

OBJETIVOS DE  
DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL



Volume 5

# Riquezas ancestrais e do manguezal

Rio Formoso e Sirinhaém, PE – território  
de comunidades tradicionais

**Embrapa**



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



**Volume 5**

# **Riquezas ancestrais e do manguezal**

## **Rio Formoso e Sirinhaém, PE – território de comunidades tradicionais**

*Aluísio Goulart Silva  
Adriano Prysthon da Silva  
Fabiano Marçal Estanislau  
Flávia Guimarães de Araújo  
Irene Maria Guará Lôbo  
João Paulo Viana de Lima  
Mavíael Fonseca de Castro  
Lydayanne Lilás de Melo Nobre  
Nadir Rodrigues Pereira  
Renato Manzini Bonfim*

**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)**

---

Riquezas ancestrais e do manguezal - Rio Formoso e Sirinhaém - PE : território de comunidades tradicionais / Aluísio Goulart Silva ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.

PDF (53 p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares / Paisagens Alimentares inspiradoras do Nordeste brasileiro , 5).

ISBN 978-65-5467-194-1 (online)

ISBN 978-65-5467-195-8 (impresso)

1. Turismo de base comunitária. 2. Práticas sustentáveis. 3. Práticas tradicionais. 4. Cultura alimentar. 5. Nordeste brasileiro. I. Silva, Aluísio Goulart. II. Silva, Adriano Prysthon da. III. Estanislau, Fabiano Marçal. IV. Araújo, Flávia Guimarães de. V. Lôbo, Irene Maria Guará. VI. Lima, João Paulo Viana de. VII. Castro, Mavíael Fonseca de. VIII. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. IX. Pereira, Nadir Rodrigues. X. Bonfim, Renato Manzini. XI. Embrapa Alimentos e Territórios. XII. Título. XIII. 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.

## **Adriano Prysthon da Silva**

Engenheiro de pesca, mestre em Recursos Pesqueiros e Aquicultura, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

## **Fabiano Marçal Estanislau**

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

## **Flávia Guimarães de Araújo**

Assistente social, extensionista rural do Instituto Agronômico de Pernambuco, Recife, PE.

## **Irene Maria Guará Lôbo**

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

## **João Paulo Viana de Lima**

Engenheiro de pesca, doutor em Recursos Pesqueiros e Aquicultura, extensionista rural, Instituto Agronômico de Pernambuco, Recife, PE.

## **Mavíael Fonseca de Castro**

Engenheiro de pesca, doutor em Extensão Rural, extensionista rural do Instituto Agronômico de Pernambuco, Recife, PE.

## **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.

## **Nadir Rodrigues Pereira**

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

## **Renato Manzini Bonfim**

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



Foto: Elias Rodrigues



Biodiversidade da APA Guadalupe.



# Apresentação

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

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

As experiências aqui retratadas são de Sirinhaém e Rio Formoso, PE, e evidenciam o protagonismo de comunidades tradicionais de marisqueiras e quilombolas que compartilham o mesmo território imerso na Área de Proteção Ambiental (APA) de Guadalupe. Um oásis de remanescente de Mata Atlântica e Mata de Restinga rico em texturas, sons, cheiros, sabores e conhecimento tradicional. Um refúgio entre a terra e o mar, que ajuda o visitante a compreender um pouco das nossas origens e da formação da nossa cultura alimentar.

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

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

*João Flávio Veloso Silva*

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Foto: Elias Rodrigues



Trilha das marisqueiras, Sirinhaém, PE.



# 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 Pernambuco, conheça dois dos territórios inseridos na Área de Proteção Ambiental (APA) de Guadalupe, Sirinhaém e Rio Formoso, onde se pode vivenciar, respectivamente, as paisagens alimentares inspiradoras Riquezas do Manguezal e Riquezas Ancestrais: Quilombo Engenho Siqueira. O turismo de experiência de base comunitária é promovido, em Barra de Sirinhaém, pela

Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas), que apresenta uma experiência autêntica, inspiradora e imersiva pelo manguezal na vila de Aver-o-Mar. Do outro lado do vasto manguezal, a Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes) preserva as tradições locais e de seus antepassados cultivando a terra com práticas sustentáveis e tradicionais, além de explorar as riquezas dos manguezais com mariscagem e pesca artesanal.

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 conectar as histórias das pessoas, 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, os esforços são para proteger e salvaguardar o patrimônio cultural e natural do mundo conforme preconizado pela Meta 11.4 dos ODS, como também 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, buscou-se 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 roteiros autênticos, que convidam os visitantes a conhecer os processos produtivos, degustar os sabores locais e se conectar com as histórias de luta e resiliência das comunidades. Esses roteiros promovem a autonomia econômica das comunidades, gerando impactos positivos que ultrapassam os limites dos próprios territórios.

É importante destacar que as paisagens alimentares são dinâmicas, podendo se transformar conforme as ações econômicas, sociais, culturais, políticas, territoriais, ecológicas, históricas e ambientais



das comunidades tradicionais, bem como em resposta às pressões externas.

O turismo de base comunitária (TBC) em Sirinhaém e Rio Formoso 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 Sirinhaém e Rio Formoso, bem como para melhorias da dinâmica social local, tendo em vista o modelo de governança construído coletivamente e que resultou na criação da Rede Territórios dos Saberes e Sabores. Portanto, alinha-se à Meta 8.9 dos ODS na busca por 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.

Especialmente nessa região da APA de Guadalupe, que abriga uma grande quantidade de comunidades tradicionais de pescadores artesanais e marisqueiras, as ações do projeto foram desenvolvidas para garantir o atingimento da Meta 14.7 dos ODS, que consiste em aumentar os benefícios econômicos para os pequenos estados insulares em desenvolvimento e os países menos desenvolvidos a partir do uso sustentável dos recursos marinhos, inclusive por meio de uma gestão sustentável da pesca, aquicultura e turismo.



Foto: Elias Rodrigues

Trilha das Marisqueiras de Barra de Sirinhaém, PE.



