



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - UFAL
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO - FAU
CURSO DE DESIGN

MUNDAÚ: SABORES DA LAGUNA

Proposta de um livro-card como agente valorizador das receitas da Lagoa Mundaú,
através do Design, Gastronomia, Ilustração e Etnografia

MACEIÓ
2024

RUBENS CLAUDIO SANTOS NETO

MUNDAÚ: SABORES DA LAGUNA

Proposta de um livro-card como agente valorizador das receitas da Lagoa Mundaú,
através do Design, Gastronomia, Ilustração e Etnografia

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Design da Universidade Federal de
Alagoas, como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharelado/Licenciatura em Design.

Orientadora: Prof.^a Ma. Giulia Francesca
Carvalho Oliveira França.

Maceió

2024

Catlogação na Fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico

Bibliotecário: Jone Sidney A. de Oliveira – CRB-4 – 1485

S237m Santos Neto, Magalhães, Rubens Claudio.

Mundaú: sabores da laguna: proposta de um livro-card como agente valorizador das receitas da Lagoa Mundaú, através do Design, Gastronomia, Ilustração e Etnografia / Rubens Claudio Santos Neto. – 2024.

154 f. : il. color.

Orientadora: Giulia Francesca Carvalho Oliveira França..

Monografia (Trabalho de conclusão de curso em Design) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Maceió, 2024.

Bibliografia: f. 127-129.

Apêndices: f. 130-154.

1. Ilustração. 2. Gastronomia. 3. Etnografia. 4. Valorização Cultural. . I.
Título.

CDU: 7.05:641/642(813.5)

AGRADECIMENTOS

Sou grato ao meu marido Paulo Alceu, que nunca me recusou amor, apoio e incentivo. Obrigado por compartilhar dos meus inúmeros momentos de ansiedade e estresse. Agradeço por cada metro de lagoa trilhado, e por cada prato experimentado ao seu lado durante a maioria das visitas realizadas para a construção deste trabalho. Sem você ao meu lado o trabalho não seria concluído.

Agradeço à Dona Mônica, vulgo minha mãe, que me introduziu no mundo da culinária tentando fazer com que eu conseguisse autonomia.

Ao meu amigo Elber Neto, por toda a cobrança e incentivo no processo criativo de desenvolver as ilustrações. Se um dia me faltar fé em mim mesmo, sei que ainda estarei salvo, porque ele tem por nós dois.

Sou grato por Milena Monteiro, que além de uma incrível amiga, se mostrou uma incrível supervisora de estágio, e hoje de profissão. Cada dica, cada bronca sutil e cada ensinamento estão impressos nas páginas desse projeto.

Agradeço à Priscilla Lepre, porque sem ela, talvez eu nunca tivesse tido o prazer de unir duas grandes paixões. Design e Alimentação.

Sou grato aos meus professores Eva Rolim, Aline Neves, Leandro Pereira, Adriana Capretz, Patricia Hecktheuer e Manuella Andrade, por me fazerem pensar sempre fora da caixa, e por mostrarem que minhas preocupações sociais, combinam sim, com o Design.

Posso não ter construído muitas relações sociais durante a graduação, mas conquistei duas que valem por uma multidão. Beatriz Ramalho e Catarina Novaes, saibam que não existem agradecimentos que representem o que sinto por vocês.

Agradeço imensamente à minha orientadora Giulia França, que assumiu uma missão gigante aos 45 minutos do segundo tempo. Se esse trabalho existe, é porque sua orientação foi cirúrgica.

Sou grato a todo e qualquer ribeirinho da região da Lagoa Mundaú por seus sorrisos, pela transmissão de ensinamentos, pelas conversas, pelas comidas que acalmam o estômago e aquecem a alma, por todas as experiências vivenciadas e principalmente por toda a entrega dedicada a um desconhecido.

RESUMO

O presente trabalho aborda a relação entre quatro distintas áreas (Design, Gastronomia, Etnografia e Ilustração) com o objetivo de desenvolver um artefato que valorize os ingredientes e a culinária da Lagoa Mundaú. Tais receitas foram selecionadas através de um levantamento etnográfico realizado na fase informativa do projeto, englobando os municípios de Coqueiro Seco, Maceió e Santa Luzia do Norte. Este levantamento culminou na elaboração de um produto, que traduz visualmente através de ilustrações o potencial gastronômico que a lagoa possui. Um total de 24 receitas compõem a coletânea de cards ilustrados, pensados e desenvolvidos na forma de um livro-card elaborado através de estudos gráficos realizados durante a fase projetiva, que conferiram identidade e harmonia ao produto através de métodos editoriais, combinando elementos gráficos e ilustrações, garantindo o objetivo final proposto, e elevando o protagonismo dos atores que auxiliaram direta ou indiretamente com o projeto, sejam eles pescadores, marisqueiras, apicultores, chefs de cozinha ou moradores da região da Lagoa Mundaú.

Palavras-chaves: Design; Ilustração; Gastronomia; Etnografia; Valorização Cultural.

ABSTRACT

This work addresses the relationship between four different areas (Design, Gastronomy, Ethnography and Illustration) with the aim of developing an artifact that values the ingredients and cuisine of the Mundaú Lagoon. These recipes were selected through an ethnographic survey carried out during the project's information phase, covering the municipalities of Coqueiro Seco, Maceió and Santa Luzia do Norte. This survey culminated in the production of a product that visually translates the lagoon's gastronomic potential through illustrations. A total of 24 recipes make up the collection of illustrated cards, designed and developed in the form of a card-book based on graphic studies carried out during the design phase, which gave the product an identity and harmony through editorial methods, combining graphic elements and illustrations, guaranteeing the proposed end goal and raising the profile of the actors who helped directly or indirectly with the project, be they fishermen, shellfish gatherers, beekeepers, chefs or residents of the Mundaú Lagoon region.

Keywords: Design; Illustration; Gastronomy; Ethnography; Cultural Valorization.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Armadilha covo à esquerda, armadilha Pitimboia à direita	17
Figura 2- Números analisados pelo estudo realizado	18
Figura 3- Propaganda da Feira Gastronomia do Conjunto Graciliano Ramos	19
Figura 4 - Feira da Reforma Agrária 2023.....	20
Figura 5 - Propaganda Festival Mãe Lagoa Mundaú	20
Figura 6 - Selos de Indicação de Procedência e Denominação de Origem	22
Figura 7 - Localização das 100 IGs do Brasil	23
Figura 8 - Homem bordando Filé.....	24
Figura 9 - Luminárias feitas com bordado Filé	25
Figura 10 - Fotos realizadas na visita a Uniprópolis	27
Figura 11 - Mapa das Mesorregiões de Alagoas.....	30
Figura 12 - Foto do Camarão Alagoano – Bar das Ostras	34
Figura 13 - Sururu in Natura.....	36
Figura 14 - Doces de Caju de Ipioca	37
Figura 15 - Cocadas de diferentes sabores e cores	38
Figura 16 - Polo Gastronômico Cocada Cultural	39
Figura 17 - Mapa com Fluxo do Rio Mundaú, Partindo de Pernambuco e desaguando em Alagoas.	41
Figura 18 - Mapa com ou municípios banhados pela Laguna Mundaú	43
Figura 19 - pés de moleque e bolos das Boleiras das Alagoas.....	45
Figura 20 - Pescadores de Mel.	47
Figura 21- Foto dos Produtos da Uniprópolis	48
Figura 22 - Prédios e casas da área dos bairros interditados pela Braskem	50
Figura 23 - Mapa dos Bairros que margeiam a Laguna Mundaú	55
Figura 24 - Mapa recorte da área do bairro do Pontal da Barra	56
Figura 25 - Pescadores costuram a rede de pesca rasgada na beira da Lagoa Mundaú, no bairro do Pontal da Barra, enquanto bebem uma cerveja, e comem manjubinhas e agulhinhas fritas como petiscos	57
Figura 26 - Mapa de localização do bairro de Rio Novo de Maceió/Al	59
Figura 27 - Mapa de localização do bairro de Fernão Velho de Maceió/Al	59
Figura 28 - Mapa de localização do bairro da Levada de Maceió/Al	61

Figura 29 - Variedade de moluscos, peixes e crustáceos vendidos no Mercado da Produção.....	62
Figura 30 - Artesanato do Mercado da Produção.....	63
Figura 31 - Mapa de localização do bairro da Ponta Grossa de Maceió/Al.....	63
Figura 32 - Moleque Namorador em uma apresentação no Clube Português de Maceió.....	64
Figura 33 - Camarão crocante e pirão da Biroska.....	65
Figura 34 - Tilápia recheada com farofa de camarão.....	66
Figura 35 - Mapa de localização do bairro do Vergel do Lago de Maceió/Al.....	67
Figura 36 - Aula de Campo do Curso de Arquitetura no Vergel do Lago.....	67
Figura 37 - Encontro com as marisqueiras através do Coopmaris no Vergel do Lago.....	68
Figura 38 - Mapa de localização do bairro do Trapiche da Barra de Maceió/Al.....	69
Figura 39 - Vista da entrada do Bar e Restaurante do Anísio.....	70
Figura 40 - Siri na Manteiga do Bar e Restaurante do Anísio.....	71
Figura 41 - Mapa de localização do Município de Coqueiro Seco/Al.....	71
Figura 42 - Mapa de localização do Município de Santa Luzia do Norte/Al.....	73
Figura 43 - Rota a pé da Praça Central até a margem da Lagoa Mundaú em Santa Luzia do Norte/AL.....	74
Figura 44 - Canto superior esquerdo - Capela de São Pedro, canto superior direito, antigo Mercado da Colônia de Pescadores Z-17, parte inferior da imagem - plantação de abacaxis e umas das propriedades mais próximas da lagoa.....	75
Figura 45 - Canto superior esquerdo - Bredo crescendo na calçada, canto superior direito - pé de abóbora ramando ao lado de uma casa e espalhando-se pela calçada, canto inferior direito - uma árvore de fruta pão em um terreno não cercado, canto inferior direito - plantação de bananeiras em terreno vazio.....	76
Figura 46 - À direita - Sr.Ivanildo arrumando sua canoa enquanto cede algumas informações. À esquerda - canoa repleta de armadilhas covo para pegar camarões.....	77
Figura 47 - Galinha e carne guisada consumidos na visita a Santa Luzia do Norte/AL.....	78
Figura 48 - Bolos de macaxeira, milho e massa puba da barraca da Dona Eliana. ...	81
Figura 49 - Pé de moleque assado na folha de bananeira e massa puba em quilo. ...	81
Figura 50 - coleção de cards da Senttia.....	85

Figura 51 - O Livro dos Sabores - Tudo que você sempre quis saber sobre alimentos	86
Figura 52 - Um Natal à Brasileira: Delícias na mesa para celebrar com sabor	87
Figura 53 - Capa e imagens do livro: The Unofficial Ghibli cookbook	88
Figura 54 - Da esquerda para a direita: Ratatouille, Ponyo, Magali, Garfield, Gourmet Solitário, A Viagem de Chihiro, Kung Fu Panda e Asterix e Obelix.....	94
Figura 55 - Bolinho de Siri, Camarão Alagoano Bar-das-Ostras e Sururu de Capote, ilustrações presentes no projeto. Fonte: Ilustrações do autor.	95
Figura 56 -Grid de uma coluna, seguindo os conceitos de Tondreau	95
Figura 57 - Grid dos Cards	97
Figura 58 - Grid parte interna	98
Figura 59 - Grid página da direita.....	99
Figura 60 - Grid da contracapa.....	100
Figura 61 - Parte externa do card.....	101
Figura 62 - Parte interna do card.....	102
Figura 63 - paleta de cores de base, os elementos do bordado filé	103
Figura 64 - Paleta de cores de complemento com base em elementos da própria lagoa.	103
Figura 65 - Família Tipográfica Open Sans.....	106
Figura 66 - Fonte Tipográfica Bonocô2023	107
Figura 67 - Utilização da paleta de cores e fontes	108
Figura 68 - Caixa e luva do projeto	108
Figura 69 - Desenho técnico da Capa.....	110
Figura 70 - Faca de corte da Capa.....	110
Figura 71 - Área de impressão da capa	111
Figura 72 - Desenho técnico da caixa	112
Figura 73 - Faca de corte da caixa.....	113
Figura 74 - Área de impressão da caixa.....	114
Figura 75 - Desenho técnico da luva	115
Figura 76 - Faca de corte da luva.....	116
Figura 77 - Área de impressão da luva	117
Figura 78 - Primeiro protótipo.....	118
Figura 79 - Segundo protótipo.....	119
Figura 80 - Terceiro protótipo	120

SUMARIO

1.	INTRODUÇÃO	12
1.1.	OBJETIVO GERAL	13
1.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
1.3.	JUSTIFICATIVA	13
2.	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
2.1.	TURISMO GASTRONÔMICO	15
2.1.1.	Potencial Turístico Gastronômico em Alagoas	18
2.1.2.	Indicação Geográfica	21
2.1.3.	Indicação Geográfica – Região das Lagunas de Mundaú e Manguaba.....	23
2.1.4.	Indicação Geográfica – Manguezais de Alagoas.....	26
2.2.	ALIMENTAÇÃO.....	28
2.2.1.	Da culinária Brasileira a Alagoana.....	28
2.3.	PATRIMÔNIO IMATERIAL.....	32
2.3.1.	Patrimônios Alimentares Alagoanos	33
2.3.2.	Camarão Alagoano - Bar das Ostras	33
2.3.3.	Sururu	35
2.3.5.	Cocada da Massagueira.....	37
2.4.	CELM/AL - Complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba	39
2.4.1.	Lagoa Mundaú	42
2.4.2.	Cenários Alimentares da Lagoa Mundaú	43
2.4.2.1.	Boleiras das Alagoas.....	44
2.4.2.2.	Pescadores de Mel.....	46
3.	METODOLOGIA	49
3.1.	FASE INFORMATIVA	49
3.1.1.	Etnografia.....	51
3.1.1.1.	Etnografia no Design.....	52
3.1.1.2.	Etnografia na Lagoa Mundaú	53
3.1.1.2.1.	Maceió.....	55
3.1.1.2.1.1.	Pontal da Barra	56
3.1.1.2.1.2.	Rio Novo.....	59
3.1.1.2.1.3.	Fernão Velho.....	59
3.1.1.2.1.4.	Levada	61

3.1.1.2.1.5.	Maceió - Ponta Grossa.....	63
3.1.1.2.1.6.	Vergel do Lago	67
3.1.1.2.1.7.	Trapiche da Barra.....	69
3.1.1.2.2.	Coqueiro Seco.....	71
3.1.1.2.3.	Santa Luzia do Norte.....	73
3.2.	ESCOLHA DAS RECEITAS	82
3.3.	ESTUDO DE SIMILARES	84
3.4.	FASE PROJETIVA	88
3.4.1.	Ilustração	89
3.4.2.	Projeto Gráfico	89
3.4.3.	Produção Gráfica	90
3.5.	REQUISITOS DE PROJETO	90
3.6.	CONTEÚDO.....	91
3.7.	ILUSTRAÇÃO	92
3.7.1.	Conceituação.....	92
3.7.2.	Grid.....	95
3.7.3.	Cores	102
3.8.	PROJETO GRÁFICO	104
3.8.1.	Formato	104
3.8.2.	Tipografia	105
3.8.3.	Paleta de Cores	107
3.8.4.	Caixa e Luva	108
3.9.	PRODUÇÃO GRÁFICA.....	109
3.10.	Cards	109
3.11.	Capa	109
3.12.	Caixa.....	112
3.13.	Luva.....	115
3.14.	Protótipo	118
4.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	121
	REFERÊNCIAS.....	123
	APÊNDICE: PRODUTO FINAL	126

1. INTRODUÇÃO

Por meio da presente pesquisa, é buscado compreender como desenvolver um artefato, na forma de um livro-card de receitas, que evidencie e valorize a culinária da Lagoa Mundaú, a partir da prática de etnografia aplicada ao design, fazendo o uso de ilustrações dessas receitas.

Inserida na ampla gastronomia alagoana, a culinária da lagoa apresenta características únicas por motivos de possuir elementos pertencentes especificamente a esse tipo de ambiente. Elementos esses que trazem identidade e singularidade.

Para desenvolver tal projeto, a interdisciplinaridade para compreender a relação entre o design, a ilustração, a etnografia, o turismo, a gastronomia e a cultura precisa ser aplicada, a fim de desenvolver assim um projeto gráfico e ilustrativo voltado ao livro-card de receitas, que consiga transmitir a intenção de divulgar a culinária da região da Lagoa Mundaú.

Dessa forma, com a ambição de alcançar o objetivo de assimilar os tons do universo gastronômico turístico, dando enfoque principalmente no potencial turístico oferecido pela rica culinária da lagoa, seus aspectos culturais e as características que definem esse tipo de cozinha, foram estudados e apontado como algo que marca o local.

Tal estudo baseia-se no potencial turístico gastronômico já existente no estado de Alagoas, assim como em sua capital Maceió, visando identificar o mesmo potencial na região lagunar através dos levantamentos realizados pelo autor, abordando a culinária alagoana popular, sua memória e sua cultura, através de receitas ilustradas.

Fugindo do tradicional, o projeto visa depositar nos cards de receitas uma forma de registrar todos esses sabores, representando a variedade de seus ingredientes e preparos, revelando a relação do Design com múltiplas áreas para a elaboração deste projeto gráfico. Posteriormente, é visto mais sobre quais ingredientes e formas de preparo são essenciais para o desenvolvimento destes cards, com foco na ilustração como forma de propagação visual, pretendendo distanciar-se dos modos como são elaborados os tradicionais livros de culinária, com o intuito de aumentar o interesse pelo material.

1.1. OBJETIVO GERAL

Criar um livro-card de receitas ilustradas como estratégia para evidênciação e valorização de ingredientes, produtos e pratos, a fim de divulgar a cultura culinária do entorno da Lagoa Mundaú.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Observar a cultura alimentar na região da Lagoa Mundaú;
- Coletar dados sobre a cultura alimentar e receitas existentes na região da lagoa;
- Identificar potenciais elementos turísticos gastronômicos na região da Lagoa Mundaú;
- Elaborar ilustrações das receitas selecionadas e que representam a cultura na região da Lagoa Mundaú, desenvolvendo um apanhado em forma de coletânea de cards.

1.3. JUSTIFICATIVA

A Lagoa Mundaú, localizada entre os municípios de Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Maceió, apresenta um potencial turístico gastronômico único e bastante diversificado. A região é conhecida por sua rica tradição cultural e culinária, que mescla influências indígenas, africanas e europeias, resultando em uma experiência gastronômica com identidade memorável.

Os visitantes possuem a oportunidade de experienciar uma ampla variedade de pratos à base de elementos frescos, apanhados diariamente pelos pescadores locais. Possui em seus cardápios pratos muito populares que fazem uso desses

elementos. Sururu de capote, caldinho de massunim, moquecas das mais variadas, preparos com camarões, peixes como a carapeba, camurim, agulhinha e manjubinha, todos preparados com ingredientes frescos e temperos típicos da região, proporcionando aos turistas e moradores das regiões vizinhas, uma verdadeira imersão na cultura local.

Além dos elementos que saem de dentro da lagoa, a culinária local também carrega a regionalidade de ingredientes como a mandioca, o coco e o dendê, utilizados em diversos pratos tradicionais. Entre as iguarias locais se destacam os bolos, a puba, a tapioca e as diversas sobremesas à base de coco, como o bolo de macaxeira e a cocada.

Os restaurantes à beira da Lagoa Mundaú oferecem além da excelente gastronomia, vistas deslumbrantes do pôr do sol sobre as águas pacatas da lagoa. Os visitantes podem desfrutar de uma refeição relaxante enquanto apreciam a beleza natural do entorno, tornando a experiência gastronômica ainda mais especial.

Em resumo, o potencial turístico gastronômico da Lagoa Mundaú é uma combinação de sabores autênticos, ingredientes frescos e uma atmosfera encantadora, que atrai pessoas em busca de uma experiência culinária inesquecível.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico é um fenômeno recente, que muitas vezes contempla também o termo de turismo culinário, mas em todos os casos de denominação, envolvem aspectos alimentares dentro de um turismo cultural, como mostrado na figura1 do estudo de Gimenes-Minase (2023):



Gráfico 1 - Relações entre os conceitos de Turismo Cultural, Turismo Gastronômico, Turismo de Especialidades e Turismo de Bebidas

e que tem sido impulsionado pelo interesse crescente das pessoas em experimentar os sabores de uma região específica (Hall & Sharples, 2003) e também em conhecerem a origem dos alimentos e as formas de produção e consumo alimentar (Stanley & Stanley, 2015), parte intrínseca de qualquer cultura.

Está relacionado com qualquer atividade turística que envolva o alimento em sua plenitude, e pode ser considerado um dos tipos de prática com maior potencialidade no Brasil.

O turismo gastronômico nos permite explorar das áreas de interesse à mesa, e tudo que está relacionado à cultura local, ao patrimônio alimentar material e/ou imaterial, envolvendo esses alimentos. É um tipo de prática que não enriquece apenas o turista que vivencia essa cultura local, mas também a própria comunidade que tem

no seu acervo cultural alimentar elementos importantes para transformar tudo isso em produtos turísticos, gerando a criação de rotas gastronômicas.

Tais roteiros ofertam mais que comida, oferecem atividades que valorizam a história do lugar, a cultura, o saber fazer, e Alagoas é um estado riquíssimo em cultura, em biodiversidade, e que ainda tem muito a explorar desse potencial turismo.

A partir dessa gama de alimentos, favorecida pela variedade de biomas que possuímos, podemos transformar esses elementos em produtos de grande valor tanto para as comunidades que oferecem essa vivência - essa experiência para o turista - quanto para o próprio mercado gastronômico, evidenciando a importância de valorizar as paisagens alimentares. Paisagens essas que estão por trás do processo produtivo.

A gastronomia e turismo são elementos catalisadores de desenvolvimento territorial, tendo o alimento como o protagonista que pode ser ainda mais evidenciado com as titulações que podem ser atreladas a esses produtos, como é o caso das patrimonializações e os selos de Indicações Geográficas.

Identificar esses produtos e o acesso a essas comunidades que possuem vínculos com a produção desses alimentos, acarreta a valorização territorial, valorização da tradição, da cultura alimentar, transformando isso em produtos turísticos que podem ser acessados por todos na forma de experiências sobre a forma como esses alimentos são produzidos, e compreender todo o seu processo até chegar na mesa.

Na Lagoa Mundaú é possível fazer o acompanhamento de todo o ciclo do alimento, e até dos subprodutos que acabam por ser gerados por eles.

A pesca tradicional e a artesanal, com ou sem acessórios, fazendo o uso de varas, redes, currais, pitimboias¹ - armadilhas primitivas feitas com palhas de palmeiras – usadas na pesca do camarão e armadilhas mais elaboradas como os covos de bambu, armadilhas que podem ser vistas na imagem abaixo, a coleta de mariscos, criação de abelhas e extração de mel, processamento e criação de alimentos derivados do mel e da própolis vermelha, aproveitamento do subproduto dos alimentos, como é o caso da casca do sururu, que deixou de ser um problema de acúmulo na beira da lagoa, para dar lugar ao processo criativo de produtos da área

¹ Pitimboias - palavra indígena que define armadilhas primitivas feita de um ramallete de folhagens, geralmente palmeiras. Neste sistema de pesca, a vegetação é colocada na orla da lagoa durante a noite, com o intuito de pegar camarões que se aglomeram na vegetação.

de construção civil, arquitetura e design de interiores, na forma de cobogós, tijolos aparentes e revestimentos de paredes.

Figura 1 - Armadilha covo à esquerda, armadilha Pitimboia à direita



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A gastronomia vem ocupando cada vez mais espaço como ferramenta turística com o propósito de manter a identidade de uma comunidade por meio de seus costumes alimentares. Se o alimento é um elemento indispensável da cultura, a culinária deve ser explorada como potencial salvaguardadora dessa expressão. A fusão da gastronomia com o turismo também serve como agente que proporciona sustentabilidade aos territórios.

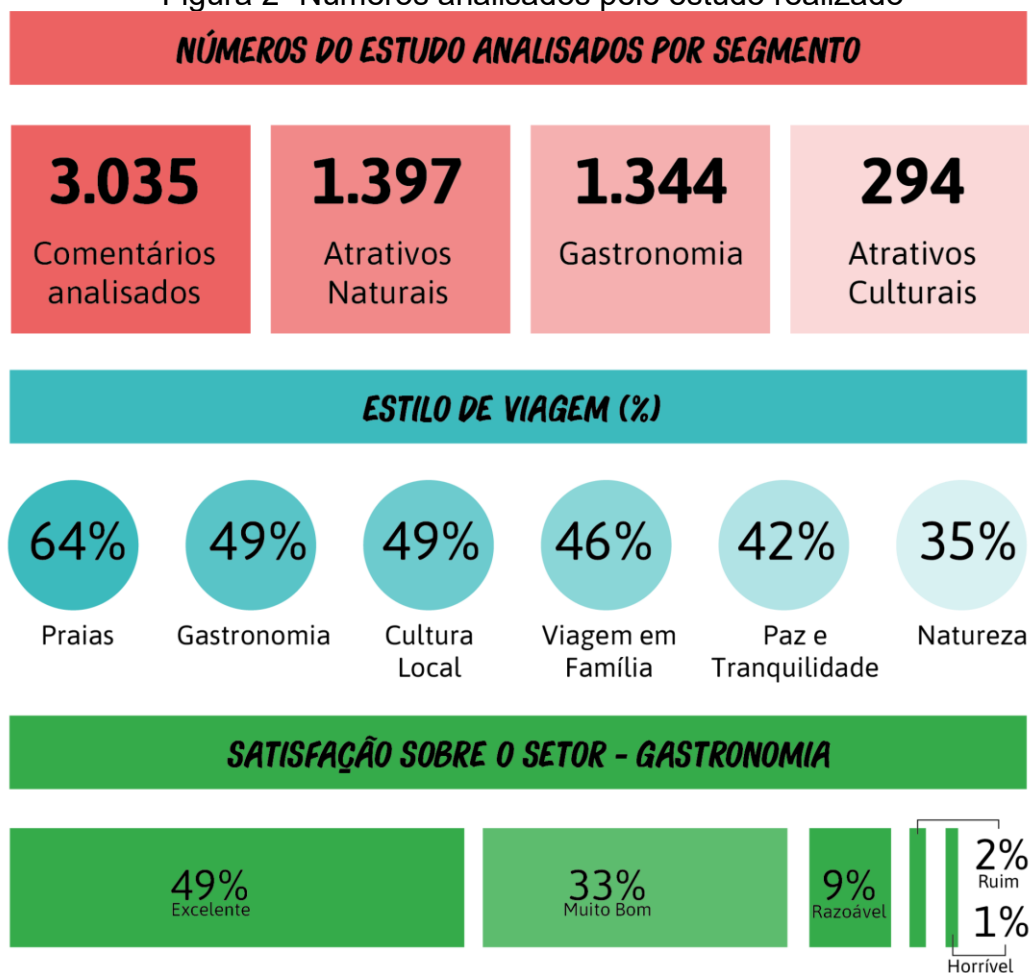
Do ponto de vista econômico, devemos considerar ainda o crescente mercado de utensílios, além de artefatos – como o livro-card desenvolvido neste trabalho – voltados para a cozinha e para gastronomia, um segmento que pode fomentar de maneira ainda não mensurada setores da economia local nas comunidades que possuam tradições culinárias.

2.1.1. Potencial Turístico Gastronômico em Alagoas

A gastronomia local é um importante aspecto cultural e turístico que atrai visitantes de diferentes lugares. Ao investir nesse setor, é possível criar novos empregos e oportunidades de renda para os três municípios observados, além de tornar Maceió ainda mais competitiva no mercado nacional e internacional.

Hoje a gastronomia é o segundo motivo que mais atrai turistas para Maceió, e não somente pela combinação sol e mar, segundo estudo realizado pela Secretaria de Promoção do Turismo de Maceió - SEMPTUR em 2015 (Figura 2).

Figura 2- Números analisados pelo estudo realizado



Fonte: SEMPTUR/labs (2015).

Alagoas também possui uma infinidade de festivais gastronômicos, a grande maioria produzido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL, fortalecendo o turismo de eventos e gastronomia, e tornando a região um atrativo para além das belezas naturais e do turismo de sol e mar.

Só na capital alagoana, pelo menos quatro grandes festivais fazem parte do calendário anual de eventos gastronômicos, sendo eles: Semana do Conhecimento, Festival Bar em Bar, Brasil Sabor e Sabores de Alagoas.

Além dos eventos já consolidados na agenda da ABRASEL/AL, Maceió ainda conta com festivais de produção popular, como o Festival Gastronômico do Graciliano Ramos, que acontece no bairro Cidade Universitária, no conjunto que dá nome ao festival e fica na parte alta da cidade, organizado pela comunidade local em parceria com o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Alagoas - Sebrae/AL (Figura 3).

Figura 3- Propaganda da Feira Gastronomia do Conjunto Graciliano Ramos



Fonte: SEBRAE/AL (2022).

O Movimento dos Trabalhadores Sem Terra de Alagoas - MTST/AL (Figura 4) também promove anualmente a Feira da Reforma Agrária, que acontece na Praça da Faculdade, no bairro do Prado, trazendo o campo para a cidade e possibilitando aos alagoanos e turistas o acesso à produtos da agricultura familiar, agroecológicos e orgânicos. Produto bom, barato e de qualidade.

Figura 4 - Feira da Reforma Agrária 2023



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A Lagoa Mundaú também começa a se inserir no mercado de eventos voltados ao público gourmet. O festival Mãe Lagoa Mundaú (Figura 5), surgiu da parceria do Instituto Mandaver e da Organização Não Governamental - ONG Geraldo Falcões - com a intenção de promover a gastronomia e cultura local, além de tentar transformar a lagoa em uma rota do turismo de experiência, chamada de Rota do Sururu.

Figura 5 - Propaganda Festival Mãe Lagoa Mundaú



Fonte: Instituto Mandaver e ONG Geraldo Falcões (2023)

Outro potencial voltado ao turismo gastronômico são os Patrimônios Imateriais presentes na região da Lagoa Mundaú e seu entorno, assim como os produtos que possuem o selo de Indicação Geográfica (IG), que reforçam o valor que a região possui, tornando-a ainda mais atrativa aos olhos dos visitantes.

2.1.2. Indicação Geográfica

A Indicação Geográfica (IG) trata-se de selo conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber.

Segundo o site do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento (MAPA 2017), o marco legal das Indicações Geográficas no Brasil é a Lei da Propriedade Industrial (nº 9.279/1996), que regula os direitos e obrigações sobre propriedade industrial e intelectual no Brasil. Atualmente, sua regulamentação segue a Portaria INPI/PR nº 04/2022, que estabelece as condições para o registro das IGs. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro legal de IG no país.

Conforme essa lei, em especial os artigos 176 a 178, a Indicação Geográfica se constitui sob duas formas: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem. (Figura 6)

Figura 6 - Selos de Indicação de Procedência e Denominação de Origem



Fonte: Gov.br (2021)

A Indicação de Procedência 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 Denominação de Origem é 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.

Atualmente o Brasil conta com 100 indicações geográficas (Figura 7), sendo 64 produtos agroalimentares, 20 produtos não-agroalimentares, 15 vinhos e destilados e um serviço, beneficiando cerca de 150 mil pequenos negócios e mais de 2.000 municípios. Os produtos com mais Indicações Geográficas no Brasil são: café (14), artesanato (12), vinhos ou espumantes (12) e frutas (13).

Figura 7 - Localização das 100 IGs do Brasil



Fonte: agenciasebrae.com.br (2023)

Segundo o DataSebrae, plataforma referência em dados, estudos e pesquisas com as principais informações estratégicas sobre os pequenos negócios brasileiros, Alagoas conta com duas IG, sendo uma de Denominação de Origem (Manguezais de Alagoas) e outra de Indicação de Procedência (Região das Lagoas de Mundaú e Manguaba).

2.1.3. Indicação Geográfica – Região das Lagunas de Mundaú e Manguaba

Mais que uma imagem de item comercial popular, o bordado filé é um símbolo alagoano, servindo como uma identidade territorial e de referência do talento de seu povo.

Elaborado a partir de uma rede bem semelhante à de pesca, com espaçamento pequeno que serve de suporte para a execução do bordado, e é nela que ocorre o preenchimento de tramas com as linhas coloridas e de tons neutros que dão forma a uma imensa variedade de pontos que garantem ao bordado desse território características singulares de outros executados com a mesma técnica.

Na região da Lagoa Mundaú, com evidência maior no bairro do Pontal da Barra, a herança de trançar a palha herdada dos indígenas, convertida em pontos de linha

sobre a trama que se assemelha à rede de pesca, é tarefa majoritariamente praticada pelas mulheres, mas que não é exclusivamente realizada por elas (Figura 8).

Figura 8 - Homem bordando Filé

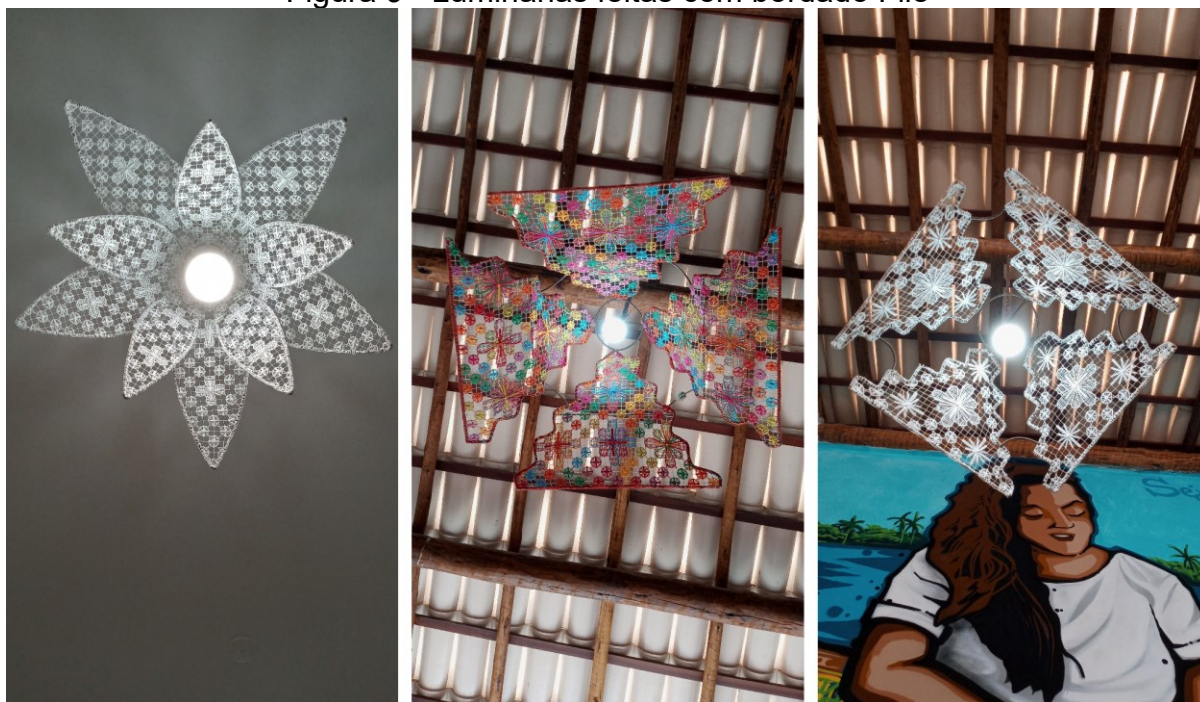


Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Após a confecção da rede, ela é esticada em um tear de madeira e se inicia o bordado, ali mesmo nas calçadas, entre uma conversa e outra, criando um charme extra para a visita ao bairro do Pontal, que se colore, e, dá acesso direto ao visitante para conferir a produção da peça que será adquirida. É aí que surgem os pontos, previamente nomeados de acordo com os conhecimentos e o cotidiano das artesãs, popularmente conhecidos por: espinha de peixe, besourinho, jasmim, rosa, olho de pombo, casa de noca, entre outras tramas.

Tão logo finalizadas, as peças recebem um banho de goma de amido de milho para impermeabilizar e conferir estrutura aos trabalhos, e logo em seguida, após ser trabalhada, ganha a forma roupas, itens de cama e mesa, acessórios decorativos, bolsas, marcadores de páginas e até itens inusitados como luminárias (Figura 9).

Figura 9 - Luminárias feitas com bordado Filé



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Para além do selo de indicação geográfica, o bordado filé foi registrado em 2014 como Patrimônio Cultural Imaterial de Alagoas, conferindo a ele maior valor e visibilidade no mercado artesanal.

Dados Técnicos das Indicação Geográfica Manguezais de Alagoas	
Número	BR402014000012-3
Indicação Geográfica	Região das Lagoas Mundaú-Manguaba
UF	Alagoas
Requerente	Instituto Bordado Filé Das Lagoas De Mundaú-Manguaba
Produto	Bordado Filé
Data do Registo	19/04/2016
Delimitação	O território corresponde a aproximadamente 252 km ² , abrangendo o complexo estuário lagunar Mundaú-Manguaba e áreas na sua circunvizinhança

2.1.4. Indicação Geográfica – Manguezais de Alagoas

Nos Manguezais de Alagoas, existe uma planta em abundância que produz uma resina avermelhada em seu caule, que se fixa nas patas das abelhas africanizadas, e que assim é transportada até a colmeia.

Popularmente conhecida como Rabo-de-Bugio (*Dalbergia ecastophyllum*), esta planta possui a matéria-prima para a produção da própolis vermelha, muito apreciada por seu poder terapêutico, com destaque em interesse por suas propriedades químicas entre os acadêmicos desde a década de 1990.

Gerada da união da resina presente na planta Rabo-de-Bugio com cera, óleos e outros fluidos produzidos pelas abelhas, a própolis vermelha atinge sua composição final com o propósito de proteger as colmeias contra a ação de fungos e bactérias.

Extremamente rica em compostos fenólicos, especificamente isoflavonóides, a própolis dos manguezais alagoas apresenta características nunca encontradas em nenhuma outra própolis, o que a classifica como um novo tipo. Uma vertente, que segundo estudos possuem propriedades benéficas para problemas do coração e vasos sanguíneos (Go et al., 1974) que podem ser congênitos ou adquiridos, além de muitos outros benefícios.

