

Aipim do Alto Vale

Experiências e Vivências Técnicas,
Lembranças Culturais e Gastronômicas





Governador do Estado
Jorginho dos Santos Mello

Secretário de Estado da Agricultura
Valdir Colatto

Presidente da Epagri
Dirceu Leite

Diretores

Célio Haverroth
Desenvolvimento Institucional

Fabírcia Hoffmann Maria
Administração e Finanças

Gustavo Gimi Santos Claudino
Extensão Rural e Pesqueira

Reney Dorow
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1413-9618 (Impresso)
ISSN 2674-9521 (On-line)
Outubro/2023

DOCUMENTOS Nº 362

Aipim do Alto Vale Experiências e Vivências Técnicas, Lembranças Culturais e Gastronômicas

Juliane Garcia Knapik Justen
Organizadora



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2023

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
Fone: (48) 3665-5000
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (Epagri/DEMC)

Revisores *ad hoc*: Enilto de Oliveira Neubert, Jerusa Rodrigues Pereira, Emerson Evald

Editoração técnica: Márcia Cunha Varaschin/ Luiz Augusto Martins Peruch

Revisão textual: Laertes Rebelo

Diagramação: Vilton Jorge de Souza

Foto de capa: Pratos à base de aipim trazidos pelos participantes no V Dia de Campo sobre a cultura do aipim, evento realizado no município de Agronômica em junho de 2019.

Fotos: As fotos foram registradas pelos autores durante os dias de campo realizados entre os anos 2015 e 2022.

Primeira edição: outubro/2023

Tiragem: 440 exemplares

Impressão: Gráfica CS

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que a fonte seja citada.

Ficha catalográfica

JUSTEN, J.G.K (Organizadora). **Aipim no Alto Vale: Experiências e Vivências Técnicas, Lembranças Culturais e Gastronômicas.** Florianópolis, SC: Epagri, 2023. 68p. (Epagri. Documentos, 362).

Palavras-chave: Alto Vale do Itajaí; *Manihot esculenta* Crantz; Mandioca; Receitas.

ISSN 1413-9618 (impresso)

ISSN 2674-9521 (*on-line*)



AUTORES/ORGANIZADORES

Alexandre Sasso

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Agrônômica

E-mail: alexandressasso@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3526-3169

Cristiano Schuch

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Aurora

E-mail: cristianoschuch@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3533-8816

Daniel Rogério Schmitt

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Ituporanga

E-mail: danielschmitt@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3533-8823

Eduardo da Costa Nunes

Pesquisador

Epagri – Estação Experimental de Urussanga

E-mail: eduardon@epagri.sc.gov.br

Fone: (48) 3403-1389

Franciani Rodrigues da Silva

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Lontras

E-mail: francianisilva@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3526-3152

Iara Karine Zimmermann de Souza

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Braço do Trombudo

E-mail: iarasouza@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3526-3087

Juliane Garcia Knapik Justen (organizadora)

Extensionista Rural

Epagri – Gerência Regional de Rio do Sul

E-mail: julianeknapik@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3526-3083

Katiucia Micheli Visentainer

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Ituporanga

E-mail: katiucia@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3533-8785

Lais Santos Capel

Extensionista Rural

Epagri – Escritório Municipal de Lontras

E-mail: laiscapel@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3526-3153

Sonia Maria Abatti

Extensionista Social

Epagri – Escritório Municipal de Aurora

E-mail: sabatti@epagri.sc.gov.br

Fone: (47) 3533-8815

APRESENTAÇÃO

A Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) é uma instituição que, além de realizar pesquisas e levar informações e tecnologias aos agricultores em relação às cadeias produtivas e atividades agrícolas, desempenha um importante papel no resgate de aspectos históricos, sociais e culturais que circundam o entorno de determinadas atividades desenvolvidas no meio rural.

O conjunto destas ações caracteriza a relevância que a Epagri tem no ambiente rural catarinense. Além de desenvolver ações que visam num primeiro momento ao aumento da produtividade e da qualidade dos produtos associados à agricultura familiar, que é típica de Santa Catarina, a Empresa assume inúmeras outras atribuições concomitantes de carácter social, cultural e ambiental.

Dentre as cadeias produtivas atendidas pelos profissionais da Epagri está a da cultura da mandioca. Sabe-se que a mandioca é uma das principais heranças culturais dos povos originários do Brasil e que foi adotada desde o descobrimento por colonizadores portugueses e outras etnias que aqui se fixaram posteriormente. Base alimentar de praticamente todos os povos indígenas, a planta foi incorporada à alimentação das famílias dos colonizadores, bem como de vários de seus animais.

Com o tempo, a mandioca passou a ser cada vez mais valorizada e atualmente ela faz parte da dieta e da gastronomia urbana. Suas propriedades alimentícias nutraceuticas, promotoras da saúde, tornaram-se uma grande aliada na dieta de celíacos e adeptos de atividades físicas mais intensas.

Enfatizando aspectos sociais, culturais, econômicos e técnicos associados à cadeia produtiva, a Epagri promoveu inúmeras ações ao longo dos últimos anos, tendo como foco a cultura da mandioca na região do Alto Vale do Itajaí. Parte destas ações está descrita neste documento que os extensionistas disponibilizam à sociedade catarinense. Além de resgatar a história e a evolução da cultura da mandioca naquela região especificamente, a publicação apresenta várias receitas à base de aipim para quem deseja adicionar uma pitada apetitosa em seu cardápio familiar.

Desde os primórdios, quando o seu cultivo estava basicamente atrelado à subsistência das famílias rurais, até hoje quando ela é considerada um cultivo efetivamente gerador de renda e capital aos produtores de raízes, a mandioca tem sido uma aliada das pessoas, assim como das diversas indústrias de beneficiamento e processamento. Atualmente, além de promoverem a economia local, suas raízes produzem uma biomassa que pode ser transformada em inúmeros produtos alimentícios com alto valor agregado.

PREFÁCIO

A mandioca, ou aipim, como é mais conhecida no Alto Vale do Itajaí, não carrega apenas os nutrientes que a tornam a base alimentar de milhares de pessoas ao redor do mundo. Ela também traz consigo muitas histórias e lembranças afetivas, tanto para aqueles que cultivavam a terra, quanto para aqueles que administravam engenhos, ou simplesmente não esquecem o gostinho do bolo que a vó fazia. A proposta dessas despretensiosas linhas é levar-nos a reviver um pouco dessa bela história!

Durante muito tempo, a mandioca foi uma cultura de enorme importância econômica para nosso país, chegando a receber o título de Rainha do Brasil. No Alto Vale do Itajaí, não foi diferente: lavouras eram abertas e cultivadas por homens e mulheres batalhadores e a força das águas abundantes em nossa região movia diversos engenhos (Figura 1). Por décadas, a mandioca figurou como cultura de enorme importância econômica e social, gerando renda e alimento de qualidade para homens e animais.

Venha, desfrute desta leitura e sinta-se à vontade para chamar como quiser: mandioca, aipim, macaxeira ou rainha do Brasil.



Figura 1. Colheita de mandioca na localidade de Rio Batalha, município de Ituporanga, SC
Fonte: Selma Weiss

Entre as décadas de 1950 e 1970, era comum encontrar em um mesmo vilarejo ou localidade três ou quatro farinheiras ou fecularias. No inverno, época preferencial de arranquio, a movimentação era intensa nas lavouras, estradas e indústrias. A maior parte das raízes ainda era transportada de carroça ou carro de boi, pois eram poucos os caminhões adequados para enfrentar as condições das estradas. Nesta época do ano, quase sempre chuvosa, o transporte tornava-se uma verdadeira aventura, principalmente no primeiro trajeto da lavoura até a estrada principal.

Na produção de mandioca ou aipim, uma das principais pragas da cultura era o popular mandarová, que causava grandes danos em áreas inteiras. Por vezes, as tentativas de controle eram feitas através de conhecimentos populares, como simpatias e rezas. A fertilidade do solo não era uma preocupação constante, pois se acreditava que a mandioca brava e o aipim eram culturas rústicas e adaptáveis a situações adversas, sendo práticas comuns a rotação de áreas e o pousio.

O trabalho nas lavouras de mandioca era bastante pesado, envolvendo a capina manual ou o uso de capinadeiras de tração animal. Da mesma forma, a colheita era feita com picaretas e, muitas vezes, em regime de mutirão com a ajuda de vizinhos e parentes. Após a colheita, a mandioca era recolhida e amontoada em grandes círculos, serviço este destinado aos mais novos que ainda não tinham experiência no arranquio, mas tinham disposição para andar por entre os buracos deixados pelas covas. Uma vez no círculo, os pés de mandioca eram quebrados ou despencados por mãos ágeis, geralmente femininas, utilizando facões afiados que cortavam o ar. O carregamento dos caminhões, carros de boi, carroças ou microtratores era feito de forma manual com o uso de ferramentas conhecidas como garfos. No início do inverno, antes das geadas, era necessário guardar ramas para garantir o material vegetativo para o plantio da próxima safra.

Com o avanço tecnológico, que possibilitou o cultivo comercial de outras culturas com menor demanda de mão de obra, a área de plantio e a produção de mandioca na região se reduziram, principalmente a partir dos anos 90. As propriedades já não contavam com mão de obra disponível, uma vez que muitos trabalhadores foram absorvidos pelas indústrias. Além disso, o mercado de consumo de produtos à base de mandioca diminuiu devido à ampla oferta de alimentos processados e ao aumento de renda dos consumidores, que passaram a optar por outros tipos de alimentos, como trigo e arroz, por exemplo.

Outro fato que desestimulou o plantio foi a redução nos preços pagos pela tonelada, decorrente dos fatores mencionados anteriormente. Além disso, houve um deslocamento de grandes áreas de plantio para regiões do país onde o relevo e o clima são mais favoráveis ao cultivo da mandioca.

No Alto Vale do Itajaí, apesar das mudanças no mercado, alguns produtores e empreendimentos resistem e continuam produzindo e comercializando produtos de excelente qualidade, gerando empregos e renda. Muita coisa mudou e os engenhos e fecularias não mais são movidos pela força da água. Nas lavouras, o plantio, as adubações e o arranquio podem ser feitos de forma mecanizada.

Em meados de 2010 a cultura da mandioca iniciou, pode-se assim dizer, um novo ciclo de produção em nossa região. Agora com outro foco: o aipim descascado é comercializado de porta em porta para restaurantes e cozinhas industriais ou supermercados. Esta forma de comercialização se tornou em boa fonte da renda das famílias, já que ocupa a mão de

obra disponível numa época do ano em que as demais lavouras regionais, em sua maioria, estão na entressafra.

A verdade sobre esta fascinante cultura é que muitos mitos foram jogados por terra nas questões de controle de doenças, variedades, adubação e manejo. O excelente aporte da pesquisa nesta área, assim como a adesão de produtores comprometidos e arrojados, tem permitido a obtenção de bons rendimentos por área. O cultivo agora alia uma variedade resistente e uso de insumos baseado em análises de solo. São recomendadas, inclusive, adubações de cobertura para a cultura, prática impensável 40 ou 50 anos atrás. Alternativas para menor revolvimento do solo, perdas por erosão e controle de plantas daninhas de forma mais responsável com o meio ambiente gradualmente são adotadas na região. Prova disso são as áreas de plantio direto e de consorciação com plantas de adubação verde.

A cultura se reinventou. O produtor também, e com o mercado consumidor não foi diferente. A busca por alimentos mais saudáveis, naturais e de procedência conhecida abriu mais uma vez as portas para a boa e velha mandioca, que vai da terra para a mesa cultivando tradições e escrevendo a nossa história.

