

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Volume 2

Agricultura familiar na Serra das Pias

Palmeira dos Índios, AL – território da
agroecologia e da valorização da cultura alimentar

Embrapa



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



Volume 2

Agricultura familiar na Serra das Pias

Palmeira dos Índios, AL – território da agroecologia e da valorização da cultura alimentar

*Aluísio Goulart Silva
Carlos Everaldo Silva da Costa
Fabiano Marçal Estanislau
Irene Maria Guará Lôbo
João Roberto Correia
João Gomes da Costa
Lydayanne Lilás de Mel o Nobre
Renato Manzini Bonfim
Nadir Rodrigues Pereira*

Embrapa
Brasília, DF
2025

Embrapa

Parque Estação Biológica
Av. W3 Norte (final)
70770-901 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,
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 Semíramis Rabelo Ramalho Ramos*

Edição executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Revisão de texto: *Nadir Rodrigues*

Projeto gráfico: *Luciana Fernandes*

Diagramação: *Luciana Fernandes e Joel C. M. Júnior*

Foto Capa: *Elias Rodrigues*

1ª edição

Publicação digital (2025): PDF

1ª edição (2025): impresso - 500 exemplares

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)

Agricultura familiar na Serra das Pias - Palmeira dos Índios - AL : território da agroecologia e da valorização da cultura alimentar / Aluísio Goulart Silva ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.
PDF (46 p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares / Paisagens Alimentares inspiradoras do Nordeste brasileiro , 2).

ISBN 978-65-5467-188-0 (digital)

ISBN 978-65-5467-189-7 (impresso)

1. Agricultura familiar. 2. Práticas agroecológicas. 3. Agreste Alagoano. 4. Cultura alimentar. 5. Nordeste brasileiro. I. Silva, Aluísio Goulart. II. Costa, Carlos Everaldo Silva da. III. Estanislau, Fabiano Marçal. IV. Lôbo, Irene Maria Guará. V. Correia, João Roberto. VI. Costa, João Gomes da. VII. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. VIII. Bonfim, Renato Manzini. IX. Pereira, Nadir Rodrigues. X. Embrapa Alimentos e Territórios. XI. Título. XII. Coleção.

CDD (21. ed.) 338.9981

Mara Angélica Petrocchi (CRB-4/PE-002373/O)

© 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.

Carlos Everaldo Silva da Costa

Administrador, doutor em Administração, professor da Universidade Federal de Alagoas, Marechal Deodoro, AL.

Fabiano Marçal Estanislau

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

Irene Maria Guará Lôbo

Jornalista, especialista em pedagogia Griô e estudante de Gastronomia, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

João Roberto Correia

Engenheiro-agrônomo, doutor em Agronomia, pesquisador da Embrapa, Gerência-Geral de Inovação, Negócios e Transferência de Tecnologia, Brasília, DF.

João Gomes da Costa

Engenheiro-agrônomo, doutor em Biotecnologia, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

Lydayanne Lilás de Melo Nobre

Turismóloga, engenheira-agrônoma e gestora ambiental, doutora em Agronomia, bolsista (Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento), na Embrapa Alimentos e Territórios Maceió, AL.

Renato Manzini Bonfim

Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Fortaleza, CE.

Nadir Rodrigues Pereira

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



Foto: Elias Rodrigues



Paisagem rural da Serra das Pias, Palmeira dos Índios, AL.



Apresentação

Esta publicação convida você a conhecer as histórias e riquezas de cinco territórios nos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe, revelando o elo entre diversidade cultural, alimentar, práticas sustentáveis e força comunitária.

O trabalho é fruto do projeto Paisagens Alimentares, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), com apoio da Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento (Faped), que mapeou regiões com forte identidade territorial e vocação para o desenvolvimento sustentável. Mais do que áreas produtivas, esses territórios são espaços vivos de memória, resistência e inovação, cenários vivos que nos conectam às narrativas de luta, adaptação e preservação cultural que marcam sua história.

As experiências aqui retratadas são de Palmeira dos Índios, AL, e evidenciam o protagonismo de agricultores familiares da Serra das Pias, onde a produção agroecológica e a valorização da cultura alimentar estão evidenciadas na produção artesanal de produtos agroalimentares oriundos da sociobiodiversidade local, em especial, da jabuticaba e outros frutos dos quintais produtivos. Além dessas delícias, o território rico em história, cultura e religiosidade convida os visitantes a vivenciarem os modos de vida tradicionais por meio do turismo de base comunitária (TBC).

Ao longo destas páginas, você encontrará exemplos de como a biodiversidade, o conhecimento tradicional e o cuidado com o meio ambiente caminham juntos, conectando gerações e fortalecendo identidades e tradições.

Esta obra é um convite à celebração e inspiração. Que ela nos ajude a reconhecer nas paisagens alimentares um caminho potente para um futuro mais justo, sustentável e enraizado na cultura dos povos que alimentam o Brasil.

João Flávio Veloso Silva

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Foto: Aluisio Silva

Flor da palma nos quintais produtivos da Serra das Pias, AL.



Introdução

As paisagens alimentares desenvolvidas no projeto, na Região Nordeste do Brasil, estão localizadas em cinco territórios dos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe. Esses territórios abrigam seis comunidades tradicionais e de agricultores familiares que, além de suas atividades produtivas e organização em associações, cooperativas e outros grupos, compartilham o objetivo de implementar o turismo de experiência de base comunitária como estratégia para fortalecer as dimensões econômica, social e ambiental em nível territorial.

Em Alagoas, conheça o território de Palmeira dos Índios, onde se vivencia a paisagem alimentar inspiradora “Agricultura Familiar na Serra das Pias”. Ali, o turismo de experiência de base comunitária é promovido pela Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam), com práticas agroecológicas, uso consciente da terra e conservação da cultura alimentar, dos saberes e sabores do agreste

alagoano (Figura 1).

As ações realizadas, ao longo do projeto, incluíram diagnósticos, apresentações e debates de resultados, rodas de conversas, oficinas, capacitações, intercâmbios, análise ex ante dos impactos econômicos, sociais e ambientais, além do fortalecimento das parcerias locais. São ações que corroboram com a Meta 12.8 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), no sentido de garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham informação relevante e conscientização para o desenvolvimento sustentável e estilos de vida em harmonia com a natureza. Também foram aplicadas metodologias participativas, promovidas ações de governança turística, construída uma rede sociotécnica e elaborados roteiros com base em pesquisas históricas e na imersão na paisagem alimentar.

O trabalho se baseou em ações de sensibilização, trocas de saberes e ações de comunicação social, participação em eventos,



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 1. Jabuticaba: símbolo da cultura alimentar local, Palmeira dos Índios, AL

além da produção de materiais técnicos e promocionais. O objetivo foi preparar os atores envolvidos para conectar as histórias das pessoas com a produção agroalimentar do território, com a gastronomia e a cultura alimentar local por meio do turismo, seguindo a lógica da multifuncionalidade da agricultura.

