

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Volume 2

O turismo conectando paisagens alimentares

Embrapa





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



Volume 2

O turismo conectando paisagens alimentares

Aluísio Goulart Silva
Lydayanne Lilás de Melo Nobre
Irene Maria Guará Lôbo

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: *Aluísio Goulart*

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)

O turismo conectando paisagens alimentares / Aluísio Goulart Silva, Lydayanne Lilás de Melo Nobre, Irene Maria Guará Lôbo. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.

PDF (45 p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares/ Paisagens Alimentares como estratégia de desenvolvimento territorial , 2).

ISBN 978-65-5467-180-4 (digital)

ISBN 978-65-5467-182-8 (impresso)

1. Turismo rural. 2. Turismo gastronômico. 3. Turismo sustentável. 4. Diversidade cultural. 5. Nordeste brasileiro. I. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. II. Lôbo, Irene Maria Guará. III. Embrapa Alimentos e Territórios. IV. Título. V. Coleção.

CDD (21. ed.) 338.9981

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

© 2025 Embrapa



Autores

Alúísio Goulart Silva

Zootecnista e gastrólogo, doutor em Ciência e Tecnologia Agrária, Ambiental e Alimentar, 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.

Irene Maria Guará Lôbo

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



Foto: Aluisio Goulart



Paisagem do Rio São Francisco, Piranhas, AL.



Apresentação

Esta publicação representa o esforço coletivo da Embrapa, parceiros e beneficiários do projeto Paisagens Alimentares, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), com apoio da Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento (Faped), para estabelecer estratégias de valorização territorial a partir da abordagem da multifuncionalidade da agricultura. As funções paisagística e ambiental, aqui consideradas, somam-se à função produtiva para estimular a diversificação da economia rural e, conseqüentemente, promover o desenvolvimento territorial com inclusão socioprodutiva de comunidades rurais.

Trata-se de um projeto de pesquisa e desenvolvimento com foco no território e na inovação social, conduzido de forma participativa. A iniciativa proporcionou a criação de laços entre o meio rural e o urbano, contribuindo para o fortalecimento de modelos de organização social que valorizam sistemas alimentares diversos e sustentáveis.

Esta publicação discute questões associadas ao turismo de base comunitária e ao turismo gastronômico, destacando os principais elementos que devem ser trabalhados para desenhar produtos turísticos únicos e autênticos, associando a produção de alimentos agroalimentares às paisagens.

As comunidades beneficiárias do projeto agora podem contar suas histórias e a história de seus respectivos territórios por meio de experiências turísticas únicas e autênticas. Elas passaram a compreender o sentido de pertencimento e a valorizar aquilo que o território proporciona, como seus recursos naturais, a comida e os patrimônios culturais, materiais e imateriais, que compõem as paisagens alimentares nos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe.

O conceito de Paisagens Alimentares representa um marco referencial no campo do desenvolvimento territorial e da inovação social, e pode ser replicado em diversas outras regiões do Brasil, a fim de promover os territórios com potencial turístico de base comunitária.

João Flávio Veloso Silva

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Foto: Elias Rodrigues



Passeio nos Cânions do São Francisco, Olho D'Água do Casado, AL.



Introdução

O projeto Paisagens Alimentares teve início no período pós-pandemia da Covid-19, momento em que se buscavam estratégias capazes de gerar impactos econômicos e sociais positivos, com foco na inclusão socio-produtiva e na retomada do desenvolvimento territorial. O turismo foi inserido no projeto com esse propósito, pois representa um dos setores da economia com maior crescimento global nos últimos anos. Apesar de ser um dos setores mais vulneráveis a crises e desastres naturais — como demonstrado pela pandemia recente —, o turismo também apresenta forte capacidade de recuperação (Pforr; Hosie, 2008).

No Brasil, o setor, que se mostrava aquecido em 2019 e representava 7,7% do PIB nacional, foi duramente afetado, agravando a já frágil situação social do País, com altos níveis de desemprego e aumento da pobreza (World, 2019). Mesmo com as perdas durante a crise sanitária, o relatório de impacto econômico do World Travel & Tourism Council, de 2024, indica que o setor se restabeleceu em 2023,

respondendo por 10% dos empregos globais (com crescimento de 4,2% em relação a 2019) e movimentando o equivalente a 9,1% do PIB mundial (World, 2024). O turismo tem papel importante em países em desenvolvimento, como gerador de riqueza e de inclusão social, inclusive para populações vulneráveis.

A inclusão do turismo no projeto foi reforçada pelas tendências do setor no pós-pandemia (Figura 1). O comportamento do turista mudou: o turismo de experiência passou a ser priorizado em detrimento do turismo de massa, por estar mais alinhado à sustentabilidade e ao controle sanitário. Nesse contexto, o turismo em espaços rurais ganhou destaque por oferecer conexão com a natureza — um valor crescente para uma sociedade urbanizada e ambientalmente consciente.

Discutir o turismo rural no Brasil é seguir uma tendência já consolidada em outros países, onde o desenvolvimento territorial é sustentado pela valorização da agrobiodiversidade e do patrimônio cultural e alimentar,



Turismo de massa

Turismo de experiência



Figura 1. Sinais e tendências no turismo no pós-pandemia da Covid-19.



gerando experiências turísticas autênticas. Exemplos como os do Chile e de vários países europeus demonstram que a integração entre agricultura, cultura, gastronomia e turismo impulsiona economias locais, gera renda, cria negócios e preserva tradições. O Brasil possui ainda mais potencial, dada sua miscigenação cultural, refletida na diversidade de músicas, religiões, folclores e festividades (Lopes, 2017).

Na gastronomia, as possibilidades são vastas: produtos e ingredientes típicos dos diversos biomas, aliados ao saber-fazer artesanal e às práticas tradicionais, oferecem experiências sensoriais únicas. Muitos desses ingredientes, oriundos da biodiversidade, possuem identidade própria e potencial de uso em setores como a farmacologia e a nutrição. A biodiversidade brasileira e sua rica hidrografia, com uma das maiores costas tropicais do mundo, proporcionam paisagens singulares e ambientes ímpares (Lopes, 2017). Dessa forma, surge a oportunidade de ampliar o portfólio de destinos turísticos com roteiros que valorizem os nexos entre agricultura, meio ambiente, patrimônio cultural e gastronomia, alicerçados no conceito de Paisagens Alimentares. Produtos com apelo regional, autenticidade cultural e/ou susten-

tabilidade tornam-se diferenciais importantes, como ocorre em mercados maduros, a exemplo do europeu. A tipicidade é valorizada pelos consumidores, contribuindo para a viabilidade de pequenos produtores e cooperativas agrícolas.

