

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Volume 4

Cidade Mãe de Sergipe

São Cristóvão – território cultural e alimentar
da fusão do coco, mandioca e açúcar

Embrapa



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



Volume 4

Cidade Mãe de Sergipe

**São Cristóvão – território cultural e alimentar
da fusão do coco, mandioca e açúcar**

*Alúcio Goulart Silva
Denio Santos Azevedo
Lívia Maria Alves Santos
Irene Maria Guará Lôbo
Nadir Rodrigues Pereira
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 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)

São Cristóvão - Cidade Mãe de Sergipe : território cultural e alimentar da fusão do coco, mandioca e açúcar / Aluísio Goulart Silva ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.

PDF (50 p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares / Paisagens Alimentares inspiradoras do Nordeste brasileiro , 4).

ISBN 978-65-5467-191-0 (online)

ISBN 978-65-5467-190-3 (impresso)

1. Turismo de base comunitária. 2. Práticas agroecológicas. 3. Gastronomia cultural. 4. Saberes tradicionais. 5. Nordeste brasileiro. I. Silva, Aluísio Goulart. II. Azevedo, Denio Santos. III. Santos, Lúvia Maria Alves. IV. Lôbo, Irene Maria Guarã. V. Pereira, Nadir Rodrigues. VI. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. VII. Bonfim, Renato Manzini. VIII. Silva, Renata Kelly da. IX. Embrapa Alimentos e Territórios. 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.

Lívia Maria Alves Santos

Cientista contábil, bolsista Pibic, 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.

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



Rio Vaza-Barris, São Cristóvão, 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 sua história.

As experiências aqui retratadas representam a diversidade da paisagem de São Cristóvão, SE, evidenciando a potência cultural do território representada nos saberes e fazeres associados à gastronomia, às artes, à pesca artesanal, às tradições religiosas e ao folclore. Um verdadeiro convite para uma imersão única 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 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



Bolos e beijus tradicionais.



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 Sergipe, conheça o território de São Cristóvão, onde se vivencia a paisagem alimentar inspiradora Cidade Mãe de Sergipe. O turismo de experiência de base comunitária é promovido por diversos atores agregados pelo projeto em um coletivo denominado Saberes e Sabores de São Cristóvão. Na sua maioria, são mulheres, guardiãs dos

No território de São Cristóvão, se vivencia a paisagem alimentar inspiradora Cidade Mãe de Sergipe. O turismo de experiência de base comunitária é promovido por diversos atores agregados pelo projeto Saberes e Sabores de São Cristóvão.

patrimônios alimentar, cultural e natural do território, onde a fusão do coco, da mandioca e do açúcar revela as origens da formação da nossa própria cultura alimentar. São Cristóvão agrega, em sua paisagem, outros elementos culturais e religiosos importantes para ajudar o visitante a compreender a história deste território.



As ações realizadas, ao longo do projeto, incluíram diagnósticos, apresentação e debate 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 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, além da produção de materiais técnicos e promocionais. O objetivo foi preparar os atores envolvidos para conec-

tar as histórias das pessoas e 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, buscou-se fortalecer esforços para proteger e salvaguardar o patrimônio cultural e natural do mundo, conforme preconizado pela Meta 11.4 dos ODS; e 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, visou promover 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 rotei-



ros 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 São Cristóvão se insere neste contexto, como instrumento de fortalecimento das atividades agrícolas e extrativistas locais e 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 experiência singular de turismo de experiência de base comunitária em São Cristóvão, e para melhorias da dinâmica social local, tendo em vista o modelo de governança construído coletivamente, que 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 ODS, 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



Bricellets de São Cristóvão, SE.



Saberes e Sabores da Cidade Mãe de Sergipe

A economia de São Cristóvão foi baseada, durante décadas, na agricultura, com destaque para o cultivo de cana-de-açúcar e sua industrialização, mas, com o declínio da economia açucareira no Brasil, outras atividades econômicas passaram a figurar como prioritárias. São produzidos, no município, mandioca, feijão, amendoim, abóbora, coco-da-baía, cana-de-açúcar, milho e mangaba. Na pesca, há camarão, aratu, tambaqui e tilápia; na pecuária, destacam-se os rebanhos bovino, suíno, ovino e equino, além das aves. Apesar da variedade, a produção tem característica de subsistência, com excedentes vendidos nas feiras locais.

Ademais, o município possui cerca de 50 povoados e 4 assentamentos rurais, além da sede e do núcleo urbano Rosa Elze. Os assentamentos rurais são

reconhecidos pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incrá) – Governador Augusto Franco, Rita Cacete, Carlos Lamarca II e Rosa Luxemburgo II –, os quais são compostos por cerca de 150 famílias que se organizam em torno de uma agrovila, onde os assentados moram. Os lotes de produção agrícola podem ser individuais ou coletivos numa área um pouco mais distante da agrovila.

