

KNOWING AND VALUING THE SURUÍ FLOUR: PERSPECTIVES FOR THE LOCAL PRODUCTIVE ARRANGEMENTS AND GEOGRAPHICAL INDICATION

CONHECENDO E VALORIZANDO A FARINHA SURUÍ: PERSPECTIVAS PARA ARRANJO PRODUTIVO LOCAL E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Valéria Alves dos Santos de Andrade¹; Flávia Lima do Carmo²; Danilo Ribeiro de Oliveira³

¹Programas de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas- PPGCF - Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ - Cidade Universitária- Fundão/RJ - Brasil.

valeriaescossia2016@gmail.com

²Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT/Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ - Cidade Universitária- Fundão/RJ – Brasil.

flaviacarmo@micro.ufrj.br

³Faculdade de Farmácia - Programa de Mestrado Profissional em Educação, Gestão e Difusão em Biociências - MP-EGeD - Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ - Cidade Universitária- Fundão/RJ - Brasil.

daniolpharma@gmail.com

Resumo

A Farinha de mandioca Suruí destaca-se como produto secular do município de Magé (RJ), patrimônio histórico cultural e socioeconômico do povo mageense. No presente estudo foi realizada uma imersão sobre fatores envolvidos com a tradição e valorização da Farinha Suruí, através de pesquisa quali-quantitativa, empregando-se o estudo de caso em uma perspectiva etnográfica. A técnica Snowball foi aplicada na seleção de 28 entrevistados (20 Especialistas da Farinha Suruí e 8 Gestores de Órgãos/Entidades Públicas e Organizações Não Governamentais). A pesquisa de campo possibilitou verificar uma longa história de uso e comercialização da Farinha Suruí, as diferentes visões dos produtores e gestores locais, e sinalizar alguns desafios à preservação dessa tradição, tais como: falta mão de obra, máquinas, equipamentos e matéria-prima produzida localmente, bem como questões voltadas à qualidade do produto, forma de preparo, instalações adequadas à manipulação de alimentos e garantia de procedência. Todos esses são considerados requisitos fundamentais para uma pretensa demanda de mercado. Conclui-se que os maiores desafios estão atrelados à falta de organização social dos produtores da Farinha Suruí e demais atores, ponto crucial para agregar valor a este produto de destaque histórico-cultural, bem como para a implementação de Arranjo Produtivo Local e/ou a Certificação por Indicação Geográfica.

Palavras-chave: Farinha Suruí; Mandioca; *Manihot Esculenta* Crantz; Indicação Geográfica; Arranjo Produtivo Local.

Abstract

Suruí cassava flour deserves to be highlighted as a secular product of the municipality of Magé (RJ), a cultural and socioeconomic heritage that will be carried out as a case study in this article,

through qualitative and quantitative research, of an ethnographic nature, with Suruí Flour Specialists and Managers of Public Agencies and Non-Governmental Organizations. The long history of use and commercialization of Farinha Suruí was verified, as well as different views of local producers and managers, signaling some challenges to the preservation of this tradition: lack of local raw materials, work force, machinery and equipment, as well as focused on product quality, form of preparation, facilities and procedural guarantee. It was concluded that the biggest challenges are linked to the lack of social organization of the producers of Farinha Suruí and other actors, and more the Certification by Geographical Indication and/or the implementation of a Productive Arrangement is a crucial point to add value to this product of historical and cultural prominence.

Key-words: Suruí Flour; Manioc; *Manihot Esculenta* Crantz; Geographical Indication; Local Productive Arrangement.

1. Introdução

Fundado há mais de 450 anos, o município de Magé-RJ registra sua participação na história da construção do Estado do Rio de Janeiro, desde a colonização portuguesa, sendo fundamental na geração de produtos agrícolas para suprir o mercado nacional e de outros países, como um grande impulsionador do crescimento econômico e populacional (BATISTA; ROBERTO, 2001). Nesse contexto, alguns produtos ganharam maior destaque regional ao longo dos séculos, sendo a farinha de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) o principal produto de Magé entre 1850 e 1888, de acordo com Sampaio (1994) que apontou a agricultura como principal atividade econômica local.

Nos últimos séculos, vários fatores contribuíram para a expansão urbana de Magé, como a abolição da escravatura, construção da linha férrea e de estradas, somado à industrialização, com instalações de diversas fábricas na região, contudo, a produção agrícola ainda permanece forte, especialmente no distrito de Suruí, mantendo a subsistência de muitas famílias e o aquecimento da economia local a partir do plantio de gêneros alimentícios, especialmente a mandioca, com destaque para Farinha Suruí (SILVA et al., 2013).

A base para o preparo da Farinha Suruí é a mandioca, que pode ser classificada em dois grupos: mandioca mansa e mandioca brava, ambas do gênero *Manihot*. A chamada mansa, também conhecida popularmente como aipim ou mandioquinha, nome que pode variar de acordo com a região, apresenta baixo teor de ácido cianídrico (HCN), podendo assim ser consumida pela população nas suas formas cozida, frita ou assada. A mandioca brava, por sua vez, apresenta nas suas raízes e folhas glicosídeos cianogênicos que ao serem ingeridos e metabolizados levam à produção de HCN, representando um sério perigo para a saúde, como danos neurológicos

importantes e até a morte. Contudo, o processo de preparo da farinha reduz drasticamente o teor de HCN na mandioca-brava e os seus riscos associados (CUTOLO, 2015).

A partir da herança indígena, a mandioca se tornou um alimento amplamente consumido no Brasil e em diversos locais do planeta, sendo preferida por muitos no aporte energético e nutricional em detrimento de outras fontes alimentares amiláceas como o arroz, além de servir como insumo para elaboração de outros produtos, a exemplo da própria farinha, bem como a goma de tapioca e tucupi (CUNHA et al., 2013). As receitas culinárias que se aproveitam da mandioca e de seus produtos são inúmeras no Brasil (LODY, 2019), desde um típico bolo de aipim, passando pelas tapiocas, além de contribuir para diversos pratos tradicionais brasileiros e, atualmente, cada vez mais um elemento chave para a alta gastronomia.

Dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2018) demonstram que a mandiocultura apresentou uma área colhida de 1,6 milhões de ha com uma produção de 24 milhões de toneladas, gerando uma receita bruta de R\$ 7,1 bilhões e cerca de 1 milhão de empregos diretos com essa cultura, no Brasil em 2016. Portanto, a raiz *in natura* e os produtos derivados da mandioca vem agregando valor econômico a uma cadeia produtiva estabelecida no país, com enorme potencial expansivo considerando os pequenos e médios produtores, como demonstrado no trabalho de Modesto Junior & Alves (2014).

A Farinha Suruí, foco deste trabalho, é uma das principais fontes de renda da maior parte dos produtores de engenhos de farinha de Magé-RJ, que receberam dos seus antepassados o saber-fazer, mantendo as famílias na sua terra e nesse ciclo seguindo a sua notoriedade centenária, sem que tenha o seu potencial socioeconômico devidamente valorizado e explorado (BEZERRA, 2010: 146-147). Portanto, este estudo busca um aprofundamento dos valores históricos, culturais, socioeconômicos e técnicos relativos ao cultivo da mandioca e a produção da Farinha Suruí, em Magé (RJ), analisando-se a pertinência da implantação de Arranjo Produtivo Local e/ou registro de Indicação Geográfica relativamente à produção da Farinha Suruí.

