



**PRÊMIO**  
**Sistemas**  
**Agrícolas**  
**Tradicionais**  
**DO SEMIÁRIDO**

DOM HELDER  
CÂMARA



**Embrapa**





**PRÊMIO**  
**Sistemas**  
**Agrícolas**  
**Tradicionais**  
**DO SEMIÁRIDO**

---

DOM HELDER  
CÂMARA

MACEIÓ | ALAGOAS  
BRASIL, 2024

# PROJETO: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE GERAÇÃO DE RENDA PARA AGRICULTORES FAMILIARES, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO

## PRÊMIO DOM HELDER CÂMARA PARA SISTEMAS AGRÍCOLAS TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO

### COORDENAÇÃO

Patrícia Goulart Bustamante e Fabricio Bianchini

### MEMBROS DO COMITÊ DE ANÁLISE E SELEÇÃO DO PRÊMIO DOM HELDER CÂMARA PARA SISTEMAS AGRÍCOLAS TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO:

**Carolina Fávero de Souza** - Ministério do Turismo (MTUR)  
**Claudio Almeida Ribeiro** - Articulação no Semiárido Brasileiro (ASA)  
**Elis Lopes Garcia** - Rede Mulheres de Comunidades Tradicionais (RMCT)  
**Fernanda de Sá Araújo** - Ministério do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura Familiar (MDA)  
**Josilene Magalhães** - Ministério do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura Familiar (MDA)  
**Juliana Maria Moreira Duarte** - Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Coordenação Regional Nordeste I)  
**Maicon Marcante** - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)  
**Marcello Broggio** - FAO Brasil  
**Marta Aguiar de Souza** - Universidade de Brasília (UnB)  
**Nurit Bensusan** - Instituto Socioambiental (ISA)

### EQUIPE EMBRAPA

Elias Rodrigues, Irene Lobo Santana, Jane Simoni Eidt, João Roberto Correia, Luciana Fernandes, Nadir Rodrigues, Paola Cortez Lima, Roselis Simonetti, Raissa Neves Alencar.

### BOLSISTAS DO PROJETO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE GERAÇÃO DE RENDA PARA AGRICULTORES FAMILIARES, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO:

Carlaire Freitas Gomes, Diego Lima Verde, Lais de Souza Gois, Rosely Camilla Pereira Angelo da Silva

### APOIO TÉCNICO

Bioativo Consultoria, Mãe Neide Oyá D'Oxum, Renata Menasche (UFPEL) e Restaurante Baobá em União dos Palmares/AL

### APOIO FINANCEIRO

Projeto Dom Helder Câmara (MDA/FIDA)

#### Todos os direitos reservados

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

### AUTORES

**Aline Oliveira Silva** - Assentamento Lameirão  
**Cristiane Ribeiro da Silva** - Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Esfomeado e Vargem Comprida  
**Eliane das Virgens Sousa Ribeiro** - Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Brejo Dois Irmãos  
**Edinei Dias Soares** - Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Angico dos Dias  
**Iran Neves Ordônio** - TI Xukuru do Ororubá  
**Jeisy dos Santos Holanda** - Comunidade Quilombola Custaneira  
**José Augusto Malta da Silva** - Comunidade Quilombola Guaxinim  
**Maria Conceição Lino e Pedro Duarte** - Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Cachoeirinha  
**Osvaldina Rosalina dos Santos** - Comunidade Quilombola Tapuio  
**Ozaneide Gomes dos Santos** - Assentamento Mandacaru  
**Paulo César Soares de Araújo** - TI Karuazu  
**Priscila Pereira** - TI Aldeia Coelho Atikum Jurema  
**Vilmar Luiz Lermen** - Comunidade Serra dos Paus Dóias

### PROJETO GRÁFICO, CURADORIA FOTOGRÁFICA E DIAGRAMAÇÃO

William França - Imburanatec Design

### ILUSTRAÇÕES

Priscila Helena Machado, Rosely Camilla Angelo da Silva e William França

### FOTOGRAFIAS DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS FUNDO DE PASTO

Diego Lima Verde, Fabricio Bianchini, Paola Cortez Lima e Priscila Machado

### EDITORAÇÃO

Ana Abel e Patrícia Bustamante

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Prêmio Sistemas Agrícolas Tradicionais do Semiárido : Dom Helder Câmara / coordenação Patrícia Goulart Bustamante, Fabricio Bianchini ; curadoria William França ; ilustração Priscila Helena Machado, Rosely Camilla Angelo, William França. -- Maceió, AL : Imburanatec Design, 2024.

Vários autores.  
ISBN 978-65-984739-6-9

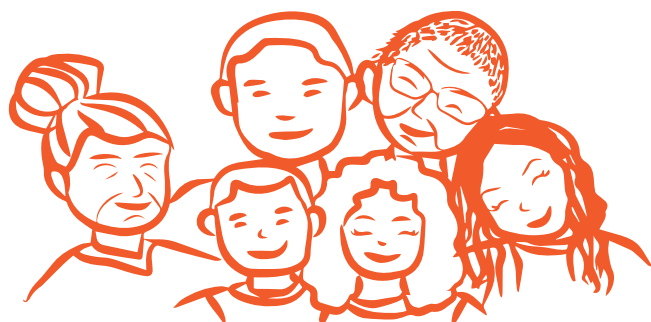
1. Agricultura - Brasil 2. Agrobiodiversidade 3. Patrimônio cultural 4. Povos e comunidades tradicionais - Brasil 5. Regiões semiáridas - Brasil I. Bustamante, Patrícia Goulart. II. Bianchini, Fabricio. III. França, William. IV. Machado, Priscila Helena. V. Angelo, Rosely Camilla.

24-238660

CDD-630

#### Índices para catálogo sistemático:

1. Agricultura 630 - Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415  
© 2024 Imburanatec Design



# SISTEMAS AGRÍCOLAS TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO

—	COMUNIDADE QUILOMBOLA TAPUIO .....	08
—	COMUNIDADE QUILOMBOLA CUSTANEIRA .....	12
—	COMUNIDADE TRADICIONAL FUNDO DE PASTO ESFOMEADO e VARGEM COMPRIDA .....	16
—	TERRA INDÍGENA ALDEIA COELHO ATIKUM JUREMA .....	20
—	ASSENTAMENTO MANDACARU .....	24
—	TERRA INDÍGENA XUKURU DO ORORUBÁ .....	28
—	TERRA INDÍGENA KARUAZU .....	32
—	ASSENTAMENTO LAMEIRÃO .....	36
—	COMUNIDADE TRADICIONAL FUNDO DE PASTO ANGICO DOS DIAS .....	40
—	COMUNIDADE TRADICIONAL FUNDO DE PASTO CACHOEIRINHA .....	44
—	COMUNIDADE TRADICIONAL FUNDO DE PASTO BREJO DOIS IRMÃOS .....	48
—	COMUNIDADE QUILOMBOLA GUAXINIM .....	52
—	COMUNIDADE SERRA DOS PAUS DÓIAS .....	56



# APRESENTAÇÃO

O semiárido brasileiro é o berço de povos tradicionais que manejam a Caatinga e possuem conhecimentos transmitidos que se somam a cada nova geração. Tais conhecimentos permitem o aproveitamento de água, o manejo de caprinos “pé-duro” (raça crioula resultante de seleção natural), a ampla utilização da flora (alimentação, saúde, ração animal) e o desenvolvimento de variedades adaptadas às necessidades regionais.

Ao longo de gerações, os povos da Caatinga desenvolveram sistemas agrícolas tradicionais (SAT) que lhes permitiram conviver com o semiárido.

São guardiãs e guardiões do conhecimento sobre o manejo de plantas, de suas propriedades e usos medicinais, sobre a milenar técnica de busca de águas subterrâneas com forquilhas (conhecida como hidroestesia) e sobre os sinais da natureza que antecedem as secas prolongadas e as chuvas.



Tais SAT são plurais e únicos, pois representam a evolução de comunidades humanas em um relacionamento intrincado com seu território, paisagem cultural ou agrícola ou ambiente biofísico e social mais amplo no qual a resiliência foi desenvolvida e adaptada para lidar com os riscos naturais, novas tecnologias e mudanças nas situações sociais e políticas, de modo a garantir soberania e segurança alimentar. Esse desenvolvimento de conhecimentos, estratégias e processos que permitem manter a biodiversidade e os serviços ecossistêmicos essenciais se deve a inovação contínua, transferência entre gerações e troca de conhecimentos com outras comunidades.

A riqueza e a amplitude do conhecimento e da experiência acumulados na gestão e no uso de recursos constituem um tesouro globalmente significativo, o qual precisa ser promovido e conservado de forma que continue a evoluir em suas características adaptativas e de resiliência.



Fotos: William França



O Prêmio Dom Helder Câmara foi criado para identificar e reconhecer povos e comunidades que manejam Sistemas Agrícolas Tradicionais no semiárido brasileiro de forma a garantir a segurança e soberania alimentar; a conservação da agrobiodiversidade; o conhecimento tradicional; a cultura, sistemas de valores e formas de organização social e o manejo sustentável da paisagem de forma dinâmica. Elementos culturais, ecológicos, históricos e socioeconômicos interagem, no tempo e no espaço, configurando diferentes arranjos e técnicas produtivas que, em seu conjunto, se mostram resilientes e sustentáveis, promovendo segurança e soberania alimentar.

O Prêmio Dom Helder Câmara foi lançado em dezembro de 2022 e reconheceu Sistemas Agrícolas Tradicionais nos estados do Alagoas, Bahia, Pernambuco e Piauí, contemplando cerca de 3.000 agricultores de populações indígenas, comunidades fundo de pasto, quilombolas e assentados da reforma agrária.



A realização do Prêmio Dom Helder Câmara é uma ação conjunta de instituições como o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), Ministério do Turismo (MTUR), Ministério da Cultura (MinC), Ministério da Agricultura (MAPA), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO Brasil), Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Articulação Semiárido Brasileiro (ASA), Coordenação Nacional de Articulação de Quilombos (Conaq), Articulação dos Povos e Organizações Indígenas do Nordeste, Minas Gerais e Espírito Santo (Apoime).

A presente publicação vem para louvar e dar maior visibilidade ao trabalho onipresente realizado por povos e comunidades tradicionais do semiárido brasileiro e seus coletivos, que tem desempenhado papel fundamental para sua autoestima e para a geração de trabalho e renda, o uso sustentável da Caatinga e a convivência com o semiárido.

**João Flávio Veloso Silva**

Chefe Geral da Embrapa Alimentos e Territórios





**PRÊMIO**  
**Sistemas**  
**Agrícolas**  
**Tradicionais**  
**DO SEMIÁRIDO**  

---

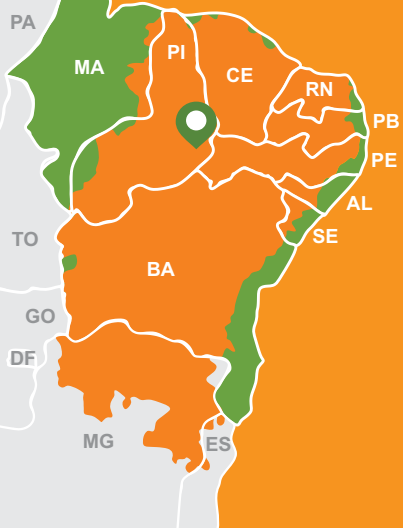
**DOM HELDER**  
**CÂMARA**

Fotos: William França









# Comunidade Quilombola Tapuio

Queimada Nova - PI | Contato: Osvaldina dos Santos

Fotos: William França / Patrícia Bustamante





# Tradição Culinária

## Farofa de festa

### Ingredientes:

50 kg de carne; meio saco de farinha (um saco de farinha tem 60kg).

