



# GiRa

AGROECOLÓGICO

Nº 4  
ANO 1  
JUNHO  
2021  
RMBH

Histórias, saberes  
e frutos da  
sociobiodiversidade





# GiRa

## AGROECOLÓGICO

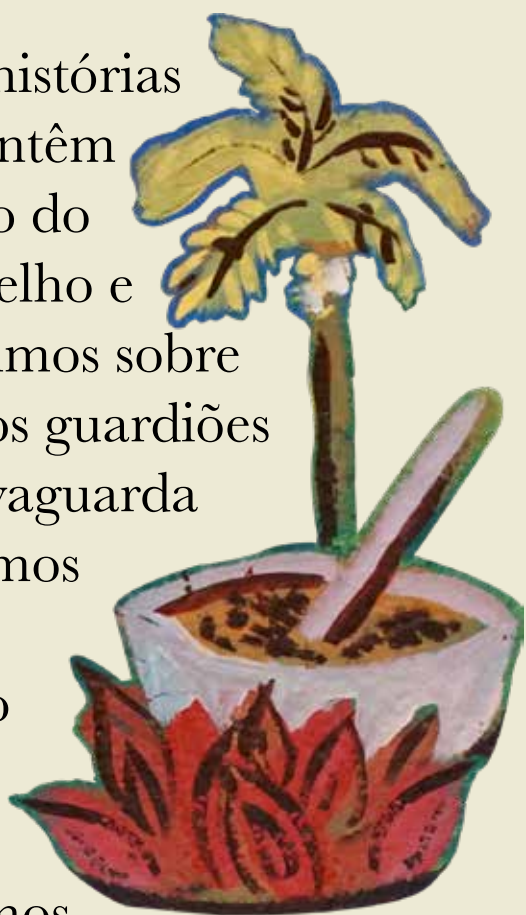
«Terra preta  
vida se revela»

Raphael Sales e Larissa Alberti

A quarta edição do *Giro Agroecológico* nos inspira com histórias, saberes e frutos da socio-biodiversidade. Apresenta modos de relação com a terra e com o que “ela dá” que se perpetuam há gerações e estão intimamente relacionados à cultura dos lugares e às tradições familiares e comunitárias. Revela a contribuição das inovações tecnológicas no aprimoramento dessas práticas, principalmente no cuidado com os corpos territórios das mulheres e dos homens que se dedicam a esses fazeres. Ressalta que esses modos de viver e se relacionar com a natureza contribuem na conservação e no enriquecimento da biodiversidade e afirma que esses conhecimentos tradicionais são patrimônios culturais imateriais, que devem ser valorizados e preservados.

Nesta edição, compartilhamos histórias de famílias agricultoras que mantêm modos tradicionais na produção do açúcar purgado, do arroz vermelho e da farinha de mandioca. Refletimos sobre a importância das guardiãs e dos guardiões de sementes crioulas para a salvaguarda do patrimônio genético. Contamos a experiência do Ervanário São Francisco de Assis e do Coletivo Roots Ativa na conservação e manejo das plantas medicinais em contexto urbano. Conhecemos um pouco sobre a história do Candombe do Quilombo do Açude e a relação dessa tradição cultural com as bençãos de cura na comunidade. Compartilhamos a receita do Xarope de Umbigo da Bananeira da Dona Maria dos Remédios e deixamos indicações de livros e outros materiais sobre sociobiodiversidade.

Desejamos que a leitura desperte em você reflexões e emoções diversas!



*Esta terra dá de tudo  
Que se possa imaginar  
Sapoti, jaboticaba  
Mangaba, maracujá  
Cajá, manga, murici  
Cana caiana, juá  
Graviola, umbu, pitomba  
Araticum, araçá  
Engenho velho ô, canavial  
Favo de mel no meu quintal  
O fruto bom dá no tempo  
No pé pra gente tirar  
Quem colhe fora do tempo  
Não sabe o que o tempo dá  
Beber a água na fonte  
Ver o dia clarear  
Jogar o corpo na areia  
Ouvir as ondas do mar  
Engenho Velho ô, canavial  
Favo de mel, no meu quintal*

Frutos da Terra - Luiz Gonzaga



## Açúcar Purgado: natural e bom demais



Senhor Pedro e Edivane  
no processo de purga.