Com isso, busca-se fortalecer a proteção e salvaguarda do patrimônio cultural e natural do mundo, conforme preconiza-

do pela Meta 11.4 dos ODS. Também visa empoderar e promover a inclusão social, econômica e política de todos, independentemente da idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra (Meta 10.2 dos ODS).

Adicionalmente, em consonância com a Meta 13.b dos ODS, promovem-se mecanismos para a criação de capacidades para o planejamento relacionado à mudança do



clima e à gestão eficaz nos países menos desenvolvidos, inclusive com foco em mulheres, jovens, comunidades locais e marginalizadas.

A valorização da cultura alimentar, por meio do turismo de experiência de base comunitária, possibilita a criação de roteiros autênticos, que convidam os visitantes a conhecer os processos produtivos, degustar os sabores locais e se conectar com as histórias de luta e resiliência das comunidades. Esses roteiros promovem a autonomia econômica das comunidades, gerando impactos positivos que ultrapassam os limites dos próprios territórios.

É importante destacar que as paisagens alimentares são dinâmicas, podendo se transformar conforme as ações econômicas, sociais, culturais, políticas, territoriais, ecológicas, históricas e ambientais das comunidades tradicionais, bem como em resposta às pressões externas.

O turismo de base comunitária em Palmeira dos Índios se insere neste contexto, como instrumento de fortalecimento das atividades agrícolas e extrativistas locais, e também da autogestão das associações e cooperativas, promovendo o aumento da

renda e contribuindo para a preservação dos territórios. Assim, garante-se que os saberes e fazeres locais possam ser transmitidos às futuras gerações.

O projeto contribuiu para o desenvolvimento de uma atividade singular de turismo de experiência de base comunitária em Palmeira dos Índios, e para melhorias da dinâmica social local, tendo em vista o modelo de governança construído coletivamente, o qual resultou na criação da Rede Territórios dos Saberes e Sabores. Portanto, alinha-se à Meta 8.9 dos ODS na busca de implementar políticas para promover o turismo sustentável, que gera empregos e promove a cultura e os produtos locais. O que se vivencia nesse território é único, pois está diretamente ligado aos elementos históricos e culturais específicos da região e de seu povo.

Destacam-se, ainda, as trajetórias de resistência das comunidades, com ênfase na atuação das lideranças femininas e suas conexões com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, especialmente com a Meta 5.5, que propõe garantir a participação plena e efetiva das mulheres e igualdade de oportunidades para a liderança em todos os níveis de tomada de decisão.



Foto: Elias Rodrigues

A ruralidade na Serra das Pias, AL.



Saberes e Sabores da Serra das Pias

Nas encostas do Planalto da Borborema, indígenas, agricultores familiares e comunidades quilombolas constroem a sua identidade pautados na economia camponesa, fortemente alicerçada no conhecimento indígena da terra e da biodiversidade local.

O movimento camponês tem uma história que data da década de 1990. A chegada do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) à Serra de Pias parece ter sido fundamental para a organização destas comunidades, as quais adotaram práticas e modos de produção agroecológicos.

Os camponeses da Serra das Pias adotam modelos de produção em sistemas agroflorestais para assegurar a sua produção diversificada (Figura 2). Utilizam, como princípios, a adoção de ingredientes naturais para a alimentação animal e para a preparação de fertilizantes e defensivos; a diversificação interna da produção como estratégia de redução de risco; e a proteção do solo

Explore este território com suas especificidades históricas, geográficas, sociais, culturais, produtivas, ambientais, étnicas, alimentares e territoriais. Um território com sua dinâmica própria de produção e organização social, com trajetórias de resistência e forte atuação de lideranças femininas. O que se vivencia na Serra das Pias não se encontra em nenhum outro lugar.

como base de toda a produção de alimentos.

O trabalho do MPA e de algumas organizações locais fortaleceram a identidade camponesa. Dois resultados deste trabalho merecem destaque. O primeiro foi a criação



Foto: Fabiano Estantislau



Foto: Elias Rodrigues



Figura 2. Horta de quintal produtivo (A); mandala agroecológica (B).

de bancos de sementes comunitários, em parceria com a Associação de Agricultores Alternativos (Aagra), como forma de preservação e afirmação dessa identidade camponesa. Há bancos de sementes familiares e comunitários. A iniciativa deixou, como legado, forte consciência desses agricultores acerca da importância de guardar e preservar as suas sementes como parte da construção da sua identidade camponesa.

Além de difundir os conhecimentos necessários para a conservação dessas sementes, é uma estratégia importante para enfrentar os efeitos das mudanças climáticas e resguardar a soberania alimentar da comunidade. Cumpre, ainda, a Meta 2.5 dos ODS, que preconiza a manutenção da diversidade genética de sementes, plantas cultivadas, animais de criação e domesticados e suas respectivas espécies selvagens, inclusive por meio de bancos de sementes (Figura 3) e plantas, diversificados e bem geridos em nível nacional, regional e internacional. Ainda garante o acesso e a repartição justa e equitativa dos benefícios decorrentes da utilização dos recursos genéticos e conhecimentos tradicionais associados, como acordado internacionalmente.



O ponto focal dos trabalhos do projeto Paisagens Alimentares no território foi a Coopcam, atualmente focada na produção de jabuticabas oriundas de quintais produtivos e sua valorização. Aliás, a jabuticaba foi a protagonista para propor o turismo de base comunitária na região e, a partir dela, outros alimentos da paisagem passaram a ser considerados.

Em poucos hectares, são cultivados alimentos e outros produtos para a economia de subsistência. Por anos, esses camponeses trabalharam de forma individualizada e, na localidade, não existia associação. No entanto, eles possuíam demandas afins e, por meio de contatos com associações de outros estados e mobilizações sociais, ocorreu o despertar para a consciência dos direitos à terra, à previdência e à gestão de sementes.

Em 2010, o grupo relata que recebeu uma verba das Centrais Elétricas Brasileiras (Eletrobrás) para construir uma agroindústria para fazer o beneficiamento das frutas da região. Foi quando surgiu a Coopcam, inicialmente dedicada à produção de doces de caju, mamão e goiaba. Atualmente, a cooperativa tem como objetivo a produção, a



Foto: Lydayanne Nobre

Figura 3. Banco de sementes das comunidades na Serra das Pias, AL.

industrialização e a comercialização da produção dos associados, envolvendo toda e qualquer produção agropecuária, agroflorestal e agroenergética.

Desde a sua criação, a Coopcam tem ampliado sua linha de produção de compo-



tas, frutas cristalizadas, geleias, além do seu carro-chefe, o fermentado de jabuticaba, comumente denominado como “vinho” de jabuticaba. Hoje, conta com a agroindústria e o Espaço Camponês, local onde se comercializam produtos agroecológicos, artesanais, plantas ornamentais, adubos para plantas e hortas. Neste mesmo espaço, a cooperativa mantém um variado banco comunitário de sementes crioulas (Figura 4), no qual são armazenadas as sementes doadas pelas famílias dos camponeses e onde funciona parte da administração da cooperativa.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 4. Banco comunitário de sementes da Coopcam.

