



Dois Dedos de PROSA

Nº77 - Recife/PE - Novembro/2014

2014 - ANO DA AGRICULTURA Familiar, Camponesa e Indígena

A comida que os brasileiros e as brasileiras levam pra suas mesas vem da agricultura familiar. Essa informação é comprovada pelo Censo Agropecuário de 2006. Não é o agronegócio que alimenta o povo brasileiro. É por essas e outras mais que a ONU declarou este ano como o ano Internacional da Agricultura Familiar. Nós brasileiros, devido a nossa diversidade cultural, acrescentamos o Camponesa e Indígena, dada a necessidade de expressar tantas formas de produção de alimentos, em especial o de base agroecológica que traz segurança e soberania alimentar e sustentabilidade. Esta edição do Dois Dedos de Prosa é dedicada a esta temática. Também homenageia o artista plástico, religioso e ex-diretor do Centro Sabiá, frei Domingos Sávio, que nos deixou este ano. Sua obra ilustra este jornal.

A expressão da arte na Agricultura Familiar

Esta edição do Dois Dedos de Prosa traz a expressão da agricultura familiar, camponesa e indígena sob o olhar dos povos e territórios pernambucano. Uma homenagem ao Ano Internacional da Agricultura Familiar, decretado este ano pela ONU. Para completar a homenagem, este número é ilustrado com telas e desenhos de um religioso, militante e artista sensível às causas populares e camponesas. O Franciscano Domingos Sávio, que foi sócio e ex-diretor do Centro Sabiá.

O franciscano e artista Domingos Sávio fez da arte a sua profissão de fé e da fé a sua inspiração para traçar e denunciar as mazes da terra e exaltar a beleza da vida. Ele deixou sua marca nas cores, nas linhas e nos traços precisos e delicados que firmaram sua arte. Um detalhista que traçou o podar, o plantar, o colher, o semear como se a própria natureza guiasse suas mãos por coloridos caminhos.

Das suas mãos saíram alegria, beleza, cor, natureza, humanidade e denúncias. Dessas mesmas mãos tombou o lápis que não registrou mais traços nem cores. A lágrima embargou sua arte quando uma doença rara o proibiu de desenhar e pintar. Mas a fé o sustentou para compreender o incompreendido por nós. Domingos se foi, mas a sua arte o torna presente sempre entre nós. E nas páginas deste Dois Dedos de Prosa você terá a oportunidade de apreciar e relembrar a obra desse artista.

Povos de Pernambuco: diversidade e soberania alimentar

Evento reúne diversos povos e territórios na UFRPE

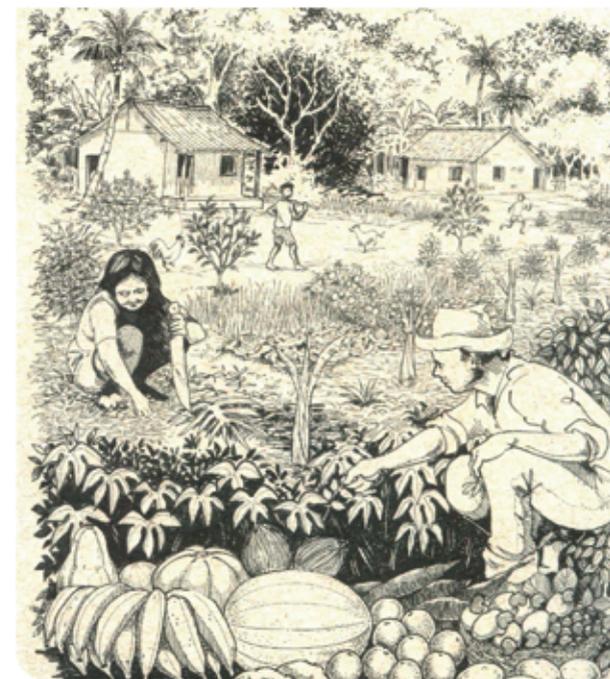
por Alex Carvalho

Nos dias 15 e 16 de outubro, a Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) recebeu a Jornada do Ano Internacional da Agricultura Familiar, Camponesa e Indígena, com o tema Povos de Pernambuco: Diversidade, Território e Soberania Alimentar. O evento reuniu diversos povos para discutir e fazer o compartilhamento das distintas expressões presentes no meio rural de Pernambuco. A realização da atividade também foi para celebrar o Dia Mundial da Alimentação, comemorado no dia 16 de outubro.

