

De comida à patrimônio: a importância da valorização da farinha de mandioca no litoral do Paraná, Brasil

Alini Nunes de Oliveira

do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT) - Cuiabá,
Mato Grosso, Brasil
alini_oliveira@hotmail.com

Resumo: Com um território extenso e bastante diverso, o Brasil apresenta grande riqueza alimentar, que inclui as práticas e o saber-fazer inerentes aos sistemas em que estes alimentos estão incluídos e que são a base onde se produz e se reproduz o patrimônio cultural imaterial, como as diferentes variedades de farinhas de mandioca. Este alimento contém em si muitas características dos territórios em que são produzidos, ou seja, foco do sistema de indicações geográficas (IG). Reconhecendo as aproximações entre patrimônio e IG, o presente artigo tem como objetivo investigar o processo de obtenção deste sinal distintivo, sobretudo no que se refere às possibilidades de valorização deste alimento como bem cultural que compõe o patrimônio cultural gastronômico do litoral do Paraná. Como procedimentos metodológicos utilizou-se pesquisa bibliográfica e documental, além de entrevistas semiestruturadas. A farinha de mandioca produzida no litoral do Paraná além de ser um produto com diferencial e que pode se destacar perante o mercado consumidor, por meio das indicações geográficas pode-se atribuir tanto um melhor valor monetário agregado, quanto um valor simbólico-cultural, devido à riqueza da memória e saber-fazer enraizado neste território. O reconhecimento da farinha de mandioca como indicação geográfica pode ser uma forma de manutenção da tradição deste alimento não apenas como parte da base alimentar regional, mas também como fonte de renda aos pequenos agricultores em um território em que há restrições quanto aos tipos de atividades econômicas que podem ser desenvolvidas e, sobretudo, valorização de práticas culturais que são características daquele território.

Palavras-chave: Farinha; mandioca; patrimônio; indicação geográfica; Paraná.

Introdução

Com um território extenso e bastante diverso, o Brasil apresenta grande riqueza alimentar, que inclui as práticas e o saber-fazer inerentes aos sistemas em que estes alimentos estão incluídos e que são a base onde se produz e se reproduz o patrimônio cultural imaterial. Estes alimentos contém em si muitas características dos territórios em que são produzidos, ou seja, foco do sistema de indicações geográficas.

As indicações geográficas, sinais distintivos regidos no Brasil pela Lei de Propriedade Intelectual, lei nº9.279 instituída em 14 de maio de 1996, são “[...] um nome geográfico que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada quando determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuída a essa origem geográfica” (SEBRAE, 2019, p. 6) e são divididas em duas espécies: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). De acordo com os artigos 177 e 178 desta lei, a IP é “[...] o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que

se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. Já a DO considera-se “[...] o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 2020, s/p). Atualmente existem 82 IG concedidas no Brasil, sendo 61 IP e 23 DO, onde pode-se encontrar vinhos e outras bebidas, cafés, frutas, doces, carnes e embutidos, artesanato, entre outros. Embora tenham sido criadas inicialmente para fins legais e comerciais, as IG se tornaram instrumentos para diversos fins, como os propósitos de desenvolvimento rural, conservação cultural e ambiental etc. (SAUTIER; BIÉNABE; CERDAN, 2011).

O litoral do Paraná, uma das primeiras porções do território paranaense ocupada pelos ditos “colonizadores” no século XVI (onde originalmente era território dos índios carijós, da família Tupi-guarani) (ESTADES, 2003), é o recorte espacial desta pesquisa, que abarca sete municípios (Guaratuba, Matinhos, Pontal do Paraná, Paranaguá, Morretes, Antonina e Guaraqueçaba). Esta região apresenta bens culturais de importância em nível nacional que representam a ocupação deste território, as atividades econômicas empreendidas, os modos de vida da população que aqui viveu e, por meio de seus descendentes, mantém vivo os modos de vida da cultura caíçara. A patrimonialização dos bens culturais, mesmo que não realizada por órgãos oficiais, é importante como forma de valorização da riqueza cultural, é uma forma de resistência frente às inovações muitas vezes avassaladoras e às “amnésias impostas” por políticas públicas históricas de enaltecimento do patrimônio das elites. Hoje, graças a iniciativa de organizações da sociedade civil, universidades públicas e alguns programas governamentais pode-se apresentar à população local e ao público em geral quão rica é a cultura de outros grupos sociais.

Reconhecendo as aproximações entre patrimônio e indicações geográficas, o presente artigo como objetivo investigar o processo de obtenção da IG farinha de mandioca, sobretudo no que se refere às possibilidades de valorização deste alimento como bem cultural que compõe o patrimônio cultural gastronômico do litoral do Paraná.

Esta pesquisa, de caráter exploratório e de abordagem qualitativa, utilizou-se de pesquisa bibliográfica (contemplando livros, dissertações, teses e artigos científicos publicados em periódicos e anais de eventos) e documental (a partir de sites institucionais, base de dados do INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial, relatórios e outros documentos oficiais, reportagens de jornais etc.).

Também se utilizou de entrevista oral, individual, semi-diretiva (semiestruturada), ou seja, a formulação da maioria das questões foi feita com antecedência, sendo que o

entrevistador tem uma participação mais ativa, seguindo um roteiro de questões, mas este roteiro também pode conter perguntas adicionais para elucidar questões ou aprofundar o contexto (COLOGNESE; MELO, 1998). Foram realizadas duas entrevistas: uma com o presidente da Associação de Moradores e Pequenos Produtores de Potinga e Rio do Cedro (entrevistado 1) e a outra com um consultor do Sebrae Paraná que atualmente está acompanhando o processo de formalização e reestruturação das associações proponentes das IG no litoral do Paraná (entrevistado 2).

Farinha de mandioca: de comida à patrimônio

A mandioca, planta nativa da América, faz parte da alimentação indígena desde quando europeus chegaram ao território que seria o Brasil e sua produção teve grande relevância econômica no país a partir da metade do século XVII (VIEIRA; SILVA, 2016). O cultivo da mandioca se espalhou pelo país, de Norte a Sul, devido a fácil adaptação desta “raiz da terra” a diferentes tipos de solo, sobretudo solos arenosos, comum nas regiões litorâneas, chamado por Vieira dos Santos de “areento” (LEANDRO, 2007).

