

GASTRONOMIA REGIONAL DO PIAUÍ: UMA FERRAMENTA DE DESCOBERTAS CULTURAIS *

Antônia Beatriz Ribeiro Araújo**, Solano de Souza Braga*** & Marina Furtado Gonçalves****

Resumo

A gastronomia pode ser considerada um bem cultural imaterial e é contemplada no Livro de Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o IPHAN, no Brasil. As tradições gastronômicas brasileiras são consideradas como um grande conjunto de práticas sócio culturais e nos pratos da mais simples composição estão atribuídos hábitos alimentares e de produção advindos de muitas gerações. Desta forma, os aspectos de identidade inerentes às transições sociais entre comunidades gerando o sentimento de pertencimento entre grupos sociais, que até então viam esses hábitos como um simples meio de subsistência, atualmente são um atrativo de grande influência no campo turístico, cultural e geográfico. Assim, esta pesquisa objetivou reconhecer sob o viés da gastronomia o modo de fazer da farinha de mandioca como patrimônio cultural imaterial do estado do Piauí, sendo a atividade relevante para a subsistência de muitas comunidades como o povoado de Canto Grande, no município de Cajueiro da Praia, no estado do Piauí. Para tanto, fez-se o uso de pesquisa bibliográfica a partir de livros e artigos científicos e a observação participativa, no contexto dos processos de produção da farinha de mandioca no povoado Canto Grande, atribuindo informações sobre o método diversificado de produção e dos materiais e ferramentas utilizados por essa comunidade que se encontra na porção Norte do Piauí.

Palavras-chave: Gastronomia; Patrimônio; Cultura.**PIAUI REGIONAL GASTRONOMY: A TOOL FOR CULTURAL****Abstract**

Gastronomy can be considered a key aspect of an intangible cultural asset and is included in the Livro de Registro dos Saberes (Knowledge Record Book) of the Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (National Historic and Artistic Heritage Institute) in Brazil. Brazilian gastronomic traditions are considered as a large set of socio-cultural practices and in simple dishes, food and production habits from many generations are attributed. In this way, the aspects of identity inherent to social transitions between communities, generating the feeling of belonging among social groups, which until then saw these habits as a simple means of subsistence, are currently an attraction of great influence in the tourist, cultural and geographical field. Thus, this research aimed to recognize from the point of view of gastronomy the expertise of making cassava flour as an intangible cultural heritage of the state of Piauí, being a relevant activity for the subsistence of many communities such as the village of Canto Grande, in the municipality of Cajueiro da Praia, in the state of Piauí. The methodology adopted was based on bibliographic research in books and scientific articles, in addition to participatory observation, in the context of the production processes of the cassava flour in the village of Canto Grande, providing information about the diversified method of production and the materials and tools used by this community located in the northern part of Piauí.

Keywords: Gastronomy; Heritage; Culture.**GASTRONOMÍA REGIONAL DE PIAUÍ: UNA HERRAMIENTA DE DESCUBRIMIENTO CULTURAL****Resumen**

La gastronomía puede ser considerada un bien cultural intangible y está incluida en el Libro de Registro del Conocimiento del Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN, en Brasil. Las tradiciones gastronómicas brasileñas son consideradas como un amplio conjunto de prácticas socioculturales y en los platos más simples se atribuyen hábitos alimentarios y productivos de muchas generaciones. De esta manera, los aspectos de identidad inherentes a las transiciones sociales entre comunidades, generando el sentimiento de pertenencia entre los grupos sociales, que hasta entonces veían estos hábitos como un simple medio de subsistencia, son en la actualidad un atractivo de gran influencia en el panorama turístico, cultural y campo geográfico. Así, esta investigación tuvo como objetivo reconocer desde el punto de vista de la gastronomía la forma de hacer harina como patrimonio cultural inmaterial del estado de Piauí, siendo la actividad relevante para la subsistencia de muchas comunidades como la aldea de Canto Grande, en el municipio de Cajueiro da Praia, en el estado de Piauí. Para ello se utilizó la investigación bibliográfica de libros y artículos científicos y la observación participativa, en el contexto de los procesos productivos de la harina de yuca en la vereda Canto Grande, atribuyéndose información sobre el método diversificado de producción y los materiales y herramientas utilizados por esta comunidad ubicada en la parte norte de Piauí.

Palabras clave: Gastronomía; Patrimonio; Cultura.

Licenciada por Creative Commons
4.0 / Internacional
CC BY 4.0

* Versão traduzida em português do texto originalmente publicado na revista russa *Service and Tourism: Current Challenges*, cf.: Ribeiro Araújo, A. B., Braga, S. de S., & Gonçalves, M. F. (2022). Piauí regional gastronomy: A tool for cultural discoveries. *Sovremennye problemy servisa i turizma [Service and Tourism: Current Challenges]*, 16(2), 95–108. doi: 10.24412/1995-0411-2022-2-95-108. Texto convidado (avaliações e revisões feitas na versão em inglês).

** Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPar). CV: <http://lattes.cnpq.br/4700793054132957> [ribeirobeatriz374@gmail.com]

*** Professor adjunto no curso de bacharelado em turismo da UFDPar. Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente (UFPI), mestre em Geografia (UFMG) e Bacharel em Turismo (UFMG). <http://lattes.cnpq.br/3774316982731542> [solanobraga@yahoo.com.br]

**** Doutora em História (UFMG), Mestre em artes (UFMG) e Bacharela em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis (UFMG). CV: <http://lattes.cnpq.br/1279409696749814> [marinafurtadogoncalves@gmail.com]

1 INTRODUÇÃO

Uma nova perspectiva tem surgido na gastronomia em que o saber fazer ganha destaque. A curiosidade por novos sabores e experiências movimentou o turismo por meio de uma demanda a procura das características socioculturais de uma determinada comunidade e, desta forma, podem ser entendidos como patrimônio cultural (Silva, Souza, Cunha, Gomes-Dantas, & Moreira, 2021).

Para muitos visitantes a culinária tradicional de um determinado lugar torna-se motivação suficiente para se deslocar de seu local de origem em busca de satisfazer a curiosidade com uma simples degustação ou até mesmo aprender o modo de fazer da culinária pessoalmente.

