

AS CASAS DE FARINHA DE COPIOBA DO RECÔNCAVO BAIANO E O TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR: UM ESTUDO ECOGASTRONÔMICO E DIAGNÓSTICO

Ednilson da Silva Andrade¹
Sarita Brito e Silva Zumaeta²
Carolina de Andrade Spinola³
Ryzi de Cassia Vieira Cardoso⁴

RESUMO

O interesse por produtos alimentares genuinamente tradicionais tem aumentado, sobretudo por aqueles com vínculos em suas origens, saberes e fazeres tradicionais e em seu meio ambiente próprio. O manejo sustentável de alimentos tradicionais pode contribuir para sua salvaguarda, por meio de atividades socioeconômicas ecogastronômicas e turísticas. No Recôncavo da Bahia, dentre tais alimentos tradicionais, têm-se as diversas farinhas de mandioca, com destaque para uma farinha especial, conhecida como farinha Copioba ou farinha de Copioba. Deste modo, este estudo visa analisar as interrelações entre esse patrimônio alimentar da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano com duas modalidades de turismo, o Turismo Ecogastronômico e o Turismo Rural na Agricultura Familiar. Para tanto, realizou-se uma pesquisa exploratória e qualitativa, com pesquisa bibliográfica e documental, e estudo diagnóstico em campo, em casas de farinha da região, e aplicação de entrevistas semiestruturadas e preenchimento da Matriz SWOT. As unidades produtivas investigadas reuniam potencialidades relacionadas com a notoriedade e adequação da farinha de Copioba aos princípios do turismo ecogastronômico e do turismo rural familiar. Todavia, verificaram-se fragilidades, pela falta infraestrutura e apoio técnico. Trata-se de um contexto promissor, em termos de oportunidades, mas que pode ser afetado por ameaças de natureza ambiental, necessitando ações específicas para o seu enfrentamento.

Palavras-chave: Gastronomia; Patrimônio Alimentar, Mandioca; Turismo; Agricultura Familiar.

THE FLOUR MILLS OF COPIOBA DO RECÔNCAVO IN BAHIA AND RURAL TOURISM IN FAMILY FARMING: AN ECOGASTRONOMIC AND DIAGNOSTIC STUDY

ABSTRACT

Interest in genuinely traditional food products has increased, especially among those with links to their origins, traditional knowledge and practices and their own environment. The sustainable management of traditional foods can contribute to their safeguard, through socioeconomic, eco-gastronomic and tourist activities. In Recôncavo da Bahia, among these traditional foods, there are various cassava flours, with emphasis on a special flour, known as Copioba flour or Copioba flour. Therefore, this study aims to analyze the interrelationships between this food heritage of Copioba flour from Recôncavo

¹ Especialista em Especialista em Docência do Ensino Superior em Turismo (FAMETTIG) e em Auditoria e Gestão Ambiental (Fundação Visconde do Cayru), Brasil. E-mail: ednilson.andrade.cerimonialista@gmail.com

² Mestre em Alimentos (Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia), Brasil. Professora do Centro Universitário Nobre (UNIFAN), Feira de Santana, Bahia, Brasil. E-mail: saritabrito8@gmail.com

³ Doutora em Geografia pela Universidade de Barcelona, Espanha. Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano e professora titular (Universidade Salvador, UNIFACS), Brasil. E-mail: cas.spinola@gmail.com

⁴ Pós-Doutora pela School of Oriental and African Studies (University of London), England. Professora da Escola de Nutrição (Universidade Federal da Bahia), Brasil. E-mail: ryziac@gmail.com



Baiano with two types of tourism, Ecogastronomic Tourism and Rural Tourism in Family Farming. To this end, an exploratory and qualitative research was carried out, with bibliographical and documentary research, and a diagnostic study in the field, in flour mills in the region, and the application of semi-structured interviews and filling out the SWOT Matrix. The productive units investigated had potentialities related to the notoriety and suitability of Copioba flour to the principles of ecogastronomic tourism and rural family tourism. However, there were weaknesses due to the lack of infrastructure and technical support. This is a promising context, in terms of opportunities, but it can be affected by threats of an environmental nature, requiring specific actions to combat them.

Keywords: Gastronomy; Food Heritage; Cassava; Tourism; Family farming.

1 INTRODUÇÃO

A agricultura familiar tem grande importância para a sociedade atual. Em 2014, a Organização Mundial das Nações Unidas (ONU) declarou que aquele seria o Ano da Agricultura Familiar. O papel socioeconômico desta atividade, ao empregar grande número de trabalhadores no campo, produzir alimentos para o mercado interno e garantir a subsistência e a renda para agricultores e suas famílias é incontestável (BRASIL, 2022; SEI, 2014).

Nessa vertente, o interesse por produtos alimentares genuinamente tradicionais tem se destacado, sobretudo os que estão vinculados às suas origens, aos saberes e fazeres tradicionais e à salvaguarda do meio ambiente. O manejo sustentável desses produtos tradicionais pode contribuir para a preservação da diversidade cultural, socioprodutiva, ambiental e alimentar, favorecendo o desenvolvimento rural e da agricultura familiar, por meio de atividades socioeconômicas de Ecogastronomia e Turismo (ARFINI et al., 2009; BRASIL, 2022; NASCIMENTO; JACQUES, 2022).

A Ecogastronomia, por sua vez, surge como filosofia do movimento social e gastronômico do Slow Food, nos anos 1980. Ao abordar novas possibilidades de interações entre a Gastronomia, o patrimônio alimentar da sociobiodiversidade e práticas turísticas em espaços rurais, propõe que os produtores primários de alimentos tradicionais sejam protagonistas socioeconômicos e que haja a proteção da sociobiodiversidade (SLOW FOOD BRASIL, 2022a; SLOW FOOD BRASIL, 2021b; SLOW FOOD BRASIL, 2021c).

No que tange ao Turismo Ecogastronômico e o Turismo Rural na Agricultura Familiar, têm se visto duas vertentes em crescimento. A primeira propõe atividades turísticas nas quais a experiência vai além do visitar e sugere o vivenciar da oferta, em ritmo mais lento, diminuindo a ansiedade cotidiana e aproveitando grandes e

pequenas delícias locais. Segue também os princípios ecogastronômicos de salvaguarda dos produtores de alimentos tradicionais e da sociobiodiversidade do território (BRASIL, 2022; SLOW FOOD BRASIL, 2021; CATRACA LIVRE, 2022). A segunda, por sua vez, ocorre na unidade de produção, vivenciando suas atividades tradicionais, para as famílias agrícolas compartilharem com os visitantes suas práticas produtivas cotidianas, em todas as suas dimensões, em propriedades rurais economicamente produtivas, reforçando sua autenticidade, realidade e coerência (BRASIL, 2022; SLOW FOOD BRASIL, 2021; CATRACA LIVRE, 2022).

No Recôncavo da Bahia, dentre os alimentos tradicionais de maior reputação, têm-se uma farinha especial, de características sensoriais diferenciadas, produzida na região do Vale do Copioba, há, pelos menos, três séculos, que tem ganhado notoriedade na cultura alimentar baiana. Tal farinha passou a ser conhecida hoje como farinha Copioba ou farinha de Copioba, conforme chamada pela população local (EMBRAPA, 2017; SANTOS, 2021).

