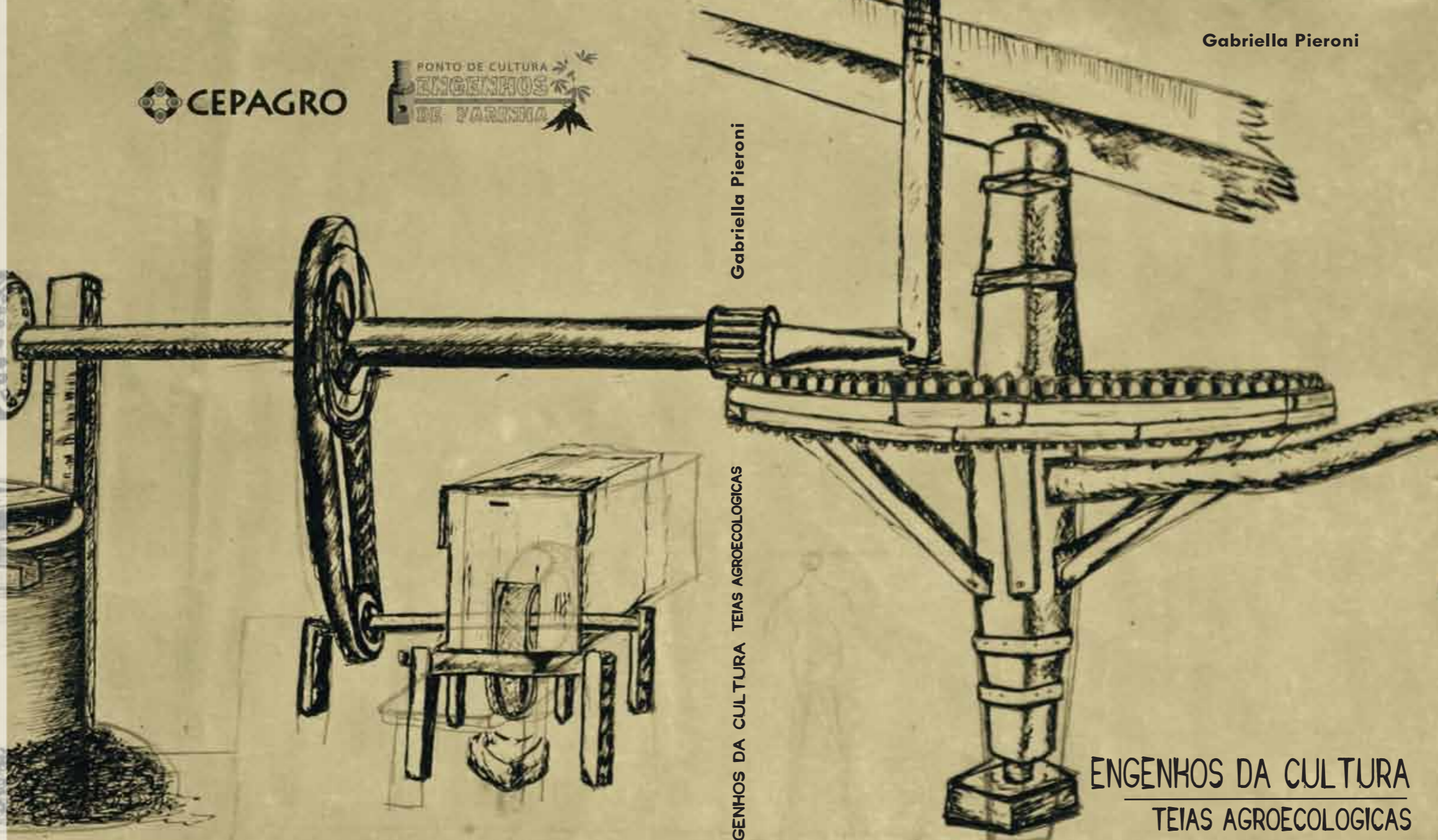
CEPAGRO

PONTO DE CULTURA
ENGENHOS
DE FARINHA

Gabriella Pieroni

ENGENHOS DA CULTURA TEIAS AGROECOLOGICAS

Gabriella Pieroni



ENGENHOS DA CULTURA
TEIAS AGROECOLOGICAS

ENGENHO substantivo masculino

- 1 capacidade de criar, produzir com arte (...)
- 2 Derivação: por extensão de sentido. essa capacidade posta em prática; criação, produção, realização. (Houaiss)

CULTURA substantivo feminino

- 1 Rubrica: agricultura.

ação, processo ou efeito de cultivar a terra; lavoura, cultivo.(Houaiss)

Ligada etimologicamente à agricultura, a cultura tornou-se um universo de valores e com isso, de poder. Toda crise política, econômica ou ambiental é de fato uma crise cultural. Por assim dizer, a pior degradação da natureza é a do próprio homem e o pior desastre ambiental é a desigualdade social e os padrões de produção e consumo que a sustentam, sejam eles alimentares, tecnológicos ou artísticos. Sem pretender inventar a roda, mas acenando possibilidades de se rodar o Engenho, essas teias trazem algumas histórias.



Ministério da
Cultura
BRASIL

PONTO DE
CULTURA

FCC

SECRETARIA DE
ESTADO DE TURISMO,
CULTURA E ESPORTE

SANTA CATARINA



Gabriella Pieroni

ENGENHOS
DA CULTURA

teias agroecológicas



Florianópolis, 2014



*Centro de Estudos e Promoção
da Agricultura de Grupo*
www.cepagro.org.br
cepagro@cepagro.org.br
+55 (48) 33343176

Coordenação Geral - Charles Onassis Peres Lamb
Coordenação do Eixo Urbano - Marcos José de Abreu
Coordenação do Eixo Rural - Marcelo Farias

Ponto de Cultura Engenhos de Farinha
www.engenhosdefarinha.wordpress.com

Coordenação - Gabriella Pieroni e Fernando Angeoletto
Equipe Técnica - Ana Carolina Dionísio, Eduardo Daniel Rocha,
Fabiano Gregório, Philipe Belletini, Javier Bartaburu, Mirian Abe
e Flora Castellano

Engenhos da Cultura: teias agroecológicas

Edição de textos e imagens - Gabriella Pieroni

Pesquisa e Redação - Gabriella Pieroni

Textos adicionais - Ana Carolina Dionísio

Revisão Geral - Ana Carolina Dionísio e Gabriella Pieroni

Fotografias - Fernando Angeoletto e Ana Carolina Dionísio (Acervo Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/
Cepagro); Sandra Alves, Pedro Malamam, Anne Corsten, Juliana Adriano, Marina Pinto e Leonardo Lepsch

Concepção da capa - Sandra Alves e Gabriella Pieroni

Imagem da capa - Gravuras de Franklin Cascaes (Acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia Professor
Oswaldo Rodrigues)

Edição eletrônica - Alysson Moura

Finalização - Fernando Angeoletto e Sandra Alves

Produção - Florimage Serviços Gráficos Ltda ME

Pieroni, Gabriella Cristina 1983-

Engenhos da Cultura: teias agroecológicas/ Gabriella Cristina Pieroni. - Florianópolis:
Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro, 2014.

92 p.: Il

ISBN ISBN: 978-85-67297-05-7

1. História do Brasil. 2. Cultura brasileira. 3. Educação. 4. Agroecologia. I. Título.
II. Autor.

CDD 390

Apoio:



Ministério da
Cultura



SECRETARIA DE
ESTADO DE TURISMO,
CULTURA E ESPORTE
www.sol.sc.gov.br





*Dedicado a João Manoel Ramos (Seo Bilé) e
Antônio Furtado (Seo Biega)*





SUMÁRIO

- 05 | APRESENTAÇÃO
- 07 | ARTICULAÇÕES COMUNITÁRIAS
- 12 | RODAR O ENGENHO
- 17 | ATRAVÉS DAS LENTES
- 20 | NA DESCOBERTA DO SABOR
- 24 | TECER A TEIA
- 26 | DIÁLOGOS
- 28 | EXPANDIR A DISCUSSÃO
- 32 | PEDRAS NO CAMINHO
- 39 | NA MINHA CASA TEM UM ENGENHO
- 41 | A REDE DOS ENGENHOS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS
- 43 | BEM VINDOS AOS ENGENHOS
- 44 | OS NÓS DA REDE
- 53 | NA TRAMA DA ECOVIDA
- 55 | HOMENS E MULHERES DE TERRA E MAR
- 57 | DO LOCAL PARA O MUNDIAL
- 61 | OS LOCAIS CULTURA LOCAL
- 65 | SABER FAZER E FAZER SABER
- 67 | O PÃO DA TERRA
- 71 | RAMAS E RUMOS
- 74 | FEITOS DE FARINHA
- 76 | SABER O PONTO DO SABOR
- 78 | DEGUSTAÇÕES POLÍTICAS
- 79 | COMEMOS O QUE SOMOS
- 84 | FARINHA E FESTA
- 87 | TECELÕES
- 91 | REFERÊNCIAS



APRESENTAÇÃO

A força da cultura ligada aos engenhos de farinha de mandioca do litoral catarinense e sua possibilidade de ressignificação através da agroecologia são o mote de onde partem as diversas ações apresentadas nesta publicação. Para preservar esta expressão cultural as atividades aqui narradas buscam inserir os engenhos de farinha, seus produtos, serviços e conjunto de conhecimentos nas atuais dinâmicas econômicas e sócio-ambientais das comunidades onde se situam. Neste sentido, o **Programa Cultura Viva do Ministério da Cultura** foi criado em 2004 provocando um novo olhar sobre as manifestações culturais brasileiras, que foram reconhecidas em suas formas mais espontâneas. Em menos de uma década, esta iniciativa extrapolou sua condição de política de governo tornando-se um verdadeiro movimento social e cultural brasileiro.

Em 2009, o coletivo do Cepagro - Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo reconheceu-se neste movimento tornando-se um dos cerca de 4000 Pontos de Cultura implantados no Brasil. A entidade promove a organização popular para a prática da agroecologia e atualmente articula o Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida e faz parte do Movimento Slow Food. Partindo de um projeto com fragilidades estruturais e baixo orçamento, as iniciativas do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha foram potencializadas por um fértil encontro entre os históricos da Rede Ecovida, do Movimento Slow Food e do Cultura Viva. Esta publicação narra a construção destas teias que alinhavam redes de trabalho, princípios, temáticas e atores sociais diversos que se complementam.





Na primeira parte do livro temos um pequeno registro de metodologias utilizadas, tanto em cursos e oficinas como na construção de formatos de eventos que buscam o diálogo entre comunidades de base, pesquisadores e gestores públicos. Num segundo momento, a criação e consolidação da Rede dos Engenhos Artesanais da Grande Florianópolis é apresentada em seus trânsitos locais e globais, revelando cada um dos engenhos como espaços histórico-culturais e pedagógicos e também de produção agroecológica. Nas seções seguintes, a história das populações tradicionais do litoral catarinense convida a refletir sobre os papéis destas culturas na atualidade.

Por fim, o uso político da salvaguarda de bens culturais imateriais inspirou uma proposta coletiva, baseada nas articulações evidenciadas durante a publicação, do registro do modo de fazer a farinha polvilhada de Santa Catarina enquanto Patrimônio Cultural Imaterial, processo ainda em andamento. A partir desta perspectiva, finalizamos este pequeno retrato do tempo presente com a sensação de novos desdobramentos na construção destas teias, sinal que elas permanecem vivas, assim como a (agri) cultura dos engenhos.

Uma boa leitura!



ARTICULAÇÕES COMUNITÁRIAS

Por outros lugares de educação e cultura

J á foi dito que um Ponto de Cultura pode acontecer até embaixo de uma árvore. E por que não embaixo de uma rama de maniva, um pé de aipim? Ou no girar de um engenho de farinha, espaço vivo de trabalho e de educação por excelência, onde modos espontâneos de construção e troca de conhecimento são consolidados através de épocas e gerações?

Se o atual desafio da educação é escapar de formatos que oprimem a autonomia dos seres, é urgente a redescoberta destes “outros lugares”, que muitas vezes se encontram bem em frente aos nossos olhos: num quintal, numa horta, num canto abandonado da cidade, num velho engenho de farinha. Nestes locais é possível priorizar, ao invés da disciplinarização, o encontro, substrato de toda transformação social. Para serem consolidadas e reconhecidas enquanto boas práticas, é necessário que estas experiências sejam transformadas em metodologias reaplicáveis, ou no que se convencionou chamar hoje de *tecnologias sociais*¹.

“Ninguém educa a ninguém, ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo.”

Paulo Freire - educador

1 As tecnologias sociais podem aliar saber popular, organização social e conhecimento técnico-científico. Importa essencialmente que sejam efetivas e reaplicáveis, propiciando desenvolvimento social em escala.



As ações do PdC Engenhos de Farinha privilegiam a articulação comunitária e princípios da educação não-formal



As intervenções ocorridas entre 2010 e 2014 na Grande Florianópolis foram elaboradas de forma participativa com as famílias e grupos envolvidos. Buscou-se respeitar o caráter volátil das conjunturas comunitárias, que variam de acordo com os mais diversos motivos: das estações do ano aos contextos políticos locais, de questões familiares de saúde ao calendário de festas das localidades. Quando uma ação cultural considera esta sazonalidade - assim como devem observá-la cozinheiros e agricultores -, aliando-se aos ritmos comunitários e inserindo-se neles não como corpo estranho, mas como um elemento fortalecedor, aí temos um trabalho de base, ou o que preferimos chamar de “trabalho de beija-flor”.

“A batalha agora é muito mais longa. As mudanças materiais, as relações de propriedade, nem sequer são o mais importante. O fundamental são as mudanças culturais e estas transformações exigem muitíssimo tempo.”

José Mujica - Presidente do Uruguai

Aos poucos, foram sendo identificados atores, espaços e iniciativas estratégicas para se tornarem braços multiplicadores das ações do Projeto. Conselhos comunitários, associações de agricultores, institutos culturais, escolas, grupos de mães e de jovens e mídias locais foram mapeados e agregados a uma rede, através de reuniões com seus representantes. Das parcerias mais consolidadas temos: em Angelina (SC), o Grupo de Mães e Amigas de Garcia e Coqueiros, e a Associação de Moradores de Coqueiros, o Grupo de Mães Nosso Espaço e a Escola Fundamental João Frederico Heck. Em Florianópolis, a Escola Desdobrada da Costa da Lagoa, o Casarão e Engenho dos Andrade, a Associação Engenho, além de mídias independentes como o Jornal da Lagoa, Portal Daqui na Rede e TV Floripa. Em Garopaba, a Associação de Produtores Orgânicos e Coloniais de Garopaba, a Associação Amigos do Meio Ambiente e o Projeto Gaia Village. Em Palhoça, o Grupo de Mães das Três Barras e a Escola Reunida Municipal Bento José do Nascimento. O Instituto BoiMamão em Bombinhas e a Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi), que realizam

articulações semelhantes com populações ligadas ao modo de vida dos engenhos nas regiões norte e sul do estado, são importantes parceiros territoriais. Além destes, grupos de agricultores do Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida e outras escolas das redes municipais de ensino já receberam atividades do PdC Engenhos de Farinha.

Estas articulações também foram responsáveis por delineamentos temáticos dentro do plano de trabalho do Projeto, que foi ganhando seus recortes. O viés de gênero teve destaque no apoio às agricultoras dos grupos de mães de Palhoça e Angelina, que se reúnem periodicamente para a troca de experiências e produção de artesanato. Mães, agricultoras, artesãs: mulheres que assumiram o papel de multiplicadoras de ações culturais e ambientais devido à posição central que ocupam na família e, portanto, na vida social e política das comunidades.

“Quando a educação afasta-se da cultura, ela perde sua alma e quando a cultura se afasta da educação, ela perde seu corpo.”

