

Festival Culinário

ARARUTA

Sabores do Brasil

Índice

Introdução	página 4
Objetivos	página 6
Justificativa	página 6
Contextualização	página 9
Público alvo	página 15
Desenvolvimento	página 20
Criação	página 29
Esboços do projeto	página 31
Diagramação preliminar	página 33
Orçamentação	página 22
Concorrência	página 23
Festival	página 37
Conclusão	página 39
Referências Bibliográficas	página 41

Sabores do Brasil - Araruta, é um projeto de revitalização planejado para rerepresentar a araruta, uma raiz milenar e tradicionalmente cultivada através dos tempos. Dos índios à culinária caseira, e desta, para a alta gastronomia. Dentro deste livreto, encontraremos todas as informações pertinentes para tal. Espero que essa leitura agregue conhecimento e demonstre a significância da araruta enquanto comida e patrimônio brasileiro.

- Lucas Sideris

Introdução

Araruta

O projeto "Sabores do Brasil - araruta" tem como objetivo resgatar o uso de uma raiz natural da América do Sul, mais especificamente do Brasil, onde existia uma forte tradição culinária que foi apagada do consciente coletivo dos brasileiros.

Porém, de maneira a aumentar sua rentabilidade, indústrias que antes produziam



biscoitos, bolos e até mesmo a fécula de araruta, migraram para outras alternativas como trigo, mandioca e milho. O polvilho da araruta foi gradualmente sendo substituído pela mandioca por esta ser de mais fácil industrialização, embora não possua as mesmas

características de fácil digestão e capacidade de gelificação. Por ser propagada por rizomas e tubérculos, a Araruta depende do replantio constante desses materiais, o que a torna mais suscetível ao desaparecimento. Isto, somado a dificuldade de obtenção de um polvilho puro, fez com que a indústria alimentícia abandonasse a comercialização do produto. Com isso, apareceram dois problemas: o primeiro é que a araruta está em risco de extinção, devido à falta de estímulo para seu plantio. O segundo é que ainda existe mercado para a araruta dentre os chefs de cozinha e apreciadores da boa culinária, além de ser uma excelente alternativa para os celíacos por não conter glúten. Porém, vende-se polvilho doce e outros amidos como fécula de araruta a preços exorbitantes

em mercados orgânicos, gerando ônus financeiro e dietético para o consumidor e lucro incompatível para o produtor.



Como solução, uma boa campanha publicitária deverá ser feita na qual sejam expostos os benefícios da Araruta em relação a seus "concorrentes", como o fato de ser um carboidrato complexo, sua fécula ser mais suave e versátil, além de NÃO CONTER GLÚTEN, o que talvez seja o ponto chave de toda campanha. Hoje a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) possui um programa de incentivo do cultivo da araruta por pequenos agricultores, que inclui enviar rizomas de araruta por remessa postal a pagar. Também

estimula troca de materiais com pessoas interessadas no plantio para que sua diversidade genética possa ser preservada.

OBJETIVOS

Criar um evento culinário que mostre a qualidade da araruta enquanto produto de uso doméstico e gourmet, resgatando cultura de seu uso e estimulando seu plantio e comercialização.

Esses objetivos são:

- pesquisar sobre o histórico da araruta no Brasil.
- pesquisar os usos da araruta na culinária regional e na alta gastronomia.
- apresentar para a comunidade as vantagens do uso da araruta.
- encontrar pontos de comer-

cialização do produto

- encontrar pontos de demanda pelo plantio
- encontrar os pontos de demanda pelo uso.

JUSTIFICATIVA

Minha curiosidade sobre a araruta começou após assistir um programa de televisão em que se mostravam benefícios e uso dela na culinária caseira e gourmet. Dentre eles, me chamaram a atenção o fato de ser um amido de carboidrato complexo com índice glicêmico mais baixo do que farinhas e outras féculas, além de não conter glúten (uma proteína presente em cereais como trigo, aveia, cevada), que causa um processo inflamatório no intestino e traz sérios problemas

para pessoas com intolerância a essa substância (celíacos). Essas duas informações não são só úteis para pessoas com restrições dietéticas devido a doenças prévias, mas também para dietas convencionais para controle de peso. No meu caso, a dieta associada ao exercício físico faz parte da rotina, o que me leva a ter interesse pelo tema. A surpresa foi que, ao procurar pelo produto em mercados convencionais e orgânicos e feiras de rua, não consegui encontrá-lo. Através de pesquisas fui procurar entender o motivo da falta de produtos de araruta no mercado e constatei que as poucas marcas de féculas industrializadas de araruta na verdade eram híbridos de fécula de mandioca, farinha de trigo e amido de milho. Além de ser uma prática de má fé vender um produto de menor custo e com

outras propriedades no lugar do proposto na embalagem por um preço mais alto, pode ser potencialmente perigoso para pessoas com doenças celíacas, já que como supracitado os produtos derivados de trigo contêm glúten. Após isso fui pesquisar onde poderia comprar a araruta em seu estado natural, e me surpreendi ao saber que o Rio de Janeiro não possui produtor algum.

A araruta, originalmente da América do Sul, foi amplamente cultivada e utilizada no Brasil até meados dos anos 70, quando de maneira abrupta perdeu força e caiu no esquecimento. Hoje ela é produzida apenas em pequenas comunidades em Minas Gerais, São Paulo e principalmente na Bahia, e este é o único local onde ainda ela ainda é comercializada de maneira tímida: as

poucas pessoas interessadas e dispostas o suficiente a enfrentar as adversidades vão até plantações de pequenas comunidades do interior para convencer os plantadores a vender parte de sua produção, que é



Mapa do Brasil. As áreas em verde assinalam os Estados no qual a cultura da araruta ainda subsiste.

voltada para consumo próprio.