A integração entre gastronomia, espaços rurais, tradições e sustentabilidade tem grande potencial para a diversificação da renda e valorização da paisagem rural. Existem diversas oportunidades e lacunas para pesquisa, desenvolvimento e inovação nesse campo. A gastronomia tem sido, cada vez mais, utilizada como ferramenta turística, e as pesquisas devem partir do pressuposto de que o alimento é essencial para a cultura, sendo as identidades culturais também construídas por meio da alimentação e da gastronomia. Estudos sobre gastronomia e turismo exigem abordagens multidisciplinares, como esta, para que não se subestime sua contribuição ao desenvolvimento territorial (Minasse, 2020). Esta publicação contribui para a compreensão da relevância do investimento em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação no potencial da gastronomia e do turismo como catalisadores do desenvolvimento de territórios rurais, sob a perspectiva das Paisagens Alimentares.



Foto: Elias Rodrigues



Refeição típica da região da Serra das Pias em Palmeira dos Índios, AL.



Turismo rural sustentável conectando Paisagens Alimentares

A partir da década de 1980, as atividades turísticas passaram a ser consideradas estratégicas para o desenvolvimento regional no Brasil. O turismo rural surgiu como uma alternativa de baixo impacto e alto potencial de sustentabilidade, pois dinamiza o processo produtivo, reduz migrações e incentiva a permanência das famílias no campo, promovendo investimentos e gerando emprego e renda. Na década de 1990, o turismo no espaço rural passou a integrar agendas acadêmicas e políticas (Souza; Dolci, 2019).

Entretanto, para que essa atividade se desenvolva de forma ordenada, é necessário fortalecer lideranças locais, envolver os jovens das comunidades rurais (Figura 2), levantar dados, articular ações institucionais e intersetoriais, promover a comunicação e a divulgação dos destinos, bem como valorizar a produção e os bens públicos associados ao turismo. Essa foi a linha de atuação da Embrapa e de seus parceiros no âmbito do pro-

jeto Paisagens Alimentares, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), com apoio da Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento (Faped).

Desde 2015, a Organização das Nações Unidas (ONU) reconhece o turismo sustentável como ferramenta estratégica para a redução da pobreza, proteção da biodiversidade e desenvolvimento comunitário, com geração de trabalho e renda.

O turismo contribui, direta e indiretamente, por meio de seu efeito multiplicador, para a criação de empregos e a recuperação de outros setores socioeconômicos, além de facilitar trocas culturais e promover a compreensão mútua entre pessoas e sociedades.

Em 2020, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Organização Mundial do Turismo (OMT) instituíram o Ano do Turismo e Desenvolvimento Rural, reconhecendo o papel vital tanto do turismo quanto da agricultura



Foto: Fabiano Estanislau



Figura 2. Envolvimento de jovens do projeto na oficina de Comunicação Participativa, realizada em julho de 2024.

Orientações da OMT e FAO para o turismo e desenvolvimento rural:

1. Posicionar o turismo como pilar estratégico em políticas públicas de desenvolvimento rural;
2. Estimular o turismo em benefício e bem-estar das comunidades rurais, visando construir um setor justo, inclusivo, resiliente e sustentável;
3. Buscar novas oportunidades para o turismo e o desenvolvimento rural por meio da inovação, tecnologia e digitalização;
4. Desenvolver produtos e integração da cadeia de valor para uma experiência de viagem sustentável e aprimorada;
5. Promover políticas e práticas sustentáveis em destinos rurais.



para as comunidades ao redor do mundo (Brasil, 2020a).

No Brasil, em 2020, o Ministério do Turismo (MTur) assinou um acordo de cooperação técnica com o então Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), com o objetivo de promover o fortalecimento da agricultura familiar por meio da integração com o turismo (Brasil, 2020b). A parceria buscou incentivar a promoção e a comercialização de produtos e serviços da agricultura familiar no contexto turístico (Figura 3), valorizando o meio rural como espaço de vivência, produção e identidade cultural.

Além desse acordo, o projeto Paisagens Alimentares foi concebido em consonância com o Plano Nacional de Turismo (PNT), instituído pela Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008, que tem como diretrizes a promoção do Brasil como destino turístico sustentável e a implementação de ações que fomentem o setor. No mesmo período, foi instituído o programa 'Turismo: Esse é o Destino', como parte das políticas de desenvolvimento econômico e sustentabilidade socioambiental e climática.

A lógica da regionalização é um dos princípios orientadores do desenvolvimento turístico no país. A valorização das regiões turísticas – compreendidas como espaços geográficos com características e potencialidades similares e complementares – é essencial para o planejamento e a gestão territorial, com vistas à redução das desigualdades sociais e regionais e se constitui como principal ativo para a implementação do Plano Nacional de Turismo (Brasil, 2007).

No Plano Plurianual 2024–2027 do PNT, três eixos estratégicos se destacam:

- **Eixo 1** – Desenvolvimento social e garantia de direitos;
- **Eixo 2** – Desenvolvimento econômico e sustentabilidade socioambiental e climática;
- **Eixo 3** – Defesa da democracia e reconstrução do Estado e da soberania.

