



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: **GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO**

**TAPIOCA DE AÇAÍ JUÇARA: PREPARO, SABERES, SABORES E PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA MATA ATLÂNTICA**

**BASTOS, Valéria Aparecida de<sup>1</sup>**

**1. Microempreendimento: Canto da Terra – Maquiné, email: valeriamachine10@gmail.com**

**Introdução:** Receita criada há mais de 15 anos num concurso de receitas com a polpa dos frutos da palmeira juçara, espécie chave para conservação da biodiversidade da Mata Atlântica, a tapioca de açaí juçara tem proporcionado e estimulado a ampliação das formas diferenciadas de consumo da polpa. **Desenvolvimento:** Há cerca de 20 anos, famílias de agricultores e extrativistas do município de Maquiné-RS, especialmente agroecológicos, iniciaram o manejo sustentável da palmeira juçara, a partir da colheita e processamento artesanais de seus frutos e comercialização da polpa. Esse processo contribuiu para diminuir a prática clandestina e predatória do corte dessa espécie para extração do palmito na região. Além da colheita em suas propriedades, alguns agricultores-coletores passaram a sensibilizar outras famílias para conservarem a espécie, garantindo a colheita e a compra dos frutos. Boa parte das sementes geradas nesse processamento, retornam às propriedades dos produtores e também são doadas para outros, que visam ampliar e diversificar sua produção e, conseqüentemente, suas fontes de autoconsumo e de geração de renda. Ao explorar seus diferentes usos culinários, para além do “açaí na tigela”, o uso da polpa costumeiramente preparada com outras frutas, principalmente a banana, também é explorada no preparo de alimentos doces (bolos, tortas, chimias, sucos, sorvete, etc.) e salgados (pães, molhos, pastas, massas, etc.). Foi no estímulo à criação desses usos culinários diferenciados, numa festa comunitária local que exaltou a Palmeira Juçara, que foi criada a tapioca de açaí juçara unindo 5 ingredientes: polvilho azedo, polpa de juçara, água, limão e sal. Enchendo os olhos e a boca d’água com sua cor peculiar, a tapioca continua sendo difundida e apreciada em espaços de alimentação biodiversa (microempreendimento), em eventos, feiras, oficinas, cursos e no autoconsumo de algumas famílias. Os recheios em seu preparo também estimulam a criatividade, o conhecimento e as relações com produtores ecológicos na aquisição de alimentos da época, incluindo as PANC. **Considerações finais:** No preparo da tapioca de açaí juçara, ou outros pratos criados a partir dos frutos, ricos nutricionalmente, pode-se envolver e promover a conservação da sociobiodiversidade da/na Mata Atlântica, o estímulo à produção de conhecimentos e saberes de cozinheiros e cozinheiras, a conexão com as épocas de colheita dessa e de tantas outras variedades de espécies de plantas que podem ser utilizadas no preparo desses alimentos e interagir com produtores e suas histórias com cada uma dessa diversidade. Ao comercializar esse preparo através da farinha de tapioca roxa, ou dela pronta, feita na hora com recheios biodiversos, também se compartilha esse e outros saberes e sabores da Mata Atlântica e o envolvimento nesse processo saudável de cuidado e comunhão com as pessoas e a natureza.