



Rede Territórios dos Saberes e Sabores



paisagens
alimentares

Embrapa





*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Alimentos e Territórios
Ministério da Agricultura e Pecuária*



Rede Territórios dos Saberes e Sabores

Alúcio Goulart Silva

Lydayanne Lilás de Melo Nobre

Fabiano Marçal Estanislau

Renata Kelly da Silva

Ilustrações: Luciana Fernandes

*Embrapa
Maceió, AL
2025*

Embrapa

Parque Estação Biológica
Av. W3 Norte (final), 70.770-901, Brasília, DF
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Responsável pelo conteúdo e editoração

Embrapa Alimentos e Territórios
Rua Cincinato Pinto, nº 348, Centro,
CEP 57.020-050, Maceió, AL
www.embrapa.br/alimentos-e-territorios

Comitê local de Publicações

Presidente: *Ricardo Elesbão Alves*

Secretária-executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Membros: *Edy Sousa de Brito, Fernando Fleury Curado, Gustavo Porpino de Araujo, João Gomes da Costa, Moacir Haverroth, Renata Kelly da Silva e Semiramis Rabelo Ramalho Ramos*

Edição executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Revisão de texto: *Nadir Rodrigues*

Ilustrações, capa e projeto gráfico: *Luciana Fernandes*

1ª edição

1ª edição (2025): impresso

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) – Embrapa Alimentos e Territórios

Rede territórios dos saberes e sabores / Aluísio Goulart Silva; Fabiano Marçal Estanislau; Lydayanne Lilás de Melo Nobre; Renata Kelly da Silva; Ilustração por Luciana P. dos S. Fernandes. – Maceió, AL: Embrapa Alimentos e Territórios, 2025.

23 p.: il.

ISBN 978-65-5467-078-4.

1. Turismo. 2. Territorialidade. 3. Rede Sociotécnica. 4. Comunidades. I. Silva, A. G. II. Estanislau, F. M. III. Nobre, L. L. de M. IV. Silva, R. K. da. V. Fernandes, L. P. dos S. VI. Embrapa Alimentos e Territórios. VII. Título.

CDD (21. ed.) 338.4791

Mara Angélica Petrocchi (CRB-4/02373/0)

© 2025 Embrapa

Autores

Aluísio Goulart Silva

Zootecnista e gastrólogo, doutor em Ciência e Tecnologia Agrária, Ambiental e Alimentar, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

Fabiano Marçal Estanislau

Jornalista e relações públicas, mestre em Estudos Culturais, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

Lydayanne Lilás de Melo Nobre

Turismóloga, agrônoma e gestora ambiental, doutora em Agronomia, bolsista (da Faped) na Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

Renata Kelly da Silva

Jornalista, mestre em Marketing, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

Apresentação

Esta publicação ilustra o esforço coletivo da Embrapa, parceiros e participantes do projeto Paisagens Alimentares, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID). Dentre outros resultados, buscou estruturar um modelo de governança participativa para um turismo de base comunitária sustentado no conceito de paisagens alimentares.

A partir de uma abordagem participativa de pesquisa e desenvolvimento no campo da territorialidade e inovação social, o projeto proporcionou a criação de novos laços entre o rural e o urbano. Contribuiu, também, para o desenvolvimento de modelos de organização social atrelados a sistemas alimentares. Um dos resultados é a rede socio-técnica “Territórios dos Saberes e Sabores”, que integra as comunidades participantes.

As seis experiências turísticas apresentadas neste material são únicas e autênticas. Elas demonstram as riquezas que os turistas podem vivenciar, conectando o território com os seus recursos naturais, a comida e os patrimônios culturais materiais e imateriais que compõem estas paisagens alimentares em três estados do Nordeste: Alagoas, Pernambuco e Sergipe.