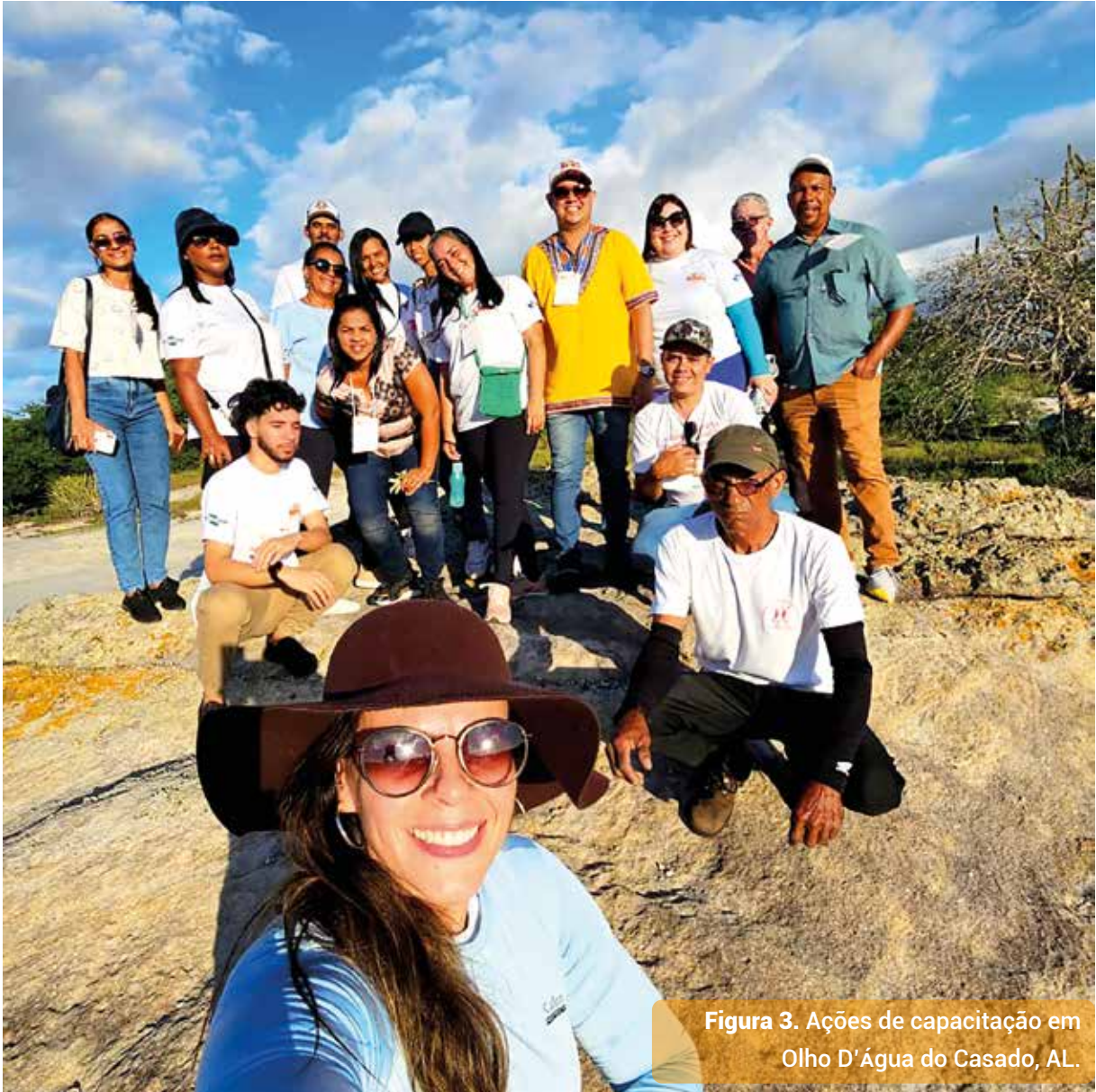


Figura 3. Ações de capacitação em Olho D'Água do Casado, AL.



O turismo rural está inserido em áreas fora do perímetro urbano, classificadas pelo IBGE como espaço rural. Assim como o urbano, o rural é uma manifestação socioespacial complexa e heterogênea. Identificar padrões nessas manifestações constitui um desafio, especialmente considerando a extensão territorial do Brasil. Destacam-se, nesse contexto, o aumento das atividades não agrícolas, a mecanização, a intensifica-

ção da pluriatividade, a valorização da biodiversidade, a expansão do setor terciário e o incremento de fluxos materiais e imateriais como elementos fundamentais para a compreensão da dinâmica rural.

O turismo rural está presente em todas as regiões do País, com diferentes denominações e níveis de importância econômica (Figura 4). As experiências variam de norte a sul, incluindo: vivência da colheita de fru-

Turismo rural	Turismo no meio rural	Agroturismo
É o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural , comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços. Contribui no resgate e promoção do patrimônio cultural e natural da comunidade.	Refere-se a qualquer atividade de lazer e turismo realizada em áreas rurais , envolvendo, além do agroturismo, outras práticas que não estão necessariamente ligadas à produção agropecuária.	Refere-se a atividades desenvolvidas dentro da propriedade rural , que geram ocupações complementares à agricultura, aproveitando bens imateriais disponíveis, como a paisagem, o ar puro, entre outros. Exemplos: fazenda-hotel, pesque-pague, restaurante típico, entre outros.

Figura 4. Conceitos de turismo rural, turismo no meio rural e agroturismo. Fonte: Bricalli (2005).



tas (como uvas e morangos), tropeadas e cavalgadas, vivências de tradições culturais locais, contemplação de patrimônios históricos, experiências do cotidiano agropecuário, entre outras. Contudo, as Regiões Norte e Nordeste ainda apresentam baixa expressão dessa atividade, apesar de seu grande potencial. O projeto Paisagens Alimentares

surge como uma forma de promover a oferta desse tipo de turismo na Região Nordeste brasileira, dando ao visitante a oportunidade de conhecer as realidades locais para além do sol e da praia.

O turismo rural compreende todas as modalidades de turismo (Figura 5) que ocorrem em áreas rurais, devendo considerar