Descansar a carne no tempero. Refogar na água. Reforçar na gordura. Depois, frigar a carne.

Pausa para reza. Depois da reza, misturar a farinha. Servir para todo mundo. Servir com a sopa.

## Angu de fissura

### Ingredientes:

Fissura de boi (tudo de dentro: fígado, rins, gargantas, todas as vísceras); molho de cheiro-verde; alho, cebolas, pimentões verdes, limão, sal e pimenta-do-reino a gosto e milho pisado.

Limpar bem as carnes da fissura de boi com água e limão. Ferver as carnes em uma panela para tirar o excesso de gordura. Reservar. Cortar as carnes em pedaços pequenos. Em uma panela grande, dourar uma cabeça de alho socado com um pouco de óleo. Acrescentar os demais temperos bem picados e colocar as carnes, mexendo bem. Colocar um pouco de água e deixar cozinhar até formar um caldo grosso com todas as carnes bem cozidas. Depois, escorrer e tirar o caldo. Socar as carnes no pilão até virar paçoca. Com o caldo das carnes e o milho pisado, fazer o angu. Com as carnes piladas, fazer a farofa.

## Galinha-da-canela-preta

### Ingredientes:

Galinha-da-canela-preta; tomate médio; cebola branca média; pimenta-de-cheiro; cheiro-verde a gosto; açafrão; alho; pimenta-do-reino a gosto; sal a gosto.

Temperar a galinha com sal e pimenta. Refogar um pouco de cebola e alho, depois juntar a galinha. Em seguida, acrescentar o restante da cebola, o tomate, o açafrão e a pimenta-de-cheiro. Depois, colocar meio copo pequeno de água e mexer. Deixar um pouquinho e depois colocar na pressão. Passada meia hora, tirar da pressão e pôr o cheiro-verde.





“Nossa paisagem de roça quilombola é a região semiárida, a vegetação da Caatinga, que ainda preservamos. Temos pequenos roçados e cercados para criação dos animais, que vivem também na pastagem solta da Caatinga. Em nossos quintais também existe uma diversidade de plantas, alimentícias e medicinais, e as galinhas-da-canela-preta, que são criadas perto das casas.

O manejo da terra e a conservação das sementes e raças crioulas, como a galinha-da-canela-preta e variedades de milho, feijão, fava, mandioca e abóbora, vêm garantindo uma alimentação saudável e orgânica, produzida pelos próprios quilombolas, com as técnicas e sabedoria dos nossos antepassados. Cultivamos sementes crioulas e preservamos a nossa tradição de trabalhos em mutirão, além conservar a Caatinga e a água em nosso território. Não usamos agrotóxicos, nem sementes transgênicas.

A comunidade produz e conserva suas próprias sementes crioulas. Também utilizamos e conservamos as plantas medicinais e as pastagens nativas da nossa Caatinga. Conservamos também nossas raças crioulas, não misturando com outras de fora do nosso território. Temos diversas raças crioulas de animais, também chamadas de pé-duro, de ovinos, caprinos, suínos, e a galinha-da-canela-preta, a original.

Nas nossas práticas culturais e manejo da roça, ainda usamos muitos dos conhecimentos deixados pelos nossos antepassados: o modo de plantar e colher; as ferramentas, como enxada, facão, foice, machado, lavanca, cangaia; o jumento e as malas de couro de boi para carregar os legumes da roça para casa, mas também já se usa o arado e o trator para preparar as terras.”

O Quilombo Tapuio mantém o conhecimento tradicional vivo, compartilhado e dinâmico no cuidado das roças, dos quintais e da caatinga.

Os Quilombolas contribuem, assim, para um mundo mais justo, sustentável, resiliente e plural.



“A galinha-da-canela-preta hoje faz parte de um projeto junto à universidade e à Embrapa, que identificam nosso território como um centro de conservação e origem dessa raça, hoje também reconhecida pela Slow Food no projeto Arca dos Sabores. O sistema de produção utilizado para criação das galinhas-da-canela-preta é o tradicional: regime extensivo e com alimentação no campo, baseada em vegetação nativa. Tradicionalmente, as aves são alimentadas somente com milho no início e ao final do dia, sendo o restante da dieta adquirida no campo. O tratamento das aves é feito de modo caseiro sendo muito comum colocar limão na água para a prevenção do gôgo, pasta de mastruz para contusões e ferimentos, alho para infecções de garganta e cinzas de plantas locais para combater piolhos. Além de conservar a raça da galinha-da-canela-preta, nós fornecemos aves e ovos para outras comunidades do semiárido e também outras regiões como o Parque Indígena do Xingu, em Mato Grosso.”



## AS FESTAS e AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS

**Aqui ninguém nasce, ninguém casa, ninguém morre, ninguém reza, Sem farofa!** - Rosalina dos Santos

“O território Quilombola Tapuio tem como pilares de sustentabilidade e resistência a organização social, através da associação comunitária, e todos da comunidade são associados. Na parte cultural, são as novenas tradicionais que as famílias festejam. Essas novenas vêm desde do início da comunidade e passam de geração a geração. No período das novenas, é muito forte a partilha dos alimentos, nossas receitas tradicionais e o trabalho em mutirão. Realizamos o reisado e o forró pé-de-serra. Benzedores e benzedoras cuidam de nós. Nossa culinária é muito diversa: o pintado, que fazemos com o milho pilado no pilão, cozinhado com feijão e pé de porco, tudo junto, muito consumido em nossas festas. Tem os pratos com a galinha-canela-preta, manuê de massa puba, abóbora cozida, angu de fissura com sarapatel, espinhaço de carneiro e, é claro, farofa.”



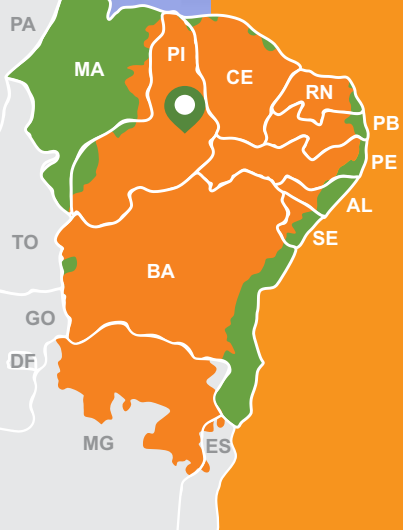
### A RIQUEZA DA CULTURA ALIMENTAR DO TAPUIO INCLUI O SERVIÇO À MESA

A comunidade dispõe os pratos à mesa e os oferece aos convidados. Seguindo os códigos de conduta internos, os convidados se servem primeiro e apenas depois os da casa se servem. Uma dinâmica de generosidade na qual o visitante tem prioridade. Essa conduta é uma herança do pai, Seu Vicente, que faleceu em 2006, mas antes deixou o preceito: “Bota muita comida no fogo. Vocês vão precisar. Vocês façam tudo que eu ensinei pra vocês. Acolhe o povo, todos que chegarem, e deem comida ao povo. Eu quero que a minha casa continue acolhendo o povo, agasalhe o povo.”



**“O Território Quilombola Tapuio teve origem há mais de 300 anos, com o casal Dionísio e Brígida, filhos de africanos escravizados. Dionísio adquiriu as terras do território através do trabalho forçado. Construiu um casebre de taipa e fez um roçado para o plantio de mandioca, feijão e milho e algumas cabeças de gado. Todos os moradores do território Quilombola Tapuio são descendentes de Dionísio e Brígida. Já estamos aqui por seis gerações.”**





# Comunidade Quilombola Custaneira

Paquetá - PI | Contato: Jeisy dos Santos Holanda

Fotos: William França





## TRADIÇÃO CULINÁRIA

### Manuê

#### Ingredientes:

Massa de milho, rapadura, cravo, erva-doce, ovo e gordura.

Pode assar na forma ou na folha de bananeira.

### Aluá

#### Ingredientes:

Em um pote de barro, água, milho torrado, tamarindo, rapadura, cravo e gengibre. Farinha de mandioca na trouxa.

Torrar o milho no forno, depois pilar e colocar em um pote de barro. Acrescentar a água, o tamarindo e a rapadura. Tampar com a trouxa de farinha de mandioca. Deixar descansar três dias no sereno. Depois desse tempo, colocar o gengibre e o cravo também moídos e deixar por mais um dia. Provar e ajustar o doce. Se achar necessário, coar a bebida com um pano e, na hora de servir, acrescentar gelo.

**“Quero ver a coca do mundo que é melhor do que isso!  
Mas ele não se dá com toda pessoa.” - Dona Rita**







“Vivíamos num isolamento aqui no Quilombo Custaneira. Até um certo tempo, esse isolamento foi bom. Hoje se faz necessário dizer que existimos e que temos um saber que é próprio da gente, que educa e contribui na educação do Brasil. Porque está faltando respeito com a terra, com a natureza, e a gente contribui. Somos missionários do Criador. Nós também podemos contribuir com nosso planeta.”



“Nossos ancestrais guardavam as sementes no paiol de milho, com seleção de milho. No paiol de feijão, no canto da casa, era uma camada de areia, uma de feijão, alternando, e ali ficava anos guardado. Tirava casca de embiras de cheiro para não furar as sementes e protegia o feijão de furar. O milho no paiol, botava cinzas em cima.

Hoje tem a casa de sementes, que representam os nossos ancestrais. Abóbora, milho e feijão. E seguimos o calendário da lua pra quebra do milho.” - Mestre Naldo





## AS FESTAS e as TRADIÇÕES CULINÁRIAS

### A Comunidade Quilombola Custaneira/Tronco tem manifestações culturais organizadas.

O Festejo do Sagrado Coração de Jesus, celebrado de 22 a 30 de junho na capela do núcleo Custaneira do Território Quilombola, é a maior festa da comunidade. É a tradição mais antiga, organizada há 130 anos, e mobiliza toda a população. Esse patrimônio cultural é uma herança imediata recebida da mãe adotiva de Dona Rita, Eva Osório Ramos, que recebeu de seus antepassados e passou para a filha. Hoje, é Dona Rita quem lidera a organização do festejo, junto com seu filho, Arnaldo de Lima (Mestre Naldo).

O Festejo para São Gonçalo tem como liderança mais velha o Senhor Albertino José de Lima, conhecido por Doutor. Nascido em 1942, Doutor conta que começou com 14 anos de idade a atuar no ritual de “Tirar roda de São Gonçalo”. Seu Doutor é Mestre Cultural e a liderança mais importante dessa festa. É conhecido como o melhor e mais respeitado mestre Tirador de Roda de São Gonçalo da região.

### O aluá (bebida fermentada à base de milho e mandioca) é uma bebida de tradição da roda de São Gonçalo.



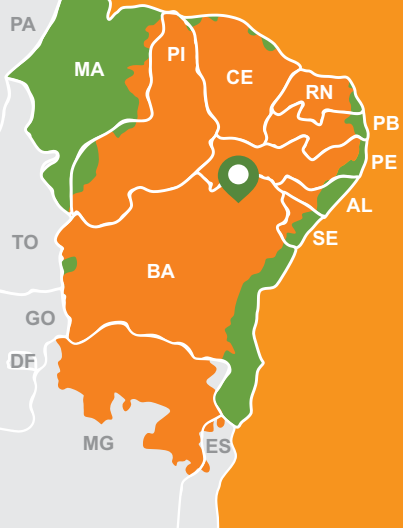
### O Reisado em Custaneira é a maior festa em honra aos Santos Reis da região, envolvendo os municípios de Paquetá e Santa Cruz do Piauí.

