

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Volume 3

Delícias da Terra

Indiaroba, SE – território de tradições
e resistência feminina

Embrapa



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



Volume 3

Delícias da Terra

Indiaroba, SE – território de tradições e resistência feminina

*Alúisio Goulart Silva
Denio Santos Azevedo
Gabriele Maria Gomes da Silva
Irene Maria Guará Lôbo
Nadir Rodrigues Pereira
Noemi Félix de Oliveira
Lydayanne Lilás de Melo Nobre
Renato Manzini Bonfim
Renata Kelly da Silva*

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 Semiramis 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)

Delícias da Terra - Indiaroba - SE : território de tradições e resistência feminina / Aluísio Goulart Silva ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.

PDF (50p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares / Paisagens Alimentares inspiradoras do Nordeste brasileiro , 3).

ISBN 978-65-5467-187-3 (online)

ISBN 978-65-5467-192-7 (impresso)

1. Turismo de base comunitária. 2. Organizações comunitárias. 3. Gastronomia cultural. 4. Comunidades tradicionais. 5. Nordeste brasileiro. I. Silva, Aluísio Goulart. II. Azevedo, Denio Santos. III. Silva, Gabriele Maria Gomes da. IV. Lôbo, Irene Maria Guará. V. Pereira, Nadir Rodrigues. VI. Oliveira, Noemi Félix de. VII. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. VIII. Bonfim, Renato Manzini. IX. Silva, Renata Kelly da. X. Título. XI. Coleção.

CDD (21. ed.) 338.9981



Autores

Aluísio Goulart Silva

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

Denio Santos Azevedo

Historiador, doutor em Sociologia, professor da Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE.

Gabriele Maria Gomes da Silva

Estudante de Administração, Universidade Federal de Alagoas, Marechal Deodoro, AL.

Irene Maria Guará Lôbo

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

Nadir Rodrigues Pereira

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

Noemi Félix de Oliveira

Gestora de Turismo, bolsista (Instituto Federal de Alagoas), na 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.

Renata Kelly da Silva

Jornalista, mestre em Administração de Organizações, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.



Foto: Elias Rodrigues



Pontal da Indiaroba, SE.



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.

As experiências aqui retratadas referem-se aos povoados de Pontal, Preguiça e Terra Caída, no município de Indiaroba, SE, e evidenciam o protagonismo de comunidades tradicionais — especialmente de mulheres catadoras de mangaba e marisqueiras — na preservação dos saberes e sabores da biodiversidade local. Trata-se de um território de tradições e resistência feminina, que pode ser vivenciado por meio do turismo de base comunitária.

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 à 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



Mangaba de polpa branca e textura aveludada.



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 de sua 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 Sergipe, destaca-se o território de Indiaroba, que oferece a possibilidade de vivenciar a paisagem alimentar inspiradora "Delícias da Terra". O turismo de experiência de base comunitária é promovido por associações dos povoados de Indiaroba: a Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (Ascamai),

no povoado Pontal; a Associação de Praia de Santo Antônio de Preguiça; e a Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída. Todas essas organizações são lideradas por mulheres, cujas histórias de resistência e tradições estão profundamente associadas à cata de frutos da restinga e à mariscagem. Essa vivência proporciona uma combinação singular de gastronomia, memórias locais e trocas culturais.

As ações realizadas ao longo do projeto incluíram diagnósticos, apresentação e debate de resultados, rodas de conversa, oficinas, capacitações, intercâmbios, análise ex ante de impactos econômicos, sociais e ambientais, além do fortalecimento de parcerias locais. Tais atividades contribuem para o cumprimento da Meta 12.8 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), ao buscar garantir que todas as pessoas te-



tenham acesso a informações relevantes e conscientização para o desenvolvimento sustentável e para 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 nas paisagens alimentares.

O trabalho fundamentou-se em ações de sensibilização, compartilhamento de saberes, comunicação social, participação em eventos e na produção de materiais técnicos e promocionais. O objetivo foi preparar os atores envolvidos para conectar as histórias das pessoas e a produção agroalimentar do território à gastronomia e à cultura alimentar local, por meio do turismo, em consonância com a lógica da multifuncionalidade da agricultura.

Com isso, buscou-se proteger e salvaguardar o patrimônio cultural e natural, conforme preconizado pela Meta 11.4 dos ODS; e empoderar e promover a inclusão social, econômica e política de todos, inde-

pendentemente de idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra, em alinhamento à Meta 10.2 dos ODS.

Adicionalmente, em consonância com a Meta 13.b dos ODS, promoveram-se mecanismos de capacitação para o planejamento relacionado às mudanças climáticas e à gestão eficaz, com ênfase em mulheres, jovens, comunidades locais e grupos marginalizados, especialmente em regiões menos desenvolvidas.

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 processos produtivos, degustar sabores locais e a se conectar com as histórias de luta e resiliência das comunidades. Esses roteiros promovem a autonomia econômica local, gerando impactos positivos que extrapolam os limites geográficos dos territórios.

É importante destacar que as paisagens alimentares são dinâmicas, podendo transformar-se conforme as ações eco-



nômicas, sociais, culturais, políticas, territoriais, ecológicas, históricas e ambientais das comunidades tradicionais, bem como em resposta a pressões externas.

O turismo de base comunitária, em Indiaroba, insere-se nesse contexto, como instrumento de fortalecimento das atividades agrícolas e extrativistas locais e da autogestão de associações e cooperativas, promovendo o aumento da renda e contribuindo para a preservação dos territórios. Assim, assegura-se que os saberes e fazeres locais possam ser transmitidos às futuras gerações.

O projeto contribuiu para o desenvolvimento de uma experiência singular de turismo de base comunitária em Indiaroba, bem como para a melhoria da dinâmica social local, a partir de um modelo de governança construído coletivamente, que resultou na criação da Rede Territórios dos Saberes e Sabores. Alinha-se, portanto, à Meta 8.9 dos ODS, ao buscar implementar políticas que promovam o turismo sustentável, gerador de empregos e promotor da cultura e dos 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 ODS, especialmente com a Meta 5.5, que propõe garantir a participação plena e efetiva das mulheres e a igualdade de oportunidades para a liderança em todos os níveis de tomada de decisão.

