



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

**CULTURA ALIMENTAR, PATRIMÔNIO E TURISMO: UM ESTUDO
SOBRE A CASTANHA DE CAJU DO Povoado CARRILHO -
ITABAIANA/SERGIPE**

SÃO CRISTÓVÃO/SE

2023

JOSÉ RICARDO LIMA DE ANDRADE

**CULTURA ALIMENTAR, PATRIMÔNIO E TURISMO: UM ESTUDO
SOBRE A CASTANHA DE CAJU DO Povoado CARRILHO -
ITABAIANA/SERGIPE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Turismo da Universidade Federal de
Sergipe para obtenção do título de Bacharel em
Turismo, elaborada sob a orientação da Prof. Dra.
Rosana Eduardo da Silva Leal.

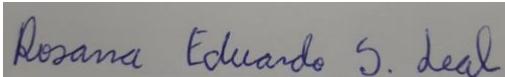
SÃO CRISTÓVÃO/SE
2023

JOSÉ RICARDO LIMA DE ANDRADE

**CULTURA ALIMENTAR, PATRIMÔNIO E TURISMO: UM ESTUDO
SOBRE A CASTANHA DE CAJU DO POVOADO CARRILHO -
ITABAIANA/SERGIPE**

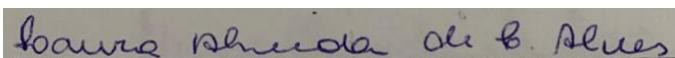
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Turismo da Universidade Federal de
Sergipe para obtenção do título de Bacharel em
Turismo, elaborada sob a orientação da Prof. Dra.
Rosana Eduardo da Silva Leal.

Banca Examinadora:



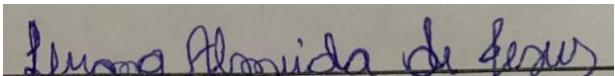
Prof. Dra. Rosana Eduardo da Silva Leal

Orientador



Prof. Dra. Laura Almeida de Calasans Alves

UFS



Ma. Luana Almeida de Jesus

UFS

APROVADA EM DEFESA PÚBLICA EM

20/06/2023

AGRADECIMENTOS

Fazer uma segunda graduação não é uma tarefa fácil. E tudo se torna ainda mais difícil quando é necessário conciliar o estudo com trabalho. Uma série de malabarismos teve que ser feito para que tudo desse certo. Mas nada é impossível quando se tem um sonho e uma rede de apoio nas quais eu sinto, imensamente, o desejo de agradecer, ainda que de forma simplória, nessas poucas linhas.

Primeiramente, agradeço a Deus pela fé, força, coragem e disposição dadas a mim, diariamente, para que eu alcançasse todos os meus objetivos. À minha mãe, meu amor maior, os mais sinceros e puros agradecimentos pelo incentivo, suporte e apoio necessários para que eu percorresse toda essa trajetória de forma mais leve. Aos meus irmãos, sobrinhos e cunhados pela paciência e amor despendido. Ao meu namorado, pela cumplicidade, companheirismo, todo afeto entregue e por estar ao meu lado e lutar essa batalha comigo.

Dedico esse parágrafo, em especial, aos meus verdadeiros amigos (e eles sabem quem são), que por diversas vezes me ouviram, me aconselharam e me ampararam nas angústias trazidas pela universidade.

Ao meu quinteto da UFS, que me ofereceu hospitalidade sempre regada com muito café. Com vocês tudo se tornou mais fácil e prazeroso! Aos professores e funcionários da universidade pelos ensinamentos acadêmicos e de vida.

Por fim, um agradecimento especial à minha orientadora que disponibilizou seu conhecimento e tempo, mesmo nos dias e horários não úteis, para que esse sonho pudesse ser concretizado.

A todos, meu muitíssimo obrigado!

RESUMO

O Povoado Carrilho está localizado no município sergipano de Itabaiana e destaca-se pelo seu trabalho no beneficiamento da castanha de caju. A importância do fruto para a região e o seu processo de beneficiamento fizeram com que o alimento se tornasse Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Sergipe, em 17 de julho de 2017, através da Lei Estadual nº 8.262. O presente trabalho tem como escopo analisar a importância da castanha de caju para a comunidade do Povoado Carrilho, bem como sua relação com a atividade turística, considerando seu modo de produção enquanto Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe. Para isso foi necessário investigar a importância econômica, social e cultural da castanha de caju para a alusiva comunidade SE; descrever o modo de saber fazer da castanha de caju do Povoado Carrilho, que o transformou em Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe e identificar a relação existente entre a produção da castanha, a comunidade do Povoado Carrilho e o turismo. A metodologia utilizada para a realização do trabalho foi a pesquisa qualitativa. Quantos aos meios foi classificada em bibliográfica, além da pesquisa de campo, através da coleta de dados no Povoado Carrilho, com o uso da observação direta intensiva. Foi utilizado ainda como técnica de pesquisa a entrevista. A partir das abordagens pode-se verificar que o alusivo alimento, o seu modo de produção e a relação com a atividade turística podem contribuir para o desenvolvimento da comunidade do Povoado Carrilho, uma vez que seria mais uma fonte de renda e subsistência para os residentes locais, além da possibilidade de melhoria na qualidade de vida, na infraestrutura básica e de acesso.

Palavras-chave: Povoado Carrilho; Castanha de Caju; Patrimônio Imaterial; Turismo.

ABSTRACT

Povoado Carrilho is located in the Sergipe municipality of Itabaiana and stands out for its work in the benefit of cashew nuts. The importance of the fruit for the region and its processing process made the food become Intangible Cultural Heritage of the State of Sergipe, on July 17, 2017, through State Law No. 8,262. The scope of this work is to analyze the importance of cashew nuts for the community of Povoado Carrilho, as well as its relationship with the tourist activity, considering its mode of production as Intangible Heritage of the State of Sergipe. For this it was necessary to investigate the economic, social and cultural importance of cashew nuts for the allusive SE community; to write the way of knowing how to make the cashew nut of Povoado Carrilho, which transformed it into Intangible Heritage of the State of Sergipe and to identify the relationship between the production of the chestnut, the community of Povoado Carrilho and tourism. The methodology used to carry out the work was qualitative research. As for the means was classified in bibliographical, in addition to field research, through data collection in Povoado Carrilho, with the use of intensive direct observation. The interview was also used as a research technique. From the approaches brought it can be verified that the allusive food, its mode of production and the relationship with the tourist activity can contribute to the development of the community of Povoado Carrilho, since it would be another source of income and subsistence for local residents, in addition to the possibility of improvement in the quality of life, in the basic and access infrastructure.

Keywords: Povoado Carrilho; Cashew nuts; Intangible Heritage; Tourism.

SUMÁRIO

Introdução.....	8
Capítulo 01: Cultura Alimentar, Patrimônio e Turismo	15
1.1 Alimentos Tradicionais como Patrimônios Culturais.....	15
1.2 Patrimônio Alimentar e Turismo	18
1.3. A Castanha de Caju na Cultura Alimentar Brasileira.....	21
Capítulo 02: A Castanha de Caju e o Povoado Carrilho em Itabaiana/SE.....	25
2.1. A cidade de Itabaiana/SE.....	25
2.2. O Povoado Carrilho e a sua relação com a castanha.....	26
2.3. A Cooperativa dos Beneficiadores da Castanha - COOBEC.....	33
Capítulo 03: A Castanha do Povoado Carrilho e o seu diálogo com o Turismo.....	38
3.1. Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.....	38
3.2. A relação existente entre a produção da castanha, a comunidade do Povoado Carrilho e o turismo.....	39
Considerações Finais.....	48
Referências.....	50
Apêndice A.....	52
Apêndice B.....	54

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Morador do Povoado Carrilho realizando a torrefação da castanha	29
Figura 2: Cascas das castanhas utilizadas para ascender o fogo que torra o produto	30
Figura 3: Quebrador realizando o descasque das amêndoas.....	30
Figura 4: Peladora procedendo com a pelagem da castanha na porta de sua residência.....	31
Figura 5: Fachada do espaço físico da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha.....	34
Figura 6: Forno com filtro utilizado para torrar a castanha na cooperativa.....	36
Figura 7: Máquinas utilizadas no empacotamento das castanhas.....	36
Figura 8: Estufa utilizada para aquecer a castanha e mesa para realização da pelagem.....	37
Figura 9: Placa de sinalização de orientação turística instalada na BR 253.....	40
Figura 10: Placa de sinalização de orientação turística presente na entrada da comunidade.....	40
Figura 11: Escultura apostila na praça principal do Povoado Carrilho.....	41
Figura 12: Moradora da comunidade fazendo a pelagem da castanha em frente à sua residência.....	42
Figura 13: Caixa para presente disponível na Cooperativa.....	47

INTRODUÇÃO

O Carrilho é um povoado localizado no município de Itabaiana, no agreste do estado de Sergipe, o qual fica a 7km de distância do centro da cidade. De acordo com a senhora Maria Cristina da Silva, moradora da região, no local residem cerca de 200 famílias e mais de 90% dos seus moradores estão envolvidos direta ou indiretamente no trabalho artesanal com a castanha¹. Há mais de 50 anos, a comunidade tem na tradição do beneficiamento da castanha de caju a sua principal atividade econômica, caracterizando-se como a única fonte de renda de quase que a totalidade dos moradores da região.

O modo de saber fazer um ofício ou um alimento pode ser um grande aliado para o desenvolvimento da atividade turística de uma comunidade ou região. Conhecer essa prática social e cultural envolve experiência, algo que vem crescendo dentro do âmbito turístico. Desta feita, faz-se necessário o presente estudo acerca da potencialidade que o beneficiamento da castanha de caju poderá ter para a atividade turística no Povoado Carrilho em Itabaiana/SE.

Além do modo de saber fazer, o próprio alimento pode ser um grande aliado no fomento da atividade turística de uma localidade. Registre-se que no Brasil existe diversos casos de sucesso de desenvolvimento de práticas turísticas vinculadas aos alimentos, mediante uma perspectiva econômica e cultural, como, por exemplo, o acarajé e o vatapá na Bahia ou a maniçoba e o tucupi no Pará. Vale dizer que esses aspectos atrelados ao cotidiano das pessoas tem um forte apelo turístico.

O beneficiamento da castanha de caju, bem como a sua importância para o Povoado Carrilho e o Estado de Sergipe fizeram com que o alimento se tornasse, em julho de 2017, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, através da Lei nº 8.262, de 17 de julho de 2017. (ALESE, 2023).

Partindo desse pressuposto, o presente trabalho tem por objetivo analisar a importância da castanha de caju para a comunidade do Povoado Carrilho em Itabaiana/SE, bem como sua relação com a atividade turística, considerando seu modo de produção enquanto Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.

Além disso, busca-se a) investigar a importância econômica, social e cultural da castanha de caju para o Povoado Carrilho; b) descrever o modo de saber fazer da castanha de caju na alusiva comunidade, que o transformou em Patrimônio Imaterial do Estado de

¹ Entrevista realizada em 9 de maio de 2023.

Sergipe, através da Lei nº 8.262, de 17 de julho de 2017, bem como c) identificar a relação existente entre a produção da castanha, a comunidade do Povoado Carrilho e o turismo.

Diante do contexto exposto, o presente estudo visa responder ao seguinte questionamento: Como a castanha de caju, o seu modo de produção e a relação com a atividade turística podem contribuir para o desenvolvimento da comunidade do Povoado Carrilho em Itabaiana/SE?

Para concretização do presente trabalho foi realizada uma pesquisa qualitativa. Segundo Gray (2012, p. 135), nesse procedimento metodológico o pesquisador visa “obter um panorama profundo, intenso e ‘holístico’ do contexto em estudo, muitas vezes envolvendo a interação dentro das vidas cotidianas de pessoas, grupos, comunidades e organizações”, ou seja, é um tipo de pesquisa baseado em discussões. Através de entrevistas, observações e análise de materiais, bibliografias, fotografias, matérias jornalísticas e documentos foi possível identificar o modo como a castanha de caju interfere na comunidade do Povoado Carrilho, bem como no turismo da região.