2. Metodologia

2.1. Caracterização da Área de Estudo

O município de Magé, localizado no Recôncavo da Guanabara, faz divisa com Petrópolis, Duque de Caxias, Niterói, Guapimirim e Itaboraí, contando com uma área total de 388.486 km² e população de mais de 246.433 habitantes (IBGE, 2020). Suruí, 4º distrito de Magé (RJ), referenciado ao longo dos séculos como Sorahi, Soray, Suruhy, Sururuí, é um nome de origem

indígena que significa rio dos sururus ou mexilhões (BARCELOS; RESENDE, 2014), sendo um local de grande valor histórico-cultural devido a sua igreja com mais de 300 anos e por ter sido um importante centro de comercialização de mercadorias. Laemmert, em 1860 (*apud* SAMPAIO, 1994: 22), destacava que “o porto de Suruí que tinha também importância local contava com 17 barcos navegando para a corte e, além desses, iam outros mais carregar no mesmo porto”. Portanto, era constante a saída e chegada de embarcações até as antigas construções, onde funcionavam os armazéns que abasteciam a região.

2.2. Estudo de Caso

O presente estudo de caso envolvendo a Farinha Suruí teve sua primeira etapa voltada a uma ampla revisão bibliográfica, em diferentes bases de dados e consulta a documentos históricos. Na segunda etapa foi realizado levantamento etnográfico, por meio de entrevistas, observação participante e levantamento de história de vida de alguns especialistas (GIL, 2009).

A coleta de dados de campo foi realizada em período de 24 meses (2016-2017), após aprovação junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 55797716.0.0000.5257), empregando-se formulários semiestruturados aplicados para dois grupos: especialistas produtores da Farinha Suruí (ESP); e gestores de Órgãos, Entidades públicas e Associações na região Mageense (GEST). As perguntas para ambos os grupos visavam conhecer a forma de produção da Farinha Suruí e todos os valores envolvidos nessa cultura, tempo de produção, importância para o desenvolvimento local, geração de renda, e os atores envolvidos. As entrevistas foram gravadas e alguns relatos foram transcritos ao longo dos resultados.

Os entrevistados foram selecionados através da técnica *snowball*, em português “bola de neve” (BALDIM; MUNHOZ, 2011). O critério de inclusão para os especialistas da Farinha Suruí foi ter no mínimo 18 anos de idade e possuir alguma experiência com o universo deste produto, mesmo que não estivessem ainda exercendo o ofício, enquanto que para os gestores, precisavam estar atuando em órgãos, entidades públicas ou Organizações Não Governamentais (ONGs) dentro da região em estudo. Participaram da pesquisa 28 entrevistados - 20 Especialistas (ESP₁₋₂₀) e 8 Gestores (GEST₁₋₈).

Por fim, foram levantadas diferentes estratégias de valorização e de comércio justo de farinhas de mandioca tradicionais, tais como os Arranjos Produtivos Locais (APLs) e as Indicações Geográficas (IGs). O APL é um empreendimento coletivo de aglomerações de empresas (ou setores da sociedade civil) dentro de um território, com determinadas especializações produtivas, mantendo vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais,

tais como: governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa (CASTRO, 2009).

APL tem sido uma das estratégias de maior potencial para a organização de todo processo produtivo e comercial em diversos setores produtivos no âmbito nacional, resultando em aquecimento da economia, geração de emprego e outros desdobramentos positivos ao desenvolvimento local ou regional. Os dados apontados no Observatório Brasileiro de APLs, desde 2004 são de crescimento nos número de APLs em diferentes regiões do Brasil (OBAPL, 2015). A área de produção agrícola são diversos exemplos de sucesso no Brasil, desde olericultura até casos envolvendo a farinha de mandioca, por exemplo, a mandioca de Manacapuru (AM) e do vale do Ivinhema-MS (REDESIST¹, 2017).

A IG é uma estratégia bastante evidenciada em diversos trabalhos como forma de valorização e proteção de produtos distintos, com “identidades e assinaturas próprias”, sendo o seu conceito instituído a nível internacional em 1883, na Convenção da União de Paris-CUP, envolvendo 164 países, dentre eles o Brasil (DUPIM, 2015). A IG se consolidou como um importante instrumento do sistema de propriedade intelectual, sendo utilizado com frequência na proteção e valorização comercial de produtos agrícolas, inclusive do gênero alimentício, como queijos, vinhos, cachaças etc. (BELAS; WILKINSON, 2014). Deste modo, utiliza-se o nome do país, da região ou do lugar, para designar a origem do produto ou da área geográfica definida para determinado nome/produto, e reconhecida pelas autoridades competentes do respectivo país.

No Brasil as IGs estão regulamentadas pela Lei nº. 9.279/96 de Propriedade Industrial e são classificadas em Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996). IPs, segundo o INPI (2011), difere da DO pelo seu caráter particular e de qualidade da produção. Na IP considera-se 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, enquanto que na DO, considera-se 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. Pode-se dizer que IP é um instrumento de organização local da produção, enquanto a DO é um instrumento de organização qualitativa do processo de produção.

¹Rede de Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - RedSist - rede de pesquisa interdisciplinar, criada em 1997, sediada no Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, que conta com participação de várias universidades e institutos de pesquisa no Brasil e parcerias no exterior.

3. Resultados e Discussão

3.1. Levantamento Histórico da Produção da Farinha Suruí

Não é possível estimar há quantos séculos a farinha de mandioca vem sendo produzida no Recôncavo da Guanabara, mas especula-se que isto ocorria antes mesmo da chegada dos colonizadores portugueses a esta região “onde plantam mandioca e legumes [tal] como [já faziam] os tamoios e tupiniquins”, conforme relatado por Souza (1587 *apud* VARNHAGEM, 1938).

Bezerra (2010) ressalta que a mandioca utilizada na produção da farinha chegou a ser empregada como moeda de troca ainda no século XVIII (marcado pelo desenvolvimento do tráfico de escravos entre Brasil e a África), através do escambo, especialmente por apresentar como vantagem, a durabilidade *in natura* e de seus vários subprodutos, incluindo a farinha de mandioca. Isto se deu no contexto de uma economia predominantemente agrária e no âmbito da realidade econômica local da época, devido à mão de obra escravagista e ao escoamento facilitado pelos diversos portos na região mageense, que seguiam pela Baía da Guanabara.

Segundo Azeredo (1972), a Farinha produzida nos distritos de Magé era classificada por freguesias, sendo elas: Suruí (São Nicolau de Suruí), Piedade (Nossa Senhora da Piedade), Mauá (N.S. da Guia de Pacobaiba) e Piabetá (N.S. da Piedade de Inhomirim).

A comercialização da Farinha da região é descrita em documentos históricos há mais de 250 anos, demonstrando inclusive o seu impacto na economia do Estado e do país, séculos atrás (SAMPAIO, 1994; LOBO et al., 1971). As referências sobre farinha de mandioca da região de Magé eram frequentes, como apontaram Amantino & Cardoso (2013: 56): “Também em Magé, como se viu para Macacu, predominava a farinha de mandioca como principal gênero agrícola no contexto de alimentos e exportação”.

São Nicolau de Suruí desponta em diversos trabalhos como região do recôncavo da Guanabara renomada por sua produção de Farinha, produto esse que ganha destaque no século XVIII pela grande importância econômica, que sobrepunha-se à produção de açúcar, tabaco, arroz e outros gêneros alimentícios. Essa produção é representada em relatórios do Marques do Lavradio ao Vice-Rei Luís Vasconcelos, em número de alqueires² cultivados nas diversas freguesias da Vila de Magé, no período de 1769-1779 (AZEREDO, 2012), conforme Tabela 1, abaixo.

