

VALORIZAÇÃO DE FORMULAÇÕES CULINÁRIAS A PARTIR DO ARROZ VERMELHO E DIVULGAÇÃO NAS REDES SOCIAIS.

FARIAS¹, Natália Silva de; OLIVEIRA², Márcia Roseane Targino de; PETELINKAR³, Gabriel Pereira; SILVA⁴, Anderson Rodrigo Luciano da; VÉRAS⁵, Claudiana Santos.

¹Técnica colaboradora, DCSER/CCA/UFPB, natalia.silva@hotmail.com; ²Professora orientadora, DCSER/CCA/UFPB, marciartargino@hotmail.com; ³Discente bolsista DCSER/CCA/UFPB/PROBEX 2013, gabrielpetelinkar@hotmail.com; ⁴Discente voluntário DCSER/CCA/UFPB/PROBEX 2013, rodrigoluciano_silva@hotmail.com; ⁵Discente voluntária DCSER/CCA/UFPB/PROBEX 2013, claudiana_stsveras@hotmail.com.

RESUMO

O arroz vermelho tem importante papel na sociedade paraibana, principalmente no Vale do Piancó, região localizada no interior do estado da Paraíba, porém é necessária uma maior atenção a essa cultura, que infelizmente é desconhecida por muitos, até mesmo no Estado. O Vale do Piancó é o maior produtor de arroz vermelho do Brasil e é de extrema importância a sua valorização tanto pela cultura quanto pela culinária diversificada. O projeto visou gerar informações estimulando assim o turismo gastronômico na região e ampliando a geração de renda dos produtores locais, utilizando-se de meios modernos como a internet, a partir das redes sociais e blogs, o projeto divulgou e incentivou novas formas de consumo do arroz vermelho, com alcance médio de 300 visualizações por postagem em sua página no site facebook.com e mais de 1000 acessos ao blog intitulado arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com.

PALAVRAS-CHAVE: Redes sociais, produtos alimentícios, turismo gastronômico.

INTRODUÇÃO

O arroz vermelho que ainda é pouco conhecido no Brasil, constitui no estado da Paraíba um dos principais alimentos da região, sendo conhecido também como Arroz-da-Terra e Arroz Veneza. O Estado é o maior produtor do país e o Vale do Piancó- PB possui uma bacia hidrográfica de solos naturalmente férteis que viabiliza a produção desse tipo de arroz (PEREIRA, 2004).

De acordo com dados do IBGE (2007), a região do Vale do Piancó possui a maior área plantada de arroz vermelho no país, em torno de 5.000 ha, sendo considerado o refúgio da cultura no Brasil. As variedades cultivadas são as tradicionais, descendentes das primeiras introduzidas no país no século XVI, pouco produtivas e rústicas, mas que os produtores vêm mantendo no campo.

Segundo Ferreira et al. (2005), embora a produção de arroz de terras altas (“sequeiro”) em municípios da Região Semiárida seja insignificante do ponto de vista macroeconômico, o seu consumo, é por outro lado, de grande relevância. Isto significa que o arroz no semiárido, mesmo produzido em pequena escala devido às condições de oferta geoambientais, se faz presente no prato da população dessa região.

Faz-se necessário o apoio e a colaboração dos governos e principalmente das instituições para ajustar, na medida do possível, seus métodos de produção, e também aproveitar a grande demanda do mercado brasileiro e internacional por esse produto, que pode significar um aumento de renda e melhoria da qualidade de vida dos mesmos (INSA, 2010).

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO, 2004). Assim se faz necessário também o fortalecimento do turismo gastronômico regional baseado no arroz vermelho, visto que este é um produto da cultura regional.

A exploração turística da gastronomia nordestina, por exemplo, pode representar um papel importante como vetor para o desenvolvimento e crescimento da região, agregando o turismo e a gastronomia.

As redes sociais tem adquirido importância crescente na sociedade moderna. São caracterizadas primariamente pela autogeração de seu desenho, pela sua horizontalidade e sua descentralização. Um ponto em comum dentre os diversos tipos de rede social é o compartilhamento de informações, conhecimentos, interesses e esforços em busca de objetivos comuns. A intensificação da formação das redes sociais, nesse sentido, reflete um processo de fortalecimento da Sociedade Civil, em um contexto de maior participação democrática e mobilização social, portanto devemos usar deste meio de comunicação eficiente para promover e fortalecer a cultura, gastronomia e o turismo regional.

Diante desta realidade, o presente trabalho teve o objetivo de promover a Elaboração de novas preparações culinárias com o arroz vermelho colaborando no surgimento de um cardápio mais diversificado, apoiando e subsidiando o turismo gastronômico do estado da Paraíba e a divulgação dessas preparações e suas formas de uso, utilizando a tecnologia da informação, internet, blogs e as redes sociais.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada no presente trabalho foi construtivista e participativa, proporcionando a socialização e o conhecimento através de dinâmicas, enquetes e sugestões online, para a formulação do trabalho, que foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários (LTPA), no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, localizado na cidade de Areia – PB. A aplicação da metodologia deu-se em 3 etapas.

Etapa I: foi feito um levantamento digital utilizando como base o site <http://www.facebook.com>, de relacionamento social na internet que promove a utilização de ferramentas e aplicativos online para a realização de tarefas em um curto espaço de tempo. Foi ainda alimentado um blog com o endereço eletrônico <http://arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com>, além de contar com o e-mail arrozvermelhodaparaiba@gmail.com para troca de informações com o público, identificando o consumo culinário do arroz vermelho em suas diversas formas. Foi realizado a promoção enquetes e um conteúdo dinâmico com objetivo de manter contato mais direto com a população consumidora de arroz vermelho, principalmente a mais jovem.