No mais, a zona rural do município compreende a maior porção territorial do município e é composta por 32 povoados. Os povoados, colônias e assentamentos do município sobrevivem de atividades artesanais, como a pesca e a mariscagem, e da agricultura de subsistência. O povoado Pedreiras é um dos ordenamentos rurais mais tradicionais de São Cristóvão, o qual mantém a tradição de uma casa de fari-



Figura 1. Casa de farinha (A); prensa tradicional (B), em Pedreira, São Cristóvão, SE.

na (Figura 1), da pesca artesanal, da caça de mariscos e da doçaria local, visto que parte das marisqueiras do povoado complementa os seus rendimentos com a produção e venda de beijus, saroiós, pés de moleque, macasados e beijus molhados, além dos doces com representatividade social, como compotas, geleias, doces cristalizados e de corte.

Os saberes e fazeres são considerados elementos identitários dos residentes de São Cristóvão. São práticas culturais, em sua grande maioria, efetuadas por mulheres pardas e negras, inseridas no ambiente rural do município, as quais se valem, em grande parte, de insumos do próprio território e de receitas transmitidas entre gerações.

São Cristóvão representa um dos principais destinos de turismo cultural de Sergipe, fazendo parte do rol de cidades históricas brasileiras com um diversificado acervo patrimonial. Em 1938, recebeu seu primeiro tombamento, tornando-se Monumento Histórico Estadual por meio do Decreto Estadual nº 94. Em 1967, foi inscrito no Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico do Iphan como Conjunto Arquitetônico, Urbano e Paisagístico.

É o município com maior quantidade de patrimônios tombados do estado de Sergipe, sendo que, de um total de 29 patrimônios tombados nacionais, 13 estão localizados em São Cristóvão. Em 2010, o conjunto arquitetônico da Praça São Francisco,



coração do centro histórico de São Cristóvão, recebeu o título de Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco, devido à singularidade do seu traçado arquitetônico de influência portuguesa e espanhola, bem como sua importância para a vida pública e religiosa da cidade. Assim, a Praça São Francisco (Figura 2) representa um registro íntegro e autêntico de um fenômeno urbano

singular no Brasil que tem como contexto um período representativo de sua história: a aliança das coroas portuguesa e espanhola sob o domínio dos reinados de Felipe II e Felipe III.¹

Além da importância histórica, patrimonial e arquitetônica, a Praça São Francisco constitui uma referência central para a vida cotidiana e sociocultural da cidade, absor-



Foto: Elias Rodrigues

Figura 2. Praça São Francisco, patrimônio mundial da humanidade reconhecido pela Unesco.

¹ Fonte: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. São Cristóvão, SE. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/358/>



vendo, durante todo o ano, diversas práticas religiosas, ritualísticas, celebrativas, lúdicas, musicais e festivais, sendo também espaço de encontro e convergência de manifestações populares, religiosas e folclóricas do município.

As doceiras e beijuzeiras de São Cristóvão, em Sergipe, desempenham um papel essencial na manutenção das tradições alimentares e na valorização da identidade cultural local. Com as suas delícias, conectam o presente à história da cidade, considerada a mais antiga de Sergipe e tombada como Patrimônio Histórico Nacional. A produção artesanal de beijus, queijadas e bricelets (Figura 3) mantém viva a cultura alimentar da região, combinando ingredientes locais, como mandioca e coco, a técnicas tradicionais de preparo.

O beiju, por exemplo, é feito a partir da goma de mandioca e assado em chapa quente, enquanto as queijadas – doces típicos da cidade – são preparadas com coco, açúcar e ovos, seguindo um método que remonta ao período colonial. Além de preservar essas práticas, as doceiras e beijuzeiras contribuem diretamente para a economia local, impulsionando o comércio de produtos

Foto: Elias Rodrigues



Figura 3. *Bricelets*, patrimônio imaterial de Sergipe.

regionais e fortalecendo circuitos de comercialização baseados no turismo gastronômico e nas feiras comunitárias.

No contexto do turismo de base comunitária, as doceiras e beijuzeiras desempenham papel estratégico na construção de roteiros gastronômicos que conectam alimentação, cultura e história. A experiência turística inclui visitas a espaços de produção



artesanal, degustação de produtos típicos e oficinas práticas, permitindo que os visitantes interajam diretamente com os saberes tradicionais e compreendam a importância da paisagem alimentar de São Cristóvão.

Além dos doces e beijos, temos o patrimônio cultural imaterial de Sergipe, o pisa

macio feito com canela, cravo, melaço, cachaça e limão (Figura 4). Também há uma diversidade de licores que são feitos com as frutas locais. Vale ressaltar toda a variedade de moquecas e outros pratos típicos, feitos a partir do aratu, massunim, sururu e peixes dos manguezais e rios.



Foto: Lydayanne Nobre

Figura 4. Pisa macio, patrimônio imaterial de Sergipe.



Fotos: Elias Rodrigues



Tradição no gesto - queijadinha de São Cristóvão, SE.



Estratégias de valorização da paisagem alimentar

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 5):

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 e 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 atrativos e serviços turísticos, sendo o turista o seu principal agente econômico e consumidor. Divide-se 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. Sua atuação deve garantir o equilíbrio do setor, promover o diálogo, definir políticas, monitorar resultados e buscar benefícios econômicos, sociais e ambientais para as demais partes interessadas.



