



ANÁLISE DO POTENCIAL DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL DO MACIÇO DE BATURITÉ A PARTIR DO INSTRUMENTO DE INCUBACAO: DIZ AI TERRITÓRIO

Silvio Baptista Manhice¹

João Armando Blez²

Clébia Mardônia Freitas Rabelo³

Thayane Rabelo Braga Farias⁴

RESUMO

O Maciço de Baturité, situado no estado do Ceará, é um território que reúne montanhas, histórias, crenças e sabores, configurando uma cultura alimentar que atravessa gerações e se afirma como parte essencial da identidade regional. Nesse contexto, a alimentação não se limita à função biológica de nutrir, mas assume um papel social e simbólico, que fortalece laços comunitários, preserva tradições e expressa modos de vida transmitidos ao longo do tempo. Comer no Maciço de Baturité significa também manter viva a memória coletiva e afirmar um sentimento de pertencimento. Diante disso, o presente projeto se desenvolve com o propósito de compreender, analisar e valorizar a cultura alimentar do território, reconhecendo sua importância para a identidade cultural e para a construção de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local.

O objetivo central é analisar a cultura alimentar do Maciço de Baturité e identificar elementos que ajudam a definir a identidade dos municípios de Redenção, Guaramiranga e Baturité. Para alcançar esse objetivo, adotamos três caminhos metodológicos: (1) revisão bibliográfica, a partir de estudos sobre cultura, alimentação e identidade regional; (2) análise documental, utilizando registros históricos, relatórios institucionais e materiais de organizações locais; e (3) validação da identidade alimentar por meio da participação no projeto Diz Aí Território, desenvolvido pela Incubadora Tecnológica de Economia Solidária (INTESOL), que possibilita um diálogo direto com atores sociais do Maciço. Os resultados em andamento surgem tanto da análise de documentos quanto das entrevistas realizadas com agricultores familiares, nutricionistas, gastrônomos e representantes de sindicatos locais. Durante as entrevistas, observamos uma forte convergência entre os relatos e os pressupostos que orientam o projeto. De modo geral, as falas se alinham à compreensão de que a cultura alimentar funciona como um elemento agregador, fortalecendo a identidade coletiva do território. Apesar das especificidades de cada município, a maioria dos depoimentos destaca pontos em comum, como a valorização dos produtos agrícolas locais, a relevância das receitas tradicionais transmitidas de geração em geração e o papel da alimentação como espaço de sociabilidade, memória e pertencimento comunitário. Essa convergência entre documentos, entrevistas e o pensamento que norteia o projeto revela-se um achado fundamental. Ela demonstra que a identidade alimentar do Maciço de Baturité permanece viva, mesmo diante das transformações sociais e econômicas contemporâneas. Mais do que práticas de preparo e consumo de alimentos, trata-se de um patrimônio imaterial que ultrapassa a mesa: um espaço de resistência cultural, de fortalecimento da economia local e de preservação da memória coletiva. Concluímos que a cultura alimentar do Maciço de Baturité constitui um patrimônio vivo e dinâmico, carregado de significados sociais, históricos e afetivos. Valorizar esses alimentos, modos de preparo e tradições significa também valorizar as pessoas que os produzem, preservam e transmitem, reforçando a identidade regional e fortalecendo o território. Reconhecer e apoiar essa riqueza cultural por meio de políticas públicas e iniciativas comunitárias apresenta-se como um caminho necessário para que as práticas alimentares do Maciço continuem a se reinventar e a consolidar o sentimento de pertencimento das comunidades locais.

Palavras-chave: gastronomia; tecnologia social; identidade alimentar; consumo alimentar.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto do Desenvolvimento Rural, Discente, silviomanhice@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto do Desenvolvimento Rural, Discente, blezjoao4@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto do Desenvolvimento Rural, Docente, clebiaf@unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto do Desenvolvimento Rural, Docente, thayanerabelo@unilab.edu.br⁴