

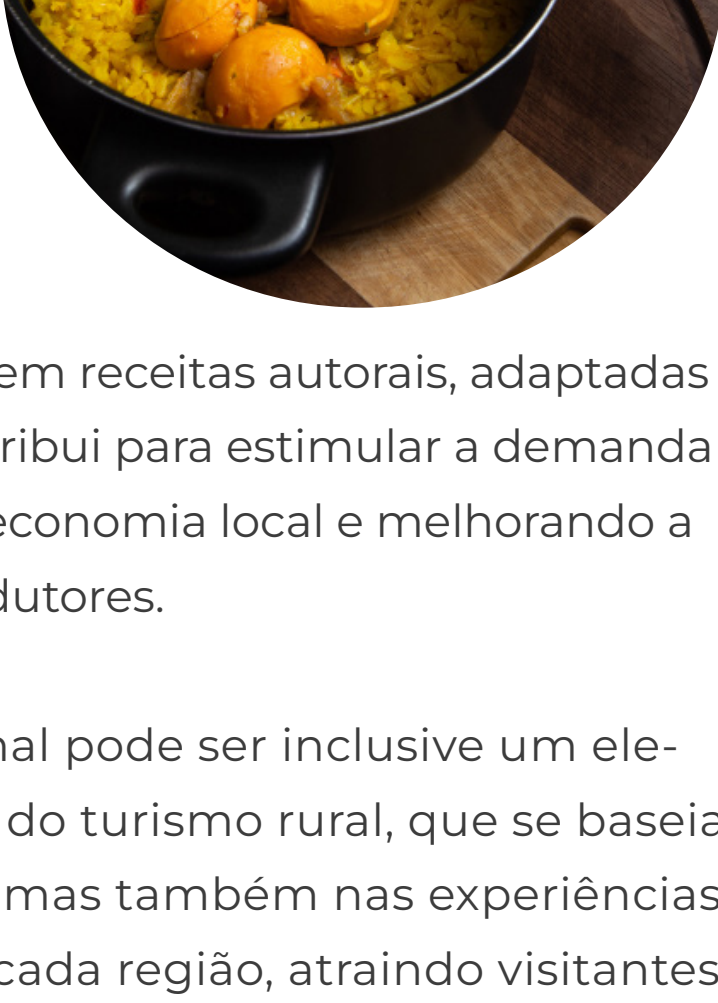


## Gastronomia regional: oportunidade e renda para pequenos produtores

A agricultura familiar desempenha um papel fundamental na alimentação brasileira e na promoção do desenvolvimento rural sustentável. Composta por pequenas propriedades rurais, a agricultura familiar é responsável por grande parte da produção de alimentos consumidos no país, contribuindo significativamente para a segurança alimentar da população. Segundo dados do IBGE divulgados pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), 77% dos estabelecimentos agropecuários podem ser categorizados como Agricultura Familiar, responsáveis por mais de 10 milhões de empregos no país.

Ainda assim, a agricultura familiar pode fornecer mais por meio da valorização da gastronomia regional.

A culinária típica de cada região está intrinsecamente ligada aos produtos locais e à cultura do lugar, representando um importante canal para a promoção e valorização dos insumos produzidos pelos produtores rurais. Ao incentivar o uso de produtos locais em receitas autorais, adaptadas ou típicas, a gastronomia regional contribui para estimular a demanda por esses produtos, impulsionando a economia local e melhorando a renda dos produtores.



A valorização da gastronomia regional pode ser inclusive um elemento-chave para o desenvolvimento do turismo rural, que se baseia não apenas no trabalho do agricultor, mas também nas experiências do campo, como a culinária típica de cada região, atraindo visitantes interessados em conhecer a cultura local, os sabores autênticos e a



Saiba mais com o artigo sobre [turismo rural como fonte de renda para pequenas propriedades](#), do Polo Sebrae Agro.

Em suma, ao utilizar os produtos locais nas preparações culinárias, os estabelecimentos gastronômicos contribuem para a valorização dos agricultores familiares de suas regiões, que fornecem os ingredientes frescos e de qualidade. Ademais, a divulgação e a promoção dos sabores e saberes locais também podem atrair mais turistas para as regiões rurais, estimulando a economia, a geração de empregos e impulsionando o desenvolvimento sustentável.