Além da relevância para o consumidor de possuir um alimento delicado e que se enquadra em suas possíveis restrições alimentares, o cultivo da araruta pode vir a aquecer o setor agrícola, visto que permite

a produção da matéria-prima para a extração da fécula e de fibras naturais que são comumente utilizadas para alimentar animais, além de possíveis usos medicinais. O melhor é que este é um produto que já possui uma certa demanda no mercado, e é de fácil aceitação por novos públicos, de valor econômico interessante; e seu cultivo é fácil e barato, não exigindo grandes maquinários, conhecimentos e investimentos para a plantação quando em pequena escala.

Contextualização

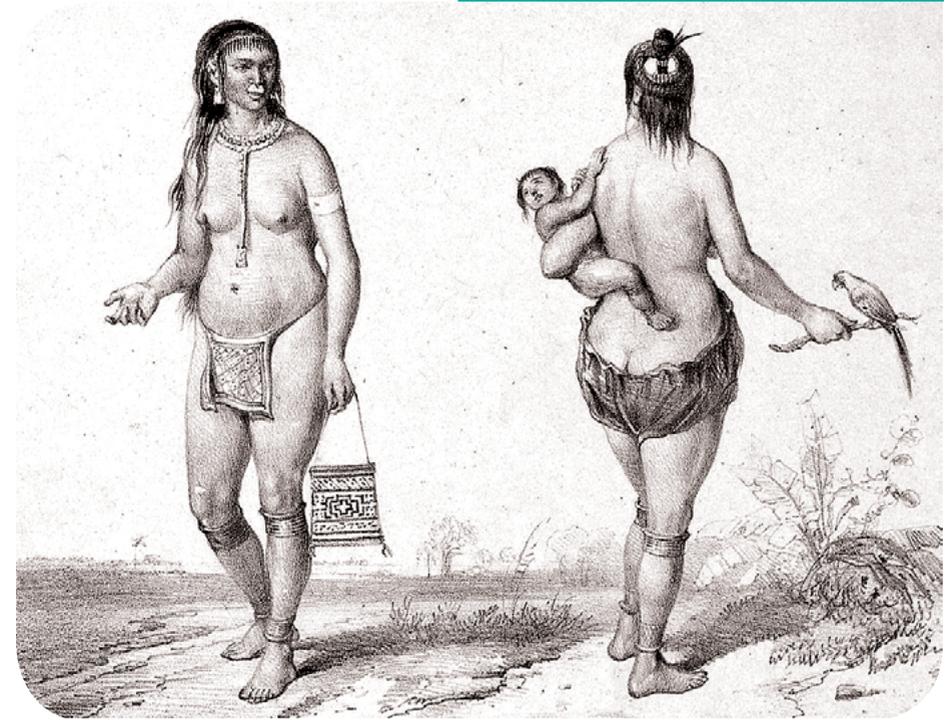
História do produto

A araruta é uma planta herbácea cujo nome científico é *Maranta arundinacea*, pertencente a um grande grupo de plantas tipicamente tropicais denominados Zingiberales. Originária da América do Sul, ocorre em toda a região costeira, desde as Guianas até o Rio de Janeiro. Há indícios do culti-

vo da araruta por indígenas de toda a região de ocorrência que datam de mais de 7.000 anos. No Brasil, algumas tribos cul-



Mapa do Brasil. As áreas em verde assinalam os Estado em que a araruta era achada in natura.



tivavam numerosos tubérculos do gênero, tanto no meio da floresta e nas trilhas que ligavam uma aldeia a outra quanto em clareiras e em “roças de morro”, que representavam valiosos bancos de reserva para fazer frente a escassez, ou em caso de enchentes ou perda de colheita. Mas devido à proximidade com áreas de turismo e a pos-

sibilidade de fontes de renda alternativas à agricultura (como o artesanato), algumas destas tribos abandonaram as plantações e perderam os bancos de reserva, de tal modo que os mais jovens desconheciam a cultura da araruta e do plantio em geral, como foi o caso da região sul da Bahia. Nestes locais, a Embrapa realizou

um programa com objetivo de restaurar a cultura tradicional e as práticas agrícolas, observando que as mulheres idosas das tribos se lembravam da araruta, embora esta já não existisse mais. Portanto, em 1999, pesquisadores da Embrapa forneceram mudas para a reintrodução da planta nessas aldeias.

Além da queda do plantio pelos povos indígenas, a produção de escala comercial também entrou em franco declínio devido à concorrência com a fécula de mandioca, que é mais barata de ser obtida. Aos poucos, a fécula de araruta deixou de ser produzida em quase todo o território nacional e a venda foi substituída por outros tipos de amido. Porém, com a recente redescoberta das vantagens do tubérculo, a demanda pela fécula de araruta vem crescendo, e muitos produtores e

comerciantes veem nisso uma oportunidade de aumento de lucros – vendendo outras farinhas como araruta, onerando financeiramente o consumidor, além de colocar pessoas com restrições alimentares em risco por vender um alimento com propriedades de outro.

Segundo uma pesquisa, a origem do nome provavelmente é derivada do nome da tribo dos Aruak, índios que habitavam desde o Amazonas até a região do Caribe. Eles cultivavam a araruta e extraíam o amido, a que chamavam de “aru-aru” e que usavam para engrossar sopas, comumente de uso medicinal (usadas para tratar diarreia, especialmente de crianças; para fortificar par-turientes e como purificador do sangue). O polvilho fresco dos rizomas (o caule que cresce dentro da terra e acumula ami-

do) contém substâncias ácidas, e os índios o utilizavam também pelas propriedades terapêuticas: aplicavam como compressas contra feridas provocadas por flechas, para neutralizar venenos; ou como antídoto, nas picadas de insetos e outros animais peçonhentos. Quando introduzida na Europa, teve o nome adaptado para o inglês como “arrowroot”, que pode ser explicada por esse uso medicinal da planta ou mesmo pelo formato dos rizomas que têm forma de uma ponta de flecha, já que a tradução do inglês seria literalmente “raiz em flecha”. Outra versão diz que os colonizadores ingleses chamavam o produto de “Aruak root starch” ou seja, “polvilho da raiz dos Aruak”, que acabou evoluindo para “arrowroot”, derivando para português como araruta.