² Medida agrária equivalente a 48.400 m² em Minas Gerais, Goiás e Rio de Janeiro, a 24.200 m² em São Paulo e a 27.225 m² nos Estados nordestinos do Brasil

Tabela 1: Produção nas Freguesias da Vila Magé 1769-1779

Freguesias	Gêneros Alimentícios					Produção nos Engenhos				Transportes	
	Fari- nha (alq.)	Arroz (alq.)	Feijão (alq.)	Milho (alq.)	Banana (alq.)	Eng (nº)	Açú- car (caixa)	Aguar d. (pipa)	Escra- vos	Portos	Embar- cações
N.S. da Piedade de Magé	5200	570	120	250	-	2	30	18	117	4	68
São Nicolau de Suruí	3600	2390	60	200	17000	1	5	2	25	1	6
N. S. da Guia de Pacobaíba	4	2	-	-	3	-	-	-	-	5	11
N. S. da Piedade de Inhomirim	4320	800	1900	24150	-	3	20	28	72	1	17

Fonte: Adaptado de Azeredo (2012)

Em grande parte do Rio de Janeiro, a Farinha Suruí já havia ganhado notoriedade por sua qualidade, a qual encontra-se evidenciada em versos e músicas, como no poema “O Relicário” de Oswald de Andrade, onde a nobreza, representada pelo Conde D’Eu³ e Dona Benvinda, é citada como apreciadora da Farinha de Suruí (DUARTE, 2017):

No Baile da Corte
Foi o Conde d’Eu Quem Disse
Pra Dona Benvinda
Que Farinha de Suruí,
Pinga de Parati,
Fumo de Baependi,
É Comê Bebê Pitá e Caí!

Ao fim do Século XIX, porém, a produção de lavouras e, conseqüentemente, de gêneros alimentícios como a farinha de mesa, sofreram uma grande queda no período da abolição da escravatura, entre 1888 a 1900, numa relação estreita entre o tráfico de escravos, a produção e o comércio de farinha de mandioca (BEZERRA, 2010: 07). Além da migração de mão de obra devido à abolição da escravatura, outros fatores ocasionaram a queda da produtividade na região da Baía de Guanabara, como a insalubridade representada pela alta incidência de malária, o que contribuiu para a redução da população local e o desenvolvimento econômico no final do século XIX e início do século XX, levando ao desaparecimento de grandes plantações, periódicas ou permanentes (CÂMARA MUNICIPAL DE MAGÉ, 2015). Além disso, a oscilação do tipo de cultura e das áreas

² Conde D’Eu - Luís Filipe Maria Fernando Gastão de Orléans, conde d’Eu, foi um nobre francês, casado com a Princesa Isabel.

cultivadas em hectare (ha), de acordo com o valor de comercialização do produto, foi notória no ano de 1978 com o cultivo do aipim (*M. esculenta*) que chegou a valer a metade do valor da batata doce e, proporcionalmente a isso, a área de cultivo foi reduzida a cerca de ¼ de área total agrícola. Ou seja, 270 ha de plantação de batata doce para apenas 65 ha de mandioca. Portanto, à medida que subia o valor por caixa do produto, aumentava-se a área plantada. No ano de 1980, a área cultivada da batata doce manteve o preço e a área plantada foi proporcional, enquanto a área cultivada da mandioca subiu mais que o dobro, uma vez que o valor por caixa dobrou. Mas, foi apenas em 1985 que ocorreu uma equiparação entre batata doce e mandioca (EMATER, 2017).

Apesar das oscilações produtivas apresentadas ao longo dos séculos, a manutenção da cultura da produção da Farinha de Suruí segue forte e referenciada por apresentar características próprias, sendo destacada pela sua fama especialmente na Baixada Fluminense e demais regiões do recôncavo da Baía de Guanabara, onde ainda é frequentemente comercializada em feiras livres e estabelecimentos comerciais (BEZERRA, 2010: 147).

No poema o Relicário, a Farinha Suruí segue citada com a Pinga de Paraty, que obteve o selo da indicação geográfica de procedência Paraty para a cachaça em 2007 em consequência do esforço conjunto entre Instituições e produtores artesanais do produto por cerca de dez anos para atender as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Buscando verificar as limitações e os potenciais no panorama atual da produção da Farinha Suruí, e contribuir com a expansão da qualidade desse produto secular, o presente estudo prosseguiu para uma análise etnográfica direcionada aos especialistas e gestores locais.

3.2. Pesquisa de Campo

A pesquisa contou com 28 entrevistados dos quais 20 eram Especialistas Produtores (ou ex-produtores) da Farinha Suruí e 8 eram Gestores de Órgãos e Entidades Públicas e ONGs. Por meio deles, foi possível identificar ao menos 13 engenhos nas áreas visitadas, distribuídos no Centro de Suruí, Campinho, Conceição, Cachoeira Grande (Rio D'Ouro), Campanha (entre Conceição e Vila Inca).

3.2.1. Gestores

Os gestores entrevistados foram: 1- Presidente da ONG Água Doce, que é situada em Suruí e vem atuando na área da educação ambiental há mais de uma década. 2- Presidente da Cooperativa de Pequenos Produtores Rurais dos Agricultores Familiares do Município de Magé (COOPAGE),

localizada em Cachoeira Grande, Piabetá – Magé; 3- Ex-Secretário de Agricultura de Magé, Engenheiro agrônomo e voluntário no programa de pesquisa do Centro de ensino, pesquisa e treinamento em Agroecologia (CEPTA); 4- Engenheiro Agrônomo responsável pela EMATER Magé; 5- Responsável pela articulação e implementação da Feira Agro em Suruí; 6- Presidente da Associação de Moradores de Suruí; 7- Diretora da Secretaria de Meio Ambiente de Magé; e 8- Engenheiro Agrônomo e articulador do plano Gestor de Magé e colaborador no Centro de Pesquisa CEPTA.

Um dado importante levantado foi a ausência de registros e dados atuais nos órgãos ou entidades públicas de Magé sobre valorização, produção e comercialização da Farinha Suruí. Também não há registro anual de plantação e colheita da mandioca na região. Iniciativas como a Rede de Multiplicação e Transferência de Materiais Propagativos de Mandioca com Qualidade Genética e Fitossanitária para o Estado da Bahia, o RENIVA (REZENDE et al., 2020), podem servir de parâmetros futuros para a cadeia produtiva da Farinha Suruí.

Todos os gestores declararam reconhecimento do valor que a Farinha Suruí tem não só para Magé, mas para todo estado do Rio de Janeiro, por ser um produto altamente referenciado.

GEST₁: “A Farinha Suruí era elogiada entre a nobreza, isso é história!”.

Ao serem questionados sobre o local onde a Farinha Suruí é produzida, os gestores tiveram respostas diversificadas. Alguns disseram: “Se é Farinha Suruí, é produzida em Suruí”, enquanto outros já têm o conhecimento de várias regiões de Magé, ou além, que a produzem, destacando que a Farinha Suruí é comercializada em diferentes feiras e comércios do Grande Rio, especialmente na Baixada Fluminense.

O potencial agrícola de Magé foi ressaltado frente a grande dificuldade para a ampliação na produção da Farinha Suruí, devido à baixa produtividade na região e à compra da matéria-prima de regiões distantes. O esgotamento ambiental também foi destacado como afirma GEST₃: “São necessárias ações que valorizem os recursos naturais, especialmente o solo mageense com manejo adequado para aumentar a fertilidade”.

Outras dificuldades foram elencadas, como a falta de organização para a comercialização e de centros de referência para os agricultores, como cooperativas ou associações específicas no ramo da Farinha, além da necessidade de atribuir preços adequados a um comércio justo⁴.