A mística dos povos presentes no evento deu o tom do início dos trabalhos. Instalações pedagógicas feitas pelos indígenas Xukuru, Mulheres Agricultoras do Sertão do Pajeú, Comunidade Quilombola de Conceição das Crioulas, Acampados de Molhada em Arcoverde, Comunidade de Terreiros do Recife, Agricultores e Agricultoras do Pajeú, e do assentamento Amaraji, de Rio Formoso, foram o foco das atenções dos/as participantes. Nelas, foram apresentadas as formas de processar e cultivar os alimentos, num diálogo participativo com o público presente. Sementes, comidas, música e

danças fizeram parte do repertório dos povos da jornada.

A professora Zênia Tavares, do Departamento de Economia Doméstica da UFRPE e presidenta do Consea/PE ressalta a importância do evento: "Esperamos que as experiências aqui apresentadas contribuam de forma importante para que nós tenhamos uma alimentação saudável, adequada, um mundo mais saudável". ■



Dois Dedos de Prosa é uma publicação do Centro de Desenvolvimento Agroecológico Sabiá. Rua do Sossego, 355, Santo Amaro – Recife/PE – CEP: 50050-080. Fone/Fax: (81) 3223.7026/3323 | sabia@centrosabia.org.br | www.centrosabia.org.br. DIRETORIA: Presidente - Jones Severino Pereira. Vice presidente - Ivonete Lídia Vieira. Secretária - Joana Santos. Conselho Fiscal - Joelma Pereira, Tone Cristiano e Sandra Rejane. COORDENAÇÃO: Coordenador Geral - Alexandre Henrique Bezerra Pires. Coordenadora Técnico Pedagógica - Maria Cristina Aureliano. Coordenadora Administrativo Financeira - Verônica Batista. EQUIPE DE TRABALHO: Alberto Barros, Antônio Bezerra Júnior, Ana Lúcia, Darlilton Lima, Demetrius Falcão, Edilene Barbosa, Ewerton França, Gleidson Amaral, Iran Severino da Conceição, Jacinta Gomes, Janaina Ferraz, Júlio Valério de Oliveira, Jullyana Lucena, Maria Edineide de Oliveira, Miriam Lima, Nicléia Nogueira, Pedro Eugênio, Raimundo Daldemberg, Roberto Nascimento, Rosana Paula da Silva, Vânia Luiza, Vilma Machado e Wellington Gouveia. PROJETOS ESPECIAIS: Aniérica Almeida, Caio Meneses, Cecília Thayse, Dilene Nicolau, Edgar Caliento, Erivan dos Santos, Henrique Luiz, Jackson Helder, Juliana Batista, Júlio Cesar de Paula, Loide Maria, Natália Porfírio, Pedro Oliveira Júnior, Ricardo Marcelo, Michelly Vidal (estagiária) e Valéria Félix. COORDENAÇÕES LOCAIS: Agreste - Carlos Magno de Medeiros. Zona da Mata - Ana Santos da Cruz. Sertão - Rivaneide Almeida. PRODUÇÃO DO NÚCLEO DE COMUNICAÇÃO: Laudénice Oliveira (DRT/PE-2654), Sara Brito (comuniadora), Alex Carvalho e Débora Britto (estagiário/a). NÚCLEO DE MOBILIZAÇÃO DE RECURSO: Davi Fantuzzi. O Trabalho do Centro Sabiá também recebe apoio das seguintes organizações: ActionAid, Misereor/KZE, terre des hommes schweiz, Caixa Econômica Federal – Fundo Socioambiental, Fundo Nacional sobre Mudanças no Clima (FNMC), Fundo Brasileiro para a Biodiversidade (Funbio), Petrobras, ministérios do Meio Ambiente, do Desenvolvimento Social e Combate à Fome e do Desenvolvimento Agrário: Projeto Dom Helder Camara (PDHC) e Agência Pernambucana de Águas e Clima (APAC). PROJETO GRÁFICO: Alberto Saulo. DIAGRAMAÇÃO: Thiago Almeida. ILUSTRAÇÃO: Domingos Sávio. IMPRESSÃO: PBF Gráfica Têxtil. TIRAGEM: 5.000 (cinco mil) exemplares.