Essa abordagem nas comunidades pode se tornar um grande condutor do fluxo turístico e preservar memórias através dos sabores e experiências, encorajando a exposição e divulgação da diversidade de técnicas gastronômicas repassadas entre gerações (Berbel-Pineda, Palacios-Florencio, Ramírez-Hurtado & Santos-Roldán, 2019). A perspectiva de dar continuidade aos costumes e práticas dos antepassados depende do quanto uma comunidade se identifica com sua própria cultura.

Segundo Matta (2012, p. 45), o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”.

A partir dessa definição entende-se que é necessário que seja despertado um sentimento de pertencimento ao local, às crenças, aos modos de fazer, às ferramentas e utensílios passados por gerações e eles devem estar vinculados à identidade herdada e orgulhosamente sustentada nas transições do tempo.

Para se chegar ao entendimento claro do quanto a gastronomia pode movimentar a imagem de uma comunidade sem desestabilizar ou desconstruir sua personalidade torna-se necessário compreender o que é realmente o patrimônio imaterial e a força que ele possui dentro das relações humanas tornando as diversas culturas um organismo vivo apesar dos desmembramentos do tempo e das tecnologias (Ferreira, & Oliveira, 2019).

A comida em sua simplicidade – ou complexidade – carrega história na composição dos temperos, no uso de determinados utensílios como talheres e pratos e, principalmente, no modo de fazer. Atualmente, todos esses aspectos têm inspirado a culinária mais refinada, buscando uma releitura das particularidades regionais para encaixar o sabor peculiar na culinária internacional.

A gastronomia piauiense está repleta de manifestações em que se destaca a utilização da farinha de mandioca e dos temperos vegetais colhidos nos quintais das casas incorporando um sabor peculiar e um aroma forte. Esses saberes encontram-se registrados em livros de receitas da comunidade local e a partir dos saberes regionais e, entendendo a importância sócio cultural de todo este modo de fazer, há a necessidade de se registrar formalmente a manifestação destes costumes.

Em busca da compreensão da farinhada este estudo foi fundamentado em uma pesquisa bibliográfica a partir de livros e artigos científicos além da observação participativa dos processos da manifestação da farinhada com o objetivo de reconhecer e analisar o valor da farinha de mandioca como meio de subsistência e como patrimônio cultural do Piauí sob a perspectiva gastronômica e as demais contribuições culturais para o estado.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Patrimônio Imaterial

Para a compreensão do tema exposto apresenta-se o conceito de patrimônio imaterial definido, em 2003, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). A definição está de acordo com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), no ano de 2006. O IPHAN adota que o patrimônio cultural imaterial é composto:

pelas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu Patrimônio Cultural (IPHAN, 2006).

As diversas facetas do patrimônio cultural imaterial estão representadas nos modos de fazer e nas técnicas utilizadas por povos tradicionais e comunidades. Ao se avaliar atualmente esta perspectiva são inúmeros os conhecimentos que foram perdidos no tempo, devido ao abandono de velhos hábitos em meio às transições socioculturais.

Para a identificação e a preservação destas referências culturais o Brasil, por meio do IPHAN, adotou-se a metodologia descrita no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). O INRC é uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo IPHAN para produzir conhecimento sobre os domínios

da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social (Muller, 2012). O mesmo se organiza por meio de categorias estabelecidas no Decreto nº 3551/2000 – celebrações, ofícios e modos de fazer, formas de expressão e lugares – acrescidas da categoria edificações, dirigida à identificação de bens imóveis, seus usos e as representações sociais associados a eles (Muller, 2012).

O mesmo Decreto nº 3551/2000 instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Primeiramente os bens são inventariados por meio do INRC e, aqueles que recebem parecer favorável para o Registro, podem ser descritos em quatro livros, sendo eles: o Livro de Registro dos Saberes (conhecimentos, técnicas, processos e modos de saber e fazer, enraizados no cotidiano das comunidades); o Livro de Registro das Celebrações (rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social); o Livro de Registro das Formas de Expressão (manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas) e o Livro de Registro dos Lugares (mercados, feiras, santuários e praças onde se concentram e/ou se reproduzem práticas culturais coletivas).

No que diz respeito aos saberes tradicionais relacionados à gastronomia registrados como patrimônio imaterial nacional no Livro de Registro dos Saberes destaca-se a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, incluída no Livro em maio de 2014. No contexto da Cajuína, uma bebida adocicada feita a partir do caju, foi observada a tradição da degustação, da produção e da promoção dentro do aspecto familiar dos piauienses (Silva & Russo, 2018 e Cordeiro & Braga, 2020).

Outro saber tradicional registrado envolvendo a gastronomia é o Ofício das Baianas de Acarajé, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, que consiste na prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, em que se destacam o acarajé e o bolinho de feijão fradinho, feitos com azeite de dendê e ligados ao culto dos orixás, amplamente disseminados na cidade de Salvador, Bahia.

De acordo com o IPHAN, os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem:

o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a

indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana (IPHAN, 2014).

Em relação aos saberes associados à farinha de mandioca, tema deste estudo, observa-se uma iniciativa no estado de Santa Catarina. Famílias detentoras de engenhos de farinha firmaram a cooperação entre os órgãos municipais de cultura e agricultura e educadores da região, buscando salvaguardar os saberes e a identidade da produção com vistas à preservação e ao fortalecimento da agroindústria local.

A partir dos exemplos citados observa-se a diversidade do patrimônio imaterial registrado entrelaçado com as ações comunitárias públicas ou privadas, sendo que essa associação tem grande eficácia para dinamizar as atividades de reconhecimento identitário em cada localidade.

2.2 Gastronomia e Identidade

A comida, dentro e entre famílias e comunidades, gera memórias que conecta as pessoas aos seus antepassados. A manifestação da “farinhada” no nordeste do Brasil e, especificamente no estado do Piauí, é uma prática comum entre as famílias do interior e passada em gerações nas casas de farinha.

A farinhada acontece em um período de uma a duas semanas em que os membros de uma determinada família ou comunidade se dividem em grupos, sendo um para a coleta da mandioca no campo, composto geralmente pelos homens das famílias, e outro, majoritariamente feminino, para o descasque da mandioca para a produção de farinha de puba (uma massa extraída da mandioca fermentada), tapioca (fécula extraída da mandioca), beiju (massa de tapioca cozida) e mingau de puba.

O processo de produção de gêneros alimentícios a partir da mandioca ocorre em muitas comunidades interioranas do nordeste do Brasil e tem grande impacto e significado. A produção e a distribuição dos produtos entre as famílias, ou até mesmo a venda da farinha, do beiju e da tapioca para as comunidades vizinhas, muitas vezes determina a subsistência de uma família durante cerca de seis meses.

