

# A GASTRONOMIA CRIATIVA COMO FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO: UM ESTUDO DE CASO SOBRE A FARINHA DE BRAGANÇA - PARÁ, BRASIL

Creative gastronomy as a tool for tourism development: a case study on Bragança flour - Pará, Brazil

Jonathan Rodrigues Nunes<sup>1</sup>, William Mateus de Souza<sup>2</sup>, Carlos Alberto Tomelin<sup>3</sup> & Renato Buchele Rodrigues<sup>4</sup>

## RESUMO

A farinha de mandioca tem sido fundamental na história do Brasil, destacando-se na mesa dos brasileiros. No Pará, a farinha d'água é um produto essencial, com características únicas obtidas através da submersão da mandioca. A certificação de Indicação Geográfica valoriza produtos como a farinha de Bragança, impulsionando o desenvolvimento econômico regional e preservando a cultura local. Com o turismo gastronômico em alta, a farinha se torna uma atração, promovendo a inovação culinária regional. Este estudo busca analisar como a farinha de Bragança pode ser uma ferramenta para o desenvolvimento turístico, promovendo a cultura e as tradições locais. Destacando o valor econômico de um prato incluem técnica e saber-fazer, elementos chave da Economia Criativa. A pesquisa envolveu revisão bibliográfica, observação participante e análise de dados, revelando que eventos promovem a farinha, impulsionando a economia local e valorizando a cultura regional.

## PALAVRAS-CHAVE

Farinha de mandioca; Indicação Geográfica; Economia Criativa; Turismo gastronômico.

## ABSTRACT

Cassava flour has been fundamental in the history of Brazil, prominently featured on Brazilian tables. In Pará, water flour is an essential product with unique characteristics obtained through the submersion of cassava. The certification of Geographical Indication values products such as Bragança flour, boosting regional economic development and preserving local culture. With the rise of gastronomic tourism, the flour becomes an attraction, promoting regional culinary innovation. This study aims to analyze how Bragança flour can be a tool for tourism development, promoting local culture and traditions. Highlighting the economic value of a dish includes technique and know-how, key elements of the Creative Economy. The research

<sup>1</sup>Jonathan Rodrigues Nunes – Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4108256284598873>. E-mail: jonathanrodrigues58@hotmail.com.

<sup>2</sup>William Mateus de Souza – Graduado em Turismo pela Universidade Federal do Pará, UFPA, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3957054317937061>. E-mail: williammateusmary@gmail.com.

<sup>3</sup>Carlos Alberto Tomelin – Doutor em Administração e Turismo pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Vice-Reitor de Graduação e Desenvolvimento Institucional da UNIVALI. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3074835055057374>. E-mail: tomelin@univali.br.

<sup>4</sup>Renato Buchele Rodrigues – Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Docente da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2798347235808592>. E-mail: renatobr@univali.br.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

involved a literature review, participant observation, and data analysis, revealing that events promote the flour, boosting the local economy and valuing regional culture.

## KEYWORDS

Cassava flour; Geographical Indication; Creative Economy; Gastronomic tourism.

## INTRODUÇÃO

A farinha de mandioca é um elemento essencial da cultura alimentar brasileira, desempenhando um papel histórico e identitário desde os primórdios da colonização. No estado do Pará, destaca-se a farinha d'água, cujas técnicas de produção envolvem a submersão da mandioca em água por cerca de cinco dias para fermentação, o que confere ao produto características únicas. A certificação de Indicação Geográfica (IG) agrega valor ao produto e promove o desenvolvimento econômico regional.

A farinha d'água envolve técnicas tradicionais transmitidas por gerações, como a submersão da mandioca em água por cerca de cinco dias para fermentação. Este processo confere ao produto características únicas que o diferenciam no mercado nacional e internacional. De acordo com Picanço (2020), o reconhecimento da farinha d'água de Bragança por meio da certificação de Indicação Geográfica (IG) agrega valor ao produto, promove o desenvolvimento econômico regional e preserva os saberes e práticas culturais associados à sua produção.

A certificação de IG é uma ferramenta estratégica para reconhecer e proteger produtos cujas características estão intrinsecamente ligadas ao seu território de origem. Além de valorizar a tradição, ela fomenta o turismo e a economia local. A farinha de Bragança, por exemplo, transcendeu o papel de alimento básico para se tornar um atrativo turístico e cultural, consolidando-se como símbolo da identidade bragantina e da criatividade gastronômica da região. Para Santana (2024), a farinha é um ícone que reflete a história e a identidade cultural da região, assim como as oportunidades de desenvolvimento sustentável a partir de sua valorização.

