

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Volume 5

Caracterização de Paisagens Alimentares em Alagoas, Sergipe e Pernambuco

Embrapa



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



Volume 5

Caracterização de Paisagens Alimentares em Alagoas, Sergipe e Pernambuco

Alúcio Goulart Silva
Lydayanne Lilás de Melo Nobre
Denio Santos Azevedo
Adriano Prysthon da Silva
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 Semiramis Rabelo Ramalho Ramos*

Edição executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Revisão de texto: *Nadir Rodrigues*

Projeto gráfico: *Luciana Fernandes*

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

Foto Capa: *Elias Rodrigues*

1ª edição

Publicação digital (2025): PDF

1ª edição (2025): impresso 500 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Caracterização de paisagens alimentares em Alagoas, Sergipe e Pernambuco / Aluísio Goulart Silva ...

[et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2025.

PDF (53 p.) : il. color. – (Paisagens Alimentares / Paisagens Alimentares como estratégia de desenvolvimento territorial , 5).

ISBN 978-65-5467-177-4 (online)

ISBN 978-65-5467-183-5 (impresso)

1. Gastronomia regional. 2. Patrimônio cultural. 3. Produção agroecológica. 4. Turismo sustentável. 5. Nordeste brasileiro. I. Silva, Aluísio Goulart. II. Nobre, Lydayanne Lilás de Melo. III. Azevedo, Denio Santos. IV. Silva, Adriano Prysthon da. V. Bonfim, Renato Manzini. VI. Embrapa Alimentos e Territórios. VII. Título. VIII. Coleção.

CDD (21. ed.) 338.9981



Autores

Alúcio 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.

Denio Santos Azevedo

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

Adriano Prysthon da Silva

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

Renato Manzini Bonfim

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



Foto: Aluisio Goulart



Porto dos pescadores artesanais do Quilombo Engenho Siqueira, Rio Formoso, PE.



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 vínculos 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 destaca as principais características das paisagens alimentares desenvolvidas ao longo do projeto, a partir de uma contextualização histórica e de suas conexões com a cultura alimentar do território.

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

O conceito de Paisagens Alimentares constitui um marco referencial no campo do desenvolvimento territorial e da inovação social, e pode ser replicado em diversas regiões do Brasil para promover territórios com potencial para o turismo de base comunitária.

João Flávio Veloso Silva

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Foto: Elias Rodrigues

Mangabeira, árvore símbolo de Sergipe.



Introdução

As paisagens alimentares trabalhadas no projeto estão localizadas em cinco territórios dos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe, sendo eles: Olho D'Água do Casado (ampliado para Delmiro Gouveia e Piranhas) e Palmeira dos Índios, em Alagoas; a região de Indiaroba (Pontal, Preguiça e Terra Caída) e São Cristóvão, em Sergipe; e, em Pernambuco, os municípios de Sirinhaém e Rio Formoso, que integram a Área de Proteção Ambiental (APA) de Guadalupe – um território compartilhado, respectivamente, por uma associação de marisqueiras e outra de remanescentes de quilombolas.

Em Alagoas, destacam-se duas paisagens alimentares. A primeira, denominada Da Caatinga aos Cânions, localiza-se em Olho D'Água do Casado e oferece experiências no Complexo Arqueológico Nova Esperança, sob coordenação da Associação Pegadas da Caatinga. Ali, o visitante conhece um patrimônio natural rico em sítios arqueológicos e na biodiversidade da caatinga alagoana, compondo uma experiência turística singular. Esse ter-

ritório é marcado por lutas pela terra, produção de alimentos e pelas belezas do Rio São Francisco. Já em Palmeira dos Índios, a paisagem alimentar Agricultura Familiar na Serra das Pias tem como foco a produção agroecológica, o uso consciente da terra e a preservação da cultura alimentar local. Essa experiência é liderada pela Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam), especializada no cultivo da jabuticaba e na produção de seus derivados.

Em Sergipe, a região de Indiaroba abriga a paisagem alimentar Delícias da Terra e do Mangue, que valoriza os saberes e sabores dos povoados de Pontal, Preguiça e Terra Caída. A Associação das Catadoras de Mangaba de Pontal de Indiaroba (Ascamai) representa as mulheres que atuam como catadoras de mangaba e também como marisqueiras. A Associação de Praia de Santo Antônio de Preguiça e a Associação das Mulheres Empoderadas de Terra Caída reúnem mulheres engajadas na pesca artesanal. Com forte presença de lideranças femininas, esses territó-



rios oferecem experiências únicas que combinam gastronomia, histórias locais e trocas culturais – configurando-se como espaços de resistência e tradição feminina.

Na cidade de São Cristóvão, conhecida como a Cidade Mãe de Sergipe, a paisagem alimentar é estruturada a partir de saberes e sabores ancestrais. Trata-se de um território cultural e alimentar onde a fusão do coco, da mandioca e do açúcar traduz a essência da formação dos sabores brasileiros. Um verdadeiro tesouro gastronômico e cultural, que mantém viva a tradição culinária resultante da miscigenação entre negros, indígenas e europeus.

Em Pernambuco, duas comunidades integram um território único delimitado pela APA de Guadalupe – uma região estuarina marcada por vastos manguezais e abundância de recursos naturais. De um lado, no povoado de Aver-o-Mar, em Barra de Sirinhaém, estão as marisqueiras da Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas). Do outro, em Rio Formoso, está a Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes). A paisagem alimentar Riquezas do Manguezal valoriza os saberes das pescadoras artesanais e os sabores tradicio-

nais do ecossistema do mangue. O visitante pode vivenciar uma experiência autêntica por meio da trilha no manguezal. Já a experiência Riquezas Ancestrais: Quilombo Engenho Siqueira cumpre o papel de salvaguarda da cultura alimentar local, valorizando a história, os saberes e os sabores de uma comunidade profundamente conectada às suas raízes. A agricultura familiar e a pesca artesanal formam a base do sistema agroalimentar local, compondo um território rico em histórias e um verdadeiro refúgio entre a terra e o mar.

Em cada um desses territórios, é possível vivenciar experiências únicas, construídas com base nos princípios do turismo sustentável de base comunitária. Essa abordagem permite agregar valor ao território por meio das conexões entre pessoas, práticas e saberes tradicionais, valorizando os patrimônios cultural, agrícola, alimentar e ambiental. O turismo sustentável praticado nesses territórios também estimula a valorização da cultura e da produção de alimentos locais, destacando o papel central das comunidades na preservação dos bens materiais e imateriais e no fortalecimento de um desenvolvimento local integrado e sustentável.

As paisagens alimentares, enquanto



espaços dinâmicos, expressam as relações entre os povos e seus territórios, reveladas por meio de técnicas tradicionais de cultivo, extrativismo sustentável e produção de alimentos carregados de significado. Sua valorização demonstra que é possível conciliar desenvolvimento econômico — por meio de práticas da economia criativa e solidária aliadas ao turismo de base comunitária — com a preservação ambiental, adotando ações de sustentabilidade local que respeitam as gerações futuras.

Destaca-se, ainda, o protagonismo feminino em praticamente todas as paisagens alimentares contempladas. As mulheres assumiram papéis de liderança, tornando-se protagonistas dessas experiências e contribuindo de forma decisiva para a construção de territórios mais justos e inclusivos. A partir das ações do projeto, fortaleceram-se, trocaram experiências, buscaram novos conhecimentos e passaram a valorizar ainda mais seus saberes e sabores, apropriando-se de suas histórias. Assim, alinham-se à Meta 5.5 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (Nações, 2025), que visa “garantir a participação plena e efetiva das mulheres e a igualdade de oportunidades para a liderança

em todos os níveis de tomada de decisão na vida política, econômica e pública”.

