

**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** XX Jornada de Pesquisa

## **A ERVA MATE E O DESENVOLVIMENTO DE SUBPRODUTOS<sup>1</sup>**

**Camila Nemitz De Oliveira Saraiva<sup>2</sup>, Aline Prestes Roque<sup>3</sup>, Lurdes Marlene Seide Froemming<sup>4</sup>, Daniel Torbitz Saraiva<sup>5</sup>.**

<sup>1</sup> Pesquisa institucional desenvolvida no DACEC, pertencente ao Núcleo de Estudos em Marketing.

<sup>2</sup> Professora Esp. do IFFarroupilha – Câmpus São Borja e mestranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI, camilanemitz@yahoo.com.br.

<sup>3</sup> Professora Esp. do IFFarroupilha – Câmpus São Borja e mestranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI, aline.roque@iffarroupilha.edu.br.

<sup>4</sup> Professora Dra. do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI e orientadora, lurdes@unijui.edu.br.

<sup>5</sup> Especialista em Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional do IFFarroupilha – Câmpus São Vicente, danitsaraiva@yahoo.com.br.

### Introdução

O Rio Grande do Sul caracteriza-se por ser o estado mais meridional do país e possui um papel marcante na história do mesmo. Assim como o Brasil, o povo gaúcho provém de uma miscigenação de várias etnias: indígenas, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, africanos e asiáticos.

Antes da chegada dos europeus, existiam várias tribos indígenas que habitavam o estado. Os mais conhecidos e estudados são os guaranis que foram os precursores do hábito do chimarrão (LESSA, 1999). Esta tribo não dispensava uma cuia com água quente e um canudo de taquara, que era sevada a erva, chamada de caa-i, que posteriormente, ficou conhecida como erva mate.

Conforme Tarso Genro, governador do Estado do RS, in Ucha (2012), esta bebida: De origem indígena, difundiu-se para as demais etnias que foram se estabelecendo no Estado. Os espanhóis adquiriram o hábito rapidamente. Os jesuítas resistiram um pouco mais, porém, com o tempo, começaram a cultivar a erva mate. O produto, então, passou a ser vantajoso artigo de comércio, inclusive de exportação.

O chimarrão, que leva a erva mate como produto principal no seu feitiço, passou a ser considerado pelos gaúchos como um importante hábito e se faz presente de forma marcante na identidade cultural deste povo. Além da degustação, o mate ou chimarrão, traz arraigado na sua cultura a questão da convivialidade, do encontro, da comunhão, da integração e aproximação entre as pessoas.

Hoje em dia, a erva mate está sendo utilizada para outros fins, que não apenas o chimarrão. É utilizada para produção de produtos cosméticos, produtos ligados à dietas e à saúde, na produção de chás e outras bebidas e ainda na preparação de pratos que levam o sabor, aroma e cor desta erva.

Muito produzida no Rio Grande do Sul, nas grandes fazendas e nas pequenas propriedades a erva mate pode ser fonte de desenvolvimento local de diversas regiões. De acordo com o presidente do Sindimate (Sindicato das Indústrias de Mate no Estado do Rio Grande do Sul), Strapasson in Ucha

**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** XX Jornada de Pesquisa

(2012), esta produção tem grande relevância para o agronegócio do Estado, onde sua cadeia produtiva tem na sua base, aproximadamente 13.000 (treze mil) pequenos produtores que envolvem na atividade as suas famílias, se constituindo “uma atividade típica da agricultura familiar”.

Nesta visão o desenvolvimento local deve ser pensado não apenas através do seu aspecto econômico, mas também no seu sentido social, cultural e ambiental, como já foi mencionado anteriormente a erva mate está presente na identidade dos gaúchos. O desenvolvimento local ou regional é protagonizado pelos atores locais, instituições privadas e políticas, organizações não-governamentais, e o próprio poder público, que organizam e formulam estratégias para o benefício da comunidade em que estão inseridos (PERIN, 2004). Atualmente entende-se que o desenvolvimento local não está necessariamente ligado apenas ao crescimento econômico, mas também se relaciona com a melhoria da qualidade de vida das pessoas e com a conservação do meio ambiente em que estão inseridas (BUARQUE, 1999). Sendo assim, cada região ou local apresenta características culturais diferentes e individuais, que interferem diretamente nas relações dos atores sociais com o meio ambiente e que regem o direcionamento dos seus processos de desenvolvimento, diferenciando-o dos demais locais.