Portanto, algumas tradições, sobretudo aquelas que envolvem a comida, podem ser a solução de subsistência encontrada em tempos de escassez e, mesmo com as transformações dos grupos sociais ao longo do tempo, essas ações permanecem e são próprias daquele grupo.

Segundo Rozin & Rozin (1981) apud Hernandez & Grácia-Arnaiz (2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer. Este tipo de gastronomia tem classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

Ao considerarmos as tradições como algo que também pode ser modificado ao longo do tempo, uma vez que a cultura é dinâmica, em algumas comunidades a farinha foi remodelada aos novos recursos tecnológicos de produção para o preparo da farinha e da puba, desenvolvendo novos métodos de prensagem e torra da massa da mandioca. O modo de cozinhar está relacionado ao modo de vida de uma população e há uma ligação da gastronomia com a identidade regional (Garcia, 1999).

Partindo deste pressuposto, os modos de fazer relacionam-se aos aspectos regionais. Estas diferenças são observadas na farinha, por exemplo, em que há peculiaridades quanto ao uso de utensílios e processos adotados no estado do Piauí e nos demais estados do Brasil. Ressaltar esses aspectos mais autênticos dentro da gastronomia pode estabelecer a diferenciação entre alguns pratos e facilitar a promoção de tais especificidades no meio turístico.

Na região Norte do Brasil, no município de Nova Olinda, no estado do Amazonas, em que se encontra a sociedade indígena de Maraguá, mandioca é trabalhada de maneira diferente do Piauí. O processo citado no estudo de Wagley (1988) é chamado “toco mole e seca” em que, ao invés de se ralar a mandioca, ela fica em imersão em água e passa por um processo de fermentação “em um riacho ou qualquer água corrente, durante cerca de quatro dias, até que fique puba, isto é, amolecida, quase podre” (Wagley, 1988, p. 88). Após ser retirada da água a casca é removida com facilidade, “o suco é extraído”, a massa mole é peneirada e depois torrada para a produção da farinha.

Já em Itá, um município do estado de Santa Catarina, a melhor farinha é a que se prepara com uma combinação dos dois métodos: metade dos tubérculos é ralada e a outra metade amaciada em água. Em seguida, os dois tipos de produtos são misturados e torrados (Wagley, 1988). Este mesmo processo é descrito por Galvão (1979, p. 238) “as raízes são depositadas em água, muitas vezes no fundo de canoas, e aí deixadas pubar (fermentar) por três ou quatro dias, podendo misturar os dois processos, simultaneamente, misturando-se a massa ralada com a puba”.

Nota-se que os modos de fazer resultam em farinhas diferenciadas e os próprios processos, mesmo

com finalidades iguais, podem se diferenciar de uma comunidade para outra. A nomenclatura utilizada, os utensílios e os produtos serão determinados pelas condições de cada povo.

2.3 Indicação Geográfica e o Turismo

As Indicações Geográficas (IGs) são instrumentos da propriedade intelectual aplicáveis a bens e serviços que se caracterizam pelo local em que são originários (coletados, produzidos ou fabricados), envolvendo questões ambientais, históricas e socioculturais únicas daquele território (Medeiros, 2015). Esse conceito vai de encontro ao que os franceses definem como *terroir* para classificar seus produtos como queijos, vinhos e champagne (Paquette & Zhou, 2021).

Diversos países utilizam seus produtos típicos como atrativos turísticos e ofertam roteiros nos quais é possível acompanhar a produção de doces, bebidas e comidas típicas. Exemplos desses segmentos são as atividades relacionadas com produção de bebidas como a de tequila no México (Saiz-Álvarez, 2018), do café na Colômbia (Bowen, 2021), ou do vinho na França (Paquette & Zhou, 2021) e na Itália (Festa, Shams, Metallo & Cuomo, 2020).

No Brasil a valorização de comidas locais e as indicações geográficas ainda estão atreladas ao processo de reconhecimento dos alimentos ou das suas formas de produção como patrimônio cultural imaterial. A partir do entendimento que o reconhecimento como patrimônio imaterial gera a valorização dos produtos locais e das comidas típicas para o turismo apresenta-se os aspectos culturais envolvendo a produção da farinha no litoral do Piauí.

Sobre a utilização das IGs pela atividade turística, Costa (2014, p. 27) as considera “como elemento fundamental na divulgação do produto, construção dos roteiros e elaboração de produtos turísticos que se tornam competitivos por serem diferenciados frente ao mundo globalizado”.

Este processo de “redescoberta” é um contraponto ao encadeamento de aculturação resultante da globalização e “sugere que as novas construções identitárias têm ocorrido com um reencontro com tradições culturais” (FLORES, 2006, p. 6). Esse processo de reconhecimento consiste em ampliar a visão das pessoas para o meio em que vivem, desconstruindo os velhos paradigmas que eram o foco de uma atividade turística massificada direcionada para o lucro e a artificialidade no destino. A singularidade entre os destinos é cada vez mais necessária para atrair novos visitantes e mais desenvolvimento para o destino.

2.4 As Marcações de Identidade Geográfica nos Ambientes Virtuais

O trade turístico está cada vez mais envolvido com divulgações que se baseiam na promoção de elementos geográficos como paisagens, produtos locais e gastronomia regional, nas redes sociais como o Instagram ou Facebook (Perinotto, Silva e Braga, 2020). Um exemplo disso são os usos das hashtags que se tornaram uma relevante ferramenta para conectar consumidores com os destinos turísticos por meios de características específicas buscadas sobre os atrativos naturais ou culturais.

Para Mendes (2018, p. 218) “as hashtags são utilizadas como forma de organizar postagens com o mesmo tema e facilitar a recuperação de informações, dado que, ao clicar sobre uma hashtag, encontra-se todas as postagens etiquetadas da mesma maneira”. Essa é uma das ferramentas de organização e classificação territorial dentro do campo virtual facilitando o acesso ao perfil de muitas empresas do ramo turístico no momento da divulgação.

A necessidade de determinar as singularidades de território traz uma discussão necessária dentro do mercado turístico que se esforça em segmentar a atividade turística, para facilitar o desenvolvimento endógeno de muitos destinos em ampliar sua identidade geográfica e valorizar seus aspectos sociais, culturais e naturais (Oliveira, 2021).