Célio Turino - historiador e idealizador do Programa Cultura Viva



“Da palha de milho que voava em nossos paióis descobrimos que podíamos fazer lindas flores”

Catarina Gelsleuchter, articuladora do Grupo de Agroecologia Terra Viva.





É o caso do Grupo Terra Viva de Agroecologia, que representa a Rede Ecovida em Angelina. Desde 2007 o Cepagro realiza capacitações para geração de renda junto

O engenho roda, não apenas no seu ancestral e mecânico ofício de produzir o alimento, mas também na sua função contemporânea de gerar sonhos.

a este grupo. A partir de 2011, com o foco histórico-cultural do PdC Engenhos de Farinha, iniciou-se um ciclo de oficinas que revolveram as memórias das práticas de subsistência destas mulheres.

Nestas oficinas surgiram modos de fazer sabão, remédios caseiros, processamento do urucum, esteiras e balaios de taboa, peri e taquara. O processo gerado culminou com formações para a diversificação do artesanato que já produziam, visando à retomada do manejo de fibras naturais. Estas atividades se tornaram um dos carros-



chefes das ações do projeto e foram conduzidas pela facilitadora em economia solidária Mirian Abe.

Recortes de geração também foram demarcados pelas articulações. O trabalho com as crianças nas escolas e com os adolescentes dos grupos de jovens formaram públicos para cursos e oficinas diversas. Os adultos foram envolvidos em seminários e ações com as universidades, enquanto os produtores, guardiões dos saberes de engenho, se transformaram em professores nas oficinas de modos de fazer. Nestas atividades, o engenho de farinha foi se tornando uma extensão da sala de aula, um laboratório para experimentar interfaces entre disciplinas convencionais como ciências, história e geografia, e conteúdos informais como educação alimentar e ambiental.



José Antônio Furtado (Zezinho), proprietário do Engenho da Encantada, em Garopaba, recebe a visita da Escola Areias de Palhocinha, em 2011.



RODAR O ENGENHO

Vivências culturais e oficinas de modos de fazer

A antiga e rústica edificação do engenho, mais do que um museu, se transformou em um espaço histórico-cultural e pedagógico, acolhendo atividades que agregam sentidos contemporâneos a conhecimentos que estavam deixando de existir. Durante as oficinas de **Modos de Fazer**, o desafio foi transformar saberes tradicionais em conteúdos a serem apreendidos, e os detentores destes fazeres em professores, sem pender para o anacronismo ou para a folclorização.

“Tudo girava numa complexa engrenagem composta não apenas por peças de madeira, mas por gestos e palavras” Nos últimos anos foi acesa a discussão sobre a importância das populações tradicionais e dos saberes cultivados pelos seus modos de vida no enfrentamento de questões sintomáticas da sociedade, tanto em termos ambientais como sociais, principalmente em relação à saúde pública. Estas culturas também guardam modos únicos de preservação da agrobiodiversidade e vínculos entre homem e natureza construídos durante séculos. São curandeiras, parteiras, raizeiros, cantadores, artesãos, pescadores, agricultores e extrativistas detentores de conhecimentos empíricos a cada dia mais imprescindíveis. Da utilização de matérias-primas locais na construção de casas ou confecção de instrumentos musicais à aplicação de plantas medicinais em tratamentos caseiros, do cultivo de uma variedade de alimento ao aproveitamento de todas as suas partes em diversas receitas, do manejo de espécies crioulas de um rio às danças e cantos de celebração, estes conhecimentos, que num passado recente foram negados para a afirmação do saber científico, já sofrem hoje um assédio por parte dos mesmos setores que os desmereceram.



Relacionada de modo transversal a temáticas econômicas e sociais, a cultura vem sendo considerada um motor da sustentabilidade. Este posicionamento ficou evidente durante a Rio +20, a Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável realizada em 2012 no Rio de Janeiro. Nesta ocasião, a cultura foi decretada como o 4º pilar do desenvolvimento sustentável, ampliando o tripé “prosperidade econômica, bem-estar social e preservação ambiental” proposto 20 anos antes na Eco92, a primeira Conferência.

Paralelamente entrou em tramitação no Congresso Nacional o Projeto de Lei 1786/2011, que institui a Política Nacional Griô para proteção e fomento à transmissão dos saberes e fazeres de *tradição oral*. O texto foi criado no âmbito da Ação Griô Nacional que, através da articulação da Secretaria de Cidadania Cultural do MinC e do Ponto de Cultura Grãos de Luz (Lençóis, BA), busca a preservação das tradições comunitárias orais e a valorização dos guardiões destas memórias – os *Griôs** – como Patrimônio Cultural Brasileiro.

**Os Griôs são líderes que têm a missão ancestral de receber e transmitir os ensinamentos das e nas comunidades, como um fio condutor entre as gerações e culturas. O ser Griô é ritualístico, sua vida é formada por uma preparação onde ele tem o dever de escutar por um determinado tempo o que para aquela comunidade é sagrado e posteriormente transmitir esses ensinamentos. Fonte: Ministério da Cultura.*



D. Norberta fabrica chapéu de palha da costa no engenho das Três Irmãs, Palhoça(SC).



As oficinas de modos de fazer se tornaram uma mescla de repasses de técnicas com narrativas de histórias de familiares, ao passo que muitos oficineiros se descobriram exímios professores, sendo reconhecidos pela educação formal e por especialistas. A prática do feito artesanal da farinha polvilhada e derivados de engenho é reavivada



O engenho de Angelina acolheu grupos que acompanharam o feito artesanal de farinha polvilhada, melado, açúcar e a confecção de balaios de taquara com o mestre-engenheiro Celso Gelsleuchter.

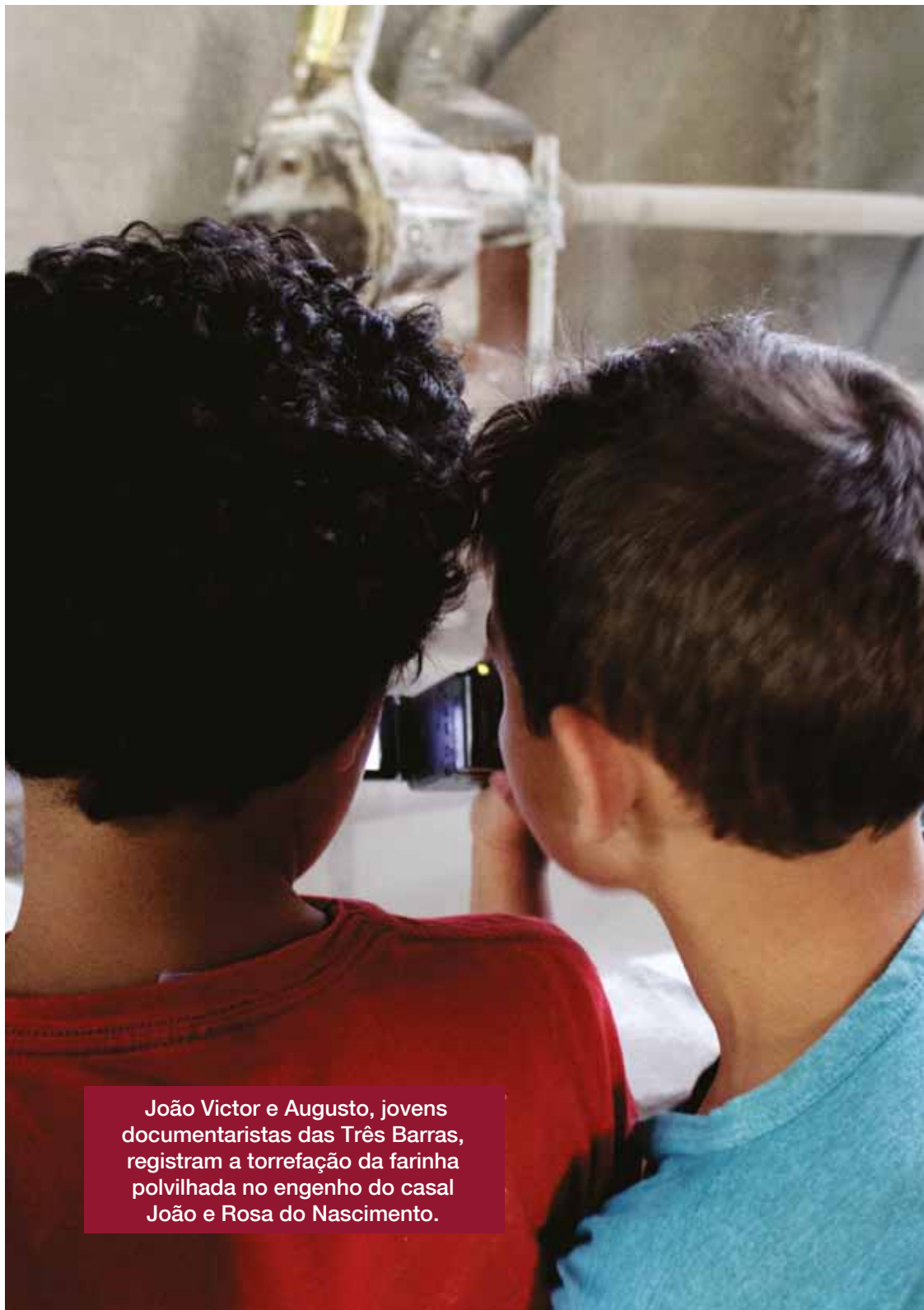




O casal Celso e Catarina Gelsleuchter ministrou em 2012 um workshop sobre a mandioca durante o Terra Madre, encontro bianual do Movimento Slow Food em Turim, na Itália. Falando em nome dos produtores de mandioca, eles compartilharam a mesa com pesquisadores e gastrônomos de renome internacional.

anualmente na Farinhada do Engenho da Costa da Lagoa com o mestre-forneiro Zico e a família Ramos, ou em Santo Antônio de Lisboa, com os Andrade. Às margens da Lagoa da Encantada, em Garopaba, o mestre Biega tomou pelo cheiro o ponto da torra da farinha e confeccionou manualmente peças de engenho até o fim da vida. Em Paulo Lopes, Osmar e Dionísia Marcelino se dividem entre a produção artesanal de farinha e de derivados como cuscuz, beiju e bijajica, assim como João e Rosa do Nascimento, da comunidade das Três Barras, em Palhoça. Ali também vivem as três irmãs Maura, Vilma e Inácia do Nascimento, que se tornaram muito conhecidas na recepção de agroturistas e na transmissão de suas receitas de engenho. Não tardou muito para que estes guardiões dos saberes de engenho se apropriassem da importância de suas experiências para a atualidade e assumissem espontaneamente seus lugares de grãos.





João Victor e Augusto, jovens documentaristas das Três Barras, registram a torrefação da farinha polvilhada no engenho do casal João e Rosa do Nascimento.



ATRAVÉS DAS LENTES

#culturadigital no diálogo entre gerações

Como estímulo à *cultura digital*, os primeiros aportes recebidos pelo Cepagro quando se transformou em Ponto de Cultura foram investidos em equipamentos de produção audiovisual: câmeras, tripé, notebooks e uma ilha de edição. Com estas ferramentas foi possível realizar o documentário *Velho Engenho Novo*, resultado do mapeamento das propriedades que iriam compor a Rede dos Engenhos. Para facilitar a construção desta Rede e conectá-la a possíveis parceiros, criou-se o blog *engenhosdefarinha.wordpress.com*. Neste panorama, foram oferecidos, em 2012 e 2013, dois cursos que aproximaram ainda mais a linguagem audiovisual com os temas do escopo do projeto.

“Enfim, para avivar o velho e atizar o novo. Porque a cultura brasileira não pode ser pensada fora desse jogo, dessa dialética permanente entre a tradição e a invenção, numa encruzilhada de matrizes milenares e informações e tecnologias de ponta.”

Gilberto Gil

O **Curso Básico Itinerante de Produção de Vídeo** ocorreu entre março e agosto de 2012, mediando um



***Cultura digital** é um conceito que parte da ideia de que a revolução das tecnologias digitais é, em essência, cultural e de que o uso de tecnologia digital muda os comportamentos. O uso pleno da Internet e do software livre cria possibilidades de democratizar os acessos à informação e ao conhecimento, maximizar os potenciais dos bens e serviços culturais e potencializar a produção cultural, criando inclusive novas formas de arte. Fonte: Ministério da Cultura.

intercâmbio entre adolescentes de 4 localidades da Ilha de Santa Catarina que estão ligadas ao modo de vida dos engenhos: Costa da Lagoa, Santo Antônio de Lisboa, Sertão do Peri e Campeche. O objetivo era a produção coletiva de um vídeo através da abordagem de elementos básicos do audiovisual como roteiro, linguagem e edição. Além disso, foram discutidos os conceitos de urbano e rural e as interconexões entre estes universos no contexto de cada uma das comunidades, que compartilham formações históricas semelhantes. Os adolescentes contaram no vídeo suas experiências nas expedições itinerantes pelos recantos da ilha em busca de memórias do passado de suas famílias, mesclando a linguagem ficcional com o documentário. A vivência do curso foi frutífera também para a equipe ministrante, composta por: Rafael Boeing, historiador e cineasta; Gabriella Pieroni, historiadora; Fernando Angeoletto, fotógrafo, Giliard Orionita, museólogo; Hélene Chauveu, geógrafa (pesquisadora da Universidade de Lyon), além da parceria com Alex Vailati, cineasta e pesquisador do NAVI - Núcleo de Antropologia Visual da UFSC. Com uma equipe tão vasta, os encontros do curso se tornaram campo para diversas experimentações, que contribuíram para pesquisas e para a construção de metodologias em *mídia-educação* e *educação do campo*.

Dentro da mesma estratégia, o curso **Patrimônios da Terra: Educação Patrimonial através da experiência audiovisual** ocorreu entre outubro de 2013 e fevereiro de 2014 numa articulação com a Escola Reunida Municipal

Prof. Bento José do Nascimento, na comunidade das Três Barras, em Palhoça. Desta vez, a metodologia utilizou as categorias de Patrimônio Cultural Imaterial do Iphan (modos de fazer,

Durante o curso Patrimônios da Terra, pescador do Rio Madre compartilha conhecimentos com jovens das Três Barras.





edificações, formas de expressão, celebrações e objetos), tratadas pela historiadora Gabriella Pieroni, e conteúdos sobre audiovisual, abordados pela realizadora Sandra Alves, da produtora Vagaluzes Filmes. Focadas em registros da agri(cultura) e da pesca artesanal, nas saídas para captação de imagens foram registrados feitiços de farinha e processados de engenho, trajetos de barco pelo Rio da Madre, visita ao Parque Estadual da Serra do Tabuleiro, além de entrevistas com mestres da tradição oral de suas comunidades.

Dizer através do tempo, dizer através das lentes

O termo *tradição* remete à transmissão oral de conhecimentos e valores através do tempo. No entanto, para que seja aberto este canal de diálogo entre tempos históricos e valores culturais distintos, é preciso que os elementos a serem transmitidos utilizem linguagens que se comuniquem sem ruídos com a contemporaneidade. Neste sentido, torna-se equivocado conceber a tradição como algo estanque, cristalizado no tempo, ou de uma autoridade inquestionável. Quando isso acontece, há o risco da proliferação de violências e aprisionamentos no cultivo de culturas autoritaristas, machistas e que legitimam desigualdades. Para se questionar uma tradição é preciso conhecê-la, para então agregar-lhe outros sentidos, comuns e atuais. No fenômeno da mundialização, os valores dos “povos tradicionais” passam a estar num contato mais frequente com novas práticas, muitas vezes influenciadas por uma indústria cultural. As metodologias do projeto, baseadas nos “encontro entre tradição e inovação”, mostraram que a cultura digital pode ser considerada uma aliada da difusão da diversidade cultural, operando nas fronteiras entre as culturas e promovendo saudáveis diálogos, mesmo que conflituosos. No trato das culturas tradicionais de engenho, a equipe do projeto avaliou que, mais do que resgatar ou reforçar identidades de uma ou outra cultura, o interessante mesmo foi expor estas tradições à diferença.