Figura 5. 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 propos-

tas para impulsionar o desenvolvimento sustentável do turismo no território. A aplicação desses eixos permite uma leitura mais ampla das potencialidades e dos de-



safios 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, aos meios de hospedagem, equipamentos de alimentação, atrativos, produtos turísticos, pontos de interesse no entorno da comunidade, acessos e à 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 produtores de produtos agroalimentares do território (agricultores familiares, pescadores artesanais,

agroindústrias, casas de farinha, casas de mel etc.).

Compreender a dinâmica 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. As relações entre a comunidade, a oferta e demanda turística pode ser



Figura 6. Diagrama da relação entre comunidade, demanda e oferta turística.

vista na Figura 6.

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: perfil socioeconômi-

co 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 de maior visitação.

Para a obtenção deste perfil da demanda turística do território de São Cristóvão, foi elaborada uma ficha de levantamento de dados na qual foram pontuados os aspectos socio-



econômicos e comportamentais dos turistas que já frequentam o lugar (Tabela 1). 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, além 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 aspectos: como a oferta daquele destino está estruturada, o nível de organização da governança e em como o destino se posiciona enquanto marca turística.

Tabela 1. Ficha de Demanda Turística Atual de São Cristóvão, 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	Grupo de amigos	Grupo de amigos
	Casais com filhos	Casais com filhos
	Viajante solo	Viajante solo
Classe social	Classe C	Classe C
		Classe B
Média de idade	15 a 29 anos	18 a 29 anos
		30 a 59 anos
Principais mercados emissores	Sergipe (demanda regional)	Sergipe (demanda regional)
	Salvador, BA	Salvador, BA
	Maceió, AL	Maceió, AL
Meios de transporte	Veículo próprio	Veículo próprio
	Ônibus de turismo (excursão)	Ônibus de turismo (excursão)

Tabela 1. Continua



Tabela 1. Continua

Aspectos comportamentais dos turistas		
Qual fonte de informação?	Indicação de amigos e parentes	Indicação de amigos e parentes Agência de Turismo, principalmente de Aracaju, SE.
Canal de compra	Venda direta	Venda direta Agência
Principais motivações	Lazer / diversão	Lazer / diversão
	Turismo cultural	Turismo cultural e eventos
Sazonalidade turística	Menor visitação	Maio, junho e julho
	Maior visitação	Março e abril; agosto e setembro
		Maio, junho e julho
		Março e abril; agosto a novembro (FASC)
Item	Análise inicial	Dados primários
Pontos fortes (elogios)	Diversidade cultural Interesse público no aprimoramento do turismo Gastronomia típica	Diversidade cultura (o destino possui forte apelo com manifestações culturais, artesanato, culinária típica, religiosidade, prédios históricos tombados, eventos etc.) Gastronomia típica, fortemente representada através dos doces e beijos Bom custo-benefício em geral do destino (é muito próximo da capital, os passeios turísticos são acessíveis economicamente etc.) Facilidade de acesso a partir de Aracaju (gasta-se cerca de 50 minutos de deslocamento) Existência de um evento cultural tradicional, o Festival de Artes de São Cristóvão - FASC)

Tabela 1. Continua



Tabela 1. Continua

Item	Análise inicial	Dados primários
Apontamentos para melhoria	Falta de infraestrutura turística e saneamento Faltam mais opções de meios de hospedagem.	Faltam mais opções de meios de hospedagem na cidade, já que carece de oferta diversa Prédios históricos sem uso e com potencial para atividades de visitação Melhoria da divulgação e posicionamento do destino (enquanto destino voltado à gastronomia)

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 7) para um território é contínuo e gradual. Para isso, são necessários estudos e apontamentos para identificar quais são os perfis ideais de turistas para uma determinada localidade. A

Arte: Luciana Fernandes

Perfis de turistas



Figura 7. Perfis de turistas potenciais dos territórios.



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 ter-

ritórios, 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) 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 depende 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



No cenário de São Cristóvão, temos os perfis motivados a experiências diferenciadas, gastronomia e viagens alternativas. O primeiro busca experiências autênticas, no caso de São Cristóvão, de cunho cultural, uma vez que se trata de um território com significativo apelo e representatividade no contexto histórico brasileiro.

Devido à dinâmica própria e específica deste território, identificou-se a possibilidade de outros dois perfis. Primeiramente, o perfil gastronômico, motivado primeiramente pela busca em desfrutar a oferta da culinária e gastronomia da localidade. Nesse sentido, o destino pode oferecer isto pela vasta oferta de doces típicos e beijos, apresentando um expressivo potencial para esta demanda. Em outra perspectiva, sendo um local com apelo artístico e cultural, apresenta potencialidade para atrair também o turista do tipo explorador, que busca viagens alternativas, com enfoque nestes aspectos. Este viajante é jovem, costuma viajar sozinho ou em casal e deseja explorar o território por "seu próprio passo", sendo um perfil relevante para propor e divulgar as opções de hospedagem de cama e café e de hostels.

