

A Festa da Mandioca brasileira nas imagens virtuais do Facebook¹

The Brazilian Cassava Festival on Facebook's Virtual Images

*Ariza Maria Rocha*²

Resumo

Reconhecemos as permanências e/ou câmbios na comida típica a base de mandioca e os saberes dos “mandioqueiros” na Festa da Mandioca do Brasil, mediante imagens virtuais de Facebook. É utilizada a história cultural da alimentação como fundamento teórico, e a metodologia está baseada na investigação exploratória bibliográfica sobre a “mandiocultura”. Também foi implementada uma investigação documental com amostragem intencional como perspectiva de análise empírico de imagens virtuais disponíveis no site da rede social Facebook. A trajetória investigativa permite acompanhar o legado histórico da mandioca, desde os indígenas ancestrais até os pequenos agricultores e a inserção do turismo, nas diversas transformações que acontecem em torno ao alimento e sua implicância cultural, entre as quais encontramos a Festa da Mandioca, indo do contexto familiar de antigamente até os grandes espetáculos locais na atualidade.

Palavras-chave: mandioca, festas agrícolas, alimento tradicional, identidade cultural.

Abstract

This text aims to know the permanences and/or changes of the food typical based on cassava and the knowledge of the “mandioqueiros” in the Brazil's Cassava Festival through iconography, especially the virtual images of Facebook. The documentary research through intentional sampling was used as an approach to empirical analysis of virtual images on the network's website and social media like as Facebook. Through this investigation was possible to keep up with the historical legacy

1 Este artigo faz parte do Projeto Patrimônio Alimentar na área de História e Cultura da Alimentação que iniciou em 2012 na Universidade Regional do Cariri.

2 Universidade Regional do Cariri, Crato, Brasil, ORCID 0000-0003-4706-8646, ariza.rocha@urca.br



from indigenous ancestors until small-scale farmers and the insertion of tourism, in the various transformations that occur around the food and its cultural implications, including the festival around cassava, moving from the family context of that time to the big local shows.

Keywords: cassava, agricultural festivals, traditional food, cultural identity.

Resumen

El presente artículo reconoce las permanencias y/o cambios de la comida típica a base de mandioca y los saberes de los “mandioqueiros” en la Fiesta de Mandioca de Brasil, mediante imágenes virtuales de Facebook. Es utilizada la historia cultural de la alimentación como fundamento teórico, y la metodología está basada en la investigación exploratoria bibliográfica sobre la “mandiocultura”. Además fue utilizada una investigación documental mediante muestreo intencional como perspectiva de análisis empírico de imágenes virtuales disponibles en la página web de la red social Facebook. La trayectoria investigativa permite acompañar el legado histórico de la mandioca, desde los ancestrales indígenas a los agricultores de pequeña escala y la inserción del turismo, en las diversas transformaciones que ocurren en torno al alimento y su implicancia cultural, entre ellas la fiesta en torno a la mandioca, pasando del contexto familiar de entonces a los grandes espectáculos locales.

Palabras clave: mandioca, fiestas agrícolas, alimento tradicional, identidad cultural.

Introdução

Se a safra da mandioca foi boa, melhor será a festa. Não faltará bolo de puba, grude, tapioca quentinha com coco, beiju, aipim com carne seca, macaxeira torrada e cozida, entre outros quitutes impregnados pelo sabor histórico e cultural do Brasil. Teremos também as manifestações artísticas culturais. Não faltarão música, dança, artesanato e integração entre setores: produtores, setores públicos, políticos, parceiros de setores comerciais, meios de comunicação, publicitários, varejistas, agropecuários, instituições educacionais e industriais, empreendedores, patrocinadores e espectadores. Vai ter postagem no Facebook!

Assim é a Festa da Mandioca, que registra o sistema culinário brasileiro (Marchi, 2015). A estrela principal da festa é a *Manihot esculenta* Crantz, em especial os pratos típicos que utilizam a raiz tuberosa nos ingredientes. Eis o convite ao turista para valorizar a identidade nacional pela cultura alimentar, cuja cadeia produtiva revela os desafios da mandiocultura e dos saberes dos mandioqueiros. Segundo Contreras e Gracia,

uma cultura alimentar é o resultado de uma ampla aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. As formas de se alimentar, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los estão relacionadas com os recursos locais, com as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, com as formas de produção, com a agricultura e com a pecuária; e, também, com as formas de abastecimento e com o comércio. Também estão relacionadas com os

sabores, com os conhecimentos, com as práticas culturais, inscritos em um contexto socioeconômico específico. (Contreras e Gracia, 2011: 448)

Isso posto, indagamos: como os mandioqueiros usam os espaços da mídia social —em particular as imagens virtuais— para divulgar os saberes culinários à base de mandioca nas referidas festas? Outras questões se colocam: quais os saberes que permaneceram ou mudaram da tradicional “comida típica”? Qual é a representação dos pratos típicos à base de mandioca pelas imagens virtuais para atrair o turista?

