CULTURA, TURISMO E ESPORTE

COMUNIDADE QUILOMBOLA CÓRREGO DO SOSSEGO FINALIZA PROJETO ?VALORIZAÇÃO DA ARTE CULINÁRIA CÓRREGO DO SOSSEGO?

UM DOS OBJETIVOS ALCANÇADO COM O PROJETO FOI O RESGATE DA CULINÁRIA AFRODESCENDENTE, ONDE FORAM SELECIONADAS 13 RECEITAS A BASE DE FUBÁ E CANJIQUINHA PARA A CONSTRUÇÃO DO LIVRO DE RECEITAS QUILOMBOLA



Publicado em 17/11/2021 às 10:23 (Atualizado em 25/11/2026 às 13:48), postado por COMUNICAÇÃO, Fonte: SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E ESPORTE

A Comunidade Quilombola Córrego do Sossego finalizou a execução do projeto "Valorização da Arte Culinária Córrego do Sossego" e formalizou a entrega na tarde desta terça-feira (16) com a degustação das saborosas receitas da cultura afrodescendente.

O projeto que teve início no ano de 2020 tem como objetivo a construção de uma pequena unidade de produção de fubá e canjiquinha, que atualmente contribui com as famílias que comercializam no Programa Compra Direta da Agricultura ? CDA.

A construção desta pequena unidade de processamento trouxe uma nova perspectiva para os moradores da comunidade, pois antes o milho era levado até Guaçuí para ser processado.

Hoje tanto a canjiquinha como o fubá, saem da própria comunidade para a comercialização, reduzindo custos e se tornando uma nova alternativa de renda para as famílias.

Outro objetivo alcançado com o projeto foi o resgate da culinária afrodescendente. Do universo de receitas originadas da cultura africana, foram selecionadas 13 receitas a base de fubá e canjiquinha para a construção do Livro de Receitas Quilombola.

Clique aqui para baixar o arquivo do Livro de Receitas Quilombola

As receitas tiveram um significado muito importante para as mulheres que selecionaram e preparam com riqueza de detalhes. Elas representam um resgate das lembranças, das lutas, da resistência e da sabedoria quilombola e cada uma delas trouxe uma memória de infância, uma lembrança das histórias sobre os quilombos, que foram contadas de geração em geração e registram um pouco da história e valores desta comunidade contribuindo para o empoderamento da atuação das mulheres que se uniram para protagonizar este novo capítulo da história da Comunidade Quilombola.

Na oportunidade o Coordenador do Escritório Local do Incaper, Maxwel Assis de Souza presenteou a comunidade com 2 variedades de sementes de milho de qualidade, o Imperador 204 e Incaper 203, para eles estarem cultivando e posteriormente estar dividindo a semente com agricultores da região

O prefeito Marcos Luiz Jauhar agradeceu a todos que ajudaram na realização do projeto e disse, "É uma alegria muito grande partilhar esse momento com vocês, me coloco sempre a disposição para estar ajudando a comunidade, dentro das nossas possibilidades".

Todo o projeto aconteceu com recursos do Governo do Estado do Espírito Santo através da Secretaria Estadual de Cultura - Secult, acompanhado pela Secretaria Municipal de Agricultura, pela Técnica em Agropecuária Kênia Rezende Cardoso e pelo Incaper, por meio da Economista Doméstica Ana Paula Pereira de Castro.

Também estiveram presentes no evento a secretária de Agricultura, Christiany Fitaroni, o secretário de Cultura, Turismo e Esporte, Eleon Spala, o superintendente de Cultura, Guilherme Mandrake, a Técnica em Agropecuária Kênia Rezende Cardoso e a Economista Doméstica, Ana Paula Pereira de Castro.

GALERIA

AUTENTICAÇÃO

e04603b39f69ba84f84052e70d80c052

https://guacui.es.gov.br/noticia/2021/11/comunidade-quilombola-corrego-do-sossego-finaliza-projeto-valorizacao-da-arte-culinaria-corrego-do-sossego.html