Diante do crescente interesse pelo turismo gastronômico, que explora as conexões entre cultura e alimentação, a farinha de Bragança emerge como um exemplo de como a gastronomia criativa pode impulsionar o turismo e a economia local. Segundo Krause e Bahls (2013), a criatividade

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

na gastronomia tem o poder de transformar produtos tradicionais em experiências culturais únicas, promovendo inovação e preservação ao mesmo tempo.

O problema central desta pesquisa partiu da seguinte premissa: como conciliar a valorização econômica e turística da farinha de Bragança, por meio de sua certificação como Indicação Geográfica, com a preservação das práticas tradicionais de produção e a sustentabilidade ambiental e cultural da região? Deste modo, buscou-se analisar de que forma a farinha de Bragança, certificada como Indicação Geográfica, pode atuar como instrumento de valorização cultural e desenvolvimento do turismo gastronômico na região.

Sob a ótica de Brito (2021), o valor econômico de um produto como a farinha de Bragança não está apenas em seus atributos físicos, mas também em seus aspectos simbólicos e culturais, como as técnicas de preparo e o saber-fazer associados à sua produção. Esses elementos, fundamentais para a Economia Criativa, transformam os produtos culturais em ativos econômicos que geram valor para as comunidades locais, preservando suas identidades e histórias. A integração desses conceitos ao turismo cultural e à sustentabilidade destaca o potencial da farinha de Bragança como ferramenta para o desenvolvimento regional.

A farinha de Bragança, mais do que um alimento, representa um patrimônio cultural profundamente enraizado na identidade paraense. Sua certificação como Indicação Geográfica fortalece a conexão entre tradição, cultura e desenvolvimento econômico, permitindo que a gastronomia local se torne uma experiência turística autêntica. O estudo revelou que, ao integrar os princípios da Economia Criativa, é possível promover a farinha como um ativo cultural e econômico, incentivando práticas sustentáveis, inovação e valorização dos saberes tradicionais. Assim, a farinha de Bragança se consolida como uma importante ferramenta para o turismo gastronômico e o fortalecimento da cultura local, contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento sustentável da região.

## **ECONOMIA CRIATIVA**

A Economia Criativa representa uma abordagem inovadora de desenvolvimento que articula cultura, criatividade e economia, transcendendo o paradigma tradicional de crescimento puramente financeiro. Trata-se de um conceito amplamente debatido em contextos internacionais e que, no Brasil, ganhou destaque como ferramenta estratégica para a promoção

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

do desenvolvimento sustentável e da valorização cultural. O Ministério da Cultura (MinC) tem sido protagonista nesse processo, e, em 2024, lançou a Política Nacional de Economia Criativa, Brasil Criativo, estruturada em 15 diretrizes que orientam ações voltadas à formação, financiamento, governança, diversidade cultural e valorização dos saberes locais. Essa política propõe um modelo centrado na qualidade de vida, na ampliação de oportunidades e na inclusão social por meio da criatividade e da inovação (Ministério da Cultura, 2024).

Diferente da terminologia anglo-saxã “indústrias criativas”, o Brasil adotou a expressão “setores criativos”, mais abrangente e alinhada à diversidade cultural do país. De acordo com De Marchi (2014), esses setores compreendem atividades que utilizam conhecimento, capital intelectual e processos criativos para gerar bens e serviços com valor simbólico e econômico. Essa perspectiva é especialmente pertinente em contextos como o brasileiro, onde a riqueza cultural e os recursos naturais constituem bases férteis para a inovação e o desenvolvimento sustentável.

No centro da Economia Criativa encontram-se as práticas culturais e tradicionais, que integram saberes locais, técnicas artesanais e expressões artísticas. Um exemplo emblemático é o reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN (2008), valorizando não apenas o alimento, mas também os ofícios e a simbologia cultural das baianas. Essa iniciativa evidencia o potencial dos setores criativos em preservar tradições enquanto geram valor econômico.

Entre os setores mais dinâmicos da Economia Criativa está a gastronomia, notável por sua capacidade de aliar inovação e tradição. Brito (2021) observa que o valor de um produto gastronômico ultrapassa os ingredientes, incorporando o processo de produção, as técnicas aplicadas e o simbolismo cultural. Nesse sentido, a farinha de Bragança, com sua certificação de Indicação Geográfica (IG), ilustra como autenticidade e inovação podem gerar valor econômico, fortalecer identidades locais e promover o turismo gastronômico.

Elias (2024) destaca que a Economia Criativa transforma cidades e regiões em polos de produção simbólica, impulsionando o desenvolvimento com base na cultura, no conhecimento e na inovação. A farinha d’água de Bragança exemplifica como produtos culturais podem ultrapassar suas funções originais e tornar-se ícones de identidade e dinamismo econômico, graças à

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

valorização de práticas tradicionais, como o uso de tachos de ferro e os métodos de fermentação transmitidos de geração em geração.