Quanto aos meios, a pesquisa é classificada em bibliográfica, uma vez que foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o tema em estudo, através de obras que discutam a respeito do patrimônio alimentar, bem como artigos científicos sobre a castanha de caju, inclusive no Povoado Carrilho, no intuito de buscar informações e subsídios para a consecução dos objetivos.

No entanto, cabe esclarecer que existem poucas obras científicas disponíveis sobre o trabalho realizado no alusivo povoado com o alimento em estudo, o que dificultou a pesquisa bibliográfica nesse quesito em específico. Quando procurado conteúdo voltado para o turismo no povoado Carrilho, não foram encontrados resultados.

Ainda quanto aos meios, realizou-se uma pesquisa de campo, nos meses de abril e maio de 2023, através da coleta de dados no povoado Carrilho, utilizando-se, para isso, a técnica de observação direta intensiva, uma vez que ocorreu o contato direto com a fonte.

Cumpre ressaltar que a observação direta “permite verificar como a teoria estudada e as variáveis propostas se comportam em situações concretas e no ambiente real onde os fatos ocorrem” (MICHEL, 2015, p. 83). A observação direta foi ainda participante, já que o pesquisador se incorporou à comunidade do Povoado Carrilho, facilitando, desta forma, a coleta dos dados e o diálogo com os moradores da região.

Para ter o acesso mais facilitado à comunidade, o pesquisador buscou, inicialmente, pessoas próximas de seu convívio social que conhecesse ou tivesse parentesco com algum morador do Povoado Carrilho que trabalhasse com o beneficiamento da castanha de caju disposto a receber-lo. O contato inicial com a comunidade ocorreu através da senhora Maria Cristina da Silva, presidente da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanhas – COOBEC, a qual passou detalhes sobre a produção, a cooperativa, as dificuldades encontradas e o turismo na região.

Não obstante, cabe dizer que, no primeiro momento, a comunidade tinha uma certa resistência em conversar sobre o ofício realizado em razão das condições de trabalho existentes e o receio da fiscalização. O pesquisador encontrou ainda dificuldade em manter contato com a presidente da Cooperativa, já que esta não atendia às ligações e pouco respondia as mensagens encaminhadas via aplicativo WhatsApp.

Como técnica de pesquisa foi utilizada a entrevista, que consiste no “encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de um determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional” (MICHEL, 2015, 86). Nesse viés, foi realizada entrevista com 06 pessoas, entre elas a Secretaria Municipal da Indústria, do Comércio e do Turismo do município de Itabaiana, a presidente da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha – COOBEC, bem como com os residentes da região que trabalham em etapas diferentes no beneficiamento da castanha.

Quanto aos fins, a presente pesquisa é descritiva, já que buscou conhecer e analisar o objeto de estudo sem interferir no ambiente. Segundo Malhotra (2011, p. 59) “a pesquisa descritiva é um tipo de pesquisa conclusiva que possui como principal objetivo a descrição de algo”.

Já o método utilizado para analisar a importância econômica, social e cultural da castanha de caju para o Povoado Carrilho, considerando sua relação com o turismo foi o estudo de caso, o qual consiste em “uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto da vida real” (YIN, 2001, p. 32). Desta feita, foi realizada uma investigação na referida comunidade com o objetivo de compreender a sua relação com a castanha de caju e com o turismo, averiguando suas especificidades e características.

Para justificar o presente trabalho é necessário, inicialmente, tecer alguns comentários sobre a minha vida pessoal, meus gostos e decisões. Sou natural da cidade de Itabaiana/SE,

formado em Direito pela Universidade Tiradentes, pós-graduado em Direito do Trabalho e Processo do Trabalho e estou cursando Turismo pela Universidade Federal de Sergipe desde julho de 2016.

Como se pode observar, o curso de Turismo é a minha segunda graduação, mas poderia facilmente ter sido a primeira e única, se as circunstâncias da vida tivessem me levado para outro caminho. Sempre fui um amante dos encantos do mundo e brincava com minha família, amigos e conhecidos que tinha curiosidade de conhecer como funcionava os “bastidores” de uma viagem, razões que me levaram, com muitas batalhas, até a conclusão do curso de Bacharelado em Turismo.

Além de um entusiasta por desbravar lugares, sou um apaixonado por minha terra natal. E como todo bom itabaianense, bairrista ao extremo, que enaltece e defende sua cidade por onde passa, criei o desejo de produzir academicamente sobre esse local.

Esse breve introito pessoal traduz, ainda que superficialmente, a minha relação com o tema escolhido para o Trabalho de Conclusão de Curso. Desde meu ingresso na graduação tinha em mente de que falaria e estudaria ao máximo sobre a cidade de Itabaiana/SE. De início tinha como pretensão de estudo para o TCC, a Festa dos Caminhoneiros, mas a vida veio a traçar outro caminho. Com o surgimento da pandemia da Covid-19, os eventos foram suspensos, o que incluiu, obviamente, a tradicional festa serrana. Sem a Festa dos Caminhoneiros acontecendo quando da busca do tema, abortei a ideia de escrever sobre o assunto.

Não obstante, ao cursar as disciplinas “Turismo e Patrimônio Cultural” e “Tópicos em Turismo, Cultura e Sociedade”, as quais traziam análises sobre patrimônio, me apaixonei pelo tema. Numa das inúmeras atividades trazidas pela disciplina de “Turismo e Patrimônio Cultural” tive a felicidade de pesquisar sobre os patrimônios culturais do município de Itabaiana/SE, o que me fez escolher, imediatamente, o campo de estudo a ser trabalhado na monografia: as castanhas de caju do Povoado Carrilho, em Itabaiana/SE. Assim aconteceu minha escolha pelo tema, através da junção do meu desejo de falar sobre minha terra natal, atrelado a algo que eu gostasse de ler e estudar, o patrimônio, num viés voltado para o turismo.

Cumpre dizer que a castanha de caju produzida no Povoado Carrilho tem grande importância social, econômica e cultural para a cidade de Itabaiana/SE. A atividade, exercida há mais de cinquenta anos, no interior do município, é uma tradição familiar, que passa por

gerações e promove o desenvolvimento da região. Ressalte-se que as referidas castanhas podem ser encontradas em todo o litoral brasileiro.

Desde maio de 2013, a produção é também realizada através da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha – COOBEC e contou com o apoio de diversas instituições, tais como: PRONESE, BNDES, INSTITUTO VOTORANTIM, Programa ReDes, SEBRAE, entre outros parceiros. Atualmente, a cooperativa possui 22 cooperados e produz cerca de 800 a 900 quilos de castanha por mês.

O referido alimento é resultado de um processo artesanal que se inicia pela torrefação, seguido pela quebra das cascas, retirada das amêndoas, remoção da película e agregação de valor, transformando as castanhas em doce, salgadas e apimentadas. Todo esse modo de preparo específico foi um dos vetores para transformar a castanha de caju do Povoado Carrilho em Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe. Tal fato demonstra sua grande relevância não só para a cidade serrana, como para todo o estado.

Registre-se que a castanha e esse processo de produção artesanal desperta a curiosidade de visitantes e estudiosos que eventualmente visitam a região em busca do alimento. A alusiva prática se mostra como grande propelor para o desenvolvimento do turismo no local.

É exatamente nesse ponto que se estabelece a pretensão de estudo do tema. Busca-se analisar a influência do turismo ou como o turismo pode influenciar, na produção de castanha no Povoado Carrilho, buscando identificar a relação existente entre a produção e a comunidade, considerando de que forma acontece as visitas de não residentes, bem como se o turismo impacta ou pode impactar a atividade, entre outras discussões.

Além disso, é necessário verificar se é desejo da comunidade o incentivo à visitação turística no local e se ela está organizada e preparada para tal fim. Em paralelo, espera-se analisar o capital social dos envolvidos, este entendido como as relações existentes nas organizações, e, nesse caso, inclui-se a comunidade, baseados na confiança, comprometimento, motivação, entre outros, que auxiliam na cooperação e coordenação para um benefício comum.

Registre-se por oportuno que as castanhas de caju do povoado Carrilho, seu modo de produção, as condições de trabalho e a sua forma cooperada de beneficiamento têm sido, ocasionalmente, objeto de estudo para produções científicas no curso de Geografia da Universidade Federal de Sergipe, Campus Itabaiana/SE. Não obstante, existem lacunas quanto

às produções científicas quando estas questões são pautadas no turismo, conforme informado em linhas anteriores.

Realizar estudos acadêmicos para o planejamento turístico de determinadas localidades, sobretudo quando se trata de grupos comunitários, é de grande relevância, uma vez que contribui na redução dos impactos negativos, bem como potencializa os benefícios que possam ser gerados através da atividade. Ademais, tais discussões colaboram no fortalecimento, preservação e conservação do patrimônio.

Com os resultados desse trabalho, busca-se contribuir positivamente para o desenvolvimento da atividade turística no Povoado Carrilho, caso esta seja a vontade da comunidade, através da troca de conhecimento, além da possibilidade de agregar valor e renda para a produção do alimento, bem como para os cooperados e para a população local.

Ademais, enriquecer e fomentar a atividade turística da região aquece a economia do município de Itabaiana/SE, além de trazer mais uma opção de atrativo turístico para a cidade. Registre-se ainda que a presente discussão também oferece aos cidadãos da cidade serrana conhecimento acerca do patrimônio cultural existente no município. Nesse viés, os resultados desse trabalho serão encaminhados à Secretaria de Indústria, do Comércio e do Turismo e à Secretaria de Cultura, Juventude, Esporte e Lazer do município de Itabaiana/SE, e, principalmente, à comunidade local estudada.

No âmbito do turismo, o presente trabalho irá fortalecer as discussões sobre o assunto fora dos polos turísticos mais consumidos, apresentando outras vertentes além do sol e praia predominante no estado de Sergipe. Visa ainda trazer um viés antropológico e patrimonial, visto que o município de Itabaiana/SE apresenta uma vasta diversidade cultural, muitas delas registradas como patrimônio imaterial do estado.

Para o curso de turismo espera-se contribuir como uma fonte de pesquisa para os estudantes que hoje estão, e para os que virão a ingressar na universidade, e que desejem estudar a respeito da relação entre a atividade turística e o saber fazer de um alimento produzido por uma comunidade, além dos impactos que o turismo pode causar.

Nesta perspectiva, este trabalho está dividido em três capítulos. No primeiro momento serão apresentados os alimentos tradicionais enquanto Patrimônios Culturais Imateriais e sua relação com o turismo, destacando a castanha de caju na cultura alimentar brasileira.

O segundo capítulo tece anotações sobre a cidade de Itabaiana/SE, o povoado Carrilho e a sua relação com a castanha, descrevendo o processo de beneficiamento do referido

alimento. Na oportunidade traz ainda informações acerca da COOBEC - Cooperativa dos Beneficiadores de Castanhas, que existe na localidade.

Por fim, em seu terceiro capítulo delineia sobre a castanha do povoado Carrilho enquanto Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, além de descrever a relação existente entre a produção da castanha, a comunidade do alusivo povoado e o turismo.

1. CULTURA ALIMENTAR, PATRIMÔNIO E TURISMO

No presente capítulo será apresentado um estudo acerca dos alimentos tradicionais, considerando como eles agregam valores e são transformados em Patrimônios Imateriais. Além disso, descreverá como a atividade turística, cotidianamente, tem despertado a busca pelo consumo de experiências, permite trocas culturais e a compreensão do processo histórico, social e cultural dos lugares mais diversos, sobretudo em razão dos alimentos.

Partindo desse pressuposto, o capítulo traz ainda a importância da castanha de caju na cultura alimentar brasileira, demonstrando seus vieses, os benefícios proporcionados e como o alimento possui um relevante papel social em nosso país.