Assim, este texto tem o objetivo de conhecer a representação da comida típica à base de mandioca e os saberes dos mandioqueiros³ na Festa da Mandioca do Brasil mediante a iconografia,⁴ em especial as imagens⁵ virtuais do Facebook.

No Brasil, dependendo da região, a mandioca é denominada de macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, mandioca-brava; enfim, o pão da terra, rainha do brasil, farinha de pau (Cascudo, 1967) e *Universale Brasiliensium alimentum* (Marcgrave e Piso, 1648). A História Cultural da Alimentação foi o pressuposto teórico da comida como “expressão de sociabilidade” (Cascudo, 1967) com foco aos pratos típicos,⁶ agregando os valores de identidade da mandioca enquanto patrimônio gastronômico do Brasil (Marchi, 2015).

Os estudos de Levy (1994) sobre a rede digital como “paisagens de sentido” nos apoiaram, além dos de Soares (2019), no trato das imagens virtuais postadas no Facebook (*fanpages*). Consideramos ainda que, cada vez mais, tais imagens ganham espaço na comunicação da sociedade contemporânea, em que as mídias sociais se tornam “lugares onde convivemos” e deixam de ser “apenas meios de comunicação” (Miller, 2019: 5).

Nosso percurso metodológico apoiou-se na pesquisa empírica exploratória com fases distintas. Inicialmente, realizamos a pesquisa bibliográfica com base nos textos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2017) e da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO e IFAD, 2000: 2013). Na fase seguinte, a pesquisa documental apoiou-nos na busca de obras e iconografias que abordassem a cultura da mandioca no cotidiano dos ameríndios do Novo Mundo e do Brasil colonial no contexto socioeconômico e histórico.

3 Chamamos de mandioqueiro o produtor/agricultor de pequena escala da mandioca como base alimentar e sustento das famílias, principal fonte de renda e ocupação de mão de obra desses indivíduos.

4 De acordo com Silva K. e Silva M., “A palavra iconografia define qualquer imagem registrada e as representações por trás da imagem” (Silva e Silva, 2009: 198).

5 As imagens são representações de ideais, sonhos, medos e crenças de uma época. Logo, são elas próprias fontes históricas e, sendo assim, material para a análise e a interpretação histórica (Silva e Silva, 2009).

6 Segundo Gimenes, “Os pratos típicos são elementos integrantes das cozinhas regionais, compreendidas como o conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal” (Gimenes, 2008: 48).

A iconografia fornece, além dos elementos artísticos, a representação do meio sociocultural e histórico pelo qual foi produzido o material visual, inclusive a imagem virtual. Por isso, em seguida utilizamos a iconografia disponibilizada no *site* da rede e mídia social Facebook e, por meio de amostragem intencional das imagens virtuais, realizamos a pesquisa empírica exploratória.

Esclarecemos que o Facebook foi lançado em 2004 como mídia social, ou seja, um recurso na divulgação de informações dos universitários, contudo, sem integração entre os usuários; posteriormente tornou-se rede social, melhor dizendo, uma rede de relacionamento, no entanto Altermann (2010) destaca os debates das fronteiras dos mencionados conceitos. Das mudanças nas ferramentas, funcionalidades e conceituais estão os termos “mídia social e rede social virtual” do Facebook como mais um espaço de sociabilidade que, de acordo com o slogan, “is a social utility that connects you with the people around you” (O’Neill, 2008).

Assim, escolhemos o Facebook devido ao seu considerável potencial de interação virtual, pois, no primeiro semestre de 2018, “127 milhões de usuários mensais no Brasil” (Oliveira, 2018) utilizavam tal plataforma diante de uma população estimada em 210.147.125 pessoas (IBGE, 2017), com 79,1% dos domicílios com acesso à internet. Em tal espaço virtual, as imagens comunicam a identidade cultural do povo brasileiro em tênues fronteiras (*on-line* e *off-line*) mediadas pela linguagem visual da publicidade; para tanto, recorremos aos estudos de Braga (2007), Santos Neto e Santo (2007), Caetano e Estrela (2006) para conhecer as estratégias adotadas para convidar o público.