A jabuticaba, protagonista da experiência turística do território, é uma fruta abundante na região, apesar de existirem muitas outras espécies de frutas nos quintais produtivos. Boa parte dos cooperados vive da produção dos derivados de jabuticaba e possui hábitos e costumes que as famílias praticam há gerações, vinculando a cultura alimentar local a este fruto.

Na região de Palmeira dos Índios existem duas variedades mais comuns de jabuticaba (Figura 5): a sabará, mais utilizada para a produção do fermentado; e a cabeluda. A tradição local da produção do “vinho” artesanal de jabuticaba existe há quase 50 anos. Esse saber-fazer acontece de forma coletiva, processual e é baseado também no conhecimento tradicional dos camponeses. São modos de produção que buscam a valorização e o reconhecimento da cultura da jabuticaba.

No início, a bebida era produzida para ser consumida durante as noites culturais ou em celebração de nascimentos de crianças da comunidade, para presentear, entre outras finalidades. Com a construção da agroindústria, surgiu a ideia de aumentar a produção do “vinho” e de outros produtos



Figura 5. Jabuticabeira na Serra das Pias, AL.

derivados da jabuticaba (Figura 6) para comercialização.

Além da jabuticaba, os camponeses cultivam sementes, hortaliças e diversas frutas.



Figura 6. Produtos beneficiados de jabuticaba.

A presença da agricultura familiar local contribui com a dinamização da economia local com produtos como feijão, milho, mandioca, inhame, abóbora, banana, manga, fava, caju



dentre outras, além da produção de aves, ovinos, caprinos, suínos e bovinos, estes em menor escala.

Do campo à mesa, esta é a prática que se pode vivenciar na Serra das Pias. Os produtos agroalimentares produzidos na região tornam-se insumos para a preparação de pratos típicos que podem ser degustados no restaurante agroecológico de um dos membros da cooperativa (Figura 7).

O patrimônio cultural do território é rico

e diverso. Os eventos culturais que se destacam são: Festa de Reis, Semana do Índio, Festa da Pinha, Emancipação Política, Feira de Arte e Cultura, Semana Graciliano Ramos e Festa de Nossa Senhora do Amparo.

Dois espaços de memória são destaques no município: a Casa Museu de Graciliano Ramos e o Museu Xucurus de História, Artes e Costumes. No primeiro, é possível se deparar com objetos pessoais, fotografias e versões originais das obras de um dos filhos

Fotos: Elias Rodrigues



Figura 7. Pratos típicos servidos no restaurante Comida Ancestral, Sítio Monte Alegre, Palmeira dos Índios, AL: feijão cozido (A); galinha de capoeira (B); farofa, costela de porco e salada (C).



mais ilustres da região. Já no segundo, apesar do nome, não é um memorial étnico da história dos indígenas, mas um museu histórico do município.

Outros bens culturais que merecem destaque estão voltados para o desenvolvimento do turismo cultural e religioso na região. São eles, o Santuário de Frei Damião, localizado no distrito de Canafístula, e as paróquias de Palmeira dos Índios, a saber: Nossa Senhora do Amparo, que é a catedral, construída em 1798; São Cristóvão, fundada em 1964; e São Vicente de Paulo e São Sebastião, inauguradas em 1993. O Cristo Redentor, no alto da Serra do Goiti, é outra representação cultural e de fé dos palmeirenses.

O patrimônio cultural imaterial de Palmeira dos Índios é vasto e marcado pelos modos de vida dos indígenas que resistiram ao processo de genocídio, etnocídio, lutas pela terra, negação das identidades culturais, tentativas de invisibilidades e silenciamentos. Cerca de 1.300 representantes da etnia Xukuru-Kariri residem na Terra Indígena Xukuru-Kariri, uma área de 6.598 ha na zona rural do município.

Artefatos arqueológicos, danças, pinturas, elementos linguísticos, indumentárias, ferramentas, vestes e saberes e fazeres na culinária, no uso das ervas medicinais, no artesanato e nas celebrações são símbolos identitários desses remanescentes indígenas. Além do artesanato Xukuru-Kariri, os doces do grupo Sonho Real, o pirão de galinha de capoeira ou pirão de "galinha velha" e o "vinho" de jabuticaba são elementos representativos do patrimônio cultural imaterial de Palmeira dos Índios.

Por fim, o território possui potencial expressivo para o ecoturismo, o turismo de aventura e o turismo de esporte. Dentre estes, destacam-se as serras do Candará, da Mandioca, do Goiti e a das Pias e, nesta última, ocorre o recorte geográfico do projeto onde se localiza a sede da Coopcam.

O território possui, também, elevado potencial para etnoturismo em função da presença histórica das etnias indígenas. No início do projeto, constatou-se que já havia outras iniciativas de desenvolvimento de produtos turísticos com os indígenas locais, fato que corroborou para a decisão de não envolvê-los no processo.



Estratégias de valorização da paisagem alimentar

A estrutura metodológica para construir a estrutura metodológica para construir as estratégias de valorização da paisagem, do ponto de vista turístico, seguiu uma abordagem multidisciplinar que buscou integrar as dimensões cultural, social, ambiental e econômica. Essa visão integrada permitiu entender como as dinâmicas locais e regionais se conectam, valorizando a singularidade de cada território. Três eixos fundamentais para estabelecer a atividade turística foram considerados (Figura 8):

a) **Oferta turística** – refere-se ao conjunto de infraestruturas, produtos e serviços disponíveis para atender às necessidades e aos desejos dos turistas. Engloba os meios de hospedagem, meios de transporte, atrações turísticas, alimentação, atividades de lazer e entretenimento, produtos turísticos, estruturas de acesso, comunicações, dentre outros.

b) **Demanda turística** – caracterizada pelas pessoas que se deslocam da localidade habitual de moradia para um determinado destino, com diferentes motivações e com a finalidade de desfrutar de atrativos e serviços turísticos, sendo o turista o seu principal agente econômico e consumidor. Dividida em demanda atual – aquele fluxo de turistas existente – e demanda potencial – os visitantes que poderiam ser estimulados a visitar o local turístico.

c) **Governança turística** – representa a gestão coordenada e colaborativa do turismo, envolvendo atores públicos, privados e comunidades locais. A atuação da governança deve garantir o equilíbrio do setor, promover o diálogo, definir políticas, monitorar resultados e buscar benefícios econômicos, sociais e ambientais para as partes interessadas.



Figura 8. Eixos-base do planejamento e gestão da atividade turística.

Esses três pilares estruturaram as ações de diagnósticos e, posteriormente, das capacitações para embasar a criação de propostas para impulsionar o desenvolvimento sustentável do turismo no território.

rio. A aplicação desses eixos permite uma leitura mais ampla das potencialidades e desafios específicos do destino, orientando a definição de ações assertivas e alinhadas às demandas e vocações locais.