Durante visita guiada pelo responsável técnico Diego Gomes à empresa Fernão Velho, estabelecimento especializado no processamento da própolis vermelhas, e na criação de vários produtos derivados do mel, fundada por Mário Calheiros, ex-presidente da União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas (Uniprópolis), foi possível compreender um pouco mais sobre a prática da apicultura no entorno da lagoa e sobre o projeto Pescadores de Mel, também fundado pela Uniprópolis, responsável por educar os ribeirinhos sobre a prática da criação de abelhas nas zonas de mangue, propondo uma alternativa financeira aos pescadores através da venda do mel, própolis e pólen, gerados por suas caixas de colmeias instaladas no meio dos manguezais (Figura 10).

Figura 10 - Fotos realizadas na visita a Uniprópolis



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A empresa segue reforçando a importância do selo de Indicação Geográfica da própolis vermelha para o estado, e faz uso do mesmo como forma de potencializar a economia, de gerar renda aos menos favorecidos que residem no entorno da Lagoa Mundaú, e de praticar inovação com os alimentos derivados da produção dos pescadores de mel.

Dados Técnicos das Indicação Geográfica Manguezais de Alagoas	
Número	IG201101
Indicação Geográfica	Manguezais de Alagoas
UF	Alagoas
Requerente	União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas
Produto	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha
Data do Registro	17/07/2012
Delimitação	A área geográfica localiza-se nos municípios do litoral e complexo estuarino/lagunar (Maceió, Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte), no estado de Alagoas

2.2. ALIMENTAÇÃO

Dentre todas as necessidades básicas do ser humano para sua sobrevivência, a alimentação é, sem dúvida, uma das mais complexas. Muito além de seus aspectos médicos ou biológicos, ela pode ser vista por seus aspectos econômicos, sociais, políticos, culturais, sexuais, éticos e estéticos, entre outros (Carneiro, 2003).

O interesse popular pelo argumento é parte de um fenômeno social complexo, multilocal, direcional, dimensional e disciplinar, vinculado a um movimento de revisão das relações das sociedades contemporâneas com o alimento, não somente em termos qualitativos e quantitativos, mas de ética ambiental, social, econômica e cultural (PETRINI, 2006).

Antes de falar sobre a alimentação propriamente dita, é necessário refletir acerca do modo como os alimentos são produzidos, devido às diferentes implicações decorrentes da adoção de determinadas práticas produtivas. É preciso levar em conta que as formas de produção, processamento, distribuição, comercialização e tratamento dos resíduos produzem efeitos que repercutem na justiça social e na integridade do ambiente.

2.2.1. Da culinária Brasileira a Alagoana

O prazer de comer é um ato que só perde em importância para a alimentação por sobrevivência. As questões simbólicas relacionadas com o alimento e as comidas são tratadas do ponto de vista antropológico por DaMatta (1986) onde a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. O ato de comer não fala apenas sobre o que estamos ingerindo, fala também sobre nós que o consumimos.

No Brasil, estes sabores são evidenciados por sua variedade, fruto da mistura sofrida desde os tempos de sua colonização. Raul Lody (2013) explica a união dos povos no Brasil Colonial, que acarretou na formação de uma comida brasileira, a partir do momento da chegada de distintos produtos em nosso território e como esses foram definidos.

Os indivíduos africanos capturados e trazidos ao Brasil como escravos, trouxeram consigo os produtos chamados “da costa”, uma referência a região litorânea africana de onde vinham essas pessoas.

Produtos que chegavam ao país como uma contribuição de Portugal, eram denominados de itens “do reino”, por conta da realeza portuguesa. Já os produtos de origem indígena, e que cá viviam, eram denominados de “da terra”, local de onde os nativos retiravam seus alimentos, e como muitas etnias de povos originários ainda o fazem nos dias de hoje.

Assim é construída uma cozinha que Lody (2013) denomina de multicultural, unindo todos esses produtos, transformando sabores, elementos, em novos símbolos alimentares percebidos nos sabores e modos de fazer.

Culturalmente a culinária brasileira possui muitas influências, que se deve basicamente à fusão da cultura alimentar europeia, indígena e negra, além de acréscimos relacionados aos recursos do local.

No nordeste brasileiro, os hábitos alimentares são determinados por diversos fatores. Estar localizado em sua totalidade no litoral é um desses fatores, e favorece o consumo de moluscos, crustáceos e peixes. Já as cidades com maior proximidade de mangues, rios e lagoas, como é o caso de Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Maceió, contam com a fartura desses itens e alguns mais, dado o fato de que algumas espécies desenvolvem-se apenas em águas doces e/ou em águas salobras². De modo geral, conta ainda com uma imensa variedade de frutos, tubérculos, vegetais, verduras e legumes, que podem ser favorecidos de acordo com o clima e a geografia da região.

Os indígenas, que originalmente residiam nesta região, também são contribuidores da formação da população nordestina para além de sua cor e sua fala, mas também através da culinária e da forma de consumir os alimentos, que misturado

² Água salobra é uma designação que se refere a um tipo que contém uma concentração intermediária de sal entre a água doce e a salgada. Geralmente, a água salobra tem uma salinidade maior que a água doce, mas menor que a água do mar.

ao africano e ao europeu, viabilizam formação de um novo povo, miscigenado ao já existente, e contribuindo com a riqueza dos sabores.

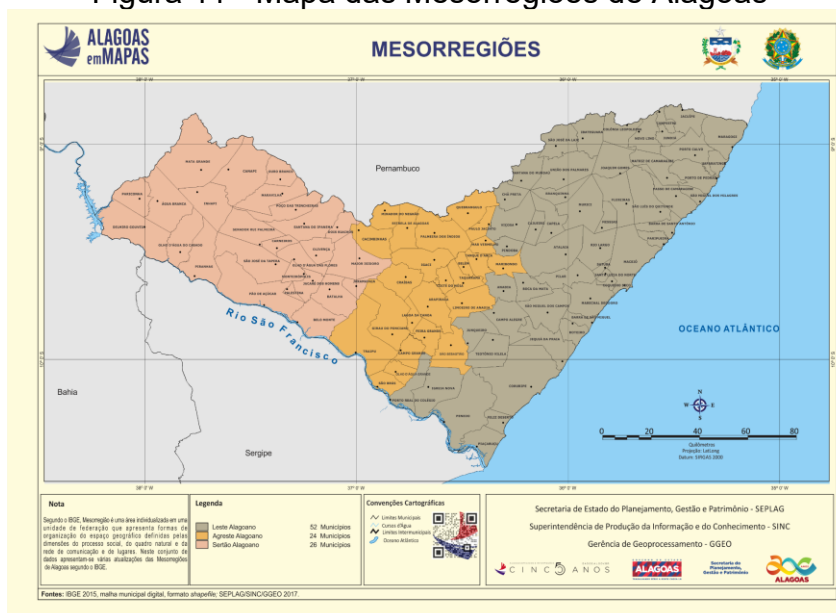
Há uma diversidade de pratos herdados dos povos nativos e misturados ao gosto africano, e o europeu colonizador usufruiu desses pratos.

"Para as necessidades de alimentação foram-se cultivando de norte a sul, através dos primeiros séculos coloniais, quase que as mesmas plantas indígenas ou importadas. Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação. Além da farinha de mandioca cultivou-se o milho, e por toda parte tornou-se quase a mesma mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras, dando-lhe mais cor ou sabor local em certos pontos a maior influência indígena, noutros, um vivo colorido exótico a maior proximidade da África e em Pernambuco, por ser o porto mais perto da Europa, conservando-se como equilíbrio entre as três influências, a indígena, a africana e a portuguesa."(FREYRE, 1998, p. 68).

Assim sendo, segundo Gilberto Freyre, a formação da culinária nordestina seria um reflexo desse contato entre culturas diversas, neste caso o contato entre os elementos europeus, indígenas e africanos.

A culinária alagoana não difere da culinária do Nordeste em geral, porém sua geografia a torna muito mais variada em função das suas mesorregiões que englobam o sertão, o agreste e o leste alagoano (Figura 11), além das áreas específicas de zona da mata, manguezais, litoral, baixo São Francisco e lagoas costeiras, que influenciam nas variedades de alimentos disponíveis, e nas diversas etnias, culturas e saberes que agregam valor aos preparos.

Figura 11 - Mapa das Mesorregiões de Alagoas



Fonte: Site dados.al.gov.br

Tabela - Municípios que compõem as mesorregiões de Alagoas.

Mesorregião	Municípios da Mesorregião
Sertão Alagoano	Água Branca, Batalha, Belo Monte, Cacimbinhas, Canapi, Carneiros, Delmiro Gouveia, Dois Riachos, Estrela de Alagoas, Inhapi, Jacaré dos Homens, Jaramataia, Major Isidoro, Maravilha, Mata Grande, Minador do Negrão, Monteirópolis, Olivença, Olho d'Água do Casado, Olho d'Água das Flores, Ouro Branco, Palestina, Pão de Açúcar, Pariconha, Piranhas, Poço das Trincheiras, São José da Tapera, Santana do Ipanema, Senador Rui Palmeira e Traipu.
Agreste Alagoano	Arapiraca, Belém, Campo Grande, Chã Preta, Coité do Noia, Craíbas, Feira Grande, Girau do Ponciano, Igaci, Igreja Nova, Lagoa da Canoa, Limoeiro de Anadia, Maribondo, Mar Vermelho, Olho d'Água Grande, Palmeira dos Índios, Paulo Jacinto, Pindoba, Porto Real do Colégio, Quebrangulo, São Brás, São Sebastião, Tanque d'Arca, Taquarana e Viçosa.
Litoral Alagoano	Anadia, Atalaia, Barra de Santo Antônio, Barra de São Miguel, Boca da Mata, Branquinha, Cajueiro, Capela, Campestre, Campo Alegre, Coqueiro Seco, Colônia Leopoldina, Coruripe, Feliz Deserto, Flexeiras, Ibateguara, Jacuípe, Japaratinga, Jequiá da Praia, Joaquim Gomes, Jundiá, Junqueiro, Maceió, Marechal Deodoro, Matriz do Camaragibe, Maragogi, Messias, Murici, Novo Lino, Paripueira, Passo de Camaragibe, Penedo, Piaçabuçu, Pilar, Porto Calvo, Porto de Pedras, Rio Largo, Roteiro, Santa Luzia do Norte, São José da Lage, São Miguel do Campos, São Miguel dos Milagres, São Luiz do Quitunde, Santana do Mundaú, Satuba, Teotônio Vilela e União dos Palmares

Símbolo de uma culinária de resistência, que na contemporaneidade se apresenta como parcela da comida quilombola e de influência religiosa de matriz africana, assim como também da perpetuação da culinária dos povos originários, dos pescadores, marisqueiras e das cozinheiras que elaboram receitas com base na disponibilidade do alimento e no conhecimento passado através de gerações.

A variedade de itens, seja de origem animal ou vegetal, fazem do litoral alagoano o local perfeito para apreciadores da culinária regional, e representam bem a cultura e as tradições do povo alagoano através da comida.

2.3. PATRIMÔNIO IMATERIAL

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) define como patrimônio imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (ano)

Esta definição está de acordo com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003).

A iniciativa de salvaguardar bens culturais imateriais foi adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e teve sua consolidação na sua décima-sétima sessão anual realizada em Paris, França, entre os dias 17 de outubro a 21 de novembro de 1972, quando foi homologado o texto oficial da Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural.

A adesão do Brasil a esta instituição se deu em 1º de setembro de 1977. Atualmente 192 países são signatários da Convenção do Patrimônio Mundial.

No Brasil, a criação de um instrumento legal para a salvaguarda destes bens foi proposta em 1997, durante o Seminário Internacional Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção, que produziu a Carta de Fortaleza (1997).

Coube ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), entre outras obrigações, inventariar os bens em âmbito nacional e a criação de um grupo de trabalho para desenvolver estudos e propor a edição de um instrumento legal que institísse o Registro.

Os resultados dessa iniciativa somente ocorreram com a edição do Decreto Nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que criou o registro de bens culturais de natureza imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI).

A política contemporânea sobre o patrimônio imaterial se mostra inclusiva, por inserir entre seus bens itens que não eram anteriormente abraçados pelo IPHAN.

Julgada inclusiva também segundo Vianna, Salama e Paiva-Chaves (2014, p. 10), pois tem como base o diálogo entre Estado e detentores das tradições em torno da salvaguarda das referências culturais.

Apesar das políticas públicas possuírem o poder de favorecer a preservação do patrimônio, sozinho não consegue perpetuar as práticas patrimoniais. Os patrimônios culturais imateriais, como as músicas, comidas, saberes e celebrações, só serão preservados em razão do que é vivenciado pelos atores locais, motivados em seus meios, com garantias e interesses em preservar suas identidades culturais. Uma parceria entre os poderes públicos e a sociedade civil dentro de suas próprias comunidades.

2.3.1. Patrimônios Alimentares Alagoanos

Em Alagoas, o folgado Guerreiro, o bordado Filé, os bordados Bico e Singeleza, o Sururu, Doce de Caju de Ipioca, Camarão Alagoano - Bar das Ostras e Cocada da Massagueira, fazem parte da relação dos bens imateriais do estado. Apesar de ser um número pequeno, contando com sete itens que receberam patrimonializações, quatro desses patrimônios são de cunho alimentar, sendo três desses registros encontrados na Lagoa Mundaú e seu entorno, de acordo com a Lista de Bens Registrados no site da Secult/AL.

2.3.2. Camarão Alagoano - Bar das Ostras

A receita do “Camarão Alagoano – Bar das Ostras” (Figura 12) foi o primeiro bem registrado em Alagoas por meio da resolução do Conselho Estadual de Cultura

de 9 de abril de 2013. O pedido de registro foi encaminhado à Secretaria de Cultura em virtude das insubstituíveis lembranças que o sabor dessa receita deixou na memória daqueles que tiveram a oportunidade de prová-la no antigo Bar das Ostras, que teve sua primeira sede no bairro do Vergel do Lago ainda nos anos 50.

A receita teve a solicitação de tombamento protocolada pela empresa Sococo, por considerá-la o maior ícone culinário alagoano.

Desenvolvida por Dona Oscarlina, proprietária do antigo Bar das Ostras, a receita foi ensinada apenas a suas filhas, que após a morte de sua mãe, administraram o bar até meados do começo dos anos 2000, quando se mudaram para Natal-RN, deixando Maceió órfã da receita do Camarão Alagoano.

Entre os anos de 2010 e 2011, a empresa Sococo buscou os herdeiros detentores dos direitos da receita, comprando e doando seu modo de preparo ao estado de Alagoas, realizando uma oficina para compartilhar a receita com chefs alagoanos.

Hoje o prato pode ser saboreado em vários restaurantes, e seu preparo já não é mais um mistério.

Figura 12 - Foto do Camarão Alagoano – Bar das Ostras



Fonte: Site da Nide Lins - <https://www.nidelins.com.br/2020/08/31/receita-alagoana-camarao-bar-das-ostras/>

2.3.3. Sururu

O pedido de registro foi apresentado pelo professor doutor Edson Bezerra e Ernani Viana Neto da Silva, e o parecer da superintendente de Identidade e Diversidade Cultural, arquiteta e professora dos cursos de Arquitetura e Design da UFAL – Universidade Federal de Alagoas, Adriana Guimarães, aprovou o registro e ressaltou a necessária construção de medidas de salvaguarda para a manutenção do sururu, no sentido de desenvolver ações e pesquisas sobre a cultura do molusco e suas especificidades.

Extremamente nutritivo, o molusco pode ser considerado uma das principais fontes de proteína animal da comunidade ribeirinha da Lagoa Mundaú. Considerada fonte alimentar de ácidos graxos poli-insaturados, EPA (ácido eicosapentaenóico), DHA (ácido docosaexaenóico), substâncias importantes para a prevenção de doenças cardiovasculares, e ainda apresenta teores consideráveis de zinco e ferro (LIRA et al., 2004).

Símbolo cultural do estado de Alagoas, o sururu é considerado ingrediente principal dos pratos mais típicos da gastronomia local, além de fazer parte do imaginário, existindo na memória do maceioense o vendedor ambulante munido de seu cesto repleto de sururu, gritando a plenos pulmões o clássico: “Olha o sururu. Sururu fresco” (Figura 13).

Infinitas são as possibilidades de seu preparo, porém possui no prato “sururu de capote” a forma mais tradicional que qualquer alagoano possa vir a afirmar. Cozido em leite de coco, com temperos variados, e dentro de suas conchas, o prato é sucesso entre turistas, e está presente em praticamente todos os cardápios de bares e restaurantes que foram visitados durante a elaboração deste trabalho.

Um alimento democrático, que estreita o limite social através da culinária, visto que é consumido nos bares dos bairros mais periféricos da capital, assim como também nos restaurantes mais refinados do litoral alagoano.

Figura 13 - Sururu in Natura



Fonte: Site Viva com Vitalidade - <https://vivacomvitalidade.com/os-12-beneficios-do-sururu-para-saude/>

2.3.4. Doce de Caju de Ipioca

Em Alagoas, os doces integram a história como herança portuguesa desde os tempos coloniais.

A grande variedade de frutas, unido a cultura de açúcar dos engenhos, favoreceram a produção de variados doces no estado.

Seguindo essa linha, o doce de caju do litoral norte maceioense, foi qualificado como elemento digno de patrimonialização. O saber-fazer dos Doces de Caju de Ipioca (Figura 14), teve sua solicitação de inserção entre os bens patrimoniais imateriais em 2012, por meio de uma ação da professora Josemary Ferrare, e dos alunos de Arquitetura e Urbanismo da FAU - UFAL, em parceria com os moradores do bairro de Ipioca, tendo seu pedido aprovado de maneira unânime em 2013.

Vendidos em caldas, na forma de caju-ameixa ou cristalizado, as receitas são passadas de geração em geração nas famílias das doceiras de Ipioca, onde os doces em questão sempre foram marcantes, e hoje possuem reconhecimento de manifestação da diversidade cultural do estado, elevando ainda mais o interesse e a

busca dos turistas, e dos alagoanos também, com o intuito de degustar essa maravilha.

Figura 14 - Doces de Caju de Ipioca



Fonte: <http://agenda.tnh1.com.br>

2.3.5. Cocada da Massagueira

Produzidas no município de Marechal Deodoro, as Cocadas da Massagueira (Figura 15) foram as últimas a receberem o título de patrimônio imaterial de Alagoas. No ano de 2023, o saber-fazer do doce teve seu registro aprovado por unanimidade pelo Conselho Estadual de Cultura em reunião ordinária e publicado pelo Governo de Alagoas, através da Secretaria de Estado da Cultura (Secult).

O patrimônio ainda não consta na atualização do Livro de Registro do Patrimônio Cultural de Alagoas - Categoria I “saberes”, mas logo se juntará aos outros Patrimônios Imateriais Culturais do Estado de Alagoas, fazendo coro da preservação da cultura junto com o Camarão do Bar das Ostras, Doce de Caju de Ipioca, Bico e renda Singeleza, Filé, Sururu e Guerreiro Alagoano.

Doce à base de coco e açúcar, as Cocadas da Massagueira também possuem uma infinidade de sabores, tendo agregado ao seu preparo base, uma grande variedade de sucos e/ou polpas de frutas. Cocadas de maracujá, jaca, coco queimado,

goiaba e até açaí, entre tantos outros sabores podem ser encontradas por toda Marechal, e nos municípios mais próximos, ao exemplo de Maceió e Coqueiro Seco.

Figura 15 - Cocadas de diferentes sabores e cores



Fonte: Ascom/Secult

São referência histórica e cultural, além de possuírem um forte potencial econômico para o estado. Possuem tanto valor, que no ano de 2019 foi criado o Cocada Cultural (Figura 16), espaço destinado à venda de cocadas, que confere maior dignidade e segurança às cocadeiras, profissionais que realizam a feitura e o comércio do doce.

O espaço conta com 38 baias, local destinado a apresentações culturais, e um controle de fluxo de carros, já que o local funciona no modelo “passe e pegue”, sem que o consumidor precise descer do carro.

Figura 16 - Polo Gastronômico Cocada Cultural



Fonte: Ascom/Secult

A arquiteta e professora da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAU) da Universidade Federal de Alagoas (UFAL) Josemary Ferrare, foi a responsável pelo estudo que embasou a aprovação da Cocada da Massagueira como Patrimônio Imaterial Cultural. O estudo foi realizado com base na singularidade do modo de fazer o doce e pela percepção da sua apropriação entre a comunidade local e o reconhecimento enquanto referência cultural do município.

Uma iguaria carregada de representação cultural, e que adoça o paladar não só do deodorense, mas também de quem transita pela região do Complexo Lagunar Mundaú e Manguaba, assim como por toda Alagoas.

2.4. CELMM/AL - Complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba

Este complexo banha os municípios de Maceió, Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco, Pilar e Marechal Deodoro, possui uma área de aproximadamente 50 km² sendo constituído pelas lagunas Mundaú e Manguaba.

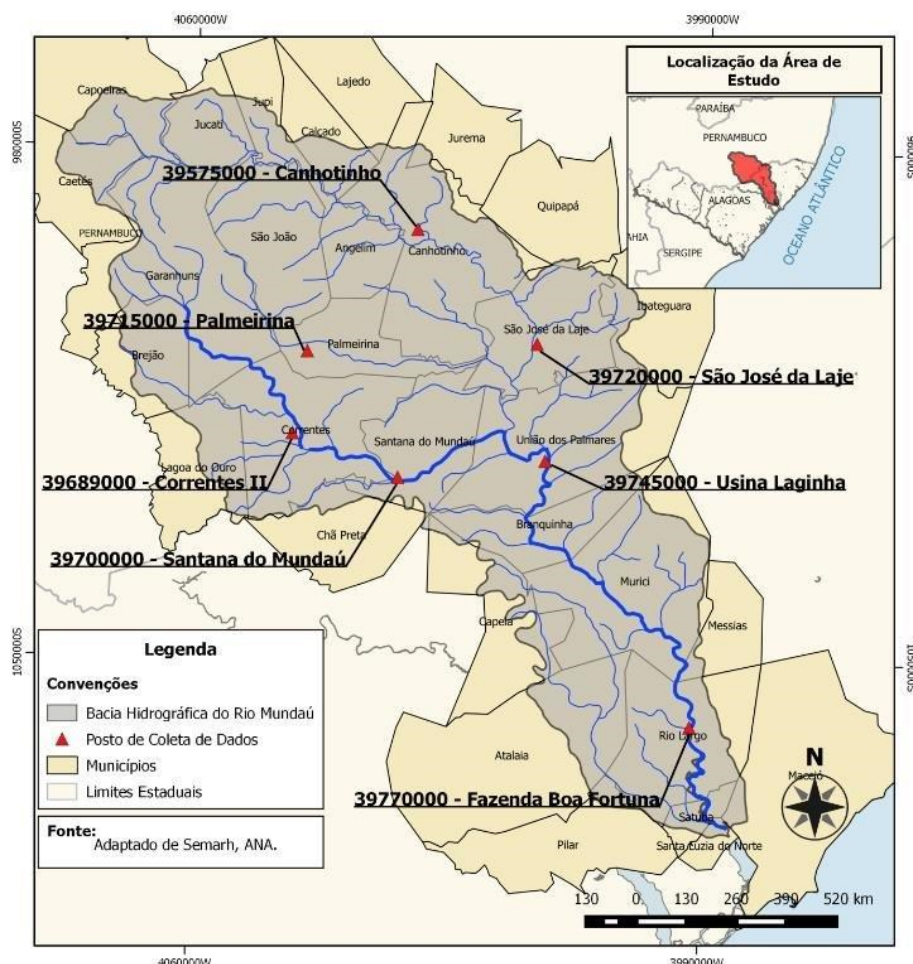
Estas lagoas são interligadas por uma série de canais que convergem para uma única desembocadura, localizada no litoral de Maceió, no bairro denominado Pontal da Barra. (CALADO, SOUSA, 2003; TEIXEIRA, SÁ, 1998). Este local, conhecido por estuário, trata-se de corpos de águas restritos onde ocorre a diluição mensurável da água marinha pela água doce proveniente da drenagem continental, tendo uma livre conexão com o mar aberto (Cameron & Pritchard, 1963), e com seu limite continental definido como o limite dos efeitos da maré (Fairbridge, 1980).

Trata-se de uma zona de transição entre a água doce de rios e água salgada do mar, o que o torna um ambiente de água salobra, que fornece condições únicas para uma grande variedade de plantas e animais. Nesta região, a produtividade biológica é elevada, devido ao grau de nutrientes que suas águas apresentam.

Essa região está caracterizada pela diversidade de habitats e de espécies de vida marinha, como peixes, crustáceos, moluscos e outros. (TEIXEIRA, FALCÃO, 1992) e (SILVA, 1992). Os principais rios do CELMM/AL são: o Rio Mundaú, o Rio Paraíba do Meio e o Rio Sumaúma Grande. O rio Mundaú deságua diretamente na Lagoa Mundaú, já os rios Paraíba do Meio e Sumaúma Grande, desembocam na Lagoa Manguaba.

O Rio Mundaú nasce em Pernambuco, na cidade de Garanhuns, e percorre um total de 36 municípios, sendo 17 destes em Pernambuco, e 19 em Alagoas, encerrando seu fluxo ao desaguar na Lagoa Mundaú (Figura 17).

Figura 17 - Mapa com Fluxo do Rio Mundaú, Partindo de Pernambuco e desaguando em Alagoas.



Fonte: <https://www.researchgate.net/>

Do ponto de vista econômico, o Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú/Manguaba-AL (CELMM-AL) contribui para a subsistência de milhares de famílias do seu entorno, principalmente no tocante às comunidades das margens da Lagoa Mundaú, onde diversos recursos pesqueiros (peixes e moluscos) são obtidos de suas águas, sendo o sururu o seu principal produto.

Outros moluscos, além do sururu, são também capturados, consumidos e comercializados, tais como o massunim, a ostra, a lambreta, a taioba e a unha-de-velho.

Apesar de o sururu ter maior relevância econômica, de acordo com informações dos próprios marisqueiros locais, a maior parte da produção do sururu é exportada para estados vizinhos como Sergipe e Bahia. Quanto às espécies de peixes que

habitam o Complexo Estuarino-lagunar Mundaú/Manguaba-AL, as mais valorizadas são: a carapeba, o camurim e a tainha.

2.4.1. Lagoa Mundaú

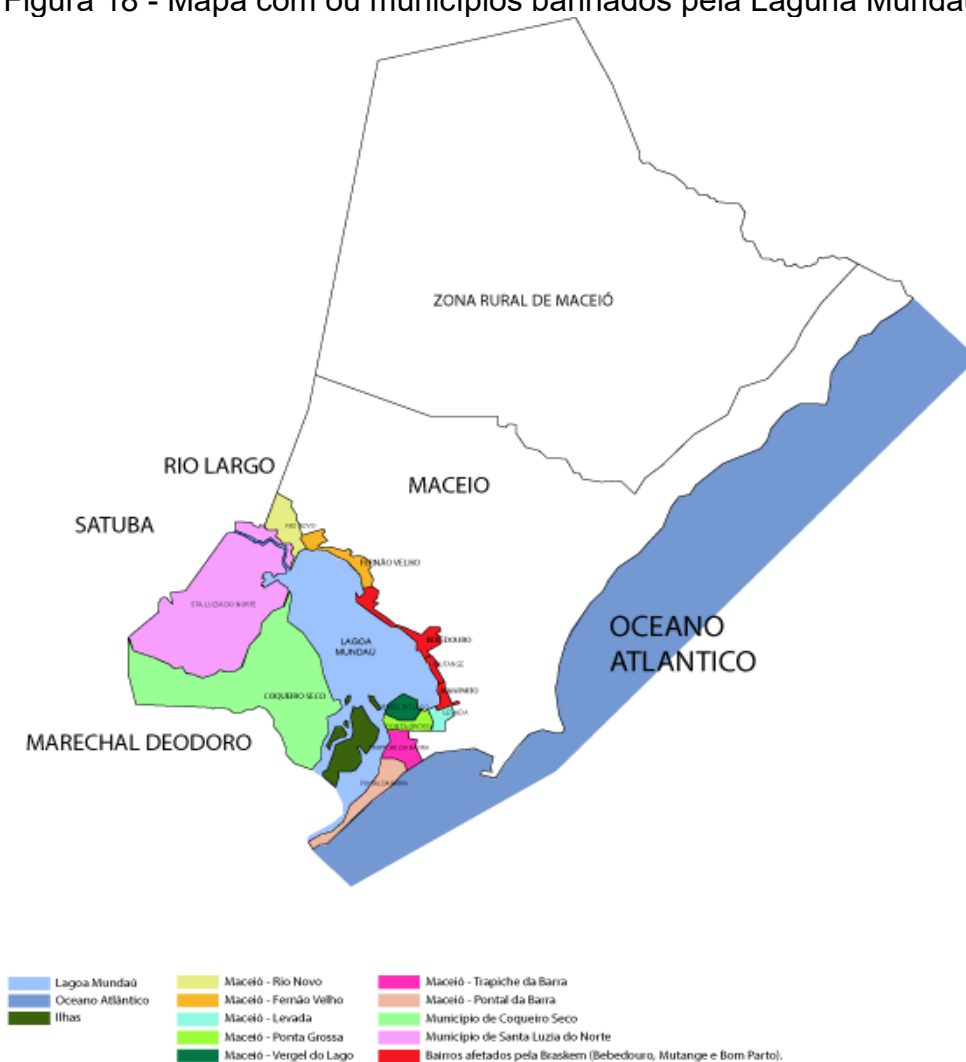
Do ponto de vista científico, a Lagoa Mundaú é, na verdade, uma laguna e não lagoa. Isso porque, segundo Farion (2007), esta apresenta diversas características incluindo sua localização costeira, comunicação indireta com o mar, pouca profundidade e de mistura de água salgada e doce. De modo que denominar por lagoa a laguna Mundaú está, na verdade, bastante equivocado.

No entanto, os pescadores, marisqueiras e todo o povo ribeirinho, como também, a imensa maioria dos alagoanos e turistas são acostumados a chamá-la de lagoa, e neste trabalho, iremos nos referenciar a ela pelo termo popular.

A Lagoa Mundaú faz parte do Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú/Manguaba-AL (CELMM-AL), considerado um dos mais importantes sistemas lagunares do país, por sua relevância ambiental e econômica (ANA, 2006), e margeia 5 municípios, sendo que apenas os de Coqueiro Seco, Maceió e Santa Luzia do Norte são banhados pelas águas da lagoa em questão (Figura 18).

Possui cerca de 27 km² de extensão, variação de profundidade em torno de 2 e 7 metros, e constitui o baixo curso da bacia hidrográfica do rio Mundaú. Sua desembocadura se dá no bairro do Pontal da Barra, na capital alagoana.

Figura 18 - Mapa com ou municípios banhados pela Laguna Mundaú



Fonte: Elaborado pelo autor.

2.4.2. Cenários Alimentares da Lagoa Mundaú

A abordagem do Design, no que diz respeito ao território, busca beneficiar ao mesmo tempo produtores e consumidores locais, localizados em certa região geográfica. Logo, se faz necessário perceber as qualidades do contexto local para compreender as relações que se formam em torno da produção e do consumo dos produtos dessa determinada região (KRUCKEN, 2009).

O design pode contribuir para a valorização de produtos locais, seguindo três vertentes, como sugere Krucken (2009): a) promover a qualidade dos produtos, dos territórios, dos processos de fabricação; b) apoiar a comunicação, aproximando

consumidores e produtores e intensificando as relações territoriais; e c) apoiar o desenvolvimento de arranjos produtivos e cadeias de valor sustentáveis, visando o fortalecimento de micro e pequenas empresas.

É seguindo essa premissa que podemos averiguar a óptica do design nas complexas relações entre produção, tradição, consumo, características regionais e as relações entre os diferentes atores, com o intuito de propagar os conhecimentos culinários que determinam os atributos alimentares que definem um território.

Cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história, ao que produzimos e projetamos. Desse modo, podemos entender que “a comida constitui um conjunto de fatores culturais” (CASCUDO, 2004, p. 42). Destarte, faz-se necessário reforçar a identidade e possibilitar o resgate destes sabores culinários locais, suas maneiras de preparo e consumo.

Assim sendo, alguns cenários viabilizam a criação de paisagens alimentares que permitem a “construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas, implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia), como contribuição para o entendimento do que vem conformando a alimentação em nossos dias e ecoando em contexto migratório” (Johnston & Baumann, 2015).

2.4.2.1. Boleiras das Alagoas

Lançado em março de 2022 pela Embrapa Alimentos e Territórios, a iniciativa conta com a parceria das prefeituras de Santa Luzia do Norte (AL), município onde ocorreu a primeira turma de capacitação, da prefeitura do município de Coqueiro Seco (AL), do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) e do Consórcio Intermunicipal do Sul de Alagoas, com o propósito de capacitar as profissionais, promovendo autonomia para essas mulheres, fortalecer a tradição do ofício das boleiras no estado de Alagoas, valorizar os produtos tradicionais da culinária tipicamente alagoana, com intuito de potencializar a gastronomia e o turismo das regiões.

O ato do saber-fazer das boleiras é uma tradição hereditária para as nordestinas, e no projeto, a participação da mulher se encontra em primeiro plano

gerando uma alternativa financeira e garantindo o sustento do lar, estando presentes nas feiras, nas ruas e nas praças.

Os bolos das Boleiras das Alagoas são peculiares (Figura 19), e em nada possuem relação com os bolos industrializados, que levam a farinha de trigo em suas composições. São bolos que herdaram a herança indígena e africana, e fazem uso de técnicas ancestrais e produtos mais naturais.

Geralmente confeccionados a partir da mandioca, do milho e do coco, possuem aparência e textura mais consistente. Sua apresentação também possui uma estética diferenciada, transparecendo a naturalidade dos produtos utilizados em seus preparos, instigando o consumidor inicialmente pelo sentido da visão, antes de fidelizar o cliente através do paladar. A rusticidade dos embrulhos feitos com folhas de bananeira de alguns produtos, como é o caso dos grudes e do pé-de-moleque de mandioca, também contribuem para toda estética que apela para a simplicidade.

Figura 19 - pés de moleque e bolos das Boleiras das Alagoas



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

2.4.2.2. Pescadores de Mel

O projeto dos Pescadores de Mel, teve seu lançamento oficial em 2015), na sede da União dos Produtores de Própolis Vermelho do Estado de Alagoas (Uniprópolis), mas já vinha sendo desenvolvido desde 2011. (Figura 20)

Trata-se de um projeto social que visa proporcionar inclusão produtiva a partir de capacitação voltada para atividade apícola dos pescadores jovens e adultos da região do Complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba (CELMM), região produtora da Própolis Vermelha dos Manguezais de Alagoas (PVMAL).

Inicialmente o projeto atendia 100 jovens, mas com seu crescimento, ele conta atualmente com uma média de 15.000 beneficiados, preparando profissionalmente pescadores para ingressar e desenvolver a apicultura na área delimitada da Indicação Geográfica (IG) Manguezais de Alagoas (DO), exercendo a plenitude de sua cidadania, por meio da geração de renda e oportunidade de trabalho de campo.

Além de capacitar a comunidade de pescadores da região das lagoas Mundaú e Manguaba para a atividade apícola, o projeto estrutura apiários de produção no campo e a logística operacional, realiza assistência técnica no processo de gestão, colheita, armazenamento, transporte e comercialização da própolis, atendendo os requisitos de uso do Selo de Indicação Geográfica (IG).

Figura 20 - Pescadores de Mel.



Fonte: Página do Facebook do Projeto.

Os pescadores de mel também possuem uma forte parceria com a empresa Apícola Fernão Velho, vencedora da etapa nacional do Prêmio de Competitividade para Micro e Pequenas Empresas - o MPE Brasil em 2015 na categoria “Destaque Inovação”, pela transformação da própolis vermelha em uma referência nutritiva e farmacêutica.

A empresa compra diretamente dos pescadores o mel e a própolis, eliminando a prática de atravessamento da matéria-prima, e convertendo esse material em produtos como: Café com própolis, mel puro, vinagre de mel engarrafado ou em *spray*, conservas de pimenta em vinagre de mel, extrato de própolis líquido e em cápsulas, e até bebidas fermentadas como é o caso do hidromel e da cerveja de mel.

Figura 21- Foto dos Produtos da Uniprópolis



Fonte: www.fernaovelho.com.

Visitando o município de Coqueiro Seco, é provável acabar conhecendo um desses pescadores, que irá proporcionar uma experiência que vai além da compra do mel. É possível, por um preço bastante acessível, realizar passeios de canoa guiados por esses pescadores através dos mangues e conhecer além da planta que dá origem à própolis vermelha, as caixas colmeias que lá se encontram e de onde vem o mel vendido não só para a empresa Fernão Velho, mas para vários estabelecimentos comerciais dos municípios de Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Maceió.

Além de promover segurança ao usuário do manguezal, o projeto oferece alternativa de renda às famílias que vivem dos recursos dos manguezais de forma sustentável, especialmente nas épocas de proibição da pesca, cata dos mariscos e crustáceos (Defeso³) e outros eventos que dificultem seu trabalho.

³ Defeso - É uma forma de conservar espécies aquáticas, através da proibição temporária total ou parcial das práticas de pesca, coleta e caça de determinadas espécies de peixes e invertebrados como crustáceos e moluscos, tendo como motivação a reprodução, ganho de peso dos indivíduos, tanto para o consumo humano, quanto para a conservação da biodiversidade.

3. METODOLOGIA

O projeto se desenvolveu em duas etapas distintas, sendo uma fase informativa e uma fase projetiva. Para tal, metodologias diferentes foram utilizadas em cada uma das etapas, fazendo com que o projeto contasse com métodos mistos que favoreceram seu desenvolvimento.

Na primeira fase - a informativa - a interdisciplinaridade do Design com a Antropologia foi aplicada através da etnografia, onde a observação e a interação direta com as comunidades funcionam como critérios norteadores na compreensão do cotidiano e das práticas alimentares dos agentes locais.