Outra característica importante da mandioca, sobretudo relacionado à segurança alimentar, é que seu cultivo é relativamente de fácil trato, além de poder ficar até dois anos sem ser colhida, como se fosse um armazenamento na própria terra, que pode ser utilizada em outras épocas. Seu principal derivado, a farinha, por outro lado, demanda uma complexidade de saberes e fazeres, principalmente a mandioca brava, que contém um ácido tóxico e precisa ser cuidadosamente retirado durante o processo de transformação da mandioca (LEANDRO, 2015). Esta raiz continua sendo um dos produtos mais populares nos sistemas alimentares do país (PINTO, 2002).

O Brasil é um dos maiores produtores de mandioca do mundo, atualmente na quinta posição no ranking mundial, com cerca de 17 milhões de toneladas (FAO, 2020b). Em nível nacional, o estado do Paraná é o segundo maior produtor, com cerca de 3,2 milhões toneladas produzidas em 2018, pouco abaixo do estado do Pará, maior produtor, com 3,8 milhões (EMBRAPA, 2020a). Embora com uma produção não tão expressiva se comparada a outros municípios do estado, os municípios do litoral do Paraná (recorte espacial desta pesquisa), em conjunto, em 2018 produziram 13.600 toneladas, com destaque para Guaraqueçaba, com 30% deste volume de produção (EMBRAPA, 2020b). Embora composto por um solo propício ao plantio, devido a maior parte do território que abrange os municípios litorâneos compor unidades de conservação, os agricultores adaptaram suas produções para cumprimento à

legislação ambiental, evitando o uso de agrotóxico e produzindo em pequena escala (DENARDIN; SULZBACH; KOMARCHESKI, 2015).

A mandioca, na maior parte do país, é caracterizada como agricultura familiar de subsistência, cultivada por pequenos produtores rurais (PINTO, 2005). Presente em diferentes pratos, desde os mais populares aos mais requintados, “em algumas regiões do país, principalmente na região Amazônica, desempenha papel relevante na construção de identidades regionais” (PINTO, 2005, p. 283). Embora produzida em quase todo o território brasileiro, cada região apresenta especificidades que tornam a farinha de mandioca um produto singular devido às tradições e saberes ancestrais herdados.

Tamanha a importância deste produto como patrimônio alimentar brasileiro que, entre 2002 e 2006, o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) realizou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) referente à farinha de mandioca, com foco em seis estados: Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina.

Segundo o IPHAN, o INRC, “[...] se constitui em torno da dinâmica social promovida pela produção e consumo da farinha de mandioca, compreendendo um conjunto de saberes e práticas tradicionais transmitidas ao longo de gerações. Tais práticas constituem-se referências culturais para as comunidades produtoras do bem” (IPHAN, 2020, s/p).

Agricultores de Santa Catarina, recentemente, solicitaram junto ao instituto o registro da tradição da produção de farinha de mandioca como patrimônio imaterial (TRADIÇÃO, 2020), devido à importância histórica e cultural que o produto tem no estado, sobretudo no litoral e nas encostas da serra. Em Florianópolis, no Engenho dos Andrade, construído em 1860, há 22 anos é realizada a Farinhada do Divino, para celebrar a colheita e ajudar na produção da farinha (DESGUALDO, 2019). Como salienta Silva, Alcides e Cerqueira (2019, p. 63), estes espaços, “[...] para além da dimensão do trabalho e, pela interação social que promove, torna-se capaz de se desdobrar em uma série de atividades que, para além do saber fazer, se expressam em festas e celebrações”.

No litoral de Santa Catarina a produção artesanal da farinha é tradição das famílias há mais de três séculos, envolvendo atualmente mais de 60 engenhos, cuja principal produção é a “farinha de guerra”, farinha bem fina e clara. O que para alguns serve apenas para consumo próprio, em outros locais o excedente de produção contribui como alternativa de renda, como é o caso da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI), onde mais de 50 famílias trabalham no plantio, colheita e beneficiamento da mandioca em farinha em uma terra de uso comum. A farinha produzida é vendida de porta em porta e também nas feiras locais (AGRICULTORES, 2020). A produção de forma coletiva também ocorre em outros locais

do país, como em Poconé/MT na comunidade de São Benedito e faz parte da renda de agricultores locais, além de representar o patrimônio cultural da comunidade (DUARTE et al., 2016).

As casas ou engenhos de farinha (locais onde a mandioca é transformada em farinha) em Santa Catarina têm sido revisitadas, ressignificadas e revalorizadas há mais de 10 anos, a partir de projetos de pesquisa realizados por universidades em parcerias com diferentes entidades (SILVA; VIEIRA, 2015).

Segundo as autoras, os engenhos de farinha “passaram a ser vistos como importantes na divulgação dos saberes e fazeres de comunidades tradicionais por envolver a dinâmica das relações das famílias e vizinhos em torno dos Engenhos de Farinha seja para resgatar a memória ou como atrativo turístico” (p. 16). Estes espaços se constituem como lócus do cotidiano de vida e tornam-se patrimônio, bens de valor histórico e cultural que merecem atenção quanto à riqueza das práticas culturais, sobretudo nestas realidades em que a produção de farinha de mandioca é artesanal, aproxima as famílias de dada comunidade e que, sob um olhar simbólico e cultural, “[...] é desenvolvido através de vários rituais comunitários no qual é possível constatar a simplicidade, afetividade e solidariedade entre os compadres, amigos, vizinhos e filhos que se orgulham de recordar a história de vida daqueles que no passado fizeram a base da família” (VIEIRA; SILVA, 2016, p. 5).

Assim como as autoras identificaram que engenhos de farinha em Santa Catarina possuem potencial como atrativo turístico devido ao patrimônio constituído, não apenas a materialidade de suas edificações, mas também os saberes de sua produção, Lisboa (2015) reforça que a gastronomia à base de mandioca (como a farinha), além de fazer parte da cultura alimentar de inúmeras comunidades no país, é uma forma de atrair turistas interessados em conhecer a cultura local.