Açúcar após  
o processo de purga.

Foto: Acervo da AMANU

Em Jaboticatubas, na comunidade Rio Vermelho, vivem o Senhor Pedro Moreira e Dona Maria Lúcia Moreira, seus filhos Pedro Moreira e Edivane de Moreira, a companheira de Edivane, Nelita dos Santos, e o filho do casal, Douglas Vinicius. A família guarda, há três gerações, o conhecimento tradicional na produção de diversos gêneros derivados da cana: cachaça, rapadura, melado, açúcar


mascavo e também o açúcar purgado, de sabor e características especiais. A família cultiva três variedades crioulas de cana-de-açúcar: Javinha, Taquaral e Poteca.



Senhor Pedro moendo a cana pra fazer o açúcar.

Foto: Acervo da AMANU

Todo ano, entre maio e setembro, a família produz o açúcar purgado. São várias etapas, a cana é colhida, cortada, lavada e moída. O caldo obtido é cozido em tachos chamados de resfriadeira, espumadeira e melar, para evaporação da água, concentração da garapa e retirada das impurezas. No final desse processo, é obtido o melaço, que fica decantando em fôrmas de madeira por dois dias e depois vai para o processo de purga, onde o melaço é colocado em fôrmas de madeira com furos na parte inferior para fazer a drenagem. Sobre o melaço coloca-se uma camada de



barro feito com terra de formigueiro, fazendo com que parte do líquido contido no melaço seja drenado, deixando assim o açúcar mais purificado. Após 20 dias, a camada de barro é retirada e o açúcar purgado é secado ao ar livre. Posteriormente, o açúcar é pesado e embalado.

*Esse açúcar é do tempo dos meus bisavôs. Eu estou mantendo a tradição. Um tempo atrás, isso não tinha valor. Tinha só pra gente, por que era difícil comprar açúcar na cidade. Antes não dava lucro, sempre sobrava açúcar. Hoje em dia já tem valor, a demanda está grande que a gente nem consegue fazer a quantidade que dá pra atender. Hoje, é uma fonte de renda até boa e um dinheiro certo. Tendo açúcar, tem dinheiro no bolso. A cana é a gente que planta, é uma cana mais antiga, crioula, e a gente não deixa acabar. O povo tá aprendendo a consumir o açúcar, quem compra uma vez quer comprar sempre, porque é natural e bom demais.* Edivane Moreira, agricultor familiar de Jaboticatubas.



## Arroz Vermelho: arroz de gerações

Osvaldina Martins da Cruz e Raimundo Victor da Cruz e seus filhos vivem na comunidade Fazenda Buracão, em Santana do Riacho, na Serra do Cipó. A família cultiva o alho crioulo, a cebola tropeira, o inhame rosa, o arroz vermelho, dentre outras variedades tradicionais. José Raimundo Martins, um dos filhos do casal, conta sobre o processo tradicional de produção do arroz vermelho, cultivado ao longo de muitas gerações na região.

*A plantação de arroz era uma das lavouras mais trabalhosas. A gente começava com a sambação, depois a lavração, a gente tinha que destorroar, ou seja, quebrar esses torrões, aí que a preparava para o plantio. Naquela época, se usava muito queimar, porque a primeira palhada dava muito volume e a gente não tinha uma máquina que facilitava o trabalho. Muitas vezes esse arroz tinha que pilar no pilão mesmo, não tinha*





*uma máquina pra gente descascar o arroz, então, muita gente desistiu de plantar o arroz por causa dessa trabalhadeira que dava.*

Colheita  
do arroz  
vermelho.