# Saberes e sabores da terra e do manguezal



## Barra de Sirinhaém

A bacia do Rio Sirinhaém faz parte da Área de Proteção Ambiental de Sirinhaém, região situada nos municípios de Sirinhaém e Rio Formoso, e da Área de Proteção Ambiental de Guadalupe, que compreende os municípios de Sirinhaém, Rio Formoso, Tamandaré e Barreiros (Figura 1).

Devido aos solos férteis e ao clima úmido, essa região foi referência no cultivo da cana-de-açúcar do século XVI ao XVII. O Programa Nacional do Alcool, em 1975, continuou a demanda por cana-de-açúcar e, hoje, as lavouras persistem com a monocultura. Além da Usina Trapiche, há 53 engenhos no município.

Atualmente, os pescadores de Sirinhaém estão organizados na Colônia dos Pescadores Z-06 e as marisqueiras na As-



Foto: Elias Rodrigues

**Figura 1.** APA Guadalupe e Rio Formoso, PE



sociação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas), ponto focal das atividades do projeto no território (Figura 2). A sede está localizada na comunidade de Aver-o-Mar, na praia do Gamela, distrito de Barra de Sirinhaém. Trata-se de uma vila de pescadores com potencial turístico expressivo, pois, além dos recursos naturais, a comunidade exerce, em sua maioria, a pesca artesanal e faz disso um ofício que precisa ser mais reconhecido e valorizado a cada dia.

Desde que nascem, as marisqueiras vivem o dia a dia da pesca (Figura 3). Geral-



**Figura 2.** Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas), Pernambuco.

Fotos: Elias Rodrigues



**Figura 3.** Marisqueira coletando ostra (A); marisqueira coletando sururu (B).



mente, são filhas de pais e mães pescadores. Elas coletam os mariscos em Aver-o-Mar e no Rio Sirinhaém. Os moluscos mais coletados são sururu, ostra, aratu e marisquinho. Os apetrechos utilizados nessa prática são o balde e a teteia.

A dinâmica do trabalho das marisqueiras é determinada pela natureza. A carga horária do dia de trabalho na maré pode ser de 7 a 10 horas. Em um dia, elas podem coletar 10 quilos de mariscos ou um quilo, por exemplo. A sabedoria desse saber-fazer inclui o respeito e a gratidão mesmo diante da incerteza da pesca.

A cultura alimentar desse território está relacionada de maneira significativa ao mangue e ao consumo de mariscos, principalmente o aratu (Figura 4). Boa parte da comunidade de Aver-o-Mar vive do mangue e possui hábitos e costumes que as famílias praticam há gerações. Mesmo que, ao longo do tempo, o preparo tenha sofrido algumas intervenções, o consumo do aratu é uma característica da paisagem alimentar do território de Sirinhaém. A comunidade acredita que já se tornou um patrimônio alimentar, pois faz parte da identidade da comunidade, sendo criados vários pratos que preservam



**Figura 4.** Cata do aratu (A); quebra do aratu para retirada do “filé” (B).



o tempero do passado com a inovação do presente.

Nos últimos anos, práticas de manejo sustentável vêm sendo incorporadas à atividade, promovendo a regeneração dos estoques naturais e reduzindo os impactos ambientais da extração. Entre as iniciativas implementadas, estão a rotação de áreas de coleta, a reposição de sementes de moluscos, o monitoramento da qualidade da água e a capacitação das marisqueiras em técnicas de conservação ambiental. Essas ações visam não apenas manter a biodiversidade do manguezal, mas também garantir a segurança alimentar e o bem-estar da comunidade local.

O bioma predominante no município de Sirinhaém é a Mata Atlântica, com uma diversidade de frutos que são transformados em doces pelas marisqueiras, como doce de jambo, caju, mamão, jaca e coco. A tradicional passa de caju, feita de forma artesanal, é preparada no fogão à lenha, onde o caju in natura fica cozinhando por 72 horas, valorizando ainda mais seu sabor (Figura 5), além de cocadas, quebra-queixo, bolos e empadas de aratu.

A organização da Amas tem sido essencial para fortalecer a autonomia das maris-

Foto: Elias Rodrigues



**Figura 5.** Passa de caju.

queiras, permitindo maior acesso a programas de fomento, linhas de crédito e políticas públicas voltadas para o desenvolvimento da pesca artesanal. A comercialização dos mariscos ocorre em mercados locais, feiras gastronômicas e parcerias com restaurantes, consolidando cadeias curtas de comercialização que valorizam o trabalho das pescadoras e garantem produtos frescos e de qualidade para os consumidores.

### **Rio Formoso**

Do lado oposto à comunidade de Avero-Mar, separados pelas águas do mangue, encontra-se o município de Rio Formoso, banhado pelo rio de mesmo nome e faz parte de um complexo estuário cuja importância



ecológica e socioambiental afeta diretamente as comunidades inseridas no local. Está inserido em duas Áreas de Proteção Ambiental (APA): a APA de Guadalupe e a APA Costa dos Corais e, ao longo do seu percurso, recebe efluentes domésticos, resíduos provenientes da agroindústria açucareira, atividade de carcinicultura e outros.

As vegetações predominantes no território são manguezais e coqueirais. A conexão entre a água do rio e a do mar possibilita a transferência de água doce, poluentes e nutrientes e seus organismos. O estuário é berçário para muitas espécies de peixes e mariscos no litoral. Para as comunidades que vivem próximas, o rio pode ser a garantia de alimento, fonte de renda, lazer e via de acesso (Figura 6).

A Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes) foi o ponto focal para as ações do projeto, com a Amas, de Aver-o-Mar, já que compartilham do mesmo território. Esta comunidade é formada por agricultores familiares e pescadores. Desde a infância, as mulheres se dedicam à mariscagem de moluscos e crustáceos e os homens vão para o mar pescar. Um modo de vida muito semelhante ao das marisqueiras



**Figura 6.** Pescador artesanal (A); área de produção agroecológica do quilombo Engenho Siqueira (B), Rio Formoso, PE.

da Amas.