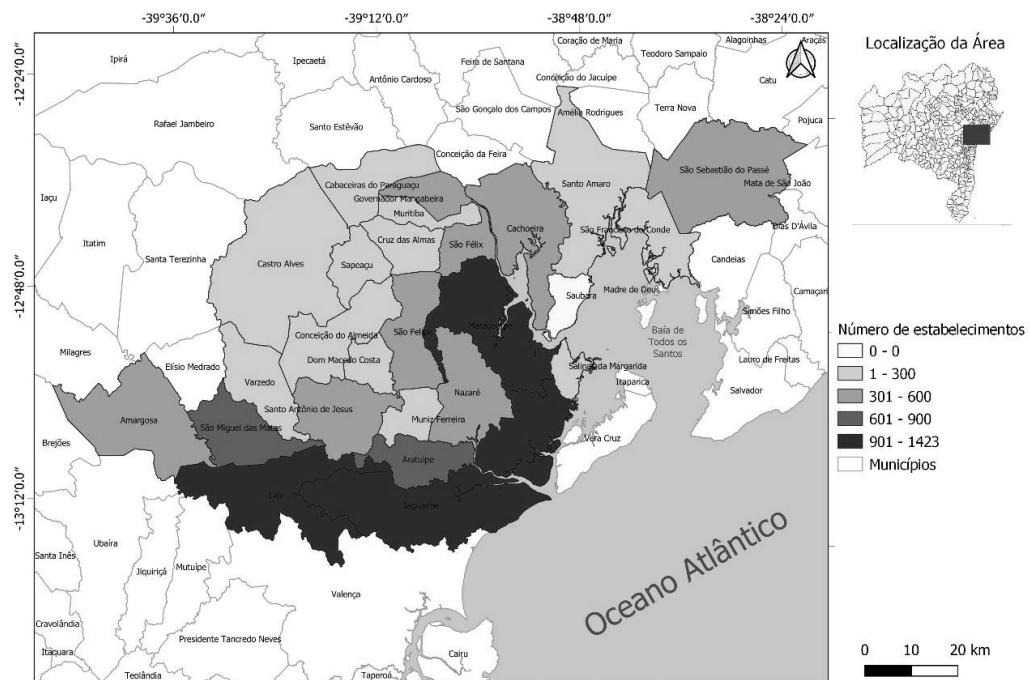
Assim, que realidades e potencialidades apresentam as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano para o desenvolvimento das práticas do turismo ecogastronômico e do turismo rural na agricultura familiar? Dada a pergunta, este estudo contribui para aprofundar o conhecimento quanto às realidades e potencialidades desses estabelecimentos rurais, na medida em que se entende que estas podem constituir uma base para proposição de atividades turísticas com novos e singulares atrativos, roteiros e experiências no âmbito desses dois segmentos. Vale destacar que os estudo nessa linha para esse tema têm se mostrado insuficientes, não abordando o assunto nessas especificidades.

A área de abrangência deste estudo é o Recôncavo Baiano reconhecido e afamado como produtor tradicional tanto de farinhas de mandioca especiais como da própria farinha de Copioba, que envolve 26 municípios: Amargosa, Aratuípe, Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Castro Alves, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macedo Costa, Governador Mangabeira, Jaguaripe, Laje, Maragogipe, Muniz Ferreira, Muritiba, Nazaré, Santo Amaro, Santo Antônio de Jesus, São Felipe, São Félix, São Francisco do Conde, Salinas da Margarida e São Miguel das Matas, São Sebastião do Passé, Sapeaçu, Saubara e Varzedo. (EMBRAPA, 2017).

Trata-se de um território histórico-cultural, de terras férteis no entorno da Baía de Todos os Santos, que consagraram a produção canavieira e o desenvolvimento regional brasileiro, no Período Colonial (séculos XVI a XIX) (Risério, 2004; Reis, 1990). Nestes municípios, de acordo com o IBGE (2022), a produção de farinha de mandioca envolve 11.160 estabelecimentos rurais produtores, com volume de produção de 34.050 ton de farinha produzida e 31.865 ton de farinha comercializada, movimentando R\$ 78.250.000,00.

A Figura 1 apresenta um mapa desse território da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano.

Figura 1 – Mapa dos estabelecimentos produtores de farinha de Copioba no Recôncavo baiano



Fonte: IBGE (2022); EMBRAPA (2017).

A maior parte destas propriedades rurais são da agricultura familiar tradicional e histórica do território, voltadas sobretudo para a produção da farinha de Copioba (IBGE, 2017). De fato, uma produção econômica de relevância, um número significativo de estabelecimentos rurais envolvidos, gerando importantes benefícios econômicos.

Em adição, conforme Santos (2021), desde a primeira década do século XVIII, já havia registros da importância, valor e notoriedade da farinha produzida nos distritos do rio Copioba e Nazaré: uma farinha seca e bem torrada, de sabor e crocância especiais – a farinha de Copioba. Assim, seu saber-fazer tornou-se característico e próprio deste território. Com o tempo, se difundiu também por vários outros municípios do Recôncavo baiano e, posteriormente, devido aos fluxos populacionais, para além dele.

Diante do conteúdo explicitado, este estudo busca analisar as interrelações entre o patrimônio alimentar das casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano, o turismo ecogastronômico e o turismo rural na agricultura familiar. Além disso, permite avaliar o potencial da farinha de Copioba no Recôncavo Baiano, enquanto patrimônio alimentar voltado às práticas de Turismo Ecogastronômico e Turismo Rural na Agricultura.

2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo tem por foco as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano e se estruturou em dois eixos de metodológicos: uma pesquisa bibliográfica e documental, com abordagem qualitativa e de natureza exploratória; e um trabalho de campo, que contemplou um diagnóstico ecogastronômico do ambiente de *marketing* das casas de farinha.

Para a revisão de literatura, procederam-se pesquisa bibliográfica e documental, para construção do quadro teórico, a partir dos conceitos, caracterizações, princípios e interrelações entre Ecogastronomia, Turismo Rural na Agricultura Familiar e o Patrimônio Alimentar da Farinha de Copioba do Recôncavo baiano.

Neste sentido, foram consultados: livros e artigos, publicados entre de 1995 e 2022; dissertações e teses publicadas na última década sobre o tema, seus aspectos socioeconômicos, culturais e sua organização político-legal; documentos oficiais nacionais e estaduais relacionados, incluindo-se informações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) Mandioca e Fruticultura e o site do Slow Food Brasil.

No que se refere ao estudo diagnóstico ecogastronômico, seguiram-se duas etapas: o acompanhamento *in loco* de atividades produtivas desses

estabelecimentos rurais e entrevistas junto a especialistas e representantes da gestão municipal e da assistência técnica rural da EMBRAPA Mandioca e Fruticultura; e a análise do ambiente de *marketing* destas casas de farinha, a partir da Matriz SOWT (Strengths, Weakness, Opportunities, Treaths) (CHURCHILL JR.; PETER, 2013; KOTLER; ARMSTRONG, 2007, 2006; KOTLER; KELLER, 2005; LAS CASAS, 2004; WESTWOOD, 1996).

As visitas às propriedades rurais ocorreram entre 2020 e 2023. Nas propriedades visitadas, o estudo considerou as características deste complexo quanto à tradicionalidade do saber-fazer, facilidades da produção, estratégias de comercialização, bem como o cenário global dos estabelecimentos rurais - características naturais, ecogastronômicas, culturais e atividades agro zootécnicas desenvolvidas. Escolhidas sob consulta à especialistas das áreas de Ecogastronomia e Patrimônio Alimentar, técnicos da gestão municipal de Nazaré e da assistência técnica rural específica do território, totalizaram três unidades localizadas em Nazaré e uma em São Félix. A Figura 2, apresenta-se um mapa com a localização das casas de farinha de Copioba visitadas.

Figura 2 – Mapa de localização das casas de farinha de Copioba (ERPFC) visitadas



Fonte: Malha de Municípios IBGE (2020).

As entrevistas ocorreram, a princípio, presencialmente, durante os trabalhos de campo, sendo depois viabilizadas e complementadas com conversas e encontros virtuais (WhatsApp, Meet e Teams). Seus áudios foram transcritos com auxílio do

programa Transkriptor© (versão 2021), com revisão posterior das narrativas. O conteúdo dos discursos foi analisado por similares, diferenças e complementariedades, conforme metodologia proposta por Bardin (2011).

No tocante aos seus aspectos éticos, este trabalho integra o projeto “Os caminhos para a Indicação Geográfica (IG) da farinha de mandioca Copioba”, e tem aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Escola de Nutrição, pelos Pareceres 3.681.387, de 04 de novembro de 2019, e 4.730.430, de 2021, por aditivo, no período de pandemia.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Patrimônio alimentar e ecogastronomia: princípios fundamentais caracterizações

Enquanto alimento simbolizado, os processos envolvendo comida – coleta, cultivo, preparo e consumo – são culturais, uma vez que se baseiam nas infinitas escolhas feitas, a partir de combinações de elementos nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos e sociais, entre outros. Comida é alimento simbolizado e comer é um ato social, visto que faz parte da natureza humana comer junto. Esse convívio acaba por dar uma dimensão mais que funcional aos gestos ligados ao comer: lhes atribui sentido, valor comunicativo (MONTANARI, 2008).