NA DESCOBERTA DO SABOR

o prazer lúdico de degustar histórias e alimentos

**“Conhecer as manhas
e as manhãs, o
sabor das massas
e das maçãs”**

Almir Sater

Os envolvidos no Projeto foram descobrindo que este se tratava não apenas de um Ponto de Cultura, mas também de agri(culturas). As reflexões deixaram claro que a perda dos modos de fazer e da



Atiçar a curiosidade das crianças é um dos primeiros passos das **Oficinas do Sabor** que constituem outro eixo fundamental das metodologias experimentadas pelo Ponto de Cultura Engenhos de Farinha. Estas atividades combinam a educação alimentar com a valorização da história dos alimentos e populações tradicionais através de seus sabores.

agrobiodiversidade implica também no desaparecimento de diversos sabores. A padronização e pasteurização dos alimentos industrializados, com aromatizantes e conservantes químicos, diminui a sensibilidade dos receptores degustativos do corpo. Pouco a pouco, as pessoas que comem muito estes produtos perdem a capacidade de reconhecer e apreciar os aromas e sabores naturais. A alimentação proporcionada pela monocultura extensiva do agronegócio nos furta, além da saúde, o direito ao prazer, bandeira central do movimento Slow Food.



No caso do público infantil a questão se agrava, pois um bombardeio publicitário estimula o consumo de doces, salgadinhos, refrigerantes e enlatados com alto teor de açúcar, gorduras ou sal e com baixo valor nutricional. Nos últimos anos, esta realidade provocou uma alteração nos indicadores de insegurança alimentar da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) que, além da desnutrição, passou a considerar também os problemas de obesidade, hipertensão e diabetes, inclusive em crianças. Trazendo para o contexto local, uma pesquisa recente do Departamento de Nutrição da UFSC aponta que a obesidade já alcança quase 10% das crianças de 6 a 10 anos em Santa Catarina. Só em Florianópolis, 18% dos meninos e meninas nesta faixa etária apresentam sobrepeso, mostrando como a ingestão mínima de calorias nem sempre é sinônimo de alimentação de qualidade.



O PEHEG realiza ações pedagógicas que buscam promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes e trabalhar a educação ambiental através de atividades agrupadas em três eixos: O lixo e a reciclagem, A Horta Escolar e Alimentação Saudável. A equipe técnica do Cepagro foi responsável pela implementação do Programa na Rede Municipal de Ensino de Florianópolis entre 2010 e 2013.

Buscando contribuir para a superação deste quadro, o PdC Engenhos de Farinha passou a fortalecer o eixo de Agricultura Urbana do Cepagro, que já aposta em práticas de educação alimentar associadas à agroecologia através do **Programa Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG)**. As atividades realizadas em conjunto ao longo de 2013 agregaram valor a ambas iniciativas. As ações contaram também com a experiência acumulada na atuação do PdC no movimento Slow Food, que tem a educação sensorial como foco de trabalho. Deste modo, os chefs de cozinha do Convivium Mata Atlântica/ Slow Food Fabiano Gregório e Philipe Belletini se tornaram educadores do gosto, colaborando na construção e execução de metodologias que conciliaram temas diversos em torno da mesa.





Em 2013, foram realizadas 18 saídas a campo com crianças da rede pública de ensino no **CICLO VIVENGENHO** – **Da roça ao prato: pass(e)ando pelos engenhos de farinha**, que tem duas ações centrais: “A escola vai ao engenho” e “O engenho vai à escola”. Na primeira, alunos e educadores visitam os engenhos para conhecer e praticar o cultivo e processamento da mandioca, tendo em vista os aspectos históricos e culturais ligados à produção. Nestas visitas, agricultores, chefs de cozinha e educadores ambientais cooperam em dinâmicas que envolvem oficinas sensoriais, degustações de produtos agrocológicos, contação de histórias, desenhos e exibições de filmes. Já quando “O engenho vai a escola”, as mesmas metodologias são levadas às salas de aula, conciliadas transversalmente com disciplinas como história, ciências e arte.

O estudante Eduardo Homem, de 8 anos, quer ser chef de cozinha quando for adulto. Seu interesse o levou à cozinha da Escola Básica Municipal Dilma Lúcia dos Santos, em Florianópolis, onde o graduando em Gastronomia Diogo Pires lhe mostrou um pouco da preparação do almoço Slow Food servido naquele dia durante um evento do PdC Engenhos de Farinha.





TECER A TEIA

A cultura agroalimentar dos engenhos nos movimentos sociais

Uma trama agindo em sinergia, tendo os eventos do PdC Engenhos de Farinha como ponto sensível de contato, foi surgindo ao longo destes 4 anos de atividades. Teias culturais agroecológicas foram tecidas a partir do contato com outros movimentos e organizações que partilham de princípios como a manutenção da agroviodiversidade e



cultura
viva
comunitaria

O Cultura Viva Comunitária (<http://culturavivacomunitaria.org/cv/>) é uma plataforma digital que reúne Pontos, Pontões e Pontinhos de Cultura espalhados em doze países da América Latina: Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Peru, Uruguai. Por meio de iniciativas de arte, educação e comunicação popular, cada um destes “fios” visa fortalecer o tecido cultural comunitário para promover transformações sociais.



diversidade cultural. As relações desenhadas e fortalecidas nestes eventos embasam a própria criação do Ponto de Cultura Engenheiros de Farinha que, partindo de ações localizadas na Grande Florianópolis, busca traçar pontos em comum com parceiros de atuação local e global para o apoio mútuo entre iniciativas. Assim, somam-se as histórias de lutas de movimentos sociais contemporâneos como a Rede Ecovida de Agroecologia o Movimento Slow Food Brasil e a Rede Cultura Viva Comunitária, esta que expande a ideia da Cultura Viva nas articulações latinoamericanas.



Formalizada em 1998, a Rede Ecovida de Agroecologia (www.ecovida.org.br) reúne cerca de 3 mil famílias de agricultores, além de técnicos e consumidores em 170 municípios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo. Organizados em grupos locais e núcleos regionais, estes atores implementam a certificação participativa de alimentos orgânicos, num processo que fortalece a agricultura familiar e serve de referência para outras entidades dentro e fora do país.



Criado em 1986 na Itália, o Movimento Slow Food (www.slowfood.com) pauta-se pelo princípio de que os alimentos têm que ser bons (frescos, saborosos e saudáveis), limpos (produzidos e consumidos sem causar danos ao meio-ambiente ou à saúde das pessoas) e justos (com preços acessíveis para os consumidores e sem implicar na exploração da força de trabalho de quem o produz). Atualmente reúne mais de 100 mil membros em 150 países.



DIÁLOGOS

Os seminários do PdC Engenhos de Farinha

O caráter autônomo do trabalho em rede demanda encontros periódicos, fundamentais para o amadurecimento dos debates e das estratégias de ação em coletivo. Neste sentido, foram realizados 7 seminários entre 2010 e 2013 para firmar os enlances desta teia.

DEZ/2010 = RECONHECIMENTO MÚTUO DOS ATORES

O encontro precursor foi em dezembro de 2010, no Engenho dos Andrade, em Santo Antônio de Lisboa, celebrando o Dia da Terra Madre, data do Movimento Slow Food que comemora o alimento local, limpo e justo. Dentro de uma primeira movimentação da Rede dos Engenhos e procurando consolidar vínculos entre o Cepagro e seus pares locais do Slow Food, foram convidados representantes das propriedades mapeadas e do recém-formado Convívio Engenhos de Farinha. Ali foram consolidadas duas características dos eventos seguintes: a celebração da pluralidade das matérias-primas locais catarinenses presente nos pratos elaborados pelos eco-chefs do Convívio Mata Atlântica e a escolha do Dia da Terra Madre como data-referência do grupo.



Agricultora urbana e agente comunitária da Revolução dos Baldinhos Lene Rodrigues e os produtores da Rede Ecovida Zezinho Furtado e Catarina Gelsleucher compartilham o alimento no Engenho dos Andrade

DEZ/2011 - O SLOW FOOD VAI AO ENGENHO

O Dia da Terra Madre 2011, sediado em Angelina, saiu do eixo urbano para o sítio de Catarina e Celso Gelslechter – agricultores ligados à Rede Ecovida de Agroecologia e ao Movimento Slow Food - compondo um dos 1022 eventos realizados mundialmente para a celebração da data naquele ano. A maior variedade de organizações presentes contribuiu para a diversificação do debate, que contemplou a cadeia alimentar em todas as suas etapas: da gestão comunitária de resíduos orgânicos à preservação das matérias-primas do estado, passando também pela apresentação do Circuito de Comercialização da Rede Ecovida.

O engenho de Angelina sediou o Dia da Terra Madre da Rede Slow Food/SC de 2011.



MAI/2012 - INTERAÇÃO NO 8º ENCONTRO AMPLIADO DA REDE ECOVIDA

Realizado em maio de 2012, o 8º Encontro Ampliado da Rede Ecovida de Agroecologia reuniu mais de mil agricultores familiares do Sul do Brasil na UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina, em Florianópolis. Na programação, o 3º Seminário PdC/Slow Food interagiu com a Feira de Saberes e Sabores, montada na praça central da Universidade, trazendo degustação de pratos preparados com matérias-primas dos Convivia e Fortalezas e oficinas de percepção sensorial.

DEZ/2012 - EDUCAÇÃO ATRAVÉS DA AGROECOLOGIA PARA CELEBRAR O ALIMENTO LOCAL

De volta à Florianópolis, o Dia da Terra Madre 2012 aconteceu no sítio pedagógico “Flor de Ouro”, integrante da Rede Ecovida. Além do coletivo Slow Food/SC, o seminário contou com a participação das crianças do Pontinho de Cultura Alecrim Dourado e do grupo cênico-musical Cantadores de Engenho, ambos parceiros do Instituto BoiMamão, de Bombinhas (SC).



EXPANDIR A DISCUSSÃO

O Ciclo Patrimônio Agroalimentar em Debate

A consolidação da rede catarinense do Slow Food foi um desdobramento dos eventos realizados entre 2010 e 2012. A partir daí, o coletivo PdC/Slow Food percebeu a necessidade de aprofundar temas já amadurecidos internamente. A discussão foi levada para universidades e escolas durante eventos multidisciplinares envolvendo as comunidades de base, formando o **Ciclo Patrimônio Agroalimentar em Debate** que, em 2013, completou 4 edições. Nestes seminários, agricultores, pesquisadores, estudantes, mestres de engenhos e representantes governamentais e da sociedade civil, entre outros setores, discutiram soluções pertinentes à salvaguarda dos saberes tradicionais ligados a cadeias agroalimentares locais, além de formas de apoio à produção e comercialização de produtos e serviços dos territórios articulados pelo Cepagro e pelo coletivo Slow Food/SC.



I Patrimônio Agroalimentar em Debate, março de 2013, IFSC.

MAR/2013 - SABERES E SABORES TRADICIONAIS EM DEBATE

Foi com auditório lotado e mesa farta que pesquisadores, representantes de entidades governamentais, da Rede Ecovida e do Movimento Slow Food, líderes extrativistas, agricultores, estudantes, professores e eco-chefs discutiram as diversas relações entre saberes tradicionais, alimentação e cadeias produtivas durante o primeiro seminário do ciclo Patrimônio Agroalimentar em Debate, realizado em Março de 2003 no campus Continente do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), em Florianópolis. A busca de alternativas para o funcionamento de engenhos artesanais de farinha de mandioca que combinem a preservação da sua atividade como patrimônio cultural com a legalização e valorização dos seus produtos foi um dos temas discutidos. Também foram abordados as conquistas alcançadas e os impasses enfrentados pelos pescadores artesanais das Reservas Extrativistas Marinhas do Pirajubaé e da Ibiraquera, representados ali por suas lideranças.



Celebrando as manifestações culturais dos engenhos na roda de ratoeira com os parceiros do Engenho do Sertão em Bombinhas.



MAI/2013 - LEVANDO A DISCUSSÃO AO LITORAL NORTE DO ESTADO

Com a tônica de que “os engenhos não morreram”, uma intensa troca de saberes, experiências e até mesmo receitas marcou o segundo seminário do ciclo, promovido em maio de 2013 no Museu Comunitário Engenho do Sertão, em Bombinhas, integrando também a programação da Semana Nacional de Museus. Promovido pelo PdC Engenhos de Farinha em parceria com o Instituto Boi Mamão, o evento reuniu representantes da Epagri, Univali, Fundação de Cultura da Prefeitura de Bombinhas, estudantes do ensino médio e mestres de engenho locais. Nesta etapa, as atividades estiveram focadas na farinha e outros derivados da mandioca. Após uma rodada de visitas a engenhos, que naquele mês estavam em plena ação, os participantes discutiram a importância destes espaços tanto para a preservação da memória e dos saberes tradicionais ligados à gastronomia quanto para o sustento financeiro e a segurança alimentar das comunidades envolvidas na produção.



SET/2013 - AMPLIANDO A DISCUSSÃO NO NÚCLEO LITORAL CATARINENSE DA REDE ECOVIDA

O terceiro seminário do ciclo ocorreu em Rancho Queimado durante o encontro do Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida, em setembro de 2013. Reunidos no Engenho da Família Junckes, os agricultores debateram o futuro da produção de mandioca e derivados. Também realizaram com a mediação da equipe do PdC, um diagnóstico participativo e planejamento estratégico da atividade agri(cultural), além de um mapeamento de roças e engenhos do território.





Patrimônio Agroalimentar em debate na Escola Dilma Lúcia, Florianópolis.

DEZ/2013 - A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ENTRA NA PAUTA

Com a ênfase dada à educação nas atividades do PdC em conjunto com o PEHEG ao longo de 2013, a equipe resolveu levar este debate para dentro da escola com o apoio do PdC Baleeira. Assim, a Escola Básica Municipal Dilma Lúcia dos Santos, em Florianópolis, recebeu o 4º Patrimônio Agroalimentar em debate, com o tema Sul da Ilha Unido pela Segurança Alimentar. Professores, nutricionistas, representantes de Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação e da Rede Ecovida de Agroecologia e membros da comunidade discutiram a qualidade da alimentação no contexto escolar. Os estudantes assistiram ao documentário Muito Além do Peso e participaram de oficinas do gosto. O evento comemorou também o Dia da Terra Madre, com os chefes do Convívium Mata Atlântica/Slow Food, preparando as refeições da escola com ingredientes exclusivamente orgânicos.





PEDRAS NO CAMINHO

Desafios históricos na manutenção da cultura e economia dos Engenhos de Farinha

“O ser culturalmente diferente não deve ser sinônimo de ser pobre e para superar a pobreza não deve-se renunciar à riqueza cultural existente nas áreas rurais”

Jaime Urrutia, historiador e antropólogo, Centro Regional para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da América Latina

A abordagem do Cepagro sobre os engenhos de farinha vê os aspectos produtivos e culturais como peças de uma mesma engrenagem, um diferencial em relação a ações que olham para estes espaços e saberes apenas pelo viés preservacionista da memória ou da



Legislações sanitárias e ambientais e a evasão do jovem no campo são entraves a serem superados pelas famílias proprietárias de engenhos artesanais.

identidade açoriana. O que sobressai no contato com as comunidades é que os engenhos de farinha não morreram enquanto agroindústrias familiares e a retomada desta produção inaugura uma dinâmica econômica embasada na agroecologia e no arcabouço histórico-cultural.

