

AÇÕES DE GERAÇÃO DE RENDA: O BUTIÁ E SUAS DIFERENTES EXPOSIÇÕES¹

Aline Prestes Roque², Camila Nemitz De Oliveira Saraiva³, Daniel Tobitz Saraiva⁴, Lurdes Marlene Seide Froemming⁵.

¹ Projeto de pesquisa realizado no Instituto Federal Farroupilha - São Borja, com o objetivo de participação no III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica. Para este evento, foram realizadas pesquisas referentes à cultura, juntamente com os alunos do Curso Técnico em Cozinha. Trabalhou-s

² Professora Esp. do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja e Borja e mestrandia do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI. aline.roque@iffarroupilha.edu.br

³ Professora Esp. do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja e mestrandia do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI. camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br

⁴ Discente da Especialização em Políticas Públicas e Desenvolvimento Regional – IF Farroupilha - Câmpus São Vicente do Sul. danitsaraiva@yahoo.com.br

⁵ Professora Dra. do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da UNIJUI. lurdesf@unijui.edu.br

Introdução

Em 1831, Aimé Bonpland, um dos primeiros botânicos do século XIX, decide instalar-se no Rio Grande do Sul, primeiramente no Rincão de São João Mirim e após na vila de São Borja, onde residiu por 9 anos. Dedicou-se à medicina, à criação de gado bovino e ao cultivo e exportação de erva mate.

Conforme Marchiori (2015) o botânico foi o primeiro a registrar a palmeira do butiá, através da espécie *Noblickii*, com base em coleta de dados realizada em fevereiro de 1854, nos arredores da atual cidade de Concórdia (província de Entre Rios), durante viagem pelo rio Uruguai, de Montevideu a São Borja. Bonpland listou as espécies de palmeiras por ele conhecidas, registrou que tratava-se de uma palmeira de pouca altura, inconfundível pelo tom acinzentado-azulado da folhagem.

O butiá é um fruto nativo muito consumido no sul do país, sendo comum encontrá-lo como frutífera cultivada. Em sua grande maioria as espécies desta palmeira podem atingir em torno de 3 a 5 metros de altura e produzir cachos com frutos de diâmetro em torno de 2 cm cada, que após a sua maturação, possui cor amarela e sabor ácido, qual é apreciado pelo povo gaúcho e também animais silvestres, como roedores e pássaros. O seu nome deriva do tupi-guarani. Bueno (2008) apresenta a nomenclatura *nubretia* para a palavra *bretia* usualmente se relaciona a palavra butiá a jerivá que o mesmo autor define como planta árvore das palmáceas e ainda fruto em cacho ou peuca. O seu fruto não é usado industrialmente em virtude do tempo de floração curto que ocorre entre os meses de dezembro a março, e também da distribuição não uniforme destas palmeiras nas regiões. Na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, predomina o butiá da espécie *Acrocomia aculeata* e este fruto está vinculado a hábitos e costumes tradicionais, ligados à cultura local.

A grande preocupação atual em relação à palmeira é a extinção do butiá, devido às espécies serem encontradas em sua maioria nas encostas das lavouras e com o avanço de atividades agrícolas de soja, trigo, arroz irrigado e da pecuária, quais contaminam o fruto

Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVI Jornada de Extensão

ou tendem a ser cortadas. Schwartz (2010) acredita que a conservação dos butiazeiros só se tornará efetiva se os moradores do entorno obtiverem algum benefício econômico com a produção dos frutos ou subprodutos do mesmo.

Nesta visão o desenvolvimento local deve ser pensado não apenas através do seu aspecto econômico, mas também no seu sentido social, cultural e ambiental, pois o butiá está presente na identidade cultural 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.

Diante do exposto, os professores do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja identificaram o butiá como um produto que pode ser fonte de desenvolvimento econômico, cultural, social e ambiental no município. Sendo assim, os professores da Instituição adotaram o butiá como temática de pesquisa gastronômica.

Objetivos

O objetivo geral deste projeto foi ressaltar a importância do butiá para o estado do Rio Grande do Sul e para o município de São Borja. Os objetivos específicos se concretizaram como: construir propostas diferenciadas para alavancar o desenvolvimento local; apresentar alguns produtos derivados do butiá no III Fórum de Educação Profissional e Tecnológica realizado em Pernambuco; mostrar as alternativas gastronômicas que podem se utilizar deste insumo para diversificar o leque de ofertas de produtos e subprodutos.

Metodologia

Primeiramente, os professores se reuniram em sala de aula com os alunos do Curso Técnico em Cozinha para verificar quais produtos mais representam a identidade do povo gaúcho. Através de uma votação se chegou ao resultado de que um destes produtos é o Butiá. Os alunos realizaram pesquisas bibliográficas e de campo para saber um pouco mais sobre este fruto e suas características.

Na sequência, foram ministradas palestras pelos professores e alunos, levando como foco o tema escolhido, onde os alunos puderam unir os conhecimentos históricos, teóricos e práticos, relacionados a proposta do projeto com as disciplinas do curso. Vinculando assim, o entender da 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 após, foi proposto que eles deveriam resgatar e criar pratos que levassem como base o butiá. Foram divididos grupos de alunos para a realização da atividade, onde os mesmos deveriam apresentar seu produto a uma banca de professores que avaliaram as preparações gastronômicas.

Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVI Jornada de Extensão

Após a escolha das melhores preparações, foi organizado o material para o evento, tais como: panfletos; banner; apresentação de slides com referências a história do fruto e a realização das produções gastronômicas. Todo este material foi oferecido durante o III Fórum Mundial em sua Mostra Gastronômica.

A ação envolvendo os participantes

Muito produzida no Rio Grande do Sul, nas encostas de lavouras de grandes fazendas, nas pequenas propriedades rurais e até mesmo no meio urbano, o butiá 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 o levam como base.

Com este intuito de preservar, divulgar e fazer prosperar esta cultura do consumo deste produto que está em extinção, os professores e alunos do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja desenvolveram pesquisas para o desempenho de pratos tradicionais e novos a base deste fruto, e participar no evento, uma vez que eventos de marketing são oportunidades para divulgar lugares e produtos. Na visão Siskind (2009, p.15) “fazer uma exposição é realizar um trabalho de marketing face a face em lugares como feiras de negócios, eventos, especiais, exposições itinerantes, apresentações privadas, ações promocionais, lançamento de produtos, seminários e congressos profissionais”.

Desta forma considerou-se importante disseminar a cultura e a utilização do butiá no III Fórum Mundial de Educação Profissional em Pernambuco.

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

O trabalho desenvolvido foi sempre pensado a partir das premissas de resgate dos sabores que fazem parte da cultura do são-borjense, em destaque o uso do butiá.

Os alunos foram divididos em grupos os quais tinham a missão de pesquisar sobre a história, propriedades nutricionais e formas de uso de alimento principalmente com seus antecessores, afim do resgate dos hábitos locais. Posteriormente, deveriam desenvolver 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 para apresentação no III Fórum Mundial e da viabilidade de posterior venda destes produtos, pensando no aumento da renda familiar.

Em seguida, depois de vários testes com os produtos avaliados, realizou-se a inscrição dos melhores trabalhos no evento. Foram selecionados cinco alunos do curso Técnico em Cozinha das modalidades subsequente e PROEJA e um professor da área para representar a Instituição no III Fórum Mundial.

O grupo A, pensando na valorização do produto nativo com a tradicional cachaça de alambique e valorizando o produto brasileiro, resgatou receitas habituais, propondo a infusão do butiá com a cachaça, desenvolvendo a conhecida cachaça de butiá.

O grupo B, resgatou o licor de butiá, pensando na possibilidade de ser consumido em um final de tarde ou de aperitivo antes ou após do almoço. Inicialmente, testaram várias receitas tradicionais de herança familiar para verificarem qual melhor se adaptaria ao sabor característico do fruto do butiá.

O terceiro grupo, grupo C,



Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVI Jornada de Extensão

testou receita inovadora, onde criaram a bala de butiá, mostrando a variedade de produtos que podem ser desenvolvidos com o fruto do butiá, o qual possui sabor exclusivo do sul do país, lembrando-se da importância de se preservar a cultura local e introduzir novas formas de comercialização resgatando o produto que está em extinção.

Para tanto, foram confeccionados cinco litros de cachaça com o butiá, cinco litros de licor de butiá, quatrocentas balas de butiá e folders contendo informações do fruto.

Resultados

A participação no III Fórum Mundial nos dias 26 a 29 de maio de 2015 em Pernambuco foi muito positiva, primeiramente, porque a Instituição apresentou sabores tradicionais e inovadores do sul do Brasil, desconhecido das demais regiões. Possibilitou a instigação de pesquisas a respeito do fruto do butiá pelos alunos e a troca de conhecimentos no evento, onde os participantes aceitaram o produto o compararam com seus frutos locais ampliando, ainda mais, o conhecimento em relação ao butiá.

Por fim, afirma-se que os objetivos do projeto foram alcançados. Os alunos compreenderam a estreita relação entre as disciplinas teóricas e práticas e as da cultura com a alimentação. À sociedade, ficou evidenciado o aconchego de sua história calcada no valor da gastronomia como um elo para o resgate da cultura local.

Palavras chave: Gastronomia; desenvolvimento local; resgate cultural.

Referências Bibliográficas

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

BUENO, S. Vocabulário Tupi- Guaraní Português. São Paulo, Vidalivros, 2008.

CORREIA, L. B; BARBIER, R. L; ROSSATO, M; BÜTTOW, M; HEIDEN, G. Caracterização Cariológica de Palmeiras do Gênero Butia (Arecaceae). Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP, v. 31, n. 4, p.1111-1116 Dezembro 2009.

III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: <http://www.fmept.org/pt/> acesso em 19 de junho de 2015.

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

MARCHIORI, José. N. C. Resgate Histórico para o Butiá de Bonpland - BALDUINIA, n. 47, p. 01-11, 30-III-2015 - <http://dx.doi.org/10.5902/2358198017228>

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

SCHWARTZ, E. Rev. Bras. Frutic. Jaboticabal - SP, v. 32, n. 3, p. 736-745, Setembro 2010.





Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVI Jornada de Extensão

SISKIND, B. O poder do marketing de exposições: guia completo para ser bem-sucedido em exposições, feiras de negócios convenções. São Paulo, Ed. Senac, 2009.

SOARES, A. Campolina. A Multifuncionalidade da Agricultura Familiar. Revista Proposta, no. 87, Dezembro/Fevereiro 2000/2001.