A identidade geográfica pode incrementar a valorização de aspectos sociais, culturais e paisagísticos locais pelos turistas e pelos moradores. Desta maneira, torna-se necessário desenvolver a estrutura social das comunidades e se reconhecer sem artificialidades, pois os atrativos turísticos, mesmo com uma infraestrutura e serviços voltados para os visitantes, devem preservar suas características identitárias e o acesso como forma de lazer para os residentes

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa foi realizada por meio da observação participativa para a coleta de dados primários e da pesquisa bibliográfica para discutir sobre os aspectos teóricos relacionados com o turismo, a produção de alimentos típicos como patrimônio cultural e a gastronomia como atrativo turística.

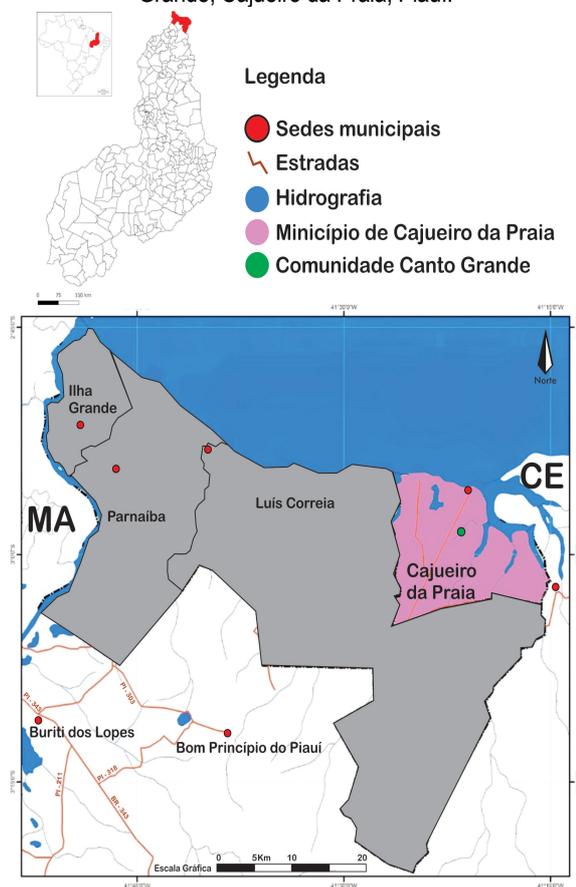
Segundo Correia (1999) e França et al, (2022) a Observação Participante é realizada por meio do em contato direto entre o investigador e os atores sociais pesquisados. Esse contato geralmente é frequente e prolongado e acontece no contexto cultural os grupos pesquisados, porém cabe ressaltar que o próprio investigador ser torna um instrumento de pesquisa.

Esse método exige que o pesquisador elimine possíveis “deformações subjetivas” para que seja possível compreender os fenômenos, fatos e as formas de interações entre sujeitos em observação, dentro do seu contexto social e territorial.

Para a identificação da manifestação cultural da farinha são apresentadas as etapas de produção dos diferentes alimentos provenientes do processamento da mandioca. A descrição detalhada é resultado da observação participativa do método de produção.

A observação participativa foi conduzida na casa de farinha no povoado de Canto Grande no município de Cajueiro da Praia (Figura 1), analisando os atores locais e seus papéis dentro do processo de produção e de organização desta expressão cultural.

Figura 1 - Localização da comunidade de Canto Grande, Cajueiro da Praia, Piauí.



Fonte: adaptado de Braga (2021).

O município de Cajueiro da Praia está inserido em um contexto regional de turismo de sol e praia, integrando o roteiro Polo Costa do Delta e a Rota das Emoções (Censi, Boneli, & Perinotto, 2021). A valorização da gastronomia e da cultura local podem contribuir para a diversificação da oferta turística ainda muito dependente de atividades realizadas na orla marinha (Braga & Guzzi, 2021).

4 A GASTRONOMIA PIAUIENSE

O Piauí possui nos seus pratos locais um mesclado de técnicas culinárias construídas a partir das suas origens indígenas e sertanejas. Esta mistura foi um dos condutores de substituições de ingredientes originais de muitas receitas. Foi observado por Silva e Negreiros (2011) um processo de reconstrução dos significados socioculturais e algumas comidas típicas piauienses durante os séculos XX e início do XXI.

Os autores identificaram que, além das alterações na forma de preparar e consumir os alimentos, estes também tiveram “ressignificadas seu valor sociocultural ao longo do último século, principalmente em função dos deslocamentos contínuos de pessoas e informações entre os espaços citadinos e rurais” (SILVA e NEGREIROS, p. 5, 2011).

Os métodos de cozimento e os temperos utilizados nas preparações dos pratos se diferenciam nas diversas regiões do país, e nos pratos mais consumidos pelos brasileiros, estes aspectos se destacam, como no exemplo da região litorânea do Brasil.

Enquanto a culinária observada na área litorânea do país utiliza ingredientes normalmente encontrados em áreas costeiras, no Piauí, o estado com o menor litoral do Nordeste, possui uma culinária predominantemente sertaneja (Cláudia Cozinha Regional Brasileira, Sergipe e Piauí, 2012, p. 22). Os peixes e frutos do mar recebem os mesmos temperos verdes das carnes e, às vezes, leite de coco e farinha de mandioca, ou seja, mesmo no litoral os sabores sertanejos se fazem presentes.

Outro produto tipicamente sertanejo é a galinha d'angola, conhecida também como capote, consumida em todo o estado do Piauí. Algumas outras preparações fazem parte da culinária típica do Piauí como o carneiro ao leite de coco (temperado com cheiro-verde, tomate, pimentão, cebola, pimenta-do-reino, alho e vinagre) a paçoca de carne seca, o baião de dois, a buchada de bode, o capão cheio (galo capado cozido) e mucunzá. (Cláudia Cozinha Regional Brasileira, Sergipe e Piauí, 2012, p. 22).