Em particular, em Indiaroba — onde se concentra um grande número de comunidades tradicionais de pescadores artesanais e marisqueiras —, as ações do projeto foram concebidas para contribuir com o alcance da Meta 14.7 dos ODS, que visa aumentar os benefícios econômicos para os pequenos estados insulares em desenvolvimento e para os países menos desenvolvidos, a partir do uso sustentável dos recursos marinhos, inclusive por meio da gestão responsável da pesca, aquicultura e turismo.



Produtos artesanais de mangaba.



Saberes e Sabores de Indiaroba

Um destaque especial vai para um fruto que é patrimônio cultural material de Sergipe: a mangaba. Já o ofício das catadoras de mangaba (Figura 1) é reconhecido como patrimônio cultural imaterial do povo sergipano. Reforçando essa relevância, a mangabeira foi instituída como árvore símbolo do estado de

Sergipe. Diante de tanto simbolismo e representação social, evidencia-se a necessidade de preservar os pés de mangaba e garantir o acesso a eles, como forma de manter os saberes e fazeres das mangabeiras, assegurar os meios de subsistência dessas mulheres e valorizar esse elemento identitário do estado.



Foto: Renata Silva

Figura 1. Arena Mangabeira com as catadoras de mangaba.



As mulheres extrativistas de Indiaroba se organizaram e fundaram, em 23 de maio de 2009, a primeira associação de catadoras de mangaba registrada em Sergipe: a Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (Ascamai). Essa entidade (Figura 2) tem como objetivo central reunir as mulhe-

res extrativistas tradicionais de mangaba no município, promovendo, por meio da organização coletiva, a produção e a conservação dessa cultura com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente, fomentando o desenvolvimento socioeconômico e gerando renda.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 2. Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (Ascamai), em Pontal.



A luta coletiva por interesses comuns, o registro de práticas culturais, as histórias de vida e memórias dessas mulheres, aliados à preservação ambiental e à geração de renda, conferem à Ascamai reconhecimento e força representativa em diversas instâncias. As mulheres que integram a associação se reconhecem como catadoras de mangaba (Figura 3).

Essas mulheres vivenciam um cenário contínuo de lutas e resistências para acessar as áreas nativas de mangaba, especialmente em razão da expansão imobiliária horizontal, que tem dificultado o acesso a áreas tradicionalmente utilizadas para a cata do fruto.

Após a realização de cursos, oficinas e testes, com a chegada de maquinários e a construção da infraestrutura necessária nas comunidades, foi possível desenvolver uma variedade de produtos derivados da mangaba: geleias, licores, balas, bolos, biscoitos, tortas, compotas, mousses, trufas e bombons. O conhecimento tradicional sobre o preparo de sucos, licores, sorvetes, doces e bolos de mangaba faz parte da memória afetiva de diversas comunidades, compondo um vasto patrimônio cultural imaterial das mulheres catadoras.



Figura 3. Catadoras de mangaba de Indiaroba (A); colheita da mangaba (B).



Atualmente, a mangaba, os frutos da restinga sergipana e os produtos elaborados por essas mulheres (Figura 4) – em sua maioria, mulheres negras – podem ser adquiridos por meio do comércio eletrônico, nas lojas das unidades de processamento, em feiras livres ou em eventos gastronômicos realizados em Sergipe.

Desse modo, os diferentes usos da mangaba e os múltiplos hábitos e práticas alimentares das catadoras passaram a representar elementos centrais na construção identitária dos territórios onde atuam. Muito desse conhecimento é herdado de bisavós, mães, tias e vizinhas.

A prática da cata da mangaba, as técnicas de preparo, o encontro com outros ingredientes, os significados de cada produto e seus simbolismos fazem parte das histórias de vida dessas mulheres. As catadoras de mangaba são, portanto, símbolos identitários de seus territórios: ali vivem, resistem e lutam pelo acesso às mangabeiras e pela manutenção de seus modos de vida.

Seus saberes e fazeres expressam sentidos que revelam os modos de vida comunitários e refletem as permanências e transformações históricas, as relações de poder,

Foto: Elias Rodrigues



Figura 4. Produtos à base de mangaba.

as sociabilidades e as condições socioeconômicas locais. O principal elo entre as mulheres catadoras e o território é a própria mangabeira, que gerou meios de subsistência, fortaleceu sentimentos de solidariedade, incentivou o associativismo e despertou a consciência da luta coletiva.

O movimento Catadoras de Mangaba trouxe à cena do debate público questões de identidade de gênero, a necessidade de politização das comunidades e o protagonismo feminino (Figura 5). Também destacou a importância da agroecologia sustentável, a



ampliação dos usos da mangaba, o acesso a novos mercados e o desenvolvimento socioeconômico das comunidades.

Nessa perspectiva, os sentidos e significados atribuídos pelas catadoras de mangaba só podem ser plenamente compreendidos se suas histórias de vida forem registradas e compartilhadas. O envolvimento com o território começa com a crença de que a mangaba é um fruto divino, ofertado pela natureza para a subsistência, e se expressa nos encontros, nas cantigas e nos diálogos durante a cata, bem como em todo o processo de elaboração dos produtos.

É importante destacar que a maioria das catadoras de mangaba de Indiaroba também atuam como marisqueiras e pescadoras artesanais. São mulheres que coletam aratu, massunim, sururu, caranguejo, ostras, siri e camarão. Além do extrativismo, realizam a limpeza, comercialização e preparo dos produtos, sendo protagonistas da culinária local. Suas receitas, memórias e saberes fazem parte da identidade do litoral, em pratos elaborados com peixes, mariscos, moluscos e crustáceos.

Tanto nos lares quanto no setor de alimentos e bebidas, é possível encontrar mo-



Figura 5. Protagonismo feminino no ofício das catadoras de mangaba.

quecas de peixe e aratu, mariscadas, caldos de sururu, ostra, peixe, massunim, aratu, caranguejo e siri com pirão, fritadas, peixe e aratu na palha, empadas e pastéis de aratu.



A presença dos rios, do mar e dos mangues influencia diretamente os hábitos alimentares cotidianos e a composição dos cardápios de bares e restaurantes da região.

Os pescadores artesanais saem para a pesca conforme o movimento da maré, seja nos rios ou no mar, utilizando saberes transmitidos de geração em geração. Para aproveitar melhor a maré, desenvolveram a técnica chamada sapeca: param à beira da maré, assam o peixe na brasa sem limpeza prévia e o consomem com farinha e pimenta seca com sal. Esse modo simples e saboroso de alimentação tornou-se uma tradição gastronômica local. Alguns pescadores também atuam no transporte marítimo dentro do município ou em direção a outras cidades, além de oferecerem passeios turísticos em suas embarcações (Figura 6).