O objetivo maior do projeto foi construir um ambiente favorável à inclusão socioproductiva das comunidades, por meio da inserção do turismo sustentável de base comunitária. Isso gerou novas oportunidades de geração de renda e de permanência da juventude em seus próprios territórios, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida local. Dessa forma, o projeto responde diretamente às Metas 8.9 e 12.8 dos ODS, que tratam, respectivamente, de “[...] elaborar e implementar políticas para promover o turismo sustentável, que gera empregos e promove a cultura e os produtos locais” e “[...] garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham acesso a informações relevantes e consciência para o desenvolvimento sustentável e estilos de vida em harmonia com a natureza”.

A visão holística baseada na multifuncionalidade da agricultura — base do conceito de paisagens alimentares — permite não apenas valorizar a cultura alimentar local, mas também destacar as histórias de vida das pessoas e suas relações com os territórios que habitam.



Foto: Elias Rodrigues

Serra das Pais em Palmeira dos Índios, AL.



Paisagens Alimentares de Alagoas

Da Caatinga aos Cânions: território de luta pela terra, da produção de alimentos e das belezas do São Francisco - Olho D'Água do Casado, AL

Olho D'Água do Casado está situado na região do Alto Sertão alagoano, às margens do imponente Rio São Francisco, uma das maiores fontes de água e vida do Nordeste brasileiro. Com clima semiárido, o território carrega, em sua história, marcas profundas do período colonial, refletidas, ainda hoje, na organização social e nas práticas culturais da população local.

Desde os tempos mais remotos, a ocupação desse território foi marcada pela interação entre as comunidades e a Caatinga, exigindo adaptação e resistência diante dos desafios impostos pela seca e pela escassez de recursos naturais, sobretudo a água. Por sinal, a busca por esse recurso pauta a construção do sistema agroalimentar local desde os primórdios.

O povoado surgiu com a construção da

ferrovia, em 1877, e sua emancipação política foi alcançada somente em 1962, após décadas de desenvolvimento e crescente autonomia econômica (Lanna, 2005).

A trajetória de Olho D'Água do Casado reflete uma combinação de modernização e resiliência local, marcada pela busca de equilíbrio entre tradição, inovação e sustentabilidade (IBGE, 2025a). Dois momentos foram decisivos para o desenvolvimento do território: a construção da rodovia AL-220, em 1974, e a instalação da Usina Hidrelétrica de Xingó, em 1987. As águas desviadas do São Francisco deram origem ao Riacho do Talhado, fortalecendo a relevância histórica e cultural da região.

Apesar dos impactos ambientais e das crises identitárias provocadas nas comunidades locais, houve benefícios associados à melhoria da infraestrutura, crescimento do comércio, geração de empregos e à própria descoberta de sítios arqueológicos, atualmente explorados para fins turísticos (Figura 1).



Foto: Elias Rodrigues

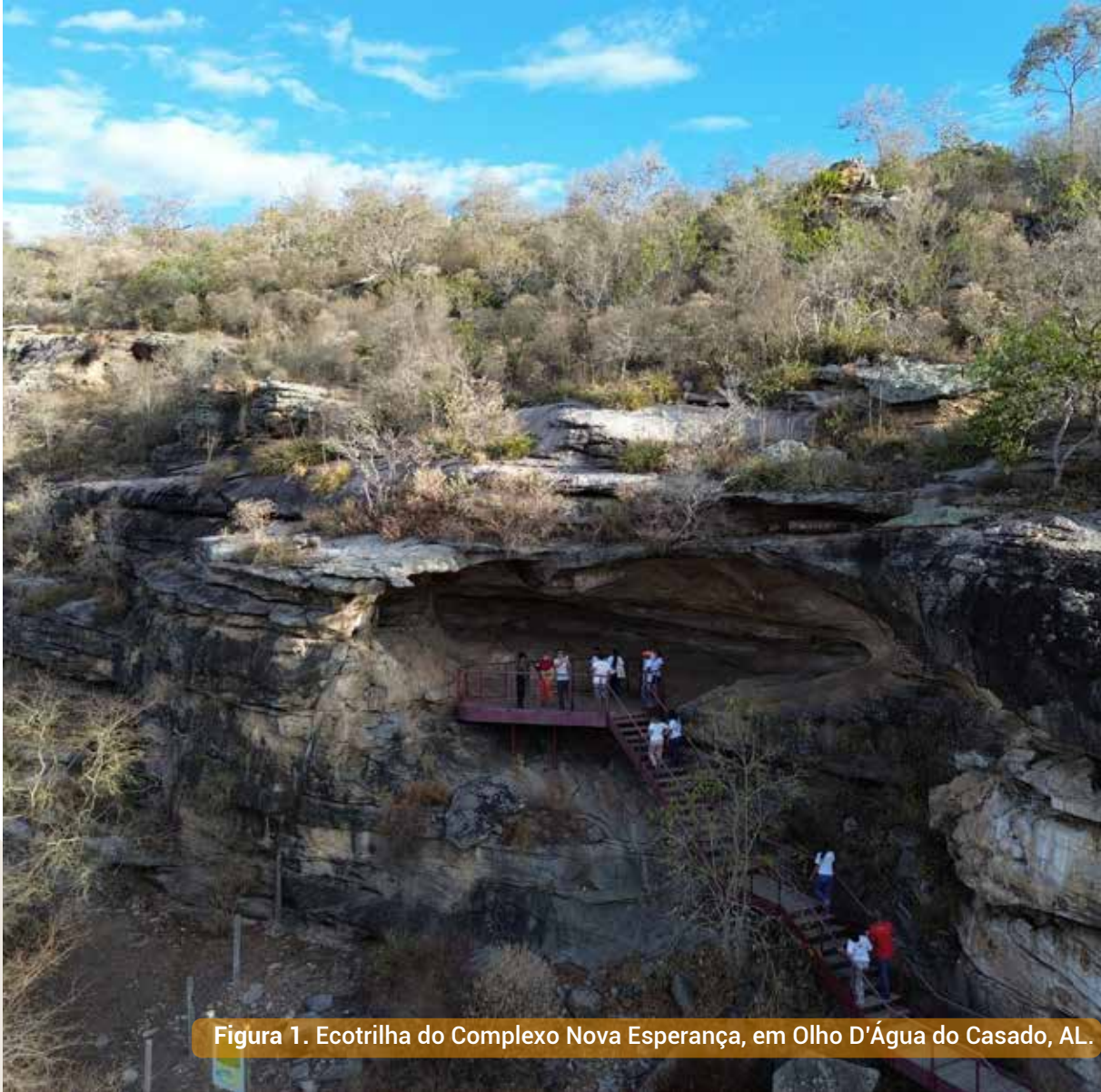


Figura 1. Ecotrilha do Complexo Nova Esperança, em Olho D'Água do Casado, AL.



A economia do município é sustentada principalmente pela agricultura familiar, com pequenos produtores dedicados ao cultivo de alimentos que abastecem tanto o mercado local quanto os mercados regionais. Essa prática está intimamente ligada ao modo de vida sustentável das famílias, que priori-

zam a produção agroecológica e o respeito ao meio ambiente. A agricultura familiar é a base para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que contribui para a preservação dos recursos naturais e a manutenção dos saberes tradicionais (Figura 2).



Fotos: Lydayanne Nobre

Figura 2. Agricultura familiar: produção agroecológica de mandioca (A); criação de ovinos e caprinos no sertão alagoano (B).



O patrimônio alimentar do sertão alagoano reflete a identidade cultural e histórica da região. A diversidade alimentar é marcada pela utilização de produtos típicos da Caatinga, como os icônicos umbu e cactus, utiliza-

dos na preparação da tradicional umbuzada e do doce de coroa-de-frade (Figura 3). Além disso, a tradição culinária sertaneja é representada por pratos emblemáticos, como a carne seca e a macaxeira.