Os deslocamentos instigaram o processo de reconhecimento do território e das suas circunstâncias, ou seja, o desenvolvimento de técnicas de acordo com o ambiente transitado e com a matéria prima encontrada na região formaram os pratos típicos do estado. A construção territorial na perspectiva gastronômica pode ser visualizada no mapa abaixo (Figura 2) representando as principais comidas típicas encontradas no estado do Piauí. Os

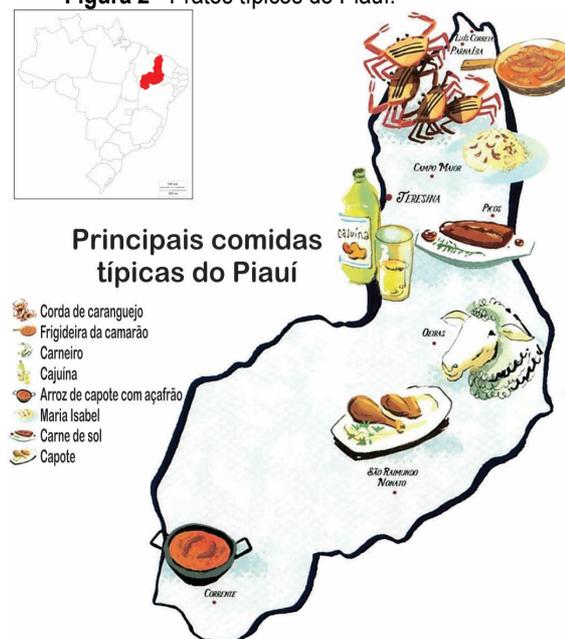
pratos citados acima constituem a cozinha regional do Piauí. Perez San Vicente (2002) defende que cada cozinha tem uma essência particular,

composta por um conjunto de regras que a caracterizam e a identificam, as quais não devem ser transgredidas para que não se perca sua identidade; toda cozinha se origina em um lugar geográfico específico – que determina seus espaços, seu povo, seus produtos e insumos; e uma cozinha é diferenciada por seus conjuntos de preparações (pratos) (Perez San Vicente, 2002, p. 82).

O mercado turístico considera a gastronomia como atrativo turístico. Na cidade de Campo Maior, próxima à Teresina, capital do estado do Piauí, o festival gastronômico “Sabor Maior” ocorre todos os anos promovendo os pratos típicos da região. O evento tem dado forte impulso econômico e visibilidade cultural à cidade de Campo Maior: “não há dúvida que através deste evento a culinária campomaioireNSE tem se destacado e tem comprovado sua fama secular. Campo Maior e carne de sol, hoje, são sinônimos” (PAIXÃO, 2015, p. 1).

Vários pratos típicos da comunidade utilizam a carne de sol como ingrediente como a paçoca de carne seca e a Maria Isabel (uma mistura de arroz e carne seca). “A carne de sol é um grande destaque, uma das marcas tradicionais da cidade, ao lado de comidas ditas típicas como a paçoca de carne seca, o capote, o carneiro e a Maria-Isabel” (PREFEITURA DE CAMPO MAIOR, 2014).

Figura 2 - Pratos típicos do Piauí.



Fonte: Claudia Cozinha Regional Brasileira, Sergipe e Piauí (2012).

A produção de caprinos e ovinos no Piauí ganha destaque por ser um ingrediente que carrega a tipicidade do piauiense. A capital Teresina é o maior mercado para caprinos e ovinos do estado. Existe em Teresina um amplo circuito formalizado de processamento e comercialização de caprinos e ovinos, incluindo abatedouros, supermercados, casas de carnes e restaurantes (PABLO SIDERSKY, 2018).

A galinha d'angola também é um dos ingredientes típicos do estado e pode ser encontrada em preparações com arroz, por exemplo. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) (2018) destaca como "um traço gastronômico incomum" a predileção dos piauienses pelo "capote", ave também conhecida como "galinha d'angola" ou "guiné". No estado, como em nenhum outro do Brasil, aprecia-se essa ave de origem africana, que em Angola, seu habitat natural, é chamada de galinha do mato.

Quanto aos frutos do mar, observa-se o consumo de camarão, caranguejo e mariscos. Há diversas preparações comuns do camarão no Piauí consumidas sobretudo nas praias do litoral. Destacam-se o camarão à milanesa, ao vinagrete, risoto de camarão, strogonoff de camarão e, principalmente, o camarão no alho e óleo. O principal município fornecedor de caranguejo no Piauí é Ilha Grande, em que os caranguejos são encontrados em áreas próximas ao Delta do Parnaíba. O município organiza anualmente o festival do caranguejo promovendo os pratos produzidos com o crustáceo.

Já a bebida típica do Piauí é a Cajuína e foi criada em Teresina. A bebida símbolo da cidade de Teresina é preparada de maneira artesanal, com suco de caju e adição de gelatina. Sem álcool, a Cajuína apresenta uma coloração amarelada, resultado da caramelização do açúcar natural da fruta.

A dimensão da riqueza culinária piauiense é cada vez maior, à medida que pesquisas são realizadas especialmente devido às observações e comparações entre diversos métodos de produção existente nas diferentes regiões do próprio estado do Piauí. É neste contexto que a farinhada se apresenta como manifestação típica do Piauí por características únicas de preparo da farinha nas comunidades rurais do estado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A manifestação da farinhada pode ser observada na comunidade de Canto Grande, município de Cajueiro da Praia, onde residem atualmente vinte e três famílias, totalizando oitenta e cinco habitantes. A farinhada inicia-se com o plantio

da mandioca no período de dezembro, quando ocorrem as primeiras chuvas, permitindo a colheita no período de julho a agosto, quando termina o período chuvoso, favorecendo o processo de produção da farinha. A maioria das famílias que moram em Canto Grande trabalham juntas para fazer farinha e até plantar mandioca dividindo o mesmo espaço de cultivo. Famílias reúnem vizinhos e parentes que moram perto da região para ajudar na farinhada e, quando não há pessoas suficientes para a produção, é comum contratar ajudantes por uma diária de cinquenta a sessenta reais, e alguns aceitam trabalhar em troca da farinha, produto final da farinhada.

Atualmente, a manifestação da farinhada é mantida por famílias maiores que necessitam da produção de diferentes tipos de farinha como meio de subsistência. A comunidade teme perder a tradição devido ao baixo interesse dos mais jovens em fazer parte de todo o processo, incluindo a manutenção da casa de farinha que, construída há mais de quarenta anos, atualmente tem uma estrutura frágil.

O abandono gradual da farinhada começou com a implantação da rede elétrica na comunidade e a disponibilização da internet via rádio. Além disso, o crescente desenvolvimento turístico em Barra Grande, um destino costeiro em ascensão no Piauí, a cerca de meia hora de carro de Canto Grande, trouxe novas oportunidades de emprego para a comunidade. Com a diversificação das fontes de renda, a farinha e outros produtos do beneficiamento da mandioca deixaram de ser o único meio de subsistência das famílias. No entanto, as famílias de Canto Grande relatam que desejam manter a tradição da farinhada, ainda que utilizando outra casa de farinha localizada em vilarejos próximos, pois a comunidade reconhece a importância econômica e sociocultural da farinhada.