A influência indígena, africana e portuguesa na culinária de Indiaroba é evidente, especialmente no uso da farinha de mandioca, do leite de coco e do azeite de dendê. A coleta de frutos, crustáceos e moluscos e a pesca estuarina praticada pelos povos indígenas perma-

necem até hoje.

O município não possui terra indígena demarcada, mas conta com o Quilombo Desterro — comunidade certificada pela Fundação Cultural Palmares e reconhecida pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) como remanescente de quilombo.

Não se pode deixar de mencionar pratos elaborados com insumos como macaxeira, coco, caju, milho, maracujá e abacaxi. Escondidinho de macaxeira, bolos de milho, puba e macaxeira, beiju, sarioio, pé de moleque, beiju molhado, pamonha, curau de milho-verde, cuscuz, arroz-doce, cocadas, broas de milho, doces de caju e ameixa, sucos e licores são exemplos do que se consome no cotidiano das comunidades.

A Cooperativa de Produção, Comercialização e Prestação de Serviços dos Agricultores Familiares de Indiaroba e Região (Cooperafir), fundada em 2007, tem como missão fortalecer a agricultura familiar no município e em seu entorno. A cooperativa tem contribuído para o aumento da produtividade e da diversidade local, além de apoiar a gestão pública na implementação de políticas voltadas



Fotos: Elias Rodrigues

Figura 6. Embarcações do Pontal de Indiaroba.

à agricultura. A região conta com diversos assentamentos cuja produção sustenta as famílias e permite apoiar a gestão pública na implementação de políticas voltadas à agricultura. A região conta com diversos assentamentos cuja produção sustenta as famílias e permite a comercialização dos excedentes na cidade vizinha de Estância.

Diante do exposto, o território de In-

diaroba revela uma ampla diversidade de alimentos que compõem sua paisagem alimentar. O turismo, nesse contexto, se afirma como forma de resistência e luta das mulheres pela preservação de seus saberes, de seus territórios e pelo fortalecimento de suas organizações — transformando realidades e garantindo o direito à memória e à cultura alimentar.



Estratégias de valorização da paisagem alimentar

A estrutura metodológica adotada para a construção das estratégias de valorização da paisagem, do ponto de vista turístico, seguiu uma abordagem multidisciplinar, voltada à integração das dimensões cultural, social, ambiental e econômica. Essa visão integrada possibilitou compreender como as dinâmicas locais e regionais se inter-relacionam, valorizando a singularidade de cada território.

Foram considerados três eixos fundamentais para o desenvolvimento da atividade turística (Figura 7):

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

b) **Demanda turística** – caracteriza-se pelas pessoas que se deslocam de sua localidade habitual de residência para determinado destino, com motivações diversas, a fim de desfrutar atrativos e serviços turísticos. O turista é o principal agente econômico e consumidor. A demanda se divide em:

- **Demanda atual:** fluxo existente de turistas;
- **Demanda potencial:** público que pode ser estimulado a visitar o destino.

c) **Governança turística** – representa a gestão coordenada e colaborativa do turismo, envolvendo atores públicos, privados e comunidades locais. Seu papel é garantir o equilíbrio do setor, promover o diálogo, formular políticas, monitorar resultados e gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais para os envolvidos.



Figura 7. Eixos-base do planejamento e gestão da atividade turística.

Esses três pilares embasaram tanto o diagnóstico inicial quanto as capacitações posteriores, norteando a formulação de propostas voltadas ao desenvolvimento sustentável do turismo no território. A aplicação des-

ses eixos permite uma leitura ampla das potencialidades e dos desafios específicos de cada local, orientando ações assertivas, alinhadas às vocações e às demandas da comunidade.



O mapeamento da oferta turística, no contexto do território, é essencial para compreender como as comunidades organizam o turismo e se articulam com outros atores. São aspectos relevantes: a estrutura física para receber turistas; os meios de hospedagem; os equipamentos de alimentação; os atrativos; os produtos turísticos; os pontos de interesse no entorno; os acessos; e a participação comunitária em roteiros e experiências turísticas.

No escopo das paisagens alimentares, torna-se ainda mais relevante evidenciar os aspectos socioculturais: saberes e fazeres tradicionais, símbolos da cultura local, manifestações culturais, personagens e lideranças comunitárias, além das possíveis articulações com produtores agroalimentares (agricultores familiares, pescadores artesanais, agroindústrias, casas de farinha, meliponicultores, entre outros).

Compreender a dinâmica social local é crucial para prevenir conflitos e fomentar diálogos produtivos em favor da construção de um modelo de governança eficaz. Os três pilares — oferta, demanda e governança — devem ser capazes de estruturar e sustentar a atividade turística de forma equilibrada

e contextualizada.

A demanda turística está interligada a motivações, expectativas e necessidades diversas, e se relaciona diretamente com a oferta local — desde os atrativos complementares até a interação com o trade turístico (hotéis, restaurantes, agências de viagem, transportadoras, entre outros) e os serviços de apoio da localidade. Por sua heterogeneidade, a demanda apresenta diferentes perfis, necessidades e preferências. As relações entre a comunidade, a oferta e demanda turística podem ser vistas na Figura 8.

É importante identificar tanto a Demanda Turística Atual (DTA) — composta pelos turistas que já frequentam o território — quanto a Demanda Turística Potencial (DTP) — perfil de visitantes desejado pela governança local, considerando os formatos de viagem, os mercados emissores, os comportamentos e as preferências.

A análise do perfil da demanda deve considerar variáveis como: perfil socioeconômico, tipo de companhia de viagem (casais, famílias, grupos de amigos etc.), faixa etária, meios de transporte utilizados e mercados emissores. Também são relevantes



Figura 8. Diagrama da relação entre comunidade, demanda e oferta turística.

os aspectos comportamentais, como: canais de informação, meios de compra, motivações principais e sazonalidade da visitação.

Para levantar o perfil da demanda turística de Indiaroba, elaborou-se uma ficha com dados socioeconômicos e comportamentais dos turistas, além da análise de estudos se-

cundários sobre o território (Tabela 1). Dados primários também foram coletados por meio de visitas de campo, reuniões, grupos focais e questionário on-line enviado a representantes de instituições do setor turístico que não puderam comparecer aos encontros presenciais.



