I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

SABORES DA CAATINGA: OFICINA DE VALORIZAÇÃO DE NOSSO BIOMA

Apresentação: Relato de Experiência

Ivanice da Silva Santos¹; Giuliane Karen de Araújo Silva¹; Anny Kelly Vasconcelos. de O. Lima²; Cassius Ricardo Santana da Silva³; Frederico Campos Pereira³

Introdução

A palma forrageira (*Opuntia ficus indica*) constitui importante cultura agrícola em zonas áridas e semiáridas de diversos países, principalmente na região Nordeste do Brasil. O seu cultivo é utilizado para diversos fins, sendo mais requisitado para a alimentação animal. Porém, atualmente estar se dando um enfoque maior a utilização desse espécime na alimentação humana. Os brotos, ou raquetes da palma são usados em preparos culinários assumindo o papel de verdura, e o fruto além de poder ser beneficiado em doces, compotas, caldas, são comercializados a valores exorbitantes em outras regiões brasileiras, o que demonstra o grande potencial econômico dessa cultura. O fruto da palma contém mais carboidratos, fibras e cálcio do que a laranja, por exemplo. Dessa forma, assume importante papel quando se fala de segurança alimentar, principalmente no semiárido brasileiro, onde as demais culturas sofrem com períodos prolongados de seca. (LOPES, 2012).

Relato de Experiência

O projeto Sabores da Caatinga têm como objetivo valorizar dentro da cultura gastronômica da região, a aceitabilidade, ampliação de saberes e segurança alimentar, tendo como ingrediente principal as cactáceas, destacando-se entre elas a palma forrageira (*Opuntia ficus-indica*) como base para um grande número de receitas nutricionalmente saudáveis (SILVA et al, 2015). No mês de setembro do corrente ano o projeto foi convidado para ser uma das atrações da II Semana de Agroecologia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) campus Limoeiro do Norte. A oficina ocorreu no dia 23 de setembro, pela manhã, no laboratório de

¹ Discentes de Agroecologia, IFPB, campus Picuí, ivanicebio@gmail.com;

² Bolsista DCR IFPB/FAPESQ/CNPQ; annykellyv@hotmail.com

³ Professores do Curso de Agroecologia IFPB Campus Picuí, fredcampos2000@yahoo.com.br

beneficiamento de frutos do próprio campus, e contou com a participação de 20 alunos, do próprio campus e de outras instituições, divididos entre os cursos das Ciências Agrárias, Tecnologia em Alimentos e Nutrição.

Durante a oficina apresentamos aos alunos receitas novas como Risoto de frango com cubinhos de palma, Suco *mix* que contém maracujá, ou qualquer outra fruta de preferência, e a polpa feita previamente da raquete da palma, além do Beijinho elaborado com a polpa do fruto da palma, creme de leite, leite condensado e coco ralado. Após a apresentação, elaboração e degustação das receitas acima citadas propomos aos alunos a sua divisão em dois grupos, os quais a partir de ingredientes que disponibilizamos pudessem colocar em prática o que aprenderam e desenvolverem novas receitas. (Figura 1).

Imagem 1 – Desenvolvimento das receitas à base de palma forrageira. Fonte própria

A experiência rendeu excelentes resultados, os dois grupos saíram vencedores e o projeto com receitas novas para sua vasta lista. Foram elaborados, molho para macarronada, batida do fruto da palma, mousse com o fruto da palma e maracujá, além disso, um dos grupos provou que é possível a palma assumir o papel de ingrediente principal e não apenas um complemento, desenvolveram macarrão a partir da raquete da palma cortada em tirinhas e apenas fervida.

Considerações Finais

A oficina ministrada pela equipe dos Sabores da Caatinga (NEA) possibilitou a socialização de áreas diversas, mas que puderam e encontraram juntas novas alternativas alimentares viáveis para a palma. No final os resultados surpreenderam pela simplicidade e ousadia, além da interação entre ministrantes e alunos ter sido ímpar. Obtivemos além de novas receitas a certeza da importância e viabilidade de se trabalhar cada vez mais as riquezas florísticas do semiárido.

Referências

LOPES, Edson Batista. **Palma forrageira: cultivo, uso atual e perspectivas de utilização no Semiárido nordestino**. João Pessoa: EMEPA, PB, 2012.

SILVA, G.K.A; et al. Sabores da Caatinga e Slow Food: o prazer da alimentação regional. In: