



II International Congress of art and culture

**DO CAMPO À MESA - A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA EM UMA
COMUNIDADE RURAL DE PIRACURUCA-PI**

**DO CAMPO A LA MESA - LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE YUCA EN UNA
COMUNIDAD RURAL DE PIRACURUCA-PI**

**FROM THE FIELD TO THE TABLE - CASSAVA FLOUR PRODUCTION IN A
RURAL COMMUNITY OF PIRACURUCA-PI**

Presentation: Experience Report

Marlysandra Machado Dias¹; Laise do Nascimento Silva²; Aline Kárem Santos Carvalho³; Raylane Machado
Dias⁴; Raul Luiz Sousa Silva⁵

INTRODUCTION

A experiência descrita neste relato foi vivenciada durante a observação direta do processo de produção de farinha de mandioca em uma comunidade rural de Piracuruca-PI. O estudo teve como objetivo acompanhar as etapas do processo produtivo, compreender as práticas tradicionais e observar como os aspectos culturais e econômicos estão entrelaçados no cotidiano dos agricultores familiares. A pesquisa ocorreu entre os meses de agosto e novembro, período de maior atividade nas casas de farinha da região, o que possibilitou uma visão abrangente da dinâmica local.

A mandioca, conhecida cientificamente como *Manihot esculenta Crantz*, é amplamente cultivada na região de Piracuruca e desempenha um papel fundamental na alimentação e na economia da comunidade. A produção de farinha de mandioca é um processo que envolve toda a família e, muitas vezes, vizinhos e amigos, reforçando os laços comunitários. Durante minha permanência na comunidade, ficou claro que, além de uma atividade econômica, as "farinhadas" funcionam como um evento social importante, transmitindo tradições de geração em geração.

¹ Bacharelado em Administração, Instituto Federal do Piauí (IFPI)- Campus Piriipiri, marlysandramachadodias@gmail.com

² Mestra em Administração e Controladoria, Universidade Estadual do Vale do Acaraú (UVA), laisenascimento1996@gmail.com

³ Mestra em Administração Pública, Instituto Federal Goiano (IF Goiano), alinekaremsc@gmail.com

⁴ Licenciatura em Química, Instituto Federal do Piauí (IFPI), caccoc.2021125lqui0094@aluno.ifpi.edu.br

⁵ Mestrando em Gestão Pública, Instituto Federal do Piauí (IFPI), raul.silva@ifpi.edu.br



EXPERIENCE REPORT

O processo da transformação da mandioca em farinha leva de dois a três dias e inclui tarefas tanto no espaço da roça, onde é colhida a mandioca, quanto também, da casa de farinha, onde é feito todo o processo. O dia de fazer farinha é conhecido como o da “farinhada”, termo esse que a própria população do local conhece e repassa de geração para geração.

Para a execução do trabalho, a casa de farinha é primeiramente limpa e os utensílios são cuidadosamente limpos e lavados, isso afeta diretamente na qualidade da farinha visto que se a mesma possuir muita areia, não é vista como uma farinha boa para consumo. A primeira etapa é constituída na atividade de arrancar as manivas de mandioca que são as mudas que geram a mandioca. Elas são retiradas da terra, nisso separa-se a maniva da mandioca, a mandioca no caso é a raiz e a partir disso, as mandiocas são transportadas em caixas feitas de cipó por meio de carros ou de carroças (mais comum antigamente) até a casa de farinha. Assim a mandioca é transportada nesses cestos cargueiros de cipó, conhecidos pela população como grajais – este é utilizado também para o transporte de outros produtos da roça, colhidos em menor quantidade.

Ao chegarem à casa de farinha, as mandiocas são retiradas aos poucos e jogadas no chão. No mesmo dia são descascadas e colocadas nos grajais. Em seguida, depois de descascadas são levadas até o motor onde são empurradas para serem moídas, ou seja, são trituradas pelo caititu ou bola.

A massa resultante da trituração é aparada dentro de um tanque e parte desta massa é retirada deste recipiente para fazer a goma. Na etapa da goma a massa que é retirada, é colocada em um tecido, feito com um fragmento de tela de náilon que imita um tecido de tule só que bem forte, nisso essa massa é “lavada” sendo misturada água com a mesma e “sovada” com as mãos nesse tecido, embaixo do desse tecido fica um recipiente que recebe o líquido que sai da massa sovada, desse líquido no fundo dos recipientes se gera a goma da mandioca.

A próxima etapa se dá na secagem da mandioca moída, o primeiro passo é acomodar a massa nas grades, essa grade é uma armação quadrada e vazada feita de madeira onde colocam-se tábuas soltas sobre essa espécie de embrulho, repetindo-se a operação de três até cinco vezes. Na prensa de parafuso, sobre a última grade, é disposto o chaprão, uma armação de madeira reforçada, a qual recebe os cepos, calços de madeira maciça, e a “chapuleta”, disco de metal que se encaixa no parafuso, o elemento de prensagem. A prensa é acionada manualmente com um pedaço de galho bem resistente onde a pessoa gira o parafuso colocando força, quanto mais apertada a prensa mais líquido sai e mais rápido essa massa



seca. O tempo que a massa pode ficar na prensa varia bastante, dependendo das condições do clima e do quanto é prensada, pode ficar de 4 a 8h. O líquido eliminado pela prensagem da mandioca é a “manipuera” — A manipueira é o líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contém ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal.

Logo após a massa ficar o tempo devido na prensa, a massa é levada para um outro tanque onde é novamente triturada para ficar bem fina. Passa então por uma peneira circular, disposta dos lados do tanque onde é peneirada, para a retirada de impurezas e de restos da mandioca não triturados. Do tanque a massa de mandioca peneirada é levada ao forno para ser, aos poucos, “torrada” com uma espécie de “rodo” de cabo comprido de madeira. O forno é aquecido com lenhas encontradas caídas pelas proximidades. Em seguida, a massa é passada, novamente depois de “torrada”, em uma peneira retangular para a retirada dos caroços.

A farinha, já pronta, é transferida para sacos plásticos. O ideal é o ensacamento da farinha no mesmo dia, enquanto ainda estiver quente, para ficar crocante. Os sacos, pesando geralmente 50 quilos, são fechados e já prontos para consumo, são levados pelas famílias.

CONCLUSIONS

Uma das maiores lições desta experiência foi perceber o valor das práticas tradicionais para a sustentabilidade econômica e social da comunidade. No entanto, ficou evidente que o retorno financeiro obtido pela venda da farinha não compensa o esforço coletivo envolvido na produção. Muitas famílias optam por usar a farinha e seus derivados, como beiju e goma, para consumo próprio, já que o preço de mercado é instável e, muitas vezes, não cobre os custos de produção.

Outro aspecto relevante observado foi o papel da "farinhada" como um evento social que fortalece as relações comunitárias. A produção não é apenas uma atividade econômica, mas também um momento de cooperação e convivência, o que reflete a resistência cultural diante das pressões econômicas e sociais externas.

A experiência de observar e participar do processo de produção de farinha de mandioca em Piracuruca revelou muito mais do que apenas uma atividade agrícola. Ela trouxe à tona o valor das tradições rurais e a importância da preservação desses saberes para a identidade e coesão social da comunidade. Ao final da pesquisa, pude compreender que a casa de farinha é, de fato, um lugar de memória, onde o passado se entrelaça com o presente, e onde as relações sociais, econômicas e culturais são continuamente renovadas.



REFERENCES

PRINCIPAL, et al.