A Leseira é uma festa do povo, sem cunho religioso. Trata-se de uma dança em forma de círculo composta por pares. Os músicos ficam dentro da roda cantando, e os pares, girando em movimentos cadenciados, em uma coreografia improvisada de troca de parceiros. Os cânticos remetem à história e ao cotidiano da comunidade. O ritmo das letras associadas aos sons dos instrumentos mantém a roda em movimento por horas, noite adentro. Os instrumentos são triângulo, maracá, pandeiro, zabumba e tambor feito de pau ocado.

Essas são as principais festas da comunidade, mas o calendário de atividades coletivas com outras festas é mensal. A comunidade também é guardiã da tradição da Umbanda, da Jurema e do Candomblé. Sendo assim, são diversas as festas para os Orixás, Pretos-Velhos, Ciganos, entre outras. A força do trabalho espiritual impressiona, e a comunidade está conectada com outros Terreiros no Piauí e no Maranhão.

**“O que é bom pra mim é o que me sustenta na vida, vai correndo atrás daquilo que não faz sentido pra mim. Educação acadêmica que fez isso com a gente, de espalhar que nossos ensinamentos e modo de viver não tem valor.” - Mestre Naldo**





# Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Esfomeado e Vargem Comprida

Curaçá - BA | Contato: Cristiane Ribeiro da Silva

Fotos: William França





# Tradição Culinária

## Picado de Bode

### Ingredientes:

Vísceras de 1 bode (fígado, pulmão, coração e língua). Cebolas, pimentões, tomates, cominho, cheiro-verde, pimenta-do-reino, colorau, sal e alho.

Picar os miúdos em cubinhos, transferir para uma vasilha e passar o limão e o sal. Picar as verduras e os temperos ao seu gosto. Na panela, colocar na gordura o colorau, a pimenta-do-reino e o cominho. Adicionar os miúdos e refogar por um tempinho, depois colocar as verduras e misturar bem. Deixar um pouco de cheiro-verde para o final. Colocar água até passar dois dedos e cozinhar por uma hora. No final, mais cheiro-verde.

## Geleia de Palma

### Ingredientes:

1kg de palma limpa. 30ml de suco de limão. 700g de açúcar.

Passar a palma limpa no liquidificador. Depois, coar em uma peneira ou escurridor de macarrão. Acrescentar o suco de limão. Levar ao fogo com o açúcar, mexendo sempre até dar o ponto.

## Licor de Palma

### Ingredientes:

1 litro de palma. 2 litros de cachaça. 12 dias em repouso. Depois coar e fazer a calda.

### Calda:

Pôr no fogo a cachaça coada, ½ litro de água, 1 litro de geleia de palma. Depois de ferver, coar. Rende 3 litros de licor.





As comunidades tradicionais de Fundo de Pasto vêm se constituindo historicamente com um modo viável de se viver em harmonia com a Caatinga, sua biodiversidade, seu clima. Compostas por pessoas que são verdadeiras guardiãs da vida e do território, vivem na prática de uso comum do território e cultivam a solidariedade na vida comunitária.

As cercas existentes circundam apenas as casas familiares conjugadas aos quintais e os pequenos roçados de plantio de sequeiro. O restante do território é utilizado para a criação de caprinos, ovinos e bovinos. As lógicas tradicionais garantiram uma ocupação e uso sustentável da Caatinga, mantendo, além dos saberes e práticas agroecológicas construídos ao longo do tempo, a biodiversidade dos territórios ocupados.

Em 1980, foi fundada a Associação de Mulheres em Ação da Fazenda Esfomeado (AMAFE), primeira associação da comunidade, sob a liderança de Odete Ferreira da Silva. O sindicato também nasceu nesse período. A construção política e organizacional da comunidade contribuiu para a conquista de iniciativas públicas da época, como, por exemplo, poços artesianos.



“Nós traçamos um plano de trabalho junto com as mulheres, porque a gente, como mulher, sabe que a mulher é capaz de mudar. Antigamente, o papel da mulher era ser mãe e dona de casa.

A gente queria sair, mostrar que a mulher pode tudo, que ela pode fazer o que quiser.”

- Cintia Graciela dos Santos Faria

“Conhecemos um grupo de mulheres de uma comunidade de Uauá que fazia biscoitos derivados da mandioca. A gente fez o mesmo nas cozinhas das casas, porque achamos que era um trabalho gostoso de fazer e que a gente poderia estar se reinventando a todo momento.”

-Cintia Graciela dos Santos Faria

“Nossa palavra de ordem é: vamos testar?”- Cristiane Ribeiro

Em 2013, as Mulheres em Ação construíram elas mesmas o atual espaço de produções, desde o alicerce até o teto. Faltava experiência, mas a coragem, a ousadia de persistir, não faltou.





“A gente fez e faz história aqui na comunidade. Foi tudo construído por mulheres. Hoje minha filha de 5 anos fala para todo mundo que ela é uma mulher da AMAFE também, ou seja, ela tem orgulho de mim. Ela vai crescer sabendo que ela pode fazer o que quiser da vida dela. Ela é dona do próprio destino.” - Cíntia Graciela dos Santos Faria

## AS FESTAS E AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS

O vaqueiro tem um lugar muito especial na comunidade. Sua prática na criação, na Caatinga, de caprinos, ovinos e bovinos no território, sendo a caprinocultura a de maior expressão, garantem todo o conhecimento agregado a ela. Esses conhecimentos se desdobram na produção de uma carne macia e sem odores, como por vezes se imagina a carne do bode. Há um conhecimento tradicional específico no processo de criação, de abate, de conservação e de preparação da carne. A técnica de mantear a carne, com a conservação agregada a um abate rápido, resulta em uma carne tenra e sem odor.

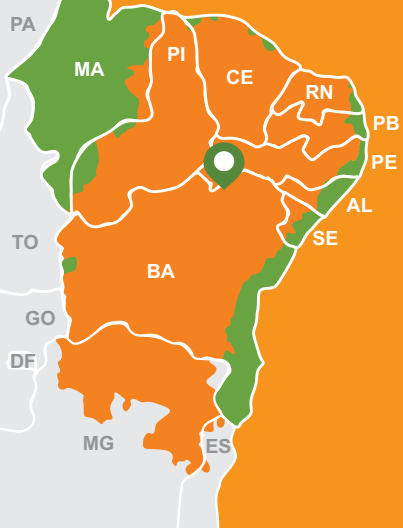
Nossa Senhora Aparecida é a padroeira da comunidade e foi escolhida nos encontros de animação das comunidades. As missas aconteciam na casa de Odete Ferreira da Silva. Depois, numa luta coletiva, foi erguida a capela em 2003. No dia 12 de outubro, ocorre a procissão e celebração ao dia de Nossa Senhora Aparecida.



As famílias do Território de Fundo de Pasto Esfomeado e Vargem Comprida estão presentes no território há mais de dois séculos, vindas de diferentes lugares do sertão, em busca de melhoria de vida. Nas fazendas esvaziadas, armaram ranchos, construíram casebres e sobreviveram da caça de animais da Caatinga. Em 1835, foi construída a primeira casa de alvenaria e o tanque de parede de pedra.

“A gente é comunidade, a gente vive é no coletivo.” - Cristiane Ribeiro





# TERRA INDÍGENA ALDEIA COELHO ATIKUM JUREMA



Petrolina - PE | Contato: Pajé Priscila Pereira (Tia Priscila)

Fotos: William França / Laís Gois





## TRADIÇÃO CULINÁRIA

### Xique-xique assado na brasa

Após limpar a parte mais espinhosa e fibrosa, colocar na brasa.

### Macarrão de Xique-xique

Depois de assar o xique-xique, retirar a parte mais macia e cortar em tiras finas (o macarrão), temperar com alho, cebola, pimenta e cheiro-verde refogados.

### Chips de Xique-xique

Após limpar a parte mais espinhosa e fibrosa, cortar a parte mais macia em palitos e fritar.

### Arroz de Coroa-de-frade

Depois de limpar a parte espinhosa, cortar em cubos sem usar a parte central do cacto. Passar os cubos no liquidificador com pouca água. Depois, coar em um pano. A massa coada será o arroz, que deve ser cozido com pouca água e 1 colher de sopa de leite de semente de abóbora. Temperar com sal, cebola, alho, cheiro-verde e linguiça frita picadinha.

### Salada fria de Coroa-de-frade

A parte central da coroa-de-frade se assemelha a um palmito em textura e sabor. Assim, basta cortar em cubos, adicionar ovos cozidos, maionese, cheiro-verde e sal.





**A Terra Indígena Sítio Coelho Atikum Jurema é um dos seis grupos de indígenas pernambucanos pertencentes ao tronco do povo Atikum.**

Pesquisas apontam relatos da presença do povo Atikum no vale do Pajeú em 1746, o que indica uma extraordinária capacidade de resistência. Durante o processo de interiorização do colonizador, os povos indígenas pernambucanos enfrentaram diversas formas de violência, como escravidão, esbulho, grilagem, violência física e cultural, associadas a ações públicas e privadas que resultaram em muitas perdas, mas ainda assim alguns grupos sobreviveram e encontraram estratégias que os mantêm vivos até hoje. Segundo a Pajé Priscila Pereira, a Tia Priscila, os Atikum Jurema ocupam seu lugar há mais de 300 anos.



**O grupo Coelho Atikum Jurema vive, desde 1919, em uma área de sequeiro de 225 hectares, às margens do Rio Pontal, em Petrolina-PE. Seu território tradicional foi reconhecido pelo estado brasileiro, por meio da autodeclaração da comunidade, apenas no ano de 2017.**



**São aproximadamente 250 pessoas, entre jovens, adultos e idosos. A associação da comunidade conseguiu, via Codevasf, recursos da União para implementar um sistema de irrigação, o que possibilitou ampliar a produção de alface, rúcula, coentro, espinafre, cebolinha, tomate-cereja, pimentão, couve folha, repolho e quiabo.**



Os quintais, que contam com cisterna de reúso, cisterna calçadão e água do poço, apresentam alta diversidade agrícola: manga (espada, palmer, keite, rosa), pinha, caju (amarelo e vermelho), acerola, goiaba (branca, amarela, vermelha, espada), romã, coco, graviola, laranja, limão-taiti, tangerina, (maracujá amarelo, da caatinga), umbu, banana (pacovã, maçã, prata, casca-verde), uva, pitaia (branca e rosa), abacaxi, abacate, melancia, abóbora, feijão-de-corda (baje-roxa, baje-vermelha, canapu, rajado), milho, palma, capim-buffe, capim-elefante, leucene, gricídea, moringa, juá, xique-xique, mandacaru,



favela, coroa-de-frade, algaroba, juazeiro, maniçoba, agrião, picão, predo, anador, malícia, velame, água-de-levante, capim-limão, pinhão-roxo, jericó, alface, coentro, salsa, pimentão, pimenta, manjerição, batata-doce (roxa e amarela), morango, cana-caiana, macaxeira (manteiga e recife), inhame, andu, quebra-pedra, melindro, ervacidreira, boldo, arruba, babosa, lumã, hortelã, malvão, sete-dor, jurema (sem espinho e preta), salgueiro, capim-cidreira, liambre, mororó, angico, macela, pau-ferro, pau-santo, mastruz.