Beneficiamento da Produção para gerar renda e segurança alimentar

Entrepasto de mel e Unidades de produção de polpa de fruta asseguram aproveitamento da produção das famílias da Zona da Mata de Pernambuco

por Sara Brito

“Se o campo não planta, a cidade não janta.” Este é o mote gritado tantas vezes por movimentos do campo e pessoas que reconhecem o valor da produção agrícola para a segurança alimentar e nutricional das pessoas na cidade. No Brasil, 70% dos alimentos consumidos vêm da agricultura familiar. “A agricultura familiar não só produz uma diversidade de alimentos como produz alimentos de qualidade. Na questão, por exemplo, da água: a água utilizada para fazer a irrigação desses alimentos é a própria água que os agricultores consomem. Os agricultores bebem do poço que irriga essas plantas. Então é água de qualidade”, diz Wellington Gouveia, técnico do Centro Sabiá na região da Zona da Mata.

A qualidade dos alimentos carrega a dedicação e trabalho dos agricultores e das agricultoras que alimentam a cidade.

Para agregar valor e aumentar a produção de produtos beneficiados as Unidades de Beneficiamento cumprem um papel importante. Na Zona da Mata de Pernambuco existem três unidades coordenadas por agricultores e agricultoras que contam com a assessoria do Centro Sabiá: duas em Rio Formoso - uma de polpa de frutas e um entreposto de mel -, e outra em Sirinhaém - de polpa de frutas. “Antes a gente trabalhava artesanalmente. Hoje, a gente tem a unidade de polpa com a despoldadeira. Foi a melhor coisa que aconteceu na nossa comunidade. Antes a gente levava três horas para produzir manualmente 10kg de polpa de cajá. Com a unidade fazemos a mesma quantidade em meia hora”, explica Cristina Maria de Freitas, agricultora integrante da comissão gestora da unidade de polpa de Sirinhaém.

As Unidades são gerenciadas pelas famílias

As unidades de beneficiamento são geridas por uma Comissão Gestora, formada por agricultores e agricultoras, em sua maioria mulheres. O papel da Comissão é coordenar o que entra, o que sai e o que é processado, entre outras tarefas. A utilização da estrutura das unidades é coletiva. O entreposto de mel de Rio Formoso, por exemplo, também é utilizado por famílias agricultoras do município vizinho, Catende. Elas deixam uma pequena parte da sua produção, que é vendida para manter o entreposto.

Para Wellington Gouveia, a assessoria técnica é muito importante nesse trabalho. “Da forma que o Centro Sabiá faz, de dialogar com as famílias, de valorizar o conhecimento das famílias, de planejar juntos, isso se torna fundamental. Na medida em que a gente soma os conhecimentos e começa a trocar ideias, a agricultura familiar começa a ter uma qualidade maior na questão da produção, da organização, do planejamento, do acesso às políticas públicas”, explica ele.



O entreposto de mel e as unidades de beneficiamento de frutas são estruturas construídas pelo Projeto Trabalho, Renda e Sustentabilidade no Campo, realizado pelo Centro Sabiá, com o patrocínio da Petrobras. Conheça mais o projeto acessando o link:

[www.centrosabia.org.br/trabalhoerenda.](http://www.centrosabia.org.br/trabalhoerenda) ■

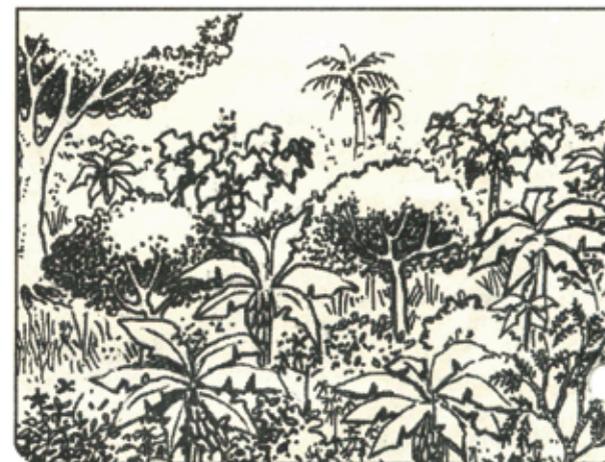
De volta à terra: resgate da agricultura tradicional indígena