1.1 Alimentos Tradicionais como Patrimônios Culturais Imateriais

Nada é mais universal do que a alimentação. Alimentar-se é uma necessidade humana praticada diariamente por todos os indivíduos do mundo, independente de etnia, religião, localização geográfica, idade, cor ou raça. Não obstante, apesar de fundamental para a vida, alimentar-se é, sobretudo, uma prática cultural. Woortmann e Cavignac (2016, p. 10) afirmam que a alimentação “é um ato social e cultural alicerçado em significados que agrupa pessoas, ritma o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos”.

Nesse viés, verifica-se que a alimentação é muito mais que uma ação para sobrevivência fisiológica do ser humano, sendo mais uma parte da história e da vida dos grupos sociais. Partindo desse pressuposto, convém afirmar que o ato de se alimentar, de produzir e consumir alimentos é dinâmico, fazendo com que ele se transforme de acordo com as mudanças da própria sociedade.

Assim, verifica-se que o alimento pode ser prática cultural não só no momento em que é produzido, mas também na sua forma de preparação e de consumo. O modo único de saber fazer uma comida, suas técnicas específicas, as receitas, o consumo habitual de determinadas matérias primas traduz os usos e costumes de diversas comunidades e lhes dão identidades. Por mais que o acarajé possa ser produzido em qualquer região do país, é na Bahia que ele tem a sua relação identitária mais intensa com o território.

A alimentação tem sua relevância nos processos de construção da sociedade e a gastronomia regional se torna um dos elementos representativos das práticas culturais de uma comunidade. Schlueter (2003) ressalta que a busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. São os modos de fazer que contam uma história, que refletem a construção das identidades locais, que representam, que estimulam a participação local e atraí o turista (AZEVEDO; LIMA, 2018, p. 317).

É a partir dessa perspectiva que os alimentos tradicionais passaram a apresentar e agregar valor e, por vezes, serem reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial. O patrimônio cultural de natureza imaterial são aqueles vinculados às práticas e saberes sociais e culturais, manifestados através das celebrações, modos de saber fazer, ofícios, formas de expressão e lugares, os quais são transmitidos de geração para geração e que podem sofrer mutação com o tempo. Segundo a UNESCO, constitui-se como Patrimônio Cultural Imaterial

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – 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)²

Já o patrimônio cultural material é traduzido por um conjunto de bens culturais, os quais podem ser classificados em móveis, como, por exemplo, os acervos museológicos, documentais, bibliográficos, fotográficos, cinematográficos e as coleções arqueológicas e imóveis que são os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais (IPHAN, 2021)³

Cumpre dizer que, em 1988, a Constituição Federal do Brasil, em seu artigo 216, normatizou o patrimônio cultural brasileiro em bens de natureza material e imaterial, trazendo ainda as formas de preservação desse patrimônio: o registro, o inventário e o tombamento.

Ressalte-se por oportuno que essa previsão legal se revela como um avanço para a preservação, sobretudo, dos bens culturais de natureza imaterial, uma vez que, por muitos anos, o único instrumento de preservação era o tombamento, o qual é admissível, tão somente, a bens materiais. Embora o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) já desenvolvesse um trabalho voltado ao reconhecimento e conservação de bens culturais imateriais, a previsão constitucional consolidou e fortaleceu o instituto.

² Disponível em wwwIPHAN.gov.br. Acesso em: 19 out 2021

³ Disponível em wwwIPHAN.gov.br. Acesso em: 19 out 2021

Cumpre dizer que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN é uma autarquia federal, criado pela Lei nº 378, de 13 de janeiro de 1937, e vinculada ao Ministério da Cultura, que visa preservar e conservar o Patrimônio Cultural nacional.

No entanto, somente no ano de 2000, através do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que o IPHAN criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, o qual se revela como uma atuação do Poder Público a partir da identificação, reconhecimento e valorização dos saberes, das formas de expressões e das manifestações culturais das comunidades brasileiras (IPHAN, 2021)⁴.

Vale dizer que os patrimônios registrados são os bens culturais imateriais formalmente reconhecidos como Patrimônio Cultural brasileiro. Ao guardar um registro de bens culturais prolongamos a sua trajetória, indo além da memória coletiva de uma comunidade. Tal fato possibilita que outras comunidades e os próprios residentes, tenham conhecimento sobre os fenômenos ocorridos dentro de uma sociedade.

Nessa perspectiva, o conhecimento técnico e tradicional desenvolvido por uma comunidade na elaboração dos alimentos que dê identidade a algum grupo social revela-se, apenas, como uma das espécies de bens culturais imateriais. O IPHAN registra os alimentos tradicionais enquanto Patrimônio Cultural Imaterial no chamado Livro de Registro dos Saberes (IPHAN, 2021)⁵.

No Brasil, os modos de produção de diversas iguarias estão registrados como Patrimônio Cultural Imaterial pelo IPHAN. Dentre eles podemos destacar: o modo artesanal de fazer queijo em Minas; o ofício das baianas de acarajé, na Bahia, que foi um dos primeiros bens culturais imateriais registrado pelo órgão; a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína, bebida não alcóolica, de grande tradição no Piauí; e os doces e o charque de Pelotas/RS, que remetem à história da cidade.

Registre-se por oportuno que todos esses alimentos e a referida bebida anteriormente citados, sempre que mencionados, são referências imediatas de seus locais e trazem, com eles, uma memória afetiva, traduzindo identidades e tradições.

⁴ Disponível em www.iphan.gov.br. Acesso em: 19 out 2021

⁵ Disponível em www.iphan.gov.br. Acesso em: 19 out 2021

Os estados, mediante aprovação de lei pela Assembleia Legislativa, também reconhecem os seus patrimônios culturais imateriais. Dentro da culinária sergipana, por exemplo, a Lei nº 7.682, de 17 de julho de 2013, e a Lei nº 8.262, de 17 de julho de 2017, tornaram o Amendoim Verde Cozido e o beneficiamento da castanha de caju, no Povoado Carrilho, em Itabaiana/SE, respectivamente, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe (ALESE, 2021)⁶.

Ressalte-se ainda que a cachaça Pisa Macio de São Cristóvão teve seu registro aprovado, por unanimidade, no início de 2023, pelo Conselho Estadual de Cultura (CEC), com o apoio Fundação de Cultura e Arte Aperipê (Funcap). Nesse viés, os conhecimentos e os modos de fazer da Cachaça Pisa Macio foram inscritos no Livro de Registro dos Saberes do Estado de Sergipe, conforme disposto na Lei ordinária estadual nº 9.088 de 23 de agosto de 2022.

No entanto, por meio de outro instrumento normativo, através do Decreto nº 27.720, de 24 de março de 2011, diversas outras iguarias da culinária sergipana foram reconhecidas como Patrimônio Imaterial de Sergipe, tais como: a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa de puba, o beiju de tapioca, o macasado e o saroio.

Nesse contexto, resta perceptível que o alimento se expressa como uma prática cultural em diversas formas, seja na produção, no preparo e/ou no consumo. Nessa perspectiva, é visivelmente importante a preservação dos modos de saber fazer de determinados alimentos enquanto patrimônios culturais imateriais, uma vez que traduzem os costumes e identidades de diversas comunidades, além de carregarem uma carga histórica sobre as culturas locais, bem como da cultura nacional.

1.2 Patrimônio Alimentar e Turismo

O turismo é uma atividade global e de caráter social, que, historicamente, foi associada, exclusivamente, à economia. Não obstante, com as transformações sociais, econômicas e ambientais ao logo do tempo, essa percepção de que o turismo possuía um caráter unicamente comercial vem sendo constantemente discutida.

⁶ Disponível em <https://al.se.leg.br/>. Acesso em: 19 out 2021

Embora não tenha perdido a sua função econômica, sabe-se que ela é só um dos vieses do turismo. Hoje, a atividade turística desperta a busca pelo consumo de experiências, possibilita trocas culturais e a compreensão do processo histórico, social e cultural dos mais variados lugares, permitindo, assim, o desenvolvimento de inúmeras regiões.

Não obstante, é necessário levar em consideração que o turismo deve ser realizado de forma sustentável, visando sempre minimizar os impactos negativos. Para tanto, é imprescindível que ele se desenvolva mantendo e valorizando a cultura da comunidade, com atuação e participação efetiva desta, bem como preservando o meio ambiente e os elementos identitários de cada região, além de buscar reiteradamente o desenvolvimento local.

Muitas vezes, o turista moderno ao visitar determinados locais não busca apenas descansar da correria do dia-a-dia, mas também conhecer o modo de vida e as práticas culturais dos residentes, a sua identidade e as experiências proporcionadas por ela. Em contrapartida, essa prática turística também contribui para a visibilidade dessas identidades, possibilitando o investimento na região e o seu desenvolvimento econômico e social.

Como matéria-prima de uma localidade o patrimônio cultural vem sendo utilizado, e, após seu formato em turismo cultural, vem despertando cada vez mais o interesse de visitantes para este segmento turístico, assim, o turismo cultural é entendido como o tipo de turismo que dá acesso ao patrimônio cultural, ou seja, à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade. Pode-se, portanto, considerar o patrimônio cultural como importante nicho de negócios na área do turismo cultural, movimentando grandes volumes de investimentos (JESUS, 2014, p. 15).

As manifestações culturais, os recursos naturais, o patrimônio cultural material e imaterial de determinados lugares tornam-se atrativos turísticos. É nesse contexto que estão inseridas as práticas turísticas que envolvem os alimentos, as suas receitas, o seu modo de produção e a carga cultural trazida por eles.

[...] a gastronomia é algo único de cada local, como um registro cultural. É a mistura de sabores e influências históricas, ambientais, culturais, que atualmente tem ganhado maior visibilidade. Podendo ser tratada como um dos cartões postais de uma localidade ou como motivação que possibilite o retorno do turista, a gastronomia se torna um elemento em evidência na perspectiva de ampliar o produto turístico (AZEVEDO; LIMA, 2018, p. 317).

A gastronomia exerce um papel essencial na cadeia turística, seja ela traduzida como o elemento principal ou secundário da viagem. Nos últimos anos, o patrimônio alimentar vem se consolidando como um forte segmento turístico, exercendo uma importante influência no desenvolvimento do turismo em diversas regiões do mundo, uma vez que se tem entendido

que a culinária tradicional de determina região representa a cultura e as características de um povo.

Nessa perspectiva, Cunha e Oliveira (2009, p. 04), ao explanarem sobre alimentação enquanto cultura, afirmam que a gastronomia “desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como para a população”.

O modo de preparo dos alimentos, as suas receitas e origens é um grande aliado para o desenvolvimento da atividade turística de uma comunidade ou região, uma vez que estes atos despertam o interesse e a curiosidade do turista. Apreciar essa prática social e cultural envolve experiência, algo que vem crescendo dentro do âmbito turístico.

As receitas, os modos de fazer, as técnicas envolvidas carregam consigo características e histórias dos povos, despertam a curiosidade e o interesse dos turistas. Como um código cultural, muitas vezes, é ouvido/dito: ‘você é o que você come’ e a gastronomia aparece como referência do indivíduo diante do outro, como identificação do diferente, determinante de grupos sociais, status e estruturas de poder. A cozinha, que já foi vista só como restauradora (não que tenha perdido este significado), hoje segue outras tendências, modas e assume conceitos diversos; está mais dinâmica e também mais global. (AZEVEDO; LIMA, 2018, p. 318)

Para absorver a experiência de algo, sobretudo com a gastronomia, é necessário que ela possua identidade, seja singular e característica daquela localidade. Nesse viés, partindo da relação do turismo com os alimentos, é necessário que se valorize e preserve, cada vez mais, as cozinhas tradicionais, em contrapartida às cozinhas globalizadas, como o *fast food*, por exemplo, através do reconhecimento como patrimônio do modo de fazer dos alimentos tradicionais.