João Flávio Veloso Silva

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Introdução

Paisagens alimentares são espaços geográficos singulares que integram elementos que permitem contar a história do território do ponto de vista das conexões de pessoas a práticas e saberes tradicionais, a símbolos e significados e aos patrimônios cultural, agrícola, alimentar e ambiental. Refletem a construção dos sistemas agroalimentares locais a partir da evolução da dinâmica territorial e social de guardiões da sociobiodiversidade local. As paisagens alimentares evidenciam as funções paisagísticas, ambientais e sociais da agricultura que podem ser compreendidas em vivências compartilhadas por meio do turismo sustentável de base comunitária.



1 Caatinga Alagoana

Olho d'Água do Casado, AL

Território de luta pela terra, da produção de alimentos e das belezas do São Francisco





“Semear é trabalho para todas as vidas. Cuidemos das trilhas, da terra, das palavras. Para os que vão nos colher”.

Poema de André Zahar¹



O Complexo Arqueológico Nova Esperança está localizado em Olho d'Água do Casado, AL, conhecido como o Portal dos Cânions do São Francisco. Em um só lugar, você terá a chance de fazer trilhas e ver pinturas rupestres e gravuras em pedra com mais de 8 mil anos. Pode navegar pelo Velho Chico, conhecer a

fascinante culinária e o artesanato que valoriza a cultura local.

As delícias únicas da região vêm da agricultura familiar, que utiliza práticas de manejo sustentável, e podem ser degustadas no Restaurante Agroecológico do Complexo ou ao pôr do sol às margens do Velho Chico.

¹ ZAHAR, A. *Todas as palavras feitas da terra*. São Paulo: Chiado Books, 2020.



2 Agricultura Familiar Serra das Pias Palmeira dos Índios, AL

Território da agroecologia e valorização da cultura alimentar



“Comovo-me em excesso, por natureza e por ofício.
Acho medonho alguém viver sem paixões.”

Graciliano Ramos, escritor²



Palmeira dos Índios, AL, também chamada de Princesa do Sertão, tem sua história marcada pela resistência e uso da terra. O local tem uma forte importância na cultura alagoana, seja pela presença imortal do escritor Graciliano Ramos, pelo turismo religioso ou pela força da agricultura familiar.

Aqui, você tem a chance de visitar

os quintais produtivos agroecológicos de diversas famílias e vivenciar a diversidade de saberes e sabores do território. Também pode degustar os deliciosos produtos à base de jabuticaba, como fermentados, geleias e compotas produzidos artesanalmente pela Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam).

² GRACILIANO RAMOS. *Memórias do cárcere*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954.



3 Delícias da terra

Indiaroba, SE

Território de tradições e resistência feminina



“[...] catadoras, catadoras, vamos se ajuntar, pegar nosso ganchinho para mangaba tirar... Vamos catar mangaba...”



Cantiga das catadoras de mangaba³



Nos três povoados de Indiaroba, SE - Pontal, Preguiça e Terra Caída - você poderá contemplar lindos cenários naturais, cheios de histórias e cultura popular. O território possui uma rica biodiversidade representada pelos frutos da restinga e produtos da mariscagem e pesca artesanal.

Conheça ainda o ofício das Catadoras de Mangaba, Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe. Os saberes e fazeres tradicionais dessas mulheres transformam os frutos em produtos agroalimentares únicos. Aproveite e leve este símbolo da sergipanidade como lembrança de sua visita ao território!

³ Música cantada pelas catadoras de mangaba extraída do vídeo “Catadoras de mangaba em movimento” realizado pela Ascamai, em Indiaroba, SE, 2015.



4 Cidade Mãe de Sergipe São Cristóvão, SE

Território cultural e alimentar da
fusão do coco, mandioca e açúcar



“Sem o açúcar não se compreende o homem do Nordeste”

Gilberto Freyre, sociólogo⁴



Na quarta cidade mais antiga do Brasil, você encontra lugares, pessoas, significados, saberes e sabores autênticos. O coco dos africanos, a mandioca dos indígenas e o açúcar dos portugueses se unem em uma mistura de ingredientes que compõem a tradição local. Essa combinação se transforma em delícias como beijus, saroios, mal-

casados, queijadas e muito mais. Das mãos das marisqueiras e pescadores artesanais vêm as delícias das águas e do manguezal, que podem ser degustadas às margens do Rio Vaza-Barris. O artesanato, que traz o folclore e a cultura local, também é a marca desta terra encantadora. Venha viver esta experiência cultural e gastronômica inesquecível!

