

Germinar

Nº 1 - julho 2024

Arroz é alimento e tradição
em Córrego de Areia

A nova publicação
da ATI Paraopeba
traz experiências de
soberania alimentar,
organização comunitária
e cultura popular que
merecem ser
compartilhadas

Associação
Técnica
Independente
PARAÓPEBA

NACAB
Núcleo de Assistência
em Organização e Gestão
das Comunidades

O arroz que alimenta as famílias em Córrego de Areia

Juliano Barbosa



Conhecendo a experiência das famílias agricultoras no cultivo e conservação das variedades de sementes crioulas

A comunidade rural de Córrego de Areia, no município de Fortuna de Minas, foi fortemente atingida pelo rompimento da barragem da Vale, em Brumadinho. Boa parte da comunidade plantava a meia na beira do rio Parapeba. Com o rompimento, a área de plantio foi reduzida para áreas de quintais e roças ao redor das casas, comprometendo a economia e o modo de vida local.

Ali moram cerca de 65 famílias. A maioria delas vive da agricultura e da pecuária leiteira. Ao longo dos anos, uma grande variedade de plantios vem sendo cultivada em suas roças, garantindo diversidade alimentar e complementando a renda das famílias através da comercialização local.

É tradição na comunidade que, na primeira semana de novembro (geralmente dia 2, feriado de Finados), as famílias plantem variedades de arroz de várzea. O importante para o plantio é a observação da lua, que não pode estar cheia. A melhor lua para plantar o grão é a minguante, para que ele comece a brotar na lua nova.



São plantadas três variedades de sementes crioulas de arroz que, ao longo dos anos, foram sendo selecionadas e melhoradas. Isso faz com que a comunidade não dependa das sementes comerciais adquiridas através do mercado agropecuário a cada safra.

O plantio anual de arroz é feito, atualmente, por 20 famílias, sem nenhum tipo de adubo químico. "A gente nunca conviveu com praga aqui. A única coisa que dá um trabalhinho é passarinho. A gente vem selecionando e apurando a semente ano a ano para evitar isso. E a gente faz aqui o plantio rotacional: após tirar o arroz, plantamos o feijão com milho, aí isso vai eliminando as pragas", afirma o produtor Juliano Barbosa.

Karina Marçal / Nacab



A colheita acontece a partir de abril, dependendo do nível de chuvas, que pode atrasar ou adiantar o trabalho. O preparo da terra, a bateção (procedimento para se retirar o grão do cacho) e a pilagem para beneficiar o grão são realizados com equipamentos cedidos de maneira rotativa pela associação local em troca de um valor simbólico, que garante a manutenção do maquinário.

A produção atende ao consumo local e algumas trocas são feitas com comunidades próximas. Em 2024, a produção foi um pouco menor devido à escassez de chuva na região. Foram colhidas entre 8 e 10 toneladas do grão.

As variedades de arroz cultivadas e conservadas em Córrego de Areia

Antônio Cândido

O nome faz homenagem ao senhor que trouxe a variedade para a comunidade. Possui plantio considerado fácil e se desenvolve bem na lavoura, especialmente por "abafar" o mato ao seu redor, com suas grandes folhas. Seus grãos são miúdos e de menor rendimento na panela, porém é considerado o mais saboroso pela comunidade. É um arroz próprio para risoto.



Vermelho

Arroz de manejo simples, excelente crescimento na lavoura e bom rendimento na panela. Ele se diferencia pela qualidade nutricional e seus diversos benefícios para a saúde.



Anão

Arroz do tipo agulhinha, com rendimento extraordinário na panela. Sua área de plantio é menor do que as outras variedades, pois há alguns anos não era muito comum na comunidade. Nos últimos dois anos, os produtores vêm aumentando sua área de produção.





O que são sementes crioulas?

São aquelas sementes que foram cultivadas e selecionadas pelas famílias de agricultores e agricultoras, geralmente atravessando gerações. Ao contrário das sementes comerciais, essas variedades foram melhoradas apenas pelas pessoas que as utilizam, de forma artesanal e sem passar por processos industriais de melhorias genéticas. Em geral, são sementes de grande valor, pois são mais resistentes, adaptáveis, baratas e geram alimentos mais saborosos e de maior qualidade nutricional. Na agroecologia, quem as cultiva é chamado de “guardião de sementes”.

”

O povo mais velho aqui sempre falava sobre o arroz Antônio Cândido, que todo mundo plantava antes e tinha sumido. Um dia, viajando de caminhão pela região de Esmeraldas, o caminhão quebrou e eu vi um arrozal e fui lá perguntar: era o Antônio Cândido. Consegui dez quilos e trouxe para a comunidade. Hoje todo mundo tem do Antônio Cândido aqui. Tem 27 anos que eu trouxe. Esse ano eu aumentei a quantidade e a colheita foi bem melhor. Eu colhi 30 sacos esse ano e agora eu esparramei o Antônio Cândido para o povo todo. Só vai perder a semente se quiser.