Foto:  
Arquivo  
da família

*Hoje, a produção do arroz está bem mais facilitada, porque a gente tem uma roçadeira, que a gente faz o primeiro corte da terra uns dois ou três meses antes, e aquele material fica depositado no solo. Temos o tratorito que envolve a terra, dá uma arada e facilita a mão de obra da lavração. Esse tratorito, essa parceria da AMANU e da REDE, facilita bastante o trabalho da gente e a produção do arroz, com uma qualidade bem melhor e orgânico. A gente tem facilidade de ferramentas para trabalhar na terra, a gente não precisa de usar fogo e a gente mesmo faz o próprio esterco da terra com o que ela produz.*

*Meu pai plantou arroz a vida toda. Quando a gente era menor, a gente ajudava ele direto na plantação de arroz. Depois de um certo tempo, a gente foi trabalhar para os outros e deixou essa produção pra ele sozinho. Esse ano, eu larguei um sítio que eu trabalhava e tô mais envolvido de perto nessa plantação de novo. Estou bastante entusiasmado. Esse ano eu plantei uma lavoura boa de arroz, nós estamos tendo uma colheita boa na base do mutirão e com os equipamentos que estão ajudando demais nos trabalhos. José Raimundo Martins, agricultor familiar de Jaboticatubas.*

## Farinha de Mandioca: tradição dos Filhos da Terra

Desde o tempo dos avós de Mateus Crescencio da Rocha, Dona Luiza e Seu Caetano, a família produz a tradicional farinha de mandioca, em Santa Bárbara, na região do Caraça. Além da mandioca cultivada pela família, a família fazia farinha “a meia”, utilizando mandioca plantada por outras famílias agricultoras da região. Até hoje têm famílias que plantam a mandioca contando com essa parceria para a produção de farinha “a meia”.



Família reunida preparando a mandioca para fazer a farinha.  
Foto: Arquivo da família



Ao longo dos meses de produção de farinha, toda a família se reunia em torno da mandioca colhida, na porta da cozinha, para descansar, lavar, ralar, prensar e ralar novamente a mandioca, e depois torrar a farinha. Naquela época, o ralo era manual e a prensa de pedra. Augusta Antolia Nascimento Rocha, esposa de Mateus, lembra

Farinha no tacho de cobre.  
Foto:  
Arquivo da família

como era bonito ver tanta gente reunida na feitura da farinha; e lembra também de Dona Zulmira, sua sogra, falando que se atualmente é difícil produzir a farinha, naquele tempo era pior, pois a prensa de pedra machucava sua coluna.

Os filhos de Augusta e Mateus, Anna Cláudia do Nascimento e Lucas Nascimento Rocha, também participam da produção da farinha, sendo a quarta geração envolvida na atividade. O modo tradicional de torrar a mandioca no tacho de cobre é feito apenas pela família na região.

# #TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS



Oficina de Sementes Crioulas em Jaboticatubas antes da pandemia.  
Foto: Anna Salles

O modelo industrial de agricultura, orientado pela revolução verde, intensificou a degradação da agrobiodiversidade, avançado sistematicamente sobre as áreas preservadas, explorando grandes extensões de terra com a monocultura, o uso massivo de agrotóxicos e de sementes transgênicas.

A agroecologia contrapõe esse modelo, produzindo diversidade, vida e experiências que nos dão orgulho e esperança. Uma das práticas ancestrais mantidas por algumas agricultoras e agricultores familiares é o resgate e o cuidado de sementes crioulas. As variedades crioulas foram adaptadas e transmitidas através das gerações.