Tabela 1. Ficha de Demanda Turística Atual de Indiaroba, SE.

Comunicade / Território		Catadoras de mangaba Indiaroba Barra dos Coqueiros	
Estado		Sergipe	
Perfil Socioeconômico dos Turistas (Atual)			
Item	Análise inicial	Dados primários	
Companhia de viagem	Casais com filhos Grupo de amigos	Casais com filhos Família semm filhos	
Classe social	Classe B Classe C	Classe C Classe B	
Média de idade	30 a 59 anos	30 a 59 anos	
Principais mercados emissores	Sergipe (demanda regional) Bahia São Paulo	Sergipe (demanda regional) Bahia São Paulo	
Meios de transporte	Veículo próprio	Veículo próprio Ônibus de turismo (excursão)	
Aspectos comportamentais dos turistas			
Qual fonte de informação?	Indicação de parentes e amigos que já conheciam o local e a internet	Indicação de parentes e amigos que já conheciam o local e a internet (publicações, YouTube e matérias)	
Canal de compra	Venda direta (nos pontos de venda) e e-commerce	Venda direta (nos pontos de venda) e e-commerce	
Principais motivações	Sol e praia Lazer / diversão Turismo cultural	Sol e praia Lazer / diversão Belezas naturais	
Sazonalidade turística	Menor visitação	Fevereiro, março e abril	Abril a setembro (exceção do período de férias em julho)
	Maior visitação	Novembro, dezembro e janeiro	Novembro a fevereiro

Tabela 1. Continua



Tabela 1. Continua

Item	Análise inicial	Dados primários
Pontos fortes (elogios)	-	Qualidade e variedade dos produtos agroalimentares Beleza cênica das localidades, que contam com diferentes paisagens Riqueza cultural destacada pelo trabalho tradicional das catadoras de mangaba (elemento identitário) Hospitalidade das pessoas do território com posturas acolhedoras aos turistas
Apontamentos para melhoria	-	Descarte incorreto de lixo (ex.: imediações e área de embarque no Pontal, calçadas etc.) Ponto de venda da comunidade em Pontal não abre com regularidade ao público Falta de um ponto de embarque mais atrativo e organizado Falta de meios de hospedagem na região (o turista, em geral, só pernoita em Mangue Seco e entorno) Faltam estabelecimentos de alimentação organizados e estruturados para atendimento ao turista



A Demanda Turística Potencial (DTP) refere-se aos perfis que ainda não visitam o território, mas que apresentam afinidade com sua proposta. A construção dessa perspectiva depende de três fatores: a estrutura da oferta turística, o grau de organização da governança e o posicionamento do território como marca turística.

Apesar de o projeto ter realizado uma análise exploratória da demanda potencial em cada território, optou-se pela estratégia de inserção dos grupos comunitários nas instâncias turísticas já ativas, onde essa discussão é aprofundada. Por

esse motivo, o quadro detalhado das DTPs não é apresentado neste documento.

O planejamento para atrair novos públicos é um processo contínuo, que exige estudos para definir os perfis mais compatíveis com a proposta do território (Figura 9 e Tabela 2). A partir dessa definição, inicia-se o processo de estruturação do destino e da comunidade receptora.

Com base na análise da demanda atual, da oferta e da governança, delimitaram-se os perfis prioritários a serem trabalhados pelas comunidades. No caso da comunidade das catadoras de mangaba e marisqueiras de Indiaroba, destacam-se:

Perfis de turistas



Figura 9. Perfis de turistas potenciais dos territórios.

Fonte: Lab Turismo (2023).



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) gastronômico(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

Perfil colaborador: turistas interessados em voluntariado, dispostos a atuar na coleta de mangaba ou mariscagem, auxiliar nas atividades comunitárias, participar de oficinas e trocas culturais. Esse perfil tem origem nos prin-

cipais mercados emissores brasileiros e também potencial internacional. É fundamental que a comunidade esteja preparada para recebê-los e visível em plataformas especializadas nesse tipo de conexão.



Perfil buscador de experiências: viajantes que procuram vivências autênticas e transformadoras, fugindo de rotinas urbanas. Em Indiaroba, podem participar da cata da mangaba, ouvir histórias sobre o fruto, aprender receitas e se envolver no preparo de pratos típicos. Esse perfil geralmente tem maior poder aquisitivo e exige qualidade nos serviços oferecidos.

Com base nesses perfis, foi formulado o plano estratégico de desenvolvimento da experiência turística de base comunitária, adaptado às especificidades do território. Esse plano foi estruturado em dois níveis:

a) **Ações Transversais para Gestão (ATG)** – iniciativas relacionadas à gestão geral do projeto pela Embrapa, incluindo:

- modelagem da governança;
- intercâmbios para troca de experiências;
- estratégias de comunicação (participação em feiras e eventos);
- planejamento de publicações técnicas e promocionais.

b) **Ações Específicas por Território (AET)** – atividades construídas de forma participativa, com base nas necessidades locais, identificadas em oficinas, visitas técnicas e demais processos de construção coletiva.

Reconhecendo as particularidades de cada território, o plano prioriza a valorização dos recursos específicos – cultura alimentar, produtos locais, tradições e potencialidades. Três eixos temáticos norteiam as ações:

- Melhoria da Experiência Turística (oferta);
- Inteligência de Mercado (demanda);
- Governança.

Para cada eixo, foram definidas capacitações específicas, intercâmbios e participação em eventos, em decisões tomadas de forma coletiva.

O ponto de partida foi uma oficina no território, na qual se construiu a visão de futuro da comunidade em relação ao turismo – etapa essencial para orientar os desdobramentos do plano.



Visão de futuro da comunidade de Indiaroba:

Ser uma comunidade de catadoras de mangaba e marisqueiras referência no turismo responsável, valorizando nossos conhecimentos tradicionais, a gastronomia local e o saber da terra. Com a luta pelo território, buscamos a sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como a conservação das mangabeiras e das práticas tradicionais da mariscagem.

Durante esse processo, aplicou-se a análise FOFA (SWOT) – ferramenta estratégica que identifica forças, oportunidades, fraquezas e ameaças (Tabela 3). No momento da aplicação, apenas as mulheres da Ascamai estavam envolvidas. As marisqueiras de Preguiça e Terra Caída ingressaram no projeto em uma etapa posterior.