Paulo Vieira

produtor de Córrego de Areia



O papel da associação para o desenvolvimento da comunidade

Uma característica de Córrego do Areia é o equilíbrio no tamanho das propriedades, que variam entre um, dois e três hectares por família. Isso se dá pela origem da comunidade, que vem da divisão de terras entre os familiares herdeiros que foram se multiplicando no território ao longo dos anos.

Essas famílias se organizam através da Associação Comunitária de Córrego de Areia (ACCA), composta atualmente por 65 famílias, entre moradores de Córrego de Areia, Casa Nova e Peixe Bravo. Ela foi criada em 2001 a partir da necessidade de organizar a produção e comercialização agropecuária, e pelo desejo de ampliar possibilidades de acesso a projetos de políticas públicas voltadas para o campo.

A ACCA disponibiliza para os associados maquinários que viabilizam o plantio de arroz, feijão e milho na comunidade. Entre os equipamentos estão um trator para o preparo da terra, uma batadeira e uma piladeira. Para os pecuaristas ela fornece também um tanque de leite.

A associação tem, também, um importante papel na comercialização. Por intermédio dela, as famílias se organizaram para escoar a produção de hortaliças para programas governamentais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ela contribui ainda na venda de derivados do leite para Fortuna de Minas, Cachoeira da Prata, Sete Lagoas e Belo Horizonte.

Produtores celebram o fechamento do ciclo do arroz

No mês de maio, os produtores de arroz de Córrego de Areia se reúnem para celebrar o fechamento do ciclo de plantio e colheita do arroz.

Uma prática que resgata uma tradição antiga na comunidade e se fortalece a cada ano.

Neste ano, os participantes fizeram um almoço no espaço da associação. Lá, eles refletiram sobre a importância dessa tradição e debateram formas de potencializar a produção de arroz na comunidade e viabilizar sua comercialização. Os pratos do almoço, claro, foram à base do grão: arroz vermelho com rabada, arroz com galinha, arroz com suã e arroz doce de sobremesa.

A celebração teve fartura: foram preparados 4 pratos tendo por base o arroz colhido

Karina Marçal / Nacab



Karina Marçal / Nacab

Da direita para a esquerda: Ana Alice, Aparecida Barbosa e Luciene Alves, que cozinharam o almoço em celebração à colheita do arroz

“Hoje nós nos reunimos para comemorar a colheita do arroz deste ano. Esta é uma comunidade assim, pequena, mas que teve uma produção maravilhosa. Nós trabalhamos e agora está na hora da gente comemorar o término desse processo”, disse o membro da Associação e operador da pila-deira de arroz, Eduardo Alves Cunha.

Todo o preparo foi feito pelas cozinheiras Ana Alice, Aparecida Barbosa, Luciene Alves, Jaqueline Alves e Luciana Alves. Elas são moradoras da comunidade e também associadas. Mulheres que, além de cozinheiras, são também agricultoras familiares e atuam no beneficiamento do leite produzido na comunidade.

Karina Marçal / Nacab



Neste ano de 2024, a comunidade colheu entre 8 e 10 toneladas de arroz



Karina Marçal / Nacab

Receita do arroz vermelho com rabada

Ingredientes:

- 2 kg de rabada;
- 1 kg de arroz vermelho integral;
- 1 cabeça de alho;
- 2 cebolas;
- 1 molho de cebolinha;
- Pimentão, se quiser acrescentar.



Modo de preparo:

- Refogue a rabada com alho picadinho e tempero. Coloque na panela de pressão até ficar bem cozida.
- Pré-cozinhe o arroz e deixe descansar.
- A seguir, retire o excesso de gordura do caldo da rabada. Depois misture a rabada no arroz deixando cozinhar o tempo necessário.
- Desligue o fogo e acrescente a cebolinha, o pimentão e se quiser tomate em cubos.
- Bom apetite!

Germinar Edição 1 - julho 2024

Editor: Leonardo Dupin

Textos: Karina Marçal, Leonardo Dupin e Fabiano Azevedo

Projeto Gráfico e ilustrações: Fabiano Azevedo

Capa: Fabiano Azevedo sobre foto de Karina Marçal

Gráfico pag. 2: Luís Henrique do Carmo

Assessoria
Técnica
Independente
PARAOPEBA

NACAB
NÚCLEO DE ACESSORIA
AS COMUNIDADES ATINGIDAS
POR BARRAGENS

Assessoria Técnica Independente Paraopeba - Escritórios

Belo Horizonte: R. Bueno Brandão 351, Santa Tereza

Paraopeba: Av. Dom Cirilo, 609, Canaã

Pará de Minas: Avenida Minas Gerais 413, São José

Esmeraldas: Rua Senador Melo Viana, 158, 2º andar, Centro

Viçosa: Rua Santo Antônio, 30, Apto. 2 - João Braz

E-mail: contato@nacab.org.br

Telefone: (31) 3885 1794

Curta | **AS REDES**
Compartilhe | **SOCIAIS**
Fortaleça | **DO NACAB**



  @nacabmg
nacab.org.br

Chip Dúvidas
 **31 99596-9065**