SUMÁRIO

AUTORES/ORGANIZADORES	3
APRESENTAÇÃO	5
1 MANDIOCA: ETIMOLOGIA, DENOMINAÇÕES E SINONÍMIAS	13
1.1 O surgimento etimológico da denominação “MANDIOCA”	13
1.2 O uso das terminologias “mansa”, “doce” e “amarga”, “brava” e “azedada” para a mandioca	14
1.3 Observações importantes	14
1.3.1 Quanto à identificação dos grupos de mandioca	14
1.3.2 Quanto à denominação e/ou adequação de termos	15
2 O DIA DE CAMPO DO AIPIM	15
3 HISTÓRIAS	25
3.1 Família Hermann	25
3.2 Família Batels	26
3.4 Família Staloch	29
4 PLANTIO E MANEJO DO AIPIM NO ALTO VALE DO ITAJAÍ	31
4.1 Acondicionamento dos propágulos (ramas)	31
4.2 Escolha do local e preparo do solo	32
4.3 Momento do plantio e preparo das manivas	32
4.4 Adubação na cultura do aipim	32
4.5 Manejo de plantas espontâneas	33
4.6 Manejo das ramas - Plantas de aipim de 2 anos	33
5 FATORES QUE PODEM AFETAR O COZIMENTO	33
5.1 Cultivares/Varietades	33
5.2 Idade das plantas	33
5.3 Ocorrência de estresse fisiológico	34
5.4 Fertilidade/Nutrição	34
6 AGROINDÚSTRIAS E MERCADO	35
7 SUGESTÕES PARA O ARMAZENAMENTO E DICAS SOBRE O COZIMENTO DO AIPIM	36
7.1 Processo de armazenamento	36
7.2 Processo para congelamento	36
7.3 Cozimento culinário do aipim	37
8 RECEITAS À BASE DE AIPIM	39
RECEITAS DOCES	39
8.1 COCADA DE AIPIM	39
8.2 BOLINHO DE AIPIM DOCE	40
8.3 BOLO DE AIPIM	40
8.4 BOLINHO DE AIPIM COM COCO	41
8.5 BOLO DE AIPIM	42

8.6 BOLO DE AIPIM CRU	42
8.7 BOLINHO DE AIPIM COZIDO	43
8.8 BOLO QUEIJADINHA DE AIPIM	44
8.9 BOM-BOCADO DE AIPIM	45
8.10 BOLO DE AIPIM.....	45
8.11 BRIGADEIRO DE MANDIOCA.....	46
8.12 TOUCINHO DE AIPIM	46
8.13 BOLO DE AIPIM COM GOIABADA	47
8.14 DOCINHO DO INDAIÁ	48
8.15 BOLO DE AIPIM.....	48
8.16 PUDIM CHICO BALANCEADO	49
8.17 SORVETE DE AIPIM SABOR MARACUJÁ	49
ZERO LACTOSE.....	49
8.18 SORVETE DE AIPIM SABOR GOIABADA.....	50
8.19 FAROFA DOCE	50
RECEITAS SALGADAS	51
8.20 CHIPS DE AIPIM	51
8.21 PURÊ DE AIPIM	51
8.22 ESCONDIDINHO DE AIPIM	52
8.23 AIPIM COM BACON	53
8.24 ESCONDIDINHO DE AIPIM E CARNE SECA	53
8.25 BOLINHO DE AIPIM AMARELO	54
8.26 AIPIM DE FORNO	54
8.27 TORTA SALGADA DE AIPIM/SABOR PIZZA.....	55
8.28 PÃO DE AIPIM	56
8.29 ROCAMBOLE DE MANDIOCA.....	57
8.30 SOPA DE AIPIM	58
8.31 ESCONDIDINHO DE AIPIM	59
8.32 BOLINHO DE AIPIM POLVILHADO	59
8.33 FAROFA	60
8.34 AIPIM QUATRO QUEIJOS	60
8.35 BOBÓ DE AIPIM	61
8.36 REVIRADO DE AIPIM.....	61
8.37 VACA ATOLADA.....	62
8.38 NHOQUE DE AIPIM OU BATATA-DOCE	63
8.39 LASANHA DE AIPIM COM BRÓCOLIS	63
8.40 PÃOZINHO DE BATATA-DOCE COM POLVILHO AZEDO.....	64
8.41 PIZZA DE AIPIM.....	65
9 DESFECHO COM POEMA – Mani, tradição que brota aqui	66
10 CONSIDERAÇÕES FINAIS	67
11 LITERATURA CONSULTADA.....	68

1 MANDIOCA: ETIMOLOGIA, DENOMINAÇÕES E SINONÍMIAS

A mandioca, como é conhecida genericamente, trata-se de uma raiz produzida por uma espécie vegetal, denominada no mundo das ciências biológicas, mas especificamente da botânica, como a espécie domesticada *Manihot esculenta* Crantz. No entanto, por ser uma espécie milenar, inicialmente domesticada pelos povos originários e, portanto, cultivada nas mais diferentes regiões do Brasil e para diferentes usos específicos, acabou sendo “batizada” com diferentes denominações. Assim, de forma generalizada, essa raiz é conhecida por muitos outros nomes Brasil afora, quais sejam:

- a) Denominações para as raízes produzidas para uso culinário e/ou consumo fresco (“in natura”):** Mandioca, macaxeira, aipim, maniva, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniveira, pão-de-pobre e mandioca de mesa, entre outros possíveis...
- b) Denominações para as raízes produzidas para processamento pelas agroindústrias:** Mandioca, mandioca-brava, mandioca-azedada, mandioca-amarga e mandioca indústria.

Em Santa Catarina, devido a sua colonização e aspectos culturais, o oeste caracterizou-se tradicionalmente como uma região onde predominantemente se cultiva mandioca para consumo de raízes frescas *in natura* e/ou para uso culinário. Nesta região a denominação mais comumente usada pela população para esta raiz é simplesmente “MANDIOCA”. Em outras regiões do Estado, no entanto, (principalmente no Vale do Itajaí, Litoral Norte e Sul), este mesmo produto é denominado principalmente de “AIPIM”, sendo a denominação “MANDIOCA” reservada às raízes produzidas para fins de beneficiamento/transformação pelas agroindústrias de produção de farinhas, amido, fécula e polvilhos. Aliás, vale fazer uma referência histórica à região do litoral catarinense: circunscrita às áreas de colonização com predominância “açoriana”, ela é considerada o berço de desenvolvimento da indústria da mandioca em SC, que se iniciou com a implantação dos primeiros engenhos artesanais tradicionais de farinha à época. Ou seja, em muitos momentos, dependendo da origem da denominação regional, os termos podem facilmente se tornar confusos, sendo usada a mesma terminologia para diferentes cultivos e produtos e/ou terminologias diferentes para o mesmo cultivo e/ou produtos. Por isso, a seguir buscaremos elucidar um pouco estas denominações e suas origens.

1.1 O surgimento etimológico da denominação “MANDIOCA”

O termo “MANDIOCA” tem origem da junção de duas palavras da língua do povo tupi, “MANI” e “OCA” em tupi-guarani os termos *mãdi’og*, *mandi-ó* ou *mani-oca*, que significa “casa de mani”. Por sua vez esta terminologia indígena tem sua origem intrinsecamente ligada à “**lenda da mandioca**” contada pelos indígenas guaranis e internalizada no folclore brasileiro, que versa sobre as histórias de origem de uma planta com raízes nutritivas e que se tornou essencial à alimentação dos indígenas – a mandioca. O termo “**Aipim**”, por sua vez, também se origina do termo tupi *ai’pi*, assim como “**Maniva**” origina-se do termo tupi *mani’iwa*.

1.2 O uso das terminologias “mansa”, “doce” e “amarga”, “brava” e “azedada” para a mandioca

Botanicamente, a espécie *Manihot esculenta* estão reunidos materiais genéticos de dois grupos distintos. Uns que são conhecidos como “**mandioca-mansa**” e suas sinónimas (mandioca-doce, aipim, aipi, macaxeira, mandioca-de-mesa, entre outros) e outro grupo de “**mandioca-brava**” e suas sinónimas (mandioca, mandioca-amarga, mandioca-azedada, mandioca-indústria). Na prática, a existência destes dois grupos está diretamente relacionada à existência de dois tipos de materiais genéticos que acumulam em suas raízes uma quantidade maior e/ou menor dos glicosídeos cianogênicos (linamarina e lotoaustralina). Ambos, por reações de hidrólise, produzem ácido cianídrico (HCN), que é uma substância que, além de ser tóxica aos seres vivos dependendo da quantidade ingerida, confere à raiz um sabor ácido, azedo e/ou que produz a sensação de amargor ao ser consumido. Didaticamente, em termos quantitativos, as variedades que acumulam uma quantidade de ácido cianídrico maior que 100mg/kg de raízes descascadas são consideradas como do grupo “**mandioca-brava**”; as que acumulam teores abaixo de 100mg/kg desta substância se enquadram no grupo de “**mandioca-mansa**”. De acordo com esta constatação, mandiocas “mansas” e/ou “bravas” acabaram por definir o uso potencial de suas raízes, onde: A **mandioca-mansa (ou de mesa)** é aquela cujas raízes são encontradas em supermercados e feiras e muitas vezes chamadas de aipim, macaxeira entre outras denominações. Normalmente as raízes são menos fibrosas e de mais fácil cozimento, têm baixo nível de ácido cianídrico e são perfeitas para consumo *in natura*, frescas e ou para diferentes preparações culinárias a partir da polpa da raiz. Por outro lado, a **mandioca-brava (amarga ou industrial)**, normalmente é colhida mais tardiamente e, por conter elevado teor de ácido cianídrico, suas raízes não se prestam ao uso e ao consumo *in natura* (frescas) ou cruas. Assim, para serem consumidas, suas raízes precisam passar por processos de transformação para eliminação do ácido cianídrico e obtenção de outros produtos, como farinhas, fécula e polvilhos.

1.3 Observações importantes

1.3.1 Quanto à identificação dos grupos de mandioca

É importante ressaltar que a diferenciação entre mandioca-brava e mandioca-mansa, quando se desconhece a origem do material de propagação, não pode ser realizada tendo como base características visuais (tipo, formato, tamanho, cor das folhas, cor do pedúnculo das folhas, cor das ramas, etc.) que a planta apresenta durante o cultivo ou por aspectos visuais das raízes (cores da casca e entrecasca, se é lisa ou enrugada, cor da polpa, etc.) no momento da aquisição. Ou seja, é impossível identificar um grupo ou outro de mandioca por aspectos observados visualmente, pois estas características são comuns aos dois grupos indistintamente. Em resumo, não é possível a olho nu (no popular “olhômetro”) fazer-se esta distinção, sendo muito menos recomendável que se faça desta forma. A distinção somente é possível por meio de análise química laboratorial, a qual permite determinar o teor de ácido cianídrico. Em alguns casos, pode-se reconhecer de que tipo se trata pela sensação de amargor que fica na boca após a mastigação da polpa cozida ou processada.

1.3.2 Quanto à denominação e/ou adequação de termos

Para finalizar a discussão relacionada à forma mais adequada de denominarem-se os dois diferentes grupos de mandioca, há atualmente um grupo que defende que seja adotada somente e/ou prioritariamente a denominação “**mandioca de mesa**” quando se estiver fazendo referência a materiais genéticos de mandioca que possam ter suas raízes consumidas na forma *in natura*, frescas e/ou cruas em substituição às denominações aipim, mandioca-mansa, mandioca-doce, macaxeira. Por outro lado, para os demais materiais, dever-se-ia adotar a denominação “**mandioca indústria**” ao referir-se ao grupo de mandiocas bravas, amargas, azedas e/ou simplesmente mandioca.

2 O DIA DE CAMPO DO AIPIM

O cultivo do aipim está presente em muitas propriedades do Alto Vale do Itajaí. Ele é cultivado para autoabastecimento das famílias, alimentação animal, venda *in natura* e, com expansão recente, para o processamento agroindustrial, através de agroindústrias familiares que comercializam as raízes descascadas em toletes e congeladas, entre outras formas (chips, biomassa triturada, etc.).

A mandioca é considerada uma cultura rústica e adaptada a variados ambientes edafoclimáticos. Porém, o cultivo, mesmo sendo comercial, não atinge o nível tecnológico de outras grandes culturas agrícolas do país, apresentando ainda enormes desafios. Ciente desses aspectos, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) desenvolve cultivares mais produtivos e resistentes a pragas e doenças e atua na produção e difusão de conhecimento e tecnologia para o adequado manejo da cultura da mandioca em condições subtropicais. Como exemplos tem-se o lançamento de diversos cultivares de mandioca de mesa pelas unidades de pesquisa, como as Estações Experimentais da Epagri de Urussanga e de Itajaí. Também há importantes avanços nas técnicas de produção que permitem ampliar a quantidade e a qualidade das raízes e, conseqüentemente, aumentar a renda do produtor. Na Extensão Rural, é utilizada uma combinação de métodos e procedimentos a fim de garantir melhorias às famílias produtoras de mandioca. A seguir será contada a experiência do “Dia de campo do aipim”, um evento promovido pela Epagri que chega ao seu oitavo ano de realização e que motivou a elaboração desta publicação.

No ano de 2013, o então extensionista da Epagri do escritório municipal de Lontras, Waldemar Bridarolli, implantou uma Unidade de Observação – UO, na propriedade do Sr. Arnildo e Tereza Hermann. Essa UO contava com sete variedades de aipim cultivadas no município, uma do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC 576), e mais oito variedades obtidas com a Estação Experimental de Urussanga. Na época, as variedades de Urussanga ainda estavam em fase de experimentação e os materiais enviados eram identificados por números. Em 2014, foi implantada uma segunda unidade na mesma propriedade, utilizando os mesmos materiais. Em 2015, no dia 5 de maio, foi realizado o I Dia de Campo do Aipim, com objetivo de despertar o interesse e promover a adoção de tecnologias relacionadas ao tema, além de proporcionar a troca de experiências entre os participantes.

Neste primeiro dia de campo, participaram famílias produtoras de aipim exclusivamente do município de Lontras. Os produtores realizaram visitas às duas unidades – a de um ano e a de dois anos de cultivo – e puderam acompanhar o arranquio, calcular a produtividade e avaliar as condições das ramas. Em seguida foi organizada uma degustação das 16 variedades cultivadas, e os participantes preencheram uma ficha de avaliação (Figura 2), para registrar suas percepções sobre cada uma delas.

No conjunto das avaliações realizadas, as variedades que se destacaram em termos de produção foram a Urussanga 01 (Apronta mesa), com uma média de 6,22kg por pé, seguida da Urussanga 108, com uma média de 5,09kg por pé. Além disso, a Urussanga 108 e o IAC 576 também foram bem avaliadas em termos de descasque. Na degustação, as melhores notas foram atribuídas à variedade Urussanga 108, seguida do pêssego-branco, uma variedade cultivada na região.