O mapeamento da oferta turística no contexto do território é fundamental para compreender como as comunidades organizam o turismo localmente e como interagem com os demais atores no seu entorno. Os aspectos relacionados às estruturas físicas de recebimento de turistas, meios de hospedagem, equipamentos de alimentação, atrativos, produtos turísticos, pontos de interesse no entorno da comunidade, acessos e a participação da comunidade em roteiros/experiências turísticas são aspectos essenciais na compreensão dessa oferta e, portanto, devem ser levantados.

Projetando este contexto dentro da proposta de paisagens alimentares, torna-se fundamental, ainda, evidenciar os aspectos socioculturais, saberes e fazeres, símbolos da cultura local, manifestações culturais diversas, personagens e lideranças locais, além das possibilidades de integração entre a comunidade e os produtores de produtos agroalimentares do território (agricultores familiares, pescadores artesanais, agroindústrias, casas de farinha, casas de mel etc.).

Compreender como se dá a dinâmi-

ca social local é crucial para prever conflitos e provocar diálogos produtivos em prol do desenvolvimento de um modelo de governança eficaz. Estes pilares devem ter capacidade de estruturar e sustentar a atividade turística de forma equilibrada no contexto local.

A demanda (turistas) está interligada a diferentes motivações, experiências e outras necessidades e isto se relaciona diretamente à comunidade, que, no aspecto da oferta, está associada aos atrativos complementares do território; à interação com o trade turístico (conjunto de negócios e atividades comerciais que atuam no setor turístico, incluindo hotéis, restaurantes, agências de viagens, empresas de transporte e outras atividades relacionadas); e aos serviços de apoio na localidade. É importante destacar que a demanda turística pode ser identificada como heterogênea e complexa, uma vez que, nela, apresentam-se distintas motivações, necessidades e preferências por parte dos turistas. A relação entre a comunidade, a oferta e a demanda turística está apresentada na Figura 9.



Figura 9. Diagrama da relação entre comunidade, demanda e oferta turística.

É importante identificar tanto a Demanda Turística Atual (DTA), isto é, aquela associada aos turistas que efetivamente já consomem e desfrutam os produtos turísticos existentes no território; quanto a Demanda Turística Potencial (DTP), que está relacionada ao perfil de turistas desejados pela governança e gestão do destino, relacionado ao formato de viagem que realizam, mercados emissores, comportamentos e preferências.

Em termos gerais, o perfil da demanda apresenta fatores como: o perfil socioeconômico dos turistas, englobando as companhias de viagem (grupo de amigos, casais

sem filhos, famílias com filhos etc.); classe social; faixa etária; principais mercados emissores; e meios de transporte utilizados. Além disso, há questões comportamentais, tais como: fonte de informação, canal de compra, motivações principais e os períodos de menor e maior visitação.

Para a obtenção deste perfil da demanda turística do território de Palmeira dos Índios, foi elaborada uma ficha de levantamento de dados na qual foram pontuados os aspectos socioeconômicos e comportamentais dos turistas que já frequentam o lugar (Tabela 1).



Tabela 1. Ficha de DTA da Serra das Pias, Palmeira dos Índios, AL.

Comunicade / Território Coopcam Serra das Pias Palmeira dos Índios		
Estado Alagoas		
Perfil Socioeconômico dos Turistas (Atual)		
Item	Análise inicial	Dados primários
Companhia de viagem	Famílias com filhos	Viajante solo (negócios)
	Casais sem filhos	Família com filhos
		Grupos escolares e universitários
Classe social	Classe C	Classe C
	Classe B	Classe B
Média de idade	60 a 69 anos	30 a 59 anos
Principais mercados emissores	Alagoas (demanda regional)	Alagoas (demanda regional)
	Maceió, AL	Maceió, AL
Meios de transporte	Veículo próprio	Veículo próprio
	Ônibus	Ônibus
Aspectos comportamentais dos turistas		
Qual fonte de informação?	Indicação de conhecidos, amigos e parentes	Indicação de conhecidos, amigos, parentes e redes sociais
Canal de compra	-	Venda direta/independente Algumas poucas agências atuam no território
Principais motivações	Aspectos religiosos, negócios e cultural	Aspectos religiosos, negócios, estudos do meio (pedagógico), étnico, cultural e visita a amigos e parentes

Tabela 1. Continua



Tabela 1. Continua

Item		Análise inicial	Dados primários
Sazonalidade turística	Menor visitaço	–	–
	Maior visitaço	Entre maio e junho, e em novembro (Festa para Frei Damião)	Entre maio e junho, e em novembro
Pontos fortes (elogios)		–	Experiências gastronômicas com produtos diferenciados, como os derivados da jabuticaba Diversidade de segmentos em um mesmo território (turismo religioso, cultural, étnico, negócios e rural) Atrativos reformados/ revitalizados recentemente
Apontamentos para melhoria		–	Melhor divulgação das experiências em âmbito regional e estadual, uma vez que encontram-se poucas informações sobre as atividades turísticas da localidade Parceria com outros estabelecimentos do setor turístico (ex.: ter os produtos da cooperativa disponíveis em meios de hospedagem e restaurantes) Falta de integração de produtos turísticos do território Faltam melhores estruturas de hospedagens, a cidade conta com 4 hotéis /pousadas).



Adicionalmente, foi feita uma análise de dados secundários de informações disponibilizadas em estudos e levantamentos anteriores relacionados ao território. Por fim, outros dados primários foram obtidos mediante visitas de campo, reuniões e grupos focais do projeto, e também por meio de um questionário on-line, encaminhado aos representantes de instituições ligadas ao turismo, os quais não puderam participar dos encontros.

A DTP refere-se aos perfis de turistas que poderiam visitar o território, mas que ainda não o fazem. Pensar em demanda potencial se conecta diretamente com três as-

pectos: como a oferta daquele destino está estruturada, o nível de organização da governança e em como o destino se posiciona enquanto marca turística.

Apesar de o projeto ter proporcionado um exercício de análise de demanda turística potencial para cada território, optou-se pela estratégia de inserir os grupos nas instâncias turísticas ativas dos respectivos territórios, espaço onde esta questão é amplamente discutida. Por isso, o quadro das DTP não está aqui apresentado.

O processo de planejamento e atração de novos perfis de público (Figura 10) para um território é contínuo e gradual. Para isso,

Arte: Luciana Fernandes



Figura 10. Perfis de turistas potenciais dos territórios.



são necessários estudos e apontamentos para identificar quais são os perfis ideais de turistas para uma determinada localidade. A partir disso, inicia-se um processo de organização e estruturação do território e da comunidade receptora.

Considerando a análise da DTA, da oferta e da governança turística dos territórios, desenhou-se uma proposta de perfis de públicos a serem trabalhados pelas comunidades e, a seguir, tem-se identificado cada um destes perfis-alvo (Tabela 2).

Tabela 2. Perfis de turistas e suas características.