Existe uma outra história

na qual os Aruaks chamavam-na de “aruaque aruá-aru”, que significa “refeição das refeições”, devido ao fato de considerarem especiais as refeições preparadas com sua fécula que possui como característica mais mar-



cante sua alta digestibilidade.

A araruta é também chamada em países de língua inglesa como “prayer plant”, ou planta rezadeira em tradução livre para o português, por sua tendência de sempre, na parte da tarde, enrolarem suas folhas e mantê-las

eretas apontadas para o céu, fazendo alusão a uma reza.

Com o aumento da procura pela fécula de araruta recentemente, ficou fácil perceber que a oferta é praticamente inexistente. E quando a oferta é baixa e a demanda é alta, o preço sobe. O maior problema

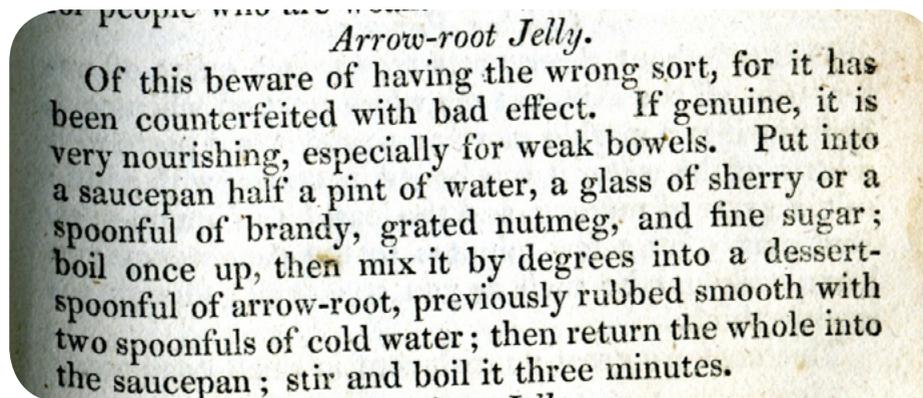
produtos como fécula de araruta, já que esta é difícil de encontrar e mais cara de produzir. Existem até empresas que cessaram a distribuição destas féculas por não encontrar origem de qualidade.

Para que um produto possa ser registrado como



Folhas de araruta in natura

terroir (ou seja, de origem determinada de um local, delimitada pela associação das



características do lugar a fatores sociais), é necessário reconhecimento da origem controlada. A fécula de araruta esbarra nessa questão, já que, como dito anteriormente, a plantação e a produção são escassas e não monitorizadas – muitas das féculas comercializadas são apenas misturas de outras farinhas. Mas essa fiscalização é um dos pontos cruciais para a preservação da cultura e da tradição da araruta na culinária regional, além de possibilitar o uso da mesma na alta gastronomia. É importante, portanto, direcionar esforços

Cuidado com o tipo errado de farinha, as falsificadas possuem efeitos ruins. Se for a verdadeira, é muito nutritiva, especialmente para quem tem o intestino sensível. Coloque em uma panela 250ml de água, um copo de xerez ou uma colher de conhaque, noz-moscada, e açúcar refinado; ferva, e em seguida, misture aos poucos à uma colher de sobremesa de araruta, previamente raspada com duas colheres de água fria; depois, retorne para a panela, mexa e ferva por três minutos.

-Diz o texto em inglês em um artigo livro de receitas.

no sentido de estimular o cultivo da planta e o seu uso tanto para contribuir com o desenvolvimento do local quanto para aumentar a disseminação da sua tradição. Essas medidas fortaleceriam a identidade local e permitiriam que um público maior tivesse acesso a esta iguaria delicada.

Público-Alvo

Com a mais recente demanda sobre araruta e seus produtos derivados, é fácil saber que o mercado é promissor, porém como saber em qual público focar e tornar o produto rentável?

A araruta é a matéria prima de uma fécula extremamente interessante a pessoas com doença celíaca. Porém a pessoas que também gostariam de controlar o peso ou ingerir menos glúten.

Além das características citadas acima, a araruta e sua

fécula são de fácil manuseio e integração a receitas caseiras e da alta gastronomia, sendo de fácil absorção pelo corpo e indicadas para idosos e crianças. Não é difícil constatar que a araruta é recomendada a todas as faixas etárias e para todos os níveis sociais, e que seus benefícios são diversos.

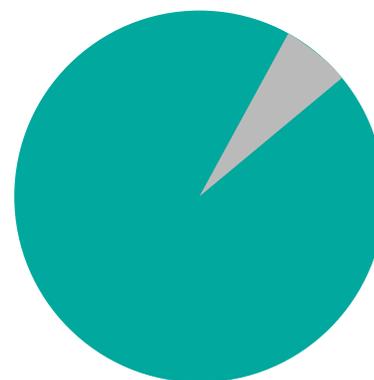
SEM Glúten

Os dados a baixo foram gerados através de uma pesquisa de público:

Foram, entrevistadas 43 pessoas de faixas etárias entre 20 a 72 anos, nível social e nível escolar variados.

