

*Indicação Geográfica da
Farinha de Mandioca de
Cruzeiro do Sul, Acre*



*Joana Maria Leite de Souza
Virgínia de Souza Álvares
Murielly de Sousa Nóbrega
Editoras Técnicas*

SEBRAE

Embrapa

*Indicação Geográfica da
Farinha de Mandioca de
Cruzeiro do Sul, Acre*

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

*Indicação Geográfica da
Farinha de Mandioca de
Cruzeiro do Sul, Acre*

*Joana Maria Leite de Souza
Virgínia de Souza Álvares
Murielly de Sousa Nóbrega
Editoras Técnicas*

*Embrapa
Brasília, DF
2017*

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Acre

Rodovia BR 364, km 14, sentido Rio Branco/Porto Velho
Caixa Postal 321
CEP 69900-970 Rio Branco, AC
Fone: (68) 3212-3200
Fax: (68) 3212-3285
<http://www.embrapa.br>
<https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac>

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: *José Marques Carneiro Júnior*
Secretária-Executiva: *Claudia Carvalho Sena*
Membros: *Carlos Mauricio Soares de Andrade, Celso Luis Bergo, Evandro Orfanó Figueiredo, Rivaldave Coelho Gonçalves, Rodrigo Souza Santos, Rogério Resende Martins Ferreira, Tadário Kamel de Oliveira, Tatiana de Campos, Virgínia de Souza Álvares*

Supervisão editorial: *Claudia Carvalho Sena, Suely Moreira de Melo*

Revisão de texto: *Claudia Carvalho Sena, Suely Moreira de Melo*

Normalização bibliográfica: *Renata do Carmo França Seabra*

Editoração eletrônica: *Larissa Evelin*

Ilustrações: *Bruno Imbroisi, Larissa Evelin*

Foto da capa: *Talita Oliveira, Acervo Inventário Histórico e Cultural da Farinha de Cruzeiro do Sul*

1ª edição

1ª impressão (2017): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Acre

Indicação geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre / Joana Maria Leite de Souza, Virgínia de Souza Álvares, Murielly de Sousa Nóbrega, editoras técnicas. – Brasília, DF : Embrapa, 2017.

153 p. : il. color.; 21 cm x 29,7 cm

ISBN 978-85-7035-768-7

1. Farinha de mandioca – produção. 2. Indicação geográfica. 3. Agricultura familiar – Acre. 4. Território da Cidadania. 5. Regional do Juruá. 6. Cruzeiro do Sul. I. Souza, Joana Maria Leite de. II. Álvares, Virgínia de Souza. III. Nóbrega, Murielly de Sousa. IV. Embrapa Acre.

CDD (21.ed.) 664.72272

©Embrapa, 2017

Autores

Diva da Conceição Gonçalves

Jornalista, mestre em Ciência da Comunicação, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Francisco de Assis Correa Silva

Administrador, mestre em Administração de Empresas, analista da Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO

Irineida Nobre

Historiadora, gestora de políticas públicas do Departamento de Patrimônio Histórico do Acre/Fundação de Cultura Elias Mansour, Rio Branco, AC

Gregory Santiago de Souza

Engenheiro-agrônomo, fiscal federal agropecuário da Superintendência Federal da Agricultura do Acre, Rio Branco, AC

Joana Maria Leite de Souza

Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Lucia Hussak van Velthem

Museóloga, doutora em Antropologia, pesquisadora do Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, PA

Marcelo André Klein

Engenheiro-agrônomo, analista da Embrapa Trigo, Passo Fundo, RS

Mauricília Pereira da Silva

Letras, mestre em Comunicação, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Moacir Haverroth

Biólogo, doutor em Saúde Pública, pesquisador da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Murielly de Sousa Nóbrega

Engenheira-agrônoma, mestre em Solos, analista do Sebrae, Rio Branco, AC

Priscila Viudes

Jornalista, mestre em História Indígena, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Raimundo Alves Fontenele

Engenheiro-agrônomo, Instituto de Terras do Acre, Rio Branco, AC

Virgínia de Souza Álvares

Engenheira-agrônoma, doutora em Fitotecnia, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, AC





*“O elemento fundamental da produção de
farinha é o conhecimento humano.”*

Lucia Hussak van Velthem e Esther Katz



Agradecimentos

Agradecemos a Manoel Delson Santos Filho e Daniel Papa (Embrapa Acre), Francisco de Assis Correa Silva (Embrapa Rondônia) e Marcelo André Klein (Embrapa Trigo); aos técnicos extensionistas da Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof) dos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima e Rodrigues Alves; a Laís Maria Montenegro Mappes do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae); a Hérica Fernanda Dantas Montilha da Secretaria de Desenvolvimento Florestal, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis do Acre (Sedens); a Irineida Nobre do Departamento de Patrimônio Histórico e Cultural (DPHC) do Acre; a Gregory Santiago de Souza da Superintendência Federal do Acre, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA/Mapa); e aos produtores de farinha de mandioca artesanal da Regional do Juruá, Acre, pela colaboração neste trabalho.

Apresentação

Este livro é resultado do esforço de projetos de pesquisa da Embrapa Acre, fruto da parceria de várias instituições do estado e fontes de financiamento diversos, como Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), bem como recursos do tesouro nacional.

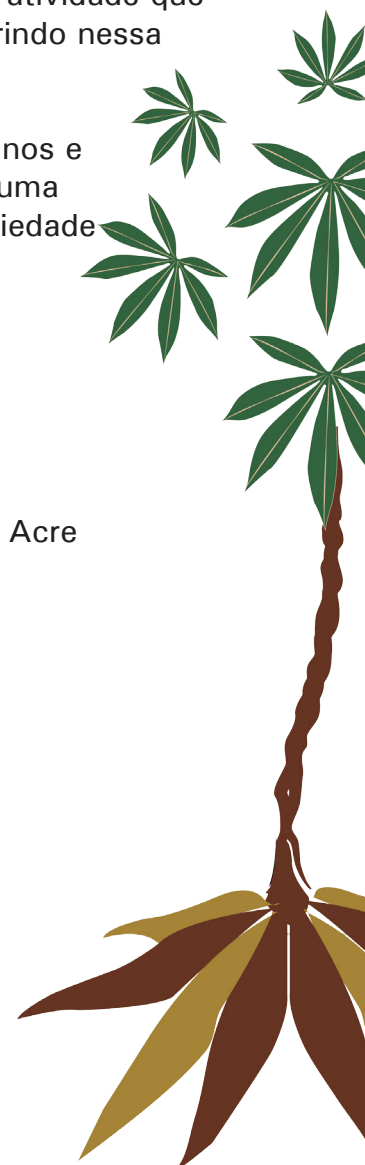
Foram 12 anos desde o início das pesquisas com a mandioca no Território da Cidadania do Vale do Juruá, no Acre, passando pela caracterização da cadeia, melhorias no processo de produção da mandioca, definição de padrões de identidade e qualidade da farinha, georreferenciamento das unidades de produção, até a identificação do potencial da região para a solicitação da Indicação Geográfica (IG).

A partir daí, o propósito foi auxiliar os produtores na solicitação desse registro, subsidiando-os com o recolhimento de informações para demonstrar o potencial da região e a vinculação do produto com sua fama e qualidade. O esforço foi incessante e conjunto de pessoas e instituições que acreditaram nesse produto e nessa atividade que são o retrato e a história dos agricultores familiares do Vale do Juruá, aderindo nessa atividade seu sustento, seu cotidiano, sua vida.

A produção da “farinha de Cruzeiro do Sul”, trazida por migrantes nordestinos e adaptada por agricultores indígenas e não indígenas locais, é mais do que uma tradição secular, é uma identidade local que faz jus ao nome por sua notoriedade e reconhecimento de um produto de fabricação tradicional com qualidade.

Eufran Ferreira do Amaral
Chefe-Geral da Embrapa Acre

Mâncio Lima Cordeiro
Diretor-Superintendente do Sebrae Acre





Prefácio



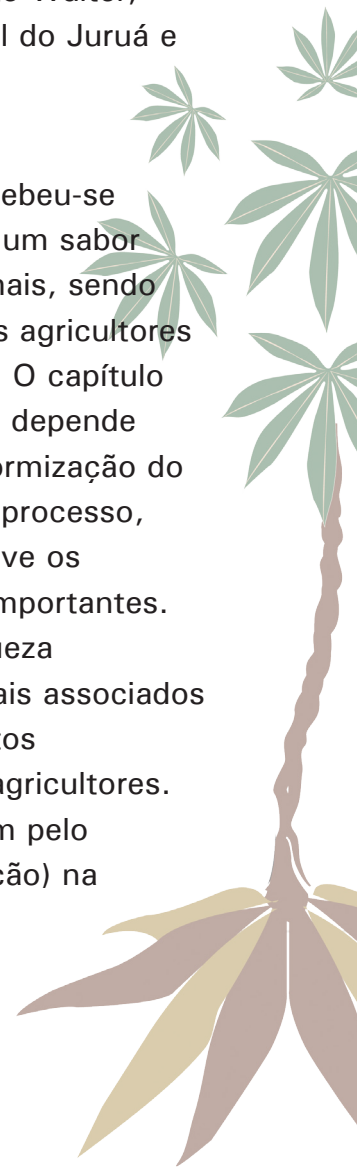
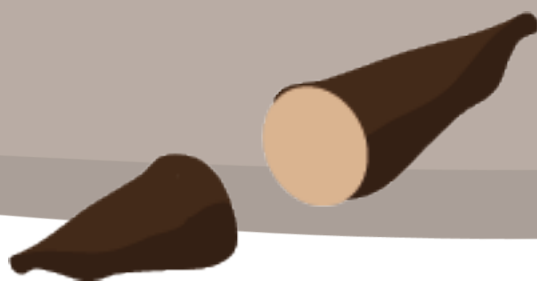
Território da Cidadania do Vale do Juruá, no Acre, atualmente composto pelos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter e Rodrigues Alves, é conhecido no estado por sua produção de farinha de mandioca. A atividade está tão inserida na rotina dos habitantes de Cruzeiro do Sul, que o nome do município foi utilizado para designar o produto, conhecido como “farinha de Cruzeiro do Sul”, considerada a melhor farinha produzida no estado. Este livro reúne informações sobre esse produto tão importante para a região, servindo de subsídio para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca no Acre.

O capítulo 1 aborda a estratégia de proteção dos produtos por meio de indicação geográfica (IG), que visa, principalmente, distinguir a origem de um produto por meio da identificação da sua área de produção. Vários critérios são avaliados para a concessão de uma IG, dentre eles destaca-se a comprovação da qualidade pela notoriedade, sendo esse aspecto reconhecido pelos consumidores na farinha de Cruzeiro do Sul. A notoriedade está intimamente ligada à história do produto e da sua região de origem. E para endossar sua reputação, importante se faz a consideração dos relatos dos agricultores.

No capítulo 2 viaja-se na história e destaca-se a evolução territorial do Estado do Acre. Em 1904 havia apenas os departamentos, que foram extintos

em 1920 e criados os primeiros cinco municípios do estado. Cruzeiro do Sul foi fundado em 1904 e nessa época ocorreu a mistura de hábitos e culturas alimentares. A atividade de produção de farinha iniciou-se antes do ano de fundação do município e ganhou força com o declínio da extração da borracha, que ocorreu por volta da década de 1940 do século 20. Na década de 1970, grileiros, jagunços e especuladores estabeleceram a nova ordem econômica na qual a pecuária surgiria em meio à destruição da floresta frente ao novo declínio da exploração da borracha natural. Em 1992, com a criação de mais dez municípios, entre eles Marechal Thaumaturgo e Porto Walter, configurou-se a atual Regional do Juruá e seus cinco municípios.

Com o passar do tempo, percebeu-se que a farinha produzida tinha um sabor que a destacava entre as demais, sendo considerada na percepção dos agricultores locais uma “farinha especial”. O capítulo 3 mostra que a qualidade não depende apenas da higiene ou da uniformização do produto, uma vez que, nesse processo, outros condicionantes, inclusive os conceituais, são igualmente importantes. Deve-se levar em conta a riqueza simbólica, os aspectos culturais associados e, sobretudo, os conhecimentos aprofundados dos pequenos agricultores. Essa percepção passa também pelo “capricho” (cuidado e dedicação) na fabricação do produto.



Assim, o capítulo 4 apresenta o que já é de conhecimento da população, inclusive da comunidade científica, que a tipicidade do produto é devida ao saber-fazer diferenciado, sendo o elemento humano considerado determinante para a sua qualidade. O processo utiliza mão de obra e matéria-prima da agricultura familiar, incorporando um conhecimento tradicional secular de técnicas e elementos de origem indígena tanto da Amazônia quanto do Nordeste. Considera-se que as técnicas e elementos indígenas e nordestinos, aliados à forma (entendida como processo e etapas envolvidas) de fazer a farinha de mandioca, foram importantes para originar um produto de qualidade. Entretanto, o processamento (processo e etapas) tem maior influência do que os fatores intrínsecos relacionados à matéria-prima utilizada.

Por esses motivos, a produção de farinha de mandioca da região despontou e foi considerada uma atividade econômica de extrema importância na formação, organização e identidade do território. O capítulo 5 faz uma caracterização da Regional do Juruá e contextualiza a produção de farinha e o cultivo da mandioca como uma das atividades de maior relevância econômica da região. Atualmente os agricultores têm agido no sentido de fortalecer o espírito comunitário, a fim de solucionar problemas de logística e promover melhorias no padrão tecnológico da produção de farinha. Nesse contexto, a “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, com sua

qualidade e notoriedade reconhecidas pela população, traduz à região um potencial de indicação geográfica (IG) por indicação de procedência.

No capítulo 6 são analisados discursos de diversos atores sociais envolvidos direta ou indiretamente com a produção da farinha de Cruzeiro do Sul, tendo, como base, depoimentos tomados em pesquisa de campo. Nesse capítulo, ganham importância os personagens e suas falas, ambos ligados à cultura do cultivo da mandioca e à produção de farinha artesanal, esse produto único resultado da fusão de diferentes culturas. Assim, as “vozes da farinha” e sua interpretação buscam demonstrar a importância do saber-fazer associado aos múltiplos olhares de uma cadeia produtiva, a qual não se restringe à área econômica, porém se associa a um contexto social, cultural e histórico mais amplo inerente à “farinha de Cruzeiro do Sul”.

E como a notoriedade é a fama ou a reputação que um produto tem em função de suas qualidades (ou renome) reconhecidas pelos consumidores, importante também se faz verificar a fama na imprensa local. O capítulo 7 traz uma amostra de enunciados postados em blogues por consumidores da farinha de Cruzeiro do Sul em diversas localidades do Brasil. O objetivo desse capítulo é mostrar, de forma muito espontânea, que a extensão geográfica do apreço à farinha produzida na região do Juruá

cruza as fronteiras do Acre e certifica o produto como a melhor farinha do Brasil. Dessa forma, percebe-se que a fama é uma realidade que também se concretiza no mundo virtual, onde contextos de linguagem importantes fortalecem a justificativa para a aquisição do selo de indicação geográfica de procedência do produto.

Por fim, o livro termina com o charmoso capítulo 8, analisando a visibilidade da farinha de Cruzeiro do Sul na mídia impressa, com o objetivo de identificar qual a representação social do produto, a partir de análise de discursos veiculados nos jornais. Manchetes e textos enaltecem a qualidade da farinha de Cruzeiro do Sul, e essas características servem de motivo para construções simbólicas em torno da farinha de mandioca produzida por agricultores dos municípios do Juruá. Para tanto, são analisadas matérias jornalísticas publicadas na imprensa escrita local: jornais “A Voz do Norte”, editado e de circulação diária em Cruzeiro do Sul, e “A Gazeta”, em Rio Branco, AC. Ao apresentar as visões, ideias e valores atribuídos pelas pessoas à farinha de Cruzeiro do Sul, a imprensa atua como forma de reconhecimento dessa construção social, ou seja, uma espécie de chancela para o imaginário social. Desse modo, a partir da perspectiva midiática, a análise de artigos e textos publicados em jornais evidencia a construção de uma imagem positiva, que busca referendar a farinha de Cruzeiro do Sul como produto da “terra”, cuja qualidade se apresenta associada ao desenvolvimento regional.

No ano de 2000 iniciaram-se as primeiras atividades de pesquisa relacionadas à qualidade da farinha de mandioca da Regional do Juruá, Acre. A partir daí, governo do estado, Embrapa e instituições como Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Banco da Amazônia (Basa), Financiadora de Estudos e Projetos (Finep) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) participaram ativamente em ações que culminaram com a melhoria da estrutura das casas de farinha. Assim, as casas de farinha foram adequadas à legislação para unidades produtoras de alimentos, com treinamento em boas práticas de fabricação e pesquisas voltadas para a qualidade do produto, com georreferenciamento, além de estudos visando ao estabelecimento das características que lhe renderam notoriedade, como classificação granulométrica, composição química, coloração, acidez e variabilidade. Essas ações vêm contribuindo para uma maior valorização e manutenção do conhecimento tradicional local, podendo fornecer aos agricultores subsídios para uma maior valorização do produto no mercado consumidor. Espera-se com esta publicação contribuir para o desenvolvimento regional do Vale do Juruá, da cadeia produtiva da mandioca e seu entorno.

As editoras





Sumário

Capítulo 1. Potencial da Região Produtora da “Farinha de Cruzeiro do Sul” para a Indicação Geográfica	21
Capítulo 2. Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul: Características da Identidade Regional para a Indicação Geográfica	37
Capítulo 3. A “Farinha Especial”: Percepção dos Agricultores de Belfort e Vila São Pedro no Vale do Rio Juruá, Acre	55
Capítulo 4. Importância do Saber-fazer sobre as Características Físicas e Físico- químicas da Farinha de Mandioca Artesanal do Acre	69
Capítulo 5. Contexto Econômico e Social da Produção de Farinha de Mandioca na Regional do Juruá, Acre	81
Capítulo 6. Falando em Farinha... ..	99
Capítulo 7. Do Gosto Popular ao Papo Virtual: a Fama da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul	123
Capítulo 8. Da Prensa para a Imprensa: Representações da Farinha de Cruzeiro do Sul em Jornais Acrianos	135

Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul





Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 1

Potencial da Região Produtora da “Farinha de Cruzeiro do Sul” para a Indicação Geográfica

Virgínia de Souza Álvares, Joana Maria Leite de Souza, Gregory Santiago de Souza

Introdução



Brasil é um País muito rico em diversidade cultural e biológica, abrigando a maior diversidade vegetal do planeta, com 22% de todas as espécies já descritas no mundo (VASCONCELOS et al., 2003). Certamente a biodiversidade não é sua única riqueza, aliadas a ela estão as populações com suas diversidades étnicas, culturais e conhecimentos tradicionais, chamadas de sociobiodiversidade. Nesse sentido, as indicações geográficas (IGs) contribuem também como uma nova alternativa para a proteção e a defesa da sociobiodiversidade enquanto um patrimônio comum da humanidade (BRASIL, 2009).

A IG é uma estratégia inovadora que constitui uma forma especial de proteção aos produtos e visa, principalmente, distinguir a origem de um produto por meio da identificação da área de produção. Segundo Tonietto (2003), em um mundo de relações econômicas globalizadas,

as IGs possibilitam salvaguardar características locais e regionais dos produtos, valorizando e atestando seus níveis de qualidade, os quais são fruto dos fatores naturais de uma área delimitada e daqueles relacionados à intervenção do homem.

A IG é um ativo intangível que pode representar o primeiro passo para dar ao produto um valor cultural agregado (LIMA et al., 2007). É um direito relativo à propriedade industrial estabelecido na Lei 9.279/1996, que pode ser classificado em dois tipos: indicação de procedência (IP) ou denominação de origem (DO).

De acordo com Brasil (2009), a IP indica o nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto, ou prestação de determinado serviço; e a DO indica o nome geográfico do local que designa o produto ou serviço, cujas qualidades ou

Indicação
de
Procedência

características se devam, essencialmente, ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.

Dessa forma, a IP indica a notoriedade do local de origem dos produtos/serviços e a DO a qualidade ou característica relacionada ao local (meio geográfico) de origem.

Uma das vantagens da implantação de uma IG, como citado por Brandão et al. (2012), é criar um vínculo de confiança com o consumidor, que sabe que vai encontrar um produto de qualidade e com características regionais, protegendo contra imitações e utilização fraudulenta os nomes dos produtos e dando garantia aos consumidores, por intermédio da rotulagem, do produto que está sendo adquirido.

Assim, a IG resulta na fidelização do cliente, que identificará, sob a etiqueta da indicação de procedência ou da denominação de origem, um produto de qualidade e com características locais, peculiares a um determinado lugar. Gollo e Castro (2008) afirmam que a IG faz com que o produto ganhe maior competitividade nos mercados interno e internacional, uma vez que o certificado projeta a imagem associada às virtudes e à tipificação, promovendo uma garantia institucional da qualidade, reputação e identidade. Além disso, é uma forma de proteção ao consumidor, que vai comprar um produto

original, com proteção de propriedade intelectual.

Para Arruda (2002), o selo IG assegura que os produtos têm uma história, uma determinada forma de produção local, características determinadas pelo lugar de origem e uma boa reputação ligada às peculiaridades da região.

Indicações geográficas nacionais

Atualmente o Brasil possui 55 pedidos de IGs nacionais concedidos no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), dentre eles 10 DOs e 45 IPs (Tabela 1) (INPI, 2017).

Tabela 1. Registros de indicações geográficas nacionais concedidos no Inpi.

IG (ano do registro)	Classificação ¹	Produto	Estado/região
Litoral Norte Gaúcho (2010)	DO	Arroz	RS/Sul
Costa Negra (2011)	DO	Camarões marinhos cultivados da espécie <i>Litopenaeus vannamei</i>	CE/Nordeste
Região Pedra Carijó (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Região Pedra Madeira (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Região Pedra Cinza (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Manguezais de Alagoas (2012)	DO	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha	AL/Nordeste
Vale dos Vinhedos (2012)	DO	Vinho e espumantes	RS/Sul
Região do Cerrado Mineiro (2013)	DO	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído	MG/Sudeste
Ortigueira (2015)	DO	Mel de abelha – <i>Apis mellifera</i>	PR/Sul
Região da própolis verde de Minas Gerais (2016)	DO	Própolis verde	MG/Sudeste
Vale dos Vinhedos (2002)	IP	Vinhos: tinto, branco e espumante	RS/Sul
Região do Cerrado Mineiro (2005)	IP	Café	MG/Sudeste
Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (2006)	IP	Carne bovina e derivados	RS/Sul
Paraty (2007)	IP	Aguardente tipo cachaça e aguardente composta azulada	RJ/Sudeste
Vale dos Sinos (2009)	IP	Couro acabado	RS/Sul
Vale do Submédio São Francisco (2009)	IP	Uvas de mesa e manga	Nordeste
Pinto Bandeira (2010)	IP	Vinhos: tinto, branco e espumantes	RS/Sul
Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais (2011)	IP	Café	MG/Sudeste
Região do Jalapão do Estado do Tocantins (2011)	IP	Artesanato em capim dourado	TO/Norte
Pelotas (2011)	IP	Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	RS/Sul
Goiabeiras (2011)	IP	Panelas de barro	ES/Sudeste
Serro (2011)	IP	Queijo minas artesanal do serro	MG/Sudeste
São João del Rei (2012)	IP	Peças artesanais em estanho	MG/Sudeste
Franca (2012)	IP	Calçados	SP/Sudeste
Vales da uva Goethe (2012)	IP	Vinho de uva Goethe	SC/Sul
Canastra (2012)	IP	Queijo	MG/Sudeste
Pedro II (2012)	IP	Opalas preciosas e joias artesanais de opalas	PI/Nordeste
Cachoeiro de Itapemirim (2012)	IP	Mármore	ES/Sudeste
Norte Pioneiro do Paraná (2012)	IP	Café verde em grão e industrializado torrado em grão e/ou moído	PR/Sul

Continua...

Tabela 1. Continuação.

IG (ano do registro)	Classificação ¹	Produto	Estado/região
Linhares (2012)	IP	Cacau em amêndoas	ES/Sudeste
Paraíba (2012)	IP	Têxteis em algodão natural colorido	PB/Nordeste
Região de Salinas (2012)	IP	Aguardente de cana tipo cachaça	MG/Sudeste
Porto Digital (2012)	IP	Serviços de tecnologia da informação	PE/Nordeste
Altos Montes (2012)	IP	Vinhos e espumantes	RS/Sul
Divina Pastora (2012)	IP	Renda de agulha em lacê	SE/Nordeste
São Tiago (2013)	IP	Biscoitos	MG/Sudeste
Alta Mogiana (2013)	IP	Café	SP/Sudeste
Mossoró (2013)	IP	Melão	RN/Nordeste
Cariri Paraibano (2013)	IP	Renda renascença	PB/Nordeste
Monte Belo (2013)	IP	Vinhos e espumantes	RS/Sul
Piauí (2014)	IP	Cajuína	PI/Nordeste
Rio Negro (2014)	IP	Peixes ornamentais	AM/Norte
Microrregião de Abaíra (2014)	IP	Aguardente de cana do tipo cachaça	BA/Nordeste
Pantanal (2015)	IP	Mel	MS/MT/Centro-Oeste
Farrópilha (2015)	IP	Vinho fino branco Moscatel, vinho Moscatel espumante, vinho frisanse Moscatel, vinho licoroso Moscatel, mistela simples Moscatel, brandy de vinho Moscatel	RS/Sul
Maracaju (2015)	IP	Linguiça	MS/Centro-Oeste
Região de Mara Rosa (2016)	IP	Açafrão	GO/Centro-Oeste
Região das Lagoas Mandaú-Manguaba (2016)	IP	Bordado filé	AL/Nordeste
Cariópolis (2016)	IP	Goiaba	PR/Sul
Região de Pinhal (2016)	IP	Café verde e café torrado e moído	SP/Sudeste
Região São Bento de Urânia (2016)	IP	Inhame	ES/Sudeste
Marialva (2017)	IP	Uvas finas de mesa	PR/Sul
São Matheus (2017)	IP	Erva-mate	PR/Sul
Oeste do Paraná (2017)	IP	Mel de abelha	PR/Sul
Cruzeiro do Sul (2017)	IP	Farinha de mandioca	AC/Norte

¹DO: denominação de origem; IP: indicação de procedência.

Fonte: INPI (2017).

A maioria das IGs envolve produção em pequena escala e vários critérios são avaliados para as concessões. Primeiro, a qualidade de cada produto é bem conhecida e comprovada por prova documental da notoriedade, podendo incluir dados de documentos, jornais, artigos ou outros registros. Em segundo lugar, foi comprovado com dados objetivos que os produtos são diferenciados dos de outras regiões, como por exemplo, pela sua composição. Em terceiro lugar, a qualidade, reputação ou outras características de cada produto foram comprovadas como originárias das respectivas áreas geográficas (clima, solo) e/ou de fatores humanos da região, tais como métodos de produção exclusivos (INPI, 2000).

Em termos regionais, verifica-se que a região Sudeste possui 36,4% dos produtos nacionais reconhecidos no Inpi como IG, seguida da região Sul (aproximadamente 31%) e Nordeste (21,8%), totalizando 89,4%. Por duas vezes uma única IG abrange dois estados. Primeiramente a do Vale do Submédio São Francisco para uvas de mesa e manga, oriundas da região sertaneja entre o oeste do Estado de Pernambuco e norte da Bahia, mas descritas no Inpi como do Nordeste, e atualmente a IG do Pantanal para mel do Mato Grosso do Sul e Mato Grosso, no Centro-Oeste. Desde 2011 as regiões Centro-Oeste e Norte do Brasil receberam reconhecimentos no Inpi como IG, sendo

cada uma com 5,4% do total de registros nacionais.

Potencial de produtos da Amazônia para concessão de IG

A IG é uma nova oportunidade de mercado a ser explorada para os produtos amazônicos, além de acrescentar um diferencial competitivo importante para as populações tradicionais (ribeirinhos, indígenas e quilombolas), que cultivam produtos exóticos e regionalizados e, por isso, merecem ser identificados e valorizados (AGRA, 2012).

Gollo e Castro (2008) descrevem que o Brasil possui um grande potencial para IGs tendo em vista o número de áreas geográficas com produtos tipicamente reconhecidos, merecendo destaque os da Amazônia. Isso porque as IGs são alternativas para o desenvolvimento de regiões que possuem uma identidade com produtos distintivos, como é o caso da Amazônia.

Além disso, como relatado por Pérez (2009), na Amazônia Brasileira ocorrem aproximadamente 13.800 espécies de plantas vasculares, das quais 17% são reportadas somente para o Brasil. Entretanto, das IGs atualmente registradas, apenas três são da região Norte do

Brasil: a) região do Jalapão do Estado do Tocantins com o artesanato em capim dourado; b) peixes ornamentais do Rio Negro, Amazonas; e c) mais recentemente a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre.

Lima et al. (2007) citam como incipientes todas as ações que têm sido feitas para alterar a matriz produtiva da Amazônia. E ainda complementam que produtos oriundos da natureza amazônica são considerados com extremo valor agregado simplesmente pelos créditos identificados pela sua origem. Como cita Brasil (2009), notoriedade é a fama ou a reputação que um produto ou serviço tem em função de suas qualidades (ou renome) reconhecidas pelos consumidores. Ela pode estar ligada, por exemplo, a uma marca, a um produtor, ou a uma região, como é o caso das IGs, que sempre se reportam a uma região ou localidade. Ressalta-se que a notoriedade está relacionada com o reconhecimento pelo público.

O produto ou serviço precisa se consolidar no tempo para que adquira notoriedade. Assim, a notoriedade está intimamente ligada à história do produto ou do serviço e da sua região de origem. Uma ação interinstitucional pode contribuir efetivamente para a valorização e conservação da diversidade social e biológica nos produtos da Amazônia (SILVEIRA, 2009).

Potencial da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul

A “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, produzida por agricultores familiares na Regional do Juruá, Acre, é reconhecida em todo o estado como um produto artesanal de qualidade e de preferência pelos consumidores (ÁLVARES et al., 2012a). Não é só a origem geográfica que lhe confere o caráter singular, o que levou a uma “indicação de procedência”, mas o fato de ser um produto típico relacionado com fatores naturais, culturais e históricos, tornando-o diferenciado das farinhas amazonenses (EMPERAIRE et al., 2012).

Relatos apontam (EMPERAIRE et al., 2012) que a produção de farinha na região do Juruá teve início depois de 1920, quando o extrativismo da borracha amazônica começou a sofrer os efeitos da concorrência das plantações asiáticas. Velthem e Katz (2012) citam que esse processo pode ter se fortalecido a partir dos anos 1980, quando o preço da borracha já não era mais competitivo e uma parcela dos seringueiros deixou os seringais e as colocações para se estabelecer em frentes de colonização agrícola.

No caso da “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, considera-se, além dos aspectos econômicos, o respeito aos

costumes e tradições das populações locais. Além do reconhecimento da sua notoriedade pelos consumidores, sabe-se que existe um “saber-fazer” diferenciado, fruto de um conhecimento regional de décadas (ÁLVARES et al., 2012b), com origem de técnicas nordestinas e elementos de tradição secular original indígena tanto do Nordeste quanto da Amazônia (KATZ et al., 2008).

Assim a “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul” tem ganhado valor comercial em escala regional e nacional por seu sabor e qualidade (SILVEIRA, 2009). O produto adquiriu reputação por qualidades que se revelam no paladar e em decorrência das características que apresenta. No Vale do Alto Rio Juruá, a elaboração de padrões de qualidade para a farinha de mandioca está diretamente relacionada com as representações e as práticas dos agricultores locais, englobando toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha (VELTHEM; KATZ, 2012).

O processo de produção da farinha, segundo Silveira (2009), juntamente com o hábito de consumo, pode ser considerado como patrimônio coletivo das populações do Alto Juruá. Ambos, modo de produção e consumo, são compartilhados e tidos como referência histórico-geracional para as referidas populações.

Na concepção de qualidade, outros condicionantes, além da higiene ou da uniformização do produto, são igualmente importantes (VELTHEM; KATZ, 2012). De fato, Álvares et al. (2012b; 2016) apontaram que o processamento tem maior influência na qualidade da farinha do que a variedade da mandioca utilizada. Além disso, o produto obtido diretamente nas casas de farinha da região vem alcançando padrões de qualidade e se adequando às exigências da legislação vigente (SOUZA et al., 2008).

Em face desse reconhecimento, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) identificou a região como potencial para a indicação geográfica por meio da Coordenação de Incentivo à IG de Produtos Agropecuários (CIG), que possui um trabalho de identificação das regiões com potencial IG do Brasil (BRASIL, 2016). A CIG atualmente faz parte da Coordenação Geral de Qualidade e Origem (CGQO), que por sua vez integra o Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade (Depros) da Secretaria do Produtor Rural e Cooperativismo (SPRC). Criada em 2005, a CIG coordenou anos mais tarde ações para um levantamento inicial nas cinco regiões do País, a fim de identificar produtos potenciais passíveis de reconhecimento por IG, tendo em vista o início de uma disseminação maior do conceito no Brasil. Os produtos foram levantados devido à importância social, cultural e econômica para suas regiões e possibilidade de atendimento aos requisitos

específicos para proteção via IG. Dentre os produtos pesquisados na região Norte estava a farinha de mandioca no Acre.

Assim, diversas instituições uniram esforços para o fortalecimento desse ativo de inovação por meio do reconhecimento da IG, dentre elas: a) Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá (Central Juruá); b) Superintendência Federal de Agricultura no Acre (SFA-AC/Mapa); c) Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Acre); d) Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof); e) Secretaria de Estado de Desenvolvimento Florestal, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis (Sedens); f) Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae); g) Departamento do Patrimônio Histórico e Cultural do Estado do Acre (DPHC/FEM); h) Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre (Idaf); i) Universidade Federal do Acre (Ufac); e j) Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).