Em Canto Grande, a produção da farinha de mandioca compreende quatro processos básicos que se iniciam com a colheita da mandioca. Algumas famílias chegam a agregar um quinto processo com a produção de bolos e tapioca, mas nem sempre isso é observado. Todos os processos estão descritos abaixo (Figura 3):

- Processo 1: a produção da farinha inicia-se com a colheita da mandioca por volta das cinco horas da manhã. Os catadores colocam a mandioca em um ponto de fácil acesso para um carroceiro carregar e transportar até a casa de farinha.

- Processo 2: na casa de farinha, a mandioca é descascada, e esse processo pode ser feito, no máximo, até o dia seguinte da colheita evitando o endurecimento da mandioca. O processo de raspagem, em que a casca da mandioca é retirada, é

normalmente feito pelas mulheres da família ou pela contratação de outras pessoas da comunidade. O pagamento pode ser feito em dinheiro, com diária entre trinta e quarenta reais, ou em troca dos produtos finais da farinha, como farinha, puba e tapioca.

- Processo 3: a mandioca descascada é colocada em tanques com água para amolecer e ficam submersas por cerca de dois dias. O amolecimento é necessário para facilitar a etapa de moagem da mandioca para produzir uma massa. A moagem e posterior trituração da mandioca é feita em uma estrutura de madeira na qual se encaixam lâminas de metal, acionadas por um motor movido a eletricidade ou gasolina. A massa resultante é prensada por doze a quinze horas para extrair o suco chamado tucupi, também utilizado na culinária de alguns estados brasileiros. A prensa utilizada em Canto Grande foi construída há mais de trinta e cinco anos com madeira de carnaúba, palmeira disponível na região. Anteriormente, esse processo era feito com palha de carnaúba, distribuindo a massa sobre a palha e depois colocada ao sol para secar.

- Processo 4: a massa de mandioca deve ser retirada da prensa e peneirada. Essa tarefa é feita pelo forneiro, que também é responsável por manter o fogo no forno a lenha e torrar a farinha. A lenha necessária para alimentar o forno deve ser recolhida e transportada no dia anterior à moagem da massa. A massa, já peneirada, é colocada em uma placa de metal e levada ao forno para assar, mexendo com um rodo de madeira por cerca de uma hora até ficar corada. O forneiro leva cerca de doze horas para concluir todo o processo.

- Processo 5: A goma pode ser produzida a partir da massa de mandioca adicionando grandes quantidades de água para extrair a quantidade máxima de suco de mandioca. O líquido retirado é coado e colocado em tigelas de alumínio para decantar a goma. A partir dessa goma é possível fazer a tapioca e o beiju, que é uma mistura da massa de mandioca peneirada e da goma seca. O bolo manuê é feito com coco ralado e massa de mandioca prensada e peneirada, chamada de puba. A mistura é enrolada em uma folha de bananeira e colocada no forno a lenha para assar.



Figura 3 - O processo da farinha.



Fonte: Arquivo pessoal (2021).

A farinha de mandioca no nordeste brasileiro ocupa posição relevante na alimentação da população, seja como acompanhamento ou para dar sabor aos pratos da culinária local. A farinha é uma forma de subsistência de várias famílias que utilizam a farinha, a puba e a tapioca como alimento para consumo próprio e moeda de troca. Além disso, a

farinhada é uma fonte de renda para quem é contratado para trabalhar em todas as etapas do processo. A riqueza de utensílios utilizados, as formas de feitura, a variedade de produtos derivados da mandioca e a produção da farinha podem ser considerados patrimônio imaterial do estado do Piauí, digno de preservação e divulgação. É por meio da memória coletiva de um povo que a identidade e o sentimento de pertencimento são desvelados para gerar relevância e unidade.

Apesar dos esforços do IPHAN para preservar o conhecimento local como patrimônio imaterial brasileiro, ainda são poucas as iniciativas registradas em relação à gastronomia no Brasil. Da mesma forma, os estudos sobre as raízes da culinária brasileira ainda são insuficientes, o que pode refletir na compreensão da culinária típica como patrimônio cultural, não sendo foco de políticas públicas de investimento e valorização.

A certificação de gêneros culinários pode ser uma ferramenta para a preservação das características peculiares da culinária brasileira. Além de respeitar as memórias deixadas pelos ancestrais que construíram a miscigenação brasileira, também podemos deixar claro para muitos povos a relevância dos costumes dentro do contexto alimentar. Apesar da gastronomia típica ser mencionada em eventos nacionais e internacionais e publicações gerenciadas pela Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), são poucas as certificações que realmente validam e preservam a diversidade de pratos típicos de nosso país.

As contribuições do Piauí na culinária brasileira ainda são pouco reconhecidas e merecem. A farinha de mandioca no nordeste brasileiro ocupa posição relevante na alimentação da população, seja como acompanhamento ou para dar sabor aos pratos da culinária local. A farinhada é uma forma de subsistência de várias famílias que utilizam a farinha, a puba e a tapioca como alimento para consumo próprio e moeda de troca.

Além disso, a farinhada é uma fonte de renda para quem é contratado para trabalhar em todas as etapas do processo. A riqueza de utensílios utilizados, as formas de feitura, a variedade de produtos derivados da mandioca e a produção da farinha podem ser considerados patrimônio imaterial do estado do Piauí, digno de preservação e divulgação. É por meio da memória coletiva de um povo que a identidade e o sentimento de pertencimento são desvelados para gerar relevância e unidade.

Apesar dos esforços do IPHAN para preservar o conhecimento local como patrimônio imaterial brasileiro, ainda são poucas as iniciativas registradas

em relação à gastronomia no Brasil. Da mesma forma, os estudos sobre as raízes da culinária brasileira ainda são insuficientes, o que pode refletir na compreensão da culinária típica como patrimônio cultural, não sendo foco de políticas públicas de investimento e valorização.

