

Livro destaca lutas das mulheres rurais no mundo

Foi lançado ontem (15) no Brasil e em mais 13 países o livro *Lutadoras*. A obra traz 37 artigos abordando a realidade das mulheres do campo em distintos países e as políticas públicas voltadas a elas. Os textos discutem também suas reivindicações por melhores condições de vida e garantia de mais direitos.

O livro é uma iniciativa do Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), em parceria com outras organizações. Entre os artigos, 41 autoras discutem os diversos aspectos das lutas das mulheres rurais.

O cenário retratado nos textos é de desigualdade. As mulheres produzem metade dos alimentos do mundo e cerca de 80% da produção na maior parte dos países em desenvolvimento. “Contudo, correspondem a 60% das pessoas com fome no globo, têm menos de 15% das terras no mundo e menos de 2% das propriedades nos países em desenvolvimento”, disse na cerimônia de lançamento a especialista em gênero do IICA Cristina Costa.

Empoderamento

Hernán Chiriboga, representante do IICA

no Brasil, disse que os projetos liderados por mulheres passaram de 10% para 31% de 2012 para 2019. “Mulheres estão tomando liderança do agro brasileiro. São dados importantes que queremos trazer. Esperamos que o livro seja uma ferramenta para valorizar o papel da mulher no campo”, disse.

Segundo o coordenador da Região Sul do IICA, Caio Rocha, o livro ressalta a equidade e de empoderamento para trabalhadoras do campo. “Empoderamento não é um ato político em si. Ele depende de políticas públicas, para acesso a crédito, para a questão dos mercados, para economia criativa, as mais variadas políticas públicas”, disse.

A representa do Movimento de Mulheres do Nordeste Pareense, Rita Teixeira, elencou entre essas políticas a necessidade de apoiar a inclusão produtiva das mulheres do campo. Ela apontou o benefício do ganho de renda em diversos aspectos, inclusive na redução da violência. “Mulheres independentes financeiramente são menos violentadas. Mulheres são protagonistas pelo trabalho com a agricultura, mas vemos a invisibi-

lidade delas”, disse.

Reconhecimento e educação

O IICA ouviu 2.000 mulheres, sendo 500 no Brasil, sobre a avaliação de sua condição e seus anseios. Do total, 90% das mulheres ouvidas manifestaram orgulho de pertencer ao agronegócio agrícola. Mas 80% das entrevistadas colocavam a questão da discriminação como um fator ainda relevante que impactava salários.

As mulheres ouvidas demandaram mais reconhecimento do seu quadro e das jornadas duplas que fazem. Também houve reivindicação por educação e instrução formal, bem como maior representação em organizações produtivas e políticas, como cooperativas.

Inserção e exclusão

O livro aborda essas e outras temáticas em seus capítulos. Em seu texto, a representante da Secretaria Geral da Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais (FLACSO), Josette Borbón, ressaltou o papel das mulheres no desenvolvimento dos territórios rurais da América Latina e Caribe, assegurando estabilidade e sobrevivência de suas famílias. Quase metade

dos alimentos consumidos, diz a acadêmica, seria gerado por trabalhadoras rurais.

A pesquisadora assinala melhorias na condição das mulheres, como diversificação da atividade produtiva e ampliação dos níveis educacionais, superando os homens. Além disso, são beneficiadas com programas de transferência de renda, como o Bolsa Família no Brasil. Contudo, elas ainda estão excluídas em diversos aspectos. Os programas sociais, por exemplo, auxiliam mas chegam apenas a 20% dos lares rurais da região. Outro ponto de ainda baixa cobertura é a previdência para mulheres rurais.

No âmbito da divisão do trabalho, ainda ficam mais restritas geralmente aos minifúndios de subsistência, com pouca participação em empregos de segmentos de maior produtividade, como na agropecuária (20%, contra 53% dos homens). Além disso, pela ocupação com tarefas familiares não remuneradas, elas têm dificuldades de obter renda suficiente.