Desde 2008 reuniões de sensibilização, palestras, cursos e divulgações na mídia são realizados com o objetivo de apoiar as organizações de agricultores locais no desenvolvimento, reconhecimento e registro de IG. Em maio de 2011 foi criada, em Cruzeiro do Sul, a Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá (Central Juruá), atualmente composta por quatro

organizações de agricultores rurais, sendo três cooperativas e uma associação, fortalecendo a idealização de IG como instituição jurídica. Entre as atividades do estatuto da Central Juruá está a solicitação de IG da região produtora de farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. Em outubro de 2011, durante uma reunião de trabalho promovida pela Embrapa Acre, os produtores deram início à redação dos documentos necessários para essa solicitação, tais como o regulamento de uso do modo de fabricação do produto e o resgate histórico com o auxílio do Departamento de Patrimônio Histórico e Cultural do Acre. Em meados de 2012 foi formado o Conselho Regulador, composto por representantes de várias instituições do estado, que discutiu a melhor forma de solicitar essa IG e regular a posterior qualidade do produto durante a comercialização.

Vários critérios essenciais para obtenção da IG foram atendidos, tais como: a) identificação do produto; b) organização dos agricultores; c) definição da delimitação geográfica da região; d) regulamento de uso; e) estudo histórico-cultural da região; f) constituição do Conselho Regulador; e g) aprovação de uma logomarca que identifique o produto (Figura 1). Em outubro de 2015 o pedido de IG "Cruzeiro do Sul" para o produto farinha de mandioca foi depositado no Inpi pela Central Juruá e em 2017 foi concedido.



Figura 1. Representação gráfica da IG Cruzeiro do Sul para o produto farinha de mandioca.
Ilustração: Bruno Imbroisi

Paralelamente, a Embrapa Acre participou do processo de atualização da legislação brasileira para a farinha de mandioca. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou a Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que pode melhor contribuir para a inserção do produto no mercado nacional, trazendo competitividade ao setor.

A Embrapa Acre contribuiu para o processo de georreferenciamento das unidades de produção, classificando e analisando a qualidade físico-química da

farinha de mandioca de 138 casas de farinha em toda a Regional do Juruá dentro do Estado do Acre. Nesse trabalho foram georreferenciadas 904 casas de farinha e o perfil prioritário identificado desse produto foi de “farinha seca, grossa, tipo 1”, pelos padrões de qualidade exigidos na legislação brasileira vigente (ÁLVARES et al., 2011).

Recentemente finalizou o projeto de pesquisa e desenvolvimento “Farinha de Cruzeiro do Sul: fortalecimento da agricultura familiar e indicação geográfica

do Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre”, executado pela Embrapa Acre e instituições parceiras, como Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Acre (Sebrae), Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar do Acre (Seaprof), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e cooperativas de produtores de farinha. Os trabalhos e os resultados até agora obtidos são oportunos e por isso foram aproveitados, junto com outros documentos, para embasar o pedido de reconhecimento da indicação geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). Para que isso se concretizasse, diversas instituições se associaram no sentido de apoiar essa indicação geográfica, concedida em 2017. A IG Cruzeiro do Sul é a terceira concedida para a região Norte e a primeira para a farinha de mandioca, representando muito para os agricultores familiares da região.

Conclusão

O Sebrae, Embrapa Acre e outras instituições continuam realizando ações no sentido de fortalecer essa iniciativa de desenvolvimento sustentável dos produtores familiares da Regional do Juruá, como forma de agregação de valor ao produto, valorização dessa atividade tradicional da região e estímulo da confiabilidade dos consumidores no momento da aquisição do produto.

A obtenção da IG para farinha de mandioca produzida na região de Cruzeiro do Sul foi de suma importância para agricultores e consumidores do Acre, uma vez que farinhas produzidas em outras regiões do estado são comercializadas clandestinamente como “farinha de Cruzeiro do Sul” para atrair os consumidores pela fama e qualidade do produto (ÁLVARES et al., 2012a). A maioria das IGs envolve produção em pequena escala (INPI, 2000). Assim, ao contrário do que temem alguns, a obtenção da IG da farinha de Cruzeiro do Sul não causará danos ambientais e perda da biodiversidade agrícola, pois não implica necessariamente no aumento da área plantada. Ao contrário, os produtores locais já reconhecem que para fazer uma farinha “de primeira”, como eles a chamam, não se pode produzir muito, mas sim com zelo, qualidade e conhecimento que lhes são peculiares.

Referências

- AGRA, K. L. O. A importância da indicação geográfica à gestão e comercialização de ativos intangíveis das populações tradicionais amazônicas. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012.
- ÁLVARES, V. S.; MIQUELONI, D. P.; NEGREIROS, J. R. S. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca do Território da Cidadania do Vale do Juruá,

Acre. **Revista Ceres**, Viçosa, MG, v. 63, n. 2, p. 113-120, 2016.

ÁLVARES, V. S.; PAPA, D. A.; GOMES, F. C. R.; SANTANA, A. S.; SOUZA, J. M. L.; SANTOS FILHO, M. D. C.; SANTIAGO, A. C. C. **Perfil da produção de farinha de mandioca artesanal no Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2001. 50 p. (Embrapa Acre. Documentos, 121).

ÁLVARES, V. S.; MACIEL, V. T.; SOUZA, G. S.; MONTILHA, H. F. D. Potencial da indicação geográfica da região produtora da farinha de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012a.

ÁLVARES, V. S.; MIQUELONI, D. P.; MACIEL, V. T. Importância do modo de produção na manutenção do padrão de qualidade da farinha artesanal de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012b.

ARRUDA, M. A inserção de produtos no mercado. **Revista Sebrae**, Brasília, DF, n. 6, set./out. 2002.

BRANDÃO, F. S.; CEOLIN, A. C.; CANOZZI, M. E. A.; RÉVILLION, J. P. P.; BARCELLOS, J. O. J. Confiança e agregação de valor em carnes com indicação geográfica. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Belo Horizonte, v. 64, n. 2, p. 458-464, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de Propriedade Intelectual & inovação no agronegócio: módulo II: indicação geográfica**. Brasília, DF: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2009. 418 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Desenvolvimento sustentável - indicação geográfica: produtos potenciais**. 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>. Acesso em: 27 abr. 2016.

EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedências já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 46., 2008, Rio Branco, AC. **Amazônia, mudanças globais e agronegócios: o desenvolvimento em questão: anais**. Brasília, DF: Sober; Rio Branco, AC: Ufac, 2008.

INPI. **Indicações geográficas: pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento – última modificação em 25/10/2017**. 2017. Disponível em:

<<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 10 nov. 2017.

INPI. **Resolução nº 075/2000, de 28 de novembro de 2000**. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Rio de Janeiro, 2000. 7 p.

KATZ, E.; EMPERAIRE, L.; VELTHEM, L. H. van; SIMONI, J. A farinha de Cruzeiro do Sul. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL, 2008, Florianópolis. **Perspectivas e desafios**: anais. Florianópolis: [s.n.], 2008.

LIMA, F. D.; GIESBRECHT, H. O.; LIMA, S. U. Indicação geográfica: agregação de valor aos produtos amazônicos. **T&C Amazônia**, Manaus, ano 5, n. 11, p. 42-48, 2007.

PÉREZ, E. L. A diversidade vegetal da Amazônia e o patrimônio genético mundial. In: BORÉM, A.; LOPES, M. T. G.; CLEMENT, C. R. **Domesticação e melhoramento**: espécies amazônicas, Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2009. p. 39-52.

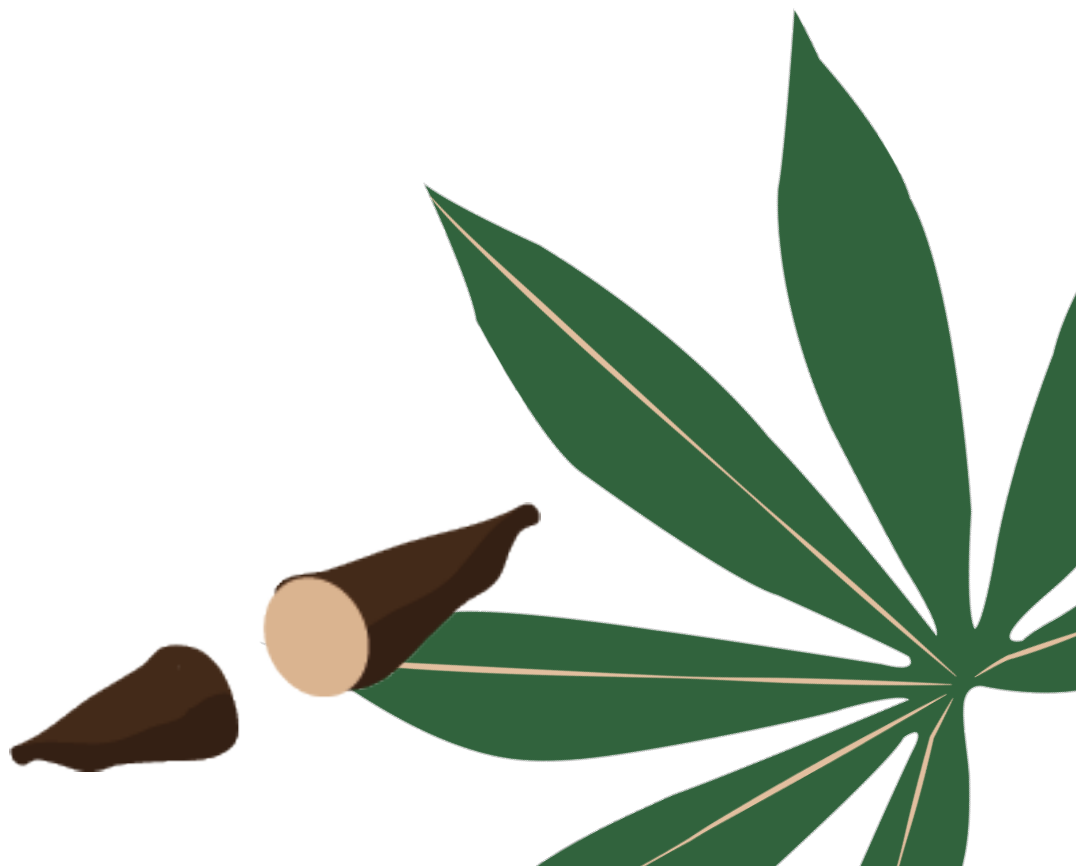
SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais**: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia. 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SOUZA, J. M. L.; ÁLVARES, V. S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Publicatio UEPG**: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43-49, 2008.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4ª geração**: o Brasil na era das indicações geográficas. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 8 p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado técnico, 45).

VASCONCELLOS, A. G.; ESQUIBEL, M. A.; LAGE, C. L. S. Proteção patentária de fitoterápicos no Brasil: um estudo sobre os depósitos de patentes ao longo da década de 90. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, Paulínia, v. 7, n. 1, p. 51-56, 2003.

VELTHEM, L. H. van; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**: Ciências Humanas, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012.





CCE
12



Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 2

Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul: Características da Identidade Regional para a Indicação Geográfica

Joana Maria Leite de Souza, Virgínia de Souza
Álvares, Murielly de Sousa Nóbrega,
Irineida Nobre

Introdução



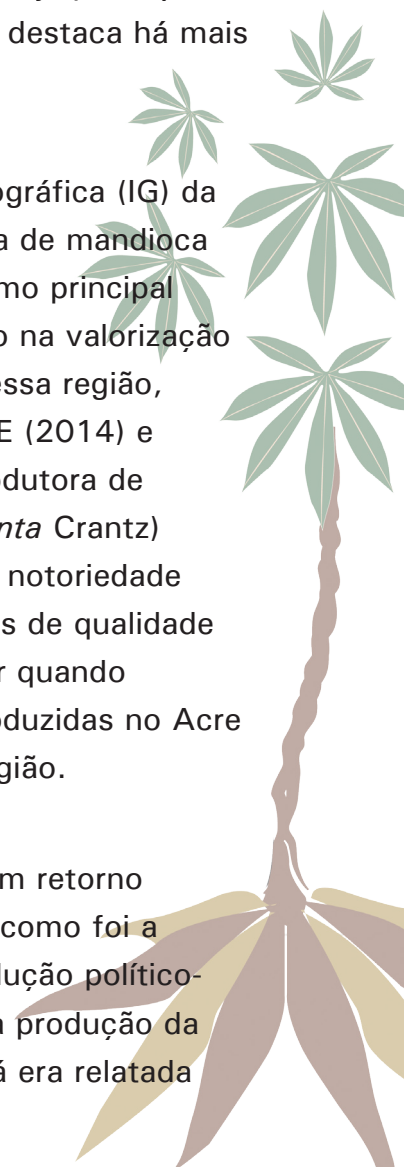
conhecimento tradicional está associado à identificação de valores culturalmente apropriados para a proteção do modo e saber-fazer adquiridos por meio de gerações ao longo do tempo.

A definição do termo conhecimento tradicional e sua diferenciação dos outros conhecimentos não é uma tarefa simples. Alguns autores referem-se ao conhecimento tradicional como conhecimento indígena, conhecimento local, “conhecimento popular” ou conhecimento da comunidade (DAGNE, 2010; KIPURI, 2009; WILLIANS; HARDISON, 2013). Neste texto será adotado apenas o termo conhecimento tradicional. A busca pelo desenvolvimento da cadeia produtiva da mandioca no Acre tem-se desenvolvido ao longo dos anos e, mais especificamente, a partir do ano de 2000 quando foram elaborados projetos de pesquisa de cunho essencialmente voltado para a qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. O Território

da Cidadania do Vale do Juruá (TCVJ) está localizado nos limites geográficos da região de Cruzeiro do Sul, cuja produção de farinha de mandioca se destaca há mais de 50 anos.

O projeto de indicação geográfica (IG) da região produtora da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul tem como principal elemento o direcionamento na valorização das farinhas produzidas nessa região, que, de acordo com o IBGE (2014) e por tradição, é a maior produtora de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) do Acre. A região adquiriu notoriedade como produtora de farinhas de qualidade reconhecidamente superior quando comparadas às demais produzidas no Acre e em outros estados da região.

Neste capítulo será feito um retorno ao passado para entender como foi a ocupação territorial, a evolução político-administrativa e o início da produção da farinha de mandioca que já era relatada



na imprensa desde 1906. O recorte do Jornal O Cruzeiro do Sul, em sua edição de 15/6/1906 (ABUNEDER, 1906), ressalta entre tantos produtos como charque fresco, fármacos, conservas, perfumaria, fazendas (tecidos) e miudezas em geral, o comércio da farinha de Cruzeiro do Sul e convida os consumidores para adquirirem o produto no renomado estabelecimento

a "Casa do Barateiro" (Figura 1). Ora, se o produto não fosse de qualidade, certamente o proprietário não faria o investimento em mídia para conquistar seus clientes. O fato é que até os dias de hoje, passados mais de 100 anos, a farinha de mandioca permanece no cotidiano das pessoas.

tem ainda a sua mercearia que compre-
hendo outra secção do seu importante es-
tabelecimento, onde se encontram belis-
simas de todas as qualidades, conservas,
farinha, xarque e outros muitos generos
que seria enfadonho enumerar.



4 O Cruzeiro do Sul

Observando

Tanta gente malvada... e vive com saúde...
Tanta pobreza e miséria... e sempre com fartura...
Tanta existência vil... sem ter uma família...
onde, entre os filhos, passa uma vida que não vale nada...

Outros—tudo que honesto medem a amplitude
de que a freguesia chega a tanto a cidade...
mas que a moralidade não é mais a realidade...
mas que sempre algo, sem que um instante mede...

Equidade e justiça... Onde há essas coisas...
Tudo que a natureza nos dá, sem que se queira...
E a vida é sempre assim...

—Pensar e não sentir—é a principal angústia
de quem vive com a consciência...
onde a alma não se dá a mal das mãos...

—Henrique ROMA.

COMMUNICADOS

CARVALHO NEVES

Francisco, morador nesta cidade,
pelo qual se declara que não dá seu nome
de Francisco Carvalho Neves, natural
de Curitiba, Paraná, e que não conta
com a cidade empregado em S. Felipe, an-
do em S. e no município de São Paulo, de ser
Araújo, neste rio Jurua.

INDUSTRIAL

Tendo de retirar-me temporariamente
para a Capital Federal, e como seja
impossível despedir-me pessoalmente de los-
dos e meus illustres amigos, deixo por
meio do presente, elevada e constante
a receber e constatar que até esta data me
dignificaram os meus...

Endereço: Rua Viveiros Silva—n.º 26
—Botafogo.
Cruzeiro do Sul, 3 de julho de 1906.
Frederico Otello de Rego Barros.

EDITAES

Previsão todos os interessados de que
as vendas do peixe e carne de coque serão
feitas no mercado publico, para isto de-
signado, e bem assim frutas de qual-
quer especie, sob pena de laquearem a
muita respectiva.

Cruzeiro do Sul, 3 de julho de 1906.

A MERCERIA
DE
BEZERRA & C.

Receba pelo ultimo navio um novo sortimento
de conservas, vitolas finas, libras, doces, xarque, bacalhão
etc., pretendendo vender sem competencia.
Previsão tambem a freguesia desta cidade e do interior,
de que brevemente será inaugurado o hotel

Grande variedade de conservas
e xarques e carnes de primeira
qualidade

onde se poderão encontrar boas e confortaveis apartamentos, cozinha de
primeiro orden. Para isto foram as ruas
proprietarios adquiridos de um sitio das mais modernas.
Visitem a Merceria de Bezerra & C. e acreditaria.

MERCERIA JURUAENSE
1906

J. Alvaro da Silveira

—(—)

Esta casa vende os seus
freguezes que no dia 24 de julho inaugu-
raram o seu CAFE e respectivo BO-
TARUM, que conservaram o melhor
dos 12 horas da manhã as 11 da noite.
O seu proprietario, esperando o
auxilio de todos os moradores do
Jurua, desde ja se exteriora agradecido.
Procuram experimentar—CAFE.

MERCERIA JURUAENSE
RUA DO JURUA
CRUZEIRO DO SUL

XARQUE UNIÃO
INDUSTRIA RIO-GRANDENSE DO SUL

Este produto e um tipo intermediario entre o xarque comum e o
carne verde; nome, portanto, os vindigos duros e doctros.
E superior ao xarque secco no tocante a conservacao, pois onde
aquele se altera facilmente o xarque fresco de que fomos resido com
todos os peles e economias e nutritivo

ROQUE VERDE
NIBAL PORTO
TRAVESSA DE S. MATHIUS, 31-B
—BOM DO PARA

ALDA
SE
MÃO

Comprar artigos
de primeira
qualidade
que tem
neste
estabelecimento.

contratar, de outro ma-
nos artigos, calculos para los-
meus, melhores e melhores profes-
sarios das melhores fabricas, com
muita para todos os meios—habida
de todas as qualidades, charutos, etc.

Vendem por preços reduzidos
A DINHEIRO A VISTA

Boulevard
Thaumaturgo
CRUZEIRO DO SUL
ALTO JURUA

LANCHAS A VAPOR
Hannibal Porto
TRAVESSA DE S. MATHIUS, 31-B—BOM DO PARA

Está habilitado a encomendar lanchas a vapor e alvarezes de ferro
de todos os tamanhos, de procedencia allemã e inglesa e proprias á in-
serviço dos rios de Amazonia, por preços sem competencia.

Tem catalogo e plantas á disposiçao de interessados. Encomenda
tambem caixas de ferro á prova de fogo do famoso fabricante ALBERT
BINS, successor de E. Berta & C. do Rio Grande do Sul, por preços reduzi-
simos.

PENSÃO FAMILIAR
DE
Higino Limeira

Previsão a freguesia desta cidade e do interior de que, achado-me instalado
em sua propria, pronta e satisfactoria, e por preço modico.

Para isto dispuzo de pessoas habes na arte culinaria, de commodos leito-
ros, de vitolas puras e finas libras. Comprehensivas tambem a preparar doces,
bolos, almocor e flocos, fora do estabelecimento.

Experimentem e constata de

PENSÃO FAMILIAR
Boulevard Thaumaturgo — Cruzeiro do Sul
ALTO JURUA

AO BON MARCHÉ
GRANDE EMPORIO DE ESTIVAS, FAZENDAS, MIUDEZAS, FERRAGENS, ETC.

A. R. Nogueira Junior
BOULEVARD THAUMATURGO, N.º 9

O proprietario deste grande estabelecimento, unico no genero, faz ac-
tente ao publico e a seus interresos freguezes que continuam a vender pelos
preços do Para e Manaus.

Neste mesmo caso encontram-se bellissimos luthares e muitos outros
divertimentos.

VER PARA CERR

Neste importantissimo estabelecimento encon-
tra-se grande sortimento de productos chimicos
e pharmaceuticos. Avisa o seu proprietario os

PHARMACIA BRAZIL

numerosos freguezes de que, tendo longa pra-
tica, se acha por isso habilitado a despachar qual-
quer formula.—FARMACIA VINDONIA
(DO RIO BRANCO)—Cruzeiro do Sul.

GRANDES ARMAZENS
—DO—
LOUVRG
—DE—
J. BUSSONS

Esté importante estabelecimento, unico no genero, tem constantemente
a venda grande quantidade de generos nacionaes e estrangeiros, como sejam

Doces, Ferragens e Miudezas

Previsão, pois, as freguesias desta cidade e do interior de que a distancia á vista.

VENDE SEM COMPETENCIA!

Boulevard Thaumaturgo
CRUZEIRO DO SUL
ALTO JURUA

A CASA DO
Barateiro
—DE—
ANTONIO TABAS ABUNEDER

AOS CONSUMIDORES

O PROPRIETARIO deste estabelecimento, que tem a venda fazenda
própria e suas perfumarias e fer-
ragens, próximo ao porto paranaense
de que, indubitavelmente á ve-
za, pode vender sem competencia, uma
vez que importa directamente da impor-
tante porço commercial de New-York.

A Casa do Barateiro

tem ainda a sua mercearia, que compre-
hendo outra secção do seu importante es-
tabelecimento, onde se encontram belis-
simas de todas as qualidades, conservas,
farinha, xarque e outros muitos generos
que seria enfadonho enumerar.

AOS FUMANTES

previsão que tem um grande stock de cha-
rutos de primeira qualidade e de diversos
fabricantes, cigarros de diferentes mar-
cas e outros muitos sortimentos de tabaco
Atoré e Sarga.

VISITEM A CASA
DO BARATEIRO
no
Boulevard Thaumaturgo
CRUZEIRO DO SUL.

Figura 1. Edição número 9 do jornal "O Cruzeiro do Sul".
Fonte: Abuneder (1906, p. 4).

A organização do território e a delimitação da área geográfica da região de Cruzeiro do Sul

O Estado do Acre localiza-se no extremo sudoeste da Amazônia Brasileira, entre as latitudes $07^{\circ} 07' S$ e $11^{\circ} 08' S$ e as longitudes $66^{\circ} 30' W$ e $74^{\circ} 00' W$. Sua superfície abrange uma área de 16.422.136 hectares, equivalente a 4% da Amazônia Brasileira e 1,9% do Território Nacional, fazendo fronteira internacional com Peru e Bolívia e nacional com Amazonas e Rondônia (Figura 2).

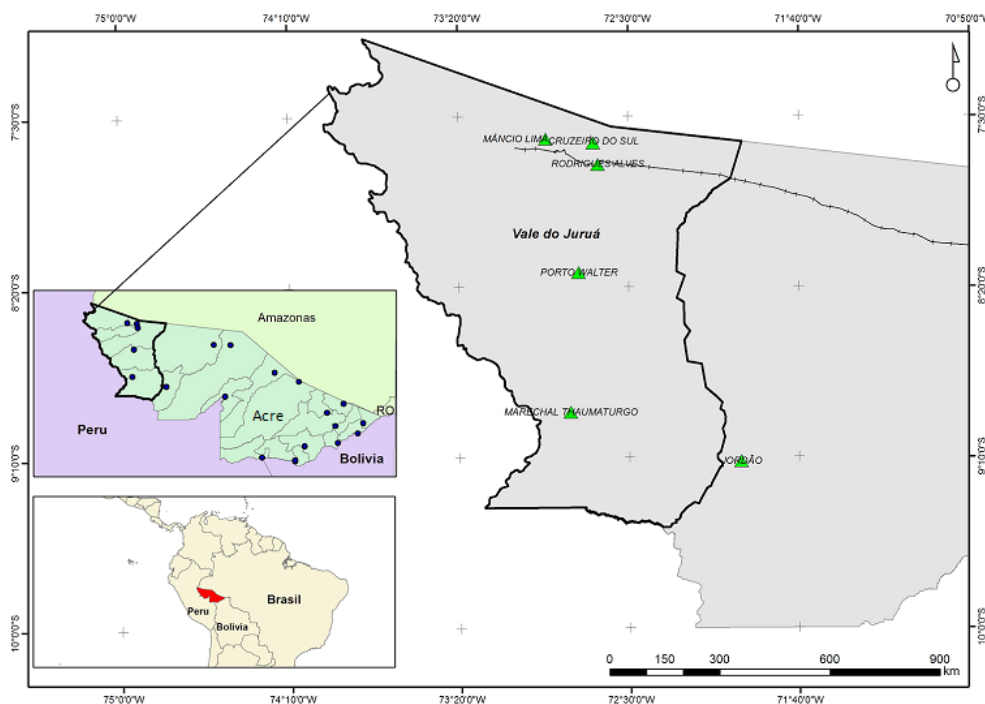


Figura 2. Mapa de localização do Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre.
Fonte: Acre (2010).

Em 1904, a Lei nº 1.181, de 25 de fevereiro, determinou a primeira organização administrativa do Acre, dividindo-o em três departamentos administrativos: Departamento do Alto Acre, Departamento do Alto Purus e Departamento do Alto Juruá, que abrangia inclusive a região do Município de Tarauacá (Figura 3).

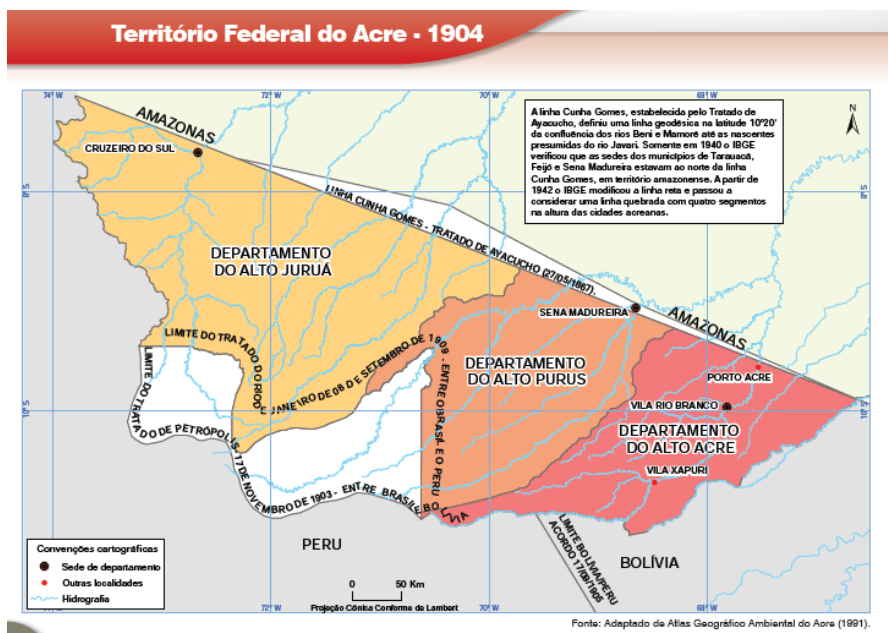


Figura 3. Mapa da primeira divisão política do Estado do Acre.
 Fonte: Acre (2010).

Os primeiros migrantes nordestinos chegaram ao Alto Juruá entre 1870 e 1880, fugindo de uma grande seca que assolava o Nordeste entre 1877 e 1880. Nos idos de 1857 ocorreu a primeira visita de nordestinos à região denominada anos mais tarde de Município de Cruzeiro do Sul. Esses colonos brancos recém-chegados depararam-se com as tribos indígenas locais, do grupo étnico Náuas, na região denominada de Estirão dos Náuas que atualmente abrange parte do Município de Rodrigues Alves (Figura 4).

A criação do Município de Cruzeiro do Sul deu-se pelo Decreto nº 8 de 12 de setembro de 1904, em terras do seringal Centro Brasileiro, às margens esquerdas do Rio Juruá (Figuras 5 e 6).

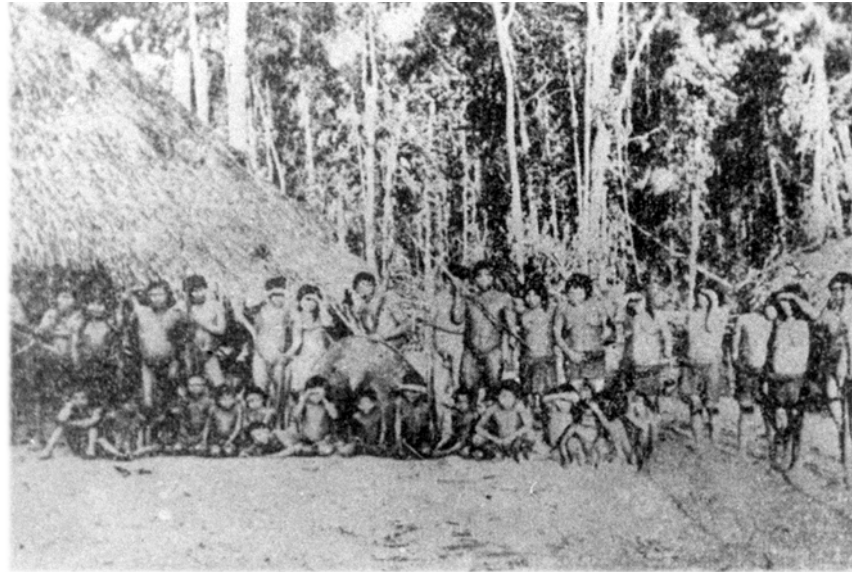


Figura 4. Indígenas do grupo étnico Náuas em 1910.
Fonte: Acervo do Departamento de Patrimônio Histórico (DPH)/Fundação Elias Mansour (FEM).

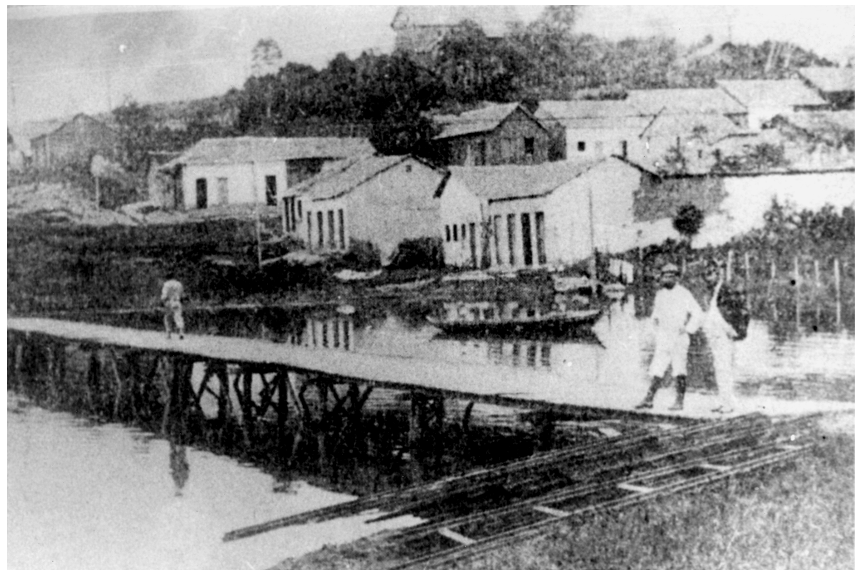


Figura 5. Boulevard Thaumaturgo, na Avenida 13 de Maio.
Fonte: Acervo do Departamento de Patrimônio Histórico (DPH)/Fundação Elias Mansour (FEM).



Figura 6. Vista do porto de Cruzeiro do Sul no Rio Juruá.
Fonte: Acervo do Departamento de Patrimônio Histórico (DPH)/Fundação Elias Mansour (FEM).

No Juruá, com a ajuda dos índios Náuas, o Coronel Mâncio Lima organizou uma expedição chefiada por Antônio Marques para excursionar pela floresta que contornava sua propriedade. Foram localizados treze grandes roçados com plantações de mandioca, milho, algodão e outras espécies agrícolas, além de cinco malocas vazias (PESSOA, 2007).

Em 1912, uma expedição chefiada pelo cearense Antônio Bastos, conhecedor dos hábitos e dialetos, novamente com a ajuda de índios adentrou a floresta, encontrou os Puyanawa em suas malocas e visitou criações e plantações do Coronel Mâncio Lima. Na época os colonizadores deixaram de comprar farinha de mandioca, milho, arroz, feijão, café e açúcar de outras localidades. Observaram ainda pastagens e pomares com até 500 bananeiras, uma plantação de 36 mil seringueiras, rebanhos de gado bovino, caprinos e suínos (PESSOA, 2007).