⁴ GILBERTO FREYRE. **Açúcar**: uma sociologia do doce: com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Gloval, 2007.



5 Riquezas do manguezal Sirinhaém, PE

Território de marisqueiras e das delícias
das tradições alimentares



“[...] chega aratu, pega a aranhola,
chega na linha, que eu quero ir embora”

Cantiga das marisqueiras⁵



No coração da Área de Proteção Ambiental de Guadalupe, em Sirinhaém, PE, você faz uma imersão em um ecossistema único, remanescente da Mata Atlântica e da Mata de Restinga. Uma paisagem para apreciar e experienciar as texturas, os sons, os cheiros e os sabores do manguezal. Além de contemplar cenários deslumbrantes, você pode

conhecer o modo de vida das guardiãs do ecossistema local, aprendendo sobre os saberes e fazeres tradicionais da pesca artesanal.

Ao final, você se delicia com um almoço típico, que inclui caldinhos de aratu, sururu e doces de frutas locais. Junte-se às marisqueiras de Aver-o-Mar e viva esta experiência inesquecível!

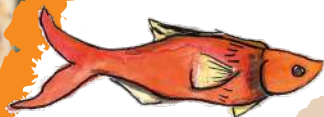
⁵ Música cantada pelas marisqueiras durante a cata de aratu, em Sirinhaém, PE, outubro de 2022.



6 Riquezas ancestrais

Quilombo Engenho Siqueira, PE

Território rico em histórias e um refúgio entre a terra e o mar



“Nós somos o começo, o meio e o começo. Nossas trajetórias nos movem, nossa ancestralidade nos guia.”



Antônio Bispo dos Santos (Nêgo Bispo), pensador e ativista quilombola⁶



Conheça um pedaço autêntico da história do Brasil por meio da paisagem alimentar da comunidade quilombola, em Rio Formoso, PE. Cada prato conta uma parte do passado do País: a farinha e os beijus, feitos da mandioca, alimento indígena; e o funji, que representa a cultura ancestral africana (Angola).

A comunidade oferece trilhas incríveis e vivências culturais inesquecíveis na Área de Proteção Ambiental de Guadalupe. Para coroar o dia, aproveite um almoço típico feito com ingredientes locais e agroecológicos. Viva esta experiência deliciosa e enriquecedora!

⁶ Conhecida fala do escritor, pensador e ativista quilombola.

Acesse o QR Code ao lado e conheça mais sobre a Rede Territórios dos Saberes e Sabores



@TERRITORIO_SABERES_E_SABORES



A rede sociotécnica, criada em 2024 por integrantes dos territórios localizados nos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe, é uma proposta de organização social. Busca articular, instigar, criar, debater, planejar e executar ações a partir dos arranjos sociais territoriais para a promoção do desenvolvimento local, integrado e sustentável. A rede contribui para a criação de um ambiente de produção e partilha de informações e conhecimentos em torno de um objetivo comum: promover o turismo sustentável de base comunitária em paisagens alimentares. A Rede representa ainda uma importante ferramenta para a inclusão e proteção de produtos da sociobiodiversidade dos territórios.

Aqui se vivencia o turismo sustentável de base comunitária, que agrega valor ao território a partir das conexões de pessoas a práticas e saberes tradicionais, ao patrimônio cultural, agrícola, alimentar e ambiental.

O projeto Paisagens Alimentares se alinha com a Estratégia País Brasil 2019-2022, do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), que contribui para o aumento da produtividade e inovação no país, além de permitir a agregação de valor à produção de alimentos em associação com o turismo. Alinha-se principalmente ao ODS 8 - Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos, além dos ODS 2, 10, 11, 12, 15 e 17.

Conheça mais sobre o **Projeto Potencializando o turismo em paisagens alimentares da região Nordeste do Brasil, nos cenários de mudanças climáticas e de pós-pandemia Covid-19**, acessando o QRCode ao lado.



CGPE: 18940