Este incentivo à produção e ao consumo de farinha e derivados surgiu como solução criativa para preservar a espontaneidade destas



manifestações culturais, além de ser uma estratégia em desenvolvimento rural sustentável. O crescimento da procura por farinha polvilhada artesanal, o aumento no preço da mandioca e ainda o reconhecimento destes alimentos pelos ramos da gastronomia e nutrição são alguns dos maiores indícios de que a roda dos engenhos não deve parar. Apesar de um cenário positivo estar se desenhando para a manutenção desta produção, alguns entraves históricos ainda são enfrentados pelas famílias proprietárias de engenho e precisam ser superados.

Um dos mais graves é o surgimento de normatizações restritivas no espaço de trabalho do engenho de farinha por parte da vigilância sanitária, apontado por bibliografias e pelos próprios produtores como grande vilão no declínio da produção e brusco desaparecimento dos engenhos de farinha no estado desde a década de 60. Um adendo à legislação sanitária exigindo paredes de azulejo nos espaços de produção de alimentos ocorrido em 1976 é o mais citado. Desde então, por descaso e invisibilidade, os engenhos de farinha vêm sendo enquadrados de forma equivocada em normas elaboradas para “estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”, onde não são consideradas suas especificidades técnicas e espaços tradicionais. Esta questão também vem comprometendo outros sistemas agroalimentares locais, sendo o caso mais emblemático o dos queijos fabricados com leite cru, técnica condenada, mas que preserva sabores únicos e tradições seculares. No Brasil, os instrumentos legais que protegem estes produtos ainda são incipientes se compararmos a alguns países da Europa onde o turismo gastronômico tem relevância econômica e que, por isso, mantêm chancelas como indicações geográficas e denominações de origem para os alimentos.





Para lidar com estes desequilíbrios está em marcha um processo de inclusão produtiva com segurança sanitária das atividades de processamento dos derivados da agricultura familiar por parte da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A partir da incidência política ativa de representantes da sociedade civil como o Fórum da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e Fórum Brasileiro de Economia Solidária, reivindica-se um olhar diferenciado para estas atividades. Em 2012, foi aberta uma consulta pública sobre o tema, que culminou na aprovação, em outubro do mesmo ano, de uma resolução que “racionaliza, simplifica e padroniza procedimentos e requisitos de regularização do microempreendedor individual (MEI) e do agricultor familiar junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária”.





A ação faz parte do Programa Brasil Sem Miséria do governo federal. O PdC opinou nesta consulta pública e buscou absorver este processo ao longo do ciclo **Patrimônio Agroalimentar em Debate**, reunindo órgãos como IPHAN, Epagri, Cidasc e Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e de Alimentação Escolar para se posicionarem diante do tema. Espera-se que os registros de bens culturais imateriais também venham somar nestes avanços legais para a salvaguarda dos sistemas agroalimentares locais, pois a arbitrariedade das normatizações apenas de caráter punitivo compromete bens históricos e culturais, como é o caso do azulejamento e da troca de materiais de telhado nos engenhos de farinha, além de alterações nas técnicas de processamento. Legislações ambientais que condenam práticas tradicionais de plantio também são costumeiramente citadas por produtores de farinha como responsáveis pela decadência da produção de mandioca em Santa Catarina. A questão é atual e polêmica quando se tratam de práticas advindas de sistemas agrícolas quilombolas e indígenas, ligadas ao modo de vida destes povos. Os entraves apontados, somados à falta de políticas de apoio à agricultura familiar, agravam o principal limitante colocado pelos guardiães das manifestações culturais e espaços históricos dos engenhos de farinha: a evasão do jovem do campo e, principalmente, o desinteresse destas novas gerações pelas atividades tradicionais. Três questões despontaram nos debates do PdC Engenhos de Farinha para a superação destes desafios: a necessidade da construção de políticas públicas participativas e transversais - que possam inclusive unir ações entre os Ministérios da Cultura, do Desenvolvimento Agrário e do Meio Ambiente, tendo a cultura agroalimentar como elo-, o avanço nos instrumentos legais específicos que olham para estas atividades e a valorização destes alimentos e conhecimentos por parte de um mercado consumidor mais consciente.





Diagnóstico Coletivo no Encontro do Núcleo Litoral Catarinense

Durante o Encontro do Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida, realizado em setembro de 2013 em Rancho Queimado (SC), produtores de mandioca, proprietários de engenho e equipe técnica do Cepagro se reuniram para discutir questões em comum, utilizando a metodologia participativa FOFA. Através de um diálogo mediado, foram identificadas coletivamente fortalezas e fraquezas (entendidas como questões internas dos grupos) e oportunidades e ameaças (de agentes e parceiros externos) para a manutenção da cultura e economia dos engenhos.

FORTALEZAS

- Valor histórico e cultural
- Cuidados especiais com a produção
- Produção de alimentos com alto valor nutricional
- Muita diversidade
- Ligação com a história e memórias das famílias
- Amor pelo trabalho e pela natureza
- Saúde da família

FRAQUEZA

- Influências das alterações climáticas na produção
- Novas gerações abandonam as atividades agrícolas
- Apelo ao uso de agrotóxicos no cultivo
- Perda das “qualidades” de aipim (agrobiodiversidade) e principalmente de mandioca (indicada para produção de farinha e derivados)
- Pouca tecnologia de produção
- Depreciação das edificações e engrenagens dos engenhos com o passar do tempo





AMEAÇAS

- Pouco apoio governamental para a agricultura familiar
- Diminuição dos produtores
- Políticas públicas pouco participativas
- Falta de incentivo para o jovem se manter no campo
- Perda de sabores antigos
- Especulação imobiliária avançando sobre as propriedades agrícolas
- Valorização da lógica da sociedade de consumo em detrimento dos princípios do mundo rural
- Rigidez nas normas sanitárias de classificação do produto produzido artesanalmente
- Entraves das leis ambientais que condenam práticas tradicionais

OPORTUNIDADES

- Rede Ecovida de Agroecologia
- Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/CEPAGRO
- Movimento internacional Slow Food
- Compras Coletivas Ecosolidárias
- Agroturismo/Acolhida na Colônia
- Possibilidade de prestação de serviço em educação, cultura e turismo
- Registro dos modos de fazer dos engenhos como Patrimônio Cultural Imaterial
- Feiras agroecológicas
- Motivações para os jovens se manterem nas atividades





“Cultura eu acho que é preservar aquilo que nossos antepassados deixaram. Porque se não cuidar deste patrimônio que eles deixaram espalhado por aí, amanhã ou depois eu vou perguntar pra minha filha “O que é um engenho de farinha?”, “Não sei, pai”. Mas, quando ela falar, se alguém perguntar pra ela no colégio aonde tem um engenho de farinha, “Ah, lá na minha casa tem um engenho de farinha agroecológico!”

Zezinho, agricultor da Rede dos Engenhos e da Rede Ecovida



NA MINHA CASA TEM UM ENGENHO DE FARINHA AGROECOLÓGICO

A prática agroecológica nos engenhos de farinha tem um duplo potencial de ação. Ao mesmo tempo em que o engenho, enquanto núcleo familiar de produção é, por excelência, um local de vivência e disseminação da agroecologia, esta desponta como ferramenta estratégica de salvaguarda da cultura de engenho estimulando, através de práticas econômicas diversificadas, a vivacidade desta expressão cultural e não a sua folclorização.

O engenho de farinha sempre foi ecológico em sua essência. No entanto, com as mudanças ocorridas no universo rural em consequência da chamada “Revolução Verde”, uma cadeia produtiva apoiada no uso de agrotóxicos, mecanização e monocultivo extensivo foi imposta às comunidades para a afirmação de um modelo de desenvolvimento urbano-industrial. A agroecologia enquanto ciência representa um enfrentamento a este modelo, agregando os saberes locais em um “conjunto de conceitos, princípios e métodos que permitem estudar, manejar e avaliar um ecossistema agrícola, oferecendo diretrizes para uma agricultura mais sustentável, ambientalmente sadia, socialmente justa e economicamente viável”.



*“A minha propriedade eu trabalho toda ecológica, eu não uso plástico, só uso a cobertura morta, tô tentando trabalhar o máximo com composto feito na propriedade. Pra mim agroecologia é a saúde da família inteira, porque o nosso engenho ele não polui. Eu tenho nascente de água no final da lomba e não pode ser um engenho que vai jogar a manipueira toda lá e vai pro lençol freático e vai poluir tudo. Então eu faço uma captação da água da manipueira e boto em bombonas que eu uso de inseticida na horta, aí não vai nada pra terra.”
Zezinho - Engenho de Garopaba.*





Algumas mudanças estruturais nos engenhos de farinha foram estimuladas pelo Cepagro, colocando em prática o que seria um ideal de *Engenho de Farinha Agroecológico*: espaço diversificado de produção orgânica e certificação participativa, centro agroturístico, pedagógico e histórico-cultural que gera renda ao envolver famílias e comunidade nestas atividades. Além do aproveitamento da manipueira - resíduo da produção de farinha que em doses concentradas pode ser poluente - como inseticida biológico para a horta, a tecnologia social do banheiro seco também foi incorporada ao modelo, respondendo à necessidade de autonomia do engenho dentro da propriedade. Mais do que uma solução ecológica de saneamento básico, o banheiro seco agrega o conteúdo da gestão de resíduos às atividades de educação ambiental promovidas no engenho.



O banheiro seco do Engenho da Encantada foi construído através de uma oficina com a participação da comunidade.



A REDE DOS ENGENHOS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

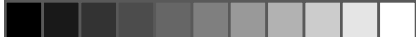
Do mapeamento aos intercâmbios



“Eu acho que é muito bom porque quando a gente fica sozinho a gente enfraquece e quando fica junto com os outros a gente se fortalece. (...) Se a gente tem um fogão à lenha, e tem diversos paus de lenha queimando ele continua queimando, mas se a gente tirar um e deixar ele queimando sozinho lá, ele vai indo e apaga. Então a gente se junta e um fortalece o outro e dá ânimo e passa algumas experiências. Catarina Gelsleuchter

O trabalho em rede tem se revelado uma potente ferramenta de organização social, que através da descentralização abre portas para que realidades diversas possam conviver num coletivo, trocando experiências, articulando-se politicamente e promovendo intervenções conjuntas sem a necessidade de homogeneizar comportamentos, ideologias ou eleger lideranças únicas. O modelo acompanha as complexidades da sociedade contemporânea, onde as tecnologias de informação aceleram as possibilidades de reconhecimento entre pares e a diversidade vem à tona como um valor a ser enaltecido.





A criação da Rede dos Engenhos da Grande Florianópolis surgiu como espaço de troca entre famílias com histórias peculiares e especificidades locais, mas que compartilham do ideal de manter seus lugares produtivos e elementos histórico-culturais vivos.

“Eu conheci vários engenhos que não conhecia antes, um pouquinho diferente que o nosso. Uns tem umas coisinhas a mais, outras a menos, mas é coisa de engenho tradicional mesmo. A troca de experiências vale muito.”

Zezinho

Após o mapeamento inicial, que originou a produção do vídeo-documentário *Velho Engenho Novo* e do

Mapa de Visitação dos Engenhos Artesanais da Grande Florianópolis, partiu-se para os encontros entre os proprietários de engenho. Os espaços de intercâmbio criados, além de motivar a articulação política pelo reconhecimento de suas histórias de vida propiciaram ainda o exercício da convivência e coletividade.

Apesar disso, um desafio ainda latente no desenvolvimento desta proposta é a conquista da autonomia da Rede dos Engenhos da Grande Florianópolis, que ainda sobrevive a partir da mediação do Cepagro. Uma solução encontrada para estimular a sustentabilidade desta rede foi construir o orçamento do projeto de forma que, dentro dos limites do convênio assumido, fosse possível investir o custeio das atividades nas comunidades envolvidas. Assim, as despesas com alimentação, transporte e material de consumo foram prioritariamente gastas nestas localidades, transformando o projeto em uma espécie de incubadora da Rede dos Engenhos no fomento à geração de renda, a exemplo dos cafés agroecológicos, eventos e agroturismo. Esta metodologia foi crucial para o empoderamento destas famílias e pode servir como modelo de desenvolvimento territorial com identidade cultural e construção de políticas culturais nos municípios onde atua.



BEM VINDOS AOS ENGENHOS

Mapa de Visitação dos
Engenhos Artesanais da Grande Florianópolis



OS NÓS DA REDE

Engenho da Três Irmãs

Partindo da capital catarinense no sentido sul são apenas dois quilômetros que separam a movimentada rodovia BR 101 do universo rural da localidade das Três Barras. Ali, três irmãs compartilham suas vidas entre a roça e o Engenho de Farinha da família. Inácia, Maura e Vilma não esquecem da própria história construída no entorno deste engenho. Juntas elas plantam, colhem, processam a mandioca e preparam

As três irmãs Inácia, Maura e Vilma e a matriarca Norberta Nascimento



deliciosas iguarias, de fama consagrada entre os apreciadores. A partir da participação em diversos projetos e principalmente do vínculo com o Cepagro, foram conquistando apoio para manter o engenho em pé. Para isto, recebem grupos de visitantes e repassam seus saberes nas oficinas do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha de forma espontânea e bem humorada. A receita da bijajica, quitute de base indígena e açoriana

típico do litoral sul, se tornou muito conhecida a partir da receita das três irmãs, que já deram uma aula especial no Curso de Gastronomia do IFSC e foram convidadas para o evento anual da revista *Prazeres da Mesa*, em São Paulo. A sobrinha Jaqueline Prudêncio, geógrafa e educadora, é articuladora da comunidade e vincula os engenhos de farinha às atividades das escolas onde leciona. O engenho das Três Irmãs, atualmente, compõe os roteiros de cicloturismo da operadora Caminhos do Sertão (www.caminhosdosertao.com.br) e da Expedição Gastronômica Mata Atlântica (www.mataatlanticaslow.org). Fica na estrada das Três Barras (entrada à direita após o Restaurante Três Barras da BR 101), Palhoça. Fone (48) 3283-9036 / 3283-9046

Engenho da Família Nascimento

Ainda em Três Barras, a poucos metros do Engenho das Três Irmãs está o Engenho de Rosa e João, que também é filho da matriarca Norberta. A família tem a honra de manter ativos os dois últimos engenhos da localidade,

que também é conhecida como Baixada dos Engenhos. Dona Rosa e Seu João têm enorme amor à terra, pois dela sempre tiraram seu sustento. A farinha de



O casal João e Rosa Nascimento mantém o engenho em funcionamento durante quase todo o ano, produzindo farinha polvilhada, beiju, cuscuz, bijajica e verduras.

de mandioca ainda é uma das principais fontes de renda do casal, que também produz a bijajica, o cuscuz e o beiju, além de verduras agroecológicas, que eles vendem nas feiras locais. João ainda mantém artesanais todas as etapas da produção, guardando também as últimas variedades e roças de mandioca da localidade. A excelente farinha polvilhada produzida ali é matéria-prima do pirão do tradicional restaurante “O Navegador”, no Rio de Janeiro, onde chega mensalmente pelos correios. Rosa, famosa pela habilidade culinária no preparo dos “quitutes de engenho”, é uma das atuais guardiãs do feitiço da bijajica para produção comercial, o que contribuiu para o produto entrar para Arca do Gosto do Slow Food, catálogo de matérias-primas e receitas em extinção que merecem ser preservadas. O casal recebe visitantes e grupos de escolas para ensinar saberes e compartilhar seus sabores. (Entrada à direita após o Restaurante Três Barras da BR 101), Palhoça. Fone (48) 9985-6845.



Engenho da Encantada



O mestre Biega tomava o ponto da farinha pelo cheiro e construiu à mão seu engenho à beira da Lagoa da Encantada em Garopaba.

