

PATRIMÔNIO ALIMENTAR E GEOGRAFIA: REFLEXÕES SOBRE A FARINHA D'ÁGUA DE BRAGANÇA-PA

Jakeline Almeida Brito ¹

RESUMO

A alimentação pode ser interpretada a partir de aspectos sociais e culturais de uma sociedade. Podendo ser herdada ou apreendida e compreendida como um conjunto de práticas, saberes e fazeres. O artigo tem por objetivo relacionar a construção de um patrimônio alimentar e a identidade territorial nas formas de organização e reprodução dos sujeitos produtores da farinha na região da bragantina no estado do Pará. Este artigo faz parte das reflexões feita no mestrado e outras da tese de doutorado em geografia em andamento. Considera-se a farinha d'água de Bragança como patrimônio alimentar, podendo ser considerado como uma resistência, à medida que inclui formas materiais e imateriais de um saber que é, sobretudo, tradicional, tratar-se de um conhecimento da esfera popular, um conhecimento corporizado em práticas. Pauta-se que os que produzem tais saberes enfrentaram desafios diante do cenário de novos mercados com processo de certificação e indicação geográfica da farinha.

Palavras-chave: Alimento; Farinha de Bragança; Patrimônio Alimentar; Identidade Territorial.

ABSTRACT

Food can be interpreted from the social and cultural aspects of a society. It can be inherited or apprehended and understood as a set of practices, knowledge and practices. The article aims to relate the construction of a food heritage and territorial identity in the forms of organization and reproduction of flour producers in the region of Bragantina in the state of Pará. This article is part of the reflections made in the master's degree and others of the doctoral thesis in geography in progress. The water flour of Bragança is considered as a food heritage, and it can be considered as a resistance, as it includes material and immaterial forms of a knowledge that is, above all, traditional, being a knowledge of the popular sphere, a knowledge embodied in practices. It is based on the fact that those who produce such knowledge faced challenges in the face of the scenario of new markets with a certification process and geographical indication of flour.

Keywords: Food; Bragança Flour; Food Heritage; Territorial Identity.

INTRODUÇÃO

O alimento manifesta múltiplos elementos no espaço, um deles é a cultura, as práticas sociais construídas em tempos e espaços distintos. O patrimônio cultural nos permite fazer uma análise em âmbitos diversos da sociedade, pois a cultura é um aspecto/condição relevante no processo de produção e reprodução social, conforme Cruz (2012). Não contento forma fixa o patrimônio imaterial, dá visibilidade ao processo, saberes, conhecimentos passados de

¹ Geógrafa; Professora, Doutoranda em geografia pelo programa de Pós-Graduação da Universidade Federal (PPGEO/UFPA); bolsista CAPES. E-mail: jake_line_almeida@hotmail.com.

gerações em tempos distintos. Paes (2009) sublinha que o patrimônio cultural dá movimento, estando entre a razão prática e prática simbólica, torna-se um fato social (Paes, 2009, p. 163).

O alimento constitui-se uma cultura coletiva, esse é fruto de um processo histórico de uma construção social. Esboçando o que a Convenção da Organização das Nações Unidas para educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) para salvaguarda do patrimônio imaterial aprovada em 2003, entrando em vigor em 2006. Conforme o documento, no campo de manifestação do patrimônio imaterial está relacionado às práticas sociais e as técnicas tradicionais. Ação resultante de articulações de sujeitos que pretendiam ter seus conhecimentos, sua cultura popular, suas práticas reconhecidas como aspectos do patrimônio cultural.

O estado do Pará amplia sua geografia dos alimentos, além de produzir soja, arroz, açaí, queijos, dentre outros alimentos, a mandioca tem sido uma das maiores produções do estado, como subproduto dessa a farinha - adentra ao que chamamos de novos moldes de mercado, na gastronomia reintegra um conhecimento tradicional, diríamos histórico, – de um tempo e manifestação social da “memória coletiva” para Haesbaert (1997), um fazer que expressa na técnica, nos saberes que carregam uma lógica cultural.