Figura 2. (A) Unidade de observação com diferentes cultivares de aipim; (B) arranquio de alguns pés para avaliação durante o I Dia de Campo do Aipim realizado na comunidade de Alto Subida, em Lontras; (C) Degustação das cultivares de aipim; (D) preenchimento de uma ficha de avaliação

No dia 10 de agosto de 2016, ocorreu o II Dia de Campo do Aipim, com a presença da nova extensionista Laís Santos Capel, que assumiu o escritório da Epagri de Lontras. O evento foi realizado na mesma propriedade e contou com a replantação da unidade de aipim. Diferentemente do evento anterior, desta vez também estiveram presentes produtores e técnicos da Epagri de outros municípios, como Agrônômica e Ituporanga, o que proporcionou um ambiente propício para a troca de experiências entre os participantes.

Durante o evento, os participantes tiveram a oportunidade de acompanhar a classificação das ramas, avaliar a produtividade por meio da contagem e pesagem das raízes de três pés de cada variedade e realizar a avaliação do descasque, atribuindo notas a cada uma delas (Figura 3).



Figura 3. (A) Produtores participando das avaliações de produtividade no II Dia de Campo do Aipim realizado na comunidade de Alto Subida, em Lontras; (B) foto do grupo; (C) avaliação do descasque

Após o almoço, que incluiu pratos à base de aipim, foi realizada visita a uma unidade de processamento da raiz descascada e congelada pertencente ao Sr. Valmor Hermann (Figura 4). Essa unidade recebeu acompanhamento da Epagri, por meio da nutricionista Eloisa Rovaris Pinheiro, e atualmente está devidamente legalizada, realizando entregas regulares nos mercados. Durante a visita, a produtora Angelina Barth Lúcio presenteou os participantes com cocadas feitas com aipim, o que inspirou as trocas de receitas entre os presentes, algo que se tornou uma tradição nos eventos subsequentes.



Figura 4. Visita à unidade de processamento da raiz descascada e congelada

No III Dia de Campo, que ocorreu em 28 de junho de 2017, também na propriedade do Sr. Arnildo e Tereza Hermann, teve início a apresentação de pratos à base de aipim, além da avaliação de produtividade e teste de cozimento das variedades da unidade. A extensionista e chefe do Centro de Treinamento de Agrônômica - Cetrag, Ivonete Weber, destacou o valor nutricional e a riqueza dos pratos que podem ser elaborados à base de aipim. Isso porque a raiz é a terceira maior fonte de carboidratos nos trópicos, depois do arroz e do milho, e um dos principais alimentos básicos em países em desenvolvimento. É importante ressaltar a parceria com a Secretaria de Agricultura de Lontras, através do Mário Bini, que sempre traz recordações e histórias sobre os ciclos econômicos na agricultura da região, além de oferecer apoio e incentivo às famílias produtoras (Figura 5).



Figura 5. (A) Convite utilizado no III Dia de Campo do aipim; (B) palestra sobre a importância do aipim na alimentação

Na sequência, cada família apresentou um prato à base de aipim, compartilhando a receita e o vínculo com a cultura. Além das famílias de Lontras, também participaram do evento famílias dos municípios de Ibirama, Taió, Agrônômica e Ituporanga (Figura 6).



Figura 6. (A) Apresentação de pratos à base de aipim; (B) foto de todos os pratos; (C) visita a unidade de observação com diferentes cultivares de aipim

Como forma de conhecer outras experiências, combinou-se que os próximos encontros seriam realizados de modo alternado entre os municípios. Assim, em 20 de junho de 2018, foi realizado o IV Dia de Campo do Aipim, desta vez na propriedade do Sr. Raulino e Sandra Batels, em Agrônoma. Essa família havia participado dos dois encontros anteriores e então disponibilizou a sua propriedade, já que estava construindo uma agroindústria familiar. Esse quarto dia de campo contou com a presença da nutricionista da Epagri Eloisa Rovaris Pinheiro, que coordenou a socialização de experiências e dos produtos comercializados pelas agroindústrias. O evento também contou com as presenças do pesquisador da Estação Experimental de Urussanga, Eduardo da Costa Nunes, e do extensionista rural Darlan Rodrigo Marchesi, que atualmente é coordenador estadual do Programa Olericultura. Os instrutores abordaram diversos assuntos relacionados ao cultivo do aipim, incluindo manejo, adubação, pesquisas em andamento e compartilharam várias dicas (Figura 7).

(A)

Convite:

IV Dia de Campo sobre a cultura do Aipim

Data: 20/junho/2018

Local: Propriedade do Sr. Raulino Batels – comunidade Valada Mosquitinho, município de Agronômica - SC

Programação:

10:00 – Abertura

10:15 às 11:15 – Socialização da experiência e dos produtos comercializados pelas agroindústrias presentes – Eloísa/Katiucia

11:15 às 12:00 - Apresentação dos pratos à base de aipim e foto

12:00 – Degustação e almoço a base de aipim

13:30 - Visita a unidade e palestra técnica sobre o cultivo do aipim - Eduardo/Darlan (EEUrussanga)

Traga um prato a base de aipim (salgado ou doce), que será apresentado, degustado e fará parte de um livro de receitas do evento.

Figura 7. (A) Convite para o IV Dia de Campo do Aipim realizado no município de Agronômica; (B) apresentação de produtos da agroindústria familiar; (C) palestra técnica; (D) degustação de pratos à base de aipim; (E) troca de ramos de aipim



No dia 12 de junho de 2019, acontece o V Dia de Campo sobre a cultura do Aipim, novamente na propriedade de Raulino e Sandra Batels. O dia de campo contou com uma visita à unidade com plantio das variedades desenvolvidas pela pesquisa da Epagri: SCS260 Uirapuru, SCS261 Ajubá, SCS262 Sempre Pronto e SCS263 Guapo, além de um experimento com testes de adubações. Os pesquisadores da Estação Experimental de Urussanga, Eduardo da Costa Nunes e Mauro Ferreira Bonfim Júnior, discutiram aspectos técnicos de manejo e fitossanidade da cultura, além de demonstrarem um arrancador de aipim durante o evento (Figura 8). Os experimentos na propriedade mostraram que as variedades apresentam boa produtividade, com destaque para a Uirapuru, que registrou 36,5t/ha, e a Guapo, com 34,9t/ha. No teste de cozimento, a variedade Sempre Pronto se destacou, com um tempo de 17 minutos.

(A)

Convite:
V Dia de Campo sobre a cultura do Aipim
 Data: 12/junho/2019

Local: Propriedade do Sr. Raulino Batels – comunidade Valada Mosquitinho, município de Agronômica - SC

Programação:

9:00 – Abertura e visita a unidade com os cultivares de aipim da Epagri

9:30 às 10:30 – Manejo, adubação e cuidados na produção de aipim - Eduardo da Costa Nunes - Pesquisador Epagri/Estação Exp. Urussanga

10:30 às 11:30 – Pragas e doenças na cultura do aipim - Mauro Ferreira Bonfim Júnior - Pesquisador Epagri/Estação Exp. Urussanga

11:30 – Apresentação e degustação dos pratos à base de aipim

13:30 – Resgate histórico sobre o cultivo do aipim com os participantes e encaminhamentos

Traga um prato a base de aipim (salgado ou doce), que será apresentado, degustado e fará parte de um livro de receitas do evento.



Figura 8. (A) Convite utilizado para o V Dia de Campo sobre a cultura do Aipim; (B) palestra técnica; (C) demonstração de um arrancador de aipim

Os agricultores também trouxeram pratos à base de aipim para serem degustados durante o evento (Figura 9). Cada família apresentou a preparação e compartilhou um pouco sobre a receita e sua experiência com a cultura do aipim. Durante esse quinto encontro, os produtores decidiram continuar trocando experiências e discutiram temas para o próximo encontro. Eles expressaram interesse em conhecer o desenvolvimento da cultura em sistema plantio direto e também desejavam esclarecer dúvidas relacionadas à legislação nas agroindústrias. O município de Ituporanga foi definido como o local para o próximo encontro.



Figura 9. (A) Pratos à base de aipim trazidos pelos participantes; (B) cozimento dos cultivares de aipim para degustação

Devido à pandemia do coronavírus, não houve encontro no ano de 2020. O Dia de Campo seguinte ocorreu em 1º de dezembro de 2021 e foi sediado pelo município de Ituporanga. O tema daquele ano foi “Produção, legalização e parcerias” e incluiu visitas às propriedades de Silvane e Donizete Silva pela manhã e de Cilene Staloch à tarde. Além da programação voltada à cultura do aipim, o VI Dia de Campo incluiu uma estação dedicada ao cultivo da batata-doce (Figura 10).



Figura 10. (A) Convite utilizado no VI Dia de Campo sobre a cultura do aipim; (B) visitas às unidades no período da manhã; (C) e observação do aipim em Sistema de Plantio Direto



O fato é que a produção de aipim e batata-doce é, acima de tudo, um traço cultural forte em nossa região. O evento foi uma oportunidade para despertarmos novamente para sua importância econômica. Hoje temos uma cadeia produtiva de aipim de mesa em expansão e novas variedades e métodos de cultura chegam às nossas propriedades, tanto para o aipim como para a batata-doce. A busca por alimentos mais saudáveis, naturais e com procedência garantida tem aberto portas para o aipim e a batata-doce, dois alimentos que vão da terra à mesa cultivando tradições e mudando a história da agricultura familiar.

A programação do evento incluiu uma palestra da nutricionista da prefeitura de Ituporanga, Pamela Medeiros, que fez um resgate cultural do aipim e da batata-doce, destacando sua introdução na merenda escolar. A extensionista da Epagri do Escritório Municipal de Ituporanga, Katiúcia Micheli Visentainer, abordou ferramentas para facilitar o empreendedorismo no campo, como as políticas públicas e de crédito rural desenvolvidas para o setor. A extensionista social, Sonia Maria Abatti, apresentou os pratos preparados para o almoço, que foram à base de aipim e batata-doce, incluindo vaca atolada, costelinha suína atolada, escondidinho vegetariano, nhoque de aipim, nhoque de batata-doce e uma deliciosa sobremesa de chico balanceado de aipim (Figura 11).



Figura 11. (A) Palestras; (B) apresentação de pratos à base de aipim e batata-doce

O VII Dia de Campo voltou a ser realizado no município de Lontras. No dia 30 de junho de 2022, os produtores se reuniram na comunidade de Alto Subida. A programação incluiu palestras sobre controle de pragas e doenças na cultura da mandioca ministradas por Edivânio Rodrigues de Araújo e Leandro Delalibera Geremias, da Estação Experimental de Ituporanga. Além disso, os técnicos apresentaram as unidades acompanhadas nos municípios de Lontras, José Boiteux, Aurora, Ituporanga e Atalanta. Também foram abordados temas relacionados ao cultivo da batata-doce, com o extensionista Cristiano Schuch explicando a prática de desinfecção e manejo de ramas para o plantio (Figura 12).



Figura 12. (A) Convite utilizado no VII Dia de campo sobre a cultura do aipim; (B) palestras sobre cultura do aipim e também da (C) batata-doce



Por fim, as visitas à coleção de variedades de aipim e à unidade de agroindústria do produto congelado ocorreram na propriedade do Sr. Valmor Hermann (Figura 13).



Figura 13. (A) Visita a unidade com cultivares de aipim; (B) produtores no VII Dia de Campo do Aipim

3 HISTÓRIAS

Muitas famílias têm participado dos encontros, propiciando a troca de experiências entre os municípios. Neste contexto, destaca-se a história de algumas famílias e a sua relação com o cultivo do aipim no Alto Vale do Itajaí.

3.1 Família Hermann

Em Lontras, o Sr. Valmor Hermann viu seu sonho de legalizar sua agroindústria de processamento de aipim se concretizar em 2015, mas sua história com essa cultura riquíssima já havia começado há muito tempo (Figura 14).



Figura 14. Sr. Hermann em sua propriedade em Lontras

O avô do Sr. Valmor Hermann possuía um engenho movido a roda d'água na localidade de Alto Subida, onde existiam mais dois engenhos. Naquela época, a produção era focada na mandioca para a produção de farinha e polvilho, além do aipim para a alimentação das famílias. A farinha produzida era vendida na região de Blumenau e Rio do Sul. Segundo relato do agricultor, na época, uma tonelada de mandioca rendia sete sacos de farinha. As variedades trabalhadas eram o “aipim negrinho” (que foi perdido pelo sapeco) e o “pêssego-branco”, que ainda hoje é encontrado nas propriedades produtoras.

Para o plantio, que era realizado sempre no início de setembro, a família tinha o cuidado de fazê-lo em terras novas e mudar as ramas do local. O preparo do solo consistia em virar a terra e fazer o mulchão para então plantar as ramas.

Com o apoio dos técnicos da Epagri e da Prefeitura de Lontras (Secretaria de Agricultura e Vigilância Sanitária), o agricultor conseguiu construir a unidade em 2015. Segundo ele: “Agora posso vender tranquilo e fica mais fácil vender, pois os consumidores

procuram qualidade e os mercados exigem produtos legalizados. Agora posso levar tranquilo, sem medo de passar pela fiscalização”.