Em Minas Gerais, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA-MG) recentemente iniciou uma pesquisa sobre a produção de farinha de mandioca e de milho no estado. “O projeto tem objetivo de identificar e inventariar os locais de produção, produtos e produtores de farinha de milho e de mandioca que são bases da alimentação de grande parte dos mineiros” (PRODUÇÃO, 2019, s/p). A intenção é que, ao final do inventário, possa ser solicitado junto ao Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep), o reconhecimento da produção tradicional das farinhas como patrimônio cultural de Minas Gerais.

No Acre, o modo de fazer a farinha de mandioca produzida em Cruzeiro do Sul, foi registrada em 2019 como Patrimônio Cultural do estado, devido à sua identidade territorial estabelecida com a população e a importância na alimentação e economia regional (BADARÓ, 2019). Este bem cultural, em 2017, já havia recebido o registro como Indicação de

Procedência Cruzeiro do Sul, para farinha de mandioca pelo INPI. A farinha de Cruzeiro do Sul tem sua produção relatada na imprensa local desde 1906 e permanece desde então como base alimentar na região. É produzida artesanalmente nas casas de farinha por agricultores familiares e seu diferencial perante as demais é atribuído por componente técnicos e simbólicos oriundos de sua história de migrações populacionais refletidos nas técnicas do saber-fazer das comunidades locais (SOUZA et al., 2017).

No Amazonas, produzida por comunidades ribeirinhas por meio de preceitos da agroecologia, a farinha Uarini, conhecida como farinha de bolinha (por lembrar ovas de peixes amazônicos), é base alimentar em toda a região Norte, reconhecida pelo seu aspecto (formato ovalado e crocância), coloração (amarelo escuro) e sabor (PRODUZIDA, 2019).

Este alimento, presente na mesa de grande parte da população manauara, teve um projeto apresentado por um vereador do município de Manaus solicitando o reconhecimento da farinha Uarini como patrimônio cultural imaterial da cidade, tamanha sua importância enquanto alimento identitário local (PROJETO, 2019). Em 2019 este bem cultural recebeu o registro como Indicação de Procedência.

Silva, Alcides e Cerqueira (2019), em sua pesquisa sobre as sobrevivências vernaculares da prática do plantio e processamento da mandioca em Alagoas, visitaram casas de farinha de 48 municípios do estado de forma a conhecer suas características histórias, culturais e sociais. Segundo as autoras, “[...]” ofício do fabrico da farinha ainda se destaca como motivador de diversas referências culturais com configuração típica e constituindo-se fonte de economia tradicional, mas também de sociabilidade e trocas “[...]” (SILVA; ALCIDES; CERQUEIRA, 2019, p. 55).

Além de ingrediente fundamental na alimentação em Alagoas (assim como em todo o Nordeste) a mandioca tem importância econômica para várias comunidades em todo o estado e diferentes manifestações culturais foram encontradas durante os trabalhos de campo empreendidos pelas autoras: ritos comunitários como a mandiocada (etapas de descascar e limpar a raiz), a farinhada (etapas de processamento e produção da farinha), a dança do piau (piau é uma garrafa com bebida alcoólica, presa em uma corda ornamentada. O conteúdo da garrafa era bebido ao final do trabalho, quando cantavam e dançavam o coco de roda), festejo do Guerreiro Treme Terra (manifestação folclórica alagoana, com dança e música, parecido com reisado), além de diversas cantorias, sobretudo nos grupos de mulheres (SILVA; ALCIDES; CERQUEIRA, 2019).

Como forma de valorizar a diversidade na produção alimentar brasileira, o Slow Food Brasil organizou o Mapa Slow Food das Farinhas de Mandioca do Brasil: “Ele simboliza o pontapé inicial do sonho coletivo da Rede Slow Food Brasil de mapear os territórios de

mandiocultura, seus sabores e histórias” (TERRA, 2021, s/p). Neste mapeamento, além das farinhas já elencadas acima, também apresentam outras, como Kiriri e Copioba da Bahia, Kalunga de Goiás, farinha dos quilombolas do Vale do Ribeira em São Paulo, farinha dos indígenas do rio Negro no Amazonas e no Mato Grosso do Sul as farinhas de Furnas de Dionísio e Anastácio.

Situada no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, a mandioca articula biodiversidade, sistemas culturais e tradições étnicas, dada a importância que se tem como um dos itens básicos na alimentação brasileira, consumido em todo o país (PINTO, 2005). A mandioca, por seus variados aspectos que envolvem desde o cultivo até a transformação em alimento e os usos e costumes durante as refeições, lhe confere importância histórica, cultural e econômica. A região Norte se destaca pela maior quantidade de variedades de espécies, nos usos culinários e no aproveitamento integral do produto.

Além dos três tipos básicos de farinha produzida (seca, d’água e mista), são encontrados nos mercados e feiras outros tipos que apresentam texturas, cheiros, cor e sabores diferentes, a depender das técnicas empregadas no processo de produção. Pinto (2005) ressalta que, além dos saberes e práticas enraizados nas comunidades, outros elementos merecem destaque, como “as casas de farinha, as feiras e mercados, que não representam apenas espaços de trabalho e de trocas econômicas, mas também de sociabilidade, integração social e cultural e, em algumas regiões, como no sul, também espaços de memória [...]” (PINTO, 2005, p. 284).

De maneira geral, a produção artesanal da farinha conta com mão de obra familiar ou com integrantes da comunidade, em que as casas de farinha são patrimônio familiar ou comunitário, como em muitos locais em que são organizadas por associações de moradores. No entanto, Pinto (2005) salienta que há grandes diferenças na produção de farinha das regiões Norte e Nordeste se comparada à produção na região Sul do país, sobretudo quanto ao uso de tecnologia mais complexa no sistema produtivo em que, além das casas de farinha, há também os engenhos, que são estruturas com maior emprego de tecnologia, muitos que são remanescentes de antigas fazendas. Segundo a mesma “No Paraná e em Santa Catarina, a produção industrial em grande escala vem diminuindo a produção artesanal [...]” (PINTO, 2005, p. 294).