Perfil	Características
Explorador(a)	Busca por viagens alternativas, e com melhor custo-benefício, tido como um perfil mais aventureiro e que, em geral, realiza e organiza suas viagens de forma independente
Colaborador(a)	Busca por viagens que proporcionem programas para voluntariado e impacto social, nestas experiências almeja contribuir localmente, através de trocas e imersões culturais com maior tempo
Apreciador(a) gastrônomo(a)	Sua primeira e principal motivação é a gastronomia e a culinária de um território, buscando experienciar a cultura local através dos sabores. Busca também por eventos gastronômicos nas localidades
Buscador(a) de experiências	Almeja experiências diferenciadas, autênticas, que estimulem a criatividade e tirem da zona de conforto, são elementos que atraem este perfil que despense maiores gastos em suas viagens
Religioso(a)	Tem a sua motivação principal na fé, sendo atraído por manifestações religiosas, principalmente em eventos ou peregrinações.
Pedagógico(a)	Excursões de grupos escolares, organizadas com a finalidade principal de estudo do meio, com o objetivo de transportar o conhecimento teórico, aprendido em sala para a realidade, através de viagens interativas



Após análise dos perfis apresentados, entende-se que os perfis indicados para estímulo à visitação na comunidade da Copcam – Serra das Pias, em Palmeira dos Índios, se encontram com as motivações de voluntariado, pedagógico e religioso. O primeiro se relaciona aos aspectos de contribuição e trocas com a comunidade, diretamente associados aos processos de produção, colheita, entre outros. Basicamente, este perfil deseja imersão e propósito.

O perfil pedagógico e acadêmico já visita a região, porém, este fluxo pode ser aumentado ao se organizar o território para tal finalidade, pensando, principalmente, nas diversas possibilidades, como produção agroalimentar da comunidade, imersões com comunidades indígenas, contexto literário de Graciliano Ramos etc. O referido perfil necessita de infraestrutura para hospedagens, assim como alimentação adequada.

Já as visitas com motivações de ordem religiosa voltadas ao contexto cristão e ligadas à história de Frei Damião estão notadamente presentes na localidade. Todavia, é fundamental que se reflita acerca da proposição de estratégias de conexão entre este fluxo e a produção das comunidades.

O próximo passo consistiu na formulação do plano estratégico de desenvolvimento da experiência turística de base comunitária personalizado para o território. Este considerou dois níveis de ações:

- a) **Ações Transversais para Gestão (ATG)** – contemplando iniciativas relacionadas com a gestão do projeto pela Embrapa Alimentos e Territórios, envolvendo questões como governança, comunicação e produção de documentos técnicos para registro e disseminação dos conhecimentos. Por exemplo, fizeram parte dessas ações: a modelagem da governança do projeto; o desenho do intercâmbio para troca de experiências; as estratégias de comunicação, como participação em feiras especializadas e outros eventos; e o planejamento das publicações técnicas e promocionais do projeto.
- b) **Ações Específicas por Território (AET)** – com abordagens específicas às necessidades identificadas por meio dos processos de construção coletiva (por meio de oficinas, visitas técnicas e outros), isto é, estratégias próprias de



cada território e de acordo com os contextos locais.

Compreendendo que cada local possui características únicas, um plano de ações personalizado prioriza a valorização dos recursos específicos de cada território, destacando sua cultura alimentar, produtos locais, tradições e potencialidades. Foram definidos três eixos temáticos para orientar as ações:

- (a) Melhoria da Experiência Turística (Oferta);
- (b) Inteligência de Mercado (Demanda);
- (c) Governança.

Para cada um desses eixos temáticos, foi acordado com o grupo, de forma participativa e coletiva, o elenco de capacitações específicas e estratégicas, tais como realização de intercâmbio e participação em feiras visando às trocas de experiências.

O ponto de partida de execução dessas ações foi a realização de uma oficina no próprio território, onde foi construída a visão de futuro que os participantes tinham quanto ao turismo dentro da comunidade, demonstrando-se como um passo fundamental para nortear todas as ações.

Visão de futuro da comunidade de Palmeira dos Índios:

Promover que o alimento seja valorizado como expressão da cultura e de suas raízes, com o objetivo de oferecer experiências turísticas autênticas e que conectem as pessoas aos princípios agroecológicos, salvaguardando a identidade local e fortalecendo o vínculo da comunidade com a terra.

Aplicou-se a análise FOFA, também conhecida como análise SWOT (Tabela 3). É uma ferramenta de gestão estratégica utilizada para identificar e analisar as forças, oportunidades, fraquezas e ameaças de uma empresa, projeto ou situação. Neste cenário, esse método foi utilizado para obter um retrato da situação inicial da comunidade acerca das riquezas locais e dos desafios enfrentados por ela para implantação do turismo de base comunitária.



Tabela 3. Análise FOFA (ou SWOT) – comunidade de Palmeira dos Índios, AL.

Forças	Fraquezas
Presença da agricultura familiar com princípios agroecológicos	Falta de infraestrutura nos equipamentos de alimentação
Espaços dedicados à produção e comercialização de produtos agrolimentares produzidos pela cooperativa	Ausência de sinalização turística
Reaproveitamento da casca de jabuticaba para o desenvolvimento de novos produtos	Articulação insuficiente entre os atores envolvidos com o turismo
Produção própria de vinhos, doces e geleias provenientes da jabuticaba	Pouca divulgação dos produtos gastronômicos; Escassez de infraestrutura e acessibilidade; Pouca divulgação das experiências existentes no território
Presença da jabuticaba como uma referência identitária da cultura local	Baixa organização e integração dos produtos turísticos do território
Experiência gastronômica autêntica em ambiente familiar	Pouca integração da comunidade com produtos turísticos e gastronômicos da localidade
Visitas pedagógicas imersivas em comunidades indígenas	Insegurança por parte dos turistas ao participarem dos eventos religiosos
Conservação ambiental por meio da demarcação e proteção territorial de terras indígenas	Pouco entendimento da atividade turística
Presença do recurso natural Serra das Pias	
Reforma/revitalização recente de atrativos da comunidade	
Realização de eventos de cunho religioso	
Oportunidades	Ameaças
Possibilidade de estruturação do turismo religioso	Descontinuidade de programas e projetos de fomento ao turismo
Potencial para inovar alimentos oriundos do fruto da jabuticabeira	Carência de incentivo público ao trabalho de agricultores familiares
Possibilidade de consolidar eventos de cunho religioso	Segurança pública escassa durante as festas religiosas
Potencial para explorar tendências de mercado	Manutenção e limpeza de vias públicas insuficientes
Oportunidade de alcance de novos perfis de viajantes	
Potencialidade para o turismo cultural	
Roteiros gastronômicos integrados	
Diversidade de segmentos a serem trabalhados em um mesmo território (turismo religioso, negócios, pedagógico, étnico e de base comunitária).	



O projeto Paisagens Alimentares colaborou para que algumas dessas barreiras fossem superadas, transformando desafios em oportunidades. O projeto também contribuiu para a adoção de práticas sustentáveis na comunidade, para o fortalecimento de ações voltadas ao turismo de base comunitária e para a criação de espaços para promover a economia criativa.