Já na segunda etapa - a projetiva - em que o artefato precisaria ser desenvolvido de fato, metodologias aplicadas ao Design Editorial foram utilizadas, intencionando agregar ao projeto um *layout* organizado, que fosse de fácil legibilidade e aceitação pelo público consumidor, empregando conceitos como estudo de grids, tipografia, cores e formato.

3.1. FASE INFORMATIVA

A fase informativa constituiu-se inicialmente de levantamentos bibliográficos sobre a culinária local, sobre guias gastronômicos e rotas que ainda poderiam ser percorridas, já que parte dos acessos de Maceió à Lagoa Mundaú estão comprometidos desde o ano de 2018, em decorrência da catástrofe ambiental imputada pela empresa mineradora Braskem, responsável pela extração de sal-gema na região lagunar, enfraquecendo e comprometendo a estrutura do solo no entorno da lagoa, acarretando em tremores e rachaduras em alguns bairros da capital alagoana, levando ao isolamento total de alguns desses bairros.

Figura 22 - Prédios e casas da área dos bairros interditados pela Braskem



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Após os levantamentos bibliográficos, uma pesquisa etnográfica foi aplicada, com intuito de observar e vivenciar as comunidades ribeirinhas da Lagoa Mundaú.

Durante meses, visitas foram realizadas ao município de Coqueiro Seco e o povoado do Cadoz, ao município de Santa Luzia do Norte, e em Maceió a pesquisa foi realizada nos bairros que margeiam a lagoa, buscando conhecer a cultura e o modo de vida a partir do ponto de vista dos moradores desses municípios e bairros.

Com base na metodologia emprestada da Antropologia Cultural, a atuação foi adaptada ao propósito, tendo em vista a facilidade multidisciplinar que o Design apresenta, inclinando-se à interdisciplinaridade, integrando a si várias áreas de conhecimento, buscando a intersecção entre os conteúdos. Pois, dessa maneira, permite que a pesquisa tenha uma visão mais ampla a respeito das comunidades.

Durante todo o processo, foram desenvolvidas conversas e entrevistas informais com moradores e pessoas que visitam esses locais, realizando registros fotográficos, além de estar inserido, observando vários processos das cadeias que envolvem os alimentos. A pesca e a coleta de peixes, crustáceos, moluscos, mel e própolis, a colheita de frutas e vegetais, o processamento da mandioca para virar tapioca e massa puba, a conversão do mel em outros produtos alimentícios, além de acompanhar a rota comercial dos peixes e mariscos saindo de dentro da lagoa, e indo para os principais mercados, como é o caso do Mercado da Produção, e para as cozinhas dos restaurantes ribeirinhos.

Essa fase foi de extrema importância para pensar o artefato a ser desenvolvido, e a melhor forma de construí-lo de maneira a atingir o objetivo principal desta pesquisa.

Atividades: Observações e a prática gastronômica de provar o maior número possível de pratos nos restaurantes, bares, lanchonetes, barracas e em rodas de descontração dos pescadores das regiões.

Resultado: Definição do tipo de artefato a ser desenvolvido, através da seleção das receitas para compor o trabalho final.

3.1.1. Etnografia

Etnografia - Grafia vem do grego graf(o) significa escrever sobre, escrever sobre um tipo particular - um etn(o) ou uma sociedade em particular. É um processo guiado preponderantemente pelo senso questionador do etnógrafo. Deste modo, a utilização de técnicas e procedimentos etnográficos, não segue padrões rígidos ou pré-determinados, mas sim, o senso que o etnógrafo desenvolve a partir do trabalho de campo no contexto social da pesquisa. Os instrumentos de coleta e análise utilizados nesta abordagem de pesquisa, muitas vezes, têm que ser formulados ou

recriados para atender à realidade do trabalho de campo. Assim, na maioria das vezes, o processo de pesquisa etnográfica será determinado explícita ou implicitamente pelas questões propostas pelo pesquisador (MATTOS, 2011).

Conhecida pela observação direta, a etnografia tem por base a inserção do agente pesquisador por um período nos meios sociais que pretende compreender, observando as formas costumeiras de viver e/ou agir de um grupo particular, como é o caso das comunidades ribeirinhas da Lagoa Mundaú, e seus hábitos alimentares e comerciais que envolvem o alimento que faz parte do cotidiano desses atores. Visa estudar os comportamentos na rotina diária dos sujeitos observados, objetivando documentar e monitorar suas ações.

3.1.1.1. Etnografia no Design

A etnografia pode desempenhar importante papel no processo de design, apoiando na percepção da visão de mundo de grupos de diferentes contextos socioculturais. Tem como principal característica a inserção do pesquisador no contexto de vivência de um grupo de pessoas para observá-las, encontrar padrões e delinear sua cultura, reunindo informações sobre o que as pessoas fazem, o que dizem e como trabalham, por meio de documentos, anotações, fotos, etc. (ROGERS; SHARP; PREECE, 2013).

A abordagem da etnografia em design, geralmente é aplicada na fase inicial do projeto como uma forma de compreender o comportamento do usuário, e identificar suas necessidades. Possui uma característica mais exploratória e permite ao pesquisador investigar um grupo de pessoas, ou uma comunidade específica, observando e entrevistando-os, compreendendo as necessidades do ponto de vista dos atores locais.

Apesar de fazer uso deste método, que tem origem na Antropologia, vale ressaltar que no Design, a etnografia visa compreender o comportamento da comunidade em questão com interesse de desenvolver artefatos que sejam utilizados para dar suporte às atividades dessas comunidades.

Outra característica que diverge entre as duas áreas de estudo é o tempo de imersão nas comunidades. Na Antropologia o estudioso dedica um longo período analisando as culturas dos atores locais, diferentemente do Design, no qual o ciclo de desenvolvimento de um produto ou serviço é de rápida duração, e o prazo que o designer tem, para realizar a pesquisa com o usuário, é limitado em meio a outras pesquisas realizadas ao longo do processo (BLOMBERG et al., 1993; BOZTEPE, 2007).

A imersão realizada e toda a vivência dentro das comunidades durante todo o processo de pesquisa, criam no designer um senso de empatia, fazendo com o designer sinta a necessidade de superar as expectativas de todos os agentes que contribuíram com o trabalho.

Para o presente trabalho, o método foi de extrema importância para a compreensão do estilo de vida dos moradores da região da Lagoa Mundaú, evidenciando similaridades e diferenças entre a população dos municípios de Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco, e dos bairros ainda habitados de Maceió, e que são banhados pelas águas da lagoa. Marisqueiras, pescadores, apicultores, produtores, donos de estabelecimentos comerciais voltados à alimentação, empresas que tenham foco em processamento e criação de derivados da matéria-prima que sai da lagoa, artesãos, entre tantos outros que dedicaram um tempo para conversar, responder os questionamentos e até oferecer alimentos e experiências que apenas este tipo de imersão poderia proporcionar.

3.1.1.2. Etnografia na Lagoa Mundaú

A primeira vez que uma visita à Lagoa Mundaú foi realizada pelo desenvolvedor deste trabalho, foi em uma viagem de férias escolares na adolescência, saindo de Aracaju/SE e vindo à capital Alagoana para visitar parentes.

Um passeio de barco pelas 9 ilhas, com pontos de parada para banho e para saborear alguns itens da culinária local, que causaria tamanho encantamento, que num futuro não tão próximo, viria a se tornar parte do fanatismo pelo comer e pela pesquisa com relação ao local.

Pouco mais de 20 anos após o primeiro contato com o estuário que banha três municípios, é berço de uma grande variedade de espécies da fauna e flora alagoana, e que também contribui financeiramente para uma grande quantidade de moradores da região, me vejo morando em Maceió e mergulhado na lagoa, não no sentido literal da palavra, mas imerso no cenário cultural e alimentar que o entorno da Mundaú tem para oferecer.

Durante pouco mais de um ano, várias visitas foram realizadas aos municípios de Santa Luzia do Norte e Coqueiro Seco, assim como aos bairros que ainda possuem acesso à lagoa em Maceió, visto que alguns deles não mais possuem rotas que viabilizem a proximidade com a lagoa por conta do desastre induzido pelas atividades da mineradora Braskem, evidenciado no ano de 2018, gerando o afundamento do solo de alguns bairros da região, e por consequência, a desocupação e bloqueio ao acesso desses mesmo.

O intuito era conhecer os atrativos gastronômicos mais clássicos e os pontos vendidos pelas empresas de turismo como os mais belos e únicos possíveis que esses locais teriam para oferecer, mas o que acabou sendo revelado tratava-se de um cenário que apenas os mais curiosos poderiam ter acesso, e que apenas os atores locais poderiam apresentar.

Rotas ecológicas pouco conhecidas ofertadas por ribeirinhos, experiências gastronômicas proporcionadas pelos restaurantes, bares e moradores das regiões visitadas, e que não fazem parte da propaganda que a Secretaria de Turismo divulga como forma de atrair o turista para o estado, além de negócios de impacto social e ambiental, inovações alimentares e toda uma gama de atrativos que só a Lagoa Mundaú consegue ofertar.

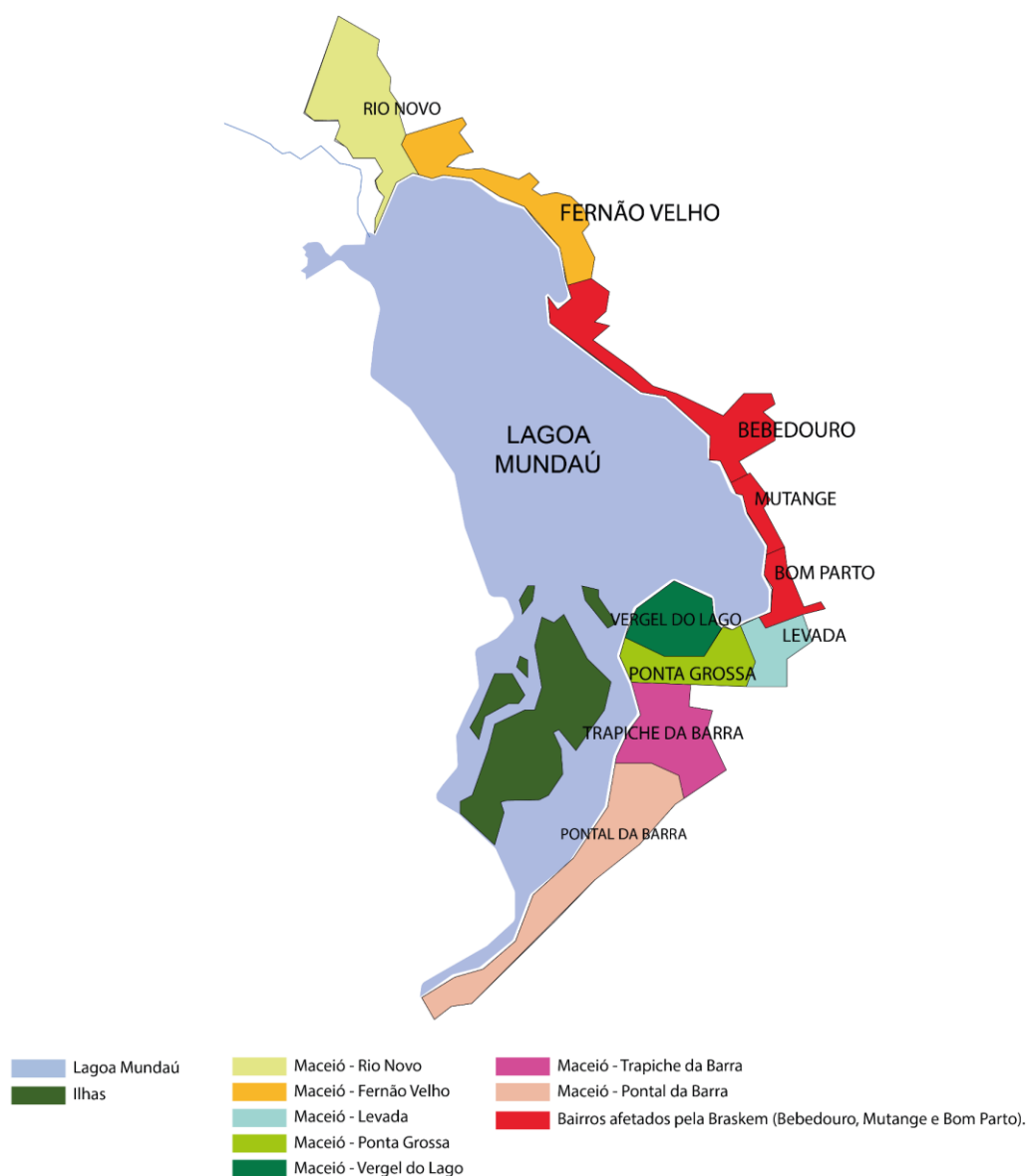
Como base inicial sobre os locais onde poderia se comer bem ao redor da lagoa, um livro da escritora Nide Lins foi adquirido. O Guia da Gastronomia Popular Alagoana possui três edições, e foi descoberto por meio de visita aos sebos literários da capital, onde a primeira edição foi comprada. Já a segunda edição foi adquirida de maneira virtual pelo site da Imprensa Oficial de Alagoas, e a terceira edição obtida diretamente das mãos da autora e escritora. Os livros possuem um compilado de locais em Alagoas que Nide acredita que merecem ser visitados por apreciadores da culinária.

Após lidos os livros, os locais de interesse foram separados e mapeados, dando início à jornada com o objetivo de coletar informações em campo para o desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso (TCC) em questão.

3.1.1.2.1. Maceió

Na capital alagoana, a rota se deu por meio de visitas aos bairros em dias separados. Essas visitas ocorreram por mais de uma vez nos bairros de Maceió (Figura 23) que ainda possuíam acesso à lagoa, onde era permitido transitar livremente, e que ainda possuíam estabelecimentos comerciais voltados à alimentação.

Figura 23 - Mapa dos Bairros que margeiam a Laguna Mundaú

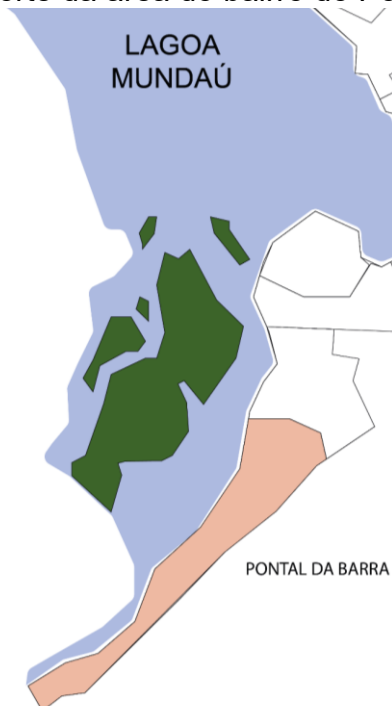


Fonte: Autoral (2024)

As visitas ocorriam em horários que compreendiam as refeições de café da manhã e almoço, além de locais que servem petiscos até o horário do pôr do sol.

3.1.1.2.1.1. Pontal da Barra

Figura 24 - Mapa recorte da área do bairro do Pontal da Barra



Fonte: Autoral (2024)

Por possuir um maior número de estabelecimentos citados concentrados, a pesquisa foi iniciada pelo bairro do Pontal, local de gargalo de encontro das águas da lagoa com o mar, e que apresenta uma riqueza imensa em saberes e sabores.

O Pontal é um bairro constituído basicamente por rendeiras e pescadores, além de apresentar uma grande quantidade de estabelecimentos comerciais voltados à culinária. É nele que se encontra facilmente o bordado filé, patrimônio imaterial do estado, e que encanta por seus pontos e cores.

Na primeira visita, que se deu em um dia de final de semana, o bairro apresentava um fluxo intenso de ônibus de empresas de turismo, e de turistas que circulavam pelas ruas e adentravam nas lojas tentando decidir qual *souvenir* levar como lembrança na volta para casa.

Além dos locais indicados por Nide Lins, outros ambientes foram visitados, e pratos além dos recomendados foram provados. Sururu, tainha, caldinhos variados, as agulhinhas e as manjubas fritas que haviam sido observadas como um ritual entre os pescadores, que as consumiam em grupos enquanto bebiam cachaça e/ou consertavam suas redes próximos às canoas na beira da própria lagoa.

Figura 25 - Pescadores costuram a rede de pesca rasgada na beira da Lagoa Mundaú, no bairro do Pontal da Barra, enquanto bebem uma cerveja, e comem manjubinhas e agulhinhas fritas como petiscos



Fonte: autoral (2024).

Exatamente depois dessa visita foi percebido como funcionaria o apanhado de informações. Aconteceria através de conversas informais com os habitantes da região e observações sobre as atividades exercidas, e pelos costumes praticados pelos próprios residentes dos ambientes frequentados. Logo, não seria apenas com base nas receitas e rotas indicadas nos livros que foram utilizados como guia inicial, mas seria também através da curiosidade de vivenciar e provar do que a própria comunidade tinha a oferecer.

Assim ficou instituído que margear o curso da lagoa, bairro a bairro, cidade a cidade, seria feito, porém os restaurantes contidos nos Guias da Gastronomia Popular

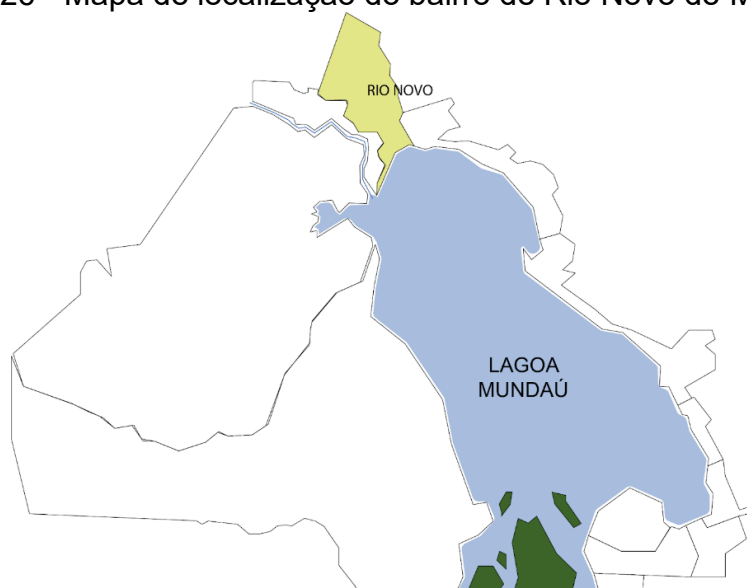
não mais seriam exclusividades nessas visitas, mas sim, parte complementar da experiência de descobrir e provar o cotidiano que era comum aos ribeirinhos.

Um total de 6 visitas ao longo de 6 meses foram realizadas ao bairro do Pontal da Barra. O intuito seria de provar uma maior variedade de pratos, visitar o maior número possível de restaurantes, recepcionar amigos vindos de outros estados à turismo e que tinham interesse em conhecer o bairro após acompanhar postagens de fotos através das redes sociais, e também, para apenas caminhar a esmo pela beira da lagoa encantado pela paz, pelo movimento das águas e dos barcos, pelo trabalho das bordadeiras que realizam seus pontos e tramas em suas próprias calçadas, e pelo arremesso da rede de pesca tarrafa executado pelos pescadores.

Estabelecimento visitados	Pratos consumidos
Restaurante Maré	• Ova de Tainha frita • Isca de Peixe • Sururu no coco • Camarão crocante • Fritada de siri
O Peixarão	• Escondidinho de Filé de Siri • Siri Mole • Pastel de Camarão
Renato's Restaurante	• Camarão no Coco • Pirão de Camarão
Sunset House	• Chiclete de camarão • Guaiaumum

3.1.1.2.1.2. Rio Novo

Figura 26 - Mapa de localização do bairro de Rio Novo de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2024)

O bairro do Rio Novo foi provavelmente o único que recebeu apenas uma visita. Por se tratar de uma região habitacional, com pouco foco comercial, não foi encontrado nenhum estabelecimento que atendesse a proposta do projeto.

3.1.1.2.1.3. Fernão Velho

Figura 27 - Mapa de localização do bairro de Fernão Velho de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2024)

Bairro que além do Pontal da Barra, recebeu o maior número de visitas, não só pela quantidade de bares e restaurantes, mas pela variedade de atrativos que a região apresenta. A lagoa, os mangues, a visita guiada à empresa de processamento de mel e própolis Fernão Velho, os pescadores de mel e a cultura apiária, sem falar na simpatia dos pescadores e moradores do bairro.

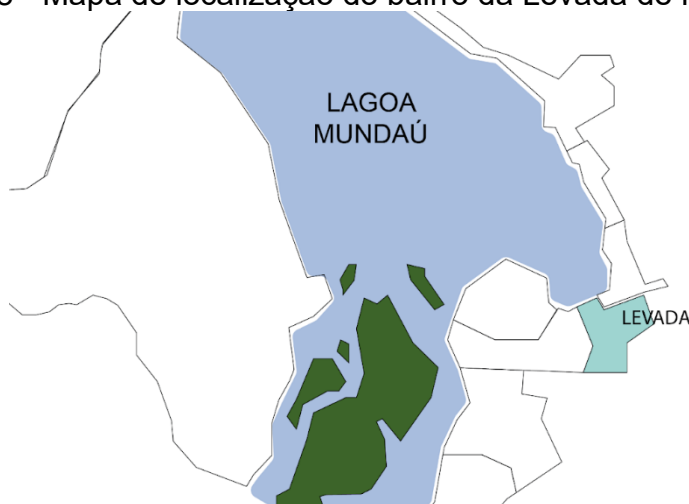
Foi nele em que aconteceram, após conversas sobre o intuito da pesquisa e a possibilidade de desenvolvimento de um produto que valorizasse a lagoa, convites de desconhecidos locais para integrar rodas de conversa acompanhadas de petiscos preparados do resultado da pesca do dia, e cervejas.

O convite aconteceu também por parte de uma senhora, Dona Lourdes, moradora da região e mãe de pescadores, que serviu um prato de escondidinho de camarão, onde o purê de macaxeira era substituído pelo de fruta-pão. Segundo ela: “Tá na época da fruta, e ela cozida lembra muito a macaxeira. Dá sim pra fazer essa troca”.

Estabelecimento	Pratos consumidos
Bar Coqueirinho	● Ova de Tainha frita ● Isca de Peixe ● Sururu no coco ● Camarão crocante ● Fritada de siri
Nosso Canto Bar e Restaurante	● Peixada
Bar e Restaurante do Renato	● Camarão acebolado ● Caldinho de Siri ● Mororó com fritas

3.1.1.2.1.4. Levada

Figura 28 - Mapa de localização do bairro da Levada de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2024)

É no bairro da levada que todos os sentidos colapsam. Uma miscelânea de cheiros, sabores, cores e formas, acometem o bairro que possui uma das maiores áreas de feira livre da capital alagoana. É nele que se encontra o Mercado da Produção, e todas as barracas em seu entorno que vendem frutas, verduras, lanches e uma infinita lista de quinquilharias.

O Mercado por si só é uma experiência que oferece uma vivência sem igual. Com mais 1.400 boxes, o mercado gera mais de 1000 empregos diretos e indiretos, e nele você encontra uma variedade incrível de alimentos. Em um desses boxes, acabei por provar uma porção de 6 manjubinhas e 6 agulhinhas.

O interior do mercado é separado por categorias alimentícias, e no setor de peixes, crustáceos e moluscos, podem ser encontrados praticamente todos os elementos da fauna da Lagoa Mundaú, a um preço muito acessível e sempre muito frescos.

Figura 29 - Variedade de moluscos, peixes e crustáceos vendidos no Mercado da Produção



Fonte: Autoral (2023).

Na Levada, também se encontra o Mercado do Artesanato (Figura 30), local ideal para o turista que visita Maceió e aprecia arte e cultura regional, além da culinária. Perfeito para quem deseja conhecer um pouco mais da cultura nordestina, já que o mercado conta com uma diversidade de tipos de artesanato. Vasos de barro, bordados, redes, trabalhos em couro, em palha e outros materiais são encontrados no local.

Figura 30 - Artesanato do Mercado da Produção

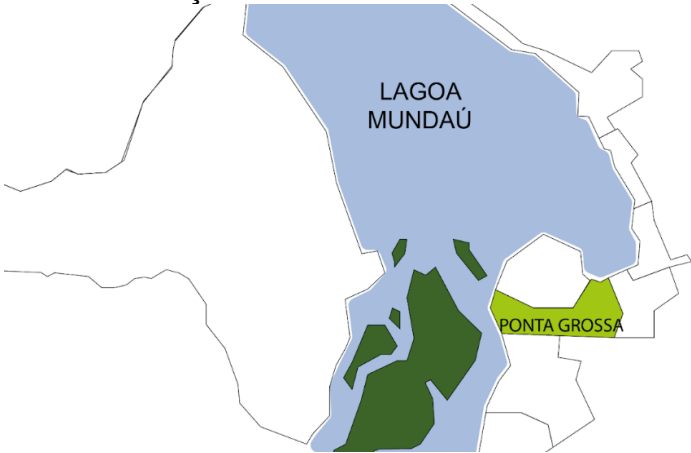


Fonte: Autoral (2024)

Estabelecimento	Pratos consumidos
Box do Mercado	• Manjubinha Frita • Agulhinha Frita

3.1.1.2.1.5. Maceió - Ponta Grossa

Figura 31 - Mapa de localização do bairro da Ponta Grossa de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2024)

Bairro do carnavalesco e passista Moleque Namorador, que apesar de residente do bairro do Prado, Armando Veríssimo animava os carnavais da Ponta Grossa. O bairro possui uma praça em sua homenagem, local de concentração dos festeiros daquela região, e que mantém a tradição de colocar a Ponta Grossa como o bairro com o carnaval de rua mais animado da capital alagoana.

Figura 32 - Moleque Namorador em uma apresentação no Clube Português de Maceió.



Fonte: <https://www.historiadealagoas.com.br/moleque-namorador.html>

Local de gente animada e comida boa. Foi lá que pudemos conhecer alguns bares e restaurantes de comidas repletas de ingredientes vindos dali, diretamente da Lagoa Mundaú.

A primeira visita ao bairro de Ponta Grossa, idealizando levantar material para a pesquisa, se deu próximo ao horário do almoço, partindo do Mercado do Artesanato do bairro da Levada, e indo a pé em um percurso de 1,5 km para almoçar em um restaurante bem simples, com o reboco das paredes por finalizar, cadeiras que não combinavam umas com as outras, mas dono de uma comida incrível. A indicação veio de um amigo que mora no bairro da Levada, e que informou que sempre que possível, passa na Biroska para tomar uma cerveja e comer uns petiscos (Figura 33).

Ao chegar, sendo quase pego de surpresa pelo estabelecimento aceitar apenas dinheiro como forma de pagamento, mas agradecido por ser precavido e ter sacado algo em espécie no caixa eletrônico do Mercado do Artesanato. Não tivesse sido isso,

a experiência de provar um dos melhores camarões crocantes já provados havia se perdido.

Figura 33 - Camarão crocante e pirão da Biroska.



Fonte: Autoral (2023).

A porção atendia muito bem 3 ou 4 pessoas, mesmo o cardápio informando que seria um prato para apenas 2 pessoas. Era muita comida, e mais da metade da refeição foi embalada, e doada a uma família em situação de rua encontrada enquanto explorava o bairro.

Em um segundo momento, o local a ser visitado já era certo. Indicação da jornalista Nide Lins, o Bar do Tonho era o destino, e os pratos que seriam pedidos já estavam certos. A famosa tilápia recheada com farofa de camarão acompanhando de caruru seria a composição do prato principal, e o caldinho de camarão com maxixe cumpriria a função de manter o paladar ocupado enquanto aguardava o almoço.

Figura 34 - Tilápia recheada com farofa de camarão.



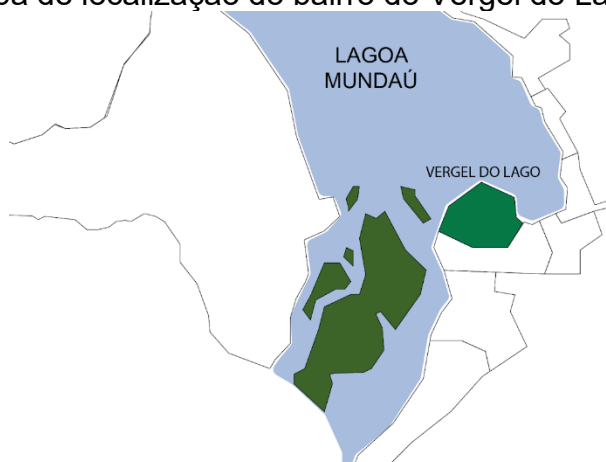
Fonte: Blog da Nide Lins (2023).

Acompanhado de um suco de cajá, veio a certeza de que Nide foi muito assertiva ao inserir o Boteco do Tonho no livro Guia da Gastronomia Popular Alagoana, além de o elevar ao patamar de lugar que merece ser visitado, e ter sua comida provada.

Estabelecimento	Pratos consumidos
Biroska	• Camarão crocante com pirão
Boteco do Tonho	• Tilápia recheado com farofa de camarão • Caruru • Caldinho de camarão com maxixe

3.1.1.2.1.6. Vergel do Lago

Figura 35 - Mapa de localização do bairro do Vergel do Lago de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2024)

Aproveitando o ensejo de uma aula de campo do curso de arquitetura da UFAL, ministrada pelas professoras Lúcia Hidaka e Regina Coeli, a primeira visita com a proposta de observação em prol do desenvolvimento deste trabalho aconteceu no bairro do Vergel do Lago. Uma aula sobre observação do espaço.

Neste primeiro momento, nenhum restaurante foi visitado, mas sim Entrepasto do Sururu, local onde a casca do marisco é aproveitada na confecção do cobogó que leva o nome do próprio molusco.

Figura 36 - Aula de Campo do Curso de Arquitetura no Vergel do Lago



Fonte: Autoral (2022)

Em outro momento, um convite para conhecer a nova sede da Coopmaris - Cooperativa de Trabalho das Marisqueiras Mulheres Guerreiras foi aceito. A cooperativa surgiu da necessidade das marisqueiras da região do Vergel do Lago em se organizar e valorizar sua atividade, visando unir forças para produzir mais e de maneira mais justa.

Figura 37 - Encontro com as marisqueiras através do Coopmaris no Vergel do Lago



Fonte: Autoral (2022)

O local conta com áreas destinadas a melhorar a qualidade do sururu, desde seu recebimento, passando pelo processo de “despinicagem” em que o molusco é separado de sua casca, até a fase de pesagem e embalagem do marisco, reduzindo o índice de contaminação.

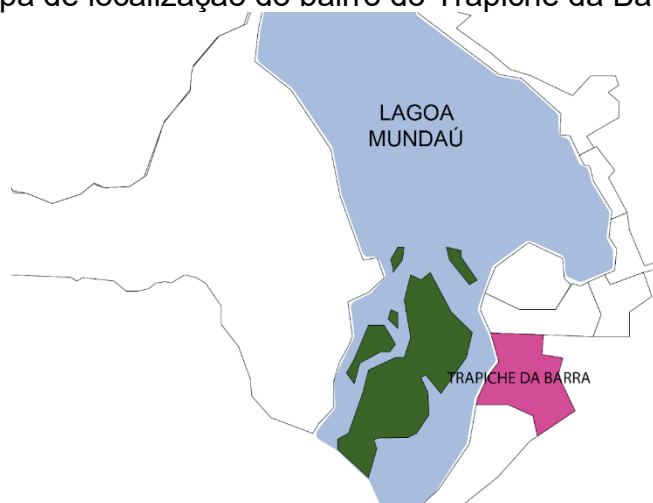
O bairro se mostrou semelhante ao Trapiche da Barra no quesito alimentação. Ao longo de toda a avenida Senador Rui Palmeira, que margeia a lagoa, é possível encontrar sururu, massunim, peixes e tantos outros itens para o preparo de pratos sendo vendidos em barracas e peixarias, porém é muito difícil encontrar opções de restaurantes.

Há várias lanchonetes e sorveterias, e foi em uma dessas, a Tapioca Nordestina, que uma opção interessante de refeição foi encontrada. Um cuscuz servido no formato de semicírculo, acompanhado de camarão na manteiga e queijo coalho assado. Ainda havia várias opções de tapiocas, inclusive recheadas com camarão.

Estabelecimento	Pratos consumidos
Tapioca Nordestina	• Cuscuz com Camarão e Queijo Coalho

3.1.1.2.1.7. Trapiche da Barra

Figura 38 - Mapa de localização do bairro do Trapiche da Barra de Maceió/Al



Fonte: Autoral (2022)

Bairro que já serviu de porto da Lagoa Mundaú, é o bairro do Estádio Rei Pelé (Trapichão), do Ginásio do SESI, do Hospital Geral do Estado, e assim como o Pontal da Barra, é banhado tanto pela Lagoa Mundaú, quanto pelo mar, já que no Trapiche se encontra a praia do Sobral.

Apesar de todos esses incentivos, encontrei apenas um lugar que atendesse o propósito da pesquisa, que consistia em encontrar locais que servissem comidas com elementos que viessem da lagoa. Provavelmente por conta do hospital, a região possui um grande número de lanchonetes que servem os mais variados tipos de lanches. Sanduíches, sorvetes, açaí, passaportes (versão do lanche dogão alagoano), restaurantes de marmitas e pratos feitos que servem opções de galeto, fígado,

linguiça, carnes e galinha guisada, mas muito difícil de encontrar um lugar que servisse os pratos preparados com ingredientes da Mundaú.

Com não tanta sorte, depois de muito andar, optei por seguir uma dica do Guia da Gastronomia Popular Alagoana e ir conhecer o Bar e Restaurante do Anísio (Figura 39). Um ambiente com mais de cara de casa que restaurante, com frente modificada, telhado com placas de energia solar, e um grande letreiro espelhado com o nome do estabelecimento.

Figura 39 - Vista da entrada do Bar e Restaurante do Anísio



Fonte: Autoral (2022)

Por estar fazendo o apanhado da pesquisa no Trapiche sozinho, as menores porções de versões dos pratos que mais tinham a ver com o propósito foi a opção. O pedido consistiu em uma porção pequena do famoso Siri na Manteiga, acompanhado por uma porção pequena de arroz, pirão e vinagrete. Realmente o filé de siri na manteiga é uma experiência gustativa impressionante. Simples, mas muito bem temperado e preparado.

No dia em questão, por ser meio de semana, o estabelecimento estava relativamente vazio, mas conversas com outros clientes que estavam presentes no local, e que já são frequentadores assíduos do Bar do Anísio, confirmaram que aos finais de semana, é quase impossível conseguir uma mesa nos horários de pico, como o almoço.

Figura 40 - Siri na Manteiga do Bar e Restaurante do Anísio



Fonte: Autoral (2022)

Estabelecimento	Pratos consumidos
Bar e Restaurante do Anísio	Siri na Manteiga

3.1.1.2.2. Coqueiro Seco

Figura 41 - Mapa de localização do Município de Coqueiro Seco/Al



Fonte: Autoral (2022)

Quatro visitas foram realizadas ao município que fica no lado oposto à Maceió, tendo a Lagoa Mundaú como limitação entre os dois.

O acesso à Coqueiro Seco é relativamente fácil, pois possui ônibus de linha intermunicipal que passa por uma das principais vias de acesso de Maceió (Av, Fernandes Lima), além de o transporte de aplicativo não ser caro até o local.

Em Coqueiro Seco houve a oportunidade de conhecer uma cidade pacata, com habitantes muito educados e que gostam de conversar sobre a cidade logo que percebem que você não reside no local. Entre essas histórias contadas pelos locais, surge a informação que Coqueiro Seco já possuiu uma malha de acesso através da lagoa, por meio de balsas, que reduziam o tempo de acesso à capital alagoana, facilitando a vida dos moradores que dependem de Maceió para trabalhar e para outros fins. No momento da primeira visita, esse acesso já não existia.

Na cidade, margeando a orla lagunar, o restaurante Brisa da Lagoa, do chef e proprietário Everaldo Inocêncio, surge e o chef se anima ao saber sobre a proposta de desenvolver o trabalho sobre a culinária da lagoa. Fez questão de sentar à mesa e falar um pouco de sua história e da essência do restaurante que possui uma cozinha autoral e criativa, sem perder as raízes que a conectam à lagoa.

Enquanto alguns pratos de camarão no coco, casquinha de siri, pastel de sururu, caldinho de massunim, entre outros tantos são saboreados, o chef Everaldo serve cachaça de cacau, e cachaça de jambu, planta que possui efeito anestésico e é muito utilizada na culinária do norte do país, que trouxe do Amapá quando participou do prêmio DÓLMÃ 2022 como um dos chefs alagoanos mais promissores.

Everaldo conta também sobre os produtos utilizados, sobre como o sururu some em épocas de muita chuva pois a água da lagoa se torna muito doce e o molusco não se desenvolve bem nessas condições, sobre a época de fartura das tainhas, sobre o período de defeso dos caranguejos em que se é proibido por lei realizar sua pesca por conta de sua reprodução, período esse em que as armadilhas covo, feitas de bambu e telas de plástico e que servem para pegar crustáceos, ficam encalhadas nas margens da lagoa.

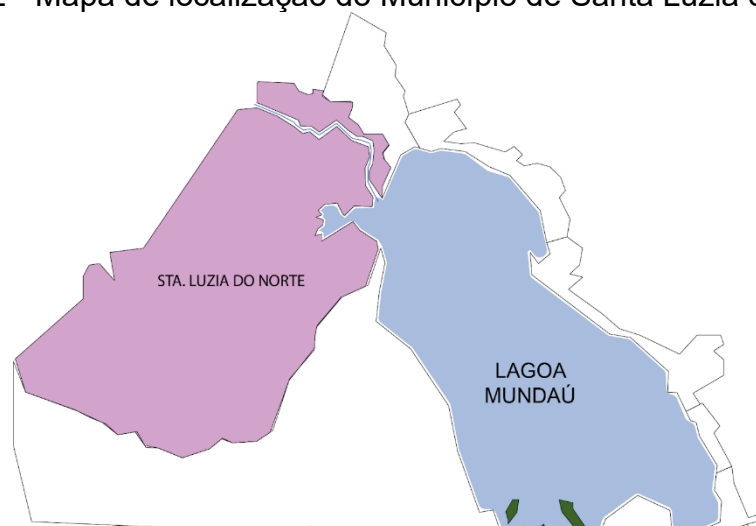
Everaldo indica também um povoado da própria cidade, que fica um pouco mais afastado e possui o acesso um pouco mais difícil, mas que ele fala que também possui uma farta culinária que é digna de ser experimentada.