A Política Nacional Brasil Criativo, por sua vez, reafirma o papel da sustentabilidade como um dos eixos centrais da Economia Criativa. Ao valorizar práticas que preservam os recursos naturais e os saberes tradicionais, o programa se alinha ao turismo cultural e à gastronomia como caminhos viáveis de desenvolvimento responsável, especialmente em contextos locais (Ministério da Cultura, 2024).

A UNESCO também reconhece a relevância da Economia Criativa para o desenvolvimento sustentável, destacando setores como a gastronomia e o turismo cultural como motores de crescimento econômico e inclusão social, sobretudo em comunidades vulneráveis (UNCTAD, 2012). No contexto amazônico, essa visão se concretiza em produtos como a farinha de Bragança, que simbolizam a confluência entre tradição, inovação e sustentabilidade.

Diniz, Silva, Mercado e Vieira (2024) reforçam que a articulação entre cultura e tecnologia é essencial para o êxito da Economia Criativa, exigindo investimentos em infraestrutura, políticas públicas eficazes e parcerias entre o poder público, a iniciativa privada e a sociedade civil. No caso da farinha de Bragança, tais estratégias são fundamentais para que o aumento da demanda não comprometa sua qualidade artesanal nem os saberes que a tornam um produto singular.

Assim, a Economia Criativa no Brasil se ancora em quatro pilares: diversidade cultural, inovação, inclusão social e sustentabilidade, que permitem transformar produtos locais em ativos econômicos globais sem desvirtuar sua essência cultural. A farinha de Bragança, com sua história, tradição e certificação de IG, exemplifica esse potencial transformador, conectando passado, presente e futuro em uma proposta de desenvolvimento genuinamente sustentável (Brito, 2021).

Complementarmente, autores como Richards (2011) observam que a criatividade, quando integrada ao turismo, favorece a criação de produtos culturais únicos, capazes de proporcionar experiências autênticas. Hall e Mitchell (2005) ressaltam que o turismo gastronômico pode revitalizar territórios, desde que se equilibre inovação e preservação, enquanto Hjalager (2007) enfatiza o papel das políticas públicas no estímulo à inovação e na sustentação das práticas alimentares tradicionais.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

## FARINHA DE BRAGANÇA

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma das culturas alimentares mais antigas e significativas da região amazônica, tendo sido cultivada pelos povos indígenas muito antes da chegada dos colonizadores europeus. Estudos arqueobotânicos indicam que seu cultivo remonta a pelo menos 4.000 a 5.000 anos na Amazônia (Cascon, 2017). Quando os europeus desembarcaram na região, entre os séculos XVI e XVII, registraram em seus manuscritos a prática extensiva do cultivo e o uso alimentar da mandioca pelos povos nativos. O tubérculo e suas folhas tornaram-se rapidamente componentes centrais da dieta local, tanto para indígenas quanto para colonos, estabelecendo uma base alimentar que persiste até hoje (Silva et al. 2021).

A farinha de mandioca, derivada do processamento das raízes, teve papel fundamental não apenas na alimentação, mas também na formação da identidade cultural brasileira. Segundo DaMatta (1986), a farinha funciona como um elemento simbólico unificador na culinária nacional, presente em diversos pratos regionais e refletindo a diversidade cultural do país. Estudos mais recentes reforçam essa ideia, destacando a farinha como componente chave da gastronomia brasileira e símbolo da brasiliade (Oliveira e Souza, 2021; Silva, 2024). No Norte, a farinha conhecida como Caribé é utilizada em pratos tradicionais, enquanto no Sul predomina o uso do Pirão, exemplificando as variações culturais em torno do mesmo ingrediente básico (Andrade, 2019).

Além de seu valor cultural, a mandioca e seus derivados representam uma importante cadeia produtiva na Amazônia, com impacto econômico significativo para as comunidades locais. Dados recentes apontam que, em 2022, a produção de mandioca no estado do Pará atingiu aproximadamente 4,1 milhões de toneladas, movimentando cerca de R\$ 3,17 bilhões (IBGE, 2023). Essa produção integra um conjunto de produtos regionais da Amazônia que geraram um faturamento total estimado em R\$ 24,4 bilhões no mesmo período, evidenciando o potencial econômico da cadeia produtiva da mandioca para a região (SEPLAN, 2023).