Além disso, iniciativas como o roteiro de Paisagens Alimentares Inspiradoras e capacitações técnicas potencializaram as fortalezas, reforçando o vínculo da comunidade com seu patrimônio e posicionando o território como um destino turístico modelo. Dessa forma, o território não apenas preserva sua identidade cultural, mas também reafirma seu compromisso com o desenvolvimento sustentável e o turismo responsável.

Ilustração: Luciana Fernandes



Principais ações de construção do conhecimento

O projeto Paisagens Alimentares representa um marco no fortalecimento do turismo de base comunitária no território do sertão alagoano, conectando comunidades locais a estratégias de desenvolvimento sustentável e à valorização da cultura local. Por meio de capacitações, oficinas, feiras, eventos e intercâmbios, promoveu-se a integração entre pessoas, saberes e práticas que reforçam a identidade e a diversidade do território. Várias ações dessa natureza foram realizadas ao longo do projeto, beneficiando, aproximadamente, 500 pessoas diretamente e outras tantas de forma indireta (Figura 11, Tabela 3).

Então, o projeto Paisagens Alimentares, quando a gente vai avaliar e olhar a (nossa) caminhada, a gente percebe que mudou a nossa percepção, o nosso jeito de ver o turismo. Porque, para falar a verdade, eu não conhecia o turismo de base comunitária. A gente vem conhecer a partir do projeto, com suas capacitações, com suas formações. Então, isso mudou a nossa percepção e nos mostrou que qualquer espaço, qualquer comunidade, a partir da sua realização, da sua história, dos sujeitos que moram ali, da sua paisagem, pode praticar o turismo de base comunitária.¹



Foto: Elias Rodrigues



Ao longo das atividades, foram capacitadas mais de 60 pessoas em cada temática abordada. Nas oficinas práticas, participaram, em média, cinco representantes por atividade, enquanto as teóricas reuniram 15 pessoas. Cerca de cinco representantes participaram das feiras e eventos nacionais e regionais. Para Salete Barbosa de Oliveira, da Coopcam, as capacitações foram muito importantes para a comunidade:

Foto: Lydayanne Nobre



Figura 11. Capacitações realizadas com os cooperados da Coopcam.

¹ José Hélio Pereira da Silva é presidente da Coopcam, em Palmeira dos Índios, AL, e participante do projeto. Fala tomada em 10 de maio de 2024, no intercâmbio ocorrido em Areia, PB.



Tabela 3. Ações de construção do conhecimento realizadas no projeto.



Capacitações

Mitigação e Adaptação às Mudanças Climáticas no Turismo de Base Comunitária
Sistemas Agrícolas como Patrimônio Cultural
Cooperativismo e Associativismo
Gestão de Negócios Turísticos
Paisagens Alimentares
Precificação de Produtos Turísticos
Prática de Precificação
Gestão do Turismo Sustentável
Turismo e Hospitalidade
Formação de Lideranças
Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares



Oficinas

Planejamento Estratégico
Elaboração de Experiências Turísticas
Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares
Avaliação de Impactos da Implementação de Roteiros Turísticos
Economia Criativa – Artesanato Sustentável
Governança, Promoção e Comercialização de Experiências Turísticas
Estratégias Internas de Governança
Conceitos de Paisagens Alimentares
Construção de Metas a partir dos Impactos ex ante Positivos e Negativos nos Âmbitos Econômicos, Sociais e Ambientais a partir dos Produtos, Processos, Comercialização
Avaliação do Projeto Paisagens Alimentares



Intercâmbios

Areia, PB – Conhecimento de experiências consolidadas de TBC, como a da Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia (Atura)

Olho d'Água do Casado, AL – Recepção de grupos visitantes e apresentação das práticas locais de turismo, produção agroecológica e economia criativa



Feiras | Eventos

Ruraltur 2023 (maior feira de turismo rural do Brasil) – Campo Grande, MS
Palestra com Luciana Balbino - Turismo de Base Comunitária, em Areia, PB

Palestra com Leonaldo Andrade, Atura
Imersão no território para caracterização da paisagem alimentar
Feira da Rede dos Saberes e Sabores na Universidade Federal de Alagoas (Ufal) – Maceió, AL – organizada pela Rede – projeto Paisagens Alimentares
Encontro Paisagens Alimentares de Alagoas, Pernambuco e Sergipe
Workshop Governança Turística Sustentável em Paisagens Alimentares



Naqueles momentos, nós paramos para ver o que a gente estava fazendo. [...] A gente também pôde perceber e estudar o perfil de cada grupo de turista. [...] Foi muito bacana isso. [...] Então, aperfeiçoou o meu conhecimento e a minha vontade de estudar mais sobre turismo. [...] Ganhei mais confiança para expor a minha trajetória como também da cooperativa.²

Essas ações impulsionaram a estruturação dos produtos turísticos de forma a deixá-los mais atrativos e sustentáveis, contribuindo para o fortalecimento da governança local, a valorização do território e a articulação em rede entre diferentes experiências de TBC no Nordeste. Genilson Mendes da Silva, participante do projeto e cooperado da Coopcam, a partir das capacitações, visualizou novas formas de agregação de valor do território e passou a ter um novo olhar para o coletivo.

Ser criativo com o que tem à nossa volta para transformar alguns objetos sem uso em artesanatos e agregar valor. Aprendi a ter um olhar diferente na organização em coletivo. Em relação às tecnologias, aprendi regras que podem facilitar para ter um bom desempenho na comunicação e desenvolvimento nos negócios financeiros ou não. Cada etapa do projeto me ajudou a ser mais experiente nos conhecimentos no dia a dia. Gratidão por fazer parte dessa oportunidade.³

Intercâmbios realizados nas cidades de Areia, PB, e Olho D'Água do Casado, AL, permitiram que os participantes conhecessem outras práticas de turismo de base comunitária e encontrassem inspiração para implementar melhorias locais.

² Salete Barbosa de Oliveira é cooperada da Coopcam, em Palmeira dos Índios, AL, e participante do projeto. Fala tomada em 29 de janeiro de 2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.

³ Genilson Mendes da Silva é cooperado da Coopcam, e morador de Estrela de Alagoas, AL, participante do projeto. Fala tomada em 29 de janeiro de 2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.



Essas visitas geraram aprendizados significativos e estabeleceram parcerias que transcendem fronteiras estaduais, principalmente para a Associação Pegadas na Caa-tinga, a qual pôde receber o grupo para conhecer seus produtos turísticos e do sertão alagoano (Figura 12).