A renda vem da coleta de aratu, siri, caranguejo, sururu, berbigão, ostra e marisquinho. No entanto, os mais rentáveis são o aratu quebrado, o sururu e outros bivalves.



Assim como na comunidade de Aver-o-Mar, o aratu é um símbolo identitário e um dos principais elementos representativos da comunidade quilombola do Engenho Siqueira.

Devido ao fato de envolver toda a família, principalmente mulheres e filhos, a coleta de mariscos é uma prática e um aprendizado coletivos. Acontece no dia a dia por meio da observação e da prática e, daí, é estimulada a disponibilidade em ensinar e partilhar as experiências, as técnicas e habilidades tanto na pesca quanto na agricultura. As memórias, os corpos, as ferramentas artesanais, os lugares, os saberes e os fazeres carregam histórias de vida que precisam ser relatadas, ouvidas, sentidas e experienciadas tanto pelos residentes quanto pelos turistas. Essas práticas geram socialidades e podem auxiliar no desenvolvimento socioeconômico da comunidade.

A pesca, a coleta no mangue e a agricultura são atividades produtivas importantes e que contam com maior envolvimento de moradores de todas as idades, inclusive crianças. Boa parte da comunidade é membro da Colônia dos Pescadores de Rio Formoso Z07, que tem se mobilizado, juntamente a outras associações de pescadores,

na luta a favor da preservação do estuário. Cerca de 2.500 famílias de pescadores artesanais atuam no complexo estuarino formado pelos rios Formoso, Ariquindá e Passos. Dessas, 80 famílias são do quilombo Engenho Siqueira.

A produção agrícola de alimentos é uma forma de resistência quilombola. Com a abundância de mão de obra, o trabalho cooperativo e a solidariedade social, a comunidade se dedicou à produção agrícola, à diversidade de produtos e à subsistência. Havia troca de produtos cultivados. A fartura de farinha e de demais itens do quilombo contrastava com a realidade do proletário da cana-de-açúcar nos engenhos. É possível ver essa herança na comunidade quilombola do Engenho Siqueira bem como a preservação das sementes crioulas.

Passada de geração para geração, a horticultura quilombola é similar à praticada pelos povos tupi-guarani e negro-africanos quando utilizavam ferramentas simples e a mão de obra humana. A produção conta com variedade de tubérculos (cará, mandioca, aipim e batata) e frutas como banana, manga e a exótica fruta-pão.

Das variedades de mandioca locais,



vem o prato da culinária angolana, o funji ou funge, do qual vem sendo realizada a manutenção de seu saber-fazer ancestral, o que proporciona que outras pessoas consumam esse alimento identitário, reforçando as possibilidades de usos turísticos desse território (Figura 7).

A partir da sociobiodiversidade local, a comunidade do Engenho Siqueira preserva a Mata Atlântica, realiza a produção de mudas, hortas medicinais, compartilha seus conhecimentos, mantém seus recursos genéticos, pratica a agroecologia, tem produção de plantas e animais diversificados. Dessa variedade de frutas, tubérculos e hortaliças, em conjunto com a tradicional cultura alimentar local, tem-se vários pratos com sabores únicos, comidas tradicionais. (Figura 8). Além do funji (ou funge), há outros alimentos identitários, como os beijus, óleo de coco e outros produtos agroalimentares variados, como bolos, pães, doces, temperos, pimentas, passa de caju, frutas in natura e farinhas, que compõem vários pratos que podem ser degustados nos restaurantes da associação, como o escondidinho de mariscos à base de fruta-pão, moquecas, feijoada e outros.



Foto: Fabiano Estanislau

**Figura 7.** Manutenção das tradições com envolvimento das crianças.



Foto: Lydayanne Nobre

Foto: Fabiano Estanislau

**Figura 8.** Preparo de beijus tradicionais do quilombo (A); restaurante da associação com pratos típicos (B).



Caldinho de sururu servido após a trilha no manguezal.



# 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 9):

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 a finalidade de desfrutar atrativos e serviços turísticos, sendo o turista o seu principal agente econômico e consumidor. É dividida em demanda atual – aquele fluxo de turistas existente – e demanda potencial – os visitantes que poderiam ser estimulados a visitar o local turístico.

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



**Figura 9.** Eixos-base do planejamento e gestão da atividade turística.

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

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



O mapeamento da oferta turística no contexto do território é fundamental para compreender como as comunidades organizam o turismo localmente e como interagem com os demais atores no seu entorno. Os aspectos relacionados às estruturas físicas de recebimento de turistas, 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 diálo-

gos produtivos em prol do desenvolvimento de um modelo de governança eficaz. Esses 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 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 a demanda turística podem ser vistas na Figura 10.

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



**Figura 10** Diagrama da relação entre comunidade, demanda e oferta turística.

pela governança e gestão do destino, relacionado ao formato de viagem que realizam, mercados emissores, comportamentos e preferências.

Em termos gerais, o perfil da demanda apresenta fatores como: o perfil socioeconômico dos turistas, englobando as companhias de viagem (grupo de amigos, casais sem filhos, famílias com filhos etc.); classe social; faixa etária; principais mercados

emissores; e meios de transporte utilizados. Além disso, há questões comportamentais, tais como: fonte de informação, canal de compra, motivações principais e os períodos de menor e de maior visitação.