Essa é a história relatada por Laís Santos Capel, extensionista rural da Epagri no município de Lontras desde 2014. Laís é natural de Paranaíba, PR, cidade conhecida como a Capital Nacional da Mandioca. A cultura da mandioca sempre esteve presente em sua vida, tanto pelas memórias afetivas das comidas preparadas por sua família, como pela importância social e cultural da região onde nasceu. Para ela, ter a oportunidade de trabalhar e incentivar o cultivo desse alimento tão rico em nutrientes e histórias é uma honra e um grande desafio.

Laís destaca que, apesar de ser uma cultura antiga e um conhecimento adquirido nas comunidades rurais, a mandioca também tem registrado avanços e inovações através de pesquisas e parcerias com os agricultores. Ela ressalta a importância de promover mudanças para melhorar a saúde do solo e das plantas, caminhando em direção a uma produção mais sustentável. Além disso, é fundamental mostrar aos consumidores o valor nutritivo do aipim e despertar nos agricultores a valorização da riqueza que possuem.

3.2 Família Batels

No município de Agronômica, a família do Sr. Raulino Batels tem uma forte ligação com a cultura do aipim em suas vidas. Desde pequeno, ele já ajudava seu pai no cultivo, que era realizado em áreas onde ocorriam derrubadas de capoeiras. Após a queimada para limpeza (naquela época não se utilizavam adubos ou calcário, apenas o que o solo tinha), o plantio era realizado. Todas as operações eram feitas manualmente, com a ajuda de animais.

A produção colhida nas lavouras era aproveitada na alimentação da família de diversas formas: a farinha e o polvilho eram utilizados para fazer diferentes tipos de bolos, pratos salgados e doces. As sobras, como cascas e ramos, eram destinadas à alimentação dos animais. Fica, portanto, evidente que o aipim era uma cultura de extrema importância para as famílias naquela época. Além de garantir a alimentação da família e dos animais, também havia uma área destinada à venda de mandioca para os engenhos do município, o que gerava renda para a família adquirir outros mantimentos.

Quando jovem, o Sr. Raulino trabalhou em um engenho de farinha e polvilho no município de Agronômica. Ele relata como era todo o processo artesanal de fabricação do polvilho e da farinha de mandioca. Também aprendeu muitas coisas práticas sobre o cultivo do aipim com o Sr. José Luis Sevegnani, um produtor tradicional da região que transformava a mandioca em farinha em seu engenho.

Com o passar do tempo, o Sr. Raulino também passou a cultivar fumo, atividade muito difundida na região e que proporcionava renda mesmo em uma pequena propriedade. No entanto, ele nunca deixou de plantar aipim e outras hortaliças para o consumo da família. Com o apoio e o incentivo da Epagri e de outras entidades, ele avaliou a possibilidade de obter renda com o cultivo do aipim (Figura 15). Começou a vender aipim descascado de porta em porta em pequenas quantidades. Com o tempo, seu mercado foi crescendo, a ponto de ele se dedicar exclusivamente ao plantio de aipim e encerrar as atividades na fomicultura. Para atender à crescente demanda por seus produtos, tanto de churrascarias,

mercados, mercearias quanto de outros clientes, ele precisou adquirir uma câmara fria. Isso permitiu que ele colhesse o produto na época de melhor cozimento e qualidade, além de possibilitar a venda na entressafra. O mercado exige um produto de qualidade o ano todo, e isso mantém os clientes satisfeitos, relata o agricultor.



Figura 15. Sr. Raulino em meio a sua plantação de aipim no município de Agronômica

O Sr. Raulino sempre foi um parceiro da Epagri, trocando ideias e fazendo experimentos em sua área. Foram realizados vários testes de adubação, uso de pó de rocha e de variedades desenvolvidas pela Epagri em sua propriedade. Os técnicos reconhecem que essa é uma forma de resgatar toda a sua experiência com a cultura na região. “Seu Raulino está sempre observando a lua para o plantio, o tipo de solo, a posição da lavoura, a época de melhor cozimento, enfim, possui uma sabedoria que deve ser compartilhada com mais pessoas”, afirma o extensionista rural do Escritório Municipal de Agronômica, Alexandre Sasso.

3.3 Família Schütz

Silvana e Valdecir Schütz residem na Comunidade de São Martinho, município de Aurora, SC. Conseguiram adquirir a tão sonhada terra em 2003 pelo Programa Banco da Terra. Quando chegaram à propriedade, não havia nenhuma estrutura. Eles começaram a construir a casa e a implantar as lavouras. Um dos primeiros cultivos foi de aipim, abóbora e batata-doce, que garantiram alimentos para a família e alimentação dos animais. Na propriedade, as culturas agrícolas de maior expressão econômica são tabaco, cebola e milho. Mas a propriedade também é um exemplo de diversificação de alimentos para o autoconsumo, com pomar, horta e animais para produção de leite, carne e derivados. Além disso, eles processam os excedentes para alimentar a família e vendem diretamente a parentes, amigos e pessoas que visitam a propriedade.

Silvana e Valdecir Schütz sempre cultivaram uma área significativa com aipim, mantendo variedades que foram trocando com conhecidos ao longo dos anos. Para Silvana, o aipim traz lembranças da infância, quando sua mãe mandava arrancar as raízes e eles ficavam felizes porque significava que era época de cozinhar o aipim. Naquela época, os meses de cozimento eram limitados e esperados com ansiedade, pois o aipim era um alimento muito apreciado. Em 2020, quando os extensionistas da Epagri propuseram instalar uma unidade de aipim, eles prontamente aceitaram, pois viram a oportunidade de ter acesso a novas variedades e verificar seu desempenho na propriedade. Apesar da seca, eles conseguiram conhecer o produto e a participação no dia de campo os estimulou ainda mais. Embora não tenham a venda legalizada, muitas pessoas vêm até a propriedade para adquirir o aipim *in natura* ou solicitam o descasque para compra direta (Figura 16).



Figura 16. Silvana em sua propriedade no município de Aurora

A história de Silvana é acompanhada por Sonia Maria Abatti, extensionista social na Epagri desde o ano de 1986. Sônia trabalhou com a juventude rural nos municípios de Laurentino, Agronômica, no Cetrage e nos últimos 11 anos no município de Aurora. Foi em Aurora que fortaleceu seu contato com a cultura do aipim. Como natural do Meio-Oeste e descendente de agricultores de etnia italiana, o consumo do aipim, chamado de mandioca na região, não tinha destaque em sua infância. Isso se devia ao clima frio da região, onde as geadas prejudicavam cedo as plantações e, na época, ter um freezer era algo raro. Sônia lembra muito da preocupação em não confundir a mandioca mansa, adequada para consumo humano, com a mandioca brava, destinada à alimentação dos animais.

Foi no Alto Vale do Itajaí que Sonia conheceu que é possível colher o aipim com dois anos e teve contato com farinheiras, produtos processados, gastronomia com féculas, farinhas e o próprio aipim. O aipim passou a fazer parte da vida e teve papel indispensável em sua rotina alimentar, principalmente por substituir alimentos com glúten, aos quais tem intolerância. Em Aurora, onde o aipim faz parte da tradição alimentar e todas as famílias possuem um pequeno cultivo, Sonia promove oficinas com base na cultura em todas as comunidades. Essas oficinas oferecem a oportunidade de discutir os benefícios e a riqueza nutricional do alimento, além de apresentar novas receitas.

Assim como nos demais municípios do Alto Vale do Itajaí, o aipim com galinha caipira é um prato gastronômico consolidado e reconhecido em Aurora. Ele faz parte das festas comunitárias, celebrações familiares, restaurantes e encontros de trabalho.

3.4 Família Staloch

Cilene Staloch, mãe da Jéssica, do Marlon e da Riély, sempre foi agricultora na comunidade de Faxinal Vila Nova, município de Ituporanga. Devido a dificuldades financeiras, ela morou por um período em Blumenau, mas retornou à propriedade no ano de 2001 e passou a trabalhar com o cultivo de fumo. Sua jornada sempre foi intensa, cuidando dos filhos, do pai e da mãe idosos e com problemas de saúde. Em 2015, quando sua filha mais velha deixou a propriedade, Cilene decidiu começar a cultivar aipim. Logo no primeiro plantio, incentivada por familiares que também trabalham com a cultura, porém, de forma informal, Cilene quis fazer diferente, e procurou a Epagri para obter informações sobre a legalização da atividade. Assim, começou uma parceria que continua até hoje. Em conjunto com a Vigilância Sanitária Municipal e a Epagri, Cilene recebeu orientações sobre os procedimentos para a legalização. A unidade de produção foi implantada aproveitando a estrutura da antiga estufa de secagem de fumo, sempre seguindo as exigências da legislação.

A agroindústria se destaca por oferecer ao mercado produtos diferenciados como o aipim descascado sem fiapo, aipim em palitos, aipim em cubos, aipim ralado, e já fazendo testes com o chips de aipim frito. Através da parceria entre a Epagri e a nutricionista da Secretaria Municipal da Educação, Cilene foi inserida em um grupo informal de agricultores locais que comercializam para o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Além disso, ela também comercializa seus produtos em supermercados do município e da região (Figura 17).



Figura 17. Agroindústria familiar na propriedade da Cilene

A história de Cilene é acompanhada por Katiucia Micheli Visentainer, extensionista rural na Epagri desde 2002. Katiucia está no município de Ituporanga desde 2013 e atualmente é Coordenadora do Programa Gestão de Negócios e Mercado na Gerência Regional de Rio do Sul. A extensionista destaca que acompanhou o nascimento e os primeiros passos desse sonho de Cilene, com todas as suas dificuldades e conquistas. A família Staloch se destaca por trazer ao mercado um alimento diferenciado, de alto valor nutricional e cultural, especialmente para o prato das crianças do PNAE. Cilene tem uma dedicação tão intensa ao aipim que costuma dizer que consegue enxergar a sua alma, e isso certamente é sentido pelos consumidores. Para os técnicos, trabalhar com a cultura do aipim é uma oportunidade de preservar a cultura ao longo das gerações e estabelecer a prática de agregar valor e renda a um produto minimamente processado, sem perder suas características originais.

4 PLANTIO E MANEJO DO AIPIM NO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Para obter uma boa produção de aipim, é necessário ter alguns cuidados e realizar manejos específicos, que serão descritos a seguir. Apesar de ser uma cultura bastante resistente, é importante ressaltar que alguns cuidados específicos podem resultar em aumento da produtividade e na qualidade das raízes produzidas.

4.1 Acondicionamento dos propágulos (ramas)

Como o aipim é uma cultura de propagação vegetativa, as mudas, conhecidas popularmente como manivas ou tecnicamente como manivas-semente, devem ser obtidas a partir de ramas com o melhor padrão fitossanitário possível. Essas ramas devem ser coletadas após a maturação e antes da primeira geada. Com base na experiência de produtores, essa coleta costuma ser feita no mês de abril, em lavouras de aipim com um ano de ciclo (plantadas na primavera do ano anterior). As ramas devem ser coletadas e armazenadas em locais protegidos, mantendo-as em contato com o solo. Na região do Alto Vale do Itajaí, foi identificado que o armazenamento mais eficaz é feito posicionando as ramas verticalmente, embaixo de uma árvore que mantém as folhas durante o inverno, e cobrindo-as com uma lona plástica. Essa estratégia ajuda a manter a viabilidade do material durante o inverno. Existem variações nas técnicas de armazenamento, mas o objetivo principal é preservar a viabilidade das manivas para um novo ciclo.

A Figura 18 apresenta uma forma para conservação de ramas (manivas-semente). Ou seja, o local ideal tem que ser sombreado, ventilado e com uma cobertura na base das ramas para manter umidade. As manivas têm que ser selecionadas, enfeixadas e colocadas na posição vertical.

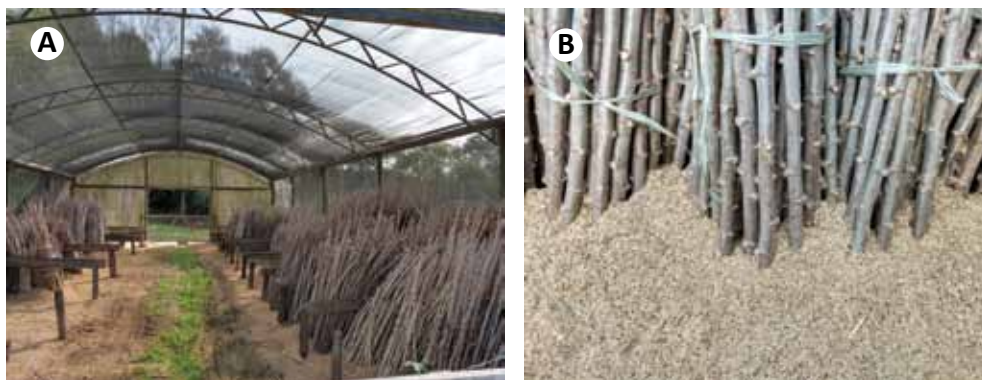


Figura 18. (A) Exemplo de local ideal para armazenamento das ramas; (B) detalhe de proteção na base das manivas

4.2 Escolha do local e preparo do solo

Áreas destinadas à cultura do aipim devem ter boa exposição solar, sendo preferíveis solos de textura mais arenosa. Solos argilosos apresentam limitações físicas para o desenvolvimento das raízes, o que se torna mais evidente durante períodos chuvosos e de estiagem. No geral, o aipim é uma cultura altamente adaptável aos solos do sul do Brasil, sendo o clima um fator limitante. Portanto, é importante observar o zoneamento agroclimático para a cultura. Embora a temperatura seja o fator limitante inicial, outros fatores também podem interferir. Em anos mais úmidos, estratégias como o plantio em camalhões podem maximizar a produção em determinadas áreas. O plantio na palhada também é uma prática recomendada, pois durante períodos de estiagem há um melhor controle do balanço hídrico, além de diversas outras vantagens.