Para José Hélio Pereira da Silva, presidente da Coopcam, a importância dos intercâmbios ficou evidente:

Acho que os intercâmbios foram fundamentais, porque a gente conheceu, na prática, experiências de superação na questão do turismo de base comunitária. [...] A gente se percebe e se encontra nos intercâmbios, porque são momentos que a gente está ali conversando, a gente está vivenciando, a gente está partilhando, a gente está degustando. [...] Eles [os intercâmbios] foram fundamentais pra gente se perceber, pra gente se olhar, pra gente sair da ideia de que nós não somos capazes e, na verdade, nós somos capazes de melhorar os nossos territórios e de fortalecer as nossas identidades locais a partir dos nossos potenciais.⁴



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Lydayanne Nobre

Figura 12. Visitas técnicas para troca de experiências: intercâmbio em Areia, PB (A); intercâmbio em Olho D'Água do Casado, AL (B).

⁴ José Hélio Pereira da Silva é presidente da Coopcam, em Palmeira dos Índios, AL, e participante do projeto. Fala tomada em 10 de maio de 2024, no intercâmbio ocorrido em Areia, PB.



As experiências de turismo de base comunitária desenvolvidas no projeto chamaram a atenção dos visitantes que passaram pelo estande da Embrapa Alimentos e Territórios durante a 19ª Ruraltur, feira nacional de turismo realizada de 12 a 14 de dezembro de 2023, em Campo Grande, MS. Mulheres de comunidades de Alagoas, Sergipe e Pernambuco tiveram a oportunidade de contar um pouco da sua história, apresentar vivências turísticas oferecidas nesses estados e mostrar seus produtos agroalimentares e artesanais (Figura 13).

Os sabores únicos de alimentos regionais, como os caldinhos de aratu e marisquinho, as queijadinhas, os *bricelets*, os beijos e os doces, as geleias e os licores de jabuticaba, mangaba e caju atraíram o interesse do público vindo de todas as regiões do País. Uma representante de cada comunidade pôde compartilhar seus saberes e sabores com expositores e visitantes da feira, ampliando suas redes de relacionamentos.

Sabores e saberes na Coopcam: produção agroalimentar, agroecologia e identidades. Este foi o tema levado pelo grupo da área rural de Palmeira dos Índios, AL,

Foto: Nadir Rodrigues



Figura 13. Estande do projeto na Ruraltur 2023 com representantes das comunidades.

região da Serra das Pias. Os cooperados da Coopcam receberam os visitantes, que puderam conhecer a produção agroecológica e o trabalho de conservação e proteção da terra (Figura 14).

A atividade demonstrada pela agricultora Salete Barbosa compreende uma visita em áreas de produção e agrofloresta, proporcionando a colheita de frutas típicas, como manga e jabuticaba, mesclada com o relato das histórias e cantorias locais. O almoço oferecido é preparado, principalmen-



te, com alimentos da biodiversidade local.

Além de compartilhar suas histórias no estande da Embrapa, lideranças de duas comunidades foram convidadas para fazer palestras, ao lado de outros relevantes expoentes do turismo sustentável. No painel O Papel das Lideranças para o Desenvolvimento do Turismo Rural, a diretora da Coopcam, Salete Barbosa, contou como a vivência foi planejada, com apoio de órgãos como o Sebrae, a Embrapa e empresas locais (Figura 15).

Portanto, as oficinas permitiram a construção colaborativa de metas e a valorização das paisagens alimentares, enquanto os intercâmbios, como os realizados em Areia, PB, e Olho D'Água do Casado, AL, proporcionaram vivências enriquecedoras e troca de saberes. Feiras e eventos, como a Ruraltur e as feiras da Rede dos Saberes e Sabores, foram espaços cruciais para divulgar produtos, estabelecer redes e fortalecer o turismo de base comunitária. Essas ações integradas não apenas empoderaram as comunidades, mas também promoveram a preservação cultural e a sustentabilidade econômica da região.



Fotos: Nadir Rodrigues

Figura 14. Salete Barbosa, da Coopcam, apresentando produtos na Ruraltur 2023.



Figura 15. Salete Barbosa promovendo a paisagem alimentar da Serra das Pias na Ruraltur 2023.



Palmeira dos Índios, AL, também chamada de Princesa do Sertão, tem sua história marcada pela resistência e uso da terra. O local tem grande 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 (Figura 16). Também pode degustar os produtos à base de jabuticaba, como fermentados, geleias e compotas produzidos artesanalmente pela Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam).

Foto: Elias Rodrigues



Figura 16. Quintais produtivos na Serra das Pias, Palmeiras dos Índios, AL.



Turismo de base comunitária – agricultura familiar na Serra das Pias

O setor turístico na região de Palmeira dos Índios encontra-se em pleno desenvolvimento e, no início do projeto, mostrava-se focado, principalmente, no segmento específico do turismo religioso. Todavia, o território apresenta inúmeras potencialidades a serem exploradas e aprimoradas.

No contexto da comunidade ligada à Coopcam, essa potencialidade vem sendo aproveitada por meio da criatividade da comunidade e utilizando a sua principal matéria-prima: a agroecologia, os saberes e os sabores associados aos seus alimentos.

A comunidade oferece a experiência para conhecer de perto a sua produção local, seu trabalho de conservação e proteção da terra e o respeito com tudo o que é produzido. Estes aspectos, somados a uma condução criativa, envolvem o visitante nos contextos e histórias locais.

A região possui apelo ao turismo religioso e de eventos do gênero, em razão de Frei Damião, que viveu na localidade e

possui um santuário em seu nome. Outras localidades, como a Casa Museu Graciliano Ramos e experiências e imersões do Coletivo Cultural Indígena Wetçamy – Xukuru Kariri, ganham destaque na localidade.

A seguir, temos a Ficha do Produto de Experiência Turística da comunidade. Neste quadro, apresenta-se um panorama geral da experiência trabalhada e aprimorada com a comunidade da cooperativa (Tabela 4). Importante frisar que a paisagem alimentar é dinâmica e, portanto, as experiências turísticas associadas a ela também são.

Aqui, vivencia-se o turismo de experiência de base comunitária, que agrega valor ao território por meio da conexão entre pessoas, práticas e saberes tradicionais, integrando o patrimônio cultural, agrícola, alimentar e ambiental.



Tabela 4. Ficha do produto de experiência turística da Coopcam.

Nome do produto		Objetivo
Agricultura familiar na Serra das Pias: Palmeira dos Índios, AL – território da agroecologia e valorização da cultura alimentar		A partir da produção agroecológica e da riqueza alimentar da comunidade, a experiência busca sensibilizar e apresentar a paisagem alimentar pautada nos conhecimentos da terra e histórico de luta pelo território
Tipo do produto		Descrição
Passeio e experiência gastronômica		A experiência contempla a visita em uma unidade produtiva que baseia sua atuação em um trabalho de agroecologia, uso consciente da terra e conservação da cultura alimentar. A atividade percorre áreas de produção e agrofloresta, colheita de frutas típicas, cantorias, e trocas com a comunidade da região da Serra das Pias e é finalizada com um almoço produzido localmente pela própria comunidade
Perfil do público-alvo		
Perfil de turista		Buscador de experiências
Companhia de viagem		Casais sem filhos e grupos de amigos
Classe social		Classe B (renda mensal domiciliar entre R\$ 7,1 mil e R\$ 22 mil) Classe C (renda mensal domiciliar entre R\$ 2,9 mil e R\$ 7,1 mil)
Média de idade		30 a 59 / 60 a 69 anos
Mercados emissores		Maceió, São Paulo, Belo Horizonte e Brasília
Meio de transporte		Carro próprio ou alugado / transporte por agência
Dias e horários de funcionamento		Tempo estimado de duração
Somente com agendamento prévio, preferencialmente aos finais de semana (terceiro sábado do mês não ocorre)		4 horas
Capacidade operacional		Restrições
15 pessoas por grupo		Pessoas com mobilidade reduzida



Conheça a Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam) e sua trajetória histórica de lutas e resistência em busca da organização, direitos e renda para os agricultores familiares do agreste alagoano (Figura 17).