Para a obtenção deste perfil da demanda turística do território de Barra de Sirinhaém e Rio Formoso, foi elaborada uma ficha de levantamento de dados (Tabela 1) na qual foram pontuados os aspectos socioe-



**Tabela 1.** Ficha de Demanda Turística Atual de Rio Formoso e Sirinhaém, PE.

<b>Comunicade / Território</b>		Marisqueiras   Sirinhaém   Rio Formoso	
<b>Estado</b>		<b>Pernambuco</b>	
<b>Perfil Socioeconômico dos Turistas (Atual)</b>			
<b>Item</b>		<b>Análise inicial</b>	<b>Dados primários</b>
Companhia de viagem		Casais com filhos	Casais com filhos
		Casais sem filhos	Casais sem filhos
Classe social		Classe B	Classe B
		Classe C	Classe C
Média de idade		30 a 59 anos	30 a 59 anos
			60 a 69 anos
Principais mercados emissores		Recife	Recife
		Demanda regional	Demanda regional
		São Paulo	São Paulo
Meios de transporte		Carro (veículo próprio)	Carro (veículo próprio)
		Carro (veículo alugado)	Carro (veículo alugado)
		Avião (até Recife)	Avião (até Recife)
<b>Aspectos comportamentais dos turistas</b>			
Qual fonte de informação?		Indicação de conhecidos, amigos e parentes	Indicação de amigos e parentes Intermédio do Sesc
Canal de compra		Venda direta	Venda direta
Principais motivações		Sol e praia Lazer / diversão Visitar amigos e parentes	Sol e praia Lazer / diversão Segunda residência   veraneio
Sazonalidade turística	Menor visitaçã	Abril a agosto	Abril a agosto (exceto julho)
	Maior visitaçã	Setembro a março	Setembro a março

**Tabela 1.** Continua



**Tabela 1.** Continua

<b>Item</b>	<b>Análise inicial</b>	<b>Dados primários</b>
Pontos fortes (elogios)	—	Alimentos frescos e saborosos As trocas e experiências junto às comunidades demonstram autenticidade com a cultura e história do território Fuga da realidade

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

A DTP refere-se aos perfis de turistas que poderiam visitar o território, mas que ainda não o fazem. Pensar em demanda potencial se conecta diretamente com três aspectos: como a oferta daquele destino está estruturada, o nível de organização da governança e em como o destino se posiciona

enquanto marca turística.

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

O processo de planejamento e atração de novos perfis de público (Figura 11) 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 partir disso, inicia-se um processo de organização e estruturação do território e da comunidade receptora.



## Perfis de turistas



**Figura 11.** Perfis de turistas potenciais dos territórios.

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

Após análise dos perfis apresentados, entende-se que os perfis indicados para estímulo à visita nas comunidades de Barra de Sirinhaém e Rio Formoso são os motivados ao voluntariado, perfil pedagógico e o buscador de experiências. O primeiro, voltado a uma maior estada e a experiências de choque cultural, pode contribuir com a localidade por meio de acompanhamento com os grupos no mangue ou na produção do

quilombo, oficinas e trocas de experiências sobre a cultura das marisqueiras e modo de vida quilombola, manejo de trilhas, preparo de receitas de pratos típicos etc.

O perfil de grupos pedagógicos já é uma realidade no território e realiza algumas atividades, especialmente com o Sesc e o Centro de Educação Ambiental. Porém, esta demanda pode ser ampliada e aprimorada por meio de um programa estruturado de visita de escolas e grupos acadêmicos nas comunidades, a fim de que haja uma organização e estruturação para o público, receptividade e atividades de sensibilização.

No que se refere ao buscador de experiências, esse é um perfil que almeja uma



**Tabela 2.** Perfis de turistas e suas características.

<b>Perfil</b>	<b>Características</b>
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

“fuga” da realidade na qual vive para descobrir e vivenciar experiências autênticas e transformadoras no contexto das comunidades. Podem ser ofertadas experiências como imersões no manguê ou na comunidade quilombola, preparo de

pratos típicos, oficinas de artesanato, integração com as atividades tradicionais e culturais das comunidades, eventos, feiras e manifestações diversas. Este perfil possui maior poder aquisitivo e busca serviços de qualidade.



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 pelos processos de construção coletiva (por meio de 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. Assim, 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, foi acordado com o grupo, de forma participativa e coletiva, o elenco de capacitações específicas e outras estratégias, 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. Na ocasião, somente as marisqueiras de Barra



de Sirinhaém participaram desta oficina, o que justifica a ausência da visão de futuro da comunidade do Engenho Siqueira.

### **Visão de futuro da comunidade de Barra de Sirinhaém:**

**Ser uma comunidade de marisqueiras com gestão coletiva eficiente e sustentável, com qualidade de suas experiências e que contribua com a proteção dos manguezais, através dos saberes e utilizando do turismo consciente como impulsionador do desenvolvimento local e unindo forças pela conservação do território.**

Aplicou-se a análise FOFA, também conhecida como análise SWOT (Tabela 3), uma ferramenta de gestão estratégica utilizada para identificar e analisar as forças, oportuni-

dades, 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.

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

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



**Tabela 3.** Análise FOFA (ou SWOT) – Barra de Sirinhaém/Rio Formoso

<b>Forças</b>	<b>Fraquezas</b>
Presença de um centro de educação ambiental	Baixa infraestrutura para recebimento de turistas
Espaços voltados para a comercialização de artesanato local	Pouco entendimento da atividade turística pela comunidade
Atividades dedicadas às questões sustentáveis	Baixa organização comunitária local
Fluxo turístico motivado pelo turismo de sol e praia	Redução na quantidade de pescadores artesanais
Visitação na comunidade por meio de experiências autênticas	Pouca divulgação dos atrativos e experiências locais
Oferta de atrativos culturais e naturais	Informalidade no trabalho pesqueiro
Prática de pesca artesanal consolidada no território	Diminuição do envolvimento dos jovens nas atividades pesqueiras
Localização estratégica de Sirinhaém entre o Porto de Suape e o Porto de Galinhas	Comunicação ineficiente
Tradição familiar de preservação e transmissão do ofício da pesca artesanal	Ausência de divulgação on-line (sites, redes sociais, matérias)
Identidade cultural do território associada à pesca e à mariscagem	
Festa do Reduto em Rio Formoso registrada como patrimônio imaterial	
Perpetuação da irmandade e da Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos	