## ESTRATÉGIAS PARA RESGATAR OS FAZERES E SABERES

A gastronomia regional brasileira é um verdadeiro tesouro de fazeres e saberes tradicionais, que representam a identidade e a cultura de cada território. As práticas culinárias típicas de todas as regiões estão intrinsecamente ligadas aos produtos locais e à cultura do lugar, representando um importante canal para a promoção e valorização dos insumos produzidos pelos agricultores familiares. Diversas estratégias têm sido aplicadas para resgatar e valorizar as tradições da agricultura familiar por meio da gastronomia. Confira quais são elas.

### O primeiro passo é conhecer a culinária local em sua essência,

entendendo suas características e os ingredientes tradicionais utilizados. Conhecer a gastronomia regional é uma forma de mergulhar na cultura de cada região do país. Cada prato conta uma história, carrega sabores autênticos e une as pessoas em torno de uma mesa farta de tradição e sabor.



Dentre uma infinidade de exemplos podemos citar pratos como o tacacá, no Norte do país, uma deliciosa sopa com tucupi, camarão seco e jambu, da rica culinária paraense. Já no Nordeste, encontramos uma diversidade de pratos típicos, como a moqueca baiana, uma iguaria saborosa. Na região Centro-Oeste, o cerrado brasileiro oferece sabores marcantes, como o pequi, fruto utilizado em pratos como o arroz com pequi. No Sudeste, o cuscuz paulista, o pão de queijo mineiro e a feijoada carioca são alguns desses pratos.

E, no Sul, a culinária gaúcha é um exemplo de tradição e sabor, com o famoso churrasco, preparado com carnes nobres e um toque especial do chimarrão, bebida tradicional da região.



Tendo esse conhecimento de sabores e fazeres, **o próximo passo é aproximar a produção aos estabelecimentos**, valorizando os insumos da agricultura local nas preparações culinárias. Iniciativas como as Expedições Gastronômicas na Bahia, que aproximaram estabelecimentos de culinária típica baiana dos produtores agrícolas do estado, ou o projeto do Instituto Maniva no Rio de Janeiro, que utiliza a gastronomia como instrumento de transformação social e compra diretamente dos pequenos produtores no Amazonas, na Bahia e em Santa Catarina, são exemplos nesse sentido. Outras formas de aproximação podem ser feiras locais, eventos rurais ou gastronômicos, associações rurais ou mesmo o compartilhamento de contato entre produtores. Essas iniciativas demonstram a importância de estabelecer uma conexão direta entre os produtores e os estabelecimentos gastronômicos, promovendo uma cadeia mais sustentável e valorizando os saberes e fazeres da agricultura local.

### O próximo passo seria viabilizar a comercialização das receitas tradicionais,

para que os insumos dos pequenos produtores cheguem ao consumidor final.

Feiras agroecológicas, espaços em que os produtores familiares podem vender diretamente seus produtos frescos e saudáveis, como as que já acontecem no Ceará, festivais locais, como a Feira do Milho em João Pessoa (PB), e mercados municipais, como o mercado de Amambai (MS), que valoriza produtos da agricultura familiar, têm desempenhado um papel significativo para a comercialização de produtos dos pequenos produtores.



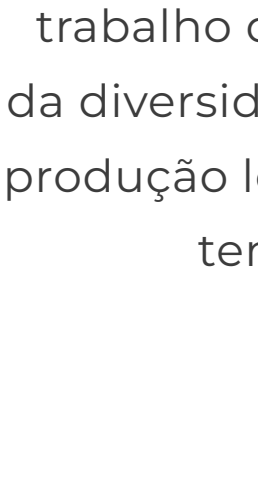
Iniciativas locais e apoio de instituições também são essenciais para fomentar essas tradições culinárias. O sistema FAEMG/SE-

NAR/INAES, por exemplo, promoveu um curso de doces tradicionais no município de Carmo do Rio Claro (MG), incentivando o aprendizado das receitas típicas e o resgate das técnicas ancestrais de preparo desses doces. Ao instigar os saberes e fazeres da culinária local, essa iniciativa valoriza a cultura e a identidade regional, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar e a economia local, demonstrando a importância de investir em projetos que valorizem os saberes e fazeres da culinária local.

