

Um patrimônio alimentar valorizado turisticamente: a mandioca nos roteiros da Operadora de Turismo Estação Gaboraba

**A food heritage appreciated by
tourism: cassava on the itineraries of
the Estação Gaboraba Tour Operator**

**Un patrimonio alimentario valorado
para el turismo: la yuca en los
itinerarios del Operador Turístico
Estação Gaboraba**

Luana de Sousa Oliveira¹

Recebido em: 28/6/2020
Aceito para publicação em: 9/9/2020

¹ Professora e pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins (IFTO).

Resumo: A mandioca é plantada e consumida de diversas formas em todo o Brasil, antes mesmo de esse território ser assim denominado, haja vista que já fazia parte da alimentação dos povos originários. Com a mandioca se preparam beijus, farinhas, bebidas fermentadas, entre tantos outros derivados e pratos, que também servem de inspiração para músicas, danças e lendas. São inúmeros os saberes, fazeres, materialidades e imaterialidades relacionados a essa raiz. O objetivo deste estudo é fundamentar a mandioca como patrimônio alimentar brasileiro e mostrar, por meio da experiência da Operadora de Turismo Estação Gabiraba, que o turismo pode colaborar para a valorização e a preservação desse patrimônio e para o desenvolvimento das comunidades locais que acolhem os turistas. Metodologicamente é um estudo qualitativo, de caráter exploratório, que para cumprir seu objetivo fez uso de pesquisa bibliográfica e documental e da técnica de entrevista. Evidenciou-se a mandioca como patrimônio alimentar e o turismo como um dos vetores de valorização desse patrimônio e de desenvolvimento da comunidade local.

Palavras-chave: mandioca; patrimônio alimentar; valorização; turismo; Operadora de Turismo Estação Gabiraba.

Abstract: Cassava is planted and consumed in different ways throughout Brazil, even before this territory received its name, since the plant was already part of the natives' diet. Based on cassava, *beijus*, flours, fermented drinks and many other products and dishes are prepared, and all of them also serve as inspiration for songs, dances and tales. There are many knowledges, activities, materialities and immaterialities related to this root. The aims of this study are to state cassava as a Brazilian food heritage and to show, through the Estação Gabiraba Tour Operator experience, that tourism can contribute to its appreciation and preservation, as well as to the development of local communities that receive tourists. Methodologically, this is an exploratory and qualitative study that used bibliographic and documentary research combined to structured interviews to accomplish its objective. Cassava was noticed as a food heritage, and tourism is one vector for appreciating this heritage and promoting local development.

Keywords: cassava; food heritage; appreciation; tourism; Estação Gabiraba Tour Operator.

Resumen: Se planta y se consume la yuca de diferentes maneras en todo Brasil, incluso antes de ese territorio ser así denominado, dado que la planta ya era parte de la comida de los pueblos originarios. Con yuca se preparan *beijus*, harinas, bebidas fermentadas y muchos otros derivados y platos, que también sirven de inspiración para canciones, bailes y leyendas. Hay innumerables conocimientos, actividades, materialidades e inmaterialidades relacionados con esa raíz. Los objetivos de este estudio son basar la yuca como patrimonio alimentario brasileño y demostrar, por medio de la experiencia del Operador Turístico Estação Gabiraba, que el turismo puede colaborar para la valorización y preservación de ese patrimonio y para el desarrollo de comunidades locales que acogen a los turistas. Metodológicamente, es un estudio cualitativo, de carácter exploratorio, que utilizó la investigación bibliográfica y documental y la técnica de entrevista para lograr su objetivo. La yuca se convirtió en un patrimonio alimentario, y el turismo es uno de los vectores para valorar ese patrimonio y para el desarrollo de la comunidad local.

Palabras clave: yuca; patrimonio alimentario; valorización; turismo; Operador Turístico Estação Gabiraba.

INTRODUÇÃO

A mandioca, também conhecida como aipim e macaxeira, entre outras denominações, faz parte da alimentação dos brasileiros de norte a sul do país. Seu amplo consumo e os diversos tipos de preparo fizeram com que recebesse de Câmara Cascudo (2011) o título de Rainha do Brasil. Não há consenso sobre o local de origem dessa raiz, mas a maioria dos autores acredita que seja uma planta de origem brasileira (ALBUQUERQUE, 1969; EMBRAPA, 2019). Vale ressaltar que seu plantio e consumo se expandiram para outros continentes, sendo um dos principais alimentos energéticos para mais de 700 milhões de pessoas, principalmente nos países em desenvolvimento. Atualmente é plantada em mais de cem países, sendo o Brasil o segundo maior produtor do mundo, responsável por 10% da produção mundial (EMBRAPA, 2019). Essa expansão de sua produção e ingestão permitiu que a raiz fosse eleita como o alimento do século XXI pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (do inglês Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO), agência da Organização das Nações Unidas (ONU), e apontada como uma cultura que pode contribuir para o alívio da pobreza rural e para o desenvolvimento econômico nacional (FAO, 2013).