<b>Oportunidades</b>	<b>Ameaças</b>
Diversidade de pescadores e práticas pesqueiras	Aumento da violência no território
Potencialidade para o desenvolvimento do turismo náutico	Poluição ambiental ocasionada pelas usinas situadas no território (poluição do Rio Sirinhaém)
Possibilidade de crescimento de casas de veraneio e resorts na região	Deslocamentos forçados da população agrícola local (quilombo)
Movimento crescente de investimentos governamentais na região para o desenvolvimento do turismo	Ausência de incentivo municipal no território voltados para a pesca artesanal
Projeto em pauta para a criação de uma Reserva Extrativista Federal;	Falta de políticas públicas para proteção e preservação da pesca artesanal
Ações para o desenvolvimento do turismo sustentável	Polo de turismo de massa monopolizando o fluxo turístico local
Potencial para a estruturação do turismo étnico, roteiros étnicos culturais	Projetos de investimentos turísticos e de megaempreendimentos descaracterizando a cultura e a dinâmica do território
Presença de alguns engenhos para recebimento de fluxo turístico	Reorganização socioespacial forçada frente ao desenvolvimento econômico local (perda de espaços pesqueiros)
	Evasão de pescadores artesanais para assumir empregos em indústrias ou construção civil
	Ausência de fiscalização e ordenamento da orla e do tráfego de embarcações
	Variação sazonal da atividade pesqueira



## Principais ações de construção do conhecimento

O projeto Paisagens Alimentares representa um marco no fortalecimento do turismo de base comunitária no território onde se localiza Barra de Sirinhaém e Rio Formoso, conectando ambas as comunidades e propondo estratégias de desenvolvimento sustentável e valorização das culturas locais. Cícero Francisco da Silva, da comunidade de Aver-o-Mar, e Cláudio Pageú, da Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes), destacaram:

O projeto nos ajudou a abrir novos caminhos, ter novos conhecimentos, mais credibilidade com a gestão municipal. [...] A rede nos ajudou a ter novas amizades, a ter melhor comunicação e fortalecer o grupo, onde todos possam se ajudar.<sup>1</sup>

O projeto veio para a comunidade para endossar, para somar com as atividades que nós estávamos iniciando dentro da comunidade, em suas várias ênfases de característica cultural, natural, ambiental, de agricultura, de pesca, de atrativos da comunidade. [...] O projeto deu esse olhar, essa visão de que a gente era tão rico dentro da comunidade com o que tínhamos e com o que começamos a explorar.<sup>2</sup>

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, ao longo do projeto, beneficiando, aproximadamente, 500 pessoas diretamente e outras tantas de forma indireta. (Tabela 4). Cerca de 15 representantes participaram das feiras e eventos nacionais e regionais. Viviane Maria Wanderley, presidente da Amas, e Joeli Maria da Silva, da Acqes, comentaram sobre os impactos das ações do projeto para a comunidade:

---

<sup>1</sup> Cícero Francisco da Silva é morador de Aver-o-Mar e artesão; 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.

<sup>2</sup> Cláudio Pageú, morador de Rio Formoso, membro da Acqes; 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.



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

 <b>Capacitações</b>	 <b>Oficinas</b>
<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 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 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>
 <b>Intercâmbios</b> <p><b>Areia, PB</b> – Conhecimento de experiências consolidadas de TBC, como a da Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia (Atura)</p> <p><b>Olho d'Água do Casado, AL</b> – Recepção de grupos visitantes e apresentação das práticas locais de turismo, produção agroecológica e economia criativa</p>	 <b>Feiras   Eventos</b> <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>



Só temos gratidão! Hoje eu posso dizer que a gente, com nossos cursos, nossas capacitações, nossos intercâmbios, aprendemos a atender o nosso turista melhor, precificar nosso produto. [...] O turista se sente em casa, a gente conta o nosso dia a dia, conta a importância do nosso manguezal que a gente já cuidava, mas não passava para ninguém o que a gente fazia. E, hoje, a gente consegue passar, a gente consegue atrair o nosso turista, porque tudo que a gente faz é com amor.<sup>3</sup>

Para mim, foi uma peça que faltava, tanto como pessoa quanto líder comunitária. [...] O projeto foi perfeito, que continue para nos ajudar e ajudar outras pessoas. [...] Foi muito importante por nos valorizar e nos empoderar, nos fortalecer ainda mais como mulher de luta e saber que somos capazes, trazendo muitas experiências para nossa família e também para nossa associação e toda comunidade.<sup>4</sup>

Foto: Elias Rodrigues



Foto: Adriano Prysthon



**Figura 13.** Capacitações para a Amas e a Acqes.

<sup>3</sup> Viviane Maria Wanderley é moradora de Aver-o-Mar e presidente da Amas; 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.

<sup>4</sup> Joeli Maria da Silva é moradora da comunidade quilombola e associada da Acqes; participante do projeto. Fala tomada em 29 de janeiro de 2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.



Essas ações impulsionaram a estruturação dos produtos turísticos de forma a deixá-los mais atrativos e sustentáveis, contribuindo para o fortalecimento da governança local, a valorização do território e a articulação em rede entre diferentes experiências de TBC no Nordeste.

A gente conseguiu entender que temos grande potencial. [...] Através do projeto, a gente conseguiu identificar alguns aspectos, no nosso TBC, para melhorar. [...] O que a gente faz no nosso dia a dia, que para a gente é rotineiro, pode ser uma prática simples para mostrar ao turista, agregando valor ao TBC. Isso foi uma das coisas que fomos identificando através deste projeto. Agradecemos à equipe e que possamos ter uma continuidade para juntos, crescermos dentro do universo do TBC.<sup>5</sup>

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 14). Essas visitas geraram aprendizados significativos e estabeleceram parcerias que transcendem fronteiras estaduais. Eliane Silva, marisqueira da Amas, destacou:

As capacitações foram transformadoras, tanto na minha vida pessoal quanto para a associação; melhorei a comunicação com os visitantes e a organização das atividades turísticas, o que me trouxe mais segurança para trabalhar com o turista na comunidade, coletivamente. [...] Percebemos o potencial que a cultura tem e o quanto tem ajudado a trazer renda para dentro das casas para ajudar nossa família. [...] O projeto me empoderou como mulher, a ter mais criatividade e sustento da minha família. [...] Aprendi mais com o intercâmbio, a ver as coisas com mais clareza. [...] De pouquinho em pouquinho, a gente está evoluindo.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Rodney Batista da Silva é morador da comunidade quilombola e presidente da Acqes; participante do projeto. Fala tomada em 29/01/2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.