Formação com jovens indígenas proporciona intercâmbio entre diferentes povos do Nordeste e conhecimentos sobre Sistemas Agroflorestais (SAFs).

por Débora Britto com colaboração de Júlio de Paula



Nas lembranças das lideranças indígenas mais antigas do povo Xukuru de Ororubá, de Pesqueira, município do Agreste de Pernambuco, a Agroecologia e, especialmente, a Agrofloresta, parece dar nome aquilo que são as práticas e os fazeres tradicionais da agricultura indígena. Uma tradição cultural que sofreu mudanças com a ocupação do seu território, mas que teve a preocupação com o resgate da tradição renovada após a retomada de suas terras. Isso porque, para índios e índias a agricultura está no modo de vida, de produzir os alimentos para a sobrevivência e, principalmente, na espiritualidade.



Para o povo Xukuru a terra e os elementos da natureza são a base de tudo. “A gente tem a ligação com a terra, que é nossa mãe, que nos dá sustentação, com a natureza, que lá está a flor, a água e a espiritualidade envolve tudo isso. E é onde está a força”, explica “Dona” Zenilda, viúva do cacique Chicão, assassinado em 1998, na luta pela retomada da terra Xukuru.

A ocupação do território Xukuru por décadas contribuiu para a perda da sua cultura agrícola. Após a retomada do território, o grande desafio foi recuperar a agricultura ancestral e retrabalhar as práticas aprendidas com os posseiros e fazendeiros que ocuparam a região e que foram naturalizadas ao longo dos anos.

A Equipe Jupago Kreka - grupo que dá assessoria de base agroecológica para outros/as agricultores/as indígenas - foi um

dos pioneiros no processo de resgate da agricultura tradicional Xukuru. Atualmente, o trabalho é para sensibilizar os/as indígenas a partir de dois princípios: a coletividade e a liberdade. Iran Neves, jovem Xukuru, técnico do IPA Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) e integrante da Equipe Jupago Kreka, conta que a coletividade é um acordo entre os agricultores/as de respeito à natureza, com a não venda da terra e da água, por exemplo.

A liberdade, nessa lógica, é mais do que a posse da terra conquistada. "A liberdade

é a terra ser livre e o índio conviver com a terra de forma harmoniosa", conta Iran. O resgate das práticas tradicionais é um processo complexo, mas o caminho é promissor. "É difícil de perceber e de relatar que agricultura é essa. E as pessoas tentam relatar a partir daquilo que o mundo lá fora exige de nós. Essa prática não necessariamente alguém de fora vai trazer, mas vai surgir ali naturalmente na lembrança, ou até surgir, a questão do instinto. Às vezes ele nem viu, mas a relação da natureza e espiritualidade está tão forte que aquilo ali surge naturalmente", reflete.

Juventude indígena

O grupo jovem Poyá Limolaygo, dos Xukuru, é um exemplo da nova geração engajada na preservação da tradição. Entre ações nas escolas, encontros com lideranças e debates sobre o modo de vida, o cultivo da terra é ponto central. Para Diego Amorim, de 22 anos, a troca de experiências com jovens de outros povos é importante porque empolga os colegas. "Eles veem que a gente passou pela mesma realidade e hoje a gente conseguiu – ainda não está perfeito como a gente quer. A gente abriu um caminho para realizar o nosso objetivo, pontua. E, Ruan Cordeiro,

de 21 anos, faz um chamamento: "Todos que tiverem compromisso com a luta, quiser lutar junto com a gente, a gente tá abraçando."

Para a jovem Kiriri, Fabiane Santiago, de 23 anos, de Banzaê/BA, a interação com outros jovens é fundamental para recuperar as raízes indígenas. "Vim aqui e vi outras pessoas realmente fazendo a agrofloresta. O indígena faz agrofloresta naturalmente, deixa o seu percurso correr. Aí você vê que se uma aldeia é capaz, nós somos capazes também", resume.