Tratando-se especificamente do Brasil, a mandioca já era um dos alimentos base da dieta dos povos originários há séculos antes da chegada dos portugueses e está na mesa do brasileiro até os dias atuais. Há diferentes formas de comer a mandioca, que vai desde cozinhá-la em água, passando pelos seus derivados, a exemplo das farinhas, até os pratos produzidos com seus derivados, a exemplo de bolos e pães. Algumas dessas maneiras de prepará-la e comê-la foram mantidas ao longo dos séculos, algumas sofreram adaptações, outras não são mais feitas e, por fim, novos modos de degustá-la foram e são criados. A mandioca não está presente somente nas mesas; está em versos e prosas nos poemas, nas letras de música, além de danças e lendas que versam sobre sua origem, preparo e consumo. Em alguns casos, marca a identidade cultural de um grupo, como os paraenses, que são conhecidos por “papa chibé” – chibé é água com farinha de mandioca.

Pode-se então dizer que a mandioca é um dos patrimônios culturais do povo brasileiro, pois extrapola a condição de alimento e torna-se uma comida. Para Lima, Ferreira Neto e Farias (2015), a comida diferencia-se do alimento, pois ela é o alimento modificado pelas representações sociais e culturais. Os alimentos são produzidos pela natureza, no entanto é da cultura que surgem importantes códigos, como as diversas opções de cardápios, de receitas, os costumes relacionados ao paladar e ao prazer. Assim, a comida também passa a ter função agregadora para os indivíduos, sendo capaz de estabelecer relações importantes de sociabilidade que resultam na reunião de pessoas em volta da mesa, permitindo que nesse momento tenham a oportunidade de conversar e trocar experiências cotidianas.

Ou seja, a mandioca é um patrimônio alimentar que para Katz (2016) pode ser definido como aquilo que deve ser transmitido de uma geração a outra, que deve ser coletivo, próprio a um grupo social, ser reivindicado por pessoas pertencentes a ele e ter uma carga social simbólica ou afetiva. Assim, a alimentação situa-se na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial. Entre os aspectos imateriais do patrimônio alimentar, consideram-se os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, as maneiras à mesa, o simbolismo, os rituais, as festas e a tradição oral associada, a exemplo dos mitos, contos e cantos.

Os patrimônios alimentares na sociedade contemporânea são analisados de diferentes maneiras, e uma delas é reconhecê-los como um marcador de identidade regional, o que abre possibilidade para que a comida seja usada como um recurso para o desenvolvimento local. Nas últimas décadas, o turismo passou a se interessar pelos aspectos culturais da alimentação e sua atratividade, tornando-se o patrimônio alimentar uma das principais

atrações turísticas dos destinos, dado que a comida é um marcador de identidade regional e um forte aporte para a experiência do turista (THOMÉ-ORTIZ, 2018).

Nesse contexto, a mandioca passou a ser trabalhada como recurso turístico por meio de diversas atividades que começam pelo seu plantio, passam pelo preparo de seus derivados e terminam com a degustação da mandioca em si e de seus subprodutos. A Operadora de Turismo Estação Gabiraba, que atua no Pará, Amapá e Amazonas, é uma das empresas que desenvolvem tais atividades em seus roteiros, fundamentadas no turismo de base comunitária, as quais são descritas e discutidas neste estudo. Assim, o objetivo deste trabalho é fundamentar a mandioca como patrimônio alimentar brasileiro e mostrar, por intermédio da experiência da Estação Gabiraba, que o turismo pode colaborar para a valorização e a preservação desse patrimônio e para o desenvolvimento das comunidades locais que acolhem os turistas.

Trata-se de um estudo qualitativo, de caráter exploratório, que seguiu o seguinte percurso metodológico: pesquisa bibliográfica e documental para coletar as informações históricas sobre a mandioca e as teorias que fundamentam os conceitos em questão. E, para relatar as experiências da Operadora de Turismo Estação Gabiraba, realizaram-se duas entrevistas abertas, pois ajustam-se ao objetivo proposto, considerando que para Minayo (1993) esse tipo de entrevista deve ser usado quando o pesquisador deseja ter o maior número possível de informações sobre a temática pela ótica do entrevistado, assim como obter um maior detalhamento do tema em questão.

As entrevistas foram realizadas com a proprietária da empresa, pois além de proprietária é a responsável por conduzir os diagnósticos participativos e instruir tecnicamente as comunidades que desejam desenvolver o turismo, e com um membro de uma das comunidades receptoras de turistas. Ao final deste estudo, evidenciam-se a mandioca como patrimônio alimentar e o turismo como um dos vetores de valorização e preservação desse patrimônio e de desenvolvimento da comunidade local.

MANDIOCA: UM PATRIMÔNIO ALIMENTAR

A definição de patrimônio nem sempre é fácil, visto que essa palavra, própria ao Ocidente, em alguns casos não tem um vocábulo equivalente direto nas línguas e culturas não ocidentais. O conceito de patrimônio foi durante muito tempo sinônimo de patrimônio material (bens, propriedades, monumentos), contudo o interesse da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization – Unesco) pelo patrimônio cultural imaterial culminou com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, a qual ocorreu em Paris em 2003 e estendeu o conceito de patrimônio a inúmeros domínios (KATZ, 2016).

O patrimônio não existe em si mesmo, ele nasce de um processo de apropriação de um grupo que dá a certos objetos um novo valor que difere do valor inicial. Então, qualquer que seja seu verdadeiro tempo de existência, ele se torna um tesouro do passado, uma riqueza cultural que a coletividade busca preservar e transmitir (BIENASSIS, 2011). Deve-se então compreender o patrimônio como forma de expressão e de diferenciação social que contempla a ideia de continuidade entre o passado e o presente, de preservação, de uma persistência comprovada. Como testemunho da história, promete uma garantia, uma profundidade histórica, mas também sofre mudanças contínuas (BESSIÈRE, 2013).