Figura 17. Local de venda de produtos na Coopcam (A); planta agroindustrial (B).

Visite a sua agroindústria, espaço de recepção e trocas de experiências, com música e degustações, além do espaço de compras de seus produtos e banco de sementes (Figura 18).



Figura 18. Interior da agroindústria da Coopcam.

Faça uma imersão nos quintais produtivos do território, uma experiência única para conhecer a diversidade de cultivos e práticas agroecológicas utilizadas pelos agricultores (Figura 19).



Explore os bancos de sementes e se surpreenda com a diversidade genética cuidadosamente mantida por esses guardiões, um verdadeiro serviço à conservação da biodiversidade e à soberania alimentar da comunidade local (Figura 20).

Experimente os produtos produzidos pela Coopcam, uma variedade de produtos feitos à base de jabuticaba (Figura 21). Alguns são associados com outros produtos da biodiversidade local, como geleia de flores e de caju. O fermentado ou “vinho” de jabuticaba é o carro-chefe da cooperativa.

Conheça o modo de fazer tradicional do fermentado de jabuticaba (Figura 22). Conheça os saberes tradicionais locais, como o método de pisar café torrado no pilão – café torrado com rapadura (Figura 23). Sinta a fé do povo do território ao visitar os monumentos religiosos (Figura 24).

Conheça a história do escritor Graciliano Ramos, ilustre personagem do território (Figura 25). “Coma o território”. O almoço no Sítio Monte Alegre, no restaurante Comida Ancestral, em Palmeira dos Índios, traz a história da paisagem alimentar nos seus pratos típicos. A comida e a comensalidade como representação da cultura alimentar local (Figura 26).

Fotos: Elias Rodrigues



Figura 19. Quintais produtivos.



Figura 20. Banco de sementes da Coopcam (A); sementes de fava, feijão comum e milho branco (B).



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 21. Produtos produzidos pela Coopcam (A); degustação de geleia de jabuticaba e queijo artesanal local (B).



Fotos: Edy Brito

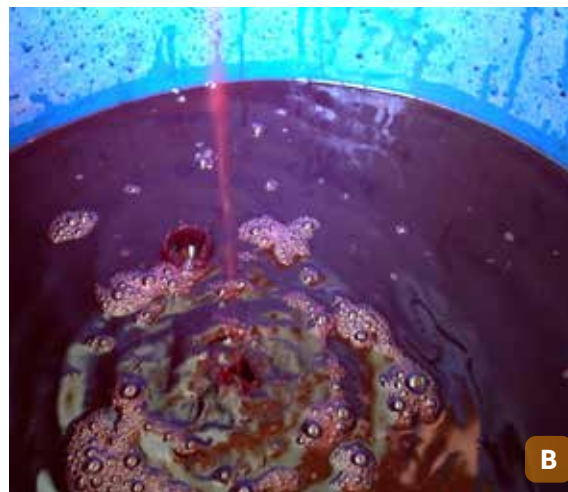


Figura 22. Processo de produção do fermentado de jabuticaba: bombas de fermentação (A); suco da jabuticaba para fermentação (B).



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 23. Método tradicional de pisar o café torrado com rapadura.



Figura 24. Monumento turístico religioso Frei Damião, em Quebrangulo, AL.



Figura 25. Casa de Graciliano Ramos, em Palmeira dos Índios.



Figura 26. Culinária tradicional local no restaurante agroecológico do Sítio Monte Alegre.



Considerações finais

A experiência desenvolvida no território da Serra das Pias, fruto do projeto Paisagens Alimentares, revelou a potência do turismo de base comunitária como ferramenta de valorização cultural, fortalecimento da agricultura familiar e preservação ambiental. Palmeira dos Índios não é apenas um ponto no mapa — é uma terra viva, onde cada quintal produtivo, cada alimento colhido, cada prato servido, conta uma história de luta, resistência e esperança. O que pulsa neste território vai além de suas paisagens naturais configuradas pelas suas serras — pulsa gente, memória e pertencimento.

Ao integrar sabores e saberes tradicionais, práticas agroecológicas, cultura, religiosidade e a ruralidade, os agricultores familiares da Coopcam tornam-se modelo inspirador de desenvolvimento sustentável e protagonismo local de seu território. Na medida em que a comunidade se (re)conecta com sua história, o senso de pertencimento se fortalece e a compreensão do valor das coisas da terra

torna-se mais evidente.

A construção coletiva do roteiro turístico, aliada às capacitações, aos intercâmbios e às ações de governança, mostra que é possível criar caminhos de transformação a partir da escuta, da valorização dos saberes populares e da articulação entre os diferentes atores do território.

O turismo de base comunitária, aqui, não é apenas um produto — é um gesto de acolhida, um convite para que o visitante não apenas veja, mas sinta, para que caminhe junto, escute, prove, respeite e compreenda a riqueza de um modo de vida que resiste com coragem às adversidades do sertão.

É certo que ainda há desafios, como a falta de infraestrutura turística e as ameaças ao meio ambiente, o que reforça a importância da continuidade de políticas públicas e do apoio institucional para consolidar as conquistas alcançadas. Que o legado deste projeto vá além das estruturas criadas e permaneça, sobretudo, na valorização das pessoas e dos saberes



que fazem da Serra das Pias um território de memória, resistência e inovação.

Este projeto deixa sementes plantadas — de conhecimento, organização e afeto. Que cada experiência vivida neste território continue inspirando outros cantos do Brasil a enxergar, em suas paisagens alimentares, caminhos de transfor-

mação, com mais sensibilidade, respeito e compromisso.

Que esta publicação sirva como inspiração, reafirmando que um futuro verdadeiramente sustentável passa, necessariamente, pelas mãos e pelas histórias das comunidades que alimentam o Brasil com cultura, biodiversidade e cuidado.

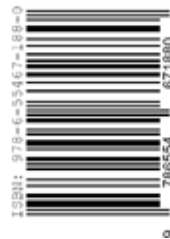


Rede Gráfica
Papel reciclato 120 g
Lombada canoa
Impressão: Offset policromia

Foto: Elias Rodrigues



Patrocínio:



CGPE: 19633