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, 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; estratégias de comunicação, como participação em feiras especializadas e outros eventos; e 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 (oficinas, visitas técnicas e outros), isto é, estratégias próprias de cada território, 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:

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

Para cada um desses eixos temáticos, foram acordadas com o grupo, de forma participativa e coletiva, o elenco de capacitações específicas e outras estratégicas, 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 São Cristóvão:

Serem reconhecidas como referência em um turismo baseado nos saberes e fazeres ligados aos alimentos locais, buscando oferecer qualidade, valorização da cultura e dos patrimônios do território, encantando os turistas com nossos sabores, hospitalidade e tradições.

Aplicou-se a análise FOFA (Tabela 3), também conhecida como análise SWOT, 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 Indiaroba.

Forças	Fraquezas
Produção agroalimentar consolidada	Baixa oferta de meios de hospedagem
Integração e articulação da comunidade em torno de alguns projetos e algumas ações	Baixo senso de cooperação entre os grupos de diferentes arranjos produtivos locais
Realização de feiras livres por iniciativa da comunidade	Escassez na divulgação e no posicionamento do destino relacionado à gastronomia local
Pratos típicos associados à cultura alimentar da comunidade	Baixa infraestrutura para o recebimento de turistas (especialmente para hospedagem)
Presença da Casa dos Saberes e Fazeres	Ausência de acessibilidade em geral no destino
Produção de beijus e doces como os protagonistas da paisagem alimentar da comunidade	Ausência de pontos de wi-fi públicos
Visitação turística na produção de doces Casa da Queijada	Ausência de condutores de turismo locais
Evento cultural consolidado – Festival de Artes de São Cristóvão (Fasc)	
Diversidade cultural marcante no território	
Facilidade de acesso à localidade	
Presença de uma arquitetura sacro-religiosa	
Praça São Francisco tombada como Patrimônio da Humanidade	
Oportunidades	Ameaças
Possibilidade para a estruturação de roteiros integrados	Subutilização de prédios históricos
Potencialidade para visitação turística imersiva na produção de doces	Saneamento básico ineficiente na cidade
Potencial para a estruturação e posicionamento para o turismo cultural	Baixa divulgação do território em nível estadual
Investimentos da iniciativa privada no território	Escassez de políticas públicas para o desenvolvimento do turismo
Diversificação da oferta turística gastronômica	Falta de fundos para conservação de prédios e monumentos históricos
Turismo religioso como possibilidade no território	
Projetos voltados para a integração e articulação da comunidade (Casa dos Saberes e Fazeres)	
Proximidade com Aracaju	
Vocação doceira da localidade	



O projeto Paisagens Alimentares colaborou para que algumas dessas barreiras fossem superadas, transformando desafios em oportunidades. O projeto contribuiu ainda para a adoção de práticas sustentáveis na comunidade, o fortalecimento de ações voltadas ao turismo de base comunitária e a criação de espaços para promover a economia criativa. Para Marta Andrade, da Casa da Queijada, o projeto ampliou os olhares:

O projeto para a Casa da Queijada foi um divisor de águas [...]. Hoje, as pessoas conhecem não apenas o doce, mas o modo de fazer, a história, a tradição dos escravos, dos escravizados no Brasil e da nossa família. A queijada, hoje, ela é um patrimônio com um sabor diferente, o sabor da história [...] o projeto que a Embrapa desenvolveu [...] fez com que a gente percebesse a importância dos materiais, dos ingredientes, das pessoas que vendem o produto e da natureza [...]. É possível, com uma tradição familiar, mostrar, sobreviver e modificar a gastronomia de um local.²

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 preservava sua identidade cultural, mas também reafirma seu compromisso com o desenvolvimento sustentável e o turismo responsável.

Principais ações de construção do conhecimento

O projeto Paisagens Alimentares representa um marco no fortalecimento do turismo de base comunitária no território, conectando comunidades locais a estratégias de desenvolvimento sustentável e valorização da cultura local. Por meio de capacitações, oficinas, feiras, eventos e intercâmbios, promove-se a integração entre pessoas, saberes e práticas que reforçam a identidade e a diversidade do território. Várias ações dessa natureza foram realizadas (Tabela 4), ao longo do projeto, beneficiando, aproximadamente, 500 pessoas diretamente e outras tantas de forma indireta.

² Marta Angélica S. G. Andrade é moradora de São Cristóvão e representante da Casa da Queijada; participante do projeto. Fala tomada em 19/04/2024 em capacitação realizada em São Cristóvão, SE.