A miscigenação dos brancos com os indígenas na região resultou no elemento conhecido como caboclo. Há registros de que 77 tribos indígenas habitavam as regiões do Baixo, Médio e Alto Juruá em 1905. Destaca-se que os Puyanawa do Rio Moa foram trazidos da Serra do Divisor (Alto Rio Moa), no extremo oeste (fronteira entre Brasil e Peru) para uma fazenda às margens do Igarapé Ipiranga, próximo da atual sede do Município de Mâncio Lima. Ali eram subjugados, escravizados

e obrigados a trabalhar com as culturas brancas, dia e noite, sob chuva. Plantavam feijão, arroz e principalmente mandioca (PESSOA, 2007).

Após o Acre fazer parte oficialmente do território brasileiro em 1904, o estado sofreu uma evolução político-administrativa passando da estrutura de departamentos para municípios. Posteriormente, Cruzeiro do Sul foi desmembrado em outros municípios, mas a reputação da qualidade da farinha vinculada à antiga região permaneceu, daí o nome “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”.

A área da delimitação geográfica da Regional do Juruá está inserida na região oeste do Estado do Acre, abrangendo os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

Características edafoclimáticas da região de Cruzeiro do Sul

O clima acriano, conforme a classificação de Köppen, é do tipo Am, equatorial, quente e úmido, com temperaturas médias anuais variando entre 24,5 °C e 32 °C (máxima), permanecendo uniforme em todo o estado e predominando em toda a região Amazônica. Segundo a maior ou menor exposição aos sistemas extratropicais, caracteriza-se por apresentar temperaturas mínimas que

variam de um local para outro, com a ocorrência de duas estações distintas: seca e chuvosa (ACRE, 2010).

Na estação seca, que se estende do mês de maio até outubro, esporadicamente desaparecem as chuvas e ocorrem as comuns “friagens”, resultantes do avanço de uma frente polar impulsionada por uma massa de ar polar atlântica que avança pela Planície do Chaco até a Amazônia Ocidental, provocando queda de temperatura (ACRE, 2010).

Já a estação chuvosa, o “inverno amazônico”, ocorre de novembro a abril, sendo caracterizado por chuvas constantes e abundantes. A temperatura média do mês mais frio gira acima dos 18 °C, com grandes oscilações durante o ano (ACRE, 2010).

A umidade relativa do ar varia entre 80% e 90%, índice bem elevado quando comparado ao de outras regiões do País. Os índices pluviométricos variam de 1.600 mm/ano a 2.750 mm/ano, tendendo a aumentar no sentido sudeste-noroeste. Entre junho e agosto ocorre o período menos chuvoso; todavia, nos demais meses do ano, as chuvas são abundantes (ACRE, 2010).

Ressalta-se que a vegetação local não apresenta nenhuma alteração em seu metabolismo durante as friagens. O

comportamento pluviométrico do território é o seguinte:

Média anual: 2.171,3 mm.

Mês mais chuvoso: março – 295,9 mm.

Mês menos chuvoso: agosto – 49,97 mm.

Período chuvoso: 6 meses (novembro a abril).

Período seco: 3 meses (junho a agosto).

A temperatura, máxima e mínima, em média, está em torno de 32 °C em função da maior ou menor exposição aos sistemas atmosféricos extratropicais. Essa variação fica entre 17,4 °C e 20,4 °C (ACRE, 2010).

No Território da Cidadania do Vale do Juruá predominam os Argissolos em diferentes associações, com menores proporções de Gleissolo, Luvisolo, Plintossolo e Vertissolo, conforme o Sistema Brasileiro de Classificação de Solos (ACRE, 2010).

Esses solos variam de profundo a pouco profundos, de moderadamente a bem drenados. As bases trocáveis (CTC) são variáveis, com teores mais elevados no horizonte superficial, cálcio e magnésio presentes, em função da existência de matéria orgânica, que decresce com a profundidade. A saturação por alumínio é maior que 50%, evidenciando o caráter álico; ao contrário da soma de bases, os teores de Al^{3+} aumentam com a

profundidade. Esses solos representam 64% da área total do estado (ACRE, 2010).

Aspectos da produção de farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul

No Território do Juruá a agricultura de terra firme é praticada pelos agricultores familiares e populações tradicionais no sistema de derruba e queima da floresta primária ou da vegetação secundária (capoeiras) em processo de regeneração, seguido da diminuição do material lenhoso restante por meio de uma segunda queima, conhecida como coivara.

No solo recém-queimado, coberto pelas cinzas, são cultivadas principalmente as culturas anuais: primeiramente o arroz e o milho, espécies que se desenvolvem nas cinzas recentes depositadas, seguidos do feijão e da mandioca. A cultura anual mais cultivada no sistema de derruba e queima é a mandioca, porém com baixo emprego de insumos e equipamentos no cultivo.

No Estado do Acre a farinha de mandioca é produzida artesanalmente em pequenas unidades conhecidas como casas de farinha, localizadas no próprio local de produção. Por ser um produto artesanal, Souza et al. (2008a) identificaram uma grande heterogeneidade em relação à granulometria, devido principalmente

ao saber-fazer (fabricar) realizado pelos agricultores familiares, cada um seguindo um processo próprio.

O carro-chefe da agricultura da Regional de Cruzeiro do Sul é o cultivo de mandioca para a produção de farinha. Em 2016, a mandioca ocupava aproximadamente 14.285 hectares plantados e tinha um rendimento médio de 30,0 t/ha, valor bem superior à média nacional (14,9 t/ha) (IBGE, 2017), sendo Rodrigues Alves (3.950 hectares) o município com maior área plantada. Estima-se que aproximadamente 5.095 famílias do TCVJ estejam diretamente envolvidas no sistema de fabricação de farinha de mandioca artesanal, sendo, geralmente, a única atividade econômica dessas famílias (IBGE, 2016; PAPA et al., 2011).

No TCVJ, a farinha artesanal conhecida como “farinha de Cruzeiro do Sul” possui notoriedade e preferência pela população local há décadas. No produto estão vinculados a tradição e o conhecimento tradicional do “saber-fazer” diferenciado. A partir desse reconhecimento, a Embrapa Acre vem estudando a “farinha de Cruzeiro do Sul” desde 2005 em termos de qualidade físico-química, fluxograma de produção e destino adequado dos resíduos de fabricação.

Frente aos resultados de pesquisa e sua identificação como um produto de qualidade, bem como pela aceitabilidade

e reconhecimento dos consumidores, a partir de 2008 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA-AC/Mapa) passou a reconhecer a “farinha de Cruzeiro do Sul” como potencial para embasar uma indicação geográfica (IG) na região.

Com a finalidade de sensibilizar os produtores de farinha do TCVJ para essa possibilidade, palestras, reuniões, eventos e pesquisas vêm sendo realizados desde então, em parceria com o Sebrae/Acre, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof), Mapa e Embrapa, resultando no desenvolvimento de projetos de pesquisa com apoio do Tesouro Nacional, Fundação de Tecnologia do Estado do Acre e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Em 2011, no âmbito do projeto de pesquisa IG-Flour I, foram georreferenciadas 904 casas de farinha ativas nos cinco municípios pertencentes ao TCVJ, sendo elas distribuídas em Cruzeiro do Sul (44,91%), Rodrigues Alves (19,91%), Marechal Thaumaturgo (12,39%), Porto Walter (10,95%) e Mâncio Lima (5,64%) (ÁLVARES et al., 2011). Todavia não foi possível georreferenciá-las na sua totalidade. Algumas delas não foram atingidas devido às dificuldades de acesso em alguns meses do ano, principalmente nos municípios de Porto Walter e Marechal Thaumaturgo, onde a maioria se encontra

às margens de rios. Já no Município de Tarauacá, aproximadamente 6,19% das casas de farinha foram georreferenciadas, sendo consideradas na pesquisa devido à proximidade com a região de estudo, às margens do Rio Liberdade.

No TCVJ, segundo o mesmo estudo, existem quatro tipos de casa de farinha: tradicional, primeira, segunda e terceira geração. As casas de farinha do tipo tradicional possuem piso de chão batido, prensa de alavanca, gamelas de madeira maciça ou serrada, cobertura de palha e não têm paredes. Aquelas denominadas de primeira, segunda e terceira gerações foram projetadas por técnicos do governo do Acre que se esforçaram em atender aos quesitos relevantes relacionados às boas práticas de fabricação para qualquer unidade produtora de alimentos, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) (BRASIL, 1993). Essas últimas foram contempladas, a cada versão, com piso em alvenaria, cobertura de telhas, telas nos vãos de ventilação, tanques de lavagem construídos e revestidos de material cerâmico ou reservatório de fibra para água potável, prensas acionadas por macacos hidráulicos, gamelas de madeira serrada ou reservatórios de fibra e um, dois ou mais fornos de finalização da farinha de mandioca, entre outros requisitos.

A tipicidade das farinhas de Cruzeiro do Sul

Fatores relacionados à forma artesanal e à produção individualizada de farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul justificam a heterogeneidade das farinhas. Além disso, segundo os agricultores mais antigos, algumas etapas realizadas durante o processo de fabricação interferem diretamente na qualidade do produto.

A variabilidade e heterogeneidade das farinhas de mandioca de Cruzeiro do Sul foram identificadas primeiramente em um estudo realizado por Souza et al. (2008b). Conforme essa pesquisa, foi observada a formação de seis grupos e a divergência entre eles mostra que há uma variabilidade nas farinhas produzidas na região. Ainda segundo o mesmo estudo, a variabilidade das farinhas não está representada pela variedade ou local de produção, já que não foram classificados no mesmo grupo, podendo estar relacionada com o “saber-fazer” praticado pelos agricultores ao longo de décadas e herdado de pais para filhos, uma vez que a heterogeneidade foi verificada em farinhas produzidas por um mesmo agricultor.

Alguns aspectos tecnológicos relacionados à qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul foram objeto de estudo em pesquisa recente realizada pela Embrapa Acre. Entre esses aspectos foram

estudados o efeito da retirada parcial da fécula (SOUZA et al., 2015a), a tostagem utilizando-se forno tradicional (ÁLVARES et al., 2015b), o uso de forno mecânico (SOUZA et al., 2015b) e o número de peneirações durante o processo (ÁLVARES et al., 2015a).

O processo artesanal de fabricação da farinha de Cruzeiro do Sul segue as etapas de lavagem, trituração, retirada ou não da fécula, prensagem, tostagem em duas fases, entre outras. É importante dizer que o detalhamento de algumas etapas do processamento de farinha de mandioca foi intencionalmente suprimido nessa discussão em função da necessidade de proteger o saber-fazer e o conhecimento tradicional associado ao processo. Na trituração, as células das raízes são rompidas havendo liberação dos grânulos de amido, contribuindo ainda para a homogeneização da farinha. Alguns agricultores de farinha da Regional do Juruá afirmam que realizam a retirada da fécula, outros, porém, asseguram que a não retirada da fécula é um dos fatores que contribuem para a qualidade diferencial da farinha. Já no início da tostagem, com o forno na temperatura mais baixa, acontece a gelatinização do amido superficial nos grânulos, proporcionando um aumento da pressão no seu interior que, na fase final da tostagem, com a temperatura mais elevada, resultará em uma farinha com grânulos com maior volume e crocância diferenciada. Estudos comprovam que a retirada parcial da fécula não promove

alterações nas suas características físico-químicas e bromatológicas (SOUZA et al., 2015a).

O número de peneirações durante o processamento é outro procedimento indicado pelos agricultores locais como importante para a obtenção de uma farinha de boa qualidade. Em um diagnóstico feito em todo o Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre, 88,83% dos agricultores entrevistados responderam que realizam essa etapa duas vezes, dependendo da necessidade e dos costumes (ÁLVARES et al., 2011).

De fato, Álvares et al. (2015a) constataram que o número de peneirações alterou a composição físico-química da farinha de mandioca artesanal, mas esta se manteve nos padrões de qualidade da legislação.

Outro procedimento apontado pelos agricultores da região como crítico para a obtenção de uma farinha de boa qualidade é o número de fornos artesanais utilizados para as etapas de finalização do produto. Na Regional do Juruá, Acre, 70,09% dos produtores de farinha possuem dois fornos (ÁLVARES et al., 2011). A tradição do uso de dois fornos, segundo os agricultores entrevistados, propicia maior rapidez ao processo, devido às diferentes funções desses equipamentos durante a finalização, além da melhoria na qualidade do produto

final. Estudos citam que a tostagem da farinha de mandioca, utilizando-se um e dois fornos (ÁLVARES et al., 2015b) ou forno mecânico (SOUZA et al., 2015b), não altera a composição centesimal do produto (ÁLVARES et al., 2015b).

A escala de produção das casas de farinha (comunitárias ou familiares) é pequena e, na maioria das vezes, consegue-se produzir entre 5 e 12 sacos de 50 kg de farinha por dia. Por outro lado, há uma discussão sobre o custo de produção da farinha que é oneroso por exigir muita mão de obra nas etapas de descascamento e de tostagem (SIVIERO et al., 2012), uma vez que essa última exige uma certa experiência para que o produto final fique com as características que lhe deram notoriedade junto aos consumidores. Santos et al. (2003) já identificaram que um dos principais entraves definidos como base no sistema de produção tradicional da farinha de mandioca é a elevada participação de serviços manuais na execução de atividades do processo produtivo, elevando o custo.

Variedades de mandioca e tipos das farinhas

Entre as denominações de variedades locais de mandioca mais frequentemente utilizadas pelos agricultores familiares do TCVJ para fabricação de farinha identificadas por Souza et al. (2008) estão:

Mansa-e-brava, Paxiubão, Caboquinha, Chico Anjo e Branquinha, com elevada capacidade produtiva, adaptação, resistência à podridão-radicular e elevado potencial para o mercado. Branquinha e Paxiubão são muito utilizadas na região e consideradas resistentes à podridão-radicular, já a variedade local Caboquinha é moderadamente resistente (MOURA; CUNHA, 1998). As variedades locais Branquinha, Colonial e Paxiubão apresentam teores elevados de amido, sendo particularmente potenciais para uso industrial (MENDONÇA et al., 2003). Estudos referenciam que diferentes variedades locais originam farinhas que estão de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira (BRASIL, 2011) para farinha de mandioca (SOUZA et al., 2008a), mais um indício de que o saber-fazer é fator essencial para determinar a qualidade do produto.

Considerações finais

Ainda no século 19, a necessidade do imigrante nordestino de buscar alimentos, aliada ao isolamento territorial e convívio familiar, fez da mandioca encontrada nos roçados cultivados pelos indígenas o elo que determinou o início da produção da farinha de mandioca e a mistura de hábitos. Na região do antigo Departamento do Juruá, por meio desse contato interétnico e com a formação das novas famílias constituídas por homens nordestinos e mulheres indígenas, surgiu

um saber-fazer adaptado à região quanto a essa atividade. Ao longo desse período até os dias atuais, o saber-fazer foi preservado por gerações, garantindo a identidade diferenciada e notoriedade da farinha. No entanto, adequações tecnológicas contribuíram para melhorar a qualidade do produto, sem alterar o modo tradicional do saber-fazer regional.

Com a evolução político-administrativa do Estado do Acre e a passagem da estrutura do Departamento do Juruá, cuja capital era Cruzeiro do Sul, para os sete municípios, incluindo o novo Município de Cruzeiro do Sul, o produto, que já era reconhecido por sua tipicidade regional, manteve a notoriedade pelo antigo nome da capital departamental. Assim, o reconhecimento de uma identidade territorial, vinculado à tradição e qualidade secular do produto, remete sua potencialidade para o estabelecimento de uma indicação geográfica por procedência para a “farinha de Cruzeiro do Sul”.

Referências

- ABUNEDER, A. F. A Casa do Barateiro. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 4, 7 jul. 1906.
- ACRE. Programa Estadual de Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre. **Zoneamento ecológico-econômico do Acre fase II**: escala 1: 250.000: documento síntese. 2. ed. Rio Branco, AC: Secretaria de Estado

de Planejamento: Secretaria de Estado de Meio Ambiente, 2010. 354 p.

ÁLVARES, V. S.; PAPA, D. A.; GOMES, F. C. R.; SANTANA, A. S.; SOUZA, J. M. L.; SANTOS FILHO, M. D.; SANTIAGO, A. C. C. **Perfil da produção de farinha de mandioca artesanal no Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2011. 50 p. (Embrapa Acre. Documentos, 121).

ÁLVARES, V. de S.; SOUZA, J. M. L. de; MACIEL, V. T.; ATHAYDE, N. B.; CAMPOS FILHO, M. D.; NÓBREGA, M. de S. Influência do número de peneirações na caracterização da farinha de mandioca artesanal. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 16.; CONGRESSO LATINO-AMERICANO E CARIBENHO DE MANDIOCA, 2015, Foz do Iguaçu. **Integração: segurança alimentar e geração de renda: anais**. Foz do Iguaçu: SBM, 2015a.

ÁLVARES, V. de S.; SOUZA, J. M. L. de; MACIEL, V. T.; MADRUGA, A. L. S.; KLEIN, M. A.; SANTIAGO, A. C. C. Influência do uso de dois fornos na caracterização da farinha de mandioca artesanal. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 16.; CONGRESSO LATINO-AMERICANO E CARIBENHO DE MANDIOCA, 2015, Foz do Iguaçu. **Integração: segurança alimentar e geração de renda: anais**. Foz do Iguaçu: SBM, 2015b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova

o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para Boas Práticas de Produção, o Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade... **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 2 dez. 1993.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, n. 214, Seção 1, p. 18-20, 8 nov. 2011.

DAGNE, T. W. Harnessing the development potential of geographical indications for traditional knowledge-based agricultural products. **Journal of Intellectual Property Law & Practice**, United Kingdom, v. 5, n. 6, p. 441-458, 2010.

DAVEL, E. P. B.; VASCONCELOS, J. G. M. Gerência e autoridade nas empresas brasileiras: uma reflexão histórica e empírica sobre a dimensão paterna nas relações de trabalho. In: MOTTA, F. C. P.; CALDAS, M. P. (Org.). **Cultura organizacional e cultura brasileira**. São Paulo: Atlas, 1997. p. 94-110.

IBGE. **Produção agrícola municipal: cidades**. 2014. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=12&search=acre>>. Acesso em: 12 maio 2016.

IBGE. **Produção agrícola municipal – lavouras temporárias 2017**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/>

agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html?&t=resultados>. Acesso em: 10 nov. 2017.

KIPURI, N. Culture. In: STATE of the world's indigenous peoples. New York: United Nations Division for Social Policy and Development. Secretariat of the Permanent Forum on Indigenous Issues, 2009. p. 52-81.

MENDONÇA, H. A.; MOURA, G. M.; CUNHA, E. T. Avaliação de genótipos de mandioca em diferentes épocas de colheita no Estado do Acre. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, DF, v. 38, n. 6, p. 761-769, 2003.

MOURA, G. M.; CUNHA, E. T. **Panati e araçá**: novas cultivares de mandioca para o cultivo na microrregião do Alto Purus no Estado do Acre. Rio Branco, AC: Embrapa CPAF/AC, 1998. 4 p. (Embrapa CPAF/AC. Comunicado técnico, 86).

PAPA, D. A.; ÁLVARES, V. S.; MIQUELONI, D. P. Distribuição espacial do escoamento da produção de farinha de mandioca no território do Vale do Juruá, Acre. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 14., 2011, Maceió. **Anais...** Maceió: SBM, 2011.

PESSOA, E. S. **Trabalhadores da floresta do Alto Juruá**: cultura e cidadania na Amazônia. 2. ed. Rio Branco, AC: Edufac, 2007. 338 p.

SANTOS, J. C.; GONDIM, T. M. S.; SÁ, C. P. de; CARTAXO, C. B. C.; NASCIMENTO, G. C. do; SILVA, M. R. **Avaliação econômica de sistemas de produção de farinha de mandioca na Região do Vale do Rio Juruá, Acre**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2003. 43 p. (Embrapa Acre. Documentos, 80).

SIVIERO, A.; BAYMA, M. M. A.; KLEIN, M. A.; PINTO, M. S. V. Produção e comércio da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 50., 2012, Vitória, ES. **Anais...** Vitória: Sober, 2012.

SOUZA, J. M. L.; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas de variedades utilizadas no Estado do Acre. **Acta Amazonica**, Manaus, v. 38, n. 4, p. 761-766, 2008a.

SOUZA, J. M. L. de; NEGREIROS, J. R. da S.; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; SOUZA, M. L. de; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. Á. V. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 907-912, 2008b.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; CARTAXO, C. B. da C.; MACIEL, V. T.; MADRUGA, A. L. S.; OLIVEIRA, P. A. A. C. de. Efeito da retirada parcial da fécula sobre a qualidade da farinha de mandioca artesanal. In: CONGRESSO BRASILEIRO

DE MANDIOCA, 16.; CONGRESSO LATINO-AMERICANO E CARIBENHO DE MANDIOCA, 2015, Foz do Iguaçu.

Integração: segurança alimentar e geração de renda: anais. Foz do Iguaçu: SBM, 2015a.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; MACIEL, V. T.; CAMPOS FILHO, M. D.; KLEIN, M. A.; NÓBREGA, M. de S. Qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul tostada em forno mecânico. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 16.; CONGRESSO LATINO-AMERICANO E CARIBENHO DE MANDIOCA, 2015, Foz do Iguaçu.

Integração: segurança alimentar e geração de renda: anais. Foz do Iguaçu: SBM, 2015b.

WILLIAMS, T.; HARDISON, T. Culture, law, risk and governance: contexts of traditional knowledge in climate change adaptation. **Climatic Change**, Heidelberg, v. 120, n. 3, p. 531-544, 2013.







Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 3

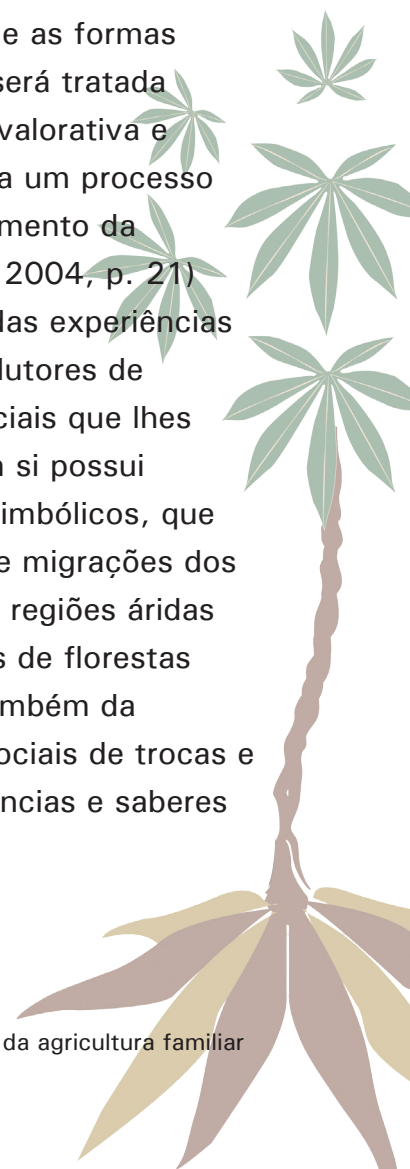
A “Farinha Especial”: Percepção dos Agricultores de Belfort e Vila São Pedro no Vale do Rio Juruá, Acre¹

Lucia Hussak van Velthem

A farinha de mandioca conhecida como “farinha de Cruzeiro do Sul” é produzida e comercializada no Vale do Alto Rio Juruá e possui destaque nos estados vizinhos, sobretudo nas cidades de Manaus e Porto Velho. Adquiriu reputação favorável em decorrência das características que apresenta e por qualidades que se revelam no paladar. Trata-se, portanto, de uma “farinha especial” muito apreciada. Nos últimos anos, várias cooperativas e instituições públicas interessaram-se pelo potencial econômico da farinha de Cruzeiro do Sul e passaram a explorar meios de agregar valor ao produto e melhorar o processo de produção, visando a sua uniformidade (SILVEIRA, 2009). Essas iniciativas influenciaram o trabalho das famílias produtoras de farinha e a própria comercialização do produto, sobretudo porque ao serem elaboradas não consideraram as concepções locais na identificação de uma farinha de qualidade (VELTHEM; KATZ, 2012).

Este texto busca ser um contraponto a essa consideração e assim apresenta alguns aspectos da percepção dos próprios agricultores de uma farinha considerada “especial”. Descrevendo as técnicas, os implementos empregados e as formas de avaliação associadas, será tratada uma conceituação dual – valorativa e depreciativa – conectada a um processo rotulado enquanto “pensamento da prática” (MATHIEU et al., 2004, p. 21) que é construído a partir das experiências e conhecimentos dos produtores de farinha, nas condições sociais que lhes são próprias. A prática em si possui componentes técnicos e simbólicos, que têm origem no histórico de migrações dos pequenos agricultores das regiões áridas do Nordeste para as terras de florestas úmidas da Amazônia, e também da atualidade dos sistemas sociais de trocas e da transmissão de experiências e saberes locais.

¹O texto é inspirado na publicação A “farinha especial”: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no Vale do Rio Juruá, Acre (VELTHEM; KATZ, 2012).



A pesquisa foi realizada no âmbito de um programa multidisciplinar² sobre agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados, efetivado entre agricultores estabelecidos nos municípios de Cruzeiro do Sul e de Marechal Thaumaturgo, Estado do Acre. No primeiro município, os estudos concentraram-se na Vila São Pedro e nos sítios instalados nos ramais da vizinhança, localizados ao longo da Rodovia BR 364; no segundo, compreendeu a comunidade de Belfort, instalada às margens do Alto Rio Juruá, em território abrangido pela Reserva Extrativista Alto Juruá (Reaj). A esmagadora maioria dos agricultores dessas localidades descende de migrantes nordestinos, sobretudo cearenses e maranhenses, alguns chegados ao Acre nas primeiras décadas do século 20 e outros mais tardiamente, nos anos de 1950, para trabalharem na extração da borracha.

Mandiocas e macaxeiras

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) constitui o principal alimento energético de uma grande parte dos povos indígenas das terras baixas da América do Sul e das populações que vivem no Norte e Nordeste do Brasil. No Estado do Acre, esse tubérculo é considerado pelos agricultores de São Pedro e Belfort como um “legume”

(RIZZI, 2011, p. 116), mas os primeiros designam todas as variedades como “mandioca”, ao passo que os segundos empregam corriqueiramente o termo “macaxeira”. O detalhamento anatômico de uma raiz indica que ela é dotada de “cabeça” e “rabo”, a parte interna sendo a “carne”, envolta por uma “pele”, a casca. A planta, a maniva é identificada como roça, e o lugar de cultivo das mandiocas como roçado.

Nas localidades mencionadas, os roçados de mandioca são cultivados em sucessão à vegetação primária ou a capoeiras, mas após o terceiro ano a área de plantio é considerada de baixa produtividade e é abandonada (SANTOS et al., 2003; SILVEIRA, 2009). O local e a composição do solo em que as manivas foram plantadas influenciam diretamente a qualidade de suas raízes e, futuramente, a da farinha. A presença ou ausência de fibras (fiapos) nos tubérculos constitui um motivo de preocupação, pois como afirma um agricultor de Belfort, “tem roça que dá muito fiapo”. A rentabilidade das mandiocas para farinha deriva também de outros parâmetros que podem modificar seu sabor e consistência. Assim, para serem lucrativas, as raízes não devem ser amargas, nem se apresentarem aquosas (encharcadas), apodrecidas ou quebradiças no manuseio (EMPERAIRE, 2002). Uma

²Trata-se do Programa “Populações locais, agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia (Pacta)”, CNPq – Unicamp/IRD – UR 169, n° 492693/2004-8 com financiamentos IRD, CNPq, ANR – Biodivalloc e BRG. Autorização 139, DOU (4/4/2006).

avaliação acurada, sobretudo feminina, descarta as variedades que fornecem raízes com partes muito duras, assim como as que são pequenas e arredondadas (birros), pois são difíceis de descascar (RIZZI, 2011, p. 88).

As variedades locais de mandioca usadas pelos agricultores de Belfort e São Pedro são, em sua maioria, mansas, sendo mencionada a existência apenas de duas variedades um pouco tóxicas: Panati e Mansa-e-brava. Predominam em Belfort a Caboquinha, Mulatinha, Amarelinha, Santa Rosa, Fortaleza e Milagrosa, mas a ocorrência de outras variedades produz uma listagem mais ampla, uma vez que Emperaire (2002, p. 667-668) menciona três dezenas para a Reserva Extrativista do Alto Juruá. Em São Pedro, Rizzi (2011, p. 86-88) constatou que uma dúzia de variedades de manivas pode ser plantada, mas as principais para a produção de farinha são Chico Anjo, Caboquinha, Curimê-branca e Branquinha.

Em Belfort, a farinha vendida não admite a mistura das variedades plantadas, o que não ocorre em São Pedro, onde são mescladas duas ou três variedades, visando equilibrar o teor em amido e fibra, assim como a cor e o sabor (EMPERAIRE et al., 2012). A apreciação cromática da farinha, um dos requisitos de boa qualidade, impede, entretanto, a combinação de certas variedades, tais como a Amarelinha e a Roxa, pois quando juntas, segundo um agricultor entrevistado

em São Pedro, “atrapalham para dar boa farinha, a cor fica feia”.

A farinhada e o papel dos objetos

A elaboração de padrões de qualidade para a farinha de mandioca está relacionada com as representações e as práticas dos agricultores de Belfort e São Pedro e engloba toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha. Tal elaboração se aplica às raízes de mandioca, à farinha produzida e aos objetos responsáveis pela sua produção no espaço da casa de farinha. Os objetos possuem uma posição de destaque nesse contexto e são estimados por atributos que consideram tanto o seu papel utilitário como o simbólico, porque ambos são necessários para a execução das complexas funções de transformação da mandioca em farinha (VELTHEM, 2007, p. 608).

Em Belfort, os homens atribuem o sucesso da produção de uma farinha de excelência à consideração adequada dos objetos empregados. Contrariamente, as mulheres julgam que é a mandioca o elemento determinante para a qualidade da farinha, muito embora algumas reconheçam que é a conjugação desses dois condicionantes que resulta em uma boa farinha. Ao estabelecerem essa distinção, homens e mulheres revelam a esfera em que mais

especificamente atuam e na qual possuem mais amplos conhecimentos.

O processo de produção da farinha ocorre em um espaço específico, designado como casa de farinha³, que abriga grandes e complexos artefatos utilitários. Esses locais podem ser individuais/familiares ou coletivos, como é o caso das casas de farinha geridas pelas cooperativas ou construídas por meio de programas governamentais. Nas demais casas de farinha, o processamento da mandioca congrega toda a família, porém em funções diversificadas e, em São Pedro, trabalhadores diaristas não aparentados. Os homens executam a maioria das tarefas, exceto descascar os tubérculos, uma atribuição que é sobretudo feminina. O ciclo de produção de farinha é denominado de “puxada” e se prolonga por 2 ou 3 dias, incluindo atividades nos roçados e na casa de farinha.

O dia de fazer farinha é conhecido como “farinhada”, um termo corriqueiro na Amazônia para essa atividade (FRAXE, 2004; RIZZI, 2011; SILVEIRA, 2009). Antes do início dos trabalhos, a casa de farinha é previamente varrida e os utensílios são cuidadosamente limpos e lavados (baldeados). A limpeza dos objetos é uma prática considerada fundamental

para a produção de uma boa farinha, pois evita que a massa de mandioca azede rapidamente.

Em São Pedro, a produção de farinha tem início de manhã bem cedo nos roçados, quando as raízes são arrancadas e posteriormente conduzidas até a casa de farinha. Os tubérculos apropriados para uma boa farinha devem ser “novos” e assim não excederem um período superior a 12 meses sob a terra. A mandioca considerada “velha” é a que possui cerca de 2 anos de plantio, tornando-se imprópria para a produção de farinha porque sofreu perda de massa e assim ficou “afogada” ou “isuada”. Segundo uma agricultora de Belfort, “se a macaxeira não for nova, você pode ‘praticar’ [exercer os seus conhecimentos] que a farinha não sai boa”.

Ao chegarem à casa de farinha, os agricultores de São Pedro jogam as raízes de mandioca no chão. No mesmo dia são descascadas (rapadas) e colocadas em recipientes específicos para esse fim, que pode ser uma “gamela” ou uma “cocha”⁴. Uma farinha de qualidade exige que os tubérculos sejam arrancados e descascados no mesmo dia. Outrora, as mandiocas tinham o revestimento interno raspado com a faca, mas atualmente é

³A denominação “casa de farinha” predomina nos estados do Norte e Nordeste. Constituem estruturas produtivas representantes do método tradicional, baseado na mão de obra familiar.

⁴A gamela é provida de pernas, a cocha repousa no chão.

inteiramente retirado para evitar que as raízes, ao serem raladas, adquiram uma cor arroxeadada que é indesejada pelos produtores de farinha.

O descascamento da mandioca precisa ser cuidadoso para não deixar fragmentos de casca e nem partículas pretas, denominadas de “bidongo”, que se apresentam nas raízes. Caso permaneçam, formarão grãos escuros (granito preto), que irão se sobressair na farinha, desqualificando-a. Em São Pedro foi observado um expediente – “fazer capote”⁵ – que permite tornar o trabalho mais rápido e impede que os tubérculos retenham muita sujeira, facilitando a sua lavagem.

Após serem descascados, os tubérculos são lavados em recipientes específicos, o “tanque” ou “buque”⁶. As mandiocas precisam ser bem lavadas (zeladas), para produzir uma farinha de qualidade, não amargosa. Alguns cuidados evitam que a terra se prenda à carne dos tubérculos e um deles é descascá-los e logo lavá-los com água, empregando uma escova. Nessa atividade, a qualidade da água é fundamental, sendo sempre retirada de poços artesianos e cacimbas, pois como afirmou um agricultor de Belfort, “a água ‘melaça’ [água barrenta] do rio não presta para dar uma farinha especial”.