O Povoado Cadoz, recomendado por Everaldo, é visitado mais de uma vez, tamanha a variedade do cardápio do Renaldo Restaurante, que além de servir comidas e bebidas incríveis, serve um visual estonteante da lagoa.

Estabelecimento	Pratos consumidos
Brisa da Lagoa	• Camarão acebolado • Pastel de Sururu • Siri de Coral • Caldinho de Sururu • Tainha inteira frita • Filé de siri na manteiga • Cachaça de Jambu • Cachaça de Cacau • Cocada de forno • Casquinha de Siri • Isca de Peixe
Renaldo Restaurante	• Carapeba frita • Camurim frito • Pirão de peixe • Massunim no coco • Caranguejo • Filé de siri refogado • Caipirinha de Seriguela

3.1.1.2.3. Santa Luzia do Norte

Figura 42 - Mapa de localização do Município de Santa Luzia do Norte/Al

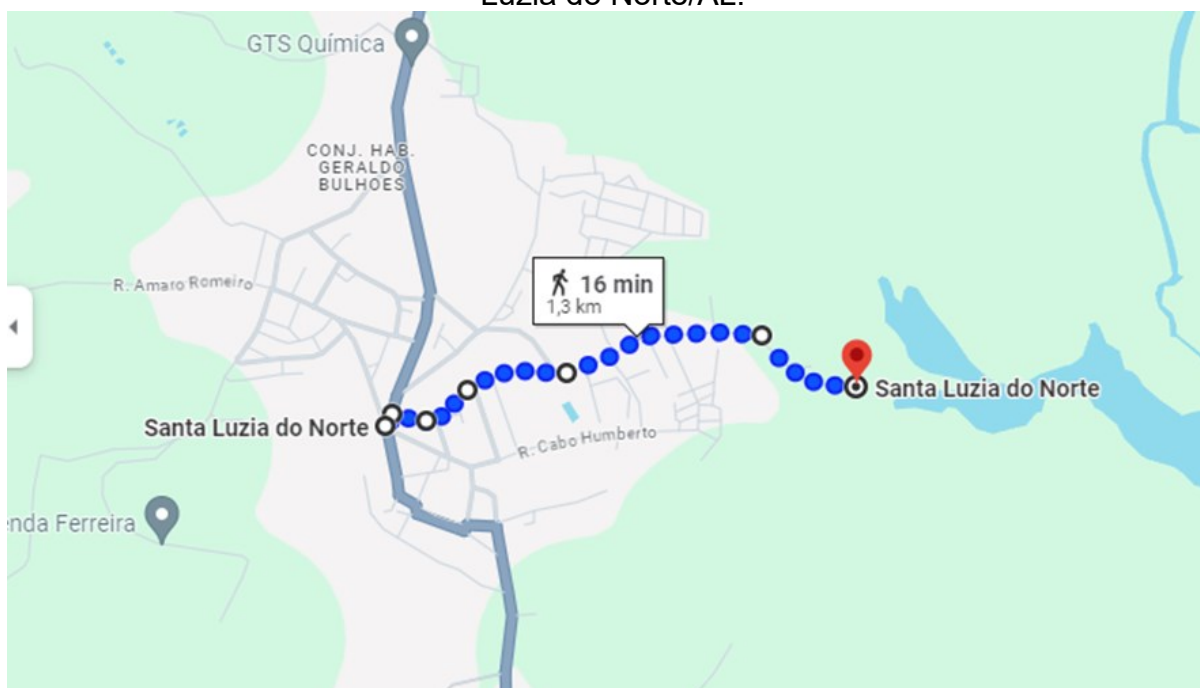


Fonte: Autoral (2022)

A primeira visita realizada com base neste trabalho de conclusão de curso (TCC) ao município ocorreu de maneira livre, já que pouca era a noção do que poderia encontrar na cidade. O objetivo seria chegar na cidade, transitar por ela com o intuito de conhecer, acessar a lagoa, encontrar uma colônia de pescadores que pudesse passar informações sobre a atividade da pesca na cidade, comer em alguns estabelecimentos, e observar ao máximo a dinâmica da comunidade com relação ao ambiente. Por ser um dia muito chuvoso no município, nem tudo pode ser realizado, ou pelo menos não da forma pretendida.

O trajeto foi iniciado na praça central da cidade, onde desembarcam os usuários do transporte público. Partindo dela, toda a cidade foi atravessada a pé, em um percurso de 1,3km até a margem da lagoa, como mostra a imagem abaixo.

Figura 43 - Rota a pé da Praça Central até a margem da Lagoa Mundaú em Santa Luzia do Norte/AL.



Fonte: Google Maps

O percurso é em declive, e é perceptível como a cidade vai adquirindo um ar mais rural ao se aproximar da lagoa. As residências vão ficando mais espaçadas entre umas e outras, cercas e algumas plantações começam a aparecer nas propriedades, e chega um momento, próximo à Capela de São Pedro e ao antigo Mercado da

Colônia de Pescadores Z-17, em que o asfalto encerra, dando lugar a uma pista de terra batida.

Figura 44 - Canto superior esquerdo - Capela de São Pedro, canto superior direito, antigo Mercado da Colônia de Pescadores Z-17, parte inferior da imagem - plantação de abacaxis e umas das propriedades mais próximas da lagoa.



Fonte: Autoral (2023)

Durante todo o percurso, vários elementos alimentares como frutas e plantas alimentícias não convencionais (PANCs) puderam ser vistas nas áreas pouco habitadas na descida que dá acesso à lagoa. Uma fartura de possibilidades pouco

conhecidas como alimentos, e outros que já fazem parte da rotina alimentar dos habitantes do local, crescendo nas calçadas e terrenos descampados.

Figura 45 - Canto superior esquerdo - Bredo crescendo na calçada, canto superior direito - pé de abóbora ramando ao lado de uma casa e espalhando-se pela calçada, canto inferior direito - uma árvore de fruta pão em um terreno não cercado, canto inferior direito - plantação de bananeiras em terreno vazio.



Fonte: Autoral (2023)

Ao chegar na lagoa, o acesso se encontrava bem difícil. As chuvas os alagaram e a lama dificultou a proximidade com o ponto onde se encontravam as canoas. Foi neste exato local que Sr.Ivanildo preparava sua canoa para tentar pescar algo, mas não antes de conversar um pouco sobre a situação da lagoa na região de Santa Luzia do Norte.

Segundo Sr.Ivanildo: “As chuvas que caíram agora em maio (2023) foram muito fortes e por muito tempo, e deixaram a água da lagoa muito doce. O sururu não gosta de água muito doce, ele não cresce e some. A lagoa também encheu muito, o que é bom para pescar algumas coisas, mas sururu mesmo por aqui não vai ter.”.

Ele também conta que a prática de pesca reduz muito naquela época do ano, e que os pescadores dão outro destino para as canoas. “Tem gente que ainda espalha umas armadilhas (covo) para pegar camarão. Pode ver, as canoas estão cheias delas. Mas o que mais o pessoal está fazendo é transporte de material de construção para

as cidades de Coqueiro Seco e Maceió. Levam areia, blocos, telhas... o que der para levar para fazer dinheiro, a gente leva”.

Ivanildo complementa com um tom agora um mais irônico: “Ah, e tem uns doidos que colocam caixa de abelha no meio de mangue. Pegam mel para vender. Pode ser que você ache algum desses pela cidade para explicar para você esse negócio.” e encerra o papo com uma risada, enquanto se afasta em sua canoa.

Figura 46 - À direita - Sr.Ivanildo arrumando sua canoa enquanto cede algumas informações. À esquerda - canoa repleta de armadilhas covo para pegar camarões.



Fonte: Autoral (2023)

Ivanildo era o único pescador no porto naquele dia, então a melhor opção seria retornar ao centro da cidade para encontrar locais para comer. Já no centro da cidade, uma rota definida não existia, sendo a solução andar aleatoriamente pela pequena

cidade para conhecer a região e também para conseguir identificar locais viáveis para almoçar.

O local com maior estrutura para oferecer almoço foi o Josias Lanchonete e Sorveteria, que apresentava um *self-service* relativamente barato, e com uma boa variedade de itens. Comida caseira, com duas opções de carne, onde não possuía peixes, camarões ou nenhum tipo de molusco, o que causou estranhamento por ser em uma cidade às margens de uma das maiores e mais ricas lagoas do estado de Alagoas.

A escolha por galinha e carne guisada não era o pretendido. Não era o propósito do trabalho, aconteceu por motivos de força maior. Ao sentar à mesa, iniciar algumas anotações, e registrar o prato através de fotos, a garçonete se aproxima e pergunta se havia algum problema com a comida. Eu me identifico e relato sobre a pesquisa que está sendo desenvolvida, e então Fabiana decidiu falar um pouco sobre essa ausência de pescados e mariscos nos cardápios da cidade, com a condição de ela mesma não ser fotografada. “Não é por nada meu filho, é que eu não gosto mesmo de foto”.

Figura 47 - Galinha e carne guisada consumidos na visita a Santa Luzia do Norte/AL



Fonte: Autoral (2023)

Enquanto o almoço é consumido, a garçonete Fabiana se senta à mesa a convite e fala que a oferta de frango na cidade é grande, o que acaba por baratear a

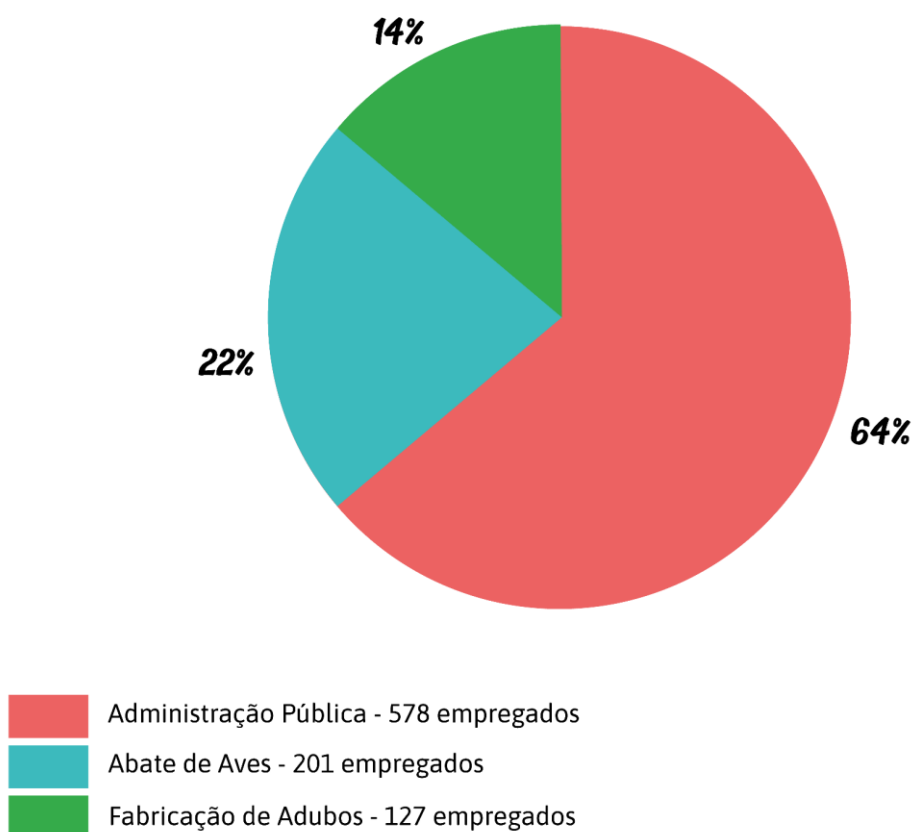
proteína. “O senhor foi até a lagoa, certo? No caminho, o senhor não viu uma fábrica grande? Aquilo é o abatedouro e fábrica da Frango Favorito.”

O papo segue adiante e ela revela: “Geralmente, o que é pescado aqui, é vendido em outras cidades. Desde a chegada da fábrica, o costume de comer frango é maior”.

Segundo o site da startup sobre análise de informações A Caravela, em Santa Luzia do Norte existem 1,1 mil empregos de carteira assinada, sendo o abate de aves a segunda atividade que mais emprega, perdendo apenas para a administração pública.

Grafico 1 - Gráfico de divisão das atividades que mais empregam em Santa Luzia do Norte, segundo a Startup A Caravela.

Com base nos 1,1 mil trabalhadores de carteira assinada em Santa Luzia do Norte



Fonte: <https://www.caravela.info/regional/santa-luzia-do-norte---al>

Tais dados demonstrados no gráfico acima, destacam a importância econômica da empresa Frango Favorito para o município, como relatado por Fabiana.

Apesar do descontentamento inicial, alguns retornos à cidade acontecem, e é em um deles que o projeto Boleiras das Alagoas entra em evidência.

Foi em Santa do Luzia do Norte que a dona Eliana Gomes, participante da primeira turma da capacitação do projeto, nos contou um pouco sobre o que seria Boleiras das Alagoas e sobre a feitoria dos bolos.

Ela conta que o curso abordou temas como boas práticas para a fabricação de bolos artesanais, turismo, história da produção de bolos, ingredientes, manejo, embalagens, empreendedorismo, cooperativismo e conceitos básicos de educação financeira. Conta ainda que se sente muito grata pela oportunidade de ter participado da capacitação, e que a produção de bolos artesanais melhorou em qualidade, e atraiu muito mais clientes.

Segundo a própria Eliana, em um momento de conversa durante a experimentação dos quitutes, “Nos formamos em 10 mulheres. O senhor não sabe a felicidade que foi poder participar do projeto. Olha a gente se formando com a roupa bonita de chef”, fala enquanto mostra uma foto dela no celular com as outras mulheres, vestindo dolmãs, vestimenta tradicional dos chefs de cozinha. “Saíram 10 com o diploma, mas apenas eu e mais duas ou três boleiras possuem barracas aqui na cidade. As outras saem por aí com seus bolos para vender em feiras de Maceió e de outros municípios da região”.

A barraca de dona Eliana é bem diversificada em itens, e além dos tradicionais bolos de macaxeira, massa puba⁴ e milho, ainda conta com outras iguarias muito presentes na culinária alagoana, como é o caso de beijus, grudes, pé-de-moleque na folha de bananeira e a tapioca.

⁴ Massa Puba - Palavra do antigo dialeto Tupi que define a massa extraída da mandioca fermentada. Resultado do processo de fermentação natural das raízes de mandioca através de microrganismos que contribuem para o amolecimento das raízes. Tem aspecto semelhante ao da goma de tapioca, porém possui cor mais amarelada, cheiro ácido e sabor levemente azedo. Muito utilizada no preparo de bolos, biscoitos e como uma alternativa ao milho no preparo do cuscuz.

Figura 48 - Bolos de macaxeira, milho e massa puba da barraca da Dona Eliana.



Fonte: Autoral (2023)

Figura 49 - Pé de moleque assado na folha de bananeira e massa puba em quilo.



Fonte: Autoral (2023)

Além de preservar as receitas clássicas e o saber-fazer do ofício das boleias, o Projeto Boleiras das Alagoas contribui com a economia, a cultura e a diversidade culinária do estado.

Estabelecimento	Pratos consumidos
Josias Lanchonete e Sorveteria	• Galinha Guisada • Carne Guisada
Barraca da Eliana	• Bolo de Milho

	• Bolo de Macaxeira • Bolo de Massa Puba • Grude • Pé-de-Moleque de Macaxeira
--	--

3.2. ESCOLHA DAS RECEITAS

Durante todo o processo de conhecer o entorno da lagoa, lugares foram visitados, várias pessoas e estabelecimentos foram conhecidos, e muita comida foi consumida. Uma fartura sem precedentes de pratos e preparos, que deixariam qualquer pessoa com o mínimo interesse em comida, maravilhado.

A escolha das receitas não foi uma tarefa fácil, mas foi pensada de modo que pudessem expressar a variedade de elementos que a lagoa tem para oferecer, além de que pudessem ser executadas e adaptadas pelas pessoas que viessem a adquirir o artefato que reúne as receitas ilustradas, no momento de reproduzir as receitas nele contidas.

Algumas receitas foram escolhidas previamente, por já fazerem parte da cultura, do cotidiano do alagoano, e principalmente do maceioense, com alto poder identitário, sendo inclusive imortalizadas na forma de registros de patrimônio, como é o caso do camarão alagoano do bar das ostras, das receitas com sururu e da cocada, sobremesa recentemente patrimonializada, e presente no livro de doces das irmãs Yêda, Bartyra, Jacy, Jacyra, Maria e Moema Rocha, damas da gastronomia alagoana, e responsáveis pelo fortalecimento da culinária do estado através dos livros “Delícias Alagoanas” e “Doçuras do Mundo Todo”, que retratam o resgate de receitas da época em que viviam no engenho Varela, em São Miguel dos Campos.

Os livros da jornalista Nide Lins, referência para alagoanos e turistas no quesito gastronômico, “Receitas das Alagoas – Cozinha de boteco, de chef, de rua e de tradição” e as três edições do “Guia da Gastronomia Popular Alagoana”, foram norteadores sobre os locais onde comer, os pratos clássicos, e também sobre receitas que apenas os nativos conhecem e podem compartilhar.

Outra bússola, principalmente sobre a cultura originária e sobre os produtos utilizados foi o livro “Wa Jeun - Sabores Ancestrais Afro-indígenas”, da chef Mãe Neide

de Oyá D'Oxum, lançado na 10ª Bienal do Livro de Alagoas, adquirido diretamente das mãos da escritora, que é Mestra do Patrimônio Vivo Alagoano e lalorixá. O livro retrata receitas afro-ameríndias, com caráter gastronômico, étnico e cultural, consagrando receitas dos ancestrais povos pretos e indígenas de Alagoas, e do sagrado dos orixás.

Outras receitas foram escolhidas através do encantamento gerado pelo ato de comer nas andanças realizadas pelos municípios e bairros que margeiam a Lagoa Mundaú. Todos os pratos experimentados durante essa jornada seriam dignos de serem retratados na coletânea de cards sobre os sabores da lagoa, mas seria inviável tendo em vista que mais de 10 estabelecimentos foram visitados, alguns mais de uma vez, e nesses estabelecimentos foram experimentados entre 3 e 6 pratos por visita, sem que fossem repetidos.

Em algumas situações, como é o caso do restaurante Brisa da Lagoa do chef Everaldo no município de Coqueiro Seco, pelo menos 2 ou 3 retornos foram realizados para que outros pratos pudessem ser experimentados, tamanha a satisfação com as iguarias degustadas na primeira visita.

Nesse caso, as receitas foram escolhidas com base nas observações realizadas ao longo da etapa exploratória do projeto, através das possibilidades de uso de alimentos encontrados na lagoa, e em seu entorno, como é o caso de mariscos, moluscos, peixes, frutas, vegetais e plantas alimentícias não convencionais.

Tais receitas foram testadas e adaptadas em proporções similares aos pratos consumidos nos bares e restaurantes, para que pudessem ser facilmente reproduzidas e atendessem às necessidades das cozinhas domésticas. Algumas receitas foram obtidas diretamente dos chefs através de conversas que aconteciam nas visitas aos restaurantes. Assim sendo, para alterar o número de porções final, o leitor deveria apenas multiplicar os ingredientes da receita em escala proporcional.

Em relação às porções, são apenas sugestões. Em alguns casos, pode ser que não correspondam ao que se costuma praticar no ambiente em que as receitas serão preparadas, pois também podem variar conforme os acompanhamentos, e aos níveis de consumo a que estão habituados todos os participantes da comensalidade.

Ao final, entre pratos doces, salgados, vegetarianos/veganos e bebidas, foram escolhidas 24 receitas, sendo elas:

- Camarão do bar das ostras
- Sururu de capote

- Bredo no coco
- Patola de guaiamum ao molho vinagrete
- Fritada de aratu
- Tapioca de cuscuz com manjubinha
- Maxixada com massunim
- Escondidinho de fruta pão e camarão
- Pastel de sururu
- Moqueca de banana da terra
- Caldinho de massunim
- Casquinha de siri
- Tainha assada recheada de tomate
- Agulhinha frita
- Chiclete de camarão
- Bolinho de filé de siri
- Caipirinha de seriguela
- Grude, malcasado/sarolho
- Doce de caju
- Pé de moleque de macaxeira
- Cocada cremosa
- Bolo de massa puba
- Bolo de macaxeira
- Camurim Assado

3.3. ESTUDO DE SIMILARES

Para a construção do artefato, foi difícil encontrar um material que tivesse a proposta de apresentar receitas, no formato de cards, e que fosse ilustrado.

Materiais similares, mas de características isoladas foram usados como referência para o desenvolvimento do produto. Livros de receitas no modelo tradicional composto por fotografias, livros de receitas ilustradas e baseadas em comidas de desenho animado, cards de receitas pautados - tal e qual os costumes mais antigos das cozinheiras - para serem preenchidos, e uma até uma coletânea de

6 volumes de livro-card de receitas, sendo cada edição sobre um ingrediente específico.

A ideia inicial do projeto em questão, continha em seu cerne a proposta de valorizar receitas da Lagoa Mundaú, de maneira digital na forma de um livro eletrônico (*ebook*), mas a ideia não parecia muito viável, visto que parte das pessoas envolvidas e que contribuíram com a pesquisa, sequer possuíam meios de acessá-lo.

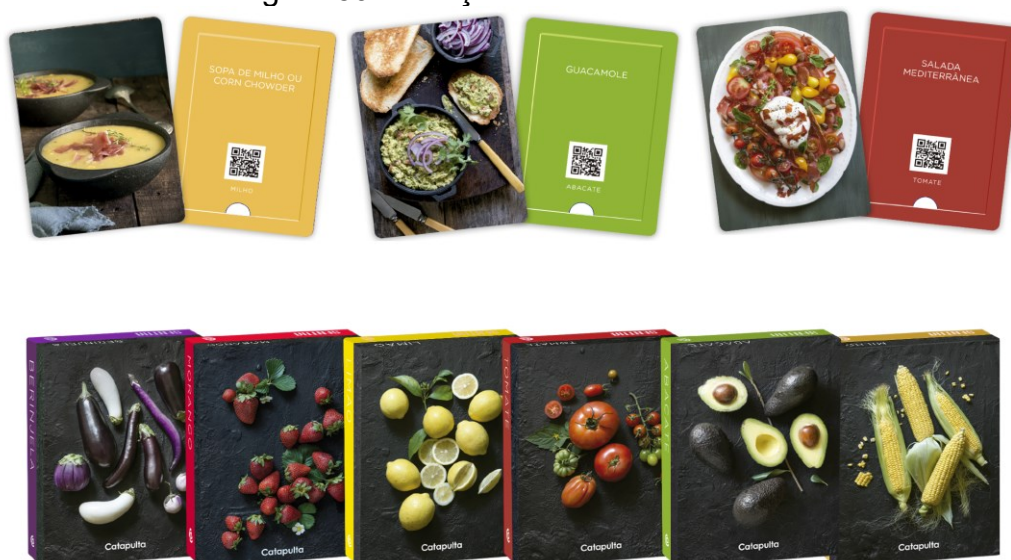
Após abandonar a possibilidade de construir um livro eletrônico, a idealização da execução de um livro impresso assumiu o lugar, e assim se manteve por algum tempo.

Em uma visita à Livraria Jaqueira, no Shopping Paço Alfândega, no centro histórico de Recife, enquanto buscava material sobre a gastronomia pernambucana, caixas que continham cartões de receitas de ingredientes específicos surgiram em um setor isolado dos materiais literários voltados à culinária. A possibilidade de executar um livro de receitas de uma maneira diferenciada dos materiais tradicionais, tal e qual apresentavam aquelas caixas com cards, parecia o ideal para esse projeto.

A coleção de cards da Senttia (Figura 50), possui seis caixas contendo 12 cards de receita em cada, sendo cada caixa de um ingrediente. Berinjela, morango, limão-siciliano, tomate, abacate e milho.

A partir desta coleção foi observado a possibilidade de executar o projeto em forma de um livro-card de receitas, fugindo um pouco do tradicional, porém adicionando formas de tornar os cards um pouco mais funcionais e garantir maior liberdade aos usuários na hora de executar as receitas.

Figura 50 - coleção de cards da Senttia



Outro livro usado como base para o projeto, retrata a beleza na composição de suas páginas repletas de ilustrações e infográficos ilustrados.

O Livro dos Sabores - Tudo que você sempre quis saber sobre alimentos (Figura 51), separa ingredientes e preparos, e os organiza de acordo com o ambiente em que são encontrados, sendo categorizados em: Da horta ou do pomar, da fazenda, da água, na despensa, na mesa, no bar e outros assuntos.

Suas belas ilustrações e infográficos auxiliam na rápida assimilação do conteúdo, tendências culinárias, tradições e fatos surpreendentes. Uma aula sobre o que ingerimos, nos fazendo repensar na forma como o fazemos.

Com ele, percebeu-se que a forma de transmitir a informação através de ilustrações, torna o livro mais atrativo e dinâmico. A construção do elemento gráfico nesta obra, transmitindo dados e informações através de infográficos ilustrados e ilustrações sobre os alimentos, aparenta realmente ter sido escolhido para cativar o leitor.

Figura 51 - O Livro dos Sabores - Tudo que você sempre quis saber sobre alimentos



Fonte: Amazon.com.br

Outra referência utilizada foi o livro “Um Natal à Brasileira: Delícias na mesa para celebrar com sabor” (Figura 52), produzido pela Amazon.

Um ebook de receitas natalinas desenvolvidas pelos chefs: Helena Rizzo, Elisa Fernandes, Thiago Castanho, Moacir Santana, Roberta Sudbrack, Paulo Machado, Fabrício Lemos, José Miguel, Mirlla Muniz, Ana e Zé do Pão ao Caviar.

O livro digital além de receitas elaboradas por alguns dos maiores chefs do Brasil, conta com incríveis ilustrações de Camila Gray, com uma forte identidade, e uma pegada de brasilidade na representação gráfica de cada prato. O material é muito bem estruturado, e as ilustrações elevam muito o potencial da peça.

Figura 52 - Um Natal à Brasileira: Delícias na mesa para celebrar com sabor



Fonte: Acervo pessoal do Kindle.

O livro *“The Unofficial Ghibli Cookbook: Recipes from the Legendary Studio”* traz receitas do fantástico universo do Studio Ghibli, para o mundo real. Receitas das mais famosas animações do estúdio estão presentes neste livro, que conta com fotografias das receitas elaboradas com base nos filmes, com intervenções de ilustrações, fazendo do material algo que brinca com o lúdico e o real. Os pratos são reais e fotografados de maneira que façam referências às animações das quais são retiradas. Já os campos das receitas, onde estão contidas as informações sobre ingredientes e modo de preparo, são ilustrados.

Para o projeto, seguimos o caminho oposto do livro de receitas da Ghibli. Ao invés de transformar receitas animadas em reais, optamos por ilustrar as receitas vivenciadas no plano real.

Figura 53 - Capa e imagens do livro: The Unofficial Ghibli cookbook



Fonte: Amazon.com.br

3.4. FASE PROJETIVA

Na fase projetiva o artefato começa a tomar forma, bem como a identidade visual, conceitos, tipografia, diagramação, grids, paleta de cores, formato, conteúdo e o toda a estética da peça. Antes desta etapa, o foco central do artefato foi definido, através de análises realizadas na fase informativa, visando construir os cards com as receitas anteriormente escolhidas, e que melhor transmitissem uma identidade com os locais visitados.

Para a construção dos cards, por conta de sua similaridade com a proposta de um livro tradicional de receitas, a metodologia do projeto foi baseada no livro “O livro e o designer II: como criar e produzir livros” (2010) do autor Andrew Haslam, e o “Guia prático de design editorial” (2013) da autora Aline Haluch, para auxiliar no processo inicial de criação do livro-card, sem falar nas etapas descritas nestes livros que auxiliam na construção da estrutura dos cards de receitas.

Esta fase foi dividida em três macroetapas: Ilustração, Projeto Gráfico e Produção Gráfica. Dentro destas macroetapas, microetapas foram inseridas, com o intuito de melhorar a organização do trabalho.

Macroetapas	Microetapas
Ilustração	• Conceituação • Grid • Cores
Projeto Gráfico	• Formato • Tipografia • Paleta de Cores • Caixa e Luva
Produção Gráfica	• Protótipo

As próximas etapas definem o detalhamento técnico como o formato, a grade, diagramação, a paleta tipográfica, estrutura de texto, imagem e o layout, nessa sequência.

3.4.1. Ilustração

Atividades: Definir técnica de ilustração, cores, texturas e diagramação, prezando por manter o traço próprio que possui o autor.

Resultado: Construção de 24 ilustrações, uma para cada receita previamente definida para compor o trabalho.

3.4.2. Projeto Gráfico

Atividades: Determinar elementos gráficos, tais como tipografia e paleta de cores, com o intuito de definir a composição complementar dos cards, assim como da caixa e da luva que compõem o artefato.

Resultado: Livro-card contendo 24 receitas ilustradas, voltado ao enaltecimento da cultura alimentar da região da Lagoa Mundaú.

3.4.3. Produção Gráfica

Atividades: Estabelecer as características do processo final, como a escolha de papéis e o tipo de impressão para a confecção dos cards, da caixa e da luva que reveste a caixa. Fazer protótipo do produto com a finalidade de visualizar o produto.

Resultado: Protótipo.

3.5. REQUISITOS DE PROJETO

O projeto teve início com a definição de alguns requisitos, que determinaram que ele deveria conter traços da identidade e dos elementos presentes na culinária, assim como nos costumes das comunidades da Lagoa Mundaú e seu entorno, observados durante a etapa de pesquisa etnográfica, valorizando a cultura local na forma de artefato que evidencie a importância dos alimentos que atuam no cotidiano dos ribeirinhos.

Ao longo da pesquisa etnográfica e dos estudos feitos, notou-se que uma das formas de alcançar esse objetivo proposto seria compilar receitas culinárias encontradas nas regiões que margeiam a Lagoa Mundaú, visando potencializar o turismo gastronômico nas comunidades de Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Maceió, através de um artefato que tem o potencial de apresentar a memória dos sabores e saberes, e propagar a variedade de elementos que a região tem para oferecer.

Ficou decidido pela construção de um livro-card, contendo 24 receitas entre doces, salgados e bebidas, que contivessem suas identidades traduzidas de forma gráfica, e que fosse direcionado para turistas e/ou moradores locais que tivessem

interesse em uma experiência focada na gastronomia. Tais critérios nortearam as etapas do projeto gráfico.

3.6. CONTEÚDO

O conteúdo exposto no produto final, foi desenvolvido com base nas degustações de pratos realizados durante o processo etnográfico. Receitas baseadas nos pratos experimentados nos bares, restaurantes, feiras livres e barracas de rua, assim como em rodas de conversa de pescadores e lares dos nativos da região.

Algumas receitas foram reproduzidas tal e qual as consumidas, outras tiveram alterações para facilitar a reprodução dos pratos, para o caso de haver dificuldade de acesso a alguns ingredientes, fazendo com que substituições por produtos similares fosse possível.

O produto final visa valorizar a cultura da lagoa e elevar o potencial gastronômico da região, assim como homenagear as comunidades que ali se encontram, através da curiosidade do leitor e do interesse em consumir as receitas escolhidas, que possam vir a visitar a lagoa em busca de tais iguarias.

O artefato ainda conta com o recurso de ilustrações que enriquecem o poder imagético da representação das receitas, abrindo espaço para a livre interpretação na confecção dos pratos. Um total de 24 cards ilustrados, contendo 24 receitas escolhidas cuidadosamente visando preservar a variedade de ingredientes entre peixes, crustáceos, moluscos, frutas e plantas alimentícias não convencionais (PANCs), fazendo com que vegetarianos e veganos se sintam incluídos na experiência.

3.7. ILUSTRAÇÃO

3.7.1. Conceituação

A ilustração é uma representação imagética, carregada de significados organizados ou não de maneira consciente, com valores artísticos, feita com o auxílio do desenho, buscando trazer panoramas únicos a partir da criatividade ou, como coloca Scheinberger (2019, p.14), a partir de uma série de tomada de decisões.

A ilustração sempre teve um papel de extrema importância como forma de comunicar, e Meggs evidencia essa importância em A História do Design Gráfico (2009). Na contemporaneidade, as ilustrações possuem funções a título de registro, método educacional, entretenimento, entre outras áreas e funções.

Uma gama de tipos e técnicas de ilustração se desenvolveram com o advento da globalização, fazendo com que suas relações com o design se tornassem ainda mais amplas, assim como a busca pessoal dos ilustradores por uma identidade de característica diferencial em seus traços que acabou resultando na pluralidade de produções ilustradas aplicadas ao design.

Segundo Ambrose e Harris (2012), as imagens são responsáveis por dar vida ao Design. Em um projeto gráfico estas desempenham diversas funções, desde transmitir dramaticidade, resumir e sustentar um argumento apresentado no texto, instruir o leitor sobre a realização de alguma tarefa ou até apenas como recurso estilístico fornecendo uma quebra visual para um bloco de texto ou espaço. De acordo com os autores:

são eficazes porque comunicam rapidamente uma ideia ou instruções, fornecem informações detalhadas ou transmitem uma sensação que o leitor pode compreender com facilidade (AMBROSE e HARRIS, 2012, p. 93)

A imagem desperta o interesse do público para o conteúdo. Considerando o conteúdo dos cards, faz-se essencial representar através de ilustrações próprias cada uma das receitas, visto que o objetivo principal é que o usuário veja o resultado final

a ser alcançado na preparação do prato de uma maneira mais lúdica. De modo a manter a unidade visual das imagens dando ênfase apenas no prato final da receita, as ilustrações foram desenvolvidas de maneira que não pudessem causar ruído, poluir e causar interferência visual, mantendo a simplicidade e favorecendo a informação.

A escolha pelo uso do elemento gráfico ilustração se deu também pela nostalgia vivida pelo autor do presente trabalho, que rememora sua infância e sua relação com o alimento através de revistas em quadrinhos, mangás, desenhos animados e animações que possuem uma forte ligação com o elemento comida.

Sem que percebamos, nossa relação com a comida começa cedo, e de maneira divertida. Somos apresentados a um mundo de sabores desde os primórdios de nossas relações com os diferentes tipos de mídias. É através delas que também começamos a experimentar uma forma mais animada de nos relacionarmos com a comida.

Aprender a ler com a Magali se fartando de tudo que é alimento nos quadrinhos da Turma da Mônica, ser incentivado à ingerir alimentos mais saudáveis ao ver o Popeye se fortalecendo ao consumir espinafre, ou como o Obelix, parceiro fiel do Asterix, se torna extremamente forte ao cair no caldeirão de sopa do druida Panoramix, Zé Colmeia e Catatau sempre em busca das deliciosas cestas de piquenique, Ursinho Pooh e a relação quase obsessiva com o mel, tartarugas mutantes ninjas fanáticas por pizzas, bolinhos do Kung Fu Panda, um rato que apela para a cozinha afetiva com seu Ratatouille, um Gourmet Solitário perambulando por Tóquio para experimentar os mais variados pratos do Japão, a lasanha do Garfield, hambúrguer de siri do Bob Esponja, macarronada de A Dama e o Vagabundo, sem falar no deleite gastronômico das produções do Studio Ghibli, que nutrem Ponyo, Kiki, Chihiro e tantos outros personagens das animações criados pelo co-fundador do estúdio, Hayao Miyazaki (Figura 54).

Figura 54 - Da esquerda para a direita: Ratatouille, Ponyo, Magali, Garfield, Gourmet Solitário, A Viagem de Chihiro, Kung Fu Panda e Asterix e Obelix



. Fonte: Montagem autoral (2024)

Assim sendo, ao optar por ilustrar, e não fotografar os preparos, o apelo nostálgico a ser aplicado nas receitas foi intencional. Trazer toda essa carga da relação da comida colorida e animada que sempre tivemos em nossas vidas, acaba por agregar valor afetivo ao projeto, o que pode vir a prender ainda mais a atenção do leitor, e aumentar seu interesse pelo artefato em si, assim como pela região de onde saíram as receitas.

Figura 55 - Bolinho de Siri, Camarão Alagoano Bar-das-Ostras e Sururu de Capote, ilustrações presentes no projeto. Fonte: Ilustrações do autor.



Fonte: Autoral (2024)

3.7.2. Grid

Os grids consistem em um método em que linhas verticais, linhas horizontais, quadrados ou retângulos são utilizados para conceder uma estrutura harmoniosa na construção de peças gráficas. Tem como objetivo auxiliar no alinhamento, dimensionamento de imagens, textos, formas e outros elementos. Ele organiza todas as informações dentro da estrutura de uma peça de comunicação. Além disso, os grids proporcionam a oportunidade de garantir a padronização das peças.

Para o projeto, seguindo os conceitos de Tondreau (2009), optou-se pelo grid de uma coluna (Figura 56), geralmente utilizado em casos de construção de livros em materiais em que o bloco destaca o elemento principal em cada página.