⁴ A International Federation of Alternative Trade (Federação Internacional de Comércio Alternativo) define o Comércio Justo (Fair Trade, em inglês) como uma parceria comercial, baseada em diálogo, transparência e respeito, que busca maior equidade no comércio internacional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável por meio de melhores condições de troca e garantia dos direitos para produtores e trabalhadores à margem do mercado, principalmente no Hemisfério Sul (SEBRAE, 2016).

Segundo os entrevistados, uma estratégia bastante favorável já vem sendo feita através da implementação da Feira da Agricultura Familiar, inaugurada em Piabetá, no ano de 2012, que se encontra em expansão por outros distritos, como o centro de Magé e Suruí.

Ao serem questionados sobre a existência de características e diferenciais que pudessem distinguir a Farinha Suruí das demais farinhas, alguns afirmaram que haveria sim tais peculiaridades, sem apresentar, contudo, quais diferenças seriam, conforme relato do GEST₁: “A forma específica de fazer a Farinha Suruí é típica dos engenhos da região, compreendendo diferentes áreas de Magé (Cachoeirinha, Conceição, etc.) que detém esse saber”.

GEST₂: “O método poderia ser produzido em outros locais, até mesmo em outros Municípios e Estados, não reconhecendo um diferencial, mas a notoriedade da Farinha Suruí como uma marca”.

Todos os entrevistados demonstraram vago ou nenhum conhecimento sobre Arranjo Produtivo Local e/ou registro de Indicação Geográfica. Resultado esse que não pode ser ignorado, uma vez que essas estratégias fazem parte das propostas de valorização de produtos regionais, perdendo-se oportunidades para a realização de ações de impacto para a Farinha Suruí e um desenvolvimento agrícola local.

Ao finalizar as perguntas, deixando-os a vontade às últimas considerações, alguns abordaram a necessidade de se rever a questão das instalações das casas de farinhas, no quesito sanitário:

GEST₇: “A Farinha Suruí para mim é incomparável, mas a realidade de alguns engenhos no quesito estrutural é precário, deixando a desejar até nas questões básicas de higiene.”

GEST₄: “É necessário um maior apoio e incentivo governamental, envolvendo desde a capacitação até a infra-estrutura local, para trabalhar as questões sanitárias de uma forma positiva à atividade local.”

Vale ressaltar que alguns dos Gestores inicialmente entrevistados deixaram suas funções antes da conclusão e publicação do presente trabalho. Nesse sentido, é notório que a frequente troca de alguns representantes de cargos públicos é bastante prejudicial à discussão de tais ações propositivas e articuladas como, por exemplo, Arranjos Produtivos Locais, pois parte dos atores envolvidos precisam ter um vínculo minimamente duradouro para um engajamento na busca de possíveis estratégias voltadas à capacitação, estruturação, suporte, fomento, aquisição de insumos e máquinas, dentre outras ações e desafios sinalizados.

É importante destacar que a busca do fortalecimento agrícola, bem como de todos os produtos e serviços do setor na região de Magé, já foi mais pulcanta décadas atrás, contando com a criação, por meio de leis municipais, do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural - CMDR

(Lei N° 1276/1996), e do Conselho Intermunicipal de Desenvolvimento Rural Sustentável da Baixada Fluminense – CIDERSBAF (Lei N° 1546/2002). Contudo, parece ter ocorrido uma estagnação da gestão e da articulação em prol do desenvolvimento rural com a inativação desses Conselhos. Algumas reuniões foram realizadas a partir de 2017 no CEPTA para reativação deste, designado como Conselho Municipal de Segurança Agricultura, que foi eleito em 2015 (Prefeitura Municipal de Magé, 2018).

Fica evidente a necessidade de diálogo e articulação entre diversos conselhos que precisariam atuar de forma mais integrada frente à questão, desde o Conselho Municipal de Segurança Alimentar (CMSA) e o Conselho Municipal de Desenvolvimento Agrário (CMDA), até mesmo o Conselho Municipal de Saúde (CMS), pois juntos podem contribuir com os gestores e com os pequenos produtores de alimentos para o desenvolvimento local e para o fornecimento de produtos de melhor qualidade para a população. É de fundamental importância nesse processo que Gestores busquem essa articulação, por meio de engajamento dos poderes executivo e legislativo do Município de Magé, dos órgãos técnicos e dos parceiros, incluindo as ONGs, Instituições de Pesquisa e Desenvolvimento, Universidades e os próprios produtores e demais membros da sociedade civil local, através de suas representações locais na figura das cooperativas e associações.

3.2.2. Especialistas Locais

Dentre os 13 engenhos identificados como produtores da Farinha Suruí na região de Magé, obtivemos acesso direto a sete deles, respeitando-se o direito de recusa dos demais em participar da pesquisa. Ficou evidente assim, no trabalho de campo, a dificuldade em acessar os especialistas locais em seu ambiente de trabalho. Isso pode estar diretamente relacionado ao fato da atividade comercial de produção da Farinha Suruí não ser regulamentada, e dos engenhos de farinha funcionarem em ambientes residenciais ou mistos, em alguns casos. Desta maneira, o acesso torna-se bastante difícil, devido a certo receio desses especialistas, já que existem críticas sanitárias aos engenhos de farinha locais, conforme mencionado por alguns gestores.

O total de especialistas ativos e não ativos citados perfaz um número superior a 40 pessoas vivas, dentre elas, donos de engenho e auxiliares que conhecem todo o processo. Contudo, esse número pode ser muito maior, uma vez que muitos produzem suas farinhas arrendando os engenhos, ou tomando emprestados os equipamentos para prepararem sua farinha, seja para consumo ou comercialização, normalmente em pouca quantidade. Em contrapartida, na maioria das vezes, cedem parte da produção de farinha para os proprietários dos engenhos. Além disso, um engenho de farinha precisa de no mínimo três pessoas para executarem todos os processos. No

entanto, através da visita aos engenhos, chegou-se a observar até oito pessoas ou mais em algumas etapas de produção, como a de raspagem da mandioca, dependendo do montante da matéria-prima.

Na análise dos dados sócioeconômicos dos especialistas da Farinha Suruí houve uma predominância do gênero masculino, com faixa etária entre 51 a 60 anos, nível de escolaridade referente a ensino fundamental incompleto e renda familiar de até 2 salários mínimos. Tais dados se assemelham ao levantamento realizado pelo IBGE (2017), com exceção da faixa etária mais elevada, que em termos de Brasil apresentou predominância de agricultores entre 40 e 45 anos.

Buscou-se através da entrevista descobrir o engenho produtor mais antigo da Farinha Suruí, sem que alguma resposta exata ou precisa tenha sido obtida. Alguns nomes de engenhos e de proprietários antigos foram repetidamente mencionados, como o Sr. Levino e Sr. Sebastião, patriarcas de famílias que ainda mantêm sucessores na produção da Farinha Suruí e demais derivados da mandioca. Desta maneira, vem se mantendo a tradição na arte de fazer a Farinha Suruí, de geração em geração, mesmo que parte da história tenha se perdido entre engenhos dos quais só restaram ruínas ou vestígios.

É importante destacar que não houve um consenso entre os especialistas sobre a quantidade de engenhos. Quanto à continuidade da produção da Farinha Suruí por seus sucessores, bem como a perpetuação dos engenhos, a visão da maioria não é otimista. Algumas frases e histórias de vida sobre a valorização da atividade agrícola e as dificuldades econômicas enfrentadas para a sobrevivência dos engenhos de farinha, sinalizam para uma diminuição do número de engenhos e até mesmo o risco de que estes se acabem ao longo do tempo:

ESP₁: “Não vejo no meu dia a dia a valorização da agricultura de modo geral, em especial na produção da Farinha Suruí... Meu filho cresceu cuidando da terra e sabe muito bem preparar a Farinha. Porém, ele encontrou em outro ramo a valorização financeira e uma melhor qualidade de vida, e hoje me critica por persistir!”