As mandiocas lavadas são colocadas em uma armação de madeira (banco) para serem trituradas, uma tarefa que compete aos homens, os quais a partir desse estágio assumem completamente o processamento da farinha. Acomodadas no recipiente central, em forma de U, as raízes são polvilhadas com “açafroa”, o açafirão (*Curcuma longa* L.) para adquirirem uma coloração amarelada, associada a uma apreciação positiva. A farinha amarelada pelo açafirão perde a cor com o passar do tempo e os produtores dizem que, então, ela “falece”, mas isso não impede o seu consumo pelos agricultores. As informações obtidas indicam que na região da Vila São Pedro o uso do açafirão teve início em 2000, a pedido dos comerciantes, pois há certa preferência por uma farinha amarelada, em detrimento da esbranquiçada.

No cumprimento da orientação dos comerciantes, os produtores de farinha de São Pedro devem adquirir experiência no uso do açafirão, do contrário obterão uma farinha amarga e de várias tonalidades, que não é estimada. Quando contém muito açafirão, a farinha obtida torna-se “assustada” ou “sarapintada”. Ao contrário, ao conter pouco açafirão, a farinha apresenta uma cor indefinida, nem branca, nem amarela, pois é “matizada”.

⁵Nesse processo algumas mulheres retiram metade da casca, do lado da “cabeça”, deixando a mandioca apenas de “capote” que é o termo local para camisa. Posteriormente, outras agricultoras tiram a casca que sobrou, do lado do “rabo”, a saber, o capote.

⁶O tanque pode ser de alvenaria ou de madeira e o buque é feito de pneus velhos.

Outro problema que pode ocorrer é a formação de grãos esbranquiçados (granito branco), quando a massa de mandioca ralada não adquire, de modo uniforme, a cor amarelada desejada. A presença de grãos de cor clara, sobretudo quando associados aos resíduos de um “descascamento apressado” das raízes, atesta visualmente que a farinha não é de boa qualidade.

No prosseguimento da farinhada, os tubérculos, devidamente polvilhados com açafraão, são empurrados para serem triturados pelo ralador (bola ou caititu). Os agricultores denominam esse processo de “cevar” ou “roer”, verbos que descrevem a própria ação desse artefato. Considerado dotado de certas particularidades de ação, o ralador procede como o próprio porco caititu (*Tayassu tacaju* L.), o qual, segundo a menção de agricultores de São Pedro, “rói a mandioca para se alimentar e tornar-se cevado [gordo]”.

O elemento que rala a mandioca é um cilindro de madeira onde estão engastadas estreitas serras de metal (tariscas). Para ralar bem a mandioca e valorizar a farinha, o artefato deve comportar 30 tariscas, todas do mesmo tamanho, alinhadas e afiadas como os dentes do animal referido. Caso as raízes de mandioca não sejam finamente trituradas, a massa não ficará

homogênea devido à multiplicação de grumos (crueira), o que implica em perda, pois deverão ser descartados.

A massa de mandioca triturada, aspergida com água, espremida em uma peneira e posta a decantar, permite a retirada do amido (goma), muito apreciado pelas famílias dos agricultores de Belfort e São Pedro. Com o amido é produzida a farinha de tapioca ou são preparados beijos, mingaus e bolos. Entretanto, para a produção de uma farinha de qualidade e saborosa, deve ser extraída apenas uma pequena parcela do amido, para que a excelência da farinha prevaleça.

A massa resultante da trituração é aparada em um comprido recipiente (gamela de massa) do qual é retirada para ser envolvida em fragmentos de tela de náilon que formam os “forros de massa” ou “pneus de massa”, a serem dispostos na prensa. Em São Pedro são utilizados dois tipos de prensa, a “prensa de varão” e a de “parafuso”⁷. Em Belfort só é encontrada a prensa de varão, com duas variantes: “caixa” e “arapuca”. Uma vez acomodados os pneus de massa na prensa, esta é acionada para comprimi-los durante aproximadamente 12 horas e assim secá-los, eliminando o líquido (manipuera). Uma prensa somente contribui para a qualidade da farinha se “estiver bem aprumada” e

⁷Para referências mais completas sobre esses artefatos consultar Velthem (2008).

os seus componentes ajustados. Caso contrário, a massa retém líquido e assim permanece “molhada” e a farinha “não sai boa, não fica alvinha, fica escura” conforme o comentário de um agricultor de Belfort.

No dia seguinte, a massa de mandioca volta para o banco e é novamente triturada para ficar bem fina. Passa então por uma peneira circular, disposta em um dos lados da comprida gamela para a retirada de fibras e de grumos. Em seguida essa massa é levada a um dos fornos para ser “escaldada” ou “grolada”, com o auxílio de uma pá semicircular de madeira (palheta). Essa atividade corresponde a uma primeira secagem e precisa ser rápida, em baixa temperatura e aos poucos, para a massa não ficar “meio crua” e não influir negativamente na qualidade da farinha.

Retornando à gamela, a massa é passada em outra peneira para a retirada dos grumos, resultantes da primeira secagem. Para a valorização da farinha é fundamental que a massa de mandioca ralada seja peneirada duas vezes. Essa dupla ação uniformiza a textura e evita a produção de uma farinha cheia de fibras e grumos. Peneirar a farinha já torrada dispensa uma das operações, mas isso não é considerado compensatório pelos produtores de São Pedro, pois “tem muita perda, porque recolhe muita crueira”. Segundo um agricultor de Belfort, “a farinha boa mesmo é a que usa três

peneiras: grossa, média e fina”. A média é utilizada depois da primeira trituração, a fina após a segunda e a grossa depois da primeira secagem.

O passo seguinte é a secagem propriamente dita da massa, em maior quantidade e mais lentamente no “forno de secar”, agora com o auxílio de um instrumento de cabo comprido (rodo). A secagem adequada exige uma fornalha que tenha uma boa e constante pressão do fogo, o que é também garantido pela qualidade da lenha empregada. Em Belfort, o combustível apreciado pelos produtores de farinha é classificado como “lenha forte”, pois queima devagar e fornece carvão em brasa. Nessa localidade provém sobretudo da urana (não identificada), mulateiro (*Calycophyllum spruceanum*), murici (*Byrsonima crassifolia*) e envira-preta (*Guatteria poeppigiana*).

Os fornos observados em São Pedro e em Belfort são retangulares e podem ter tamanhos diferentes. São compostos de uma folha de metal (chapa ou torrador) e de uma moldura de madeira (grade). Apoiam-se em uma armação de alvenaria sob a qual está a fornalha. Os fornos são os mais importantes utensílios da casa de farinha e podem influenciar diretamente a torrefação, como especifica um produtor de farinha de São Pedro: “quem vai mandar [determinar] que a farinha vai ser boa é o torrador”.

Muitos cuidados são tomados com a instalação dos fornos, pois não podem ser muito altos para não gastar muita lenha, uma vez que esquentam dificilmente e esfriam muito rápido, mas também não podem ser muito baixos porque as chapas metálicas, nesse caso, esquentariam demasiadamente. Quando os fornos estão separados há maior controle da temperatura (quentura) de cada um deles, o que não ocorre quando estão juntos, pois se aquecem mutuamente, o que amplia o calor produzido.

A montagem do forno requer que a moldura seja alta e bem ajustada para não reter massa de mandioca, pois os “caroços”⁸ acabam queimando e, ao se misturarem à farinha que está sendo torrada, vão desvalorizá-la.

Ademais, a chapa metálica empregada precisa ser grossa, porque uma chapa fina esquenta muito rapidamente e assim queima o “pó” da farinha, fazendo com que adquira uma cor avermelhada. Outro inconveniente, segundo informações de produtores de farinha de São Pedro, está associado ao metal das chapas. A ele é atribuído o dom de impedir ou não que a massa de mandioca forme “grumos” ao ser lançada ao forno aquecido, mas não há como saber isso antes do uso.

A farinha especial e o conhecimento dos produtores

A produção de farinha requer conhecimento especializado dos agricultores em todas as fases. O aprendizado tem início nas atividades de escaldar a massa de mandioca, mas esse saber se aprofunda na etapa posterior, pois os homens que executam essa tarefa (torradores) devem ser, evidentemente, especialistas. Torradores consagrados precisam ter grande habilidade no manejo do rodo e também preparo físico, pois segundo um especialista de São Pedro “o torrador tem de estar acostumado, pois quem não está acostumado a trabalhar no forno, queima o pó da farinha”. Ademais, deve saber o momento preciso de tirar ou de colocar lenha para regular a temperatura da chapa e ainda ser capaz de orquestrar uma percepção multissensorial que indica que a farinha está torrada (“está no ponto”).

A observação do trabalho e os comentários do especialista indicam que a mencionada percepção envolve etapas sucessivas. Assim, primeiramente, o especialista observa o momento em que a farinha já não evapora, porque esse é o sinal de que está secando. Em seguida, aspira seu odor e menciona que a “farinha quando está secando fica cheirosa, um cheiro bom, não

⁸A farinha é composta de “caroços” (grânulos) e de “pó”.

é de queimado”. Na sequência contempla a cor, depois sente com os dedos a textura, para verificar se a farinha está endurecida, bem seca. Ato contínuo, leva alguns grãos à boca, comenta que o gosto é indefinível, mas “não pode ser de queimado”, além disso, os caroços “devem estralar no dente”, isto é, devem fazer um barulho característico ao serem mordiscados. Paralelamente, ouve atentamente quando a farinha “chia no forno” porque isso indica que já está seca. Ao final, em um gesto hábil, revolve os grãos e quando estes sobem “que nem poeira”, o especialista conclui que a massa está enxuta e a farinha bem torrada e, portanto, é de especial qualidade.

Depois de torrada a farinha é transferida para um grande recipiente de madeira (caixa), de onde é retirada para ser acondicionada em sacos duplos, sendo um deles de fibra sintética (palhinha). A farinha deve ser ensacada no mesmo dia, para permanecer crocante. Quando essa tarefa é adiada, o produto esfria e perde excelência, pois, como ponderou uma agricultora de Belfort, se a farinha “pega frieza, fica mole, deixa de ser seca”. A farinha especial, de boa qualidade, tem assim uma grande durabilidade, basta estar bem acondicionada e armazenada.

As sacas, pesando em média 50 quilos⁹, são fechadas e depositadas em um “estrado”, para a farinha não umedecer no contato com o chão, enquanto os produtores instalados nos ramais de São Pedro aguardam a vinda do comerciante ou do intermediário de Cruzeiro do Sul que vai comprar a farinha. Em Belfort, os agricultores dirigem-se a Marechal Thaumaturgo para vendê-la, mas também a transacionam na própria comunidade ou em comunidades vizinhas. Nessa localidade considera-se que a farinha para ser “especial”, de “primeira qualidade” deve ter uma produção limitada que não exceda 250 quilos, o que significa que os produtores devem “puxar somente para cinco sacas” em uma mesma farinhaada.

Os produtores de farinha de São Pedro, assim como os de Belfort, possuem poucos designativos para destacar uma farinha valorizada, pois em teoria todas as farinhas produzidas seriam excelentes. Entretanto, falam em termos de “uma farinha especial”, de “uma boa farinha” e da “bondade da farinha”, a saber, da qualidade de ser boa e, portanto, apreciada para venda e também para consumo. Segundo os comerciantes de Cruzeiro do Sul, a qualidade da farinha depende principalmente da sua torrefação. Para verificarem esse fato, revolvem uma amostra entre os dedos e assim sentem

⁹Outrora a medida para a farinha era o “paneiro”, cuja capacidade correspondia a cerca de 25 quilos ou a duas latas de farinha.

se é bem enxuta, porque a “farinha de primeira é bem sequinha” (SILVEIRA, 2009, p. 170).

A apreciação dos comerciantes e compradores sobre a consistência e outras características constitutivas da farinha de mandioca também pode ser negativa, na comparação com a “farinha especial”, ocasionando o seu descarte. Segundo um comerciante de São Pedro, a primeira avaliação que o comprador faz da farinha exposta à venda é visual e repousa em sua cor. Nesse caso, a farinha não deve apresentar as colorações que não são apreciadas, tais como “afogueada”, farinha de cor avermelhada que indica que está levemente queimada, e “mesclada”, farinha de tonalidade escura porque a massa de mandioca não teve a secagem necessária. Especialmente evitada pelo comprador é a farinha “tremelada”, que apresenta duas cores, como resultado da mistura de farinhas branca e amarela.

Entre outros aspectos negativos que desvalorizam a farinha estão aqueles que a identificam como sendo de “fiapeira”, pois contém fibras em quantidade excessiva em relação às demais farinhas, uma vez que todas as possuem em alguma quantidade. Também não são apreciadas aquelas julgadas como “farinha velha”, uma vez que são consideradas ruins, sem sabor, mas isso não significa que foram produzidas há muito tempo. São igualmente depreciadas as farinhas referidas como “maneiro”, por serem sem

consistência. Segundo uma agricultora de Belfort, esse tipo de farinha “é leve como algodão, enche uma saca de 50 quilos, mas não pesa 50 quilos”. Entretanto, o paradigma da farinha ruim, de baixa qualidade, de acordo com os agricultores, comerciantes e compradores entrevistados, é a farinha “paú”, que tem cor escura, é amargosa e muito ressecada e possui uma quantidade excessiva de fibras e de grãos esbranquiçados e escuros. Completamente desvalorizada, é considerada imprópria ao consumo humano e não é comercializada.

Como mencionado, no Vale do Rio Juruá, nas localidades de Belfort e da Vila São Pedro, a percepção de uma farinha “especial” é o resultado de um processo que compreende múltiplos indicativos os quais estão relacionados primordialmente aos saberes exigidos para a produção de farinha e às potencialidades das cultivares. Entretanto, o processo de valorização da farinha inclui igualmente outros aspectos, tais como o vocabulário local na descrição do processo produtivo e os materiais, as formas, os significados encontrados nos objetos empregados. Esses complexos utensílios são indispensáveis na produção e organização do trabalho familiar na casa de farinha, por meio da definição das tarefas em relação à idade e ao gênero.

A qualidade da farinha deriva da riqueza simbólica, vivida no cotidiano, do uso, pelo agricultor, de todos os sentidos na sua avaliação, a saber, a consistência, a coloração e homogeneidade dos grânulos,

o aroma, o sabor. Dessa forma, ressalta-se que a farinha “especial” dos produtores de farinha das localidades mencionadas representa o resultado da conjugação da dinâmica social e dos conhecimentos aprofundados – técnicos, simbólicos, sensoriais – aplicados a uma cadeia operatória que começa no roçado e termina na comercialização da farinha.

Referências

- ARAUJO, J. S. P.; LOPES, C. A. **Produção de farinha de mandioca na agricultura familiar**. Niterói: Programa Rio Rural, 2008. (Manual técnico, 13).
- EMPERAIRE, L. Dicionário dos vegetais. In: CUNHA, M. M. C.; ALMEIDA, M. (Org.). **Enciclopédia da Floresta: o alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações**. São Paulo: Cia das Letras, 2002. p. 631-674.
- EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.
- FRAXE, T. P. **Cultura cabocla-ribeirinha: mitos, lendas e transculturalidade**. São Paulo: Annablume, 2004.
- MANDIOCA: o pão do Brasil. Brasília, DF: Embrapa. Assessoria de Comunicação Social, 2005. 279 p.
- MATHIEU, A.; LASSEUR, J.; DARRÉ, J. P. **Les sens des pratiques. Conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes**. Paris: INRA Editions, 2004.
- RIZZI, R. **Mandioca: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre**. 2011. 169 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Campinas.
- SANTOS, J. C. dos; GONDIM, T. M. de S.; SÁ, C. P. de; CARTAXO, C. B. da C.; NASCIMENTO, G. C. do; SILVA, M. R. da. **Avaliação econômica de sistemas de produção de farinha de mandioca na região do Vale do Rio Juruá, Acre**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2003. (Embrapa Acre. Documentos, 80).
- SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia**. 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.
- VELTHEM, L. H. van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.
- VELTHEM, L. H. van; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012.

Foto: Talite Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul





Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 4

Importância do Saber-fazer sobre as Características Físicas e Físico-químicas da Farinha de Mandioca Artesanal do Acre¹

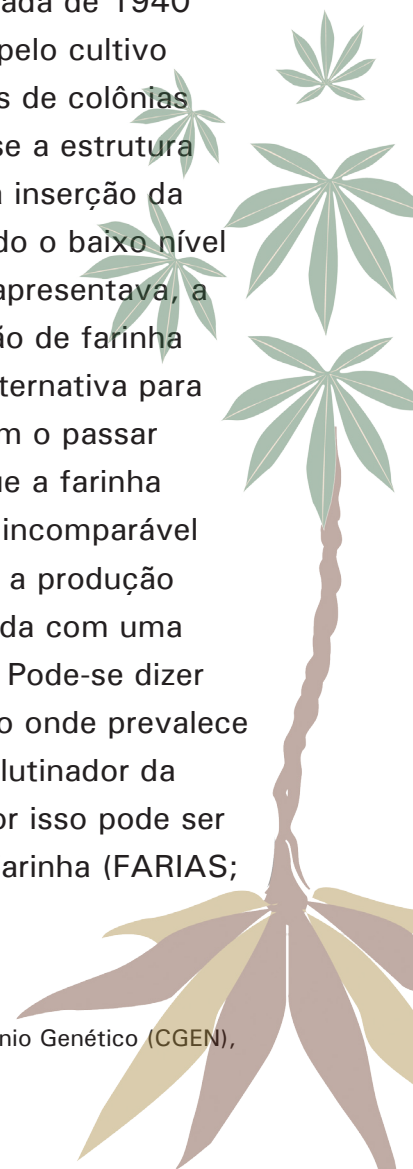
Virgínia de Souza Álvares,
Joana Maria Leite de Souza

A produção de farinha de mandioca no Território da Cidadania do Vale do Juruá (TCJV), no Acre, é uma atividade econômica que possui extrema importância na formação, organização e identidade do território. A atividade farinheira está tão intrinsecamente inserida na rotina dos habitantes da região de Cruzeiro do Sul, que o município lhe empresta o nome para designar a melhor farinha produzida no estado.

A prática do fabrico da farinha em si possui componentes técnicos e simbólicos que têm origem no histórico de migrações dos agricultores das regiões áridas do Nordeste para as terras de florestas úmidas da Amazônia, também da atualidade dos sistemas sociais de trocas e da transmissão de experiências e de informações (VELTHEM; KATZ, 2012). Além disso, a formação da identidade farinheira da região ocorreu também

com a perda de territórios da produção de borracha a partir do látex nativo da seringueira. Com a decadência dessa atividade por volta da década de 1940 do século 20, acarretada pelo cultivo racionalizado nos seringais de colônias inglesas na Ásia, mudou-se a estrutura econômica regional com a inserção da agropecuária. Considerando o baixo nível tecnológico que a região apresentava, a mandioca para a fabricação de farinha parecia, na época, uma alternativa para a economia da região. Com o passar do tempo, percebeu-se que a farinha produzida tinha um sabor incomparável entre as demais, por isso, a produção despontou e foi considerada com uma “vantagem comparativa”. Pode-se dizer que se trata de uma região onde prevalece a produção como fator aglutinador da sociedade e da cultura, por isso pode ser chamada de território da farinha (FARIAS; CABRAL, 2012).

¹Acesso ao conhecimento tradicional associado arquivado pelo Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN), de acordo com o processo nº 02000.002310/2009-31.



Assim, com o passar do tempo a “farinha de Cruzeiro do Sul” foi reconhecida como de qualidade na visão diferenciada de diversos elos da cadeia, tais como consumidores, produtores e comerciantes. Conceitualmente, um produto de qualidade deve atender ao grau de satisfação do consumidor frente aos requisitos relativos a um conjunto de características inerentes a ele. Os requisitos de qualidade de um produto podem ser: valor nutritivo, caracteres organolépticos (sabor, aroma, textura), condições de conservação e utilização, homogeneidade das suas características, salubridade e preço.

Em relação aos consumidores, o produto adquiriu qualidade pela reputação ou notoriedade. Em face desse reconhecimento, caracteriza a região como de potencial para a indicação geográfica por indicação de procedência (ÁLVARES et al., 2012a) reconhecida pelo Inpi em 2017.

Para os comerciantes, em se tratando da potencialidade de comercialização do produto em escala em grandes centros comerciais, é importante também os aspectos da sua adequação à legislação vigente (BRASIL, 2011). Nesse aspecto, a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul pode ser considerada de valor comercial (SOUZA et al., 2008a) por possuir características físico-químicas como umidade, cinzas, fibras e amido dentro

dos limites estipulados, além da acidez baixa que caracteriza o produto como farinha seca. Nesse aspecto comercial, o conceito de qualidade dos consumidores, agricultores e comerciantes se mistura, pois essas características físico-químicas limitantes à legislação são fortemente influenciadas pelo modo de produção. E por isso, como citado neste capítulo, o elemento fundamental do processamento da mandioca é o elemento humano (VELTHEM; KATZ, 2012). Por isso a visão dos agricultores sobre a elaboração de padrões de qualidade é tão importante, já que eles são os agentes ativos no fornecimento e na valorização do produto no mercado. Segundo os agricultores, a qualidade está diretamente relacionada com as representações e as práticas, englobando toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha. Nesse contexto, a qualidade não depende apenas da higiene ou da uniformização do produto, uma vez que, nesse processo, outros condicionantes, inclusive os conceituais, são igualmente importantes (VELTHEM; KATZ, 2012), e as fases do processo de produção possuem características próprias que se inter-relacionam (SILVEIRA, 2009). De acordo com aspectos ambientais, como tipo de solo, espécie selecionada, aparecimento ou não de pragas, condições das famílias produtoras e consequentes escolhas e necessidades de produção e comercialização, a farinha será percebida como de menor ou maior qualidade. Essa percepção dos produtores vai da qualidade

do solo, tempo de colheita da raiz, atenção a todas as fases de produção, passando pelo “capricho” (cuidado e dedicação) do produtor, conforto (acesso à eletricidade e água para melhor trituração e lavagem das raízes), às condições de tráfego das estradas utilizadas para escoar a produção ao centro mais próximo de comercialização e distribuição, que podem alterar, por exemplo, a umidade do produto devido ao atraso no armazenamento.

A farinha é fabricada de forma artesanal em casas de farinha, utilizando mão de obra e matéria-prima da agricultura familiar, incorporando um conhecimento tradicional de décadas na região. Considera-se, além dos aspectos econômicos, o respeito aos costumes e tradições das populações locais.

Assim, o processamento tem maior influência na qualidade da farinha do que características ligadas à variedade da mandioca utilizada, por exemplo (ÁLVARES et al., 2012b, 2013, 2016). A farinha resulta não da utilização de uma variedade em particular, mas de um conjunto de 2–3 variedades combinadas, disponíveis de acordo com o conteúdo de fécula ou fibras, coloração e características organolépticas. À semelhança de outras farinhas amazônicas, portanto, não há relação direta entre um determinado tipo de farinha e uma variedade (EMPERAIRE et al., 2012). Fatores como facilidade de descascamento, coloração e resistência

a doenças das raízes também assumem importância, mas não são cruciais para caracterizar uma farinha como de qualidade na visão dos produtores. Um bom descascamento, prensagem e torragem adequados, intensidade do forno, tempo de secagem, adição de corante natural de açafrão-da-terra (*Curcuma* sp.) em quantidade apropriada e a não retirada da fécula de mandioca ou goma durante o processamento são pontos importantes que determinam a qualidade do produto (SILVEIRA, 2009). Velthem e Katz (2012) complementam outros fatores do processo de produção que afetam a qualidade da farinha da região na visão dos produtores locais: tamanho da produção, descascamento realizado logo após a colheita, retirando toda a casca sem deixar fragmentos, e peneiração adequada.

Como o processamento é tipicamente artesanal, sem controle mecanizado dos processos, cuidados devem ser tomados principalmente com as etapas de prensagem e secagem da farinha.

Com relação à etapa de prensagem, Velthem e Katz (2012) citam que, de acordo com relatos de produtores, a qualidade do produto começa pela instalação da prensa, que deve estar “bem apumada” e os seus componentes ajustados para que a massa não fique “molhada” e nem a farinha fique escura. Esse comportamento é esperado, uma vez que a massa de mandioca depois de

triturada fica exposta de um dia para o outro à temperatura ambiente, que na região Norte gira em torno de 25 °C a 35 °C, ocasionando naturalmente, como citam Chisté et al. (2006), a sua fermentação e aumentando a acidez do produto. Comercialmente, uma farinha com acidez alta já não é considerada “farinha seca”, embora isso não descaracterize o produto.

Já com relação à secagem, os agricultores locais afirmam ser a etapa de maior importância no processamento da farinha (VELTHEM, 2007). Comercialmente, essa etapa influencia na umidade do produto e, conseqüentemente, na sua vida de prateleira. Por isso, é necessário cuidados desde a instalação dos fornos até o modo de preparo da farinha. Os fornos devem ser construídos em altura adequada e distantes entre si para que um não influencie na secagem da massa do outro. A habilidade para saber o momento preciso de tirar ou de colocar lenha para regular a temperatura da chapa e ser capaz de orquestrar uma percepção multissensorial, que indica que a farinha está torrada, são pontos fundamentais. Para isso, Velthem e Katz (2012) discorrem que os cinco sentidos (visão, olfato, paladar, tato e audição) são importantes para observar o “ponto ideal da secagem” quando a massa não mais evapora, tem cor característica, odor e sabor agradáveis, textura seca e som de farinha seca no forno. Adicionalmente, além do forno, a qualidade da farinha depende da intensidade do fogo e da madeira utilizada como lenha.

Segundo os autores, existem duas fases de secagem: a primeira (escaldamento), que deve ser realizada de forma rápida, em baixa temperatura e gradativamente; e a segunda (a secagem propriamente dita), que é realizada de forma mais lenta e com maior quantidade de massa, exigindo fogo baixo, com boa e constante pressão da fornalha.

Algumas características da farinha estão relacionadas à etapa de secagem, como, por exemplo, a umidade e a atividade de água. Dósea et al. (2010) citam que o calor utilizado na torra (aproximadamente 110 °C) é fundamental para diminuir a carga microbiana e tornar a farinha adequada ao consumo humano, sendo esse fator relacionado à redução do teor de umidade do produto. Dessa forma, a baixa umidade resulta em uma maior estabilidade e elevação da vida de prateleira do produto (FERREIRA NETO et al., 2004), uma vez que o nível acima de 13% é considerado inadequado e favorável para proporcionar crescimento microbiano e deterioração em curto tempo do produto (CHISTÉ et al., 2006). De acordo com Chisté e Cohen (2011), é possível que a variação no teor de umidade da farinha se deva aos fatores que influenciam o processo de torração do produto, como tempo, temperatura do forno, eficiência do processo de prensagem, dentre outros.

Da mesma forma, a tostagem interfere na atividade de água da farinha de mandioca.

Esse parâmetro mede a disponibilidade de água de um determinado alimento e corresponde à umidade relativa de equilíbrio no qual o alimento não perde nem ganha água para o ambiente. Quando o processamento e a tostagem são realizados de forma adequada, a farinha de mandioca, segundo Chisté et al. (2007), não apresenta condições ideais para o crescimento microbiano por apresentar baixa atividade de água ($<0,60$), tornando-se um produto microbiologicamente estável. Trabalhos de pesquisa realizados com a “farinha de Cruzeiro do Sul” identificaram valores de atividade de água de 0,03 a 0,65, quando as amostras são coletadas diretamente nas unidades de processamento (ÁLVARES et al., 2009; MIQUELONI et al., 2011, 2013; SOUZA et al., 2008b).

Outras características físicas e físico-químicas das farinhas podem estar relacionadas ao processo de fabricação, como o teor de cinzas, fibras e amido. O teor de cinzas é conceituado como o resíduo mineral fixo ou o total de material mineral presente no produto (BRASIL, 2011) e pode estar relacionado com características intrínsecas das raízes (CHISTÉ et al., 2006) e/ou com o processo de fabricação, como, por exemplo, o descascamento inadequado ou contaminação por material estranho ao produto. Velthem e Katz (2012) citam que, além de outros elementos determinantes na concepção dos agricultores familiares, a qualidade da farinha exige que o

descascamento seja cuidadoso para não “desqualificar” o produto. Segundo esses autores, uma farinha de qualidade exige que as raízes sejam arrancadas e descascadas no mesmo dia, sem deixar fragmentos de casca e nem partículas pretas, que formarão grânulos escuros. Além disso, o teor de cinzas da farinha de mandioca pode aumentar demasiadamente em função da concentração do corante natural de açafraão-da-terra adicionado durante o processamento artesanal (ÁLVARES et al., 2015).

O teor de fibras da farinha de mandioca artesanal está intimamente relacionado ao processo de fabricação. Uma peneiração adequada faz com que esse teor fique dentro dos limites estabelecidos por lei. Segundo Velthem e Katz (2012), na produção e valorização da farinha, o uso da peneira é fundamental porque uniformiza a granulação. E complementam que, na visão dos produtores da região, para a massa ser bem peneirada, é empregada inicialmente uma peneira de malha fina para tirar os fiapos e, depois, outra peneira, de malha média, para a retirada dos caroços da primeira secagem. Essa dupla ação uniformiza a massa e evita a produção de uma “farinha paú”, cheia de fiapos e caroços. De acordo com alguns entrevistados, a farinha boa é a que usa três peneiras: grossa, média e fina. A média para depois da primeira trituração, a fina após a segunda trituração e a grossa para depois da primeira secagem.

De acordo com Katz (2010), a demanda por farinha fina advém de alguns centros urbanos, pois os habitantes do Vale do Rio Juruá não peneiram a farinha e ainda preferem a do tipo grossa em suas refeições.

Souza et al. (2008a), analisando as características físico-químicas de farinhas de mandioca artesanais produzidas em Cruzeiro do Sul, Acre, encontraram maiores teores de fibras nas farinhas classificadas regionalmente como “grossas” em comparação às “finas”. Esse comportamento foi explicado pelos autores pelo fato da maior granulometria reter as fibras nos grânulos maiores. Raupp et al. (1999) explicam que as fibras alimentares possuem a capacidade de complexar-se com outros constituintes da dieta (tanto substâncias tóxicas quanto nutrientes essenciais, como proteínas, minerais e vitaminas), podendo arrastá-los na excreção fecal. Por isso, como na farinha de mandioca artesanal cada agricultor desenvolve o processamento de forma diferenciada, cuidados em algumas etapas devem ser tomados, uma vez que diferenças significativas existentes no conteúdo de fibras podem ser atribuídas a diferenças varietais (ARYEE et al., 2006), mas também à granulometria das farinhas (SOUZA et al., 2008a), existindo uma tendência da farinha grossa, preferida pela população do Norte do Brasil, possuir um maior teor de fibra.

O teor de amido da farinha de mandioca também influencia na sua qualidade, uma

vez que a legislação brasileira (BRASIL, 2011) a tipifica por essa proporção. É uma característica que oscila com a variedade da mandioca utilizada (ARYEE et al., 2006), mas principalmente com o processo de produção, pois estima-se que com a retirada da fécula durante a produção da farinha o produto perca qualidade, como descrito por Velthem e Katz (2012) em relatos dos produtores locais.

O processo de produção da farinha de mandioca é árduo em praticamente todas as fases, exigindo do produtor grande força física e energética (SILVEIRA, 2009). Saberes especializados são requeridos em toda a cadeia operatória da produção, que principia nos roçados e termina na casa de farinha.

A apreciação de uma farinha de qualidade compreende indicativos que podem ser apreendidos pelos sentidos, tais como sabor, consistência, coloração e, em menor escala, o aroma. Esses aspectos são o resultado de um processo que compreende condicionantes complementares e, no Vale do Rio Juruá, estão relacionados com os saberes e as técnicas exigidas para a sua execução.

Além das características físico-químicas, Velthem e Katz (2012) defendem que para avaliar a qualidade da farinha deve-se levar em conta a riqueza simbólica, os aspectos culturais associados e, sobretudo, o conhecimento aprofundado dos pequenos agricultores. Sendo assim, o conceito de qualidade se torna bem amplo, envolvendo

características físico-químicas, ecológicas, socioeconômicas e culturais que tornam a “farinha de Cruzeiro do Sul” tão conhecida e preferida.