<sup>6</sup> Eliane Maria de S. Silva, é moradora de Aver-o-Mar e associada da Amas; participante do projeto. Fala tomada em 29/01/2025, no Encontro de Paisagens Alimentares de Alagoas, Sergipe e Pernambuco, ocorrido em Maceió, AL.



Foto: Elias Rodrigues



A

Foto: Lydayanne Nobre



B

**Figura 14.** Intercâmbios em Areia, PB (A) e em Olho D'Água do Casado, AL (B).

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 15). 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. Na ocasião, somente representantes da Amas participaram da feira. Os sabores únicos de alimentos regionais, como os caldinhos de aratu e marisquinho, as queijadinhas, os *bricelets*, os beijus e os doces, as geleias e os licores de jabuticaba, mangaba

e caju atraíram o interesse do público vindo de todas as regiões do País. Uma representante de cada comunidade pôde compartilhar seus saberes e sabores com expositores e visitantes da feira, ampliando suas redes de relacionamentos.

Caminho das Marisqueiras: saberes e sabores tradicionais de Sirinhaém, PE. Este foi o tema levado pelo grupo e exposto por Viviane Wanderley, presidente da Amas. Ela convidou os visitantes da feira para uma imersão no povoado, quando os turistas percorrem uma trilha no mangue, conhecem o dia a dia das marisqueiras e vivenciam as práticas culturais e ambientais da coleta de mariscos, como aratu, ostra, marisquinho e sururu. Ao final da experiência, são oferecidos caldinhos preparados com os mariscos



**Figura 15.** Promoção dos roteiros turísticos de base comunitária da Amas e da Acqes, na Ruraltur 2023.

coletados pelos próprios turistas, numa experiência única e sustentável, além de almoço no restaurante da comunidade.

Além de compartilhar suas histórias no estande da Embrapa Alimentos e Territórios, lideranças de duas comunidades foram convidadas para fazer palestras, ao lado de outros relevantes expoentes do turismo sustentável. No painel Sustentabilidade no Turismo Rural, a presidente da Associação Pegadas na Caatinga, Ana Paula Ferreira da Silva, falou sobre os desafios enfrentados pela comunidade do Assentamento Nova Esperança, naquele momento e no início do projeto, ressaltando as várias oficinas de capacitação em educação ambiental, patrimônio cultural e economia criativa feitas pela Embrapa, o Ins-

tituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e o Sebrae.

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



No coração da Área de Proteção Ambiental (APA) de Guadalupe, pode-se fazer uma imersão em um ecossistema único de remanescentes de Mata Atlântica e mata de restinga. Uma paisagem para apreciar as texturas, os sons, os cheiros e os sabores do manguezal na vivência oferecida pelas marisqueiras de Aver-o-Mar, em Barra de Sirinhaém (Figura 16). Além de contemplar cenários deslumbrantes, você conhecerá o modo de vida das guardiãs do ecossistema local, aprendendo sobre os saberes e fazeres tradicionais da pesca artesanal.

Ao final, você se delicia com um almoço típico, com caldinhos de aratu, sururu e doces típicos. Do outro lado do mangue, sinais da nossa história podem ser vistos na comunidade quilombola do Engenho Siqueira, em Rio Formoso. A comunidade oferece trilhas e vivências únicas. Aproveite um almoço típico feito com ingredientes locais e agroecológicos. Cada prato conta uma parte do nosso passado: a farinha e os beijus, feitos da mandioca, alimentos indígenas; e o funji, representa a cultura ancestral africana (Angola).

Foto: Elias Rodrigues



**Figura 16.** Manguezal da APA de Guadalupe; a comunidade da Acqes (à esquerda) e do outro lado, no horizonte, a comunidade da Amas.



# Turismo de base comunitária – riquezas ancestrais e do manguezal

O território que agrega Sirinhaém e Rio Formoso situa-se em localidade estratégica do ponto de vista turístico, já que está em uma região de grande fluxo de visitação, motivada, principalmente, por conhecidas praias de Pernambuco e Alagoas, como a Praia de Carneiros e Maragogi, respectivamente. Os saberes e sabores tradicionais tornam-se ingredientes centrais de uma experiência autêntica e imersiva nes-

se território.

São oferecidas atividades que permitem ao turista vivenciar um pouco da rotina de trabalho no mangue ou no território quilombola, além de compreender a importância ecológica e ambiental desse ecossistema e o importante trabalho realizado pelas guardiãs da paisagem alimentar.

A sede da Amas situa-se na comunidade de Aver-o-Mar, que fica a cerca de 20



**Figura 17.** Manguezais da APA de Guadalupe, PE.



minutos de carro do centro de Sirinhaém. Ao lado da sede da associação, há um importante complexo de hospedagem: o hotel Sesc Guadalupe. Este hotel conta com uma robusta infraestrutura hoteleira e também é parceiro estratégico da comunidade. Tornou-se, também, um dos parceiros fundamentais para o projeto no território.

Atualmente, a agência de turismo do Sesc Guadalupe é a principal parceira na venda de atividades turísticas da Amas para o seu público. A própria comunidade possui um restaurante próprio, porém, ainda carece de melhorias na infraestrutura para atendimento ao público. O hotel do Sesc possui um restaurante que abre ao público externo e possui boa variedade de comida. A comunidade da Acqes ainda não possui o mesmo nível de interação com esta estrutura, o que poderia ser muito favorável para o grupo.

A região possui apelo ao turismo de sol e praia, com expressivos atrativos como: Praia de Tamandaré, Praia dos Carneiros, Maragogi, entre outros. O aeroporto mais próximo da localidade é o Aeroporto Internacional do Recife/Guararapes – Gilberto Freyre, distante 77 km da sede da comunidade.