O contributo possibilita acompanhar as permanências/mudanças dos saberes dos pequenos agricultores da mandioca no cenário nacional e a relação com as imagens virtuais dos pratos típicos à base de mandioca como atração turística nas páginas do Facebook para expressar “lo que hacemos, conectarnos con otros y lograr que nuestras ideas impacten y transformen nuestro entorno” (Oyarzún, 2017: 221).

O texto tem as seguintes partes: o primeiro tópico intitula-se “Do Novo Mundo aos outros mundos: a mandioca na raiz cultural e econômica”. O segundo intitula-se “A Festa da Mandioca pela janela do Facebook: economia, cultura e sociabilidade *on-line* e *off-line*”. E, por fim, as conclusões. Para tal roteiro, iniciaremos, *grosso modo*, com o contexto histórico da trajetória da mandioca no Brasil para acompanharmos, no tópico seguinte, as permanências e mudanças dos saberes dos mandioqueiros no trato da comida típica.

Do Novo Mundo aos outros mundos: a mandioca na raiz cultural e econômica

É do Novo Mundo que provêm os primeiros produtores e comedores da mandioca. Algumas castas dos povos nativos da América a chamavam de “farinha de guerra”, devido às longas “jornadas fora de sua casa” (Souza, 1879: 168). Já os colonos portugueses a conheciam por “farinha de pau” (Souza, 1879: 21). Outros registros, a exemplo da obra *Historia Naturalis Brasiliae* (1648), do naturalista e matemático alemão George Marcgraf (1611-1678) e do médico holandês Willem Piso (1611-1678) que publicaram as qualidades daquela raiz como alimento, medicamento e veneno.

Não há uma única forma de cultivo, utilização e consumo da mandioca pelas diferentes etnias dos ancestrais nativos. A esse respeito, Cavalcante (2014) aponta tal diversidade no Brasil, como por exemplo os Apiaká, do Mato Grosso e do Pará, prezavam os bolos de mandioca, beiju e tapioca; os Karajá, que habitavam o Vale do Rio Araguaia, em Goiás, Tocantins e Mato Grosso, utilizavam

a mandioca para a farinha, o pirão, o beiju e a tapioca; os índios Pankararé, da Bahia, ingeriam as larvas e pupas assadas com o favo, as quais também eram ingeridas puras ou com farinha de mandioca; os Nambiquara, de Mato Grosso e Rondônia, faziam o “aaru”, beiju de massa de mandioca com tatu moqueado e moído (Cavalcante, 2014).

Outros registros, a exemplo da obra intitulada *Tratado descriptiyo do Brazil em 1587*⁷ do colono português Gabriel Soares de Souza (1540-1591) aponta a mandioca como mantimento substancial dos nativos, indicando a fartura da transformação da comida pelas mãos femininas da seguinte maneira:

depois de arrancadas, raspam-nas muito bem até ficarem alvíssimas, o que fazem com cascas de ostras, e depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo [...], e depois de bem raladas, espremem esta maça em um engenho de palma, a que chamam tapitim, que lhe faz lançar a água que tem toda fora, e fica esta maça toda muito enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, em o qual deitam essa maça e a enxugam sobre o fogo, onde uma indica a meche com um meio cabaço. (Souza, 1879: 164)

Estava pronta a farinha para a tapioca ou outras iguarias, tais como: arumbé, beiju (tipos de beiju: aaru, beiju-açu, beiju-cambraia, beiju-carimã, beiju-cica, beiju-curua, beiju-curucaua, beiju-curuba, beiju-enrodilhado, beiju-mambeca, beiju-marapatá, beiju-peteca, beiju-pixuna, beiju-poqueca, beiju-teica, beiju-ticã, beiju-tinin, beiju-tinga, beiju-tipioca, beijusicica), caxiri, cauim de amendoim, chibé, curada, farinha de mandioca, idizinho, kanapé, ki-pu, mandioca assada, maniaca, manicuera ou manipuera, mingau, mingau de tapioca, pão de mandioca, pão-de-guerra, paparuto, pisaregue, polvilho, tapioca, tucupi (Cavalcante, 2014).