Foto: Fernanda Briolo



Foto: Marcos Maia



Foto: Marcelino Ribeiro



Foto: Aluisio Goulart



Figura 3. Árvores e frutas típicas da Caatinga: umbuzeiro (A); umbu (B); coroa-de-frade (C); fruto de xique-xique (D).



O Rio São Francisco contribuiu significativamente para a formação da cultura alimentar local, com seus pescados, como o cari (peixe cascudo) e o pitu (camarão de água doce), sendo parte essencial das práticas gastronômicas tradicionais. Recentemente, a produção de tilápia em viveiros tornou-se predominante, reforçando a relação entre alimento e desenvolvimento econômico regional. No entanto, já se percebe que os peixes tradicionais do rio passaram a ser menos consumidos na rede de restauração local, devido à maior disponibilidade do peixe de cativeiro.

A apicultura no Alto Sertão também foi estimulada, e a Casa do Mel, administrada pela Cooperativa dos Produtores de Mel, Insumos e Produtos da Agricultura Familiar (Coopeapis), exemplifica como o mel foi integrado às práticas culinárias locais, agregando valor à gastronomia regional.

O Restaurante Agroecológico do Assentamento Nova Esperança utiliza ingredientes regionais para atrair visitantes e fortalecer a identidade cultural do território, como leite, ovos e galinha de capoeira, macaxeira, milho, batata-doce, feijão, tomate, carne bovina e ovina, peixes, caju, umbu e outros frutos da biodiversidade local (Figura 4). O empreendi-



Figura 4. Restaurante Agroecológico do Complexo Arqueológico Nova Esperança, com valorização do artesanato local e da sociobiodiversidade da Caatinga alagoana, Olho D'Água do Casado, AL.



mento sinaliza um esforço conjunto de instituições e moradores em busca da valorização da cultura alimentar do sertão alagoano.

O município está incluído no Mapa do Turismo Brasileiro (Brasil, 2025), organizado pelo Ministério do Turismo, e no Mapa do Turismo de Alagoas, promovido pela Secretaria de Estado do Turismo de Alagoas (Alagoas, 2020). Conta com o Conselho Municipal de Turismo, integra a região turística dos Cânions do São Francisco e compõe a instância de governança ativa formada pelos municípios do Alto Sertão alagoano, incluindo Pão de Açúcar, Piranhas, Pariconha, Água Branca, Belo Monte e Delmiro Gouveia. O poder público local desenvolve ações de tematização do território para despertar o imaginário dos visitantes. Olho D'Água do Casado é conhecido pela tríade: Terra do Caju, a cidade Portal dos Cânions do São Francisco e do Pôr do Sol Mais Dourado do Mundo.

Outra vertente é o turismo que vem sendo desenvolvido no meio rural, considerando a sociobiodiversidade local, os sítios arqueológicos e as produções agropecuárias com manejo agroecológico, a exemplo do que se realiza no Assentamento Nova Esperança, ponto focal no território dos tra-

balhos do projeto.

Os camponeses do Assentamento Nova Esperança chegaram ao território por volta de 1998 e, em 2000, a Associação dos Trabalhadores Rurais do Assentamento Nova Esperança foi estabelecida. Depois, por intermédio do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), conquistaram a posse da terra, a divisão dos lotes e a construção de moradias. O assentamento está dividido em três vilas e se consolidou como uma comunidade agroecológica, onde a produção de alimentos é realizada de forma integrada e sustentável. Destaca-se o resgate de sementes crioulas, com o objetivo de preservar a biodiversidade local e reduzir os impactos ambientais, além de representar um fator de segurança alimentar em tempos de mudanças climáticas.

O assentamento faz parte do Complexo Arqueológico Nova Esperança, onde se vivem experiências autênticas. As visitas aos quintais produtivos, oficinas de artesanato e trilhas para acesso aos mais de 47 sítios arqueológicos com pinturas e gravuras rupes- tres catalogados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) são os principais atrativos (Figura 5).



Foto: Elias Rodrigues

Figura 5. Pinturas e gravuras rupestres no Complexo Arqueológico Nova Esperança, Olho D'Água do Casado, AL.

Os patrimônios natural e alimentar do território permitem aos turistas conhecer a realidade do sertão, sua história e relação com a ruralidade. Incentivam uma vivência mais consciente e sustentável, promovendo a preservação ambiental e o fortalecimento da identidade local. Esse modelo de turismo contribui para a geração de trabalho e renda, garantindo crescimento econômico sustentável para a população, especialmente para os associados vinculados ao turismo sustentável de base comunitária, promovido pela Associação Pegadas da Caatinga.

Agricultura familiar na Serra das Pias: território da agroecologia e valorização da cultura alimentar - Palmeira dos Índios, AL

Palmeira dos Índios tem sua história marcada por lendas e fatos curiosos. Um mito local, criado por Luiz Barros Torres¹, conta que a cidade teria recebido seu nome após o nascimento de uma palmeira no local onde morreu um casal indígena, Tilixi e Tixiliá, vítimas de um trágico romance proibido. Historicamente, o território era habitado pelos povos indígenas Xucuru e Kariri desde o século XVII, que viviam entre a Serra da Boa Vista e o brejo da Cafurna. A presença das palmeiras na região, associada à cultura indígena, originou o topônimo Palmeira dos Índios. Em 1798, foi criado o distrito que se tornaria vila em 1853 e, finalmente, cidade, em 1899 (Ferreira, 1959).

Na década de 1950, o município consolidou-se como um centro de distribuição regional, conhecido como Princesa do Sertão. Sua economia era impulsionada pela exploração de minerais, como cal, mármore, ferro

¹ Disponível em: <https://apalca.com.br/luiz-de-barros-torres/>. Acesso em: 12 mar. 2023.



e cristais de rocha. A infraestrutura de transportes, com linhas férreas e rodoviárias, conectava a cidade a outros municípios de Alagoas e Pernambuco, fomentando as feiras semanais e o comércio local. O crescimento econômico levou à criação de hotéis, agências bancárias e até de um campo de aviação para pequenos aviões (Ferreira, 1959).

Atualmente, Palmeira dos Índios está dividida em três distritos – Palmeira dos Índios, Canafístula e Caldeirões de Cima – e conta com sete povoados: Bonifácio, Coruri-

pe da Cal, Lagoa do Caldeirão, Lagoa do Canto, Lajes do Caldeirão, Riacho Santo e Santo Antônio (Ferreira, 1959).

Culturalmente, o município se destaca por manifestações tradicionais como cavalhadas, vaquejadas e pastoris, além de práticas religiosas como a romaria ao Cruzeiro e as procissões. Essas festividades reforçam a identidade e a memória coletiva da população (Figura 6). A história local revela um rico legado indígena e um processo de desenvolvimento econômico e cultural que transformou

Foto: Elias Rodrigues



Figura 6. Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcam), na Serra das Pias, em Palmeira dos Índios, AL.



Palmeira dos Índios em referência regional no agreste alagoano.

Suas matas oferecem uma ampla variedade de plantas oleaginosas e medicinais, como jurubeba, ipecacuanha, castanha de caju, angico e erva-doce. A criação de suínos, bovinos, caprinos e ovinos, bem como o cultivo de algodão, cana-de-açúcar, agave, mandioca, mamona, milho, arroz e fava, foram historicamente as principais atividades econômicas do município (Ferreira, 1959).

