**Oficina de culinária incentiva o desenvolvimento de produtos à base de banana**

O litoral norte do RS concentra a região de maior produção de banana do Estado. Com tanta matéria-prima à disposição, é possível criar diversas receitas e produtos que podem agregar valor à fruta e gerar alternativas de renda. Para incentivar as agricultoras a criarem novos produtos à base de banana, a Ação Nascente Maquiné (ANAMA) convidou a agricultora ecologista de Paulo Lopes (SC), Rosa Sell, que trouxe sua experiência no processamento de alimentos, revelando dicas práticas na elaboração de receitas saborosas, nutritivas e fáceis de serem produzidas nas cozinhas rurais e agroindústrias familiares. “Tenho grande prazer em passar o conhecimento que adquiri nesses 20 anos fazendo doces e criando receitas”, disse Rosa.

A oficina de desenvolvimento de novos produtos, com receitas à base de banana, ocorreu nos dias 24 e 25 de setembro, na agroindústria familiar Cantinho da Natureza, em Itati. Com grande interesse em aprender novas receitas, reaproveitando as frutas que não são vendidas nas feiras, as agricultoras de Três Forquilhas, Osório, Itati e Maquiné aprenderam a fazer doces de banana, bala de banana, banana palha, tortas integrais, banana em calda, maionese de banana, entre diversas outras delícias.

A família da agricultora de Itati, Marlene Justin, já faz banana chips, passas de banana, além de produzir hortifrutigranjeiros para vender na feira ecológica de Porto Alegre. “Nós fizemos o curso para aprender a fazer também bala de banana e doces a pedido dos clientes da feira”. Da mesma forma, Regina Rech, que vende banana orgânica certificada na feira do agricultor de Capão da Canoa, vai começar a produzir doces de banana para expor na sua banca.

Durante a oficina também teve muitas conversas sobre formas de apresentação do produto, sobre a responsabilidade de levar ao consumidor produtos de boa qualidade nutricional, elaborados com ingredientes naturais, sem agrotóxicos, além de trocas de experiências entre as participantes. Conforme avaliou a agricultora Eliane Souza (Itati): “O bom desse curso é que se aprende as receitas e muitas outras dicas e informações”.

**Saiba mais –** A oficina, que visa promover alternativas de geração de renda e agregar valor aos produtos locais, faz parte do projeto *Agricultura Familiar e Agroecologia: qualidade de vida e geração de renda no Litoral Norte do RS* e tem o patrocínio da Petrobras, através do Programa Desenvolvimento e Cidadania. Este projeto visa fortalecer a agricultura familiar pela qualificação dos meios de produção, processamento e comercialização, além de fomentar a transição para a agricultura de base ecológica.

Mais informações pelo email: [projetoagroecologia@hotmail.com](mailto:projetoagroecologia@hotmail.com)  e pelo telefone: 51- 3628.1415