De caráter complexo, multidisciplinar, este patrimônio é típico e singular, no tempo, no espaço e nas sociedades específicas que o consomem. Assim, conforme Montanari (2008), trata-se o alimento tradicional como cultura, uma produção social, com sua diversidade de insumos, que o transformam em comida; de organizações sociais em torno da sua exploração ambiental e distribuição; e as razões que os conjuntos sociais dão para suas dinâmicas de consumo, comensalidade e identificação social.

Neste âmbito, os sistemas alimentares tradicionais, uma vez patrimonializados, constituem-se em efetivos instrumentos de desenvolvimento regional e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Dado que parte relevante da produção dos alimentos tradicionais ocorre no campo, por comunidades guardiãs da sociobiodiversidade, muitas vezes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, cabe destacar o papel estratégico do turismo rural na agricultura

familiar e o ecogastronômico (BRASIL, 2014; BRASIL, 2013; ÁLVAREZ; MEDINA, 2008).

Assim, à medida que os alimentos tradicionais se convertem em um dos principais referenciais simbólicos de um povo, também podem ser relacionadas ao desenvolvimento regional sustentável e à valorização turística dos recursos alimentares tradicionais locais (ÁLVAREZ; MEDINA, 2008). Ao promover o enfrentamento da situação de subordinação, inviabilidade socioeconômica e exclusão social a que esses sistemas alimentares têm ficado expostos, ao longo dos tempos, contribui para a realização da SAN, com foco na garantia do direito ao acesso universal à sociobiodiversidade dos alimentos e à soberania alimentar (CONSEA, 2023).

Estas territorialidades promovem o sentimento de pertencimento da sociedade em relação ao que lhe é próprio, lançando bases para a gastronomia como fator identitário. Do ponto de vista turístico cultural, as práticas alimentares constituem-se em atrativos turísticos, uma construção social e cultural baseada em experiências ligadas ao complexo produtivo de alimentos tradicionais tradições. Consumidos a partir de uma relação experiencial socialmente construída entre o turista, o lugar e os marcadores de distinção do espaço turístico relacionados aos alimentos tradicionais, na contemporaneidade, tais atrativos ganham notoriedade quando se apresentam como autênticos, genuinamente ligados ao passado e às tradições (BRASIL, 2022; BARROCO, 2019; ÁLVAREZ; MEDINA, 2008).

Neste contexto, Adrià, em YouTube (2023), e Petrini (2009) estabelecem que, enquanto a Gastronomia estuda da relação do homem com o alimento, da sua produção ao seu processamento, distribuição e consumo, a Ecogastronomia se apresenta como uma escola gastronômica que estuda o campo das formas de produção, obtenção, processamento, transporte, transformação, e consumo sustentáveis de alimentos, nos níveis sociais, ambientais, econômicos, políticos e culturais. Neste sentido, promove a sustentabilidade ao relacionar o prazer da alimentação com a prática de valores éticos.

A Ecogastronomia propõe um novo modelo estruturante para os sistemas alimentares e suas etapas produtivas, valorizando: os alimentos e ingredientes regionais e locais; seus produtores primários; a tradição e suas receitas típicas; a simplicidade no cultivo, processamento, preparo e serviço dos alimentos; além da

sua frugalidade, que promove uma alimentação moderada, comedida, simples e sóbria, sem exageros ou desperdícios (SLOW FOOD BRASIL, 2020A; SLOW FOOD BRASIL, 2020B; SLOW FOOD BRASIL, 2020c; FIDA, 2018).

Assim, promove novas dimensões e paradigmas para as práticas gastronômicas: respeito pelo produtor primário e tradicional do campo, como protagonista principal e guardião dos processos alimentares atuais; uso de métodos sustentáveis, com preocupação sobre a origem do alimento e seu processo produtivo, vigilância e segurança, aliada com a ética e responsabilidade socioambiental universal; e a valorização do produto final, com as características biodiversas de seus alimentos, ingredientes, saberes e fazeres gastronômicos tradicionais (SLOW FOOD BRASIL, 2021c).

Pontua-se então que uma abordagem ecogastronômica da alimentação deve contemplar ações integradas, diferenciadas, inovadoras, multidisciplinares e convergentes, envolvendo todos os seus atores sociais, e promovendo benefícios múltiplos e duradores para todos, ao longo do tempo e do espaço. Neste contexto, alinha-se também com os princípios freireanos de autonomia e valorização dos produtores(as) rurais (FREIRE, 2007).

3 ECOGASTRONOMIA, PATRIMÔNIO ALIMENTAR E TURISMO: BASES CONCEITUAIS E INTERELAÇÕES

Historicamente, ao longo dos anos 80 e 90, as demandas sociais levaram as pessoas a valorizarem as viagens turísticas para fora dos grandes centros urbanos, em paralelo à valorização do meio natural. Neste cenário, o turismo rural se apresentou então como novo segmento, à medida em que propôs o aproveitamento turístico do entorno não-urbano, atendendo-se às premissas do desenvolvimento sustentável então em voga (TALAVERA, 2000).

Em seu cerne, resgata as origens culturais, promove a interação com ambiente natural e a valorização da cultural local, tanto das propriedades rurais como de seu entorno. Sendo assim, esta atividade configura em um produto mercadológico específico, que realiza em um sistema de múltiplas e complexas interrelações (ARAÚJO *et al.*, 2017; BRASIL, 2022).

Vale ressaltar que aqui também se aplicam os pressupostos conceituais do turismo considerados pelo Ministério do Turismo (Brasil, 2022) e OMT (2001): o

turismo se realiza com o deslocamento e estadia voluntários e temporários em destinos para além, pelo menos, do município de residência dos turistas envolvidos). Casos diferentes, se classificariam como atividades turísticas no meio rural.

Concernente a estas atividades turísticas, tendo como pressuposto basilar a salvaguarda do patrimônio alimentar da sociobiodiversidade das casas de farinha de Copioba, entende-se que o Turismo Ecogastronômico e o Turismo Rural na Agricultura Familiar se adequam satisfatoriamente aos objetivos desta pesquisa.

Isto posto, cabe então apresentar um diagnóstico turístico ecogastronômico do patrimônio alimentar das casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano, com vistas a práticas de turismo ecogastronômico e turismo rural na agricultura familiar.

4 ESTUDO ECOGASTRONÔMICO E DIAGNÓSTICO DAS CASAS DE FARINHA DE COPIOBA DO RECÔNCAVO BAIANO

Considerando o levantamento conduzido em campo para o estudo diagnóstico, o Quadro 2 descreve a caracterização dos socioeconômica dos estabelecimentos rurais visitados e seus sistemas produtivos e o Quadro 3 apresenta a Matriz SWOT então elaborada, assim como seguem, respectivamente.

Quadro 2 – Caracterização socioeconômica dos estabelecimentos rurais produtores de farinha de Copioba visitados

CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS RURAIS PRODUTORES DE FARINHA DE COPIOBA VISITADOS				
Código	ERPFC 01	ERPFC 02	ERPFC 03	ERPFC 04
Localidade	São Félix - BA	Nazaré - BA	Nazaré - BA	Nazaré - BA
Tipo de Processamento	Tradicional, familiar manual e com alguidares de barro.	Tradicional, semimecanizado, primeira casa de farinha de Copioba do município.	Tradicional, semimecanizado com bacia de inox e de referência municipal.	Tradicional, em sistema meeiro ⁵ , semimecanizado com bacia de inox e produção feminina.
Arranjo econômico	Familiar, na 3ª geração, com 2 linhas de produção:	Familiar, uma linha de produção, na 3ª geração, gerida	Familiar, única linha de produção, na 2ª geração, gerida	Familiar, única linha de produção, na 4ª geração, gerida

⁵ Conforme o relato da produtora, o sistema meeiro se estabeleceu no território recentemente, visando atender às demandas produtivas dos pequenos produtores, que não tinham condições de investir em sua própria casa de farinha de Copioba. Para tanto, utilizavam uma casa de farinha de outro(a) produtor(a) ou comunitária (como no caso deste estabelecimento), para realizar sua produção particular e, em contrapartida, pagavam por tal uso, com metade da mandioca a ser processada.

	patriarca e de um dos seus filhos .	por dois filhos da 2ª geração.	por um dos filhos da 2ª geração.	por um dos filhos da 2ª geração.
Forma de Escoamento	Feira local e intermediário.	Feira local e mercado em município vizinho.	Feira local e intermediário.	Venda autônoma; entrega em domicílio, a freguesia fixa próxima.
Produção Mensal	2,5 sacos de 50 kg/sem.ana.	15 a 20 sacos de 50 kg/sem.ana.	20 a 30 sacas de 50 kg/sem.ana.	20 sacas de 50 kg/sem.ana.
Caraterísticas Socio Laborais	Produção de pequena escala, familiar e diaristas.	Mutirão comunitário e produção familiar e diaristas.	Mutirão comunitário e produção familiar e diaristas.	Sistema meeiro, liderança feminina, familiar e diaristas.

