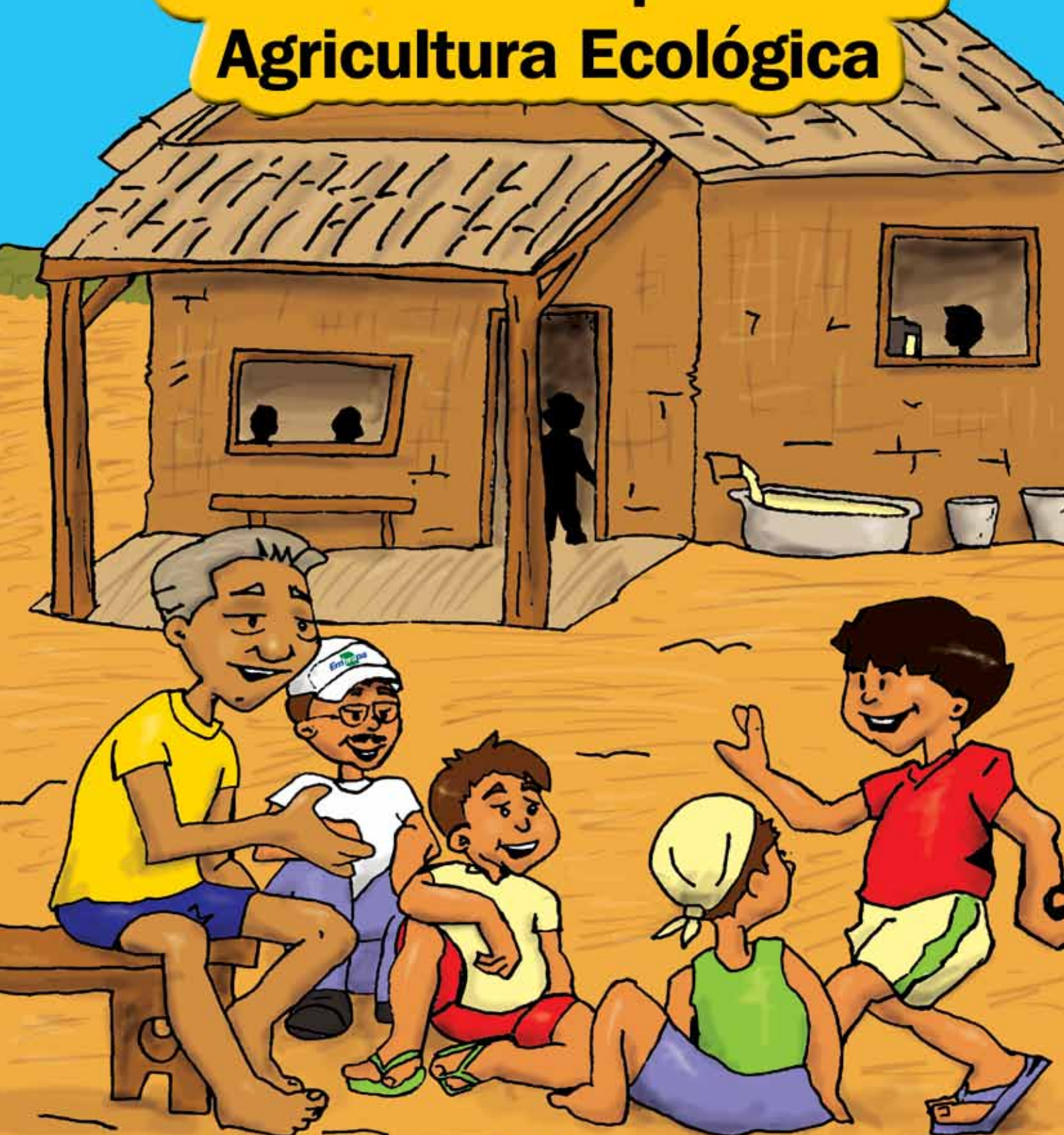


O Uso da Manipueira na Agricultura Ecológica



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

O Uso da Manipueira na Agricultura Ecológica

Amaury da Silva Santos
Fernando Fleury Curado
Lanna Cecília Lima de Oliveira
Wilson Teles Barbosa Segundo
Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Aracaju, SE
2009

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Av. Beira Mar, 3250, Aracaju, SE, CEP 49025-040

Caixa Postal 44

Fone: (79) 4009-1344

Fax: (79) 4009-1399

www.cpatc.embrapa.br

sac@cpatc.embrapa.br

Comitê Local de Publicações

Presidente: Ronaldo Souza Resende

Secretária-Executiva: Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Membros: Semíramis Rabelo Ramalho Ramos, Julio Roberto Araujo de Amorim, Ana da Silva Lédo, Flávia Karine Nunes Pithan, Ana Veruska Cruz da Silva Muniz, Hymerson Costa Azevedo.