Referências

- ÁLVARES, V. de S.; MIQUELONI, D. P.; NEGREIROS, J. R. da S. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca do Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre. **Revista Ceres**, Viçosa, MG, v. 63, n. 2, p. 113-120, 2016.
- ÁLVARES, V. de S.; SOUZA, J. M. L. de; MACIEL, V. T.; FELISBERTO, F. A. V.; COSTA, D. A. Comportamento da massa durante a etapa de prensagem na fabricação de farinha de mandioca. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13., 2009, Botucatu. **Anais...** Botucatu: Unesp, 2009. p. 858-863.
- ÁLVARES, V. de S.; MACIEL, V. T.; SOUZA, G. S.; MONTILHA, H. F. D. Potencial da indicação geográfica da região produtora da farinha de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012a.
- ÁLVARES, V. de S.; MIQUELONI, D. P.; MACIEL, V. T. Importância do modo de produção na manutenção do padrão de qualidade da farinha artesanal de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012b.
- ÁLVARES, V. de S.; MIQUELONI, D. P.; FELISBERTO, F. A. V.; SILVA, S. F.; MADRUGA, A. L. S. Influência do modo de produção nas características físico-químicas da farinha de mandioca no estado do Acre. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 15., 2013, Salvador. **Anais...** Salvador: SBM, 2013.
- ÁLVARES, V. de S.; SILVA, R. S.; CUNHA, C. R. da; FELISBERTO, F. A. V.; CAMPOS FILHO, M. D. Efeito de diferentes concentrações de corante natural de açafraão-da-terra na composição da farinha de mandioca artesanal. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 28, n. 1, p. 256-262, jan./mar. 2015.
- ARYEE, F. N. A.; ODURO, I.; ELLIS, W. O.; AFUAKWA, J. J. The physicochemical properties of flour samples from the roots of 31 varieties of cassava. **Food Control**, Amsterdam, v. 17, n. 11, p. 916-922, Nov. 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, n. 214, Seção 1, p. 18-20, 8 nov. 2011.
- CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O.; MATHIAS, E. A.; RAMOS JÚNIOR, A. G. A. Qualidade da farinha de mandioca do grupo seca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, n. 4, p. 861-864, 2006.
- CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O.; MATHIAS, E. A.; RAMÔA JR, A. G. A. Estudo das propriedades físico-químicas e microbiológicas no processamento de farinha de mandioca do grupo d'água. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 2, p. 265-269, 2007.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. Influência da fermentação na qualidade da farinha de mandioca do grupo d'água. **Acta Amazonica**, Manaus, v. 41, n. 2, p. 279-284, 2011.

DÓSEA, R. R.; MARCELLINI, P. S.; SANTOS, A. A.; RAMOS, A. L. D.; LIMA, A. S. Qualidade microbiológica na obtenção de farinha e fécula de mandioca em unidades tradicionais e modelo. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 40, n. 2, p. 441-446, 2010.

EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.

FARIAS, C. S.; CABRAL, E. M. S. A influência da produção de mandioca na composição da identidade territorial do Vale do Juruá – AC. **Revista Eletrônica Geoaraguaia**, Barra do Garças, v. 2, n. 1, p. 101-113, 2012.

FERREIRA NETO, C.; NASCIMENTO, E. M.; FIGUEIRÊDO, R. M. F.; QUEIROZ, A. J. M. Microbiologia de farinhas de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) durante o armazenamento. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 34, n. 2, p. 551-555, 2004.

KATZ, E. Cruzeiro do Sul market (Acre, Brazilian Amazon): reflection of the regional culture and agricultural diversity.

In: POCHETTINO, M. L.; LADIO, A. H.; ARENAS, P. M. (Org.). **Tradiciones y transformaciones en Etnobotánica/ Traditions and transformations in Ethnobotany**. San Salvador de Jujuy: CYTED, 2010. p. 525-533.

MIQUELONI, D. P.; ÁLVARES, V. de S.; SILVA, S. F.; FELISBERTO, F. A. V. Análise de agrupamento na classificação físico-química de farinha de mandioca. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 14., 2011, Maceió. **Anais...** Maceió: SBM, 2011.

MIQUELONI, D. P.; ÁLVARES, V. de S.; FELISBERTO, F. A. V.; MADRUGA, A. L. S.; SILVA, S. F. Caracterização físico-química das farinhas de mandioca do Estado do Acre em função do local de produção. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 15., 2013, Salvador. **Anais...** Salvador: SBM, 2013.

RAUPP, D. S.; MOREIRA, S. S.; BANZATTO, D. A.; SGARBIERI V. C. Composição e propriedades fisiológico-nutritivas de uma farinha rica em fibra insolúvel obtida do resíduo fibroso de fecularia de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 19, n. 2, p. 205-210, maio/ago. 1999.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia**. 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias**, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43-49, 2008a.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas oriundas de variedades de mandioca utilizadas no Vale do Juruá, Acre. **Acta Amazonica**, v. 38, n. 4, p. 761-766, 2008b.

VELTHEM, L. H. van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

VELTHEM, L. H. van. KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, 2012.

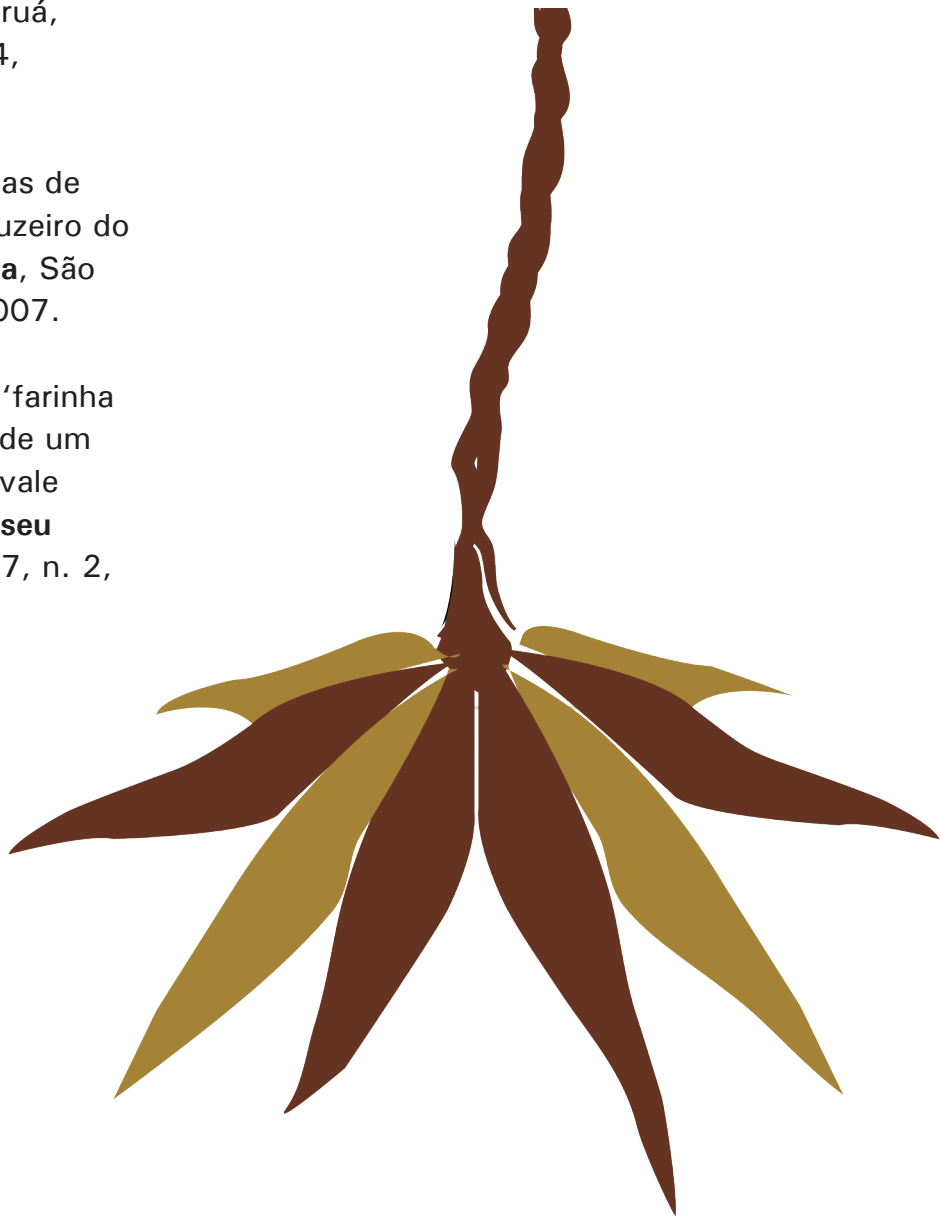






Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 5

Contexto Econômico e Social da Produção de Farinha de Mandioca na Regional do Juruá, Acre

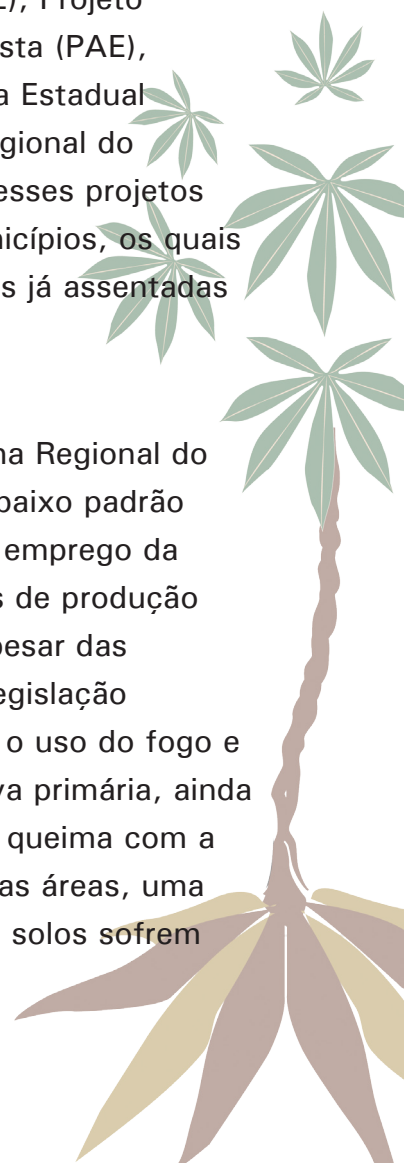
Francisco de Assis Correa Silva, Marcelo André Klein, Raimundo Alves Fontenele

Com uma extensão territorial de 164.123 km² e uma população estimada de 829.619 habitantes, o Estado do Acre está dividido em cinco microrregiões: Alto Acre, Baixo Acre, Purus, Tarauacá-Envira e Juruá. A Regional do Juruá está situada no extremo oeste do estado, compreendendo os municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter e Rodrigues Alves. Possui uma extensão de 31.943 km², o que corresponde a 20% da área total do estado, sendo sua população de 147 mil habitantes (IBGE, 2017), dos quais 43% habitam a zona rural (ACRE, 2013).

A base das atividades agrícola, pecuária e florestal do Estado do Acre é a produção familiar, resultante de um processo de reforma agrária iniciado na década de 1970. Atualmente o Acre conta com 161 projetos de assentamento, nos quais 33.013 famílias estão assentadas em uma área de 5.603.540 ha. Esses projetos configuram-se em diferentes modalidades, tais como: Projeto de Assentamento (PA),

Projeto de Assentamento Dirigido (PAD), Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS), Projeto de Assentamento Casulo (PCA), Projeto de Assentamento Florestal (PAF), Projeto Estadual (PE), Projeto de Assentamento Extrativista (PAE), Polo Agroflorestal, Floresta Estadual e Floresta Nacional. Na Regional do Juruá, encontram-se 27 desses projetos distribuídos nos cinco municípios, os quais contam com 7.163 famílias já assentadas (INCRA, 2016).

A produção agropecuária na Regional do Juruá é desenvolvida sob baixo padrão tecnológico no tocante ao emprego da mecanização e de técnicas de produção (SIVIERO et al., 2012). Apesar das proibições impostas pela legislação ambiental brasileira, como o uso do fogo e derrubada de floresta nativa primária, ainda há a tradição da derruba e queima com a abertura constante de novas áreas, uma vez que sem tecnologia os solos sofrem degradação rapidamente.



Por desconhecimento, falta de tradição agrícola e assistência técnica precária os agricultores familiares acabam por negligenciar aspectos como uso adequado dos recursos naturais, técnicas de produção de mudas, adubação, manejo conservacionista dos solos, colheita, pós-colheita e processamento e manejo e sanidade dos rebanhos, resultando em baixa produtividade agropecuária e florestal associada a custos de produção elevados.

As culturas de maior relevância e importância econômica e social na Regional do Juruá são a banana e a mandioca que é utilizada para fabricação de farinha. Outras culturas são geralmente cultivadas para a subsistência dos agricultores familiares, tais como amendoim, cana-de-açúcar, feijão, citros, melancia e milho. Atividades de pecuária leiteira, avicultura de corte, suinocultura e produção de hortaliças são ainda incipientes na região de Cruzeiro do Sul.

O grau de urbanização de vários municípios é considerado baixo (Tabela 1). Associado a isso possuem uma expressiva extensão territorial com uma produção dispersa geograficamente em área ribeirinhas, reservas extrativistas, terras indígenas e em projetos de assentamento. O escoamento da produção se dá por estradas vicinais em condições precárias durante o período das chuvas e por rios que, pelo regime intermitente, têm sua navegação comprometida no período de seca da região (junho a outubro).

Tabela 1. População total estimada para 2017, percentual da população rural e área dos municípios da Regional do Juruá.

Município	População total (nº habitantes)	População rural (%)	Extensão (km ²)
Cruzeiro do Sul	82.622	29,5	8.779,4
Mâncio Lima	17.910	42,5	5.452,1
Marechal Thaumaturgo	17.897	72,1	8.191,7
Porto Walter	11.353	63,8	6.443,8
Rodrigues Alves	17.945	70,0	3.076,9

Fonte: IBGE (2010, 2017).

Na Tabela 2 são apresentados indicadores relacionados à atividade de produção da raiz de mandioca e sua importância no contexto estadual. Verifica-se que a produtividade de mandioca da Regional do Juruá é um pouco maior que a média do estado, o que reflete na quantidade produzida que corresponde a 38,1% do volume total em 2016. No entanto, o valor da produção corresponde a apenas 24,9% do total do estado (IBGE, 2010, 2017).

Tabela 2. Produção de mandioca no Acre e na Regional do Juruá no ano de 2016.

Mandioca	Acre	Regional do Juruá	% em relação ao total
Quantidade produzida (t)	1.125.439	428.865	38,1
Valor da produção (mil R\$)	330.255	82.244	24,9
Área plantada (ha)	39.832	14.285	35,9
Área colhida (ha)	39.621	14.285	36,0
Produtividade (kg/ha)	28.405	30.022	105,7

Fonte: IBGE (2017).

Comparando os municípios da regional (Tabela 3), Rodrigues Alves destaca-se pela produção em toneladas de raiz de mandioca, valor da produção (R\$), em área plantada e área colhida (ha). Já os Municípios de Porto Walter e Cruzeiro do Sul se destacaram, em 2016, pela melhor produtividade, superando a média do estado.

Tabela 3. Produção de mandioca por municípios da Regional do Juruá em 2016.

Mandioca	Cruzeiro do Sul	Mâncio Lima	Marechal Thaumaturgo	Porto Walter	Rodrigues Alves	Total
Quantidade produzida (t)	88.350	96.310	89.251	34.965	119.989	428.865
Valor da produção (mil R\$)	17.758	18.973	16.690	5.664	23.158	82.244
Área plantada (ha)	2.850	3.160	3.200	1.125	3.950	14.285
Área colhida (ha)	2.850	3.160	3.200	1.125	3.950	14.285
Produtividade média (kg/ha)	31.000	30.478	27.891	31.080	30.377	30.022

Fonte: IBGE (2017).

Emprego da mão de obra no campo e divisão do trabalho na família

O planejamento das farinhadas, como é denominado tradicionalmente o processo de fabricação de farinha na região, leva em consideração a disponibilidade de mão de obra familiar desde a colheita, transporte da matéria-prima, coleta e preparo da lenha para uso no forno até a tostagem final da massa visando obter o produto.

A produção da farinha de mandioca é uma atividade em que o agricultor familiar é responsável por todas as etapas do processo produtivo, desde o campo até o beneficiamento da mandioca na casa de farinha (SILVEIRA, 2009, p. 167). Nesse aspecto, a fabricação da farinha torna-se diferente de outras cadeias produtivas agropecuárias e florestais, existindo a figura do agricultor de matéria-prima, do transportador e do complexo agroindustrial, e nem todas as etapas são desenvolvidas no âmbito da propriedade com emprego da mão de obra familiar.

O processo de produção de mandioca inicia-se com o preparo das áreas para a implantação dos roçados. Esse trabalho é geralmente realizado pela mão de obra masculina visto que, quando utilizado o processo tradicional de derruba e queima de capoeiras, é bastante pesado e desgastante.

Agricultores mais jovens e famílias mais numerosas têm as maiores produções de farinha. Entretanto, a utilização de trabalho feminino e de menores, cuja remuneração é inferior, e o pagamento dos serviços com produto – farinha de mandioca – têm sido a saída para os baixos retornos da atividade (SANTOS, 2008).

Uma forma alternativa de preparo dos solos para o plantio consiste na mecanização de áreas anteriormente abandonadas, ou seja, capoeiras, utilizando-se implementos como grades aradoras e/ou niveladoras. Essa forma de manejo do solo é fomentada como política pública aos agricultores familiares pelo estado ou pelas prefeituras municipais com certa regularidade.

De forma mais incipiente, no entanto bastante promissora, ocorrem algumas experiências de implantação dos roçados por meio do plantio direto sobre a palha. Esse processo exige dessecação da área com uso de herbicidas e posterior abertura de covas com enxada para plantio das manivas.

A participação feminina na implantação dos roçados se dá na coleta e seleção das manivas-semente e posterior plantio nas áreas preparadas. A capina das áreas é uma tarefa que também conta com a participação das mulheres. Vale ressaltar que no processo de produção de raiz de mandioca ou matéria-prima

para a produção da farinha, a capina é uma das etapas que mais onera o custo de produção no campo, visto que, geralmente, são necessárias duas a cinco capinas concentradas nos primeiros meses da cultura.

No processo de produção da farinha de mandioca existe uma série de etapas que podem variar entre os agricultores. As principais são: colheita, transporte e recebimento de matéria-prima na entrada da casa de farinha, seguidas do descascamento, lavagem, trituração da mandioca e posteriormente as fases de prensagem e peneiramento da massa e da farinha. As etapas de escaldamento e tostagem finalizam o processo, seguidas do resfriamento, embalagem final e armazenamento do produto.

Na maioria das vezes, a participação feminina em todo o processo de obtenção da farinha se dá nas etapas do descascamento e lavagem das raízes, na peneiração e após a trituração da massa prensada e da farinha tostada. O processo de retirada da goma, fécula ou amido, que requer lavagens sucessivas da massa de mandioca recém-triturada, é uma atividade estritamente feminina nas casas de farinha. A prática de extração de goma é limitada a cerca de 20% do volume total da massa triturada. A goma tem mercado garantido na região, pois é utilizada na fabricação de diversos alimentos regionais, como tapioca, farinha de tapioca e

biscoitos. Dessa forma, a extração da goma proporciona uma remuneração extra, capaz de custear parcialmente a mão de obra do processo de produção da farinha de mandioca.

As atividades mais refinadas do processamento são o escaldamento e a secagem ou tostagem final, demandando experiência e habilidade do profissional. Por outro lado, são também as atividades mais insalubres do processo, em função da exposição humana às altas temperaturas advindas dos fornos de secagem da massa. Segundo pesquisas da Embrapa Acre, essas etapas são realizadas em altas temperaturas, que podem variar de 80 °C a 110 °C (ÁLVARES et al., 2014). Geralmente essas operações, além das de trituração das raízes e prensagem da massa, exigem grande esforço físico humano, razão pela qual são realizadas pelos homens.

Embora todas essas etapas de produção utilizem mão de obra familiar, muitas vezes a força de trabalho da família é insuficiente, sendo uma prática comum na região a utilização de mão de obra externa à propriedade. Para tanto, os vizinhos e parentes próximos são convidados a atuar em diferentes etapas do processo. A remuneração se dá pela troca de serviços, participação na produção e/ou pelo pagamento de diárias, dependendo do contrato comunitário. A mão de obra necessária para a realização de todas as

etapas de uma farinhada pode variar de quatro a sete pessoas dependendo do porte da casa de farinha. As atividades são divididas a partir de uma sequência lógica das tarefas.

Outra prática bastante utilizada em algumas comunidades é a cessão total da casa de farinha para outra família fazer sua farinhada. Nesse caso, o pagamento pela utilização é feito com uma determinada quantidade de farinha, conforme combinado previamente. Tais práticas são harmoniosas e fortalecem a cooperação na comunidade.

Aspectos da comercialização – relação produtor/intermediário

A atividade de maior expressão econômica dos agricultores familiares da Regional do Juruá é a produção e comercialização de farinha de mandioca. Aproximadamente 95% da produção destinam-se aos mercados de Manaus, AM, Rio Branco, AC, e Porto Velho, RO (SILVEIRA, 2009), caracterizando-se como a maior região produtora e exportadora de farinha do Acre para outros estados. No ano de 2012 foram comercializadas 221 mil sacas de farinha, sendo exportadas somente para Manaus 174 mil sacas, o que corresponde a 78% do total comercializado (BOLETIM..., 2013).

A quantidade exportada sofre oscilação, por vezes significativa. Entre os anos de 2004 a 2006 a quantidade decresceu de 235 mil para 178 mil sacas exportadas (Figura 1).



Figura 1. Volumes exportados de farinha de mandioca (saca de 50 kg).
Fonte: ACRE. Secretaria de Estado da Fazenda (dados não publicados).

O Município de Cruzeiro do Sul é o principal polo de comercialização de farinha de mandioca na Regional do Juruá, devido às facilidades de escoamento pelas vias fluviais, uma vez que dispõe de estrutura portuária e terrestre por meio da BR 364.

O preço recebido pela saca de farinha varia de um produtor para outro. Além da quantidade global ofertada ou produzida na região, o fator determinante para o preço é a qualidade, avaliada de forma empírica pelos compradores por meio de análise visual e sensorial do produto. O mercado possui bem definidas as comunidades e os produtores responsáveis pela produção de farinha considerada de primeira ou segunda qualidade. Há também uma estratificação para os pontos de venda da farinha conforme sua qualidade.

Os agricultores possuem basicamente três canais de comercialização para sua produção. O primeiro, que absorve o maior volume de produção, é realizado com grandes intermediários da cadeia.

Os intermediários, figuras de extrema importância na cadeia produtiva, costumam criar uma relação de confiança com os agricultores dos quais avaliam obter as farinhas de melhor qualidade. Para esses, o mercado é garantido e

o preço diferenciado. Atributos como cor, granulometria, textura e sabor são avaliados no momento da compra das farinhas para revenda.

Operacionalmente, o intermediário mantém uma postura ativa visitando as casas de farinha e negociando a compra de quaisquer volumes, por meio de contratos verbais. Esses volumes de farinha são estocados em armazéns com embalagens padronizadas de 50 kg (Figura 2). Na maioria das vezes é o próprio intermediário que faz o transporte do produto entre a propriedade rural familiar e o armazém na cidade. O objetivo é a formação de grandes estoques visando ao escoamento via fluvial, por meio de balsas que transportam até 20 mil sacas, para o principal mercado consumidor (Manaus, AM). Volumes menores (até 200 sacas) são enviados com maior frequência pela BR 364 com destino à capital e também para Porto Velho, RO. Por sua vez, os grandes compradores (atacadistas) mantêm suas bases de recebimento nessas cidades as quais absorvem o produto que chega pelas vias terrestre e fluvial¹.

¹Dados obtidos em contatos e entrevistas abertas feitas com produtores, intermediários, transportadores, gestores municipais, lideranças e dirigentes das cooperativas.



Figura 2. Descarregamento, padronização e estocagem de farinha em um armazém particular de Cruzeiro do Sul.

O segundo ponto de venda da farinha é o chamado Mercado Beira-Rio (Figura 3), conhecido por absorver a farinha considerada de segunda categoria ou de qualidade e preço inferiores. Os consumidores procuram nesse mercado um diferencial de baixo preço, dadas muitas vezes as restrições orçamentárias familiares.

Foto: Marcelo André Klein



Figura 3. Mercado Beira-Rio em Cruzeiro do Sul.

O terceiro ponto de comercialização é o popularmente conhecido Mercado do Agricultor (Figura 4) que possui a fama de somente vender farinha de primeira qualidade, cobrando por isso um preço maior. Há melhor nível de organização e padronização do produto final para venda. Os intermediários que ali possuem pontos de venda também são bastante criteriosos na escolha dos fornecedores de farinha. A classificação é feita via análise visual e sensorial do produto.



Foto: Marcelo André Klein

Figura 4. Mercado do Agricultor em Cruzeiro do Sul.

É interessante observar que a relação econômica de confiança entre intermediário e agricultor faz com que ocorram adiantamentos para entrega futura de mercadoria, o que segundo os agricultores é de grande valia em momentos de dificuldade financeira. Por outro lado, essa relação mostra uma fragilidade da cadeia produtiva em si, relacionada principalmente com a falta de planejamento no curto e no médio prazo em relação à questão financeira da família. A falta de estocagem do produto final na propriedade é o principal causador dessa dependência.

Devido a essa ausência de planejamento, que compreende a produção e comercialização, dispor de um roçado com a perspectiva de transformá-lo em farinha quando desejar, com conseqüente geração de receita, tem sido uma prática dominante dos agricultores familiares da região.

Contudo, um certo planejamento é realizado em função do ciclo da cultura da mandioca permitir colheitas do 8º até o 18º mês após o plantio, dependendo da variedade plantada e do risco de encharcamento no período chuvoso, fator que influencia na incidência de podridão-radicular. Essa possibilidade faz com que os produtores escalonem sua produção conforme as necessidades econômicas,

ocorrendo o plantio de manivas e colheita de raízes praticamente o ano todo.

No intuito de diminuir essa dependência do produtor em relação ao intermediário, o governo do Estado do Acre tem incentivado a estruturação das cooperativas de produtores de farinha do Juruá, aportando recursos de convênios destinados à modernização de estruturas físicas e aquisição de veículos e equipamentos. Esse esforço resultou na criação da Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá (Central Juruá) em 2011.

A Central Juruá, que congrega a Cooperativa Nova Aliança dos Produtores de Farinha do Vale do Juruá (Cooperfarinha), Cooperativa Agrícola Mista dos Produtores Rurais de Cruzeiro do Sul (Camprucsul), Cooperativa dos Produtores de Agricultura Familiar e Economia Solidária de Nova Cintra e a Cooperativa dos Sonhos de Todos (Coopersonhos), tem atuado no sentido de fortalecer o espírito comunitário, amenizar problemas de logística (transporte da produção) e promover melhorias no padrão tecnológico da produção de farinha. Com a atuação dessas cooperativas os gestores esperam que um volume crescente do produto seja comercializado sem o envolvimento dos intermediários².

²As informações sobre o papel, a composição e as expectativas da Central Juruá foram obtidas em inúmeros diálogos e reuniões com o presidente Germano da Silva Gomes e membros da diretoria.

Importância da atividade na renda familiar

A produção de farinha de mandioca é a principal fonte de renda da quase totalidade das famílias da agricultura familiar na Regional do Juruá (SIVIERO et al., 2012). A predominância dessa atividade produtiva tem laços históricos. Assim, o modo de produção tanto da mandioca quanto da farinha é uma tecnologia repassada entre gerações.

Também do ponto de vista agrônomo a rusticidade da cultura da mandioca, permitindo cultivos com altas produtividades em áreas de solos ácidos e com pouca disponibilidade de nutrientes, é um fator importante. Isso permitiu que a atividade se sustentasse e se ampliasse ao longo dos anos, mesmo com o isolamento a que a região estava submetida.

O principal fator envolvido na decisão de ampliar a área de produção de raízes de mandioca e, conseqüentemente, da farinha é a questão do preço. Historicamente, observam-se ciclos de alta e baixa dos preços que motivam os produtores a ampliar ou reduzir sua área plantada (Figura 5).

Outro fator limitante para a ampliação das áreas é a insuficiência da mão de

obra familiar, visto que a ausência de tecnificação dos cultivos com a utilização de insumos como adubação, herbicidas e mecanização no preparo das áreas torna a atividade de produção da mandioca exigente no emprego de mão de obra.

Observa-se na Figura 5 que, em 2013, um pico de valorização da saca de farinha de 50 kg chegou a atingir o preço médio de R\$ 146,25 (ACRE, 2013). Em abril daquele ano, farinhas de qualidade superior chegaram a ser comercializadas a R\$ 240,00 a saca em Cruzeiro do Sul (G1, 2013). Esse fato motivou os agricultores a investirem na ampliação de suas áreas. Por vezes, no intervalo de tempo entre a tomada de decisão e o preparo da área, plantio e colheita da mandioca, ocorrem mudanças conjunturais que provocam queda nos preços. Tem-se observado que essas alterações cíclicas de área e preço são paralelas. Esse aumento de preço ocorreu em virtude da redução da área plantada em alguns estados da região Norte e redução da produtividade no Nordeste brasileiro (BOLETIM..., 2013).

A valorização do produto em 2013 (Figura 5) não se sustentou nos anos seguintes. Em 2015 o preço médio foi de R\$ 58,75 se aproximando dos preços praticados em 2012.

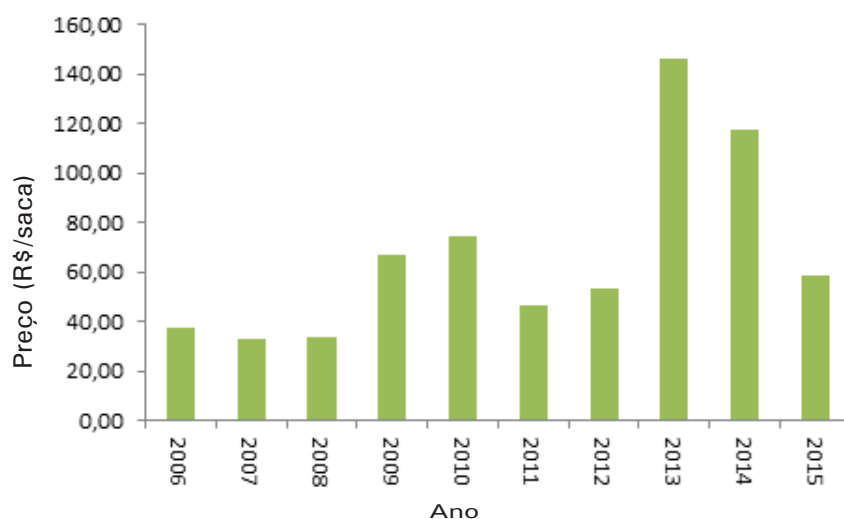


Figura 5. Preço médio da saca (50 kg) de farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul.

Fonte: Seaprof (dados não publicados)³.

Obtenção do selo de indicação geográfica por indicação de procedência (IP)

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2016), a indicação geográfica (IG) constitui um direito de propriedade intelectual autônomo, a exemplo de uma patente ou de uma marca. Esse direito é reconhecido nacional e internacionalmente. No Brasil, é reconhecido pela Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/1996). Internacionalmente é reconhecido pelo Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC), da OMC.

Um dos principais objetivos do registro é proteger o agricultor da concorrência desleal, da usurpação do nome do produto e também garantir ao consumidor a procedência e qualidade do produto. Além de agregar valor, a IG proporciona o desenvolvimento socioeconômico da região, a organização dos produtores e da produção, a valorização do patrimônio cultural e o incremento do turismo (PLANETA ORGÂNICO, 2016).

A necessidade de valorização do produto em mercados mais específicos, a partir da notoriedade da qualidade da farinha de Cruzeiro do Sul em várias regiões brasileiras, despertou nos agricultores e parceiros públicos e privados o interesse pela obtenção da IG da região para a

³Dados sistematizados pela Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof) – Escritório de Cruzeiro do Sul, AC.

farinha de Cruzeiro do Sul. Assim, desde 2011 um arranjo institucional atuou no sentido de promover as ações necessárias para apresentar a documentação ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

A instituição proponente foi a Central de Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá – Central Juruá. Em 16 de outubro de 2015 o processo foi depositado no referido instituto sob o protocolo nº BR 402015000002-9. Trata-se do primeiro processo requerido no Brasil para obtenção do selo de indicação de procedência para o produto farinha de mandioca, que foi concedido em 2017.

A expectativa de agricultores, gestores públicos locais e lideranças comunitárias é que o produto acesse outros mercados, caracterizados por consumidores mais exigentes e dispostos a pagar pela qualidade intrínseca, valor cultural e conhecimento tradicional agregados.

Há de considerar, entretanto, que uma série de ajustes tecnológicos, estruturais e gerenciais sejam promovidos para que o produto satisfaça as expectativas de varejistas e consumidores das demais regiões do Brasil. Aspectos como logística, contratos a partir do fornecimento regular do produto e estratégias diferenciadas de comunicação e promoção devem ser ajustados para essa nova realidade.

Referências

ACRE. Secretaria de Estado de Planejamento. **Acre em números**. Rio Branco, AC, 2013. v. 1.

ÁLVARES, V. de S.; SOUZA, J. M. L. de; MACIEL V. T.; KLEIN, M. A.; SANTIAGO, A. C. C.; CUNHA C. R. Caracterização da farinha de mandioca artesanal produzida com dois fornos no Estado do Acre. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 24., 2014, Aracajú. **Anais...** Aracaju: sbCTA, 2014.

BOLETIM DE PREÇOS DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS E FLORESTAIS DO ESTADO DO ACRE, Rio Branco, ano 2, n. 10, mar. 2013. Disponível em: <http://iquiri.cpaufac.embrapa.br/guest/boletim_de_precos_marco2013final.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Orientação para registro de IG**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/orientacao-registro>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

IBGE. **Censo demográfico 2010**. Disponível em: <<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>>. Acesso em: 22 abr. 2016.

IBGE. **Levantamento sistemático da produção agrícola - LSPA**. Outubro 2017. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistematico-da-producao-agricola>>.

html?&t=publicacoes>. Acesso em: 10 nov. 2017.

INCRA. **Assentamentos:** informações gerais. Disponível em: <<http://www.incra.gov.br/assentamento>>. Acesso em: 20 abr. 2016.

MOURA, G. **Após alta recorde, preço da farinha volta a cair em Cruzeiro do Sul.** 2013. Disponível em: <<http://g1.globo.com/ac/acre/noticia/2013/06/apos-alta-recorde-preco-da-farinha-volta-cair-em-cruzeiro-do-sul.html>>. Acesso em: 28 abr. 2016.