As dinâmicas culturais entorno da farinha também estão presente no momento da aquisição pelo consumidor, a exemplo do que acontece no Pará: “Os consumidores também, segundo dizem, preferem a farinha da feira à farinha do supermercado, pois, na feira, conversam com o vendedor, escutam suas sugestões, experimentam o sabor das farinhas [...], escolhem a que mais agrada ao seu paladar” (p. 296).

Na Bahia, segundo a autora, o que difere do Pará é que, por orientação da Embrapa, por preocupação com a higiene, os vendedores cobrem os sacos de farinha e servem aos consumidores utilizando uma vasilha própria. Como no Paraná e em Santa Catarina a farinha é vendida em pacotes fechados, sem oportunidade de prova por parte do consumidor. Como a variedade de farinhas é menor, os interessados se valem das informações contidas nas embalagens apenas.

A acirrada disputa no mercado pela atenção dos consumidores e para obter produtos com valores mais competitivos, têm acarretado na homogeneização da produção alimentícia em inúmeros países, incluindo o Brasil, resultando numa concorrência considerada desleal frente aos pequenos produtores. Neste contexto, surgem grupos de pessoas interessadas em consumir diferente, produzir diferente, ligadas não apenas às questões de qualidade do produto, mas também das relações de trabalho, das relações com o meio ambiente, dos atributos culturais etc.

A farinha de mandioca no litoral do Paraná

No litoral do Paraná, pelas condições favoráveis do solo, a mandioca é tida como alimento das famílias da região e produto agrícola desde os primeiros registros, incluindo a alimentação dos indígenas que por estas terras habitavam. Segundo Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015, p. 207), “Relatos feitos por Staden (1999) ao passar pelo litoral Norte do Paraná (Guaraqueçaba) entre 1548 e 1555 descreve a produção de mandioca (plantio) e seu processamento na forma de farinha (diferentes tipos e técnicas utilizadas)”.

O historiador Leandro (2015), em sua pesquisa sobre a cultura da farinha de mandioca no litoral do Paraná na segunda metade do século XIX, demonstra que a produção da mandioca e seus derivados estava profundamente arraigada no cotidiano das famílias rurais. Segundo o autor, documentos históricos pesquisados pelo mesmo “[...] reforçam que a fisionomia da vida cotidiana no ambiente rural, naquela época, era desenhada, sobretudo, a partir das lidas ao redor da raiz da terra” (p. 16). Os levantamentos feitos por este autor “[...] confirmam a popularidade do beneficiamento da mandioca com técnicas que produziam farinha a partir da roda, da prensa, do forno e do tacho” (p. 21) e “[...] revelam a existência de uma prevalente cultura material da farinha de mandioca [...]” (p. 21).

Além de sua relevância histórica, a produção de farinha de mandioca continua desempenhando papel importante na geração de renda e na manutenção da identidade local.

A farinha de mandioca é utilizada, inclusive, como parte fundamental da montagem do pirão que acompanha o barreado, prato típico do litoral do Paraná (GIMENES, 2008).

Entre os anos de 2008 e 2010 foram realizados por professores da Universidade Federal do Paraná - campus Litoral, os projetos de extensão “Estudo da cadeia produtiva da mandioca como estratégia para o desenvolvimento da agroindústria familiar no litoral do paranaense” e “Reestruturação Produtiva de Farinheiras Comunitárias no Litoral do Paraná”, dando origem, posteriormente, ao programa “Farinheiras no Litoral do Paraná”, com duração até 2013, com o objetivo de “Promover ações que articulem ensino, pesquisa e extensão junto a pequenos agricultores familiares produtores de farinha de mandioca no litoral do Paraná com o propósito de garantir sua permanência no campo e a manutenção da cultura local expressa na arte de fazer farinha” (FARINHEIRAS, 2020, s/p). Esta atuação da universidade foi importante para que, além de se dimensionar a quantidade de farinheiras e um diagnóstico da situação das mesmas, também para dar suporte aos produtores na regularização de algumas delas, cursos de capacitação, organização dos produtos e dos produtores etc.

De acordo com Denardin et al. (2009a, 2009b), segundo levantamento realizado em 2008, nos sete municípios que compõem o litoral do Paraná existe uma quantidade considerável de casas de farinha, totalizando, na época, 133 farinheiras, sendo classificadas como ativas, ou seja, produzem prioritariamente para comercialização (54 farinheiras), autoconsumo - as que produzem para o consumo dos próprios familiares, com a venda inexpressiva (56 farinheiras), comunitárias, ou seja, agroindústrias construídas por meio de programas governamentais, visando atender a grupos de famílias (8 farinheiras) e inativas, que embora não estejam em atividade, ainda mantém seus equipamentos e instalações (15 farinheiras). Embora a maior parte dos produtores de farinha tenha sua própria farinha, é costume na região os mutirões conhecidos como “guajus” onde diversos membros da família cooperam entre si. No que se refere ao litoral norte do estado, Guaraqueçaba era o município com o maior número de farinheiras (30) e no litoral sul do estado, Guaratuba, com 48 farinheiras. No litoral do Paraná, a mandioca “[...] atua como uma ‘atividade amortecedora’ em dois aspectos: contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada in natura ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.)” (DENARDIN et al., 2009a, p. 1038).

O saber-fazer da produção da farinha é repassado entre as gerações e observa-se que saberes específicos como o da torra, não se encontram em nenhum manual, pois cada produtor tem sua receita, que é ensinada na prática aos seus familiares, como uma “arte de torrar”. Como salienta Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015), no litoral do Paraná o “farinhar” é ligado a uma atividade laboral de pessoas com idade mais avançada, sobretudo aposentados,

com pouco envolvimento dos mais jovens que, muitas vezes, migram do campo para a cidade em busca de outras oportunidades. A manutenção dessa atividade é uma forma de resistência ao avanço tecnológico e concorrência estabelecida pelas grandes indústrias alimentícias, que gera, muitas vezes, a desistência de dar continuidade a um trabalho árduo no campo. Quem continua está estreitamente vinculado ao sentimento de pertencimento ao território, sobretudo por ainda estar presente no cotidiano de muitas famílias.