Pensando nestas premissas, os professores do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja identificaram a erva mate como um produto que pode ser fonte de desenvolvimento econômico, cultural, social e ambiental no município. Os mesmos desenvolveram um projeto, junto aos alunos do curso, para criar produtos derivados deste insumo. As ações desenvolvidas neste projeto encontram-se descritas a seguir.

O principal objetivo deste projeto foi o de ressaltar a importância da erva mate para a cultura gaúcha, além de apresentar propostas diferenciadas para ela poder alavancar o desenvolvimento local, mostrando a todos alternativas gastronômicas que possam se utilizar deste insumo para diversificar o leque de ofertas de produtos.

## Metodologia

Primeiramente, os professores realizaram uma em sala de aula com os alunos do Curso Técnico em Cozinha para verificar qual o ingrediente que mais representava a identidade do povo gaúcho. Através de uma votação se chegou ao resultado de que este produto era a erva mate. Os alunos fizeram uma pesquisa bibliográfica para saber um pouco mais sobre este insumo.

No segundo momento, foram ministradas palestras que tiveram como foco o tema escolhido, onde os alunos puderam ter os seus conhecimentos históricos, teóricos e práticos, relacionados a proposta do projeto e às disciplinas do curso, ampliados e que serviram para se entender a estreita relação da construção dos hábitos alimentares locais que aproximam os costumes do povo gaúcho à gastronomia, aguçando ainda mais o interesse dos mesmos.

Logo a seguir, foi proposto que eles (alunos) deveriam criar novos pratos que levassem como base a erva mate. Foram divididos grupos de alunos para a realização da atividade, onde os mesmos deveriam apresentar a uma banca de professores que avaliaram as produções gastronômicas.

**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** XX Jornada de Pesquisa

Futuramente serão ministradas oficinas para a comunidade em geral e apreciadores da erva mate, para que eles aprendessem outras formas de uso e de venda do produto que muito bem representa a tradição e identidade gaúcha.

## Resultados e discussão

Muito produzida no Rio Grande do Sul, nas grandes fazendas e nas pequenas propriedades a erva mate pode ser fonte de desenvolvimento local para os pequenos produtores ou para os atores da região do município de São Borja, através da produção de novos produtos que a levam como base. Com este intuito de preservar, divulgar e fazer prosperar esta cultura do consumo da erva mate, os professores e alunos do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja, desenvolveram pesquisas para desenvolverem novos pratos a base deste alimento.

Para a realização do trabalho contou-se com a participação dos alunos, de professores da instituição e da comunidade local. As tarefas de planejamento, organização e execução foram desenvolvidas pelos mesmos.

Um pequeno produtor de erva mate do município, da agricultura familiar, foi contatado para fazer parte deste projeto. Ele explicou aos professores diversos fatores relativos a produção deste produto, para que estes entendessem a importância deste insumo para o mantimento das suas famílias e logo após expuseram as formas de plantio, colheita e características principais do ingrediente.

O trabalho desenvolvido foi sempre pensado a partir das premissas de resgate dos sabores que fazem parte do dia a dia do são-borjense, em destaque o uso da erva-mate, que na sua essência é consumida apenas no chimarrão.

Posteriormente, os alunos foram divididos em quatro grupos os quais tinham a missão de pesquisar sobre a história, propriedades nutricionais e formas de uso do alimento. Aos discentes também foi dada a tarefa de criação de receitas que levassem este insumo, aplicando as técnicas de cozinha aprendidas durante o curso, sob orientação dos professores.