O projeto Paisagens Alimentares contribuiu para que diversas barreiras fossem superadas, transformando desafios em oportunidades. A iniciativa impulsionou a adoção de práticas sustentáveis nas comunidades, fortaleceu ações voltadas ao turismo de base comunitária e criou espaços para o fomento da economia criativa.

Além disso, iniciativas como o roteiro de Paisagens Alimentares Inspiradoras e as capacitações técnicas potencializaram as fortalezas do território, reforçando o vínculo das comunidades com seu patrimônio e posicionando Indiaroba como referência em turismo sustentável. Assim, o território não apenas preserva sua identidade cultural, como também reafirma seu compromisso com o desenvolvimento sustentável e o turismo responsável.

O plano estratégico implementado em Indiaroba, SE, foi de grande relevância para a promoção do desenvolvimento sustentável e para a preservação da identidade cultural da região. O município se destaca pelo protagonismo das catadoras de mangaba e das marisqueiras, cujas atividades refletem o senso de pertencimento e orgulho da comunidade local.



Tabela 3. Análise FOFA (ou SWOT) – comunidade de Indiaroba.

Forças	Fraquezas
<p>Relevância das catadoras de mangaba no contexto sociocultural do estado</p> <p>Presença da mangaba enquanto fruta pertencente à identidade cultural da comunidade</p> <p>Agricultura familiar consolidada e produção própria de doces, bolos, compotas, sucos, sorvetes, biscoitos, cachaças e bebidas fermentadas oriundas da mangaba</p> <p>Espaços de produção e de comercialização de derivados da mangaba e projetos voltados ao apoio na produção, divulgação e comercialização dos produtos da mangaba</p> <p>Parcerias para o fortalecimento do turismo e demanda turística motivada pelo turismo de sol e praia</p> <p>Beleza cênica, riqueza cultural e comunidade hospitaleira</p> <p>Oferta de passeios de barco na região de Indiaroba e presença de áreas de embarque para o Mangue Seco</p> <p>Associações e coletivos articulados se fortalecendo mutuamente</p> <p>Estrutura de e-commerce para comercialização de produtos</p> <p>Senso de pertencimento e de orgulho da cultura e da culinária típica</p>	<p>Descontinuidade de ações voltadas ao turismo</p> <p>Fechamento do ponto de comercialização de produtos em Pontal</p> <p>Ausência de meios de hospedagem no território</p> <p>Baixa oferta de estabelecimentos de alimentação</p> <p>Carência de um ponto de embarque estruturado e organizado</p> <p>Baixa infraestrutura para o recebimento de turistas</p> <p>População desacreditada em projetos que não apresentam um resultado concreto</p> <p>Redução das áreas disponíveis para catar a mangaba</p>
Oportunidades	Ameaças
<p>Potencial turístico associado às áreas de mangue e praias locais</p> <p>Formulação do roteiro de pesca artesanal</p> <p>Experiência imersiva na produção da mangaba</p> <p>Potencial para a estruturação de roteiro da maricultura e presença de trilhas e manguezais para serem roteirizados</p> <p>Potencialidade para desenvolver o turismo gastronômico</p> <p>Possibilidade de formatar roteiros alimentares integrados</p> <p>Projetos ligados ao turismo de base comunitária e potencialidade para desenvolver o turismo cultural</p>	<p>Especulação imobiliária nas imediações de Aracaju</p> <p>Desmatamento, inviabilizando a atividade extrativista da mangaba</p> <p>Período de sazonalidade para a coleta da mangaba</p> <p>Descarte inadequado de lixo e resíduos</p> <p>Turismo massivo (que passa pelo Pontal)</p> <p>Desarticulação da governança turística (Indiaroba)</p>



A consolidação da agricultura familiar e a produção de diversos derivados da mangaba reforçam o papel central dessa fruta na economia e na cultura regional. A beleza cênica, a riqueza cultural e as atividades turísticas — como os passeios de barco e o comércio eletrônico de produtos — são pontos fortes que contribuem para o fortalecimento do turismo local.

Principais ações de construção do conhecimento

O projeto Paisagens Alimentares representa um marco no fortalecimento do turismo de base comunitária em Indiaroba, ao conectar as comunidades locais a estratégias de valorização cultural e de desenvolvimento sustentável. 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 (Tabela 4). Aproximadamente 500 pessoas foram beneficiadas diretamente por essas ações, além de outras tantas de forma indireta.

As capacitações e os intercâmbios realizados nos povoados de Pontal, Preguiça

e Terra Caída desempenharam papel essencial na qualificação das comunidades (Figura 10). Foram abordadas temáticas como gestão de negócios, precificação, formação de lideranças e mitigação dos impactos das mudanças climáticas, proporcionando conhecimento técnico e estratégico a catadoras de mangaba, marisqueiras e artesãs.

Cerca de 40 pessoas participaram de cada uma das capacitações. Aproximadamente 16 representantes participaram de feiras e eventos, enquanto oficinas práticas contaram com cerca de 5 participantes e as teóricas, com 35 pessoas. Cerca de 10 representantes compareceram a eventos regionais e nacionais.

Essas ações impulsionaram a estruturação dos produtos turísticos, tornando-os mais atrativos e sustentáveis. Também contribuíram para o fortalecimento da governança local, a valorização do território e a articulação em rede com outras experiências de turismo de base comunitária no Nordeste.

As oficinas permitiram a construção colaborativa de metas e a valorização das paisagens alimentares. Já os intercâmbios, como os realizados em Areia, PB, e Olho



Tabela 4. Ações de construção do conhecimento realizadas no projeto.



Capacitações

Efeitos das Mudanças Climáticas nos Modos de Vida das Comunidades Locais
Estratégias Comunitárias para Mitigar os Impactos das Mudanças Climáticas
Paisagens Alimentares
Gestão de Negócios
Cooperativismo/Associativismo
Precificação dos Produtos Turísticos
Gestão de Turismo Sustentável
Prática de Precificação
Turismo e Hospitalidade
Formação de Lideranças
Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares



Oficinas

Planejamento Estratégico
Desenho de Experiências Turísticas
Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares
Avaliação de Impactos da Implementação de Roteiros Turísticos
Economia Criativa – Artesanato Sustentável
Governança e Promoção e Comercialização de Experiências Turísticas
Avaliação do Projeto Paisagens Alimentares
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



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)
Feira da Rede dos Saberes e Sabores – Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió, AL
Feira da Rede dos Saberes e Sabores em São Cristóvão, SE – organizada pela Rede – projeto Paisagens Alimentares
Feira de Negócios da Agricultura Familiar de Pernambuco (Feneaf) – Recife, PE
Encontro Paisagens Alimentares de Alagoas, Pernambuco e Sergipe
Workshop de Governança Turística Sustentável em Paisagens Alimentares
Palestra de Luciana Balbino – Turismo de Base Comunitária em Areia, PB
Palestra de Leonaldo Andrade da Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia, PB (Atura)



Figura 10. Oficinas realizadas em Indiaroba, SE.