Resgatar, plantar e guardar as sementes dialoga com outras formas de preservação da vida, como os animais, os agentes de polinização e os microorganismos presentes no solo. Essa teia de relações conecta com a perspectiva social das famílias agricultoras, fomentando autonomia produtiva, aumentando a variedade e a qualidade nutricional dos alimentos e preservando a cultura alimentar. *As sementes carregam a cultura e a história de um povo.*

Na região metropolitana de Belo Horizonte, existem várias guardiãs e guardiões de sementes, como a Célia Moreira da Cunha, moradora de Jaboticatubas, que guarda suas sementes com muito carinho e preserva a semente da bucha redonda há muitos anos. Célia relata que espalha as sementes no quintal e na vizinhança. Ainda em Jaboticatubas, na comunidade do Barreiro, Antônio Basílio Batista e sua companheira, Sergina Gonçalves Batista, plantam milho roxo há mais de 10 anos.

Em Catas Altas, as agricultoras e irmãs, Célia Maria Lopes e Maria Aparecida Lopes, guardam as sementes de feijão, milho, arroz e inhame com muito cuidado e respeito. A família costuma fazer o plantio das culturas no período das chuvas.

#APROFUNDAMENTO

## Tambus de fé



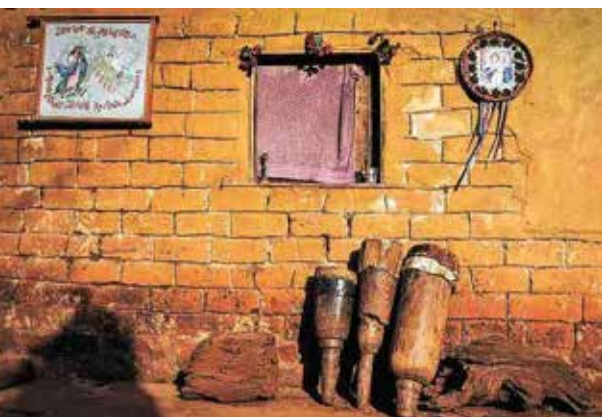
Candomblé  
do Quilombo  
do Açude  
- Serra do  
Cipó.

Foto:  
Leandro  
Couri

*O Quilombo do Açude é a quarta geração, somos remanescentes de escravizados. Minha família foi trazida de Angola para a Fazenda Cipó. Logo que acabou a escravidão, veio a escravidão moderna, de trabalhar para os outros. Eles deram um pedaço de terra para cada ex-escravo, primeiro bisavó Rita e depois pro vovô Bill. É a comunidade que ajudou a fundar a Serra do Cipó. Hoje nós seguimos resistindo.*

*Nossa religião é o Candomblé, hoje nós temos consciência disso, hoje temos entendimento sobre a cura. Quando acharam Nossa Senhora na gruta, fizeram os tambus para fazer a festa de Nossa Senhora do Rosário. A comunidade segue a tradição. Se tem alguma doença você faz a promessa para Nossa*

*Senhora do Rosário e faz o agradecimento porque a cura já chegou. Aqui na minha comunidade, quase todo mundo já fez um candombe de cura. A gente tem muita fé em Deus, que vem cuidando da nossa família, e tem também muita fé nas benzedeiras. Temos benzedeiras e também raizeiras no nosso Quilombo.*



Tambus do Candombe do Açude.

Foto:  
Leandro  
Couri

*A gente preza muito por nossos instrumentos que estão aqui há 38 anos. São instrumentos sagrados. Para a pessoa tocar tem que saber os fundamentos. Eles só são tocados nas festas na comunidade, que são três no ano. Não estamos fazendo Candombe de qualquer maneira, porque é uma festa muito sagrada mesmo.*

*Hoje, graças a Deus, a gente tem um grande trabalho de saberes tradicionais. Eu faço um trabalho teórico e prático, ensinando os meninos a fazer esteira de taboa. Estamos nos preparando para abrir a Feira Quilombola para expor nossos produtos, fazer apresentações, e mostrar nossos trabalhos tradicionais. Assim que puder, vamos abrir a Feira todo final de semana. É um sonho do Quilombo há muitos anos, que é forte na música e no artesanato.*

*O Candombe não é nosso aqui da comunidade, é de todos que buscarem sua cura por meio dele. O candombe veio pra curar todo mundo, não apenas nossas famílias. Flávio José dos Santos (Cuta), presidente da Associação Quilombola do Açude.*

## Manejo do Cerrado em Áreas Urbanas




Tantinha  
em seu  
quintal.