“A mulher rural depende do apoio decisivo das políticas públicas para poder fazer a

transição para a produção intensiva e industrializada; para que possa ter segurança ante as ameaças potenciais a seu cultivo; e para poder se inserir, de forma equânime, nos mercados de produção”, acrescentou a vice-presidente da República Dominicana e embaixadora da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), Margarita Cedeño, em outro texto do livro.

Relatos

Um dos relatos é de Rita Teixeira, do Movimento de Mulheres do Nordeste Paraense. No texto, ela conta sobre dores que adquiriu no corpo em razão do trabalho pesado e a falta de direitos na condição onde se encontra.

“Luto não só porque nasci e cresci em um ambiente carente. Faço-o porque o conformismo não cabe em mim e porque não posso (nem quero) calar a minha voz interior. Sonho com a reestruturação da sociedade pa-

triarcal, a qual, acredito, é ainda mais violenta e injusta nos territórios onde habito”, escreveu.

A diretora da Rede Nacional de Mulheres Rurais do México, Nuria Leonardo, abordou em seu capítulo a situação das trabalhadoras rurais em seu país. Lá 8,5 milhões de mulheres do campo estão em situação de pobreza (60% do total). Destas, 3 milhões estão em condição de pobreza extrema e 5,5 milhões em

situação de pobreza moderada.

Segundo levantamento apresentado em seu texto, 47% das mulheres indígenas não possuíam instrução educacional, contra 28% dos homens nessa mesma posição. “A magnitude do atraso nas regiões indígenas é ultrajante, e representa, sem dúvida, a maior dívida do Estado mexicano”, diz a ativista.

Fonte: EBC



Dia Mundial do Pão: conheça um pouco da história do produto no Brasil

Pão francês, pão rústico, bengala, filão, pão caseiro, pão de cereais, ciabatta, bisnaguinha, pão sírio, pão doce, pão australiano, pão de forma, pão italiano, pão integral... O pão é um dos alimentos mais tradicionais em todo o mundo. Para homenagear essa iguaria tão variada, tão popular e tão consumida, foi criado o Dia Mundial do Pão, celebrado hoje (16). O dia foi instituído em 2000, em Nova York, pela União dos Padeiros e Confeiteiros.

A história do pão é antiga. Ele teria surgido há mais de 6 mil anos, quando os egípcios descobriram a fermentação do trigo. Ali ele era considerado um alimento básico e era um símbolo de poder. Os pães preparados com trigo de qualidade superior eram destinados apenas aos ricos. Os egípcios se dedicavam tanto ao pão que se tornaram conhecidos como “comedores de pão”.

“É importante lembrar da importância que o pão tem para a humanidade. Desde os primórdios, os grãos eram consumidos de forma bruta, comidos crus. Posteriormente, alguns

historiadores falam que, por acidente, os pães - que eram formados numa pasta mascada na boca, pasta essa feita de mingau - caíram em cima de uma pedra quente, em uma fogueira e, a partir dali, se gerou uma massa assada”, conta o especialista e historiados sobre pão, Augusto Cezar de Almeida, em entrevista à Agência Brasil. Almeida é autor de diversos livros como *A História da Panificação Brasileira* - a Fantástica História do Pão e da Evolução das Padarias no Brasil e do *Dicionário da Panificação Brasileira*. Ele também é editor da revista *Panificação Brasileira*.

Quando o homem começa a controlar o processo de fermentação, a técnica de fazer pão se aprimorou e se espalhou pelo mundo. “No começo da história, tinha muita rejeição àquilo que fermentava porque dava ideia que estava estragando. Quando se teve controle, com Pasteur [Louis Pasteur, cientista francês, 1822-1895], que foi um estudioso que conseguiu controlar e entender o processo fermentativo, essa ação da fermentação passou a se propagar de for-

ma mais controlada, mais industrial”.

O pão no Brasil

Almeida conta que o produto chegou ao Brasil por meio dos portugueses: “Para se ter ideia, o primeiro documento que narra um brasileiro consumindo pão foi a carta de Pero Vaz de Caminha. Quando as naus [portuguesas] chegaram em território brasileiro, elas traziam pães. Os índios então provaram, pela primeira vez, aquilo que era totalmente estranho, que era o pão. E a reação dos índios não foi lá muito favorável porque eles não estavam habituados a consumir aquele tipo de produto. Os produtos que se consumiam aqui eram derivados da mandioca e típicos da região”.