Situado no município de Garopaba, de fama internacional por suas belíssimas praias aptas ao surfe, o engenho de farinha de Rose Furtado e José Antônio Furtado (Zezinho) reage à intensa especulação imobiliária e decadência sócio-cultural causada pelo

turismo de massa na região. O engenho de farinha agroecológico funciona com um banheiro seco e a manipueira é aproveitada como insumo biológico na horta da propriedade, que fornece frutas e verduras orgânicas para a merenda escolar do município. Zezinho herdou do pai a técnica de reconhecer a farinha pelo cheiro. Filho único de Seu Biega e Dona Cotinha, que trabalharam toda a vida na agricultura e na produção da farinha, chegou a abandonar o trabalho com a família para ser caminhoneiro durante 10 anos. Retornou à casa e à agricultura com o projeto de plantar alimentos orgânicos e manter o engenho de farinha em funcionamento. Seu sítio Encanto dos Orgânicos está ativo há 12 anos e é certificado pela Rede Ecovida. Rose, esposa de Zezinho, aprendeu a receita da bijajica da família e produz processados de engenho, pães integrais e geleias para feiras e eventos do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, com perspectivas da criação de uma agroindústria familiar. O sítio ainda recebe escolas e grupos de agroturistas. Fica na Rodovia SC 343, km 7, pouco depois da entrada para a Praia da Barra, Garopaba. Fone (48) 9667-8719.



Engenho da Família Marcelino



No município de Paulo Lopes temos o engenho de farinha da família Marcelino, também um dos últimos de sua localidade ainda em funcionamento. Osmar Marcelino já trabalhou numa indústria farinheira, e hoje mantém seu Engenho de Farinha Artesanal dentro do sítio agroecológico certificado pela Rede Ecovida, onde produz farinha, beiju e cuscuz, vendidos em feiras e no próprio local. A proprietária Dionízia Marcelino é uma das guardiãs das receitas tradicionais do litoral catarinense, a exemplo do pirão de açorda e da bijajica. Em 2010, Osmar foi contar a história da família na Itália, representando os produtores de farinha polvilhada e os proprietários de engenho de Santa Catarina no Terra Madre, evento internacional do Slow Food realizado a cada dois anos pela valorização do produto local, limpo e justo. O engenho fica próximo à praça central de Paulo Lopes, o acesso é pela rua de terra à esquerda do cemitério da cidade. Fone (48) 9143-4497.





Engenho da Família Gelsleuchter



Pelas colinas do município de Angelina, adentra-se um cenário cultural de colonização alemã para chegar a Coqueiros, localidade rural onde está o engenho da família Gelsleuchter. Último ativo nesta região, o engenho desfruta do potencial hídrico das encostas da serra,

sendo movido por uma bela roda d'água. Além de farinha e polvilho de mandioca, o casal de proprietários Celso e Catarina produz mel, açúcar mascavo, melado e geleias orgânicas, entre outros quitutes típicos. Buscando uma solução ecológica para suas práticas rurais diante do avanço do uso de agrotóxicos na região, a família passou a integrar o Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida, recebendo o certificado de conformidade orgânica da propriedade em 2012. A união à rede do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha potencializou o reconhecimento da propriedade como referência em agroecologia em nível regional e global. Em 2010 e 2012 o casal Celso e Catarina foi representar os produtores de farinha de mandioca na Itália por ocasião do Terra Madre, encontro internacional do Slow Food, e em 2011 o engenho da família sediou a edição catarinense do Terra Madre Day. Catarina é articuladora do grupo Terra Viva de Agroecologia (Rede Ecovida), que tem sua base nos grupos de mulheres das localidades de Garcia e Coqueiros. O marido Celso, com o apoio dos filhos Ricardo e Márcio e do neto Juliano, mantém o engenho a plenos vapores na recepção de agroturistas, escolas, promoção de farinhadas e fornecimento de produtos para o grupo de Compras



Coletivas Ecosolidárias. A encantadora propriedade possui uma área estruturada para eventos, pomar e camping à beira-rio. Fica a 20 km do centro de Angelina no sentido do distrito do Garcia, 1km depois de terminar o asfalto. Fone para agendamentos (48) 3274-1457 - ramal 33, catarinaacelso@hotmail.com

Casarão e Engenho dos Andrade

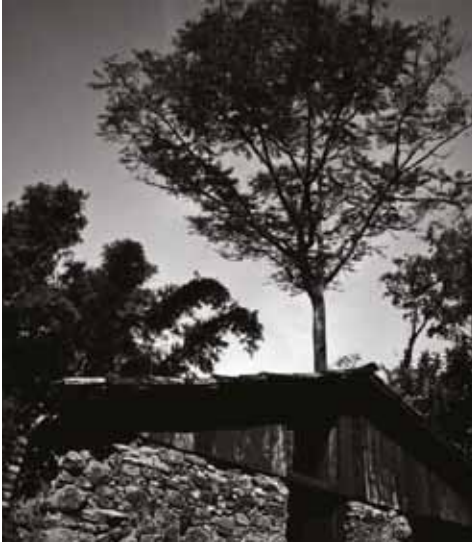
Situado na capital catarinense, o Engenho dos Andrade pode ser considerado o museu da farinha polvilhada de Santa Catarina. Ambientado num casarão de 1860 no bairro histórico de Santo Antônio de Lisboa, é o único engenho do estado tombado pelo Patrimônio Histórico Estadual (IPHAN), e por isso passou por uma restauração completa em 2010. A família Andrade, proprietária do engenho, é reconhecida no município pela promoção da cultura açoriana e da memória da colonização. O engenho promove todos os anos a Divina Farinhada, que recebeu este nome por ter sido incorporada à Festa do Divino do distrito, uma das mais tradicionais da cidade. Dentro do calendário de festividades do espaço cultural Museu Casarão Andrade também destacam-se a Festa do Carro de Boi e o concurso de forneiros, realizado no inverno durante a Farinhada. O engenho dos Andrade abre nos finais de semana das 10h às 15h para visitação e atividades culturais, boi-de-mamão e venda de produtos. Fica no Caminho dos Açores, 1180, Florianópolis. Fone (48) 3235-2572, engenhoandrade@gmail.com



O Ponto de Cultura Arreda Boi da Barra da Lagoa se apresenta no Engenho dos Andrade



Engenho da Costa da Lagoa



Compõe o cenário da bacia da Lagoa da Conceição no seu recanto mais preservado, a Costa da Lagoa, comunidade que tem acesso apenas por barco ou trilha. Tradicionalmente de propriedade da família Ramos, descendentes de Benta e Manuel Ramos (Bilé), o engenho do início do século XIX foi vendido na década de 80, mas teve sua revitalização garantida através da ação comunitária, que partiu de novos moradores. Nos últimos 15 anos, a prática feiti

artesanal da farinha ganhou novos significados nesta comunidade que já foi grande expoente da produção na ilha de Santa Catarina. Com a gradual recuperação do terreno e edificação promovida pela Associação Engenho foi possível iniciar uma ocupação diferente do espaço que se transformou num centro cultural. Desde então o engenho da Vila Verde acolhe iniciativas culturais, projetos e a já consagrada Farinhada da Costa da Lagoa, que ocorre todos os anos em agosto. Apesar de fazer parte da paisagem cultural do “Caminho da Costa da Lagoa”, tombado pelo IPUF, a sobrevivência deste engenho ainda se encontra ameaçada, pois os incentivos públicos são frágeis e passageiros. Mesmo assim as Farinhadas nunca deixam de acontecer, fruto da autogestão da comunidade, da força da tradição da família Ramos e do apoio de artistas, pesquisadores e apaixonados pela história do local. Fica na Vila Verde, ponto 08 da barca da Cooperbarco, que parte do trapiche do centrinho da Lagoa, Florianópolis. Fones (48) 9941-1657 e (48) 9923-2942.



Museu Comunitário Engenho do Sertão

Multiplicador da cultura dos engenhos no litoral norte de Santa Catarina, o Engenho do Sertão também é um Ponto de Cultura, o que contribui para que seja um importante espaço de aprendizado e referência histórica na comunidade de Bombinhas. Em 1997, com a aquisição de um antigo



engenho de farinha, o Instituto BoiMamão iniciou um processo rumo à preservação do patrimônio material e imaterial da região com o compromisso de manter a memória cultural da comunidade expressa na arquitetura, gastronomia, literatura popular, danças, músicas, crenças, artesanato. Em 1999, além de salvaguardar usos e costumes da pequena vila de pescadores recém-emancipada, iniciou-se outro desafio: mapear os demais engenhos de farinha dessa região. Parte deste trabalho resultou no projeto aprovado pelo MinC/IPHAN para criação de um Museu Histórico na comunidade de Bombinhas. Desta forma, o Engenho do Sertão, além de atrativo turístico-cultural, tornou-se sobretudo referência histórica da região. Em 2007 foi inserido no cadastro nacional como Museu Comunitário; em 2008 recebeu o selo Cultura Viva; em 2009 tornou-se o Ponto de Cultura Escola Terra Engenho do Sertão. Em meio a “causos” e objetos da época do povoamento açoriano, são realizadas oficinas de arte-educação sobre aspectos da cultura popular local e percepção ambiental para adolescentes, além de aulas para pós-graduandos. Na primeira quinta-feira de cada mês é realizada a “Tarde do Beiju, Contos e Cantigas”, iniciativa da Fundação Cultural de Bombinhas para promover o encontro da comunidade e trocar histórias, enquanto são feitos e saboreados alimentos típicos dos engenhos. Rua Abacate, 452 – Sertãozinho, Bombinhas. Fone (47) 3393-3099, www.engenhodosertao.com.br/museu.





Engenho Comunitário da ACORDI



Foi montado como símbolo de resistência de muitas famílias dos Areais da Ribanceira, região do município de Imbituba que sofre com intensa especulação imobiliária e industrialização. Os agricultores, que passaram por diversos episódios de desapropriação de suas

terras, agora mobilizam-se em torno deste engenho e promovem a Feira da Mandioca de Imbituba em junho, nas comemorações de São João. Contato: (48) 9608-4027 e 3255-7139, acordi.org@hotmail.com.

Engenho Colonial Família Junckes



Outro engenho à roda d'água numa área de colonização alemã, no município de Rancho Queimado. Além de participar da associação de agroturismo Acolhida na Colônia, o sítio também é certificado pela Rede Ecovida. Ali

são produzidos farinha de mandioca, mel, melado, morangos e hortaliças (nem sempre disponíveis para venda). Grupos a partir de 5 pessoas podem ver como o engenho funciona e degustar uma garapa feita na hora (é cobrada uma taxa de R\$ 5). Fica na localidade de Rio Pequeno, a 17km do centro de Rancho Queimado. Fone (48) 9973-5431.



NA TRAMA DA ECOVIDA

Os engenhos na Rede Ecovida de Agroecologia

Na base da criação da Rede dos Engenhos da Grande Florianópolis está uma organização social mais abrangente, a Rede Ecovida de Agroecologia, formada atualmente por **27 núcleos regionais**, que por sua vez são compostos por cerca de **20 ONGs e 200 grupos de produtores em 170 municípios** do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo. Juntos, cooperativas de agricultores familiares e consumidores, pequenos comerciantes, entidades de assessoria e pesquisadores promovem e viabilizam a agroecologia em suas regiões. Enquanto referência na construção da metodologia de Sistemas Participativos de Garantia, este movimento social vem protagonizando nos últimos anos o debate acerca dos marcos legais da agricultura orgânica no Brasil. O histórico de lutas das entidades que formalizaram a Rede Ecovida em 1998 começou na década de 70, em oposição ao modelo de produção do agronegócio implantado na ditadura militar com a “Revolução Verde”. Atualmente, a Rede Ecovida é um dos principais Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade (OPAC) credenciado pelo MAPA, contando com mais de 1200 propriedades certificadas, enquanto outras 800 estão com o processo em andamento.



“Através da rede, agora nós somos conhecidos no território brasileiro como uma propriedade certificada como orgânico. Porque a Rede Ecovida agora ela é uma certificadora que é reconhecida dentro do Brasil todo.” Zezinho, Rede Ecovida e Rede dos Engenhos.





Rede Dos Engenhos Da Grande Florianópolis No Encontro Do Nucleo Litoral Catarinense Da Rede Ecovida De Agroecologia

O Cepagro articula e presta assessoria técnica aos grupos do Núcleo Litoral Catarinense da Rede Ecovida, presente em 18 municípios do litoral e encostas da serra catarinense. Em 2012 este núcleo foi protagonista de uma conquista histórica para a agricultura familiar

no Brasil, inaugurando o primeiro Box de produtos agroecológicos em uma Ceasa do país. Na ocasião, lá estavam Catarina e Celso, os grupos de mães de Angelina e Palhoça, Zezinho e Rose, os chefes de cozinha Fabiano e Philipe e demais membros da equipe do PdC Engenhos de Farinha, celebrando juntos este marco. Desde então, a promoção do Box 721, localizado em São José, na Grande Florianópolis, passou a ser um dos carros-chefes da atuação do PdC na capital, levando os produtos dos agricultores agroecológicos como apresentação cultural em diversos eventos. A rede temática formada a partir da articulação dos engenhos de farinha nasceu como fortalecedora dos grupos da Rede Ecovida nas comunidades tradicionais de plantio e processamento de mandioca e derivados. A existência de um Ponto de Cultura dentro da Rede Ecovida potencializa uma das missões centrais desta organização, que é “estimular o intercâmbio, o resgate e a valorização do saber popular”. A atuação do projeto junto a estes agricultores proporcionou também a abertura de novas frentes de trabalho, extrapolando a produção de alimentos orgânicos e incentivando o agroturismo, a valorização de produtos com identidade cultural e do artesanato com matérias-primas locais. Atividades que surgem como possibilidades de diversificação na geração de renda das propriedades e colaboram nos debates pela construção de procedimentos para a certificação de tais produtos e serviços dentro da Rede Ecovida de Agroecologia.



DO LOCAL PARA O MUNDIAL

Os engenhos no Movimento Slow Food e Rede Terra Madre

É da combinação destas duas máximas, que sugerem uma visão menos compartimentada e mais política dos hábitos agroalimentares, que vem se formando a filosofia do movimento internacional Slow Food. Originado em 1986 e sediado no pequeno povoado italiano de Bra, o movimento é uma resposta da sociedade civil à degradação sociocultural e ambiental causada pelo modo de vida inspirado no fenômeno global do *Fast-Food*. O Slow Food amplia o olhar sobre padrões insustentáveis de produção e consumo de alimentos que estão acelerando os ritmos da vida e a extinção do patrimônio agroalimentar mundial. Pela atualidade e relevância dos temas que vem levantando nas últimas décadas - preservação da biodiversidade e povos tradicionais, valorização das economias locais e da agricultura familiar -, o movimento conquistou em 25 anos de existência a adesão de mais de 100.000 membros em 150 países. Possui escritórios em sete países, sendo que recentemente foi fundada a

“Comer é um ato agrário”

Wendell Berry, poeta e agricultor

“Produzir alimentos é uma ato gastronômico”

Manifesto Slow Food



Comunidades do alimento de 150 países do mundo reunidas no Terra Madre 2010, edição do encontro bianual do Movimento Slow Food sediada em Turim, Itália.