Fotos:  
Sylvia  
Vartuli

Para colaborar com a reflexão sobre a importância da preservação das plantas nativas no entorno e nas periferias das grandes cidades, Aparecida Arruda, conhecida como Tantinha, raizeira e agricultora urbana da região metropolitana de Belo Horizonte, conta um pouco dessa caminhada de amor e cuidado com as plantas medicinais do Cerrado.

*Para nós, trabalhar com as plantas medicinais foi um despertar. Um dia Fernando e seu irmão foram soltar um macaquinho e o carro quebrou. Na hora dele soltar o macaquinho, ele encontrou a laranjinha do campo, que era uma planta que a gente estava há muito tempo*





*procurando, e foi uma emoção muito grande. A partir daí, a gente começou a entender que esse Cerrado estava ali bem próximo da gente e começou a descobrir que tinha muitas outras plantas, a laranjinha do campo, a amarelinha, arniquinha. Só que é um Cerrado que a gente tava vendo ir embora, cada dia que a gente chegava lá ele estava mais longe, porque lotearam o espaço todo, colocaram asfalto e o Cerrado foi ficando dentro daqueles lotes já divididos.*

*Esse caminhar com as plantas do Cerrado e as plantas do quintal trouxe um outro olhar para o nosso trabalho, e ao mesmo tempo um olhar de que aquele território estava acabando, porque dentro dessa região periurbana, que cada vez mais tem construções, ele estava cedendo um espaço de Cerrado para as construções. **As plantas são cura, tanto com o seu princípio ativo, mas também a cura daquele lugar. A planta nativa deixa infiltrar a água, atrai os pássaros, a biodiversidade, mantém o bioma daquele lugar, mantém todo esse cuidado com a natureza.***

*Toda vez que a gente faz um trabalho, a gente abre a pauta do Cerrado, principalmente esse que está no entorno onde a gente vive. Esse olhar de observar o que tem no lugar antes de fazer a sua construção, e fazer uma construção sustentável, de modo que você consiga habitar o lugar, mas não precise destruir ele. **As construções que passam a máquina são a ameaça mais forte que a gente tem aqui do entorno.***

*É lógico que as pessoas precisam de moradia, mas as pessoas também precisam de consciência que as plantas também precisam de seu habitat natural.*



Identificação de plantas do Cerrado no entorno do Roots Ativa com a Articulação Pacari.

Foto: Jaqueline Evangelista

*Recentemente, nós estamos ajudando o Roots Ativa a montar uma farmacinha lá no alto da Serra, o que pra mim tem sido gratificante. Fiquei muito feliz que alguém me ligou para fazer uma entrevista, porque a Alice me indicou como madrinha da Farmacinha. Isso me deixou muito orgulhosa, eu fiquei cheia de satisfação. A gente tá ajudando o Coletivo a fazer seus próprios remédios, a atender àquela comunidade com aquilo que a gente aprendeu durante a caminhada. A gente fez uma caminhada naquele entorno ali onde eles estão e o Cerrado está bem preservado. Eles já estão com o cuidado de coletar, preservar, manter o Cerrado em pé e usar as plantas para atender a própria comunidade. Tantina, raizeira do Cerrado e do Ervanário São Francisco de Assis.*



Foto:  
Marcus  
Vinícius

O coletivo Roots Ativa, desde 2019, vem desenvolvendo atividades de valorização e troca de conhecimentos sobre as Plantas Medicinais em parceria com Tantinha Raizeira e Rede de Intercâmbio.