Para tanto, foi necessário criar artefatos próprios ao manuseio da mandioca, a saber: (1) forno de barro e pedra, esteira de talas de arumã, panela de barro, e (2) utensílios culinários (Maranhão *et al.*, 2015): arupema, cabaço, rodos, pás, torradores, cuias, pilão de madeira, peneiras, raladores, ralos, cestas, tachos de argila e cerâmica, entre outros (Marchi, 2015). Nativos, colonos, jesuítas, escravos e até os governadores Thomé de Souza (1503 a 1579), Duarte da Costa (período de 1553 a 1558) e Mem de Sá (1558 a 1572) comiam a mandioca, segundo os relatos de Souza (1879).

Além do consumo humano, o potencial daquela raiz servia de remédio - para as feridas velhas e “apostemas”; já a água contrapeçonhenta da raiz servia para os meninos com lombriga (Souza, 1879)— como também de alimento dos animais: “comem-nas as vaccas, egoas, ovelhas, cabras, porcos e a caça do mato, e todos engordam com ellas comendo-as cruas” (Souza, 1879: 163).

Do processamento da raiz, os povos do Novo Mundo extraíam o ácido cianídrico e transformavam em comida. O colono português detalha o trato da “água peçonha” da mandioca, a qualidade

7 A obra foi recopilada no ano de 1851 com acréscimos do Visconde de Porto Seguro, Francisco Adolpho de Varnhagen (1816-1884). A obra fornece importantes registros dos 17 anos da vida do colono no Brasil.

dos aipins, “outra casta da mandioca”, e dos “gerumús”, considerados mais saborosos para “nas suas festas fazerem d’elles cozidos seus vinhos” (Souza, 1879: 169).

Além do cultivo, processamento, criação de artefatos e as técnicas do trabalho com a mandioca, não podemos esquecer a herança linguística (tupi), a exemplo dos termos: “beiju”, “carimã”, “tapio-ca”, “manipuera”, “tucupi”, “manicoba”, etc. A respeito da palavra “farinha”, Cascudo explica que advém “do radical latino *far*, é genérico de cereais, moídos, pilados, triturados. De sua importância etnográfica revelam os vocábulos farto, fartura, repleto ou abundância de farinha. O próprio ‘farnel’, a provisão, provinha de farinariu, farinária, a bolsa da farinha” (Cascudo, 1967: 31).

A presença da mandioca está no cotidiano das diferentes etnias e nos dias festivos, seja na comida, seja na bebida (Albuquerque, 2012). Tais saberes também podem ser encontrados no manuscrito de Agostinho Joaquim do Cabo (1788) intitulado de *Memória sobre a mandioca ou pão do Brasil, circunstanciando nela o modo de o fabricarem e suas diversidades; e as diferentes bebidas que fazem do suco espremido da massa da tal mandioca*.

O legado da mandiocultura atravessou o Oceano Atlântico. Souza (1879) registra a exportação da mandioca e derivados à metrópole, além de outros territórios, a exemplo do continente africano, de modo geral, e, anos depois, da Índia, de modo específico (Brabo, 2017).

Além da descrição dos hábitos alimentares dos nativos, Marcgrave e Piso (1648) registraram o cotidiano do trabalho dos escravos na transformação da mandioca em farinha (Figura 1):

Figura 1. Trabalho escravo na transformação da mandioca em farinha
Figure 1. Slave labor in the transformation of cassava into flour



Fonte/source: Marcgrave e Piso (1648: 53).

Para além da descrição da natureza brasileira, Marcgrave e Piso retrataram a cultura e a economia no conjunto da obra, a exemplo do processamento da mandioca do século XVII realizada pelos escravos africanos em diferentes funções a exemplo da trituração, a prensa e o forno. A raspagem da mandioca já não era uma prática **única** das mulheres nativas, e sim das(os) escravas(os) africanas(os). Uma prática artesanal que atravessa os séculos, conforme o registro do desenhista James Wells Champney (1843-1903): *Eplucheuses de mandioca* (Figura 2):

Figura 2. *Eplucheuses de mandioca*

Figure 2. Eplucheuses of cassave



Fonte/source: Ribeyrolles (1859: 70).

Figura 3. *Rape da mandioca*

Figure 3. Cassava rape



Fonte/source: Ribeyrolles (1859: 21).