Figura 56 -Grid de uma coluna, seguindo os conceitos de Tondreau

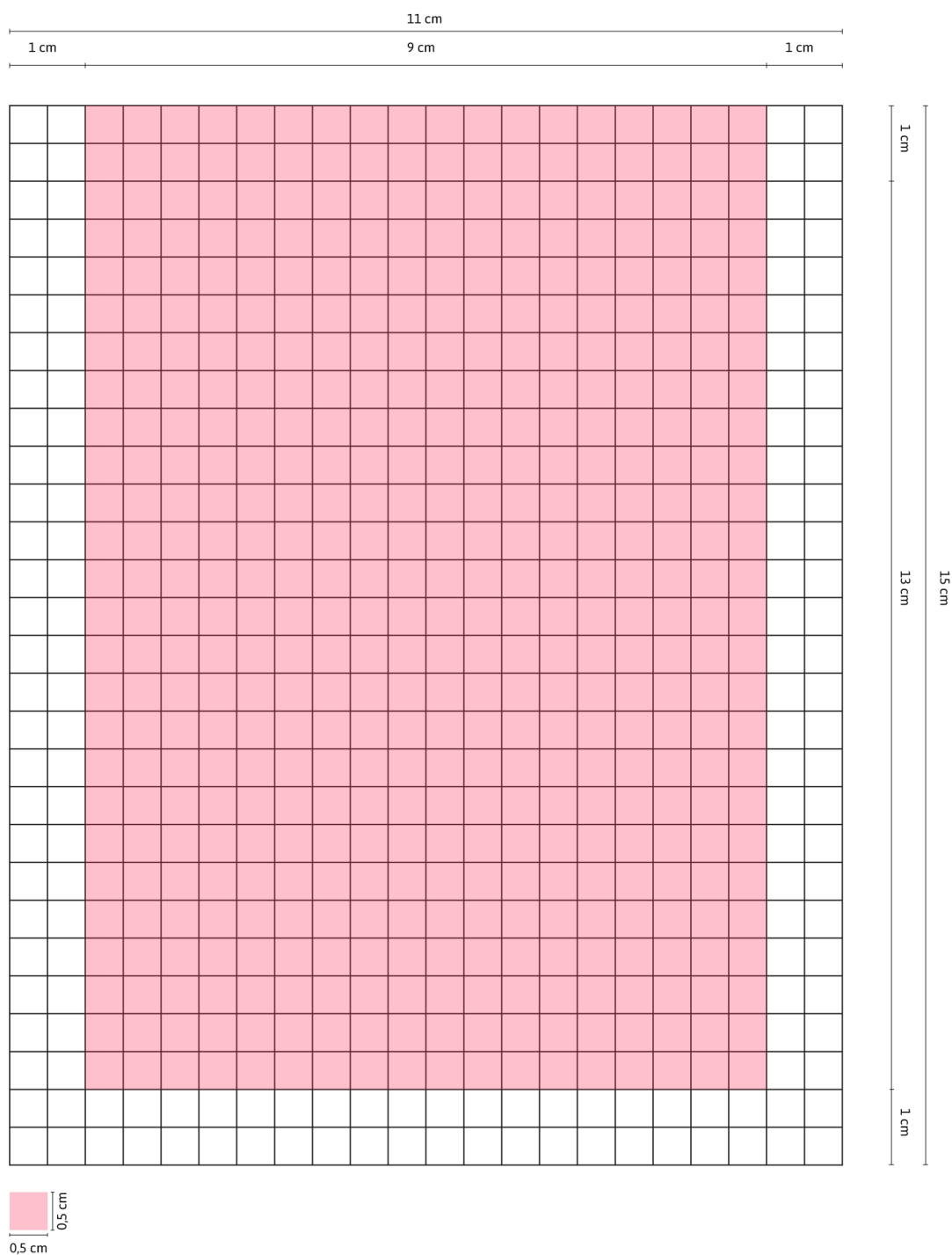


Fonte: Autoral (2023)

O projeto inicial dos cards se dá através de bases de 22 x 15 cm, e que ao serem dobradas ao longo do comprimento, se convertem em cards dobrados que possuem dimensões de 11 x 15 cm, sendo organizados em capa, parte interna esquerda, parte interna direita e contracapa.

As áreas úteis da capa são de 9 x 13 cm, contendo 1 cm de respiro em cada uma de suas laterais (esquerda e direita), 1 cm de respiro na parte inferior, e não possuindo respiro na parte superior (Figura 57), como pode ser observado na figura abaixo.

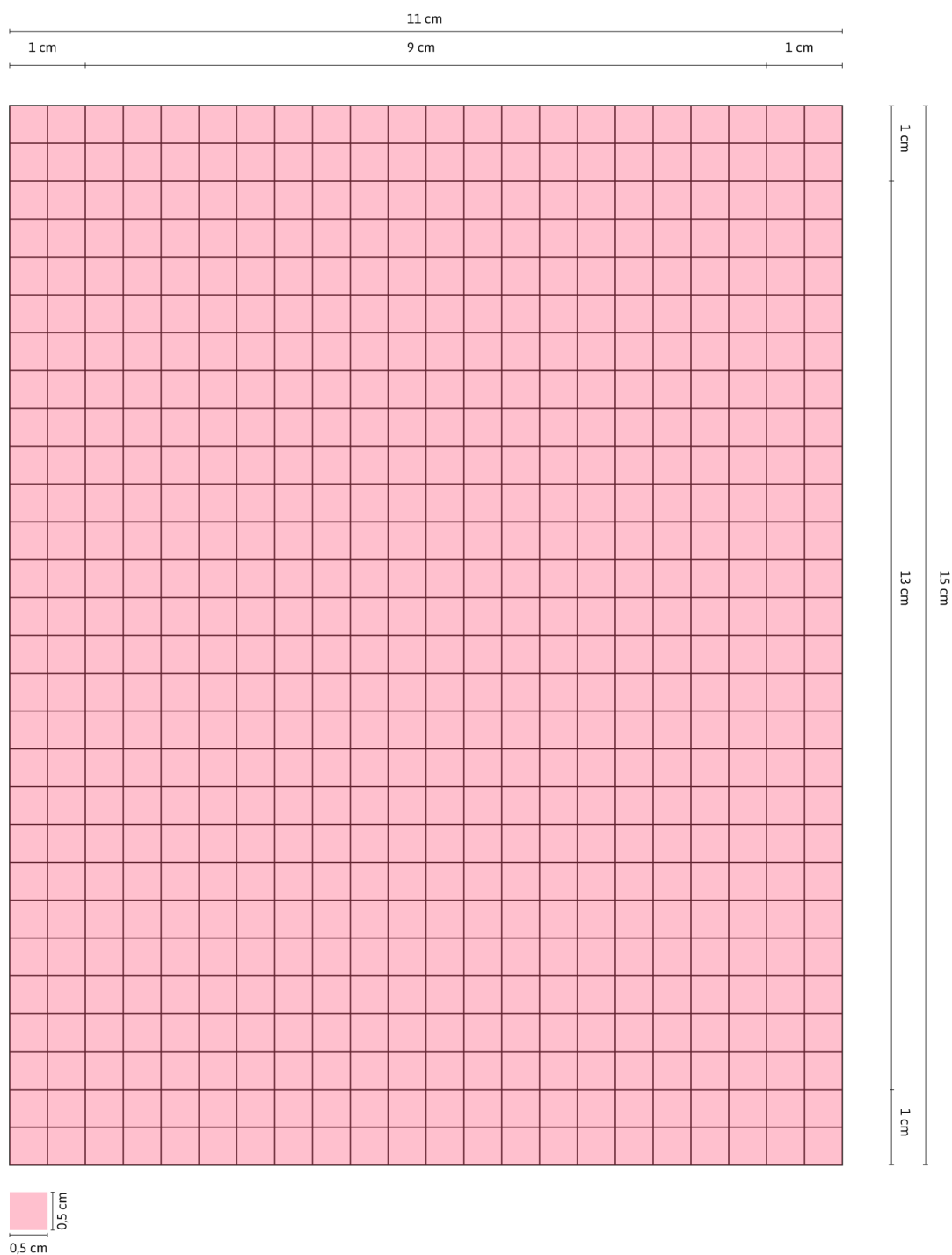
Figura 57 - Grid dos Cards



Fonte: Autoral (2023)

A parte interna (Figura 58), dividida em duas páginas, possui diferentes diagramações. A página da esquerda não possui respiro, usando sua totalidade, porém respeita a margem de 1cm em todos os seus lados no momento de organizar a escrita.

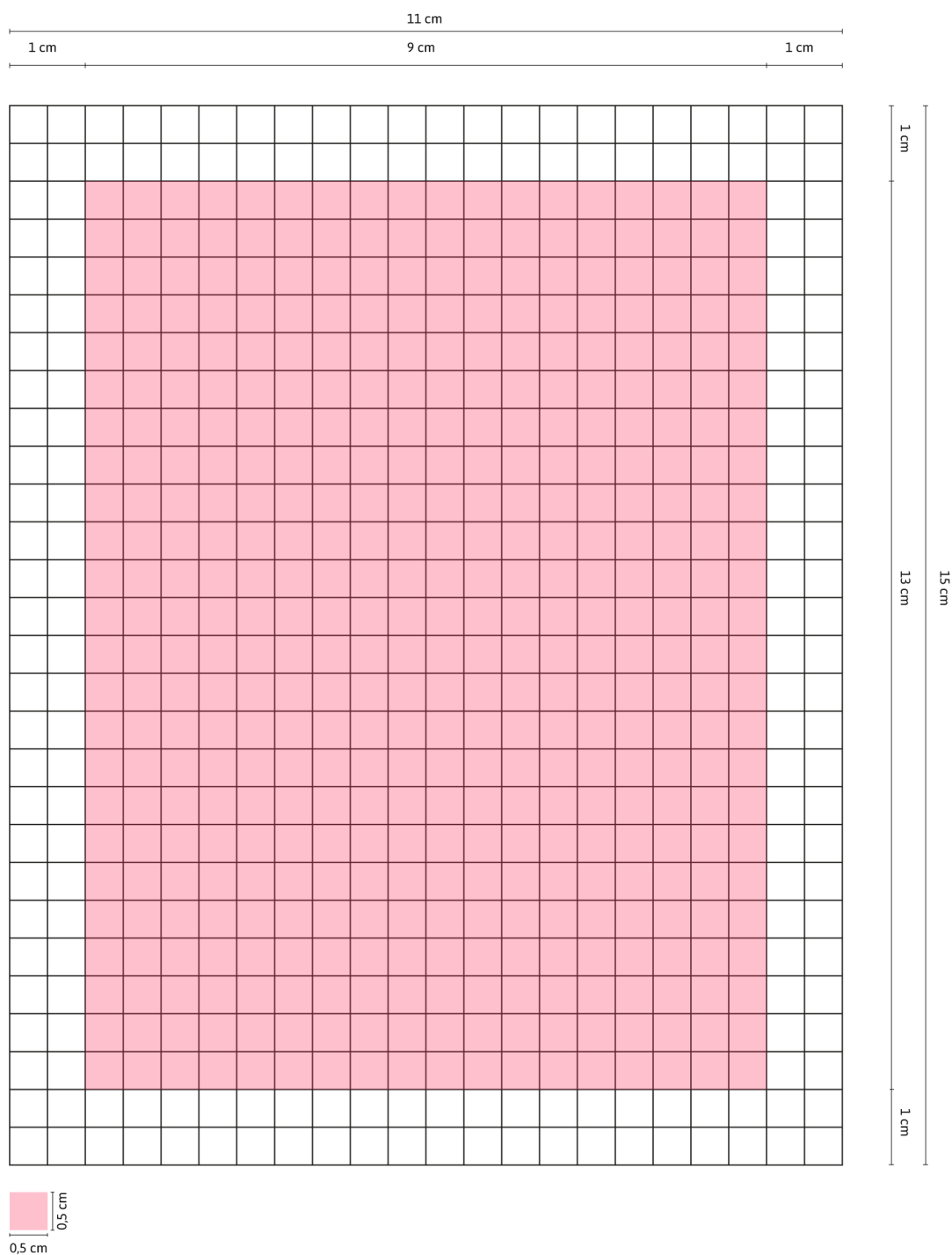
Figura 58 - Grid parte interna



Fonte: Autoral (2023)

A página da direita (Figura 59), na parte interior do card, os respiros de 1cm são mantidos em todas as laterais, ficando com uma área útil de 9 x 13 cm, deixando 1 cm de respiro em cada lateral, e 1 cm de respiro nas partes superior e inferior.

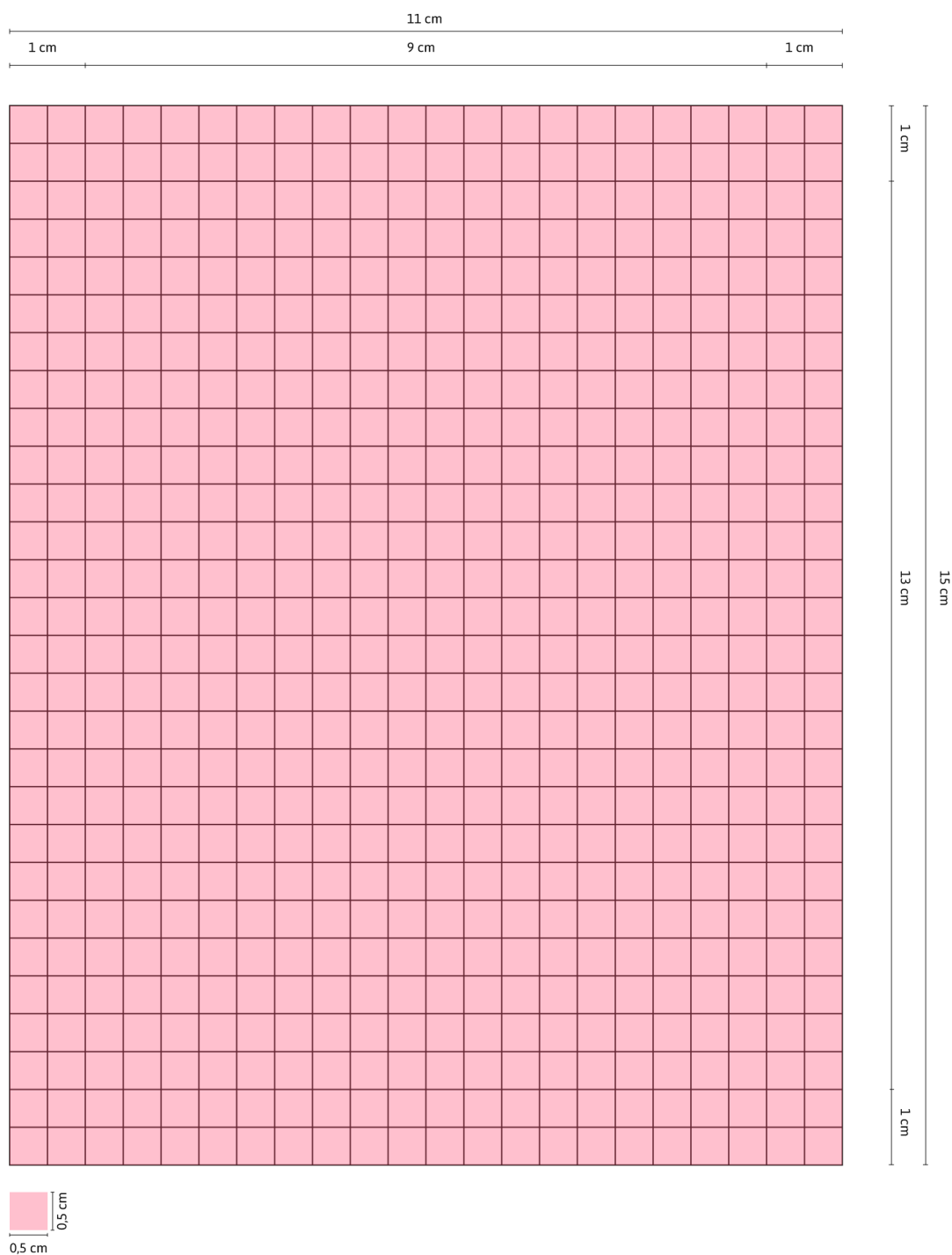
Figura 59 - Grid página da direita



Fonte: Autoral (2023)

A contracapa (Figura 60) possui preenchimento completo da página por meio de um grafismo baseado em pontos da renda filé. Sua área útil atinge a totalidade de 11 x 15 cm, não possuindo respiros em toda a parte posterior dos cards.

Figura 60 - Grid da contracapa



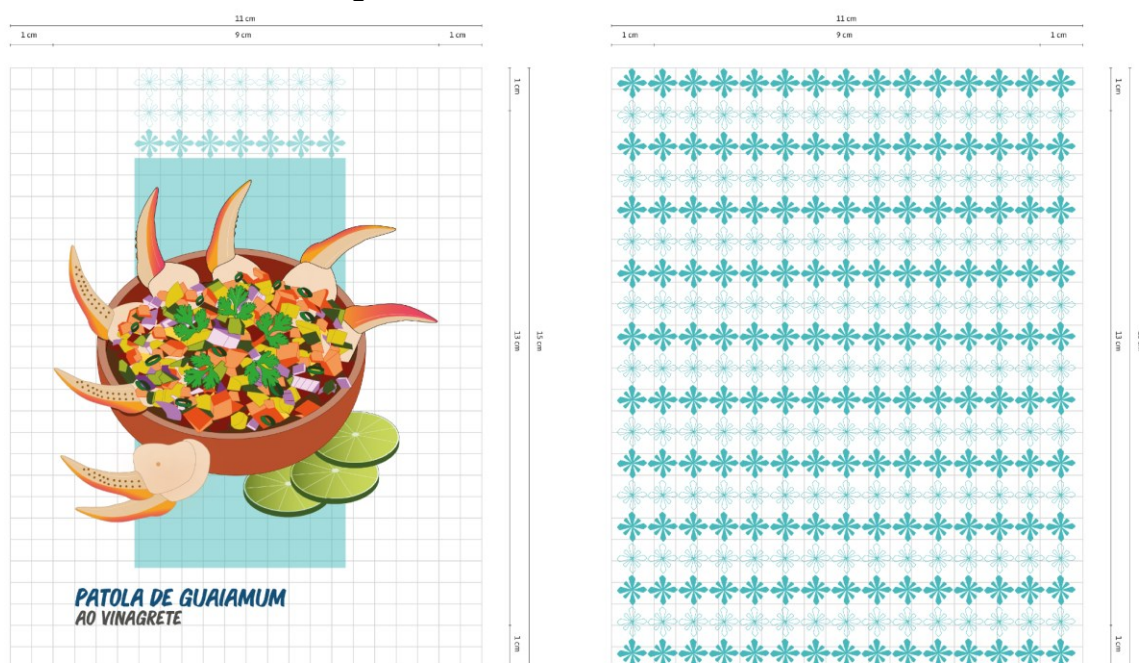
Fonte: Autoral (2023)

Com a definição dos módulos, a organização dos elementos para a construção dos cards de receitas se consolidou, definindo a localização de cada ponto a ser inserido no artefato.

Na parte externa (Figura 61), a capa possui foco em sua construção com base

na ilustração do prato, em um elemento gráfico que serve como composição de fundo para essas ilustrações, e no nome da receita em questão. Já a contracapa é composta de um grafismo construído com inspiração em um ponto do bordado filé, em um padrão que intercala as linhas em pontos preenchidos e pontos vazados.

Figura 61 - Parte externa do card

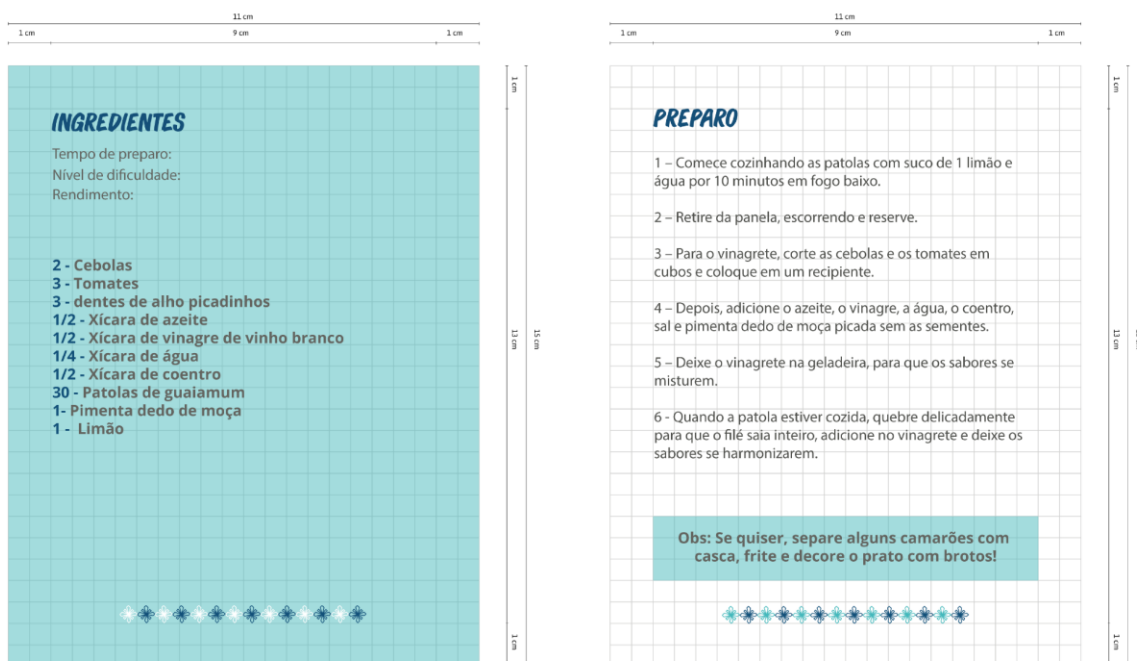


Fonte: Autoral (2023)

Na parte interna do card (Figura 62), no bloco da esquerda, o foco se concentrou nos ingredientes, no tempo de preparo, nível de dificuldade e rendimento em porções, necessários para a construção do prato, além de um pequeno grafismo na base da página e o fundo preenchido com a cor destaque do card.

O bloco da direita foi reservado para as etapas descritivas do preparo, e para um campo informativo inserido em uma caixa na parte inferior com uma nota sobre a receita em questão, logo acima do grafismo.

Figura 62 - Parte interna do card



Fonte: Autoral (2023)

3.7.3. Cores

As escolhas das cores se deram com base em elementos marcantes observados na Lagoa Mundaú, e que fazem parte do cotidiano do território. Elas foram definidas como: paleta de cores de base e paleta de cores de complemento.

Para a paleta de cores de base, os elementos do bordado filé (Figura 63), muito presente no bairro do Pontal da Barra, foram utilizados. Tais cores e suas variações foram percebidas em abundância nas linhas utilizadas para efetuar os pontos, e na confecção das peças.

As cores estão presentes no elemento gráfico das capas, simulando toalhas de mesa passadeiras, assim como no preenchimento do fundo das páginas internas à esquerda, nas caixas informativas que se encontram na parte inferior das páginas internas à direita, e no grafismo usado na contracapa.

Figura 63 - paleta de cores de base, os elementos do bordado filé

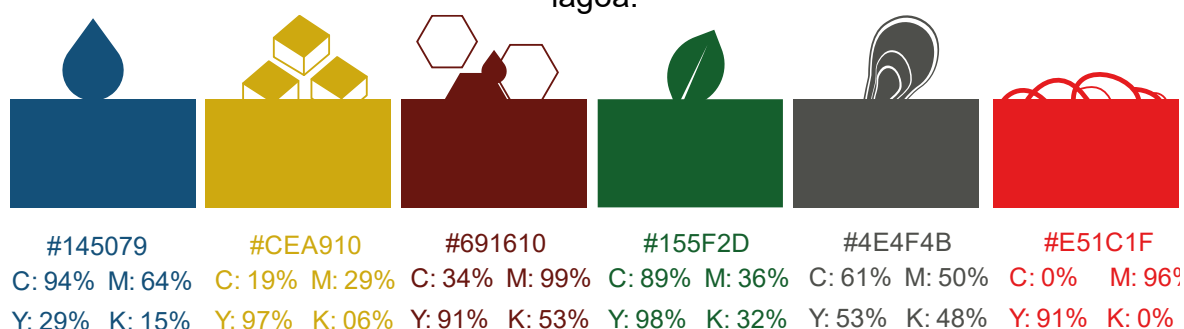


Fonte: Autoral (2023)

Para uma melhor visualização e harmonia dos cards, a opacidade em 50% foi aplicada nessas cores, para que pudessem contrastar com os elementos, dando destaque ao que sobrepõe as bases.

Para a paleta de cores de complemento, as escolhas foram feitas com base em elementos da própria lagoa. O azul escuro das águas, o amarelo das cocadas e bolos feitos do milho, da mandioca e do coco, o vermelho mais fechado que lembra nossa própolis, os mangues vermelhos, e o mel coletado na lagoa, que dependendo da floração possui um tom mais avermelhado, do verde das vegetações, das frutas e dos vegetais, e o cinza das cascas do molusco sururu.

Figura 64 - Paleta de cores de complemento com base em elementos da própria lagoa.



Fonte: Autoral (2023)

3.8. PROJETO GRÁFICO

3.8.1. Formato

Segundo Samara (2011) o formato ou a página é o local onde se serve todos os ingredientes. Não somente os elementos visuais devem aparecer bem isoladamente ou em conjunto, mas a maneira como estão dispostos fará com que o prato funcione ou não.

Os designers não precisam se contentar com um formato padrão uma vez que os leitores esperam o padrão, mudanças sutis de proporção criam diferencial imediato na apresentação, sem afetar as questões práticas. (SAMARA, 2011, p.61)

O formato inclui em como a publicação será experimentada pelo leitor. O tamanho serve como plano de fundo para o conteúdo e à medida que se alteram as proporções, as noções de espaço, movimento e tensão são mudadas. O espaçamento, a hierarquia e a legibilidade do texto podem ajudar a indicar o formato adequado. (SAMARA, 2011).

Seguindo esse pressuposto, optar pelo modelo de receitas culinárias em cards isolados, não se deu apenas no quesito estético, mas também na funcionalidade e na praticidade que se teria ao usar o artefato na hora dos preparos.

Ao cogitar levar um livro físico para a cozinha, para então realizar o acompanhamento das receitas, uma problemática se apresenta. Em primeiro caso, manter o livro aberto sobre alguma superfície em uma página específica, pode acabar sendo uma missão muito difícil. Geralmente os livros de culinária são grandes e pesados, e isso também pode dificultar o uso do mesmo nas áreas de preparo, sem contar que as cozinhas são áreas molhadas, que podem acidentalmente respingar água nas páginas do livro, comprometendo sua integridade.

Com os cards, será preciso levar apenas o da receita que se pretende preparar, e quando entreaberto, ele se sustenta em sua base, sem precisa de auxílio de suportes ou da interação com o indivíduo que está a preparar o prato descrito. A dimensão do artefato também facilita muito no transporte e no ato de guardar o livro-card.

3.8.2. Tipografia

Design eficiente visa conectar a tipografia com a finalidade, para definir o tom e o estilo do projeto.

A escolha da tipografia a ser usada no projeto não é uma decisão fácil de ser tomada. Ela precisaria ter todo um contexto na relação entre o vivenciado na pesquisa e observações realizadas durante todo o processo etnográfico, assim como também ser coerente, legível e ornar com toda a composição da coletânea de cards. Para tal, foram levados em consideração: espessura, formato, legibilidade e apego regional na utilização de uma das tipografias.

Também foi levado em consideração as possibilidades de leitores que teriam acesso às receitas, seus interesses e aspectos culturais, e como isso pode acabar influenciando na receptividade deles ao produto final.

Seguindo essa linha, foram feitas duas escolhas, uma para compor os títulos dos campos de nome do prato, ingredientes e modo de preparo, e outra para especificar componentes da receita e a forma explicativa como ela vem a ser preparada.

Ambas foram testadas por meio de impressão doméstica, sendo decidido o tamanho médio de 10pt para os corpos de texto, e de 15pt para os títulos, visando proporcionar melhor leitura à distância e para usuários com eventuais dificuldades na visão.

A tipografia definida para o corpo do texto foi a Open Sans, (Figura 65) projetada por Steve Matteson, sem serifa, e de domínio aberto para comercialização. A fonte é muito usada em projetos de corpo de texto por conta da sua legibilidade.

Por ser uma fonte Serif Sans - fonte sem serifa - que possui um design mais simples e moderno, é a forma perfeita de exibir as estruturas de texto mais longas, sem cansar a vista durante o ato da leitura.

Figura 65 - Família Tipográfica Open Sans

Aa Open Sans (Sem Serifa) (Regular) ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ 1234567890!?()#\$%`" &*{}[]	Aa Open Sans (Sem Serifa) (Bold) ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ 1234567890!?()#\$%`" &*{}[]
Aa Open Sans (Sem Serifa) (Italic) <i>ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ</i> <i>abcdefghijklmnopqrstuvwxyz</i> <i>ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ</i> <i>1234567890!?()#\$%`" &*{}[]</i>	Aa Open Sans (Sem Serifa) (Bold Italic) <i>ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ</i> <i>abcdefghijklmnopqrstuvwxyz</i> <i>ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ</i> <i>1234567890!?()#\$%`" &*{}[]</i>
Aa Open Sans (Sem Serifa) (Semibold) ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ 1234567890!?()#\$%`" &*{}[]	Aa Open Sans (Sem Serifa) (Extrabold) ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ 1234567890!?()#\$%`" &*{}[]
Aa Open Sans (Sem Serifa) (Semibold Italic) <i>ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ</i> <i>abcdefghijklmnopqrstuvwxyz</i> <i>ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ</i> <i>1234567890!?()#\$%`" &*{}[]</i>	Aa Open Sans (Sem Serifa) (Extrabold Italic) <i>ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ</i> <i>abcdefghijklmnopqrstuvwxyz</i> <i>ÀÃÄÅÈÊËÌÍÎÏÐÕÖÓÙÚÛÜ</i> <i>1234567890!?()#\$%`" &*{}[]</i>

Fonte: Autoral (2024)

Já a segunda escolha ficou com a fonte Bonocô2023, desenvolvida pelo designer gráfico Fernando P.J. Fonte essa derivada da Bonocô, mas com uma gama mais completa de acentuações e símbolos.

A escolha pela Bonocô2023 se deu por sua força e por sua base ligada às escritas vernaculares dos centros comerciais da cidade de Salvador, que também pode ser bastante visto nas comunidades que margeiam a Lagoa Mundaú, abundantes nas paredes dos estabelecimentos comerciais e nas pinturas das canoas que servem para transporte, pesca, coleta de mariscos e mel.

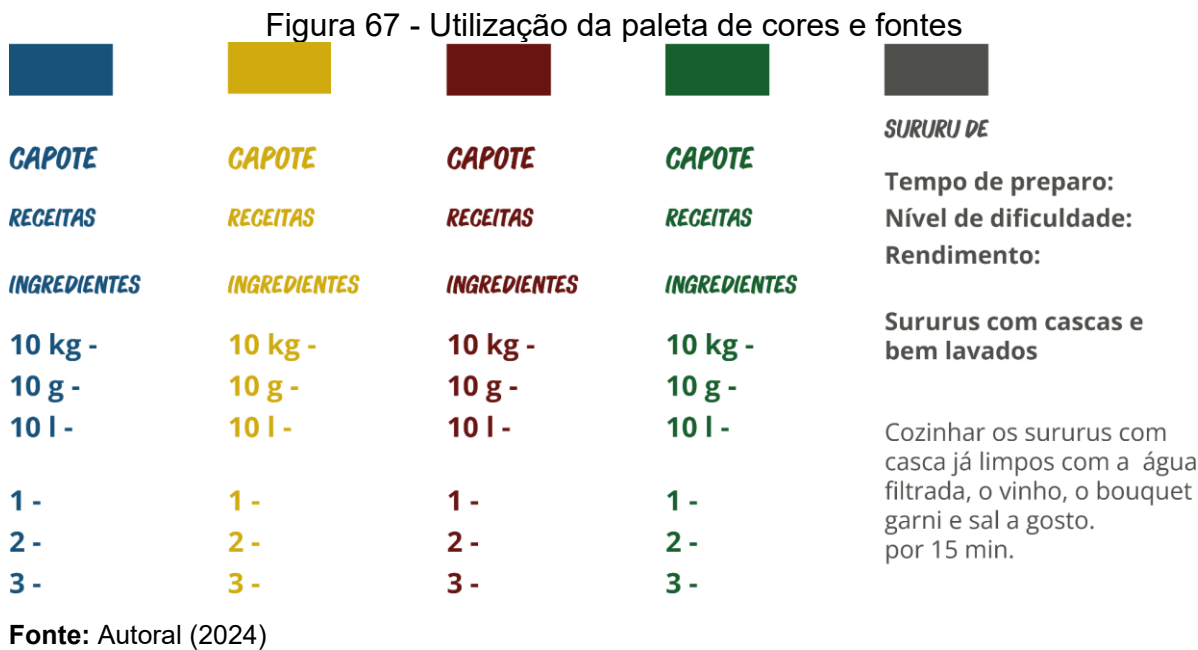
Figura 66 - Fonte Tipográfica Bonocô2023

BONOCÔ2023
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
ÀÃÄÅÈÊÉÏÎÏÒÔÕÓÙÚÛÇ
1234567890!()?()# \$% ' & * { } []
INGREDIENTES
MODO DE PREPARO
CASQUINHA DE SIRI
CAMARÃO BAR DAS OSTRAS

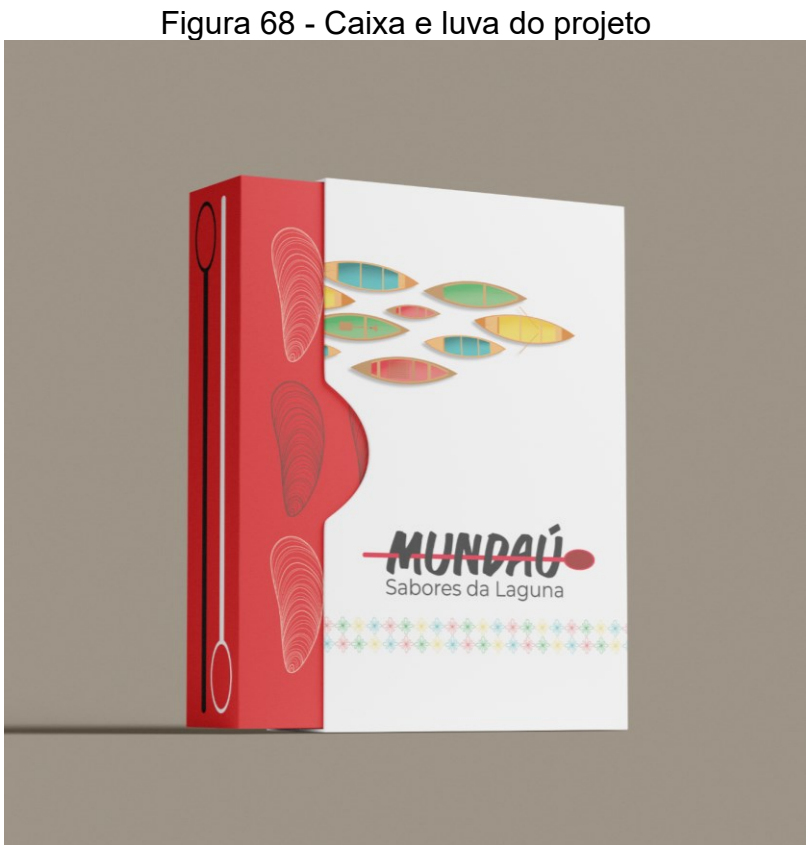
Fonte: Autoral (2024)

3.8.3. Paleta de Cores

O Azul, amarelo, vermelho, verde e cinza da paleta de cores de complemento são utilizados nas fontes tipográficas com maior peso. Títulos das receitas, dos ingredientes, do modo de preparo, assim como das medidas usadas para quantificar os ingredientes, e na numeração das etapas da confecção das receitas. O cinza também é utilizado nas tipografias gerais como: descrição dos ingredientes e dos processos para elaboração dos pratos (Figura 67).



3.8.4. Caixa e Luva



Fonte: Autoral (2024)

3.9. PRODUÇÃO GRÁFICA

3.10. Cards

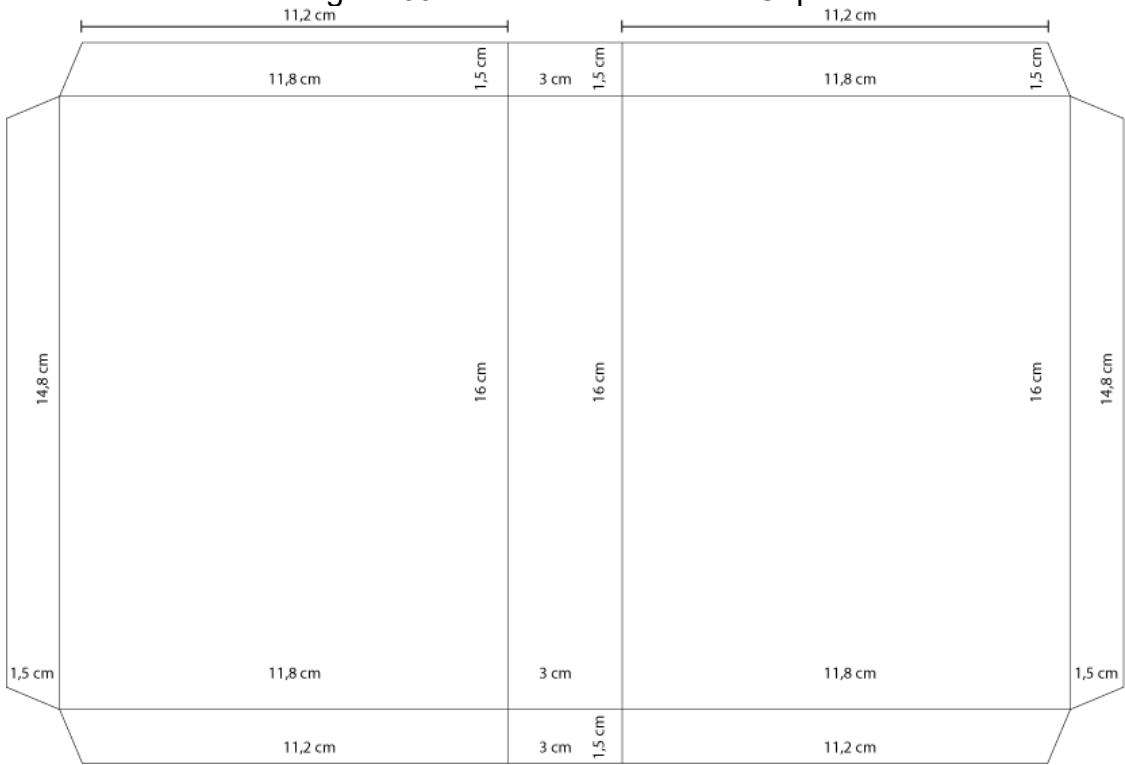
Tamanho	• Aberto - 22 x 15 cm • Dobrado - 11 x 15 cm
Papel	• Couchê fosco 210g
Acabamento	• Laminação fosca
Impressão	• Digital
Lados de impressão	• Frente e verso

3.11. Capa

A capa, em cor vermelha, apresenta uma padronagem de cascas de sururu na parte frontal, ilustrações de duas colheres de pau em sua lombada, um texto sobre o ato de comer na Lagoa Mundaú em sua parte posterior e uma folha de rosto na cor preta. A impressão reveste folhas de papelão Holler de 2mm para conferir a estrutura de um livro de capa dura.

