



PODER LEGISLATIVO  
**CÂMARA MUNICIPAL DE SANTARÉM**  
Avenida Dr. Anysio Chaves, 1001.  
CEP. 68.030.290 - SANTARÉM-PARÁ

CÂMARA MUNICIPAL DE SANTARÉM  
Aprovado em União Discussão  
Por: Unanimidade  
Plenário 03/05/2017  
Mir Machado de Aguiar  
1.º Secretário

**GABINETE DO VEREADOR ALYSSON PONTES – LÍDER DO PSD**

**INDICAÇÃO Nº 060 /2017.**

Senhor Presidente, Senhora e Senhores Vereadores:

O membro deste Poder, signatário do presente fazendo uso das prerrogativas que lhe são conferidas pelo Regimento Interno da Casa, vem com o devido acatamento, requerer que, após os trâmites regimentais e com a aprovação, dos ilustres membros do soberano Plenário, seja endereçada correspondência ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal de Santarém, DR. NÉLIO AGUIAR –, solicitando à Sua Excelência o seguinte pedido de providências:

- a) INCLUIR NA PROGRAMAÇÃO MUNICIPAL A **CONSTRUÇÃO DE UM ESPAÇO PARA ATENDER A PRODUÇÃO DE FARINHA**, NA COMUNIDADE DE ARARA AZUL – REGIÃO DO CORTA CORDA

**JUSTIFICATIVA** – A *casa de farinha* é o local onde se transforma a mandioca em farinha, ingrediente usado na fabricação de vários alimentos, entre os quais o *beiju*, muito apreciado em nossa região, que é uma produtora de elevado porte no Norte do país. O processo de produção da farinha de mandioca começa no plantio das manivas. Depois da colheita da raiz (tubérculo), a mandioca é levada direto da roça para a casa de farinha, onde é descascada e colocada na água para amolecer e fermentar ou *pubar*. Em seguida, é triturada ou ralada em pilão ou no ralador ou *caititu*. A mandioca ralada vai caindo em um cocho, sendo depois prensada no *tipiti* (*tipi* = espremer e *ti* = líquido, na língua tupi) para retirar um líquido venenoso chamado *manipueira* (ácido anídrico). Depois de peneirada e torrada, a farinha está pronta para o consumo. Daí a necessidade da **IMPLANTAÇÃO DE UM ESPAÇO PARA ATENDER ESSE PROCESSO NA PRODUTORA COMUNIDADE DE ARARA AZUL – REGIÃO DE CORTA CORDA E ATENDER A DEMANDA DA FABRICAÇÃO ALI NEXISTENTE. BEM COMO O APROVEITAMENTO DE SEUS INGRIDIENTES QUE SOBAM COMO A *pubagem*** que tem um alto teor alcoólico. No Pará, esse líquido, depois de ser submetido à ação do sol ou do fogo para retirar sua toxicidade, é usado no preparo do *tucupi*, espécie de molho muito apreciado na cozinha amazônica como o famoso *pato no tucupi* e outras iguarias. Em condições de trabalhos, que são atendidas pela CASA DE FARINA, utiliza-se a massa da mandioca, que decanta durante a *pubagem*, é utilizada como goma para engomar roupa ou para a fabricação de alimentos como mingau, papa, sequilho, bolo, tapioca.

Na casa de farinha as tarefas são divididas: alguns homens são responsáveis pelo processo de arrancar a mandioca da roça e transportá-la para a casa de farinha. As mulheres e crianças raspam os tubérculos e extraem o amido ou polvilho. O trabalho se estende pela noite, quando acontecem as chamadas *farinhadas*. A casa de farinha ajuda a fixar o homem à terra, transformando a mandioca num importante alimento, responsável pela diminuição da fome em algumas regiões brasileiras.

Que seja encaminhada cópia do presente para conhecimento a ASSOCIAÇÃO AGRO-EXTRATIVISTAS ARARA AZUL – CORTA CORDA.

Sala das Sessões, Plenário da Câmara Municipal de Santarém, em de abril de 2017.

**ALYSSON PONTES**  
Vereador - PSD