

PRODUTOS DA FLORESTA E CULTURA ALIMENTAR NA MERENDA ESCOLAR

VITÓRIA DO XINGU - PARÁ



O município de Vitória do Xingu está localizado no Pará, na região onde, recentemente, foi construída a hidrelétrica de Belo Monte. De uns anos para cá, a prefeitura tem implementado políticas alimentares que buscam conjugar o resgate e a valorização dos produtos da floresta, introduzindo-os na merenda das escolas da rede municipal.

O programa começou em 2014, com a chegada da nutricionista Danielle Damasceno ao município. A proposta era assegurar que pelo menos 30% dos produtos utilizados na merenda escolar viessem da agricultura familiar. Para atingir esse objetivo, teve início um trabalho de acompanhamento

e organização de comunidades, cooperativas e associações locais que pudessem contribuir para o fornecimento de alimentos nativos da região. Esse trabalho foi realizado sobretudo junto às comunidades indígenas e da floresta, e contou com o apoio de uma equipe técnica e com a parceria da gestão municipal e do ISA - Instituto Socioambiental.

Foi um técnico do ISA que, em 2006, sugeriu o mesocarpo do babaçu como um dos produtos da floresta que poderiam ser beneficiados e utilizados no cardápio escolar. Seguindo os protocolos do Programa Nacional para Alimentação Escolar (PNAE), foi realizado um

teste de aceitabilidade do produto na aldeia Boa Vista. A aceitação foi superior a 80%. O passo seguinte foi se aproximar de comunidades indígenas de quatro territórios que possuíam casas de farinha – abrigos originalmente destinados ao preparo de farinha de mandioca – e envolvê-las no beneficiamento do produto.

A princípio, a ideia foi recebida com estranhamento. Na cultura local, o mesocarpo de babaçu era utilizado apenas para fazer mingau. Para que o produto passasse a integrar o cardápio da merenda escolar, era preciso ampliar o leque de receitas. A Associação dos Moradores da Reserva Extrativista Rio Iriri – AMORERI – foi uma grande parceira nessa etapa. Contando com pequenas usinas de beneficiamento que já contribuía com o fornecimento de alimentos para a rede escolar do município, a Associação ajudou a driblar a resistência ao mesocarpo de babaçu. O ISA,



por sua vez, entrou em cena ativando sua rede de parceiros e apoiadores, entre eles, os chefs Alex Atala, Bela Gil e Neide Rigo, que nos últimos anos têm desempenhado um papel importante na popularização do uso dos produtos nativos da floresta amazônica na culinária brasileira. A missão deles foi desenvolver receitas que incluíssem ingredientes regionais e pudessem integrar o cardápio da merenda escolar.

A desconfiança em relação ao mesocarpo de babaçu, no entanto, persistia. Os gestores municipais concluíram que era preciso adotar uma estratégia mais inovadora para superar esse obstáculo e integrar de vez o produto à culinária da região. Uma estratégia capaz de envolver uma figura chave para a alimentação escolar: as merendeiras. Era preciso que elas não só comprassem a ideia, mas que se apropriassem dela. Nasceu assim o concurso “Melhores receitas



da alimentação escolar de Vitória do Xingu: da floresta para a merenda”. As merendeiras do município foram estimuladas a se inscrever no concurso, enviando receitas que utilizassem como base o mesocarpo de babaçu. Mas não só isso. As concorrentes ganhavam mais pontos quanto mais produtos originários da floresta e da agricultura familiar conseguissem incluir em seus pratos, desde que o babaçu estivesse entre eles.

As 44 receitas inscritas foram submetidas a um processo de seleção que teve como primeiro jurado os alunos da rede municipal. Para passar de fase, cada receita precisava agradar ao paladar de pelo menos 82% dos estudantes, uma exigência do Ministério da Educação para a introdução de novas receitas no cardápio da merenda escolar. Ao final dessa fase, restaram nove receitas. A grande final, para escolher as receitas vencedoras, foi realizada num Shopping

da região. A escolha foi estratégica. A ideia era dar visibilidade ao evento, chamando a atenção de municípios vizinhos, para que eles pudessem seguir o exemplo de Vitória do Xingu. O prêmio em disputa, financiado pelo ISA, era um intercâmbio cultural e gastronômico na cidade de São Paulo.

As merendeiras que participaram do intercâmbio voltaram com a mala cheia de cultura, de informações, de momentos únicos como o jantar no famoso restaurante do chef Alex Atala, e eternas lembranças. Já a rede escolar de Vitória do Xingu passou a dispor de uma variedade ampla de pratos feitos com produtos da floresta. Entre eles, o chocolate do babaçu, por exemplo.

Durante a pandemia do Covid-19, a prefeitura de Vitória do Xingu adotou a compra de kits de alimentos para distribuição junto aos alunos

da rede municipal, que devido às medidas de distanciamento social, acompanhavam as aulas de casa. Os kits foram montados com alimentos e produtos da floresta. Em 2021, foram distribuídas quase 25 toneladas de mesocarpo de babaçu e 5 toneladas de castanha-do-pará. Junto com os produtos, foi entregue um caderno de receitas para que as famílias pudessem preparar seus pratos. Com o retorno das aulas presenciais, a expectativa é de que a integração das compras públicas com a sociobiodiversidade local só venha a crescer.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Vitória do Xingu acesse: https://bit.ly/merendeiras_vitoria_xingu