Nesse contexto, os produtos tradicionais revelam-se como aqueles produzidos através de um saber-fazer transmitido entre gerações, cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sofrendo modificações, perdas e atualizações para sua permanência nos dias atuais (DENTZ, 2017, p. 100)

Diante dessa perspectiva, a gastronomia tem se mostrado, constantemente, uma forma de conhecer a cultura de um local e se transformado em uma opção de atrativo turístico-cultural em diversos destinos. No Brasil, a atividade vem crescendo de forma considerável, no intuito de atrair um maior número de turistas e fortalecer a identidade das mais variadas regiões.

A título de ilustração, citamos como exemplo, o acarajé na Bahia, o seu modo de produção e a identidade com a cultura baiana. O acarajé é um bolinho artesanal moído em um pilão de pedra, produzido com feijão fradinho, cebola e sal e frito no azeite-de-dendê, acompanhado com pimenta, camarão, vatapá, caruru e molho de cebola com tomate, que possui forte influência da religiosidade e cultura africana (IPHAN, 2021). Essa intensa expressão cultural tomou grandes proporções e desperta o interesse de diversos turistas no Brasil e no mundo.

O acarajé está presente nos rituais religiosos, nas ruas, nas casas, nas feiras e nas festividades. Essa dimensão é responsável pela atração de expectadores e degustadores, como turistas domésticos e internacionais, passando de um alimento de escravos e trabalhadores, para um alimento servido em grandes jantares e recepções. Com essa notoriedade, a iguaria transcende os tabuleiros das baianas e passa a ser comercializada em bares, restaurantes e outros estabelecimentos. Da mesma maneira, encontra-se a massa pronta na versão em pó nos supermercados, ou pronta nas feiras e o bolinho na versão congelada (MENEGUEL; TRICÁRICO, 2018, p. 431).

Apesar de ter sofrido pequenas mudanças com o tempo em seu preparo ou em sua receita, em razão da globalização e dos avanços tecnológicos ou por adequação à atividade turística, o acarajé preserva suas características tradicionais, revelando-se como um importante patrimônio cultural imaterial não só da Bahia, como também de todo o Brasil. Desta feita, “salvaguardá-lo, é apoiar sua continuidade sem que as possíveis variações não sejam tão impactantes” (MENEGUEL; TRICÁRICO, 2018, p. 431).

Através da ilustração anteriormente explicitada, verifica-se que o Patrimônio Cultural Imaterial passa por um processo de recriação constante dentro das comunidades, em razão da globalização, do aperfeiçoamento de seu ambiente e de sua história, buscando conversar com as novas gerações. No entanto, é necessário salvaguardar esse patrimônio para que jamais perca o sentimento de identidade e continuidade, contribuindo, desta forma, na promoção ao respeito, à diversidade cultural e à criatividade humana.

Diante do exposto, verifica-se que os patrimônios alimentares se apresentam como vetores de grande importância econômica, social e identitária para as comunidades que as representam, bem como na cadeia produtiva do turismo. Não obstante, cabe ressaltar que o patrimônio cultural imaterial é muito mais que um atrativo turístico, uma vez que se constitui também como experiência de vida, bem como cultura compartilhada, a qual deve ser cada vez mais preservada e respeitada.

1.3 A Castanha de Caju na Cultura Alimentar Brasileira

A castanha de caju, oriundo da palavra indígena “acaiu”, que em tupi quer dizer “noz que se produz”, é um alimento tradicional da culinária brasileira que faz parte do dia a dia do brasileiro, sobretudo na região Nordeste. Fruto do cajueiro, a castanha é um alimento de significativa importância para nossa saúde, bem como para a nossa cultura alimentar.

O cajueiro – *anacardium occidentale L.*, é uma árvore de origem nacional, da qual se pode extrair diversos produtos. Além da amêndoia de caju, que é a parte mais aproveitada, utiliza-se o pedúnculo ou pseudofruto, ainda pouco utilizada, o qual pode ser consumido *in natura*, na fabricação de doces e na extração de suas polpas para produção de sucos e outras bebidas.

Já da casca da castanha do caju pode ser extraído o Líquido da Casca da Castanha de Caju (LCC), o qual é utilizado na indústria química de diversas formas, tais como, na confecção de lubrificantes e cosméticos e na produção de tintas. Das folhas do cajueiro, dos galhos polidos da árvore, da película da amêndoia da castanha e até mesmo do bagaço do pedúnculo, ainda pode ser extraído o composto químico, tanino, que é utilizado em diversas aplicações industriais (ARGOLO; ESPINOZA, 2020).

Segundo dados do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE, órgão do Banco do Nordeste, o Brasil está na sexta posição no tocante à área ocupada com cajueiro, com 439,2 mil ha (cálculo de 2018), sendo que desse total, 99,5% estão situados na região Nordeste. Registre-se que, atualmente, o Brasil é o 9º maior produtor de castanha de caju do mundo, com 141,4 mil toneladas e a região Nordeste é responsável por quase toda a produção nacional, com 98,6%. Em 2020, a amêndoia da castanha de caju foi a fruta fresca mais exportada do país (BRAINER; VIDAL, 2020).

Ainda o estudo realizado pelo ETENE (2020) aponta que mais da metade da área ocupada com cajueiro no Brasil está localizada no estado do Ceará (63,4%), que divide a posição de maiores produtores com os estados do Piauí e Rio Grande do Norte, cujas áreas somam 29,3%. Desta feita, 8,3% estão distribuídos entre os demais estados nordestinos.

Não obstante, os dados trazidos pelo órgão não assinalam o estado de Sergipe com grande relevância no tocante a áreas colhidas com cajueiro e nem na produção de castanha de

caju no Brasil, sendo o único estado da região Nordeste com baixa expressividade nesses quesitos. No entanto, o menor estado da federação tem influência, ainda que moderadamente, quando se trata do beneficiamento da castanha de caju, sobretudo no Povoado Carrilho, localizado no agreste sergipano, na cidade de Itabaiana, distante 57km da capital Aracaju.

Nessa comunidade, o beneficiamento da iguaria é a principal atividade econômica, caracterizando-se como a única fonte de renda de quase que a totalidade dos moradores da região, seja de forma bastante artesanal, dentro das próprias residências, ou através da COOBEC - Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha, presente no povoado. Vale dizer que a referida cooperativa, sozinha, já chegou a realizar o beneficiamento mensal de duas toneladas de castanha de caju, que são distribuídas para diversas partes do Brasil.

Naquela comunidade a atividade de beneficiamento da castanha de caju é uma atividade não agrícola, já que o produto *in natura* chega na comunidade através dos atravessadores sem que sejam ali produzidos. O trabalho é o assamento e descascamento do produto. Dessa forma, chama a atenção o fato de uma comunidade rural não desenvolver trabalho agrícola. Notou-se a partir de pesquisa de campo que em torno de 85% das atividades desenvolvidas no povoado estão relacionados a castanha (OLIVEIRA. *et al*, 2014, p. 04).

Vale pontuar que o beneficiamento da castanha de caju é um método artesanal e familiar que prepara o alimento para o consumo, mantendo o sabor e o cheiro característicos de comida de interior. O processo é realizado através da secagem, separação por tamanhos, realização da torrefação, corte, retirada das amêndoas e remoção da película das castanhas.

Segundo Argolo e Espinoza (2020), apesar do estado de Sergipe se destacar nacionalmente quando se trata do processo artesanal de beneficiamento da castanha de caju, este não se constitui como uma área de grande interesse, uma vez que não está inserida estrategicamente na cadeia produtiva do agronegócio da castanha de caju. Para os autores, a iguaria no Brasil pode ser observada em duas vertentes em seu aspecto produtivo:

A primeira, pela formação de uma moderna cadeia produtiva, envolvendo produtores, beneficiadores e vendedores/exportadores do produto. Aspecto visualizado nos estados de maior produção da castanha, como os estados do Rio Grande do Norte e Ceará. E o segundo, pelo beneficiamento artesanal, com uso intensivo da mão de obra familiar, forte dependência do segmento fornecedor da matéria-prima e baixa inserção do componente tecnológico, com rebatimento negativo na produtividade do trabalho (ARGOLO; ESPINOZA, 2020, p. 145).

Ressalte-se por oportuno que, independentemente do uso ou da atividade exercida com a iguaria, a castanha de caju também tem um relevante papel social em nosso país, uma vez que o trabalho exercido com a atividade de plantio, colheita e beneficiamento do fruto, a

cajucultura, evita o êxodo de pessoas do campo para a cidade, além de gerar emprego para milhares de famílias no campo e na indústria. O ETENE (2020) aponta que, em 2012, existiam 1.557 pessoas empregadas no meio rural com o cultivo de caju no Brasil.

Desta feita, verifica-se que a castanha de caju é um alimento tão popular no Brasil que pode ser encontrado para consumo, *in natura*, em todo o litoral brasileiro e em diversos pratos da culinária nacional. Além disso, a iguaria é responsável por gerar emprego e renda para uma parcela considerável da população nacional, tanto na zona rural, como na indústria.

2. A CASTANHA DE CAJU E O POVOADO CARRILHO EM ITABAIANA/SE

O capítulo em análise trará a relação existente entre o povoado Carrilho e a castanha de caju, demonstrando sua importância social e econômica para a região. Para isso, é realizada, inicialmente, uma pesquisa sobre a história, dados geográficos e atrativos turísticos da cidade de Itabaiana. Em seguida, adentra-se nas peculiaridades do povoado e na sua associação com o alimento, relatando, inclusive, como funciona o beneficiamento da castanha na região. Por fim, traz informações sobre a Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha, tais como o seu surgimento e a sua ligação com o fruto.

2.1. A cidade de Itabaiana/SE

A história de Itabaiana inicia-se no século XVII, com a colonização e povoamento de diversas áreas de seu território, atraídos pela enorme serra existente no local. A Serra grande influenciou diretamente o nome da região, que já era denominada de Itabaiana pelos indígenas que ocupavam a localidade (CARVALHO, 2009).

O nome Itabaiana, fruto, assim, da presença da Serra, não surgiu como denominação de uma localidade em si, mas de toda a enorme região, porque na visão dos primeiros colonos tudo ali, Serra e cercanias, até que outro nome fosse dado, se chamava Itabaiana, nome que a região foi dada pelo indígena, adotando o colono a toponímia encontrada. (CARVALHO, 2009, p. 20-21)

Nas lições de Carvalho (2009), em 1665 é criada a Irmandade das Almas do Fogo do Purgatório, a qual propiciou que 10 anos depois surgisse a freguesia de Santo Antônio e Almas de Itabaiana. No ano de 1697, tornou-se Vila de Itabaiana.

A contragosto popular, que não queria deixar de ser Vila, em 28 de agosto de 1888, através da Resolução n. 1331, a Vila de Itabaiana elevou-se à categoria de cidade, motivado, exclusivamente, pelo aumento da remuneração do professor primário, pertencente aos quadros de ensino da Província.

O título de Cidadão decaiu tanto que ninguém, vilão nenhum dava importância honorífica ao título nôvel auferido, pois que as vilas eram elevadas a cidades por melhoria econômica do Magistério Primário, melhoramento de classe do Professorado, que, em Povoado, era de 4^a Categoria; de Vila, de 3^a Categoria; de Cidade, de 2^a Categoria; da Capital, de 1^a, o mais elevado. (CARVALHO, *et. al.* 2009, p. 278-279)

O município de Itabaiana está localizado na região agreste do estado de Sergipe, a aproximadamente 56 km da capital Aracaju. A cidade faz divisa com os municípios de Moita

Bonita e Ribeirópolis (ao Norte); Campo do Brito e Itaporanga d'Ajuda (ao Sul); Areia Branca e Malhador (a Leste); e Campo do Brito, São Domingos, Macambira e Frei Paulo (a Oeste).