Supervisora editorial: Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Ilustrações: Silvania Marcionilo

Editoração eletrônica: Sandro Ferreira

Ilustração da capa: Silvania Marcionilo

1ª edição

1ª impressão (2009): 1.500 exemplares

Todos os direitos reservados.

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

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Santos, Amaury da Silva dos

O uso da manipueira na agricultura ecológica / Amaury da Silva dos Santos, Fernando Fleury Curado. – Aracaju : Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2009.

16 p. (Documentos / Embrapa Tabuleiros Costeiros, ISSN 1678-1953; 157).

1. Mandioca. 2. Manipueira. 3. Sistema de plantio. 4. Farinha. 5. Conhecimento popular. I. Fernando Fleury Curado. II. Título. III. Série.

CDD 664.23

©Embrapa 2009

Autores

Amaury da Silva dos Santos

Engenheiro agrônomo, Doutor em Produção Vegetal, pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros.
Email: amaurysantos@cpatc.embrapa.br.

Fernando Fleury Curado

Engenheiro agrônomo, Doutor em Desenvolvimento Sustentável, pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros.
Email: fcurado@cpatc.embrapa.br.

Lanna Cecília Lima de Oliveira

Graduanda do curso de Engenharia Agrônômica da Universidade Federal de Sergipe (UFS) e estagiária da Embrapa Tabuleiros Costeiros.
Email: lannacecilia@yahoo.com.br

Wilson Teles Barbosa Segundo

Graduando do curso de Comunicação Social com habilidade para Publicidade e Propaganda da Universidade Federal de Sergipe (UFS) e estagiário da Embrapa Tabuleiros Costeiros.
Email: wilson.segundo@yahoo.com.br

Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Bacharel em Comunicação Social, Mestre em Agroecossistemas, analista da Embrapa Tabuleiros Costeiros. Aracaju-SE
Email: raquel@cpatc.embrapa.br.