D'Água do Casado, AL, proporcionaram vivências enriquecedoras e trocas de saberes. As feiras e eventos – como a Ruraltur e as feiras da Rede dos Saberes e Sabores – foram espaços estratégicos para divulgar produtos, estabelecer conexões e fortalecer o turismo comunitário. Essas ações integradas promoveram o empoderamento das comunidades e a sustentabilidade econômica e cultural da região.

Depoimentos das participantes confirmam os impactos positivos das atividades. Andreia Arcanjo, da Associação Praia de Santo Antônio, compartilha:

Hoje, com tudo o que a gente aprendeu com as capacitações da Embrapa, nos mostrou como construir um turismo de base comunitária e nos ensinou a valorizar aquilo que na minha comunidade tinha e que eu não dava valor [...] Para mim, foi uma porta aberta, foi um recomeçar.¹

¹ Andreia dos Santos Arcanjo é moradora do povoado Preguiça e presidente da Associação Praia de Santo Antônio, Indiaroba, SE, participante do projeto. Fala tomada em 24 de abril de 2024 em oficina realizada em Pontal de Indiaroba.



Lucilene Pereira, da Ascamai, também destaca:

[...] com as várias oficinas e vários conhecimentos adquiridos, conseguimos enxergar as belezas que temos em nosso povoado Pontal.²

Anatália Costa Neto e Nadja Maria de Oliveira, da Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída, relatam:

Participar das capacitações do projeto Paisagens Alimentares foi tudo de bom pra mim. Aprendi tanto que, hoje, olho pra minha história e pro meu território com outros olhos. As capacitações trouxeram mais do que conhecimento técnico, trouxeram au-

toestima, união e coragem pra seguir em frente com nossos sonhos... A gente passou a se organizar melhor, a se valorizar mais e a entender que o que a gente tem o mundo precisa conhecer.³

O projeto Paisagens Alimentares foi realmente um aprendizado pra vida toda. Nos ajudou a abrir caminhos para projetos como o roteiro turístico de base comunitária das Mulheres Empoderadas de Terra Caída.⁴

Edinalva dos Santos, da Ascamai, reforça os efeitos do projeto:

[...] o turismo de base pra mim, ele foi, ele tá sendo, né, tá sendo um conhecimento imenso, imenso, porque eu aprendi a me dividir

² Lucilene Fátima Viturino Pereira é moradora de Pontal de Indiaroba, marisqueira e catadora de mangaba, 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 Anatália Costa Neto é moradora do povoado de Terra Caída e presidente da Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída, Indiaroba, SE, 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.

⁴ Nadja Maria de Oliveira é moradora do povoado de Terra Caída e associada da Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída, Indiaroba, SE, 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.



mais; eu, antes, eu era tímida, agora, eu não sou mais; aí chega um turista, eu chego e vendo meu próprio produto, ofereço, faço, eu mesma a minha propaganda, que eu falo que eu tenho a fruta, tenho a polpa, tenho o sorvete, né, aí já vou pra parte do marisco. [...] Eu espero que as meninas se reúnam... nós podemos fazer uma reunião para trabalharmos juntas para o nosso turismo crescer, aumentar, evoluir. Isso eu espero. ⁵

Intercâmbios e trocas de saberes

Os 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 (Figuras 11 e 12). As visitas geraram aprendizados significativos e estabeleceram parcerias que



Foto: Renata Silva

Figura 11. Visitas técnicas para troca de experiências: intercâmbio em Olho D'Água do Casado, AL.

⁵ Edinalva Tavares dos Santos é moradora do povoado do Pontal, marisqueira e catadora de mangaba associada da Ascamai, Indiaroba, SE, 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.



Foto: Nadir Rodrigues



Figura 12. Visitas técnicas para troca de experiências: intercâmbio em Areia, PB.

ultrapassam as fronteiras estaduais, com destaque para a Associação Pegadas na Caatinga, que recebeu o grupo e apresentou seus produtos turísticos do sertão ala-

goano. O intercâmbio foi avaliado de forma muito positiva pelo grupo. As impressões de Anatólia Costa Neto, de Indiaroba, SE, confirmam isso:



Participar dos intercâmbios foram experiências riquíssimas. Conhecer outras comunidades, trocar saberes, ouvir histórias parecidas com as nossas e ver o quanto temos força quando estamos unidas. Tudo isso me motivou ainda mais.⁶

As experiências de turismo comunitário desenvolvidas no projeto também chamaram a atenção durante a 19ª Ruraltur – feira nacional de turismo realizada de 12 a 14 de dezembro de 2023, em Campo Grande, MS (Figura 13). Mulheres de comunidades de Alagoas, Sergipe e Pernambuco apresentaram suas vivências turísticas e produtos agroalimentares e artesanais no estande da Embrapa, compartilhando suas histórias com visitantes de todas as regiões do País.

Os sabores autênticos de alimentos regionais, como caldinhos de aratu e marisquinho, queijadinhas, *bricelets*, beijus, castanhas, doces, geleias e licores de jabuticaba, mangaba e caju, despertaram o interesse do público. Uma representante de cada comunidade pôde apresentar seus saberes e



Fotos: Nadir Rodrigues



Figura 13. Participação das representantes de Sergipe na Ruraltur 2023.

⁶ Anatália Costa Neto é moradora do povoado de Terra Caída e presidente da Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída, Indiaroba, SE, 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.



sabores, ampliando sua rede de contatos e oportunidades.