Segundo dados do IBGE, o município conta com uma população estimada de 96.839 pessoas [2021] e PIB per capita de R\$ 19.906,73 [2020]. Apresenta área territorial de 337,295 km² [2022] e densidade demográfica de 258,30 hab/km² [2010]. Sua economia está distribuída da seguinte forma: 58% em serviços, 25% na administração pública, 9% na agropecuária e 8% na indústria. (ALESE, 2023)⁷

No âmbito turístico, o município dispõe de atrativos turísticos de natureza, como o Parque Nacional Serra de Itabaiana, Poço das Moças, Parque dos Falcões, Pilões da Ribeira e Poções da Ribeira. Além disso, a cidade é reconhecida por deter o maior percentual de caminhões por pessoa no país, recebendo o título de Capital Nacional do Caminhão, através da Lei Federal nº 13.044, em 19 de novembro de 2014, razão pela qual se comemora a tradicional Festa dos Caminhoneiros, entre os dias 10 e 13 de junho.

Registre-se por oportuno ainda que o município conta com expressivos atrativos gastronômicos dentro do estado de Sergipe. Destacam-se a casa da farinha, a feira livre e as castanhas do Povoado Carrilho, a qual tornou-se Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe através da Lei nº 8.262, de 17 de julho de 2017.

2.2. O Povoado Carrilho e a sua relação com a castanha

O Carrilho é um povoado localizado na porção sudoeste do município de Itabaiana, o qual fica a 7km de distância do centro da cidade. Não foram encontradas informações oficiais, no entanto, segundo a senhora Maria Cristina da Silva, moradora da região e presidente da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanhas – COOBEC, na referida comunidade, vivem cerca de 200 famílias e aproximadamente 900 pessoas⁸.

A entrada para o povoado ocorre pela BR 235, através do Distrito Industrial do município. A estrada de acesso, quando da elaboração do presente trabalho, estava em obra, no entanto, já possuía pavimentação asfáltica, quebra-molas, placas de direção, bem como de sinalização de orientação turística no trajeto.

⁷ Disponível em: <https://al.se.leg.br/municipios-e-economia-itabaiana/>. Acesso em: 10 maio 2023

⁸ Entrevista realizada em 9 de maio de 2023.

Ainda de acordo com a senhora Maria Cristina, há mais de 50 anos, a atividade econômica do Povoado Carrilho era, predominantemente, oriundo da venda de cebola em feira livre⁹.

Um dos castanheiros mais antigos da comunidade, o senhor Antônio Alves dos Santos, conhecido como “Seu Tota”, em entrevista concedida ao programa Terra Serigy¹⁰, exibido em 06 de setembro de 2009 pela TV Sergipe, afirma ser um dos precursores no trabalho com castanha no povoado. O castanheiro aduz que, naquela época, vendia castanha no mercado em Aracaju.

Com o passar do tempo, outra moradora da região, de prenome Maria, também ingressou na atividade e, a partir daquele momento, o trabalho com o fruto começou a se expandir dentro do Povoado Carrilho. A medida que os anos se passaram, a atividade crescia mais na região. O senhor Antônio diz ainda que o labor, à época, proporcionava um bom retorno financeiro, o que aumentava ainda mais o interesse da população pelo ofício.

A senhora Maria Terezinha dos Santos, idosa aposentada residente na comunidade, lembra que a sua mãe ensinava às pessoas do povoado como torrar a castanha para ingressar na atividade e que esse trabalho, naquela época, era bastante artesanal.

Nós íamos para debaixo de uma mangueira, com uma luz de candeeiro, que não tinha energia aqui antigamente. Mainha mãe nos chamava logo cedo, mais de meia noite pra ir quebrar castanha com a luz de candeeiro [...]. Eram 12 filhos que minha mãe tinha. [...] É um luxo ‘brabo’ agora. [...] Nós quebrávamos castanha nos buracos lá na mangueira.¹¹

Registre-se por oportuno que nesse período a castanha era oriunda do próprio estado de Sergipe, retirados dos cajueiros que existiam nos sítios da região. Com o passar do tempo, houve um aumento da procura e do número de trabalhadores na comunidade, o que fez com que os plantios do povoado não suprissem mais a demanda. Nesse viés, os cajus começaram a vir a granel do estado do Piauí e os beneficiadores compravam as castanhas na cidade de Aracaju.

A partir de então, ocorreu uma alteração na sistemática do beneficiamento de castanha dentro do povoado. O fruto importado de diversos estados do Brasil é adquirido por

⁹ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023.

¹⁰ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=7OrqPrh3N_g&t=561s . Acesso em: 10 maio 2023

¹¹ Cf, Dos Santos. M.T. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

atravessadores, chamado comumente pelas pessoas da comunidade de “patrões”. Vale informar que a maior parte do lucro obtido com o beneficiamento da castanha não fica retido dentro das famílias da comunidade, mas com os atravessadores. Esses procedem com a entrega do produto *in natura* às famílias e, após o beneficiamento, pagam pelo serviço prestado. “Os atravessadores impõem o ritmo de produção, o preço e obtém seus lucros com a venda da castanha já beneficiada”. (OLIVEIRA. et al, 2014, p. 06)

Como já informado, o estado de Sergipe não possui grande expressividade em relação a áreas colhidas com cajueiro, nem, tampouco, na produção de castanha de caju no Brasil (ETENE, 2020). Nesse viés, o trabalho realizado pelo Povoado Carrilho não consiste no plantio do cajueiro ou na colheita do caju, mas no beneficiamento da castanha, que chega *in natura* na comunidade, proveniente, principalmente, dos estados da Bahia, Rio Grande do Norte, Piauí e Ceará.

O fato de a matéria-prima chegar no povoado de diversos estados do Brasil, faz com que as famílias, e a própria cooperativa existente no local, tenha trabalho durante o ano todo. Segundo Maria Cristina da Silva, “é sazonal o processo do caju. Então, quando não tem em um estado, tem em outro. Assim a gente consegue se manter. Às vezes fica muito caro a matéria-prima e às vezes até com o preço razoável pra gente poder fazer até um pouquinho de estoque”¹².

Esse processo artesanal realizado pelo povoado é constituído pelas seguintes fases: os atravessadores encaminham os sacos de castanha até a comunidade para iniciar a torrefação, que consiste em colocar as castanhas cruas em contato com o calor em casebres montados em terrenos espalhados pelo povoado. Essa parte do processo pode ser melhor visualizada pela fotografia abaixo.

¹² Entrevista realizada em 9 de maio de 2023.

Figura 1: Morador do Povoado Carrilho realizando a torrefação da castanha



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Registre-se por oportuno que essa etapa é autossustentável, uma vez que se utiliza das próprias cascas das castanhas para ascender o fogo que torra o produto, ou seja, a casca é o combustível da torra da castanha, fazendo com que, ao final, não sobre resíduos. Prática diversa ocorria há cerca de 30 anos atrás em que a castanha era torrada com lenha e borracha de pneu. Na fotografia a seguir é possível verificar os resíduos das castanhas prontas para serem utilizadas como combustível.

Figura 2: Cascas das castanhas utilizadas para ascender o fogo que torra o produto



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Logo em seguida é realizado o descasque das amêndoas, ou seja, a retirada da casca mais grossa da castanha. Nessa etapa, o fruto e as mãos do quebrador são melados com as cinzas da torrefação para que a castanha não pegue a cor preta em seu miolo, como pode ser observado pela imagem abaixo.

Figura 3: Quebrador realizando o descasque das amêndoas



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Posteriormente, o produto é esquentado em estufas para, em seguida, ser distribuído para diversas pessoas na comunidade, as quais realizam o processo de pelagem, conforme demonstra a figura 4. Por fim, é feita uma última limpeza nas castanhas para retirada do excesso de pó, utilizando-se uma peneira e um pano.

Figura 4: Peladora procedendo com a pelagem da castanha na porta de sua residência



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

No final de todo esse processo, uma parcela da produção é destinada para agregação de valor, a qual consiste em transformar a castanha em doce (chocolate, leite condensado, açúcar), salgada (sal, queijo) e apimentada. Após, o produto final é empacotado para venda.

No início 100% da produção era realizada, integralmente, de forma manual dentro das casas dos moradores ou em casebres montados para esse fim, onde que os trabalhadores assam as castanhas sentados no chão, em condições de trabalho precárias, com utilização de instrumentos de trabalho improvisados e fabricados pela própria comunidade, com exposição frequente à fumaça produzida pela torrefação do alimento e sem a utilização de EPI's. Cabe dizer que a maioria das famílias ainda realizam, atualmente, o trabalho dessa forma.

Naquela comunidade são desenvolvidas atividades em que predomina o uso de equipamentos ou o improviso de instrumentos de trabalho produzidos de forma artesanal pela própria comunidade, quer dizer, por cada trabalhador, que elabora ao seu modo e conforme as condições que dispõe, acarreta várias consequências à

saúde como a intoxicação pela exposição às prolongadas horas de trabalho inalando fumaça no processo de torrefação da castanha. Não bastasse, as barracas ou tendas onde a torrefação acontece são construídas com rebaixamento para evitar que a força do vento apague os fogões, feitos no chão. Para a realização da atividade os trabalhadores ficam em pé nas barracas, cujas coberturas são feitas com lonas. Dessa forma sofrem com incômodos lombares devido as posturas curvadas para a torrefação e ainda exigidas no processo de retirada da casca e retirada da pele, que eles realizam sentados em tijolos, sem o uso de luvas levando a corrosão das digitais por parte daqueles que se ocupam dessa parte do processo de produção. (OLIVEIRA. *et al*, 2014, p. 06)

Cabe dizer que as etapas do processo de beneficiamento da castanha efetivadas no Povoado são divididas entre grupos de pessoas que realizam as mesmas funções diariamente. Existem os responsáveis por levar, distribuir e retirar a castanha na comunidade, os que assam (assadores), os que quebram para tirar a casca mais grossa (quebradores), os que realizam a pelagem (peladores) e os que procedem com a limpeza final. O valor do pagamento varia a depender do ofício que é realizado e da produção.

Tem pessoas aqui que começam a trabalhar logo cedo, onze e meia da noite tem pessoas que já está trabalhando. Meu irmão aqui, né mãe, ele sai de casa onze e meia da noite pra trabalhar. Aí ele encerra um período, porque como é por produção, né, ele encerra um período, o que cinco horas da manhã, mais ou menos, aí ele começa outro pra ganhar outro dinheiro, aí vai até meio dia. Quando é depois, ainda à tarde, ele vai pra casa do patrão limpar, fazendo isso aqui que a gente tá fazendo.¹³

Registre-se que mais de 90% dos habitantes do povoado estão envolvidos diretamente no trabalho artesanal com castanha e 10% indiretamente. Anote-se ainda que todas as residências da comunidade possuem trabalhadores no beneficiamento da castanha. “Se a mulher trabalha vendendo roupa, mas pode deixar que o marido dela vende castanha. A moça da mercearia, tem uma merceariazinha, mas o marido dela vende castanha”.¹⁴

Ademais, é importante ressaltar que a prática do beneficiamento de castanha é passada, comumente, de pai para filho, o que garante o desenvolvimento da região, já que essa é a principal fonte de renda da população.

Quando eu era criança, né, aí era meu pai e minha mãe que trabalhavam e eu ficava já em casa, não era mãe, pra fazer um café, uma comida, uma coisa ou outra. Aí depois, quando eu completei 13 anos, em me lembro, com 13 anos eu comecei a pelar castanha. Agora eu vou pelar que eu quero dinheiro. Já tô com 33. Ai foi quando depois minha mãe se aposentou. [...] Meu pai quebrou castanha até 60 anos. [...] Aí ficou eu e meu irmão.¹⁵

¹³ Cf, Dos Santos, M.J. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023.

¹⁴ Cf. Da Silva, M.C. Entrevista realizada em 9 de maio de 2023.

¹⁵ Cf, Dos Santos, M.J. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023.