As roças produzem feijão dos tipos canapu, baje-roxa, baje-vermelha, fogo-na-serra, mulatinho, boi-deitado, barrigudo, além de milho e andu.

Há criações de caprinos (pé-duro, Boer, cabeça-preta, repartida, orelhinha, mão-branca, marrom, amarelo, preto, pintado, mocho), ovinos (cabeça-preta), porco-amarelo, e galinhas de capoeira (pescoço-pelado, garnizé, galo-índio, capoeirinha, nanica, carioca, Guiné/capote).

Entre os animais de consumo se incluem também peixes de muitas variedades, como peixe-xique-xique, mandim, traíra, pirambeba, cachorro-d'água, matrinxã, piranha, surubim, dourado, mofão, tambaqui, tilápia, pirá, bacamã, cari, botó, piaba, pixu, sardinha, caboje, judiá, manã, além de camarão.

Na apicultura, abelhas sem ferrão (branca, mandaçaia, cupirá, trombeteiro, braba, mundori, mosquito-grosso, mosquito-ramelo).



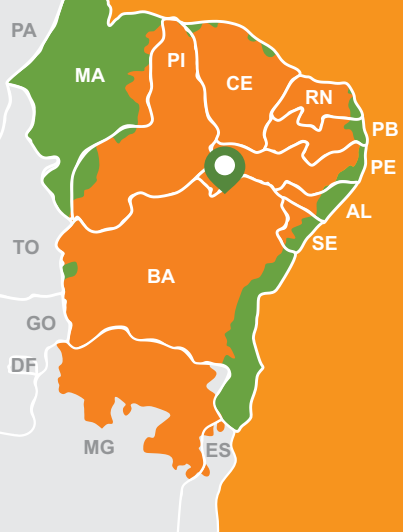
## AS FESTAS e AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS

As estrelas da culinária do Sítio Coelho Atikum Jurema são, sem dúvida, os cactos. Com muitos espinhos, essas plantas exigem um conhecimento específico para seu manejo, ao qual mesmo as crianças têm acesso. Há um completo domínio dos ingredientes, tanto em preparos doces como salgados. Além das receitas antigas, como o xique-xique assado na brasa, há as recentes inovações. Tia Priscila desenvolveu os chips de xique-xique e o macarrão de xique-xique. Criou também o arroz de coroa-de-frade e a salada fria de coroa-de-frade.

O calendário de festas da comunidade aponta como mais relevantes as festas para São José, em março, e São João, em junho. Também são comemorados o Dia das Crianças, em outubro, e o Natal.

**“Nós somos bisnetos dos Atikuns, nossas famílias levam os nomes dos Anjos, Conceição, Silva e Pereira. Nossa tradição é o toré e a jurema. Na minha infância não vestia roupas, apenas fibra de caroã, e dormíamos em esteiras” - Pajé Priscila Pereira (Tia Priscila)**





# Assentamento Mandacaru

Petrolina - PE | Contato: Ozaneide Gomes dos Santos

Fotos: William França





## Tradição Culinária

### Doce de Xique-xique

Limpar o xique-xique, cortar em cubos, bater no liquidificador e reservar. Em uma panela, levar ao fogo rapadura e água até fazer um melado. Adicionar o xique-xique e cozinhar por alguns minutos. Pode-se adicionar também cravo e canela.

### Banana d'água refogada com coentro

Cortar a banana em cubos. Preparar os temperos: cebola, coentro, cheiro-verde e sal. Levar tudo junto ao fogo, com manteiga.





O Assentamento Mandacaru é um exemplo de transição agroecológica. Fruto da luta pela Reforma Agrária, o Mandacaru é formado por cerca de 70 famílias. Cada família tem acesso a um lote de 3,5 hectares, sendo apenas 0,5 hectare irrigável. Na área irrigável, os assentados produzem frutas e, na área de sequeiro, milho, feijão e macaxeira. No entanto, se destacam no Mandacaru a horta comunitária, que abastece importantes estabelecimentos comerciais da região, e a pioneira produção de uva orgânica. Em 2014, a horta orgânica do Mandacaru foi auditada e certificada pela Certificadora Chão Vivo, passando a integrar o Grupo dos Orgânicos do Vale.



As famílias começaram a experimentar em suas roças e hortas do quintal as práticas e técnicas de manejo adotadas na horta comunitária. Assim, os assentados passaram a identificar as melhores técnicas, como práticas de adubação dos canteiros, controle alternativo de pragas e plantas invasoras, seleção de variedades mais adaptadas aos agroecossistemas. As famílias relatam que a novidade do manejo agroecológico dos agroecossistemas passou e passa por constante observação e verificação de resultados, reforçando a percepção de que a agroecologia e a transição constituem um aprendizado constante.

De maneira geral, os preços dos produtos orgânicos estabelecidos pelas famílias agricultoras do assentamento são compatíveis com os preços dos produtos convencionais ou até mais baratos. As famílias do assentamento que se envolveram nas diversas iniciativas de transição agroecológica avaliam que houve grande melhora na qualidade de vida, na renda e no acesso à alimentação de qualidade.



“É fácil plantar orgânico? Não!  
Mas é bom!” - Ozaneide Gomes



## AS FESTAS E AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS

A comunidade tem vários festejos no seu calendário, dos quais o principal é a Festa de 6 de abril, aniversário do Assentamento Mandacaru, que marca a luta e a resistência do povo do assentamento. Há ainda as festas de São João e São Pedro, a Novena da Imaculada Conceição e, no carnaval, o Bloco da Catraia. A Ceia de Natal comunitária e a Festa de Ano-Novo comunitária, também muito importantes, honram a memória dos que atravessaram a escassez nas noites de Natal no começo do assentamento.

“Quando vimos famílias sem nada no Natal, decidimos nos juntar e cada um deu um pouco e fizemos nossa Ceia.

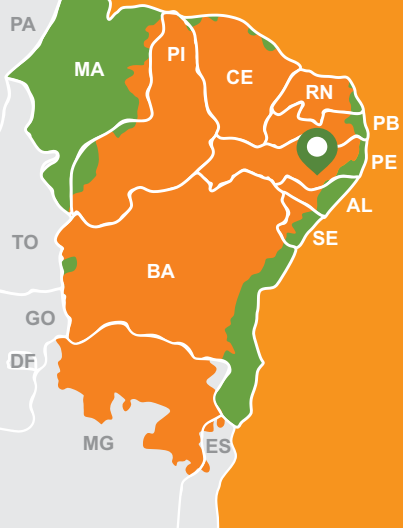
Até hoje é assim, a Ceia é feita com o que cada um pode dar.” - Ozaneide Gomes



O maravilhoso doce de xique-xique produzido pelo Assentamento Mandacaru traz várias camadas de sentido. A primeira é a memória dos antepassados. A receita vem da avó de Dona Maria Gomes, que tinha o mesmo nome dela. Dona Maria conhece o manejo do xique-xique desde criança e conta que com oito anos de idade já fazia o doce de xique-xique. A cozinha do Mandacaru também apresenta uma inovação salgada. É a banana d'água refogada com coentro, muito simples e muito saborosa.

“Não tem preço ouvir de uma cliente um muito obrigada porque ela tem câncer e só pode comer orgânico e da gente ela confia.” - Ozaneide Gomes





# TERRA INDÍGENA XUKURU DO ORORUBÁ

Pesqueira - PE | Contato: Iran Neves Ordônio

Fotos: Laís Gois





# TRADIÇÃO CULINÁRIA

## Mogolo

### Ingredientes:

Fava seca (escaldar duas vezes), banana verde (descascada e cortada em rodelas), carne de porco (cortada em pedaços médios), batata (cortada em pedaços pequenos, para desmanchar e ajudar a fazer um caldo grosso), jerimum (cortado em pedaços médios), chuchu (cortado em pedaços médios), tomate (cortado em pedaços médios), pimentão verde (cortado em pedaços pequenos), cebola (cortada em pedaços pequenos), alho (cortado em pedaços pequenos), cebolinha (picadinha), coentro (picadinho), couve (em tiras largas), sal a gosto.

Na dança cósmica da vida, o elemento sagrado (solo, planta, pedra, água (...)) funciona como fachada principal de acesso ao encantamento.

### Modo de preparo:

Lavar bem a fava, colocar em uma panela grande e cobrir com água. Ligar o fogo e, assim que ferver, descartar essa água e colocar água novamente. Repetir o processo mais uma vez, deixar ferver, descartar a água e colocar água novamente.

Colocar a carne e a batata e deixar cozinhar por 10 minutos. Acrescentar a banana e cozinhar por 5 minutos.

Acrescentar jerimum, chuchu, cebola, alho, tomate e pimentão. Colocar um pouco de sal.

Deixar cozinhar até a fava ficar macia, acrescentar a couve, cebolinha e coentro. Acertar o sal, ferver por 5 minutos e servir.





O coletivo de agricultura do povo Xukuru do Ororubá, Jupago Kreká, foi criado em 2002 e cuida dos processos de regeneração da mata nativa e das discussões sobre a agricultura sagrada a partir da cultura de encantamento, que valoriza ações intrinsecamente conectadas à terra mãe. O Jupago promove experiências sustentáveis, atento às relações entre o uso e a ocupação territorial, e sua fidelidade ao mundo velho (Limolaygo Toype), filosofia de vida Xukuru, na busca do Bem Viver.

Atualmente, o coletivo vem promovendo processos que possibilitem a identificação de experiências sustentáveis entre as famílias indígenas. A sistematização dessas práticas e a socialização dos resultados entre as aldeias e comunidades trabalham conhecimentos na saúde, medicinas tradicionais, alimentação, técnicas locais de regeneração ambiental, valorização dos conhecimentos das mulheres e dos anciãos, com a transmissão de conhecimentos para os mais jovens.



Nesse processo, foi desenvolvida, a partir das bases de conhecimento ancestral da agricultura Xukuru, a cosmonucleação regenerativa, sistema agrícola tradicional que valoriza todos os seres que compõem o cosmos e suas relações.





O Coletivo atua no território tradicional do povo Xukuru do Ororubá, resgatando as histórias da ancestralidade.

## REFLEXÕES:

Para coordenar um projeto que é plano de vida, tem que regar na imprecisão.

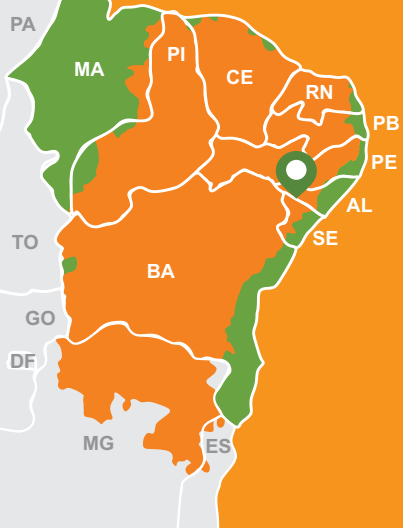
Roçado, no futuro, será por técnica ancestral, a já consagrada tecnologia, milenar e sempre atual, de preencher as clareiras das floresta com grandeza verde. Foco na fotossíntese e nos ciclos de vida com seus inícios, meios e recomeços.