A certificação de gêneros culinários pode ser uma ferramenta para a preservação das características peculiares da culinária brasileira. Além de respeitar as memórias deixadas pelos ancestrais que construíram a miscigenação brasileira, também podemos deixar claro para muitos povos a relevância dos costumes dentro do contexto alimentar. Apesar da gastronomia típica ser mencionada em eventos nacionais e internacionais e publicações gerenciadas pela Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), são poucas as certificações que realmente validam e preservam a diversidade de pratos típicos de nosso país.

As contribuições do Piauí na culinária brasileira ainda são pouco reconhecidas e merecem ser exploradas. Conforme apresentado neste estudo, apenas a farinhada produz uma vasta gama de ingredientes utilizados na culinária brasileira como o beiju, a tapioca, a farinha branca, a puba, a cachaça de mandioca, entre outros.

O tipo de farinha que é obtido da raiz da mandioca, desde a chegada dos primeiros portugueses ao Brasil, tem sido observado na grande diversidade de produtos derivados da mandioca (Camargo, 2005). Nas regiões Norte e Nordeste do Brasil os pratos são preparados com as raízes e folhas da mandioca, incluindo o beiju, a tapioca, a puba, a maniçoba, o tucupi, o tacacá, a goma, o arubê, entre outros. Além disso, há uma diversidade de tipos de farinha “como farinha de água, farinha seca ou de mesa, mista ou do Pará” (Normanha, 1966/1970, p. 243).

A promoção da culinária típica e a valorização dos modos de fazer que envolvem manifestações como a farinhada permeiam a certificação, por exemplo. No entanto, além de conceder um selo de certificação, é preciso informar as comunidades e promover a educação patrimonial para desenvolver o sentimento de pertencimento e a identidade cultural daquele grupo.

A promoção da culinária típica e a valorização dos modos de fazer que envolvem manifestações como a farinhada permeiam a certificação, por exemplo. No entanto, além de conceder um selo de certificação, é preciso informar as comunidades e promover a educação patrimonial para desenvolver o sentimento de pertencimento e a identidade cultural daquele grupo.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As diversas expressões do patrimônio imaterial no Brasil ainda não são capazes de agregar os inúmeros grupos identitários do país. Cada grupo étnico e social que compõe a nação brasileira contribuiu com hábitos e conceitos peculiares. Todas essas características se fundiram, alinharam e construíram novas formas de convivência e isso se reflete na culinária. Observa-se que as comunidades possuem aspectos gastronômicos que sustentam o grupo e, por não terem o conhecimento da riqueza de seus próprios saberes ou não haver outras possibilidades de expor seus métodos, acabaram se fechando em seu próprio grupo.

As pesquisas sobre os modos de fazer ainda são escassas, mas as necessidades das comunidades em relação à alimentação despertam o interesse de estudiosos. O Brasil possui uma diversidade de grupos que carregam tradições como a farinha e a aceitação da culinária regional é sempre um processo de descoberta. Compreender as formas de fazer as coisas em cada região como cultura e diferenciação pode ser usado como motivador para o turismo.

A partir do registro dos saberes tradicionais, a riqueza nacional torna-se pública e podem ser tomadas medidas para proteger a memória daqueles que iniciaram os processos identitários em sua localidade. A comunidade de Canto Grande é uma das várias vilas brasileiras em risco de desconstrução de sua identidade devido às necessidades cotidianas e novos meios de subsistência.

Essas manifestações, por mais que possam garantir a sobrevivência da família, motivam o êxodo dos moradores das vilas para um local com maiores possibilidades de trabalho. Em Canto Grande há famílias que já se mudaram do estado do Ceará e foram para a comunidade com a garantia de um lugar para morar e trabalhar. A farinha era para essas famílias, desde o início do assentamento, o sustento anual de subsistência.

A partir deste estudo, pretende-se buscar formas que permitam a certificação de um alimento típico observado em seus significados, utensílios e ingredientes para justificar seu registro, valorização e proteção como patrimônio imaterial. O reconhecimento da farinha da comunidade de Canto Grande como patrimônio cultural imaterial do Piauí, além de contribuir para a autoestima da população local, também pode agregar valor aos produtos finais e despertar o interesse dos turistas que circulam na região.

REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL. (2022). *A Rica Culinária do Piauí*. <https://abrase.com.br/revista/casos-de-sucesso/do-capote-ao-carneiro-a-rica-culinaria-do-piaui>. Acesso em: 7 de janeiro de 2022.
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). *Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171.
- Braga, S. S., & Guzzi, A. (2021). *Spatial organization of tourist activity on the coast of Piauí*. *Mercator-Revista de Geografia da UFC*, v. 20, n. 2.
- Brandão, C. R. (1984). *Participar-pesquisar*. In C. R. Brandão (Org), *Repensando a pesquisa participante* (pp.7-14). São Paulo: Brasiliense.
- Bowen, R. (2021). *Cultivating coffee experiences in the Eje Cafetero, Colombia*. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. (2021). *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. 2003 – 2010*. 2. ed. Brasília: IPHAN.
- Camargo, M. T. L. De A. (2005). *Tropeirismo, farinha de milho e de mandioca: de que modo mudanças culinárias se associam a movimentos sociais e migratórios e o feijão tropeiro no Centro de Tradição Nordestina em São Paulo*. Disponível em: <http://www.aguaforte.com/herbarium/Tropeirismo.html>. Acesso em: 20 de janeiro de 2022.
- Censi, B. V. D. P., Boneli, V. V., & Perinotto, A. R. C. (2021). *Information and scientific data, stumbles of tourism management and development (the case on tourist region of the state of Piauí in Brazil)*. *Сервис в России и за рубежом*, 15(4 (96)), 48-66.
- Claudia, Revista. *Cozinha Regional Brasileira. Sergipe e Piauí*. (2012). São Paulo.
- Costa, E. R. C. (2014). *As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística*. *Revista Turismo Estudos e Práticas-RTEP/UERN*, 3(1), 25-50.
- Coelho-Costa, E. R. (2019). *Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico*. *DRd-Desenvolvimento Regional em debate*, 9(Ed. esp. 2), 262-293.
- Cordeiro, J. C., & Braga, S. S. (2020) *A importância econômica e cultural do cajueiro (Anacardium occidentale): símbolo de identidade nordestina*. *Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo Estudos de Caso-Brasil e Portugal*, 103.
- Correia, M. C. (1999). *A Observação Participante enquanto técnica de investigação*. *Pensar Enfermagem*, 13(2), 30-36.
- Festa, G., Shams, S. R., Metallo, G., & Cuomo, M. T. (2020). *Opportunities and challenges in the contribution of wine routes to wine tourism in Italy-A stakeholders'*