Nesse viés, tem-se que há décadas a alusiva comunidade tem na tradição do beneficiamento da castanha de caju a sua principal atividade econômica, caracterizando-se como a única fonte de renda de quase que a totalidade dos moradores da região. Tal fato faz com que essa comunidade, juntamente com os povoados da Taboca e Dendezeiro, também localizados no mesmo município, se diferenciem dos demais em virtude de não desenvolverem atividades atreladas à agricultura familiar, mas sim pela atividade da castanha de caju. “O processo econômico do povoado Carrilho é ímpar, nenhuma comunidade na minha cidade tem um serviço tão diferenciado como a gente”, relatou a senhora Maria Cristina.¹⁶

2.3. A Cooperativa dos Beneficiadores da Castanha - COOBEC

No ano de 2000, foi criada no Povoado Carrilho a Associação dos Beneficiadores e Vendedores de Castanha do Povoado Carrilho. Não obstante, diante da forma como o beneficiamento da castanha de caju ocorria na alusiva comunidade, surgiu-se a necessidade de realizar medidas para melhorar e organizar esse processo, possibilitando uma melhor qualidade de vida e trabalho para as famílias do povoado.

Nessa perspectiva, em 2011, a associação alhures destacada se inscreveu num edital aberto e patrocinado pelo Instituto Votorantim. O projeto tinha como objetivo buscar associações que valorizassem o trabalho rural e artesanal e que incentivasse a erradicação do trabalho infantil. Nesse viés, no ano seguinte, a Associação dos Beneficiadores e Vendedores de Castanha do Povoado Carrilho, juntamente com outras cinco associações no estado de Sergipe, recebeu a resposta positiva de que o projeto estava aprovado com um investimento de R\$ 1.050.000,00.

Assim, em maio de 2013, após muitas reuniões e grupos de conversa, foi criada formalmente, a Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha – COOBEC, com o apoio de instituições como: PRONESE, BNDES, INSTITUTO VOTORANTIM, Programa REDES, SEBRAE e outros parceiros que se uniram para favorecer as famílias envolvidas nesta atividade. Registre-se que nesse momento foi possível estruturar a cooperativa com a construção dos muros, dos galpões, escritório, aquisição do maquinário e de matéria prima, cursos de capacitação, gestão, finanças, associativismo, cooperativismo e controle de qualidade.

¹⁶ Entrevista realizada em 9 de maio de 2023

Figura 5: Fachada do espaço físico da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Quando da sua criação, a cooperativa contava com a participação de até 130 pessoas da comunidade. No entanto, a organização e alinhamento da atividade, a descoberta real das despesas e as dificuldades de trabalhar em grupo, fizeram com que muitos dos cooperados abandonassem a cooperativa e voltassem a realizar o beneficiamento da castanha de sua própria residência. Atualmente, a COOBEC não possui funcionários e conta com a participação de 22 cooperados, divididos nas atividades de assador, quebrador e pelador, que recebem por produção e de acordo com a categoria. Anote-se, por exemplo, que o assador tem uma melhor remuneração, em razão do contato permanente com o calor.

Registre-se por oportuno que a partir do ano de 2020 a cooperativa começou a enfrentar diversos problemas, sobretudo em razão da pandemia da Covid-19, que obrigou o estabelecimento a ficar oito meses fechado e sem produção. Essa situação fez com que a COOBEC elevasse consideravelmente as suas dívidas, oriundas da baixa produção, pouca demanda, necessidade de manutenção do maquinário e renovação de licença ambiental. De acordo com Maria Cristina, a cooperativa não tinha como funcionar realizando todo o processo de beneficiamento, como ocorria anteriormente:

A gente enxergou que os custos eram tão altos que a gente não tinha mais condições de se manter com todo o processo dentro da cooperativa, uma vez que a gente trabalha com segurança, com cuidados com o meio ambiente. Então, são infinitas coisas que a gente fazia dentro da cooperativa que a gente foi cortando os gastos.¹⁷

¹⁷ Cf. Da Silva, M.C. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

Nessa perspectiva, a cooperativa teve que abandonar a realização do procedimento completo de beneficiamento da castanha de dentro de seu espaço físico para diminuir os custos e reduzir os impactos financeiros.

Segundo informações prestadas pela senhora Maria Cristina, no início, todo o processo de beneficiamento da castanha de caju era realizado dentro da cooperativa. O fruto chegava no Povoado Carrilho *in natura* proveniente dos estados da Bahia, Rio Grande do Norte, Piauí e Ceará, quando então eram encaminhadas para a cooperativa. Nesse local, o alimento passava por todo o processo de beneficiamento de forma artesanal, com equipamentos adaptados que garantiam o sabor e o cheiro característicos de comida de interior, além da proteção ao meio ambiente e minimização do trabalho insalubre.

Não obstante, em razão dos problemas alhures destacados, hoje, os 22 cooperados trabalham em casa e levam a produção para a cooperativa, local onde é realizado, tão somente, o controle de qualidade, a limpeza, o empacotamento, a agregação de valor e a venda do produto com o nome e a marca da cooperativa.

Registre-se que 40% da produção é destinada para o processo de agregação de valor, onde o fruto é transformado em castanhas doces, salgadas, apimentadas, Mix de castanhas, fubá e farinha de castanha. Cabe dizer ainda que a cooperativa também produz licor de castanha.

De acordo com a presidente da COOBEC, para que a cooperativa volte a operar, realizando todo o processo, como anteriormente, é necessário um incentivo mensal dos órgãos públicos de, no mínimo, R\$ 8.000,00, uma vez que tem que pagar impostos, contabilidade, assistência e manutenção do filtro que lava os gases, licença ambiental, sistema e equipe administrativa.

O estabelecimento físico da COOBEC está localizado na rua Airton José dos Santos, nº 619, dentro do Povoado Carrilho, e é dividido em três galpões, uma sala administrativa, além de um amplo espaço aberto. No primeiro galpão estão presentes os fornos para realização da torra da castanha, como se observa na imagem abaixo. Cabe destacar que, atualmente, esse espaço está desativado, uma vez que essa parte da produção está ocorrendo na residência dos cooperados em razão do alto custo com manutenção e conservação dos filtros.

Figura 6: Forno com filtro utilizado para torrar a castanha na cooperativa



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

No galpão localizado à esquerda do espaço físico é realizado o controle de qualidade (segunda limpeza), pesagem, empacotamento e selagem das castanhas. Atualmente esse setor está em funcionamento e é o mais utilizado. Na imagem a seguir é possível visualizar parte do maquinário utilizado para esse fim.

Figura 7: Máquinas utilizadas no empacotamento das castanhas



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

No galpão situado no centro do estabelecimento está presente a estufa, que realiza o aquecimento da castanha antes de iniciar o processo de pelagem, observado pela figura 8. Hoje, esse espaço é utilizado, eventualmente, para esquentar a castanha comprada de um cooperado que não possui estufa em sua residência.

Figura 8: Estufa utilizada para aquecer a castanha e mesa para realização da pelagem



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Nesse viés, verifica-se que a cooperativa possui toda a estrutura física necessária para funcionar regularmente, sendo impedida pelos altos custos exigidos pela manutenção e funcionamento do maquinário, além das despesas com a burocracia legal e forte concorrência. Destaque-se que quando do funcionamento total da cooperativa, anteriores aos diversos problemas já relatados, a COOBEC realizava o beneficiamento de até duas toneladas de castanhas por mês. Atualmente, a Cooperativa dos Beneficiadores de Castanhas do Povoado Carrilho alcança o beneficiamento mensal de cerca de 800 a 900 quilos de castanhas, ou seja, menos da metade do que tem capacidade de produzir.

3. A CASTANHA DO Povoado CARRILHO E O SEU DIÁLOGO COM O TURISMO

O capítulo apresentado a seguir, inicialmente, traceja informações sobre como a castanha do povoado Carrilho tornou-se Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, bem como o impacto que o título causou na comunidade. Além disso, busca descrever a relação existente entre a produção da castanha, os moradores do referido povoado e o turismo.

3.1. Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe

Em 17 de julho de 2017, a castanha de caju do Povoado Carrilho tornou-se Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, através da Lei Ordinária nº 8.262, sancionada pelo Governador do Estado em exercício, Belivaldo Chagas Silva. O projeto de Lei Ordinária nº 21/2017 foi apresentado pela então deputada estadual Maria Mendonça, do Partido Progressistas, sendo aprovado por unanimidade pela Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe.

Em entrevista concedida à assessoria parlamentar da ALESE, à época, a deputada estadual destacou a produção sustentável do fruto, através de um processo natural de torrefação da castanha, sem o uso de aditivos químicos. A parlamentar enalteceu ainda que o alimento foi um dos seis selecionados para representar o país no Salon International de La Restauration de L'Hôtellerie et de L'Alimentacion (Sirha 2017), considerado um dos mais importantes eventos no ramo da gastronomia, hotelaria e foodservice do mundo, que aconteceu em janeiro de 2017, na França.¹⁸

Não obstante, cabe salientar que ao tornar um alimento patrimônio imaterial pressupõe-se a necessidade de salvaguarda-lo, em reconhecer a sua existência, para que jamais perca o sentimento de identidade e continuidade. Todavia, a realidade existente com a castanha no povoado Carrilho, após o título, se distancia do que deveria ser.

Em entrevistas realizadas durante o estudo, a maioria dos envolvidos no processo de beneficiamento de castanha da comunidade que foram questionados afirmou não ter ocorrido nenhuma mudança em sua percepção ou algum benefício com o título.

¹⁸ Disponível em: <https://al.se.leg.br/aprovado-pl-que-confere-a-castanha-de-caju-titulo-de-patrimonio-cultural-imaterial-de-se/>. Acesso em: 18 de maio de 2023

Diretamente eu não tenho nenhum tipo de vantagem com esse título. Eu não tive até hoje. Recebi uma carta com essa indicação de Patrimônio Imaterial de Sergipe, fiz uma entrevista com uma emissora de TV, TV Atalaia, se eu não tiver enganada, e só. Mas nenhum tipo de benefício vinculada a esse título não, não tive.¹⁹

Já alguns outros entrevistados do povoado sequer tiveram conhecimento que o fruto do caju de sua região se tornou Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.

Para Sônia Maria de Carvalho, secretária da Indústria, do Comércio e do Turismo do município de Itabaiana, o referido título não trouxe nenhum benefício por parte do governo. Na oportunidade, complementou, ainda, que é muito difícil trabalhar com o turismo.

No intuito de buscar as justificativas oficiais para o alusivo título, o autor entrou em contato com a Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe solicitando uma cópia do processo legislativo que tornou a castanha do povoado Carrilho Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, lei nº 8.262/2017, no entanto, até a conclusão deste trabalho, não obteve retorno.

É notória a importância de preservar os modos de saber fazer da castanha do Povoado Carrilho enquanto Patrimônio Cultural Imaterial, concedendo-lhes o título, já que traduz os costumes e as identidades dessa comunidade, atrelado ao fato de carregar uma carga histórica sobre a cultura local. No entanto, é igualmente necessário atuar efetivamente para salvaguardar o patrimônio, adotando medidas que objetivam garantir a sua proteção, valorização, preservação e transmissão, através da educação formal e não-formal, sobretudo dentro da própria comunidade.

3.2. A relação existente entre a produção da castanha, a comunidade do Povoado Carrilho e o turismo

Um dos primeiros e principais pontos ao se pensar no desenvolvimento do turismo de determinada região é o seu acesso. O Povoado Carrilho está localizado próximo à cidade de Itabaiana, no entanto, para chegar ao local, partindo do centro da cidade, é imprescindível a utilização de um meio de transporte, seja ele particular, ou público, este através de táxi ou moto-táxi.

¹⁹ Cf. Da Silva, M.C. Entrevista realizada em 9 de maio de 2023

Cabe dizer que o município realizou obras de pavimentação asfáltica no percurso compreendido entre a BR 235 e a alusiva comunidade. Além disso, placas de direção, bem como de sinalização de orientação turística foram instalados no trajeto, como se nota pelas imagens abaixo.