PLANETA ORGÂNICO. **Indicação geográfica valoriza produtos agropecuários.** Disponível em: <<http://planetaorganico.com.br/site/index.php/indicacao-geografica/>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

SANTOS, J. C. **Sustentabilidade socioeconômica e ambiental de sistemas de uso da terra da agricultura familiar do Estado do Acre.** 2008. 260 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-graduação em Economia Aplicada, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia.** 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SIVIERO, A.; BAYMA, M. M. A.; KLEIN, M. A.; PINTO, M. S. V. Produção e comércio da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre. In: CONGRESSO DA

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 50., 2012, Vitória, ES. **Anais...** Vitória: Sober, 2012.



Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul





Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 6

Falando em Farinha...

Moacir Haverroth

Introdução

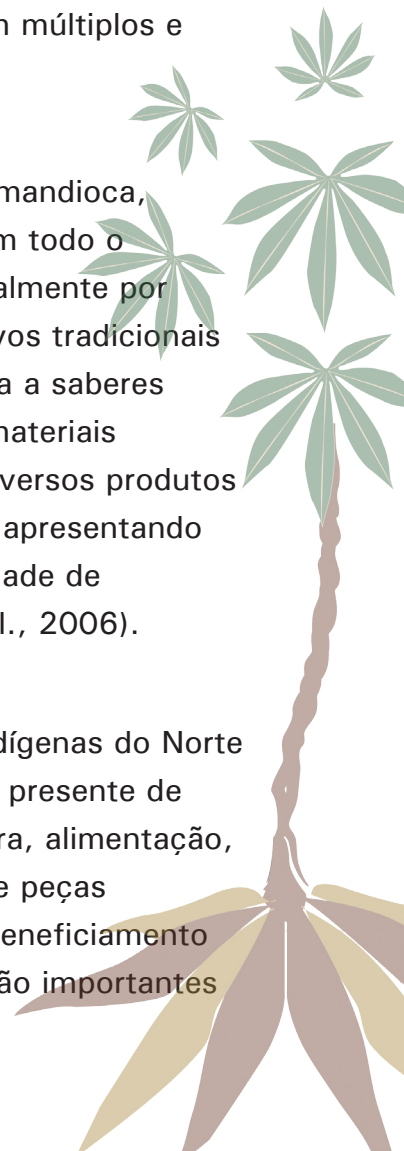
Neste capítulo será realizada uma análise de discursos sobre a farinha a partir da interpretação de diversos atores sociais envolvidos direta ou indiretamente com a produção de farinha de Cruzeiro do Sul. Partiu-se de depoimentos tomados em pesquisa de campo na Região do Alto Juruá durante a execução de projetos que envolveram diversos parceiros, incluindo Embrapa Acre e governo do Estado do Acre, especialmente por meio da Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour.

Assim, neste capítulo, ganham força os personagens e suas falas, ambos resultados de um processo histórico e cultural de origens diversas e que se fundiram e convergiram na cultura do cultivo da mandioca e da produção de farinha artesanal. As particularidades e idiosincrasias se suavizaram em um espectro mais pálido e mais estreito, parafraseando Geertz (2001), representado, neste caso, pela farinha

de Cruzeiro do Sul, um produto único resultado da fusão das diferenças, do encontro de povos nordestinos e amazônicos, estes também múltiplos e diversos.

A produção da farinha de mandioca, espécie nativa cultivada em todo o território brasileiro, especialmente por agricultores familiares, povos tradicionais e indígenas, está associada a saberes etnobotânicos e culturas materiais variados, resultando em diversos produtos tradicionais e industriais e apresentando grande e dinâmica diversidade de variedades (OLIVEIRA et al., 2006).

Com relação aos povos indígenas do Norte do Brasil, a mandioca está presente de forma intensa na agricultura, alimentação, comércio e na produção de peças artesanais destinadas ao beneficiamento da raiz. Essas atividades são importantes



na rede de relações sociais entre os vários grupos e desses com os não indígenas, como bem documenta Ribeiro (1995) no seu estudo sobre os povos indígenas do vale do Rio Negro, no Amazonas.

Da mesma forma, diversos trabalhos relatam a importância da mandioca e de seus subprodutos na Região do Juruá, no Acre (EMPERAIRE et al., 2012; RIZZI, 2011; SILVEIRA, 2009; VELTHEM, 2007; VELTHEM; KATZ, 2012; VILPOUX, 2011).

Os trechos de discursos aqui apresentados e interpretados foram fruto de entrevistas presenciais, realizadas no ano de 2012, como parte do “Levantamento histórico e cultural do modo de fazer a farinha de Cruzeiro do Sul e adjacências” (ACRE, 2013), feito pelo Departamento de Patrimônio Histórico e Cultural (DPHC), da Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour. Esse levantamento abrangeu os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul, que outrora faziam parte, junto com Marechal Thaumaturgo e Porto Walter, do Município de Cruzeiro do Sul, daí justificando a manutenção da denominação conhecida por farinha de Cruzeiro do Sul. Esses três municípios compreendem a região onde se produz a peculiar farinha de Cruzeiro do Sul, justificando, assim, a amostragem de entrevistas restrita a eles.

Esse levantamento faz parte de estudos mais abrangentes que visam reunir dados

para subsidiar o processo de obtenção do selo de indicação geográfica da farinha de Cruzeiro do Sul junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), concedido em 2017. Assim, este capítulo foi baseado em depoimentos que representam fragmentos de uma pesquisa maior, que envolveu, além das entrevistas, levantamentos bibliográficos e consultas em audiovisuais visando à identificação e organização de informações referentes ao modo de fazer da farinha e de seus derivados entre diversas comunidades dos municípios.

O texto não tem a pretensão de apresentar e analisar a multiplicidade de visões nem a totalidade da representação cultural local acerca do tema. Outra questão a ser esclarecida é que as entrevistas foram feitas, originalmente, com viés histórico mais do que cultural, considerando que tiveram como base a história oral. Entretanto, como afirma Geertz (1989), a análise antropológica como forma de conhecimento não é (apenas) uma questão de métodos, mas pratica a etnografia que seria o método antropológico por excelência, é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário e assim por diante.

Porém, o que define o trabalho não são as técnicas e processos, mas o tipo de esforço intelectual que ele representa. Os aspectos culturais também se definem

de acordo com essa linha teórica segundo a qual os seres humanos estão amarrados a teias de significados que eles mesmos tecem, sendo a cultura essas teias e sua análise a partir de uma ciência interpretativa, em busca de significados, e não experimental em busca de leis.

Dessa forma, o objetivo central deste capítulo é dar voz àqueles atores que vivem em torno da cadeia produtiva da mandioca ou macaxeira e de seu mais conhecido produto localmente, a farinha de Cruzeiro do Sul, interpretando seus discursos a fim de encontrar significados.

As falas: análise e interpretação

Inicialmente, é apresentado o depoimento de uma técnica da Empresa de Assistência Técnica Extrativista Rural do Acre (Emater/AC) que atua lado a lado com a Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof), sendo responsável pela coordenação específica da área de produção de farinha de mandioca no Estado do Acre.

“Esse trabalho que nós viemos acompanhando é desde 2003, trabalho em parceria com o Sebrae. Onde, como os municípios do Vale do Juruá representem uma área que tem uma grande demanda pra começar o trabalho de boas práticas na fabricação de farinha, já que é a cara desses municípios, principalmente Cruzeiro do Sul, mas também os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves e Marechal Thaumaturgo são grandes produtores de farinha. Cruzeiro do Sul e Mâncio Lima, principalmente, eles enviam pra Rondônia, Amazonas, essa nossa farinha que é conhecida em todo o Brasil como a melhor farinha da região Norte, que é a nossa farinha [...] (técnica da Seaprof/Emater/AC).”

Naturalmente, destaca-se a importância da produção em termos de volume e de mercado, indicando essa região como polo produtivo de farinha de mandioca. Um detalhe, porém, é o destaque feito à identidade regional com relação à farinha de mandioca (“é a cara desses municípios”), ou seja, há uma ligação forte entre a região e o produto farinha, estando inerentemente ligados. Lembrar de um é lembrar, automaticamente, do outro, ou seja, a “indicação geográfica” é fato, pois não há como dissociar a região do Juruá da conhecida farinha de Cruzeiro do Sul. Esse fato é observado por Farias e Cabral (2012) em trabalho que demonstra a importância da produção da farinha de mandioca para identidade territorial da Regional do Juruá no Acre. Um fato comum observado no Acre é que, geralmente, quando alguém vai a Cruzeiro do Sul, lhe é solicitado trazer certo volume dessa farinha. O comércio daquela cidade já disponibiliza pequenas sacas de farinha com alça, própria para o viajante carregar como bagagem de mão. Outro ponto do trecho citado acima é a classificação de ser “conhecida em todo o Brasil como a melhor farinha da região Norte”, frase comum entre os apreciadores do produto, o qual costuma ser enviado a parentes e conhecidos que moram em outras regiões do Brasil, geralmente sob encomenda.

Entretanto, não se tem conhecimento de estudos de avaliação de consumidores comparando essa farinha com aquelas produzidas em outras regiões. No

Acre, porém, a opinião pública geral formada é nesse sentido. Assim, muitas embalagens de farinha comercializadas nos supermercados trazem, no rótulo, a inscrição “farinha de Cruzeiro do Sul”, embora análises realizadas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Acre tenham demonstrado que se trata, provavelmente, de produtos diversificados (ÁLVARES et al., 2013) que, certamente, utilizam essa “marca” como chamariz ao consumidor.

Os agricultores locais são aqueles atores que lidam, no dia a dia, com a cadeia produtiva da mandioca e da farinha. Foram coletados depoimentos de agricultores descendentes de nordestinos que chegaram à região como soldados da borracha, no período da Segunda Guerra Mundial ou em outras frentes migratórias, que buscavam a riqueza da Amazônia traduzida pela extração de seringa de *Hevea brasiliensis* (Müll.). Os agricultores com identidade indígena, como os Puyanawa, de Mâncio Lima, são atualmente grandes produtores de farinha de mandioca com tendência de aumento de produção.

Antes de produzir a farinha, é necessário o corpus de conhecimento e a práxis ligados ao cultivo da mandioca, os quais são característicos e diferenciados para cada região analisada e influenciados por fatores da natureza e da cultura locais, ambos inter-relacionados, embora não

determinados um pelo outro. Observam-se aspectos culturais mais ou menos difundidos e generalizados na população de uma área, mas nem sempre compartilhados por todos os agricultores. Por exemplo, a escolha da época e do local de plantio da mandioca é influenciada por diversos critérios com base no conhecimento

local desenvolvido ao longo de anos de observações e troca de ideias sobre os tipos de solo, pluviosidade e sazonalidade, etc., bem como a influência das fases lunares na germinação e desenvolvimento das plantas e na produção. Segue trecho de depoimento de um agricultor e produtor de farinha:

“Rapaz, muitos plantam pela lua, lua nova, na lua nova dizem que a roça dá melhor, lua minguante o pessoal diz que a roça (a mandioca) já dá mais pequena. O pessoal fala isso né. Agora, eu mesmo, no meu caso, eu estando com a terra pronta, qualquer tempo eu estou plantando a mandioca (agricultor indígena e produtor de farinha residente no Ramal Moura Piranga, Mâncio Lima, AC).”

De acordo com a citação do produtor de farinha acima, não se pode generalizar que todos sigam por critérios lunares para escolher a época de plantio. O simples fato de o agricultor comentar o tema, de acordo com o conteúdo do comentário, indica que esse critério pode ser considerado por muitos produtores de farinha.

Não há como afirmar de fato se a lua tem ou não influência significativa sobre as fases de desenvolvimento e na produção de uma espécie vegetal com base em estudos devido à carência desses. Pelo mesmo motivo, também não se pode afirmar categoricamente o contrário.

Porém, mais importante do que isso, é ter em consideração que os produtores podem avaliar seus empreendimentos e planejar suas atividades em função desse e de outros critérios, que fazem parte de um corpus de conhecimento sobre o cultivo e a produção.

Assim como o agricultor mencionou em seu depoimento, pode-se observar que as fases lunares são um critério possível no planejamento das atividades agrícolas entre os povos indígenas, conforme relato de uma liderança do povo Puyanawa apresentado a seguir.

“Meu avô não, meu avô foi nascido na floresta, ainda nativo, meu avô veio nativo pra esta aldeia. Agora meu pai sim, meu pai nasceu aqui, aí então meu pai pegou esse caminho da agricultura junto com meu avô e também nos educou, nos ensinou a ter esse conhecimento da agricultura sobre plantar a macaxeira, inclusive os períodos de lua, como tirar a maniva, em que lua tira maniva; você tira na lua nova, você tirando a maniva na lua nova, você planta em qualquer outra lua, mas se tirar fora da lua nova, ela não dá uma boa produção. Então esse é o conhecimento da ciência do povo indígena que a gente respeita como conhecimento meio improvado; e outra forma também é de como fazer a farinha, se fizer a farinha na lua minguante, a farinha míngua; se fizer a farinha na lua crescente, ela aumenta. Então a gente tem todos esses cuidados de fazer. Então isso a gente vem trabalhando desde esse longo tempo da minha vida e esse tem sido nossa longa subsistência até hoje e, com isso, a produção de farinha hoje pra nossa aldeia é o lema mais forte da sobrevivência aqui pra todo mundo (liderança do povo Puyanawa, Terra Indígena Poyanawa, Mâncio Lima, AC).”

Segundo esse depoimento, a observação das fases da lua tem base teórica complexa. Faz parte de uma ciência local e, nesse caso, também da cultura indígena que associa diversos fenômenos observados no processo de escolha das manivas, época de coleta das manivas, época de plantio, entre outros fatores, os quais irão se refletir no desenvolvimento da planta e na produção. Interessante notar a afirmação de que é a “... ciência do povo indígena que a gente respeita como conhecimento meio improvido”, ou seja, ainda que não haja comprovação acerca dessa questão e pode-se ampliar para outras questões relacionadas ao mesmo tema, o mais importante parece ser o respeito aos princípios dos ancestrais. A ancestralidade do conhecimento, nesse caso, ganha importância porque a cultura local, especialmente a indígena, está diretamente ligada a uma linha intergeracional, aos ancestrais, que dá sentido à identidade cultural dos indígenas na atualidade, apesar de toda a dinâmica cultural da região à qual estão expostos e influenciados há décadas.

Os Puyanawa se destacam na região como produtores de farinha de mandioca e têm buscado, por meio de várias iniciativas e projetos, acessar políticas públicas que fortaleçam essa produção dentro da TI Poyanawa, o que fica claro na parte final do depoimento. Nota-se, nos últimos anos, uma busca pela retomada e fortalecimento da cultura indígena, especialmente entre os Puyanawa, os quais têm empenhado esforços no sentido de se afirmar como povo e reforçar aspectos culturais tidos caracteristicamente como indígenas.

Outro depoimento de um representante da comunidade do povo Puyanawa enfatiza dois aspectos importantes da cadeia produtiva, a produção de farinha de boa qualidade e os mecanismos associados à comercialização.

“É, essa questão da comercialização porque até hoje a gente não; é os benefícios que realmente nós temos hoje, os mecanismos que nós temos hoje, eu acho que não, ainda não, vou assim afirmar que os Puyanawa tá assim preparado pra vender a farinha dele é, vamos dizer, uma farinha de qualidade, eu acho que nós estamos tendo alguns aperfeiçoamentos, sabe. Então esse aperfeiçoamento vai fazer com que a gente possa assim garantir uma farinha de boa qualidade. Isso não quer dizer que a gente não saiba fazer uma farinha de boa qualidade, porque nós já tivemos algumas capacitações pelo Sebrae, pela Embrapa, como é que se faz o produto de boa qualidade, então se o cara tiver hoje os equipamentos oferecendo boas condições, assim direitinho, a gente é capaz de fazer um produto de boa qualidade (produtor de farinha e pastor na Aldeia Ipiranga, Terra Indígena Poyanawa).”

Nota-se que a função desse representante é também a de pastor. Nesse ponto, há que se comentar duas particularidades atuais da comunidade Puyanawa. Como em muitas outras terras indígenas, ocorre certa dissidência com a introdução de denominações religiosas de origens diversas e, diga-se, não indígenas. Essas dissidências acabam se refletindo em diversas áreas e podem ser percebidas nos discursos, às vezes sutilmente, outras vezes de forma mais explícita.

Outra particularidade, consequente da primeira, é uma diferença de

ênfase nos discursos. No primeiro, há certa preocupação com aspectos de conhecimentos culturais que devem ser levados em conta e respeitados, enquanto no segundo a tendência é mais pragmática em relação à produção e comercialização. Obviamente, como são fragmentos de discursos não se pode generalizar a partir disso, mas é possível utilizar esses fragmentos como geradores de uma análise que pode ser tema de pesquisa mais ampla.

Cabem aqui algumas questões: a) como as diferenças de pensamento, influenciadas

por questões culturais de forma geral ou religiosas em particular, podem influenciar a área produtiva de uma comunidade?; b) o produto final, em termos de quantidade e qualidade, pode ser influenciado ou diferenciado em função de certos aspectos culturais, muitas vezes não considerados por políticas públicas voltadas à área produtiva?; c) no caso da farinha de Cruzeiro do Sul, que recentemente recebeu o selo de indicação geográfica, qual “padrão” deve ser estabelecido para o produto receber um selo dessa natureza?; d) nesse caso específico, quais características não poderão faltar ao produto e quais poderão variar?

Alguns estudos que analisaram amostras de farinha oriundas dessa região (ÁLVARES et al., 2015; SOUZA et al., 2008a, 2008b) mostram que há grande variação de propriedades físico-químicas. Há que se considerar que essas variações podem estar associadas às características da região. É necessário, portanto, determinar quais características físico-químicas do produto seriam eleitas como indicadoras da marca “farinha de Cruzeiro do Sul”, mas sem impedir as variações que são resultado, justamente, da diversidade cultural da região do Juruá no Acre. Essa questão acerca da produção de farinha e do processo de obtenção de indicação geográfica foi levantada por outros estudos, como o de Empeaire et al. (2012).

Abaixo, segue depoimento de um ex-seringueiro que vive no Rio Croa, uma região muito conhecida pelas particularidades naturais e culturais já descritas em diversos estudos. Seixas (2003) afirma que dentre as atividades econômicas mais expressivas nessa comunidade encontra-se a tradicional farinha de mandioca, bem como a então emergente produção de ayahuasca, esta responsável por uma nova opção econômica, tanto pela venda das plantas utilizadas na sua produção como pelo turismo que tem proporcionado em função dos centros religiosos ayahuasqueiros.

“Mais, muito mais. E agora não, agora... eu não acho muito bom porque eu passo o tempo mais em casa, eu não gosto de ir pra casa dos outros, isso de viver na casa dos vizinhos não é comigo, fico em casa, mulher vai trabalhar e eu fico em casa, só de mês em mês que eu vou na rua, mas, quando não estou em casa, estou no roçado, passo o tempo assim (ex-seringueiro e morador do Rio Croa desde 1973).”

É comum, quando se conversa com pessoas de mais idade, comparar o passado com o presente com base na experiência de vida, afinal, jovens não têm muito passado para contar. Em geral, sempre se denota em seus discursos certo saudosismo e, assim, acabam considerando o tempo de antes como melhor em relação ao tempo atual.

No depoimento, fica evidente que esse saudosismo está relacionado à capacidade de trabalho que já não é a mesma, mas o roçado continua sendo um local de refúgio, como uma terapia ocupacional. Nesse caso, a atividade agrícola, além de complementar a renda, representa um papel social importante para esse segmento da população.

A farinhada, ou seja, todas as atividades envolvidas na fabricação da farinha de mandioca são, essencialmente, sociais. Em diversas ocasiões em que se observou a fabricação de farinha *in loco*, ficou evidente a sociabilidade envolvida no processo. McCallum (1998) distingue esses conceitos a fim de designar diferenças nas formas de construção de relações sociais e, nesse sentido, define sociabilidade como “um estado momentâneo na vida social de um grupo, definido pelo sentimento de bem-estar e pelo autorreconhecimento como um grupo de parentes em plena forma”, ou seja, é o produto de muitas sociabilidades, mas não se resume a uma delas. Acredita-se que esse conceito se ajuste mais ao caso.

A farinhada é um evento em que se reúnem todos os membros da família, ou de mais de uma família, quando em adjunto, entre o roçado e a casa de farinha, onde ficam o dia todo, cozinham, fazem as refeições e atualizam as conversas. O adjunto é um processo de ajuda mútua entre vizinhos ou parentes para diminuir os esforços de uma atividade e reduzir seu tempo de execução, dentro de certo prazo. Equivale ao que, em outras regiões do Brasil, se chama de mutirão. Essa sociabilidade típica do trabalho de fabricação de farinha de mandioca foi muito bem descrita e analisada por Silva (2008), que trabalhou com famílias de produtores de farinha de Feira de Santana, BA.

O trabalho de fabricação de farinha é um processo complexo que envolve várias etapas e exige mão de obra especializada em cada uma delas. Nesse trabalho, a participação de toda a família é importante, com envolvimento de jovens e adultos, homens e mulheres em funções específicas. A questão de gênero se destaca quando determinadas funções são destinadas aos homens e outras às mulheres, embora nem sempre de forma exclusiva. As mulheres podem se envolver em quase todas as etapas, destacando-se principalmente no descascamento das raízes de mandioca e na preparação da alimentação do grupo. Além disso, conforme o depoimento a seguir, algumas mulheres se destacam em outras áreas, como na educação escolar e nos movimentos sociais.

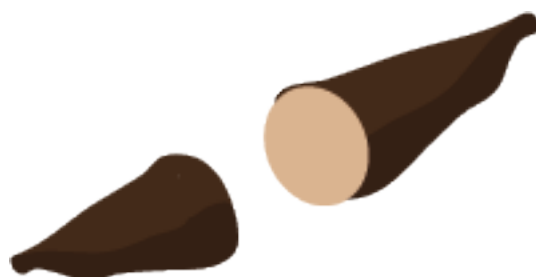
“ Ah, eu sou mesmo uma mulher produtora de farinha, mãe de três filhos, agora professora do Alfa 100 e por eu ser professora eu tenho um objetivo que é ensinar as pessoas que não sabem e pra isso eu vou fundo, vou até o fim [...] um exemplo: se todo produtor rural fosse pra dentro de Cruzeiro do Sul? Falta de emprego, que é que não dava? Muita coisa.

[...] Essa casa de farinha aí foi dada pelo governo, tem uma placa aí que tá como entregue, que a casa de farinha tá entregue [...] e já tá com mais de ano; e o prazo de entrega era 6 meses; então as telas ao redor dela todas já caíram. Apodreceu [...] porque dessa casa de farinha aqui pra aquela é uma diferença (moradora da Estrada do Pentecostes, 32 anos em 2012).

No primeiro trecho, a mulher destaca seus vários papéis, além de produtora de farinha e mãe, também exerce a atividade de professora. A casa de farinha construída pelo governo do estado é utilizada como escola e também tem servido de depósito para a farinha produzida em outra localidade.

O governo do estado, por meio da Seaprof, criou, há alguns anos, uma política de incentivo e modernização da

produção de farinha de mandioca, sendo construídas dezenas de casas de farinha, porém, seguindo um modelo padrão que, supostamente, deveria atender às exigências de boas práticas na produção. Passados alguns anos, verifica-se que muitas dessas casas de farinha não foram utilizadas para esse fim por diversos motivos, entre eles, provavelmente, a inadequação de sua estrutura ao modelo tradicional de produção e localização inadequada.



Em geral, as casas de farinha tradicionais são construídas próximas ou mesmo dentro das áreas de roçados, obviamente, para facilitar o transporte da macaxeira. São detalhes importantes que devem ser observados e levados em consideração no

planejamento de políticas públicas para que estas não se tornem mecanismos contrários aos processos tradicionais de produção, conforme discutido em Empeaire et al. (2012) e em Velthem e Katz (2012), que comentam:

“ Para valorizar a produção de farinha no Vale do Alto Juruá, o poder público se detém em um número reduzido de aspetos: a uniformização do produto, a higiene, a aparição de fungos e bactérias. As ações efetivadas foram principalmente dirigidas à construção de novas casas de farinha, com piso de cimento, paredes teladas, cobertura de zinco para o incremento de ‘boas práticas’[...]. Entretanto, essas construções não consideraram os fatores culturais, históricos e outros condicionantes, como o significado dos objetos para os agricultores, o uso particular do lugar, a organização social, a definição das tarefas em relação à idade e ao gênero, a riqueza do vocabulário local na descrição do processo. Também não foram levados em conta as qualidades da farinha, a riqueza simbólica, vivida ao cotidiano, o uso de todos os sentidos para avaliar a qualidade da farinha (a visão, o olfato, o ouvido, o tocar), os aspectos culturais associados à produção e, sobretudo, os conhecimentos aprofundados dos pequenos agricultores em relação a uma cadeia operatória que começa no roçado e termina na comercialização do produto.

O depoimento da produtora e professora destaca, ainda, a preocupação com a migração do campo para a cidade e as consequências desse movimento. Assim, a valorização da cadeia produtiva de farinha de mandioca tem papel importante para manter as condições de vida da população rural e ainda movimentar a economia da cidade, mas, para isso, tanto aspectos ambientais como socioculturais devem ser considerados.

Associado também à questão de gênero está um produto feito a partir de um derivado da fabricação de farinha de mandioca, a goma (amido ou fécula hidratada), que é uma substância viscosa e amilácea que resulta da prensagem da macaxeira ralada, processo que antecede a torração no(s) forno(s), e da decantação do líquido extraído pela prensagem. Após a secagem desse produto, obtém-se a goma, que equivale ao que também se conhece como polvilho ou fécula (amido de mandioca), embora haja diferentes processos de obtenção desses ingredientes.

No caso da Região do Juruá, no Acre, ao longo do tempo, se desenvolveu uma cadeia produtiva específica de “biscoitos de goma”, especialidade que depende de aprendizado para sua fabricação e é, tradicionalmente, dominada por mulheres, conforme explica no trecho a seguir a presidente de uma associação de mulheres produtoras desses biscoitos.

“Ele começou aqui, foi; embora que hoje tenham outras comunidades que já estão fazendo, mas ele é original de Vila Assis Brasil... quem começou a fazer esse biscoito foi uma senhora, ela ainda é viva, mas ela já é bem antigazinha, a dona Didi... ela não produz mais porque ela já tem seus quase 90 anos, 80 e poucos anos... aí ela foi passando né, pras noras, as noras foram passando já para as filhas e assim foi passando de uma pra outra. Então, é uma coisa assim que foi sendo repassada, aí foi passado pras amigas, as amigas foram passando de uma pra outra e, nisso, hoje, graças a Deus, tem gente hoje que a sua renda só é mesmo do biscoito, sabe, pessoas que mantêm famílias só com a renda do biscoito (produtora de biscoitos de goma e presidente da Associação das Mulheres Produtoras de Biscoitos da Vila Assis Brasil).”

Da mesma forma, fica evidente a questão de gênero e transmissão intergeracional e intrageracional do conhecimento acerca do processo de produção do biscoito de goma de mandioca. Esse produto é bastante apreciado em todo o Estado do Acre e, atualmente, comercializado em redes de supermercados regionais.

O aumento da produção foi proporcionado por políticas públicas de incentivo e implantação de fábrica de biscoito. Em 2014, o governo do estado inaugurou uma fábrica de biscoitos de goma em Cruzeiro do Sul, com capacidade de processar 50 toneladas de goma por ano. A gerência da produção foi repassada à Cooperativa das Produtoras de Biscoito de Goma de Cruzeiro do Sul (Cooperbiscoitos), formada, na época da inauguração, por 32 mulheres (TELES, 2014).

Toda a cadeia produtiva da mandioca e da farinha de mandioca na Região do Juruá, especialmente das cidades de Rodrigues Alves, Mâncio Lima e Cruzeiro do Sul, vem sendo organizada por meio das cooperativas. Essa forma de organização coletiva facilita a comercialização pelo agricultor/produtor de farinha e visa ao mercado externo, principalmente via fluvial até Manaus e Belém. Desde 2011, tem sido facilitado o escoamento por via rodoviária, através da BR 364, a qual passou a ser trafegável durante todo o ano, embora haja dificuldades de acesso em alguns meses devido a problemas de manutenção da rodovia.

Segue depoimento de dirigente de uma das cooperativas cuja atividade principal gira em torno da cadeia produtiva da farinha de mandioca.

“Eu, vendo que aquilo ali seria bom para os produtores e eu era um produtor, eu resolvi, como se diz, colocar meu braço lá também para fazer um pouquinho para ver se eu melhorava aquilo ali. Então, resolvi ficar com o financeiro. Passamos 4 anos, avançou bem, aí sim, quando ele saiu, lançaram meu nome e como eu já tinha adquirido um pouco de experiência, né. Aí, eu falei: eu vou enfrentar, vou enfrentar porque eu tenho certeza que eu posso fazer algo mais do que ele fez. Junto com todos, né.

Antigamente, eu e na minha comunidade muitas casas de farinha era no sistema tradicional, né. Trabalhando no barro, na poeira, cachorro dormindo dentro dos fornos, dentro das ‘coxas’, como a gente chama, dentro das gamelas, e isso o governo da frente popular se preocupou muito, né. Nos primeiros mandatos do Jorge Viana e, aí, vieram os projetos de fazer casa de farinha padronizada, aí eu fui contemplado com uma, pulei de alegria, dei graças a Deus e várias pessoas da nossa comunidade ganharam (presidente da Cooperfarinha).

Esse depoimento pode ser dividido em duas partes que denotam e remetem a questões distintas, embora relacionadas. Na primeira, a fala é do produtor de farinha que assumiu função de liderança de movimento social por meio de seu ingresso na equipe dirigente de uma cooperativa. Na segunda parte, a fala é de um produtor de farinha que acessou um benefício de uma política pública voltada a essa cadeia produtiva. Entretanto, não há como desvincular o produtor do dirigente.

As políticas públicas, em geral, são reivindicações dos movimentos sociais, seja por meio de associações ou de cooperativas. Portanto, é natural que um dirigente de uma entidade ligado ao movimento social, nesse caso de produtores de farinha, também tenda a colher os frutos de uma política pública aplicada ao setor.

Além da construção de casas de farinha, o governo do estado também tem estabelecido uma relação de fomentador, financiando a construção de sedes de cooperativas de farinha no Juruá (SANTANA, 2012). Em princípio, as ações visam melhorar a cadeia produtiva e, principalmente, resultar em um produto de boa qualidade e aceitação pelo mercado. O ponto mais crítico dessas iniciativas está na ânsia de se obter resultados rápidos ou em período curto sem atender aos critérios de prazos e estritamente técnicos do projeto, comprometendo, assim, os resultados.

Daí a importância de que os projetos sejam empreendidos de maneira participativa e com estudos nas diversas áreas, tais como economia, ambiente, ecologia, sociologia, antropologia, história, tecnologia, etc., que tenham relação com a comunidade local.

Na segunda parte do depoimento, destaca-se o problema de fatores higiênicos (barro, poeira, moscas e presença de animais domésticos) que afetam a qualidade da farinha. Em seguida, é citada a iniciativa de se construir “casa de farinha padronizada” visando à solução desses problemas sanitários. Apesar de ser uma medida louvável buscar resolver esse problema, o caminho certamente não foi o mais apropriado. Provavelmente, com menor custo e sem alterar o padrão tradicional de distribuição espacial dos roçados e casas de farinha, nem mesmo o modo de produção, é possível chegar a um produto de boa qualidade nos mais diversos critérios de avaliação.

As pequenas agroindústrias familiares (miniagroindústrias), quando associadas às cooperativas, apresentam potencial para fortalecimento de uma rede produtiva e comercial importante para a melhoria da renda familiar e manutenção das famílias no campo. Esse fato abre perspectivas de permanência dos jovens no campo e dinamiza toda a economia regional, envolvendo produção, agroindústria de alimentos, gestão e comercialização, conforme discutido por Gomes e Schmidt (2013).

A seguir, um professor universitário local faz uma leitura da formação histórica e cultural regional e sua ligação com a vocação para produção de farinha de mandioca.



O índio já utilizava a mandioca na nossa região, o documento mais antigo que se tem notícia é o pão do índio, o vacabiscu. A mandioca entra como ingrediente desse pão. Essa tradição foi esquecida na hora em que o nordestino entra em contato com o índio, quer dizer, ele deixa de ser arredo e passa a conviver com o nordestino. O nordestino aprende a manejar a mandioca da região; daí ele começa a aperfeiçoar o processo de processar esse alimento para o seu consumo; daí eles vão experimentando, testando, extraíndo o polvilho, fazendo o beléu, o pé-de-moleque, a farinha de tapioca, a farinha com coco, a farinha torrada, aí vem tapioca, vem beiju seco, vem biscoito, vem sequilho, vem broa, e isso aí são os alimentos mais remotos derivados da mandioca desde esse contato com o índio. Quer dizer, o migrante nordestino aperfeiçoou esse alimento, essa produção de alimento derivado da mandioca [...] a coisa cresceu quando as culturas se fundiram.

A gente chama assim: pessoas que criaram seus filhos ao pé do forno porque aquele forno ali era fonte de renda; aquele beléu, tapioca, biscoito, bolo, tudo derivado da mandioca e jogado no mercado; e com aquela renda sustentava seus filhos (professor da Universidade Federal do Acre – Ufac – Campus Floresta, Cruzeiro do Sul).