Formação em Movimento

A poeira que sobe com a batida dos pés, fortes, no chão de terra firme, se dispersa no ar e é alcançada pela luz, criando pequenos raios iluminados sobre os corpos que circulam no terreiro durante o toré - o ritual de saudação à natureza - do povo Xukuru de Ororubá. Jovens dos povos Potiguara, da Zona da Mata da Paraíba, dos Kiriri Araça, Pankararé e Truká, do Sertão da Bahia, compartilhavam e realizavam junto com os Xukuru do grupo jovem Poyá Limolaygo, a cerimônia sagrada para os índios brasileiros.

A dança também é parte dos momentos de formação com jovens indígenas. No final de setembro deste ano, aconteceu o II Módulo de Formação com Juventudes Indígenas, na Aldeia Santana, no Território Xukuru, Pesqueira-PE. Foram três dias de trocas de experiências, de fortalecimento dos laços de amizade, deixando visível o reconhecimento e orgulho de suas identidades indígenas juvenis. O intercâmbio faz parte das atividades do acordo firmado entre o Centro Sabiá com a Fundação Nacional do Índio (Funai) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), para execução de assessoria técnica pedagógica em áreas de referência do Gestão Ambiental em Terras Indígenas (Gati). O objetivo é sensibilizar jovens atores locais sobre práticas agrofloretais para protagonizar a transição do modelo de produção convencional para um modelo de sustentabilidade ambiental. A prioridade é o resgate e valorização dos saberes tradicionais dos povos indígenas e a sua soberania alimentar. Da formação de setembro participaram 40 jovens indígenas de cinco nações que tiveram a oportunidade de trocar experiências e ensinamentos com lideranças Xukuru. ■





É o seu alimento **de onde vem?**

É a agricultura familiar que coloca a comida na mesa dos brasileiros

por Aniérica Almeida

Todos nós sabemos que para garantir o bom funcionamento do nosso corpo é fundamental que estejamos bem alimentados. Estar bem alimentado é ter acesso a uma alimentação diversificada, de boa qualidade nutricional e em quantidade e disponibilidade suficiente. Infelizmente, por diversos motivos, nem toda a população brasileira tem acesso ao direito de se alimentar com a quantidade e qualidade necessárias.

Você já parou para pensar de onde vem o seu alimento?

O ato de comer é carregado de diversos

sentidos e significados. Ele recebe influência da cultura de cada local ou grupo, que estabelece o que é aceitável ou não.

Na atualidade, a nossa sociedade, que se diz moderna, tem imposto a necessidade de rapidez e praticidade no cotidiano da vida. Esta imposição reflete-se também no formato da nossa alimentação. Hoje, há um forte apelo nas publicidades que vendem a imagem da comida como uma mercadoria e não como um direito. Imagem esta, que também influencia nas escolhas dos alimentos.

Para a presidente do Conselho Estadual de Segurança Alimentar de Pernambuco (Consea/PE), Zênia Tavares, um dos avanços no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional são as políticas públicas que foram criadas nos últimos anos. “Elas possibilitam o acesso das pessoas a alimentos de qualidade que reforçam e resgatam os hábitos alimentares das populações como, por exemplo, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), explica Zênia.

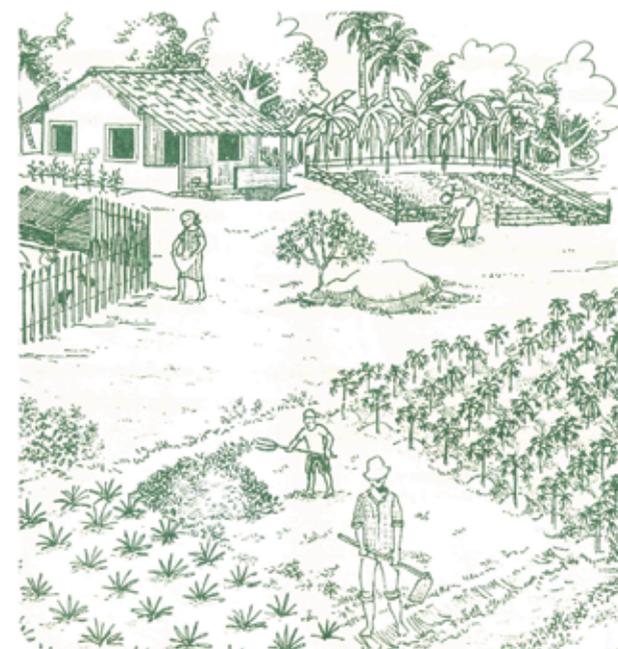
A agricultura familiar está na nossa mesa

Segundo dados do Ministério do Desenvolvimento Agrário, cerca de 70% dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros são provenientes da agricultura familiar. Uma agricultura que além de ser praticada em regime familiar garante a conservação da natureza, a reprodução dos aspectos culturais e, sobretudo, garante a saúde das pessoas que consomem seus produtos.