A região da bragantina² é a maior referência na produção da farinha de mandioca no Pará. Uma prática tradicional, feita por pequenos agricultores da região, a farinha, predominantemente produzida nas áreas rurais. Hoje a farinha de Bragança como é conhecida não é apenas comida (degustada) ela também pode ser pensada como um símbolo, como um alimento que tem atributos culturais, sociais e econômicos, cujas raízes estão imbricadas no território. Pois as técnicas em todo o processo representam um saber rudimentar e secular na região. Assim sendo, propomos considerar a farinha de mandioca de Bragança como um patrimônio cultural. É nesse quadro que buscamos entender a emergência do debate sobre o patrimônio imaterial, sendo farinha um elemento cultural presente nas diversas temporalidades da formação histórico-geográfica da bragantina.

A proposição deste artigo consiste em construir uma abordagem a respeito de patrimônio alimentar e geografia, analisando as práticas socioespaciais que envolvem pequenos produtores da farinha de Bragança. O artigo tem por objetivo relacionar a construção de um patrimônio alimentar e a identidade territorial nas formas de organização e reprodução dos sujeitos produtores da farinha na região. Este artigo faz parte das reflexões feita no mestrado e outras da tese de doutorado em geografia em andamento. O texto divide-

² Classificação feita pelo IBGE - municípios que compõem a região - Bragança, Tracuateua, Augusto Corrêa, Viseu, Santa Luzia.

se em cinco partes: – introdução com breves notas da temática: patrimônio alimentar, como já apresentado, a seguir a metodologia; na terceira - referenciais teóricos que fundamentam o trabalho. Na quarta, resultados e discussão que se subdivide em três partes: alimento e geografia; A farinha de mandioca de Bragança como patrimônio alimentar, - Organização e reprodução dos fazedores de farinha em Bragança e a seguir alguns questionamentos e as considerações finais.

METODOLOGIA

Esse artigo é resultado de pesquisa qualitativa, por meio de uma revisão de literatura concernente ao tema em diferentes ramos das ciências (geografia, antropologia, história, gastronomia) dentre outros; resultante de dados secundários, pesquisas em livros, teses, dissertações, artigos, dados primários resultantes de trabalho de campo sabendo da importância deste para o pesquisador para Lakatos; Marconi (2003, p. 186) esse faz parte de uma documentação direta que abarca o levantamento de dados no local da pesquisa, sendo esses considerados como dados primários, consistindo na “observação de fatos e fenômenos” – esse texto é resultado de campo realizados em 2019-2023 – que compreende visitas a comunidades produtoras de farinha das áreas rurais; visitas à feira livre e a feira do agricultor familiar do município de Bragança, Bem como ao festival dos caetés em 2022 e 2023.

REFERENCIAL TEÓRICO

O tema da alimentação tem permeado debates diversos, autores como Contreras Hernandez (2005), Mintz (2001); Canesqui (2005); Medina (2017); Pieroni (2018) inclui desde fatores históricos, políticos, econômicos, até cultural de uma região. Avançando em uma temática que se tornou multidisciplinar, para tanto nossa intenção é caminhar para um debate que inclua a aproximação das práticas alimentares com a geografia do alimento, refletindo o alimento como um símbolo, como um organismo que é capaz de identificar inúmeras dinâmicas sócioespaciais – alimento como marca identitária conforme Menezes (2013). Tendo a identidade territorial a partir Haesbaert (1999) como categoria de análise geográfica, relacionamos a farinha de mandioca como um elemento cultural da formação da identidade na região da bragantina. Propomos considerar a farinha de mandioca de Bragança como patrimônio alimentar que se insere em novos mercados como um alimento tradicional/gourmetizado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

1- Alimento e geografia

A trajetória da alimentação é marcada pelo processo das mudanças sociais, causadas pela urbanização, industrialização, dentre outros fatores, assim o alimento terá especificidades distintas no decorrer dos anos. Modificações oriundas de todo um processo, seja de migração ou mesmo de reformulação, como no campo das novas formas alimentares da indústria. Mesmo assim, o alimento tradicional terá seu espaço, pois esse refletirá práticas da singularidade de um determinado grupo de indivíduos.

