



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITA TÉCNICA À AGROVILA PINHÃO MANSO NA CIDADE DE CAMAÇARI E POTENCIAL AGROTURÍSTICO

Catarina Siqueira Mosquera Martinez¹
cat.mosquera@hotmail.com

Uerisleida Alencar Moreira²
Uerisleida@yahoo.com.br

José Geraldo de Aquino Assis³
jgaassis@ufba.br

RESUMO

Como principal política utilizada na modernização da agricultura estava o uso de agroquímicos e outros insumos de origem industrial. Com uma proposta de contrapor a agricultura convencional, na direção oposta ao uso abusivo de insumos agrícolas industrializados da dissipação do conhecimento tradicional e da deterioração da base social de produção de alimentos, surgem os movimentos de agricultura alternativos. Como uma proposta para valorização e intensificação dessas formas de produções, temos o turismo como possibilidade. O turismo no espaço rural tem uma potencialidade de ser uma grande ferramenta para alavancar o desenvolvimento deste meio, criando mecanismos de apoio e subsidiando a implantação da atividade. O objetivo desse relato de experiência é apresentar a região, as atividades que foram desenvolvidas e promover um possível agroturismo na região.

PALAVRAS-CHAVE: Agroecologia; Turismo; Agricultura familiar; Agroturismo.

¹Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia.

² Mestre em História Regional e Local pela Universidade do Estado da Bahia.

³ Doutor em Agronomia pela Universidade de São Paulo.



1. INTRODUÇÃO

Na tentativa de modernizar a agricultura e aumentar a produtividade para aquisição de um maior volume de alimentos, a partir da década de 1950, inicia-se a chamada “Revolução Verde” (DE LIMA, 2013). Como principal política utilizada nessa modernização estava o uso de agroquímicos e outros insumos de origem industrial e, no Brasil, a revolução iniciou em 1970 com a criação do Programa Nacional de Defensivos Agrícolas (PNDA). Esse programa contribuiu para o uso indiscriminado dos agrotóxicos que passaram a ser utilizados não só pelos agricultores mais bem capitalizados, mas também por produtores familiares compelidos e impulsionados a adquirir esse "pacote tecnológico" de uma forma passiva e sistematicamente descontrolada (DE LIMA, 2013). Como resultado desse descontrole na produção de alimentos, além da não resolução do problema da fome, este modelo gerou impactos socioambientais irreparáveis, com contaminação de cursos d'água e da água subterrânea, desmatamento da vegetação original, extinção de diversas espécies da fauna, expropriação das comunidades tradicionais e consequente extinção de conhecimentos historicamente construídos (DUTRA, 2017).

Com uma proposta de contrapor a agricultura convencional, na direção oposta ao uso abusivo de insumos agrícolas industrializados da dissipação do conhecimento tradicional e da deterioração da base social de produção de alimentos, surgem os movimentos de agricultura alternativos. Para isso, foi necessário um rompimento com a monocultura, e a proposta onde todas essas necessidades são encontradas é na agroecologia. A agroecologia propõe alternativas para minimizar a artificialização do ambiente natural pela agricultura, para o que apresenta uma série de princípios e metodologias para estudar, analisar, dirigir, desenhar e avaliar agro ecossistemas (ASSIS, 2006).

A agricultura familiar também se encontra como uma das formas de produção em contrapartida a agricultura convencional. Segundo Mello (2007), a agricultura familiar revela, antes de tudo, a crescente insatisfação com o status da agricultura moderna. Indica o desejo social de sistemas produtivos que, simultaneamente, conservem os recursos naturais e forneçam produtos mais saudáveis, sem comprometer os níveis tecnológicos já alcançados de segurança alimentar. Resulta de emergentes pressões sociais por uma agricultura que não prejudique o meio ambiente e a saúde.



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES

Como uma proposta para valorização e intensificação dessas formas de produções, temos o turismo como possibilidade. O turismo no espaço rural tem uma potencialidade de ser uma grande ferramenta para alavancar o desenvolvimento deste meio, criando mecanismos de apoio e subsidiando a implantação da atividade (GUTAZZI, 2003). Para definir o agroturismo, a atividade precisa ser desenvolvida em propriedades rurais familiares que manejam adequadamente os recursos naturais e dentre as possibilidades para serviço aos visitantes está a oferta de produtos produzidos na unidade familiar/rural, manipulação e cocção dos alimentos e promoção da gastronomia típica do campo, resgate ao artesanato local, promoção de eventos típicos do campo, entre outras muitas atividades possíveis.

Diante dessas possibilidades, no mês de julho de 2022, a Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade (ACCS) de Plantas Alimentícias Não Convencionais, da Universidade Federal da Bahia (UFBA), realizou uma visita a uma parceira da rede PANC na agrovila Pinhão Manso, em Camaçari. A produtora visitada promove o conhecimento da agroecologia e do consumo de PANCs. Essa visitação foi vista como uma possibilidade de implementação de roteiro turístico, com a intenção de que mais pessoas conheçam os projetos dos agricultores da região e um fortalecimento de conexões com a região. O objetivo desse relato de experiência é apresentar a região, as atividades que foram desenvolvidas e a possibilidade de promover o agroturismo na região.

2. A REGIÃO DO PINHÃO MANSO E O SÍTIO SÃO LUCAS

O Sítio São Lucas, local da visitação, fica localizado na agrovila Pinhão Manso, no bairro Santo Antônio II, na cidade de Camaçari. A região é uma comunidade de agricultores que promovem a agricultura familiar, a agroecologia, economia solidária, sustentabilidade, oferecendo produtos livres de agrotóxico em harmonia com o meio ambiente.