ESP₁: “Os filhos saem em busca de trabalho e ainda que ajudem nas horas vagas, estas nem sempre coincidem com a necessidade do engenho”.

A faixa etária dos produtores entrevistados é mais elevada que a média brasileira em outros setores. Realidade de âmbito nacional, devido à dificuldade de engajamento dos mais jovens às atividades e às tradições rurais, o que foi já foi destacado no censo de 2010:

“O levantamento do IBGE indica que 71% dos jovens rurais não participam das atividades agrícolas da família e migraram para outras ocupações que consideram mais atrativas e adequadas ao seu perfil, principalmente as mulheres. Este dado deve, no mínimo, acender uma luz de alerta quando pensamos em sucessão familiar, uma vez que muitos desses jovens não estão mais dispostos a ficar no campo” (IBGE, 2017).

Contudo, a produção em um dos engenhos visitados contava basicamente com mão de obra dos próprios familiares, e como na agricultura familiar, filhos e netos são prendados na lida do engenho. Com isso, o casal proprietário do engenho se dizia otimista quando a pergunta era sobre a continuidade dessa cultura de fazer Farinha Suruí. Eles ressaltaram a importância de interligar as diferentes gerações nessa tradição.

ESP₃: “Faz parte das gerações passadas e fazer a farinha é reviver momentos com nossos falecidos!”

Quando perguntados sobre o valor de venda da Farinha Suruí, destacam a falta de valor agregado ao conhecimento tradicional associado⁵:

ESP₄: “O valor que ela tem pra gente que produz não é colocado, porque aquele que compra, só compra farinha”.

Um dos especialistas locais fez um relato do qual podemos destacar a Farinha Suruí como produto de exportação: ESP₄: “Meu avô tinha um cliente que comprava grande quantidade de Farinha Suruí para levar para a França”. Nesse caso, suscita o questionamento se não existiria esse mercado internacional em potencial a ser explorado.

Alguns dos entrevistados ressaltaram a preocupação com a qualidade, a procedência e a reputação da Farinha Suruí, como um fator expressivo para a manutenção da cultura local. Neste sentido, um dos focos da entrevista foi sobre a origem da matéria-prima para a produção da Farinha Suruí, bem como sobre os locais onde ela seria produzida de fato. De acordo com algumas falas dos produtores, fica claro que grande parte da matéria-prima vem de outros municípios e até outros estados, assim como a própria farinha tem sido feita em outras regiões, sendo vendida indevidamente como Farinha Suruí.

ESP₆: “A maior parte da mandioca usada na produção da Farinha Suruí vem de outros municípios, como Cachoeira de Macacu e até de outros Estados, como Espírito Santo”.

Alguns especialistas demonstraram indignação com o dano a imagem e a qualidade, a exemplo do ESP₄ que disse que: “a reputação da Farinha Suruí tem sido atacada”.

Dentre as informações dos entrevistados, duas são bem pontuais, uma sobre a existência de produtores que se restringiram ao ramo da produção do polvilho de mandioca, e que já não produzem mais a Farinha Suruí seguindo a tradição, sem fazer valer a origem e a identidade da mesma:

⁵Conhecimento Tradicional Associado (CTA) é a informação ou prática, individual ou coletiva, de povo indígena ou comunidade tradicional, com valor real ou potencial, associada ao patrimônio genético, que nesse caso trata-se da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz).

ESP₄: “Existem farinha vindo pronta do Espírito Santo e sendo vendida como Farinha Suruí”.

ESP₆: “Tem produtor que coloca em primeiro lugar o lucro e extrai a goma da mandioca e com o que sobra ainda faz a farinha”.

Um dos mais antigos engenhos produtores da Farinha Suruí está localizado no bairro denominado Campanha, local que pertence a Magé e faz divisa com Conceição de Suruí e Vila Inca, e busca manter toda a tradição do cultivo à produção. Assim, a matéria-prima é plantada na mesma área, próxima ao engenho, que embora seja uma área montanhosa e bem extensa, o plantio é realizado em pequena escala, mas que atende à demanda do especialista local. Essa realidade é bem parecida com o caso do engenho na região de Conceição em Suruí que possui grande área de terra e só produz a Farinha Suruí com sua própria mandioca ou aipim.

Outros produtos ou subprodutos regionais dos engenhos de farinha também foram destacados, como a Goma:

ESP₇: “a goma está tendo muito valor comercial, mas a Farinha Suruí precisa ter a goma, esse é o diferencial, senão fica como as outras farinhas, como palha!. Mas, nesse caso especificamente, mostrou-se inapropriada a produção da goma para a melhor qualidade da Farinha Suruí”.

Para os entrevistados o termo aipim e mandioca são diferentes. ESP₈: “Quando se referem ao aipim é aquele que pode ser consumido naturalmente e cozido, enquanto que a mandioca é referida como “mandioca brava”, servindo basicamente para a produção da farinha ou goma”. Na literatura, ambas se referem a *M. esculenta*, porém, uma do tipo mansa e outra brava, em função do teor de ácido cianídrico ou de glicosídeos cianogênicos (ZAGO, 2016).

A matéria-prima torna-se um fator desafiador para aumentar a renda, não por falta de terra, mas por falta de máquinas e equipamentos para produzir as ramas de aipim. Além disso, o tempo de espera para a colheita do aipim e a produção da farinha gira em torno de 11 meses a um ano, e muitas vezes existe grande procura pela raiz, sendo o destino dessa matéria-prima o mais variado possível, por exemplo, para comer cozida com manteiga ou frita nas refeições, para fazer bolo, etc. Com isso, diminui a matéria-prima para a produção da farinha, conforme relato a seguir:

ESP₂: “Só faço Farinha Suruí quando o aipim passa do ponto, porque é mais vantagem vender a quilo, sem ter tanto trabalho”.

O engenho que possibilitou a maior interação na pesquisa de teor etnográfico tem como proprietário um casal que iniciou sua experiência no ramo da farinha em um engenho amplamente mencionado por todos os entrevistados, como engenho pioneiro em Suruí no ramo de fazer farinha. Lá eles se conheceram, e, posteriormente, formaram família, sendo que o sustento da família é

desde então oriundo da Farinha Suruí. Hoje, porém, possuem o próprio engenho dentro da propriedade em que vivem em Suruí.

O casal permitiu o acompanhamento de toda a rotina de um engenho, desde a chegada do caminhão com a matéria-prima, a mandioca, uma vez que sua propriedade é bem diferente das anteriores, não dispondo de espaço para plantio, precisando adquirir o aipim de outros agricultores. Inclusive, no período do estudo, compravam de uma região de difícil acesso em Cachoeira de Macacu (RJ), cerca de 60km de Magé. Fizeram relatos minuciosos, com enorme propriedade, sobre cada etapa de preparação da famosa farinha e do orgulho em serem herdeiros do “saber fazer Farinha Suruí”, um grande patrimônio cultural imaterial, além de mencionar as diversas dificuldades e superações vividas por eles para a manutenção do engenho.

A rotina no engenho de farinha começa bem cedo e com muita alegria para as “raspadeiras de mandioca”, pois é dessa atividade que muitas pessoas tiram sua renda exclusiva de sobrevivência. Existe uma rotina, muito bem conhecida por elas, que fazem rodízios de engenho a engenho, pois muitas vezes falta matéria prima em um engenho, enquanto chega em outro, causando assim a locomoção das raspadeiras para o engenho que tem trabalho.

