

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

Projeto: Circuito BioCultural e Agroecológico do açaí Juçara

Proponente: Que Planta Ltda.

Local: André do Mato Dentro (Santa Bárbara – MG)

Responsável Técnico: Luísa Mosqueira Marchese

No dia 05 de abril de 2025, a equipe do Semente, representada por Luísa Mosqueira e Maria Carolina Baumgratz, participou de visita técnica de acompanhamento do projeto *Circuito BioCultural e Agroecológico do açaí Juçara*. O projeto teve início em setembro de 2024, com encerramento previsto para janeiro de 2026. A iniciativa tem como proposta identificar e potencializar trabalhos agroextrativistas, bioculturais e regenerativos nas comunidades de André do Mato Dentro e Cruz dos Peixotos, por meio da palmeira Juçara, que permite a produção de açaí da Mata Atlântica.

A visita teve como objetivo acompanhar o primeiro dia das oficinas de culinária previstas pelo projeto. No dia 05, às 09h, a equipe Semente chegou no Centro Comunitário Claudino de Couto, localizado em André do Mato Dentro. Após a chegada dos participantes, foi realizada uma apresentação de cada pessoa presente. Por parte da equipe proponente do projeto, estiveram presentes os seguintes profissionais:

- Thomaz – Coordenador Geral;
- Diogo – Gestor Ambiental;
- Raul – Técnico em Agroecologia;
- Maria Tereza – Analista de Comunicação; e,
- Marina – Auxiliar Administrativo.

As inscrições para as oficinas foram divulgadas de forma virtual, por meio das redes sociais, e foram voltadas para os moradores das comunidades supracitadas. A formação contou com 21 participantes.

Realizadas as apresentações, a Vânia Amaral, professora da oficina, iniciou sua fala introdutória. Vânia ressaltou a importância do aprendizado mútuo entre os presentes, da criatividade na culinária e o aproveitamento de ingredientes naturais de diferentes formas, além do cuidado no preparo desses alimentos. Ressaltou-se a variedade de pratos que podem



ser criados com a Açaí Juçara, doces ou salgados, por meio de adaptações de receitas da culinária popular. Para esse primeiro dia de oficina, foram levadas as seguintes propostas de receitas:

- Frango ao molho pardo de Açaí Juçara;
- Lombo ao porco com purê de palmito Juçara e molho de Açaí Juçara;
- Cocada de maracujá com Açaí Juçara;
- Geleia de Açaí Juçara com goiaba;
- Molho agri-doce de Açaí Juçara; e,
- Salada de folhas verdes selvagens ao molho agri-doce de Açaí Juçara.



Centro Comunitário Claudino do Couto.

Autoria: Luísa Mosqueira

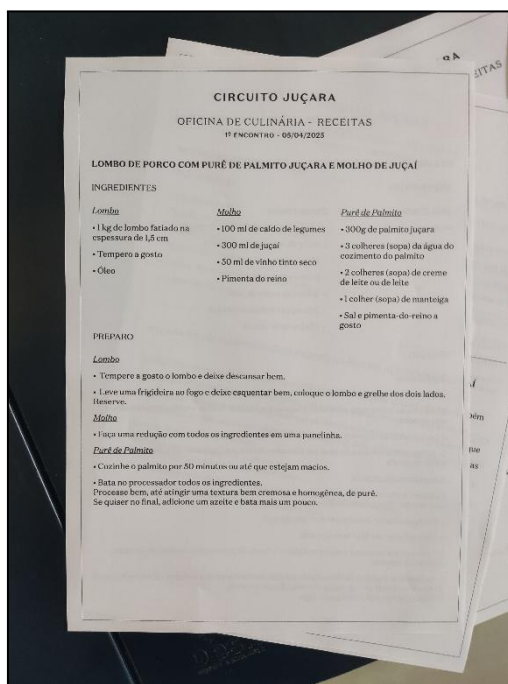
Data: 05/04/2025



Alinhamento inicial para as atividades.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Exemplo de receita utilizada para a Oficina de Culinária.



31 3643 7604



semente@cemais.org.br



sementemg.org

CeMAIS - 08.415.255/0001-27

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025

Após esse momento inicial, a professora e alunos foram até uma sala no centro comunitário para uma segunda etapa da oficina. A Vânia solicitou para que cada presente citasse algo plantado no seu quintal que seria possível de criar algum prato com a Juçara. Foram elencadas as respostas dadas e avaliadas as opções de receitas possíveis, o que destacou a variedade de possibilidades de uso da espécie na culinária.



Levantamento de ingredientes possíveis para as receitas.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Levantamento de ingredientes possíveis para as receitas.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025

Finalizada essa etapa, a turma deslocou-se até o quintal da participante Maria do Carmo, vizinha do Centro Comunitário, para uma breve caminhada. Ao longo do caminho, a Vânia destacou os plantios existentes e correlacionou com o levantamento de ingredientes na etapa anterior. Observou-se um cuidado com os plantios, por meio de manejos naturais. Foi possível conhecer, também, o Sistema Agroflorestal (SAF) implantado no quintal por meio do projeto, que combinou os plantios de Açaí Juçara, café e banana.



Visita ao quintal da Maria do Carmo.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Visita ao quintal da Maria do Carmo.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Visita ao quintal da Maria do Carmo.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Visita ao quintal da Maria do Carmo.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025

Posteriormente à caminhada, a turma teve o almoço em um restaurante da comunidade. No período da tarde, estavam previstas as ações práticas de confecção das receitas planejadas. A equipe Semente não acompanhou essa parte prática, mas teve retorno por parte da equipe proponente em relação ao sucesso do restante da oficina.



Preparação para a parte prática da oficina.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025



Preparação para a parte prática da oficina.

Autoria: Luísa Mosqueira

Data: 05/04/2025

O projeto está no oitavo mês de execução e apresenta dezesseis, no total, previstos no cronograma. Para esse mês, estão previstas visitas técnicas e sessões de manejo nas áreas de disseminação das SAFs e a capacitação de culinária, acompanhada por meio da visita. Com isso, foi possível constatar que o projeto está sendo executado de forma satisfatória e com adesão das comunidades locais para as atividades propostas.

Sem mais,

Belo Horizonte, 22 de abril de 2025.