Um dos produtos derivados mais tradicionais e valorizados no Pará é a farinha d'água, caracterizada por seu método de produção. O processo tradicional envolve a submersão das raízes em água corrente ou tanques por cerca de cinco dias, promovendo uma fermentação natural que amacia o tubérculo e confere um sabor característico (Pires et al., 2024). Esse método ancestral é essencial para garantir a qualidade e a preservação do produto, que é

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

consumido diariamente pelos paraenses em todas as refeições, sendo encontrado nas feiras, mercados e residências locais (Santana, 2024).

A valorização da farinha de mandioca também ocorre por meio da certificação de Indicação Geográfica, que reconhece a origem e as características específicas de produtos regionais, promovendo sua proteção legal e agregando valor econômico (Brito, 2021). Um exemplo emblemático é a farinha de Bragança, produzida artesanalmente por pequenos agricultores familiares do município homônimo no Pará. Este produto é embalado em paneiros<sup>5</sup> (Figura 1), que permitem a conservação da farinha por até um ano e conferem ao produto uma identidade visual e cultural única (Picanço, 2020).

**Figura 1. Farinha embalada no Paneiro**



7

**Fonte:** Natacha Pena (2025).

A técnica indígena de embalagem em paneiros preserva não apenas a qualidade do alimento, mas também incorpora saberes tradicionais e práticas sustentáveis, reforçando o vínculo entre cultura, natureza e economia local (Picanço, 2020). Essa preservação material e simbólica torna a farinha de Bragança um produto atrativo para o turismo gastronômico e cultural, fomentando o desenvolvimento sustentável das comunidades amazônicas.

O potencial turístico da mandioca e seus derivados na Amazônia são reconhecidos por vários pesquisadores, que ressaltam a importância de valorizar os patrimônios imateriais ligados à alimentação tradicional como vetor de turismo cultural e sustentável (Silva, 2021). A experiência

---

<sup>5</sup> Cestas feitas com folhas de guarimã (*Maranta arundinacea*), planta típica da região amazônica.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

de conhecer os processos tradicionais de cultivo, colheita e produção da farinha, bem como sua inserção no cotidiano das comunidades, representa um atrativo diferenciado para turistas interessados na cultura regional e nas práticas agroecológicas.

Assim, a mandioca permanece como um símbolo cultural, econômico e turístico da Amazônia, cuja valorização contribui para a preservação dos saberes tradicionais, a geração de renda local e o fortalecimento da identidade regional.

### **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

No Brasil, o conceito de Indicação Geográfica (IG) tem se consolidado como uma importante ferramenta de valorização territorial, agregação de valor a produtos locais e preservação de saberes tradicionais. Inspirada em modelos internacionais, especialmente o europeu, a IG foi incorporada à legislação brasileira por meio da Lei nº 9.279/1996, que rege os direitos e deveres relativos à propriedade industrial. As IGs conferem reconhecimento oficial a produtos cuja reputação, qualidade ou características específicas estão intrinsecamente relacionadas à sua origem geográfica.

8

De acordo com Diniz, Silva, Mercado & Vieira (2024), existem duas modalidades principais de IG no Brasil: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência reconhece que determinada região se tornou notória pela produção de um bem, destacando a reputação do território como centro produtor, extrator ou fabricante. Já a Denominação de Origem vai além: exige a comprovação de que as qualidades e características do produto derivam exclusivamente de fatores geográficos e humanos específicos do local, como clima, solo, relevo, técnicas de cultivo e saber-fazer tradicional (INPI, 2021).

Essas modalidades, portanto, não apenas asseguram a origem geográfica do produto, mas também servem como instrumentos de proteção intelectual coletiva, promoção do desenvolvimento local e estímulo à organização de produtores. No contexto amazônico, esses elementos se revelam ainda mais significativos, dada a riqueza ecológica e cultural da região. Um exemplo emblemático da aplicação e dos impactos positivos das IGs é a farinha de Bragança. A mandioca, é cultivada e processada por populações tradicionais desde muito antes da

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

colonização europeia. O produto faz parte não apenas da economia local, mas também da identidade cultural de diversas comunidades ribeirinhas e rurais da região Norte do Brasil.

A farinha d'água de Bragança recebeu o registro de Indicação de Procedência em 18 de maio de 2021, tornando-se a 80<sup>a</sup> IG concedida no Brasil e a 4<sup>a</sup> no estado do Pará (Figura 2). O reconhecimento abrange, além do município de Bragança, os municípios de Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu. A inclusão desses territórios reflete a abrangência da tradição cultural e do sistema produtivo regional. A farinha bragantina é caracterizada por um processo artesanal que inclui etapas como a fermentação em água, o descascamento, a Trituração, a prensagem em tipiti, a escaldagem e a torrefação em forno de barro ou metálico (Pinheiro, 2021).