A seguir, apresentamos a Ficha do Produto de Experiência Turística da comunidade das marisqueiras da Amas (Tabela 5). No momento de desenvolvimento dessa oficina, a Acqes não participou, pois já estava desenvolvendo outros roteiros no âmbito de outro projeto coordenado por uma outra instituição atuante no território. Assim, foi uma decisão técnica não trazê-los para essa oficina. De toda forma, parte das informações contidas na ficha, como público-alvo, serve igualmente para a comunidade da Acqes. Neste quadro, apresenta-se, portanto, um panorama geral da experiência trabalhada e aprimorada com a comunidade da Amas. É importante frisar que a paisagem alimentar é dinâmica e, portanto, as experiências turísticas associadas a ela também são.

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



**Tabela 5.** Ficha do produto de experiência turística da Amas.

<b>Nome do produto</b>		<b>Objetivo</b>
Riquezas do Manguezal		Apresentar e valorizar o trabalho tradicional da comunidade das marisqueiras, baseado em seus conhecimentos tradicionais, saberes, sabores e perspectivas perante o seu trabalho tradicional e relação com o mangue
<b>Tipo do produto</b>		<b>Descrição</b>
Passeio e experiência gastronômica		O turista é conduzido para uma "trilha" no mangue, no qual pode vivenciar aspectos ambientais e ecológicos do ecossistema e das práticas culturais da coleta de mariscos, como cantorias típicas, conhecimentos do ambiente etc. O trajeto está dividido em quatro estações, nos quais cada marisqueira aborda aspectos distintos sobre os mariscos (aratu, ostra etc.), formas de coleta, processos e outros. Por fim, pode degustar os caldinhos feitos da iguaria e almoçar no restaurante da comunidade
<b>Perfil do público-alvo</b>		
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 anos	
Mercados emissores	Recife, São Paulo, Belo Horizonte e Brasília	
Meio de transporte	Carro próprio ou alugado	
<b>Dias e horários de funcionamento</b>		<b>Tempo estimado de duração</b>
Qualquer dia com agendamento prévio e com maré baixa.		3h30
<b>Capacidade operacional</b>		<b>Restrições</b>
15 pessoas por grupo		Pessoas com mobilidade reduzida, alérgicos a frutos do mar (degustação). Ciclo da maré que impeça a realização da atividade



A Acqes participou ativamente de todas as capacitações, pois considerou-se que as ações associadas a esta etapa poderiam trazer benefícios concretos ao grupo sem interferir nas outras orientações que estava recebendo do projeto de terceiros do qual as representantes participaram. De fato, nesta etapa, a percepção da Acqes e da Amas, no sentido de somarem esforços para propor uma exploração conjunta do território, foi se desenvolvendo. Assim, apresentamos as experiências consolidadas no projeto pelos dois grupos.

### **Em Barra de Sirinhaém, conheça as Riquezas do Manguezal**

Conheça a Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas) da vila de Avero-Mar, no distrito de Barra de Sirinhaém (Figura 18). Faça uma imersão nos ofícios e histórias das marisqueiras, conhecendo suas lutas, histórias de resistência feminina, saberes passados entre gerações. Sinta a paixão delas pelo ofício da mariscagem e da pesca artesanal (Figura 19).

Vivencie a trilha das marisqueiras dentro do manguezal, seguindo o caminho das águas (Figura 20). Aprenda com as

Fotos: Adriano Pryethon



**Figura 18.** Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas) em oficinas, roda de conversas e apresentação da culinária tradicional.

Foto: Elias Rodrigues



**Figura 19.** Marisqueira catando aratu.



marisqueiras a coletar aratu, marisquinho, sururu e ostra (Figura 21).

Contemple as belezas naturais da APA Guadalupe e se (re)conecte com a natureza (Figura 22). Aprenda com as marisqueiras como se cata o aratu ao som das cantigas tradicionais; conheça as lendas dos manguezais e aproveite para ter uma aula de educação ambiental das guardiãs do mangue (Figura 23). Deguste os caldinhos de mariscos após a trilha, eles são únicos (Figura 24).

"Coma o território." O almoço oferecido pelas representantes da Amas possui diversas opções de pratos feitos com frutos do



**Figura 20.** Trilha no manguezal conduzida pelas associadas da Amas.



**Figura 21.** Marisqueira coletando sururu (A); marisqueira catando marisquinho em ação didática aos turistas (B).



Foto: Adriano Prysthon



**Figura 22.** Manguezal onde ocorre a trilha das marisqueiras e contemplação da natureza.

Foto: Elias Rodrigues



**Figura 23.** Marisqueira ensinando a catar o aratu (A); aratus coletados (B).

Fotos: Elias Rodrigues



**Figura 24.** Caldinho de marisquinho feito e servido pelas marisqueiras após a trilha.



mangue e outros ingredientes da biodiversidade local, mantendo as tradições culinárias (Figura 25).

Leve de lembrança o artesanato local sustentável, feito a partir de resíduos do coco e da mariscagem, além de opções de doces, como a tradicional passa de caju, pé de moleque e cocadas (Figura 26).



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Adriano Prysthon

**Figura 25.** Almoço oferecido na Amas com produtos do mangue.



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Lydayanne Nobre

**Figura 26.** Artesanato sustentável com aproveitamento de resíduos do coco e mariscos (A); oficina de reaproveitamento e uso do coco (B).



## Em Rio Formoso, conheça as riquezas ancestrais do quilombo Engenho Siqueira

Conheça a Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes) (Figura 27). Faça uma imersão na trilha Descobrimo o Manguezal e aprenda sobre a relação da história quilombola Engenho Siqueira com os manguezais. Conheça a biodiversidade local, importância ambiental e curiosidades do território (Figura 28).

“Coma o território.” O almoço feito pela associação traz preparos únicos, com técnicas culinárias ancestrais como o preparo do funji. Esta especialidade de origem angolana foi uma das responsáveis por comprovar que a comunidade é remanescente de quilombola (Figura 29).