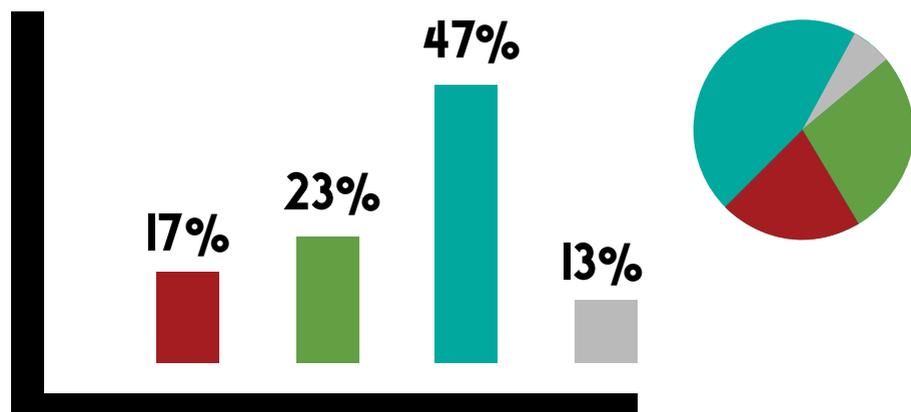
Nessa pesquisa, 87% dos entrevistados afirmaram que consumiriam a araruta e seus derivados. Dessa porcentagem, 17% afirmam que usariam diariamente por estarem caracterizados no gru-

po de pessoas com doença celíaca. Outros 23% usariam com muita frequência devido a dietas restritivas. Por fim os outros 47% consumiriam com frequência como algo que integra sua alimentação normal como batata, batata doce, mandioca e outras raízes. Os 13% restantes afirmaram não ter interesse no consumo.



■ Não Usaria
■ Usaria

Os motivos relatados que levaram as respostas positivas da pesquisa foram, entre elas:



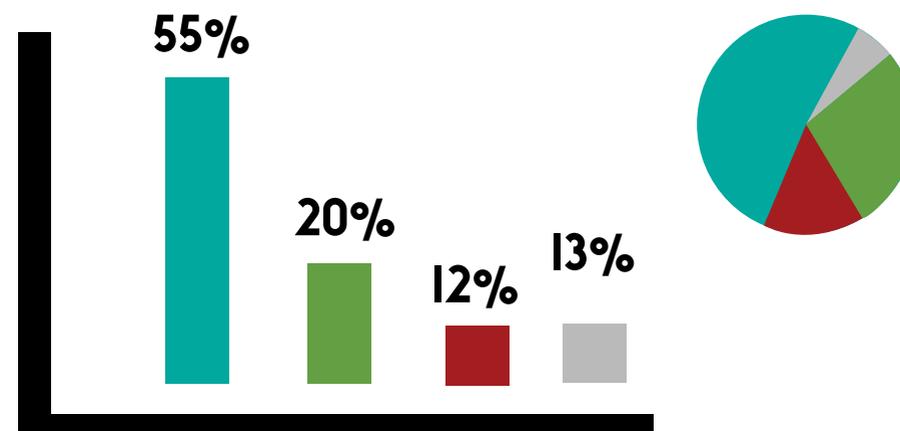
- Consumiriam por doença Celíaca.
- Consumiriam por dieta restritiva.
- Consumiriam com frequência integrando a alimentação diária.
- Não consumiriam.

- Não conter glúten.
- Ter um sabor menos ativo e mais suave.
- Ser de fácil preparo.
- Ter um gosto bom e diferente do habitual.

Os motivos relatados que levaram as respostas negativas da pesquisa foram entre elas :

- O atual difícil acesso.
- Falta de interesse.
- Textura diferente e paladar não tão agradável.
- O atual preço de mercado hoje em dia.

Sobre o nível de escolaridade das pessoas que consumiriam a araruta :



- Possuem ensino médio completo e consumiriam araruta.
- Possuem ensino superior completo e consumiriam araruta.
- Possuem ensino fundamental completo e consumiriam araruta.
- Possuem ensino médio completo e não usa.

- 55% possuem o ensino médio.
- 20% possuem o nível superior.
- 12% possuem o ensino fundamental.

Sobre o nível de escolaridade das pessoas que não consumiriam a araruta:

- Todos dos entrevistados possuem ensino médio completo.

Nenhum dos entrevistados é analfabeto.

Desenvolvimento

Todo o projeto gira em torno da reinserção da araruta no mercado como um bem de consumo e na cultura como um bem imaterial, devido toda sua história na cultura tradicional desde a épocas remotas por índios até cerca de 60 anos atrás, tornando-a rentável para grandes e pequenos produtores. Através de um evento principal, a ideia é reapresentar essa raiz a consumidores cariocas de todas as rendas e gostos, demonstrando a versatilidade e delicadeza da mesma. Despertando a curiosidade deste público, gerar-se-ia uma demanda maior que a já existente, estimulando assim seu cultivo, produção e distribuição. Além disso, este evento em si seria apenas o primeiro de uma série de eventos menores que posteriormente seriam desenvolvidos também pelo resto do Brasil para alcançar um maior público e uma maior rentabilidade. Através de pesquisa de público, ficou claro que pessoas com doença celíaca e pessoas com outros tipos de dietas restritivas, como atletas e obesos em tratamento, poderiam se

beneficiar enormemente com o uso da araruta. Isto porque obteriam uma maior variedade de alimentos e sabores levando em conta suas restrições médicas e, no que concerne também aos seus objetivos de perda de peso e restrição calórica, é uma excelente alternativa para alimentos de consumo habitual, como farinhas e produtos feitos com elas. Vale ressaltar que com essa popularização e a maior facilidade no acesso, gerado devido sua maior demanda, a araruta poderia também ser consumida por pessoas sem restrições em relação a dieta pelo simples fato de ter uma textura diferente e considerada por muitos mais delicada e palatável.