No campo do turismo, Palmeira dos Índios dispõe de um Centro de Atendimento ao Turista localizado na antiga estação ferroviária, um dos patrimônios culturais materiais do município. Destacam-se, ainda, espaços dedicados à memória, história e religiosidade, como a Casa Museu de Graciliano Ramos e o Museu Xucurus de História, Artes e Costumes; o Santuário de Frei Damião, no distrito de Canafístula; e as paróquias Nossa Senhora do Amparo (catedral construída em 1798), São Cristóvão (fundada em 1964), São Vicente de Paulo e São Sebastião (inauguradas em 1993). No alto da Serra do Goiti, o Cristo Redentor é mais uma representação simbólica da fé e cultura do povo palmeirense (Figura 7). Apesar da presença desses atrativos, o

Foto: Elias Rodrigues



A

Foto: Aluisio Goulart



B

Figura 7. Turismo religioso (A); artesanato indígena local, Palmeira dos Índios, AL (B).



turismo local ainda carece de maiores investimentos privados, especialmente para ampliar a rede de hospedagem e de restaurantes.

O patrimônio cultural imaterial de Palmeira dos Índios é fortemente marcado pelos modos de vida dos povos indígenas que resistiram ao genocídio, ao etnocídio, à negação de suas identidades e à tentativa de silenciamento. Cerca de 1.300 representantes da etnia Xukuru-Kariri vivem na Terra Indígena Xukuru-Kariri, uma área de 6.598 hectares situada na zona rural do município. Artefatos arqueológicos, danças, pinturas, elementos linguísticos, indumentárias, ferramentas, práticas culinárias, uso de ervas medicinais, artesanato e celebrações compõem os símbolos identitários desses povos.

As matas da Cafurna e da Catarina, com as serras, apresentam grande potencial para o ecoturismo, o turismo de aventura e o turismo esportivo. Dentre essas áreas, destacam-se as serras do Candará, da Mandioca, do Goiti e das Pias — esta última abriga a sede da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa do Estado de Alagoas (Coopcam), fundada em 2011.

Entre as tradições alimentares locais, destacam-se os doces sonho real, o pirão de galinha de capoeira ou de galinha velha e o fermentado de jabuticaba, conhecido popularmente como vinho, produzido pela Coopcam (Figura 8). A produção nos quintais produtivos e o uso de ingredientes como macaxeira, milho, feijão-de-corda, hortaliças, leite, ovos de galinha e codorna, batata-doce e frutas — com destaque para banana, caju e jabuticaba — revelam a riqueza e diversidade da cultura alimentar local.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 8. Produtos à base de jabuticaba produzidos pela Coopcam, em Palmeira dos Índios, AL.



A Coopcam atua na produção, industrialização e comercialização de alimentos agroecológicos, além de produtos agroflorestais e agroenergéticos, em diversas etapas da cadeia: do cultivo primário à industrialização. Também realiza a comercialização de insumos e presta serviços, incorporando recentemente o turismo entre suas atividades.

Além de preservar tradições, a cooperativa se destaca na conservação de sementes crioulas, por meio dos bancos de sementes — fundamentais para a agricultura familiar (Figura 9). Esses bancos promovem segurança alimentar, fortalecem a sustentabilidade local, garantem autonomia aos agricultores e protegem a biodiversidade, conservando cultivares adaptadas à região. Isso é essencial para enfrentar desafios ambientais como mudanças climáticas e o surgimento de novas pragas.

O carro-chefe da Coopcam é a produção de derivados da jabuticaba. Há mais de 40 anos, a comunidade local produz um fermentado tradicional a partir da fruta, prática de origem indígena. A valorização dessa produção impulsionou a criação de uma rota turística em torno da jabuticaba



Figura 9. Recepção da Coopcam (A); banco de sementes crioulas da Serra das Pias (B), em Palmeira dos Índios, AL.



e das práticas agroecológicas locais, promovendo a sustentabilidade e a cultura alimentar regional.

O Restaurante Comida Ancestral oferece refeições com ingredientes agroecológicos oriundos dos quintais produtivos da região, proporcionando aos visitantes uma experiência autêntica e conectada aos saberes tradicionais (Figura 10). A gastronomia, aliada ao turismo de base comunitária, reforça o valor da agricultura familiar, da biodiversidade e da memória alimentar dos povos originários e camponeses.

Esse conjunto de ações consolida Palmeira dos Índios como exemplo de integração entre desenvolvimento sustentável, turismo responsável e preservação do patrimônio cultural. A cidade demonstra que é possível aliar tradição e inovação, gerando renda, fortalecendo identidades locais e promovendo práticas ecológicas. Sua trajetória, marcada pela resistência indígena, pelo protagonismo comunitário e pela riqueza natural e cultural, posiciona o município como polo de memória, cultura e sustentabilidade no agreste alagoano.

Fotos: Elias Rodrigues





Figura 10. Restaurante Comida Ancestral (A); almoço agroecológico servido em cerâmicas artesanais (B e C), em Palmeira dos Índios, AL.



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



Paisagens Alimentares de Sergipe

Delícias da Terra: território de tradições e resistência feminina - Indiaroba, SE

Indiaroba possui uma rica história que remonta ao período de ocupação indígena e às primeiras incursões de franceses em 1575, quando exploraram o Rio Real. No final do século XVII, o território integrava a Vila Real de Santa Luzia, com a criação de povoados como o Hospício, organizados pelos jesuítas entre 1787 e 1800. Ao longo dos séculos, a região passou por transformações significativas e foi palco de disputas políticas entre Sergipe e Bahia, relacionadas à sua autonomia territorial. Em 1943, o município foi rebatizado como Indiaroba, nome derivado da palavra indígena *indayá-robã*, que designa uma espécie de palmeira nativa (Figura 11).

Durante o século XVII, o processo de colonização e a distribuição de sesmarias impulsionaram o avanço dos currais e da criação de gado. A abundância de sal na região favorecia essa atividade, essencial

para abastecer os engenhos nordestinos e viabilizar o transporte e a produção de açúcar. Indiaroba também se destacou na produção de cana-de-açúcar e mandioca entre os séculos XVIII e XIX, com parte significativa do açúcar sendo exportada pelo porto de Salvador. A farinha de mandioca era o segundo produto mais importante, consolidando o comércio com outras capitanias e províncias.

Na década de 1950, Indiaroba ganhou relevância econômica por sua produção agrícola — especialmente coco, cana-de-açúcar e mandioca —, além da pesca e da catação de mariscos, que dinamizavam o mercado local. Com infraestrutura formada por usina de açúcar, casas de farinha e olarias, o município também produzia tijolos, telhas e lenha. Nesse período, a maior parte da população era composta por pessoas negras e pardas, dedicadas à agricultura e à pecuária, evidenciando a força rural e a identidade cultural da região.

A delimitação territorial do município fi-



Foto: Elias Rodrigues



Figura 11. Povoado Pontal de Indiaroba, SE.



cou definida entre os rios Saguim, ao norte, e Real, ao sul, a cerca de 84 km de Aracaju, capital de Sergipe. Localizado na Mesorregião Leste Sergipana e na Microrregião de Estância, o município é banhado pelas bacias hidrográficas dos rios Real, Paripe e Indiaroba. Por essa razão, a pesca artesanal tem papel central na economia e cultura locais. Indiaroba é também uma das principais portas de entrada e saída do estado para a Bahia, por meio da Estrada do Coco e da Linha Verde (BA-099). Do outro lado da margem do povoado do Pontal, encontra-se Mangue Seco, famoso destino turístico baiano.

No Pontal de Indiaroba está situada a sede da Associação das Catadoras de Mangaba de Pontal de Indiaroba (Ascamai), dedicada à produção de diversos produtos à base de mangaba. Lá, os visitantes podem vivenciar a cata da mangaba na Arena Mangabeira e conhecer a biodiversidade local (Figura 12). As mulheres catadoras acumulam ainda os ofícios da mariscagem e da pesca artesanal. Com o pescado, preparam a tradicional sapeca — peixe inteiro assado na brasa à beira da maré.