A agricultura de base agroecológica, tem uma preocupação com a qualidade dos alimentos desde a sua produção até chegar ao consumidor. Nas feiras agroecológicas

as famílias agricultoras disponibilizam seus produtos com essa preocupação. “É um alimento saudável com preço acessível, que a gente traz da propriedade e que nossos clientes sabem que é sem veneno. Antes as pessoas não conheciam estes produtos e hoje já conhecem”, diz o agricultor José Caboclo, do município de Sirinhaém.

Portanto, ao optar por alimentos produzidos pela agricultura familiar de base agroecológica, está se optando pela saúde, pela garantia de direito a uma alimentação de qualidade e pelo respeito ao meio ambiente. ■



Uma Terra e sua cultura alimentar e agrícola

por Ana Santos e Rivaneide Almeida



Beiju na pedra, mungunzá salgado, fava cozida, guandu bem temperado, farinha de purnunça. É de dar água na boca de qualquer um. Todas essas iguarias fazem parte da história e da cultura alimentar do Quilombo de Águas Claras, que fica no município de Triunfo, Sertão de Pernambuco. Para descobrir tudo isso, conversamos com lideranças da comunidade, numa prosa que trouxe recordações da infância dessas pessoas, de quando o Quilombo foi formado e de algumas práticas meio esquecidas com a chegada da “modernidade”, mas que vêm sendo resgatadas através de ações de fortalecimento e valorização desse povo tradicional.

“Seu” Anízio Patrício, de 86 anos, fala que seus ancestrais tiveram que improvisar e descobrir, em meio à turbulência de chegar numa nova terra, como se alimentar. Uma

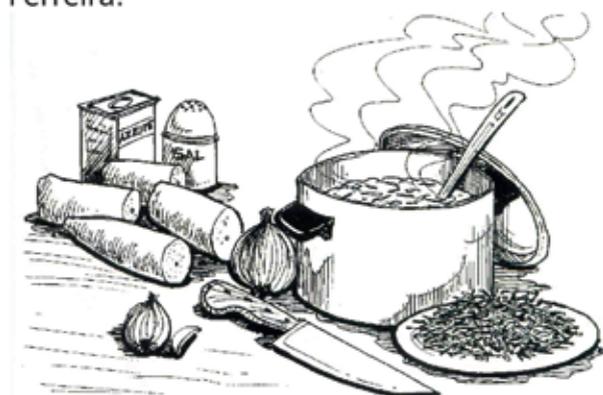
das coisas que fizeram foi “amansar” a fava. Selecionando e observando essa espécie, tornaram esse “feijão grande” cada vez mais saboroso para comer e preservaram a semente para garantir o alimento no Quilombo. Nesse processo, as mulheres tiveram papel fundamental, como maiores observadoras e preparadoras da iguaria. “Antigamente não tinha nem estrada aqui, porque a gente veio se esconder num lugar difícil de chegar, então todo mundo tinha que comer o que produzia”, explica “seu” Anízio.

Apesar de hoje em dia não prepararem alguns alimentos básicos, como é o caso da farinha de mandioca, muitas famílias ainda se lembram como se faz e, de vez em quando, preparam-na de forma artesanal. Essa prática é incentivada na comunidade para que não desapareça.



Siqueira com Segurança Alimentar e Nutricional

A comunidade Quilombola do Engenho Siqueira fica localizada no município de Rio Formoso no Litoral Sul de Pernambuco e sempre viveu da agricultura e do extrativismo da pesca artesanal. Toda a comunidade é cercada de manguezais, lugar de grandes riquezas naturais, onde a agricultura sempre foi praticada por essas famílias. “Nunca passamos fome! Meu marido pescava e eu também no mangue tirando aratu, sururu, marisco e ostra. Quando não tinha nada era só ir pescar e já tinha o almoço”, afirma Dona Alice Ferreira.