Nessa perspectiva pensamos que o alimento passará a ser um símbolo, uma forma de representar um coletivo, tendo um valor material, e, sobretudo, imaterial, um marco no tempo e no espaço, tornando-se um elo entre o passado e presente, como sintetiza Medina (2017). Consideramos que as temáticas que circundam o alimento no campo da geografia estão diretamente relacionadas, pois, em aspecto mais amplo, a alimentação ultrapassa o caráter biológico, coexistindo no campo do social, da política como forma que revela traços de diferentes grupos no espaço, formando assim, múltiplas relações espaciais. Os alimentos “auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais” (Menezes; Almeida, 2021, p. 4).

De acordo com Almeida (2017, p. 8) a “alimentação vincula o natural com o social”, pois ato de comer desvendará de certo modo a maneira como os seres humanos são – “organismo biológicos e entes sociais”. Nesse percurso, a geografia cultural traz elementos essenciais para compreendermos que no plano da existência humana a cultura é fundamental para uma diversidade social no mundo. O ato de fazer, de comer, de produzir, de comercializar o alimento está contido no entendimento do homem em sua representação (subjetividade), em sua cultura material e forma de reprodução social. Almeida (2017), afirma que os alimentos criam territórios, esses “geografizam materialmente e imaterialmente o espaço” (Almeida, 2017, p. 12).

O alimento é identitário, esse se manifesta territorialmente entre os indivíduos - e “tais territorialidades, criadas por esses atores ao apropriarem os recursos nos seus territórios, transformam estes em alternativas geradoras de renda e trabalho” (Menezes, 2013, p. 123). Claval (2013) entende identidade como uma construção cultural, e social, pois a partir das inscrições de um lugar que as existências humanas vão sendo construídas pelo homem, ao mesmo tempo, em que essas ações são materiais, são também simbólicas.

A identidade tem caráter político, social e cultural, esta é construída por relações de afinidades, conexões em um determinado espaço. Relações que se fundamentam nos significados, no conjunto de formas e ações de reprodução da dinâmica de vida de um determinado grupo social. Pode-se apreender a identidade como componente do território (Saquet; Briskievicz, 2009). Para Haesbaert (1999, p. 186), o território compõe o “ser de cada grupo social”. Nessa perspectiva temos a dimensão do cultural no alimento, sua manifestação no espaço se esboça no ato de comer, do saber/fazer, podendo ser vislumbradas por hábitos alimentares – do consumir ou mesmo do comercializar, caracterizando diferentes modos de vida.

2- A farinha de mandioca de Bragança como patrimônio alimentar

A farinha d’água, conhecida também como “farinha-de-guerra” – servindo para sustentar aqueles que costumeiramente cruzavam o atlântico, sejam os trabalhadores portugueses, bem como os escravos negros trazidos do continente africano (Casculo, 2004, p. 91-92). A farinha de mandioca servia de dieta a escravidão daqueles que no território brasileiro chegavam. Dominou o paladar dos portugueses, sendo a reserva, a provisão, e o recurso – Casculo (2004). Foi nesse processo histórico que o europeu vai produzindo, consumindo, vendendo, valorizando e de certo modo modificando os objetos que compõe o conjunto de prática do fazer a farinha com a introdução de máquinas de ferro, o que antes era de madeira.

De um alimento popular aos mais novos pratos das cozinhas contemporâneas. A mandioca representa para além de uma marca social, é também uma manifestação de um saber milenar no Brasil, e na Amazônia paraense. Mesmo diante de um cenário tão volátil das transformações industriais dos alimentos, a farinha artesanal de mandioca subsiste.