Figura 9: Placa de sinalização de orientação turística instalada na BR 235



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Figura 10: Placa de sinalização de orientação turística presente na entrada da comunidade



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Observa-se pelas placas de sinalização alocadas que as mensagens destinadas aos deslocamentos da população e as orientações dirigidas aos turistas foram utilizadas em conjunto, numa mesma placa de sinalização. Agindo assim, o município otimizou os espaços disponíveis e minimizou a interferência visual que o excesso de placas provoca ao entorno do atrativo turístico.

Assim que são dados os primeiros passos no povoado Carrilho já é possível sentir o cheiro da castanha sendo torrada nos casebres montados ou nos quintais de casa. O aroma que se espalha por todo o povoado já indica a experiência gastronômica e cultural que o visitante encontrará no local. “O cheiro da castanha tá sempre aqui, não sai não”, afirma Maria Juliana dos Santos, moradora da comunidade²⁰.

Ao ingressar um pouco mais no povoado, o visitante já visualiza a principal praça do local, com uma quadra de esportes e o popular atrativo “Eu Amo Carrilho”, projetada com a escultura de uma castanha ao centro.

Figura 11: Escultura apostada na praça principal do Povoado Carrilho



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

²⁰ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

Ao redor, avistam-se residentes pelando as castanhas nas portas de casa (figura 12), mercearias com bolsas cheias do fruto, expostos para venda e carros, motos e até caminhões, transportando o alimento que passará por alguma das fases do beneficiamento. Em qualquer direção que vá, em qualquer direção que olhe, é possível, ainda que indiretamente, ver e sentir a presença da castanha.

Figura 12: Moradora da comunidade fazendo a pelagem da castanha em frente à sua residência



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Esse modo de saber fazer o beneficiamento da castanha, a agregação de valor, suas receitas e derivados, revelam os usos e costumes do Povoado Carrilho e lhes dão uma identidade. O processo que está presente na vida de praticamente toda a comunidade desperta o interesse de quem visita a região. “Uma senhora um dia disse que queria levar a castanha com a pele, que ela queria pelar”, afirma a senhora Maria Terezinha dos Santos²¹. “A gente sente neles uma aceitação muito interessante. A gente percebe também o desejo de quebrar as

²¹ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

castanhas. Eles queriam se envolver. [...] e até as vezes se arriscavam”, lembrou Maria Cristina da Silva, presidente da Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha - COOBEC²².

Ademais, é necessário pontuar que a castanha é alimento, o que já traz consigo a experiência. “Não chega ninguém aqui pra resistir não. As pessoas que vem, já vem sabendo. ‘Ah! É a terra da castanha! É a terra da castanha’”, aduziu Maria Juliana dos Santos²³.

Não obstante, a questão mais importante ao se falar de desenvolvimento do turismo em qualquer comunidade, o que inclui o povoado em estudo, é se eles querem se tornar efetivamente um atrativo turístico e a presença do turista na região. Em absolutamente todas as entrevistas, essa pergunta foi pontuada.

Para a presidente da COOBEC, a presença do turista na comunidade seria bastante positiva, sobretudo para cooperativa, como mais um meio de auferir renda, além da possibilidade de divulgar e valorizar ainda mais o produto. A senhora Maria Cristina revelou ainda que já conversou com a secretaria da Indústria, do Comércio e do Turismo para criar um espaço adequado no local para receber o turista de forma mais satisfatória.

Quanto aos moradores entrevistados, não houve resistência por parte da maioria. Todos pontuaram ser positiva a ida do turista à comunidade. “Pra mim, eu acho bastante importante, pra crescer o povoado aqui”, disse Leandro Souza Dantas, morador da localidade que exerce a função de assador²⁴.

Todavia, apesar da aprovação da maioria, surgiram algumas ressalvas. O assador José Carlos de Oliveira Santos, embora não seja totalmente contra à presença de turistas no local, afirmou que a divulgação do beneficiamento do fruto dá visibilidade à atividade, gerando a fiscalização do trabalho pela justiça e pelo Conselho Tutelar, fato que gera um certo receio para algumas pessoas da comunidade, sobretudo em razão do trabalho infantil.

Mas o que o poder público está fazendo para desenvolver o turismo na localidade ou salvaguardar o patrimônio legalmente reconhecido? Segundo Maria Cristina da Silva, a cooperativa não recebe nenhum subsídio de qualquer ente federativo para manter-se em funcionamento. Aduz ainda que os entes públicos não apoiam, incentivam e divulgam de

²² Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

²³ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

²⁴ Entrevista realizada em 22 de maio de 2023

forma direta e adequada a castanha no Carrilho. “Não tem um projeto que deixe a gente mais seguro. É uma coisa meio solta”, relatou. Não obstante, numa segunda oportunidade, a entrevistada revelou que o setor jurídico do município de Itabaiana “está preparando a cooperativa” para que fique apta a receber recursos do ente federado, ao menos pelo prazo de dois anos, período que aduz ser suficiente para a cooperativa se reestruturar²⁵.

Em entrevista realizada com a secretária da Indústria, do Comércio e do Turismo do município de Itabaiana, a senhora Sônia Maria de Carvalho, foi informado que atualmente não existe nenhum projeto turístico em desenvolvimento que beneficiasse a castanha ou o povoado Carrilho. Na oportunidade, a secretária aduziu que o papel da secretaria tem sido divulgar a castanha - “[...] a gente já divulga o que tem, que é a castanha. E como já existia a cooperativa [...] na época não houve a necessidade de fazer projeto [...]”²⁶

Não obstante, Sônia Maria de Carvalho relatou que a secretaria da Indústria, do Comércio e do Turismo visualizou a possibilidade de realizar o “Festival da Castanha”, evento que ocorreria no mês de maio, período em que diminui a procura pelo produto, no intuito de impulsionar as vendas. Todavia, informou ser necessário o apoio de parceiros para que o evento ocorresse, bem como dos atravessadores e de toda a comunidade.

A secretaria encontrou ainda obstáculo por parte da prefeitura municipal para executar o projeto festivo. Relatou que não há, nesse momento, um interesse do município no festival. Justificou que a castanha do Carrilho é importante e forte na localidade, porque gera emprego e renda, mas que a tradição na cidade está em ser a Capital Nacional do Caminhão e na Festa dos Caminhoneiros.

Por fim, a secretaria informou que também tem o projeto, ainda primário, de incluir um adesivo com o nome do povoado Carrilho nos sacos onde são vendidas as castanhas pelo Brasil, no intuito de divulgar e fortalecer o alimento. Ademais, pretende fornecer fardamento para os vendedores, indicando a origem do produto.

Dentro de todo o cenário do beneficiamento da castanha no povoado Carrilho, a Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha – COOBEC é quem mais possui um trabalho turístico, ainda que insípido. A senhora Maria Cristina pontuou que desde o projeto inicial da cooperativa, a inclusão da prática turística sempre esteve presente.

²⁵ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

²⁶ Cf De Carvalho, S.M. Entrevista realizada em 22 de maio de 2023

A presidente aduziu que o estabelecimento já recebeu a visita de diversos turistas, grupos e escolas interessados em visualizar e imergir no processo de beneficiamento da castanha. Era comum, antes da pandemia da Covid-19 e quando todo o beneficiamento era realizado dentro da cooperativa, o estabelecimento receber ônibus com turistas interessados em conhecer o modo de saber fazer a castanha na comunidade.

A presidente apontou ainda que em 2022, a COOBEC sediou um encontro de guias de turismo dentro de seu estabelecimento físico. Na oportunidade, os participantes avaliaram se a cooperativa tinha condições de receber turista. Maria Cristina acredita, inclusive, que a cooperativa está apta para recepcionar visitantes, tem conhecimento da importância da atividade turística no local e reconhece a necessidade de melhorias no estabelecimento para uma visitação mais satisfatória.

O turismo rural é bem importante nessa questão da cooperativa porque traz gente do mundo todo, num dia só, porque geralmente são excursões, e eles levam muita coisa, e há uma valorização muito importante para atender de forma mais eficaz, melhor. A gente, claro, que enxerga que tem que ter muita melhoria, mas eu também acredito que a gente não faz vergonha a ninguém e nem ao município. Todo mundo que chega como turista, como cliente, sai satisfeito. Tanto com o produto, como com a organização da cooperativa.²⁷

Contudo, atualmente, a cooperativa não tem condições de receber um grupo de turista para acompanhar todo o processo de beneficiamento da castanha de caju, uma vez que dentro do estabelecimento físico só é realizado o controle de qualidade, limpeza, empacotamento e agregação de valor. Porém, ainda assim, a senhora Maria Cristina não se revela totalmente indisponível à prática turística no local, manifestando a possibilidade de receber grupos, mediante agendamento prévio, para apreciação de parte do beneficiamento, incrementado com a elaboração de receitas e participação dos visitantes.

Cabe registrar, no entanto, que mesmo antes da pandemia da COVID-19 e os problemas enfrentados pela cooperativa, o fluxo de visitação não era regular e intenso. Todavia, a Secretaria de Turismo do Estado e o SESC/SENAC, levavam grupos grandes, com ônibus cheios para conhecer a cooperativa. “Depois da pandemia pra cá tudo começou a desandar, foram muito poucas visitas”, lembra Maria Cristina²⁸.

A visita funcionava da seguinte forma: o interessado entrava em contato com a presidente, agendava a data desejada e a cooperativa se programava para receber o grupo, que

²⁷ Cf Da Silva, M.C. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

²⁸ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

variava entre 40 e 50 pessoas. Vale pontuar que os grupos realizavam, tão somente, a observação do beneficiamento da castanha, mas não participavam efetivamente do processo, uma vez que a quebra do fruto não é uma atividade fácil. Na oportunidade, a senhora Maria Cristina ainda contava sobre a história da cooperativa.

Posteriormente, realizava-se a degustação da castanha e, por fim, os turistas eram levados a um galpão com a exposição dos mais variados produtos para venda. A presidente relata que a aquisição do alimento sempre foi boa. “Não teve um dia sequer pra gente não vender bastante no dia da visita dos turistas”, apontou²⁹. Vale ressaltar que a cooperativa não cobrava taxa de visitação, nem mesmo um valor simbólico, para receber os turistas. A presidente aduz que não achava necessário, uma vez que no final da visita já ocorria uma boa venda dos produtos.

Registre-se por oportuno que nunca foi prioridade da cooperativa receber turista, sempre foi um trabalho secundário. Por outro lado, também nunca houve interesse das empresas que compõe o trade turístico de levar grupos para visitar o local. Não obstante, a presidente da cooperativa aduziu, por diversas vezes, que o estabelecimento sempre estará aberto à prática turística, sempre que viável e possível.

Dentro desse arcabouço de possibilidades turísticas, a Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha – COOBEC, além de receber a visita de turista de diversas partes do Brasil, como pontuado anteriormente, dispõe de caixas de lembranças personalizadas para que o visitante possa presentear alguém com o fruto.

Todas as pessoas ou então a maioria vinha aqui e me procurava – ‘Cristina eu quero ir para tal estado e eu preciso levar um presente para alguém’ – Aí eu entendi que se a gente vende presente, então a gente tem que ter uma caixa de presente ou embalagem que sirva para presente. [...] tem uma mensagelinha ‘feita com amor’, tem a marca da gente, produto feito pela cooperativa dos castanheiros, tem todo um trabalho envolvido.³⁰

Nesse ínterim, diante da necessidade de satisfazer o turista que tem o desejo de levar a castanha como lembrança da viagem para algum parente ou alguém próximo, a presidente da cooperativa teve a ideia da embalagem em forma de caixa de presente, feita de papelão, onde cabem os pacotes do alimento, conforme se observa pela figura a seguir.

²⁹ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

³⁰ Cf Da Silva, M.C. Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

Figura 13: Caixa para presente disponível na Cooperativa



Fonte: Ricardo Andrade (2023)

Ademais, vale pontuar que a cooperativa produz ainda o licor de castanha, bastante procurado nos meses de maio e junho, em razão dos festejos juninos. “Esse mês já tem planejado para a gente fazer o licor, que nunca mais fez. Maravilhoso! Muita gente gosta”, revelou a Maria Cristina³¹.