A arte de fazer farinha produziu no litoral do Paraná um conjunto de artefatos artesanais representantes da identidade cultural local. A memória material da cultura da farinha de mandioca produziu uma série sequencial desenvolvida na manufatura do produto, que ao longo do tempo se transformou em ícone da cultura local no litoral do Paraná. Cada etapa do processo inclui o manejo de artefatos específicos, que são passados de geração para geração. Além disso, a construção destes artefatos engloba uma memória mais restrita ainda que se mantém até hoje com os mais velhos, mas que vem se perdendo e está ameaçada de desaparecer (DENARDIN et al., 2009b, p. 2423).

Além da farinha de mandioca ter aspectos históricos e econômicos enraizados em territórios do litoral do Paraná, ela apresenta diversas vantagens competitivas, se analisadas as características do produto, conforme salienta Denardin et al. (2009b, p. 2422): “[...] é produzida sem a remoção do amido, o que lhe dá um sabor único, e a matéria-prima é produzida quase em sua totalidade sem adição de produtos químicos. Além disso, é um produto da agricultura familiar, produzido artesanalmente e com uma forte identidade cultural”. Segundo professor Luiz Fernando Lautert, da Universidade Federal do Paraná, o amido da mandioca (também chamado de goma) não é retirado da massa durante o processo de prensagem, o que confere sabor e textura especial à farinha (JUNGES, 2011).

No entanto, a produção de farinha de mandioca no litoral do Paraná sofre com alguns problemas: a localização da maior parte das farinheiras é em locais de difícil acesso, com estradas em péssimas condições de uso e distantes do mercado consumidor (principalmente no que se refere as localizadas em Antonina e Guaraqueçaba).

Além disso, o fato de Guaraqueçaba e Guaratuba estarem localizadas em áreas de proteção ambiental limita o uso do solo para a agricultura e restringe o espaço para o cultivo de mandioca. Este fato, ao mesmo tempo que se torna um empecilho, também é uma vantagem que aparece no produto final, já que devido à legislação ambiental, não é permitido o uso de agrotóxico. Também é importante ressaltar que há concorrência desleal na venda da farinha, sobretudo em Morretes, onde alguns produtores compram farinha produzida em outras regiões, de menor qualidade e embalam utilizando as mesmas técnicas dos produtores locais, como forma de confundir o consumidor (DENARDIN; SULZBACH, 2010).

Observa-se que, além de ser um produto com diferencial e que pode se destacar perante o mercado consumidor, pode-se atribuir à farinha de mandioca do litoral do Paraná tanto um melhor valor monetário agregado, quanto um valor simbólico-cultural, devido à riqueza da memória e saber-fazer enraizado neste território. Justamente por estas características o produto é conhecido popularmente como “Farinha Da Boa” ou “Farinha da Terra” (SCHULTE et al., 2010, p. 4).

Concorda-se com Denardin et al. (2009b), ao mencionar que, caso não sejam tomadas medidas concretas de estímulo à valorização do produto, por meio de políticas públicas de fortalecimento do sistema produtivo, há grandes chances de se perder a “arte de fazer farinha”, que tem valor histórico e cultural, já que muitas famílias, com o passar do tempo, tem abandonado a atividade devido à concorrência desleal com produtos industrializados ou mesmo migrado para outras cidades em busca de outras oportunidades (DENARDIN; SULZBACH, 2010; FARINHEIRAS, 2019).

Uma das formas possíveis de se valorizar produtos agroalimentares regionais que apresentam características identitárias fortes em sua resistência em continuar a existir frente à industrialização da alimentação é por meio das indicações geográficas.

O processo de obtenção da IP Litoral do Paraná para farinha de mandioca

Embora haja grande variedade de tipos de farinha de mandioca no país, atualmente no Brasil existem apenas duas IP concedidas à farinha de mandioca: a IP Uarini, no Amazonas, concedida em 2019 e a IP Cruzeiro do Sul, no Acre, concedida em 2017. Está em processo desde 2019 a IP Bragança, no Pará, para farinha de mandioca, patrimônio alimentar das populações amazônicas que lhes confere identidade e pertencimento e produzida, sobretudo, por comunidades tradicionais (INPI, 2021; MUNIZ, 2019).

A farinha de mandioca do litoral do Paraná teve seu processo de pedido como IP iniciado em 2015 a partir do diagnóstico feito pelo Sebrae/PR. Na época, a Adetur Litoral (Agência de Desenvolvimento do Turismo Sustentável no Litoral do Paraná - (instância de governança do turismo regional) foi a entidade proponente que, juntamente com o Sebrae, realizou trabalhos de sensibilização e organização dos produtores da região. No entanto, em 2019 houve o arquivamento do processo e a necessidade de algumas adequações, dentre elas a formação de uma nova associação de produtores que se caracterizassem como proponentes do novo processo e que também representassem de fato os produtores de farinha de mandioca. Atualmente, com auxílio do Sebrae, a nova associação está se reestruturando,

ajustando o estatuto e providenciando outros trâmites burocráticos, para daí então dar o próximo passo que é realizar o depósito do novo processo junto ao INPI e futuramente conseguir o reconhecimento como IP.

Como forma de obter mais informações sobre o processo de organização para obtenção do registro da farinha de mandioca como IG, foi realizada uma entrevista com o presidente da Associação de Moradores e Pequenos Produtores de Potinga e Rio do Cedro (entrevistado 1) e com um consultor do Sebrae/PR que atualmente está acompanhando o processo de formalização e reestruturação das associações proponentes das IG (entrevistado 2). O entrevistado 1 explicou que a atual associação (que hoje conta com cerca de 20 produtores de Potinga e Rio do Cedro, comunidades localizadas no município de Guaraqueçaba) está sendo reorganizada de tal modo que contemple os demais municípios do litoral do Paraná, que também contam com produtores de farinha de mandioca. A associação está se reestruturando e o mesmo mencionou que “quando tivermos uma farinheira organizada [...], vai ter mais pessoas interessadas. É o que nós como associação pretendemos: fortalecer, mostrar o trabalho, para que possam vir mais pessoas para se associar e com isso a associação possa crescer”. Neste sentido, o entrevistado 2 explicou que dentre as farinheiras existentes no litoral do Paraná, poucas estão regularizadas perante a vigilância sanitária e, como estas estão organizadas na associação mencionada acima, partiu-se do princípio que, já que estão estruturados desta forma, a ideia é fortalecer esta associação e não criar outra.