Desde 2001, a farinha de mandioca faz parte do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)³. No contexto da Amazônia paraense a farinha de mandioca tem seu prestígio elevado, nos mais diversos campos. Na gastronomia amplia suas diversas formas de alimentos de caráter de prato típico regional – acompanhando o açaí, peixe frito, peixe assado, entre outras variedades de complementos, fatos já tratados pelo cronista Flores (2020), ao

³ O INRC – instrumento principal do processo de Identificação do patrimônio imaterial - O Inventário Nacional de Referências Culturais - Através dele são identificadas as referências culturais, ou seja, aquelas práticas e bens culturais considerados os mais importantes para uma comunidade porque articulam sentidos de pertencimento e de identificação, dizem respeito à memória e à identidade das pessoas que neles se reconhecem. As referências culturais são identificadas em cinco categorias: Celebrações, Ofícios e Modos de Fazer, Lugares, Edificações e Formas de Expressão. Realizado em três etapas com graus diferentes de aprofundamento (Levantamento Preliminar, Identificação e Documentação).

tratar do cotidiano do hábito alimentar paraense no século XX, descrevendo formas, e técnicas da dimensão urbana. Como derivados da mandioca, o tucupi tem destaque no tacacá, maniçoba, no pato com tucupi, dentre outros. Seja como cultura alimentar – consumo, a farinha de mandioca também é base de sustento de muitas famílias, seja das áreas rurais como também urbanas do estado do Pará.

A produção de alimentos no estado do Pará na bragantina ganha notoriedade desde século XIX, período histórico marcante para as formas de produção agrícola na região, essa expressividade tem diversos aspectos dentre este, está o de ter sua trajetória histórica marcada pela formação de núcleos coloniais Leandro (2010); Nunes (2012). Município como Bragança apresenta peculiaridades em sua trajetória de agricultura familiar na região. Pois essa teve sua dinâmica de um cenário distinto, que vai desde uma cultura influenciada pelos nossos ancestrais – o indígena, o negro tendo papel relevante na formação da sociedade regional, conforme Castro; Campos (2015).

Atualmente as práticas tradicionais de fazer a farinha ganham repercussão, relevância que fomentou debates de fortalecimento da cultura e incentivos governamentais para implantação de políticas públicas no estado do Pará. Em 2022, por meio da lei n.º 9.541, sancionada pelo governador Helder Zuhluth Barbalho, declara a “Farinha de Bragança”, como patrimônio cultural de caráter material do Pará. Apesar da farinha de Bragança ainda não está no livro de registro de saberes do IPHAN como patrimônio imaterial. A prática tradicional – artesanal é um traço forte dos fazedores de farinha da área rural dos municípios da bragantina. A farinha de Bragança tem forte notoriedade no estado pela singularidade que está representa e apresenta-se em um sabor que a distingue das mais diversas farinhas encontradas nas feiras e mercados do Pará. Não somente pela quantidade em que se tem de produção, mas, sobretudo, por distingue-se das demais, sendo detentora de uma marca da tradição alimentar regional.

No primeiro semestre de 2021 a farinha da região bragantina obteve o IG (indicação geográfica) na modalidade de procedência, resultado de um longo processo de debates sobre o tema, tendo como proponente a Cooperativa Mista de Agricultores Familiares do Caeté. Questões que corroboram para pensarmos nas mais diversas esferas sociais que envolvem a farinha, seja de ressignificar ou de garantir a expressão alimentar viva nos mais complexos sistemas de indústria alimentar vigentes.

Nesse contexto, a expressão da cultura alimentar, particularmente no que se refere ao alimento tradicional, terá características peculiares no processo vivo e dinâmico do patrimônio imaterial de uma sociedade. É, portanto, pelas formas de produção, transmissão e

consumo de alimento tradicional que o alimento revela suas singularidades. Na percepção da temática do alimento quanto patrimônio, emergem algumas questões - como manter, proteger, as mais diversas formas de saber - fazer os alimentos sem tornar esses produtos de esfera puramente mercadológica?