Etapa II: foi elaborada receitas culinárias com o arroz vermelho como risotos, biscoitos, pães, bolos, tortas, sobremesas e outros que foram selecionadas e também produzidos novas preparações culinárias a partir das obtidas através do levantamento digital. Foram elaborados fluxogramas de processos apresentando medidas técnicas e suas conversões para medidas de uso doméstico, no intuito de facilitar a reprodução das receitas.

Etapa III: foi feita a divulgação de forma didática e atrativa, a partir da elaboração de cartilhas informatizadas inclusive na forma de vídeos explicativos. Divulgadas a partir de perfis em redes sociais na internet e no blog as formulações geradas, bem como as informações obtidas, acompanhadas de ilustrações. Concomitantemente, formando uma rede de informações online sobre o arroz vermelho em seus diversos aspectos (antropológico, social, cultural, econômico, nutricional, de consumo, comercialização, entre outros), gerando assim um documento final que, além de riqueza informativa, contempla a sabedoria popular e o aprender a partir do fazer de cada um. Para tanto, profissionais da área da informática deram subsídios na criação e manutenção dos serviços online que garantiram a realização deste projeto.

Além da forma digital, também foram ministrados palestras e minicursos no município de Areia-PB e Alagoa Grande-PB, divulgando de maneira presencial as preparações culinárias elaboradas na etapa II do projeto.

RESULTADOS

Após o levantamento inicial e a criação da página “ARROZ VERMELHO”, na rede social Facebook.com e a criação do blog <http://arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com> foi feito um levantamento para identificar as formas de preparo que a população consumidora de arroz vermelho estava familiarizada e a partir daí reproduzi-las e criar novas elaborações culinárias a fim de incentivar o uso do arroz vermelho nas suas mais diversas formas.

De forma participativa aplicando questionários online e conversas presenciais o projeto pode identificar cerca de 10 utilizações diferenciadas para a aplicação culinária do arroz vermelho, nas quais envolviam o tradicional rubacão em suas diversas formas de preparo, o arroz de leite, que se mostrou a preparação culinária com arroz vermelho mais consumida na Paraíba, além de preparações de arroz doces, e a forma tradicional de consumo, semelhante ao arroz branco.

Após identificarmos os métodos tradicionais de consumo do arroz vermelho, foi realizado a elaboração de novas formas de preparo culinário, utilizando não só o arroz “*in natura*” como também seus produtos e subprodutos.

Foram elaborados pela equipe do LTPA 15 novas formas de consumo para o arroz vermelho em suas diversas formas de consumo, dentre elas podemos destacar as preparações observadas na **Figura 1**, que resultaram em entradas, petiscos, risotos, pães, sobremesas entre outras formas de consumo.



Figura 1: Formas de preparações culinárias a partir do arroz vermelho e seus subprodutos

De acordo com a **Figura 1** podemos observar as preparações culinárias desenvolvidas pelo projeto. A: arroz vermelho com castanha de caju, uvas passas e pimentões coloridos; B: risoto de camarão; C: arroz vermelho no cheiro verde; D: arroz vermelho no alho e castanhas; E: pimentões coloridos recheados de arroz vermelho e linguiça portuguesa; F: pão de farinha de arroz vermelho; G: quibe vegetariano recheado de queijo coalho; H: croquete sertanejo de arroz vermelho com charque; I: arroz doce com mel de engenho e coco.

Todas as receitas das preparações culinárias foram disponibilizadas no blog do projeto e divulgação na página social do facebook.com/arrozvermelho, página essa que atingiu um pico de 450 visualizações de uma receita, mantendo a média de 250 visualizações por publicação, atingindo assim os mais diversos interessados na riqueza cultural e gastronômica que o arroz vermelho oferece.

Foi ainda idealizada uma cartilha impressa divulgando o potencial do arroz vermelho, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural da Paraíba (SENAR – PB) para distribuição gratuita nos eventos e visitas do projeto.

CONCLUSÃO

Com as ferramentas que a internet nos proporciona, a divulgação do arroz vermelho, sua riqueza cultural e gastronômica pode alcançar níveis mundiais levando reconhecimento principalmente aos produtores do Vale do Piancó. Podemos observar que grande parte da população inclusive paraibana, não conhecia ou não havia consumido de nenhuma forma o arroz vermelho e através dos recursos utilizados no projetos, estes foram instigados a obterem produtos a partir do arroz vermelho, em restaurantes, ou mesmo reproduzindo as receitas disponibilizadas através do blog e rede social.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, C. M.; PINHEIRO, B. S.; SOUZA, I. S. F.; MORAIS, O.P. **Qualidade do arroz no Brasil**: Evolução e padronização. Santo Antônio de Goiás-GO: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. 61p.

FURTADO, F. L. **A Gastronomia como Produto Turístico**, Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>> Acesso dia 27 de março de 2012.

FONSECA, J. R., PEREIRA, J. A., SILVA, S. C., RANGEL, P. H. N. BRONDANI, C. **Resgate de arroz vermelho (*Oryza sativa* L.) nos estados da Paraíba e Ceará**. Publicações: Embrapa/CNPA. Doc_196. 2005.

INSA, **Consciência no semiárido**. Campina Grande – PB, 2010. 41 p.

PEREIRA, J. A. **O arroz-vermelho cultivado no Brasil**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2004. 90 p.