Fonte: o Autor.

Quadro 3 – Matriz SWOT do estudo diagnóstico do patrimônio alimentar das casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano no contexto do Turismo Ecogastronômico e do Turismo Rural na Agricultura Familiar

POTENCIALIDADES	FRAGILIDADES
1) Trajetória histórica singular.	1) Inadequação no tratamento dos resíduos tóxicos gerados (manipueira).
2) Notoriedade como patrimônio cultural alimentar.	2) Práticas de produção frágeis do ponto de vista higiênico sanitário.
3) Aspectos paisagísticos do seu entorno.	3) Infraestrutura física local e vias de acesso deficientes.
4) Proximidade de cidades históricas, com patrimônio arquitetônico e manifestações culturais importantes.	4) Pouca valorização do trabalho na produção da farinha de Copioba por parte das gerações mais jovens.
5) Produção cuidadosa e criteriosa.	5) Serviços de internet deficientes.
6) Diversidade de alimentos derivados produzidos nos estabelecimentos.	6) Estrutura física pouco satisfatória para recepção e alimentação de grupos de visitantes.
7) O saber fazer tradicional dos(as) produtores(as).	7) Logística de transporte da produção inadequada.
OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
1) Movimento global de valorização dos alimentos tradicionais.	1) Políticas públicas insuficiente e mal orientadas.
2) Geração de riqueza, trabalho e renda complementar para agricultura familiar.	2) Contaminação epidemiológica durante a pandemia da Covid-19.
3) Inclusão e interação social, bem como melhoria nas relações sociais.	3) Investimentos insuficientes em pesquisa e desenvolvimento por instituições de ensino, assistência técnica, organizações governamentais, mercadológicas e do Terceiro Setor.
4) Intercâmbio cultural e manutenção do legado cultural e social.	4) Crise mundial da água potável e dificuldades no acesso democrático e justo para a agricultura familiar.
5) Projetos de pesquisa de universidades em prol de sua salvaguarda e comercialização justa.	5) Poluição ambiental gerada pelas áreas industriais do entorno.
6) Projetos de incentivo produtivo governamentais	6) Mudanças climáticas e índices pluviométricos desequilibrados.
7) Reconfigurações mercadológicas no contexto da Pandemia da Covid-19 – vendas à domicílio, cultivos consorciados e novas fontes de renda.	7) Existência de empreendimentos socio ambientalmente conflitantes com a produção tradicional de farinha de Copioba.

Dentre as potencialidades apresentadas, as casas de farinha de mandioca do Recôncavo baiano se destacam por sua notoriedade ancestral, haja vista registros que descrevem a alimentação do Brasil Colônia baseada no tripé farinha – feijão – carne seca (PINTO, 2017; SILVA, 2014).

Desde então, constituiu-se o sistema produtivo da mandioca: conjunto dos bens de cultura material da mandiocultura (raladores, peneiras, prensas e fornos de barro). Nesse cenário, também se aponta o valor da ancestralidade da mandioca como uma das espécies mais antigas cultivadas na América do Sul (CORIOLANO, 2009; SILVA, 2014; PINTO, 2017).

Bottini (2011) pontua que a mandioca esteve presente neste período, sendo plantada nas incursões de ida ao território, para serem colhidas e consumidas quando do retorno dessas tropas. Após o estabelecimento dos portugueses enquanto colonizadores residentes, continuou sendo a base alimentar da população, substituindo o trigo, alimento tradicional dos colonizadores. Outros documentos marcantes na história do Brasil citam a importância da mandioca para a colonização (CASCUDO, 2011).

Santos (2021), por sua vez, destaca que o território do Recôncavo baiano se sobressaiu no Período Colonial (séculos XVI ao XIX) pela produção de suas farinhas de mandioca com propriedades sensoriais (cor, sabor e aroma) diferenciadas, com registros específicos referentes à farinha de Copioba produzida neste território desde 1712.

Também se destaca, conforme Santos (2019, 2018; SILVA, 2018; PINTO, 2017; SILVA, 2014), que a produção da farinha de Copioba, na sua maioria, era feita de modo artesanal, com mão de obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, alguns produtores utilizam, também, mão-de-obra assalariada, o que implica em relações de trabalho diferenciadas no interior de uma mesma unidade produtiva. Contudo, todas essas práticas se constituem tradições seculares desse patrimônio alimentar.

Quanto ao processamento, Santos (2019, 2018; PINTO, 2017; SILVA, 2014) estabelecem que a produção tradicional da farinha de Copioba é derivada da produção da farinha de mandioca comum, com algumas especificidades.

O aprimoramento da técnica levou ao uso de um processo de torração manual próprio da farinha de Copioba, inicialmente, no sistema de três fornos e depois dois fornos, com alguidares de barro, cobre ou de ferro e aquecimento gradativo à lenha (YOUTUBE, 2022; SILVA, 2022; SILVA, 2018; SANTOS, 2019; SILVA, 2014; Lody, 2013).

A Figura 3 apresenta este sistema produtivo manual, com dois alguidares de barro.

Figura 3 - Estabelecimento rural produtor de farinha de Copioba do Recôncavo baiano, em sistema manual com alguidares de barro (ERPFC 01)

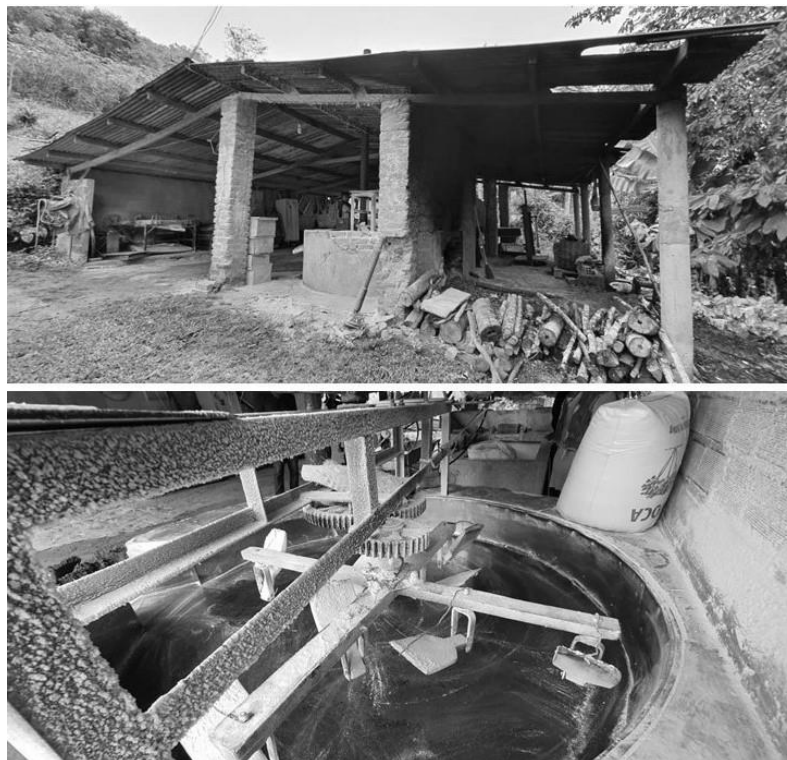


Fonte: o Autor.