Arte: Luciana Fernandes

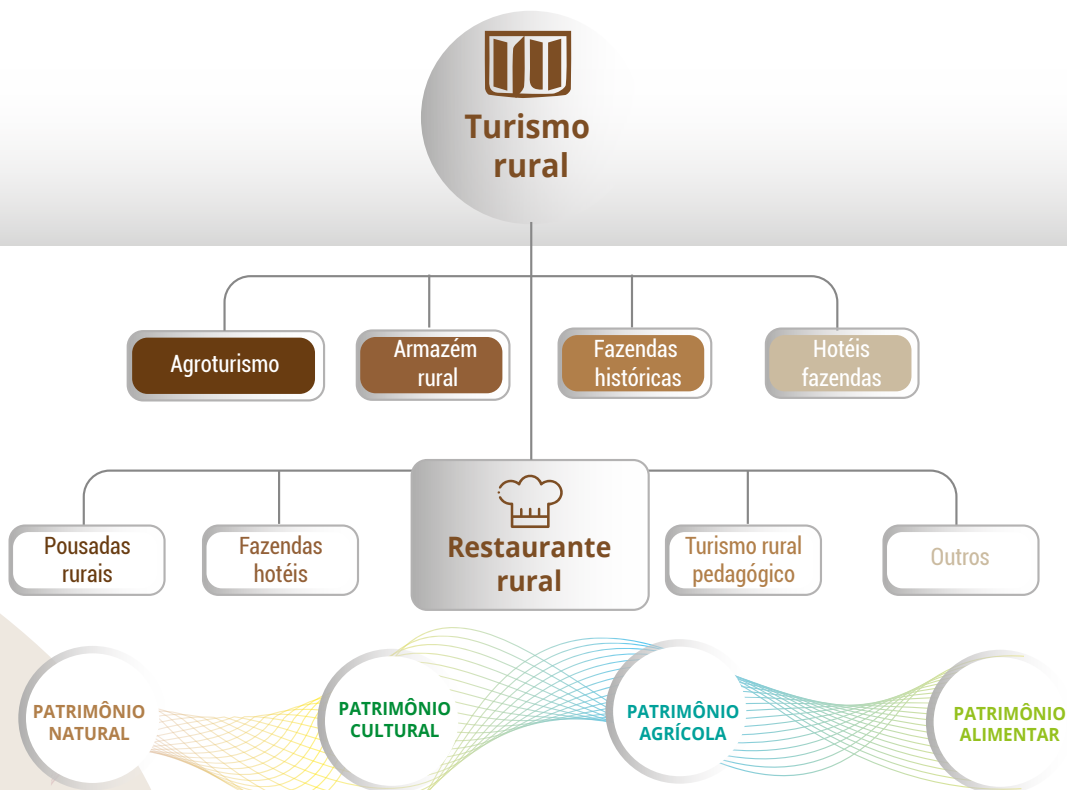


Figura 5. Tipos de atividades associadas ao turismo rural. Fonte: Adaptado de Roque (2021).



aspectos como o histórico de ocupação do território, as características paisagísticas regionais, a estrutura agrária e fundiária, as atividades econômicas, o perfil da demanda e os tipos de empreendimentos existentes (Souza et al., 2019).

Além de conectar a produção e o processamento de alimentos de origem vegetal e animal, o turismo rural engloba práticas

associadas à cultura, à religiosidade e ao modo de vida no campo – todos elementos etnográficos que reforçam a identidade e a autenticidade das paisagens rurais.

A valorização do turismo rural está vinculada tanto a bens materiais quanto a bens imateriais relacionados aos patrimônios natural, cultural, agrícola e alimentar (Figura 6). A biodiversidade, os ecossistemas, os sabe-



Foto: Elias Rodrigues

Figura 6. Receptivo do Complexo Arqueológico Nova Esperança, em Olho D'Água do Casado, AL.



res e fazeres tradicionais são bases para a construção de produtos turísticos únicos, que oferecem experiências singulares aos visitantes.

Os sistemas de produção sustentável, como a agroecologia, desempenham papel central no enfrentamento das mudanças climáticas, permitindo a construção de narrativas que evidenciem a relação entre o ser humano, a natureza e os alimentos produzidos localmente (Figura 7).

Com a ampliação do olhar sobre o turismo no meio rural, observa-se uma diversidade de modalidades – como turismo verde, turismo alternativo, agroturismo, turismo rural comunitário, entre outras – que podem coexistir sob a denominação mais ampla de turismo rural, conforme as características do território (Figura 8).

Diante das especificidades do projeto Paisagens Alimentares e das comunidades envolvidas, optou-se por adotar a abordagem do turismo sustentável de base comunitária, associada ao turismo gastronômico, dada a importância dos produtos agroalimentares nos respectivos territórios.

Foto: Fabiano Estanislau



Figura 7. Produção agroecológica de jaboticaba, em Palmeira dos Índios, AL.

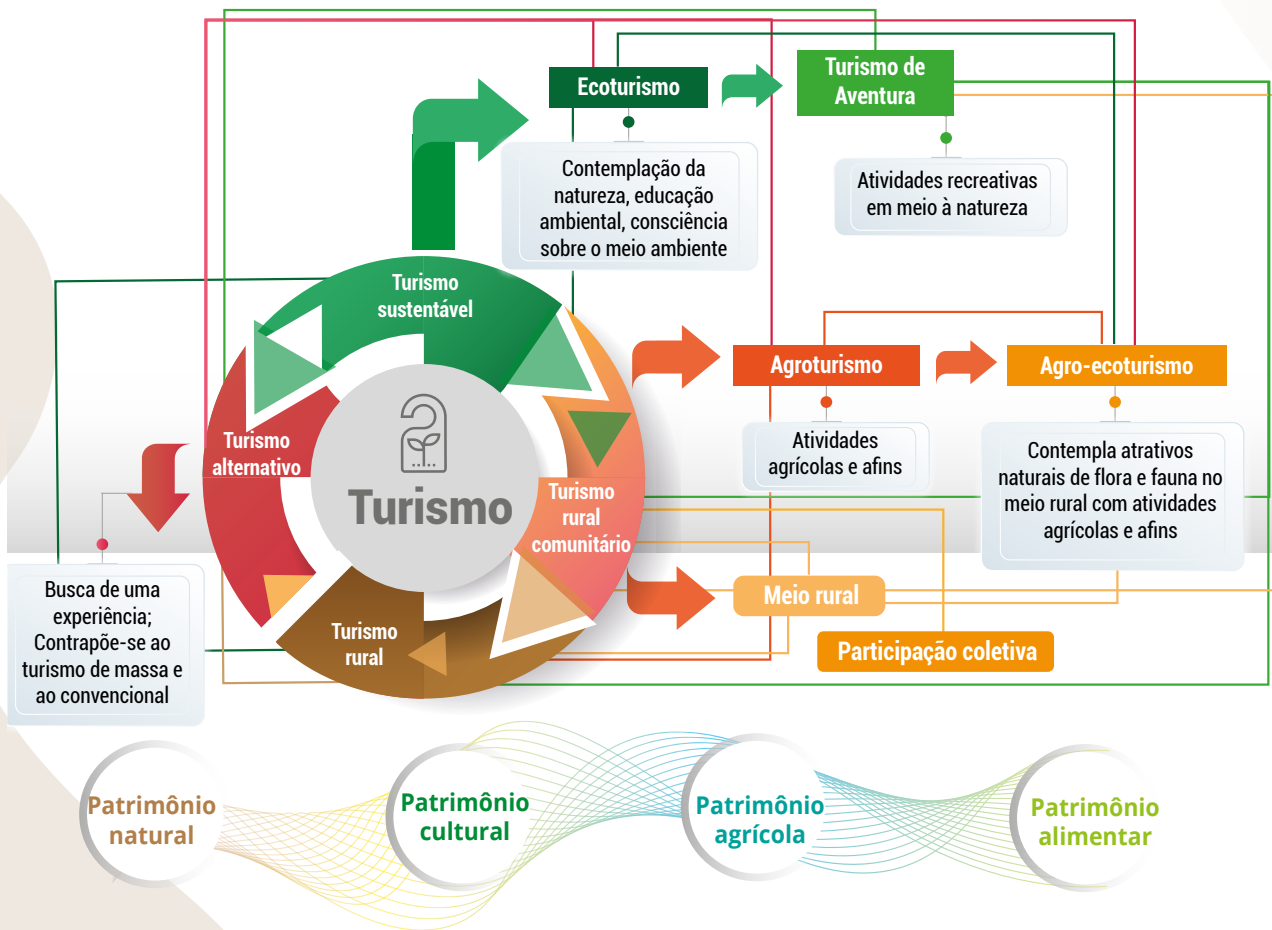


Figura 8. Atividades turísticas no meio rural.