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

 Capacitações	 Oficinas
<p>Associativismo e Governança Pesqueira</p> <p>Paisagens Alimentares</p> <p>Gestão de Negócios</p> <p>Cooperativismo/Associativismo</p> <p>Precificação dos Produtos Turísticos</p> <p>Prática de Precificação</p> <p>Gestão de Turismo Sustentável</p> <p>Meio Ambiente e Governança na Sustentabilidade do Manguezal</p> <p>Devolutiva e Governança Pesqueira</p> <p>Educação Ambiental e Manguezais</p> <p>Economia Circular</p> <p>Manguezais – Biologia e Ecologia</p> <p>Biodiversidade da Fauna e Flora</p> <p>Avaliação de Impactos da Implantação de Roteiros Turísticos</p> <p>Gastronômicos</p> <p>Cadeias Produtivas e Regulamentação</p> <p>Oportunidades na Perspectiva da Paisagem Alimentar e Troca de Experiências</p> <p>Construção Coletiva e Fortalecimento da Oratória nos Roteiros do Território</p> <p>Paisagens Alimentares</p> <p>Turismo e Hospitalidade</p> <p>Formação de Lideranças</p> <p>Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares.</p>	<p>Plano Estratégico</p> <p>Experiências Turísticas</p> <p>Comunicação Participativa em Paisagens Alimentares</p> <p>Avaliação de Impactos da Implementação de Roteiros Turísticos</p> <p>Economia criativa – Artesanato Sustentável</p> <p>Governança e Promoção e Comercialização de Experiências Turísticas</p> <p>Avaliação do Projeto Paisagens Alimentares</p> <p>Estratégias Internas de Governança</p> <p>Conceitos de Paisagens Alimentares</p> <p>Construção de Metas a partir dos Impactos ex ante Positivos e Negativos nos Âmbitos: Econômicos, Sociais e Ambientais a partir dos Produtos, Processos, Comercialização</p> <p>Aproveitamento de Resíduos Sólidos para Artesanato</p>
 Intercâmbios <p>Areia, PB – Conhecimento de experiências consolidadas de TBC, como a da Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia (Atura)</p> <p>Olho d'Água do Casado, AL – Recepção de grupos visitantes e apresentação das práticas locais de turismo, produção agroecológica e economia criativa</p>	 Feiras Eventos <p>Ruraltur 2023 – maior feira de turismo rural do Brasil (Campo Grande, MS)</p> <p>Palestra de Luciana Balbino – Turismo de Base Comunitária, em Areia</p> <p>Palestra de Leonaldo Andrade – Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia, PB (Atura)</p> <p>Feira da Rede dos Saberes e Sabores na Universidade Federal de Alagoas (Ufal) – Maceió, AL – organizada pela Rede – Projeto Paisagens Alimentares</p> <p>Feira da Rede dos Saberes e Sabores em São Cristóvão, SE - organizada pela Rede - Projeto Paisagens Alimentares</p> <p>Feira de Negócios da Agricultura Familiar de Pernambuco (Feneaf) – Recife, PE</p> <p>Visita ao Manguezal e Roda de Conversa</p> <p>Visita ao Quilombo e Roda de Conversa</p> <p>Troca de Saberes com os Ostreiros de Itapissuma, PE</p> <p>Encontro Paisagens Alimentares de Alagoas, Pernambuco e Sergipe</p> <p>Workshop Governança Turística Sustentável em Paisagens Alimentares</p>



Ao longo das atividades, foram capacitadas cerca de 120 pessoas em cada temática abordada. Nas oficinas práticas, participaram, em média, 15 representantes por atividade, enquanto as teóricas reuniram cerca de 30 pessoas (Figura 9). Aproximadamente 30 representantes participaram das feiras e eventos nacionais e regionais.

Essas ações impulsionaram a estruturação dos produtos turísticos de forma a deixá-los mais atrativos e sustentáveis, contribuindo para o fortalecimento da go-

vernança local, a valorização do território e a articulação em rede entre diferentes experiências de TBC no Nordeste.

As capacitações do projeto contribuíram para ampliar o nosso olhar com relação ao turismo e com o que produzimos e vendemos [...]. Não vendemos apenas produtos, vendemos nossas impressões de onde moramos e, principalmente, vendemos o lugar onde moramos [...]. Aprendemos a ser mais parceiros e indicar mais uns aos outros [...]. Juntos, somos mais fortes.³

Foto: Lydayanne Nobre



Figura 9. Capacitações em São Cristóvão, SE.

³ Danielle de Araujo Andrade é moradora, apicultora e artesã de São Cristóvão, participante do projeto. Fala tomada em 19/04/20254 em capacitação realizada em São Cristóvão, SE.



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 (Figura 10). Essas visitas geraram aprendizados significativos e estabeleceram parcerias que transcendem fronteiras estaduais. Para Vânia Fontes, de São Cristóvão, participar do intercâmbio em Areia foi uma oportunidade inspiradora para aplicar, no seu território, coisas simples vistas lá.

Fiquei encantada, aprendi muito com o intercâmbio na Paraíba, de ver como as pessoas conseguem transformar o turismo em uma coisa simples; uma pequena coisa como a casa de doce, a cachaça [...], fazer um turismo de base comunitária sustentável, onde as pessoas vivem a experiência de conhecer o lugar de uma forma diferente, mais ecológica [...], não aquele turismo de massa, [...] uma coisa mais simples [...], um turismo mais livre, mais solto, com conversas, com diálogo, com a vivência, conhecendo histórias.⁴



Foto: Elias Rodrigues

A



Foto: Lydayanne Nobre

B

Figura 10. Intercâmbio (A) Areia, PB; intercâmbio (B) Olho d'Água do Casado, AL.