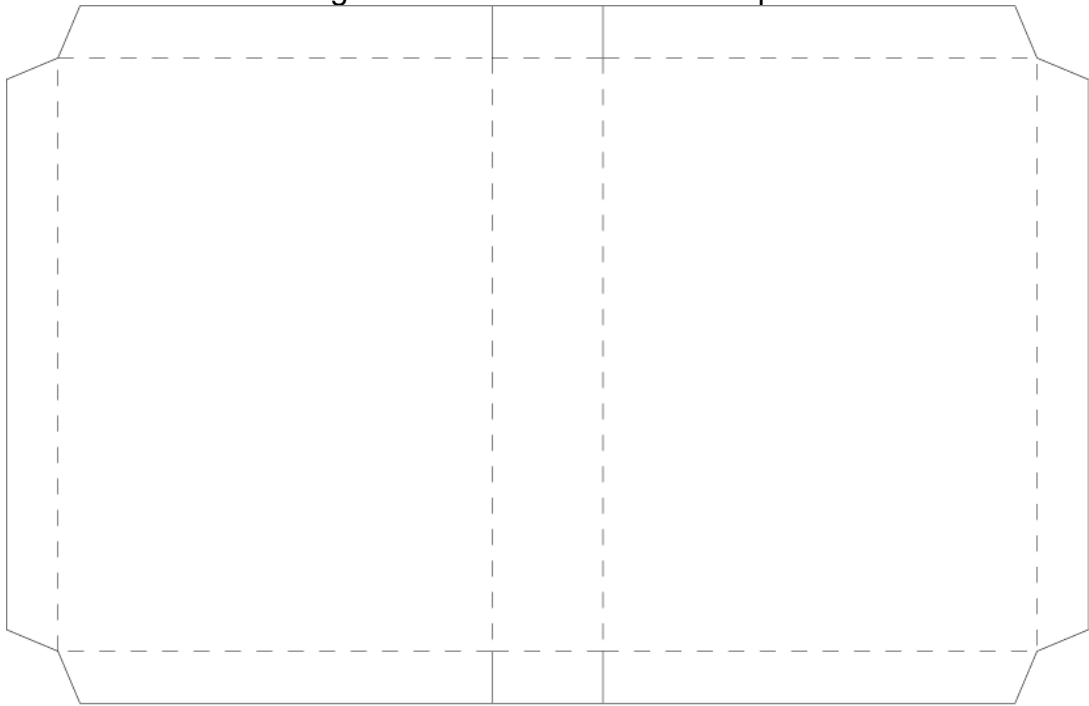
A capa é uma das partes que compõem o invólucro dos cards, que é estruturado por duas bases (capa e caixa), que unidas formam um receptáculo em forma de livro.

Figura 69 - Desenho técnico da Capa



Fonte: Autoral (2024)

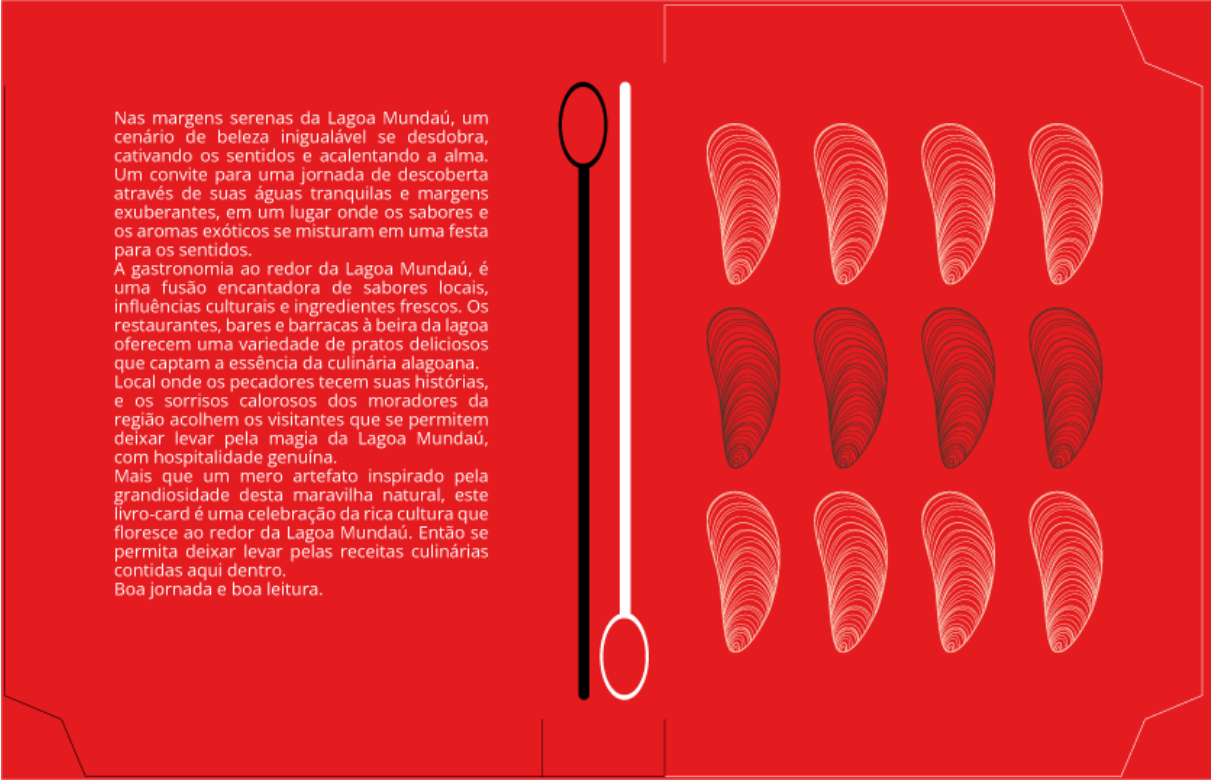
Figura 70 - Faca de corte da Capa



--- DOBRA ---
—— CORTE ——

Fonte: Autoral (2024)

Figura 71 - Área de impressão da capa



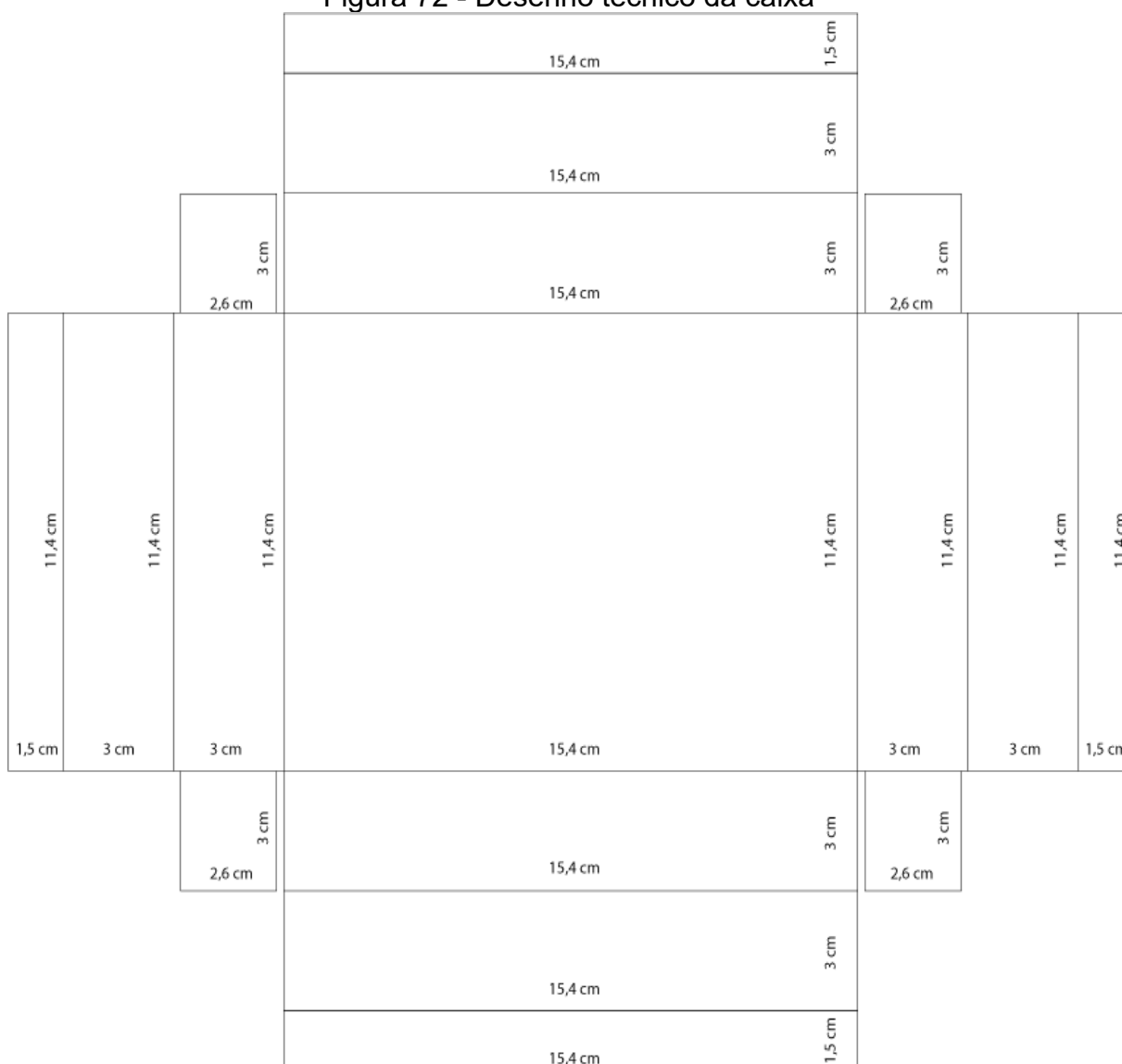
Fonte: Autoral (2024)

Tamanho	• Aberta • Fechada
Papel	• Papelão Holler de 2mm revestido com Couchê Fosco 170g • Folha de guarda em Couchê Fosco 170g
Acabamento	• Laminação fosca
Impressão	• Digital
Lados de impressão	• Frente

3.12. Caixa

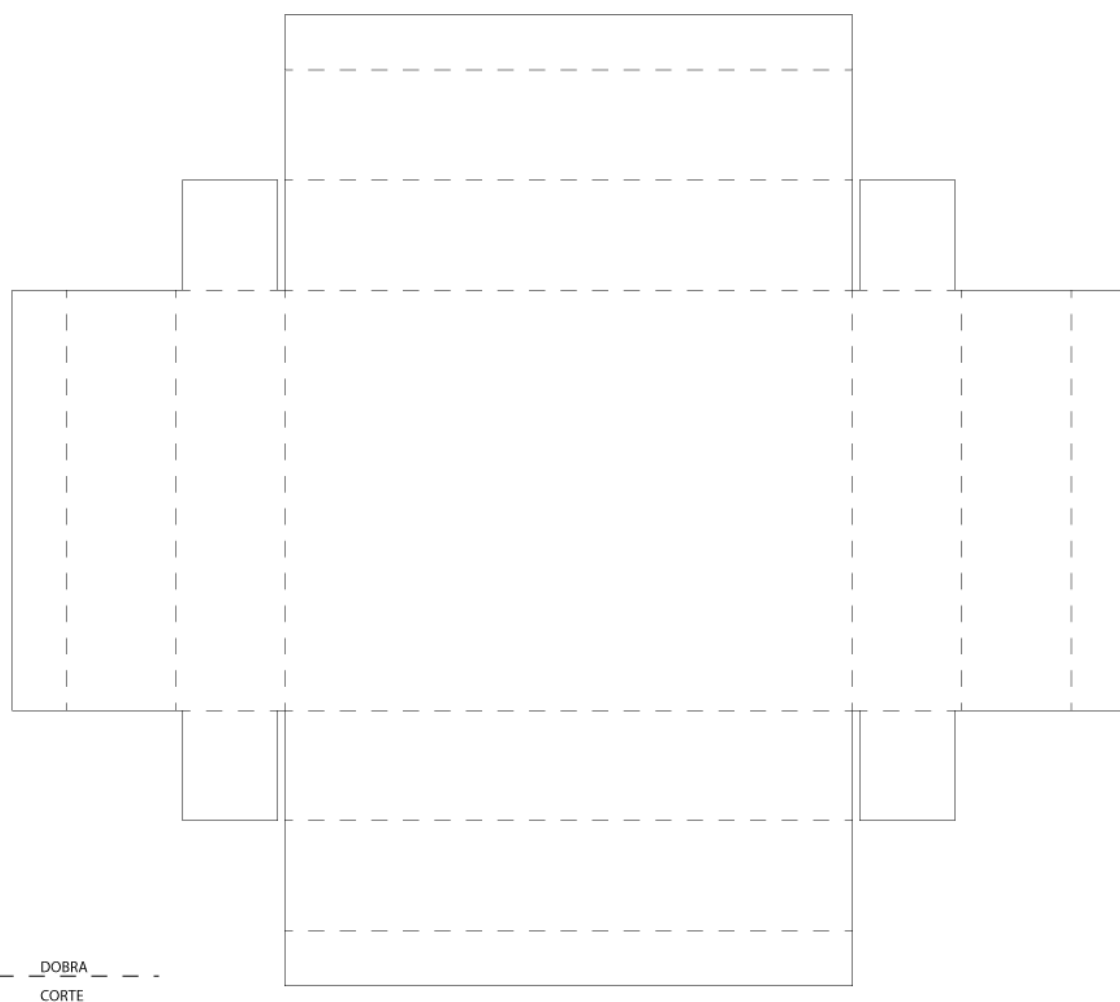
A caixa é parte que em união com a capa, formam basicamente a embalagem do artefato. Possui um fundo e quatro laterais, apresentando seu topo descoberto. Esta parte é colada na parte interna da capa da seguinte forma: O fundo da caixa é colado na parte interna direita da capa, e uma das laterais da caixa é colada na parte interna da lombada da capa, fazendo com que a embalagem simule um livro, fazendo com que a parte esquerda da capa sirva de tampa para a caixa.

Figura 72 - Desenho técnico da caixa



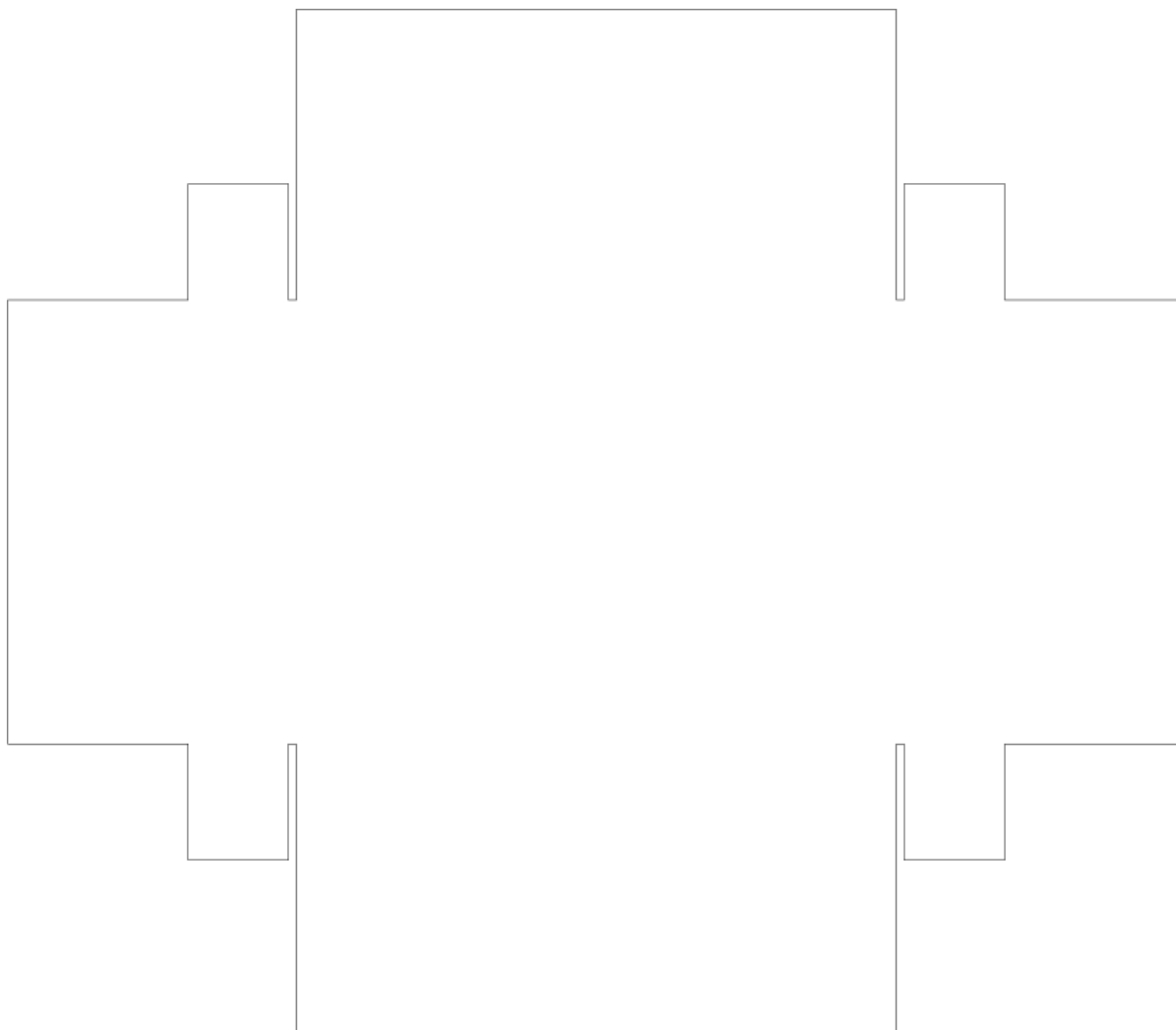
Fonte: Autoral (2024)

Figura 73 - Faca de corte da caixa



Fonte: Autoral (2024)

Figura 74 - Área de impressão da caixa



Fonte: Autoral (2024)

Tamanho	• Aberta • Fechada
Papel	• Papel Couchê 300g
Acabamento	• Aplicação de corte de acordo com a faca especificada em documento
Impressão	• Sem impressão
Lados de impressão	• Sem impressão

3.13. Luva

Optar pela construção de uma luva para livros se deu com o intuito de proteger o material contra amassados, rasgos, e exposição a elementos danosos externos, como a poeira. Porém, além de proteção, a luva confere diferencial ao comparar o material com os similares no mercado.

Para a luva deste projeto, foi decidido pelo formato retangular, nas medidas da caixa, para que encaixem corretamente, e proporcione a proteção desejada ao artefato. Na parte da frente dela está contida a logo do projeto, alguns elementos ilustrados como canoas relacionadas aos pescadores da lagoa, e os grafismos dos pontos em tons da paleta das cores de base. Na parte posterior consta uma breve apresentação do projeto e a lista de receitas contidas no projeto.

Figura 75 - Desenho técnico da luva

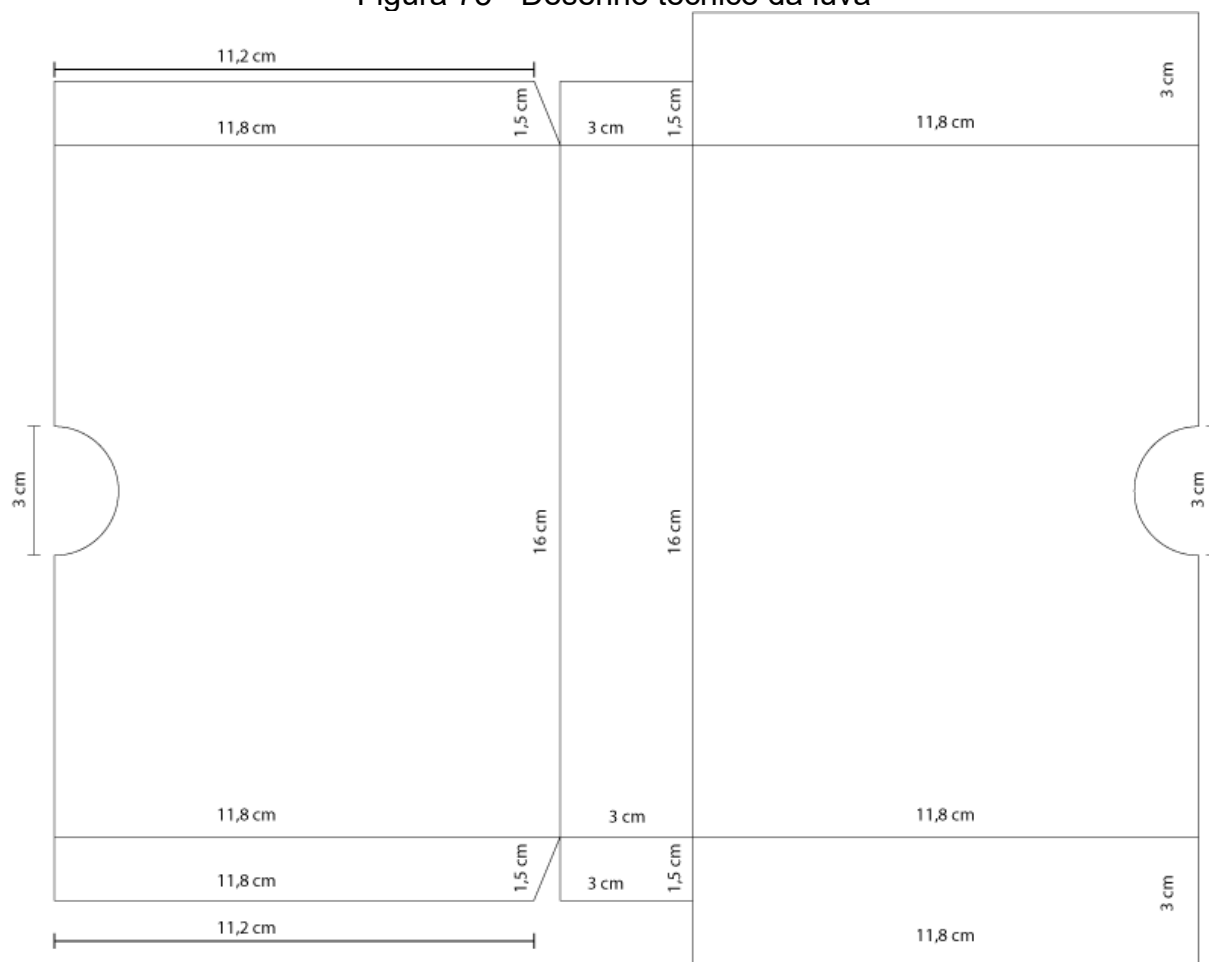
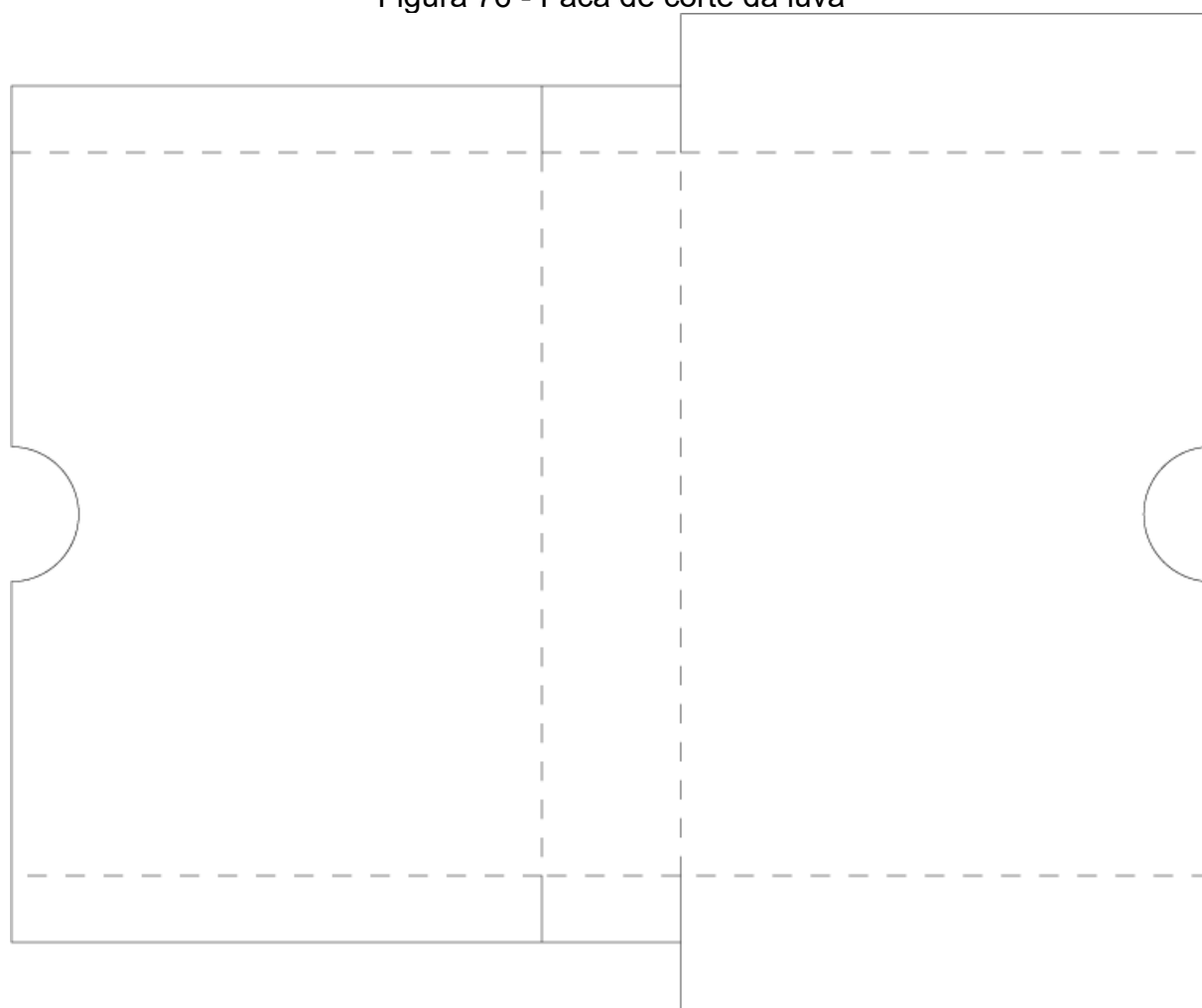


Figura 76 - Faca de corte da luva



— DOBRA — — —
— CORTE — — —

Fonte: Autoral (2024)

Figura 77 - Área de impressão da luva



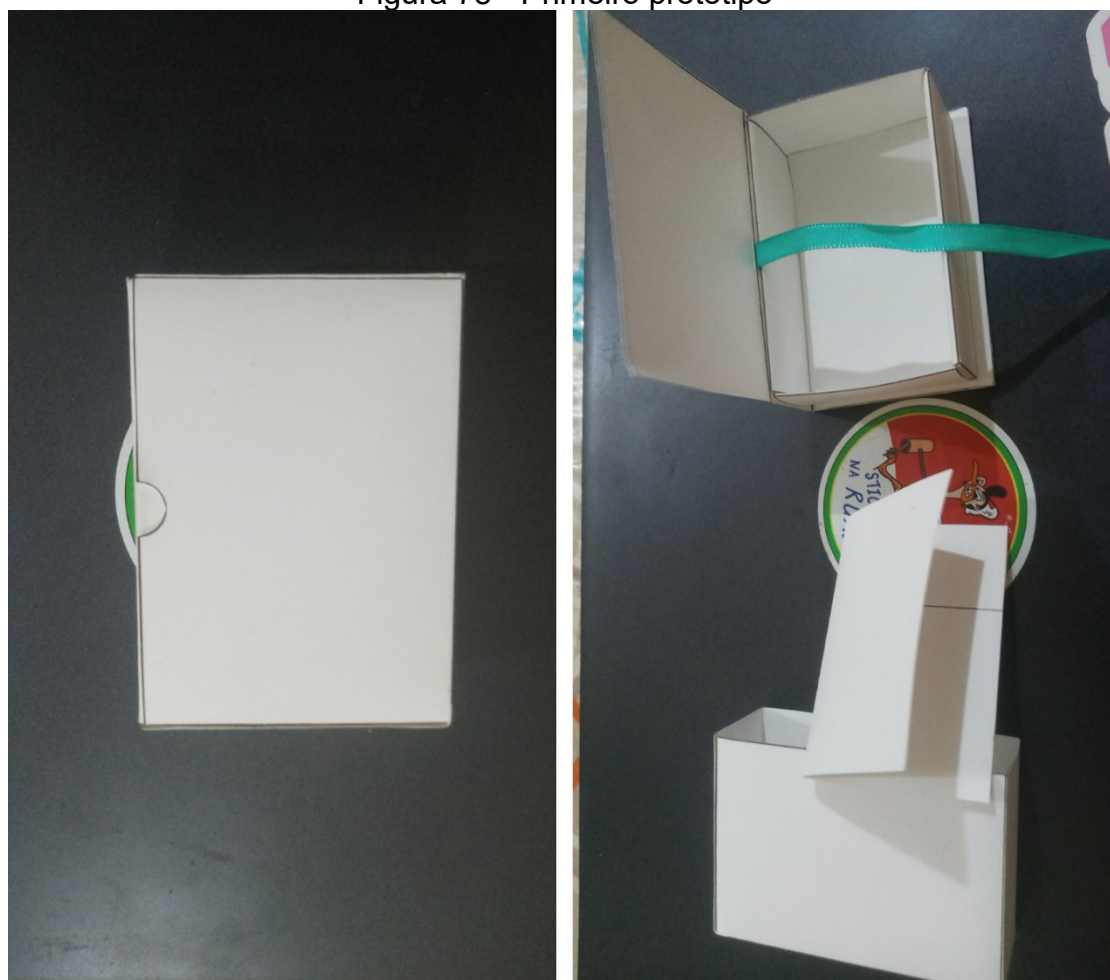
Fonte: Autoral (2024)

Tamanho	- Aberta - Fechada
Papel	Cartão Triplex 350g
Acabamento	- Policromia na parte externa - Laminação fosca
Impressão	Digital
Lados de impressão	Frente

3.14. Protótipo

O primeiro protótipo elaborado (Figura 78) teve como objetivo observar a viabilidade da forma do artefato. Experimentar o modelo de caixa, de card, de melhor de manejo na interação dos cards com a caixa e do uso de uma luva de proteção para o livro-card. Foi feita em papel couchê 180g, em uma escala reduzida. Neste primeiro momento apenas os testes de corte e colagem dos componentes foram realizados. A impressão não foi testada.

Figura 78 - Primeiro protótipo

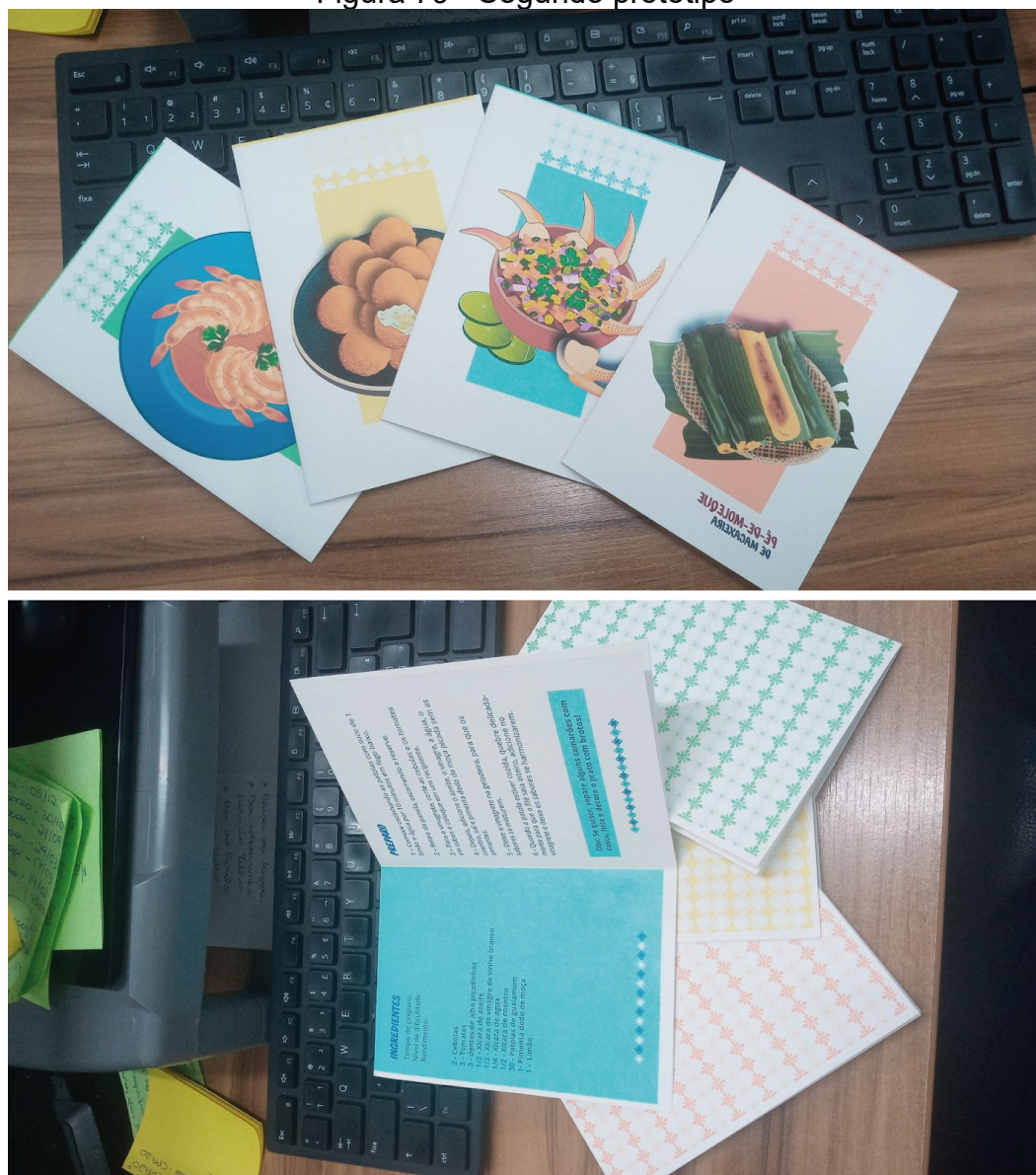


Fonte: Autoral (2024)

O segundo protótipo (Figura 79) se fez valer da necessidade de experimentar a composição dos cards, das ilustrações, e da diagramação definida na etapa da escolha do grid. Impressões dos cards em tamanho real foram realizadas em papel couchê 180g para tentar perceber se haveria necessidade de modificações.

Foi percebido que a ordem em que os cards foram construídos, não seguia a ordem desejada. A parte interna ficou invertida, assim como o título que leva o nome da receita, e se encontra na capa. Modificações foram realizadas no projeto gráfico dos cards com o objetivo de aplicar as correções.

Figura 79 - Segundo protótipo



Fonte: Autoral (2024)

Já o terceiro protótipo visava entender a estrutura da capa, da caixa e da luva. As impressões das propostas gráficas para a capa e para a luva foram realizadas em papel couchê, em escala levemente reduzida, o que ajudou inclusive a visualizar parcialmente como seriam as dimensões reais do produto final. Auxiliou na compreensão das áreas de corte, vinco e cola desses componentes.

O revestimento de um papelão com espessura de 2mm, recortado em 3 partes, tal e qual o determinado no projeto para as áreas de capa, contracapa e lombada, foi realizado com o impresso destinado à capa, visando simular como a capa dura funcionaria no projeto.

Nesta fase, a necessidade de algumas correções na parte gráfica fora percebida. A padronagem criada para a capa possui uma opacidade muito alta, não contrastando com o fundo. Logo, para o projeto final, este quesito foi corrigido.

Para a parte da luva, o material saiu quase perfeito, a colagem funcionou muito bem, porém o corpo do texto na parte posterior, que especifica a quantidade de cards contida no interior da caixa, e um pequeno texto sobre a culinária da Lagoa Mundaú, ficou muito pequeno, dificultando assim a legibilidade. Este detalhe também foi corrigido para o projeto final.

Figura 80 - Terceiro protótipo



Fonte: Autoral (2024)

A etapa de prototipagem se mostrou muito útil, permitindo reconhecer os erros antes que o projeto fosse para gráfica, possibilitando assim uma economia financeira, tendo em vista que o projeto não precisaria do reinvestimento em uma segunda rodada de impressões pagas.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir deste estudo, chegamos à conclusão que a antropologia, a gastronomia e o design podem cooperar entre si, gerando benefício entre eles e elevando a qualidade dos resultados. A etnografia, parte da metodologia inicial, permitiu um aprofundamento sobre o objeto estudado, no caso as comunidades ribeirinhas da Lagoa Mundaú, buscando entender suas qualidades culturais e suas relações com os alimentos provenientes da lagoa, com o intuito de valorizá-los.

Optou-se por abordar as receitas existentes nos bares e restaurantes da região, gerando um material que visa propagar tal cultura alimentar entre os entusiastas da boa alimentação, fomentando o turismo gastronômico nos municípios de Maceió, Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte. Através da etnografia foi possível observar que os elementos da lagoa são importantes para a comunidade, para economia e para a culinária identitária local. Logo, pensou-se em um material que pudesse comunicar sobre a gastronomia ribeirinha.

O projeto alcançou como resultado, um produto em forma de cards ilustrados, contendo um total de 24 receitas, que são acomodados em uma caixa que simula um livro e é resguardado por uma luva. Um artefato, em que se pretende manter a identidade visual através de elementos observados durante a fase informativa do projeto.

Trata-se de uma solução viável no quesito produção, e que cumpre os requisitos propostos ao coletar as receitas, e convertê-las em um artefato ilustrado, que viabilize atrair o interesse turístico para essas comunidades.