Os pães que foram provados pelos índios eram muito rústicos e, pela longa viagem, provavelmente eram duros também. “Por isso não deve ter sido muito fácil aceitar”, diz Almeida.

Mas com o plantio do trigo, que teria sido iniciado pelas sementes trazidas por Martim Afonso de Souza [nobre e militar português, 1490-1570], é que o hábito de comer pão

começa a crescer no país. “A primeira narrativa que se tem aqui [no Brasil] de trigo foi com Martim Afonso de Souza, lembrando das Capitânias Hereditárias. Ali, o militar Martim Afonso de Souza se tornou donatário da Capitania de São Vicente, primeira capitania que tivemos no Brasil. Ele também era governador da Índia, muito próxima das regiões árabes, e ele trouxe sementes de trigo para o Brasil. São duas narrativas que pouco se fala aqui: primeiro, que o pão foi provado pelos índios nas naus portuguesas. E, segundo, que o trigo foi trazido pelo Martim Afonso de Souza”, conta o historiador.

Padarias

No ano passado, havia em todo o país 70.523 padarias, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip). Mais de 14 mil delas estavam localizadas no estado de São Paulo. A maior parte dessas padarias, cerca de 95% do total, são micro e pequenas empresas familiares.

A primeira delas pode ter surgido no Rio de Janeiro. Ou em São Vicente, no litoral paulista. Mas há poucos dados ou regis-

tros sobre isso. Com isso, a padaria que ficou conhecida como a mais antiga do Brasil é a Santa Tereza, localizada na região da Praça da Sé, em São Paulo. A Santa Tereza foi fundada em 1872.

“Debret [1768-1848], um [pintor e desenhista] francês que veio junto com a Família Real, fez uma série de ilustrações que falaram sobre algumas características da época. E uma das gravuras que ele faz é de uma padaria onde a moagem do trigo era feita dentro dela. Ali se moía e se fazia a farinha. A narrativa do Debret fala ainda que os pães feitos pelos franceses no Rio de Janeiro não eram iguais aos da França”, contou o historiador. “A França historicamente tem pães de uma casca mais grossa, feito com fermentação mais longa. São pães mais compactos. No Brasil, já tivemos o período dos filões, com densidade maior, mais pesados; e das baguetes, que eram pães mais parecidos com os da França. Porém não tinham os mesmos componentes e nem o tipo de fermentação que era feito lá na França”.

Fonte: EBC



“As padarias, no passado, eram consideradas indústrias na cidade. Elas fabricavam biscoito, bolachas, vários produtos que eram vendidos para outras regiões próximas. Bolachas e biscoitos são produtos que não se estragam facilmente. As padarias tinham capacidade industrial e empregavam muitas pessoas. Depois surgiram as indústrias de biscoito e massas. Tem muitas histórias de grandes indústrias hoje no mercado brasileiro que surgiram de padarias”, contou o historiador.

Pão francês

Almeida conta que o pão branco, com um miolo úmido, revestido por uma casca fina, dourada e levemente crocante, com posto por água, farinha de trigo, sal e fermento, e mais conhecido como pão francês - o nome varia conforme a região do país -, é o mais consumido pelos brasileiros. Entre os produ-

tos de panificação, a venda de pão francês corresponde atualmente, segundo a Abip, a 45% do total comercializado nas padarias.

No entanto, ele vem perdendo espaço para a imensa variedade de pães que existem hoje: “O pão francês percentualmente está perdendo a sua importância - não porque está deixando de ser consumido, mas porque outros tipos de pães estão crescendo no consumo como os integrais ou com cereais”.

“Os primeiros registros com o nome de pão francês são da época de Debret, na época da Família Real presente no Brasil. Mas entendo mais isso como o pão francês feito pelos franceses, já que as características não eram tão iguais assim. Se procurar o pão francês como temos no Brasil, na França, não vamos encontrar”, diz o especialista.