

PROJETO DE LEI Nº , DE 2013

(Do Sr. Alexandre Toledo)

Institui o Dia Nacional da
Mandioca

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É instituído o Dia Nacional da Mandioca (Manihot esculenta), a ser comemorado anualmente no dia 22 de abril, em todo o Território Nacional.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Eis um produto genuinamente brasileiro. Estudos em sítios arqueológicos auxiliados pelo uso do carbono 14 indicam nosso País (mais precisamente o sudoeste da Amazônia) como o centro de origem e dispersão da espécie. Hoje, sua importância alimentar é base de sustentação para mais de 600 milhões de pessoas no mundo.

A mandioca, também conhecida por aipim, macaxeira e vários outros nomes, é uma planta da família das Euphorbiáceas (como bem apresenta o cantor Djavan em uma canção) originária do Brasil, de onde se espalhou, primeiramente para Guatemala e império maia, e depois pelas mãos dos conquistadores espanhóis para a Europa (pois se espantaram com a fartura da farinha de mandioca, muito mais abundante e fácil de ser obtida que a farinha de trigo europeia), tornando-se típica na região tropical firmando produção, portanto, nos continentes africano e asiático. Atualmente ela é cultivada em cerca de 80 países do planeta.

O Brasil produz em torno de 27 milhões de toneladas de raiz provenientes, em grande parte, de mais de 14 milhões de agricultores familiares, em mais de 1,7 milhão de hectares plantados, com uma produtividade média de quase 15 toneladas/ha. A condição de maior produtor mundial, que o Brasil deteve por muitos anos, foi ultrapassada pela Nigéria na África e mais recentemente pela Tailândia, caindo para o posto de terceiro lugar.

Essa condição indica a necessidade de rever e aprimorar as políticas públicas para o setor, buscando aprimorar o uso do produto em função da sua versatilidade de usos na alimentação humana e animal, repensando formas apropriadas para torná-la um diferencial na fixação do homem no campo, auxiliando sobremodo no equilíbrio social. Recentemente, em audiência pública, por nós requerida, discutimos, no âmbito da Comissão de Agricultura desta Casa, as agruras e perspectivas para todo o setor.

A versatilidade da mandioca no plano da alta gastronomia permeia a recomendação e uso por laureados *chefs de cuisine* e culinaristas do porte de Iracema Sampaio, Nelson Conceição, Brulino Oliveira, Teresa Corção, Alex Atala, Dona Lucinha, Margarida Nogueira, Neide Rigo, Beth Beltrão, Claude Troisgros, Beto Pimentel, Paulo Martins, Rafael Sessenta, Tereza Paim, Ofir Oliveira, Faustino Paiva, Layr Marins entre outros.

No plano cultural, já foi decantada em prosa e verso por Gabriel Soares de Souza, Manoel da Nóbrega, José de Anchieta, Jean de Lerry, Debret, Rugendas, Câmara Cascudo, Couto de Magalhães, Pinto de Aguiar, Milton de Albuquerque, Antônio José da Conceição, Patativa do Assaré e se traduz nas músicas de Luiz Gonzaga, Djavan, Juraildes Cruz, Xangai, Raimundo Sodré e expressões populares na voz de cantadores, repentistas e cordelistas.

Entre todos os momentos da história da Raiz do Brasil, o mais destacado acontece no século XIX com a instalação da 1ª Constituição do Brasil em 1823, denominada “Constituição da Mandioca”. Chamada elitista, ela era a expressão da importância da mandioca: o povo não votava e somente os detentores de posse, que não era avaliado em moeda corrente mas sim em alqueires de farinha de mandioca (medida em litros).

Nos primórdios do descobrimento, ano de 1500, os portugueses a encontraram como alimento básico dos índios servindo como complemento indispensável sob a forma de farinha acompanhando a carne e o peixe abundantes; logo em seguida, tornava-se o principal energético para o trabalho escravo e dos bandeirantes no desbravamento do nosso território.

Na sua chegada ao Brasil, em 1553, o Padre José de Anchieta viu a importância da mandioca e logo a batizou de “pão da terra” ou “pão dos trópicos”. Um dos primeiros registros feitos sobre a raiz autóctone pelo escrivão do descobrimento, Pero Vaz de Caminha, ao rei de Portugal, diz: “Eles não lavram nem criam; aqui não há boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha ou qualquer outra criação que acostumada seja ao viver dos homens”; ao referir-se aos nativos dizia: “são tão rijos, tão nédios (gordos) que não o somos tanto, com tanto trigo e legumes que comemos”.

Quando se referia ao alimento dos nativos escreveu: “Eles não comem senão doutra coisa a não ser dum inhame que brota da terra”; este inhame a que se referia, era a mandioca, desconhecida do conquistador português que conhecia algo semelhante, o inhame, proveniente das colônias da África portuguesa.

Lembra o pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Joselito da Silva Motta, que “a história do Brasil é muito pródiga em registros sobre a importância da mandioca e tem como aliada o escritor e folclorista Luís da Câmara Cascudo, autor do livro ‘A História da Alimentação do Brasil’, que destinou um capítulo especial à mandioca, denominado-a de ‘Rainha do Brasil’ onde destaca seu valor histórico, cultural, alimentar; sua obra totaliza 164 livros e o torna a maior expressão literária do Rio Grande do Norte”.