Com a eletrificação rural, ocorrida neste território a partir de 1980, foram introduzidos fornos com uma única bacia de aço inox e operações em sistema semimecanizado. Contudo, em ambos processos, o saber fazer tradicional do mestre farinheiro é visto como um dos elementos determinantes de qualidade e diferencial da farinha de Copioba (SILVA, 2022; SANTOS, 2019).

A Figura 4 mostra, por sua vez, o sistema produtivo semimecanizado, com bacia de inox.

Figura 4 – Estabelecimento rural produtor de farinha de Copioba, pelo sistema tradicional semimecanizado com bacia de inox (ERPFC 03)



Fonte: o Autor.

De acordo com Cabrini e Terça-Nada (2013, p. 76), “na casa de farinha, o homem exercita sua habilidade, fruto de anos de convivência com o ambiente ao seu redor. [...] na casa de farinha, o saber é fruto de experiência, de vivência e também de mistérios”.

Somando-se a essas características patrimoniais, cabe também salientar outros elementos culturais presentes neste território: as cidades históricas – como Nazaré, São Felipe e Maragogipe – formadas no processo de desenvolvimento regional do Recôncavo baiano e em função do sistema produtivo da farinha de Copioba. Nestas encontram-se elementos materiais e imateriais de um patrimônio da mandiocultura e da farinha de Copioba de relevância, como casarios, equipamentos urbanos, utensílios e ferramentas típicas, registros escritos, saberes e fazeres próprios (ANDRADE, 2013).

Geograficamente, reforçam-se suas potencialidades seu ecossistema específico, segundo Baiardi (2015), entre o Litoral e a Caatinga. A beleza cênica da paisagem é valorizada pela presença de vegetação de Mata Atlântica, morros modestos, mas pitorescos, e o próprio rio Copioba com seu Vale, onde nasce e

deságua – elementos que reforçam ainda mais a notoriedade das suas casas de farinha de Copioba (ANDRADE; CARDOSO; SILVA, 2021; ANDRADE; LIMA, 2020; ANDRADE; CARDOSO; CALDAS, 2019).

A Figura 5 retrata elementos importantes deste patrimônio alimentar, que podem ser contemplados em práticas de Turismo Ecogastronômico e de Turismo Rural na Agricultura Familiar.

Figura 5 – Elementos do patrimônio alimentar das casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano e sua sociobiodiversidade



Fonte: o Autor.

Outra potencialidade relevante das casas de farinha de Copioba é a diversidade de alimentos passíveis de comercialização, ali gerados, para além da farinha em si. Trabalhos realizados pelo SENAC Bahia, em parceria com as cooperativas de beijuzeiras do município baiano de Irará, geraram um portfólio local de 105 alimentos derivados da mandioca, que podem ser obtidos diretamente nas casas de farinha ou a partir de seus ingredientes derivados (ANDRADE, 2018). Na Arca do Gosto do *Slow Food* Brasil, desdobramento nacional de um catálogo mundial em prol da salvaguarda de alimentos tradicionais da sociobiodiversidade planetária, já estão catalogados a farinha de Copioba, a goma de mandioca e o sequilho, como alimentos autênticos, tradicionais da socio biodiversidade da mandiocultura do Nordeste brasileiro, que necessitam de salvaguarda especial (SLOW FOOD, 2017).

De fato, as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano apresentam um conjunto articulado de características tradicionais históricas, econômicas e socioculturais que tanto lhe conferem posição peculiar entre os demais alimentos da sociobiodiversidade territorial, como também podem basear práticas de turismo ecogastronômico e de turismo rural na agricultura familiar. Estas devem seguir os princípios estruturantes de promoção de experiências turísticas rurais autênticas com patrimônios alimentares de notoriedade, produzidos por agricultores tradicionais, que promovem a salvaguarda destes, de seus alimentos, saberes e fazeres artesanais.

As entrevistas feitas ratificaram as potencialidades acima apontadas. Entre os produtores(as) rurais, a tradição do território e familiar são pontos positivos que fazem grande diferença para a farinha de Copioba. Em ERPFC 01, se destacou a permanência do uso dos alguidares de barro. O ERPFC 02 acrescentou a esta lista a beleza cênica da paisagem do entorno, a hospitalidade dos(as) produtores(as) e reforçou, como diferencial, a reputação do estabelecimento enquanto primeira casa de farinha de Copioba do município.

Em ERPFC 03, além da notoriedade de produzir a melhor farinha de Copioba do município, reconhecida pelos técnicos da gestão municipal. ERPFC 04, por sua vez, se destacou pela liderança feminina, algo digno de nota, em tempos de empoderamento feminino e protagonismo do trabalhador rural. Em ERPFC 03 e 04, constaram, ainda, como potencialidades da produção de farinha de Copioba, os multi cultivos consorciados (além de puba ou carimã, tapioca e beiju, outras produções como maracujá, laranja, inhame, dentre outros). Especificamente, ERPFC 03 se destacou pela produção de mandioca num sistema orgânico, sem agrotóxicos.

Em paralelo, os especialistas entrevistados do Slow Food Brasil e da EMBRAPA confirmaram que “as casas de farinha têm um potencial imenso e rico”: a diversidade de alimentos que podem compor o produto turístico rural – bolo de puba, de tapioca, bolinho de tapioca, biscoitinhos de goma e diversas sobremesas feitas a partir mandioca e seus alimentos derivados. Destacaram também que os saberes e fazeres tradicionais ligados à produção de farinha de Copioba apresentam grande potencial para o turismo de experiência preconizado pelo Turismo Ecogastronômico e o Turismo Rural na Agricultura Familiar. A

hospitalidade desses(as) produtores(as) foi igualmente reconhecida como potencialidade e considerada como ideal neste contexto.

O cuidado com a produção, em todas as suas etapas, mas especialmente durante a torração, gera um alimento diferenciado, como dito pelos especialistas, “extraordinário”. A sabedoria envolvida na escolha das manivas para o plantio, melhorias genéticas dos cultivares, técnicas próprias de cultivo e beneficiamento e o ponto certo da torração, por exemplo, são apenas alguns dos aspectos que proporcionariam uma experiência singular para os segmentos de turismo aqui propostos.

Em contraste, apesar da notoriedade, fama, qualidade da farinha de Copioba, as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano possuem fragilidades que foram apontadas tanto por produtores(as) e quanto por especialistas, destacando a estrutura física dos estabelecimentos, que são rústicas por natureza e tradição, e têm apresentado lacunas quanto às suas condições higienicossanitárias e de salubridade. Frequentemente, são espaços apertados, com exposição a altas temperaturas, devido aos fornos, e falhas na limpeza e na manutenção. Salienta-se que a limpeza mínima, inclusive das áreas externas à casa, é viável, possível e necessária, mesmo na rusticidade dos alimentos tradicionais. Inclusive, historicamente, alimentos tradicionais e higiene não estão dissociados (ZUIN; ZUIN, 2008).

Em atenção especial, conforme o especialista da EMBRAPA, as adequações sanitárias devem contemplar o acesso à água potável e corrente, como condição de manutenção das condições sanitárias adequadas aos estabelecimentos produtores de farinha de Copioba. Nesta direção, muitas casas de farinha de Copioba do território não atendem ao padrão proposto, conforme relatam os técnicos da gestão municipal entrevistados. Isso certamente pode prejudicar o valor que este patrimônio acumulou ao longo do tempo e suas potencialidades, caso não sejam adotadas medidas de adequação adequadas à produção de alimentos tradicionais e à Legislação brasileira para tais alimentos.

Outra fragilidade apontada pelos especialistas do Slow Food Brasil e da EMBRAPA foi a logística de comercialização. Relatou-se que, em geral, há dificuldades na logística de escoamento do produto, devido às questões de adequação às normas sanitárias e às políticas públicas vigentes no setor. Ainda

citam-se: serviços de internet deficientes, estrutura física insuficiente para recepção e alimentação de grupos de visitantes, limitação na logística de transporte da produção, baixa incorporação de boas práticas de produção e de prevenção à Covid-19 (máscaras, álcool em gel e 70%) adequadas à sua realidade produtiva e o alinhamento das rotinas produtivas com as novas realidades impostas pela pandemia, como o uso das tecnologias digitais de comunicação pessoal e profissional e a assistência a parentes doentes. Especificamente em ERPFC 04, estas se sobressaíram.