A observação participante revelou peculiaridades na rotinas de cada raspadeira, desde as ferramenta de trabalho (facas de tamanhos e modelos diferenciados), panos para colocarem no colo, com muita agilidade. As mulheres são maioria, mas alguns homens também participam, normalmente sendo os torradores que ficam responsáveis pelo forno. Os torradores que geralmente cuidam da maior parte das etapas envolvidas na produção da Farinha Suruí.

Dentre os diferenciais da Farinha Suruí, algumas características foram mencionadas, tais como o sabor adocicado e a crocância, a granulometria que confere diversos tipos da Farinha, em suas numerações de 1 a 5, de acordo com a espessura, sendo a número 1, mais fina, utilizada para preparo de mingaus e bolos, e as numerações maiores para o preparo de farofas e outras receitas. Dessa forma, buscam atender aos diferentes gostos e receitas culinárias, como é frequentemente observado em feiras no Rio de Janeiro.

Atualmente, cada produtor dono de engenho atua de forma isolada, conseguindo retirar o sustento, que, segundo relatado, está cada vez mais difícil. Portanto, integrar todos os envolvidos se faz necessário. Entendemos que essa organização precisa ser através de Associação ou Cooperativa, que embora existente na região, não é específica para a produção da Farinha Suruí, o que dificulta uma análise e discussão sobre os desafios e a busca de soluções para as limitações inerentes a este produto.

3.3. Perspectivas para Agregação de Valor à Farinha Suruí: Arranjos Produtivos Locais e/ou Indicação Geográfica

3.3.1. Arranjo Produtivo Local

Segundo Caldas et al. (2003), o Arranjo Produtivo Local (APL) tem sido uma das estratégias de maior potencial para a organização de todo processo produtivo e comercial, fato este evidenciado em territórios brasileiros. Pode-se considerar que na organização do território e de sua cadeia produtiva, o primeiro estágio de desenvolvimento é a identificação e organização do Arranjo Produtivo e de sua qualificação. Os diversos setores produtivos no âmbito nacional têm buscado o APL, resultando em aquecimento da economia, geração de emprego e outros desdobramentos positivos ao desenvolvimento local ou regional.

Com base na experiência do Estado do Amapá, o desenvolvimento do APL da mandioca foi norteado por fatores essenciais à organização, que vão desde a formação de entidades jurídicas, como cooperativas e associações com a finalidade de facilitar a aquisição de insumos, financiamentos bancários; qualificação da mão de obra, dentre outras iniciativas que são possíveis apenas graças a parcerias e colaboração de todos os envolvidos, possibilitando o aumento da renda familiar dos agricultores e produtores (MARINI, 2017).

Segundo o Observatório Brasileiro de APLs, a economia brasileira é responsável por mais de três bilhões de empregos, desde 2004, devido aos 677 APLs nas diferentes regiões do Brasil (OBAPL, 2015), e no Rio de Janeiro tem apresentado liderança na quantidade de APLs em diferentes setores produtivos, com destaque em confecção. É possível verificar que em todo Brasil o número ultrapassa 600, em diversos setores produtivos, inclusive da agricultura, que vai desde olericultura, até a farinha de mandioca, oriunda da cidade de Manacapuru, no Estado do Amazonas. Outro exemplo é o APL da Mandioca no vale do Ivinhema, na região de Mato Grosso do Sul (REDESIST⁶, 2017).

Vale a pena ressaltar que no ramo de mandiocultura e da farinha de mandioca, ainda não existe organização de APLs no Estado do Rio de Janeiro. Logo, o APL para a Farinha Suruí seria uma inovação no Estado e para os atores envolvidos na cadeia produtiva da Farinha Suruí.

Um fator interessante a destacar sobre as pesquisas realizadas é que vários APLs envolveram mais de um município. No caso da região do Agreste Alagoano foram 14 municípios, o

⁶A Rede de Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - RedSist é uma rede de pesquisa interdisciplinar, formalizada desde 1997, sediada no Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro e que conta com a participação de várias universidades e institutos de pesquisa no Brasil e parcerias com instituições do exterior.

que propicia um aumento na produção (AMORIM et al., 2018). Considerando os relatos dos produtores da Farinha Suruí sobre as dificuldades enfrentadas, uma importante estratégia que favoreça a compra de insumos e a ampliação da área cultivada, logo a oferta de matéria-prima, poderia ser alcançada com uma maior produtividade da mandioca entre Suruí e os demais distritos agrícolas de Magé, bem como de outros municípios do Estado. Além disso, o APL também contribui para o incentivo e valorização da tradição local, estimulando a nova geração, o que reduziria ou acabaria com a carência de mão de obra.

O APL pode contribuir também nas discussões, capacitações e melhorias estruturais e nas boas práticas dos engenhos para produção da Farinha Suruí, mesmo em caráter artesanal (de acordo com as Normas e Resoluções estabelecidas pela ANVISA, a exemplo da RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002), dentre outras necessidades de constante aperfeiçoamento, que poderão ser levantadas e estabelecidas para atender à legislação vigente, proporcionando maior segurança e qualidade aos consumidores. A experiência dos produtores de farinha de mandioca em Anastácio (MS) é bastante relevante neste sentido, sendo destacadas mudanças favoráveis, a partir da organização do Arranjo Produtivo Local, possibilitando a adequação às normas da vigilância sanitária e da própria estrutura das casas de farinha, e ampliando assim a aceitação do produto no mercado (JOIA; GREGÓRIO, 2016).

Ademais, existem outras contribuições para o melhor aproveitamento de produtos, subprodutos ou derivados de maior valor agregado. No caso da mandioca e para a região específica do estudo, a organização da cadeia produtiva é essencial frente ao próprio crescimento da demanda para as diversas formas de utilização – que vai desde a alimentação (polvilho, tapioca, etc.), passando pelas indústrias alimentícias (espessante), química e de papel (fécula), cosméticos, ração animal e outros – e devido a vários fatores apontados nesse estudo, que acaba por se tornar escassa para a produção da Farinha Suruí. Fato esse amplamente discutido pela ABAM⁷ (YAMAKAWA, 2020).

Vale ressaltar que toda e qualquer estratégia, mesmo sendo a melhor possível, não será eficaz se não houver uma boa governança (CONEJERO et al., 2020).

“O fortalecimento do capital social está condicionado a criação de uma rede de cooperação entre atores e instituições. Na medida em que as ações deixam de ser cada vez menos individualizadas e tornam-se mais coletivizadas, torna-se necessária a constituição de uma força de coordenação das diversas ações de modo a garantir a formação de sinergias que possam garantir o alcance dos objetivos desejados. A intensificação das

⁷ABAM- Associação Brasileira de Produtores de Amido de Mandioca é uma entidade sem fins lucrativos e foi criada no Estado do Paraná, fundada em 1991 com o objetivo de promover o desenvolvimento tecnológico e econômico do setor.

relações entre essas partes e o estabelecimento da coordenação dessas relações promove a boa governança” (AMORIM et al., 2004).

3.3.2. Indicação Geográfica (IG)

A economia de determinadas regiões, no Brasil e no exterior, tem sido beneficiada pela proteção jurídica da propriedade intelectual através das Indicações Geográficas (IGs), as quais atuam como uma maneira distintiva, agregando valor a produtos e serviços associados a determinados territórios, entendidos tanto em sua dimensão natural como cultural, criando um fator diferenciador entre tais produtos e os demais disponíveis no mercado (REZENDE, 2020).