Foto: Aluisio Coullart

Cocadas típicas de Pontal de Indiaroba, SE.



Turismo gastronômico e cultura alimentar

A exploração turística das paisagens alimentares, viabilizada pelo turismo sustentável de base comunitária, encontra no turismo gastronômico um aliado estratégico. Ao valorizar os produtos agroalimentares e suas formas de consumo, busca-se fortalecer as conexões entre o meio rural e a ruralidade, a gastronomia e a comensalidade, evidenciando a cultura alimentar local (Figura 9). Com isso, revela-se o processo de formação da identidade territorial e alimentar dos povos, em que a relação entre o campo e a mesa transcende o simples ato de plantar, colher, comercializar e consumir.

Compreender essas relações permite pensar em estratégias e políticas públicas capazes de fomentar o desenvolvimento rural e, conseqüentemente, assegurar a permanência da agricultura familiar no meio rural. O turismo em paisagens alimentares é potencializado quando se explora o patrimônio alimentar do território, entendido como o

conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares reconhecidas como patrimônio compartilhado. Esse patrimônio abrange produtos agrícolas e do extrativismo, brutos ou transformados, bem como os saberes e fazeres associados: técnicas de cultivo, coleta, conservação e preparo, métodos de distribuição, modos de se portar à mesa, formas de sociabilidade, simbolismos alimentares e utensílios tradicionais. O alimento, assim, adquire valor simbólico-cultural, representando a identidade gastronômica de um povo e seu vínculo com o território.

A gastronomia é uma ferramenta fantástica para contar ao mundo os benefícios do mar, da terra, da necessidade de apoiar os pescadores artesanais, os agricultores responsáveis... Ensinar as pessoas a comprar bem e a comer de forma saudável e responsável. Em suma, não se ater ao que os mercados impõem... o resultado da união da gastronomia com a ciência a tor-



Foto: Elias Rodrigues



Figura 9. Especialidades culinárias da Serra das Pias, em Palmeira dos Índios, AL.



na uma palestrante da biodiversidade. Frase do chef espanhol Ángel León (Muñoz, 2021).

No projeto, foram identificados produtos agroalimentares intimamente relacionados à história de cada território, bem como preparações culinárias típicas e tradicionais representativas das culturas alimentares locais (Tabelas 1 e 2). Produtos como queijos, carnes de sol, frutos regionais, méis, deriva-

dos da cana-de-açúcar, doces tradicionais, derivados da mandioca, pescados e frutos do mar, entre outros, compõem uma rica paleta de sabores e saberes. O quadro a seguir mostra os principais grupos de produtos agroalimentares trabalhados no projeto. Alguns dos produtos agroalimentares comumente encontrados nos territórios de atuação do projeto estão ilustrados nas Figuras 10 a 14.

Tabela 1. Produtos agroalimentares identificados nos territórios de Alagoas, Pernambuco e Sergipe.

<ul style="list-style-type: none">• Produtos lácteos, como queijos de coalho e manteiga de garrafa;• Produtos cárneos, como carnes de sol (de boi, carneiro e bode) e charque;• Frutas variadas, como umbu, mangaba, jaca, araçá, coco, ouricuri, manga, banana, entre outras;• Meles (da Caatinga, de abelhas sem ferrão e de <i>Apis mellifera</i>);• Produtos à base de cana-de-açúcar, como cachaça, mel de engenho e rapadura;• Doces de frutas, como a tulipa de jaca (AL), a passa de caju ou caju-ameixa (AL/SE/PE) e a queijada (SE);	<ul style="list-style-type: none">• Produtos derivados da mandioca, como massa puba, farinhas, bolos e beijos tradicionais (pé de moleque, grude, malcasado ou macasado);• Produtos da pesca artesanal, como peixes (de mar, de estuário e do Rio São Francisco, AL/SE), camarões secos, aratu, caranguejo, massunim (ou marisquinho), sururu, taioba, unha-de-velho, siri, siri-mole, carapeba, polvo e lagostins;• Produtos derivados do coco, como leite de coco e doces (cocadas, cocada de forno); entre outros.
---	---



Fotos: Elias Rodrigues



Figura 10. Produtos agroalimentares de Indiaroba, SE: manga e seus derivados (A); aratu (B).

Foto: Elias Rodrigues



Foto: Fabiano Estanslau



Figura 11. Produtos agroalimentares de Palmeira dos Índios, AL: fava (A); jabuticaba cabeluda (B).



Fotos: Elias Rodrigues

Figura 12. Produtos agroalimentares de Barra de Sirinhaém, PE: passa de caju (A); aratu (B).



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Fabiano Estanslau

Figura 13. Produtos agroalimentares de Rio Formoso, PE: mandioca (A); coco e banana (B).



Foto: Elias Rodrigues



A

Foto: Elias Rodrigues



B

Figura 14. Produtos agroalimentares de Olho D'Água do Casado, AL: caju, mamão, feijão, ovos (A); ouricuri, mel, licores, entre outros (B).

Tabela 2. Pratos típicos e tradicionais das culturas alimentares dos territórios de Alagoas, Pernambuco e Sergipe.

AL

- No sertão: carne de sol com macaxeira na manteiga de garrafa, queijo coalho com mel de engenho, buchada de bode e linguiça sertaneja acebolada com farofa d'água, caldo de mocotó, favada e umbuzada;
- No litoral: predomina a cozinha das "adas", como peixadas, camarãozadas, caldeiradas (com massunim, polvo, lagostins), sururu no coco (sempre com a mesma base com tomate, cebola, pimentão, coentro, limão e um pouco de leite de coco), fritada de aratu ou de siri e o mingau pitinga (massa puba, manteiga, cebola e leite de coco - de origem indígena);
- Bolos e beijus tradicionais - pé de moleque, brasileira, malcasado ou macasado etc.;
- Produtos à base de jabuticaba - fermentado ("vinho"), geleias, compotas, entre outros.