Associação Slow Food Brasil. A rede global conecta chefes de cozinha, agricultores, pescadores, consumidores, educadores, artistas e empreendedores sociais, que se organizam através de Convivia (grupos temáticos locais), Fortalezas (grupos focados em alimentos em risco de extinção) e comunidades do alimento (para apoio aos produtores). Todos estes atores se encontram a cada dois anos em Turim, na Itália, para o Terra Madre e o Salone del Gusto, considerado a maior feira de gastronomia sustentável do mundo. Tendo a FAO como parceira, o movimento é estruturado institucionalmente através da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e da Universidade de Ciências Gastronômicas, ambas situadas na Itália. O Slow Food atua no seio do capitalismo de mercado, com sócios e parceiros transitando da alta gastronomia turística europeia a programas de combate à fome e pela segurança alimentar e nutricional na América Latina e África. Através destas instituições, faz incidência política junto a governos locais de diversos países onde atua. Oficializada em 2013, a Associação Slow Food Brasil já conta com 40 *convivia*, espalhados por todas as regiões do país, sendo que 2 deles estão em Santa Catarina. A Rede Catarina Slow Food articula-se através de eventos e ações conjuntas entre os Convivia Engenhos de Farinha, articulado pelo Cepagro e PdC, e Mata Atlântica, composto principalmente por chefs de cozinha. O Convivium dos Engenhos de Farinha nasceu em 2007 sob a liderança de Cláudio Andrade, e já compôs a delegação brasileira no Terra Madre Itália em 4 ocasiões. Entre seus objetivos está o apoio a produtores e gestores culturais que mantêm os espaços e saberes tradicionais dos engenhos vivos. Além disso, busca salvaguardar a cultura dos engenhos, promovendo a troca de experiências sobre receitas e modos de fazer, bem como estimulando a educação patrimonial e alimentar e o fortalecimento mútuo de iniciativas. O grupo é aberto à participação de todos os interessados, bastando entrar em contato para participar das ações e se associar.



HOMENS E MULHERES DE TERRA E MAR

Do rancho ao engenho a expressão biocultural do território



Roda de raspagem da mandioca em rancho de pesca. Ibiraquera (SC), 2010. Fotografia: Juliana Adriano

O litoral catarinense foi o destino dos povos guaranis que, desde as primeiras décadas do século XVI, realizaram longas marchas guiadas por sua ancestral cosmologia, em busca da “Terra sem Males”. Com a chegada de famílias do Arquipélago dos Açores a partir de 1750, iniciou-se a ocupação que hoje é matriz cultural do território. Para além de construções identitárias e independente de suas origens, as populações desta região sempre foram de terra e mar.

**“Aleluia, aleluia,
peixe no prato
farinha na cuia.”**

É no entrelaçamento das atividades da pesca artesanal e da agricultura familiar que as populações desta costa construíram sua sobrevivência, seja ela física ou cultural, material e simbólica. Os ranchos de pesca e engenhos de





“Difícil não ligar a pesca artesanal à farinha. O pessoal da Ibiraquera agora tá armando as tarrafas, as fotos da farinhada é as tarrafas da tainha em cima do forno, branca de polvilho, pronta pra ser lançada ao mar quando chega a safra da tainha. É nossa história de pesca artesanal. De Ibiraquera a Paulo Lopes ainda tem engenhos, não desistam, a gente ainda quer continuar sendo, além de pescador, agricultor.”

Maria Aparecida Ferreira, liderança comunitária da Resex Ibiraquera

farinha se complementam enquanto espaços familiares de trabalho e encontro das comunidades que há séculos interagem com os recursos naturais ofertados pelo bioma da Mata Atlântica, mobilizando ancestrais conhecimentos.



Sinuosos recortes geográficos formam baías, lagunas, mangues e ilhas cobertos da úmida e verde Mata Atlântica. No litoral catarinense, a paisagem é responsável por uma alta biodiversidade, aprazível à pesca, ao extrativismo e receptiva ao cultivo da mandioca.

O sustento destas famílias é garantido pelo encontro nutritivo e gustativo do pescado artesanal e da farinha fininha e branquinha produzida em Santa Catarina. A farinha polvilhada, o berbigão, a tainha, a anchova, a corvina, dentre inúmeros peixes crioulos desta costa, se destacam nos pratos da culinária local, formando a base da alimentação das comunidades litorâneas.

O berbigão é um molusco rico em minerais e de sabor sem igual, muito apreciado na gastronomia mediterrânea, onde é conhecido como “vongole”. Seu extrativismo

“Aqui no litoral de Santa Catarina tá acontecendo algo muito sério. A invasão de áreas de pesca artesanal para construir grandes hotéis, prédios, tão correndo com todo pescador artesanal.”

Seu Vado, pescador da Reserva Extrativista Marinha de Pirajubaé

artesanal é tradicional nos Ranchos de Pesca do litoral catarinense, onde é encontrado em abundância. Com foco na atividade, a Reserva Extrativista do Pirajubaé está localizada na principal área de expansão urbana da capital catarinense e foi decretada em contrapartida ao impacto causado pela construção de uma





rodovia às margens da baía centro-sul. Esta área de baixio é muito propícia à coleta do berbigão e complementa a renda de diversas famílias de pescadores e extrativistas. Apesar da existência de uma unidade de conservação no local, o extrativismo de berbigão caminha para a completa extinção na comunidade e muitas famílias se encontram em situação de vulnerabilidade sócio-ambiental.

A secular pesca da tainha é o “milagre dos peixes” do litoral de Santa Catarina. Toneladas de cardumes do pescado migram do extremo sul do continente para a costa catarinense em busca de águas mais quentes para a reprodução. Artesanal por excelência, a pesca é feita através do “arrastão”, reunindo comunidades inteiras à





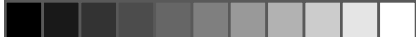
beira-mar num verdadeiro espetáculo cultural. Apesar de seu valor histórico e importância econômica, a atividade também se encontra ameaçada pelos impactos da pesca industrial e pela situação de marginalidade que se encontra o pescador artesanal da zona costeira do país.



Festa de Nossa Senhora dos Navegantes na Costa da Lagoa, 2012

Muito mais que produzir comida para o corpo, a pesca da tainha e o feitiço artesanal da farinha fornecem alimento para o imaginário cultural destas comunidades, ao se transformarem em rituais sazonais de inverno. Reunindo as famílias numa mesma temporada de produção, fundem os gestos do trabalho a uma alegre celebração pela fartura do alimento. A religiosidade da Festa do Divino e da Procissão de Nossa Senhora dos Navegantes, o folgado do Boi-de-Mamão, as cantorias da Ratoeira e do Terno-de-Reis também são expressões que nasceram nos pátios dos engenhos de farinha e nas varandas dos ranchos de pesca, movimentando estes espaços nas demais estações do ano.





OS LOCAIS DA CULTURA LOCAL

Referências Culturais como construções coletivas

É usual que o universo da cultura receba um papel secundário, coadjuvante aos aspectos políticos, econômicos, religiosos ou até mesmo ambientais de uma sociedade. Não por acaso. Quando associada apenas ao lazer ou à mera erudição, a cultura pode tornar-se uma clássica ferramenta de poder. O próprio Engenho de Farinha já esteve em meio a disputas pela construção de uma hegemonia política no estado de Santa Catarina entre a identidade germânica e a açoriana.

Longe de serem neutras, as manifestações culturais elaboram-se e são elaboradas na constante criação dos valores que conduzem as ações humanas.

Decidir se um modo de falar, um lugar, uma canção ou um prato da culinária local é ou não um elemento que deve ser cultivado por todos é determinante para uma sociedade. Mas quem teria a legitimidade para fazer tais escolhas? A adoção da noção de “referência cultural” no tratamento de tais temas, que surgiu a partir da década de 70 no Brasil, trouxe uma visão mais antropológica da cultura, considerando que seus elementos não tem um valor por si só, pela decisão técnica de um especialista ou política de um governante, mas devem nascer de processos de construção coletiva. A ideia propõe o reconhecimento de espaços públicos de construção e validação destes patrimônios culturais como as escolas, centros comunitários, lugares de religiosidade e trabalho, hortas comunitárias, parques e praças em vez do arbitrário e

“O campo dos valores não é um mapa em que se tenham fronteiras demarcadas, rotas seguras, pontos de chegada precisos. É, antes, uma arena de conflito, de confronto de avaliação, valorização. Por isso, o campo da cultura e, em consequência, o do patrimônio cultural, é um campo eminentemente político.”

Ulpiano Bezerra de Menezes, historiador da cultura





oneroso financiamento de mega eventos ou da construção de monumentos e centros de cultura e folclore. Enquanto políticas centralizadoras em relação à cultura permanecem, expressões vivas como o canto de lavadeiras, as técnicas de pesca ou artesanato, ou mesmo a arte urbana dos grafites se encontram muitas vezes ameaçados, sobrevivendo de iniciativas independentes.

No Brasil, este modo de ver motivou a criação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e o surgimento de políticas de salvaguarda de bens culturais imateriais e vem norteando até mesmo programas de democratização da cultura como o **Cultura Viva**.

Patrimônio não é só o que você toca, mas aquilo que te toca



A ideia de patrimônio cultural foi ampliada. Ao lado de consagrados monumentos da arte e arquitetura, surgem em pé de igualdade os modos de criar, fazer e viver, expressões que na América Latina representam grande parte de nossa herança cultural, predominantemente oral. O registro de bens culturais de natureza imaterial foi criado em 2000 e regulamentado



em 2006 como instrumento legal, e sua metodologia de reconhecimento dos bens culturais já vem sendo apropriada por movimentos sociais brasileiros.

O exemplo do Vale do Ribeira: direito a terra, preservação e cultura

Localizado entre duas grandes metrópoles brasileiras, São Paulo e Curitiba, o Vale do Ribeira é considerado um dos mais importantes corredores socioambientais do país, com remanescentes da Mata Atlântica e uma grande diversidade cultural e biológica. Atualmente ameaçado por projetos de infraestrutura como a construção de estradas e principalmente de grandes barragens, o território e suas populações estão sendo abalados pelo modelo corrente de desenvolvimento. Neste cenário, o tema do direito à terra surgiu abraçado ao reconhecimento do patrimônio cultural através do **Programa Inventário de Referências Culturais dos Quilombos do Vale do Ribeira**. A demanda nasceu de 16 comunidades quilombolas e foi executada pelo ISA - Instituto Sócio Ambiental. Num momento delicado de transformação do território onde vivem, estas comunidades optaram por lançar luzes em suas expressões culturais como forma de resistência. Através de oficinas participativas que ocorreram entre 2010 e 2013, debruçaram-se sobre sua própria história, trazendo à tona modos de plantio e processamento de alimentos como o milho e a mandioca. Celebrações da religiosidade afrodescendente, lugares e edificações de referência cultural para as comunidades também foram reelaboradas, gerando acervos, publicações e audiovisuais de grande valor para a luta política de preservação da região, assim como para o patrimônio cultural brasileiro.

“Pensar em patrimônio agora, é pensar com transcendência, além das paredes, além dos quintais, além das fronteiras. É incluir as gentes, os costumes, os sabores, os saberes. Não mais somente as edificações históricas, os sítios de pedra e cal. Patrimônio também é o suor, o sonho, o som, a dança, o jeito, a ginga, a energia vital e todas as formas de espiritualidade da nossa gente. O intangível, o imaterial.”

Gilberto Gil.





Médio Rio Negro: pioneiros no reconhecimento da (agri)cultura da mandioca

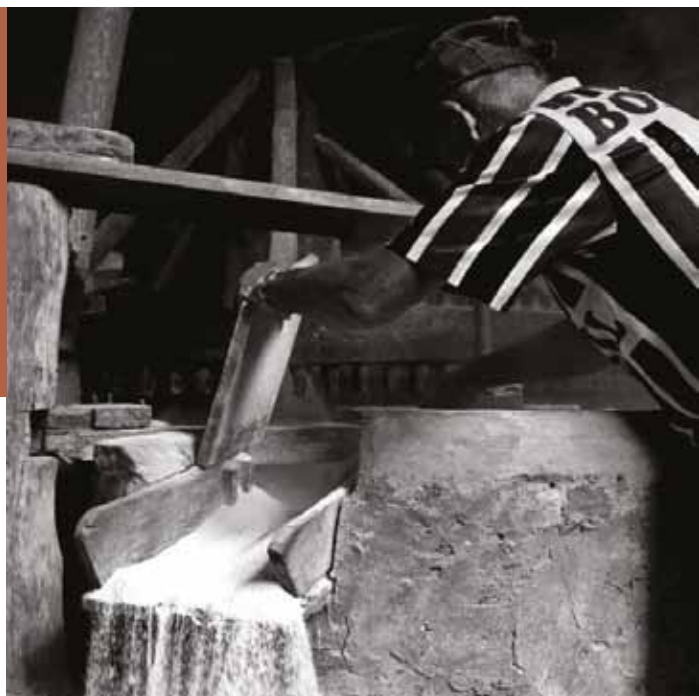
Em 2007, a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro, utilizando a mesma metodologia do IPHAN, enviou uma demanda de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como Patrimônio Cultural Imaterial. Novidade no tratamento de bens culturais, este “sistema agrícola” foi entendido ali como um conjunto formado por plantas cultivadas, espaços, redes sociais, cultura material, sistemas alimentares, saberes, normas e direitos, que estão enraizados no cotidiano de mais de 22 povos indígenas desta região. Registrado em 2010 como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, o Sistema Agrícola Tradicional do Médio Rio Negro está ancorado no cultivo da mandioca brava com uma notável quantidade de variedades de mandioca preservadas através de um método tradicional de troca e plantio que prioriza, além da produtividade da planta, a garantia de sua diversidade genética. A coivara, modo de plantio por queima e pousio da terra abrindo clareiras na mata, é outro saber fundamental para este sistema agrícola e evita o efeito degradante da monocultura. Encoivarar a terra para plantar é uma herança cultural indígena ainda praticada em todo território brasileiro, mas que ironicamente vem sendo criminalizada pelas leis ambientais. O reconhecimento deste sistema agrícola abriu precedente para o processo de salvaguarda dos inúmeros sistemas alimentares ligados à mandioca em todas as regiões do país, incluindo o território do litoral catarinense.



SABER FAZER E FAZER SABER

*O modo de fazer a farinha polvilhada
como bem cultural imaterial*

A alva e fina farinha polvilhada é derramada no meio-arqué do forno do engenho, sobe pelos ares, recobre os telhados e fantasia as pessoas que acompanham o seu peculiar modo de fazer, fruto da interpenetração das culturas de base guarani e açoriana.



Ao longo de 2013, os membros da Rede dos Engenhos de Farinha foram esclarecidos através do PdC sobre os processos de salvaguarda nas políticas de Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Uma forte demanda pelo registro da cultura ligada aos engenhos de farinha surgiu a partir do evento **Patrimônio Agroalimentar em Debate**, ocorrido em março de 2013, quando agricultores e membros dos órgãos públicos IPHAN, Epagri e Cidasc participaram do painel “Os engenhos e o patrimônio cultural”. Diversas categorias passíveis de registro foram aventadas





pelos envolvidos com base na metodologia do IPHAN: a Farinhada enquanto celebração, o sistema agrícola de cultivo, o ofício do forneiro. Por fim, o modo de fazer a farinha polvilhada de Santa Catarina foi escolhido como a forma de salvaguarda que mais se afina com as necessidades contemporâneas de manutenção da cultura e economia dos engenhos. Tendo a entidade Cepagro como proponente e o PdC como espaço de articulação, iniciou-se a construção de um dossiê sobre estas expressões, com registros das atividades que ainda ocorrem por todo o litoral catarinense e encostas da serra, compondo um acervo de documentos fotográficos, audiovisuais e textuais. Em 2014, cartas de anuência e apoio das populações envolvidas, parceiros, representações culturais e científicas diversas também se uniram ao processo participativo de indicação do modo de fazer a farinha polvilhada de Santa Catarina como bem cultural imaterial, que será levado aos órgãos competentes em nível estadual e nacional.

Espera-se que em breve este bem cultural figure ao lado do modo artesanal de fazer o queijo mineiro, registrado no livro dos Saberes em 2008, ou mesmo do ofício das panelas de Goiabeiras, em Vitória (ES), registrado em 2002. O Círio de Nazaré do Pará entrou para o livro das Celebrações em 2004 e a Pintura Corporal e Arte Gráfica da Etnia Wajãpi do Amapá foi reconhecida em 2002. Em 2005, foram registrados o modo de fazer a viola de cocho dos artesãos do Mato Grosso do Sul e o Ofício das Baianas do Acarajé da Bahia. Assim como estas, cerca de 30 expressões culturais brasileiras já foram reconhecidas como bens culturais imateriais nacionais e outras tantas encontram-se em processo de inventariamento. Um dos diferenciais que dão legitimidade a este instrumento legal é que qualquer organização da sociedade civil pode propor o registro de um bem cultural, desde que esteja amparada pela anuência dos detentores do bem a ser registrado.