O objetivo da COOBEC, hoje, é alcançar o mercado formal fora do estado, no intuito de encontrar o cliente que valorize o produto, uma vez que a cooperativa tem dificuldade em operar e vender dentro do próprio estado. A COOBEC é organizada, paga imposto, possui embalagem personalizada e adequada, como exige o mercado formal, o que gera um custo muito maior do que o trabalho realizado pela comunidade, que vende a castanha a granel. No entanto, na hora da aquisição do produto, o consumidor quer comprar no mesmo preço que está no mercado informal.

Atualmente, a castanha de caju do Povoado Carrilho pode ser encontrada na feira do turista, nas praias de Sergipe e de outros estados, como Santa Catarina, e nas tortas e doces da Casa Alemã, todas essas oriundas da comunidade. Já a cooperativa fornece o alimento para um empório localizado próximo ao aeroporto e para o empório Brumar. Registre-se que já foi possível encontrar a castanha do Carrilho no aeroporto, no entanto, hoje já não vende mais.

³¹ Entrevista realizada em 12 de maio de 2023

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A castanha de caju é a principal fonte de renda, direta ou indiretamente, de toda a comunidade do Povoado Carrilho. Embora o estado de Sergipe não possua grandes plantações de cajueiro, é no beneficiamento do fruto que os moradores dessa região ganham o seu sustento. Em razão da prática adotada no beneficiamento da castanha e na relevância social e econômica que o fruto possui para o povoado, o alimento tornou-se Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, através da Lei nº 8.262/2017.

Partindo desse pressuposto, o estudo do tema revelou-se importante já que visou, a todo tempo, contribuir positivamente para o desenvolvimento do turismo no Povoado Carrilho, acrescentando, sobretudo, a possibilidade de mais um atrativo turístico para a cidade. Intencionou-se ainda agregar valor e renda para a produção do alimento e para a população local. Cabe destacar também que a alusiva análise forneceu aos residentes da cidade de Itabaiana conhecimento acerca do patrimônio cultural existente no município.

Através de uma pesquisa bibliográfica, com levantamento de material sobre o tema proposto, visitação em campo do local em estudo, bem como entrevistas com diversas pessoas envolvidas no processo de beneficiamento da castanha de caju e no turismo do município de Itabaiana, foi possível atingir os objetivos de presente trabalho.

Nesse viés, verificou-se a importância social e econômica que a castanha de caju possui para os moradores do Povoado Carrilho. A prática é uma atividade costumeiramente passada de pai para filho, enraizada na cultura popular dos residentes da região. Para muitos, é o trabalho com a castanha o único ofício que sabem fazer. Ademais, o sustento de mais de 90% dos residentes da comunidade é proveniente do trabalho com o alimento.

No entanto, cabe aclarar que a relação do beneficiamento da castanha com a atividade turística é bastante incipiente. Embora não haja resistência da comunidade com a prática turística no local, ela se revela com pouca relevância para os moradores. Há uma descrença nas vantagens que o turismo possa trazer diretamente a cada um dos residentes da comunidade.

Ressalte-se que o fluxo de visitação de turistas é baixo e não existe um planejamento para recebimento dessas pessoas no local. A Cooperativa dos Beneficiadores de Castanha –

COOBEC é o estabelecimento que, hoje, melhor possui estrutura para receber grupos de pessoas interessadas em vivenciar o turismo de experiência e gastronômico que o povoado e o alimento podem oferecer. No entanto, em razão de problemas enfrentados com a falta de verba, concorrência desleal, altos custos e excesso de burocracia, a cooperativa está realizando somente parte do processo no local, impossibilitando ainda mais uma organização turística na região.

Levando-se em consideração a castanha de caju do Povoado Carrilho como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, outro problema é revelado. O título não trouxe benefícios imediatos aos castanheiros, nem à cooperativa, e sequer foi encontrado crescimento do turismo no local após a consagração. Ademais, há residentes da comunidade sequer tinham conhecimento do título recebido. Muito embora o título exija a necessidade de salvaguardar o patrimônio, nenhuma atividade, plano ou verba por parte dos entes federativos foram localizados para garantir a segurança do bem imaterial.

Nesse viés, verifica-se que a castanha de caju, o seu modo de produção e a relação com a atividade turística podem contribuir para o desenvolvimento da comunidade do Povoado Carrilho, uma vez que seria mais uma fonte de renda e subsistência para os residentes locais. De forma indireta, a prática do turismo na região poderia ainda melhorar a infraestrutura básica e de acesso do local. Planejar a atividade possibilitaria ainda a redução ou extinção do trabalho infantil, degradação do meio ambiente e diminuição dos impactos negativos causados pela falta de proteção individual.

Em pesquisas futuras, pode-se realizar uma análise mais profunda sobre as vivências e desejos da comunidade e qual o real papel do turismo no local, através de um exame mais amplo e com um número maior de entrevistados. Além disso, é plausível ainda considerar a possibilidade de realizar um planejamento turístico para a região com a participação direta da comunidade nesse aspecto.

REFERÊNCIAS

ALESE: Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe. Disponível em: <https://al.se.leg.br/>. Acesso em: 19 out. 2021.

ALESE: Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe. Disponível em: <https://al.se.leg.br/>. Acesso em: 10 maio 2023.

ARGOLO, A. N.; ESPINOZA, F. Condições de um trabalho digno no manejo da castanha na cidade sergipana de Itabaiana e os impactos da modernização das novas tecnologias. **Interfaces Científicas – Humanas e Sociais**. Aracaju, V. 8, n. 3, p. 136-159, fev. 2020.

BRAINER, M. S. de C. P; VIDAL, M. de F. **Cajucultura**. Caderno Setorial do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE. Fortaleza. Ano 5, nº 114, p. 1-16, maio 2020.

CARVALHO, V. S. **Vila de Santo Antônio de Itabaiana**. Aracaju: Gráfica Editora J. Andrade Ltda., 2009.

CASTANHA DO CARRILHO. Disponível em: <https://www.castanhasdocarrilho.com.br/coobec>. Acesso em: 19 out. 2021.

CAVIGNAC, J. A.; WOORTMANN, E. **Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, 2016.

CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R. Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano - DOI 10.5216/ag.v6i3.4970. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 28–51, 2012. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/4970>. Acesso em: 29 out. 2021.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Orientadora: Janes Socorro da Luz. 2009. 17 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) – Universidade Estadual de Goiás, Anápolis, 2009. Disponível em: <https://portaleducacao.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>. Acesso em: 01 nov. 2021.

DENTZ, B. G. Z. V. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad**. Santiago de Chile, V. 4, n. 11, p. 92-115, maio 2017.

DIDA, Araújo. Terra Serigy-Castanhas do Carrilho-Dida Araújo. YouTube, 27 de abril de 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=7OrqPrh3N_g&t=578s.

GRAY, David. E. **Pesquisa no mundo real**. 2. ed. São Paulo: ARTMED, 2012.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/itabaiana.html>. Acesso em: 10 maio 2023.

IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: www.iphan.gov.br. Acesso em: 29 out. 2021.

JESUS, L. A. de. **O modo do saber/fazer beiju em São Cristóvão-SE**. Orientador: Denio Santos Azevedo. 2014. 48 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2014.

LIMA, D. T.; AZEVEDO, D. S. A gastronomia sergipana e sua promoção turística através dos guias turísticos locais. In: OLIVEIRA, M. A. S. A. de; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (Orgs). **Processos sociais**: Sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos. Editora do CCTA: João Pessoa/PB, 2018.

MALHOTRA, N. K. **Pesquisa de marketing**: foco na decisão; trad. Opportunity Translations; revisão técnica Maria Cecília Laudisio e Guilherme de Farias Shiraishi. 3ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

MENEGUEL, C. R. de A.; TRICÁRICO, L. T. Tabuleiro das meninas e o acarajé: O Prato que conquistou os festivais gastronômicos de São Paulo. In: OLIVEIRA, M. A. S. A. de; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (Orgs). **Processos sociais**: Sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidades, processos discursivos e religiosos. Editora do CCTA: João Pessoa/PB, 2018.

MICHEL, Maria Helena. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 2015

OLIVEIRA, B. F. de. *et al.* A organização cooperada do beneficiamento da castanha de caju no povoado Carrilho, no município de Itabaiana/SE. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GEÓGRAFOS, 7., 2014, Vitória. **Anais eletrônicos do VII CGB – ISBN: 978-85-98539-04-1**. Disponível em: http://www.cbg2014.agb.org.br/resources/anais/1/1404155570_ARQUIVO_TRABALHTRA_BALHOFINALC.pdf. Vitória, 2014. Acesso em: 2 GRAY, David. E. Pesquisa no mundo real. 2. ed. São Paulo: ARTMED, 2012.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos; trad. Daniel Grassi. 2ª.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.6 out. 2021.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PERGUNTAS PARA A COMUNIDADE E COOPERADOS

01 - Como é feito todo o trabalho com a castanha na comunidade? Como funciona o beneficiamento da castanha? Quais as etapas?

02 – De onde vem a castanha?

02 - Qual a importância da castanha para você e para sua família?

03 - Em relação a comunidade do povoado Carrilho, você ver a castanha como algo importante?

04 - Sua fonte de renda é proveniente exclusivamente da castanha? Se não, qual seria a outra fonte de renda?

05 - Você tem conhecimento que a castanha do povoado Carrilho é Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Sergipe?

06 – A quem é vendida a castanha?

07 – Vocês recebem pessoas de outras cidades ou de outros estados na comunidade em busca da castanha? Qual o maior público-alvo?

08 – É seu desejo que turistas visitem a comunidade, venham conhecer como funciona todo o processo de beneficiamento da castanha?

09 – Na sua opinião, qual a importância da castanha para o turismo em Sergipe?

PERGUNTAS EXCLUSIVAS PARA OS COOPERADOS

10 – Como iniciou a cooperativa? Como surgiu a ideia? Por que resolveu ingressar na cooperativa?

11 – Como funciona a cooperativa?

12 – Quais os problemas enfrentados atualmente pela cooperativa?

13 – A cooperativa sempre funcionou como funciona hoje?

14 – A cooperativa, atualmente, possui quantos cooperados?

15 – Como se dá atualmente e como se dava o processo de beneficiamento de castanha na cooperativa?

16 – A cooperativa recebia turistas? Se sim, essas visitas ocorriam com regularidade?

- 17 – Os cooperados tinham interesse em receber esses turistas?
- 18 – Como funcionavam as possíveis visitas dos turistas?
- 19 – A cooperativa auferia renda proveniente dessas visitas?
- 20 – Quais as possíveis soluções para os problemas enfrentados pela cooperativa?

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, _____, concordo em participar, como voluntário, do estudo que tem como pesquisador responsável o aluno de graduação José Ricardo Lima de Andrade, do curso de Turismo da Universidade Federal de Sergipe.

Tenho ciência de que o estudo tem como uma de suas metodologias realizar entrevistas com a comunidade do Povoado Carrilho, localizado na cidade de Itabaiana/SE, objetivando, por parte do referido aluno, a realização de seu trabalho de conclusão de curso que tem como título: “CULTURA ALIMENTAR, PATRIMÔNIO E TURISMO: UM ESTUDO SOBRE A CASTANHA DE CAJU DO POVOADO CARRILHO - ITABAIANA/SERGIPE”.

Minha participação consistirá em conceder uma entrevista que será gravada e transcrita. Entendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa acadêmica, que os dados obtidos não serão divulgados fora do trabalho acadêmico, a não ser com prévia autorização, e que nesse caso será preservado o anonimato dos participantes, assegurando assim minha privacidade. Além disso, sei que posso abandonar minha participação na pesquisa quando quiser e que não receberei nenhum pagamento por esta participação.

Itabaiana/SE, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do entrevistado