Apresentação

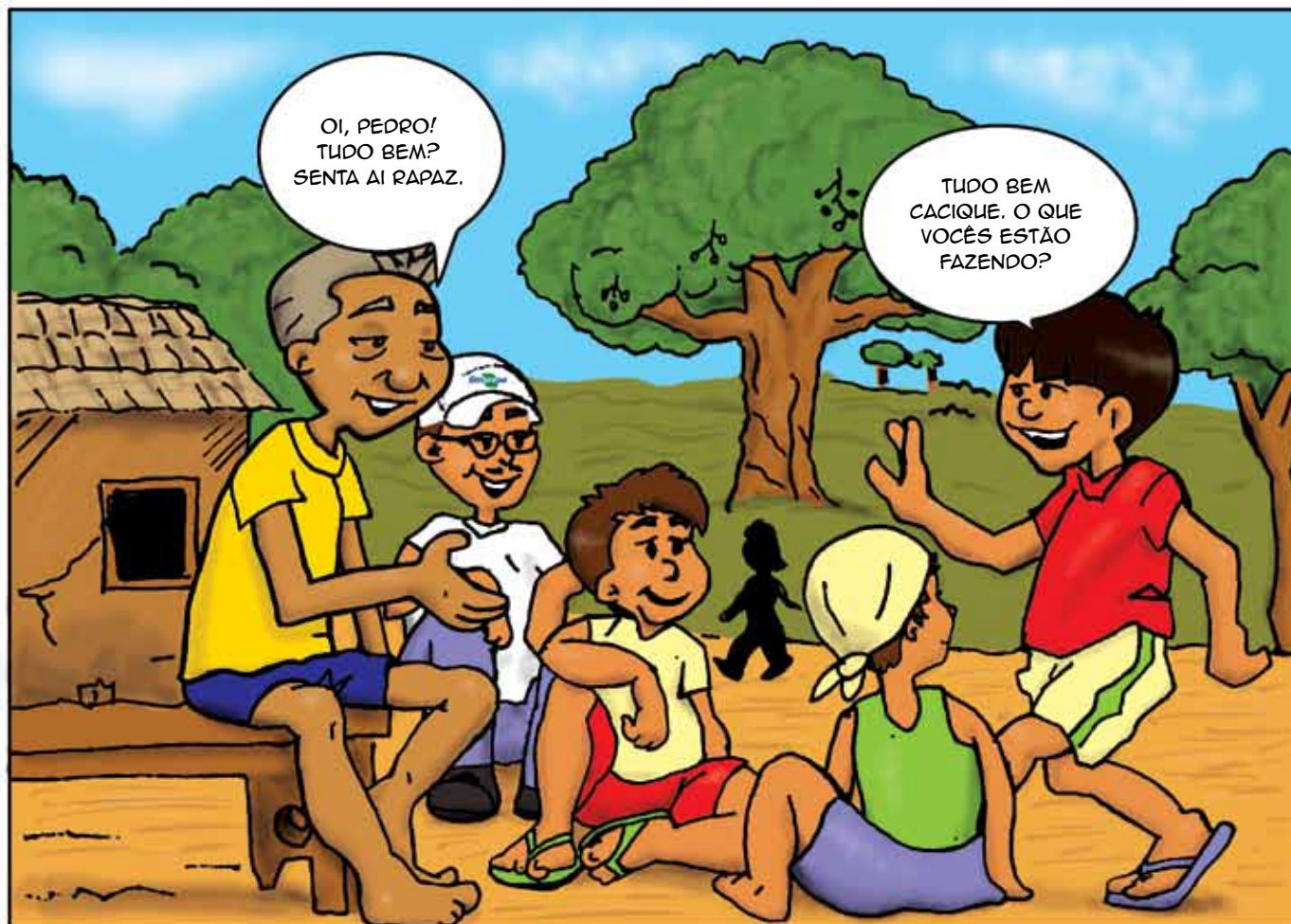
A publicação desta cartilha é fruto do diálogo entre pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros e agricultores (as) familiares indígenas do Território do Alto Sertão Alagoano, no âmbito do projeto “Desenvolvimento da Agricultura Familiar com Base Agroecológica em Territórios do Semiárido Brasileiro”, em parceria com a Embrapa Semiárido, focalizando, numa de suas vertentes, a cadeia da mandiocultura.

Nesse projeto realizou-se a caracterização dos sistemas de produção da cultura, com forte presença nas comunidades indígenas locais. Durante visitas às diversas comunidades, identificou-se a enorme quantidade de manipueira, produzida em Casas de Farinha na região. A manipueira é o resíduo da produção de farinha, que contém altas concentrações de uma poderosa substância venenosa, o ácido cianídrico. Ao dialogar com agricultores, foram identificados relatos do uso da manipueira na agricultura, seja na forma de adubo, ou no controle de pragas e doenças. Paradoxalmente, grande parte da manipueira é lançada diretamente no ambiente, comprometendo a qualidade de vida dos próprios agricultores, além de prejudicar seus recursos naturais.

Esta cartilha apresenta de forma simples e lúdica o aproveitamento da manipueira pela comunidade indígena fictícia denominada Katerilin, esboçando o diálogo estabelecido entre técnicos e indígenas na referida pesquisa, enfatizando alguns aspectos das formas de cultivo da mandioca, sua origem e utilidades.