A iconografia da obra de Charles Ribeyrolles (1812-1860), em *Historia, descrições, viagens, instituições, colonização*, fornece um rico detalhamento da mandioca no cotidiano daquela sociedade escravocrata. O Álbum de vistas, panoramas, paisagens, costumes [...] acompanha a obra supracitada, que apresenta o uso de outros instrumentos em vez da utilização do “tipiti”, ou seja, a cesta feita de cipó para a secagem da mandioca utilizada pelos nativos. Na mesma obra, o ilustrador Alexandre Duruy (1845-1881) registra *La rape da mandioca* pelos escravos no momento da prensa da mandioca pelo moinho (Figura 3). Por esse caminho, continuidades e mudanças do processamento da mandioca podem ser acompanhadas pela iconografia, com o registro dos descascadores da mandioca, desde a raspagem da mandioca até a trituração da raiz.

A respeito das fontes históricas manuscritas, o Acervo Digital da Biblioteca Nacional do Brasil (Bndigital, 2020) disponibiliza um rico material. Além das citadas imagens, estão os documentos oficiais a exemplo da *Carta ao governador Luís Antônio de Sousa Botelho Mourão comunicando publicação de ordem de incremento da produção de mandioca* (Correspondencia Oficial São Paulo, 1766), retratando o fluxo econômico e cultural da mandiocultura no Brasil do século XVIII.

De norte a sul do país, o cultivo e o consumo da mandioca estavam no cotidiano das famílias que viviam no meio rural que coabitava com outras culturas, a exemplo da cana-de-açúcar, formando a base alimentar e os interesses econômicos dos latifundiários. Foi do século XIX ao século XX que ocorreu o declínio na produção da mandioca no Estado de São Paulo. A esse respeito, Silva e Murrieta explicam que

Surge entre as facções mais progressistas do Estado brasileiro um discurso que pregava a necessidade de modernização da agricultura camponesa (Ferraro, 2005: 61). Para isso, várias medidas foram tomadas: venda de terras consideradas devolutas, o incentivo do Estado à expansão da monocultura do café e ao deslocamento da mão de obra do campo para abastecer o mercado urbano. A ascensão de um novo modelo socioeconômico, baseado na industrialização e na urbanização, também leva à remoção da floresta, que cobria maior parte das terras do Estado, visando alimentar a criação de uma infraestrutura de transporte na região e abrir caminho para a grande lavoura (DEAN, 1996). É nesse contexto que a integração da agricultura camponesa ao mercado passa a ser mais agressiva, aumentando o controle pelo Estado. O cultivo da mandioca já se encontra em franca decadência, acentuando ainda mais o declínio observado durante o século XIX. (Silva e Murrieta, 2014: 46)

Os impactos da globalização na vida do pequeno agricultor rural não se restringiram ao Estado de São Paulo, afetando também outros estados, a exemplo do Ceará, que teve uma redução da produção da raiz, principalmente em 1998 e 1999 (IBGE, 2017).

Foi a partir do segundo quartel do século XIX que algumas regiões brasileiras, preponderantemente norte e nordeste, mantiveram a produção familiar associada à agricultura de subsistência do pequeno agricultor rural. Embora ameaçadas, algumas práticas resistem, entre elas, as “Casas de Farinha”, locais com suporte técnico e equipamentos artesanais para que a mandioca passe por várias etapas e gere produtos no processo de produção, desde a recepção das raízes até a embalagem da farinha. Abaixo seguem algumas ilustrações das Casas de Farinha no Ceará (nordeste) e Santa Catarina (sudeste) (Figuras 4, 5 e 6):

Figura 4. Forno da secagem da farinha

Figure 4. Flour drying oven



Fonte/source: Rocha e Santos, 2014.

Figura 5. Casa de Farinha no Distrito Baixo do Maracujá, Crato

Figure 5. Flour House in the Baixo do Maracujá District, Crato



Fonte/source: Rocha e Santos, 2014.

Figura 6. Preparo da farinha
Figure 6. Flour preparation



Fonte/source: Desgualdo, 2019.

Como se vê, as Casas de Farinha, seja no Ceará, em Santa Catarina ou na comunidade camponesa Lagoa do Saco (Monte Santo, Bahia) (Coutinho, 2012), guardam a tradição das raízes do povo brasileiro, o patrimônio alimentar da colheita, abrangendo também as relações sociais, familiares e comunitárias.