3- Organização e reprodução dos fazedores de farinha de Bragança

Pode-se dizer que o saber/fazer farinha é uma prática cultural que se revela na forma como certos sujeitos se apresentam, seja como fazedor de farinha, vendedor de farinha, comerciante de farinha ou mesmo empresário da farinha. Predominantemente, a atividade de fazer farinha na bragantina é artesanal, tendo como principal agente no processo o pequeno produtor. O que caracteriza uma identidade intrinsecamente ligada na dinâmica de vida desses indivíduos. Lógicas que se manifestam em práticas culturais e econômicas, que com o tempo ganham novas dimensões comerciais. Já é possível notar a presença de agroindústria na região

A farinha de Bragança é encontrada de diferentes formas - com padronizações distintas que vai desde paneiro, sacos, garrafas, saches, e fracos de vidro sendo comercializados em vários lugares como supermercados, restaurantes, aeroportos, dentre outros no estado do Pará. A origem e qualidade atribuíram à farinha bragantina certa singularidade, fato esse que tem sido pautado em encontros gastronômicos no Brasil e no mundo, pautas das manchetes de jornais, recorte temporal de 2004 - 2013 que eleva o nome de um pequeno agricultor conhecido por seu Bené da farinha ou (professor da farinha)⁴ O mesmo reside no município de Tracuateua, mantendo uma forma tradicional de embalagem rústica – embalando a farinha com uma cesta feita de folhas de guarimã (chamada paneiro), forma que retrata a cultura indígena, ainda marcante no processo.

Outro destaque de produção e reprodução dos fazedores de farinha na bragantina é a comunidade Sagrado Coração de Jesus, localizada na área rural do município de Bragança, localizada no km 18 do Montenegro, área conhecida por ser grande produtora de farinha. A dinâmica de vida é voltada inteiramente à agricultura, sobretudo na produção de farinha de mandioca. Conforme o relato de um produtor entrevistado em 2019 , a comunidade tem 60

⁴ Título conferido pelo Instituto Maniva- Seu Bené, inclusive, ganhou o mundo: participou do evento *Terra Madre* na Itália e contou como foi esta experiência em um documentário exibido em- o agricultor embala seu produto com uma cesta feita de folhas de guarimã (paneiro). Ver: <https://medium.com/manivanet/o-professor-da-farinha-5d78f075a1f5>.

anos de fundação, tendo em torno de 40 famílias. O pequeno agricultor relembra que a prática de farinha já perdura um tempo de 40 anos, e diz que tal fazer é um saber que já realiza desde que se entende como pessoa. Ao ser questionado sobre o processo de mudanças e permanência desse saber tradicional, o agricultor relembra de projetos, cursos de incentivos à produção, que ajudaram o produtor a construir sua casa de farinha alguns anos atrás. Uma tradição familiar, um costume, geralmente a casa do forno fica nos quintais dos pequenos produtores locais. Momento que podemos perceber uma relação de múltiplos costumes que se expressam nas peculiaridades do espaço agrário na região.

Outra comunidade rural cuja dinâmica de produção de farinha d'água é notória é a Nossa Senhora Imaculada da Conceição, uma das áreas de maior notoriedade da farinha ainda na região do Montenegro. Essa abrange 3 quilômetros iniciando no km 6 até o km 9. Fazemos referência ao km 8 do Montenegro, atualmente na comunidade residem entorno de 35 Famílias - dados da pesquisa de campo no ano de 2019, dentre as atividades produtivas da comunidade estão a cultura do feijão, da hortaliça, da farinha de tapioca, no entanto é farinha d'água (lavada) de maior relevância. Conforme os produtores entrevistados a comunidade surgiu a 30 anos em ação coletiva de trabalho em mutirões. Essa possui relações de solidariedade com outras comunidades próximas, partilhando de suas crenças em festividades diversas que protagonizam seus saberes e firmam sua reprodução não apenas econômica, mas social.