No Brasil as IGs estão regulamentadas pela Lei nº. 9.279/96 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI) e são classificadas em Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996). As IPs, segundo o INPI (2011), diferem das DOs pelo seu caráter particular e de qualidade da produção. Na IP considera-se 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, enquanto que na DO, considera-se 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. Pode-se dizer que as IPs são um instrumento de organização local da produção, enquanto as DOs são um instrumento de organização qualitativa do processo de produção. No presente estudo, entende-se o caráter e identidade regional atrelado à notoriedade da Farinha Suruí, o que corrobora para a sua Indicação de Procedência no âmbito do registro de indicação geográfica deste produto. De acordo com Vieira e Pinheiro (2021), tal certificação incentivaria a permanência do homem em seu lugar de origem, conservando a relação que ele detém com este espaço em suas dimensões social, cultural, ambiental e econômica.

Ainda tem-se como exigência, o nome geográfico da IG, que é normalmente referência à região, como exemplo “Vinho do Porto” que remete ao nome do município de Portugal, dentre outras possibilidades que fazem menção a determinada região, como o caso do “Vinho de Vinhedos”, pioneira no Brasil com Indicação de Procedência, e destaque em âmbito nacional, fazendo referência à região Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul (FERNANDEZ, 2012). Outros exemplos mais recentes incluem a farinha de mandioca, como é o caso da Farinha Copioba do nordeste brasileiro que remete à importância da organização em busca da caracterização de IG

como forma de valorização do produto e garantia de qualidade para aqueles que a consomem (BRANCO et al., 2013).

Em 2019, foi concedido o pedido de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência para a farinha de mandioca Uarini no Estado do Amazonas, que tem por finalidade estabelecer as condições de uso pelos produtores a partir de normas, bem como a produção da mesma nas casas de farinha na região, delimitada e devidamente autorizada pelo Conselho Regulador desta Indicação de Procedência (INPI, 2019).

Portanto, com base nesse princípio, para requerer o selo de indicação geográfica por procedência para a Farinha de Suruí, seria fundamental a delimitação da área geográfica, considerando que parte da matéria-prima vem de regiões diversas, e que nem todos os engenhos produtores da Farinha Suruí estão localizados no distrito de mesmo nome, podendo abranger outros distritos agrícolas de Magé, o que pode ser avaliado a partir de um grupo de trabalho envolvendo agricultores, produtores, comerciantes, órgãos técnicos e gestores municipais e estaduais.

Um último ponto a se destacar é que para solicitar o registro de uma IG há algumas exigências, dentre as quais o requerente da IG, junto ao INPI, precisa necessariamente ser um agente coletivo (Associação, Cooperativa, Consórcio ou Sindicato). Na maioria dos casos, o pedido de registro de IG tem sido feito por associações de produtores (DALLABRIDA et al., 2016). No caso da Farinha Suruí, verificou-se nas entrevistas com especialistas e gestores que não exista qualquer organização em prol da Farinha Suruí, sendo este um ponto crítico. É importante destacar que os gestores entrevistados afirmaram não ter conhecimento suficiente sobre IG e APL, o que possivelmente termina contribuindo também para a falta de visão e de incentivo governamental para que fosse pleiteado o registro de Indicação geográfica da Farinha Suruí.

De acordo com Resende et al. (2012), pode-se avaliar como requisitos mínimos para sugerir o registro de IG para um produto os fatores humanos (saber-fazer, tradição e tipicidade) e os naturais (clima, solo, vegetação e relevo), responsáveis pela diferenciação deste, o que são aspectos aqui contextualizados, mostrando a diferenciação da Farinha de Suruí, justificando assim a Indicação de Procedência.

4. Considerações Finais

A Farinha Suruí, além de sua importância econômica, é um produto secular destacado historicamente em função de sua preferência e de sua notoriedade por diversos consumidores. É motivo de orgulho para o povo mageense, bem como para os produtores que possuem lembranças afetivas de seus antepassados e da tradição herdada deles. Desta maneira, a forma de fazer a Farinha

Suruí vem sendo passada de geração a geração, como um patrimônio cultural imaterial não dimensionável ou valorável.

Atualmente, o APL e a IG são estratégias fundamentais para melhorar a qualidade e agregar valor a um produto como a Farinha Suruí, trazendo diversos benefícios individuais e coletivos. Portanto, é necessária a conscientização dos produtores da “Farinha Suruí” sobre a importância da consolidação do APL e do pedido de registro de IG para que estes possam se adequar a um mercado cada vez mais exigente por bens diferenciados.

Faz-se necessário iniciar um processo mais aprofundado de diagnóstico, documentando melhor as características distintas, bem como ações de melhoria da qualidade do produto, dentro dos parâmetros legais de higiene e qualificação. Além disso, é necessária a criação de um grupo de trabalho que envolva agricultores, produtores, órgãos técnicos, e gestores municipais e estaduais. Uma vez que já existe em Magé o Conselho Municipal de Segurança Alimentar (CMSA) e o Conselho Municipal de Desenvolvimento Agrário (CMDA), estes podem também contribuir para o fortalecimento dos procedimentos mencionados nesse estudo, como delimitação da área e fortalecimento de políticas públicas que apoiem a cadeia produtiva da Farinha Suruí, que apresenta suas limitações desde a produção e aquisição de insumos até a carência de mão de obra, o que pode ser mitigado e até sanado a partir dessa organização. Parcerias com universidades e instituições de pesquisa também são fundamentais.

Desta forma, a região produtora de Suruí pode tornar-se mais competitiva e articulada com os circuitos nacionais e internacionais de comércio, gerando aumento de renda e acesso a novos mercados, o que favorece um comércio mais justo e uma economia mais sustentável e solidária.

Referências

AMANTINO, M.; CARDOSO, V.M. A fazenda Jesuítica da Papucaia, Rio de Janeiro, século XVIII, **Iberoamérica**, vol. 1 no. 1, 2013.

AMORIM, J. F. et al. Inovações Inclusivas em Regiões Periféricas: um estudo do Arranjo Produtivo Local de Mandioca no Agreste alagoano. **Cadernos de Prospecção**. Salvador, v. 12, n. 2, p. 259-272, jun, 2019.

AMORIM, M.A.; MOREIRA, M.V.C.; IPIRANGA, A.S.R. A construção de uma metodologia de atuação nos Arranjos Produtivos Locais (APLs) no Estado do Ceará: um enfoque na formação e fortalecimento do capital social e da governança. *Interações: Revista Internacional de Desenvolvimento Local*, Campo Grande, MS, v. 6, n. 9., p. 25 - 34, set. 2004.

AZEREDO, C. C. Quadro adaptado População das Freguesias da Vila de Magé: 1779–1789. *Revista Pilares da História Duque de Caxias e Baixada Fluminense*. Ano 11. Edição Especial, maio de 2012. “Memórias públicas e econômicas da cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro para uso do vice – rei Luís de Vasconcellos por observação curiosa dos anos de 1779–1789”. In: **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**. Tomo 47, 1913, p. 28.