Nesse sentido, Bitter e Bitar (2012), ao estudar o ofício das tacacazeiras (vendedoras de tacacá) e das baianas que vendem acarajé, afirmam que, antes mesmo do reconhecimento dessas práticas como patrimônio no sentido estritamente jurídico e ideológico, essas mulheres estão há gerações transmitindo seus saberes e dando continuidade a práticas sociais e culturais singulares. Portanto, a palavra *patrimônio* pode assumir outros contornos

semânticos, atrelados ao corpo, à alma, às relações sociais, a certos lugares, ao modo como essas comidas são servidas e consumidas, à sua estética, e assim por diante.

Define-se então o patrimônio alimentar como um conjunto de elementos materiais e imateriais que integra modos específicos de existência e de organização de um grupo, que são objetos, monumentos, saberes ou representações; assim, um patrimônio é um marcador identitário, um diferenciador de cada grupo social. As dimensões de um patrimônio alimentar podem estar presentes na produção, na transformação, na comercialização/distribuição e no consumo de alimento, a exemplo do saber e saber fazer da produção do trigo, receitas para a elaboração de pratos, mercados locais e temporalidade das refeições, respectivamente (POULAIN, 2012).

Conforme Ramli *et al.* (2016), para que um alimento seja considerado um patrimônio alimentar é necessário que atenda a cinco critérios: 1) que seus modos e técnicas de preparo sejam transmitidos de geração a geração entre membros de família e/ou de uma comunidade; 2) que faça parte da alimentação diária ou seja regularmente consumido; 3) que se mantenham técnicas tradicionais de preparo; 4) que seja original e autêntico, ou seja, que respeite os aspectos étnicos do país; 5) e, por fim, que seja uma comida de celebração, isto é, que se façam festivais, eventos com foco nesse alimento.

Com base nesse panorama teórico, a autora deste estudo reconhece a mandioca, cujo nome científico é *Manihot esculenta* Crantz, como um patrimônio alimentar do Brasil, pois os brasileiros apropriaram-se dos elementos materiais e imateriais relacionados à produção e ao consumo dessa raiz, que fazia parte da alimentação dos povos originários e que com o passar do tempo foi inserida na mesa do povo brasileiro – materialidades e imaterialidades passadas de geração a geração, manifestas nos tipos de beiju, no saber fazer uma peneira, um tipiti (prensa artesanal para extração do tucupi feita do talo de palmeira), nos ditos populares, nos locais de produção da farinha, chamados de casa de farinha ou engenhos, conforme a região do país, e em outras dimensões desse patrimônio alimentar.

Desse modo, ao chamar a mandioca de Rainha do Brasil, como fez Câmara Cascudo, há um mérito poético e um poder de síntese antropológico, porém não há nada de novo em homenagear a tão brasileira euforbiácea, visto que desde o século XVI a maior parte dos que escreveram sobre a vida no Brasil fez comentários primorosos sobre a raiz e, principalmente, sobre sua farinha e seus beijus (MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2015). Inicialmente era consumida apenas pelos indígenas, depois pelos pobres trabalhadores do campo e da cidade, chamada de “pão do pobre”, e por fim chegou à mesa dos ricos na forma de farinha, a arini (farinha de mandioca de cor amarela produzida no estado do Amazonas, conhecida por sua granulação boleada) e a suruí (farinha de mandioca fina de cor branca), comercializadas na Amazônia, na Guanabara e em São Paulo (PEREIRA, 1974).

Câmara Cascudo (2011) afirma que os relatos sobre o fato de essa raiz ser indispensável ao alimento regular de nativos e dos recém-chegados europeus eram unânimes. Informa também que era reconhecida como saborosa, de fácil digestão e substancial e normalmente denominada de pão da terra, dada sua legitimidade funcional (CÂMARA CASCUDO, 2011). Nesse sentido, Picanço (2018, p. 78) declara: “a adesão dos colonizadores e dos colonos aos hábitos alimentares dos nativos denota um marco na história brasileira em geral e na história da alimentação brasileira em particular”.

É quase impossível definir quando a mandioca passou a ser utilizada como alimento na Amazônia, em função da ausência de registros, contudo pode-se afirmar, com base nas pesquisas já realizadas, que sua exploração é tão antiga quanto a do milho (ALBUQUERQUE; CARDOSO, 1980) e que os índios tupis, indubitavelmente, já conheciam seu uso e a cultura da mandioca antes da chegada dos portugueses (AGUIAR, 1982). A primeira menção à raiz em questão é feita na primeira carta de Pero Vaz de Caminha enviada ao rei de Portugal em 1500; o escrivão fala em inhame, mas na verdade se trata de mandioca (MOTTA, 2013). Anos depois, em 1519, é mencionada por Francisco Antônio Pigafetta, italiano que,

ao aportar na Baía da Guanabara, relata que as índias traziam para eles e outros viajantes a mandioca, ananases, peixes, papagaios, entre outros (AGUIAR, 1982).