3. A VISITAÇÃO

A visita ocorreu no dia 8 de julho de 2022, das 09:00 às 16:00 horas. O grupo visitante era composto de três professores e oito alunos. Na chegada, o grupo foi recebido com um café da manhã com produtos do sítio, tudo feito pela produtora. Algumas das preparações oferecidas foram a geleia de vinagreira, geleia de carambola e suco de jenipapo.



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES

Após o café da manhã, seguimos para um primeiro roteiro pelo sítio, com duração de aproximadamente uma hora e meia. Ao longo do percurso, fomos identificando as plantas alimentícias não convencionais e percebendo o modelo de cultivo agroecológico, onde as plantas são cultivadas em interseções de acordo com suas necessidades. Algumas das espécies encontradas foram o feijão mucuna (*Mucuna pruriens*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), beldroega (*Portulaca oleracea*) entre muitas outras espécies.

Durante todo o percurso foram sendo discutidas as utilizações das plantas identificadas e os estudantes foram fazendo a colheita do que seria incrementado ao almoço. A produtora é detentora de um saber popular riquíssimo acerca dos benefícios das plantas que possui e a contribuição científica dos professores acaba por complementar a experiência para os alunos.

Na terceira etapa da visita, complementamos o almoço feito pela produtora com o que havia sido colhido. Dessa forma, tivemos uma experiência gastronômica desde a colheita até a manipulação e produção dos alimentos. Foram realizadas uma farofa com beldroega e adicionadas as folhosas e vinagreira ao arroz. Dona Lúcia, proprietária do espaço, realizou um cardápio com alguns dos materiais produzidos em seu sítio.



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES



Arroz com PANCs colhidas e vinagreira

Após o almoço, foi realizada uma roda de conversa entre os participantes. A proprietária do espaço dividiu com os alunos e professores sua experiência como agricultora, sua trajetória até conseguir o certificado de produtos orgânicos, a história da agrovila Pinhão Manso e como começou a difundir o conhecimento das PANCs com a rede PANC Bahia. Os dois professores do Instituto de Biologia da UFBA compartilharam seus conhecimentos sobre essas plantas e sobre a agroecologia. Os alunos também participaram, contando suas experiências ao longo da ACCS, seus conhecimentos prévios e experiências com as plantas alimentícias não convencionais. Para os estudantes, essa experiência, além do conhecimento acadêmico adquirido no compartilhamento de conhecimentos da produtora e dos professores, também se encontra como uma oportunidade de reaproximar as pessoas dos alimentos. Essa é uma das questões mais evidentes sobre a alimentação atualmente, o distanciamento humano em relação



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES



Palmito da bananeira e mesa com a colheita

aos alimentos. Segundo Proença (2010), a produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quando de distribuir os alimentos. Como exemplo, alguns alimentos são produzidos fora da estação do ano e dos locais tradicionais, sendo também acessíveis em locais distantes da sua produção, podendo gerar tanto novos contextos de consumo percebidos como interessantes, quanto o estranhamento e consequente desperdício por sua rejeição por serem alimentos não identificados no consumo usual. A visita ao campo leva essas discussões para os alunos, a fim de promover uma educação alimentar sobre o tema. Para finalizar a visita, seguimos para um outro roteiro pelo sítio, onde tivemos a oportunidade de observar a produtora extraíndo o palmito da bananeira, mostrando a todos a técnica para obtenção do produto e explicando que as fibras da bananeira são utilizadas por outros moradores da região para confecção de artesanato. Os palmitos, sementes, folhas, frutos, tudo o que foi colhido no segundo roteiro foi dado aos participantes.



4. CONCLUSÕES

É notável o potencial de roteiro turístico na Agrovila Pinhão Manso, devido à quantidade de atividades que podem ser desenvolvidas na localidade. Na visita a apenas uma das agricultoras da região, a visita durou um dia inteiro, com passeio com identificação de espécies comestíveis, atividade gastronômica, bate papo sobre agroecologia e PANCs e colheita de presente para os participantes.

A discussão de temas como agroecologia, sustentabilidade, reconexão das populações urbanas com os alimentos e uma alimentação variada e saudável também é discutida nesse modelo de turismo. Além disso, uma proximidade com os alimentos, entendendo seus ciclos e suas demandas é gerada a partir dessa atividade. O público para o agroturismo abrange desde pesquisadores, docentes, estudantes de escolas e de nível superior, até quem se interessa pelos temas ou moradores da área urbana que desejam uma experiência no campo. A proximidade da cidade de Camaçari com a capital é um dos atrativos para implementação de um roteiro turístico no local, pois a cidade fica a apenas 52 km de distância de Salvador.

5. REFERÊNCIAS

ASSIS, Renato Linhares de. Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia. **Economia Aplicada**, v. 10, p. 75-89, 2006.

DE LIMA, Andrezza M.; AZEVEDO, Camila Ferreira. Impactos culturais e socioambientais deixados pela Revolução Verde na região do brejo paraibano, Brasil. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 8, n. 5, p. 38, 2013.

DUTRA, Rodrigo Marciel Soares; SOUZA, Murilo Mendonça Oliveira de. Cerrado, Revolução Verde e evolução do consumo de agrotóxicos. **Sociedade & Natureza**, v. 29, p. 473-488, 2017.



XII Encontro de Turismo de Base Comunitária e Economia Solidária – XII ETBCES

GUZZATTI, Thaise Costa. **O agroturismo como instrumento de desenvolvimento rural: sistematização e análise das estratégias utilizadas para a implantação de um programa de agroturismo nas encostas da Serra Geral Catarinense.** 170 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

MELLO, Roxane. Agricultura familiar sustentabilidade social e ambiental. **Academia, Accelerating The World'S Research**, 2007.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.