Todos os entrevistados apontaram também a acessibilidade como uma grande fragilidade para as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano. Em ERPFC 04, inclusive relatou-se que as estradas de acesso precárias à sua propriedade, muitas vezes, resultaram interrupção do seu deslocamento e perda de mercadorias, além dos custos com a manutenção do veículo. Igualmente, estes fatos precisam de medidas corretivas, pois a acessibilidade é condição *sine qua non* para as atividades turísticas.

Também se insere nas fragilidades o envolvimento baixo das populações mais jovens no sistema produtivo da farinha de Copioba. Embora haja alguma participação destes no sistema produtivo da farinha de Copioba, especialmente nas operações envolvendo tecnologias digitais e gestão de redes sociais, com visto em ERPFC 03, em sua maioria a geração mais nova tem buscado outros caminhos profissionais, muitas vezes incentivados pelos pais, que afirmam “não desejar que seus filhos tenham que trabalhar tão duro como eles”. Este quadro se relaciona com outra fragilidade ainda recorrente, conforme apontada nas entrevistas, embora combatida pela notoriedade do alimento: a relação da farinha de Copioba, enquanto alimento básico de subsistência, com uma produção rural de segunda linha, de menor projeção econômica, do que o café e o cacau.

Esta fragilidade pode ser mitigada pela sensibilização desses jovens a respeito de uma das principais potencialidades das casas de farinha do Recôncavo baiano: sua notoriedade como patrimônio cultural alimentar da sociobiodiversidade baiana. Este patrimônio pode ser uma ferramenta mercadológica plenamente satisfatória para sua atuação cidadã e protagonista nesse mercado rural, gerando trabalho, emprego e renda.

Quanto à análise do macro ambiente, destacou-se dentre as ameaças ao patrimônio alimentar das casas de farinha do Recôncavo baiano, a crise da água potável, a poluição ambiental e as mudanças climáticas, apresentadas pelos especialistas entrevistados. A mandioca foi apresentada como “um produto que precisa de muita água”. Logo, a poluição com agrotóxicos provenientes das outras lavouras e das áreas industriais próximas podem se constituir em ameaças reais e imediatas às casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano.

Em paralelo, as mudanças climáticas têm gerado períodos frequentes de altos e baixos índices pluviométricos, que prejudicam o controle de água para a mandiocultura. Dessa forma, tanto as potencialidades relacionadas à notoriedade e fama deste patrimônio alimentar como as relacionadas aos seus aspectos paisagísticos e históricos arquitetônicos poderiam ser prejudicados, caso não sejam tomadas medidas de prevenção e manutenção.

Enquanto ameaça, ainda, pode-se citar a existência de empreendimentos que são conflitantes com a produção tradicional de farinha de Copioba, como a cultura do eucalipto para celulose, que afeta o potencial hídrico da região e gera desmatamento. Também são responsáveis pelo assoreamento de rios e comprometem a qualidade do lençol freático, reduzindo a disponibilidade necessária de água potável. Desta forma, a necessidade do território e sua sociobiodiversidade serem submetidos a sistemas de salvaguarda em rede, com diálogo e participação de todos os entes envolvidos, haja vista estes serem os principais aspectos deste patrimônio.

O enfrentamento dessas ameaças tem se dado, como relataram os(as) produtores(as) entrevistados(as), com base em suas crenças e fé religiosas, ações resilientes e inovadoras (diversificação da produção e investimentos na logística de comercialização – uso racional dos recursos financeiros, vendas digitais e a freguesia certa).

No que diz respeito às oportunidades, os relatos apresentados pelos entrevistados identificaram a valorização de alimentos tradicionais como uma grande perspectiva para as casas de farinha do Recôncavo baiano. Este achado concorda com Silva (2014) e Pena (2018), ao valorizarem o consumo de farinha de mandioca no Recôncavo Baiano, tanto a comum como a de Copioba, tão cotidiano e abrangente, que se funde à própria imagem e reputação regional. Contudo, os(as)

produtores(as) tiveram dificuldade em apresentar outras oportunidades a eles relacionadas.

Além disso, foram identificadas como oportunidades a comercialização em domicílio, como no caso de ERPFC 04, ou com freguesia certa, conforme verificado em ERPFC 01, 02 e 03. Em ERPFC 01, foi informado que vendas de produtos alternativos (livros) também se configurou como oportunidade para o estabelecimento. ERPFC 04 ainda listou, entre as oportunidades que aproveitou, a participação em ações governamentais de assistência técnica e fomento produtivo, como os projetos Maniva, Bahia Produtiva e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do Governo Federal, com compras para a alimentação escolar.

Para os especialistas do Slow Food e EMBRAPA, as visitas de estudantes, tanto da rede pública como privada, do ensino Fundamental, Médio e Superior, a essas casas de farinha podem ser consideradas oportunidades de grande valor. Uma vez inseridas em projetos pedagógicos, de pesquisa ou extensão, poderão difundir o conhecimento desses saberes e fazeres ancestrais, promovendo sua salvaguarda, como também propiciar o orgulho, sentido de pertencimento dos visitantes em relação a este patrimônio alimentar e protagonismo e empoderamento do(a) produtor(a) rural. Ao final, isso também levaria a novas oportunidades de geração de riqueza, trabalho e renda, inclusão e interação social, bem como melhoria nas relações sociais, intercâmbio cultural e manutenção deste legado cultural e social.

Ainda no tocante às oportunidades, vale ressaltar que, foi identificado, tanto na observação *in loco* com nas entrevistas, que se favorece a promoção do resgate da dignidade da comunidade local, seu orgulho e senso de pertencimento em relação aos seus alimentos e saberes tradicionais, incentivando-a à prática de ações cidadãs.

Assim, seu desenvolvimento passa, então, a ser visto como uma alternativa viável para as comunidades mandiocultoras, em especial estas que, devido ao processo histórico-dialético nacional, estiveram por muito tempo à parte dos benefícios econômicos e sociais do progresso. Os técnicos da gestão municipal apontaram também investimentos em equipamentos de hospedagem melhores no território. Sobretudo nos estabelecimentos rurais, estes seriam cruciais ao pleno do turismo rural, com as devidas condições de hospedagem.

Ademais, em prol da salvaguarda deste patrimônio alimentar da farinha de Copioba, registram-se atividade em andamento de grupo de pesquisa da Universidade Federal da Bahia dois grupos de pesquisa específicos:

a) O grupo Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos – SACIA, descreve um histórico de acumulação de experiências e conhecimentos em uma temática ainda pouco investigada no Brasil, a produção e a comercialização de alimentos pelo setor informal, à luz do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (UFBA, 2023).

b) Dentro do SACIA, tem-se o projeto “Os Caminhos para a Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca Copioba”, que conta com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia (UFBA, 2023).

c) Ainda, há um grupo de trabalho próprio com membros do grupo, que discute o processo de registro de patrimônio imaterial para o sistema alimentar da farinha de Copioba do Recôncavo baiano (CNPQ, 2023).

Considerando os aspectos histórico, econômico e sociocultural da produção e do consumo da farinha de Copioba do Recôncavo baiano, é possível caracterizá-la em diferentes perspectivas, como: economia de subsistência para boa parte da população rural; produção artesanal (manual ou semimecanizada) e agroindustrial, predominantemente tradicional; relações sociais de produção familiares, comunitárias e/ou assalariadas; alimento básico da população mais pobre; e como componente importante do sistema culinário brasileiro e da tradição histórica cultural do território (CONSEA, 2023; FRAIFE FILHO; BAHIA, 2015; SEI, 2015, 2014; CASCUDO, 2011).

Dessa maneira, evidenciam-se múltiplas dimensões da vida social da agricultura familiar do território, conformando, por isso, em atividade e fato social relevantes, com potencial para práticas de turismo ecogastronômico e de turismo rural na agricultura familiar. Além disso, trata-se de setor que contribui para a realização da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com foco na garantia do direito ao acesso universal à sociobiodiversidade dos alimentos e à soberania alimentar (CONSEA, 2023; FRAIFE FILHO; BAHIA, 2015; SEI, 2015, 2014; CASCUDO, 2011).