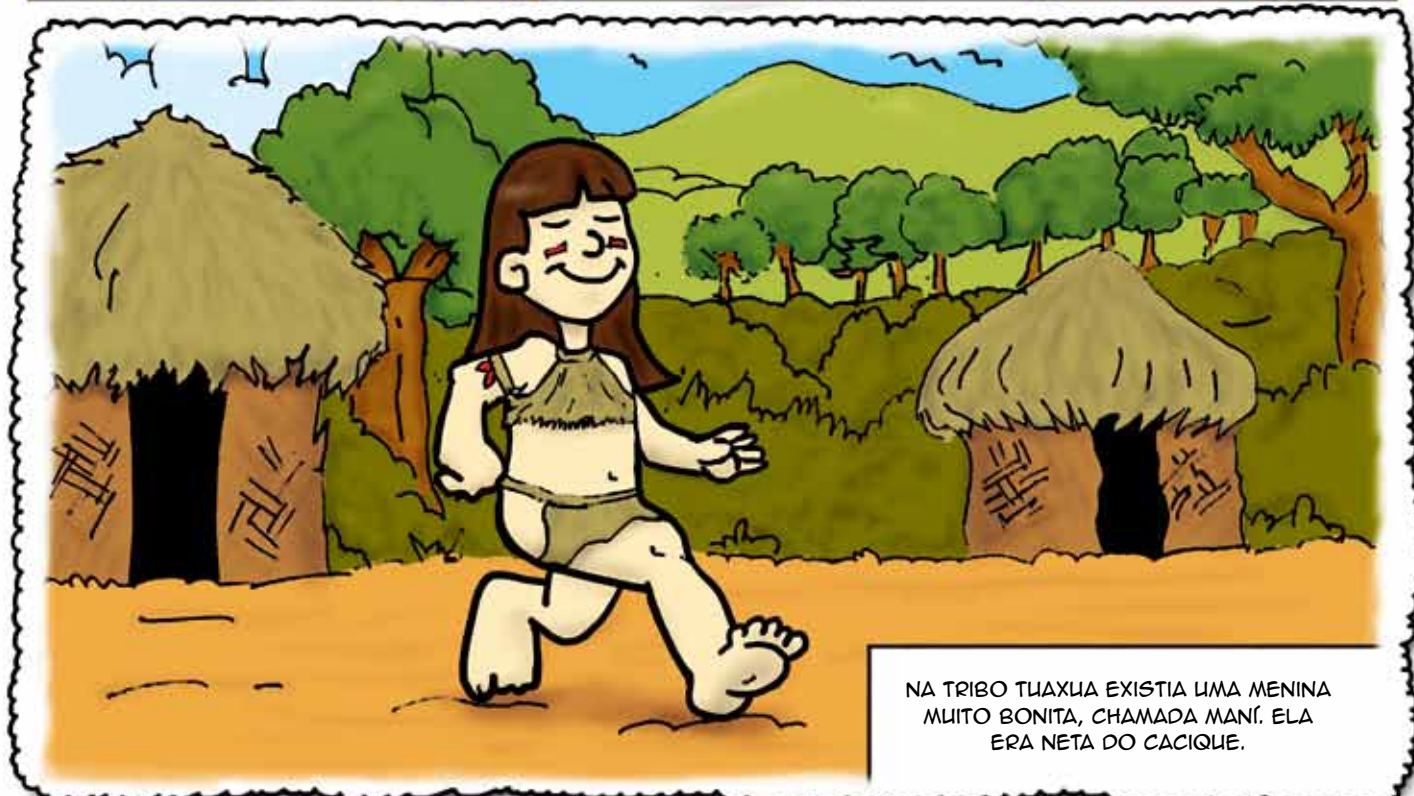
Portanto, este documento tem por objetivo ecoar a troca de saberes promovida de forma participativa entre técnicos e agricultores indígenas, visando a adoção de novas práticas pelas comunidades, bem como, a sistematização dos saberes locais que, na maioria das vezes, encontram-se apenas em seus domínios, correndo-se o risco de se perderem pela falta de diálogo entre todos os atores.

Edson Diogo Tavares
Chefe-Geral
Embrapa Tabuleiros Costeiros



A FARINHA É FEITA DE MANDIOCA. ALGUÉM
SABE DE ONDE VEM A MANDIOCA?

MEU PAI ME CONTOU UMA
HISTÓRIA SOBRE NOSSOS
ANTEPASSADOS.



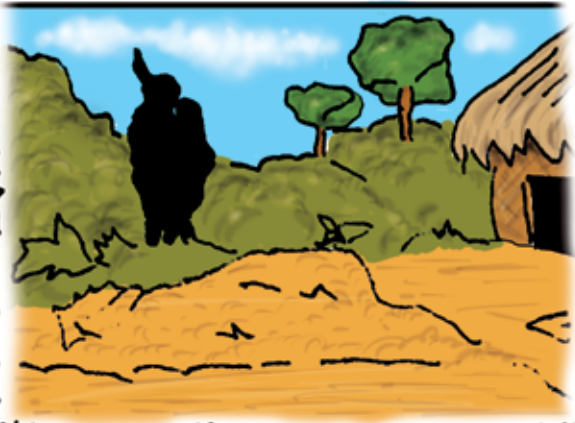
NA TRIBO TUAXUA EXISTIA UMA MENINA
MUITO BONITA, CHAMADA MANÍ. ELA
ERA NETA DO CACIQUE.

MANÍ ERA BRANQUINHA, SORRIDENTE,
MAS NÃO COMIA MUITO, DEIXANDO
SEUS PAIS PREOCUPADOS.