Entre os diversos registros, um dos mais antigos e conhecidos é o de Hans Staden, aventureiro alemão que esteve duas vezes em terras brasileiras no século XVI, vivência que resultou no livro *Duas viagens ao Brasil*, o qual tem um capítulo intitulado “O que os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes da mandioca”. Entre os séculos XVI e XIX os registros sobre a mandioca estão em relatos feitos principalmente por viajantes e religiosos, como o Padre José de Anchieta, que conforme Motta (2013) chegou ao Brasil em 1553 e batizou a mandioca de “pão da terra” ou “pão dos trópicos”. Entre os viajantes estão Gabriel Soares de Souza, que escreveu o *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, e Jean de Léry, missionário calvinista que em 1578 escreveu *Viagem à Terra do Brasil*.

Os derivados da mandioca também são mencionados há séculos como parte da alimentação dos indígenas e dos novos habitantes do Brasil. A farinha de mandioca, por exemplo, aparece nos relatos do Padre Manoel da Nóbrega em 1549, o qual conta que todos comiam dessa farinha feita de uma raiz de pau (AGUIAR, 1982). Já Gandavo identificou em 1576 dois tipos de farinha, uma chamada farinha de guerra e outra fresca; a primeira é descrita como muito seca, feita dessa maneira para durar muito tempo sem perecer, e a segunda como mais branda, menos áspera e que não durava mais que dois ou três dias (GANDAVO, 2008).

Atualmente há uma diversidade bem maior de farinhas, que variam em muitos aspectos, entre eles a granulação, a coloração e o tipo de mandioca usado para seu preparo, podendo ser produzidas artesanalmente ou em larga escala por indústrias alimentícias. Ainda hoje, de acordo com Katz *et al.* (2008), a farinha de mandioca é um alimento básico produzido e consumido em toda a Amazônia Internacional, que inclui o Brasil. Para esses mesmos autores, seu êxito deve-se: à diversidade de variedades da mandioca, que possibilita sua adaptação até em solos pouco férteis; ao fato de seu processamento ser elaborado, contudo é possível fazê-lo de forma artesanal, com mão de obra familiar; à sua capacidade de conservação; e à facilidade de transportá-la (KATZ *et al.*, 2008).

A farinha de mandioca é base para outras comidas, como o caribé, um caldo ralo, feito com água quente e farinha bem fina (cuí), muito usado na Região Norte para restabelecer a energia de doentes, e o chibé, cujo nome, de acordo com Pereira (1974), é de origem tupi (*che*: eu, meu; *tibé*: caldo), também chamado de cime, cimé ou ciré. Outro exemplo é o pirão, que para Câmara Cascudo (2011) é sinônimo da própria alimentação brasileira, havendo de acordo com ele duas formas de prepará-lo: o pirão escaldado, modo de preparo anterior a 1500, e o pirão cozido. Silva *et al.* (2012) ampliam as informações acerca dessa iguaria, ao identificar em Santa Catarina os seguintes tipos: pirão de café, pirão d’água, pirão de açorda, pirão de caldo de feijão, pirão de caldo de peixe, pirão de carne feito com caldo de carne ensopada. O preparo destes dá-se da mesma forma: coloca-se a farinha de mandioca polvilhada em um prato fundo ou copo de cerâmica, no qual se derrama o líquido fervente que dará sabor ao pirão.

Outro derivado da mandioca é o tucupi, também chamado manipuera, que é o suco das raízes. Para obtê-lo, devem-se descascar as raízes, ralá-las e prensá-las. O suco deve repousar; o que sedimenta é a goma, e o líquido é o tucupi. Este, logo após sua extração, tem características tóxicas acentuadas que são eliminadas após ser fervido por 15 minutos (ALBUQUERQUE, 1969). Ressalta-se que, apesar dessa característica tóxica que pode assustar num primeiro momento, o tucupi é muito apreciado na região amazônica e é base para diversas iguarias, entre elas o tacacá (tucupi, goma de mandioca, camarão seco e jambu) e as carnes de pato, porco, peixe no tucupi.

No entanto, nas demais regiões do Brasil, o tucupi normalmente não é identificado culturalmente como comida, com exceção de alguns restaurantes que trabalham a culinária brasileira e o usam justamente como um ingrediente amazônico. Com o tucupi é feito

o arubé, que de acordo com Oliveira (2019) é preparado acrescentando-se ao tucupi a própria massa da mandioca, que resulta em um tipo de molho utilizado originalmente pelos indígenas para o preparo de pimentas e de formigas e atualmente empregado como molho para peixes e carnes, por conta do trabalho de valorização desse derivado, desenvolvido pelo *chef* de cozinha Ofir Oliveira.

A goma supracitada também é denominada de polvilho ou fécula. Esse derivado é usado de norte a sul do país em diversas comidas, umas mais identificadas com certas regiões como: a bijajica ou bijijica de Santa Catarina; o biscoito de queijo de Goiás; a tapioca (tapiocinha ou beiju), elemento da cultura alimentar do Norte e do Nordeste, apesar de ser encontrado no Brasil inteiro, assim como o pão de queijo mineiro, entre outros. Há também aqueles que são comuns ao Brasil como um todo, a exemplo dos biscoitos de polvilho (doce e salgado). Do polvilho se fazem outros subprodutos: a farinha de tapioca, usada na Bahia para fazer o tradicional bolinho de estudante e no norte do país para preparar diversas sobremesas (pudim, sorvete, bolo etc.) ou acompanhar o açaí; e o sagu, tradicionalmente preparado com vinho no sul do Brasil, para ser servido como sobremesa.