O tema levado pelo grupo foi: Catadoras de mangaba: saberes e sabores no povoado Pontal de Indiaroba, SE. A experiência — que une gastronomia e cultura em um cenário de belas paisagens tropicais — foi apresentada por Alícia Santana Salvador, presidente da Ascamai (Figura 14). A mangaba, símbolo cultural de Sergipe, é base para geleias, licores, doces e biscoitos, que puderam ser degustados durante o evento. Com seus saberes ancestrais, as mulheres da comunidade vêm transformando conhecimento tradicional em experiências turísticas memoráveis.

Além da presença no estande, lideranças de duas comunidades integrantes do projeto foram convidadas para participar de painéis ao lado de especialistas em turismo sustentável. No painel O Papel das Lideranças para o Desenvolvimento do Turismo Rural, Salete Barbosa, diretora da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa do Estado de Alagoas (Coopcam), de Palmeira dos Índios, AL, destacou a importância do envolvimento comunitário na construção da experiência turística e como isso valorizou os agricultores familiares e

Foto: Nacir Rodrigues



Figura 14. Estande da Embrapa na Ruraltur 2023, com a participação da Ascamai.

empoderou os moradores da região.

Outro painel, Sustentabilidade no Turismo Rural, contou com a participação de Ana Paula Ferreira da Silva, presidente da Associação Pegadas na Caatinga, de Olho D'Água do Casado, AL. Ela falou sobre os desafios enfrentados pela comunidade do Assentamento Nova Esperança, destacando as oficinas de capacitação em educação ambiental, patrimônio cultural e economia criativa promovidas pela Embrapa, em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e o Sebrae.



Nos povoados de Pontal (Figura 15), Preguiça e Terra Caída, em Indiaroba, SE, você poderá contemplar lindos cenários naturais, repletos de histórias e cultura popular, além de uma rica biodiversidade representada pelos frutos da restinga, produtos da mariscagem e da pesca artesanal. Encante-se com o ofício das Catadoras de Mangaba,

reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe. Os saberes e fazeres tradicionais dessas mulheres – que também são marisqueiras – transformam os frutos da terra e do mar em produtos agroalimentares únicos. Aproveite e leve consigo este símbolo da sergipanidade como lembrança da sua visita ao território.



Figura 15. Pontal de Indiaroba, reduto das catadoras de mangabas e marisqueiras.

Foto: Elias Rodrigues



Experiência turística de base comunitária – Delícias da Terra

Pontal, Preguiça e Terra Caída são povoados do município de Indiaroba, SE, localizados em um território rico em paisagens tropicais e expressões culturais. Cercado por manguezais e rios (Figura 16), o território abriga uma abundância de pés de mangaba. A hospitalidade do povo e a forte ligação com sua história e tradições tornam a visita ainda mais especial. As catadoras de mangaba desempenham papel central na cultura local. Seu ofício foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe em 2021. A mangaba, cujo pé é símbolo do estado, dá origem a uma diversidade de produtos comercializados por meio da Rede Solidária de Mulheres de Sergipe.

Inicialmente, apenas as catadoras de mangaba da Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (Ascamai) participaram da construção do roteiro turístico. Por isso, a primeira versão da experiência foi concebida em conjunto com o grupo da Ascamai. A seguir, apresenta-se a ficha do

Foto: Elias Rodrigues



Figura 16. Marisqueiras indo à cata de mariscos no povoado Preguiça, em Indiaroba, SE.



Produto de Experiência Turística, em sua versão inicial, que traz um panorama da atividade desenvolvida com a associação (Tabela 5). Com a posterior inclusão das mulheres das associações de marisqueiras de Preguiça e Terra Caída, atualizações foram propostas coletivamente pelos três grupos.

Vale destacar que a paisagem alimentar é dinâmica e, por isso, as experiências turísticas associadas a ela também evoluem. A incorporação de novos atores ao processo é sinal de vitalidade e fortalecimento da ação comunitária no território.

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.

Com a chegada das mulheres de Preguiça e Terra Caída, o nome do produto turístico passou a ser: Delícias da terra: Indiaroba, SE – território de tradições e resistência feminina, reforçando o protagonismo coletivo. O novo escopo passou a contemplar também os saberes e fazeres das marisqueiras – sendo que, de fato, quase todas as catadoras da Ascamai também atuam na mariscagem.

As experiências turísticas desenvolvidas nesses povoados revelam um território de resistência e inovação, onde as mulheres – catadoras, marisqueiras, artesãs e cozinheiras – constroem caminhos de valorização econômica e cultural. Os visitantes têm a oportunidade de conhecer modos de vida autênticos, vivenciar saberes e sabores únicos e participar da preservação dos recursos naturais locais.

Cada povoado oferece atrativos naturais e culturais distintos. O turista pode, por exemplo, se hospedar em Terra Caída – que conta com opções de hospedagem – e visitar os demais povoados, já que ficam a apenas 10 minutos de carro uns dos outros.



Tabela 5. Ficha do produto de experiência turística inicial de Indiaroba.

Nome do produto		Objetivo
Catadoras de Mangaba - Saberes e sabores no povoado Pontal de Indiaroba, SE		Apresentar o contexto dos sabores, saberes e fazeres associados às Catadoras de Mangaba de Sergipe, nesta experiência no povoado Pontal de Indiaroba, SE
Tipo do produto		Descrição
Passeio e experiência gastronômica		Uma experiência verdadeiramente única que combina gastronomia, histórias locais e trocas culturais. A mangaba, fruto característico de Sergipe, ganha protagonismo através do papel fundamental dessas mulheres, que usam de seus saberes, fazeres e relação com a terra, e que têm transformado seu conhecimento ancestral em experiências autênticas e memoráveis
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		Aracaju, Recife, São Paulo, Belo Horizonte e Brasília
Meio de transporte		Carro próprio ou alugado
Dias e horários de funcionamento		Tempo estimado de duração
Com agendamento prévio, meio período, podendo finalizar ou iniciar no almoço		5 horas
Capacidade operacional		Restrições
15 pessoas por grupo		Idade mínima: 18 anos e datas comemorativas



Vivências em cada povoado

Pontal

Vivencie uma experiência gastronômica exclusiva com visita à agroindústria da Ascamai, onde é possível acompanhar o preparo de geleia de mangaba, bolo, sequi-

lhos e outros produtos (Figuras 17 e 18). A interação direta com as mulheres da associação reforça a identidade cultural de Pontal e valoriza o trabalho coletivo.



Foto: Elias Rodrigues

Figura 17. Pontal de Indiaroba.