Para que o resultado seja completamente satisfatório, é necessário retornar às comunidades, principalmente aos bares e restaurantes visitados, para apresentar o protótipo em escala real e avaliar o nível de aprovação e aceitação dos proprietários e moradores com quem algum tipo de contato foi firmado, validando assim a eficácia do artefato.

Apresentá-lo a potenciais consumidores, também elevaria a noção sobre a clareza da comunicação proposta, obtendo o retorno sobre a efetividade do artefato, assim como sobre a compreensão da proposta através da óptica do leitor.

REFERÊNCIAS

- AMBROSE, Gavin; HARRIS, Paul. Fundamentos de design criativo. Trad. Jorge Luiz Padilha. 2. ed. São Paulo: Bookman Editora, 2012.
- ANA: Agência Nacional das Águas; Plano de ações e gestão integrada do complexo estuarino lagunar Mundaú-Manguaba, CELMM: resumo executivo, 124 p., 2006.
- BLOMBERG, Jeanette et al. Ethnographic field methods and their relation to Design. In: SCHULER, Douglas; NAMIOKA, Aki.(Ed.). Participatory Design: principles and practices. Hillsdale: Lawrence Erlbaum Associates, 1993.p. 123 -155.
- BOZTEPE, Suzan. Toward a framework of product development for global markets: a user - value - based approach. Design Studies, London, v. 28, n. 5, p. 513 - 533, set. 2007.
- BRASIL, Amazon. Um natal à brasileira: Delícias na mesa para celebrar com sabor. Amazon, 2023.
- CALADO, T. C. S. & SOUSA, E. C. Crustáceos do Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú/Manguaba Alagoas. Fapeal, Maceió. 25: Vol . 1,2. 2012.
- CAMERON, W.M. & D.W. Pritchard. 1963. Estuaries. In: Hill, M.N. ed. The sea, Vol. 2. New York, John Wiley & Sons, pp.306- 324.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 pág.
- CARTA FORTALEZA, 1997. Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf> .
 Acesso 13 dez. 2023
- CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da Alimentação no Brasil. Ed. Global, Natal, 2004. 42 pág.
- DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DATASEBRAE. Indicações Geográficas Brasileiras. Sebrae Origens, 2022. Disponível em:
<https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>
- D'OXUM, Neide O. Wa Jeun: Sabores ancestrais Afro-indígenas. Alagoas: Imprensa Oficial, 2023.
- EDITORES, Catapulta. Senttia Essencial Cookbooks: Morango, Milho, Berinjela, Limão-siciliano, Tomate e Abacate. Editora Catapulta, 2018.
- FAIRBRIDGE, R.W. 1980 The estuary: its definition and geodynamic cycle. In: Olausson, E. & Cato, I. [Eds.] Chemistry and biogeochemistry of estuaries. New York, John Wiley and Sons, pp.1-35.

FARION, S. R. LITORAL DO RIO GRANDE DO SUL: RIO, LAGO, LAGOA, LAGUNA. *Âgora*, v. 13, n. 1, p. 167-186, 30 nov. 2007.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala* Rio de Janeiro: Record, 1998. 68 pág.

GIMENES-MIANSSE, M. H. (2023). Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios. *Revista Memória em Rede*, 15(28), p. 245-274.
<https://doi.org/10.15210/rmr.v15i28.23909>

GO, K., HAYASHI, M., TSURUNII, K. e FUJIMURA, H. Action of flavonoids on increased vascular permeability and fragility. *Acta Sch. med. Univ. Gifu*, v. 22, n. 4, p. 582-596, 1974.

HALL, M & SHARPLES, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the experience of taste. In Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis & Brock Cambourne (Eds.), *Food Tourism Around the World: Development, management and markets* (pp. 1-24). Oxford: Butterworth-Heinemann.

HALUCH, Aline. *Guia prático de design editorial*. Rio de Janeiro, Editora 2AB, 2013. 104 pág.

HASLAM, Andrew. *O livro e o designer II*. São Paulo: Editora Rosari, 2010. 2 ed. 256 pág.

JOHNSON, J.; BAUMANN, S. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. 2 ed. Nova York: Routledge.

KRUCKEN, Lia. *Design e Território: valorização de identidades e produtos locais*. 1ª Ed. São Paulo: Studio Nobel, 2009.

LINS, Nide. *Guia da Gastronomia Popular Alagoana*. Alagoas: Imprensa Oficial, V. 1, 2, 3.

LIRA, G. M.; MANCINI FILHO, J.; SANT'ANA, L. S.; TORRES, R. P.; OLIVEIRA, A. C.; OMENA, C. M. B.; NETA, M. L. S. Perfil de ácidos graxos, composição centesimal e valor calórico de moluscos crus e cozidos com leite de coco da cidade de Maceió- -AL. *Rev. Bras. Cienc. Farm.*, v. 28, n. 4, p. 529-537, 2004.

LODY, Raul. *Manifesto Colher de Pau*. Disponível em: www.cartacapital.com.br, 2015.

MACEIÓ, Prefeitura de. *Um olhar sobre o Turismo de Maceió: oferta x demanda*. Brasília: IABS, 2015. Disponível em: <https://www.maceioconvention.com.br/wp-content/uploads/2016/03/um-olhar-sobre-o-turismo-Maceio-web.pdf>.

MAPA -Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. *O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?* Governo Federal, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>.

Paris, ago. 2006. Disponível em: <<https://diplomatie.org.br/gastronomia-direito-humano/>

MATTOS, CLG. A abordagem etnográfica na investigação científica. In MATTOS, CLG., and CASTRO, PA., orgs. Etnografia e educação: conceitos e usos [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2011. pp. 49-83.

MEGGS, Philip B. (1942 – 2002) História do design gráfico: Philip B. Meggs e Alston W. Purvis Título original: A history of graphic design 4. ed. norte-americana. Tradução: Cid Knipel São Paulo: Cosac Naify, 2009.

PETRINI, C. Gastronomia, direito humano. Le Monde Diplomatique, publicações. Porto Alegre: Bookman, 2011.

ROGERS, Yvonne; SHARP, Helen; PREECE, Jennifer. Design de interação: além da interação homemcomputador. Trad. Isabela Gasparini 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

ROWE, Laura. O Livro dos Sabores: Tudo que você sempre quis saber sobre alimentos. São Paulo: Publifolha, 2017.

SAMARA, Timothy. Guia de design editorial: manual prático para o design de SCHEINBERGER, Felix. Ser ilustrador: 100 maneiras de desenhar um pássaro ou como desenvolver sua profissão. 1ª edição. São Paulo: Gustavo Gili, 2019.

SILVA, C. S. Distribuição e abundância da fauna macrobentônica do complexo estuarino Mundaú/ Manguaba (Alagoas, Brasil). Bol. Estud. Ciênc. Mar, 6: 45-64, 1992.

STANLEY, J. & STANLEY, L. Food Tourism: A Practical Marketing Guide. Oxfordshire: CABI, 2015.

TEIXEIRA, R. L. & FALCÃO, G. A. F. Nota sobre os peixes e macrocrustáceos que ocorrem próximo à desembocadura do complexo lagunar Mundaú/Manguaba (Alagoas, Brasil). Bol. Estud. Ciênc. Mar, 8: 5-12, 1992.

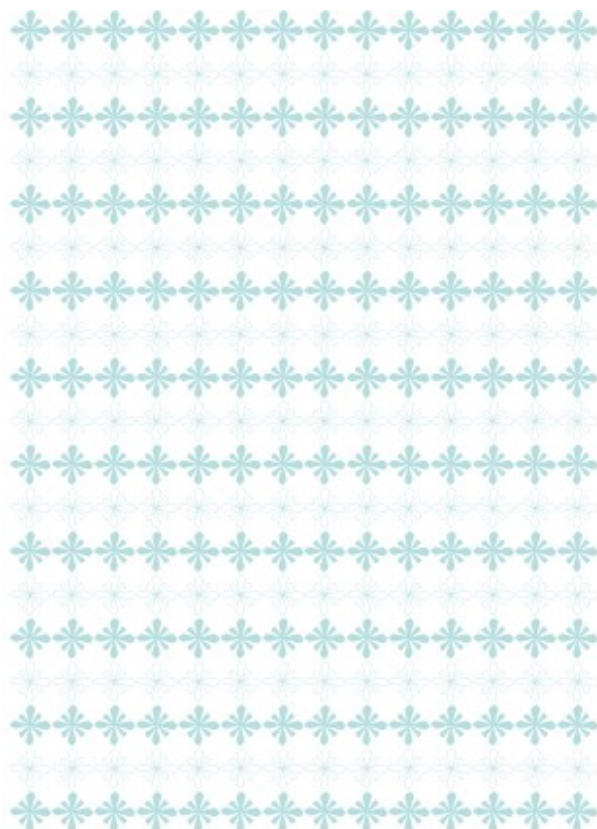
TONDREAU, B. Criar Grids: 100 fundamentos de layout. Tradução: Luciano Cardinali. São Paulo: Editora Blucher, 2009.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Imaterial%202003.pdf> , Acesso 13 dez. 2023.

VIANNA, Letícia Costa Rodrigues; SALAMA, Morena Roberto Levy; PAIVA-CHAVES, Tereza Maria Cotrim de. Sem perder a ternura jamais! Notas sobre a implementação da política de salvaguarda do patrimônio cultural registrado pelo IPHAN. In: V Seminário Internacional de Políticas Culturais. Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, maio 2014.

VILLANOVA, Thibaud. The Unofficial Ghibli Cookbook: Recipes from the Legendary Studio. Titan Book, 2023.

APÊNDICE: PRODUTO FINAL



INGREDIENTES

Tempo de preparo: 50 minutos

Nível de dificuldade: Médio

Rendimento: 14 porções

Massa:

- 2 - Xícaras de farinha de trigo
- 1/2 - Colher (sopa) de manteiga
- 1 - Colher (sopa) de cachaça
- 1/2 - Xícara de água morna
- 1 - Colher (café) de sal
- 1 - Colher (café) de fermento químico em pó

Recheio:

- 500 gr - Cebolas
- 2 - Tomates
- 1/2 - Xícara de azeite
- 1 - Xícara de vinagre de vinho branco
- 2 - Xícara de água
- 1 - Xícara de coentro
- 1 - Patolas de guaiamum
- Sal e Pimenta do reino a gosto



PASTEL DE SURURU

PREPARO

1 - Afervente os mariscos por 10 minutos em água e sal. Refogue em azeite o alho, cebola e os tomates bem picados, adicionando ao refogado o pimentão e os mariscos previamente aferventados, e tempere com sal e pimenta do reino

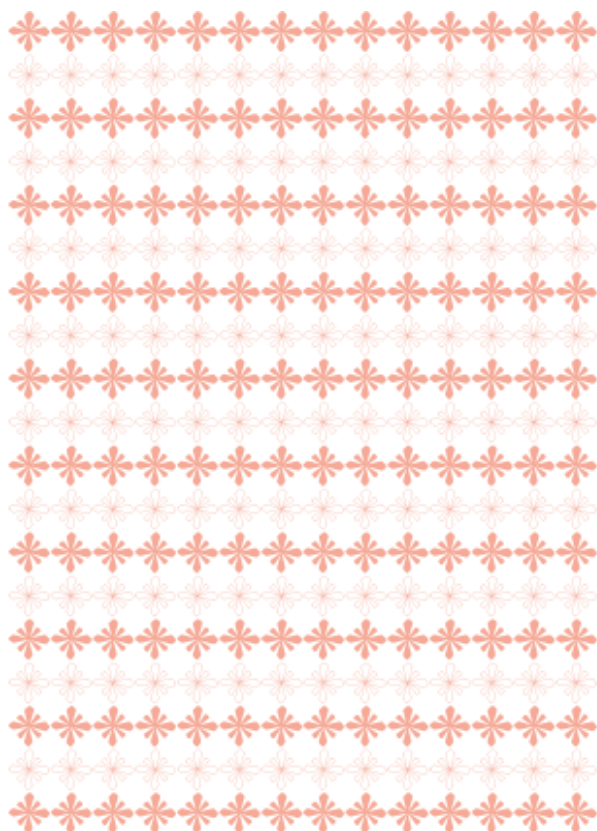
2 - Desligue o fogo, adicione o coentro, mexa e abafe, e reserve enquanto prepara a massa.

3 - Misture a farinha, a manteiga, o sal e a cachaça, adicionando em seguida o fermento e por último a água morna até dar consistência que despregue totalmente das mãos e da mesa.

4 - Abra com um rolo até que fique fina e coloque o recheio fechando bem as bordas para que não abra na hora de fritar e frite em óleo quente.

Caso prefira, substitua o preparo da massa por massas prontas de supermercado.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 04 porções

Camurim:

4 - Filés de Camurim de 200 g cada
Óleo de coco para selar o peixe o quanto baste; sal e semente de aroeira moída a gosto. Preservar umas sementes de aroeira para decorar o prato.

Pirão:

30 ml - Manteiga derretida
1 - Dente de alho moído
15 g - Cebola
1 - Folha de louro
80 g - Farinha de mandioca fina
700 ml - Caldo de peixe
Sal, coentro e pimenta-do reino a gosto



CAMURIM COM PIRÃO

PREPARO

1 - Tempere o filé de camurim com sal e semente de aroeira (pimenta rosa) moída. Aqueça uma frigideira, coloque o óleo de coco e sele o peixe até ficar dourado. Retire o peixe da frigideira e reserve.

2 - Na hora de servir, finalize a cocção no forno a 180° C por 6 minutos.

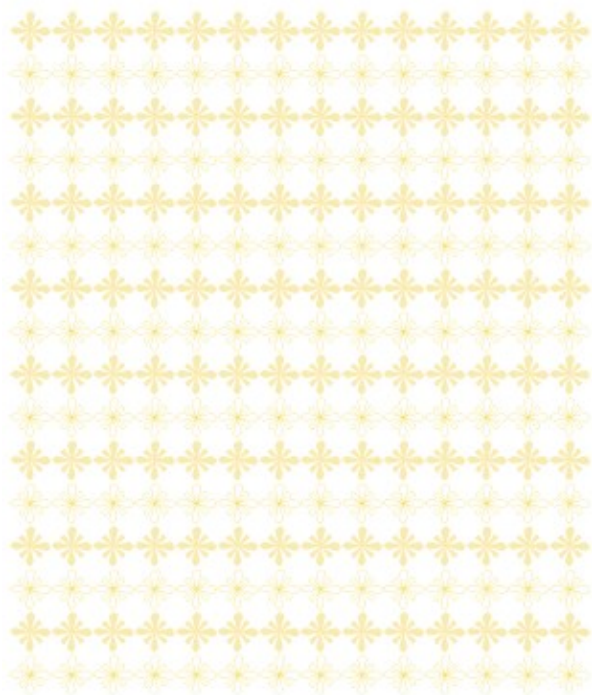
3 - Em uma panela aqueça a manteiga e refogue a cebola, o alho, o louro e o coentro.

4 - Tempere o caldo de peixe com sal, coentro e pimenta-do-reino. Leve ao fogo, deixe ferver e engrosse o pirão com a farinha de mandioca, adicionando aos poucos e mexendo sempre para não empelotar.

5 - Retire do fogo quando atingir a consistência desejada. Coloque o pirão no prato, sirva o peixe por cima e decore com as sementes de aroeira.

Camurim é um peixe abundante e tradicional na Lagoa Mundaú. Segundo pescadores, não há quem não goste de pescar e comer essa iguaria.





BOLINHO DE SIRI

INGREDIENTES

Tempo de preparo: 30 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

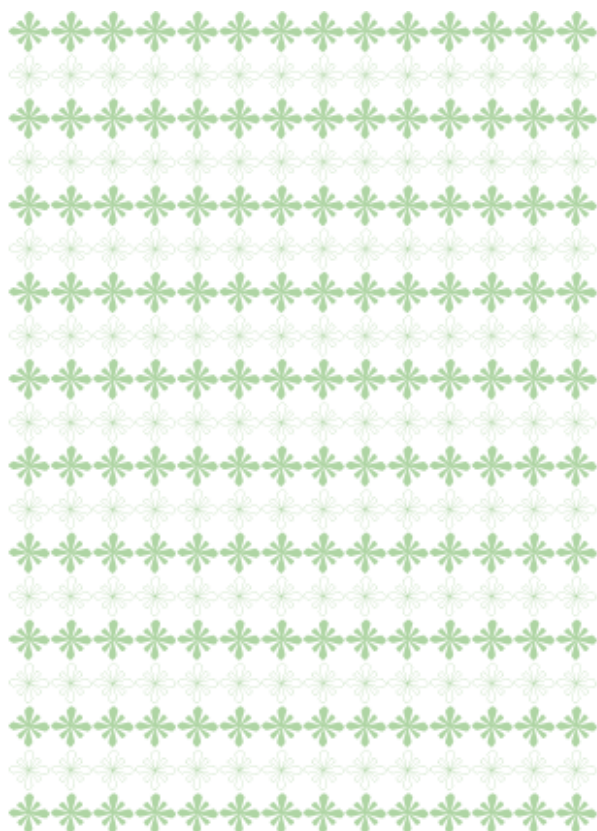
Rendimento: 20 porções

- 2 - Colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3 - Dentes de alho picados
- 1 - Cebola média picada
- 250 g - Filé de siri
- 1 - Colher (sopa) de coentro picado
- 1/2 - Colher (chá) de sal
- 6 - Fatias de pão de fôrma sem casca, esmigalhadas
- 2 - Ovos ligeiramente batidos
- 1/2 - Farinha de rosca
- Óleo o quanto baste para fritar

PREPARO

- 1 - Em uma panela média com o azeite, refogue o alho e a cebola em fogo alto (200 °C a 220 °C) até ficarem ligeiramente macios (cerca de 2 minutos).
- 2 - Acrescente a carne de siri, o coentro e o sal, misture e refogue por 3 minutos.
- 3 - Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo alto.
- 4 - Enquanto isso, na panela com o siri, adicione o pão e misture bem. Retire porções da massa com uma colher de sopa e faça bolinhos. Passe no ovo batido e na farinha de rosca.
- 5 - Frite os bolinhos no óleo quente até dourar totalmente. Retire com uma escumadeira, deixe escorrer em papel-toalha e sirva em seguida.

Em alguns restaurantes no entorno da Lagoa Mundaú, você poderá encontrar versões desse bolinho com o Caranguejo Aratu.



INGREDIENTES

Tempo de preparo: 45 minutos

Nível de dificuldade: Médio

Rendimento: 2 porções

1 Kg - Camarão
 1 - Tomate
 1/2 - Cebola
 1/3 - Pimentão verde
 1 - Colher (sopa) de vinagre
 1/2 - Limão
 2 - Colheres (sopa) de azeite de oliva
 600 g - Manteiga artesanal
 1/3 - Maço de coentro
 2 - Colheres (sopa) de extrato de tomate concentrado



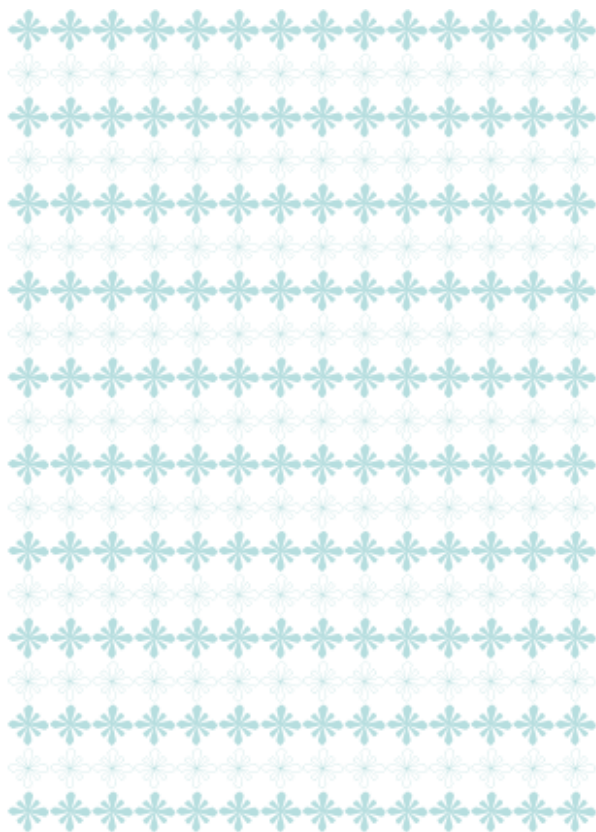
CAMARÃO ALAGOANO BAR DAS OSTRAS

PREPARO

- 1 - Colocar em água fervente os camarões, deixar por 10 minutos. Em seguida retirar os camarões da água fervente e colocá-los em água fria e descascar.
- 2 - Após limpar os camarões, colocá-los novamente na água com um pouco de sal, deixar ferver por uns 5 minutos. Esfriar e reservar.
- 3 - Colocar no liquidificador o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro, vinagre e extrato de tomate.
- 4 - Em seguida, colocar o molho liquidificado numa panela, leve ao fogo, adicionando o azeite, limão, deixe cozinhar por 10 minutos, sem reduzir o volume. Mexendo sempre.
- 5 - Coloque a metade da manteiga, os camarões, continue mexendo, acrescente o resto da manteiga, deixando ferver por um minuto em fogo baixo.

Essa receita é Patrimônio Cultural de Alagoas, e era inicialmente servida no Bar das Ostras, às margens da Lagoa Mundaú.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 50 minutos

Nível de dificuldade: Difícil

Rendimento: 4 porções

- 1 kg - Sururus com casca e bem lavados
- 1/2 kg - Sururus sem casca
- 1 l - Água filtrada
- 200 ml - Vinho branco seco
- 1 - Bouquet garni (coentro, louro e tomilho)
- 3 - Colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 - Xícara de cebola
- 4 - Alhos picados
- 2 - Colher (sopa) de suco de limão
- 4 - Colher (sopa) de polpa de tomate
- 3 - Colher (sopa) de pimentão vermelho picado
- 1 - Xícara de leite de coco
- 2 - Colher (sopa) de coentro picado
- 2 - Colher (sopa) de cebolinha picada
- 2 - Pimentas Dedo-de-moça picados, sem sementes
- Sal e pimenta do reino preta a gosto

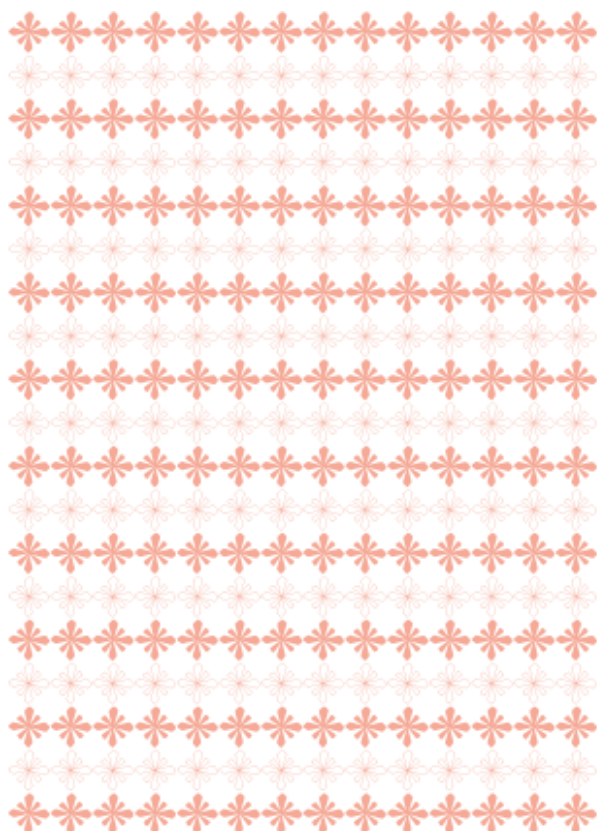


SURURU DE CAPOTE

PREPARO

- 1 - Cozinhar os sururus com casca já limpos com a água filtrada, o vinho, o bouquet garni e sal a gosto por 15 min.
- 2 - Deixar descansar por 10 min. Separar os sururus do caldo do cozimento.
- 3 - Numa outra panela aquecer o azeite, refogar o alho e a cebola, mexendo por 3 min.
- 4 - Juntar os sururus limpos e sem casca, e depois os com casca.
- 5 - Incorporar 2 xícaras do caldo do cozimento do sururu, o suco de limão, sal, pimenta do reino preta, polpa de tomate, pimentão, e as pimentas sem sementes.
- 6 - Ferver. Juntar o leite de coco, o coentro e a cebolinha.

O sururu é Patrimônio Imaterial de Alagoas, e o prato Sururu de Capote, é uma das receitas mais clássicas preparadas com o molusco.



INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 14 porções

1 kg - Goma de tapioca

4 - Cocos ralados

1 - Colher (sopa) de manteiga

Sal a gosto

Quadrados de folhas de bananeira



GRUDE / SAROLHO/ MALCASADO

PREPARO

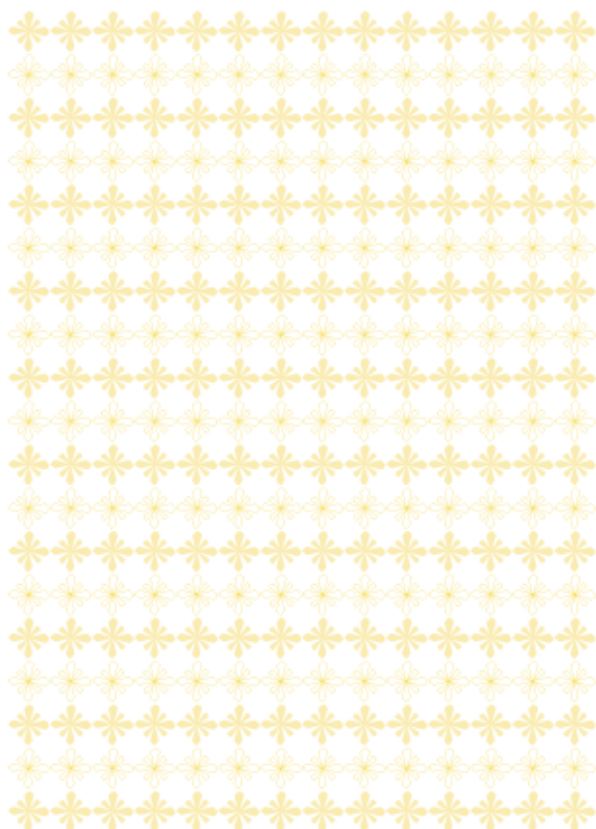
1 - Misture a goma de tapioca, sal e coco ralado. Vá mexendo com as mãos até ficar como um grude. Essa massa não fica lisa.

2 - Faça os bolos com as mãos, depois os achate, colocando os discos de massa em cima das folhas de bananeira .

3 - Coloque a folha de bananeira com os discos de massa na chapa, ou frigideira, e quando assar de um lado, vire o outro.

Não há uma feira livre e/ou barraca de boleira em que você não o encontre, seja ele chamado de grude, sarolho ou malcasado.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 60 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 1 porção

200 g - coco ralado
100 g - creme de leite
100 g - açúcar
20 g - manteiga
1 - lata de leite condensado
200 ml - leite de coco



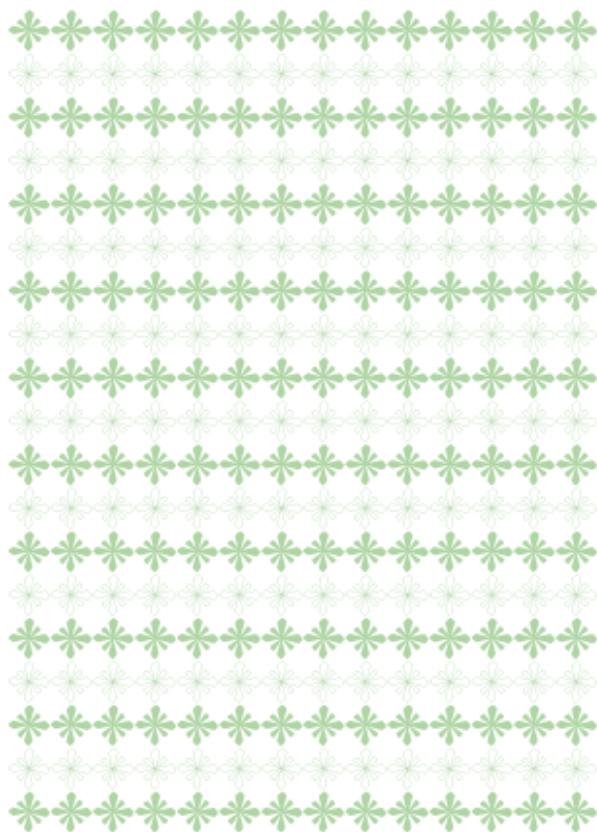
COCADA CREMOSA

PREPARO

- 1 - Em uma panela, coloque o coco ralado, o leite condensado, o leite de coco, o açúcar e a manteiga. Misture bem.
- 2 - Leve a panela ao fogo baixo, por aproximadamente 15 minutos, mexendo sempre.
- 3 - Delisque o fogo e deixe esfriar.
- 4 - Acrescente o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo.
- 5 - Sirva na própria casca do coco seco, e decore com lascas de coco.

A Cocada da Massagueira é um item recém patrimonializado do estado de Alagoas. Em barras ou cremosa, é sempre a sobremesa ideal.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 porções

- 1 - Colher (sopa) de azeite de dendê
- 3 - Dentes de alho amassados
- 1 - Cebola picada
- 250 g - Tomate picado
- 1/2 - Pimentão picado
- 1 kg - Camarão sem casca
- 2 - Colheres (sopa) de leite de coco
- 2 - Colheres (sopa) de requeijão
- 100 g - Queijo mussarela fatiado
- 1 - Colher (café) de colorau
- Coentro a gosto
- Sal a gosto



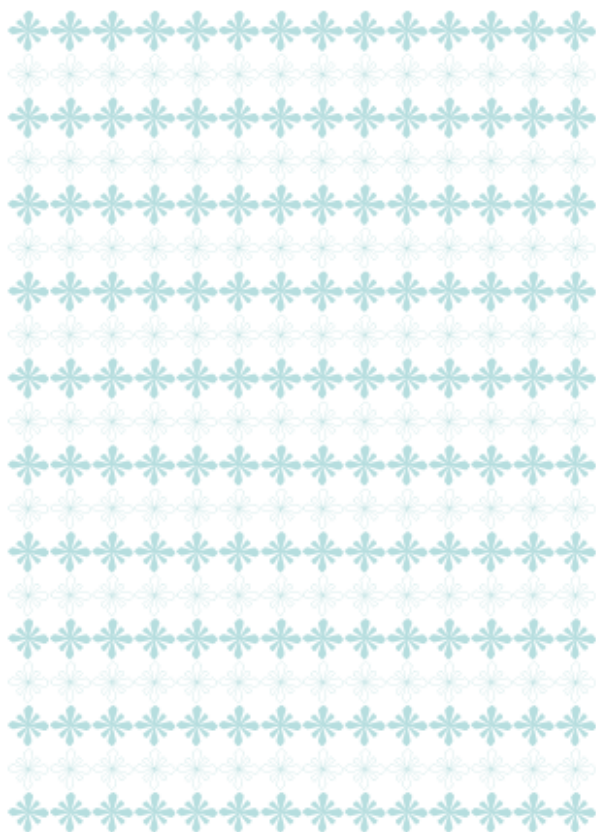
CHICLETE DE CAMARÃO

PREPARO

- 1 - Refogue a cebola com alho, pimentão, tomate, sal e coentro até obter um molho.
- 2 - Misture o leite de coco, azeite de dendê, requeijão e uma colher de café de colorau ao molho.
- 3 - Adicione o camarão e cozinhe por 5 minutos.
- 4 - Ainda quente, coloque o molho de camarão dentro de um refratário, cubra com as fatias de mussarela, espere derreter e sirva.

Receita criada em Alagoas, é encontrada por todo o litoral, e também nos restaurantes das regiões de lagoas.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 90 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 12 porções

- 1 kg - Mandioca descascada
- 2 - Colheres (sopa) de manteiga
- 3 - Gemas
- 500 g - Açúcar cristal
- 900 ml - Leite de coco
- 2 - Xícaras (chá) de castanha-de-caju
- 1 - Xícara (chá) de amendoim
- 1 - Colher (chá) de canela em pó
- 1 - Colher (chá) de cravos-da-índia em pó
- 1 - Colher (chá) de sementes de erva-doce
- 1 - Pitada de sal



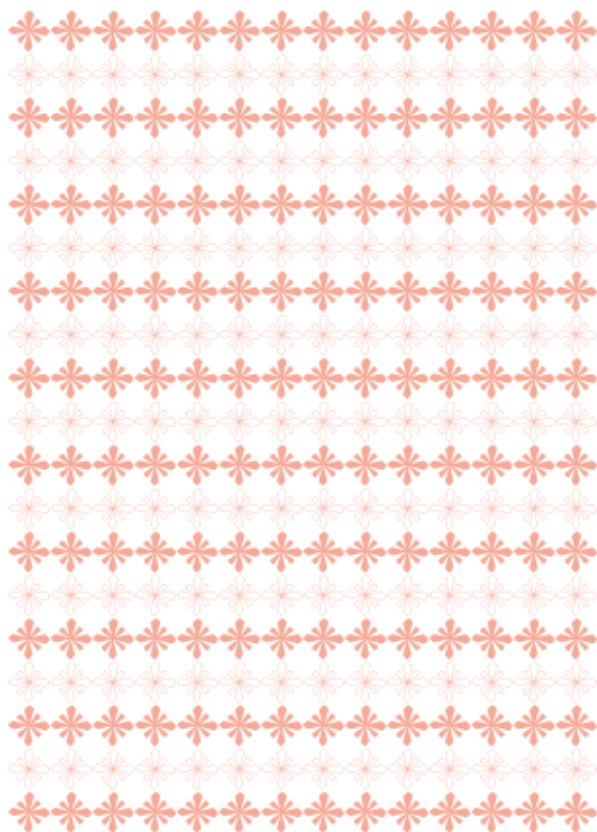
PÉ DE MOLEQUE DE MANDIOCA

PREPARO

- 1 - Cozinhe a mandioca, retire o fio do meio e bata no liquidificador com um pouco da água do cozimento para que fique um creme homogêneo.
- 2 - Em uma bacia adicione a massa de mandioca mole, a manteiga, as gemas, o açúcar, o sal, uma xícara do leite de coco e mexa até formar uma massa homogênea.
- 3 - Acrescente a castanha de caju, o amendoim, a canela, o cravo, a erva-doce e o restante do leite de coco até ficar uma massa parecida com massa de bolo mais grossa.
- 4 - Embrulhe pequenas porções em folhas de bananeira (pode ser papel-alumínio ou papel-manteiga) e leve ao forno por 45 minutos.
- 5 - Espere esfriar e sirva.

Ícone nas barracas de tapioca de toda a Lagoa Mundaú, seja em Coqueiro Seco, em Santa Luzia do Norte ou em Maceió.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 50 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 12 porções

- 3 - xícaras de massa puba
- 1 - xícara de farinha de trigo
- 3 - colheres de sopa de margarina
- 200 ml - leite de coco
- 3 - ovos
- 2 - xícaras de açúcar
- 1 - colher (sopa) de fermento em pó
- 1 - pitada de sal



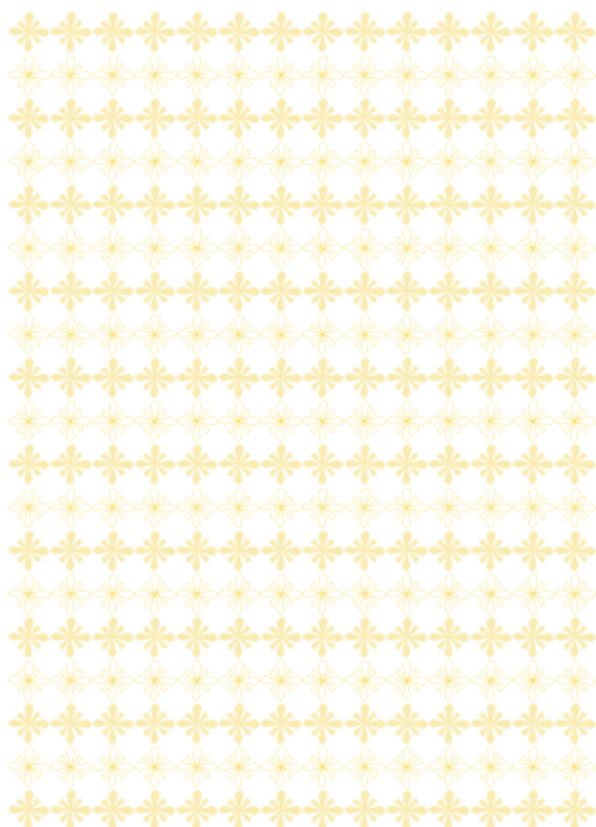
BOLO DE MASSA PUBA

PREPARO

- 1 - Bata bem a margarina com o açúcar, até formar um creme claro.
- 2 - Em seguida, acrescente os ovos inteiros e continue batendo.
- 3 - Acrescente aos poucos a massa puba, a farinha de trigo, o leite, sal e o fermento.
- 4 - Leve para assar em forma untada e polvilhada a 200° C, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Num momento de conversa no cafezinho da tarde ou em qualquer outra situação, bolo de massa puba é a solução.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 1 hora

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 8 porções

20 - Cajus

3 1/2 - Xícaras de açúcar

1 - Pedaco de canela em pau

3 - Cravos-da-índia

2 1/2 - Xícaras de água



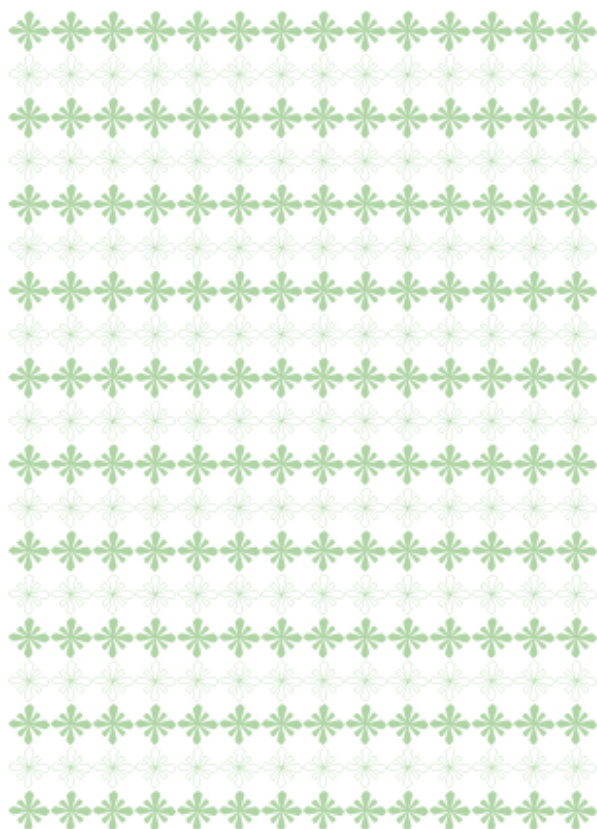
DOCE DE CAJU

PREPARO

- 1 - Retire as castanhas e faça furos nos caju com um garfo e os esprema com as mãos. Reserve o sumo que sair.
- 2 - Faça uma calda com o açúcar e 2½ xícaras (chá) de água.
- 3 - Quando ficar com tom de caramelo, junte a canela, o cravo, os caju e o sumo que os caju soltaram.
- 4 - Cozinhe até a fruta ficar bem macia e reduzir de tamanho.
- 5 - Espere esfriar e sirva.

