CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.10, n. 4, 2025. https://doi.org/10.59033/cm.v10.i4.1800.
Anais do VII Encontro Meio Ambiente em Discussão

RESUMO / ABSTRACT
Área temática: Projetos Acadêmicos

GASTRONOMIA QUILOMBOLA E BIODIVERSIDADE DA CAATINGA: IDENTIDADES, SABERES, PRÁTICAS ALIMENTARES E SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

QUILOMBOLA GASTRONOMY AND CAATINGA BIODIVERSITY: IDENTITIES, KNOWLEDGE, FOOD PRACTICES AND SOCIO-ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

Rayany Silva Santos[1]*, Luís Gustavo Cardoso da Silva[2], Daniela da Silva Aires[3], João Vitor dos Santos Ramos[4], Daniele de Brito Trindade[5], George Gabriel Mendes Dourado[6]

[1] Graduanda em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi. *Autora correspondente: rayany123777@gmail.com.
[2] Graduando em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[3] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[4] Licenciando em Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[5] Doutora em Estatística pela Universidade Federal de Pernambuco – PPGE/UFPE. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[6] Mestre em Ciências de Computação e Matemática Computacional pela Universidade de São Paulo - ICMC/USP. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.

RESUMO: Nas comunidades quilombolas do Território de Identidade Sertão Produtivo, a agricultura familiar e a culinária tradicional assumem papel central na preservação cultural e na sustentabilidade socioambiental. Para além de sua função nutricional, a alimentação constitui memória coletiva, identidade e resistência, conectando-se diretamente ao meio ambiente por meio do cultivo comunitário, da valorização da biodiversidade local e do uso de práticas agrícolas que respeitam o equilíbrio ecológico. O sistema alimentar quilombola configura-se como patrimônio imaterial, guardando tradições transmitidas oralmente, sobretudo pelas anciãs, e reafirmando a herança ancestral frente às transformações sociais e climáticas. O estudo tem como objetivo valorizar a gastronomia dos quilombos contemporâneos, relacionando-a aos modos de produção agrícola e aos saberes tradicionais, materializando esse conhecimento por meio de um *e-book* e cartilhas educativas, que atuarão como acervo pedagógico para estudantes e instrumento de memória e transmissão cultural para as próximas gerações. A metodologia adota abordagem quali-quantitativa estruturada em quatro etapas: (I) pesquisa bibliográfica, (II) mapeamento das comunidades, (III) aplicação de questionários semiestruturados e entrevistas, e (IV) registros audiovisuais das práticas culinárias. O projeto é financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), via Pró-Reitoria de Pesquisa (Edital 52/2024 – PIBIC) do Instituto Federal Baiano, Campus Guanambi, e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 7.352.907). Participam as comunidades Vargem Alta e Vargem Comprida (Palmas de Monte Alto), Boi (Pindaí) e Passagem de Areia (Caetité), todas certificadas e representativas do território. Ao relacionar agricultura familiar e culinária ancestral, destacam-se pratos que utilizam insumos cultivados nos quintais e roçados,

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

fortalecendo a ligação entre produção local, sustentabilidade e identidade cultural. Entre eles, o picadinho de palma, que evidencia o aproveitamento da palma forrageira, espécie adaptada ao semiárido e estratégica para a segurança alimentar; o maxixe com nata, que valoriza esse fruto típico da Caatinga presente no cotidiano quilombola e a maniçoba, elaborada a partir do broto da folha de mandioca, cuja preparação cuidadosa simboliza sustentabilidade e profundo vínculo com a terra. Essas receitas revelam criatividade culinária frente às condições ambientais e resistência cultural ao transformar recursos do bioma em símbolos de memória, ancestralidade e pertencimento. Os resultados parciais abrangem a caracterização das comunidades a partir de suas práticas de agricultura familiar, o registro e a produção de pratos típicos, a documentação audiovisual dos processos culinários e a sistematização de relatos sobre história, identidade e costumes. A divulgação tem ocorrido nas redes sociais do projeto "@mapeamento_gastronomico", fortalecendo o diálogo com a sociedade. Os próximos passos incluem a finalização do e-book, que reunirá as receitas quilombolas ancestrais, e das cartilhas, que abordarão sustentabilidade, uso de produtos nativos da Caatinga, além de registrar histórias, costumes e tradições, constituindo um legado cultural para cada comunidade envolvida, ampliando a difusão do conhecimento junto à comunidade acadêmica e às próprias comunidades quilombolas. Conclui-se que a pesquisa fortalece a agricultura familiar como prática sustentável, valoriza a identidade cultural quilombola do Sertão e contribui para a conservação dos saberes alimentares, alinhando-se às políticas de preservação do Bioma Caatinga e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Palavras-Chave: Agricultura familiar. Identidade cultural. Tradição alimentar. Comunidades quilombolas.