São mais de 300 pessoas que vivem em Siqueira. É neste lugar que se perpetuam os hábitos e a culinária tradicional, passadas de geração para geração. Sempre foi tradição plantar macaxeira, batata-doce, inhame, banana para suprir as necessidades alimentares das pessoas que residiram e residem na comunidade. “Cada um se alimentava com o que tinha ao redor de casa”, diz seu João Aleixo, de 74 anos.

Hoje as famílias têm ampliado os sistemas de produção Agroecológico e diversificado. Além do que consomem, as famílias de Siqueira comercializam o excedente da produção na Feira da Agricultura Familiar de Rio Formoso e na feira livre do mesmo município onde oferta uma diversidade de alimentos produzidos sem veneno. ■

Juventude em PROSA

**QUER
AJUDAR O
CENTRO SABIÁ?**



**DOAR:
UM GESTO DE
SOLIDARIEDADE
E CONFIANÇA**

Caixa Econômica Federal

Banco Número: 104

Agência: 0923

Operação: 013

Conta Poupança: 17341-0

CNPJ: 41.228.651/0001-10

Ou acesse a nossa página

www.centrosabia.org.br

Escrevendo a minha história com a agroecologia

Jovem vê na agroecologia a motivação para ficar no campo

Por Gildo José da Silva*

Meu nome é Gildo José da Silva, eu sou jovem agricultor e multiplicador da agroecologia, do Centro Sabiá. Tenho 24 anos e moro no sítio Sobrado, zona rural de Jataúba, município do Agreste de Pernambuco. Sempre morei com meus pais e minha irmã nessa comunidade. Desde pequeno que eu acompanhava meu pai, José Quitério da Silva, em eventos que se tratava de agricultura familiar. Na época eu só ia para passear e me divertir, pois não me interessava muito com os assuntos tratados lá. Mas com o passar do tempo isso mudou.

A mudança veio quando comecei a participar das atividades realizadas pelo Centro Sabiá. Foi quando eu comecei a entender de forma mais profunda a importância da agroecologia. Particpei de intercâmbios e de encontros até fora do estado, que me fez trocar e conhecer experiências. Nesses encontros tinha muitos jovens da zona rural, que também produziam em suas comunidades e o conhecimento de tudo isso foi me motivando cada vez mais.

Em 2013, eu participei das comemorações dos 20 anos do Centro Sabiá, no Recife. O

flashmob foi o momento que mais me marcou, a distribuição das cestas de alimentos com os produtos dos agricultores assessorados pelo Sabiá, serviu de estímulo para eu começar a produzir em casa.

Na nossa propriedade já havia uma cisterna calçadão e alguns canteiros econômicos do P1+2 da ASA (Programa Uma Terra e Duas Águas da Articulação Semiárido), onde meu pai já plantava alface e coentro. Mas ele não tinha tempo de cuidar da horta, foi quando eu comecei a cuidar e plantar hortaliças. Comecei também a levar os produtos para as pessoas que me encomendavam e para alguns restaurantes e lanchonetes do município e das comunidades vizinhas. Essa atividade me garante alguma renda, completando com os cursos que eu dou de GAPA (Gestão de Água para Produção de Alimentos) e de SISMA (Sistema Simplificado para Manejo de Água para Produção).

Eu sempre gostei da vida do campo. O campo tem suas belezas. Produzir alimentos saudáveis, respirar ar puro, e as capacitações me motivaram ainda mais a continuar na minha jornada. É possível viver no campo, com dignidade.” ■

*Gildo José da Silva é jovem multiplicador da agroecologia do sítio Sobrado – Município de Jataúba – Agreste de Pernambuco

Exposição

ENSAIO DE UMA UTOPIA a arte de Domingos Sávio

Curadoria de Roberto Ploeg

Segunda a sábado,
das 9 às 12 horas
e das 14 às 17 horas

Convento de São Francisco
Ladeira de São Francisco s/n
Olinda | 81 34290517

a 17 de novembro de 2014
a 6 de fevereiro de 2015