O antropólogo alemão Hans Staden, que viveu no Brasil à época do estabelecimento das capitâncias hereditárias, tem diversos registros de fatos que colocam a Raiz do Brasil como o fundamental, “o basalto, o recurso, a provisão”, como relata Cascudo.

Alguns historiadores apontam para o fato que, se o Brasil não tivesse mandioca o tempo de desbravamento do nosso território seria muito mais longo ou mesmo quase impossível; a farinha, principal derivado, dado a sua vida útil prolongada, foi logo

incorporada à intendência de navegação como suprimento alimentar e atendia também outras expedições que aportavam no Brasil em direção às Américas. Seguiu também para a África para servir de alimento nos porões dos navios negreiros na viagem ao Brasil e também nos ciclos do pau-brasil, da cana-de-açúcar, do café etc.

Os primeiros governadores gerais do Brasil, Thomé de Souza, Duarte da Costa e Mem de Sá, embora portugueses e tivessem o privilégio do trigo a mesa, preferiam os derivados da mandioca por considerá-los mais saudáveis.

Em outro momento da história na última década do século XVIII, comerciantes especuladores antevendo as secas cíclicas do Nordeste, compravam a farinha de mandioca para venderem a preços elevados no momento da crise; o fato obrigou o governo da época e confiscar a farinha – primeiro produto confiscado – para vendê-la a preços módicos às populações carentes; a chegada da farinha do governo era anunciada com foguetes daí a expressão também registrada na história – “farinha de foguete”.

A importância da mandioca foi preponderante no período colonial e se estendeu ao longo dos séculos como base alimentar. Hoje é cultivada em todo o território nacional, com significativa importância para a economia do Nordeste e Norte do país em função de suas características de resistência a seca além de produzir em solos de baixa fertilidade.

A ciência esclarece as diferenças de mandioca: as mansas, chamadas de mandioca nas regiões Sul e Sudeste e Centro Oeste e de aipim ou macaxeiras ou de mesa no Nordeste possuem teor de HCN (ácido cianídrico) baixo para o consumo fresco, e as bravas utilizadas para a indústria, com teor de HCN mais elevado e que se torna reduzido pelo processamento industrial.

Caldos, sucos, pães, bolos de puba, de aipim, escondidinho, bolachas, biscoitos, paçocas, cuscuz, tortas, rocamboles, mingaus, sopas, cremes, pudins, sorvetes, farinhas, pirões, purês, farofas, pizza, maniçoba, tacacá, tucupi, xibé, caxirí, ximango, xiringa, avoador, pêta, ginete, brevidade, casadinho, cozido e assado, sagu, farinha de tapioca, tapioca pipoca, tapioca recheada, pão de queijo, beijus tradicionais e coloridos preparados com frutas e hortaliças; pratos quentes e frios, doces e salgados são exemplos da vasta culinária regional espalhada Brasil afora, como iguarias que evidenciam a presença da Raiz do Brasil.

Essas possibilidades tão variadas, todas marcadas pelo componente energético proporcionado pelo amido, podem fazer parte do cardápio diário da merenda escolar no Brasil em substituição a vários produtos industrializados muitos deles inconvenientes a saúde das crianças e que são determinantes nos hábitos alimentares durante a juventude e na vida adulta.

Ao concentrarmos a atenção na riqueza de alternativas proporcionadas pela raiz não devemos desprezar o potencial alimentar proporcionado pela parte aérea da planta; enquanto a raiz é rica em carboidratos representados pelo amido, as ramas e folhas são fonte de proteínas, vitaminas e minerais com elevado teor de proteínas – 28 a 32% nas folhas – Fe, Ca, Vits B1, B2, B6, Vit C e principalmente vitamina A; toda sua riqueza pode estar na mesa ao ser transformada em mais carne, leite e ovos como suprimento alimentar dos animais sob a forma de farinha das folhas, feno, raspa e silagem.

A versatilidade da mandioca se revela também por meio do seu amido diferenciado contido nas raízes com ampla aplicação na indústria de cosméticos, petrolífera,

siderúrgica, papelaria, de cervejas, confeitaria, colas, tintas, embutidos de carne, sorvetes, balas, dentifrícios, panificação, especialmente na substituição do trigo importado, e, mais recentemente, na fabricação de embalagens biodegradáveis, ecologicamente corretas.

Em função do governo brasileiro, no passado, ter subsidiado fortemente uma política para o trigo, excluindo a mandioca. Atualmente, o País consome cerca de 8,5 milhões de toneladas de farinha de trigo, cerca de 80% importada, resultando num custo anual de US\$ um bilhão, que poderia ser reduzido se incentivasse-se mais o consumo de farinha de mandioca e seus derivados.

Estudos feitos pela Embrapa indicam que se pode usar fécula da mandioca para substituir em até 20% o trigo importado na fabricação do pão francês, carro-chefe da panificação, em 30% para outros produtos e até 40% nas massas de pizza.

Pelo forte apelo inclusivo social e econômico deste projeto e pelas razões expostas, estamos convencidos de que esta iniciativa merecerá o acolhimento e os aperfeiçoamentos que se fizerem necessários por parte dos ilustres membros desta Casa, pois, ao criarmos uma data nacional para mandioca, coincidindo com o mesmo dia em que o Brasil foi descoberto, ampliamos a visibilidade desse tesouro nacional, mostrando ao País e ao mundo a verdadeira importância desse produto genuinamente verde-amarelo.

Sala das Sessões, emde abril de 2013

Deputado Alexandre Toledo
(PSDB/AL)