**Figura 2. Selo da Indicação Geográfica**



**Fonte:** INPI (2018).

O processo tradicional de produção da farinha não é apenas uma técnica produtiva, mas um verdadeiro patrimônio imaterial, transmitido entre gerações. Envolve conhecimentos sobre o tempo de fermentação ideal, o ponto de torra e a seleção adequada da variedade de mandioca. Além de seu valor cultural, a farinha de Bragança também possui relevância econômica. A IG atua como um diferencial competitivo para os produtores locais, permitindo acesso a novos mercados, aumento de renda e fortalecimento de redes produtivas solidárias. Ao valorizar o

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

produto e garantir sua autenticidade, a IG protege os produtores frente à concorrência desleal e à apropriação indevida da reputação local por agentes externos.

Segundo Diniz, Silva, Mercado & Vieira (2024), os estados do Amazonas e do Pará lideram o número de IGs na região Norte, com cinco e três registros, respectivamente. Entre os produtos com IG compartilhada pelos dois estados estão o Waraná (guaraná nativo) e os bastões de guaraná (conhecidos como "pães de Waraná"). Esses produtos demonstram a riqueza da diversidade agroalimentar amazônica e o potencial das IGs para promover cadeias produtivas sustentáveis.

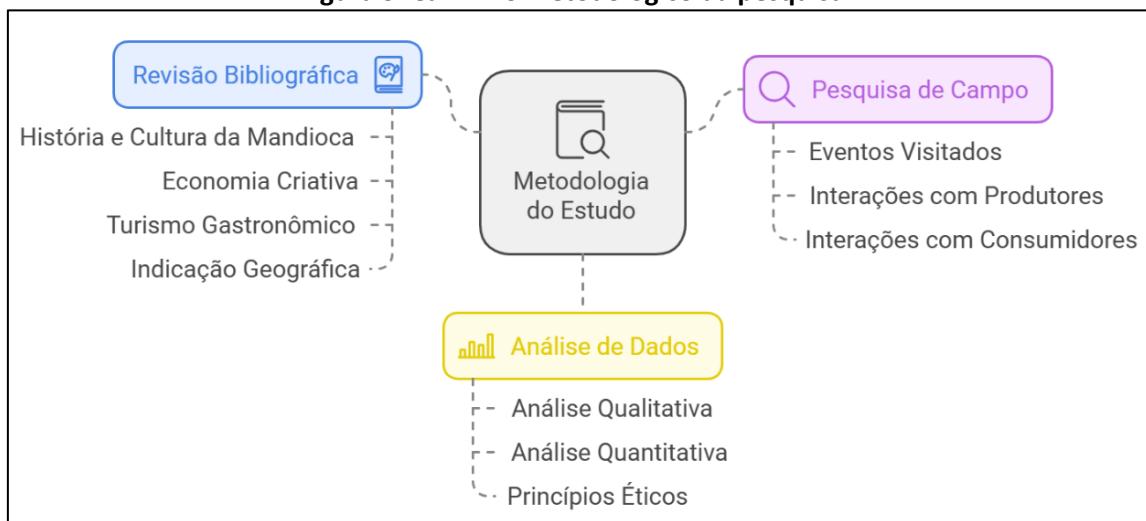
No caso da farinha de Bragança, a IG representa também uma forma de resistência cultural e fortalecimento da economia local, especialmente frente à homogeneização dos alimentos industrializados. O reconhecimento contribui para o fortalecimento da autoestima das comunidades produtoras e para a valorização de suas práticas culturais diante das pressões do mercado globalizado.

10

## METODOLOGIA

A metodologia deste estudo abrange três etapas principais: revisão bibliográfica, pesquisa de campo através da observação participante, e análise de dados (Marconi e Lakatos, 2012). A figura 4 abaixo ilustra o caminho metodológico percorrido para o desenvolvimento da pesquisa:

**Figura 3. Caminho metodológico da pesquisa**



**Fonte:** Autores (2024).

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

A primeira etapa consistiu em uma revisão da literatura com foco em três eixos centrais: a história e cultura da mandioca no Brasil; os fundamentos da economia criativa e do turismo gastronômico; e o conceito de Indicação Geográfica (IG). A revisão permitiu identificar teorias, experiências e práticas relevantes para a análise do objeto de estudo, com base em autores clássicos e contemporâneos.

A segunda etapa envolveu observação participante em dois eventos estratégicos: o II Seminário Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas (SIGEMA), realizado em Belém do Pará entre os dias 6 e 8 de junho de 2024, e o 31º Festival Junino de Bragança. Nessas ocasiões, foram observadas práticas de produção, comercialização e consumo da farinha de Bragança, além de diálogos informais com aproximadamente 20 produtores e 50 consumidores ou turistas.