ABSTRACT: In the quilombola communities of the Sertão Produtivo Identity Territory, family farming and traditional cuisine play a central role in cultural preservation and socio-environmental sustainability. Beyond its nutritional function, food constitutes collective memory, identity, and resistance, connecting directly with the environment through community-based cultivation, the valorization of local biodiversity, and the use of agricultural practices that respect ecological balance. The quilombola food system is configured as intangible heritage, preserving traditions transmitted orally, particularly by the elder women, and reaffirming ancestral heritage in the face of social and climatic transformations. This study aims to valorize the gastronomy of contemporary quilombos by linking it to agricultural production methods and traditional knowledge, materializing this understanding through an e-book and educational booklets, which will serve both as pedagogical resources for students and as instruments of memory and cultural transmission for future generations. The methodology adopts a quali-quantitative approach structured in four stages: (I) bibliographic research, (II) community mapping, (III) application of semi-structured questionnaires and interviews, and (IV) audiovisual documentation of culinary practices. The project is funded by the Bahia State Research Support Foundation (FAPESB), via the Research Pro-Rectory (Call 52/2024 – PIBIC) of the Instituto Federal Baiano, Campus Guanambi, and approved by the Research Ethics Committee (Opinion No. 7.352.907). Participating communities include Vargem Alta and Vargem Comprida (Palmas de Monte Alto), Boi (Pindaí), and Passagem de Areia (Caetité), all certified and representative of the territory. By linking family farming and ancestral cuisine, dishes that use ingredients cultivated in home gardens and small plots stand out, strengthening the connection between local production, sustainability, and cultural identity. These include picadinho de palma, highlighting the use of forage palm — a

species adapted to the semi-arid region and strategic for food security; maxixe with cream, which valorizes this typical Caatinga fruit present in quilombola daily life; and maniçoba, made from the young shoots of cassava leaves, whose careful preparation symbolizes sustainability and a deep connection with the land. These recipes demonstrate culinary creativity in response to environmental conditions and cultural resistance, transforming bioma resources into symbols of memory, ancestry, and belonging. Partial results include the characterization of communities based on their family farming practices, the recording and production of typical dishes, audiovisual documentation of culinary processes, and the systematization of narratives on history, identity, and customs. Dissemination has occurred via the project's social media ("@mapeamento_gastronomico"), strengthening dialogue with society. The next steps include finalizing the e-book, which will compile ancestral quilombola recipes, and the booklets, which will address sustainability, the use of native Caatinga products, and record stories, customs, and traditions, constituting a cultural legacy for each involved community, while expanding knowledge dissemination to both the academic community and the quilombola communities themselves. In conclusion, the research strengthens family farming as a sustainable practice, valorizes the quilombola cultural identity of the Sertão, and contributes to the conservation of culinary knowledge, aligning with Caatinga Biome preservation policies and the Sustainable Development Goals (SDGs)

Keywords: Family farming. Cultural identity. Culinary tradition. Quilombola communities.

Agradecimentos A equipe do projeto agradece ao IF Baiano Campus Guanambi, à Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROPES), à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) pelo apoio financeiro através do Edital 52/2024 - PIBIC - CNPq / CNPq-Af / FAPESB / IF Baiano - Edital de Pesquisa, ao Grupo de Pesquisa HAFROQI – História, Memória e Identidade Afro-Brasileira, Quilombola e Indígena do Sertão Produtivo pela colaboração e suporte essenciais para a execução deste trabalho. Às moradoras das comunidades quilombolas pela generosidade em compartilhar suas histórias, saberes e vivências, que enriqueceram profundamente este trabalho. Ao Comitê de Ética em Pesquisa, CEP (CAAE: 85078724.0.0000.8068).