Desde o início do projeto, todo o objetivo foi voltado à revitalização dessa tradição com relação a araruta, o que possivelmente viria a salvá-la

da extinção. A ideia é: apresentar a araruta às grandes metrópoles do Brasil como um produto versátil, saudável e útil, começando pelo Rio de Janeiro. Como a araruta é um produto da terra e não é vinculado a marca alguma, foi dada uma grande liberdade ao projeto, de maneira que a única restrição é o prazo dado, que seria o fechamento de todo material de divulgação até o dia 20/10/2015, para o começo de circulação do mesmo. Esse material de divulgação consiste em anúncio para revista, flyer do evento e outdoor.

Orçamentação

Tabela explicativa do orçamento cobrado por cada tarefa individual:

Escopo e Planejamento	Pesquisa direcionada	Escopo	WBS	Termo de abertura
R\$ 650,00	R\$ 275,00	R\$ 250,00	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Criação e produção das artes	Criação	Diagramação	Banner Animado	Encadernação
R\$ 1300,00	R\$ 700,00	R\$ 350,00	R\$ 800,00	R\$ 250,00
Hotsite do evento	Wireframe	Layout	Programação	
R\$ 3150,00	R\$ 450,00	R\$ 300,00	R\$ 2400,00	

Orçamento total

R\$5.900,00

Concorrência

Por volta dos anos 70 a araruta foi sendo trocada gradativamente pela indústria, principalmente por fécula de mandioca, até chegar a quase extinção que se dá nos dias de hoje. A falta de estímulo na indústria alimentícia se traduziu em queda de rentabilidade aos grandes produtores, tirando de linha não apenas a fécula de araruta produzida para outras indústrias, mas também a sua venda individual para comida caseira. Para entendermos a

motivação dessa troca repentina, precisamos compreender alguns aspectos técnicos do plantio de ambos os produtos.

A Embrapa preconiza o cultivo da araruta da seguinte forma:

A araruta prefere as regiões de temperatura média mensal maior do que 22°C, com boa distribuição de chuvas. Esse tipo de clima é característico do sul do Brasil,

estendendo-se para o norte, nas zonas elevadas, onde a altitude abranda a temperatura e ocasiona precipitações abundantes. Prefere solos arenosos e profundos, ricos em matéria orgânica que favorecem o desenvolvimento dos rizomas.

No entanto, devem ser evitados os solos pesados, muito argilosos, pois não tolera muita umidade ou solos arenosos muito secos e pobres. Os solos de baixada, desde que bem drenados, são adequados.

A araruta é plantada a partir dos rizomas inteiros ou das extremidades finas de rizomas grandes. Pode ser aproveitada a brotação natural dos rizomas que ficam no solo por ocasião da colheita. O plantio é anual e feito no início das chuvas. Cerca de 2.000 a 3.000 kg de rizomas são usados para plantar um hectare.

São plantadas em covas de 20 cm dispostas em fileiras, com espaçamento de 80 cm entre linhas e 30-40 cm entre covas. Mas em regiões com pouca oferta de água, é recomendado o plantio em sulcos.

As plantas crescem lentamente até 90 dias, independente dos tratamentos culturais usados, aumentando rapidamente o crescimento nos meses seguintes até atingir o máximo desenvolvimento tanto de rizomas como de folhagem aos 240 dias após o plantio

Como não são plantas exigentes, crescem bem aproveitando a adubação residual da cultura que lhe antecede. Se necessário, é recomendada uma adubação com esterco curtido ou composto de cerca de um quilo por metro de fileira. A araruta pode ser facilmente consorciada com

culturas que tenham uma duração de até 4 meses, como, por exemplo, o feijão. No caso de consórcio com leguminosas que chegam a produzir entre 20.000 e 23.000 kg de rizomas por hectare, nas condições da Fazendinha Agroecológica Km



Plantação de araruta localizada no Recôncavo baiano.

para adubação verde, tais como a crotalária, esta deve ser cortada após os 4 meses de crescimento. Manejada dessa maneira, a crotalária proporciona um excelente desenvolvimento para as plantas de araruta, 47, localizada em Seropédica, estado do Rio de Janeiro. A cultura tem se apresentando praticamente livre de pragas e doenças e, no sistema de produção orgânica, se desenvolve

sem nenhum problema fitossanitário desde que sejam usadas mudas ou rizomas de plantações saudáveis. A colheita pode ser feita 9 a 10 meses depois do plantio quando as plantas apresentam as folhas amareladas e secas, tombadas sobre o solo. Os tratamentos culturais da cultura limitam-se a capinas e amontoas, que podem ser manuais ou mecanizadas.

Quanto à mandioca, o plantio é realizado a partir de pedaços de caule de plantas adultas saudáveis, denominados manivas, com 15 a 25 cm de comprimento e cerca de 2,5 cm de diâmetro. As manivas são colocadas em sulcos ou covas de 5 a 10 cm de profundidade, podendo ser dispostas na posição horizontal, vertical ou oblíqua. Fincadas na posição vertical ou inclinadas, as manivas dão origem a plantas cujas

raízes serão mais profundas, resultando em uma colheita mais trabalhosa. Dispostas na horizontal, no sentido do sulco, as raízes serão mais superficiais, facilitando a colheita. A vantagem do posicionamento vertical e do inclinado é que a porcentagem de manivas que brotarão é maior que no plantio horizontal, resultando em um maior rendimento por área.

O produtor deve colocar o maior número possível de sementes por hectares. Normalmente, coloca-se em torno de 10 mil a 16 mil covas por hectare e obtém-se cerca de 70.000 kg de mandioca.

O espaçamento geralmente recomendado é de 1 m entre as fileiras e 50 a 60 cm entre as plantas, podendo variar com a fertilidade do solo, do clima da região e do cultivar utilizado. Também é recomenda-



Plantação de mandioca para industria

do o plantio com fileiras duplas, onde a distância entre os sulcos é alternadamente de 2 m e de 60 cm, isto é, uma distância de 2 m entre duas fileiras e depois 60 cm até a próxima fileira, então 2 m até a seguinte, etc., mantendo 50 a 60 cm entre as plantas de uma mesma fileira.