⁴ Vânia Dias C. Fontes é moradora de São Cristóvão e beijuzeira; participante do projeto. Fala tomada em 29/01/2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.



As experiências de turismo de base comunitária desenvolvidas no projeto chamaram a atenção dos visitantes que passaram pelo estande da Embrapa durante a 19ª Ruraltur, feira nacional de turismo realizada de 12 a 14 de dezembro de 2023, em Campo Grande, MS (Figura 11). 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. Vânia Fontes, de São Cristóvão, ficou impressionada com o evento:

Vivi uma experiência incrível, uma coisa tão grandiosa, aqueles empreendedores, todos lá mostrando seus produtos, mulheres guerreiras [...]. Então, para mim, foi uma experiência de feira que eu nunca tinha visto, muito grande [...]. Então, hoje, a gente também tem essa visão aqui, somos um grupo pequeno, todas mulheres, mas que a gente está começando, tentando se deslocar para vários lugares, ajudando a comunidade.⁵

Os sabores únicos de alimentos regionais, como os caldinhos de aratu e marisqueiro, as queijadinhas, os bricelets, os beijus e os doces, geleias e 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.

Beijus, queijadas e bricelets: sabores da cidade mãe de Sergipe. Este foi o tema levado pelo grupo. Um verdadeiro tesouro gastronômico e cultural que mantém viva a tradição culinária de São Cristóvão, SE, destaca-se na experiência demonstrada por Vânia Dias Correia Fontes (Figura 12). Ela trouxe uma amostra dessas iguarias, como os beijus, as queijadinhas e os bricelets, que encantaram pessoas de todo o Brasil, produzidas pelas beijuzeiras e doceiras da cidade sergipana, a quarta mais antiga do País. Na visita ao local, é possível conhecer as histórias locais e aprender variadas receitas transmitidas de geração a geração por séculos.

⁵ Vânia Dias C. Fontes é moradora de São Cristóvão e beijuzeira; participante do projeto. Fala tomada em 29/01/2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.



Figura 11. Presença de São Cristóvão na Ruraltur 2023 (A); degustação de beijos e doces de São Cristóvão na Ruraltur 2023 (B).



Figura 12. Visitantes no estande da Embrapa na Ruraltur 2023 degustando a variedade de beijos, bolos e *bricelets*.



Além de compartilhar suas histórias no estande da Embrapa, outras lideranças de duas comunidades participantes do projeto foram convidadas para fazer palestras, ao lado de relevantes expoentes do turismo sustentável.

No painel O Papel das Lideranças para o Desenvolvimento do Turismo Rural, a diretora da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa do Estado de Alagoas (Coopcam), Salete Barbosa, de Palmeira dos Índios, AL, destacou a importância do envolvimento das pessoas da comunidade na construção da experiência turística, de forma colaborativa, enfatizando como as ações contribuíram para a valorização dos agricultores familiares e o empoderamento das pessoas que estão naquela região.

Sustentabilidade no Turismo Rural foi o tema de outro painel, que contou com a participação da presidente da Associação Pegadas na Caatinga, Ana Paula Ferreira da Silva, de Olho D'Água do Casado, AL. Ela

falou sobre os desafios enfrentados pela comunidade do Assentamento Nova Esperança, ressaltando as várias oficinas de capacitação em educação ambiental, patrimônio cultural e economia criativa, feitas pela Embrapa e parceiros, como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e o Sebrae.

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, como também promoveram a preservação cultural e a sustentabilidade econômica da região.



Na quarta cidade mais antiga do Brasil (Figura 13), você encontrará lugares, pessoas, significados, saberes e sabores autênticos. O coco dos africanos, a mandioca dos indígenas e o açúcar dos portugueses se unem em uma mistura de ingredientes que compõem a tradição local. Essa combinação se transforma em delícias como beijus, saraios,

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

Foto: Elias Rodrigues



Figura 13. São Cristóvão, SE.



Turismo de base comunitária – Cidade Mãe de Sergipe

A cidade histórica de São Cristóvão, que abriga o primeiro conjunto urbanístico do País, possui uma rica herança arquitetônica e histórica que encanta os visitantes. Além das igrejas centenárias e casarões coloniais, o turismo gastronômico, em São Cristóvão, também se destaca pela atuação das talentosas beijuzeiras que, com seus saberes tradicionais, produzem diversos tipos de beijus à base da mandioca, coco e açúcar. Juntam-se a elas as doceiras que, em conjunto, desempenham papel fundamental na valorização da gastronomia tradicional local.

Com habilidades transmitidas de geração em geração, as mulheres de São Cristóvão mantêm vivas as tradições gastronômicas por meio das queijadas, bricelets e beijus diversos. Algumas dessas receitas foram declaradas Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe, assim como o pisa macio, uma bebida local considerada Bem Cultural Imaterial de São Cristóvão. Há, ainda, doces tradicionais, como de caju, de ameixa

e a compota de mangaba madura. Ali, os visitantes têm a oportunidade não só de degustar essas delícias, mas também de aprender sobre a cultura e a história por trás de cada receita, tornando a experiência turística em São Cristóvão ainda mais enriquecedora e autêntica.