O ofício das catadoras de mangaba foi reconhecido como patrimônio imaterial de Sergipe, e a mangabeira tornou-se a árvore-



Figura 12. Cata da mangaba (A); sede da Ascamai (B), Povoado Pontal de Indiaroba, município de Indiaroba, SE.



-símbolo do estado. No entanto, a mangaba não é a única fruta colhida por essas mulheres: frutos da restinga sergipana e de quintais produtivos são transformados em doces e compotas (Figura 13), compondo uma rica cultura alimentar. Assim, os frutos da restinga, os produtos do mangue e o pescado se articulam e sustentam os modos de vida e

os saberes dessas comunidades.

Em Terra Caída, o aratu — caranguejo típico do mangue — é símbolo local. O grupo Mulheres Empoderadas, organizado em associação, produz alimentos e produtos tradicionais a partir da sociobiodiversidade da região (Figura 14). Bares e restaurantes oferecem delícias típicas da localidade. A

Foto: Elias Rodrigues



Figura 13. Produtos à base de mangaba, Povoado Pontal de Indiaroba, município de Indiaroba, SE.



empada de aratu, criada pelo senhor Pas-cásio, foi reconhecida como patrimônio cul-tural imaterial de Sergipe. Outra iguaria é o hambúrguer de aratu, criação de Anatalia Costa Neta, integrante do grupo Mulheres Empoderadas.

No distrito de Preguiça, dividido entre Preguiça de Cima e Preguiça de Baixo, vive uma comunidade de pescadores, maris-queiras e catadoras de mangaba que co-mercializam seus produtos in natura (Figura 15). O Centro Comunitário da Preguiça, co-ordenado pela Associação Praia de Santo Antônio, serve refeições elaboradas com ingredientes locais. Desses distritos partem embarcações que atendem tanto os mora-dores quanto os turistas.

Atualmente, o município conta com o Banco Popular de Indiaroba, que utiliza uma moeda digital própria, chamada aratu, em homenagem ao caranguejo típico e às ma-risqueiras locais. Essa moeda circula exclu-sivamente no comércio do município, sendo uma iniciativa do poder público para forta-lecer a economia local e estimular o consu-mo interno. Esses distritos são rodeados por manguezais, mangabeiras e rios, que ofere-cem grande potencial para o ecoturismo,



Figura 14. Aratu (A), símbolo do Povoado Terra Caída; Anatalia Costa, criadora do hambúrguer de aratu (B), Indiaroba, SE.



Figura 15. Marisqueiras do Povoado Preguiça, Indiaroba, SE.

turismo náutico, turismo cultural, turismo sustentável e turismo de base comunitária. A população é extremamente hospitaleira e mantém uma profunda conexão com o território. Nas rotas turísticas dos povoados, além dos atrativos naturais e culturais, os visitantes conhecem a história das mulheres que resistem e transformam o território, mantendo vivas tradições alimentares e modos de vida passados de geração em geração (Figura 16).

As principais manifestações culturais do município incluem o Samba de Coco de Seu Manoel e Dona Mocinha, o Reisado de Pataca, os Lambe-Sujos e as quadrilhas juninas Pisa na Brasa e Xodozinho da Ilha Bela. Destacam-se, ainda, os festejos juninos (São João, São Pedro e Santo Antônio), a guerra de espadas e busca-pés, a queima do mastro e os blocos carnavalescos Pelo Averso, dos Solteiros, das Poderosas, Iaí Mainha e o Mela-Mela do Mestre Chupinha e Cabelo Fino. Dois eventos religiosos de grande importância são as festas de Nossa Senhora da Conceição e a do Divino Espírito Santo, padroeiro do município.

Essas tradições estão profundamente enraizadas na história e nas características do território, conectadas à cultura alimentar e aos saberes transmitidos de geração em geração. Para manter esse legado vivo, as comunidades tradicionais enfrentam desafios como especulação imobiliária, queimadas e desmatamentos — problemas intensificados pelas dinâmicas do capitalismo. Essas comunidades lutam para preservar o meio ambiente, a sociobiodiversidade, suas práticas culturais e sua existência enquanto povos tradicionais.



Foto: Elias Rodrigues

A



Foto: Renata Silva

B



Foto: Renata Silva

C



Foto: Renata Silva

D

Figura 16. Sociobiodiversidade de Indiaroba, SE: mangaba (A); aratu (B); aratu na folha da patioba (C); pescado (D).



As principais manifestações culturais do município incluem o Samba de Coco de Seu Manoel e Dona Mocinha, o Reisado de Pataca, os Lambe-Sujos e as quadrilhas juninas Pisa na Brasa e Xodozinho da Ilha Bela. Destacam-se, ainda, os festejos juninos (São João, São Pedro e Santo Antônio), a guerra de espadas e busca-pés, a queima do mastro e os blocos carnavalescos Pelo Averso, dos Solteiros, das Poderosas, Iaí Mainha e o Mela-Mela do Mestre Chupinha e Cabelo Fino. Dois eventos religiosos de grande importância são as festas de Nossa Senhora da Conceição e a do Divino Espírito Santo, padroeiro do município.

Essas tradições estão profundamente enraizadas na história e nas características do território, conectadas à cultura alimentar e aos saberes transmitidos de geração em geração. Para manter esse legado vivo, as comunidades tradicionais enfrentam desafios como especulação imobiliária, queimadas e desmatamentos – problemas intensificados pelas dinâmicas do capitalismo. Essas comunidades lutam para preservar o meio ambiente, a sociobiodiversidade, suas práticas culturais e sua existência enquanto povos tradicionais.

Cidade mãe de Sergipe: território cultural e alimentar da fusão do coco, mandioca e açúcar - São Cristóvão, SE

São Cristóvão, fundada em 1590 por Cristóvão de Barros, após a conquista de Sergipe, é a quarta cidade mais antiga do Brasil. O território, originalmente habitado por diversos grupos indígenas – como Tupi-nambá, Kiriri, Xokó, Boimé, Karapotó, Romari, Natu, Aramuru e Kaxagó – foi transformado pelos colonizadores portugueses como parte do processo de ocupação e integração à economia açucareira. Inicialmente situada às margens do Rio Paramopama, a cidade foi transferida para um local mais elevado por razões estratégicas e de segurança. Assim, tornou-se a primeira capital de Sergipe e um relevante centro urbano e cultural até a transferência da sede para Aracaju, em 1855 (Ferreira, 1959).

Apesar do declínio econômico no final do século XIX, causado pela crise da indústria açucareira, São Cristóvão encontrou novos caminhos de desenvolvimento no início do século XX. A construção de uma linha férrea ligando Salvador, Aracaju e outras localidades estratégicas impulsionou o setor agroin-



dustrial e dinamizou o comércio, os serviços e as moradias na cidade baixa. Esse novo ciclo de crescimento consolidou a divisão urbana entre a cidade alta — marcada por seu patrimônio cultural e festas populares — e a cidade baixa — centro das feiras, do comércio e dos serviços essenciais (Ferreira, 1959).

Hoje, reconhecida como Patrimônio Cultural da Humanidade, São Cristóvão preserva um valioso legado histórico e arquitetônico. Igrejas coloniais, como a Igreja e Convento de São Francisco, evidenciam sua importância cultural (Figura 17). A cidade é também um símbolo da confluência entre as heranças indígena, africana e europeia na formação da identidade sergipana, permanecendo relevante tanto no turismo quanto na valorização cultural (Iphan, 2025).