ATÉ QUE NUM CERTO DIA A INDIAZIANHA NÃO
SE LEVANTOU DA SUA REDE, MAS NÃO TINHA
NENHUM SINTOMA DE DOENÇA.

NAQUELE MESMO DIA, A PEQUENA MANI MORREU. SEUS PAIS FICARAM SEM ENTENDER O MOTIVO. ELES ENTERRARAM MANI PERTO DA CABANA.



BASTANTE TRISTE A MÃE DE MANI CHOROU MUITO E SUAS LÁGRIMAS ESCORRERAM SOBRE O LOCAL ONDE A CRIANÇA FOI ENTERRADA.



UM TEMPO DEPOIS, UMA PLANTINHA BROTOU NO LOCAL ONDE A TERRA ESTAVA MOLHADA. AS FOLHAS DESTA PLANTA PARECIAM DEDINHOS DAS MÃOS.



SABENDO DISSO, TODA TRIBO VEIO VER A PLANTINHA E RESOLVERAM CAVAR PARA VER O QUE TINHA EMBAIXO DA TERRA.

O QUE ELES ENCONTRARAM?

UMA RAIZ COM CASCA BEM ESCURA E COM FORMA DE CHIFRE, MAIS POR DENTRO ERA BEM BRANQUINHO ASSIM COMO A PELE DE MANI.



ELES RESOLVERAM COZINHA A RAIZ E EXPERIMENTAR VIRAM QUE ERA MUITO SABOROSA E DERM O NOME DE MANIACA QUE É MANI (NOME DA ÍNDIA) E ACA (CHIFRE).

DEPOIS DE ALGUM TEMPO PASSOU A SE CHAMAR MANDIOCA.

QUE HISTÓRIA INTERESSANTE!



MAS COMO A MANDIOCA VIRA FARINHA?

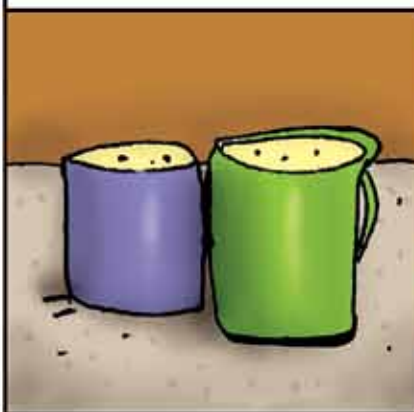


DEPOIS DE COLHER A MANDIOCA ELA É LEVADA PARA CASA DE FARINHA ONDE É DESCASCADA NA ÁGUA PARA AMOLECER E FERMENTAR.



DEPOIS DISSO ELA É TRITURADA EM PILÃO OU RALADA.

A MANDIOCA RALADA CAI EM UM COCHO ONDE VAI SER PENSADA PARA RETIRAR O LÍQUIDO VENENOSO CHAMADO MANIPUEIRA.



AGORA ELA É PENEIRADA TORRADA E A FARINHA FICA PRONTA PARA O CONSUMO.



INTERESSANTE, MAS SE ELA É VENENOSA, O QUE SE PODE FAZER COM ELA?



ESSE É UM PROBLEMA QUE PODE SER SOLUÇÃO PARA MUITOS AGRICULTORES.











VOU FAZER
ISSO AMANHÃ



LEMBRA DAS MANCHAS
QUE APARECEM DE VEZ EM
QUANDO NO MILHO?



LEMBRO SIM!

SERÁ QUE
TEM JEITO
TAMBÉM COM A
MANIPUEIRA?



É MESMO! O QUE SÃO
AQUELAS MANCHAS?

PODE SER
ALGUM TIPO
DE FUNGO.

E A MANIPUEIRA PODE
SER USADA?



CLARO, CAMILO! MISTURE 100ML DE MANIPUEIRA
COM 100ML DE ÁGUA E 1 G DE FARINHA DE TRIGO.



DEPOIS É SÓ
APLICAR?

SIM, SÓ
APLICAR!



ESSA MANIPUEIRA É
BOA MESMO. SERVE
PARA TUDO!



LUIZ VENHA PARA CASA
QUE JÁ ANOITECEU.



NEM PERCEBI A HORA PASSANDO,
VAMOS PEGAR ESTRADA!

MAS ANTES DE IREM,
VÃO TER QUE PROVAR A
NOSSA MACAXEIRA.

ÓTIMA IDÉIA!





Tabuleiros Costeiros

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