Quem chega ao município de Bragança pode notar a tradição da farinha por toda cidade, sejam nas residências, nos pequenos comércios ou mesmo em ambulantes pelas ruas. Uma tradição que pode ser vista na feira livre local, sendo um lugar de aproximação, de encontros, de parcerias, de movimentos, de fluxos que interliga o rural e o urbano. Muito embora hoje, se perceba muitas formas de manifestação de mercados, a feira foi e continua sendo uma intermediação da reprodução social, onde produtores diversos das áreas rurais tem seu ponto principal de parada para comercialização de seus produtos, seja em varejo ou atacado. A partir de lá, os fluxos se especializam, a interligação ocorre para diversos municípios do estado do Pará, bem como para outros estados do Brasil conforme Brito (2020).

Nos diálogos tecidos ao longo de nossas conversas (questionários semiestruturados) no ano de 2019, procuramos compreender como se dá o processo de comercialização da farinha no município, atentando para produção, comercialização e consumo, as questões permearam o campo do saber: qual seria a procedência da farinha ali vendida? Qual seria a origem desses feirantes? Há quanto tempo estão ali e se conhecem o destino final da farinha. Como

resultado dos questionamentos, ao perguntarmos sobre a origem da farinha comercializada ali, obtivemos a informação que os principais fornecedores de farinha vem do distrito rural do Tijoca; do Montenegro região conhecida como Cacoal do Piritoró, uma extensão territorial que se estende ao município de Santa Luzia, e “algumas vezes vem de outros municípios próximos, como Augusto Corrêa e Tracuateua”, disse um entrevistado.

Notamos que a trajetória do produto demanda um longo percurso que nem mesmo os comerciantes mais antigos sabem, por sua vez os vendedores da área urbana adquire sua farinha por intermédio do produtor, e às vezes de um agente intermediário, “é preciso está atento para saber negociar” disse um vendedor. No que se refere à origem desses feirantes, a maioria desses entrevistados são nordestinos, alguns já foram produtores de farinha e hoje moram na sede do município de Bragança, tendo suas raízes nas áreas rurais do município, outros são paraenses, e já são comerciantes de farinha há mais 30 anos.

Quanto ao conhecimento do destino – podemos dizer que as interações comerciais dos pequenos comerciantes são mais na esfera local, dada a dificuldade de não disporem de abundantes recursos financeiros para terem grandes quantidades de farinha, apesar de haver demandas interestaduais essas são alcançadas de compradores (comerciantes locais com maior poder aquisitivo - donos de depósitos). Ao entrevistarmos dois comerciantes donos de depósitos de farinha, questionamos sobre o destino da farinha, foi possível constatar que o principal está a capital Belém, dentre outros municípios do Pará. No que tange a escala nacional o estado de Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão, Ceará e Amapá aparecem como principais destinos.

A feira livre de Bragança é um dos nós da comercialização do produto, seja do próprio município como também de Tracuateua, Augusto Corrêa, Viseu e Santa Luzia, tornando-se um elo do modo de vida e das relações econômicas do urbano. Assim vai ganhando expressão à medida que alguém almeje experimentar, comprar ou mesmo conhecer tal farinha, visitará a feira, haja vista que sua fama é crescente, o modo de saber tradicional vai ganhando novos destaques no presente momento em decorrência a mudanças de hábitos alimentares, e valor agregado nesse saber.

Para além dessa, a feira do agricultor familiar se apresenta como uma forma de resistência e estratégia de reprodução social, de renda para comunidades rurais de Bragança. A Feira do Agricultor Familiar no município de Bragança foi fundada 2009 com parceria da Cáritas Diocesana e articulação com outras instituições que trabalharam com agricultores familiares, sindicato dos trabalhadores rurais, secretaria de agricultura, escola agrícola e a Emater. Um processo de organização e mobilização para o Seminário denominado Festival da



mandioca visando debater questões no entorno da cadeia produtiva da mandioca na região.