Pé no chão e maracá na mão, canta a vida e para a vida em cosmo-poética como princípio de comunicação que, ao ressoar à terra, fala a língua da floresta. E na união das forças, tudo é explicado, entendido, compreendido e respeitado.

“Normal é ter uma escola de vida que é viva e que ensina essas aberturas de caminhos. E não tem nada de confuso. Obviamente, os mestres são os próprios conteúdos. São os mensageiros do divino, a voz de Pai Tupã, meu Deus: Sarta Camim, Vi vi, Bem-te-vi, Pedrim – pedagogia de passarinho como um projeto cosmo-político e poético para o regresso do povo árvore-passarim.” - Iran Neves Ordônio



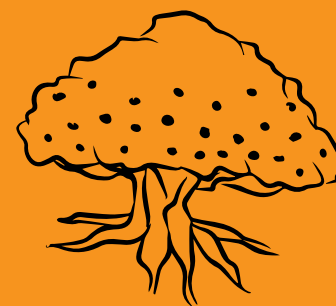




# TERRA INDÍGENA KARUAZU

Pariconha - AL | Contato: Paulo César Soares de Araújo

Fotos: Laís Gois









## Sistema Agrícola

As famílias Karuazu são donas de pequenas áreas de terra dominiais onde fazem suas moradas. Nos quintais, produzem diversas frutas e raízes, plantas medicinais e cana-de-açúcar. Cultivam pequenas hortas e criam animais, sobretudo ovelhas, galinhas e porcos. A base alimentar é feijão, milho, macaxeira e mandioca para fabricação de farinha.



## COSMOLOGIA

**Rituais dirigidos aos Encantado e aos Praiá surgem como fator central de identidade e de identificação do Povo Karuazu.**

Encantado são entes regulares nas cosmologias indígenas e afro-indígenas do norte e do nordeste brasileiros, atuando, principalmente, nos processos cura-doença. Caracterizam-se pelo fato de serem pessoas que passaram de forma volitiva por um processo de “encantamento”, superando, assim, o ato da morte. Tal transformação possibilita que os Encantado diferenciem-se dos espectros dos mortos e assumam formas exteriores múltiplas, devendo ser caracterizados como pessoas que podem ser vistas apenas pelos pajés e mestres rituais, auxiliando-os de forma decisiva em suas atividades.

Praiá é um tipo de Encantado que dança no terreiro usando vestes especiais portadas por um “moço” que é, simultaneamente, seu pupilo e corpo físico durante as apresentações no terreiro de toré. Os Praiá são chamados de Mestre e denominados por referências simbólicas diversas, como Vaqueirinho, Serra do Fogo e Senhor dos Passos.

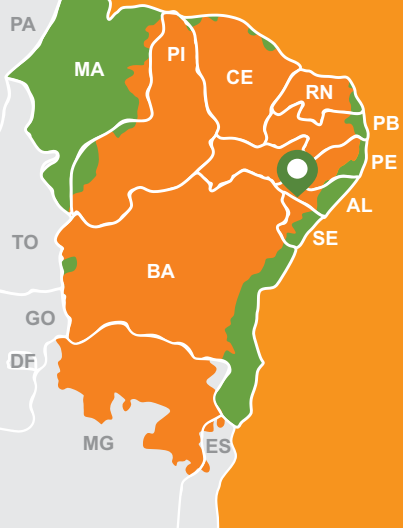


A relação com as plantas ultrapassa o campo alimentício, pois realizam a busca na caatinga da planta chamada caroã, conhecida pelos índios como croã, um tipo de bromélia de poucas folhas, com flores vermelhas ou rosadas. É uma planta resistente e típica das áreas de Caatinga, que é utilizada na confecção das vestimentas em contextos ritualísticos.



“Somos ponta de rama de PanKararu, nossos antepassados vieram no século 19 para o território onde nos encontramos hoje.” - Paulo César Soares de Araújo

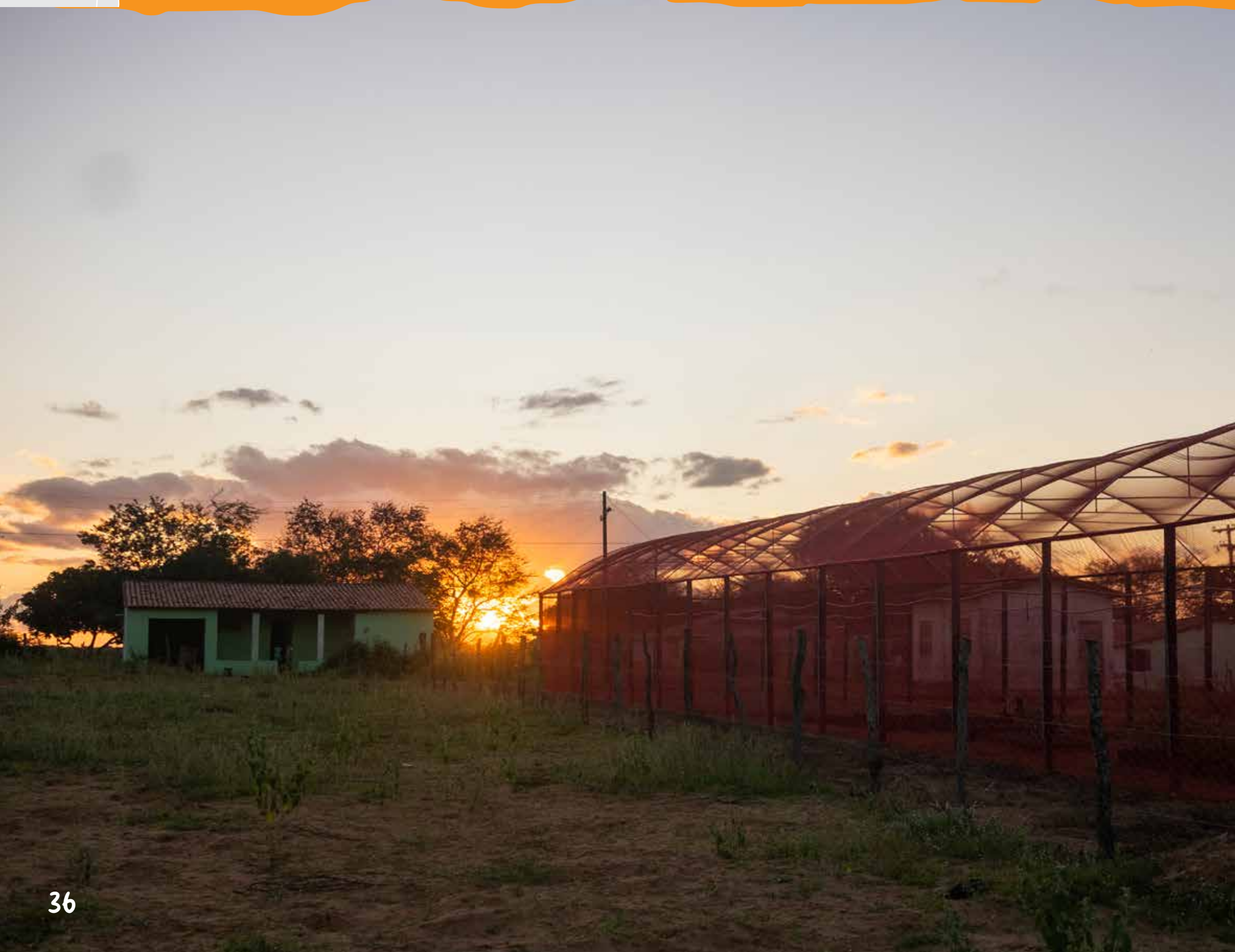




# Assentamento Lameirão

Delmiro Gouveia - AL | Contato: Enoque Ferreira de Oliveira

Fotos: Thiago Ripper





## Tradição Culinária

### Caldo de macaxeira com galinha

#### Ingredientes:

1kg de macaxeira, 1 galinha de capoeira limpa e cortada, 1 cabeça de alho, 200g de cebola, 1 maço de cebolinha, 1 maço de coentro, 20g de sal, 10g de colorau, 10g de cominho e pimenta, 3 tomates, 10g de açafrão.

#### Modo de preparo:

Cozinhar a macaxeira e bater no liquidificador com água. Preparar a galinha com os temperos na panela de pressão. Desfiar a galinha e misturar tudo numa panela.





Mais que um arranjo produtivo local, a produção das raízes de macaxeira no Assentamento Lameirão é a consolidação de mais de três décadas de luta pela terra e pela dignidade de camponeses sertanejos netos e bisnetos de povos tradicionais, que retiram da terra seu sustento alimentício, como também espiritual, cultural e social, em harmonia com o bioma Caatinga. Nesse arranjo, outros sistemas produtivos são fortalecidos, pois as raízes de macaxeira e suas folhas também são destinadas à alimentação de ovinos, caprinos e bovinos. O cuidado com o solo e com a água orienta a irrigação, e os(as) assentados(as) não utilizam agrotóxicos.

O manejo agroecológico conduzido pelas famílias pode explicar o diferencial observado na macaxeira produzida no Assentamento Lameirão, pois o plantio é feito conforme uma técnica tradicional da região, de acordo com as fases da lua.



O assentamento também tem implantado sistemas agroflorestais coletivos e fossas ecológicas, o que contribui para a sustentabilidade ambiental. O plantio de árvores nativas e frutíferas acompanha o Plano Nacional Plantar Árvores e Produzir Alimentos Saudáveis, do MST, com o objetivo de proteger e salvaguardar o bioma Caatinga.





## AS FESTAS e AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS

No Assentamento são cultivados dois tipos de macaxeira (man-teiga e rosinha), e, seguindo um antigo costume, os camponeses partilham suas manivas com os assentados e com as comunida-des vizinhas. Além de oportunidade de encontro, esse compar-tilhamento é especialmente importante porque se contrapõe ao processo de mercantilização de sementes.

Peba e Lameirão são símbolos de luta dos camponeses pelo direito de manejar a terra e de nela poder reproduzir os saberes milenarmente transmitidos por seus ancestrais, bem como obser-var a reprodução da vida a partir das especificidades do bioma Caatinga. A luta pela terra no sertão de Alagoas é também a luta pela perpetuação de povos e saberes que contribuem para a soberania alimentar do campo e da cidade.



Nas cozinhas dos assentamentos, os produtos derivados das raízes são transformados em diversos outros alimentos, como o bolo de macaxeira e o pão de macaxeira.

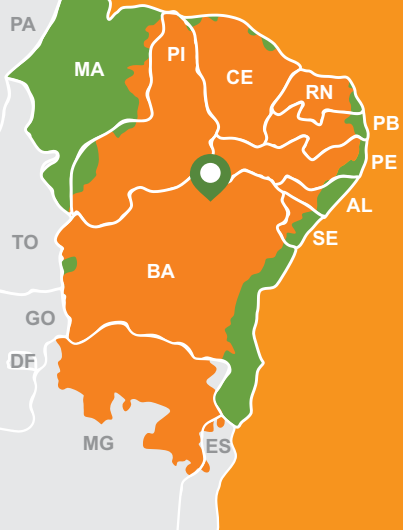


Os olhares camponeses sobre a terra revela-ram que um solo propício para a macaxeira é a areia, um dos elementos das terras do Assen-tamento Lameirão, que está inserido em uma área de proteção do bioma Caatinga.