Diversos aspectos podem ser destacados desse depoimento, desde a ligação entre as tradições indígenas e nordestinas para formação da cultura local de produção de mandioca e seus produtos e derivados, passando pelo vocabulário regional específico dessa produção, até a importância dessa economia local para a manutenção das famílias, reforçando assim a própria cultura da mandioca e da farinha de mandioca.

A região do Juruá, no Acre, é resultado desse longo e complexo processo de ocupação, tendo sido outrora habitada por diversas etnias indígenas. As circunstâncias e estratégias de colonização, inicialmente proporcionadas pela economia de extração de seringa, acabaram levando a uma formação social, cultural e econômica que, hoje, é caracterizada e conhecida pela famosa “farinha de Cruzeiro do Sul”, embora haja associada a ela, uma série de outros produtos e derivados que aquecem a economia e retroalimentam a cultura local.

Considerações finais

Os depoimentos colhidos dos diversos atores deste trabalho revelam a relação entre o tradicional e o novo, que não necessariamente é moderno ou inovador, entre os tempos idos e os novos tempos, entre modelos de produção resultantes de processos ambientais, históricos e culturais

e modelos atuais baseados em técnicas externas, entre outras questões.

Outro tema atual, que não consta no conteúdo apresentado pelos depoimentos, mas tende a afetar diretamente a produção no campo, é a preocupação com o meio ambiente. Mais do que um movimento utópico é, hoje, uma necessidade e, de certa forma, uma oportunidade de inovar a economia aliada à conservação ambiental e, portanto, também das populações tradicionais que, na prática, mantêm modos de vida que conciliam cultura e ambiente.

No caso da Amazônia, esse ambiente é, muitas vezes, traduzido como floresta em seu sentido mais amplo. Conforme discutido por Fernandes e Marin (2007), novas relações sociais passam a se constituir com a finalidade de conservação ambiental e uso econômico da biodiversidade da região Amazônica.

A produção local de mandioca e, no caso da Regional do Juruá, no Acre, da farinha de mandioca e todos os produtos derivados se encontra, atualmente, em um ponto de inflexão entre a tradicionalidade dos métodos de cultivo e produção de farinha e a nova conjuntura. Por um lado, o produto regional é valorizado, por outro, há demanda por aumento de produção e padronização tecnológica e de mercado que exigem adaptações e mudanças nos processos produtivos no

campo e na agroindústria. As mudanças tecnológicas trazem benefícios do ponto de vista mercadológico e econômico, no entanto, podem ameaçar alguns aspectos tradicionais do produto, dependendo da forma como forem implantadas, podendo comprometer a justificativa de indicação geográfica, uma vez que, paradoxalmente, são os aspectos culturais locais que tipificam as características tão apreciadas da farinha de Cruzeiro do Sul e outros produtos derivados da mandioca.

Sendo assim, todo esse processo mais recente de incentivo à cadeia produtiva local deve considerar diversos fatores intrínsecos locais visando à valorização do produto, porém, sem afetar as bases do processo de produção.

Os processos de certificação que deverão ser criados, após a obtenção do selo de indicação geográfica da farinha de Cruzeiro do Sul, envolvem diversos atores ligados a essa cadeia produtiva e indicadores ou marcadores das características típicas dessas farinhas. É importante lembrar que qualquer alteração nos modos de cultivo da mandioca e na produção da farinha pode afetar diretamente tais características. Portanto, o saber-fazer associado também deve ser garantido, o que exige uma análise detalhada de todos os aspectos envolvidos.

Neste capítulo, a inclusão das vozes de atores locais ligados ao tema e sua

interpretação (não sendo a única possível) representam um esforço para demonstrar que o saber-fazer depende de múltiplos olhares de uma cadeia produtiva que não se resume à produção para fins econômicos, mas que está associada a um contexto social, cultural e histórico importante e que deve fazer parte da marca “farinha de Cruzeiro do Sul”.

Referências

ACRE. Secretaria de Desenvolvimento Florestal, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis. **Levantamento histórico e cultural do modo de fazer a farinha de Cruzeiro do Sul e adjacências.** Rio Branco, AC: Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour: SEDENS, 2013. Relatório não publicado.

ÁLVARES, V. de S.; COSTA, D. A.; FELISBERTO, F. A. V.; SILVA, S. F.; MADRUGA, A. L. S. Atributos físicos e físico-químicos da farinha de mandioca artesanal em Rio Branco, Acre. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 26, n. 2, p. 50-58, 2013.

ÁLVARES, V. de S.; SILVA, R. S.; CUNHA, C. R.; FELISBERTO, F. A. V.; CAMPOS FILHO, M. D. Efeito de diferentes concentrações de corante natural de açafreão-da-terra na composição da farinha de mandioca artesanal. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 28, n. 1, p. 256-262, 2015.

EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.

FARIAS, C. S.; CABRAL, E. M. S. A influência da produção de mandioca na composição da identidade territorial do Vale do Juruá – AC. **Revista Eletrônica Georaguaia**, Barra do Garças, v. 2, n. 1, p. 101-113, 2012.

FERNANDES, M.; MARIN, R. E. A. Biodiversidade e relações sociais na Amazônia: questões sobre a interação do patrimônio à bioindústria. In: BARROS, B. S.; GARCÉS, C. L. L.; MOREIRA, E. C. P.; PINHEIRO, A. S. F. (Org.). **Proteção ao conhecimento das sociedades tradicionais**. Belém, PA: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2007. p. 139-156.

GEERTZ, C. **A Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GEERTZ, C. **Nova luz sobre a antropologia**. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GOMES, E. J.; SCHMIDT, C. E. F. A Importância das redes cooperativas de agroindústrias familiares para a permanência dos jovens no meio rural.

In: COTRIM, D. S. (Org.). **Gestão de cooperativas**: produção acadêmica ASCAR. Porto Alegre: Emater/Ascar, 2013. p. 331-353. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/livros/outras-publicacoes>>. Acesso em: 17 jul. 2015.

MCCALLUM, C. Alteridade e sociabilidade Kaxinauí: perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, out. 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0102-690919980003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 17 jul. 2015.

OLIVEIRA, A. G. de; CLEAVER, A. J. T.; EMPERAIRE, L.; KAGEYAMA, P. Y.; STELLA, A. Encontro Nacional sobre Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural. In: BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural**. Brasília, DF, 2006. p. 11-24. (Biodiversidade, 20).

RIBEIRO, B. **Os Índios das Águas Pretas**. São Paulo: Edusp; Cia das Letras, 1995.

RIZZI, R. **Mandioca**: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Campinas, Campinas.

SANTANA, N. **Governo entrega nova sede de cooperativa a produtores de Farinha de Cruzeiro do Sul**. 2012. Disponível

em <<http://www.agencia.ac.gov.br/noticias/acre/governo-entrega-nova-sede-de-cooperativa-a-produtores-de-farinha-de-cruzeiro-do-sul>> . Acesso em: 17 jul. 2015.

SEIXAS, A. C. P. S. **Entre terreiros e roçados: a construção da agrobiodiversidade por moradores do Rio Croa, Regional do Juruá (AC).** 2003. 165 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SILVA, A. S. T. Trabalhando na roça e na casa de farinha: relações camponesas em Feira de Santana, Bahia (1948-1960). **História Social**, Campinas, n. 14/15, p. 237-253, 2008.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia.** 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SOUZA, J. M. L. de; NEGREIROS, J. R. da S.; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; SOUZA, M. L. de; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. Á. V. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 907-912, 2008a.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias**, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43-49, 2008b.

TELES, J. **Cruzeiro do Sul inaugura fábrica de biscoitos de goma.** 2014. Disponível em: <<http://www.agencia.ac.gov.br/noticias/acre/cruzeiro-sul-ganhara-fabrica-para-produzir-biscoitos-de-goma>> . Acesso em: 17 jul. 2015.

VELTHEM, L. H. van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

VELTHEM, L. H. van; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012.

VILPOUX, O. F. A produção camponesa de farinha de mandioca na Amazônia Sul Ocidental. **Boletim Goiano de Geografia**, Goiânia, v. 31, n. 2, p. 29-42, 2011.



Indicação
de
Procedência

Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul





Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 7

Do Gosto Popular ao Papo Virtual: a Fama da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul

Mauricília Pereira da Silva



Aipim, mandioca, macaxeira
Pão da terra
Comida genuinamente brasileira
Tem a maestria dos fazeres
alquimia de transformar veneno
pra satisfazer tantos quereres
da terra sabores e saberes¹

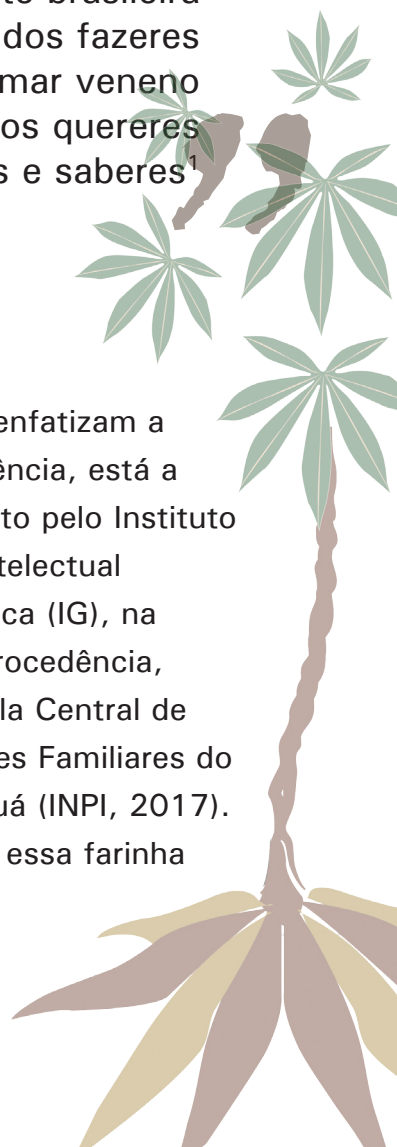
Introdução



Qual é o segredo da fama da farinha de Cruzeiro do Sul? Pesquisadores e produtores artesanais de farinha do Juruá apontam a maestria do saber-fazer local como principal responsável pela qualidade do produto (ALVARES et al., 2012). Considerada, na voz de muitos consumidores, como a melhor farinha do Brasil, pode-se dizer que a farinha de Cruzeiro do Sul “caiu no gosto popular”.

Entre as justificativas que enfatizam a sua popularidade e procedência, está a obtenção do reconhecimento pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) da indicação geográfica (IG), na modalidade indicação de procedência, encaminhado em 2015, pela Central de Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá, Central Juruá (INPI, 2017). As afirmações de apreço a essa farinha

¹Versos da letra “Farinhada” de autoria do cantor e compositor cruzeirense Alberan Moraes.



se concretizam em diversos tipos de interações sociais e processos comunicativos plurais, nos quais estão incluídas as relações mediadas pelos meios de comunicação. No ciberespaço, discursos coloquiais cotidianos manifestam a preferência pelo produto e disseminam entre usuários da internet a fama da farinha de Cruzeiro do Sul. Essas manifestações discursivas sobre o modo peculiar de fabricação e características visuais e sensoriais são aspectos importantes para a construção da identidade do produto. Para Lévy (1996), “valores e crenças compartilhados no espaço virtual retratam o modo de pensar e agir dos indivíduos”. É evidente o cruzamento de fronteiras, a troca pública de informações e a exposição do indivíduo e, em certa medida, a construção de identidades específicas. Portanto, o valor simbólico das representações sociais em discurso na internet assemelha-se a outras formas de comunicação ou expressão da linguagem.

Por meio de interações comunicativas virtuais, ideias e conhecimentos se articulam, duplicam-se e transformam-se. Como explica Lévy (1999), “dados que constituem o ciberespaço permitem não apenas a duplicação de situações do mundo físico, mas também sua transformação, tornando o espaço virtual uma região sem limites”.

O objetivo deste trabalho é apresentar elementos da comunicação virtual que dão visibilidade à farinha de Cruzeiro do Sul e reafirmam a obtenção da indicação geográfica de procedência da região. O material analisado neste capítulo são impressões, fatos, experiências de consumidores no ciberespaço que expressam a preferência pela farinha da região do Juruá.

Farinha na rede

De acordo com os conceitos de Brasil (2009), dentre os princípios que norteiam os sinais distintivos, como a indicação geográfica, encontra-se a notoriedade. A notoriedade é a fama ou a reputação que um produto tem em função de suas qualidades (ou renome) reconhecidas pelos consumidores. Assim, a indicação geográfica pressupõe um nome geográfico conhecido, notório com o tempo e diretamente relacionado ao produto que ele representa. Considerando esses aspectos, a análise e seleção do material foram feitas a partir de pesquisa realizada com a palavra-chave “farinha de Cruzeiro do Sul” no site de busca www.google.com.br, com foco na notoriedade do produto e seu vínculo com a região. Uma lista com 17.400 postagens compõe o resultado dessa busca. Diante do vasto repertório de representações, optou-se por realizar a análise de 120 respostas, contidas nas primeiras 15 páginas do buscador. Outro critério metodológico dessa pesquisa foi a análise de relatos

e opiniões de internautas, a partir de suas experiências e interações sociais constituídas de significados relacionados à farinha, postados em diferentes épocas e localidades do Brasil.

A maioria das citações analisadas no texto são postagens realizadas em blogues, espaços onde a vida é compartilhada com milhões de internautas. Conforme explica Lemos (2002), os blogues são formas de representação do “eu” no ciberespaço. Há milhões de blogues com diferentes finalidades na internet. Com estruturas dinâmicas e interfaces amigáveis que facilitam a publicação de textos, imagens e áudios, sem a necessidade de especialistas da área, tornaram-se um instrumento de comunicação de massa.

Farinha no papo

Há quem diga que gosto não se discute, mas o que concede à farinha de Cruzeiro do Sul alto grau de preferência pelos consumidores? Discursos personalizados postados em blogues e outros tipos de mídia digital estão entre os elementos que contribuem para a construção coletiva de sentido do diferencial da farinha do Juruá. Dependendo da região do País, a farinha de mandioca é presença cativa na mesa de muitos brasileiros. De acordo com Lima (2003) “a maneira de preparar os mesmos alimentos difere de um povo para outro, ou mesmo diferenciam-se em seus próprios ambientes, em função da variação tecnológica, econômica e social”. No

Brasil, há uma infinidade de farinhas, cada uma com suas peculiaridades no processo de fabricação. Na citação a seguir, retirada do blog “Conhecendo o Ceará” (2011), a farinha é considerada como produto identitário da região. O consumidor denomina a farinha de Cruzeiro do Sul como nobre e soberba.

“Como diz a minha amiga, professora doutora Peregrina Capelo ‘se conhece o lugar pela farinha que é produzida ali’. E, de fato, o Brasil pode ser dividido pelos inúmeros tipos de farinha que produz, indo do Acre com a soberba e nobre farinha de Cruzeiro do Sul, com ou sem coco, e que provém de processo peculiar de fabricação...”

Acrianos renomados, como a ex-senadora Marina Silva, em depoimento publicado no “Blog do Altino Machado” (2009), sempre que possível fazem referência à farinha como alimento essencial ao seu cotidiano por suas características energéticas.

No mercado municipal, gastou R\$ 30 com a compra de três tipos de farinha – farinha d’água, farinha com coco e farinha seca de Cruzeiro do Sul, que os acreanos consideram, sem exagero, a melhor do mundo. ‘Preciso da farinha do Acre para me fortalecer e enfrentar a correria da campanha eleitoral’, concluiu antes de retornar para São Paulo.

No ciberespaço há uma troca constante de informações, conhecimentos e significados, no entanto sua apropriação ocorre de acordo com a disposição dos internautas de participarem desse movimento. No caso da farinha, é possível reconhecer a sua valorização em relações socioafetivas por seus admiradores e a produção de novos significados. Por meio de metáforas, Marcos Inácio Fernandes, em seu blog “Eu Quero é Sossego” (2009), apropria-se do termo “paneiro de farinha²” para exprimir valor sentimental.



Viram? Troquei de rede e de letra no nome do blogue. Foi mais uma gentileza dessa ‘Autarquia’ que é o Junior CT, o bam bam bam da informática. Junior você é um ‘flandre de torrar castanha’, ‘um paneiro de farinha de Cruzeiro do Sul’, ‘uma cuia de tacacá da Base’, ‘o raio da silibrina’, ‘o carro do lixo passando na 6 de agosto’ e vai por aí...



Já nessa postagem do blogue “Farinha com sal” (2012), é nítida a intenção do escritor em descrever a presença da farinha em contexto de atividade familiar, elevando o produto como o melhor da região.



Fiquei com vontade de amostrar essa foto do meu querido pai fazendo farinha. pensi numa farinha boa. a melhor de cruzeiro do sul. Lá atrais ta meu filho Francisco. Só ubservano o vô dele. pensa num minino pai degua [sic].



O blogue denominado “FAROFA DE LETRAS – Cruzeiro do Sul – Acre – A terra da farinha!” (2009) denota a identidade territorial de Cruzeiro do Sul e sua relação com a produção de farinha. Percebe-se no nome do blogue uma tendência cultural internalizada pela população que se torna referência para o estado.

“FAROFA DE LETRAS – Cruzeiro do Sul – Acre – A terra da farinha!”

Resenhas; dissertações; contos eróticos e de terror; literatura criativa; fotos; acontecimentos de relevância da cidade de Cruzeiro do Sul; poemas, etc.

²Cesto feito de palha ou cipó, tradicionalmente utilizado para armazenar farinha de mandioca.

Vale destacar trechos do blogue “Viagens da Gabi – Relatos de viagens externas, internas e a intersecção entre o interno e o externo” (2012). O desejável e indesejável são internalizados pelos indivíduos nas diversas interações que executam no cotidiano. A blogueira ressalta as características da farinha de Cruzeiro do Sul como responsáveis pela aceitação do consumidor, como sabor, textura, cor e crocância que, juntos, fazem do produto seu diferencial.

“Sou uma grande apreciadora de farinha. Meu armário da cozinha é cheio de farinhas de mandioca de vários tipos, e a minha preferida é a de Cruzeiro do Sul – AC. Felizmente, a tia sempre faz o favor de renovar meu estoque quando vem para São Paulo. A diferença é que a farinha de Cruzeiro do Sul é mais amarela, mais crua, não muito torrada, e tem grãos grossos e duros. Minha avó paterna, que não curte muito, diz que a textura é de areia... Concordo com ela, e ainda acrescento que é areia com umas pedrinhas pequenas. Mas que posso fazer se o gosto da areia é magnífico?”

Ainda no contexto de aceitação, Luiza Gomes, em seu blog “Eu Capricho” (2008), revela características que dão qualidade à farinha. A fama da cidade de Cruzeiro de Sul é mais uma vez relacionada com a qualidade da farinha produzida na região.

“Ai Luuuuuuuuuu isso é uma noticia desastrosa pra mim, ainda mais agora que descobri a farinha de cruzeiro do sul! calma que eu explico: aqui no AC tem uma cidade famosa pela farinha que produz, é com coco, então fica super crocante e torradinha! aiiii to com encomendas dos meus amigos pra levar pra Cuiabá! to vendo que vou ter que abrir mão do arroz, mas a farofinha não tem como!”

No portal “Santo Daime” (2000), site com enfoque religioso, ressalta-se a importância econômica da atividade para a região, sendo comparada ao período de ascensão da seringa no estado.

“ A seringa, que já foi a grande fonte de renda local, está em completa decadência. A grande atividade econômica é a farinha de mandioca, famosa em toda Amazônia Ocidental. ”

A figura feminina protagoniza a prosa poética que ilustra a importância da comercialização da farinha e outros derivados da mandioca na vida social da população do Juruá. O sustento da família vem da venda desses produtos. A farinha, mais uma vez, é referência como a “melhor do País”, conforme afirmam Heideke e Drush (2016), em seu blog “Fodamseos postais”.

“ Pronta, lá vai ela logo cedo. Ganha vida e o sustento da família na farinha de mandioca, produto que faz fama nesse extremo-oeste brasileiro e carrega o porte de melhor do país. Assim, nos cinco mercados municipais da cidade, a cabocla passa a anunciar o beiju e a tapioca, a farinha de coco e o biscoito de goma. ”

No site “Basílico, a Gastronomia na Web” (2011), há trechos que reportam à tipicidade do produto e sua diferença em relação às farinhas de mandioca produzidas em outros estados brasileiros.

“ Fui a convite do governo do estado. Sempre tive curiosidade de conhecer o Acre e ver de perto a produção da farinha Cruzeiro do Sul. A farinha também é diferente do restante dos estados da região, pois é feita a partir da mandioca mansa aos moldes do Nordeste. ”

Conclusão

Ao analisar os fragmentos textuais na internet, percebe-se que a farinha produzida no Juruá alcançou elevado nível de apreciação por consumidores de diversos estados brasileiros. A importância cultural, social e econômica para os diversos atores envolvidos na atividade é um aspecto presente nas manifestações dos internautas.

Verificou-se também que o termo “farinha de Cruzeiro do Sul” carrega uma carga semântica extremamente positiva, fortalecendo, no espaço virtual, a fama da farinha produzida no Juruá³.

Desse modo, as manifestações do enunciado “farinha de Cruzeiro do Sul” no ciberespaço também denotam a notoriedade alcançada ao longo do tempo pela qualidade e tipicidade do produto, apresentam forte ligação cultural e territorial e contribuem para justificar a concessão de registro de indicação geográfica de procedência.

Referências

ÁLVARES, V. de S.; MIQUELONI, D. P.; MACIEL, V. T. Importância do modo

de produção na manutenção do padrão de qualidade da farinha artesanal de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012.

BASÍLICO, a Gastronomia na Web. 2011. Disponível em: <<http://www.basilico.com.br>>. Acesso em: 21 fev. 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: módulo II: indicação geográfica**. Brasília: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2009. 418 p.

CAVALCANTE, A. **Farofa das letras: Cruzeiro do Sul-Acre: A terra da farinha!** 2009. Disponível em: <<http://farofadeletras.blogspot.com.br>>. Acesso em: 21 mar. 2015.

CONHECENDO o Ceará. **Farinha: rainha da cozinha brasileira**. 2011. Disponível em: <<http://conhecendoceara.com.br/noticias/farina-rainha-da-cozinha-brasileira>>. Acesso em: 21 mar. 2015.

FARINHA com sal. **“Papai até hoje faz farinha”**. Cruzeiro do Sul. 2012. Disponível em: <<http://farinhacomsal.blogspot.com.br/2012/12/papai-ate-hoje-faiz-farina.html>>. Acesso em: 21 mar. 2015.

³Embora conhecida com o nome de “farinha de Cruzeiro do Sul” é, principalmente, produzida por agricultores familiares dos municípios de Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Mâncio Lima.

FERNANDES, M. I. **Eu quero é sossego**. 2008. Disponível em: <<http://euqueroesossego.blogspot.com.br/2008/12/rede-nova-em-2009.html>>. Acesso em: 15 mar. 2015.

GOMES, L. **Eu capricho**. 2008. Disponível em: <www.eucapricho.com/2008/01/06/voce-sabia/>. Acesso em: 03 mar. 2015.

HEIDEKE, E.; DRUSH, D. **Blog FODAMSEOSPOSTAIS**. 2016. Disponível em: <<https://fodamseospostais.com/2016/03/01/cruzeiro-do-sul-a-caboclad-do-extremo-acre/>>. Acesso em: 11 mar. 2016.

INPI. **Indicações geográficas**: pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento – última modificação em 25/10/2017. 2017. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 10 nov. 2017.

LEMOS, A. A arte da vida: diários pessoais e webcams na Internet. In: COMPÓS, 10., 2002, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: UFRJ, 2002. V. 4. Trabalho apresentado no GT Comunicação e Sociedade Tecnológica.

LÉVY, P. **As tecnologias da inteligência**: o futuro do pensamento na era da informática. São Paulo: Ed. 34, 1996.

LÉVY, P. **Cibercultura**. São Paulo: Ed. 34, 1999.

LIMA, C. Para uma antropologia da alimentação brasileira. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2003, Recife. **Anais...** Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2003. v. 1., p. 14-17.

MACHADO, A. **Marina Silva**: de volta ao Acre, candidata revê a família e relembra sua história. 2010. Disponível em: <<http://www.altinomachado.com.br/search?q=Marina+rev%C3%AA+a+fam%C3%ADlia+e+lembra+sua+hist%C3%B3ria>>. Acesso em: 12 mar. 2015.

MARTINO, L. M. S. **Teoria das mídias digitais**: linguagens, ambientes e redes. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.

MÁXIMO, M. E. M. **Blogs**: o eu encena, o eu em rede. Cotidiano, performance e reciprocidade nas redes sócio-técnicas. 2006. 283 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

MORAES, A. **Farinhada**. 2015. Disponível em: <<https://www.letras.mus.br/alberan-moraes/farinhada/>>. Acesso em: 21 maio 2015.

SANTO DAIME: a doutrina da floresta. 2000. Disponível em: <<http://www.santodaime.org/comunidade/jurua02.htm>>. Acesso em: 15 mar. 2015.

SILVA, O. **Gente de opinião**. 2013.

Disponível em: <<http://www.gentedeopinioao.com.br/noticia/a-nossa-farinha/117352>> . Acesso em: 13 abr. 2015.

VIAGENS da Gabi: relatos de viagens externas, internas e a interação entre o interno e o externo. 2012. Disponível em: <<http://viagensdagabi.blogspot.com.br/2012/08/comer-no-acre.html>> . Acesso em: 4 mar. 2015.



Foto: Gleilson Miranda





Foto: Talita Oliveira/Acervo IHC da Farinha de Cruzeiro do Sul



Capítulo 8

Da Prensa para a Imprensa: Representações da Farinha de Cruzeiro do Sul em Jornais Acrianos

Priscila Viudes, Diva da Conceição Gonçalves

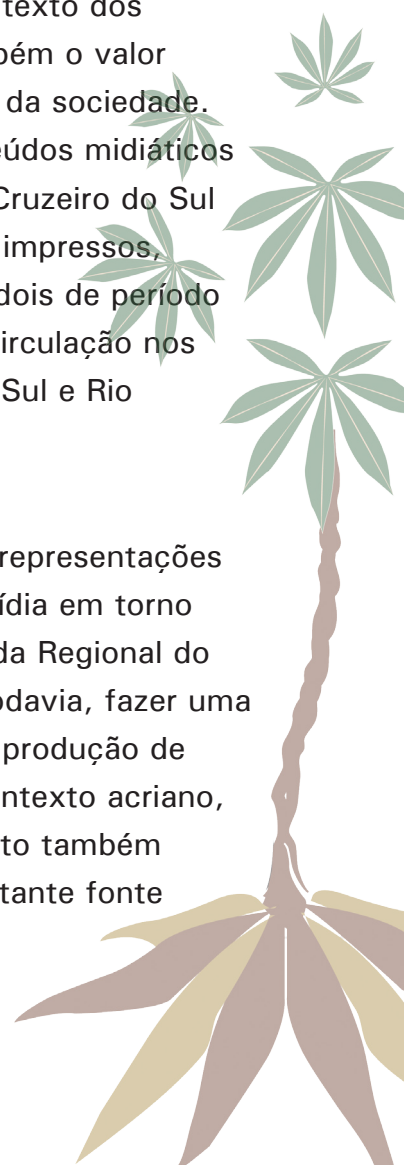
Introdução

A farinha de Cruzeiro do Sul é um produto tradicionalmente produzido na região do Juruá e bastante conhecido no mercado do Acre e de outras localidades do Brasil. Esse alimento apresenta qualidade diferenciada devido ao sabor, textura crocante e um modo de fazer artesanal particular da região. Devido a essas características, desde muito cedo a farinha de Cruzeiro do Sul ganhou notoriedade entre a população e visibilidade na imprensa acriana.

Nas páginas de jornais locais recebe tratamento de celebridade: manchetes enaltecem a sua qualidade, matérias noticiam acordos entre instituições e a realização de eventos sociais e culturais tendo como tema a farinha de Cruzeiro do Sul, entre eles a escolha da Rainha da Farinha. Esses fatores evidenciam um entrelaçamento material e simbólico ao nome desse produto e a sua participação no cotidiano social.

Os meios de comunicação são importantes fontes históricas e podem ajudar a compreender não só o contexto dos acontecimentos, mas também o valor de determinados aspectos da sociedade. Este capítulo analisa conteúdos midiáticos relacionados à farinha de Cruzeiro do Sul veiculados em três jornais impressos, sendo um do século 20 e dois de período mais contemporâneo, de circulação nos municípios de Cruzeiro do Sul e Rio Branco, no Acre.

O objetivo é identificar as representações sociais construídas pela mídia em torno desse produto tradicional da Regional do Juruá. Não se pretende, todavia, fazer uma pesquisa histórica sobre a produção de farinha de mandioca no contexto acriano, e sim mostrar que o assunto também é abordado por uma importante fonte histórica: a imprensa.



Ao reforçar a notoriedade da farinha de Cruzeiro do Sul, a mídia ajuda a construir significados para a sociedade, uma vez que os valores atribuídos a determinado produto, pela mídia e pela comunidade, são importantes para o processo que culminou com a obtenção da indicação geográfica. Assim, os meios de comunicação de massa produzem e veiculam símbolos e sentidos que interferem na estruturação e organização da percepção da realidade, pelos indivíduos. Se por um lado a mídia permite dar visibilidade a atores e processos sociais, além de produtos e artefatos, por outro contribui para a construção de representações sociais e significados em torno daquilo que é divulgado.

No contexto historiográfico, o papel da imprensa como fonte histórica ganhou peso com os teóricos da Nova História, corrente que defende a pluralidade de fontes e a história “vista de baixo”, sob novas perspectivas. A Escola de Anais, movimento historiográfico iniciado a partir da década de 1930, na França, incorporou métodos das Ciências Sociais e assim jornais, revistas e programas televisivos passaram a compor estudos históricos que, aliados a fontes orais e a outras fontes materiais, como objetos e filmes, têm ajudado a revelar o contexto dos acontecimentos.

“A escolha de um jornal como objeto de estudo justifica-se por entender-se a imprensa fundamentalmente como instrumento de manipulação de interesses e de intervenção na vida social; nega-se pois, aqui, aquelas perspectivas que a tomam como mero ‘veículo de informações’, transmissor imparcial e neutro dos acontecimentos, nível isolado da realidade político-social na qual se insere (CAPELATO; PRADO, 1980, p. 19).

Embora seja consenso no campo acadêmico da comunicação a capacidade da imprensa para criar realidades, é importante destacar que a força da mídia consiste em um poder simbólico que, segundo Bourdieu, “é exercido com o consentimento do indivíduo, como uma espécie de chancela social” (BOURDIEU, 2003, p. 8). Assim, os meios de comunicação constroem realidades simbólicas que tentam expressar determinadas “verdades” por via do discurso midiático.

Do ponto de vista histórico, os conteúdos dos jornais revelam não só a trajetória da farinha de Cruzeiro do Sul, mas também fragmentos da realidade social e econômica da população da Regional do Juruá, situados em dois contextos temporais distintos. Já o viés midiático aciona valores de caráter social e material,

nas representações de um produto regional, configurados em diferentes narrativas.

Em termos gerais, a verdade possui valor simbólico, fruto da subjetividade social, portanto, construída no plano da abstração. Na visão foucaultiana, a verdade resulta de vários discursos e estes, por sua vez, são produzidos socialmente:

“O discurso nada mais é do que a reverberação de uma verdade nascendo diante de seus próprios olhos; e, quando tudo pode, enfim, tomar a forma do discurso, quando tudo pode ser dito e o discurso pode ser dito a propósito de tudo, isso se dá porque todas as coisas, tendo manifestado e intercambiado seu sentido, podem voltar à interioridade silenciosa da consciência de si (FOUCAULT, 1996, p. 40).”

A partir dessa exposição de Foucault entende-se o discurso midiático como prática social dotada de representações distintas da realidade, considerando o indivíduo como sujeito ativo, capaz de interpretar, (res)significar e colocar em circulação os conteúdos veiculados pela mídia. Tal compreensão articula-se ao pensamento de Pena sobre a capacidade da mídia de direcionar o discurso social:

“Consumidores de notícias tendem a considerar mais importantes os assuntos que são veiculados na imprensa, sugerindo que os meios de comunicação agendam nossas conversas (PENA, 2005, p. 142).”

Esse pensamento remete ao conceito de agendamento, preconizado pela *Agenda Setting*, teoria da comunicação de origem norte-americana que estuda os efeitos da mídia no cotidiano das pessoas e na formação da opinião pública. De acordo com essa corrente de investigação, a imprensa tematiza os diálogos sociais, como destaca Barros Filho, “sugerindo aos receptores a seleção, disposição e incidência de suas notícias, vem determinar os temas sobre os quais o público falará e discutirá” (BARROS FILHO, 2001, p. 169). Assim, a mídia constrói realidades e representações sociais, contribuindo para difundir valores que, muitas vezes, se cristalizam no imaginário coletivo. A farinha de Cruzeiro do Sul é um exemplo de como a imprensa pauta a opinião pública e esta, por sua vez, direciona abordagens midiáticas.

No contexto das sociedades industriais e pós-industriais as representações sociais assumem um caráter móvel, plástico e circulante. Ao mesmo tempo em que surgem, podem desaparecer em diversos campos (político, religioso, científico, cultural entre outros), e enquanto umas

ganham força e se sedimentam com o tempo, outras não se sustentam. Moscovici estudou esse caráter dinâmico das representações sociais, tendo como base a Psicologia Social. Na concepção desse autor, as representações sociais são “[...] fenômenos específicos que estão relacionados com um modo particular de compreender e de se comunicar – um modo que cria tanto realidade quanto senso comum” (MOSCOVICI, 2003, p. 49). Nesse aspecto, os meios de comunicação de massa se colocam como importante componente sociocultural na teoria das Representações Sociais, ajudando a acelerar essa tendência social de construir, continuamente, significados e visões de mundo.