4.3 Momento do plantio e preparo das manivas

O momento ideal para o plantio do aipim é quando o solo não está encharcado e preferencialmente durante dias com boas aberturas de sol. Embora possa parecer óbvio, isso é relevante para a cultura do aipim, pois afeta a diferenciação das raízes. Além disso, a qualidade das manivas tem um impacto direto na produção. O espaçamento de plantio pode variar de 0,8 a 1,20m entre filas e 0,60 a 1,0m entre plantas, a depender de vários fatores (NUNES & PERUCH, 2018), sendo o espaçamento de 1 x 1m bastante comum na região.

As manivas devem ser obtidas da parte central das ramas, onde a medula e o tecido lenhoso possuem a mesma proporção. Essas mudas apresentam maior vigor e capacidade de produção de raízes. Por isso, é importante coletar as ramas de aipim plantadas na primavera anterior. Ao cortar as ramas para obtenção das manivas, é recomendado utilizar uma serra, pois essa prática parece estimular a formação de raízes de reserva.

A forma de plantar o aipim é muito variável. A mais comum é plantar a maniva com 20cm com a gema voltada para cima em relação ao solo, sendo a mesma coberta com cerca de 2 a 3cm de solo. Em solos argilosos, geralmente o plantio é mais superficial, enquanto em solos arenosos é feito de forma mais profunda.

4.4 Adubação na cultura do aipim

A adubação do aipim deve ser realizada de acordo com o manual de adubação e calagem específico de cada região (Sociedade Brasileira de Ciência do Solo (SBSC), Manual de calagem e adubação para os Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, 2016). A adubação de base é recomendada para ser feita com antecedência e incorporada ao solo, a fim de evitar a “queima” das manivas. É importante também priorizar a adubação de cobertura com nitrogênio e potássio durante o período de dezembro/janeiro, uma vez que os produtores de aipim relatam que essa prática resulta em maior produção, além de raízes mais uniformes e retas.

4.5 Manejo de plantas espontâneas

O controle das plantas espontâneas, também conhecidas como plantas daninhas, é geralmente realizado por meio de capinas e roçadas. No primeiro ano, as capinas são realizadas em conjunto com as adubações de cobertura. Para as lavouras de aipim que são mantidas no segundo ano de produção, as roçadas são mais comuns. Alguns produtores afirmam que essa prática prolonga o período em que o aipim pode ser cozido.

Além disso, assim como em outras culturas, existem herbicidas registrados que podem ser utilizados para controlar as plantas daninhas, tanto em estágio pré-emergente como pós-emergente (MAPA, 2023).

4.6 Manejo das ramas - Plantas de aipim de 2 anos

Culturalmente, no Alto Vale do Itajaí, pratica-se o corte das ramas de aipim remanescentes do primeiro ano de produção. Devido às limitações, alguns locais nessa região necessitam de aipim produzido em dois anos. Sendo assim, o corte das ramas deve ser efetuado em período próximo à brotação, o que é variável devido aos diversos microclimas existentes. Efetuar o corte a 20cm do nível do solo auxilia no manejo e controle das espécies espontâneas e no tamanho das plantas de aipim. Porém, se efetuada de forma antecipada, pode acarretar brotação em período inadequado, comprometendo a produção.

De maneira geral, produzir aipim é relativamente fácil, mas algumas práticas podem aumentar ganhos quantitativos e qualitativos.

5 FATORES QUE PODEM AFETAR O COZIMENTO

5.1 Cultivares/Variedades

Sem dúvida, um primeiro aspecto a se considerar é o **fator genético**. Diferentes variedades (cultivares e/ou genótipos) apresentam “qualidades” de cozimento diferentes na mesma condição ambiental de desenvolvimento e com a mesma “idade” na colheita.

5.2 Idade das plantas

A colheita das raízes pode se iniciar a partir dos 180 dias após o plantio, para os cultivares mais precoces, desde que as raízes apresentem tamanho adequado, relativa produtividade e, principalmente, bom padrão de qualidade de cozimento e preço de venda que permita um ganho compensatório, considerando que as plantas não atingiram nesse período seu potencial máximo de produtividade. De uma maneira geral, os períodos mais indicados para colher a mandioca são aqueles em que as plantas tenham alcançado o estágio de dormência e se encontrem em período de repouso (NUNES et al., 2020).

No Alto Vale do Itajaí também é comum utilizar ciclos com mais de um ano para colheita, o que vai depender das variedades utilizadas e da sua localização geográfica.

5.3 Ocorrência de estresse fisiológico

Entenda-se estresse aqui como qualquer fator biótico e/ou abiótico, que cause qualquer “anomalia” no crescimento/desenvolvimento das plantas, ou seja, que afete a fenologia das plantas.

Por exemplo: **estresse hídrico**, muito mais relacionado à seca prolongada, mesmo considerando que o excesso de chuva (água no solo) também possa eventualmente ser problemático, embora seja muito menos frequente. Outro fator está relacionado à mudança de padrão de crescimento vegetativo, ocasionado por injúrias às folhas (desfolhamento intenso) e hastes (quebra das hastes, principalmente da zona de crescimento das plantas – gema apical) no momento da colheita, que se caracteriza basicamente por um período em que as plantas já atingiram o seu máximo crescimento vegetativo. Ou seja, normalmente já atingiram o número máximo de folhas e de altura, estando com seu crescimento vegetativo estabilizado. Ao ocorrerem fatores bióticos (pragas, doenças e ataque de herbívoros) e/ou abióticos (chuva intensa, granizo, ventos intensos), que provoquem danos (quebra das pontas das ramas, grande desfolhamento), estas plantas naturalmente retomarão seu crescimento vegetativo, emitindo novas e maiores quantidades de brotações. Isso desequilibra totalmente seu balanço hormonal (quebra de dominância apical e relação auxinas/citocininas basicamente), dando “preferência” às rotas metabólicas do catabolismo (degradação de substrato energético) que induzem a retomada do crescimento vegetativo em detrimento de rotas metabólicas de biossíntese (biossíntese e acúmulo de amido e outras substâncias de reserva) e afetando desta forma o cozimento (NUNES & PERUCH, 2018).

5.4 Fertilidade/Nutrição

Normalmente, plantas bem equilibradas em termos nutricionais apresentarão padrão de crescimento adequado, melhor produtividade, equilíbrio entre crescimento vegetativo e quantidade de raízes produzidas (obviamente algumas variedades são mais eficientes e produtivas nas mesmas condições de fertilidade) e esta condição pode afetar o cozimento. A literatura cita em muitas situações que, entre os nutrientes presentes nas raízes e que podem estar diretamente relacionados à qualidade do cozimento, afetando não somente a qualidade de textura, mas também o menor tempo de cozimento, podem-se destacar em ordem de importância: o Cálcio (Ca) e o Fósforo (Fitato e/ou ácido fítico). É que a presença destes elementos nas raízes parece ter relação com a maior permeabilidade da membrana celular (células dos tecidos), facilitando desta forma o processo de cocção, diminuindo conseqüentemente o tempo de cozimento e melhorando a qualidade da polpa cozida (textura, maciez, etc.).

Sendo assim, para se obter uma produção qualificada de mandioca de mesa, é indispensável que o ESTADO NUTRICIONAL e a FERTILIDADE DO SOLO sejam avaliados com muito critério. Na análise de solo, portanto, deve-se levar em conta a recomendação das quantidades de calagem (priorizar calcário calcítico quando necessário) e os nutrientes fornecidos. Isso também deve estar associado ao manejo adequado, considerando o estágio fenológico para realizar as intervenções de reposição de nutrientes, conforme indicações da

Epagri para o cultivo de mandioca em Santa Catarina, constantes no “Sistema de Produção nº 51” e “Boletim Técnico nº 189”.

Em resumo: ESTAS SÃO CONDIÇÕES FUNDAMENTAIS PARA QUALIFICAR A PRODUÇÃO/ PRODUTIVIDADE DA MANDIOCA DE MESA, COM QUALIDADE DE RAÍZES (tamanho, formato e qualidade de cozimento da polpa).

6 AGROINDÚSTRIAS E MERCADO

A comercialização das raízes para mesa é a forma atualmente mais comum na região. Pouco é comercializado *in natura*, com casca. Em feiras, nas cestas de comercialização responsável, onde o contato é direto com o consumidor final, este formato do produto também pode ser encontrado, mas é o aipim descascado, cortado em toletes e congelado, o formato comumente encontrado no comércio regional e demandado pela grande maioria dos consumidores. Algumas variações como o aipim ralado, cortado em palitos, cortado em cubos, retirado o fiapo central, começam a aparecer no comércio, porém, em pequena proporção comparado ao tradicional aipim congelado em toletes.

A procura pelo produto, tanto por estabelecimentos comerciais como os supermercados, restaurantes, padarias e até diretamente pelos consumidores, estimula os agricultores a esta entrega. A comercialização para programas institucionais (o mais acessado pelos produtores é o Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE) também é um canal de comercialização bem atrativo na região. Não dispomos de um levantamento, até o momento, do percentual de empreendimentos legalizados e não legalizados para a atividade, mas tem-se observado que a maioria deles ainda está atuando na informalidade.

O aipim descascado e congelado enquadra-se como produto de origem vegetal minimamente processado e a recomendação é que a família interessada na legalização busque a orientação junto à Vigilância Sanitária municipal. Antes mesmo de iniciar qualquer investimento, recomenda-se que o agricultor busque a orientação e o apoio da Epagri.

Entre os aspectos que devem ser obrigatoriamente considerados para a legalização, destacam-se: um local adequado, de acordo com a legislação específica, que inclui no mínimo área suja de manipulação; a área limpa de manipulação; uma área para armazenamento do produto congelado; e uma área para armazenamento de embalagens.

A origem, a qualidade da água utilizada na unidade e o tratamento dos efluentes também são exigências que devem ser consideradas, assim como capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos e carteirinha de saúde dos manipuladores. A rotulagem do produto final também fará parte dos itens necessários, tudo conforme a legislação.

Tanto para adequações sanitárias quanto tributárias, é necessário analisar caso a caso e cada enquadramento. Quando se tratar de agricultor familiar, o estado de Santa Catarina dispõe da Lei 16.971, de 2016, que se refere ao tratamento favorecido e simplificado para o microprodutor primário, além da Resolução Normativa nº 001/DIVS/SES, de 29/04/2022. Estas sempre deverão ser as primeiras opções a serem consideradas para o enquadramento.

O governo do estado também dispõe de políticas públicas direcionadas a agroindústrias, favorecendo a legalização desta atividade.

7 SUGESTÕES PARA O ARMAZENAMENTO E DICAS SOBRE O COZIMENTO DO AIPIM

Embora o aipim seja um alimento consumido por muitas famílias, considera-se que ele deveria ser mais amplamente divulgado e ter o seu consumo estimulado, pois se trata de um alimento energético, de fácil digestibilidade, altamente nutritivo, substituto de farináceos com glúten e fácil de ser cultivado. Pequenas áreas produzem muito, além de ser um produto que pode ser encontrado ao longo do ano, porque o congelamento, tanto *in natura* como cozido, altera muito pouco suas características físicas, degustativas e nutricionais.

7.1 Processo de armazenamento

O ideal é arrancar o tubérculo e no máximo em 24 horas fazer o processo de higienização, armazenamento ou cocção. Quanto mais rápido, melhor a qualidade e a manutenção das propriedades do alimento.

É importante verificar se as raízes estão muito fibrosas ou com nervuras escuras ou acinzentadas, pois nestas condições não estão adequadas para o consumo.

Quando o aipim estiver fibroso, utilizar cru, picado fino ou ralado, em receitas que assim o indicam.

Quando se compra o aipim em casca e não se quer cozinhar ou congelar, porque será consumido em 24 horas, deve-se descascar, lavar e colocar numa vasilha coberta com água dentro da geladeira. Assim as raízes conservarão a qualidade.

7.2 Processo para congelamento

- Logo após a colheita, lavar as raízes em água corrente de boa qualidade;
- Descascar, cortar em pedaços pequenos em forma de toletes ou palitos com a retirada do fio central, deixando em imersão na água para não alterar a cor;
- Enxaguar e deixar escorrer;
- Embalar em sacos plásticos resistentes ao congelamento – quanto menos água na superfície do produto, menor formação de cristais de gelo e o produto ficará mais soltinho;
- Congelar em volumes conforme o número de porções na refeição para o rápido congelamento e evitar desperdícios, mantendo a qualidade do produto;
- Validade até 8 meses;
- O aipim cozido suporta bem o congelamento, mas tem um período menor de validade – deve ser consumido em até 4 meses;
- Guardar em embalagens plásticas apropriadas para o congelamento, em porções previstas para uma refeição da família – retirar o ar e dar uma leve achatada para diminuir o espaço utilizado no freezer e acelerar o congelamento.