Os dados qualitativos foram coletados por meio de registros de campo, fotografias autorizadas e entrevistas informais. Já os dados quantitativos foram obtidos de fontes secundárias como órgãos públicos e organizadores de eventos, abrangendo volume de produção, vendas e número de visitantes. A análise foi dividida em qualitativa, com uso de análise de conteúdo e quantitativa, com avaliação de impactos econômicos na comunidade local.

A pesquisa foi conduzida em conformidade com princípios éticos, garantindo o consentimento verbal dos participantes e o anonimato nas descrições. Como limitações do estudo, destacam-se o recorte temporal restrito aos eventos observados, a ausência de entrevistas formais com autoridades institucionais e a impossibilidade de generalização estatística dos dados. Futuras pesquisas podem explorar métodos mistos e ampliar a abrangência geográfica da análise.

## **RESULTADOS**

A farinha de Bragança representa um dos produtos alimentares mais emblemáticos da região amazônica, sendo muito mais do que uma fonte de alimento. Trata-se de um bem cultural profundamente enraizado no cotidiano, nas celebrações populares, nas redes de sociabilidade e no imaginário da população local. Desde os processos produtivos até o consumo cotidiano, a farinha está presente como símbolo de identidade e resistência cultural.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

Com a conquista da certificação de Indicação Geográfica (IG), esse produto tradicional foi alçado a um novo patamar, transformando-se em uma marca territorial e um ativo estratégico para o desenvolvimento regional. A certificação não apenas agrega valor comercial, mas também reconhece o saber-fazer tradicional, que envolve técnicas de produção transmitidas entre gerações.

A delimitação geográfica da IG, que abrange cinco municípios do nordeste paraense, garante não apenas a proteção legal do produto, mas também visa preservar o sistema socioprodutivo e cultural que o sustenta. A escolha dessa delimitação está associada à preservação dos modos de vida locais, como o uso de tachos de ferro, tipitis e o armazenamento em paneiros, que são parte da identidade bragantina e amazônica.

Além do valor econômico, o aspecto simbólico da farinha é fundamental para compreendê-la como patrimônio imaterial, conforme define a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003). A farinha é, ao mesmo tempo, alimento, memória e cultura.

12

A valorização da farinha de Bragança tem sido impulsionada por eventos culturais e institucionais, que permitem o encontro entre tradição, inovação e mercado. Dois eventos se destacam: o II Seminário Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas (SIGEMA) e o 31º Festival Junino de Bragança, ambos realizados em 2024.

Durante o II SIGEMA, realizado entre os dias 6 a 8 de junho, no Boulevard da Gastronomia e no Sesc Ver-o-Peso, foram organizadas oficinas, painéis, exposições e demonstrações sobre a cadeia produtiva da farinha. O evento reuniu produtores, chefs, pesquisadores e empreendedores, permitindo a troca de experiências sobre comercialização, exportação e inovação tecnológica.

Um dos destaques da programação foi a “Cozinha Show”, onde chefs criaram pratos autorais com a farinha de Bragança, explorando seu potencial como ingrediente gourmet e mostrando como a criatividade pode elevar um produto tradicional. Essa iniciativa reforça o papel da gastronomia criativa como elo entre tradição e inovação, promovendo experiências autênticas.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

Paralelamente, o 31º Festival Junino de Bragança proporcionou um espaço de celebração da cultura local, com apresentações de grupos folclóricos, danças típicas, culinária regional e espaços temáticos como a Casa da Farinha. Neste espaço, visitantes tiveram contato com ferramentas tradicionais, painéis informativos e mestres produtores locais.

A presença da farinha nesses eventos não apenas aumenta sua visibilidade, mas também contribui para fortalecer o turismo gastronômico, que tem crescido na região. Turistas e visitantes buscam vivências culturais ligadas à alimentação, o que transforma o ciclo da mandioca em uma experiência educativa e sensorial.

Apesar dos avanços, os produtores enfrentam desafios significativos. A certificação de IG impõe padrões de produção, rastreabilidade e controle de qualidade que exigem investimentos em capacitação, infraestrutura, rotulagem e atendimento às normativas sanitárias. Pequenos agricultores, em geral com baixa escolaridade e acesso restrito a crédito e assistência técnica, enfrentam dificuldades para se adequar, correndo o risco de exclusão das cadeias de valor.

13

Além disso, a crescente demanda pode comprometer a lógica artesanal. Há riscos de mecanização excessiva, padronização descontextualizada e descaracterização do produto. Como advertem Richards e Hall (2000), o excesso de regulação e uniformização pode anular a diversidade territorial e as variações culturais legítimas. A tensão entre inovação e preservação é um dos principais dilemas atuais.