A presença marcante da farinha de Cruzeiro do Sul em jornais impressos, já no início do século 20, confirma a relação entre uma identidade construída de forma coletiva pela mídia e corroborada pela sociedade, que retrata esse produto como artefato regional de características peculiares, detentor de valor econômico e de perspectivas promissoras de desenvolvimento local. Nesse aspecto, tais representações agregam também uma memória social, uma vez que constituem operações narrativas que se constroem a partir do que é dito sobre algo ou alguma coisa e, nesse caso, sobre a farinha de Cruzeiro do Sul.

Aspectos metodológicos

O *corpus* da pesquisa é composto por notícias, notas e anúncios divulgados no jornal impresso “O Cruzeiro do Sul”, entre 1906 e 1912, e por matérias e notas veiculadas nos jornais “Voz do Norte” e “A Gazeta”, no período de 1999 a 2003. Foram analisadas 47 inserções, sendo 28 veiculadas no Jornal “O Cruzeiro do Sul” e 18 publicadas nos jornais “Voz do Norte” e “A Gazeta”.

O jornal “O Cruzeiro do Sul” era o órgão de comunicação oficial do então Departamento do Alto Juruá, com sede em Cruzeiro do Sul. Já o jornal “Voz do Norte” surgiu bem mais tarde e se constituiu como principal veículo impresso daquele município, inicialmente com edição semanal e, posteriormente, diária. A análise do jornal “A Gazeta”, veículo de circulação diária na capital acriana, Rio Branco, proporcionou uma visão mais atual sobre como a farinha de Cruzeiro do Sul é representada pela mídia.

Vale ressaltar que a definição do recorte temporal se baseou em fatores que se apresentam imbricados no processo histórico de consolidação da farinha de Cruzeiro do Sul como importante produto mercadológico. Assim, a escolha dos intervalos de tempo considerou, principalmente, os contextos agrícola, econômico e político da região, além de aspectos culturais.

No início do século 20, a Regional do Juruá representava um importante polo produtor de látex, matéria-prima utilizada na produção de borracha, atividade que movimentava os mercados brasileiro e internacional. Em relação ao segundo período (1999 a 2003), sua relevância se justifica por uma série de ações governamentais realizadas por meio da então Secretaria de Produção (Sepro), que reforçam a importância de aspectos contextuais na construção das representações sociais da farinha de Cruzeiro do Sul. Embora a tradição de se produzir uma farinha artesanal com características particulares seja antiga na Regional do Juruá, esse ideário de produto com diferencial mercadológico e forte apelo cultural ganhou maior visibilidade a partir de 1999, quando o governo do Acre passou a investir no fortalecimento da cultura da mandioca e na organização e readequação das estruturas de produção (casa de farinha) com o objetivo de melhorar as condições de fabricação, a qualidade do produto e a sua comercialização. Tais acontecimentos pautaram a imprensa da época, cujas narrativas mesclam contexto político a aspectos econômicos e socioculturais nas abordagens sobre a farinha de mandioca.

O acesso aos jornais do início do século 20 foi realizado por meio do arquivo digitalizado de periódicos da Biblioteca Nacional, a Hemeroteca Digital Brasileira, via rede mundial de computadores (internet). Para a pesquisa dos jornais

atuais foi consultado o acervo físico de jornais do Museu da Borracha, em Rio Branco, AC.

A escolha do que é notícia revela como as pessoas percebem a realidade e, nesse caso, que sentidos e representações são construídos e atribuídos à farinha de Cruzeiro do Sul por meio do discurso da mídia. Para tanto, recorre-se à análise de conteúdos e das abordagens do tema em jornais impressos, considerando tanto o direcionamento do texto jornalístico como os títulos e manchetes das matérias, aspectos que, segundo Luca, podem explicar a presença de um fato ou produto na mídia:

“O pesquisador dos jornais e revistas trabalha com o que se tornou notícia, o que por si só já abarca um espectro de questões, pois será preciso dar conta das motivações que levaram à decisão de dar publicidade a alguma coisa. Entretanto, ter sido publicado implica atentar para o destaque conferido ao acontecimento, assim como para o local em que se deu a publicação: é muito diverso o peso do que figura na capa de uma revista semanal ou na principal manchete de um grande jornal matutino e o que fica relegado às páginas internas (LUCA, 2005, p. 139-140).”

O discurso dos jornais analisados coloca em evidência uma diferenciação atribuída à farinha de Cruzeiro do Sul. Esse diferencial também está presente em concepções e valores formulados pelos indivíduos, como defende Wolf: “as pessoas têm tendência para incluir ou excluir de seus próprios conhecimentos aquilo que os *mass media* incluem ou excluem do seu próprio conteúdo” (WOLF, 2002, p. 144). Nesse aspecto, o que a sociedade fala sobre a farinha de Cruzeiro do Sul consagra ao produto a ideia de marca regional, aspecto que foi importante para o processo de obtenção da indicação geográfica.

Na análise do material jornalístico busca-se identificar ideias-chave que norteiam a construção de representações sociais da farinha de Cruzeiro do Sul. Destacam-se, especialmente, o valor social, os contextos econômico e político e a cultura local, procurando evidenciar como tais aspectos vinculam-se a esse processo.

No pretérito: jornal O Cruzeiro do Sul

Órgão de imprensa oficial do Departamento do Alto Juruá, no início do século 20, o jornal “O Cruzeiro do Sul” reportava atos da prefeitura, editais e notícias da época. Dentre os temas abordados figurava a farinha de mandioca produzida por agricultores dos diversos municípios que formam a região do Juruá. Por suas

particularidades, ainda hoje esse produto pauta, de forma recorrente, os jornais locais.

Do material publicado nesse periódico, entre 1906 e 1912, emerge um número abundante de citações da farinha de mandioca. Considerado um importante alimento da população local, sua fabricação manteve-se como atividade tipicamente familiar, embora o processo tenha sido aperfeiçoado com o tempo.

Além da forte presença da farinha de mandioca nas páginas desse periódico, a análise do conteúdo midiático revelou vínculos distintos do produto com o cotidiano social. Observa-se, ainda, uma estreita relação do sistema de produção e de aspectos econômicos, políticos e culturais com as diferentes representações sociais da farinha de Cruzeiro do Sul, tendo o discurso midiático como referência (Figura 1).

Do total de 28 inserções analisadas, 32% destacavam a produção local de farinha de mandioca e 25% mencionavam a importação do alimento de Manaus, AM. Cruzeiro do Sul mantinha uma forte ligação comercial com a capital manauara, pelo Rio Juruá, e com o crescimento dos seringais da região, o consumo de farinha aumentava. Era comum a vinda de produtos de Manaus, incluindo a farinha de mandioca.

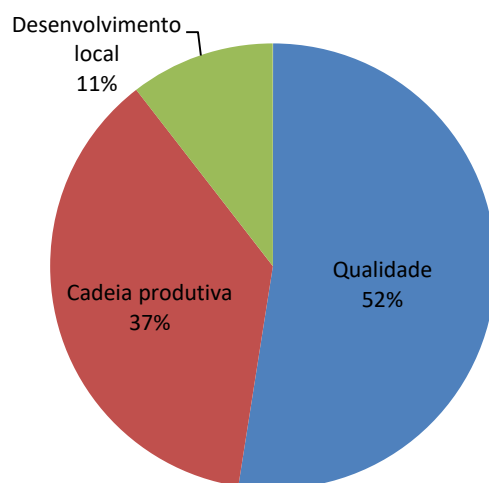


Figura 1. Principais enfoques relacionados à farinha de mandioca encontrados nas notícias do jornal "O Cruzeiro do Sul".

A presença do tema farinha de mandioca em editais e anúncios demonstra a importância do produto para a alimentação da população e para a economia local, além da sua participação também no contexto político-administrativo. Esse produto figurava no rol dos principais alimentos da região, ao lado do arroz, batata, café e carne verde (carne fresca de porco).

Anúncios da empresa "A Casa do Barateiro", publicados em 1906, já mencionavam o consumo de farinha de mandioca. A notícia "Boas pilherias", publicada na edição de 29 de julho do mesmo ano, também destaca a fabricação desse produto (Figura 2).



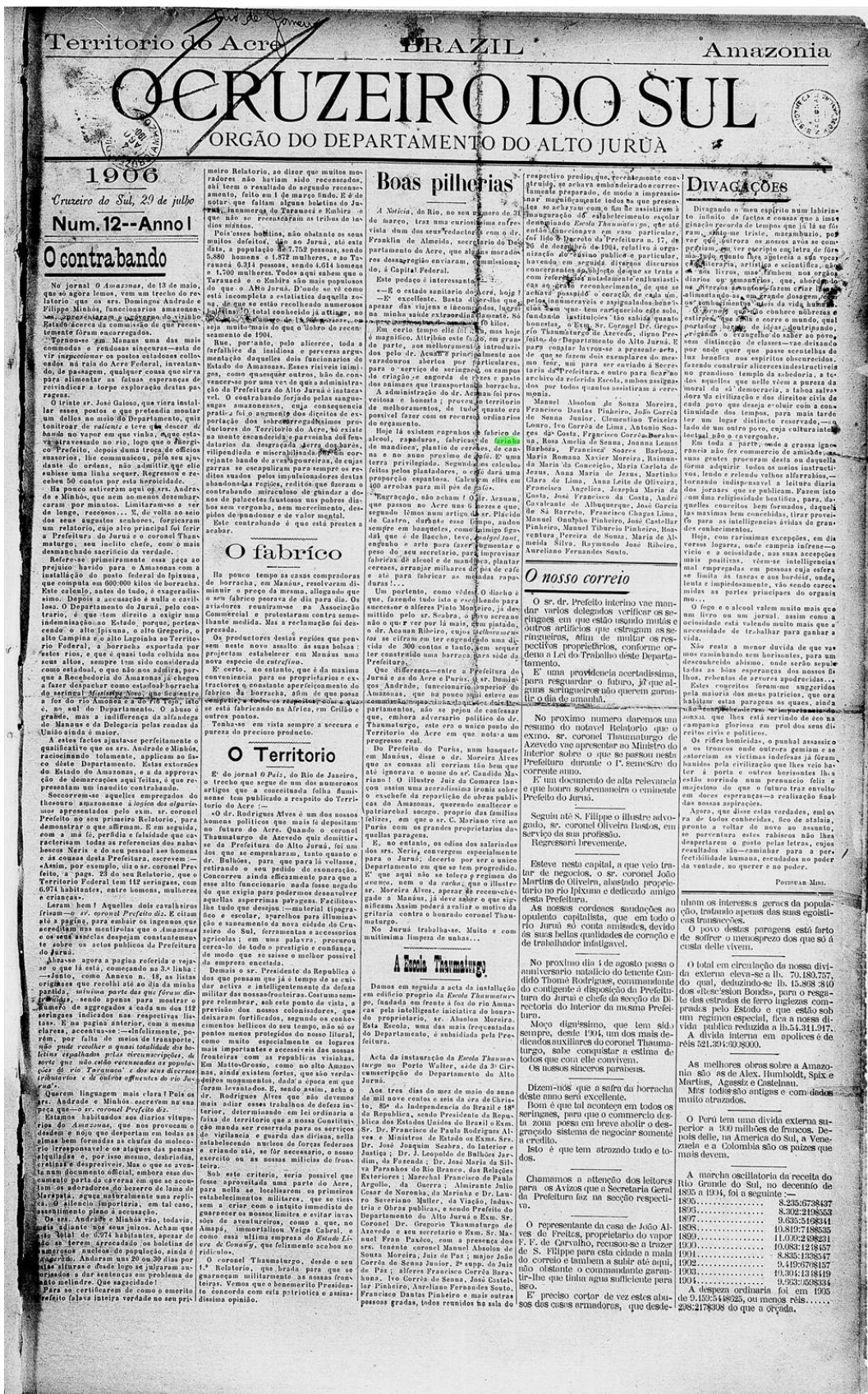


Figura 2. Notícia Boas pilherias, do jornal "O Cruzeiro do Sul".
Fonte: Boas pilherias (1966, p. 1).

O texto referenciado informa sobre uma entrevista do secretário do então Departamento do Acre, Franklin de Almeida, concedida ao jornal “A Notícia”, do Rio de Janeiro. Replicada no jornal “O Cruzeiro do Sul”, edição do dia 29 de julho de 1906, a notícia aponta aspectos da produção do Acre:

“Hoje lá existem engenhos de fabrico de álcool, rapadura e farinha de mandioca, plantio de cereais, de cana e no ano próximo de café. É uma terra abençoada! (ALMEIDA, 1906, p. 1).”

A importância da produção de farinha de mandioca para o Juruá também funciona como elemento acionador do discurso midiático. Na edição número 46, de 2 de julho de 1907, a manchete “Comissão de Obras Federais” destaca a instalação de uma casa de farinha, dentre outros empreendimentos da Comissão de Obras Federais, que atuava na região. O texto também mostra que a produção agrícola era incentivada pelo poder público, que oferecia não só a infraestrutura física como também concessões de áreas rurais para uso na agricultura. Essa era uma prática comum do governo da época, adotada como estratégia de ocupação territorial,

com o objetivo de reduzir os vazios demográficos da região. Esse aspecto também fica evidente na notícia publicada na edição de 21 de abril de 1907, que informa sobre a concessão de lotes públicos, pela prefeitura de Cruzeiro do Sul, para a produção agrícola.

Nos conteúdos analisados, a mandioca é sempre citada como um produto com grande potencial de cultivo e a produção de farinha como uma atividade promissora para a região.

“Nos arredores da cidade existem terras magnificamente situadas que se prestam a qualquer espécie de cultura, a poucos minutos da cidade, onde qualquer homem trabalhador pode levantar sua barraca, formar seu roçado, montar sua casa de farinha e em pouco tempo ter um pequeno comercio garantido e lucrativo. [...]. Nesta cidade de homens que podem entregar-se de corpo e alma ao cultivo da terra e pelo milagre do trabalho adquirir relativa independência. A prefeitura dá-lhes terras por cinco anos, sem o menor ônus, com a condição de cultivá-la, formando sua lavoura que supra as necessidades de consumo da população, fornecendo-lhes o feijão, a farinha, o milho que vem de Manaus, os legumes que não temos (CONCESSÃO DE LOTES PÚBLICOS, 1907, p. 2).”

É interessante observar o tom enaltecedor do potencial agrícola da região, as vantagens oferecidas como incentivo aos interessados em receber os lotes, assim como a ênfase na importação de gêneros alimentícios de Manaus.

Outra referência à importância da produção de farinha para os habitantes da região pode ser constatada na Ata da 16ª reunião da Associação Agrícola do Juruá, publicada na edição de 8 de

janeiro de 1911. O texto traz informações sobre a organização dos agricultores em associação de classe, o que pode ser considerado um avanço para a época, mas, principalmente ressalta o valor social e econômico da farinha de Cruzeiro do Sul.

“Passou-se a ordem do dia, houve em seguida comunicações e propostas. [...] trazendo no estabelecimento da associação a notícia da grande abundância de farinha de mandioca produzida nos seringais do Alto Juruá, segundo testemunhos, a ponto de paralizar por completo a importação deste gênero de alimentação local; [...] (ASSOCIAÇÃO..., 1911, p. 3).”

O lugar da farinha de mandioca nas atividades produtivas do Juruá também é destacado em um relato de viagem do oficial do gabinete do prefeito, Fran Paxeco, intitulado “Uma viagem útil”, publicado em 1906:

“No dia 19, de manhã, Fran Paxeco e sua comitiva foram de passeio ao sítio do Sr. Ponciano de Oliveira, que é um extensa terra firme onde cultiva café, fumo, mandioca, etc e no fabrico de assucar, caxaça e farinha (sic) (PAXECO, 1906, p. 2-3).”

Apesar da produção de farinha ser destaque na maioria das notícias analisadas, nota-se uma frequente abordagem sobre a importação do produto do Estado do Amazonas, mais precisamente da cidade de Manaus. Esse fator indica que a produção local seria insuficiente para atender ao mercado interno da época. Nesse contexto de limitações, o fortalecimento da atividade agrícola era uma das principais reivindicações do Congresso Agrícola do Alto Juruá, instalado pela Associação Comercial do Alto Juruá. Uma matéria divulgada na edição do dia 2 de agosto de 1912 noticiou a criação do órgão, com destaque para a preocupação com o “Desenvolvimento da agricultura e os meios de evitar a importação de farinha, milho, feijão, tabaco e cachaça” (ASSOCIAÇÃO..., 1912, p. 2).

A análise do material jornalístico do início do século demonstra que nesse período a produção de farinha de mandioca já era praticada por seringueiros, que trouxeram essa tradição do Nordeste brasileiro e adaptaram o processo de fabricação às condições locais. No entanto, durante muito tempo a farinha produzida no Juruá, que mais tarde ganharia uma identidade própria, teve uma produção incipiente, disputando espaço na mesa dos consumidores com a farinha trazida de Manaus.

O modo de fazer farinha, trazido pelos nordestinos, encontrou no Juruá um contexto cultural propício para o desenvolvimento de um saber tradicional. O contato interétnico entre bolivianos, nordestinos, indígenas e manauaras possibilitou um ambiente de troca de

conhecimentos, que pode ter agregado diferentes técnicas ao fabrico dessa farinha. Acredita-se que esse diálogo intercultural influenciou sobremaneira aspectos diversos do cotidiano da população da Regional do Juruá e, em relação à farinha de mandioca, não poderia ser diferente.

Principais abordagens na atualidade

A farinha de Cruzeiro do Sul continua a pautar a imprensa na atualidade. A análise de conteúdo dos jornais “Voz do Norte” e “A Gazeta” mostrou que o processo de visibilidade do produto aciona distintas abordagens (Figura 3), todas elas marcadas por uma forte conotação política.

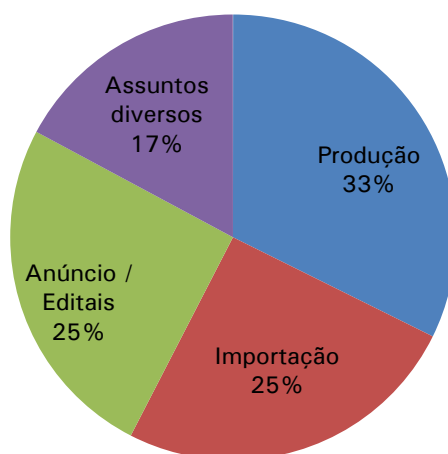


Figura 3. Categorização das matérias jornalísticas que abordam a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.

Do total de 18 matérias analisadas, 55% destacam a qualidade da farinha de Cruzeiro do Sul, 37% informam sobre fatos relacionados à cadeia produtiva da mandioca e 10% relacionam o produto como fator de desenvolvimento da região.

Uma matéria publicada no jornal "Voz do Norte", no dia 3 de agosto de 2000, traz um exemplo clássico de abordagem enaltecida da qualidade do produto e do seu potencial econômico para o Juruá (Figura 4).

Cruzeiro do Sul - Acre - 26 de Julho a 3 de Agosto de 2000

VOZ DO NORTE

Governo do Estado - 7

Farinha de Cruzeiro do Sul

A melhor do Brasil

Governo da Floresta investe no potencial econômico da Farinha de Cruzeiro do Sul

Tradicionalmente, a economia do Vale do Juruá girava em torno da atividade seringueira. Com a crise da borracha, instalada desde os anos 80, a atividade aos poucos passou a empregar pouca gente e muitas pessoas oriundas dos seringais, na busca de nova alternativa econômica viram na produção de farinha, um paliativo para sobreviver.

Era costume o seringueiro ter ser roçadinho de mandioca onde fabricava a farinha para consumo próprio. Com o passar dos anos descobriu-se que a farinha da região de Cruzeiro do Sul tinha um sabor todo especial, acabando por se firmar como a melhor do estado sendo igualmente bem conceituada no mercado de Manaus, destino de grande parte de produção de farinha do Juruá.

O tempo passou e hoje dá para se dizer que a farinha vem ocupando o lugar da borracha como principal produto econômico da região. A fama da farinha de Cruzeiro do Sul expandiu-se até para além das divisas estaduais. Hoje quase todo mundo que vem ao Juruá sai daqui carregando um pacote de farinha e outros produtos típicos derivados da macaxeira.

Qualidade

O ano de 1999, com o início do Governo da Floresta, veio trazer uma nova fase à farinha do Juruá. A questão era: o que fazer para apoiar os produtores de farinha de maneira a que eles tivessem como produzir uma farinha de melhor qualidade, expandindo assim as potencialidades de realização de negócios na região e exportação.

O primeiro apoio foi a colocação de técnicos agrícolas em todos os municípios e ampliação da área plantada de mandioca, com ajuda na mecanização.

Em seguida começou o plano específico para melhoria da qualidade da farinha denominado Programa de Modernização das Casas de Farinha, que pretende ao longo dos 4 anos da atual administração beneficiar 350 famílias/comunidades no Vale do Juruá.

Durante o ano de 1999, o governo aradou (por iniciativa própria ou em parceria com as prefeituras) 500 hectares para o plantio de mandioca em Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Mâncio Lima. O projeto para o ano 2000 prevê aumento da área beneficiada para o plantio.

Outro área de interesse do estado é a melhoria das variedades utilizadas para o plantio. No Juruá, a média de produção de raízes de mandioca é de 17 toneladas por hectare, abaixo da média estadual. Há um cálculo segundo o qual a cultura é viável quando a produção atinge 20 toneladas por hectare.

Por este motivo, em parceria com a Embrapa, vai incentivar o plantio das variedades Araçá e Panati de máxima produtividade já tendo atingido, em plantios experimentais, a produção de 66 toneladas por hectare, mas que deverão se estabilizar em 35 toneladas por hectare.

A Secretaria de Produção, através da SEAP, mantém o controle e combate a lagarta mandarová, que, se for deixada à vontade, pode dizimar os plantios de mandioca.

O novo modelo da Casa de farinha

Ampliando áreas da cultura da mandioca, prestando assistência técnica, introduzindo novas variedades, organizando associações e o cooperativismo, assessorando a comercialização o elemento da principal economia do Juruá: a farinha.

ACRE
governo da floresta

Figura 4. Notícia destaca farinha de Cruzeiro do Sul como "a melhor do Brasil", no jornal "Voz do Norte".

Fonte: Farinha (2000, p. 7).

Na matéria publicada observa-se forte tendência em ressaltar a qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul e o seu potencial econômico. Esse enfoque é corroborado pelos depoimentos dos agricultores rurais que figuram como fonte nas matérias jornalísticas.

A produção de sentidos em torno da farinha de Cruzeiro do Sul, baseada em um padrão de qualidade, aparece como aspecto norteador do discurso midiático de matérias publicadas tanto no jornal "Voz do Norte" como no periódico "A Gazeta" (Figura 5).

Rio Branco (AC) domingo 27 e segunda-feira 28 de abril de 2003

ECONOMIA

A GAZETA C1

Farinheiros do Juruá garantirão qualidade do produto

JURACY XANGAI
Free lance para A GAZETA

Garantir maior capacidade de produção tradicional farinha de Cruzeiro do Sul com qualidade e higiene é o objetivo com que vem sendo implantado no Acre o Programa do Alimento Seguro (PAS), pioneiro na Amazônia. Para isso, três especialistas de Brasília estiveram visitando durante toda esta semana as casas de farinha de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima e demais cidades produtoras.

O agrônomo Fernando Antônio Viga Magalhães, coordenador Nacional do Programa do Alimento Seguro esclareceu que "a segurança alimentar é um programa que foi instituído há cinco anos no Brasil. Assim toda e qualquer indústria de alimentos, até um carrinho de cachorro quente, está submetido a ele, pois está provado que grande parte de nossas doenças é causada por alimentos contaminados quimicamente ou por micro organismos". Acrescentou que o Acre não foi escolhido por acaso, mas principalmente porque aqui já vinha sendo desenvolvido um programa de apoio à modernização da produção de farinha, que é um dos produtos mais tradicionais do país".

De fato, 120 casas de farinha de dez por doze metros quadrados foram instaladas no Vale do Juruá e outras 171 estarão sendo instaladas neste ano que vem graças aos recursos liberados pela Suframa (R\$ 2,2 milhões que já estão em caixa) para bancar a segunda fase deste projeto. Estão prontas seis casas de farinha em Feijó, 13 em Tarauacá, 15 em Mâncio Lima, 53 em Rodrigues Alves, 3 em Marechal Thaumaturgo, 10 em Porto Walter e 71 em Cruzeiro do Sul.



Produtores de farinha recebem treinamento para garantir a qualidade do produto; consumidor sai ganhando

Cuidados básicos de higiene com o produto

Contrariando o entendimento geral de que para preparar alimentos basta haver uma sala azulejada e que esteja equipada com máquinas de última geração para garantir uma produção de alimentos, mas nada substitui os cuidados básicos de higiene que cada tipo de serviço exige". Ele fez uma ressalva que serve de alerta aos demais setores: "O PAS não vai conceder qualquer certificação ou selo de qualidade para produtos de farinha de mandioca que não tenham sido produzidos em condições adequadas de higiene e segurança alimentar e que já trabalhou durante 26 anos assessorando empresas produtoras de alimentos, de que tem as pessoas". De acordo com dados do IBGE os agricultores acreanos la às exigências das grandes redes de supermercado do centro-sul do Brasil e at

Treinamento específico garante qualidade

Para garantir que durante a fase de produção a farinha não fique contaminada com fungos ou outros microorganismos, os produtores receberam treinamento específico sobre os cuidados básicos de higiene e segurança alimentar. O treinamento foi realizado por especialistas do Programa do Alimento Seguro (PAS) em Brasília, que visitaram as casas de farinha de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima e outras cidades produtoras. O objetivo do treinamento é garantir a qualidade e a segurança da farinha produzida, atendendo às exigências das grandes redes de supermercado do centro-sul do Brasil e at

Figura 5. Notícia destaca a qualidade da farinha de Cruzeiro do Sul, no jornal "A Gazeta".
Fonte: Xangai (2003, p. C1).

Os conteúdos midiáticos mostram que as representações sociais em torno da farinha de Cruzeiro do Sul estão fortemente associadas a um diferencial de qualidade, fator que contribui para

a construção da ideia de valorização comercial. Tal sentido é enfatizado tanto pelo discurso de instituições como de indivíduos (comerciantes, agricultores e consumidores), presente nas narrativas

midiáticas, evidenciando vínculos cotidianos ao processo de construção das representações sociais. Essa discursividade cria um retrato favorável à farinha de Cruzeiro do Sul, em termos comerciais e sociais, a partir do sentido de valor, construído em função de uma qualidade diferenciada, convencionada midiática e socialmente como inerente a esse produto.

Uma segunda abordagem identificada coloca como eixo do discurso da mídia a cadeia produtiva da mandioca, incluindo também eventos relacionados à farinha de Cruzeiro do Sul. Tais conteúdos misturam relações comerciais e tradições culturais, aspectos especialmente destacados em matérias que versam sobre a exposição da farinha de Cruzeiro do Sul em eventos de cunho econômico e cultural como a Flora e o Festival da Farinha (Figuras 6 e 7).



Figura 6. Notícia sobre o Festival da Farinha, no jornal "Voz do Norte".
Fonte: Festival... (1999, p. 12).



Figura 7. Notícia sobre o evento "VI Flora", em Rio Branco, no jornal "Voz do Norte".
Fonte: Casavaj... (1999, p. 6).

Como se observa, a farinha de Cruzeiro do Sul figura como protagonista de eventos tradicionais da região do Juruá, um deles com direito à escolha da "Rainha da Farinha". Assim, a análise dos conteúdos publicados revela um embricamento do produto na economia, na vida social e na cultura local.

Por último, identifica-se no discurso midiático uma tendência de relacionar a farinha de mandioca ao desenvolvimento

local, entretanto, apenas duas matérias recorrem a essa abordagem. Esse resultado demonstra maior ênfase da imprensa na qualidade do produto e na cadeia produtiva da mandioca, confirmando os vínculos das representações sociais da farinha de Cruzeiro do Sul com aspectos econômicos e socioculturais.

Conclusão

A pesquisa sobre as representações sociais da farinha de Cruzeiro do Sul, construídas no discurso de jornais acrianos, revelou a mídia como elemento essencial na construção de uma identidade farinheira dos agricultores do Juruá e na produção de sentidos atribuídos a esse produto. Os conteúdos veiculados possibilitam identificar indícios de como a comunidade percebe a farinha de Cruzeiro do Sul e, em alguma medida, a si mesma, uma vez que a mídia reproduz representações sociais a partir também do contexto em que está inserida.

O discurso midiático situa a farinha de Cruzeiro do Sul como elemento integrante do cotidiano da população do Juruá. Sua notoriedade expressiva exerce papel predominante na construção de sentidos pela mídia e pela sociedade. Os diferentes vínculos desse produto com a população e com a própria região, identificados nas narrativas, corroboram com a obtenção da indicação geográfica pela farinha de Cruzeiro do Sul, pois retratam seu papel central na identidade da comunidade.

Assim, a mídia reproduz e confirma um discurso que coloca a farinha de Cruzeiro do Sul em evidência, entretanto, essa visibilidade midiática do produto também revela anseios da sociedade, expressos em forma de reivindicações de melhorias na produção agrícola. Ao mesmo tempo,

coloca a farinha de Cruzeiro do Sul como uma espécie de promessa para a “redenção econômica” do Juruá, apesar da região apresentar outras possibilidades produtivas. Nesse sentido, o discurso midiático expressa tanto um caráter simbólico, contido nas aspirações da população de ter representada nesse produto uma identidade regional, como uma dimensão material, evidenciada principalmente pelo enaltecimento da farinha de Cruzeiro do Sul como produto comercial e dos seus atributos mercadológicos.

Em um primeiro momento, percebe-se que a história da farinha de Cruzeiro do Sul é marcada por uma trajetória de grandes dificuldades enfrentadas pelos agricultores e pela população em geral, seja pelas limitações na produção ou devido à escassez do produto no mercado. Também se depreende que a ideia de sucesso vinculada ao produto é construída lentamente e, nesse processo, o papel relevante da mídia é indiscutível. Posteriormente, as narrativas midiáticas revelam elementos que atribuem à farinha de Cruzeiro do Sul um caráter regional, sempre destacando o seu potencial mercadológico, vinculado à perspectiva de desenvolvimento local. Tal sentido é constantemente reforçado, de forma direta ou subliminar, por narrativas que retratam o produto como uma espécie de alavanca para o desenvolvimento do Juruá.

Se por um lado as distintas abordagens midiáticas revelam fragilidades econômicas e estruturais da cadeia produtiva da mandioca no Juruá, por outro, abnegando das lacunas e incompletudes locais, acionam a força da cultura regional como signo matriz na construção de representações da farinha de Cruzeiro do Sul, particularmente, de uma identidade farinheira para a região. Isso implica reconhecer que nesse processo a economia, o desenvolvimento e a cultura local não podem ser considerados de forma dissociada, mas como elementos interligados e estruturantes de uma discursividade que confere sentidos e delega representatividade a esse produto.

Referências

- A CASA do Barateiro. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 4, 15 jun. 1906.
- ALMEIDA, F. de. [Entrevista concedida ao jornal A Notícia, do Rio de Janeiro, apontando aspectos da produção do Acre]. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, ano 1, n. 12, p. 1, 27 jul. 1906.
- ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DO JURUÁ. Ata da 16ª reunião. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 3, 8 jan. 1911.
- ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO ALTO JURUÁ. [Matéria sobre a criação do órgão]. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 2, 2 ago. 1912.
- BARROS FILHO, C. de. **Ética na Comunicação**: da informação ao receptor. São Paulo: Moderna, 2001.
- BOAS Pilherias, **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, ano 1, n. 12, p. 1, 27 jul. 1906.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; Lisboa: Difel, 2003.
- CAPELATO, M. H.; PRADO, M. L. **O Bravo matutino (imprensa e ideologia no jornal "O Estado de São Paulo")**. São Paulo: Alfa-Ômega, 1980.
- CASAVAJ expõe produtos regionais na VI Flora em Rio Branco. **Voz do Norte**, Cruzeiro do Sul, p. 12, 25 nov./3 dez. 1999.
- COMISSÃO de Obras Federais. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 1, 2 jul. 1907.
- CONCESSÃO de Lotes Públicos. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 2, 21 abr. 1907.
- CONGRESSO Agrícola, Industrial e Comercial. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 1, 2 ago. 1912.
- FARINHA de Cruzeiro do Sul: a melhor do Brasil, **Voz do Norte**, Cruzeiro do Sul, p. 7, 26 jul./3 ago. 2000.

FESTIVAL da Farinha prestigiou o mais importante produto econômico da região, **Voz do Norte**, Cruzeiro do Sul, p. 6, 1-7 set. 1999.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. 3. ed. Tradução: L. F. de A. Sampaio. São Paulo: Loyola, 1996.

LUCA, T. R. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (Org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.

MOSCOVICI, S. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. Petrópolis: Vozes, 2003.

PAXECO, F. Uma Viagem útil. **O Cruzeiro do Sul**, Cruzeiro do Sul, p. 2-3, 28 set. 1906.

PENA, F. **Teoria do Jornalismo**. São Paulo: Contexto, 2005.

XANGAI, J. Farinheiros do Juruá garantirão qualidade do produto. **A Gazeta**, p. C1, 27-28 abr. 2003.

WOLF, M. **Teorias da comunicação**. Lisboa: Presença, 2002.



Foto: Fabiano Estanislau





1940

Patrocínio



FNDCT

CNPq

Apoio



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