O município integra a Região Metropolitana de Aracaju, junto a Barra dos Coqueiros e Nossa Senhora do Socorro. Está inserido em duas bacias hidrográficas — a do Rio Vaza-Barris e a do Rio Sergipe — e conta com uma rede de drenagem composta pelos rios Comprido, Pitanga, Poxim-Mirim, Poxim-Açu, Pratal e Paramopama (Ferreira, 1959), o que justifica a relevância da pesca artesanal



Foto: Elias Rodrigues

Figura 17. Praça São Francisco, Patrimônio Cultural da Humanidade, em São Cristóvão, SE.

para a comunidade local (Figura 18).

São Cristóvão está inserido no bioma da Mata Atlântica e abriga áreas de manguezais, restingas, várzeas, além de nascentes e mananciais de água mineral. O município pertence ao Sistema Costeiro-Marinho (Bomfim, 2002), o que reforça seu valor ecológico e paisagístico.

Três ingredientes icônicos da cultura alimentar local refletem a miscigenação presente na formação do povo sergipano: a mandioca, proveniente da cultura indígena; o coco, introduzido pelas populações africanas; e o açúcar, legado da colonização europeia. Há ainda a influência dos doces



Foto: Renata Silva



A

Foto: Elias Rodrigues



B

Figura 18. Passeio no Rio Vaza-Barris (A); pôr do sol no Rio Paramopama (B).

convencionais, como os *bricelets*, inseridos por religiosas europeias. A autenticidade da gastronomia local também se revela no uso de ingredientes típicos da região — azeite de dendê, rapadura, farinha de mandioca, frutas nativas — e nos produtos provenientes da pesca e da mariscagem (Figura 19).

As beijuzeiras e doceiras de São Cristóvão são guardiãs dessas tradições alimentares. Seus saberes e fazeres, transmitidos de geração em geração, mantêm viva a memória do patrimônio alimentar da cidade. Além da riqueza dos sabores, esses produtos atraem visitantes em busca de experiências gastronômicas autênticas, que ajudam a compreender a história e a paisagem cultural local.

O componente cultural, como elemento essencial da construção da paisagem, manifesta-se em celebrações como a Festa de Nosso Senhor dos Passos — uma das mais tradicionais do município —, na qual a comida ocupa papel central, com destaque para as queijadas. Há, ainda, os artesanatos locais, como bordados, bonecas, xilogravuras, rendas, pinturas e arte em bastidor, que expressam a identidade do povo são-cristovense (Figura 20). Essas expressões, somadas à tradição alimentar, reforçam o valor dos pa-



trimônios imateriais de Sergipe.

Além de apreciar o talento das artesãs, o turista pode explorar os encantos naturais das sete ilhas do município, com seus

manguezais e rica biodiversidade. O lugar é mágico, repleto de vida e o cenário perfeito para contemplar um pôr do sol inesquecível (Figura 21).



Fotos: Aluisio Goulart

Figura 19. Produção artesanal de pratos típicos de São Cristóvão, SE: queijoada (A); bricelets (B); beijus (C).



Foto: Elias Rodrigues



A

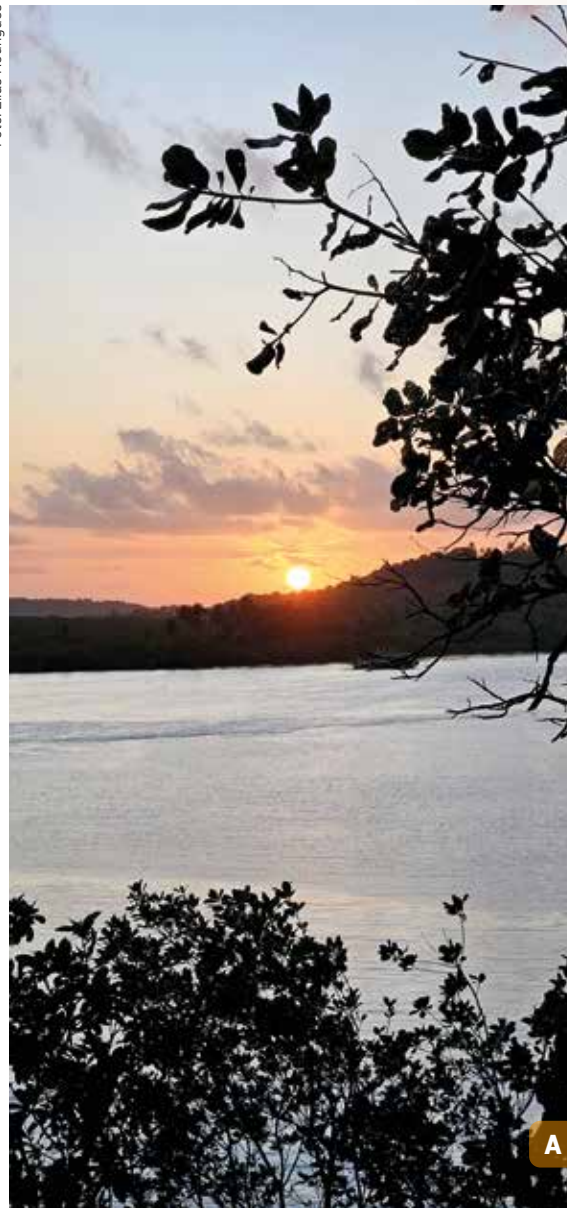
Foto: Nadir Rodrigues



B

Figura 20. Artesãs e a diversidade de artesanato (A); Samba de Coco (B) como manifestação folclórica de São Cristóvão, SE.

Foto: Elias Rodrigues



A



B

Figura 21. Pôr do Sol às margens do Rio Vaza Barris, em São Cristóvão, SE.



Foto: Elias Rodrigues

Trilha das Marisqueiras, Sirinhaém, PE.



Paisagens Alimentares de Pernambuco

Riquezas do Manguezal: território de marisqueiras e das delícias das tradições alimentares - Sirinhaém, PE

A história de Sirinhaém é marcada pela confluência das culturas indígena, africana e europeia, refletindo os conflitos e transformações que moldaram o território ao longo dos séculos. Quando os portugueses chegaram à região no século XVI, encontraram os indígenas Caeté, que foram escravizados com o avanço da colonização e o estabelecimento da monocultura da cana-de-açúcar. Paralelamente, africanos foram trazidos como mão de obra escravizada para os engenhos, resistindo à opressão por meio da formação de quilombos nas matas.

O nome Sirinhaém tem origem na língua tupi e refere-se ao rio que banha o município. Sirinhaém é a junção de siri (crustáceo) e nhaém (prato), significando prato de siri.

O século XVII foi um período de inten-

tos conflitos, sobretudo durante a invasão holandesa. Em 1632, Sirinhaém foi saqueada, e, posteriormente, dominada por Maurício de Nassau, em 1637, passando a integrar os distritos da Capitania de Pernambuco, sob controle holandês. Em 1645, a região foi retomada pelas forças da Companhia da Restauração, lideradas por Paulo da Cunha Souto Maior e Vidal de Negreiros. Já no período republicano, Sirinhaém foi oficialmente constituído como município, em 1893, e a grafia atual do nome foi estabelecida em 1938.

A geografia e os recursos naturais sempre desempenharam papel essencial na vida da população local. O estuário do Rio Sirinhaém, com suas ilhas fluviais e extensos manguezais, sustentou por décadas a pesca artesanal e a agricultura familiar. Produtos como mandioca, coco, mariscos e o tradicional beiju formam a base da cultura alimentar local. A produção de açúcar, motor econômico durante os períodos colonial e imperial,



consolidou a região como potência produtiva, utilizando o rio como uma via comercial estratégica. Atualmente, Sirinhaém preserva essa herança natural e cultural como um de seus legados mais preciosos (Figura 22).