Essa problemática exige políticas públicas que considerem as especificidades culturais e socioeconômicas dos produtores locais. O caso da farinha de Bragança ganha ainda mais relevância ao ser analisado em perspectiva comparativa com outros produtos amazônicos com IG, como o waraná da Terra Indígena Andirá-Marau, o queijo do Marajó e o pirarucu manejado. Esses exemplos mostram como é possível articular conservação ambiental, identidade cultural e geração de renda com base em ativos locais.

Com uma produção mensal de aproximadamente 850 toneladas e a participação de mais de 9 mil produtores, a farinha de Bragança constitui um verdadeiro motor para o desenvolvimento local. Seu potencial vai além da produção agrícola: ela articula setores como gastronomia, turismo, educação e cultura.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

A trajetória da farinha como produto com IG revela o poder transformador da articulação entre cultura, território e economia. Entretanto, esse potencial só se concretiza plenamente com o fortalecimento de políticas públicas inclusivas e sensíveis à diversidade sociocultural. O desafio contemporâneo é garantir que o reconhecimento da IG seja também um mecanismo de justiça territorial, inclusão produtiva e sustentabilidade cultural.

## CONCLUSÃO

A investigação revelou que a farinha de Bragança é mais do que um simples alimento; ela é um elemento central da identidade cultural da região e possui um profundo valor histórico. A certificação de Indicação Geográfica conferida à farinha de Bragança, além de reconhecer sua qualidade e singularidade, também potencializa seu valor econômico, cultural e turístico.

Por meio da participação no II SIGEMA e no 31º Festival Junino de Bragança, foi possível constatar a importância desses eventos para a promoção da farinha e o fortalecimento do turismo gastronômico. A interação com produtores e consumidores evidenciou o reconhecimento do valor simbólico e econômico da farinha, alinhando-se à teoria da Economia Criativa, que integra cultura, inovação e sustentabilidade.

A análise dos dados coletados demonstrou que a farinha de Bragança possui um impacto significativo na economia local. Com uma produção mensal estimada entre 800 e 850 toneladas e aproximadamente nove mil produtores locais, sua relevância econômica é inegável. O aumento do turismo gastronômico, impulsionado pelo reconhecimento da IG, trouxe benefícios adicionais, consolidando a farinha como um dos principais atrativos turísticos da região.

A manutenção das práticas tradicionais e o uso sustentável dos recursos naturais são fundamentais para garantir a preservação da tradição e a disponibilidade da farinha para gerações futuras. Este equilíbrio é essencial para atender às demandas do mercado turístico sem comprometer a conservação ambiental.

Os resultados desta pesquisa demonstram o potencial da farinha de Bragança como vetor de desenvolvimento econômico, social e cultural para a região. A certificação de Indicação Geográfica e a valorização da tradição local transformaram a farinha em um produto de alta qualidade com grande potencial de mercado. No entanto, para maximizar esses benefícios, é

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

imprescindível implementar políticas públicas que promovam a produção sustentável, estimulem a inovação e incentivem o turismo gastronômico. Preservar os conhecimentos tradicionais e valorizar a cultura local são a base para garantir a sustentabilidade do sistema produtivo e a identidade da região.

Futuras pesquisas podem explorar novas perspectivas, como o potencial da farinha para a criação de produtos e serviços inovadores, a análise do ciclo de vida do produto e a comparação com outros casos de sucesso em diferentes regiões. A construção de redes de colaboração entre produtores, acadêmicos, organizações públicas e privadas é essencial para fortalecer o desenvolvimento sustentável baseado na farinha de Bragança, assegurando sua relevância cultural e econômica em um contexto global.

## REFERÊNCIAS

- Andrade, R. de P. (2019). “A Civilização da Mandioca”: a alimentação do amazônida ressignificada pela ciência da nutrição. *Revista Ingesta*, 1(2), 115-115.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas. (2016). *NBR 16479: Indicação geográfica - Terminologia*. Rio de Janeiro.
- Barbosa, L. N., Caffini, F. C., Horta, P. M. V., Oliveira, J. P., & Feliciano, Y. T. K. (2024). Cozinha contemporânea na Amazônia: uma fusão criativa de tradição e inovação. *Revista de Gastronomia*, 2(2).
- Brasil. (2011). *Plano da Secretaria da Economia Criativa: políticas, diretrizes e ações*, 2011-2014. Brasília: Ministério da Cultura.
- Brito, J. A. (2021). Sucessivos meios técnicos e a cultura da farinha de mandioca em bragança. *Anais do XIV ENANPEG*. Realize Editora, Campina Grande. [Link](#)
- Cascon, L. R. (2017). *A domesticação da mandioca na Amazônia: evidências arqueobotânicas e genéticas*. Universidade de São Paulo. [Link](#)
- Cervo, A. L., & Bervian, P. A. (2002). *Metodologia científica*. 5 Ed., São Paulo, Prentice Hall, pp. 3178-3196.
- Da Silva, E. R. B. (2024). *Meu punhado de farinha: o sabor da ancestralidade no saber-fazer da farinha de mandioca no povoado de Jurema de Pedro Leite, São Gabriel, Bahia*. (Dissertação de Mestrado. Universidade do Estado da Bahia, Brasil).