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 18. Delícias à base de mangaba elaboradas pela Ascamai: amanteigados de mangaba (A); licor de mangaba (B).

Conheça a Arena Mangabeira, espaço natural dedicado às trocas de experiências. Ali, as catadoras falam sobre os pés de mangaba, seus frutos e a relação com o meio ambiente. Cantigas tradicionais, histórias e curiosidades compõem o percurso, encerrado com uma roda de conversa à sombra das mangabeiras (Figura 19).



Figura 19. Pé de mangaba (A); mangabas colhidas (B).



Experimente pescar artesanalmente no cais do Rio Real e degustar uma sapeca preparada por pescadores e marisqueiras — experiência autêntica e memorável (Figura 20).



Figura 20. Pescadores artesanais no Rio Real (A); pescado típico do Rio Real (B).

Navegue pelas águas do território e conheça ilhas, bancos de areia, manguezais, rios e o encontro com o mar (Figura 21).



Figura 21. Cenários do Pontal de Indiaroba.



Preguiça

No povoado de Preguiça, o roteiro depende do horário da maré. Pode-se iniciar com uma trilha pelos manguezais ou com visita à associação local. A trilha permite observar a biodiversidade e o trabalho das marisqueiras, com destaque para o conhecimento tradicional na coleta de mariscos e a presença de frutas da restinga, a depender da estação.

Conheça a Associação Praia de Santo Antônio, suas histórias de luta e resistência. No local, oferece-se almoço mediante agendamento prévio, com opções para alérgicos a mariscos. Embarcações partem dali para explorar os rios, manguezais e ilhas.

DESTAQUES

- Preparo do aratu e pratos típicos de sabores únicos e modos de preparo tradicional, como o aratu na folha da patioba (Figura 22).
- Coleta de aratu, massunim, sururu, ostra, caranguejo, siri e camarão com as marisqueiras, ouvindo suas histórias e vivenciando seus saberes e contemplando as belezas naturais (Figura 23).
- Souvenirs gastronômicos (Figura 24):

Foto: Elias Rodrigues



Foto: Renata Silva



Figura 22. Preparo de catado de aratu (A); aratu na folha de patioba (B).



doces com frutas da estação, empadas e pastéis de aratu e outros mariscos locais.



Foto: Elias Rodrigues

Figura 23. Manguezal de Preguiça.



Figura 24. Souvenir gastronômico de Preguiça.

Terra Caída

Conhecida como o povoado do aratu, o roteiro começa na Associação das Mulheres Empoderadas, com opções de café da manhã (Figura 25), almoço e jantar. A depender da maré, realizam-se passeios de barco por rios e manguezais.



Foto: Renato Manzini Bonfim

Figura 25. Café da manhã regional de Terra Caída.



Vivencie o ofício das marisqueiras, conheça os produtos e artesanatos locais. Destaque para a empada de aratu (Figura 26), reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe, e outras criações, como o hambúrguer de aratu (Figura 27) — símbolo de inovação gastronômica da comunidade.

Foto: Renata Silva



Figura 26. Empada de aratu do seu Pascásio.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 27. Hambúrguer de Aratu da Anatólia.

NÃO PERCA

- Passeio de barco com pescadores artesanais, conhecendo paisagens naturais e a rotina das comunidades ribeirinhas (Figura 28).
- Visita à Associação das Mulheres Empoderadas e escuta de suas histórias de resistência e superação.

Foto: Renato Manzini Bonfim



A

Foto: Elias Rodrigues



B

Figura 28. Orla de Terra Caída (A); embarcações de pesca artesanal local (B).



Considerações finais

A experiência desenvolvida em Indiaroba, no âmbito do projeto Paisagens Alimentares, revelou a potência do turismo de base comunitária como ferramenta de aproximação entre pessoas, valorização cultural, fortalecimento de comunidades tradicionais e preservação ambiental.

Indiaroba e seus povoados não são apenas pontos no mapa — são territórios vivos. Cada pé de mangaba, cada marisco pescado, cada canto entoado durante a coleta carrega histórias de luta, resistência e esperança. O que pulsa nesse território vai além das belezas naturais e da rica gastronomia: pulsa gente, memória e pertencimento.

A estruturação de roteiros que integram a mariscagem, as trilhas nos manguezais e experiências imersivas na cata da mangaba mostra um potencial inspirador. Ao integrar saberes tradicionais, práticas agroecológicas, patrimônios culturais imateriais e modos de vida de povos tradicionais, o projeto torna-se um exemplo de desenvolvimento sustentável e protagonismo comunitário, tendo o turismo de base comunitária

como fio condutor.

Viu-se, ao longo do processo, comunidades se reconectando com sua história, mulheres se reconhecendo como lideranças, jovens acreditando em novos caminhos e famílias reafirmando que sua terra também pode ser lugar de sonho, dignidade e futuro.

A construção coletiva dos roteiros, aliada às capacitações, intercâmbios e ações de governança, evidencia que é possível transformar realidades por meio da escuta sensível, da valorização dos saberes populares e da articulação entre diferentes atores do território. O projeto teve papel agregador essencial: inicialmente com as catadoras do Pontal e, ao longo do caminho, com a chegada das marisqueiras de Preguiça e Terra Caída, que se reconheceram como iguais, unindo forças para tornar Indiaroba um destino turístico único.

Aqui, o turismo de base comunitária não é apenas um produto: é um gesto de acolhimento. 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.

É certo que ainda há desafios, como a carência de infraestrutura turística básica e as pressões do setor imobiliário sobre os ecossistemas locais, especialmente as mangabeiras. Isso reforça a importância da continuidade de políticas públicas e do apoio institucional para consolidar as conquistas e dar visibilidade e vez às comunidades. O legado do projeto vai além das estruturas construídas: ele permanece na valorização das pessoas e dos saberes que fazem de Indiaroba um território de memó-

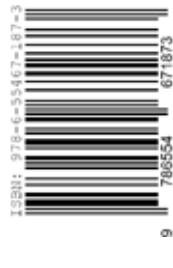
ria, resistência e inovação. Este projeto deixa sementes – de conhecimento, de organização e de afeto. Que cada experiência vivida neste território continue a inspirar outros cantos do Brasil a enxergarem, em suas paisagens alimentares, caminhos de transformação, com mais sensibilidade, respeito e compromisso.

Que esta publicação sirva de inspiração e possa auxiliar a compreensão de 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: 19634