

Antigo se renova e impulsiona “o gerais”

Projeto Urucua Grande Sertão ajuda o universo de Guimarães Rosa a exportar suas riquezas culturais para todo o Brasil.

Texto: Juliana Winkel. Fotos: Iolanda Huzak.

O Urucua vem dos montões oeste. O gerais corre em volta. Esses gerais são sem tamanho.

As palavras de Guimarães Rosa traduzem os inúmeros universos que formam o sertão. Pelos caminhos do Rio Urucua, que nasce goiano, atravessa o noroeste de Minas Gerais e deságua no São Francisco, floresce o cerrado entre veredas, nuvens de borboletas amarelas, buritis. Ter-



TECELAGEM EM RIACHINHO: MOBILIZAÇÃO TRAZ NOVAS CORES À VIDA SERTANEJA.

ra de histórias, gentes, tradições e culturas que vêm de passados infinitos. O viver manso faz parte da identidade dos habitantes. O cenário que Guimarães Rosa retrata em *Grande Sertão: Veredas* hoje comporta terras intocadas em meio a estradas e pequenas cidades. Mas bastam cinco minutos de conversa para identificar a herança do sertão.

“O sertão é um território construído socialmente”, explica Irene Guedes, presidente da Agência de Desenvolvimento Integrado e Sustentável do Vale do Rio Urucua.

Periodicamente, Irene sai de Arinos, noroeste de Minas, para tecer peregrinação pelas outras dez cidades que compõem a bacia do Urucua: as mineiras Buritis, Chapada Gaúcha, Formoso, Bonfinópolis, Riachinho, Pintópolis, Urucua, Uruana de Minas e São Romão, mais a goiana Cabeceiras.

Nessa região, desenvolve-se o Projeto Urucua Grande Sertão, idealizado há cinco anos como forma de aliar desenvolvimento a preservação da cultura regional. Desde 2003, a Fundação Banco do Brasil articula uma rede de parcerias para o desenvolvi-

to do projeto, com objetivo de usar a cultura sertaneja como canal para a sustentabilidade das comunidades.

Em pólos locais, reúnem-se interessados em criar associações e receber profissionalização. Aproximadamente 20 mil pessoas serão beneficiadas. “Por meio de um projeto de sustentabilidade, pretendemos resgatar o modo de vida sertanejo”, diz Almir Paraca, diretor executivo de Desenvolvi-

mento Social da Fundação Banco do Brasil. “A chave para gerar renda está em aproveitar melhor a vocação de cada local.”

Apicultura, fruticultura, artesanato, turismo ecológico, mandiocultura. Muitas ações ganham nova cor a partir da profissionalização, com cursos de gerenciamento e administração para comercializar seus próprios produtos. “Os trabalhadores aprendem a usar os recursos do cerrado sem agredir o meio ambiente, ao mesmo tempo em que agregam valor aos artigos produzidos”, explica Irene.

Árvore da vida em toda parte

Exemplo de fruto generoso do cerrado é o buriti, presente em toda parte. Os índios, primitivos sertanejos, chamaram-no “árvore da vida”. A madeira, extraída dos galhos sem que se precise cortar a árvore, serve à construção de móveis, objetos e até casas. Das folhas nascem esteiras, peneiras, enfeites. Os talos se transformam em esculturas. A fibras, em redes de dormir. O óleo de buriti é protetor solar natural. Das flores, frutos e mio-



ASSOCIADAS EMBALAM GOIABADA NA MADEIRA DO BURITI: APROVEITAMENTO INTEGRAL.

lo do tronco se extrai matéria-prima para doces e licores. Os urucuienses se reuniram para criar a Associação dos Artesãos de Urucua, que há três anos agrega pessoas na tarefa de recuperar a tradição de fazer doces e artesanato com os frutos do cerrado. Nos últimos meses, novos conhecimentos se somam a esse dia-a-dia: os artesãos frequentam cursos de gestão e administração de negócios, com a finalidade de aproveitar melhor seu potencial de trabalho e adquirir autonomia para vender os artigos da região.

Momento semelhante vivem o município de Riachinho e a localidade de Sagarana. Ali, as rodas de fiar estavam perdidas nos quintais como lembranças de antepassados. Há uns três anos, voltou-se a ver o movimento das rodas e dos enormes teares, reativados na produção de tecidos, roupas e mantas. Renasce a atividade que teve início nos tempos da colonização.

Cristiane Borges, tecelã da Associação dos Artesãos de Riachinho, vê na ocupação tradicional uma alavanca para outros futuros possíveis. “Aprendi a tecer com minha avó, mas há muito tempo não trabalhava no tear”, conta.

“Quando fui convidada a participar do projeto, vi que ainda sabia tecer. Essa nova renda pode me ajudar a fazer uma faculdade”, planeja.



EMBALAGENS PRODUZIDAS A PARTIR DO BURITI.

“Não depender mais de bicos”



GERCINA: TEAR E CANTAR.

Gercina Maria de Oliveira, que participa da Associação Tecelagem das Veredas, dá seu testemunho sobre o renascimento da ancestral atividade: “Há muito tempo, os índios plantavam algodão, colhiam e teciam. Aprendi a tecer com minha avó, que era índia”, diz.

Ao lado das tecelagens, vêm também os conhecimentos de negociação que permitem às tecelãs levar

seus trabalhos para vender na capital mineira e no Distrito Federal, assim como exportar para outros Estados. A produção de cerca de 60 peças por mês em cada município garante a oportunidade do trabalho fixo. “Antes eu me mantinha com trabalhos temporários na lavoura”, diz Zélia da Silva, que participa da Tecelagem das Veredas. “Esse serviço é uma maneira de não depender mais de bicos.”

Não apenas o trabalho manual ganha com a revitalização da cultura. Nos galpões e nas casas, novamente se ouvem as velhas cantigas das fiandeiras, cuja ocupação convida ao cantar. Além das mantas e bordados, a atividade já rendeu um cd, protagonizado por Dona Gercina. *Sertão Pontead* foi produzido em 1998. Neste janeiro de 2006, será gravada a continuação.

A imaginação continua viva. Além das peças tradicionais de algodão cru ou tingido com cores naturais dos frutos do cerrado, as artesãs aprimoram-se em cursos e buscam desenhos novos. Seguindo Guimarães Rosa: *O homem nasceu para aprender, aprender tanto quanto a vida lhe permita.*



ZÉLIA: ENFIM, TRABALHO FIXO.

PERISCÓPIO

Alimentação sustentável e inteligente

A multimistura, altamente nutritiva, criada pela médica e nutricionista Clara Brandão a partir de folhas e sementes, já ajudou a reverter deficiências alimentares em diversas comunidades de baixa renda. O projeto *Alimentação Sustentável*, lançado pela Fundação Banco do Brasil em parceria com a Fenabb (Federação das AABB), inspira-se nesse composto. Previsto para alcançar 400 cidades que integram o AABB Comunidade, tem por objetivo

capacitar educadores e merendeiras no processamento de alimentos de forma saudável. Durante as oficinas, os participantes aprendem a preparar bolos, sucos, saladas e doces, evitando desperdícios e valorizando a produção orgânica. Um kit ajuda no aprendizado. Contém dois livros sobre cultivo e preparação de hortaliças; guia do educador; vídeo; e tabelas de valores nutricionais dos alimentos. Saiba mais: www.fundacaobancodobrasil.com.br.