- perspective of development*. Tourism Management Perspectives, 33, 100585.
- Ferreira, H. C. H., & de Oliveira, M. A. S. A. (2019). *Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação*. RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo, 170-190.
- Flores, Murilo. (2006). *A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento – uma visão do estado da arte. Contribuição para o Projeto Desenvolvimento Territorial Rural a partir de Serviços e Produtos com Identidade – RIMISP*.
- França, A., Costa, F. L. P., Santos Fernandes, R., Lira Mota, W., & Gutierrez, D. M. D. (2022). *A observação participante: um panorama histórico-conceitual do uso da técnica*. Revista Ensino de Ciências e Humanidades-Cidadania, Diversidade e Bem Estar-RECH, 6(2, jul-dez), 106-117.
- Garcia, R. W. D. (1999). *A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana*. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.
- Galvão, Eduardo. (1979). *Encontro de Sociedades: Índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra.
- Hernandez, J. C.; M. Gracia-Araiz. (2005). *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona.
- Matta. R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades*. Berlin: desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America. Working Paper Series, 28.
- Medeiros, M. D. L. (2015). *Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro* (Doctoral dissertation, Universidade de São Paulo).
- Mendes, H. M. (2018). *Enunciação aforizante no Twitter: uma análise discursiva da hashtag#aprendinoem*. Calidoscópio, 16(2), 216-224.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Sena.
- Müller, S. G. (2012). *Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais*, 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- Normanha, E.S. (1967). *Mandioca tem variada aplicação*. Guia Rural, p. 240- 244.
- Oliveira, D. D. A. (2021). *Indicação geográfica como estratégia e ferramenta de construção de uma identidade regional competitiva: um estudo sobre as percepções dos líderes da Região Ceilero/RS*.
- Paixão, M. V. C. (2015). *Campo Maior Origens: uma análise historiográfica e documental do início da povoação de Campo Maior*. Campo Maior: Edição do autor.
- Paquette, J., & Zhou, L. (2021). *Agritourism and Terroir Itineraries*. In Cultural Roads and Itineraries (pp. 177-199). Palgrave Macmillan, Singapore.
- Pérez San Vicente, G. (2002). *Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana, en Patrimonio cultural y turismo*. Cuadernos del Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo i. México: Conaculta.
- Perinotto, A. R. C., Silva, R. R. B., & Braga, S. S. (2020). *O impacto das redes sociais no processo de decisão de compra do destino Praia de Atalaia, Luís Correia, Piauí*. Revista Turismo & Cidades, 2(3), 87-107.
- Saiz-Álvarez, J. M. (2018). *Sustainable tourism and social entrepreneurship*. The magic town of Tequila, Mexico/Turismo sostenible y emprendimiento social. El pueblo magico de Tequila, Mexico. Retos, 8(15), 51-67.
- Sidersky, Pablo. (2018). *Sobre a cadeia produtiva da caprinovinocultura no sertão do Piauí: um estudo centrado no Território da Chapada do Vale do Itaim (região de Paulistana)*. Semear.
- Silva, E. A., Souza, M. L. M., Cunha, S. M., Gomes-Dantas, A. A., & Moreira, S. A. (2021). *Gastronomia regional e hospitalidade: potencialidades de São Miguel do Gostoso como destino turístico*. Revista Turismo & Cidades, 3(6), 60-77.
- Silva, W. D. V. R., & Russo, S. L. (2018). *Valuing products of origin as a strategy for sustainable territorial development—the case of cajuína do Piauí*. Revista INGI-Indicação Geográfica e Inovação, 2(4), 195-208.
- Silva, S. M. A; Negreiros, F. (2021). *Isso é comida de pobre!: comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade*. VI Simpósio Nacional de História Cultural Escritas da História: Ver – Sentir – Narrar. Universidade Federal do Piauí – UFPI. Teresina-PI.
- Wagley, C. (1988). *Uma comunidade Amazônica. Estudos do homem nos trópicos*. Tradução de Clotilde da Silva Costa. 3. ed. Editora Itatiaia Ltda. São Paulo.

Table 1. CRediT author statement.

Term	Definition	Autor 1	Autor 2	Autor 3
Conceptualization	Ideas; formulation or evolution of overarching research goals and aims	x	X	
Methodology	Development or design of methodology; creation of models	x	x	x
Software	Programming, software development; designing computer programs; implementation of the computer code and supporting algorithms; testing of existing code components	x		
Validation	Verification, whether as a part of the activity or separate, of the overall replication/ reproducibility of results/experiments and other research outputs	x	x	
Formal analysis	Application of statistical, mathematical, computational, or other formal techniques to analyze or synthesize study data	x	x	x
Investigation	Conducting a research and investigation process, specifically performing the experiments, or data/evidence collection	x	x	

Term	Definition	Autor 1	Autor 2	Autor 3
Resources	Provision of study materials, reagents, materials, patients, laboratory samples, animals, instrumentation, computing resources, or other analysis tools	x	x	
Data Curation	Management activities to annotate (produce metadata), scrub data and maintain research data (including software code, where it is necessary for interpreting the data itself) for initial use and later reuse	x	x	
Writing - Original Draft	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically writing the initial draft (including substantive translation)	x	x	x
Writing - Review & Editing	Preparation, creation and/or presentation of the published work by those from the original research group, specifically critical review, commentary or revision – including pre-or post-publication stages	x	x	x
Visualization	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically visualization/ data presentation	x	x	x
Supervision	Oversight and leadership responsibility for the research activity planning and execution, including mentorship external to the core team	x	x	
Project administration	Management and coordination responsibility for the research activity planning and execution		x	
Funding acquisition	Acquisition of the financial support for the project leading to this publication	x	x	x

Source: adapted from Elsevier (2022, s/p), based upon Brand et al. (2015).

Processo Editorial / Editorial Process / Proceso Editorial
 Editor Chefe / Editor-in-chief / Editor Jefe: PhD Thiago D. Pimentel (UFJF).
 Recebido / Received / Recibido: 06.01.2022; Revisado / Revised / Revisado: 20.04.2022 – 16.06.2022; Aprovado / Approved /
 Apobado: 01.07.2022; Publicado / Published / Publicado: 11.07.2022.
 Seção revisada às cegas por pares / Double-blind peer review section / Sesión revisada por pares ciegos.