



## **CONTRIBUIÇÕES DO NECOOP NO PROCESSO DE RESGATE DA MEMÓRIA CULTURAL ALIMENTAR DO QUILOMBO PAIOL DE TELHA**

**Área Temática: Cultura**  
**Universidade Federal da Fronteira Sul/Campus Laranjeiras do Sul/PR (UFFS)**  
**Autores: R.B. PRESA<sup>1</sup>; L.F.C. HOLANDA<sup>2</sup>; P.I. CHRISTOFFOLI<sup>3</sup>**

### **Introdução**

A comunidade Quilombola Paiol de Telha Fundão, objeto deste estudo, localizada no município de Reserva do Iguaçu/PR, luta pela reconquista de uma área rural, que lhes é de direito, da qual foram expulsos violentamente. A constituição de uma associação denominada Associação Quilombola Pro-Reintegração da Invernada Paiol de Telha Fundão - Associação Heleodoro, constituída em 1996, fomentou a organização das ações direcionando esforços na luta pela reconquista do território.

O processo mais intenso de luta vem sendo realizado desde 2015, ano em que os quilombolas fizeram a retomada de parte do território que lhes é de direito. O estágio atual foi consolidado pela conquista da titulação de 225 hectares já adquiridos pelo Incra em favor da Associação Heleodoro cumprido no final de Abril de 2019. Agora em maio, o Tribunal Regional Federal da 4ª Região suspendeu uma liminar em prol do Quilombo, sinalizando que a retomada definitiva do território original quilombola deverá se estender por vários anos.

As famílias que atualmente integram o território quilombola Paiol de Telha apresentam condições precárias de sobrevivência no local. Itens básicos como água potável, moradia digna e energia elétrica não se fazem presente no cotidiano destas famílias. Aliado a isso, o processo de expulsão da terra, desencadeou perda cultural e de identidade. As tradições, tanto alimentar quanto cultural, deixaram de ser praticadas e com o passar do tempo, projeta-se o esquecimento destas, acarretando perda da identidade quilombola.

---

<sup>1</sup> Rosecleia Burei Presa, Mestranda em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável

<sup>2</sup> Luiz Fernando Costa Holanda, Graduando do curso de Agronomia.

<sup>3</sup> Pedro Ivan Christoffoli, Docente e Coordenador do Núcleo de Estudos em Cooperação - NECOOP, Campus Laranjeiras do Sul/PR

Neste contexto, o Núcleo de Estudos em Cooperação da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR - NECOOP/UFFS, realiza trabalho junto a esta comunidade. De maneira particular, as ações são desenvolvidas em conjunto com o grupo das mulheres anciãs visando, a partir da promoção do resgate da cultura gastronômica de seus antepassados, a promoção de atividades agroindustriais de geração de renda e agregação de valor. Realiza-se resgate histórico e a sistematização de receitas a base de pimentas, revivendo modos tradicionais e temperos quilombolas de cerca de um século de existência. São trabalhados tanto os aspectos organizativo, guiados pela cooperação e trabalho em equipe, quanto o sistema produtivo, orientados pelo cultivo orgânico visando a promoção da agroecologia e do desenvolvimento sustentável.

O trabalho desenvolvido em conjunto com a comunidade quilombola, com base nos princípios da educação popular e da cooperação, objetiva a auto-organização do grupo fortalecendo-o através do resgate cultural alimentar. Objetiva-se também contribuir para a melhoria nas condições de vida e de sustentabilidade das famílias quilombolas, visando a fixação e permanência das mesmas no território. A recente decisão judicial, retardando a restituição da terra, reforça a importância do trabalho desenvolvido pelo NECOOP em apoio à subsistência das famílias.

### **Metodologia**

Como parte fundamental deste trabalho, o saber empírico das mulheres anciãs pertencentes a comunidade quilombola norteia a sistematização da cultura gastronômica através da interação de saberes, observada nas relações homem-mundo. Utilizando-se de metodologia, baseada na práxis, a construção foi pautada no materialismo histórico dialético, onde o conhecimento empírico e a experimentação prática soma-se ao técnico, e vice versa, numa soma cíclica e evolutiva (FREIRE, 1987; KONDER, 2008). Através de metodologia participativa, pautada nos princípios da educação popular de Freire, objetiva-se um ganho duplo de conhecimento, possibilitando tanto para as mulheres quilombolas quanto para os acadêmicos e professores envolvidos, ganho técnico e científico.

### **Desenvolvimento e processos avaliativos**

As ações de resgate da cultura alimentar, são trabalhadas em conjunto com o resgate à identidade quilombola e empoderamento das famílias da comunidade frente às condições vivenciadas na atualidade em decorrência do processo de expulsão e violência sofridos no passado. Prezando pela construção coletiva, o saber empírico foi sendo lembrado e se

materializando através da sistematização das receitas gastronômicas. Fomentar o resgate e a valorização cultural quilombola, trabalhando de forma especial com o grupo de mulheres, proporciona, uma disseminação do contexto histórico, das lutas e das conquistas de um povo que, historicamente é marginalizado pela sociedade em geral. Levando-se em consideração que a produção primeiramente alimentará suas famílias e posteriormente outras, em consonância ao resgate cultural e de valores, o método de produção tem como princípio basilar o cultivo orgânico. Dessa forma, a comunidade quilombola desenvolve suas atividades de produção enquadrada nos princípios produtivos agroecológicos, cuidando de forma consciente dos recursos naturais. Este diferencial objetiva conscientizar tanto comunidade interna quanto externa da qualidade daquilo que se consome. Dessa forma o produto final, apresenta valor agregado: produto de origem quilombola, produzido agroecologicamente, visando promoção da sustentabilidade familiar. Além de viabilizar a alimentação da família, o produto final poderá contribuir para geração de renda, possibilitando melhoria nas condições de sobrevivência e refletindo na fixação das famílias no território.

### **Considerações Finais**

O processo de resgate da cultura alimentar quilombola, em especial daqueles a base de pimenta, se mostram eficazes não somente na rememoração, mas também no despertar do espírito da coletividade na comunidade. Observa-se que, no decorrer do resgate culinário, há também o resgate da identidade, da valorização e do fortalecimento do grupo em prol de seus objetivos, os quais agora, são trabalhados em equipe, fortalecidos pelo espírito da cooperação. Este processo se desdobra em ganhos também para a comunidade acadêmica e núcleo de estudos envolvidos. Através do trabalho de extensão é possível apreender através da vivência de uma situação real, buscando encaminhamentos em função da realidade. A observância do real possibilita também, agregar conhecimentos de ordem orgânica e agroecológica na prática, além de possibilitar o trabalho fomentador de ações de cooperação nas diferentes dimensões em que se insere. Dessa forma a teoria e o conhecimento científico se somam ao saber empírico e as práticas, possibilitando um processo rico em aprendizagem e transformador da realidade, com chances reais de desencadear um processo mais sustentável.

### **Referências Bibliográficas:**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17a ed. 23a reimpressão. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.  
KONDER, Leandro. **O que é Dialética**.- 25 ed. - São Paulo: Brasiliense, 2008.