Porém, verificou-se a necessidade de implementação de ações conjuntas

dos serviços de saúde pública e qualidade de vida para o território, especialmente quanto ao fornecimento de água potável, controle de vetores e pragas e boas práticas de produção de alimentos. Em adição, foi notória a necessidade de ampliação da pesquisa e desenvolvimento na área de produção de alimentos tradicionais para farinha de mandioca regional, buscando encontrar rumos que levem ao empoderamento das comunidades (SEI, 2014; CASCUDO, 2011). Certamente, o incentivo à visitação de estudantes, sobretudo do ensino Superior, tem papel fundamental nesse sentido.

As potencialidades ligadas à tradicionalidade e à herança familiar são elementos de destaque para as casas de farinha de Copioba do Recôncavo baiano. Porém, devido às imposições do escalonamento produtivo, os estabelecimentos que usam o sistema manual com fornos de alguidares de barro merecem uma salvaguarda especial. Caso contrário, estes podem ter sua continuidade de existência ameaçada. Neste caso, para estes, sugerem-se estudos e ações concretas para inseri-los em processos de patrimonialização político institucional, enquanto patrimônio imaterial, ou de certificação de notoriedade mercadológica, baseada em suas características socio biodiversas.

Estas potencialidades devem ser geridas levando-se também em conta as fragilidades observadas, posto que há: foco produtivo parcial no desenvolvimento regional, apoio financeiro e político institucional insuficientes, investimentos deficientes na infraestrutura, mão de obra especializada, no manejo ambiental de resíduos produtivos tóxicos, como a manipueira, rica em compostos cianídricos, e na valorização do patrimônio alimentar. Assim, propostas de intervenção para esses estabelecimentos rurais devem ser elaboradas em alinhamento aos princípios de gestão de alimentos tradicionais, com autonomia dos sujeitos e foco nos produtores rurais. Isso se constituirá em uma estratégia de enfrentamento de ameaças e importante vetor para o desenvolvimento regional, preservação dos recursos ecológicos e manutenção do patrimônio cultural.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em face aos achados, avalia-se que a utilização do patrimônio alimentar da farinha de Copioba, no contexto do Turismo Ecogastronômico e do Turismo Rural na Agricultura Familiar, pode ser considerada com viável e possível. Como visto

suas potencialidades e as oportunidades em voga no mercado atual o favorecem, ao passo que suas fragilidades e ameaças podem ser trabalhadas e contornadas. Neste sentido, as recomendações apresentadas podem ser úteis para o planejamento de ações futuras.

Dentre as características de notoriedade vistas no sistema produtivo da Copioba, citam-se: seu aspecto de economia de subsistência para boa parte da população rural do território; suas características identitárias de produção artesanal e agroindustrial tradicionais; suas relações sociais próprias de produção, com relações familiares, comunitárias e/ou assalariadas específicas; a notoriedade como alimento básico da população mais pobre e componente importante do sistema culinário brasileiro e a tradição histórica e cultural.

Este estudo também deixa evidente o interesse destacado por produtos alimentares genuinamente tradicionais no mundo de hoje, sobretudo os que estão vinculados às origens, aos saberes e fazeres tradicionais e ao meio ambiente. Seu manejo sustentável pode contribuir para a preservação da diversidade cultural, socioprodutiva, ambiental e alimentar, favorecendo o desenvolvimento rural.

Isso se alinha com a filosofia e as práticas do Turismo Ecogastronômico e do Turismo Rural na Agricultura Familiar aqui explicitadas, que salvaguardam o patrimônio alimentar da sociobiodiversidade territorial. Por conseguinte, também promoverá o resgate do orgulho em relação à cultura e identidade alimentar do território, valorizando suas tradições, hábitos, saberes e costumes, promovendo cidadania e dignidade a esses agricultores familiares.

Para estudos posteriores, recomenda-se que pesquisas sejam conduzidas, com amostragens maiores, principalmente em estabelecimentos que utilizam o sistema manual, com uso da pesquisa qualitativa. Assim, a convivência prolongada em campo com esse complexo produtivo e seus sujeitos poderá ir além dos resultados aqui obtidos, haja vista as limitações desse estudo quanto à sua amostragem e o tempo de pesquisa de campo, que não permitiram uma imersão mais efetiva nessa realidade social. Dessa forma, poderá levar à elaboração de roteiros turísticos mais adequados às demandas de salvaguarda desse patrimônio alimentar singular.

Enquanto destino para o turismo, o território rural aqui estudado ainda carece de investimentos em acessibilidade e facilidades. Sobretudo, destacam-se suas

estradas rurais e a hospedagem nos estabelecimentos produtores de farinha de Copioba do território. Neste cenário, a atividade proposta a visitantes constituirá a realização plena da experiência turística – deslocamento, visitação e hospedagem. Conquanto as limitações da realidade atual, é possível realizar atividades de turismo no espaço rural, como as aqui apontadas, sem a hospedagem *in loco*, envolvendo apenas a experiência da visitação, o que, *per si*, já se constitui em algo singular e meritório.

REFERÊNCIAS

ÁLVAREZ, Marcelo; MEDINA, F. Xavier (Ed). **Identidades em el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América**. Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas. Ministerio de Cultura. Barcelona: Icaria Editorial, 2008. 282 p.

ANDRADE, Adriano B. **O outro lado da baía: a gênese de uma rede urbana colonial**. Salvador: Edufba, 2013.

ANDRADE, Ednilson da S.; CARDOSO, Ryzia de C. V.; SILVA, Sarita B. A notoriedade da farinha de mandioca do Recôncavo baiano no contexto de segurança alimentar e indicações geográficas. In: SANTIAGO, Rita Cristin Coelho de Almeida; Francisca de Paula Santos da SILVA; PROCOPIUCK, Mario (Org.) (Org.). **Agrobiodiversidade, Segurança Alimentar e Tecnologias Sociais**. Salvador: Edufba. 2021. p. 69-86.

ANDRADE, Ednilson da S.; LIMA, Letícia de C. A mandiocultura como base para arranjos produtivos que promovam o desenvolvimento regional sustentável na Bahia. In: SANTIAGO, Rita Cristin Coelho de Almeida; Francisca de Paula Santos da SILVA; PROCOPIUCK, Mario (Org.). **Ecossocioeconomia: Turismo de base Comunitária e Desenvolvimento Local Sustentável**. Salvador: Novas Edições Acadêmicas. 2020. p. 134-156.

ANDRADE, Ednilson da S.; CARDOSO, Ryzia de C. V.; CALDAS, Alcides dos S. Um estudo das casas de farinha do Vale do Copioba, Bahia, no contexto das indicações geográficas e do turismo rural. In: QUEIROZ, Odaléia Telles M. Machado; REIS, Alessandra Freire dos; SILVA, Rebecca Cristine Ferreira da. Turismo rural e territórios criativos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL. 11., 2019, Piracicaba. **Anais...** Piracicaba: FEALQ, 2019. p. 213-236. (v. 1).

ANDRADE, Ednilson da S.. O Papel do Festival do Beiju de Iará na Promoção dos Ofícios Femininos da Mandiocultura Baiana. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 2018. Belém, Pará. **Anais...** Escola de Negócios e Hospitalidade. Universidade Salvador, UNIFACS. Salvador. Mar. 2018.

ARAÚJO, Quintino R. de *et al.* **Turismo no espaço rural:** trilha interpretativa da agricultura familiar no Rio de Engenho. Ministério da Agricultura, Pesca e Abastecimento. Ilhéus: MAPA/CEPLAC, 2017. 70 p.

ARFINI, F.; BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A. ; VANDECANDELAERE, E. **Territoires, produits et acteurs locaux des liens de qualité:** Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables. FAO. 2009.

BAIARDI, Amílcar. Ecosistema Recôncavo: possibilidades de desenvolvimento agrícola sustentável e sugestões de linhas de pesquisa. In: BAIARDI, A. (Org.). **Potencial de agricultura sustentável na Bahia:** possibilidades e sugestões de linhas de pesquisa por ecossistemas. Salvador: EDUFBA, 2015. p. 85-109.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo.** Tradução de L. de A. Reto e A. Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2011. 281 p.