Leve de lembrança o artesanato local sustentável (Figura 30) e as opções da culinária local, como doces, passa de caju, bolachas, manuê, beijus, temperos, pimentas e frutos da época. Participe da Feira Agroecológica semanalmente em Rio Formoso (Figura 31). Conheça o passado do território visitando o Museu Quilombola Jahbes (Figura 32). Faça o Passeio de Barco, que o leva para a linda Praia da Pedra, o Cruzeiro do Reduto e a Praia do Reduto, se deslumbrando com a paisagem e vivenciando a história local (Fi-

Fotos: Elias Rodrigues



**Figura 27.** Sede e receptivo da Associação Acqes (A); reunião de trabalho (B).



Foto: Aluisio Goullart



Foto: Adriano Prysthon

**Figura 28.** Ações educativas no manguezal do território da Acçes.



**Figura 29.** Funji (ou funge) oferecido no restaurante da Acçes — conexão gastronômica com Angola.



Foto: Elias Rodrigues

**Figura 30.** Diversidade de produtos e artesanatos da Acçes.



gura 33). Conheça as plantas medicinais e ornamentais, levando na bagagem mais conhecimentos para seu dia a dia sobre o cuidado da natureza (Figura 34). Tome um banho na bica quilombola, buscando energias ancestrais (Figura 35).

Vivencie uma casa de farinha e conheça as relações da cultura local e tradições alimentares com a produção de mandioca (Figura 36). Encante-se com a Rota da Jaqueira, conhecendo a lenda e a pedra da comadre Fulozinha, em uma paisagem única e encantadora.

E se delicie, pois termina com uma experiência de aprender a fazer e degustar o manué e beijos tradicionais (Figura 37). Faça uma imersão na produção agroecológica e na pesca artesanal (Figura 38).

Foto: Lydayanne Nobre



Foto: Elias Rodrigues



**Figura 31.** Feira Agroecológica com produtos da Acqes na cidade de Rio Formoso, PE (A); feira nos eventos da Acqes em frente à sede da associação (B).

Fotos: Lydayanne Nobre



**Figura 32.** Museu Quilombola Jahbes.



Fotos: Adriano Prysthon

**Figura 33.** Cruzeiro do Reduto (A); Praia do Reduto (B).



Fotos: Elias Rodrigues

**Figura 34.** Plantas medicinais, frutíferas e ornamentais dos quintais biodiversos do quilombo Engenho Siqueira, Rio Formoso, PE.



Fotos: Adiriano Prysthon



**Figura 35.** Bica quilombola.



Foto: Lydayanne Nobre



Foto: Fabiano Estanislau



**Figura 36.** Demonstração do preparo de beijus ao turista (A); casa de farinha (B).



Foto: Lydayanne Nobre



Foto: Adriano Prysthon



Foto: Adriano Prysthon

**Figura 37.** Território do quilombo Engenho Siqueira, Rio Formoso, PE: Rota da Jaqueira (A); contação de histórias sob a jaqueira (B); Pedra da Comadre (C).



Fotos: Lydayanne Nobre

**Figura 38.** Produção agroecológica de macaxeira (A); modo tradicional de comunicar a chegada do pescado com a corneta (B); pesca artesanal no Rio Formoso (C).



# Considerações finais

A experiência desenvolvida no território de Barra de Sirinhaém e Rio Formoso, fruto do projeto Paisagens Alimentares, revelou a potência do turismo de base comunitária como ferramenta de valorização cultural, fortalecimento da agricultura familiar, de povos e comunidades tradicionais e da preservação ambiental.

Barra de Sirinhaém e Rio Formoso não são apenas pontos no mapa — são redutos de saberes e fazeres que contam parte da nossa história, onde cada trilha, cada prato servido, cada canto entoado durante a cata do aratu são símbolos de luta, resistência e esperança. O que pulsa neste território vai além de seus belos manguezais e resquícios de Mata Atlântica — pulsa gente, memória e pertencimento.

Ao integrar saberes tradicionais, práticas agroecológicas, pesqueiras e modos de vida de povos e comunidades tradicionais, pode-se considerar que as experiências turísticas oferecidas pelos dois grupos representam, hoje, um modelo inspirador de desenvolvimento sustentável e protagonismo local de seus habitantes. Vimos comu-

nidades se reconectando com sua história, mulheres se reconhecendo como lideranças, jovens acreditando em novos caminhos e famílias reafirmando que a terra e o mangue conquistados podem ser também lugar de sonho, de dignidade e de futuro.

A construção coletiva de roteiros turísticos sustentáveis, a contemplação da natureza, as práticas ancestrais e as histórias de vida das marisqueiras e quilombolas são atrativos reais para o turismo de base comunitária no território. Aliada às capacitações, aos intercâmbios e às ações de governança, mostra que é possível criar caminhos de transformação a partir da escuta, da valorização dos saberes populares e da articulação entre os diferentes atores do território.

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

É certo que ainda há desafios, como a falta de infraestrutura turística e as ameaças



ao meio ambiente, o que reforça a importância da continuidade de políticas públicas e do apoio institucional para consolidar as conquistas alcançadas. Que o legado deste projeto vá além das estruturas criadas e permaneça, sobretudo, na valorização das pessoas e dos saberes que fazem de Barra de Sirinhaém e Rio Formoso um território único de memória, resistência e inovação.

Este projeto deixa sementes plantadas – de conhecimento, organização e afeto.

Que cada experiência vivida neste território continue inspirando outros cantos do Brasil a enxergar, em suas paisagens alimentares, caminhos de 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.



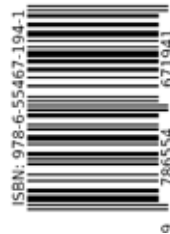


Rede Gráfica  
Papel reciclato 120 g  
Lombada canoa  
Impressão: Offset policromia



Foto: Elias Rodrigues

Patrocínio:



CGPE: 19641