Boa parte dos visitantes são excursionistas vindos da capital sergipana, dada a proximidade de Aracaju (cerca de 30 minutos de carro). No período do projeto, o destino contava com algumas poucas opções de hospedagem, englobando alguns “cama e café” familiares na parte alta da cidade. O local conta com poucos restaurantes no centro histórico. Algumas opções familiares e mais autênticas estão na parte baixa da cidade, trazendo uma gastronomia original e com ingredientes do manguê e da pesca artesanal. Por outro lado, há várias casas de beijus, mostrando a importância desse alimento identitário na cultura alimentar local.

Os prédios, monumentos, igrejas e ca-



sarões históricos ainda são o principal fator de atratividade no destino. Atrativos culturais também chamam a atenção, como o Museu de Arte Sacra, um dos mais importantes do Brasil, o Ateliê de Mestre Nivaldo e a Casa dos Saberes. A agenda anual de eventos inclui feiras de rua, eventos religiosos e programações culturais.

A seguir, temos a Ficha do Produto de Experiência Turística da comunidade (Tabela 5). Neste quadro, apresenta-se um panorama geral da experiência trabalhada e aprimorada com a comunidade do assentamento. É importante frisar que a paisagem alimentar é dinâmica e, portanto, as experiências turísticas associadas a ela também são.

Experimente as queijadas feitas por várias mãos de São Cristóvão. A queijada, como outros doces de São Cristóvão, é uma adaptação de receitas de doces conventuais que era feita na senzala, onde o coco, abundante e acessível às pessoas escravizadas, entra como ingrediente no lugar do queijo, utilizado pelos portugueses. Alguns registros mostram que o preparo da queijada de São Cristóvão data do século XVI. Em São Cristóvão, há queijadas feitas por

várias mulheres, com alguma variação nas receitas. A Casa da Queijada é uma das mais tradicionais (Figuras 14 e 15). Enquanto o visitante degusta as queijadas, dona Marieta conta a sua história.

Experimente os beijus mais variados de São Cristóvão: pé de moleque, quindoca, beiju-molhado, beiju-sarioio, beiju-massa, cocada de forno, beiju-malcasado, bolacha de goma (Figura 16). Visitar as casas de beijus é compreender a história da paisagem alimentar de São Cristóvão; cada casa de beiju tem a sua história que se mistura com a da própria família; afinal, é um saber transferido de geração para geração há anos.

Explore o centro histórico de São Cristóvão, ande pelas ruas e conheça os artistas locais, como os escritores de livros e cordéis, que exaltam as histórias dessa cidade (Figura 17). Visite a Casa dos Bricelets e embarque na história de Vera, com sua herança das freiras beneditinas (Figura 18).

Faça o passeio de barco pelo Rio Vaza Barris, conhecendo as suas sete ilhas e seus manguezais preservados, onde as marisqueiras tiram seu sustento. Desça para Pedreira e acesse a Ilha Grande para conhecer o samba de coco e o modo de vida das famí-



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

Nome do produto		Objetivo
Rota dos Beijus, Queijadas e Bricelets – Sabores da Cidade Mãe de Sergipe		Apresentar a riqueza do contexto culinário da paisagem alimentar das Doceiras e Beijuzeiras de São Cristóvão, SE
Tipo do produto		Descrição
Passeio e experiência gastronômica		Em meio as charmosas ruas de paralelepípedos e as cores vibrantes das fachadas coloniais de São Cristóvão, encontra-se um verdadeiro tesouro gastronômico e cultural: as beijuzeiras, produtoras de queijadas, <i>bricelets</i> e doceiras que mantêm viva a tradição culinária da região. Nessa experiência, os visitantes têm oportunidades de saborear autênticas iguarias e mergulhar nas histórias que cercam a Casa da Queijada, Casa dos Beijus e Casa dos <i>Bricelets</i> da cidade Mãe de Sergipe
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, São Paulo, Belo Horizonte e Brasília
Meio de transporte		Carro próprio ou alugado
Dias e horários de funcionamento		Tempo estimado de duração
Quinta-feira - período da manhã (agendamento prévio, uma vez ao mês)		3h30
Capacidade operacional		Restrições
15 pessoas por grupo		Pessoas com mobilidade reduzida



Fotos: Elias Rodrigues

Figura 14. O saber no gesto: montagem da queijada por dona Marieta (A); forno tradicional de São Cristóvão (B).



Fotos: Renato Manzini Bonfim

Figura 15. Casa da queijada (A); fornada de queijadas de São Cristóvão (B).