O PÃO DA TERRA

A mandiocultura nas raízes do Brasil

Macaxeira,
maniva,
aipim,
cassava, uaipe, castelinha,
xagala, candinga, moogo,
mucamba ou simplesmente
mandioca brava, mansa ou
doce. Tantos são os seus
nomes quanto os títulos
que vem arrecadando: pão
dos trópicos, pão-de-
pobre, pão da América,
pão do caboclo... E aquele
mais carinhoso, a “Rainha
do Brasil”, cunhado pelo
estudioso da cultura
brasileira Luís da Câmara
Casquedo em menção à sua
versatilidade e onipresença
na alimentação brasileira.



Seu Pedro, mandiocultor da Costa da Lagoa e a colheita da Farinhada, 2006. Fotografia Leonardo Lepch.

A matéria-prima dos engenhos de farinha foi presenteada ao litoral catarinense pelos guaranis, que trouxeram as primeiras ramas do tubérculo para a região. Mais tarde, a mandioca tornou-se a solução agroalimentar das famílias vindas dos Açores, que aprimoraram o seu processamento. Mas a famosa raiz não é exclusividade destas terras. Além de “dar” em todos os biomas do Brasil, permanece entranhada na cultura de diversas regiões. Por estes e outros atributos, é cantada por repentistas, citada por poetas e ressaltada por autores como Gilberto Freyre e Josué de Castro, em obras-primas de interpretação do Brasil. A relevância histórica do alimento é a própria expressão das diversidades culturais que vão do México à





selva missioneira na Argentina, cobrindo a Amazônia, o semi-árido nordestino, o chaco paraguaio e também o sul do Brasil. Nestes territórios, uns usam o tucupi, outros apreciam uma boa tapioca, há aqueles que a cozinham com carne seca, outros com frutos do mar. E das farinhas nem se fala: da *puba* do norte à *polvilhada* do sul, variáveis de cores, sabores e texturas revelam modos de fazer muito antigos.

Da oca de Mani à Onu: alimento do século

“Variado era o uso da mandioca na culinária indígena; e muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelha das da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues.”

Gilberto Freyre, Casa Grande e Senzala

A ancestralidade da mandioca é muito conhecida, mas sua contemporaneidade foi reforçada pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), que a elegeu como alimento do século 21. Sua planta foi domesticada pelos povos do Brasil central e Amazônia há mais de 10 mil anos, sendo que há vestígios de 5 mil anos atrás modos de processamento e alimentação das variedades da raiz nestas regiões. Atualmente, sabe-se que a mandioca é cultivada e saboreada em mais de 80 países, constituindo a base energética da dieta de cerca de 500 milhões de pessoas.

Através do Programa **Economizar para Crescer**, criado em 2013 pela ONU, a raiz brasileira foi declarada um cultivo prioritário pela segurança e soberania alimentar dos povos na superação de crises sócio-ambientais de vários gêneros. Recentemente, a mandioca se tornou também a “queridinha” dos profissionais da saúde, visto que, em relação a outras fontes de carboidrato, libera a glicose mais lentamente para o corpo, além de ser rica em vitaminas, fibras, calorias e isenta de glúten. Por isso, sua produção e consumo é muito estimulada no combate à fome. Apesar de seus benefícios, este cultivar, mantido em grande parte pela





Rosa, de Três Barras/Palhoça e a mandioca do quintal.

agricultura familiar, também padece com o avanço do modelo de produção do agronegócio que empobrece sua agrobiodiversidade. Soma-se o fato de que no Brasil, centro de origem da planta, paradoxalmente o nosso “pão de cada dia” é feito de trigo, sendo que 80% deste produto vem de fora do país.





E mandioca neles! Uma aliança pela Soberania Alimentar

Entravam as primeiras luzes de um dia de outono nas colinas dos Alpes da região do Piemonte, Itália. A delegação do Slow Food Brasil composta por produtores familiares agroecológicos de diversos sotaques se deslocava para mais um dia de exposição de suas matérias-primas no Salone Del Gusto/Terra Madre, o maior salão de gastronomia sustentável do mundo. Muitos viviam a emoção de fazer sua primeira viagem além-mar, vindos de seus “terroás” e trazendo na bagagem suas histórias para contar. Entre eles o casal Catarina e Celso, com sua farinha polvilhada à mão. Foi então que inesperadamente uma tempestade de neve começou a cair, o agrônomo baiano Joselito Motta, na emoção do instante gritou pela janela do do ônibus: “E mandioca neles!”. E mais nada se pôde acrescentar para resumir o momento. A frase que ecoou por aqueles vales repercutiu pelos microfones durante todo o Terra Madre Itália 2012. Joselito é um dos mais conhecidos defensores da substituição do trigo pela mandioca no Brasil, atuando pela Embrapa-BA. Em Santa Catarina, os agrônomos Enilto Neubert e Marcos José de Abreu (Presidente do Consea-SC), levam adiante esta campanha na esfera pública. Tendo o Slow Food como pano de fundo, unem-se a eles gastrônomos e nutricionistas, a exemplo de Neide Rigo (SP), Tereza Corção (RJ), Bira Farias (SC) e Alex Atala (SP), considerado um dos mais influentes chefs de cozinha do mundo. Os ecochefs do Instituto Maniva (RJ) e do Convivium Mata Atlântica (SC) também compõem esta aliança, que tem na mandioca o seu símbolo do limpo, bom e justo. Da parte dos produtores e comunidades tradicionais ligadas à mandiocultura em Santa Catarina, a Rede dos Engenhos Artesanais da Grande Florianópolis reúne diversas famílias articuladas pelo Cepagro, Instituto BoiMamão (litoral norte) e Associação Comunitária Rural de Imbituba (Del litoral sul).





RAMAS E RUMOS

Agrobiodiversidade da mandioca nas redes de troca do litoral catarinense

Torta, branca, amarelinha, broto roxo, eucalipto... São muitas as variedades de mandioca e de aipim do litoral de Santa Catarina. Somente na área dos Areais da Ribanceira, em Imbituba, litoral sul do estado, a equipe do Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica da UFSC registrou trinta “qualidades” de mandioca e quinze de aipim, através de uma metodologia que combina entrevistas,



Ramas de aipim e mandioca na comunidade dos Areais da Ribanceira. Imbituba (SC)





visitas a campo e oficinas participativas. Algumas destas variedades, como a amarelinha, são mais antigas, consideradas “locais”, pois vêm sendo cultivadas há tanto tempo pela comunidade que não se sabe ao certo quando chegaram ali nem de onde vieram. Outras são mais recentes, como a torta e a branca, que começaram a ser plantadas na região há cerca de 30 anos.

As variedades continuam circulando nas redes de trocas de ramas (mudas) entre parentes, vizinhos, amigos e conhecidos. Assim, novas variedades chegam aos agricultores, bem como através do cruzamento dos pés plantados nas roças. Isto favorece o aumento da agrobiodiversidade, fator fundamental para uma maior resistência do plantio em relação a pragas e condições climáticas adversas. Neste sentido, a valorização e transmissão dos conhecimentos tradicionais de cada comunidade acerca das plantas e suas variedades, assim como do seu uso e manejo, colaboram para a sustentabilidade agrícola e a conservação da agrobiodiversidade.

Estes territórios, que têm maior sustentabilidade por conciliar a conservação biológica e sócio-cultural, contribuem para a preservação do meio ambiente e para o próprio direito de acesso à terra de algumas comunidades. É o que acontece nos Areais da Ribanceira, onde agricultores familiares têm que lutar diariamente contra a pressão da especulação imobiliária e de grandes empreendimentos para manter seu modo de vida. A criação de uma Reserva de Desenvolvimento Sustentável, que concilia a pesca artesanal, a agricultura familiar e o extrativismo de recursos naturais através do manejo sustentável, está sendo uma das alternativas buscadas pela comunidade, que se representa através da Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi), como forma de garantir direitos fundiários aos moradores locais.





O fomeiro Jamico na Farinhada Costa da Lagoa, 2005





FEITOS DE FARINHA

A farinha polvilhada na base alimentar, social e cultural do litoral catarinense

As vizinhas de D. Rosa Melo, proprietária de um engenho artesanal em Bombinhas (SC), não precisam de convocatória para vir ajudar na lida da farinha, que começa por fins de abril. “Elas até brigam comigo quando chegam aqui e não tem”, conta a mestra, que há mais de meio século produz farinha, beiju e cuscuz. Nas fases de raspagem e lavagem das raízes, feitas manualmente, ela conta com a ajuda de várias mulheres dos bairros vizinhos, que ali vêm trabalhar em troca de massa para beiju. E que ganham muito mais do que o produto em si: o trabalho sempre vem acompanhado de conversas, brincadeiras e lembranças que fortalecem os laços comunitários. Se, além do sabor, do aroma e da textura, os alimentos também carregam histórias, a farinha e outros derivados da mandioca têm muitas para contar.

Nascida do encontro entre a tradição alimentar indígena e a adaptação de uma técnica de processamento europeia, a farinha de mandioca ocupa um lugar central nas mesas catarinenses há séculos. Sua produção e consumo já eram citados nas cartas dos primeiros viajantes que visitaram a Ilha de Santa Catarina, ainda nos tempos dos 1700 e 1800. Historiadores e escritores também dedicaram pesquisas, livros e versos à produção da farinha e aos engenhos, que chegaram a ser mais de 800 só na Ilha de Santa Catarina. Até a década de 1960, a farinha era um dos principais produtos de exportação do estado. Independente de classe ou grupo social, polvilhada ou feita pirão, comia-se farinha (e muita!). E ainda comemos – sem falar do cuscuz, do beiju, da rosca de massa, do pão e do bolo de aipim... A importância da mandioca e seus derivados para nossa





segurança alimentar e nutricional continua inegável.

Ainda que a industrialização, a especulação imobiliária e o recrudescimento das restrições sanitárias tenham contribuído para a quase extinção dos engenhos de farinha artesanais no litoral catarinense, eles continuam vivos. Espaços laborais e de memória, ligados a tradições populares e aos sistemas locais de produção, são os palcos em que os saberes relacionados ao cultivo da mandioca e à produção artesanal de farinha entram em cena: do conhecimento das variedades de ramas à maestria em distinguir o ponto exato da torra, do feitio das peças das engrenagens aos versos de cantigas de ratoeira e terno-de-reis. Assim como a farinha e outros derivados da mandioca continuam presentes nas receitas, os saberes e práticas culturais tradicionais associados à sua produção temperam a identidade sócio-cultural e histórica do litoral catarinense e de várias outras regiões do Brasil.

**Nós fomos criados com
a farinha e a minha filha
está se alimentando com
uma coisa saudável, né?
É uma tradição que nós temos
desde pequeno. Porque quando
eu era pequeno, era raspada
à mão, a mãe me levava pro
engenho e eu ficava raspando lá.
Já tem aquele hábito de chegar
no inverno e ter aquela vontade
de estar lá no engenho.”**

Zézinho, Engenho de Garopaba





SABER O PONTO DO SABOR

A maestria dos sentidos do ofício de forneiro

A palpar, olhar, cheirar, experimentar. Morder. Perceber sutis mudanças dos ruídos ou da cor da farinha. Sentir seu calor. Cuidar do fogo, sem descuidar da cadência do boi, força-motor de alguns engenhos. E, mesmo para quem trabalha num engenho movido a roda d'água, como o Sr. Celso Gelslechter, o cálculo do ponto da farinha continua sendo delicado. Para que ela não fique “xoxa” – muito mole, devido à presença de umidade – nem queimada, o que lhe deixa com sabor amargo, as variáveis cheiro, cor, textura, sabor e temperatura têm que ser cuidadosamente verificadas.

Cada forneiro tem seu método de encontrar este limiar



“O forneiro encosta-se na borda do forno, munido com um pequeno rodo para cuidar do movimento da torrefação da massa. Ora canta modinhas, ora atíça o fogo e ora o abranda. Grita com o boi para que caminhe ligeiramente mas, também, às vezes pede que ele caminhe devagar”.

Franklin Cascaes





entre o torrado demais ou de menos. “Para quem tem dente, é só mastigar um pouquinho. Estralou, tá torradinha”, explica Seo Celso, que também se guia pelo aroma. “Quando ela fica quente sem aumentar o fogo é porque a umidade já foi”, completa. A certificação final é pelo tom amarelado que ela ganha conforme avança a torra. A umidade da lenha e a disposição do boi que move o engenho também influenciam na qualidade. “Se o boi é malandro a farinha fica mais grossa. Quanto mais bate, mais fina ela fica”, conta Hercílio Marciano, que aos 94 anos concorreu junto com seu filho Célio no Concurso de Fomeiros da Divina Farinhada de Santo Antônio de Lisboa de 2013.

Desde 2010 a importância do ofício do forneiro para a qualidade da farinha é lembrada durante a Divina Farinhada. Quatro duplas de produtores e engenheiros

locais (do presente e do passado) disputam o título da melhor farinha de mandioca artesanal. Os jurados do concurso – chefs de cozinha e participantes da festa – avaliam o aroma, o sabor e a textura do produto. Caso estejam com qualidades parecidas, o tempo de preparo é o critério de desempate. Para atingir a excelência, as duplas se dividem: um dos integrantes cuida do tacho enquanto o outro vigia e alimenta o fogo. “É uma forma de fortalecer a tradição e levar adiante os valores da comunidade”, diz o anfitrião Cláudio Andrade.



DEGUSTAÇÕES POLÍTICAS

A ecogastronomia do Convivium Mata Atlântica/Slow Food



Fabiano Gregório e
Philippe Beletini da Rede
Catarina Slow Food no
Engenho de Angelina

As matérias-primas do litoral ganharam um toque gastronômico durante os eventos do PdC Engenhos de Farinha. A integração entre mestres e mestras da cultura de engenho com os jovens chefs de cozinha do Convivium Mata Atlântica proporcionou tanto a ressignificação das tradicionais receitas quanto novas criações, com enfoque no aipim, beiju, pescado artesanal, pinhão, berbigão, verduras agroecológicas e, é claro, da farinha polvilhada.

“Os ecochefs da Rede Catarina do Slow Food, inicialmente organizados no Convivium Sabor Selvagem, tiveram o primeiro contato com a importância da mandioca na Amazônia, onde vivenciaram experiências únicas em uma expedição gastronômica no ano de 2009. Lá ficamos especialistas em beiju e tucupi, dois dos mais populares sub-produtos da mandioca. Conhecemos o



molho arubé, primero molho tipicamente brasileiro, tido como a “mostarda do índio”, e a maravilhosa maniçoba, feijoada indígena feita com a folha da mandioca brava. Após retornar a Santa Catarina, deixamos o amor por essa maravilhosa raiz aflorar em cada chef-aprendiz, estando mais sensíveis à diversidade local de derivados da mandioca de nossa região. Assim nasceu o Convivium Mata Atlântica, interessado em trabalhar diretamente com os produtores locais e matérias-primas únicas deste bioma. Os derivados da mandioca são um presente para nós cozinheiros. Cada região tem um modo de preparo, tornando as possibilidades dessa raiz quase infinitas. Podemos nos orgulhar e dizer que a mandioca é brasileira, e que, devido às suas características de fácil cultivo, durabilidade, utilidade e valor nutricional, logo se propagou em torno dos trópicos.”

Fabiano Gregório, líder do Convivium Mata Atlântica.