Contudo, não só de trabalho vivem as Casas de Farinha. Da labuta do agricultor, impregnada de cheiro, suor e sabor, está a socialização nas horas lúdico-recreativas da “farinhada” com a presença de violeiros, repentistas e danças (xote, baião, forró, etc.), conforme canta Luiz Gonzaga (1912-1989) na composição de José Dantas de Sousa Filho (1921-1962) na música “Farinhada” (1982) (Rocha, 2014) e poetas que também eram agricultores, sem separação da arte e do trabalho, a exemplo do repentista cearense Antônio Gonçalves da Silva, conhecido como Patativa do Assaré (1909-2002).

O dia festivo é descrito pelo agricultor Sr. Celso, em Santa Catarina, da seguinte forma:

A Festa da Farinhada ali começa cedo. Familiares, amigos e convidados se juntam no engenho para celebrar a colheita e ajudar na produção, sob o olhar concentrado do Celso. Tudo acontece ao mesmo tempo: o trabalho artesanal de ralar, prensar, sevar e fornear a mandioca —que não é pouco—, a mesa posta para o café, a música ao vivo, as panelas no fogo, a prosa e as crianças molhando os pés na água fria do riacho que corta a propriedade. Comida não falta. Pela manhã, tem rosca de polvilho, beiju, cuscuz e bolo de aipim. No almoço, arroz, feijão, galinha caipira ensopada, polenta, pirão e aipim cozido que derrete na boca igual manteiga. (Desgualdo, 2019)

Assim é a “Rainha do Brasil”, anfitriã da festa familiar cujo conhecimento paterno inspira o fazer do filho e a partilha da comida, memória e história da raiz de um povo. Símbolos de um patrimônio alimentar, os mandioqueiros sustentam a tradição. A farinha, além de combater

a fome, fixa o homem na roça e estabelece os laços familiares e comunitários com a cultura, identidade e partilha da dor, já que as Casas de Farinha estão ameaçadas de desaparecerem por vários motivos, entre eles: os baixos preços não compensam o custo da produção; os riscos da agricultura de subsistência, das queimadas, dos solos de baixa fertilidade e do extrativismo; a concorrência da produção industrializada, e as oscilações climáticas em alguns estados.

Já no centro-sul do país, a mandioca é um produto tipo *commodity*, em que há as áreas maiores de produção, de maior uso de insumos, de mecanização parcial de práticas culturais e de produtividades mais altas (Embrapa, 2013). Eis a divisão do Brasil pela produção da mandioca (Figura 7):

Figura 7. Mandioca no Brasil: sistema de produção

Figure 7. Cassava in Brazil: production system



Fonte/source: Embrapa, 2013.

Objeto de estudo, pesquisa, investimento e reflexão, a mandioca tem envolvido mandioqueiros, produtores, indústrias fabricantes, indústrias de transformação, pesquisadores, extensionistas rurais, consumidores, iniciativa privada e órgãos políticos em prol do desenvolvimento da mandiocultura brasileira. Destacamos os esforços da Embrapa (2013), FAO (2000 e 2013) e Programa Nacional de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva da Mandioca (Pró-Mandioca), criado em 2001, procurando fortalecer toda a sua cadeia produtiva.

Extrapolando os aspectos socioeconômicos, a mandioca é referência da identidade cultural do Brasil. Tal reconhecimento está apontado na homenagem da Embrapa em 2007, dedicando o dia 22 de abril ao legado dos ancestrais nativos diante do patrimônio cultural do brasileiro, contraponto à data marcada na história oficial do país pela chegada dos primeiros navegadores portugueses à *Terra Brasilis*. Na mesma linha de homenagem, o Slow Food (2020) aproximou o referido reconhecimento à campanha “Mandioca é cultura, segurança e soberania alimentar” (Figura 8):

Figura 8. Campanha “Mandioca é cultura, segurança e soberania alimentar”
Figure 8. Campaign “Cassava is culture, security and food sovereignty”



Fonte/source: Slow Food, 2020.

A referida herança comunica a tradição alimentar e mais: a homenagem da mandioca não se restringe apenas ao dia 22 de abril, pois, por compor o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro está registrado no Livro dos Saberes (08/11/2010) como patrimônio cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2014).

Considerando os limites existentes apresentamos, em largas linhas, a importância da mandioca enquanto bem histórico-cultural brasileiro. Alguns saberes foram apreendidos e adaptados às circunstâncias, outros permaneceram a exemplo da raspagem manual, sem desconsiderar a mecanização industrial e a globalização que impactam a vida do pequeno agricultor.