A manipulação de plantas, a partir da observação histórica dos biomas, provê não apenas alimento para o corpo, mas também para os males, que são tratados com chás ou banhos.





# Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Angico dos Dias

Campo Alegre de Lourdes – BA | Contato: Edinei Dias Soares

Fotos: Thiago Ripper





## Tradição Culinária

O caprino é o principal ingrediente dos pratos tradicionais feitos pelos moradores das comunidades, o que está relacionado com a alimentação de subsistência, tendo em vista a aptidão do bode de se adaptar às condições áridas. Os homens costumam fazer o abate tradicional do animal, enquanto as mulheres desenvolvem as receitas e organizam as refeições. O bode, junto com os alimentos do roçado, representa a fartura e a nutrição dessas populações que vivem de forma tradicional.

### Buchada de bode

Prato tradicional feito com as vísceras do animal, além de temperos, hortaliças e legumes produzidos nos quintais das casas e cozidos no fogão a lenha. A buchada é feita em panelas de barro com tampa e servida junto com arroz, feijão-caupi (verde) tropeiro e pirão, que é feito com farinha de mandioca e o caldo do cozido.





## Sistema Agrícola

O Território Fundo de Pasto Angico dos Dias, ocupado há cerca de 200 anos, é composto pelas comunidades Angico dos Dias, Sítio Açú, Baixão Novo, Baixão Grande e Baixãozinho, que vivem em um território de uso comum.

As cercas existentes circundam apenas as casas familiares conjugadas aos quintais e aos pequenos roçados de plantio de sequeiro. O restante do território é utilizado para a criação extensiva de caprinos, ovinos e bovinos, além de galinhas e porcos. A caprinovinocultura é a principal atividade, e a maior parte da alimentação dos animais vem dos roçados de forrageiras, como palma, leucena, sorgo, milho, favela, entre outras plantas nativas.



**Quase totalmente baseada na produção do território, a alimentação dos moradores inclui poucos produtos vindos de fora.**

As agricultoras e os agricultores tradicionais produzem, em roçados de sequeiro e quintais tradicionais, diversas variedades de alimentos e plantas forrageiras adaptadas às condições locais. Praticam o extrativismo sustentável de frutas nativas e plantas forrageiras do bioma Caatinga e são apicultores. Essas atividades também são fontes geradoras de renda para as famílias, principalmente pela comercialização da carne e do mel em feiras tradicionais e agroecológicas, além de cooperativas da região. Entre os moradores e comunidades vizinhas, existe uma prática cultural de trocas e doações de produtos excedentes.

**As comunidades contam com benzedeiros e raizeiros, que produzem remédios naturais conhecidos como garrafadas, utilizados por todos os moradores.**

As famílias do território mantêm há gerações a prática de guardar sementes crioulas nas próprias casas, o que, junto com as trocas de sementes com as comunidades da região, permite conservar a agrobiodiversidade.

Trata-se de uma forma de organização que ocorre para garantir a próxima safra. Também o manejo da criação, peculiar da região, foi adquirido e aperfeiçoado ao longo de gerações, tendo na produção de palma nos roçados uma fonte complementar de ração.



Outro ponto forte da tradição das comunidades do território se refere aos roçados de sequeiro, pois os conhecimentos sobre fertilidade, relevo e aguadas são passados de geração para geração.

O armazenamento da água da chuva também é característico desse sistema, em que a captação é feita em barreiros, poços artesanais e cisternas, práticas de convivência com o semiárido que são fundamentais para a manutenção da vida e dos sistemas agrícolas dos quintais tradicionais e roçados. Para dessedentação, animais de criação encontram água em lagos, lagoas naturais e ipueiras, que também são utilizadas por todos do território.



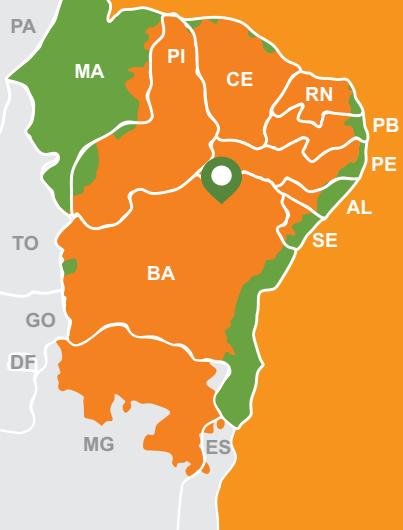
## ORGANIZAÇÃO SOCIAL e MANIFESTAÇÕES CULTURAIS

Muitas manifestações culturais são festejos de cunho religioso. As festividades dos santos são cultuadas no Reisado, em que as comunidades se reúnem e visitam os moradores de porta em porta com música e dança. Os mais velhos carregam a tradição nas cantigas e instrumentos, enquanto os mais jovens se divertem tocando instrumentos, dançando e mantendo a cultura.

A organização social é comum na forma de mutirões para construção das tecnologias de captação de água, como os barreiros e cisternas, e para o manejo com os animais e principalmente para a colheita da mandioca e a produção de farinha, conhecida como “farinhada”.







# Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Cachoeirinha



Juazeiro - BA | Contato: Maria Conceição Lino e Pedro Duarte

Fotos: Diego Lima Verde / Paola Henandez Cortez Lima / Priscila Machado





## Tradição Culinária

As receitas tradicionais têm como base a carne de bode, e todas as partes do animal são aproveitadas. Pela manhã, tomam um caldo de mocotó com ervas e a água do cozimento do bode, para fortalecer na caminhada. Com o couro "vazio" do bode, fazem uma espécie de "torresmo", que comem com cuscuz e ovos de galinha de capoeira. O feijão-de-andu é muito apreciado no baião-de-dois. A alimentação é muito saudável, e as comidas são preparadas no fogão a lenha. O manejo da carne é realizado embaixo de árvores, de forma tradicional. Depois de sangrar o animal, retiram o couro e as vísceras. O bode é então desossado e fica como uma espécie de manta. Então se realiza a salga para em seguida deixar para secar à sombra.

## Bode cozido com feijão-de-corda

### Ingredientes:

1kg de feijão-de-corda, 2kg de bode salgado, 300g de cebola, 500g de nata, 1 cabeça de alho, 10g de pimenta-do-reino, 100g de manteiga, 1 maço de coentro, 10g de açafrão

Dessalgar a carne de bode, cortar e temperar a carne com alho, açafrão, pimenta-do-reino e cebola. Derreter a manteiga e refogar a carne temperada, adicionar a água e cozinhar em panela de pressão por 10 minutos. Adicionar a nata só no final do cozimento.

Servir com feijão-guandu ou feijão-de-corda cozido.





## Sistema Agrícola

As comunidades do território trazem, como resquício da sua ocupação histórica, os nomes de antigas fazendas que ocupavam a região. A primeira roça foi estabelecida por volta de 1879, e o primeiro trabalhador foi Zacarias Simões da Gama.

Próximo aos locais atualmente atravessados pela BR-407, as famílias foram ocupando as terras e se constituíram como comunidades de Fundo de Pasto que, organizadas de formas distintas, têm características similares de uso e ocupação. Denominadas Curral Novo, Caldeirão do Tibério, Pedrões, Fazenda Estrela e Poço da Onça, essas comunidades se ligam por estradas secundárias que levam às respectivas vilas. Em 1986, através de política de governo, adquiriram o direito à terra de forma coletiva. Desde então, trabalham com a criação extensiva de caprinos e ovinos. Em 1997, houve o auto-reconhecimento como comunidade tradicional de fundo de pasto. Atualmente, a comunidade Cachoeirinha está em sua quinta geração de moradores.



**O manejo da criação animal apresenta organização peculiar nos sistemas produtivos da comunidade Cachoeirinha, sendo os usos da terra e as práticas constituídas ao longo do tempo na perspectiva da convivência com o Semiárido.**

**A comunidade produz a maior parte do que consome. Frutas, legumes e hortaliças estão presentes nos quintais (espaços de trabalho feminino), e outras, como melancia, feijão, abóbora, vêm dos roçados. A alimentação é muito saudável, e os quintais são produtivos.**

Políticas públicas, como o acesso ao PRONAF, possibilitaram a abertura de poços em todas as propriedades da comunidade. Cada uma possui também cisternas e barreiros, de modo a dar suporte às práticas agrícolas nas épocas mais difíceis.

As práticas agrícolas de cultivo de forragens e o uso de feno e silagem proporcionaram maior liberdade aos criadores, que não precisam se preocupar com os períodos secos, quando a capacidade de suporte da Caatinga diminui.

Em termos de uso, as plantas nativas são todas forrageiras e medicinais. Dentre as mais citadas como forrageiras, as mais palatáveis e nutricionalmente melhores foram: aroeira, capim-mudubim, faveleira, baraúna e umbuzeiro. Dentre as medicinais, as mais citadas foram: alecrim, aroeira, carquejo, catingueira e jurema-preta. Os animais se alimentam de praticamente toda a vegetação nativa, mas há preferência pelas espécies citadas.





Algumas práticas culturais locais facilitam o manejo do criatório. A criação de gado caprino/ovino é realizada em sistema extensivo, no qual os animais ficam soltos em áreas mais afastadas das casas – os chamados “fundos”. Utilizam-se também espaços denominados “cercados”, que ficam afastados das propriedades e são de posse individual. Outros espaços são utilizados coletivamente, como é o caso da área de fundo de pasto.

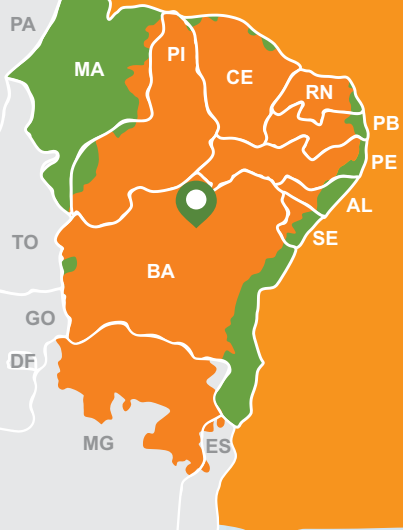
A conservação da biodiversidade acontece de forma natural, sob o modo de vida do sertão. As comunidades necessitam da vegetação, da qual fazem uso de forma racional e adotando práticas que visam à conservação e à manutenção das áreas nativas. O fator humano, nesse caso, é benéfico para a conservação da biodiversidade. O uso de estratégias no manejo animal para épocas de estiagem, separação das áreas para pastoreio e diminuição do número de animais por família vem favorecendo a regeneração natural da caatinga e, conseqüentemente, sua conservação.



O manejo sazonal das espécies ocorre de forma natural entre os criadores da comunidade, que se valem do conhecimento das estações e transformações na vegetação para, por exemplo, localizar seus animais de solta junto às plantas cujas folhas estão caindo, em certa época do ano.

**Muitas cabras prestes a dar cria, ou então no cio, são mais monitoradas pelos criadores, pois precisam de cuidados especiais nessa fase, o que os leva a relacionar o local onde elas possivelmente estarão com as quedas das folhas de certas espécies da caatinga.**

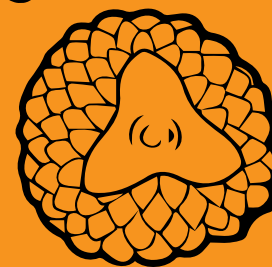




# Comunidade Tradicional Fundo de Pasto Brejo Dois Irmãos

Pilão Arcade - BA | Contato: Eliane das Virgens Sousa Ribeiro

Fotos: William França





# Tradição Culinária

## Doce de buriti tradicional

### Ingredientes:

5 kg de massa de buriti, 5 kg de açúcar ou 4kg rapadura.