Vale esclarecer que a tapioca mencionada anteriormente é apenas um dos tipos de beijos, pois existem outras variedades, como as identificadas por Pereira (1967), entre elas o beiju-açu (massa de mandioca peneirada sobre o tacho), o beiju-cica (massa de mandioca fresca sobre o tacho, cortada e depois torrada) e o beiju-curuá (massa de mandioca com sal e castanha ralada, assada ao forno na folha de bananeira). Silva *et al.* (2012, p. 11) identificam em Santa Catarina um outro tipo, o beiju ou biju, “pequenos discos feitos da massa peneirada, misturada com sal ou açúcar, podendo conter em sua versão doce canela, cravo, noz-moscada ou erva-doce, colocados para torrar na chapa ou no forno do engenho”. Pinto e Silva (2005) remarca que, dadas a semelhança dos beijos indígenas com os filhós portugueses e a falta de pão, os beijos foram adotados pelas senhoras portuguesas para acompanhar as refeições, assim saíram das aldeias e entraram nos alpendres e nas varandas, alargando o paladar dos europeus.

A mandioca também compõe pratos emblemáticos, como a maniçoba, feita com as folhas de mandioca moídas e cozidas por sete dias, carne de porco, carne-seca e embutidos, comumente consumida no Pará, no Amapá e no Recôncavo Baiano; no preparo da Bahia há outros ingredientes, como o dendê e o camarão. Macedo (2016) afirma que para os paraenses a maniçoba está associada à cultura indígena e, para os baianos, à comida dos africanos e dos orixás. Outro exemplo é o barreado, prato feito à base de carne bovina e farinha de mandioca, tema da tese de Gimenes-Minasse (2015), na qual a autora afirma que este constitui uma tradição culinária feita há centenas de anos no litoral paranaense, com ligação direta com outras manifestações culturais (fandango e folias carnavalescas), e que continua vivo, sendo preparado e degustado em residências, restaurantes, festas privadas e públicas.

Com a mandioca também se preparam bebidas por meio da sua fermentação, a exemplo do panamajuru, bebida preparada da fermentação de beijos, feita em cocho de madeira ou em potes de barro, acrescentando-se favas de puxuri (PEREIRA, 1967). Essa bebida também é chamada de pajuaru e continua sendo feita nos estados de Roraima e Amapá. Outra bebida, também elaborada da fermentação de beijos, é a tiquira, aguardente produzida artesanalmente e comercializada no Maranhão. Ou seja, são inúmeras as possibilidades de uso culinário da mandioca – escondidinho, paçoca, cuscuz, ximango, xiringa, sopa, mingau, purê, entre outros –, evidenciado a presença dessa raiz em todo o território brasileiro (MOTA, 2013).

PATRIMÔNIO ALIMENTAR E TURISMO: A MANDIOCA NOS ROTEIROS DA ESTAÇÃO GABIRABA

Para o turismo, os patrimônios e os recursos locais são atrativos de base cultural, mas ao mesmo tempo essa atividade atua diretamente nas relações dos usos dos patrimônios e das transformações sociais. Além disso, os discursos que relacionam o turismo com o desenvolvimento local por meio dos patrimônios alimentares são crescentes, pois esses patrimônios são vetores para os territórios de produção agrícola, propondo novas formas de desenvolvimento e construindo novas maneiras de atração territorial (MEDINA, 2017). Desse modo, o patrimônio cultural alimentar vem se tornando uma ferramenta âncora para desenvolver diferentes territórios que se integram a mercados globais de mobilidades alimentares e turísticas (PEREIRO; TIBÉRIO; RODRIGUES, 2018).

O fenômeno turístico também contribui para a sensibilização e a apropriação dos patrimônios alimentares locais, pois a confrontação e a diferenciação do olhar turístico geram a conscientização e o reconhecimento das marcas culturais, intervindo na renovação ou na valorização das ofertas alimentares locais (BESSIÈRE, 2013). Consumir alimentos ou especialidades gastronômicas da região, mas também adotar suas maneiras à mesa, é um passo para compreender, aprender, integrar as práticas culturais do outro. Uma refeição e atividades ligadas à mesa são capazes de integrar o turista na cultura do outro. Se a experiência turística é o consumo de múltiplos símbolos e representações, comer também é um ato simbólico portador de sentido cultural. Assim, quando o turista come a comida local, interage com o anfitrião, o que traduz uma convivência com o lugar, um consumo simbólico da terra, do clima, da história, de sua paisagem (BESSIÈRE, 2006).

Vale remarcar que o turismo deve ser parte dos desejos e objetivos da comunidade, considerando sempre como referência seus valores, ideais, estruturas sociais e econômicas. Logo, a aprovação da comunidade é imprescindível para o desenvolvimento do turismo (CONTI; IGARZA, 2010). A comunidade deve participar desde o início da elaboração das atividades turísticas, para garantir sua adesão, já que é a principal afetada pelos efeitos que geram o desenvolvimento do turismo em seu território, ao mesmo tempo em que se converte na maior beneficiária dele e é a responsável por manter e difundir o patrimônio local (JEAMBEY, 2016).

Levando em conta esses aspectos que entremeiam a relação entre patrimônio alimentar e turismo, a Operadora de Turismo Estação Gabiraba desenvolve com as comunidades os roteiros e os comercializa; tais roteiros têm atividades principais ou secundárias relacionadas à mandioca. A Estação Gabiraba é uma operadora de ecoturismo que, em conjunto com as comunidades locais, procura desenvolver e estabelecer um modelo alternativo de turismo que gere renda às iniciativas sociais comunitárias e valorize as tradições e o ambiente em que essas pessoas vivem. Foi fundada em setembro de 2007 por Ana Gabriela da Cruz Fontoura, bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e especialista em Estudos Ambientais pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC-Minas), que atua desde então na gestão e nas atividades práticas dessa empresa.