Ao aplicar essas estratégias e inspirar-se nos exemplos apresentados, estamos preservando a cultura culinária e a identidade de cada território, ao mesmo tempo em que valorizamos a agricultura familiar e contribuimos para o desenvolvimento local. Por meio do conhecimento, da proximidade, do acesso ao mercado e do apoio às tradições culinárias, unimos a mesa dos consumidores à dedicação e ao trabalho dos pequenos produtores rurais, enriquecendo a riqueza da diversidade gastronômica brasileira. Dessa forma, fortalecemos a produção local, promovemos uma alimentação mais saudável e sustentável e valorizamos os produtores da nossa terra.

## REGIÕES QUE APROVEITARAM A GASTRONOMIA LOCAL

Em diferentes regiões do Brasil, algumas iniciativas resgatam sabores autênticos e fortalecem as comunidades locais e promovem o turismo sustentável. Confira!



Em Belo Horizonte, por exemplo, há estabelecimentos que reconhecem a importância de oferecer iguarias típicas da região, e isso parte de iniciativas individuais. É o caso da Alma Chef, de Ilma Corrêa, que utiliza em sua cozinha apenas produtos e insumos locais, e ainda destaca os benefícios disso: “comprar desses agricultores significa assegurar a sua existência amanhã, preservar espaços rurais e garantir as oportunidades de emprego. Com menor tempo de transporte, os alimentos frescos ainda utilizam menos embalagens para conservação, diminuindo a quantidade de lixo. Além da incontestável melhor qualidade da comida”.



Ainda em Minas Gerais, os sabores locais são os principais atrativos do roteiro turístico intitulado “Os Caminhos de São Tiago”, que tem o apoio da Emater-MG, uma instituição que promove o desenvolvimento rural e a agricultura familiar no estado. Ao valorizar a produção local de pequenos produtores, o roteiro turístico encanta os visitantes com sabores autênticos, como café, queijo, doces e biscoitos caseiros e também contribui para a geração de renda e o fortalecimento da agricultura familiar na região.



Em Cananeia, no litoral paulista, a Associação Rede Cananeia tem desempenhado um papel importante na promoção de especiarias artesanais da agricultura familiar local. O uísque caíçara e o patê de banana são exemplos desses produtos tradicionais que a associação tem apoiado. Ao levar essas iguarias para a região, a Associação valoriza a cultura caíçara e incentiva o consumo de produtos típicos da agricultura familiar, enriquecendo a experiência dos turistas e promovendo o desenvolvimento econômico das comunidades locais.

A utilização de produtos da agricultura familiar na produção de receitas tradicionais ressalta a riqueza gastronômica e cultural de cada região do Brasil. Além disso, essas práticas valorizam os produtores locais, estimulam o consumo consciente e fomentam a economia regional. É uma parceria benéfica para todos, que faz com que os sabores genuínos da tradição encontrem um espaço de destaque na mesa dos apreciadores da boa gastronomia e na promoção do desenvolvimento sustentável.

### Fontes consultadas

Uísque caíçara e patê de banana são especiarias artesanais de Cananeia G1. 2012. Produtos da agricultura familiar revelam o sabor dos territórios baianos CAR. 2017. Projeto de chef ajuda a manter rede de agricultores familiares Canal Rural. 2018. Mercado Municipal de Amambai valoriza produtos da agricultura familiar Vander Loubet. 2020. Boletim da Agricultura Familiar. Conab. 2021. Estabelecimentos reforçam a importância da valorização do pequeno produtor O tempo. 2020. Tradição culinária e resgate de receitas antigas FAEMG. 2021. Festival do Milho da Cefaf reúne preço acessível, gastronomia regional, serviços, apresentações culturais e artesanato Prefeitura de João Pessoa. 2022. Turismo rural como fonte de renda para pequenas propriedades Polo Sebrae Agro. 2023.

POTENCIAL DE MERCADO /// AGRSSERVIÇOS /// 26 A 31 DE JULHO DE 2023

Especialista Sebrae Agro  
Elton John Alves da Silva - Sebrae RN

Coordenação  
Douglas Paranhos de Abreu - Sebrae GO  
Victor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Analista de inteligência  
Rafaela Correia

Consultor Polo Sebrae Agro  
Fernando Borges Fernandes

polosebraeagro.sebrae.com.br

Polo Sebrae **agro** SEBRAE