PE

- Siri mole - siri (com a casca mole) frito ou ao molho de coco;
- Caldeirada - peixe, camarão, lagosta, polvo, mariscos cozidos em molho à base de coco, tomate, cebola, colorau, alho, coentro, azeite de oliva ou óleo, servido com pirão e arroz branco;
- Sururu no coco ou assado em trança de folha de coco ou bananeira;
- Passa de caju (caju cozido em calda de açúcar por 5 a 7 dias) levado para secar em peneiras (arupembas);
- Arroz de marisqueiro (tipo de bivalve) cozido em um refogado à base de alho, tomate, coentro, cebola, pimentão, colorau e leite de coco;
- Peixada pernambucana - peixe frito e depois cozido com molho de coco, tomate, alho, coentro, cebola, colorau e legumes inteiros (banana, chuchu, batatas, cenouras, vagem, cebolas inteiras, além de ovo) servidos com arroz branco e pirão;
- Peixe inteiro frito com macaxeira também frita, ou assado na palha da bananeira, servido com farofa e salada de tomate, cebola, coentro e pepino temperados com vinagre e sal;
- Variedade de doces de frutas como banana, cocadas e em calda e geleias (caju, jaca, goiaba, manga, araçá, coco - baba-de-moça).

SE

- Feijoada sergipana (charque, carne de sol);
- Caranguejo cozido;
- Pastel de aratu/caranguejo;
- Empada de aratu de Terra Caída (patrimônio cultural imaterial de Sergipe);
- Caldinho de sururu/de lambreta;
- Sapeca (peixe assado inteiro pelos pescadores artesanais);
- Doces e quitutes de mangaba;
- Caju ameixa;
- Queijadinha e *bricelets* de S. Cristóvão (patrimônio cultural imaterial de Sergipe);
- Moqueca de aratu na folha de patioba; entre outros.



As Figuras 15 a 20 ilustram alguns destes preparos típicos dos territórios.

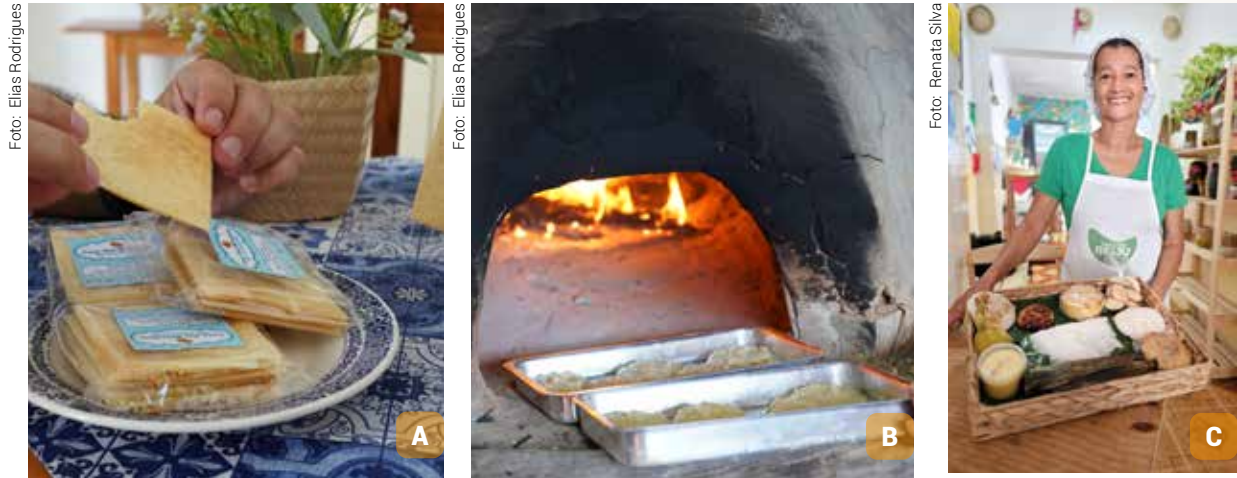


Figura 15. Pratos típicos de São Cristóvão, SE: *bricelets* (A); forno tradicional de assar *queijada* (B); *beijos* diversos (C).



Figura 16. Pratos típicos de Palmeira dos Índios, AL: arroz de jabuticaba (A); produtos de jabuticaba - geleia, compota e fermentado de jabuticaba (B); café tradicional torrado com açúcar e pilado manualmente (C).



Figura 17. Pratos típicos de Indiaroba, SE: empada de aratu - Terra Caída (A); moqueca de aratu na folha de patioba - Preguiça (B); biscoitos de mangaba - Pontal (C).



Figura 18. Lanche com pratos típicos da Caatinga, no Restaurante Agroecológico do Complexo Nova Esperança, em Olho D'Água do Casado, AL: lanche com produtos típicos da Caatinga (A); almoço do Restaurante Agroecológico (B).



Fotos: Elias Rodrigues



A



B

Figura 19. Pratos típicos de Barra de Sirinhaém, PE: caldos de mariscos (A); cocadas (B).

Foto: Elias Rodrigues



A

Foto: Elias Rodrigues



B

Foto: Renata Silva



C

Figura 20. Pratos típicos do Quilombo Engenho Siqueira, em Rio Formoso, PE: funge (A); refeição de restaurante agroecológico (B); beijos do quilombo (C).



A conexão dos alimentos com o território e os saberes locais transforma as paisagens alimentares em experiências singulares. Assim, constituem-se como elementos valiosos na construção participativa de produtos turísticos autênticos, podendo ser explorados por meio do turismo gastronômico.

Nessa perspectiva, o turismo gastro-

nômico no espaço rural torna-se um instrumento relevante para a valorização das paisagens alimentares e para a potencialização da experiência do visitante. Ele permite vivências em que culinária, história, tradição, território, ingredientes e sistemas agroalimentares se entrelaçam em um cenário único, rico em singularidades e produtos de qualidade diferenciada (Figura 21).



Foto: Elias Rodrigues

Figura 21. Vista aérea do manguezal da APA de Guadalupe, em Barra de Sirinhaém, PE.



TEMOS:

PASSEIOS

ARTESANATO

TRILHAS

CULINÁRIA

Assentamento Nova Esperança, em Olho D'Água do Casado, AL.



Por que o turismo de base comunitária?