7.3 Cozimento culinário do aipim

Em panela de pressão o processo é bem rápido, entre 15 e 20 minutos, quando a qualidade do aipim e o tempo de colheita foram observados.

Dependendo da época de colheita, o aipim congelado cozinha mais rápido que o aipim *in natura*.

Passos para o cozimento

- Colocar o aipim na panela *in natura* ou congelado. Cobrir com água até uns dois dedos acima de todas as peças. Observação: quando for congelado, o ideal é colocar os pedaços congelados somente após a água estar fervendo;

- Após o início da fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar em fogo brando, assim você economiza gás e evita a rápida evaporação da água;

- Colocar o sal quando o aipim já estiver praticamente cozido;

- Se o aipim demorar para cozinhar depois de passados os 20 minutos, tente dar o tradicional “susto” – tire um pouco da água do cozimento e adicione água fria e continue o processo de cozimento. Não utilize bicarbonato de sódio, pois este produto pode destruir as propriedades nutricionais do aipim, assim como vitaminas e minerais;

- Você pode enriquecer o sabor, o aroma e/ou as propriedades nutricionais do aipim, adicionando na água do cozimento cúrcuma (açafrão da terra), manteiga ou margarina, pedaços de bacon e/ou temperos no início do cozimento;

- Não desprezar a água do cozimento. Adicionar em molhos, risotos, caldos, feijão. Como libera amido, ela tem o poder espessante;

Se for utilizar o aipim em caldos e molhos temperados (sopas, vaca atolada, etc.), ele demorará o dobro do tempo para cozinhar.

A Figura 19 ilustra os passos para o congelamento tanto *in natura* como aipim já cozido.

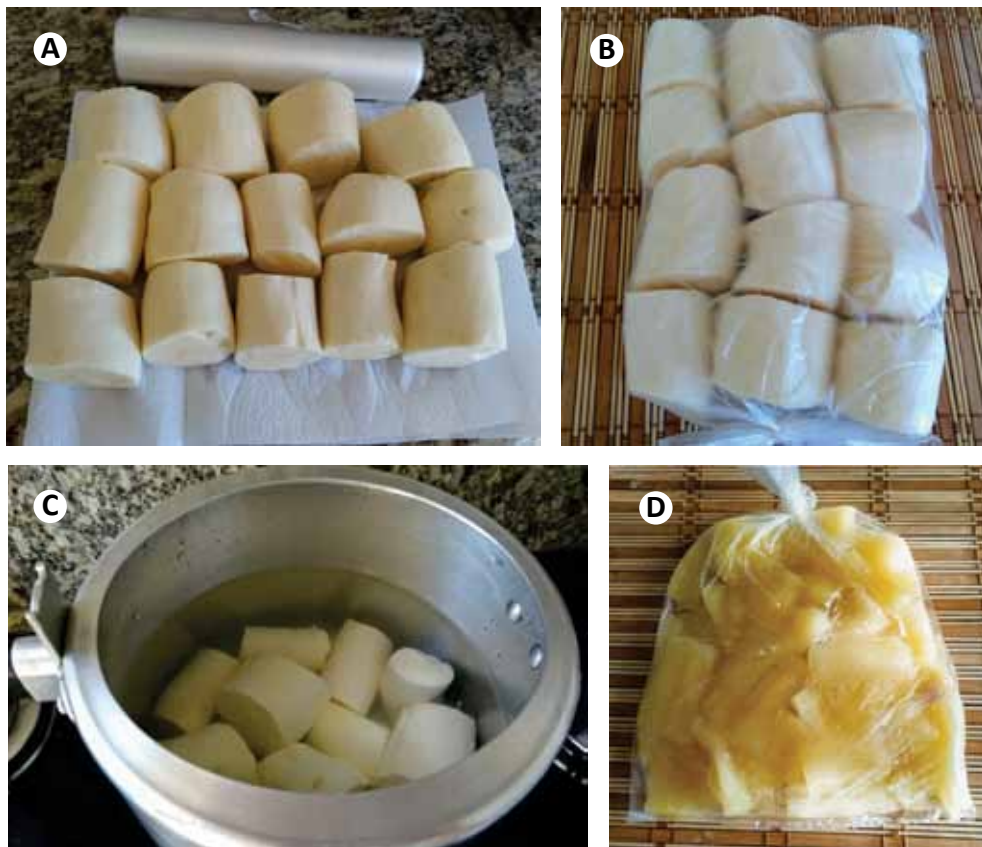


Figura 19. (A) Aipim cortado para congelamento *in natura*; (B) embalado; (C) na panela para cozimento; (D) congelado após cozido

8 RECEITAS À BASE DE AIPIM

A seguir, serão apresentados os pratos doces e salgados que as famílias produtoras de aipim e os técnicos da Epagri trouxeram para ser degustados nos Dias de Campo do Aipim realizados entre os anos de 2015 a 2022.

RECEITAS DOCES

8.1 COCADA DE AIPIM

Receita: Angelina e Jalcino Lúcio (2017)

Localidade: Lontras - comunidade Alto Subida

Ingredientes:

- 6 xícaras de açúcar
- 6 xícaras de água
- 6 xícaras de aipim cru e ralado
- 1 pacote de coco ralado (100g)



Modo de fazer:

Rale o aipim e coloque-o em um pano de louça. Esprema para retirar toda a água. Desfaça o aipim espremido e prepare a receita. Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até atingir o ponto de calda. Adicione o aipim ralado à calda e misture bem. Retire a panela do fogo. Espalhe a mistura em uma superfície plana e deixe esfriar. Corte em pedaços.

Relatos:

A família toda cresceu plantando e transportando aipim. Angelina descobriu a receita ao fazer cuscuz para a sogra e perceber que o aipim ralado desidratado se assemelhava ao coco ralado. Ela decidiu testar e fazer a cocada de aipim.

8.2 BOLINHO DE AIPIM DOCE

Receita: Sírio Franz (2017)

Localidade: Ibirama

Ingredientes:

- 2 xícaras de aipim ralado
- 2 colheres de açúcar
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misture bem todos os ingredientes. Aqueça a banha em uma frigideira. Com a ajuda de uma colher, pegue porções da massa e coloque na frigideira quente. Frite os bolinhos até ficarem dourados dos dois lados.

Relatos:

Seu Sírio Franz, de Ibirama, trouxe os bolinhos para o encontro de 2017. Ele contou que sua família planta e comercializa aipim desde sua infância, inclusive na feira municipal. A receita dos bolinhos foi passada pela avó e sua mãe costumava prepará-los.



8.3 BOLO DE AIPIM

Receita: Adair e Erondina da Silva (2017)

Localidade: Lontras - comunidade Pinheiro

Ingredientes:

- 600g de aipim cru ralado
- 200g de margarina
- 500g de açúcar
- 200g de coco ralado
- 4 ovos (claras em neve)
- 2 colheres de fermento
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misture os ingredientes, deixando as claras em neve por último. Asse em forno preaquecido por 40 minutos.

Relatos:

Adair e Erondina da Silva são moradores da comunidade Pinheiro, no município de Lontras, e produtores comerciais de aipim. Erondina pegou essa receita de uma amiga e a faz até hoje.



8.4 BOLINHO DE AIPIM COM COCO

Receita: Ernesto e Almíria Herman (2017)

Localidade: Lontras - comunidade Alto Subida

Ingredientes:

- 1kg de aipim cru ralado e lavado
- ½ copo de óleo
- 1 pacote de coco ralado
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 ½ xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de fermento em pó



Modo de fazer:

Rale o aipim, lave-o e esprema bem para eliminar o líquido. Em uma tigela, junte o aipim ralado, os ovos, o açúcar, o óleo, a manteiga, o sal e o fermento em pó. Misture bem. Unte uma forma e despeje a massa do bolo. Asse o bolo em forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado. Opcionalmente, alguns minutos antes de tirar o bolo do forno, espalhe ½ lata de leite condensado na superfície do bolo e volte ao forno por mais 5 minutos. Deixe o bolo esfriar e, se desejar, acrescente cobertura de creme de leite.

Relatos:

O Sr. Ernesto cresceu ajudando seus pais na cultura do aipim. Aos 20 anos de idade, ele deixou o aipim de lado e começou a produzir fumo. Há 6 anos, ele decidiu retornar para a cultura do aipim e diminuir a produção de fumo. Essa receita foi criada pela mãe da Sra. Almiria e é feita pela filha Janaína.

8.5 BOLO DE AIPIM

Receita: Artur e Teresa Maba (2017)
Localidade: Ibirama - comunidade Rio Sellin

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de fermento em pó
- Farinha de trigo até dar o ponto
- 2 xícaras de aipim ralado



Modo de fazer:

Em uma tigela misture todos os ingredientes e, por último, acrescente aos poucos a farinha de trigo, mexendo bem, até obter uma massa homogênea. Unte uma forma e despeje a massa. Asse em forno preaquecido até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.

Relatos:

Essa receita foi desenvolvida por Dona Teresa, que a considera uma receita “leve”

8.6 BOLO DE AIPIM CRU

Receita: Valmor Hermann (2017)
Localidade: Lontras - comunidade Alto Subida

Ingredientes:

- 2 xícaras de aipim cru ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 4 ovos
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 pacote de coco ralado



Modo de fazer:

Rale o aipim cru e esprema para retirar o excesso de água. Adicione os demais ingredientes e mexa bem. Asse em forno preaquecido.

Relatos:

A família sempre cultivou aipim, mas parou por 8 anos para plantar fumo. Há 6 anos, eles voltaram a cultivar aipim quando o Sr. Valmor ficou sozinho na propriedade. Ele legalizou a unidade e se arrepende de não ter começado antes. O Sr. Valmor enfatiza que tudo o que ele conseguiu veio da renda do aipim. A receita era feita por sua mãe.

8.7 BOLINHO DE AIPIM COZIDO

Receita: Ivonete Weber Machado (2017)

Localidade: Agronômica, Centro de Treinamento da Epagri

Ingredientes:

- Cerca de ½kg de aipim cozido
- 2 xícaras de açúcar
- 200g de manteiga
- 4 ovos
- 50g de coco seco ralado
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 100ml de leite de coco



Modo de fazer:

No liquidificador, bata o aipim cozido, os ovos, o leite de coco e a manteiga até obter um creme. Reserve. Em um recipiente, misture o açúcar, a farinha de trigo e o coco seco ralado. Adicione o creme batido no liquidificador à mistura de açúcar, farinha e coco. Misture bem. Acrescente o fermento em pó e misture novamente. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a massa na forma e leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado. Obs.: Pode ser feito com sobras de aipim guardadas no freezer. O aipim pode ter sido cozido com sal, o que não altera o sabor do bolo.

Relatos:

Essa receita é feita com sobras de aipim cozido e é uma boa alternativa para as merendeiras.

8.8 BOLO QUEIJADINHA DE AIPIM

Receita: Juliane Garcia Knapik Justen (2017)

Localidade: Rio do Sul, Gerência Regional da Epagri

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de aipim desidratado
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de queijo meia cura ralado
- 1 xícara de manteiga derretida ou nata
- 1 colher de sopa fermento em pó



Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Adicione o fermento por último e coloque a massa em uma forma untada com gordura de coco e enfarinhada com farinha de arroz. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Observação: Se desejar, adicione goiabada na metade da massa, espalhe e cubra com o restante da massa.

Relatos:

O Sr. Raulino criou a farinha de aipim, secando o aipim ralado ao sol. A mãe da Juliane adaptou a receita até chegar nesta versão. Vale ressaltar que a receita não contém glúten.

8.9 BOM-BOCADO DE AIPIM

Receita: Nilca Weiss (2018)

Localidade: Agrônômica, Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 500g de aipim ralado
- ½x de leite
- 1 xícara de manteiga (rasa)
- 50g de coco ralado seco
- 2 xícaras de açúcar (rasa)
- 50g de queijo ralado
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de fermento em pó (rasa)
- 1 pitada de sal



Modo de fazer:

Rale o aipim e reserve. Em seguida, adicione o coco ralado, o queijo ralado, o sal e o fermento. Misture bem e reserve. Em outra tigela, bata o açúcar com a manteiga até obter uma mistura cremosa. Adicione os ovos e o leite. Bata bem até ficar homogêneo. Junte a mistura líquida aos ingredientes secos e misture até obter uma massa uniforme. Utilize formas de bom-bocado. Leve as formas ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 45 minutos.

8.10 BOLO DE AIPIM

Receita: Eleane Lindner (2018)

Localidade: Lontras - comunidade Valada Pinheiro

Ingredientes:

- 5 ovos – claras em neve
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de aipim cru ralado
- 1 colher sopa de manteiga
- 1 xícara de coco ralado sem açúcar
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo



Modo de preparo:

Bata bem as gemas, o açúcar e a manteiga. Em seguida, adicione o coco, o aipim, as claras e o trigo. Asse em forno médio.

8.11 BRIGADEIRO DE MANDIOCA

Receita: Deborah Ingrid de Souza (2018)

Município: José Boiteux, Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 2 xícaras de mandioca bem cozida e amassada
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 100g de chocolate 70% cacau derretido
- 4 colheres de sopa de açúcar de coco
- 2 colheres de sopa de óleo de coco
- 4 colheres de sopa de leite vegetal
- 3 colheres de sopa de melado de cana

Opcional: especiarias como canela, cardamomo, cravo, raspinhas de laranja, café, entre outros

Modo de fazer:

No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto o cacau em pó, até obter uma massa homogênea. Leve a mistura para gelar por cerca de 30 minutos. Modele bolinhas com as mãos e passe no cacau em pó, cobrindo-as completamente.