Quando questionado a respeito do propósito dos produtores em querer registrar seu produto como IG, o entrevistado 1 salientou que a intenção foi evidenciar a identidade da farinha e agregar valor ao produto, por ser de boa qualidade, para poder ampliar o mercado, pois passa a ter especificações e informações que valorizam o produto e há maior procura de produtos com identidade, que valorizam o trabalho e o produto em si. Em entrevista para o Sebrae (2020d), Gerson dos Santos Cogrossi, um dos principais produtores da região, concorda que sem a IP é difícil entrar no mercado, pois o rótulo ajuda a identificar de onde vem a farinha. Edna Cristina dos S. Cogrossi, produtora da mesma família, salienta que o incentivo do Sebrae é importante para conseguir colocar o produto no mercado, pois a família sempre produziu e “pagava para trabalhar”, pois ao vender a farinha por um real o atravessador vendia por cinco (SEBRAE, 2020).

Observa-se, no caso do litoral do Paraná, que a farinha de mandioca representa uma importante referência cultural, pois produz e reforça identidades culturais (PINTO, 2005). Coexistem, assim, tradições passadas de geração em geração e inovações tecnológicas, transformações e permanências, representações práticas e representações simbólicas, características organolépticas e atributos culturais. A valorização deste alimento pode

acarretar em benefícios econômicos, sociais, culturais e ambientais aos produtores e aos consumidores. Além do registro enquanto indicação geográfica ser uma forma de se valorizar os atributos do produto e do território onde é produzido, acredita-se que a atividade turística é também uma possibilidade de agregar valor à farinha de mandioca e todo o patrimônio material e imaterial agregado a este alimento, como as farinheiras e o saber fazer. O turismo é uma atividade econômica, social e cultural que pode trazer diferentes benefícios para dado território, desde oportunidades de trabalho e renda, revitalização de áreas degradadas, restauração da autoestima da população, melhorias de infraestrutura básica, investimentos externos, entre outros.

Sobre este tema é importante mencionar a pesquisa realizada por Varenhold, Goes e Medeiros (2019) a respeito do consumo de produtos gastronômicos do litoral pelos turistas, sobretudo os que estão pleiteando as IG. Dos 188 respondentes, 103 mencionaram que o produto mais consumido foi o serviço gastronômico do barreado, seguido da bala de banana com 82 menções, farinha de mandioca com 36 menções e a cachaça, 23 menções. O produto que mais se destacou nas compras como item para presente foi a cachaça, com 22 menções e para consumo próprio a farinha de mandioca (55 menções) e a bala de banana (41 menções) foram os que mais se destacaram. Segundo os autores, “Esse fato pode ter relação com a adequação dos produtos como souvenirs gastronômicos” (VARENHOLD; GOES; MEDEIROS, 2019, p. 49).

Outra questão abordada na pesquisa foi em relação à participação dos turistas em atividades relacionadas aos produtos gastronômicos, onde foram listadas: festival gastronômico, degustação, melhores produtos da região, visita à produção, oficina e museu. O que se apreendeu dos resultados obtidos é que a maior parte das atividades tem atitude favorável em relação ao interesse dos turistas. Concorde-se com os autores ao mencionarem que eventos para a promoção das IG são importantes para a disseminação de conhecimento relacionado ao signo distintivo e também como forma de promover a região como um todo.

Assim como estabelecer roteiros de visita aos locais de produção são boas ferramentas para que os consumidores possam compreender os processos produtivos, conhecer a cultura local e, quiçá, valorizar ainda mais os produtos locais. Outra atividade bastante relevante como forma de enaltecer os produtos locais e aproximar os visitantes/consumidores do patrimônio cultural gastronômico regional é por meio de oficinas, cursos e degustação, assim, trabalhando com outros sentidos humanos além da visão, oportuniza o envolvimento social e a ativação de memórias. Por fim, os pequenos museus e espaços de memória são uma boa oportunidade de apresentar tanto à população residente quanto aos visitantes sua riqueza cultural e também como forma de transmitir e conservar a

história e memória local. Os autores mencionaram que “Durante as pesquisas foi perceptível o consumo e interesse dos turistas com relação a atividades turísticas relacionadas aos produtos estudados, comprovando assim a possibilidade de interseção entre IGs e turismo” (VARENHOLD; GOES; MEDEIROS, 2019, p. 52). Também identificaram que já existem algumas iniciativas que envolvam os turistas com os produtos gastronômicos regionais, mas é importante que se fomente a oferta turística do litoral paranaense atrelando a outros atrativos que não apenas sol e praia.

Considerações finais

O reconhecimento da IP Litoral do Paraná para a farinha de mandioca pode ser uma forma de manutenção da tradição deste alimento não apenas como parte da base alimentar regional, mas também como fonte de renda aos pequenos agricultores em um território em que há restrições quanto aos tipos de atividades econômicas que podem ser desenvolvidas e, sobretudo, valorização de práticas culturais que são características daquele território.

Mesmo diante de inúmeros benefícios que as IG podem proporcionar, é importante salientar que o registro de uma IG, por si só, não garante a concretização de outros benefícios, pois é necessário que produtores e entidades representativas se articulem internamente e também que haja apoio institucional, com políticas públicas voltadas para a promoção das IG no Brasil. A articulação também é necessária para que não se torne um instrumento de exclusão e desigualdade entre os membros da cadeia produtiva e a comunidade local (PIMENTEL, 2014).

Frente à industrialização da produção alimentar que, em muitos casos, homogeneiza e esvazia o sentido identitário dos alimentos, a manutenção das práticas artesanais de preparo da farinha de mandioca, assim como de outros bens alimentares ricos em história e memória, é uma forma de salvaguardar o patrimônio cultural imaterial e ainda prover condições de trabalho e renda para inúmeras famílias que ainda dependem desta atividade.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES), sob supervisão da profa. Dra. Silvana do Rocio de Souza.

