

Área Temática: Meio Ambiente

VALORIZAÇÃO DO AGRICULTOR E DOS PRODUTOS AGROECOLÓGICOS

Lys Gabriela Alves Correia Lima¹, Juliano Sebastião Gonçalves Pereira²

A agroecologia tem como princípios a agricultura baseada no respeito ao meio ambiente, o não uso de agrotóxicos, inclusão social e melhor qualidade de vida através da distribuição de renda mais igualitária. A recente busca por alimentos mais saudáveis, ou seja, sem resíduos de produtos químicos, tem gerado a procura pelas feiras agroecológicas e a valorização do pequeno produtor através do contato direto e a troca de conhecimento, com o intuito de retomar hábitos alimentares mais saudáveis obtendo assim mais qualidade de vida. A Feira Agroecológica da Ecovárzea é realizada na UFPB há 13 anos, pelos agricultores associados provenientes dos municípios de Sapé, Cruz do Espírito Santo e Conde. Ao todo são 23 barracas aonde são comercializados produtos como hortaliças, frutas, legumes, verduras, pães e algumas preparações regionais prontas para o consumo. O Projeto de extensão “Educando o Paladar: ações gastronômicas para a Feira Agroecológica da Ecovárzea na UFPB em João Pessoa-PB”, tem como objetivos apresentar novas possibilidades gastronômicas e técnicas culinárias aos frequentadores da feira e sensibilizando a comunidade ao consumo de alimentos naturais aproximando-os dos produtores agroecológicos. A princípio foi realizada uma pesquisa quantitativa e qualitativa entre os feirantes com o objetivo de conhecê-los fazendo um levantamento dos produtos que são vendidos na feira. Na segunda etapa do projeto, é oferecido aos clientes e feirantes preparações utilizando os produtos da feira, em parceria com os produtores, sendo esses pratos elaborados de maneira inovadora, da forma mais saudável e aplicando as técnicas gastronômicas aprendidas durante o curso de gastronomia, obtendo pratos mais atrativos e com aceitação de ingredientes em desuso pela população. Semanalmente é escolhido um produtor em forma de parceria são oferecidas em média 50 porções para degustação, juntamente com a receita da mesma. A terceira etapa do projeto é a elaboração do guia, identificando os produtores e seus produtos vendidos na feira junto com as receitas executadas durante todo o período da extensão. A aceitação do projeto por parte dos feirantes e dos clientes está sendo surpreendente e inovadora. Os resultados obtidos com o projeto são muito satisfatórios, pois é notório o estímulo ao consumo dos produtos que foram usados na preparação do dia com o objetivo de prepará-los em casa. A troca de experiências entre os participantes do projeto, os feirantes e os clientes é muito intensa desenvolvendo o conhecimento da cultura local e melhoria na qualidade de vida.

Palavras-chave: agricultura orgânica, alimentos, gastronomia

1. aluna do curso de gastronomia, bolsista, lysgabriela@gmail.com; 2. orientador, ctdr, juliano-natal@hotmail.com