Coleta e beneficiamento da macela do campo.  
Foto: Carolina Lopes

*No ano de 2020 foram concluídas as obras da Farmacinha Roots Ativa que começaram em 2015. A construção da Farmacinha foi a realização de um sonho. A iniciativa da Farmacinha surgiu da demanda da própria comunidade em torno do coletivo, onde a vizinhança sempre vem pedir um remédio pra criança amarelada, as jovens com cólica, pra um resfriado ou outras enfermidades, e também para beleza o costume da velha babosa. Nossa relação com o território, que é remanescente de Cerrado, vem muito no sentido da preservação, do combate a queimadas, da coleta das plantas medicinais ao redor e da valorização das plantas nativas. Alice Kinast, do Coletivo Roots Ativa.*



# #RECEITA COM PLANTAS E ALIMENTOS

## Xarope Caseiro de Umbigo de Bananeira

*Essa receita foi compartilhada por Maria da Conceição Tomaz, conhecida como Dona Maria dos Remédios. Dona Maria faz remédios caseiros: chás, tinturas, xaropes, farinha enriquecida, pomadas, unguentos, cataplasma de argila, gel e outros produtos medicinais e começou a trabalhar com as plantas medicinais há mais de trinta anos, quando atuou na Pastoral da Criança e na Pastoral da Saúde. Ela se tornou uma referência em saúde popular em Morro do Pilar, na região da Serra do Cipó, e trabalhou por mais de vinte anos atendendo pessoas do município e de outras regiões e estados com a bioenergética.*

### INGREDIENTES:

- 1 Kg de umbigo de bananeira
- 1 Kg de rapadura ou açúcar mascavo
- 3 xícaras de plantas medicinais (acrescentar de três a cinco plantas: capim pé de galinha, guaco, hortelã, folha de manga, casca de mexerica carioca, alfavaca)
- 5 ml de própolis, tintura ou outra bebida destilada



Dona Maria dos Remédios em seu quintal.  
Foto: Eliziara Coutinho.

### **MODO DE FAZER:**

Ferver a rapadura picada em 200ml de água até virar melado. Acrescentar o umbigo de bananeira picado no melado e ferver até secar a água do umbigo de bananeira e voltar ao ponto de melado novamente. Nesse ponto, acrescentar as plantas medicinais, deixar ferver um minuto e desligar. Deixar tampado até esfriar. Coar e acrescentar um conservante, que pode ser própolis, uma tintura medicinal ou uma bebida destilada. Essa tintura pode ser de imburana, gengibre ou casca de mexerica. Embalar em vidros âmbar de 100ml esterilizados e rotular (ingredientes, data de fabricação e quem fez). Conserva na geladeira - até seis meses.

### **MODO DE USAR:**

Tomar uma colher de sopa três vezes ao dia até terminar o vidro de 100ml.



## *Conheça outras publicações sobre sociobiodiversidade*



### **Ervanário São Francisco de Assis: memórias, saberes e práticas de uma raizeira do Cerrado, de Aparecida Arruda (Tantinha), REDE, 2020.**

> Neta de parteira, filha de uma conhecedora das plantas medicinais, Aparecida Arruda, conhecida como Tantinha, é uma raizeira do Cerrado e agricultora urbana da Região Metropolitana de Belo Horizonte. Junto com Fernando (em memória), seu companheiro, dão origem ao Ervanário São Francisco de Assis, um espaço de cuidado com as plantas medicinais.




 [https://redemg.org.br/wp-content/uploads/2020/12/ervanario-amostra\\_Livro-Tantinha\\_web.pdf](https://redemg.org.br/wp-content/uploads/2020/12/ervanario-amostra_Livro-Tantinha_web.pdf)



### **Sabonete de Coco Macaúba da Dona Raimunda, Articulação Pacari, REDE, Oleoteca do Cerrado, Associação AMANU e Feira Raízes do Campo, 2020.**

> Raimunda Francisca Gonçalves é agricultora, mora na comunidade de Sapé, município de Jaboticatubas. O sabonete de dicuada do azeite de coco macaúba, também conhecido por sabão preto, é o principal produto que Dona Raimunda leva para a feira. Aprendeu a fazer o sabonete com a sogra, Dona Maria Bejamina, em 1992. De lá pra cá, inovou a receita acrescentando plantas medicinais que cuidam da pele e do cabelo.