Quanto ao rendimento:

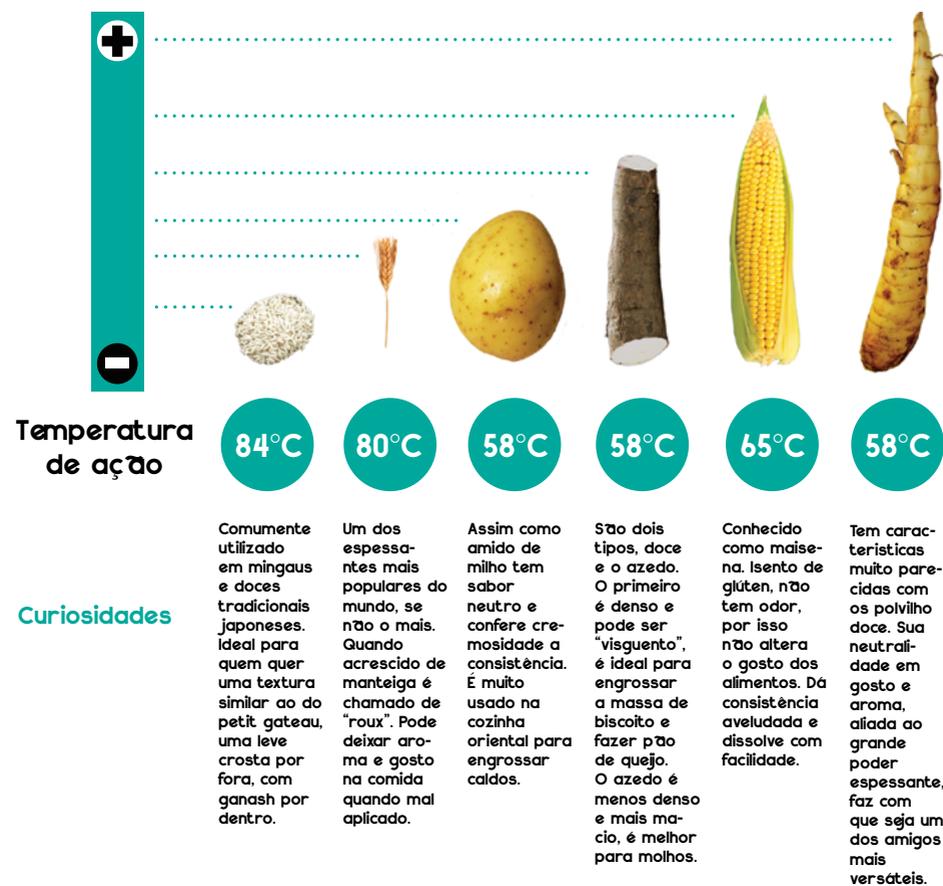
A mandioca possui um rendimento industrial que varia de 25 a 30%, ou seja 1.000 kg de

raízes produz cerca de 300 kg de farinha. Já no caso da araruta 1000 kg de rizomas resultam em 150 a 180 kg de fécula, o que seria em torno de 15% de aproveitamento na indústria.

Por isso a fécula da araruta foi gradualmente sendo substituído pelo da mandioca, mais fácil de industrializar, mas sem as mesmas características culinárias e de cozimento.

Para obtermos um comparativos, abaixo um gráfico mostra o poder de liga dos amigos listados com relação a temperatura e características únicas.

Poder de Liga

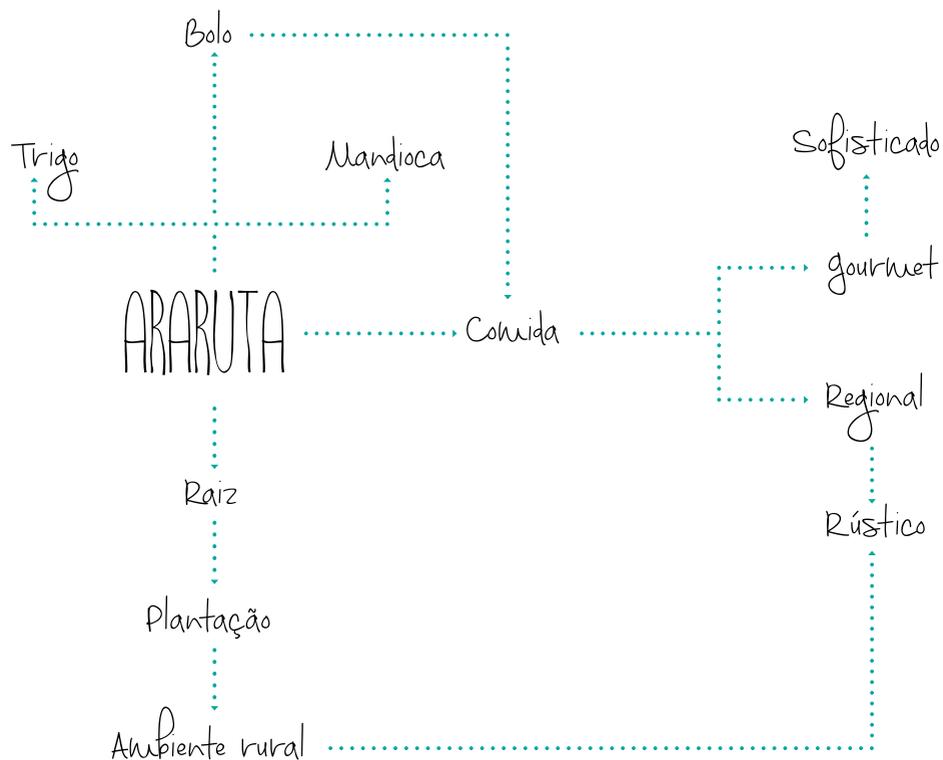


Fonte: Mauricio Lopes e Luis Fernando Perin professores da universidade ANHEMBI MORUMBI.