A Estação Gabiraba tem como objetivo geral consolidar no mercado um novo modelo de gestão em turismo, valorizando as capacidades empreendedoras e o patrimônio natural e cultural das populações tradicionais amazônicas. Atua nos estados do Pará, Amazonas e Amapá, abrangendo mais de trinta comunidades. Entre os principais clientes, destacam-se: WWF-Brasil, Embaixada Real da Noruega, Instituto Peabiru, Banco Mundial (BID), Toyota, Fundo Vale e Experimento Intercâmbio Cultural.

A ação da operadora dá-se de duas formas. Em alguns casos trabalha na cocriação dos roteiros turísticos, o que é feito por meio de metodologias participativas junto com os moradores das comunidades, as quais normalmente estão organizadas em cooperativas e associações. Geralmente são feitas oficinas para discutir o que a comunidade tem a oferecer,

quais são suas potencialidades, e juntos decidem o que e como será ofertado aos turistas. Após definir o roteiro, é feito um teste com ele e só posteriormente é comercializado. Já em outros casos, a operadora entra apenas como parceira comercial; isso ocorre quando a comunidade já tem seu roteiro estruturado, e a operadora, de forma participativa, colabora no que pode ser melhorado e na forma com que atuará com o produto já existente.

A experiência e os princípios da Estação Gabiraba fundamentaram a Nota Técnica para o Ecoturismo de Base Comunitária, do Instituto Brasileiro de Administração Municipal (IBAM, 2016), elaborada por Ana Gabriela Fontoura em 2016. Segundo essa nota, o turismo: deve auxiliar no fortalecimento das estruturas de organização comunitária e complementar (não substituir) as atividades tradicionais; tem de possibilitar aprendizado mútuo entre turistas e comunitários; deve estar fundamentado em transparência nas relações e na divisão justa dos recursos financeiros, ou seja, comunitários, organizações parceiras e visitantes conhecem o destino dos recursos das viagens, os quais são distribuídos de forma equilibrada entre as partes; deve promover a conservação ambiental, já que as viagens respeitam as normas de conservação da região e procuram gerar o menor impacto ambiental e cultural possível.

Atualmente a empresa trabalha com dez roteiros. Quatro deles têm atividades relacionadas diretamente à mandioca: Boa Vista do Acará (PA) – Cheiros e sabores do Acará; Belém Ribeirinha (PA) – Cultura alimentar e modo de vida tradicional na Amazônia; Santarém (PA); e Barra de São Manoel e Rio Juruena (AM)². Nesses roteiros os turistas experienciam todo o processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca, fazendo uso de utensílios como o tipiti e a peneira. As atividades começam pelos cuidados com a roça e a colheita. Em seguida os turistas descascam, ralam, espremem e peneiram a mandioca, para que possa ser torrada na casa de farinha, e por fim comem a farinha e outros derivados e preparos feitos da mandioca. Durante esse processo de preparo da farinha, há troca de conhecimentos entre visitantes e visitados sobre a cultura do local, a vida na comunidade, os saberes e o saber fazer que envolvem a produção da farinha e outros derivados.

Vale ressaltar que nos outros roteiros, apesar de não haver essa experiência direta com a fabricação da farinha, os turistas também degustam nas refeições a mandioca (frita e/ou cozida), seus derivados e pratos feitos com ela, tais como: farinha de mandioca; variados tipos de beijus; chibé; caribé; tucupi; mingau de goma; farinha de tapioca; mingau e bolinho de tapioca (feito com a farinha de tapioca).

De acordo com Ana Gabriela Fontoura (2019), a Estação Gabiraba recebe por ano entre 80 e 100 pessoas. Esses turistas têm entre 35 e 60 anos, normalmente já fizeram muitas viagens e buscam experiências nas quais possam conhecer uma atividade que é importante para a comunidade e contribuir com ela, havendo um engajamento dos visitantes com as causas locais. Trata-se de uma oportunidade para que os visitantes conheçam o patrimônio alimentar local e percebam a importância dele. A empreendedora afirma que as visitas de turismo de base comunitária permitem uma valorização dos saberes e fazeres tradicionais, da cultura alimentar amazônica, colaboram para a geração de renda complementar das famílias locais, que plantam, produzem e extraem os alimentos dos seus quintais e florestas. Para ela o turismo também possibilita: a oferta de comida de qualidade e conscientização sobre a importância dos produtos da terra, orgânicos e sem veneno; a valorização de receitas tradicionais das comunidades, pois seus membros passaram a fazê-las com mais frequência, ou passaram a fazer aquelas que já estavam só na memória do coletivo, para servir aos turistas; e dar visibilidade aos pratos não tão conhecidos pela maioria das pessoas.