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 16. Beiju molhado (A); sario (B); pé de moleque (C); bolacha de goma (D).



lias que lá habitam. Aproveite para saborear a moqueca de aratu na folha da patioba na Pedreira, onde se pode almoçar pratos à base de frutos do mangue e da pesca artesanal (Figura 19). Desça para Pedreira e acesse a Ilha Grande para conhecer o samba de coco e o modo de vida das famílias que lá habitam. Aproveite para saborear a moqueca de aratu na folha da patioba na Pedreira, onde se pode almoçar pratos à base de frutos do mangue e da pesca artesanal (Figura 20). Almoce no restaurante Casa da Mulher; além de desfrutar pratos autênticos com ingredientes frescos da pesca artesanal, conheça o projeto social com mulheres (Figura 21).

Leve um pedacinho de São Cristóvão, adquirindo os souvenirs gastronômicos: doces diversos como balas de banana, goiaba, jenipapo e caju; caju-ameixa; jenipapo cristalizado; variedade de licores; compota e geleia de mangaba (Figura 22). Prove o pisa macio e conheça a sua história. O pisa macio é uma bebida alcoólica típica do local, preparada com especiarias e considerada Bem Cultural Imaterial de São Cristóvão. Conheça a história e a arte feita à mão (Figura 23) pelas artesãs Simone, Jirlande, Mariete, Danielle, Carmen, Marlange, Monike, Sheila,



Figura 17. Ruas de São Cristóvão (A); artesanato local (B).



Fotos: Elias Rodrigues



A



B

Figura 18. Casa dos Bricelets (A); bricelets (B).



A



B

Figura 19. Rio Vaza Barris: pôr do sol (A); passeio de barco (B).



Foto: Aluisio Goullart



Foto: Nadir Rodrigues

Figura 20. Moqueca de aratu na folha patioaba de Pedreira (A); samba de coco, dança típica local (B).



Figura 21. Almoço no restaurante Casa da Mulher.



Fotos: Renato Mânzini, Bonfim

Figura 22. Souvenirs gastronômicos de São Cristóvão.



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Renata Silva



Foto: Elias Rodrigues



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 23. Artesanatos variados de São Cristóvão.



Maria Anair, Vanuzia e Valderene, que fazem arte em bastidores, pintam telas, macramê, crochê e bordados.

Conheça também o trabalho de Tatá Bonequeira com suas bonecas temáticas, religiosas e folclóricas, dando vida à cultura folclórica com seus brincantes (Figura 24). Mergulhe na história da cidade com condutores locais e conheça mais sobre a cidade mãe de Sergipe: Praça São Francisco, Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco em 2010 (Figura 25); Museu de Arte Sacra; Convento Carmelitano; Gruta e memorial de Irmã Dulce; as sete igrejas; além das festividades religiosas, como a Romaria de Nosso Senhor dos Passos. Aprecie o pôr do sol no mirante do Cristo Redentor, com visão panorâmica para a cidade (Figura 26).

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.



Foto: Renata Silva

Figura 24. Bonecas temáticas.



Foto: Renato Manzini - Bonfim



A

Foto: Elias Rodrigues



B

Figura 25. Praça São Francisco, patrimônio mundial da humanidade pela Unesco (A); Convento Carmelitano (B).

Foto: Elias Rodrigues



Figura 26. Mirante do Cristo Redentor.



Considerações finais

A experiência desenvolvida em São Cristóvão, fruto do projeto Paisagens Alimentares, revelou a potência do turismo de base comunitária também no espaço urbano. Uma ferramenta de valorização cultural, fortalecimento da cultura alimentar e preservação dos saberes e fazeres. São Cristóvão é uma cidade viva, que respira cultura e nos conecta com as nossas origens a partir da gastronomia local: o coco, dos africanos, a mandioca, dos indígenas, e o açúcar, dos europeus. Essa mistura, que representa os principais ingredientes da gastronomia de São Cristóvão, representa, também, a miscigenação brasileira.

Ao integrar ingredientes identitários, saberes tradicionais, cultura e arte, patrimônios culturais imateriais e modos de vida, São Cristóvão se torna um modelo inspirador de desenvolvimento local sustentável e de protagonismo local de seus habitantes. Presenciamos a comunidade se reconectando com a sua história, mulheres se reconhecendo como lideranças,

jovens acreditando em novos caminhos e famílias reafirmando as suas próprias histórias a partir dos produtos alimentares que protagonizam o turismo gastronômico construído coletivamente.

A construção coletiva de um roteiro turístico gastronômico e cultural, aliada às capacitações, intercâmbios e 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. É 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 mundo urbano e periurbano.

É certo que ainda há desafios, como a falta de algumas infraestruturas turísticas e as ameaças às tradições locais, 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 de São Cristóvão um destino de memória, resistência e inovação.

Que experiências como esta continue inspirando outros cantos do Brasil a

enxergar, em suas paisagens alimentares, caminhos de transformação, 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.



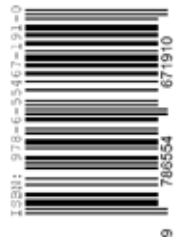


Rede Gráfica
Papel reciclato 120 g
Lombada canoa
Impressão: Offset policromia

Foto: Elias Rodrigues



Patrocínio:



CGPE: 19635