Em uma panela grande, de preferência de material grosso, ou em um tacho, misture a massa de buriti e o açúcar ou a raspa de rapadura. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, para não grudar na panela, por aproximadamente uma hora, ou até que a mistura já esteja se soltando do fundo do tacho e se juntando toda em uma bola só.

O buriti é a palmeira que simboliza a região e a cultura alimentar local. A produção animal é outra fonte de alimento nas comunidades, em especial gado bovino, adaptado às condições edafoclimáticas dos brejos (território de dunas, com deposição de muita areia). Existe nos Brejos também uma diversidade de espécies frutíferas utilizadas na alimentação familiar, principalmente manga, coco, goiaba, caju, araçá, mamão, puçá, pitomba, banana.





As atividades reprodutivas e produtivas das famílias agricultoras do Brejo Dois Irmãos estão alicerçadas nas práticas tradicionais do modo de vida das famílias brejeiras. As comunidades produzem grande parte de seu próprio alimento, sem uso de agrotóxicos. Existe uma relação histórica e cultural da alimentação local com os hábitos e a paisagem local.

Os conhecimentos tradicionais estão presentes na lida (manejo) com os animais e com as plantas da vegetação local. Nas áreas úmidas dos brejos, são coletados os frutos dos buritizais e de árvores frutíferas implantadas. Ali também é feito o cultivo da cana-de-açúcar para diversos fins. Para além das áreas úmidas, a vegetação transitória de Caatinga e Cerrado possibilita a criação de animais (bovinos, caprinos e suínos) de forma extensiva, característica de comunidades tradicionais de fundo de pasto.



**O extrativismo vegetal da palmeira do buriti é um costume tradicional dos brejos há possivelmente 350 anos. As famílias coletam os frutos, que são utilizados para fins alimentares (lapa, doce de buriti, óleo de buriti, polpa de buriti, licor de buriti), cosméticos (óleo de buriti) e medicinais (óleo e raiz do buriti). A depender do volume da produção, esses produtos também podem ser comercializados.**

O cultivo de cana-de-açúcar colabora com a segurança e soberania alimentar das famílias com sua gama de derivados (rapadura, visgo, melaço, cachaça, doce de buriti com rapadura e licor de buriti, a partir da cachaça brejeira), consumidos e/ou comercializados pela comunidade. As culturas anuais, como melancia, feijão-de-corda, abóbora, maxixe, milho, mandioca, além de hortaliças, como coentro, alho, cebola, cebolinha, tomate, alface, pimentão, quiabo, são desenvolvidas nas áreas úmidas dos brejos, nas vazantes, e também em áreas de chapada, onde algumas famílias costumam plantar.

As atividades de criação animal estão presentes no cotidiano das comunidades, com especial destaque para o gado bovino típico da região, conhecido como curraleiro pé-duro. Há também criação de galinhas, porcos, caprinos. Os animais em geral são criados soltos na vegetação nativa, nos moldes das comunidades tradicionais de fundo de pasto da região. Recentemente, a criação de abelhas desponta como uma atividade potencial na geração de renda e também na alimentação das famílias, embora nem todas realizem essa atividade.





A comunidade está em sua quarta geração e atualmente está organizada socialmente na Associação Comunitária Beneficente Brejo Dois Irmãos (ABDIPA). A ABDIPA vem colaborando para o fortalecimento dos laços entre as famílias e também na captação de projetos que fortalecem as dinâmicas socioprodutivas tradicionais da região, como o projeto Pró-Semiárido, que resultou na construção de uma agroindústria de beneficiamento do fruto do buriti, possibilitando melhorias nas condições de trabalho do grupo de mulheres e abrindo grandes possibilidades na geração de novos produtos e de renda, a partir do acesso a novos mercados.

O cuidado com território é uma das bandeiras principais da comunidade, havendo sempre discussões sobre o tema das queimadas, que são recorrentes no município de Pilão Arcado (BA). Diante dessa ameaça, foi necessário o estabelecimento de uma brigada de incêndio na região.

A maioria das casas dos brejos foi construída a partir dos conhecimentos dos mais velhos na produção de tijolos feitos da argila presente em alguns locais. Essa ecorregião é denominada Dunas do São Francisco e, apesar do solo extremamente arenoso, ocorre em algumas localidades a deposição de argila, que é tradicionalmente trabalhada e utilizada nas habitações das famílias agricultoras.



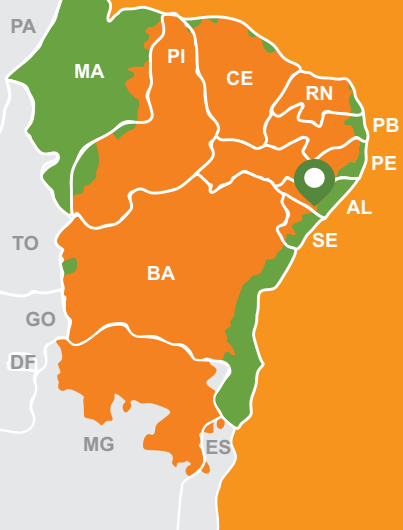
## FESTAS e TRADIÇÕES CULINÁRIAS

No dia 26 de julho, ocorre o tradicional festejo de Santa Ana, que é considerada a padroeira da comunidade. São realizadas as novenas, ou seja, nove noites de reza na igreja até a noite do dia 25, quando há o encerramento das novenas, com bandas de forró da região, que atraem pessoas das regiões vizinhas para festejar com a comunidade.

Festas tradicionais de casamento são muito comuns na região. O ritual envolve as famílias dos noivos, festas, comidas e celebrações religiosas. Há também os mutirões: das mulheres, principalmente na época da safra de buriti, e dos homens, quando se constroem casas, para ajudar a colocar o telhado. Quando se fazem os roçados, é comum a troca de dias de serviço.







# Comunidade Quilombola Guaxinim

Cacimbinhas - AL | Contato: José Augusto Malta da Silva

Fotos: William França / Elis Lopes





## Tradição Culinária

### Pé de moleque de mandioca (1)

Ingredientes:

Massa puba, açúcar, margarina, coco ralado, sumo de coco, sal, fermento e canela.

Pode ser assado na forma ou na folha de bananeira

### Bolo de milho

Ingredientes:

Fubá de milho, açúcar, manteiga, coco ralado, sumo de coco e fermento.

### Pé de moleque de milho

No fogão, em uma pedra lisa, colocar a folha de bananeira e, em cima da folha, a massa do milho ralado. Ao lado, na outra boca do fogão, uma chaleira com água, açúcar e canela. Vai misturando a água com a massa do milho devagar até virar o bolo.

### Pé de moleque de mandioca (2)

No fogão, em uma pedra lisa, colocar a folha de bananeira e, em cima da folha, a macaxeira ralada bem fininha, mais rapadura ralada, coco ralado e cravo.

### Café de caco

Em um caco de barro, colocar os grãos de café ou andu e rapadura. O grão vai torrando e a rapadura derretendo até virar uma pasta. Esperar esfriar, quebrar e pilar. Depois, passar o café.

### Coco pisado com rapadura

Coco licuri pilado com rapadura ou açúcar.





A Comunidade Guaxinim tem um histórico relacionado ao fim de um ciclo da reprodução social das famílias negras de pequenos agricultores da região, que tiveram no sistema de morada a principal forma de acesso à terra.

As famílias viviam em habitações próximas ao local de trabalho, cedidas pelo patrão. Esse modelo, em meados do século XX, era uma atualização das formas de trabalho pós-escravidão, que passou por modificações e interferiu substancialmente na forma de acesso ao território e aos recursos ambientais, bem como na organização social do grupo. Com o fim do sistema de morada, a comunidade teve o acesso ao território restringido. Botar roçado passou a ser um benefício para poucos.

O trabalho em sistema de diárias nas terras dos fazendeiros, durante a metade do ano, passou a ser a principal ocupação da comunidade. De maio a setembro, cessam os trabalhos para os proprietários. Para aqueles que conseguiram terra para colocar roça, é o período de “zelar a roça”. Ainda em junho, geralmente, “xaxam” o feijão-de-corda e já podem colher milho maduro, fava, abóbora, melancia, coalhada e quiabo. Dos três últimos itens, há colheita até setembro, e são utilizados somente no consumo familiar.

A apicultura também é uma atividade produtiva realizada por algumas pessoas da comunidade que possuem caixas em áreas de mata, geralmente em reservas legais, área reservada na prática da apicultura com a permissão do IBAMA.

A Associação Quilombola Guaxinim obteve certificação junto à Fundação Cultural Palmares em dezembro de 2006, a partir da articulação de 90 famílias.





## FESTAS e TRADIÇÕES CULINÁRIAS

No caminho de organização da comunidade, surgiu o desejo de criar uma nova fonte de renda. Buscando alternativas, as mulheres de Guaxinim pensaram na possibilidade de produzir bolos para vender. Inicialmente, não foi muito bem-sucedida, pois as receitas que as mulheres guardavam em suas memórias eram as receitas tradicionais. “É o bolo natural”, como elas dizem. A questão é que a aparência do bolo “natural” não fica tão atrativa para o consumidor, pois é um bolo sem fermento ou trigo.

Nessa empreitada, as mulheres contaram com o conhecimento dos homens que já trabalhavam em padarias e aprenderam o ofício de fazer bolos com ingredientes industrializados. O atual presidente da Associação Quilombola Guaxinim, José Augusto Malta, e seu irmão mais velho, Eustáquio Malta, transmitiram algumas técnicas de preparo, e as mulheres avançaram na pesquisa da atualização até chegarem à atual produção de bolos em uma escala capaz de atender à merenda escolar na cidade.

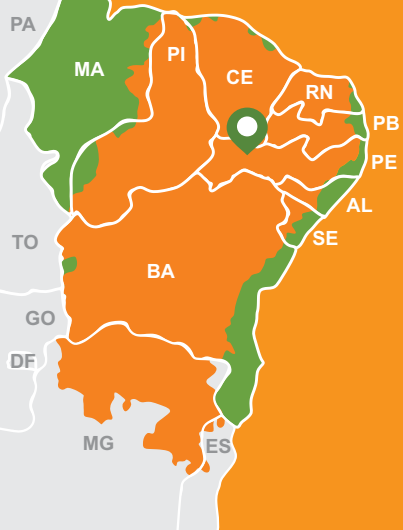
Vale ressaltar que a memória das receitas tradicionais está presente na comunidade, ainda que o ofício cotidiano seja o bolo atualizado, com um aspecto mais adequado ao público em geral. Mas, mesmo assim, trata-se de um bolo sem conservantes e sem realçadores de sabor.



A Comunidade Guaxinim está totalmente relacionada ao fim de um ciclo da reprodução social das famílias negras de pequenos agricultores que tiveram na morada a principal forma de acesso à terra.

Com o fim do sistema de morada a comunidade teve o acesso ao território restringido. Botar roçado passou a ser um benefício que poucos possuem.