From food to heritage: the importance of valorizing the cassava flour of the coast of Paraná, Brazil

Abstract: With an extensive and quite diverse territory, Brazil is also rich in food products, which includes the practices and savoir faire inherent in the systems in which they are produced. This knowledge is the basis on which intangible cultural heritage is produced and reproduced, such as the varieties of the cassava flour are. The characteristics of these territories are the focus of the geographical indications system (IG). Considering the similarities shared by heritage and the IGs, this article aims to investigate the process of obtaining this distinctive sign, especially with regard to the possibilities of valorizing the cassava flour as a cultural asset that makes up the gastronomic cultural heritage of the coast of the Paraná state, Brazil. Bibliographic and documentary research were used as methodological procedures in addition to semi-structured interviews. The cassava flour produced in the coast of Paraná, besides being a differentiated product that can stand out before the consumer market, can be attributed both a better monetary value and a symbolic-cultural value through geographical indications due to its relevance to local memory and the savoir faire rooted in the territory. The recognition of the cassava flour as geographical indication can represent a means of maintaining it not only as part of the basic regional food, but also as a source of income for small farmers in a territory where there are restrictions to types of economic activities that can be developed. Above all, such recognition is an aid to the valorization of cultural practices that are characteristic of the Paraná's coast.

Keywords: Cassava; flour; Cultural heritage; Geographical Indication; Paraná; Brazil.

De comida a patrimonio: la importancia de la valorización de la harina de yuca en el litoral del Paraná, Brasil

Resumen: Con un territorio extenso y bastante diverso, Brasil presenta una gran riqueza alimentaria, que incluye las prácticas y el saber-hacer inherentes a los sistemas en el que estos alimentos están incluidos y que son la base donde se produce y se reproduce el patrimonio cultural inmaterial, como las diferentes variedades de harinas de yuca. Este alimento contiene muchas características de los territorios donde son producidos, es decir, foco del sistema de indicaciones geográficas (IG). Reconociendo los acercamientos entre patrimonio e IG, el presente artículo tiene por objetivo investigar el proceso de obtención de esta señal distintiva, principalmente en lo que se refiere a las posibilidades de valoración de este alimento como bien cultural que compone el patrimonio cultural gastronómico del litoral del Paraná. Como procedimientos metodológicos se utilizó investigación bibliográfica y documental, además de entrevistas semiestructuradas. La harina de yuca producida en el litoral del Paraná, además de ser un producto con diferencial y que puede destacarse ante el mercado consumidor, por medio de las indicaciones geográficas se puede atribuir tanto un mejor valor monetario añadido, como un valor simbólico-cultural, debido a la riqueza de la memoria y el saber-hacer enraizado en este territorio. El reconocimiento de la harina de yuca como indicación geográfica puede ser una manera de manutención de la tradición de este alimento no solo como parte de la base de la alimentación regional, sino también como fuente de renta a los pequeños agricultores en un territorio donde hay restricciones sobre los tipos de actividades económicas que pueden ser desarrolladas y, principalmente, la valoración de prácticas culturales que son características de aquel territorio.

Palabras llave: Harina; yuca; Patrimonio; Indicación Geográfica; Paraná; Brasil.

Referências

AGRICULTORES de Santa Catarina preservam a tradição da farinha de mandioca. **Globo Rural**, 26 jan. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2020/01/26/agricultores-de-santa-catarina-preservam-a-tradicao-da-farinha-de-mandioca.ghtml>>. Acesso em: 27 maio 2020.

BADARÓ, L. Farinha de Cruzeiro do Sul agora é Patrimônio Cultural do Acre. **Jornal Acre 24 horas**, 30 set. 2019. Disponível em: <www.ac24horas.com/2019/09/30/farinha-de-cruzeiro-do-sul-agora-e-patrimonio-cultural-do-acre/>. Acesso em: 27 maio 2020.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 13 abr. 2020.

COLOGNESE, S. A.; MELO, J. L. B. de. A técnica de entrevista na pesquisa social. **Cadernos de Sociologia**, Porto Alegre, v. 9, p. 143-159, 1998.

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T.; KOMARCHESKI, R. Farinheiras no litoral do Paraná: uma análise a partir da noção de sistema agroalimentar localizado – SIAL farinheiras. In: DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. (Orgs.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 197-217.

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense. In: SAQUET, M. A.; SANTOS, R. A. dos. **Geografia agrária, território e desenvolvimento**. São Paulo: Expressão Popular, 2010. p. 219-236.

DENARDIN, V. F.; LAUTERT, L. F.; HERNANDES, C. C.; RIBAS, C. P.; PICCIN, H. H.; KOMARCHESKI, R. Casas de farinha no litoral do Paraná: realidade e desafios. **Revista Raízes e Amidos Tropicais**, v. 5, Volume Especial- XIII Congresso Brasileiro da Mandioca, p. 1037-1042, 2009a.

DENARDIN, V. F.; LAUTERT, L. F.; RIBAS, C. P.; ZANETTI, R. Farinha de Mandioca no Litoral Paranaense: um Produto com Potencial Agroecológico. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n. 2, p. 2420-2424, nov. 2009b.

DESGUALDO, P. É tempo de farinhada: Santa Catarina celebra com festa a produção de sua farinha. **Estadão**, 19 jul. 2019. Disponível em: <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,e-tempo-de-farinhada-santa-catarina-celebra-com-festa-a-producao-de-sua-farinha,70002916588>>. Acesso em: 27 maio 2020.

DUARTE, G. S. D.; HOOGERHEIDE, S. S. E.; REIS, J. C.; SOUZA, G. F.; SILVA, J. F. V. Produção de farinha de mandioca: subsistência e tradição cultural na comunidade São Benedito, Poconé, MT, Brasil. **Cadernos de Agroecologia**, v. 11, n. 2, dez. 2016.

EMBRAPA (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA). **Mandioca: produção nacional por estado** 2018. Disponível em: <www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/mandioca/b1_mandioca>. Acesso em: 26 maio 2020a.

EMBRAPA (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA). **Mandioca: produção nacional por municípios** 2018. Disponível em: <www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/mandioca/b32_mandioca.pdf>. Acesso em: 26 maio 2020b.

ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 8, p. 25-41, jul./dez. 2003.

FARINHEIRAS do litoral. Disponível em: <<http://farinheirasdolitoral.blogspot.com/p/o-projeto.html>>. Acesso em: 31 maio 2020.

FARINHEIRAS do litoral do Paraná – Morretes e Guaraqueçaba, 18 abr. 2019. Disponível em: <www.youtube.com/watch?v=QQqJCcBFc_o>. Acesso em: 31 maio 2020.

FAO (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION). Faostat. **Crops**. Disponível em: <www.fao.org/faostat/en/#data/QC>. Acesso em: 25 maio 2020b.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. 2008. 393 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

IPHAN (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL). **INRC da Farinha de Mandioca**. Disponível em: <<https://sicg.iphan.gov.br/sicg/bemImaterial/acao/195/>>. Acesso em: 26 maio 2020l.

INPI (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL). **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil**. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/AcompanhamentodeIGs.RPI2613.02Fev21.pdf>>. Acesso em: 3 fev. 2021.

JUNGES, C. Farinha de mandioca: tradição centenária. **Gazeta do Povo**, 24 nov. 2011. Disponível em: <www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/especiais/litoral/farinha-de-mandioca-tradicao-centenaria-98b6ml694brtgf9j3y8rvqwr2/>. Acesso em: 30 maio 2020.

LEANDRO, J. A. Viver e sobreviver da farinha de mandioca no Litoral do Paraná no século XIX. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 13-36.

LEANDRO, J. A. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 54, p. 261-278, 2007.

LISBOA, P. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 3, n. 1, p. 1-15, jan./jun. 2015.

MUNIZ, É. S. A. Comida como patrimônio: consumo, soberania e identidade na Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, no Pará (2013-2018). **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p. 180, dez. 2019.

PIMENTEL, L. O. (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica**. 4. ed. Florianópolis: MAPA/FUNJAB, 2014.

PINTO, M. D. N. Sabores e saberes da Casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, 2005. p. 281-301.

PINTO, M. D. N. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. **Encontros e Estudos**, n. 5. Rio de Janeiro: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/IPHAN, 2002.

PRODUÇÃO de farinhas pode se tornar Patrimônio Cultural em MG. **Triângulo Notícias**, 15 out. 2019. Disponível em: <<https://triangulonoticias.com/producao-de-farinhas-pode-se-tornar-patrimonio-cultural-em-mg/>>. Acesso em: 27 maio. 2020.

PRODUZIDA por comunidades ribeirinhas, Farinha Uarini ganha selo de Indicação Geográfica. **G1**, 29 ago. 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2019/08/29/produzida-por-comunidades-ribeirinhas-farinha-uarini-ganha-selo-de-indicacao-geografica.ghtml>>. Acesso em: 31 maio 2020.

PROJETO de vereador quer tornar farinha do Uarini patrimônio cultural de Manaus. **Portal do Holanda**, 1º nov. 2019. Disponível em: <<https://www.portaldoholanda.com.br/amauricolares/projeto-de-vereador-quer-tornar-farinha-do-uarini-patrimonio-cultural-de-manaus>>. Acesso em: 3 fev. 2021.

SAUTIER, D.; BIÉNABE, E.; CERDAN, C. Geographical Indications in Developing Countries. In: BARHAM, E.; SYLVANDER, B. (Eds.). **Labels of origin for food: local development, global recognition**. Oxfordshire: CABI, 2011. p. 138–153.

SCHULTE, A. L.; DENARDIN, V. F.; LAUTERT, L. F. de C.; MATZENBACHER, L.; SIQUEIRA, M. C.; SANTOS, F. O. dos; SANTOS, J. dos. Dificuldades e potencialidades da agroindústria familiar de farinha de mandioca no litoral paranaense. **Cadernos de Agroecologia**, v. 5, n. 1, 2010.

SEBRAE (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS). **Guia das indicações geográficas: conceitos**, 2019. Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>>. Acesso em: 17 abr. 2020.

SEBRAE (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS). **Origens Paraná. Litoral do Paraná: farinha de mandioca**. Disponível em: <www.sebraepr.com.br/origensparana/litoral-do-parana-farinha-de-mandioca/>. Acesso em: 13 maio 2020.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; NÓBREGA, M. de S.; NOBRE, I. Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul: Características da Identidade Regional para a Indicação Geográfica. In: SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; NÓBREGA, M. de S. (Ed.). **Indicação geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre**. Brasília: Embrapa, 2017. p. 37-51.

SILVA, M. A. da; ALCIDES, M. M.; CERQUEIRA, L. M. M. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 15, n. 1, p. 47-72, jan./jun. 2019.

SILVA, Y. F. e; VIEIRA, M. T. Engenhos de Farinha: Resgates Culturais, Acolhimento e Hospitalidade. In: SEMINTUR, 8., 2015, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2015.

TERRA Madre Brasil. Disponível em: <<https://terramadrebrazil.org.br/casa-de-farinhas/>>. Acesso em: 3 fev. 2021.

TRADIÇÃO de produção de mandioca pode virar patrimônio cultural. **Estadão**, 8 abr. 2020. Disponível em: <<https://summitagro.estadao.com.br/tradicao-de-producao-de-mandioca-pode- virar-patrimonio-cultural/>>. Acesso em: 27 maio 2020.

VARENHOLD, M.; GOES, C. A.; MEDEIROS, M. de L. Consumo e atitude dos turistas com relação aos produtos gastronômicos do Litoral Paranaense. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 42-54, jan./jun. 2019.

VIEIRA, M. T.; SILVA, Y. F. e. O Patrimônio Cultural em torno de um Engenho de Farinha em Balneário Camboriú/SC: saberes e fazeres como atributo turístico. In: ANPTUR, 13., 2016, São Paulo. *Anais...* São Paulo: Universidade de São Paulo, 2016.

Sobre a autora

Alini Nunes de Oliveira – Graduada em Turismo e Geografia. Mestre e Doutora em Geografia pela Universidade Estadual de Londrina. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT), campus Cuiabá.

Recebido para avaliação em julho de 2021.

Aceito para publicação em dezembro de 2021.