O principal objetivo do turismo de base comunitária (TBC) é garantir o protagonismo das comunidades na gestão das atividades turísticas, com foco na valorização e na sal-

vaguarda dos atributos naturais e culturais dos territórios. Nesse contexto, destacam-se as figuras dos guardiões e guardiãs das paisagens alimentares (Figura 22).



Foto: Elias Rodrigues

Figura 22. Vivência no manguezal da APA de Guadalupe, em Barra de Sirinhaém, PE.



A experiência turística nas paisagens alimentares torna-se ainda mais valiosa por ser fruto da construção coletiva da própria comunidade. O TBC tem como premissa a repartição dos benefícios gerados, comumente por meio de fundos comunitários que possibilitam investimentos em saúde, educação, infraestrutura e outros serviços.

Essa modalidade de turismo surge como alternativa ao modelo convencional, fundamentada no protagonismo local, na inclusão social e na conservação dos patrimônios natural e cultural. No Brasil, o TBC tem

se multiplicado em áreas rurais, costeiras e até urbanas — como nas favelas —, geralmente em territórios ocupados por povos e comunidades tradicionais, agricultores familiares ou localizados em Unidades de Conservação.

O planejamento participativo é essencial, pois permite que a própria comunidade identifique suas potencialidades e necessidades, definindo estratégias para atrair visitantes alinhados com os valores locais, gerar benefícios socioeconômicos e fortalecer o senso coletivo (Figura 23). Esse processo

Foto: Elias Rodrigues



Figura 23. Capacitação da biodiversidade do mangue, em Barra de Sirinhaém, PE.



também contribui para a compreensão da dinâmica turística, o aprimoramento de produtos e serviços, a identificação de infraestruturas necessárias e o estabelecimento de práticas de conservação ambiental e social.

Ao incorporar o conceito de paisagens alimentares ao fenômeno turístico, abre-se espaço para um turismo resiliente e responsável, centrado no bem-estar das comunidades. A sustentabilidade passa a ser uma via para a melhoria da qualidade de vida local, mitigando impactos negativos e orientando a formulação de estratégias preventivas.

A aplicabilidade do turismo sustentável requer engajamento, compromisso, parcerias e a participação de diversos atores do território. Nesse sentido, a governança assume papel fundamental, pois são as instâncias coletivas fortalecidas que aumentam as chances de êxito de um destino turístico. Dada a vocação das comunidades envolvidas e as características das áreas selecionadas, optou-se por desenvolver as paisagens alimentares com base nos princípios do turismo de base comunitária. Isso, contudo, não impede a aplicação do conceito a outras categorias de turismo no espaço rural, desde que se mantenha a coerência metodológica, de modo a não descaracterizar a proposta.

Trocas de Experiências - Caso de sucesso em Chã de Jardim (PB)

O Brasil abriga diversas experiências inspiradoras de turismo de base comunitária, muitas delas marcadas pela valorização da história, da cultura e da identidade dos territórios. Um dos casos mais emblemáticos é o da comunidade Chã de Jardim (Figura 24), em Areia, PB, localizada próxima ao Parque Estadual Mata do Pau-Ferro. Trata-se do principal atrativo turístico da região, responsável por atrair um significativo fluxo de visitantes ao município.

Reconhecida nacionalmente, a comunidade desenvolve ações baseadas no turismo rural, no turismo gastronômico e em práticas de desenvolvimento socioambiental. Entre as iniciativas estão: produção de polpas de frutas sem agrotóxicos e conservantes; artesanato com palha seca de bananeira; culinária típica com ingredientes locais; uso de energia solar; compostagem de resíduos; trilhas ecológicas e *camping*.

Destacam-se o Restaurante Vó Maria e o Projeto Galerias Arte em Comunidade, que incentivam o empreendedorismo e a economia criativa (Figura 25), promovendo e comercializando produtos locais — uma fonte



Foto: Elias Rodrigues



Figura 24. Trocas de experiências durante evento de intercâmbio, em Areia, PB.



relevante de renda para os moradores.

Essa experiência foi selecionada como referência para o projeto Paisagens Alimentares devido às boas práticas no turismo de base comunitária e às similaridades culturais e territoriais com os estados participantes. Entre os dias 6 e 10 de maio de 2024, representantes das comunidades de Alagoas, Pernambuco e Sergipe participaram de um intercâmbio com cerca de 50 pessoas, possibilitando trocas valiosas de saberes e vivências (Figura 26).

A governança local também é um ponto forte da experiência. A Associação de Desenvolvimento da Comunidade Chã de Jardim (Adesco) atua ativamente, promovendo reuniões, estabelecendo metas anuais e organizando mutirões de limpeza e manutenção, além de oferecer microcréditos a moradores empreendedores. A associação integra ainda a Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia, PB (Atura) e representa a comunidade no Fórum de Turismo do Brejo Paraibano.



Foto: Elias Rodrigues

Figura 25. Oficina de Economia Criativa durante evento de intercâmbio, em Areia, PB.



Foto: Elias Rodrigues



Figura 26. Participantes do evento de intercâmbio, em Areia, PB.

Durante o intercâmbio, o grupo conheceu também a Floricultura Vila Real e a Rota das Flores (Figura 27), empreendimentos sociais voltados ao cultivo sustentável de flores em vasos, como estratégia de geração de renda. A visita à Casa Museu Pedro Américo proporcionou uma imersão

cultural e histórica na vida do pintor acadêmico do século XIX. Já no Engenho Triunfo, destacou-se o papel histórico da cana-de-açúcar, com experiências ligadas à produção de cachaça, café e chocolate, além de hospedagem e gastronomia.



Figura 27. Visita à Floricultura Vila Real e Rota das Flores durante evento de intercâmbio, em Areia, PB.

Outro destaque foi o contato com mulheres produtoras de doces artesanais, cuja atuação reafirma a importância da cooperação, da capacitação e da oferta de serviços de qualidade em destinos turísticos.

Na própria comunidade Chã de Jardim, os visitantes conheceram a trajetória do turismo local, que começou com trilhas e evoluiu para atrativos como hospedagem em barracas, restaurante, artesanato e agroindústria de polpas — tudo isso fruto da ação

coletiva.

Luciana Balbino, liderança comunitária, teve papel essencial no fortalecimento da comunidade. Seus projetos beneficiaram mais de 200 famílias, e, por isso, ela foi eleita uma das 100 mulheres mais poderosas do Brasil pela revista Forbes.