O litoral pernambucano possui uma extensão de 187 quilômetros, correspondente a 3% da costa brasileira, abrangendo 21 municípios que concentram cerca de 60% da população do estado. Essa faixa costeira é composta por uma diversidade de ecossistemas – falésias, mangues, formações geológicas e reservas extrativistas –, além de extensas plantações de coco e depósitos de sedimentos marinhos e fluviais. Ao longo do litoral, 15 rios deságuam no Oceano Atlântico (IBGE, 2025c).

No estuário do Rio Sirinhaém, entre 32 ilhas fluviais, 17 abrigam manguezais que, por décadas, foram fonte de moradia e sustento para dezenas de famílias de agricultores e pescadores artesanais. Nessas ilhas, comunidades coletavam peixes, moluscos e crustáceos com instrumentos tradicionais, como jereré, covo e ratoeira. Nas áreas mais secas, cultivavam mandioca e frutas, produzindo derivados como o beiju em casas de farinha. Há registros, ainda hoje, da produção

Foto: Elias Rodrigues



Figura 22. Trilha das Marisqueiras de Sirinhaém, na Vila Aver-o-Mar, em Barra de Sirinhaém, PE.



de passas de caju — também conhecidas como caju-ameixa — comercializadas em feiras locais.

A bacia do Rio Sirinhaém, com uma área de 2.090,64 km², abriga um dos estuários mais importantes da região, cujos manguezais são vitais para a subsistência das co-

munidades tradicionais. A cerca de 80 km da capital pernambucana, localiza-se a Amas, na Vila de Aver-o-Mar, na praia de Gamela, distrito de Barra de Sirinhaém. A associação está inserida na APA de Guadalupe, na Mesorregião da Mata Sul, Microrregião Meridional de Pernambuco (Figura 23).



Foto: Elias Rodrigues

Figura 23. Estuário do Rio Sirinhaém, APA de Guadalupe, PE.



Criada em 1997, a APA de Guadalupe tem como objetivo conservar a biodiversidade de ecossistemas como manguezais, Mata Atlântica e restinga, ao mesmo tempo em que garante a subsistência das comunidades tradicionais. Inserida na Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, reconhecida pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (Unesco), a APA protege o estuário do Rio Formoso e sua rica fauna e flora, cuja preservação se mantém graças aos saberes tradicionais e à resiliência dos moradores, que se adaptaram às mudanças econômicas e sociais ao longo das gerações.

A Amas, fundada em 6 de dezembro de 2021, é um marco na organização comunitária e na valorização do protagonismo feminino. A associação fortalece a atuação das mulheres marisqueiras na gestão sustentável dos recursos naturais e no reconhecimento de seus saberes (Figura 24). Detentoras de vasto conhecimento sobre os ciclos das marés, as espécies nativas e os métodos tradicionais de coleta, essas mulheres asseguram que a mariscagem seja feita de forma responsável, respeitando os períodos de reprodução dos animais e contribuindo para a regeneração dos ecossistemas.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 24. Sede da Associação das Marisqueiras de Sirinhaém (Amas).

A dinâmica do trabalho das marisqueiras é determinada pela natureza. A jornada diária nas marés pode durar entre 7 e 10 horas, com uma coleta que varia de 1 a 10 quilos de mariscos. Seu ofício é guiado por respeito e gratidão ao ambiente, mesmo diante das incertezas que a atividade impõe. Historicamente sem ter visibilidade, esse trabalho ganhou luz com a chegada do turismo de base comunitária, que contribuiu para tirar essas mulheres do anonimato.

A Trilha das Marisqueiras, com duração



média de uma hora, é uma experiência imersiva conduzida pelas mulheres da Amas, que compartilham saberes tradicionais do mangue com visitantes (Figura 25). Em grupos reduzidos, para minimizar o impacto ambiental, os turistas percorrem quatro estações, onde são apresentados aos processos de coleta de aratu, ostra, marisquinho e sururu. O projeto ajudou na profissionalização das marisqueiras, tornando a experiência mais estruturada e rica em conteúdos que conectam a história do território à cultura alimentar local.

Ao final da trilha, os visitantes podem degustar caldinhos de aratu, marisquinho e sururu, ou até mesmo almoçar no local, onde são oferecidos pratos típicos preparados na sede da associação. Mulheres da comunidade também comercializam empadas de aratu, cocadas, passas de caju e outros doces regionais, além de artesanatos produzidos com resíduos dos mariscos e do coco – práticas que integram uma lógica de economia circular. Essas iniciativas reforçam o sentimento de pertencimento, a valorização do território e o respeito ao meio ambiente – marcas essenciais da identidade dessa comunidade costeira (Figura 26).



Figura 25. Na trilha das marisqueiras: coleta de sururu (A); cata do aratu (B); coleta de ostras nativas (C).



A



B

Figura 26. Delícias servidas na trilha do manguezal: caldinho de aratu (A); passa de caju (B).

Riquezas Ancestrais do Quilombo Engenho Siqueira: território rico em histórias e refúgio entre a terra e o mar - Rio Formoso, PE

Rio Formoso começou a ser povoado em 1637 com a fundação do Engenho Formoso. Desde o início, a região foi palco de intensos conflitos provocados pela ocupação europeia, que promoveu o desmatamento para a implantação da monocultura da cana-de-açúcar. Povos indígenas como os Kariri, Tabajara-Potiguar, Potiguar, Tabajara e Caeté foram forçados a migrar. Com o declínio da mão de obra indígena, africanos foram trazidos e escravizados, o que gerou resistência e a formação de quilombos, como o do Engenho Siqueira, que até hoje preserva traços culturais afro-brasileiros e indígenas².

Elevado à categoria de vila e sede de comarca em 1833, Rio Formoso foi emancipado politicamente em 1850, consolidando-se como um centro estratégico na Zona da Mata de Pernambuco (IBGE, 2025b). Seu porto fluvial, próximo ao Oceano Atlântico, favoreceu o escoamento do açúcar e im-

² Disponível em: <https://www.rioformoso.pe.gov.br/historia.php>. Acesso em: 11 maio 2025.



pulsionou o desenvolvimento de atividades agrícolas e pesqueiras. Heranças coloniais, como antigos engenhos, coexistem com o legado quilombola, reafirmando o protagonismo histórico e cultural do município. O território está inserido em duas Áreas de Proteção Ambiental: a APA de Guadalupe e a APA Costa dos Corais.

A comunidade quilombola do Engenho

Siqueira, representada pela Associação da Comunidade Quilombola do Engenho Siqueira (Acqes) – parceira do projeto –, destaca-se por suas particularidades identitárias, históricas e culturais, refletidas em seu sistema agroalimentar e modos de vida singulares (Figura 27). Fundada em 17 de junho de 1985, a associação tem como missão promover o desenvolvimento local e fortalecer



Foto: Elias Rodrigues

Figura 27. Comunidade quilombola na APA de Guadalupe, em Rio Formoso, PE.



a organização política, a identidade étnica e a luta pelas causas quilombolas. Sua sede é um espaço de encontro e diálogo, comprometido com a preservação dos saberes e dos interesses coletivos da comunidade.

Com fortes raízes afro-brasileiras e indígenas, os moradores mantêm práticas culturais e uma convivência harmoniosa com a natureza, o que reforça o sentimento de pertencimento ao território. A organização social da comunidade, marcada por comportamentos coletivos, religiosidade e participação política, foi impulsionada após o reconhecimento oficial do território como remanescente de quilombo. Ações de valorização da memória, fortalecimento da autoestima e promoção da cultura afro-brasileira contribuíram para consolidar a identidade local (Figura 28).

Atualmente, a comunidade desenvolve o turismo de base comunitária, oferecendo atrativos naturais e culturais, como rotas e trilhas que narram a história local, revelam tradições culturais, destacam a gastronomia, os manguezais e a agricultura tradicional.