- BALDIM, N; MUNHOZ, E. M. B. **Snowball (Bola de Neve): Uma Técnica Metodológica para Pesquisa em Educação Ambiental Comunitária**. X Congresso Nacional de Educação – EDUCARE. I Seminário Internacional de Representações Sociais, Subjetividade e Educação – SIRSSE. Curitiba, 7 a 10 de novembro de 2011.
- BARCELOS, P. A. M. S.; RESENDE, L.T. **A Paróquia de São Nicolau através dos séculos**. Edições Diocese de Petrópolis, 2014.
- BARELLI, M. A. A. et al. **Avaliação de acessos de mandioca quanto ao teor de ácido cianídrico em raízes frescas**. IV Congresso Brasileiro de Recursos Genéticos, 2016. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1059979/1/2016cpamthoogerheidemandiocateoracidocianidrico.pdf>>. Acesso em 09 jun 2020.
- BATISTA, C.A.; ROBERTO, D.M. **Diagnóstico da vegetação estação ecológica da Guanabara e região**, Instituto Baía da Guanabara & Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Ambientais Renováveis – IBAMA, 2001.
- BELAS, C. A; WILKINSON, J. Indicações Geográficas e a Valorização Comercial do Artesanato em Capim-dourado no Jalapão. **Sustentabilidade em Debate**. Brasília, v. 5, n. 3, p. 56-78, set/dez 2014.
- BEZERRA, N. R. **Mosaicos da escravidão. Identidades africanas e conexões atlânticas do Recôncavo da Guanabara (1780 – 1840)**, 2010. Tese de Doutorado em História. Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro.
- BEZERRA, N. R; LAURENTINE, E. Historiografia e Escravidão na Baixada Fluminense. **Revista Pilares da História**, v. 15, p. 31-40, 2016.
- BRANCO, N. P. N. C. S. et al. Indicações geográficas (IGs) como ferramenta para desenvolvimento regional: uma prospecção tecnológica sobre IGs relacionadas à farinha e mandioca; e o potencial da IG da farinha de mandioca copioba do recôncavo baiano. **Revista GEINTEC**. São Cristóvão – SE, 2013.
- BRASIL. Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 mai. 1996.
- CALDAS, A. S. As Denominações de Origem como Unidade de Planejamento, Desenvolvimento Local e Inclusão Social. IN: **RDE - Revista de Desenvolvimento Econômico**, Ano V, Nº 8, Julho de 2003.
- CÂMARA MUNICIPAL DE MAGÉ. **História**, 2015. Disponível em: <<http://http://camaramage.rj.gov.br>> Acesso em: 02 jun. 2015.
- CANAVARROS, O. et al. Evolução dos preços e do padrão de vida no Rio de Janeiro, 1820-1930. **Revista Brasileira Economia**, Rio de Janeiro, out./dez. 1971.
- CASTRO, L. H. Arranjo produtivo local. **Série Empreendimentos Coletivos**. Brasília. SEBRAE, 2009.
- CONEJERO, M. A., SILVA C. The governance of local productive arrangements (LPA) for the strategic management of geographical indications (GIS). **Ambiente & Sociedade**. 2017, XX (1), p. 293-314.
- CUNHA, R. L. et al. Caracterização de farinhas de tapioca produzidas no estado do Pará. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v.43, n.1, p.185-191, jan, 2013.
- CUTOLO, P.T.M. **Estudo dos agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos: glicosídeos cianogênicos e glicosinolatos**. Trabalho de conclusão de curso (graduação). Faculdade de Ciências aplicadas, 2015. Disponível em:

<file:///C:/Users/user/Downloads/PAOLATABATAMARTINSCUTOLO%20(2).pdf>. Acesso em: 10 dez. 2017.

DALTRO, T. S. et al. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): Considerações sobre Buerarema - BA como potencial IG para farinha de mandioca. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 8, n. 4, p. 791-800, 2020.

DUARTE, V. M. N. **Oswald de Andrade - O poeta revolucionário.**

<http://hid0141.blogspot.com/2013/10/oswald-de-andrade-o-poeta-revolucionario.html> Acesso em: 02 mar. 2021.

DUPIM, L. C. **Indicações geográficas e desenvolvimento local. Estudo exploratório e comparativo das indicações geográficas Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro e Paraty.** 292 f. Tese de Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento. Universidade Federal Rio de Janeiro, 2015.

EMBRAPA. **Reunião em Alagoas visa atualizar dados sobre produção de mandioca.**

Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18864112/reuniao-em-alagoas-visa-atualizar-dados-sobre-producao-de-mandioca>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

EMATER, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro. **Relatório Diagnóstico da Produção Agrícola no Município de Magé.** Dados internos não publicizados. 2017.

GIL, A. C. **Estudo de Caso: Fundamentação Científica. Subsídios para a coleta e Análise de dados. como redigir o relatório.** São Paulo: Atlas, 2009.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Magé Rio de Janeiro - Histórico.** 2020.

Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riodejaneiro/mage.pdf>>. Acesso em: 25 jul. 2015.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divulgação do Cadastro de Estabelecimentos Agropecuários do Censo Agropecuário 2017.** Disponível

em:<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101638_notas_tecnicas.pdf>. Acesso em: 20 out. 2020.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial, **Revista de Propriedade Industrial.** Nº 2538, 27 de Agosto de 2019. Indicações Geográficas - Seção IV. CÓDIGO 395 (Concessão) Nº Pedido: BR 40 2017 000003 2 - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Uarini – AM. Farinha de mandioca.

JOIA, P. R; GREGÓRIO, E. C. A produção de farinha de mandioca pela agricultura familiar no município de Anastácio - MS. **Geofronter**, Campo Grande, n. 2, v. 1, jul/dez. 2016.

LODY, R. **Farinha de mandioca: mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia.** Editora Senac. São Paulo, 2019.

MARINI, J. A. **Os arranjos produtivos locais como política pública de desenvolvimento no Brasil e o Arranjo.** Embrapa Amapá - Capítulo em livro técnico (INFOTECA-E).

Cristiane Silva de MENDONÇA, C. S; MARINS, F; LEITE, M. L. G. XXX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO. Maturidade e desafios da Engenharia de Produção: competitividade das empresas, condições de trabalho, meio ambiente. São Carlos, SP, Brasil, 12 a15 de outubro de 2010. Disponível em: <

http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010_TN_STO_120_780_16595.pdf>. Acesso em: 11 set. 2021.

MODESTO, J. M. S; ALVES, R. N. B. **Rentabilidade da produção artesanal de derivados de mandioca: tucupi e goma.** Embrapa Amazônia Oriental. Belém, PA, 2014.

OBAPL. OBSERVATÓRIO BRASILEIRO DE ARRANJO PRODUTIVO LOCAIS, 2017.

REDESIST. Mapa de distribuição de APLs no Brasil. Disponível em:

<http://www.redesist.ie.ufrj.br/images/reesist_imagemas/mapas/aspils_mapa_brasil_PT.png> Acesso em: 20 nov. 2017.

PINTO, M. S. V. **A pluriatividade como estratégia de reprodução social do agricultor familiar no projeto de assentamento rural fazenda pirituba II.** Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola. 2009.

SAMPAIO, A. C. J. **Sistema Agrário e Evolução Econômica na Produção de Alimentos (1850 – 1888).** 209 fls. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, 1994.

SEBRAE. **Mercado e Vendas | Estratégia de Mercado. O que é Fair Trade (Comércio Justo),** 2016. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/portalsebrae/artigos/o-que-e-fair-trade-comercio-justo,82d8d1eb00ad2410vgnvcm100000b272010arcrd>>. Acesso em 11 set. 2021.

VARNHAGEM, F. A. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587 – Obra de Gabriel Soares de Souza.** Rio de Janeiro, 1879. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242787>. Acesso em: 20 nov. 2017.

VIEIRA, L.S.; PINHEIRO, A.S.F. Estudo potencial da proteção industrial a produtos agroextrativista: o caso da farinha de tapioca de boa esperança, em Santarém-PA. **Revista Indicação Geográfica e Inovação**, Vol.5, n.2, p.1224-1241 Abr/Mai/Jun. 2021.

YAMAKAWA, M. **Temos que investir em pesquisa e agregar valor ao produto.** ABAM. Associação Brasileira dos Produtores de Amido da Mandioca. Paranavaí, Paraná, 05 jun. 2020.