Para Ingrid Natália Coutinho Cardoso (2019), secretária e agente de viagem da Cooperativa de Turismo e Artesanato da Floresta (Turiarte), membro da Comunidade Anã,

² Tais roteiros podem ser consultados no site www.estacaogabiraba.com.br ou no Instagram @estacaogabiraba.

a qual recebe turistas do Roteiro de Santarém (PA), o turismo de base comunitária foi e é importante, pois cada turista que visita a comunidade constitui um incentivo para que os moradores continuem plantando a mandioca, assim como o tomate, a couve, o cará-roxo etc. Ela explica que a recepção de cada grupo envolve entre 5 e 10 famílias locais, as quais fornecem alimentos e atuam na pousada comunitária. E, ao final, visitantes e visitados são gratos pela experiência que promove trocas culturais e complementa a renda da comunidade. Ingrid Cardoso (2019) também declara que o turismo colaborou e colabora para: mostrar que as pessoas que vivem em comunidades rurais têm a mesma relevância das que vivem na cidade; fortalecer a qualidade de vida dos locais; conscientizar os turistas sobre a importância da natureza; e manter a floresta em pé. E complementa: “No meio da floresta tem gente que quer ter seu direito garantido e território pra cultivar, tanto pra gente e para as gerações que virão” (CARDOSO, 2019).

Infere-se que a Estação Gabiraba tem colaborado para o desenvolvimento socioeconômico da comunidade, pois trabalha com ela desde a concepção da experiência turística até a sua comercialização, o que de acordo com Mielke e Pegas (2013) é essencial para o sucesso do turismo de base comunitária, uma vez que um dos motivos da insustentabilidade dessas atividades é o baixo acesso ao mercado relacionado à oferta de produtos que não atendem às exigências deste, pelo fato de as desconhecerem, e/ou relações comerciais tardias com os intermediários. Isso pode ser evitado quando as operadoras trabalham desde a formatação do produto até a sua comercialização, pois elas detêm o conhecimento e podem direcionar a estruturação dos produtos, alinhando-os aos padrões desejáveis de qualidade socioeconômica e ambiental (MIELKE; PEGAS, 2013). Os impactos positivos dos projetos desenvolvidos pela Estação Gabiraba também se coadunam com as condições associadas ao desenvolvimento turístico local adequado, defendidas por Hall (2004), pois os turistas respeitam as tradições e os valores locais e a comunidade está amplamente envolvida nas atividades turísticas, as quais são um meio de fonte de renda.

A experiência da Estação Gabiraba com as comunidades confirma também as premissas de Bessière (2013) de que os turistas inegavelmente desempenham um papel de reconhecimento de produtos e recursos locais, trazendo por meio de suas práticas, seus usos e representações de patrimônio alimentar uma promessa de reconhecimento e garantia externa. Além disso, o turismo é uma alavanca para a reapropriação local, reativando ou estimulando um novo olhar sobre o patrimônio alimentar. Tal aspecto está diretamente atrelado ao desenvolvimento local, pois conforme Tomazzoni (2009) um dos indicadores na dimensão cultural do desenvolvimento é a gastronomia típica, com cardápios de base histórica e sabores locais, roteiros que contêm a história e as práticas locais, assim como restaurantes e hotéis. Esses fatores são constatados por meio dos roteiros, das comidas ofertadas e de outros relatos apontados neste estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final deste estudo, infere-se que a mandioca é um patrimônio alimentar do Brasil, originalmente parte da alimentação dos povos originários e posteriormente dos europeus e dos povos africanos, que chegaram com a colonização a esse território e deram origem ao povo brasileiro, o qual planta e come essa raiz de norte a sul do país. Entre o plantar e o comer há um conjunto de saberes e fazeres que envolvem a produção e a reprodução de materialidades e imaterialidades passadas de geração a geração, ou até mesmo recriadas ou inovadas, pois a cultura é dinâmica e permite que o novo de hoje seja a tradição de amanhã. Assim, a mandioca está presente material e imaterialmente em nosso cotidiano, no bolo de macaxeira chamado de mané pelado em Goiás e Tocantins, no toucinho do

céu (bolo de macaxeira) no sul do Brasil, nas lendas indígenas que falam de sua origem, nos pratos indígenas e não indígenas.

É essa pluralidade da mandioca enquanto patrimônio alimentar que está sendo trabalhada como recurso turístico nos roteiros da Operadora de Turismo Estação Gabiraba, promovendo a interação cultural e a troca de conhecimentos entre turistas e comunidade local, as quais ocorrem principalmente durante o preparo das comidas. Desse modo se permite não só aos turistas que acessem os conhecimentos locais, mas também à comunidade que acesse os conhecimentos que os visitantes trazem, contribuindo para a preservação e a valorização de tal patrimônio, pois os turistas que participam desse tipo de atividade têm interesse em conhecer a história do local, das pessoas, dos alimentos, para dar sentido à experiência que estão vivenciando, fazendo com que os saberes e fazeres sejam contados, praticados e valorizados.