assim, vai firmando seus primeiros passos, hoje se apresenta como um meio de sociabilidade, sua existência é fruto de esforço de pequenos produtores locais que buscam por meio desse espaço a valorização de suas produções carregando uma dimensão simbólica Haesbaert (2004). Na feira há uma diversidade de produtos que identificam a relação do produtor com o trato da terra, uma produção simples, mas inteiramente identitária: artesanatos, hortifrúti, café, produtos derivados da mandioca como goma, farinha de tapioca, e a farinha d'água, dentre outros, a produção é própria de cada produtor/feirante. A feira é um lócus de aproximação e estratégia de reprodução social dos pequenos produtores rurais no município de Bragança. O quadro de figuras 1 faz referência aos diversos cenários cotidiano dos fazedores de farinha da bragantina.

Quadro de figuras 1- Cenários diversos dos fazedores de farinha na bragantina: **a)** feira da farinha no complexo da feira livre em Bragança; **b)** algumas produções da feira do agricultor em Bragança; **c)** produção em uma comunidade rural do município de Bragança; **d)** produção de farinha em peneiro, o produtor é o Sr. Bené um dos fazedores de farinha com grande notoriedade na região, o mesmo é do município de Tracuateua no arraial do caeté em 2022 – festa que já acontece no município há 35 anos.



Fonte: trabalho de campo, Jakeline Brito (2019-2023).

A feira do agricultor familiar funciona todos os sábados e nos dias que antecedem aos feriados, reúne em torno de 35 feirantes/produtores, um lugar de organização e resistências, a

Feira protagoniza como uma organização social no exercício de sustentabilidade nas práticas agroecológicas na região, diante das tendências de novos mercados de alimentos industrializados que além de alterar os hábitos alimentares corrobora para invisibilidade da cultura alimentar local, uma lógica externa ao lugar, vislumbrada nas grandes redes de supermercado que já se espraia pela cidade.

Como forma de valorização da farinha d'água em Bragança. A prefeitura de Bragança com parcerias diversas realiza o festival dos caetés que é uma festa que já acontece município desde 1988, um momento que faz narrativa aos fazeres regionais, havendo inúmeras apresentações de músicas, danças, comidas típica. Como uma das representações trazidas ao festival se destaca o cenário do cotidiano dos fazedores de farinha – uma casa de farinha e todos os apetrechos utilizados na feitura da farinha, havendo uma reprodução em tempo real por pequenos produtores que mostram as etapas iniciais e finais da produção da tão formosa farinha. Um movimento que desperta interesses diversos, desde valorização dos saberes locais aos de novos mercados gastronômicos da região.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura alimentar é uma herança de saberes e fazeres que perpassa temporalidades distintas, sendo um conjunto de práticas, modos, crenças, saberes e representações sociais. O patrimônio alimentar é um dos aspectos da cultura alimentar, reconhecendo formas e práticas que são articulados a vida em seus mais diversos aspectos, do caráter biológico, ao caráter social do alimento – entendendo esse como portador da espacialidade humana, elo da memória e tradição de um povo. Articular o debate de patrimônio alimentar vai muito além da perspectiva de um reconhecimento do patrimônio do caráter constitucional, seja na esfera federal, estadual ou municipal. O patrimônio alimentar é uma resistência, que inclui formas materiais e imateriais de um saber que é, sobretudo, tradicional, tratar-se de um conhecimento da esfera popular, um conhecimento corporizado em práticas.

No tange a formação socioespacial da bragantina, podemos dizer que essa está vinculada com aspectos simbólicos/culturais e práticas sociais. Da agricultura – condicionada pelos meios físicos da região. Pode-se dizer que as práticas sejam dos indígenas - conhecimento milenar; do negro - populações constituintes do território, ou dos espanhóis – no trato da terra, e mais tarde dos nordestinos, sobretudo cearenses na região ressignificou um saber fazer que é singular no processo de fazer farinha de mandioca. Os laços, os vínculos, relações de materialidades como as práticas da mandiocultura, os hábitos culturais são

fortalecidos, corroborando assim, para uma identidade territorial. Contemporaneamente os fazedores de farinha d'água na bragantina se ressignificam, se identificam como guardiões do saber/fazer a tão famosa farinha de Bragança. A roça constitui-se um dos principais meio de sobrevivência das comunidades rurais da região. Tais práticas estão a mudar diante do processo de certificação e indicação geográfica da farinha.