O Doce de Caju de Ipoca é Patrimônio Imaterial de Alagoas. Ele não carrega apenas a doçura, carrega o peso da cultura do estado.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 6 porções

500 g - Filé de siri
 3 - colheres de sopa de azeite de dendê
 25 g - tomate
 25 g - cebola
 100 g - pimentão verde
 50 ml - leite de coco
 30 g - coentro
 50 g - farinha de rosca
 50 g - Parmesão ralado
 6 - Cascas de siri ou ramequins médios
 Sal e pimenta do reino à gosto



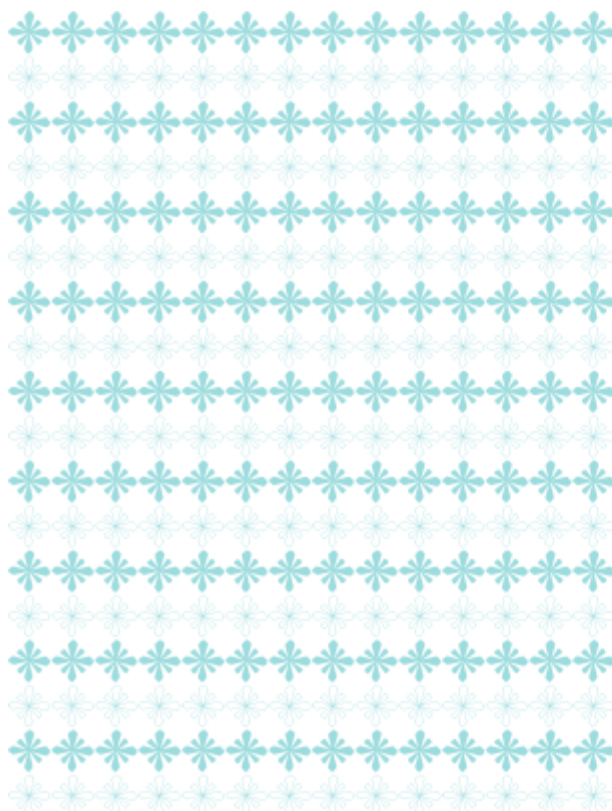
CASQUINHA DE SIRI

PREPARO

- 1 - Limpe bem o filé de siri e reserve.
- 2 - Refogue as verduras no azeite de dendê e depois adicione aos poucos o siri.
- 3 - Adicione o leite de coco, mexendo sem parar até incorporar bem todos os ingredientes.
- 4 - Tempere com sal e pimenta do reino à gosto, adicione o coentro e desligue o fogo. Adicione a farinha de rosca e mexa bem.
- 5 - Para servir, transfira para os ramequins ou cascas do siri, cubra com o parmesão e leve para gratinar no forno por 20 minutos.

Ícone alagoano, tem até restaurantes na beira mar e beira de lagoas que disputam quem possui a melhor casquinha. Vai que é a tua!?





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 60 minutos

Nível de dificuldade: médio

Rendimento: 5 porções

- 2 - Cebolas
- 3 - Tomates
- 3 - dentes de alho picadinhos
- 1/2 - Xicara de azeite
- 1/2 - Xicara de vinagre de mel
- 1/4 - Xicara de água
- 1/2 - Xicara de coentro
- 30 - Patolas de guaiamum
- 1 - Pimenta dedo de moça
- 1 - Limão



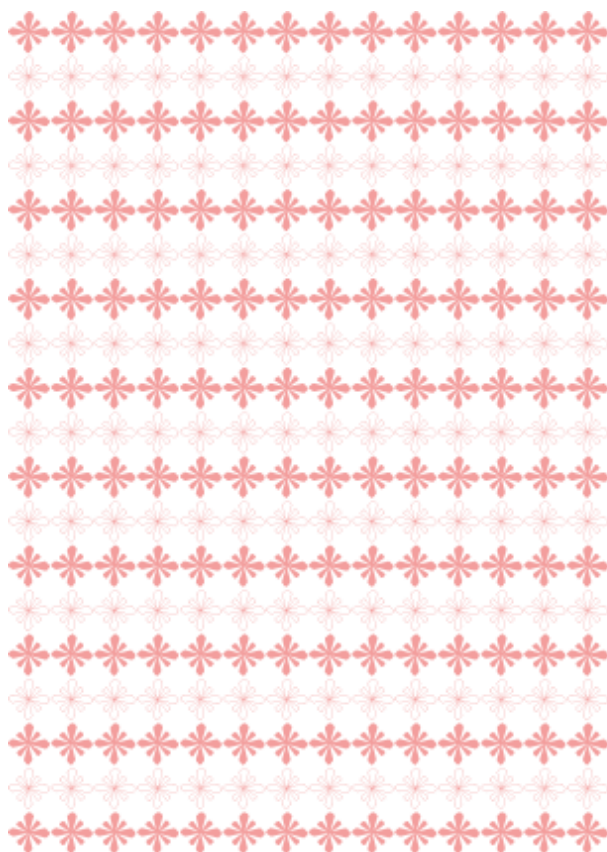
PATOLA AO MOLHO VINAGRETE

PREPARO

- 1 - Comece cozinhando as patolas com suco de 1 limão e água por 10 minutos em fogo baixo.
- 2 - Retire da panela, escorrendo e reserve.
- 3 - Para o vinagrete, colocar no liquidificador ou processador as cebolas, os tomates e a pimenta dedo de moça sem sementes. Bater para formar um creme com pedaços.
- 4 - Depois, adicione o azeite, o vinagre, a água, o coentro, sal e reserve na geladeira.
- 5 - Quando as patolas estiverem cozidas, quebre-as delicadamente para que o filé saia inteiro, adicione no vinagrete e deixe os sabores se harmonizarem.

Nesta receita foram utilizadas as patas do Guaiamum, mas também podem ser utilizadas as de Carangueijo-Uçá.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 porções

250 g - Goma de tapioca

250 g - Cuscuz cozido

1/2 - Coco fresco ralado

16 - Manjubinhas

1 1/2 - Xícara (chá) de farinha de mandioca, para empanar

4 - Colheres (sopa) de azeite de dendê
Sal a gosto



TAPIOCA DE CUSCUIZ COM MANJUBINHA

PREPARO

1 - Misture bem a goma de tapioca e o cuscuz já cozido (pode ser aquela sobra do café da manhã ou jantar).

2 - Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo, junte um pouco da massa e espalhe com as costas de uma colher, para cobrir o fundo de modo uniforme.

3 - Asse por 2 a 4 minutos, ou até obter uma espécie de panqueca, com as bordas desprendendo da panela.

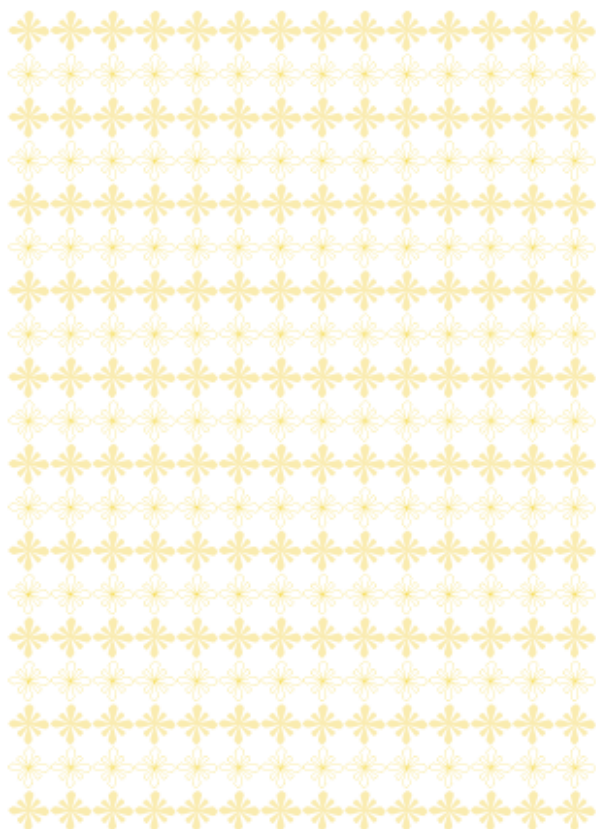
4 - Vire e asse por mais 1 minuto.

5 - Tempere as manjubinhas com sal, polvilhe farinha de mandioca e frite no óleo de dendê bem quente.

5 - Quando dourar, retire e recheie a tapioca, cubra com o coco ralado, e sirva.

Desperdiçar alimento não é uma opção. Sobrou cuscuz cozido? Que tal juntar com tapioca e manjubinhas fritas e aproveitar?!





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 15 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 2 porções

12 - Agulhinhas limpas

2 - Limões (suco)

Farinha de trigo ou mandioca para empanar

Óleo para fritar

Sal a gosto



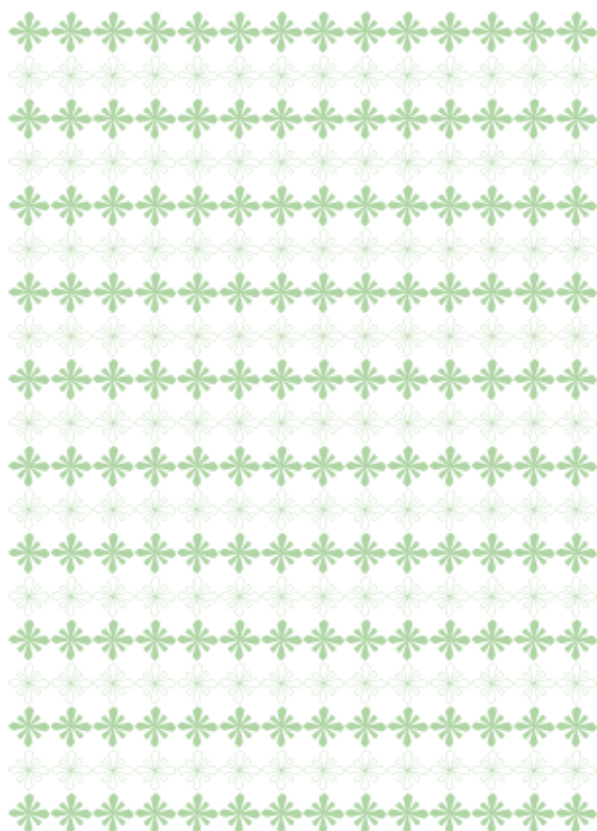
AGULHINHA FRITA

PREPARO

- 1 - Tempere o peixe com o suco de limão e sal a gosto.
- 2 - Passe pela farinha de trigo ou mandioca para empanar.
- 3 - Frite no óleo quente até dourar dos dois lados.
- 4 - Escorra sobre o papel-toalha e sirva imediatamente.

A pequena agulhinha, quando frita fica bem sequinha. Tem que diga que é a companhia perfeita para aquela cervejinha.





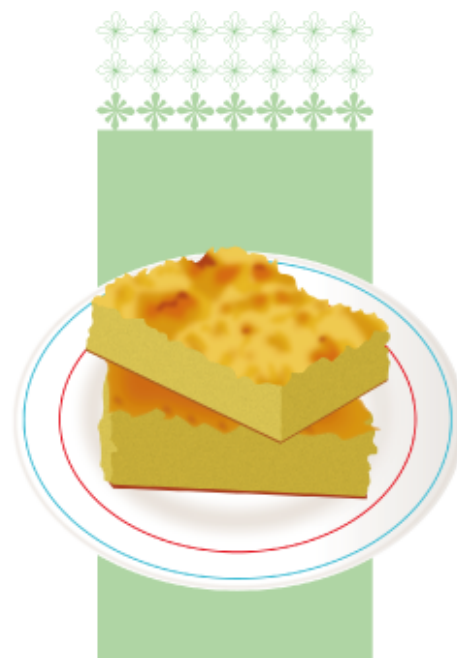
INGREDIENTES

Tempo de preparo: 120 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 12 porções

- 1 kg - Macaxeira crua e descascada
- 2 - Xícaras (chá) de leite de coco
- 1/2 - Xícara (chá) de água
- 2 1/2 - Xícara (chá) de açúcar
- 1 - Colher (sopa) de manteiga derretida
- 2 - Ovos



BOLO DE MACAXEIRA

PREPARO

1 - Descasque, lave bem e rale a macaxeira, coloque-a sobre um pano e esprema bem, deixando o líquido cair dentro de um recipiente.

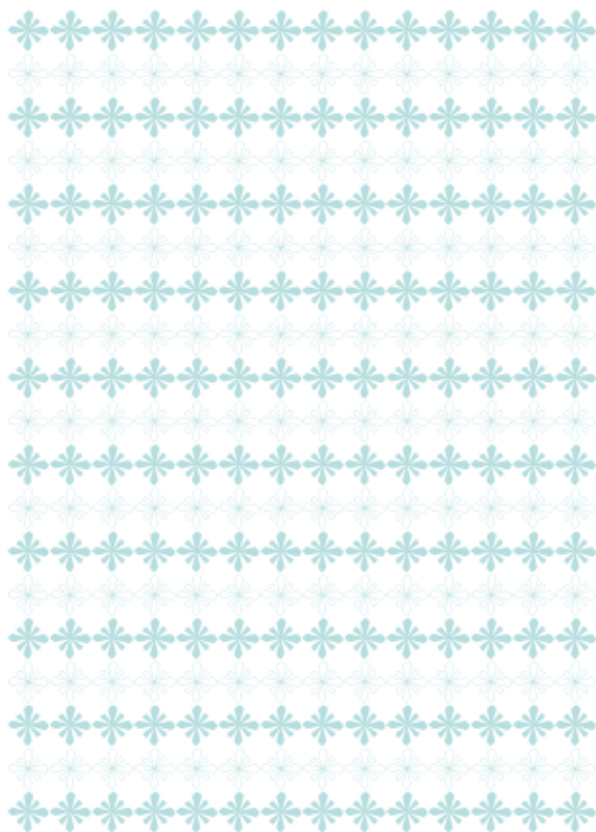
2 - Deixe o líquido repousar no recipiente por cerca de 20 minutos até ficar em consistência de goma. Escorra somente o líquido de cima descartando-o e reservando a goma no fundo do recipiente.

3 - Em outro recipiente coloque a macaxeira ralada e acrescente a goma, o açúcar, os ovos, a manteiga, 1 xícara do leite de coco e a de água. Misture bem

4 - Em uma forma untada com manteiga, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido (180°C), deixando assar por 30 minutos, retire o bolo do forno, regue com a metade do leite de coco restante e volte o bolo ao forno, por mais 30 minutos. Repita o processo com o restante do leite de coco e termine de assar por mais 30 minutos, até dourar.

Em Alagoas, macaxeira é para doces e para salgados. É almoço, jantar, café da manhã e sobremesa. É a pura versatilidade.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 30 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 porções

- 2 - Maços de bredo
- 250 ml - Leite de coco
- 4 - Tomates
- 1 - Cebola média picada
- 2 - Dentes de alho amassados
- 2 - Colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1/2 -Xícara (chá) coentro picado
- Sal e pimenta a gosto



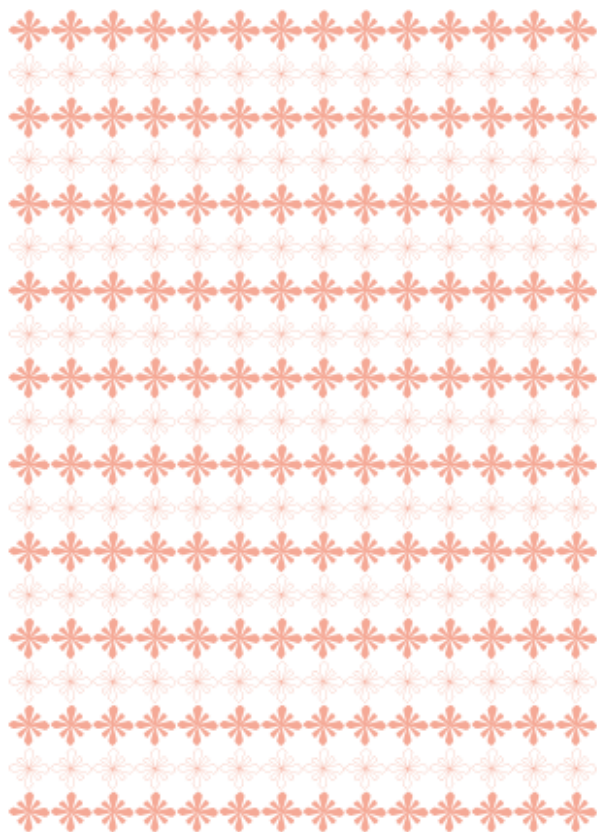
BREDO NO COCO

PREPARO

- 1 - Destaque as folhas do bredo, lave-as e leve para escaldar para tirar o visgo. Escorra e reserve.
- 2 - Faça um molho fritando a cebola e o alho no azeite. Junte os tomates e deixe cozinhar até encorpar.
- 3 - Junte o coentro e tempere com sal e pimenta.
- 4 - Acrescente o bredo e deixe cozinhar cerca de 10 minutos.
- 5 - Junte o leite de coco e assim que levantar fervura

Receita feita com uma PANC e muito consumida durante a Semana Santa. Uma ótima opção para veganos e vegetarianos.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 60 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 porções

500 g - Filé catado de aratu

1 - Colher (sopa) de azeite de dendê

2 - Colheres (sopa) de alho picado

2 - Colheres (sopa) de azeite de oliva

1 - Xícara (chá) de cebola picada

2 - Xícaras (chá) de tomate sem semente picado

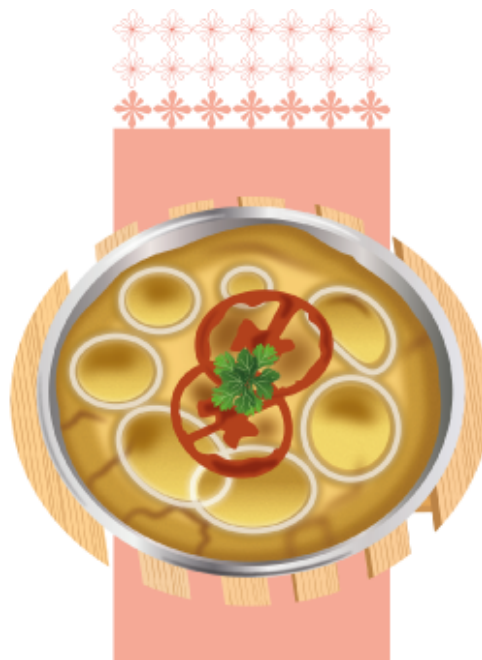
1/2 - Xícara (chá) de pimentão verde picado

3 - Ovos

Coentro picado a gosto

Cebolinha picada a gosto

Sal a gosto



FRITADA DE ARATU

PREPARO

1 - Ferva 1 litro de água e escale a carne de aratu, escorra em seguida e reserve.

2 - Em uma panela aquecida, coloque o azeite de oliva, refogue o alho e a cebola, em seguida acrescente o aratu.

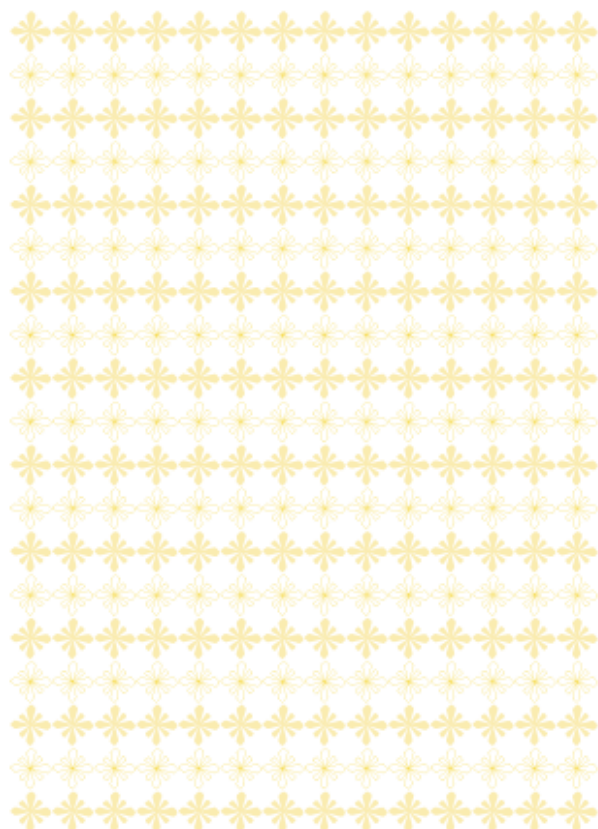
3 - Acrescente o tomate e o pimentão, a cebolinha e o coentro e cozinhe por 10 minutos. Acerte o sal e desligue.

4 - Despeje o refogado em um refratário e reserve. Em seguida separe claras e gemas, bata as claras em neve, misture com as gemas.

5 - Despeje a mistura sobre o refogado, leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 min ou até dourar.

O Aratu é rico em proteínas, vitaminas, sais minerais e possui baixo teor de gordura, além de ser uma delícia.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 5 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 1 Drink

10 - Seriguelas

2 - Colheres (sopa) mel

60 ml - Cachaça

Cubos de gelo a gosto



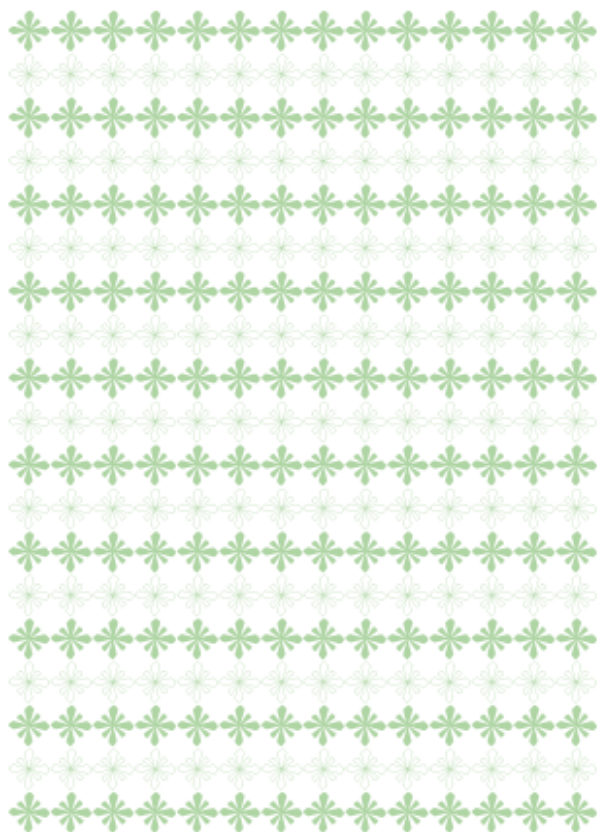
CAIPIRINHA DE SERIGUELA

PREPARO

- 1 - Higienize bem as seriguelas, escorra a água e seque.
- 2 - Num copo de vidro baixo coloque 6 seriguelas, o mel e macere com um pilão (se não tiver, um cabo de uma colher de pau resolve).
- 3 - Adicione o gelo, a cachaça e as 4 seriguelas restantes.
- 4 - Misture com uma colher bailarina e sirva a seguir.

Bebida preparada com uma fruta que tem carimbo de nordeste. Ideal para quem quer resfriar o corpo e esquentar a alma.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 6 porções

1 kg - Massunim descascado

30 - Maxixes

2 - Colheres (sopa) de manteiga de garrafa

1 - Cebola média cortada em tiras

4 - Dentes de alho picados

1/2 - Pimentão cortado em tiras

1/2 - Maço de coentro picado

Sal a gosto



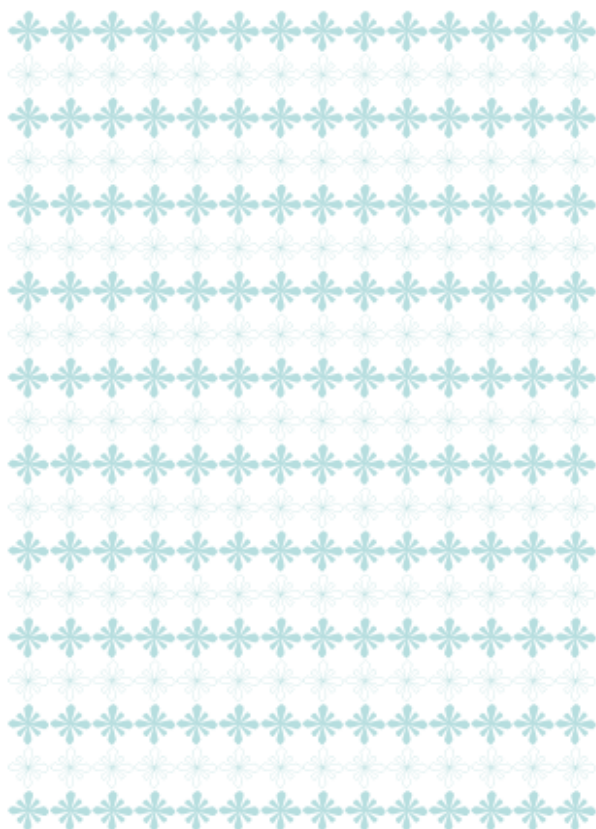
MAXIXADA DE MASSUNIM

PREPARO

- 1** - Cozinhe os maxixes inteiros em água com sal por aproximadamente 8 minutos após a fervura da água.
- 2** - Depois desse tempo, mergulhe os maxixes em água gelada para parar o cozimento. Corte os maxixes em rodela e reserve.
- 3** - Colocar no liquidificador o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro, vinagre e extrato de tomate.
- 4** - Refogue os massunins limpos na manteiga de garrafa por 6 minutos, acrescente a cebola, o alho e o pimentão
- 5** - Junte o maxixe, para finalizar o cozimento, finalize com o coentro e sirva.

Muitos pratos possuem a cara de Alagoas e a maxixada é um deles. Com massunim então, chega a transbordar a alagoanidade das lagoas.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 45 minutos

Nível de dificuldade: Médio

Rendimento: 8 porções

1 kg - Sururu sem casca e limpo

1 - Colher (chá) de alho picado

2 - Colheres (sopa) de azeite

2 - Tomates maduros picados

1 - Cebola picada

1/2 - Pimentão picado

2 - Pimentas de cheiro picadas

1 - Colher (sopa) de coentro e cebolinha

2 - Colheres (sopa) de purê de tomate

200 ml - Leite de coco

Sal e pimenta-do-reino a gosto



CALDINHO DE SURURU

PREPARO

1 - Refogar o alho e a cebola no azeite.

2 - Acrescentar os tomates, o pimentão, as pimentas, o coentro e a cebolinha.

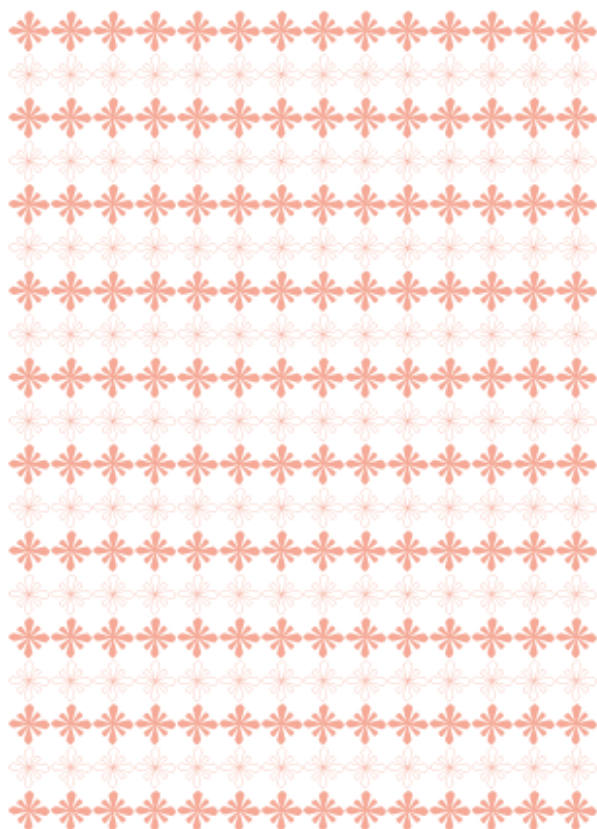
3 - Refogar mais um pouco em fogo baixo e incorporar o purê de tomate.

4 - Deixar cozinhar, até que as verduras fiquem desmanchando.

5 - Colocar o sururu e o leite de coco. Cozinhar por mais 5 minutos.

Devido a sua importância econômica e cultural, o molusco Sururu virou Patrimônio Imaterial de Alagoas. Celebremos com um caldinho.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 100 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 2 porções

2 - Tainhas de aproximadamente 1 Kg cada

2 - Tomates

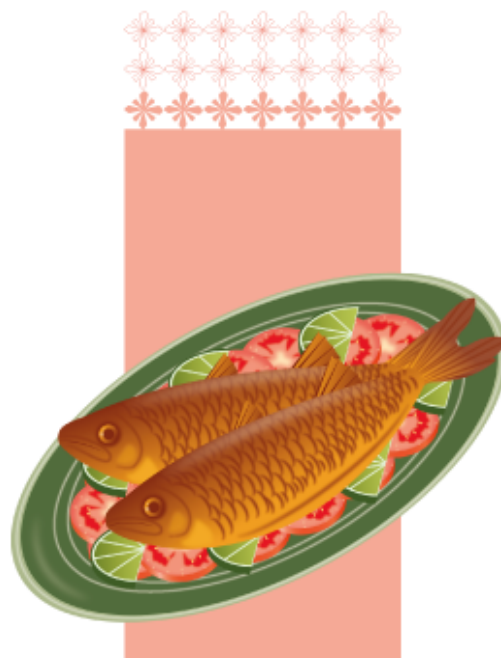
1 - Limão

1 - Cebola

1/2 - Maço de coentro

Azeite

Sal a gosto



TAINHA / CURIMÃ ASSADA

PREPARO

1 - Limpe o peixe e faça um corte na parte do abdome onde será inserido o recheio. Corte o tomate grosseiramente e a cebola em tiras. Reserve.

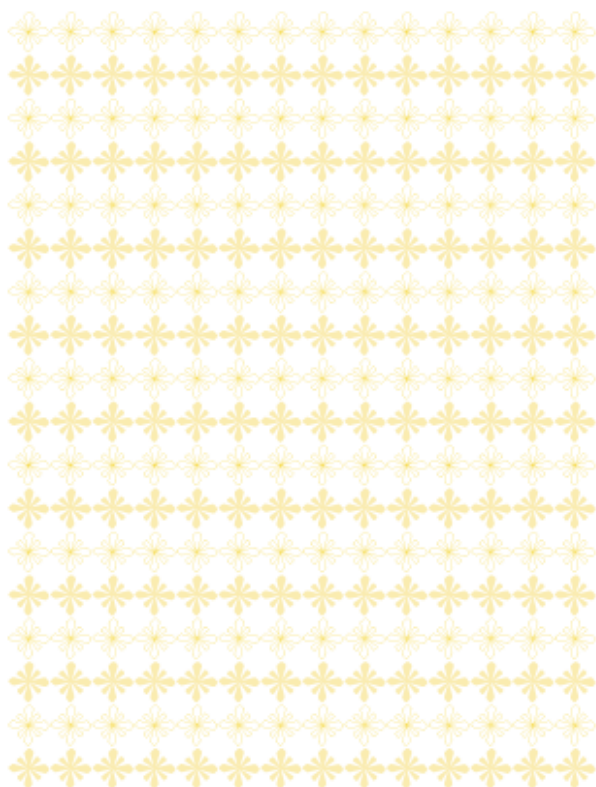
2 - Em um recipiente, misture o suco do limão, sal e o coentro para criar um tempero.

3 - Abra uma folha grande de papel alumínio e deixe o peixe no centro. Passe o tempero criado no interior de todo o peixe e em volta dele diretamente no papel alumínio. Recheie com o tomate e a cebola. Coloque um poucos desses ingredientes em cima do peixe também. Regue o peixe com azeite.

4 - Envolve ele completamente em 3 folhas de papel alumínio com o lado brilhoso para dentro, leve ao forno em 200 graus por 80 minutos. Vire o embrulho depois de 40 minutos. Depois desse tempo, desembrole e sirva.

Muito relacionada com a pesca artesanal da Lagoa Mundaú, as Tainhas ou Curimãs são uns dos peixes de maior incidência no estuário.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 60 minutos

Nível de dificuldade: Médio

Rendimento: 4 porções

- 3 - Bananas-da-terra maduras mas ainda firmes
- 2 - Tomates
- 1 - Pimentão verde
- 1 - Pimentão vermelho
- 1 - Cebola
- 3 - Dentes de alho
- 200 ml - Leite de coco
- 2 - Xícaras (chá) de água
- 1/4 - Xícara (chá) de azeite de dendê
- 2 - Colheres (sopa) de azeite
- 10 - Ramos de coentro (talos e folhas)
- 2 - Pimentas dedo-de-moça sem sementes
- 2 - Pimentas-de-cheiro
- Sal a gosto



MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA

PREPARO

1 - Corte em rodela os pimentões, os tomates e cebolas. Pique o alho, coentro e as pimentas.

2 - Em uma panela coloque 1 colher de azeite, adicione as pimentas, o alho, o coentro, o sal e refogue. Acrescente a água e assim que ferver, abaixe o fogo e cozinhe por 5 minutos.

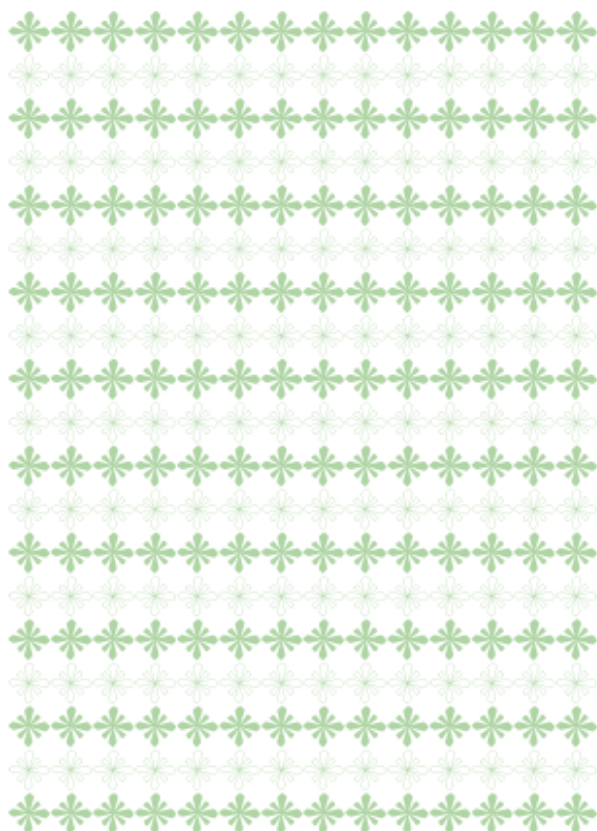
3 - Desligue o fogo e transfira o caldo para o liquidificador, adicionando o azeite de dendê, leite de coco, sal e bata.

4 - Na panela, coloque a outra colher de azeite e adicione os pimentões, a cebola e sal. Refogue até que fiquem macios e a cebola transparente. Entre com os tomates e as bananas cortadas em rodela de 2 cm de espessura.

5 - Junte o caldo batido e cozinhe por 15 minutos até a banana ficar com textura para mordida.

Na região da Lagoa Mundaú, mesmo a pesca e a coleta de mariscos sendo o forte, os veganos e vegetarianos não passam vontade.





INGREDIENTES

Tempo de preparo: 60 minutos

Nível de dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 porções

800 g - Camarão

1 kg - Fruta pão cozido

1 - Colher (chá) de alho picado

2 - Colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 - Xícaras (chá) de leite

2 - Colheres (sopa) de manteiga de garrafa

1 - Cebola média cortada em tiras

1/2 - Xícara (chá) de cebolinha-verde picada

1 1/2 - Xícaras (chá) de queijo de coalho ralado

Sal a gosto



ESCONDIDINHO DE CAMARÃO COM FRUTA-PÃO

PREPARO

1 - Tempere o camarão com sal, refogue-os na manteiga de garrafa por 3 minutos junto com a cebola e tempere com cebolinha verde.

2 - Cozinhe a fruta-pão até que fique bem macia e em seguida passe pelo processador, até obter um purê firme.

3 - Refogue o alho na manteiga, junte o purê e o leite, cozinhe por alguns minutos, tempere com sal e bata no processador, para formar um purê liso.

4 - Monte o prato em uma travessa ou em cumbucas individuais, na seguinte ordem: uma camada de purê, uma de camarão, outra de purê e queijo de coalho.

5 - Leve ao forno a 180°C por 15 minutos, até dourar.

Cozida, a polpa da fruta-pão é semelhante à macaxeira. Uma opção rica em vitamina C para quem quer variar nos preparos.