A vivência mostrou o poder do coletivo, a importância da escuta ativa, da inovação, da organização, da valorização do saber local e da justa remuneração por produtos e



“O turismo só é bom se for bom para todo mundo.”¹

serviços. Encerrou-se com uma formação de lideranças locais e a criação da Rede Territórios dos Saberes e Sabores, uma estrutura de governança para o turismo sustentável nas paisagens alimentares dos três estados. Também foram realizadas capacitações em hospitalidade e turismo, promovendo a excelência no atendimento e na gestão, além da valorização da hospitalidade como diferencial competitivo.

O intercâmbio evidenciou que o turismo de base comunitária, quando bem conduzido e protagonizado pelas comunidades, é uma alternativa real de geração de renda, fortalecimento territorial, preservação ambiental e redução de desigualdades.

Considerações finais

O projeto Paisagens Alimentares lança um novo olhar sobre o turismo no meio rural, valorizando a diversidade sociocultural, a gastronomia e os saberes tradicionais como motores do desenvolvimento territorial sustentável. Ao conectar a produção agroalimentar, a cultura local e as experiências turísticas genuínas, reforça-se o protagonismo das comunidades e o reconhecimento dos territórios como espaços vivos de memória, identidade e inovação. Com isso, o projeto atende à Meta 10.2 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que foca no empoderamento e promoção da inclusão social, econômica e política de todos, independentemente da idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra.

As experiências compartilhadas ao longo desta publicação mostram que é possível construir uma atividade turística inclusiva, que gera renda e fortalece vínculos sociais, ao mesmo tempo em que protege os patrimônios natural, cultural e alimentar, alinhando

¹ Fala de Luciana Balbino, liderança comunitária de Chã de Jardim, tomada em 7 de maio de 2024, durante evento de intercâmbio, em Areia, PB.



do-se à Meta 2.3 dos ODS, que preconiza a ampliação da renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores, inclusive por meio de acesso seguro e igual à terra, outros recursos produtivos e insumos, conhecimento, serviços financeiros, mercados e oportunidades de agregação de valor e de emprego não agrícola.

O turismo de base comunitária e o turismo gastronômico emergem como caminhos viáveis e desejáveis para impulsionar economias locais, preservando modos de vida e promovendo o pertencimento. Eles são capazes de promover mecanismos para a criação de capacidades no planejamento relacionado à mudança do clima e à gestão eficaz, especialmente nos países menos desenvolvidos, com foco em mulheres, jovens, comunidades locais e marginalizadas (Meta 13.b dos ODS).

A partir da implementação de ações participativas, da escuta ativa das comunidades e da valorização de suas vocações, o projeto contribuiu para o empoderamento

de guardiões e guardiãs das paisagens alimentares nos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe. Esses atores, agora fortalecidos, tornam-se agentes da transformação de seus territórios.

As práticas inspiradoras, como a vivenciada em Chã de Jardim, PB, reforçam que "o turismo só é bom quando é bom para todo mundo". A troca de experiências realizada no intercâmbio em Areia estimulou a criação da Rede Territórios dos Saberes e Sabores, que representa um passo estratégico na consolidação de uma governança colaborativa, voltada à continuidade, à inovação e à sustentabilidade das ações. Essa estratégia vem ao encontro da Meta 8.9 dos ODS, ou seja, a elaboração e implementação de políticas para promover o turismo sustentável, que gera empregos e promove a cultura e os produtos locais.

Por fim, esta publicação se encerra como um convite: que mais territórios possam reconhecer e celebrar suas paisagens alimentares, integrando saberes, sabores e pessoas em experiências que tocam, transformam e nutrem — de dentro para fora.



Referências

BRASIL. Ministério do Turismo. **Experiências no turismo rural**. 7 ed. Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo, dez. 2020a.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Mapa e Ministério do Turismo se unem para promover a agricultura familiar no turismo rural**. 01 out. 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-e-ministerio-do-turismo-se-unem-para-promover-a-agricultura-familiar-no-turismo-rural>. Acesso em: 20 fev. 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Institucionalização da instância de governança regional**. Brasília, 2007. 54 p. (Roteiros do Brasil, Programa de Regionalização do Turismo, Módulo operacional 3).

BRICALLI, L. C. L. **Estudo das tipologias do turismo rural**: Alfredo Chaves (ES). Santa Maria, RS: Facos, 2005. (Série Dissertações

em Turismo Rural).

LOPES, M. O turismo rural como gerador de renda e riqueza no campo. **Correio Brasileiro**, Brasília, 8 jan. 2017.

MINASSE, M. H. S. G. G. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, 2020. Acesso em: 5 mar. 2021.

MUÑOZ, I. El cereal marino que ha descubierto el 'explorador' Ángel León. **El Mundo**, 12 jan. 2021. Acesso em: 5 mar. 2021.

PFORR, C.; HOSIE, P. J. Crisis management in tourism: preparing for recovery. **Journal of Travel & Tourism Marketing**, v. 23, n. 2-4, p. 249-264, 2008. https://doi.org/10.1300/J073v23n02_19

ROQUE, A. **Estudo preliminar da cadeia pro-**



dutiva turismo rural Brasil. Brasília: Idestur, 2013. Disponível em: https://www.academia.edu/45060510/ESTUDO_PRELIMINAR_DA_CADEIA_PRODUTIVA_TURISMO_RURAL_BRASIL. Acesso em 5 mar. 2021.

SOUZA, M. DE.; DOLCI, T. S. **Turismo rural:** fundamentos e reflexões. Porto Alegre: UFRGS, 2019. 118 p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad504.pdf>

SOUZA, M. de; KLEIN, A. L.; RODRIGUES, R. G. Turismo rural: conceitos, tipologias e fun-

ções. In: SOUZA, M. DE.; DOLCI, T. S. **Turismo rural:** fundamentos e reflexões. Porto Alegre: UFRGS, 2019. p. 23-39.

WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL (WTCC). **Economic impact research 2019.** Disponível: <https://wtcc.org/research/economic-impact>. Acesso em: 7 mar. 2021.

WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL (WTCC). **Economic impact research 2024.** Disponível em: <https://wtcc.org/research/economic-impact>. Acesso em: 5 jan. 2025.



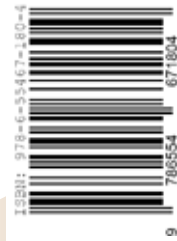
Rede Gráfica
Papel reciclato 120 g
Lombada canoa
Impressão: Offset policromia





Foto: Elias Rodrigues

Patrocínio:



CGPE: 19611