Criação:

Levando em conta os aspectos naturais da araruta, as possibilidades de uso dela na culinária regional e na alta gastronomia e o público interes-

sado no seu uso, os seguintes aspectos foram importantes para se construir uma identidade para o evento:



Juntando estas informações, procurei somar elementos rústicos e elegantes para a composição das peças de divulgação, de modo a abarcar os dois universos em um só evento. Para tanto, foquei em materiais que remetessem à cozinha regional caseira, mas sem perder a sofisticação. A ideia de manter a estrutura mais clean é devida tanto à simplicidade da vida no campo quanto à polidez de ambientes sofisticados.



Esboços do projeto

Com estes elementos, era necessário criar o material de divulgação para o Festival Culinário, que consiste em flyer, website com banner animado e

vinheta. As ideias iniciais para combinar estes aspectos foram manter a delicadeza e simplicidade do produto em foco, passando a ideia de comida elaborada, mas com sensação de comida caseira.



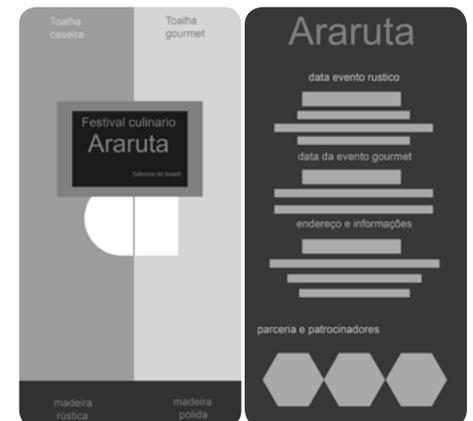
Eu queria de alguma maneira criar uma moldura que remetesse delicadeza e sofisticação mas criando um senso de familiaridade. Comecei então a fazer molduras mais geométricas e molduras mais adornadas para estudar o que funcionaria melhor para essa questão e acabei optando pela moldura adornada que remetia a quadros antigos que podíamos encontrar nas casas antigamente.

Diagramação preliminar

A O flyer finalizado contém artes que fazem alusão à capa e às ideias que gostaria de passar com sua identidade visual. Na parte de trás, podemos ver a lista de patrocinadores e parceiros do evento, o cronograma das atividades, os chefs e restaurantes convidados, as comunidades regionais que apresentarão pratos tradicionais, o endereço em que ocorrerá o festival, os pontos de venda de ingressos e telefone para contato. partir dos esboços preliminares, comecei a desenvolver uma espécie de wireframe onde defini a altura em relação a largura e onde ficariam as texturas, os valores de contraste e o símbolo do evento. Através disso parti para texturização e colorização do flyer.



Diagramação preliminar do flyer.



Entretanto, é necessário avaliar se a ideia tem o apelo imaginado com o público que vai potencial participar do evento e consumir o produto. Com este intuito, foi aplicado o método de card-sorting com um grupo de pessoas para avaliar o que elas classificariam como rústico ou como sofisticado dentro de um grupo de elementos que vieram à tona ao destrinchar os conceitos da araruta, como os destacados no moodboard do processo criativo. Portanto, foi pedido que elas agrupassem estes itens da maneira que os

percebessem, e posteriormente foi feita a análise destes dados para avaliar se a junção do rústico com o sofisticado se mesclava em algum ponto, levando a ideia global da araruta como um produto versátil, ou se era tão dicotômico que o produto não pudesse preencher os dois critérios.

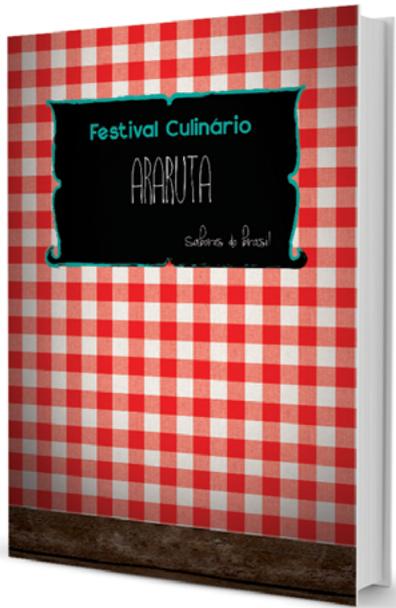
A evolução destas ideias culminou nos seguintes produtos de divulgação, que serão utilizados para promover o Festival:



O flyer finalizado contém artes que fazem alusão à capa e às ideias que gostaria de passar com sua identidade visual. Na parte de trás, podemos ver a lista de patrocinadores e parceiros do evento, o cronograma das atividades, os chefs e

restaurantes convidados, as comunidades regionais que apresentarão pratos tradicionais, o endereço em que ocorrerá o festival, os pontos de venda de ingressos e telefone para contato.

MOCKUPS do livro e da propaganda de revista.



Festival

O 1º Festival Culinário Sabores do Brasil – Araruta é um evento dedicado a (re)apresentar ao povo carioca este tubérculo tão delicado e versátil. A motivação é dar à população uma pequena amostra do uso da araruta na culinária do dia-a-dia e na mais sofisticada, destacando sua suavidade nos pratos, sua textura e seu sabor distintos, e, claro, os benefícios ocorrerá durante os 3 primeiros dias de dezembro no Jockey Club do Rio de Janeiro - RJ, com cada dia representando a variedade de usos permitidos pela raiz; e contará com a presença de comunidades regionais para apresentar pratos típicos e de chefs renomados de restaurantes para a mostrar a inserção da araruta na alta gastronomia. Toda a decoração remete a temas rústicos e sofisticados, criando uma atmosfera aconchegante para que



os convidados aproveitem ao máximo a experiência da degustação. O espaço contará com mesas de madeira destinadas a apreciar calmamente os pratos servidos, além de música e brinquedoteca com cuidadores para as crianças.