Observação: Se preferir, substitua o açúcar de coco e o melado por açúcar demerara. Adicione especiarias e outros ingredientes opcionais para dar um toque de sabor extra às trufas.



8.12 TOUCINHO DE AIPIM

Receita: Silvane da Silva (2018)

Município: Ituporanga - comunidade Lageado Águas Negras

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 2 copos de aipim ralado
- 3 gemas
- 2 xícaras de açúcar

Modo de fazer:

Misture os ingredientes e coloque no leite fervendo, cozinhando por cerca de 5 minutos, mexendo sempre. Prepare uma forma com açúcar queimado e despeje a mistura cozida na forma caramelizada. Em seguida, bata as claras em neve até obter picos firmes. Espalhe as claras em neve sobre a mistura na forma, cobrindo-a completamente. Leve a forma ao forno preaquecido para dourar as claras em neve.



8.13 BOLO DE AIPIM COM GOIABADA

Receita: Juliane Garcia Knapik Justen (2018)

Localidade: Rio do Sul, Gerência Regional da Epagri

Ingredientes:

- 1 ½ xícaras de chá de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 4 ovos
- 1 pacote de coco ralado de (100g)
- 2 xícaras de chá de aipim cru ralado
- ½ colher de café de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 ½ xícaras de chá de goiabada picada em pedaços pequenos



Modo de fazer:

Em uma tigela, bata o açúcar com a manteiga até obter uma mistura clara e homogênea. Em seguida, bata as claras em neve e reserve. Adicione as gemas uma a uma, incorporando bem. Acrescente o coco ralado, o aipim ralado e o sal. Adicione o fermento em pó e misture bem até que esteja incorporado. Pré-aqueça o forno a 200°C. Em uma forma redonda com furo no centro, untada, coloque metade da massa. Espalhe os pedacinhos de goiabada e cubra com o restante da massa. Leve ao forno por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar. Polvilhe com açúcar antes de servir.

8.14 DOCINHO DO INDAIÁ

Receita: Carmen Passero e Moacir (2019)

Localidade: Rio do Sul - comunidade Valada São Paulo

Ingredientes:

- 500g de aipim cozido (não muito macio) triturado no liquidificador
- 2 xícaras de leite
- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 50g de coco ralado
- Farofa com coco



Modo de preparo:

Em um recipiente, misture o aipim triturado com o leite, os ovos, o iogurte natural e o azeite. Adicione o fermento em pó e a farinha de trigo, misturando bem até obter uma massa homogênea. Acrescente o coco ralado e misture novamente. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Por cima da massa, espalhe a farofa com coco. Leve ao forno preaquecido até que o bolo esteja dourado.

8.15 BOLO DE AIPIM

Receita: Adair e Erondina da Silva (2019)

Localidade: Lontras, comunidade Pinheiro

Ingredientes:

- 600g de aipim ralado
- 200g de margarina
- 500g de açúcar
- 100g de coco ralado
- 4 ovos
- Claras em neve
- Colheres de sopa de fermento em pó
- Uma pitada de sal



Modo de fazer:

Em uma tigela, misture o aipim ralado, a margarina, o açúcar, o coco ralado e os ovos. Reserve as claras em neve e o fermento em pó. Adicione as claras em neve e o fermento à mistura de aipim, incorporando delicadamente até que estejam bem distribuídos. Leve ao forno preaquecido a 180°C, e asse até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

8.16 PUDIM CHICO BALANCEADO

Receita: Sonia Maria Abatti (2021)

Localidade: Aurora, Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 3 xícaras de aipim cozido
- 4 ovos (separados)
- 5 colheres de açúcar
- 1 pacote de coco ralado
- Baunilha
- 1 xícara de açúcar para o caramelo



Modo de fazer:

No liquidificador, bata todos os ingredientes (exceto as claras e o açúcar do caramelo) até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura do pudim numa forma caramelizada. Bata as claras em neve com uma colher de açúcar para cada clara. Coloque o merengue em colheradas sobre a mistura do pudim. Leve ao forno com calor a 180°C para assar.

8.17 SORVETE DE AIPIM SABOR MARACUJÁ ZERO LACTOSE

Receita: Iara Karine Zimmermann de Souza (2022)

Localidade: Braço do Trombudo – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 250g de aipim cozido sem sal.
- 1 xícara de suco concentrado de maracujá
- Açúcar a gosto
- Um pacotinho de gelatina sem sabor hidratada.



Modo de fazer:

No liquidificador, bata o aipim cozido juntamente com o suco concentrado de maracujá até obter uma mistura homogênea. Transfira a mistura para a batedeira e adicione a gelatina sem sabor hidratada. Bata por aproximadamente 6 a 8 minutos, até obter uma consistência cremosa. Despeje a mistura em um recipiente adequado e leve ao freezer por pelo menos 6 horas, ou até que esteja completamente congelado. Sirva o sorvete de aipim com calda de maracujá ou geleia, se desejar.

8.18 SORVETE DE AIPIM SABOR GOIABADA

Receita: Iara Karine Zimmermann de Souza (2022)

Localidade: Braço do Trombudo, Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 250g de aipim cozido sem sal
- Uma lata de leite condensado
- Uma lata de creme de leite
- 300ml de leite
- Um envelope de gelatina sem sabor hidratada



Modo de fazer:

No liquidificador, bata o aipim cozido juntamente com o leite até obter uma mistura homogênea. Transfira a mistura e os demais ingredientes para a batedeira. Bata até obter uma consistência cremosa e homogênea. Em uma panela, dilua um pouco de goiabada em água e leve ao fogo até formar uma calda. Em um pote ou forma de sorvete, intercale camadas do sorvete de aipim e da calda de goiabada, repetindo o processo até finalizar os ingredientes. Leve ao freezer e deixe gelar por 6 a 8 horas, ou até que esteja completamente congelado. Se desejar, você pode substituir a calda de goiabada por outras geleias de sua preferência, como morango, abacaxi, hortelã, entre outras.

8.19 FAROFA DOCE

Receita: Iara Karine Zimmermann de Souza (2022)

Localidade: Braço do Trombudo – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 3 colheres de manteiga sem sal
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- Temperos a gosto: canela, coco ralado, uvas passas, castanhas.



Modo de fazer:

Aqueça a manteiga em uma frigideira e adicione o coco ralado para dourar. Acrescente a farinha de mandioca e deixe dourar levemente. Adicione os temperos desejados, como canela, uvas passas e castanhas. Adoce a gosto, podendo utilizar açúcar mascavo. Utilize essa mistura como cobertura para sorvetes.

RECEITAS SALGADAS

8.20 CHIPS DE AIPIM

Receita: Adair e Erondina da Silva (2017)
Localidade: Lontras - comunidade Pinheiro

Ingredientes:

- Aipim fresco (sem ser congelado), cortado em rodela ou palitos
- Banha ou azeite quente para fritar
- Sal a gosto



Modo de preparo:

Corte o aipim fresco em rodela ou palitos. Aqueça a banha ou o azeite em uma frigideira. Frite o aipim na banha ou no azeite quente até ficar dourado e crocante. Retire o aipim da frigideira, deixe escorrer o excesso de óleo e tempere com sal a gosto. Sirva o aipim frito como acompanhamento ou petisco.

Relatos:

A família ainda cultiva fumo, mas já diminuiu bastante com substituição pelo cultivo do aipim. Segundo Dona Erondina, o aipim fresco cortado em rodela ou palitos e frito na banha ou azeite quente fica mais crocante que a batata. A variedade pêssego branco é recomendada por ser muito boa para fazer essa receita. É importante que o aipim não seja muito novo para obter a melhor textura.

8.21 PURÊ DE AIPIM

Receita: Cilene Staloch (2017)
Localidade: Ituporanga

Ingredientes:

- 2kg de aipim bem cozido
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de nata
- 1 xícara de leite



Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes e coloque em um refratário. Por cima, adicione molho de frango desfiado com milho verde ou outro molho de sua preferência.

Relatos:

Para esse novo encontro, Cilene pensou em fazer alguma coisa diferente e quis fazer sua própria receita. Pesquisou entre 4 receitas e escolheu essa.

8.22 ESCONDIDINHO DE AIPIM

Receita: Sandra Bernadete Sperckott Batels e Raulino Batels (2017)

Localidade: Agronômica

Ingredientes:

Massa:

- 1 ½kg de mandioca cozida e amassada
- 1 ovo (opcional)
- 1 colher de manteiga
- ½ xícara de leite
- Sal a gosto

Recheio:

- ½kg de frango ou ½ kg de carne moída
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- ½ pimentão picado
- 2 dentes de alho amassados
- Salsinha, cebolinha verde, orégano, sal a gosto
- Óleo para refogar a carne

Modo de fazer:

Cozinhe e desfie o frango. Refogue com o alho, a cebola e os outros ingredientes. Em uma forma grande, coloque metade do purê de aipim, em seguida o recheio e o restante do purê. Espalhe gergelim ou queijo por cima. Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Relatos:

Há oito anos, a família tem o cultivo de mandioca como única fonte de renda. Anteriormente, cultivava apenas fumo, mas agora planta uma variedade de alimentos, sendo 90% para subsistência. Essa receita de prato à base de galinha caipira foi aprendida em uma capacitação com a Extensionista da Epagri Nilca.



8.23 AIPIM COM BACON

Receita: Tereza e Arnildo Herman (2017)

Localidade: Lontras - comunidade Alto Subida

Ingredientes:

- 500g de bacon
- 2 linguiças
- 4kg de aipim

Modo de fazer:

Frite o bacon em pedaços pequenos. Cozinhe o aipim e pique-o bem miudinho. Misture os dois ingredientes em fogo baixo e cozinhe por um bom tempo.



8.24 ESCONDIDINHO DE AIPIM E CARNE SECA

Receita: Laís Santos Capel (2017)

Localidade: Lontras – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim
- 1 copo de leite (ou um pouco mais)
- 2 colheres de margarina
- ½kg de carne seca dessalgada cozida
- 1 cebola média picadinha
- 4 dentes de alho esmagados
- 2 tomates sem casca e picados
- Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Esprema o aipim ainda quente e leve-o a uma panela com margarina e sal. Acrescente o leite, misture e reserve. Refogue a cebola e o alho em um fio de azeite. Adicione a carne seca desfiada e deixe fritar um pouco. Acrescente os tomates e cozinhe até ficarem murchos. Ajuste o sal, se necessário. Em um refratário untado com azeite, coloque uma camada do purê de aipim, a carne seca e termine com o restante do purê. Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.



Relatos:

A extensionista não planta aipim, mas é natural de Paranavaí, PR, onde chamavam a raiz de “mandioca”. Aprendeu o termo “aipim” em Santa Catarina. A receita já era feita pela mãe, porém com outros molhos.

8.25 BOLINHO DE AIPIM AMARELO

Receita: Marcelo Steiner (2017)

Localidade: Ibirama – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim ralado
- 3 ovos cru
- 2 colheres de tempero verde
- Sal a gosto



Modo de fazer:

Misture os ingredientes. Frite na banha.

Relatos:

A família costumava produzir aipim. Essa receita é uma lembrança especial da infância, quando a avó e o pai fritavam os bolinhos para as crianças ao lado do fogão a lenha. Os bolinhos eram tão deliciosos que nem chegavam à mesa.

8.26 AIPIM DE FORNO

Receita: Artur e Teresa Maba (2017)

Localidade: Ibirama

Ingredientes:

- 1kg de aipim
- 2 copos de requeijão
- 1 linguiça calabresa
- 1 pedaço de bacon
- 1 pedaço de queijo



Modo de fazer:

Cozinhar o aipim bem cozido, depois escorrer bem e amassar até ficar uma massa e acrescentar o requeijão e misturar. Em uma panela refogar a calabresa e o bacon em cubinhos e o tempero a gosto. Misturar o aipim com bacon e calabresa refogada. E espalhar requeijão numa marinex e colocar o aipim, depois colocar o queijo em cima. Em seguida levar ao forno a 250°C.

8.27 TORTA SALGADA DE AIPIM/SABOR PIZZA

Receita: Katiucia Micheli Visentainer (2018)

Localidade: Ituporanga – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim ralado
- 1 colher de banha ou manteiga
- 6 ovos (caipiras)
- 3 a 4 tomates sem semente picados
- 1 cebola grande ralada
- +- 400g de calabresa em cubos (ou bacon, frango, linguiça)
- +- 400g de queijo colonial em cubos
- Tempero verde
- Orégano
- Sal



Modo de fazer:

Unte e enfarinhe um refratário grande. Coloque todos os ingredientes no refratário. Asse em temperatura máxima por aproximadamente 30 minutos.