COMEMOS O QUE SOMOS

Os sabores da terra e do mar à mesa



Receitas degustadas nos eventos do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha





Tainha com ova recheada com farofa e pirão de farinha polvilhada

Para a farofa:

1\2 cebola cortada em cubos pequenos
2 dentes de alho cortado em cubos pequenos
300 g de farinha de engenho
50 g de manteiga
10 ml de azeite
1 maço de salsinha
150 g de berbigão
1\2 limão
sal e pimenta a gosto

Modo de fazer: Em uma panela coloque metade da manteiga com um fio de azeite, acrescente o alho, cebola, depois o berbigão temperado com limão e a farinha de mandioca, mexendo com cuidado. Para finalizar, coloque o restante da manteiga e regule o sal e pimenta. Reserve. Refogar a ova à parte com azeite.

Para a tainha:

Tainha média de 1,2kg (serve 4 pessoas).
limão
sal e pimenta a gosto

Modo de fazer: tire a escama e faça uma abertura na barriga, retire os miúdos reservando a ova, faça pequenos cortes na pele para que o tempero seja absorvido, tempere com sal, pimenta à gosto e limão.

Para assar: introduza a farofa na abertura feita na barriga, enrole em um papel laminado, asse na brasa ou no forno a 180°, por 15 minutos com o papel alumínio. Depois retire o papel alumínio e asse até a pele dourar (15 minutos).





Canapé de beiju com Patê de berbigão

Ingredientes:

200 g de beiju artesanal
de engenho
250 g de berbigão sem
casca
200 g de nata
1 limão
1 dente de alho
1 cebola
1 maço de cheiro verde
5 tomates
Sal e pimenta a gosto
30 ml de azeite de oliva

Modo de Preparo do Patê:

Lavar bem o berbigão para tirar o excesso das conchas e areia. Tempere com limão, sal e pimenta branca. Cortar a cebola e os tomates sem semente em cubos pequenos. Pique o alho e cheiro verde na ponta da faca. Em uma frigideira média, acrescente em ordem a metade do azeite, o alho, a cebola e refogue até caramelizar. Siga acrescentando o tomate, o berbigão e a nata. Homogeneíze a mistura e bata no liquidificador no modo pulsar com o cheiro verde, deixe pedaços rústicos de berbigão e acrescente o restante do azeite.

Montagem do prato: quebre o beiju em pedaços pequenos ou encomende-os já no tamanho ideal, monte os canapés com o patê de berbigão e sirva decorando com cheiro verde e sementes de chia.



Farofa de banana e castanha

Ingredientes :

500 g de farinha polvilhada
300 g de banana (da terra, caturra ou branca)
50 ml de azeite de dendê ou azeite de oliva
50 g de castanha do pará, de caju ou amêndoas
2 maços de cheiro verde
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo: Cortar as bananas em rodelas e grelhar em uma frigideira até que ela fique bem dourada usando a metade da manteiga e 10 ml de azeite. Na mesma frigideira com fogo baixo acrescentar 20 ml de dendê e despeje a farinha até mudar de cor, Reserve. Saltear o resto da manteiga, dendê, cebola e cheiro verde até que fique caramelizado, adicionar a banana e a farinha de mandioca, refogar por 2 minutos, ajustar o sal e pimenta e servir.

Pirão de taioba com farinha polvilhada e sardinhas fritas



Receita criada pela nutricionista paulista Neide Rigo/Slow Food, promotora da cultura alimentar ligada à mandioca.



“Cheguei a cozinha sem nada além de umas sardinhas graúdas do Sul e o saco de farinha polvilhada que trouxe de Florianópolis. A farinha me fez lembrar dos bons pirões que comi em Santa Catarina, mas não havia sequer um caldo de feijão. Foi aí que me veio à mente a página inteira de uma receita de mingau de folhas de taioba. O fato é que fiz do meu jeito, com três folhonas de taioba verdinhas, e ficou muito bom. Leve, nutritivo e ao mesmo tempo substancioso. Medi, porém, tudo o que usei e aí está a receita. A farinha polvilhada foi essencial para a liga cremosa do mingau a que vou chamar de pirão. A mesma farinha usei para empanar a sardinha que, antes de qualquer coisa, temperei com sal, pimenta-do-reino, alho e gotinhas de limão-rosa. Fritei, na hora de servir, em imersão no óleo quente. Em 15 minutos estava tudo pronto na mesa. Fast food Slow.

Neide Rigo, publicado no blog Come-se em 25/06/2009.

Ingredientes (Rendem 4 porções)

3 folhas grandes de taioba (ou $\frac{3}{4}$ de xícara já cozida, escorrida e picada)

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de sal

1 pimenta dedo-de-moça vermelha sem sementes picada em quadradinhos mínimos

2 xícaras de água fervente

$\frac{1}{2}$ xícara de farinha de mandioca bem fina e polvilhada de Santa Catarina

Modo de fazer: Cozinhe as folhas de taioba em bastante água salgada (só tire a nervura central). Escorra quando as folhas estiverem molinhas (cerca de 10 minutos). Aferventar e escorrer reduz bastante o teor de ácido oxálico, que pode pinicar a língua. Pique as folhas cozidas até ficarem bem trituradas. Deve render cerca de $\frac{3}{4}$ de xícara. Reserve. Numa panela doure o alho bem picadinhos no azeite. Junte a pimenta picada e a água quente. Em seguida, junte a taioba e espere ferver. Junte, aos poucos, a farinha de mandioca, mexendo sempre. Deixe engrossar. Prove o tempero e corrija o sal, se necessário. Sirva com peixe frito.





FARINHA E FESTA

A Retomada das Farinhadas no Litoral Catarinense

“Se farinha fosse americana, mandioca importada, banquete de bacana era farinhada.”

Juraildes da Cruz

Farinhada, essa palavra que é gostosa até de falar, denomina o ritual do feitio artesanal da farinha de mandioca que

é praticado desde as casas de farinha do Norte e Nordeste aos engenhos do Sul do país. No litoral da farinha polvilhada, por mais que sua fabricação possa ser acelerada parcialmente por motores, é necessário o envolvimento de toda a família e por vezes de comunidades inteiras em suas diversas etapas, concluídas em mutirão. Por isso é tão bom farinhar, raspar mandioca nas rodas comandadas pelas mulheres em meio a prosas e cantorias, acompanhar os “engenheiros” na arte da seva (trituração) e força da prensa, ver a criançada mergulhar nos coxos de um pau só para esfarelar a massa, esquentar-se à beira do forno deixando-se fantasiar pelo pó branco que sobe quando o forneiro fala “agora todo mundo vai ficar velhinho”. Além da alegria da festança, a recompensa pelo trabalho é a farinha quentinha que vai saindo do forno pronta para as mais diferentes combinações com o abacate, a laranja, o café, a tainha, o feijão, entre outros alimentos da estação. E assim como as engrenagens de madeira, as brincadeiras não param. Durante a raspagem, a emoção é por conta do tradicional jogo do capote, enquanto nos casos mais contemporâneos as pessoas se transformam no próprio boi e vão para a cangalha movida a “tração humana”, provocando risos e palhaçadas. A prova de que a extinção dos engenhos foi feita de forma brusca está nas memórias dos inúmeros prazeres vividos por aqueles que cresceram em meio às





O boi de mamão da Escola Desdobrada da Costa da Lagoa traz alegria pra Farinhada de 2012.

farinhadas que são contadas e recontadas por estas famílias, como se algo lhes tivesse sido roubado. Isto pode explicar o sucesso da retomada das farinhadas no litoral catarinense na última década, após um período em que a celebração parecia estar desaparecendo da vida social da região. A partir do final da década de 90, alguns engenhos foram sendo revitalizados por iniciativas independentes especialmente para acolher estes eventos. Nesta reinvenção da tradição, três festas se destacaram: a Divina Farinhada em Santo Antônio de Lisboa, a Farinhada da Costa da Lagoa e a Feira da Mandioca de Imbituba.

Cláudio Andrade, organizador da Divina Farinhada, conta que “a partir de 1998, 2000 começou as Farinhadas aqui, em menos de cinco anos já tinham seis engenhos novos que surgiram, inclusive com mestres de roda.” Completando sua 17ª edição em 2014, a Divina Farinhada tornou-se uma fusão entre o ritual do feito da farinha e a tradição da Festa do Divino Espírito Santo, que na freguesia de Santo Antônio de Lisboa é uma das maiores da capital.

Já a Farinhada da Costa da Lagoa tem a sua história ligada à revitalização do Engenho da Vila Verde, um dos



“Hoje já tem pessoas assim que aprenderam sozinhas novamente, prestando atenção em como eram confeccionadas aquelas rodas e foram na tentativa de fazer algumas peças e conseguiram fazer uma roda inteira. Então vê que as coisas basta a gente soprar que elas acendem.”

Cláudio Andrade

últimos da bacia da Lagoa da Conceição. A partir de 1994, o forno deste engenho foi reaceso numa iniciativa da Associação Engenho, criada por moradores recém chegados na comunidade. Atualmente, a família Ramos, antiga proprietária do engenho, é a protagonista da festa, que conta com grande participação das novas gerações, artistas e visitantes.

Com forte caráter político, a Feira da Mandioca de Imbituba teve sua primeira edição em 2003 no Engenho da Acordi, estrategicamente construído como espaço de resistência das populações tradicionais dos Areais da Ribanceira. A comunidade enfrenta o avanço da especulação imobiliária na região através do reconhecimento de seus elementos culturais ligados à pesca artesanal e à agricultura familiar, encontrando nesta festa sua maior expressão.



Roda de raspagem, ilustração de Franklin Cascaes (Acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues).



TECELÕES

Equipe multidisciplinar do PdC Engenhos de Farinha

Ana Carolina Dionísio é jornalista e historiadora. Integra a equipe de comunicação do Cepagro desde 2012, onde participou da produção de cartilhas e vídeos focados na agroecologia. Colaborou na organização e divulgação dos eventos do PdC Engenhos de Farinha, assim como na elaboração da proposta de registro do modo de fazer a farinha polvilhada como patrimônio cultural imaterial.

Eduardo Daniel da Rocha é administrador e assessor em gestão de empreendimentos sociais. Atua como coordenador administrativo-financeiro do Cepagro, integrando a equipe do PdC Engenhos de Farinha. “Não tem como não se lembrar das Farinhadas em plena época da Pesca da Tainha, do meu avô cozinhando ovo no paiol da Farinha quentinha recém produzida, da comunidade reunida no feitiço, da tainha escalada com pirão d’água do engenho do Adelson”.

Fernando Angeoletto é jornalista e fotógrafo. Desde 2007 atua como assessor de comunicação do Cepagro e na coordenação do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha. Produziu diversas fotografias e audiovisuais que compõem a proposta de registro do modo de fazer a Farinha polvilhada de Santa Catarina como Patrimônio Cultural Imaterial.

Flora Oliveira Castellano é engenheira agrônoma, mestranda em Agroecossistemas e pesquisadora na área de culturas tradicionais e sua influência no desenvolvimento rural sustentável. Atua no PdC Engenhos de Farinha na assessoria aos produtores e nas oficinas de educação ambiental, patrimonial e alimentar.





Fabiano Gregório é gastrônomo e advogado ambientalista. Atua como ativista do Movimento Slow Food desde 2009 e em 2010 passou a integrar a equipe do PdC Engenhos de Farinha na criação dos cafés agroecológicos, organização de eventos e construção das metodologias de educação do sabor. Atualmente lidera o Convívium Mata Atlântica da Rede Catarina Slow Food e Coordena o Projeto Expedições de turismo gastronômico.

Gabriella Pieroni é historiadora. Desde 2004 pesquisa e atua na produção cultural dos espaços e saberes dos engenhos de farinha de mandioca. Em 2011, tornou-se ponteira de cultura na articulação do PdC Engenhos de Farinha. Atualmente é líder do Convívium Engenhos de Farinha integrando a Rede Catarina Slow Food e membro do GT Educação do Slow Food Brasil. Coordena o processo de indicação do modo de fazer a farinha polvilhada de Santa Catarina como Patrimônio Cultural Imaterial.

Javier Bartaburu é engenheiro agrônomo e hortelão. Descobriu-se como educador em 2012 quando foi convidado a formar parte da equipe CEPAGRO de assessoria técnica ao PEHEG (Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia). Desde 2013 atua no PdC Engenhos de Farinha nas oficinas de educação ambiental, patrimonial e alimentar e organização do Ciclo Patrimônio Agroalimentar em debate.

Mirian Abe Alexandre é formadora em economia solidária, especialista em Educação de Jovens e Adultos e Educação na Diversidade. No PdC desenvolve oficinas com grupos de mulheres com enfoque na diversificação da produção do artesanato, valorização das matérias-primas locais e saberes tradicionais.





Marcos José de Abreu (Marquito) é mestre em Agroecossistemas. Na coordenação do CEPAGRO idealizou o PdC Engenhos de Farinha. Atualmente preside o Consea-SC, Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina. “Cresci junto as farinhadas que vinham acompanhadas de vento sul e abacateiro cheio de frutos, onde meus parentes produziam a farinha, beijú e cuscus até os meus 15 anos de idade, quando o velho engenho foi demolido após o falecimento do seu avó e as terras vendidas. O abacateiro também foi derrubado e o asfalto chegou. Minha maior alegria era roubar farinha quentinha, abrir um abacate e misturar a farinha. Estes momentos marcam meu interesse e militância pelos engenhos de farinha do litoral catarinense, que as terras não precisem ser vendidas, os engenhos não precisem ser demolidos e os abacateiros não precisem dar lugar ao asfalto.”

Philippe Belletini é gastrônomo e educador do sabor. Ativista do movimento Slow Food desde 2009 é um dos fundadores do Convívium Mata Atlântica. No PdC atua na organização de eventos e como educador. Atualmente é membro convidado no Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de SC no GT de Agricultura Urbana.





REFERÊNCIAS

AGROBIODIVERSIDADE e diversidade cultural. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2006.

ALTIERI, M. A. **Agroecologia**: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

Cartilha Areais da Ribanceira: Dunas de 3 mares. Biodiversidade e conhecimentos tradicionais: agricultura, plantas medicinais e extrativismo de butiá.

CRUZ, R.C.A. da (orgs). **Turismo, espaço, paisagem e cultura**. 3 ed. São Paulo: HUCITEC, 2002.

Cultura Viva: práticas de Pontos e Pontões. Brasília: IPEA, 2011.

FLORES, Maria Bernadete Ramos. **A farra do boi**: palavras, sentidos, ficções. Florianópolis: Editora da UFSC, 1997.

FREIRE, Paulo (1970). **Pedagogia do Oprimido**. 47ª Ed Rio de Janeiro: Paz e terra, 2008.

MARTÍN-BARBERO, Jesús. **Dos meios às mediações**: comunicação, cultura e hegemonia. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. da UFRJ, 2001. 369 p., p.32

MENEZES, Ulpiano Toledo Bezerra de. Os “usos culturais” da cultura: contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais. In: YÁZIGLE; CARLOS, A. F. A; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo; FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008. 116p.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Engenhos de Farinha: Políticas Culturais e Saberes Tradicionais no Tempo Presente**. 2011. 84p. Monografia (Graduação em História) – Centro de Ciências Humanas e da Educação, Universidade do Estado de Santa Catarina. Florianópolis, 2012.

TURINO, Célio. **Pontos de Cultura: o Brasil de baixo pra cima**. São Paulo: Anita Garibaldi, 2009.

ZAOUAL, Hassan. **Globalização e diversidade cultural**. São Paulo: Cortez, 2003.

engenhosdefarinha.wordpress.com.br

cepagro.org.br

slowfoodbrasil.com

ecovida.org.br

cultura.gov.br/culturaviva

institutoboimamao.org.br

pontosdecultura.org.br

culturavivacomunitaria.org





Impresso na Ilha de Santa Catarina
na temporada da farinha polvilhada
e pesca da tainha, em 2014