 [https://redemg.org.br/wp-content/uploads/2020/12/Livro\\_Sabonete\\_da\\_Dona\\_Raimunda.pdf](https://redemg.org.br/wp-content/uploads/2020/12/Livro_Sabonete_da_Dona_Raimunda.pdf)



Revista **As Cidades e o Sagrado dos Povos Tradicionais: território, identidades e práticas culturais**. 2ª edição da **Coleção Cultura e Pensamento**, Fundação Municipal de Cultura de Belo Horizonte, 2019. > Publicação construída durante o seminário “As Cidades e o Sagrado dos Povos Tradicionais: território, identidades e práticas culturais”, realizado junto ao projeto “Jardins do Sagrado, cultivando insabas que curam”, na programação do X Festival de Arte Negra - BH, em 2019.




 [https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/fundacao-municipal-de-cultura/2020/cultura-e-pensamento-02-as-cidades-e-o-sagrado-dos-povos-tradicionais\\_digital\\_v2\\_final.pdf](https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/fundacao-municipal-de-cultura/2020/cultura-e-pensamento-02-as-cidades-e-o-sagrado-dos-povos-tradicionais_digital_v2_final.pdf)



**Protocolo Biocultural das Raizeiras do Cerrado – Direito consuetudinário, de praticar a medicina tradicional**, Articulação Pacari, 2014. > Publicado em 2014 pela Articulação Pacari, surgiu com o objetivo de oferecer um instrumento político que garanta os direitos de quem faz o uso tradicional e sustentável da biodiversidade brasileira para a saúde comunitária.



 [https://absch.cbd.int/api/v2013/documents/E5195138-7269-5615-AD9E-E25D19844AFB/attachments/Protocolo\\_Comunitario-Raizeiras.pdf](https://absch.cbd.int/api/v2013/documents/E5195138-7269-5615-AD9E-E25D19844AFB/attachments/Protocolo_Comunitario-Raizeiras.pdf)



**Farmacopeia Popular do Cerrado**, Articulação Pacari, 2009. > Resultado de uma pesquisa popular sobre plantas do Cerrado. O livro, de autoria de 262 Raizeiras e Raizeiros do Cerrado, contém conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade e o acesso a esses conhecimentos.



 <http://ava.icmbio.gov.br/mod/data/view.php?d=17&rid=2765>

REALIZAÇÃO:



Fique por dentro das nossas iniciativas,  
acompanhando nossas Redes:



 <https://www.facebook.com/rededeintercambio>

 <https://www.instagram.com/rededeintercambio/>

PARCEIROS  
NA EDIÇÃO:



APOIO:

**ECOFORTE**

Programa de Fortalecimento e Ampliação das Redes  
de Agroecologia, Extrativismo e Produção Orgânica



17.227 - AGRICULTURAS NA METROPOLITANA:  
CONSTRUINDO O CONHECIMENTO AGROECOLÓGICO

Belo Horizonte | Minas Gerais  
Convênio celebrado em 14/03/2019



**Brot**  
für die Welt

Pão para o Mundo –  
Serviço Protestante  
para o Desenvolvimento

FICHA  
TÉCNICA  
DESSA  
EDIÇÃO

Redação: Anna Salles, Laura Barroso,  
Lorena Anahi, Walison Mendes.

Projeto gráfico e diagramação: Sylvia Vartuli

Imagem de capa e de abertura: Detalhes de mural de Anna Göbel  
- Projeto Miradas de Afeto | Eixo Terra | Jaboticatubas.

Fotos: Frederico Tonucci | Bandeira Branca.