A origem do Engenho Siqueira, situado na comunidade quilombola de Rio Formoso, possui três versões que enriquecem sua his-

Fotos: Elias Rodrigues



Figura 28. Saberes e fazeres do quilombo são mantidos com o envolvimento de novas gerações.

tória. A primeira associa o nome a uma família de comerciantes chamada Siqueira, que teria vivido na região e usado uma engenhoca — estrutura rudimentar para moer cana —, diferente dos engenhos convencionais de produção de açúcar. A segunda versão sugere que as terras foram doadas a Ganga Zumba, tio de Zumbi dos Palmares, como parte de um acordo com o governo após a rendição de Palmares — tornando o engenho um possível refúgio entre o mar e a terra. A terceira versão destaca os aspectos culturais da co-



munidade, que mantém práticas agrícolas e culinárias de origem africana, como o funge ou funji – espécie de pirão de mandioca típico de Angola – (Figura 29). Estudos apontam que esse alimento reforça os vínculos identitários com Angola e evidencia a ancestralidade africana da comunidade.

Essas histórias coexistem com as práticas cotidianas dos moradores – conhecidos como Negros de Siqueira –, que preservam hábitos como caminhar em grupo, cultivar alimentos tradicionais e manter costumes herdados dos antepassados. Embora a comunidade tenha sido oficialmente reconhecida como remanescente de quilombo em 2005, com a publicação do reconhecimento em 2008, a demarcação das terras ainda não foi concluída, evidenciando os desafios enfrentados para a efetivação de seus direitos territoriais.

Entre as iniciativas de valorização cultural, destaca-se o Museu Quilombola Jahbes, criado pela própria comunidade. O espaço reúne um acervo construído de forma voluntária com objetos que contam a história do Engenho Siqueira, incluindo ferramentas, artesanato, livros, fósseis, redes de pesca e outros itens representativos da cultura local.



Figura 29. Comida e símbolo: funge – conexão com Angola.

O museu promove o autoconhecimento e o fortalecimento da memória coletiva.

No território do Engenho Siqueira, a comunidade cultiva alimentos em sistema agroecológico sustentável, aproveitando as terras férteis para plantar mandioca, tubérculos variados, milho, feijão e frutas – tanto nativas, como a banana, quanto exóticas, como a fruta-pão. Além disso, realiza a pesca artesanal de mariscos (aratu, siri, caranguejo, marisquinho, sururu e ostra) e peixes, como



tainha, mero, curimã e carapeba. Esses produtos garantem o sustento das famílias e são comercializados em feiras agroecológicas, promovendo a autonomia e a soberania alimentar (Figura 30).

O artesanato também representa um papel importante na economia e para a iden-

tidade local (Figura 31). Produzido a partir de fibras vegetais e barro, expressa a criatividade e os saberes ancestrais da comunidade. A economia criativa fortalece os vínculos com o território, estimula o protagonismo das mulheres e jovens, e contribui para a preservação da memória e da cultura quilombola.

Foto: Fabiano Estanislau



Figura 30. Produtos agroalimentares da sociobiodiversidade local.

Foto: Elias Rodrigues



Figura 31. Artesanato feito com coco.



Considerações finais

Compreender a construção dos sistemas agroalimentares e suas conexões com a história dos territórios é essencial para o desenvolvimento de paisagens alimentares autênticas e singulares. As características dessas paisagens, desenvolvidas ao longo do projeto, refletem a rica e resiliente trajetória dos povos que as compõem. O passado desses locais — marcado por lutas por terra, práticas culturais ancestrais, modos tradicionais de produção e resistência às adversidades — constitui o alicerce que confere sentido e vigor à sua configuração atual, transformando-as em paisagens alimentares inspiradoras.

Cada território carrega características próprias, enraizadas em sua história e nos aspectos culturais de seus povos. Cada paisagem oferece ao visitante uma experiência única. O passado, longe de ser apenas uma memória distante, permanece vivo nas práticas agroalimentares, nos saberes transmitidos entre gerações e na valorização das tradições alimentares e culturais locais.

Ao serem integrados ao projeto Pai-

sagens Alimentares, esses territórios não apenas celebram suas histórias, mas também as utilizam como motores de desenvolvimento sustentável, conectando o legado do passado às demandas e desafios contemporâneos. É essa continuidade histórica que transforma as paisagens em símbolos de resiliência e inspiração, demonstrando que a força da identidade cultural e das práticas sustentáveis pode construir um futuro mais justo, inclusivo e ambientalmente responsável.

As paisagens alimentares, portanto, são muito mais do que espaços produtivos: são testemunhos vivos de histórias de resistência, pertencimento e construção coletiva. Elas representam oportunidades de renovação e transformação, sem perder de vista as memórias que lhes deram origem. Por serem dinâmicas, essas paisagens estão em constante evolução, abrindo espaço para novas narrativas sem romper com suas raízes.

O protagonismo feminino emerge como elemento essencial para o fortalecimento e a transformação social desses territórios. Catadoras de mangaba, marisqueiras, beijuzeiras, doceiras e agricultoras



assumem papéis de liderança, preservando tradições alimentares e práticas sustentáveis em seus cotidianos. Elas tornam-se referências na promoção da economia criativa e no compartilhamento de saberes únicos, combinando gastronomia, histórias e trocas culturais.

A partir das ações do projeto, os territórios passaram a se articular em rede, unindo todos os atores envolvidos em um propósito comum: cooperar para construir, de forma coletiva, novas oportunidades e caminhos para um futuro mais digno, inclusivo e sustentável para todos.





Referências

ALAGOAS (Estado). Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Mapa do turismo de Alagoas. 22 dez. 2020.

Disponível em: <https://dados.al.gov.br/catalogo/es/dataset/mapa-do-turismo-de-alagoas/resource/6ad0b41a-9018-4bed-88f6-6b0c044749ce>. Acesso em: 01 mar. 2025.

BOMFIM, Luís F. C.; COSTA, Ivanildo V. G. da; BENVENUTI, Sara M. P. (Orgs.). **Projeto cadastro da infraestrutura hídrica do Nordeste:** diagnóstico do município de São Cristóvão. Aracaju: CPRM, 2002.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Mapa do turismo.** Disponível em: <https://www.mapa.turismo.gov.br/mapa/init.html#/home>. Acesso em: 01 mar. 2025.

FERREIRA, Jurandy P. **Enciclopédia dos municípios brasileiros.** Rio de Janeiro: IBGE, 1959. v. 19. p. 110-114. Disponível em: biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv27295_19.pdf. Acesso em: 01 mar. 2025a.

IBGE. **Histórico Olho D'Água do Casado.**

Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/olho-dagua-do-casado/historico>. Acesso em: 13 mar. 2025a.

IBGE. **Histórico Rio Formoso.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/rio-formoso/historico>. Acesso em: 7 mar. 2025b.

IBGE. **Histórico Sirinhaém.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/sirinhaem/historico>. Acesso em: 13 mar. 2025c.

IPHAN. **As ferrovias na República.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/610>. Acesso em: 12 mar. 2025.

LANNA, Ana L. D. Ferrovias no Brasil: 1870/1920. **História Econômica e História de Empresas**, v. 8, n. 1, p. 7-40, 2005. DOI: 10.29182/hehe.v8i1.179.

NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Os objetivos de desenvolvimento sustentável no Brasil.**

Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 12 mar. 2025.



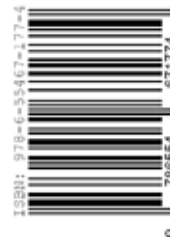
Rede Gráfica
Papel reciclato 120 g
Lombada canoa
Impressão: Offset policromia



Foto: Elias Rodrigues



Patrocínio:



CGPE: 19618