Programação:

- O dia 01/12 terá sua movimentação ocorrendo a partir das 16h e será dedicado à culinária regional e a retomada dos sabores da infância. As comunidades de Conceição, Ponte Alta de Minas e Papagaio vêm mostrar sua tradição com a apresentação de manjares, pães de queijo e bolo-de-roda, respectivamente.
- O dia 02/12, se iniciando às 20h, terá uma temática mais gourmet, com menus de degustação oferecidos por re-

nomados chefs: o baiano João Paulo (Casa de Tereza) e os paulistas Carol Silva (Bistrô de Paris) e Ricardo Ferreira (Bistrô 28).

- O dia 03/12, nossa noite de encerramento, será uma festa animada com música dançante e que contará com os quitutes preparados para celebrações pelos chefs Karina Monteiro (Taboada, Bahia), Joaquin Pessoa (Oceânico, Bahia) e Ricardo Ferreira (Bistrô 28, São Paulo).

Os ingressos podem ser obtidos na bilheteria do Jockey Club ou no site Tickets For Fun (www.ticketsforfun.com.br). Crianças até 7 anos não pagam; estudantes, professores e idosos têm direito a meia-entrada.

Conclusão

Este trabalho foi fruto de uma curiosidade inicialmente banal a respeito de um produto visto na televisão e resultado de uma pesquisa incessante sobre ele. A araruta teve um papel significativo na vida de diversos brasileiros individualmente, seja pela comodidade de cozinhar com um produto tão delicado, seja pelo prazer de degustar quitutes preparados com ele. Da mesma forma, o valor que esta raiz apresenta para toda uma região que dependeu do seu cultivo (e dele tirou comida e sustento) é inestimável. Por isso, é triste ver esta tradição se perder. Isto posto, a ideia de redescobrir a araruta vem em um momento muito oportuno, especialmente no mercado de alimentos dietéticos, já que atualmente muitas pessoas buscam alternativas mais palatáveis e adaptáveis às suas restrições alimentar. Desta forma, unir a tradição da culinária regional e adaptar a fécula de araruta a receitas mais sofisticadas é a receita para o sucesso: traz as

peças mais velhas que já tiveram contato com os produtos feitos com araruta para relembrar os sabores de sua infância, ao mesmo tempo que angaria pessoas que nunca experimentaram o produto a descobrir novos sabores e texturas.

O flyer abarca estes dois conceitos em uma conjunção de imagens simples e apetitosa. Somadas a um texto simples, mas assertivo, a arte de divulgação foca em todos os públicos reforçando a ideia do resgate dos sabores tradicionais do nosso país, tão rico e diverso. Isto se traduz tanto no título do evento quanto na programação do mesmo, misturando sempre elementos mais refinados com outros mais rústicos, provando que simplicidade e rebuscamento não são excludentes.

Em suma, cada elemento na elaboração do evento e

do material de divulgação foi pensado visando popularizar novamente o consumo de araruta e reintegrá-la ao cotidiano do brasileiro; a começar pelo carioca, que tem na sua rotina grande necessidade de simplicidade, mas sem perder o deleite. A ideia final é montar um círculo vicioso que beneficiará as regiões produtoras, a população e a própria espécie de planta (hoje ameaçada de extinção): quanto mais pessoas procurarem araruta, mais a araruta será produzida; quanto mais araruta for produzida, mais será comercializada; quando mais for comercializada, mais pessoas terão a chance de obtê-la; e quanto mais pessoas procurarem por ela, mais será produzida.

Referências bibliográficas:

- 1) Neves, M. C. P.; Coelho, I. S.; Almeida, D. L. Araruta: Resgate de um cultivo tradicional. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, Brasília, 2005. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAB-2010/33053/1/cot079.pdf>
- 2) Martins, A. Araruta: Sabor brasileiro esquecido e resgatado. 2010. Disponível em: <http://terramadre.slowfoodbrasil.com/araruta-sabor-brasileiro-esquecido-e-resgatado/>
- 3) Rigo, N. Toda araruta tem seu dia de mingau. <http://blogs.estadao.com.br/paladar/toda-araruta-tem-seu-dia-de-mingau/>
- 4) Kelly C. Araruta: conheça a planta que pode trazer vários benefícios para a saúde, corpo, e ainda ser uma opção na cozinha. 2014. Disponível em: <http://www.greenme.com.br/viver/saude-e-bem-estar/1064-araruta-conheca-a-planta-que-pode-trazer-varios-beneficios-para-saude-corpo-e-ainda-ser-uma-opcao-na-cozinha>
- 5) Coelho, I. S.; Santos, M. C. F.; Almeida, D. L.; Silva, E. M. R.; Neves, M. C. P. Como Plantar e usar a araruta. Embrapa Agrobiologia, 2005. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/627200/como-plantar-e-usar-a-araruta>

- 6) Pereira, D. Terroir. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/enciclopedia/terroir/>
- 7) História da Araruta. Araruta. Disponível em: <http://www.araruta.xpg.com.br/2.html>
- 8) Royo, J. Rendimento da mandioca ultrapassa 50 ton por hectare. 2010. Disponível em: <http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=22774&secao=Pacotes%20Tecnol%F3gicos>
- 9) Rigo, N. Não é lorota, é araruta. 2008. Disponível em: <http://come-se.blogspot.com.br/2008/09/no-lorota-araruta-resposta-charada-de.html>
- 10) Ana C.S. Araruta. Disponível em: <http://www.ebah.com.br/content/ABAAAes8sAA/araruta>
- 11) O, Daniel. (2013) Araruta [vídeo do YouTube]. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wf5tUiTGYqA>