O turismo também colabora para a autoestima da comunidade, que tem a oportunidade de mostrar sua realidade e de ser reconhecida pelo que faz, imaterial e financeiramente. Estimula-se a transmissão das tradições, as quais às vezes deixam de ser ensinadas por desinteresse dos mais jovens, que não reconhecem o valor imaterial desses saberes, preferindo dedicar-se a outras atividades que julgam mais interessantes e/ou rentáveis. Ou seja, não se deve esquecer que o turismo também precisa ser rentável, gerar lucro para a comunidade e que as relações financeiras têm de ser justas, pois o turismo, quando bem planejado e desenvolvido, pode e deve gerar benefícios imateriais e materiais.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, P. **Mandioca**: pão do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.
- ALBUQUERQUE, M. **A mandioca na Amazônia**. Belém: Sudam, 1969.
- ALBUQUERQUE, M; CARDOSO, E. M. R. **A mandioca no trópico úmido**. Brasília: Editeria, 1980.
- BESSIÈRE, J. Heritagisation, a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. **Journal Heritage of Tourism**, v. 8, n. 4, p. 275-291, 2013.
- BESSIÈRE, J. Manger ailleurs, manger local. **Espaces**, n. 242, p. 16-21, nov. 2006.
- BIENASSIS, L. Inventorier le patrimoine alimentaire: acquis, méthodes et perspectives. **Food & History**, v. 9, n. 2, p. 127-152, 2011.
- BITTER, D.; BITAR, N. P. Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 213-236, jul.-dez. 2012.
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CARDOSO, I. N. C. **Ingrid Natália Coutinho Cardoso**: entrevista oral [out. 2019]. Entrevistadora: Luana de Sousa Oliveira. Entrevista sobre o turismo na Comunidade Anã e as atividades da Estação Gabiraba, concedida para a realização deste artigo.

CONTI, A.; IGARZA, S. C. Patrimonio, comunidad local y turismo: la necesidad de planificación para el desarrollo sostenible. **Notas en Turismo y Economía**, n. 1, 2010.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Mandioca**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 20 dez. 2019.

FONTOURA, A. G. C. **Ana Gabriela da Cruz Fontoura**: entrevista oral [out. 2019]. Entrevistadora: Luana de Sousa Oliveira. Entrevista sobre a proposta e atividades da Estação Gaboraba, concedida para a realização deste artigo.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. **Produzir mais com menos**: mandioca. Disponível em: <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/cassava/pt/>. Acesso em: 20 dez. 2019.

GANDAVO, P. M. **Tratado da Terra do Brasil**: história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. Curitiba: Editora UFPR, 2015.

HALL, C. M. **Planejamento turístico**: políticas, processos e relacionamentos. São Paulo: Contexto, 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL – IBAM. **Ecoturismo de base comunitária no contexto da Amazônia Brasileira**. 2016. Disponível em: http://lam.ibam.org.br/estudo_detalhe.asp?ide=313. Acesso em: 18 fev. 2020.

JEAMBEY, Z. Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. **Pasos – Revista de Turismo e Patrimonio Cultural**, v. 14, n. 5, p. 1.187-1.198, 2016.

KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRRN, 2016.

KATZ, E. *et al.* La valorización del patrimonio culinario amazónico por las indicaciones geográficas. In: PATRIMONIO cultural y alimentación de Europa a América. Barcelona: Icaria, 2008.

LÉRY, J. **Viagem à Terra do Brasil**. Biblioteca do Exército, 1961.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

MACEDO, S. C. F. **A cozinha mestiça**: uma história da alimentação em Belém – fins do século XIX e meados do século XX. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

MARANHÃO, R. F. A.; BASTOS, S. R.; MARCHI, M. M. Cultura e sociedade no sistema culinário da mandioca no Brasil. **Ciências Sociais e Humanas**, v. 28, n. 2, p. 54-68, maio-ago. 2015.

MEDINA, F. X. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, p. 1-8, 2017.

MIELKE, E. J. C.; PEGAS, F. V. Turismo de base comunitária no Brasil: insustentabilidade é uma questão de gestão. **Turismo em Análise**, v. 24, n. 1, abr. 2013.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento científico**: pesquisa qualitativa em saúde. 2. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1993.

MOTTA, J. S. Mandioca: a raiz do Brasil. In: LODY, R. (org.). **Farinha de mandioca**: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac, 2013.

OLIVEIRA, L. S. Arubé: da tradição à inovação. In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (org.). **Processos sociais**: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

ORICO, O. **Cozinha amazônica**: uma autobiografia do paladar. Belém: Universidade do Pará, 1972.

PEREIRA, N. **Moronguêta**: um Decameron indígena. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1967. v. 1.

PEREIRA, N. **Panorama da alimentação indígena**: comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PEREIRO, X.; TIBÉRIO, M. L.; RODRIGUES, V. Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, v. 58, 2018.

PICANÇO, M. **Na roça, na mesa, na vida**: uma viagem pelas trajetórias da mandioca no e além do nordeste paraense. Belém: Paka-Tatu, 2018.

PINTO E SILVA, P. **Farinha, feijão e carne-seca**: o tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

POULAIN, J. P. **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: Presse Universitaire de France, 2012.

RAMLI, A. M. *et al.* Food Heritage from the Food Experts' Perspectives. **Hospitality and Tourism**, nov. 2016.

SILVA, Y. F. *et al.* A mandioca: do cultivo do "alimento" à elaboração da "comida". In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 8. **Anais** [...]. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2012.

SOUZA, G. S. **Tratado descritivo do Brasil**. Rio de Janeiro: Typographia de São João Ignácio da Silva, 1879. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242787>. Acesso em: 10 ago. 2019.

STADEN, H. **Duas viagens ao Brasil**: primeiros registros sobre o Brasil. Porto Alegre: L&M Pocket Descobertas, 2010.

THOMÉ-ORTIZ, H. Heritage cuisine and identity: free time and its relation to the social reproduction of local food. **Journal of Heritage Tourism**, v. 13, n. 2, p. 104-114, 2018.

TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional**: dimensões, elementos e indicadores. Caxias do Sul: Educs, 2009.