O selo de indicação geográfica (IG) pode ser considerado como uma estratégia de valorização de um bem imaterial, para tanto esse deve ser articulado de forma que os produtores do patrimônio (comunidades tradicionais - indígenas, quilombolas, ribeirinhos, produtor familiar) possam ser assegurados e assistidos em sua dinâmica de reprodução de vida, sejam nas condições de trabalho, ou mesma em uma regularização que seja atenta e não invasiva aos modos de ser destas culturas. Com equilíbrio e inclusão social contemplativa nas múltiplas formas de mercado, incorporando sempre a valorização dos grupos envolvidos. Considerando a farinha d'água de Bragança um patrimônio alimentar que se insere a novos mercados como um alimento tradicional/gourmetizado há desafios postos diante de tal realidade, o primeiro seria o debate da valorização do saber dos grupos envolvidos e o outro da exclusão que o selo poderá trazer para alguns produtores da região, mas são questões para se refletir diante do cenário homogenizador da globalização.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Geralda. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator, Fortaleza**, v.16, p. 1-13, 2017.

BRITO, Jakeline Almeida. Geografia da mandioca na Amazônia Paraense: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA). Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.172 f.

CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3ª Edição - São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Edna Ramos de; CAMPOS, Índio. **Formação Socioeconômica da Amazônia.** Coleção Regional da Amazônia, v. 2. Belém: UFPA: NAEA, 2015.

CLAVAL, Paul. O território na transição da pós-modernidade. Traduzido por Lara Neves Soares e Marcela Burger Sotto-Maior. In: ALMEIDA, M. G.; ARRAIS, T. A. (Org.). **É geografia, é Paul Claval.** Goiânia: FUNAPE, 2013. p. 122-143.



CONTRERAS, Hernandez Jesús; GRACIA, Mabel Arnáiz. **Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas.** 1ª edición: febrero, 2005. Barcelona: Ariel,

CRUZ, Rita. Patrimonialização do Patrimônio: Ensaio sobre a Relação Turismo, Patrimônio Cultural e Produção do Espaço. **GEOUSP – Espaço e Tempo**, São Paulo, n. 31, p. 95-104, 2012.

FLORES, Jacques. **Panela de Barro**/Jacques Flores. – 3ª Ed. – Bragança: Pará.grafo editora, 2020.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade.** Niterói: EDUFF, 1997.

HAESBAERT, R. Identidades Territoriais. In: RODENDHAL, Z.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Manifestações Culturais no Espaço.** Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999a.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da Desterritorialização: “do fim dos territórios” à multiterritorialidade.** 1ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica.** 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 2003.

MEDINA, F. X. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, v. 51, n. 2, p. 106–113, jul. 2017.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, ano XXIV, n. 2, p. 120-136, 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, Alimento Identitário e Territorialidade. **Mercator, Fortaleza**, v.20, p.1-15. 2021.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n. 47, p. 31-42, 2001.

PAES, Maria T. D. Patrimônio cultural, turismo e identidades territoriais um olhar geográfico. In: BARTHOLO, R; BURSZTYN, I; SANSOLO, D. (Org.). **Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras.** Rio de Janeiro: Editora Letra e Imagem, 2009. Capítulo 09, p. 162-176.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no Registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016).** 2018, 146 p. Dissertação de Mestrado Profissional do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Rio de Janeiro 2018.

SAQUET, Marcos Aurelio; BRISKIEVICZ, M. Territorialidade e Identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, v. 1, p. 1–16, 2009.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. 2003. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por>. Acesso em 23 de outubro de 2020.