

Projeto incentiva produção e consumo de hortaliças pouco conhecidas

De entrada uma salada de espinafre-amazônico e flor de ora-pro-nobis, um cozido de carne temperado com taioba e vinagreira como prato principal e de sobremesa sorvete de cubiu. Os nomes dos ingredientes desse cardápio podem até parecer estranhos, mas esses alimentos são ricos em proteínas e fonte de vitaminas. São hortaliças chamadas de não convencionais porque não são facilmente encontradas nas feiras e mercados. Tão desconhecidas que podem até deixar de existir.

Para incentivar a produção e o consumo dessas hortaliças, o Museu da Amazônia ([Musa](#)) e a Associação de Agricultores do Assentamento Água Branca (ASTAB) firmaram uma parceria que aos poucos vem mudando os hábitos dos consumidores de duas feiras de Manaus (**ver box 'SERVIÇO'**).

O Musa montou um Centro de Treinamento em Agroecologia e Uso Sustentável da Biodiversidade Amazônica dentro do Assentamento Água Branca, no Purquequara, zona Leste de Manaus, para transferir aos assentados os conhecimentos sobre as hortaliças não convencionais e sobre formas sustentáveis de produzi-las. Essas ações fazem parte do projeto '[Sabores e Saberes](#),' iniciado em 2009.



(Imagem: Divulgação/Musa).

O Assentamento Água Branca foi instituído pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e o centro de treinamento do Musa está montado dentro de um dos lotes. Ao todo, o Água Branca conta com 38 lotes.

Há uma diversidade enorme de hortaliças e a população não tem a cultura de consumi-las, afirmou o coordenador do centro de treinamento, Eric Marotta. "A ideia é inserir essas hortaliças na alimentação diversificando a dieta. As pessoas estão consumindo apenas as convencionais e estamos perdendo a diversidade. Há diversas variedades da mandioca e da pupunha, por exemplo, e o projeto ajuda a conservar essa variedade".

A parceria entre o Musa e a ASTAB funciona assim: o Musa aciona técnicos e pesquisadores do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia ([Inpa](#)) e do Instituto Federal do Amazonas ([Ifam](#)) que transferem conhecimento a 15 famílias do Assentamento Água Branca, para produção de 15 espécies diferentes de hortaliças não convencionais.


Aos assentados, são repassados conhecimentos para ter uma relação produtiva como a floresta economicamente sustentável. O cultivo é realizado sem o uso de agrotóxicos.

"Usamos compostagem feita com material, como folhagem, da própria propriedade. Para manter a floresta em pé em necessário uma assistência técnica adequada. E por isso trabalhamos a agricultura

orgânica e o extrativismo florestal”, frisou Eric.

A produção das hortaliças é feita por meio de consórcio, ou seja, as espécies agrícolas são produzidas entremeadas por espécies da floresta. “Esse é um ótimo caminho pra trabalhar com a diversidade ambiental. Além disso, as espécies são rústicas e, por isso, mais fáceis de produzir. Elas têm mais aptidão ao nosso clima”, destacou Eric.

Além das oficinas de técnicas de plantio, o Musa também realizou oficinas de culinária para ensinar aos assentados receitas que podem ser preparadas com as hortaliças não convencionais. O projeto tem melhorado a alimentação das famílias de assentados que passaram a incluir as hortaliças nas suas dietas. O excedente da produção é levado para feiras e tudo é vendido rapidamente, destacou Rodrigo Freire, assessor técnico do Musa.

 “Fora o benefício direto à saúde da família, há um impacto econômico bastante efetivo na renda familiar. Um levantamento realizado pelo projeto em 2010, para estimar o quanto a venda do excedente da produção estava incrementando na renda da família, identificamos que por dia de feira cada família faturava R\$ 200. Dependendo do número de feiras que o assentado participe, a família pode ter uma boa receita”, lembrou Rodrigo.

SERVIÇO

O consumidor que quiser comprar as hortaliças não convencionais produzidas de formas orgânica tem duas opções:

Local: Feira do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)

Quando: Todos os sábado

Horário: 6h30 às 12h

Endereço: Avenida Maceió nº 460, Adrianópolis

Local: Feira do Centro de Instrução de Guerra na Selva (Cigs)

Quando: 1º e 3º sábado do mês

Horário: 6h às 12h

Endereço: Avenida São Jorge nº 750, São Jorge

CONFIRA ALGUMAS RECEITAS

PESQUISA

Postado em 14/05/2013

[Receita - Patê de cariru-de-espinho](#)

[Receita - Patê verde de ora-pro-nóbis](#)

[Receita - Refresco de vinagreira](#)

[Receita - Arroz de cuxá](#)

CIÊNCIAemPAUTA, por Cleidimar Pedroso