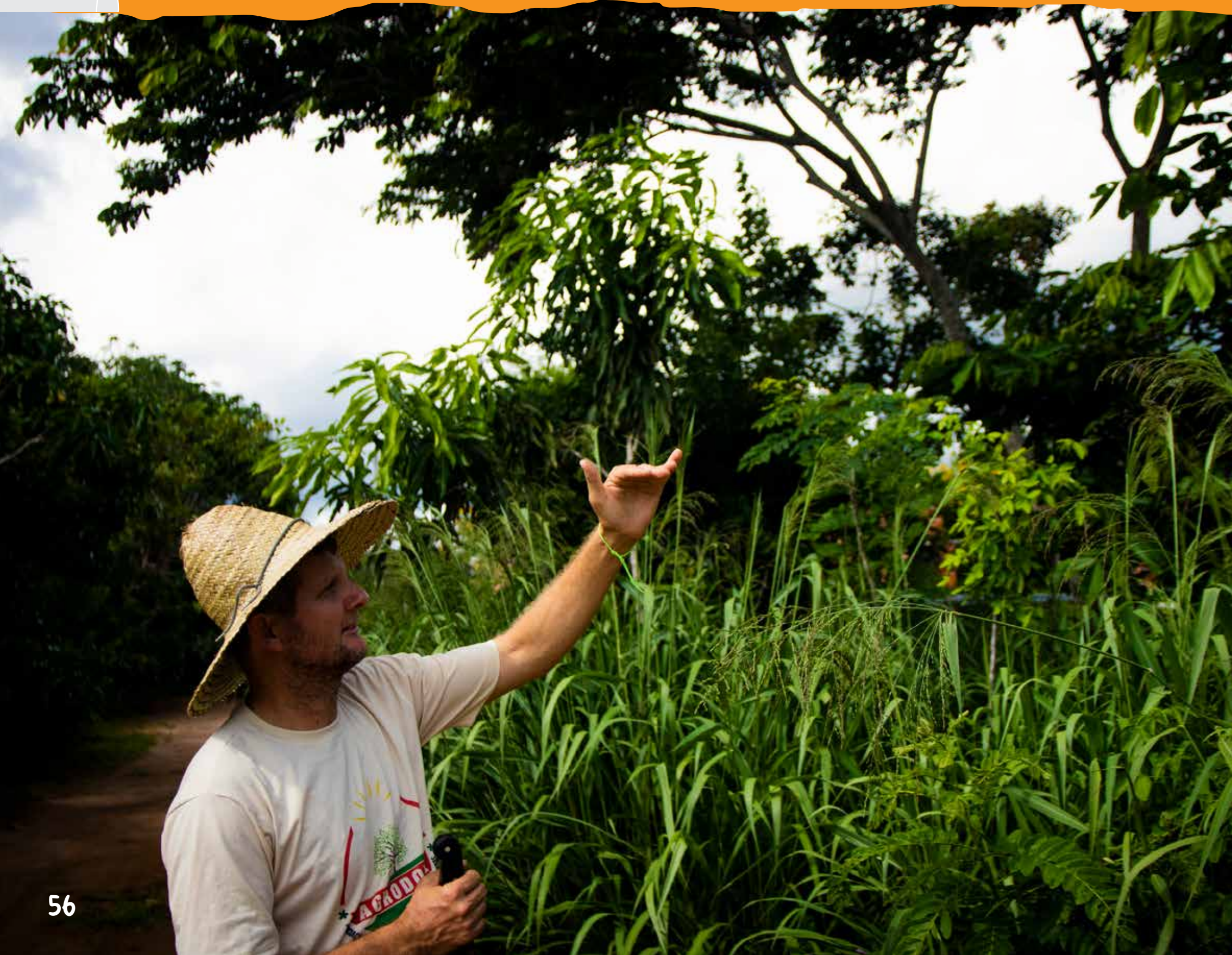




# Comunidade Serra dos Paus Dóias

Exu - PE | Contato: Vilmar Luiz Lermen

Fotos: William França





## Tradição Culinária

Casas de farinha, fornos de barro, fogões rústicos, gamelas, cochos de madeira, fusos de prensagem são algumas das tecnologias locais usadas para o beneficiamento da mandioca em farinha e goma, do leite em queijo e manteiga, das frutas nativas e cultivadas em doces. Recentemente, saberes ancestrais, como a produção de doce de gergelim e de sequilho, foram reavivados pela comunidade.

A segurança alimentar sempre foi suprida pelo extrativismo, caça (até uns 15 anos atrás), cultivos agrícolas e criatórios de animais, sempre aproveitando o “rasto da chuva” e os saberes ancestrais acumulados há gerações, somados às técnicas de manejo agropecuário e florestal, na última década em especial. As tecnologias locais tradicionais permitem, além dos usos dos alimentos, a produção de estoques e a agregação de valor aos produtos. As trocas e vendas sempre ocorreram, e são parte da cultura local.

O uso das plantas nativas locais e cultivadas na medicina popular humana e animal é muito comum em lambedores, chás e infusões.





A Comunidade Serra dos Paus Dóias é formada por famílias agricultoras vindas de várias regiões dos estados de Pernambuco, Ceará e Alagoas, que ocupam o lugar há aproximadamente 200 anos. Mais de dez gerações se seguiram desde a chegada dos primeiros moradores, das famílias Fontes, Albuquerque, Saraiva, Araújo, Germano e Cruz. A agricultura e a pecuária são, desde então, as atividades produtivas desenvolvidas. O extrativismo teve uma importância muito grande e ainda existe atualmente, de forma mais tímida.

O ecossistema da paisagem local é formado pela vegetação de Agreste e Carrasco (estepe savânica), com chuvas irregulares no tempo e no espaço, em média de 1000mm/ano, numa altitude em torno de 880 metros. A temperatura média varia de 23°C a 25°C. Essas características e recursos locais têm sido estudados, de modo que as atividades produtivas são desenhadas para sua manutenção e conservação da melhor maneira possível.

A prática de regeneração vegetal nativa das áreas de “roça de toco” sempre esteve presente, e a ela vêm sendo somadas as agroflorestas sucessionais biodiversas, a produção ecológica, entre outras, gerando produtos como pequi, faveira, visgueiro, cambuí, murta, araçá, batinga, bati, bom-nome. Os cultivos nos quintais, roçados e sua manutenção nas pastagens são exemplos de conservação ou reprodução natural ou plantada. A preservação de áreas de reserva da vegetação nativa ajuda na manutenção das espécies e protege sua genética. A conservação e a criação de espécies de abelhas nativas, como a urucu-de-chão (*Melipona quinquefasciata*), é uma atividade incentivada.

Como forma de manutenção da paisagem, teve início, em 2021, o projeto de agricultura regenerativa de baixa emissão de carbono, no qual 27 famílias participam diretamente da recuperação e conservação de mais de 200 hectares de áreas de cultivos, pastagens e matas na comunidade.

A organização social da comunidade conta com a Associação dos/as Agricultores/as Familiares da Serra dos Paus Dóias, grupos religiosos e times de futebol. Membro do Slow Food Brasil, a comunidade Agrodóia participa de conselhos municipais (de Desenvolvimento Rural Sustentável e de Turismo) e do Conselho Consultivo da APA Chapada do Araripe, que envolve os estados de Pernambuco, Ceará e Piauí.







## FESTAS e TRADIÇÕES CULINÁRIAS

A Festa do Padroeiro Santo Expedito se realiza anualmente, no mês de abril. Na Semana Santa, há o grupo de brincadeira dos caretas.

Algumas trocas de diárias, mutirões e ações solidárias entre as famílias no uso das plantas medicinais, durante a pandemia da Covid 19, foram bem expressivas, com usos, resgate de práticas, receitas e afirmação de saberes, com alguns homens, e especialmente com a juventude e as mulheres.

A gestão da água é uma premissa, uma vez que toda a água local é de chuvas. Seu armazenamento e uso são monitorados pelas famílias e boa parte delas tem feito reúso de água cinza.



# Prêmio Sistemas Agrícolas Tradicionais do Semiárido Dom Helder Câmara



78 SATS RECONHECIDOS A NÍVEL MUNDIAL

GRAHS/SIPAM

ALIMENTO E CULTURA

*Como as comunidades podem ser Reconhecidas*

CONHECIMENTO TRADICIONAL

POR QUE O MEU SAT É IMPORTANTE A NÍVEL GLOBAL?

DONOS DESSES SABERES QUE MANTEM VIVA ESSA TRADIÇÃO, ESSA HERANÇA

*Cultural*



AMEAÇAS AOS SATS DO SEMIÁRIDO

SEGURANÇA ALIMENTAR

O RECONHECIMENTO É MAIS UMA CAMADA DE PROTEÇÃO



CULTURA E ORGANIZAÇÃO

DETENTORES DO PATRIMÔNIO *Imaterial*

COMO O PRÊMIO PODE NOS AJUDAR NO ENFRENTAMENTO AOS GRANDES EMPREENDIMENTOS?

CONSERVAÇÃO DA AGROBIODIVERSIDADE

PAISAGEM CULTURAL

TRABALHOS DE CAMPO PARTICIPATIVOS EM DIÁLOGO COM AS COMUNIDADES

PODE SOMAR E SER MAIS UM DEGRAU DE AVANÇO NA LUTA

Prêmio SAT

DA VISIBILIDADE AS COMUNIDADES TRADICIONAIS

PLANO DE CONSERVAÇÃO DINÂMICA DO SAT

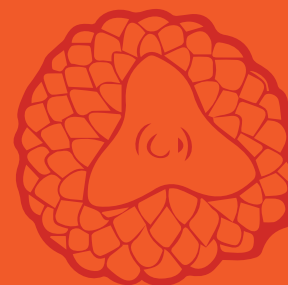






Facilitação gráfica:  
 Priscila Helena Machado  
 e Rosely Camilla Angelo





ASSISTA O VÍDEO: PRÊMIO SISTEMAS  
AGRÍCOLAS TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO (SAT)  
- DOM HELDER CÂMARA







Os Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT) nos contam histórias fascinantes sobre a forma como os seres humanos se organizaram e se adaptaram para viver por gerações em ambientes diversos e garantir sua segurança alimentar. Para isso, desenvolveram práticas, tecnologias, conhecimentos e rituais que chegaram até nossos dias e constituem importante patrimônio cultural. Essas histórias, que são vivenciadas diariamente nos SAT por comunidades agrícolas, pesqueiras, criadoras e extrativistas, nos oferecem soluções alternativas para combater, atenuar e conviver com problemas enfrentados atualmente pelas sociedades. Além disso, constituem uma base para modelos de desenvolvimento que visam à resiliência, à soberania alimentar, à saúde, à conservação da biodiversidade, dos solos, das florestas, dos rios, dos oceanos, das águas. O Prêmio Dom Helder Câmara para Sistemas Agrícolas Tradicionais do Semiárido Brasileiro foi criado para fazer chegar a todos e todas, no campo e na cidade, a esperança de um mundo mais diverso e solidário. E para que suas histórias plurais, cheias de saberes, técnicas, festas, rituais, poemas e receitas, nos ensinem a diversidade de formas de estar no mundo.



Organização das Nações Unidas  
para a Alimentação  
e a Agricultura



MINISTÉRIO DO  
TURISMO

MINISTÉRIO DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA E  
PECUÁRIA

MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO  
AGRÁRIO E  
AGRICULTURA FAMILIAR



E-BOOK - PDF



ISBN 978-65-984739-6-9



9 786598 473969