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

- DaMatta, R. (1986). *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco.
- De Marchi, L. (2014). Análise do Plano da Secretaria da Economia Criativa e as transformações na relação entre Estado e cultura no Brasil. *Intercom: Revista Brasileira de Ciências da Comunicação*, 37, 193-215.
- Diniz, M. N., Silva, D. S. C., Mercado, K. J. R., Souza, W. P., & Vieira, G. E. G. (2024). Cenário atual das indicações geográficas na região norte do Brasil. *Desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins*, 11(1).
- Elali, G. A. (2024). Da economia criativa à ambiência criativa: desafios para o projetar. *Revista Projetar-Projeto e Percepção do Ambiente*, 9(1), 186-195.
- Elias, R. V. (2024). Rio de imaginários: cidade, megaeventos e planejamento estratégico. *Diálogo com a Economia Criativa*, 9(25).
- Ferreira, L. M., & Chada, S. (2016). Batuques da Marujada de Bragança-PA: recurso metodológico para a educação básica e técnica. In: *Anais do Encontro Regional Norte da Associação Brasileira de Educação Musical* (9ª ed.). Boa Vista: UFRR.
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2023). *Produção Agrícola Municipal 2022: Pará*. [Link](#)
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). (2022). *Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil*. [Link](#)
- Krause, R. W., & Bahls, Á. A. (2023). Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. *Turismo: Visão e Ação*, 15(3), 434-450.
- Marconi, M. de A., & Lakatos, E. M. (2012). *Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisa; amostragens e técnicas de pesquisa; elaboração, análise e interpretação de dados*. São Paulo: Atlas.
- Ministério da Cultura. (2024). *Brasil Criativo: Diretrizes da Política Nacional de Economia Criativa*. Brasília: MinC. [Link](#)
- NPI. (2021). *Planilha de acompanhamento dos pedidos/registros de Indicações Geográficas*. [Link](#)
- Oliveira, L.A., Souza, & J. M. L. *Farinha de mandioca: alimento fonte de fibras e amido resistente*. Embrapa Mandioca e Fruticultura: Cruz das Almas (BA), 2021.
- Picanço, M. D. N. B. (2020). A farinha d'água de Bragança: sua rota turística e seu processo de patrimonialização. *Nova Revista Amazônica*, 8(2), 141-157.

Nunes, J. R., Souza, W. M. de., Tomelin, C. A., & Rodrigues, R. B. (2025). A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança - Pará, Brasil. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170304.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170304>

Pinheiro, J. (2021). *Farinha de Bragança ganha registro de Indicação Geográfica*. Agência Sebrae. [Link](#)

Pires, A. do R., Pires, A. R., Cruz, A. S., Moraes, C. A. F., Silva, R. C., & Pires, M. B. (2024). Avaliação da qualidade da água em igarapé usado para deposição da mandioca no processo artesanal de produção de farinha d'água no município de Abaetetuba-PA. *Revista Foco*, 17(1), e4243-e4243.

Santana, J. L. (2024). Caras de farinha: espaços de cultura, educação e afirmação de identidades. Dissertação, Mestrado em Crítica Cultura, Universidade do Estado da Bahia, Alagoinhas/Ba. [Link](#)

Santos, L. M. L., & Silva, G. F. da. (2021). O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento. *Diversitas Journal*, 6(1), 1006–1020. [Link](#)

SEPLAN Pará. (2023). *Panorama econômico da Amazônia paraense: produção agrícola e potencial turístico*. Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento do Pará.

Silva, R. M. et al. (2021). O cultivo e a importância da mandioca na Amazônia. *Revista de História Regional*, 9(3), 215-232. [Link](#)

UNCTAD & Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. (2012). *Relatório de economia criativa 2010: economia criativa, uma opção de desenvolvimento viável*. Brasília: Ministério da Cultura; São Paulo: Itaú Cultural. [Link](#)

Watanabe, J. Y., Borges, L. de M. B., & Guilherme, L. (2024). Economia criativa: um olhar cronológico. *Diálogo com a Economia Criativa*, 9(25).