BARROCO, Lize M. S.. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano.** Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC. v. 1, n. 2, mar. 2008. Disponível em: www.eumed.net/rev/curydes. Acesso em: 07 maio 2019.

BOTTINI, R. L. **Chef Profissional.** Instituto Americano de Culinária. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011. p. 1235.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo gastronômico.** Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo. 9. ed. Rede de Inteligência de Mercado no Turismo. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf> . Acesso em: 3 set. 2022.

_____. Ministério do Meio Ambiente. Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Turismo de Base Comunitária em unidade de conservação federais:** princípios e diretrizes 2018. Disponível em: https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/comunicacao/publicacoes/turismo_e_base_comunitaria_em_uc_2017.pdf. Acesso em: 7 fev. 2022.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Agricultura Familiar.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/agricultura-familiar-1>. Acesso em: 6 fev. 2022.

_____. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Segmentos do turismo.** Marcos Conceituais. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. Disponível em: http://antigo.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf. Acesso em: 6 fev. 2022.

____ Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Cadernos de Resultados 3 anos – Plano Brasil Sem Miséria**. Brasília, 2014.

____ Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Pesquisa de Avaliação da situação de segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas tituladas**. Brasília, 2013.

CABRINI, Fernanda; TERÇA-NADA, Marcelo. Salvem as casas de farinha. In: LODY, Raul (Org.). **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CATRACA LIVRE. **'Slow-tourism' promove bem-estar, cultura e descanso**. Disponível em: <https://catracalivre.com.br/equilibre-se/slow-tourism-promove-bem-estar-cultura-e-descanso/>. Acesso em: 7 fev. 2022.

CHURCHILL JR., G. A.; PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 636 p.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=3%C2%BA%20seguran%C3%A7a%20alimentar%20e,sa%C3%BAde%20que%20respeitem%20a%20diversidade>. Acesso em: 11 out. 2023.

CNPQ. Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. **Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos**. Grupo de Pesquisa. Disponível em: <http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/30891>. Acesso em: 14 out. 2023.

CORIOLOANO, L. N. M. T. et al. **Arranjos produtivos locais do turismo comunitário: Atores e cenários em mudança**. Fortaleza: EdUECE, 2009. 312 p.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Resumo executivo desenvolvimento da agricultura familiar por meio da promoção e aprimoramento da agroindústria artesanal rural em territórios de Minas Gerais, Rio de Janeiro e Bahia**. Projeto Agregarte. Frente Bahia. Farinha de Copioba. Rio de Janeiro, 2017. 26 p.

FUNDO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA (FIDA). **Ecogastronomia para jovens rurais do semiárido: compartilhando saberes e sabores locais. adotando a filosofia Slow Food nos projetos FIDA**. Sergipe: FIDA/IICA, 2018.

FLANDIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 2003. 888 p.

FRAIFE FILHO, G. de A.; BAHIA, J. J. S. Mandioca. **Radar Técnico CEPLAC**. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/mandioca.htm>. Acesso em: 16 set. 2015.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 35. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007. 146 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Rural 2017 - 2018** (em atualização). Rio de Janeiro: IBGE. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Tabela 6961 - produção, venda e valor da produção e valor da venda na agroindústria rural nos estabelecimentos agropecuários, por tipologia, produtos da agroindústria rural e grupos de área total**. Produção Agrícola Municipal. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/6961#resultado>. Acesso em: 18 ago. 2022.

KOTLER, P.; KELLER, K. **Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 12a. ed. São Paulo: Pearson, 2005.

KOTLER, P; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. 12a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

LAS CASAS, Alexandre. **Marketing: conceitos, exercícios, casos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

LODY, Raul. **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas das Bahia**. São Paulo: SENAC, 2013. 176 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. 207 p.

NASCIMENTO, Elimar P. do; JACQUES, Ana Paula C.(org). **Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030**. Brasília: Ed. da Autora, 2022. 65 p. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>. Acesso em: 3 set. 2022.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). **Introdução ao turismo**. São Paulo: Roca, 2001. 384 p.

PENA, Lara C. C. **Farinha de Mandioca: da História e da Tradição, aos Usos e Consumo em Meios de Hospedagem de Salvador-Ba**. 2018. 86f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Alimentos, Nutrição e Saúde). Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Universidade Federal da Bahia, 2018.
PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2009. 245 p.

PINTO, Maria Dina N. **Mandioca e farinha**: subsistência e tradição cultural. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Disponível em: http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf. Acesso em: 31 de mar. 2017.

REIS, João J. **Recôncavo rebelde**: revoltas escravas nos engenhos baianos. In: SEMANA DA FESTA DA BOA MORTE, 1990, Cachoeira.

RISÉRIO, Antônio. **Uma história da Cidade da Bahia**. Rio de Janeiro: Versal Editores Ltda. 2004, 720 p.

SANTOS, Felix S. **Município de São Felipe, Recôncavo Baiano**: formação histórica e desenvolvimento socioeconômico 1678-1950. Salvador: memória e Arte, 2021. 522 p.

SANTOS, Felix S. **Farinha de Copioba**: o saber fazer, a casa de farinha e seus acessórios. Anais da 22ª Semana de Mobilização Científica- SEMOC. Universidade Católica do Salvador, 2019. 16 p.

SANTOS, Felix S. **O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua lavoura no vale do Copioba no Recôncavo Baiano. 313 f. Tese (Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social) - Família na Sociedade Contemporânea, Pró- Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação, Universidade Católica do Salvador, 2018.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA (SEI). **Mapa**: Território de Identidade Recôncavo – Bahia, 2007. Disponível em: http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/cartogramas/territorio_identidade/pdf . Acesso em: 18 out. 2022.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA (SEI). **Mulheres e mercado de Trabalho**: autonomia e empoderamento. Bahia Análise e Dados. Salvador, 2015, v. 25, n. 3, Jul./Set. 2015, Trimestral.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA (SEI). **Agricultura familiar**: gestão e trabalho. Bahia Análise e Dados. Salvador, 2014, v. 24, n. 2, Abr./Jun. 2014.

SILVA, Ícaro R. C. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) do Vale do Copioba-BA**: Atores sociais, tecnologias empregadas e a segurança do alimento. 2014. 126f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, 2014.

SILVA, Paula P. e. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colônia. 3. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

SILVA, Sarita B. **Saber-fazer e características físico-químicas e tecnológicas de farinhas de mandioca Copioba e comum**: estudo de caso, no Vale do Copioba, Bahia. 2022. 86f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, 2022.

SLOW FOOD BRASIL. **A Arca do Gosto no Brasil**: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: Slow Food Editore, 2017. 440 p.

SLOW FOOD BRASIL. **Filosofia**. Disponível em:
<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia>. Acesso em: 04 nov. 2021a.

SLOW FOOD BRASIL. **O Movimento**. Disponível em:
<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em: 04 nov. 2021b.

SLOW FOOD BRASIL. **Ecogastronomia**. Disponível em:
<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia>. Acesso em: 04 nov. 2021c.

TALAVERA, Augustin S. O rural como produto turístico: algo de novo brilha sob o sol. In: SERRANO, C., BRUNHNS, H. T.; LUCHIARI, M. T. D. P. (Org.). **Olhares contemporâneos sobre o turismo**. Campinas: Papirus, 2000.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA). **Os caminhos para a indicação geográfica da farinha de mandioca copioba**. Escola de Nutrição. Disponível em:
<https://nutricao.ufba.br/os-caminhos-para-indicacao-geografica-da-farinha-de-mandioca-copioba>. Acesso em: 14 nov. 2023.

ZUIN, Luís F. S; ZUIN, Poliana B. **Produção de alimentos tradicionais**: extensão rural. Aparecida: Ideias&Letras, 2008.220 p.

WESTWOOD, John. **O Plano de Marketing**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996. 275 p.

YOUTUBE. **Live conversa com Ferran Adrià**. Gastronomia. Universidade Anhembi Morumbi. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=loUrNyQHTqM&t=23s>. Acesso em: 05 out. 2023.

YOUTUBE. **Farinha da Copioba de Nazaré Bahia**. Disponível em:
https://www.youtube.com/watch?v=fnct_F7LEdQ&t=4s. Acesso em: 03 set. 2022.