8.28 PÃO DE AIPIM

Receita: Sueli Terezinha Edener Schera (2018)

Localidade: Agronômica

Ingredientes:

- 1kg de aipim cozido
- 2 Colheres de fermento biológico
- 3 Colheres de óleo vegetal
- 2 Colheres de açúcar
- 1kg de farinha de trigo
- 1 ovo
- Sal a Gosto



Modo de preparo:

Misture 500g de farinha de trigo com açúcar. Acrescente óleo vegetal, fermento biológico e sal. Em um recipiente, coloque o aipim cozido ainda morno e adicione a mistura dos outros ingredientes. Adicione água morna aos poucos e o restante da farinha de trigo até obter o ponto da massa. Sove até obter uma massa homogênea. Divida a massa em duas partes e coloque em formas untadas. Deixe crescer por 30-50 minutos. Pincele os pães com ovo batido e asse em forno preaquecido a 200°C por 35-40 minutos. Assim que o pão estiver dourado, reduza a temperatura. Após retirar do forno, deixe descansar por aproximadamente 5 minutos e embale com saco plástico. Sirva.

Relatos:

A avó plantava aipim e realizava todo o trabalho manualmente, inclusive carregando junto com o boi.

8.29 ROCAMBOLE DE MANDIOCA

Receita: Laís Santos Capel (2018)

Localidade: Lontras – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1 porção de mandioca cozida em água e sal
- 1 a 2 colheres de manteiga
- Temperos a gosto (noz moscada, tempero verde opcional)
- Recheio de frango (ou carne de gado, cenoura ralada grossa, ovos cozidos)
- Queijo ralado grosso a gosto
- Farinha de mandioca ou de rosca para polvilhar



Modo de fazer:

Amasse a mandioca ou passe na máquina de moer. Retire os fios e tempere com manteiga e temperos. Ajuste o sal. Em uma superfície seca, polvilhe farinha de mandioca ou de rosca e espalhe a massa com as mãos, formando uma camada de aproximadamente 2 dedos de espessura. Espalhe o recheio sobre a massa, polvilhe com queijo ralado e enrole. Coloque em uma travessa ou forma e leve ao forno por 15 minutos.

8.30 SOPA DE AIPIM

Receita: Sandra Bernadete Sperckott Batels

e Raulino Batels (2018)

Localidade: Agronômica

Ingredientes:

- Aipim em pedaços
- 1 pedaço de bacon
- 1 pedaço de linguiça calabresa
- 1 cebola
- Temperos



Modo de fazer:

Cozinhe o aipim até ficar bem macio. Escorra a água e coloque uma porção de aipim no liquidificador com um copo de água. Repita o processo até obter a quantidade desejada, aos poucos para não forçar o liquidificador. Em uma frigideira, frite o bacon e a linguiça calabresa picados em cubos com a cebola. Adicione o aipim batido à frigideira e deixe ferver por cerca de 15 minutos. Tempere com tempero verde, orégano e pimenta do reino a gosto. Deixe ferver por mais 5 minutos.

Relatos:

O cultivo de aipim foi iniciado após a produção de fumo, sendo atualmente uma fonte de renda financeiramente viável. Houve uma história engraçada em que a carroça ficou atolada durante o plantio de aipim, que ainda é lembrada.

8.31 ESCONDIDINHO DE AIPIM

Receita: Wilson Socrepa (2019)

Localidade: Rio do Oeste - comunidade Águas Verdes

Ingredientes:

- 3kg de Aipim
- 200g de calabresa
- 1 pedaço de bacon
- 3 cebolas
- 1 maço de cebolinha
- Meio pimentão
- 100ml de leite
- 1 cubo de caldo de galinha
- Sal a gosto



Modo de fazer:

Cozinhe o aipim e reserve. Em uma panela, refogue a calabresa, o bacon e a cebola com azeite. Adicione a cebolinha, o pimentão e o caldo de galinha. Continue refogando. Acrescente o leite e o creme de leite, mexendo bem. Desligue o fogo. Misture o refogado com o aipim cozido e sirva.

8.32 BOLINHO DE AIPIM POLVILHADO

Receita: Ernesto e Almira Hermann (2019)

Localidade: Lontras - comunidade Alto Subida

Ingredientes:

- 1kg de aipim polvilhado cozido
- 1 ovo
- 1 colher de margarina
- Sal a gosto
- 300g de carne moída
- 1 cebola
- Tempero á gosto
- Cheiro verde a gosto



Modo de fazer:

Moa o aipim cozido. Adicione o ovo, a margarina, o tempero verde, a carne moída, a cebola picada e o sal. Misture bem. Cozinhe a mistura. Faça bolinhas com o aipim e frite em banha quente.

8.33 FAROFA

Receita: Laís Santos Capel (2019)

Localidade: Lontras – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 500g de farinha de mandioca desidratada
- 1 cebola cortada fininha
- ½ xícara de óleo ou banha
- 1 pacote de sopa de cebola



Modo de fazer:

Frite a cebola lentamente até ficar bem dourada. Adicione a sopa de cebola e a farinha. Misture bem. Sirva.

Relatos:

Essa é uma receita da minha cunhada que costuma fazer quando a família se reúne.

Observação: Todos acham que a cebola frita se parece com carne.

8.34 AIPIM QUATRO QUEIJOS

Receita: Franciani Rodrigues da Silva (2019)

Localidade: Lontras – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim cozido
- 150g de queijo muçarela
- 150g de queijo catupiry
- 1 copo de requeijão
- 55g de queijo provolone
- 100g de Bacon



Modo de fazer:

Moa o aipim cozido e faça camadas intercalando com os queijos. Frite o bacon e coloque por cima, juntamente com o queijo provolone polvilhado. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

8.35 BOBÓ DE AIPIM

Receita: Laís Santos Capel (2019)

Localidade: Lontras – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 500g de aipim cozido (reserve a água)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 copo de milho cozido
- Temperos para fritar: cebola cortada, alho, sal, óleo



Modo de fazer:

No liquidificador, bata o aipim cozido, o leite de coco e um pouco da água do cozimento. Em uma panela, frite os temperos, adicione o milho e, em seguida, coloque a mistura do liquidificador. Pode ser servido acompanhado com arroz branco.

Relatos:

Essa é uma receita que minha mãe costumava fazer quando eu era criança. Observação: A receita original era feita com camarão, mas também pode ser feita com frango desfiado.

8.36 REVIRADO DE AIPIM

Receita: Iara Karine Zimmermann de Souza (2019)

Localidade: Braço do Trombudo – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim cozido
- 1 copo de requeijão
- Sal a gosto
- 2 calabresas picadas
- 1 cebola grande



Modo de fazer:

Amasse o aipim cozido e adicione o copo de requeijão enquanto ainda estiver quente. Refogue a calabresa com a cebola e adicione por cima do aipim.

8.37 VACA ATOLADA

Receita: Sonia Maria Abati (2021)

Localidade: Aurora – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de mandioca descascada e cortada em pedaços
- 1kg de costela de vaca
- 5 tomates descascados, picados sem sementes
- 2 cebolas picadas
- 1 colher de chá de salsinha picada
- 3 cebolinhas verdes picadas
- 4 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de vinagre
- Opcionais: Bacon, calabresa
- Sal a gosto



Modo de fazer:

Tempere a carne de costela de vaca com alho e cebola e frite em uma panela aquecida com óleo até dourar. Adicione vinagre, cebola picada, cebolinha, salsinha e tomates e refogue bem. Cubra tudo com água e cozinhe até a carne ficar macia. Adicione a mandioca cortada em cubos e mais água para cozinhar, mexendo frequentemente para evitar que grude no fundo da panela. Quando tudo estiver macio, desligue o fogo e sirva imediatamente.

8.38 NHOQUE DE AIPIM OU BATATA-DOCE

Receita: Sonia Maria Abati (2021)

Localidade: Aurora – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim cozido e amassado
- 2 ovos
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo ou até que dê o ponto de enrolar (ou farinha de arroz ou maisena, se preferir)
- Sal



Modo de fazer:

Em uma tigela funda, misture todos os ingredientes até formar uma massa maleável que possa ser enrolada. Polvilhe uma superfície com farinha e enrole a massa em forma de cordão. Corte em pedaços para formar o nhoque. Cozinhe em água fervente com sal. Retire com uma espumadeira. Sirva com o molho de sua preferência, como molho de tomate, carne moída, frango ou nata frita. Observação: se preferir, a massa pode ser mais mole e cozida em colheradas.

8.39 LASANHA DE AIPIM COM BRÓCOLIS

Receita: Sonia Maria Abati (2021)

Localidade: Aurora – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 1kg de aipim cozido amassado
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Leite para dar o ponto no purê
- 2 ovos
- Queijo ralado (colonial, mozzarella)
- Sal a gosto
- Caso gostar adicione temperos fritos ao purê (alho, cebola, temperos verdes)



Modo de fazer:

Refogue o brócolis com alho e cebola. Prepare o molho branco com queijo. Em uma montagem em camadas, intercale massa de aipim, brócolis refogados, molho branco e queijo ralado. Repita as camadas até terminar os ingredientes. Leve para gratinar no forno.

8.40 PÃOZINHO DE BATATA-DOCE COM POLVILHO AZEDO

Receita: Sonia Maria Abati (2021)

Localidade: Aurora – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 250g de polvilho azedo
- 1 colher de sopa de sementes de chia, gergelim ou linhaça triturada (opcional)
- 250g de batata-doce cozida e amassada
- 100ml de água
- 75ml de azeite de oliva extra virgem, óleo de cozinha ou banha
- 1 colher de sobremesa de sal



Modo de fazer:

Misture o sal, o polvilho azedo, o azeite e a batata-doce amassada. Adicione a água quente do cozimento aos poucos até obter uma massa que possa ser enrolada. Faça bolinhas com a massa e asse em forno preaquecido a 180°C até ficarem douradas.

8.41 PIZZA DE AIPIM

Receita: Sonia Maria Abati (2022)

Localidade: Aurora – Escritório Municipal da Epagri

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 copos de leite
- ½ copo de azeite ou óleo de cozinha
- ½ copo de farinha de trigo (substituir por farinha de arroz e maisena, quando desejar fazer sem glúten)
- 500g de aipim cozido
- ½ cebola de cabeça
- 1 lata de milho cozido
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- Sal a gosto
- Temperos verdes a gosto
- Molho de tomate
- Queijo



Modo de fazer:

No liquidificador, bata o aipim com o leite, os ovos e o óleo. Adicione a cebola picada, o milho verde, o sal, a farinha e o fermento. Unte uma forma com gordura e farinha. Despeje a massa e espalhe. Pré-asse a massa até firmar. Monte a pizza a seu gosto, espalhando molho de tomate, queijo, rodela de tomate, orégano, e outros ingredientes desejados. Asse no forno por 30 minutos.

Observação: Você pode saborizar a pizza com ingredientes como presunto, calabresa, frango, linguiça, milho, queijos, de acordo com sua preferência.

9 DESFECHO COM POEMA

Mani, tradição que brota aqui

A terra se abre em sulco
E assim recebe a rama
Berço, colo e cama.
Quem conhece o olho
Sabe a direção.
Raiz firme no chão
Folha verde e brotação.
Vento, sol, chuva
E a lição do esperar
Vem ali do morro.
A lomba mais seca.
Coivara, milho, aipim e pasto
Era assim que se fazia.
Mesa farta e bem valia
A cerração anuncia.
É hora de se recolher.
Deixar a folha cair
Para passar inverno
E brotar de novo
Esse mesmo frio
De terra molhada
De sol quase nada
Assiste a mão calejada
Manejar balaio, garfo e facão
Sair pela estrada com carga arrumada
E ainda, alimentar a boiada.
A força de um rio
Que move moinho.
A massa branquinha
Para virar farinha, para virar polvilho,
para virar pirão.

O vento sopra.
Os dias se vão.
Tem sol de novo.
Tem morro e tem povo
Que faz plantação
A terra se entrega:
Ventre, sina e tradição
E ali, mesmo que não se note
Tem vida, tem sabor e memória.
Mani, mani!
Mandioca!
Aipim!
Não sabem eles o tanto que contas para mim
O vento sopra
Os dias se vão
O morro está lá
Mas, cadê a plantação?
Por aqui sempre há
Basta se reinventar
Tu mesmo ensinas que é possível brotar.
Tem novo jeito
De mostrar o teu feito
Um prato bonito.
Comer e ensinar.
Maní, maní!
Mandioca, aipim!
Este vale está aqui
Porque tu ajudaste a plantar

Autora: Iara Karine Zimmermann de Souza

11 LITERATURA CONSULTADA

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **AGROFIT**. Disponível em https://agrofit.agricultura.gov.br/agrofit_cons/principal_agrofit_cons. Acesso em: 14 ago 2023.

NUNES, E.C; MARCHESI, D.R.; BACK, A.J. **Manejo da fertilidade da mandioca: bases técnicas e manual do programa AdubaMANÍ-SC**. Florianópolis: Epagri, 2020. 40p. (Epagri. Boletim Técnico,189)

NUNES, E.C. da; PERUCH, L.A.M. (Orgs.) **Recomendações técnicas para a produção de mandioca de indústria e mesa em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2018. 80p. (Epagri. Sistema de Produção, 51).

Sociedade Brasileira de Ciência do Solo (SBCS), **Manual de calagem e adubação para os Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina** / Sociedade Brasileira de Ciência do Solo - Núcleo Regional Sul. – [s. l.]: Comissão de Química e Fertilidade do Solo - RS/SC, 2016.



www.epagri.sc.gov.br



www.youtube.com/epagritv



www.facebook.com/epagri



www.twitter.com/epagrioficial



www.instagram.com/epagri



linkedin.com/company/epagri



<http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>