Foram realizados testes para avaliar a viabilidade de preparação das produções gastronômicas criadas pelos alunos e da viabilidade de posterior venda destes produtos, pensando no aumento da renda familiar das famílias ou empreendedores locais.

O grupo A, pensando na valorização do produto nativo com o uso do chocolate ofereceu como alternativa o bombom de erva mate, produto diferenciado que teve positiva repercussão e aceitação no município. Este grupo de alunos e professores, participaram da Feira do Chocolate, a qual teve duração de quatro dias, evento realizado pela Prefeitura Municipal, durante a semana que antecede a comemoração da Páscoa. Os mesmos ficaram responsáveis por um estande na feira, onde os visitantes, no primeiro momento conheciam as pesquisas realizadas em sala de aula, as técnicas de uso deste insumo e do chocolate, aprendendo como era o seu processo de feitura. No segundo momento, degustavam o bombom de erva mate, a fim de conhecer o novo e exótico sabor resultante da combinação deste dois ingredientes.

O grupo B, desenvolveu o bolo de erva mate, pensando na possibilidade de ser consumido em um final de tarde acompanhado do tradicional chimarrão. Inicialmente, testaram várias receitas de bolos para verificarem qual melhor se adaptaria ao gosto forte e amargo da erva. Chegaram a conclusão

**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** XX Jornada de Pesquisa

de que se adaptaria melhor com a receita de um pão-de-ló. Fizeram esta receita e acrescentaram o ingrediente estudado. O resultado foi um bolo de coloração verde e sabor adocicado. Levou ainda uma cobertura que levou açúcar, água e erva mate, o que resultou em uma calda verde escura e de aspecto muito brilhante. Este grupo preparou várias receitas e, depois de prontas, apresentaram os pedaços de bolo embalados em pratinhos plásticos cobertos com filme plástico, de forma que pudessem ser lavadas ao centro da cidade e vendidas para as pessoas que trabalham no comércio local, durante o período da tarde.

O terceiro grupo, grupo C, testou receitas de mousses, onde trocaram o suco de frutas por uma infusão bem concentrada de erva mate. Esta preparação poderia ser apresentada para diversos donos de restaurantes, mostrando a possibilidade de estes incluírem nos seus cardápios diários uma produção que leva um ingrediente típico do estado do Rio Grande do Sul, lembrando da importância de se preservar a cultura local.

O grupo D, fez um macarrão com erva mate, agregando as suas propriedades nutricionais, com o objetivo de, futuramente, venderem porções congeladas em mercados e padarias do município.

Para finalizar, os resultados do projeto serão expostos a comunidade local e aos pequenos produtores de erva mate para que estes aprendam as receitas desenvolvidas pelos alunos e que possam identificar uma nova fonte de geração de renda para suas famílias baseada em um produto de identifica o povo gaúcho.

### Considerações finais

Conclui-se que os objetivos foram alcançados, mostrando aos alunos a estreita relação entre as disciplinas teóricas e práticas e da cultura com a alimentação, propiciando ainda à sociedade o aconchego de sua história calcada no valor da gastronomia como um elo para o resgate e releitura cultural.

Outro fator importante na conclusão desta pesquisa foi que os alunos entenderam o quanto está em voga e merece atenção especial a valorização da pequena produção, bem como o pequeno produtor. Ainda, concluiu-se que a valorização dos produtos locais e da cultura alimentar podem gerar renda extra para as famílias que trabalhem com estes.

**Palavras-Chave:** produção gastronômica, identidade, erva mate.

### Referências

BUARQUE, Sérgio C. Metodologia de planejamento do desenvolvimento local e municipal sustentável. Brasília: IICA, 1999.

LESSA, Barbosa. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1999.

**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** XX Jornada de Pesquisa

PERIN, Zeferino (organizador). Desenvolvimento regional: um novo paradigma em construção. Erechim: EdiFAPES, 2004.

UCHA, Danilo. Sindimate – RS: 70 Anos. Porto Alegre: 2012.