Partindo do seio familiar e comunitário aos grandes espetáculos, a Festa da Mandioca é celebração da produção de alimento que manifesta o valor sociocultural e a preservação do patrimônio imaterial dos antepassados, bem como a luta do agricultor diante dos efeitos da globalização. Por esse ângulo abordaremos as imagens virtuais postadas no Facebook, na perspectiva de vitrines sociais da relação dos mandioqueiros com a festa e as continuidades e mudanças de seus saberes, conforme segue no próximo tópico.

A Festa da Mandioca pela janela do Facebook

A Festa da Mandioca é o espaço coletivo de lazer, socialização e valorização da cultura alimentar. Para o pequeno agricultor, a festa é a oportunidade de gerar negócios, emprego e renda; de impulsionar a comercialização dos produtos regionais e fortalecer a cadeia produtiva da mandioca, além de reviver as tradições do que antes era apenas uma experiência familiar e que tornou-se mais um espaço de luta e resistência às oscilações socioeconômicas.

Tal comemoração é um forte mobilizador do turismo local, em que os meios de comunicação e midiáticos potencializam a divulgação, além da possibilidade de mobilizar o maior número possível de pessoas para defender a mandioca como bem cultural.

Assim, saber como os mandioqueiros usam o Facebook para se conectarem com outras pessoas, para convidar o turista, compartilhar saberes e experiências e até fazer o engajamento político em prol da mandiocultura será nosso foco nas próximas páginas. Diante do exposto, o Facebook foi escolhido, como já mencionamos anteriormente, em virtude do expressivo número de pessoas que o utilizam, possibilitando maior visibilidade, além da variedade de serviços e recursos que as pessoas podem utilizar para se expressar e interagir com os *posts*, *reviews*, *communities*, notificações, vídeos, fotos, textos, comentários, enfim, “conteúdo que pode fornecer interpretações ao pesquisador” (Soares, 2019: 103).

Em face disso, a investigação buscou as *fanpages*, páginas em que “entidades como empresas, organizações, celebridades e figuras políticas se representam no Facebook (Soares, 2019: 35), com foco na Festa da Mandioca para apreender os saberes que permaneceram e/ou mudaram da tradicional “comida típica” e a representação dos pratos típicos à base de mandioca pelas imagens virtuais para atrair o turista. Eis alguns pontos que abordaremos neste tópico; contudo convém explicar os passos investigativos.

Na primeira etapa, realizamos o levantamento de perfis⁸ a partir da palavra-chave “Festa da Mandioca” e identificamos 23 perfis de indivíduos e instituições públicas no período de 2013 a 2019.⁹ Na etapa seguinte, estabelecemos os critérios de inclusão/exclusão. Incluímos: (a) que fossem páginas institucionais; (b) que apresentassem a programação da festa, e (c) que tivessem as imagens dos saberes dos mandioqueiros e comidas típicas. A par disso, excluímos: (a) as *fanpages* duplicadas e/ou repetidas; (b) aquelas que apresentassem dados incompletos, e (c) os perfis de indivíduos, por considerar os aspectos éticos da pesquisa, segundo Fragoso *et al.* (2011). Por isso, excluímos a Festa de Salitre, no Ceará, entre outras.

O festejo, de uma forma geral, é realizado com o apoio dos setores públicos, privados (meios de comunicação, publicitário, entretenimento, varejista de alimentos, restaurantes, etc.), organizações/entidades do setor produtivo e instituições de ensino. A expectativa gira em torno da ampliação do número de negócios agropecuários, além da oferta e prestação de serviços, comércio, artesanato e culinária (por meio dos pratos típicos), conforme divulga o cartaz na Figura 9:

8 Segundo Vázquez, “o perfil é a versão da plataforma para pessoas físicas, a princípio seu público principal. Funciona como uma ‘ficha’ dentro do Facebook: contém informações pessoais como locais de estudo e trabalho, rede de amigos (limitada) e uma linha do tempo com fotos, vídeos e notas atrelados unicamente à pessoa identificada” (Vázquez, 2020).

9 Por conta da Covid-19, as festas foram canceladas em 2020.

Figura 9. Cartaz oficial da 15ª Festa da Mandioca: A festa do povo que tem raiz. Ubatuba, SP
Figure 9. Official poster of the 15th Festival of Cassava: The party of people who have roots. Ubatuba, SP



Fonte/source: Facebook, 2015.

Assim, as evidências apontaram cinco páginas do Facebook de diferentes estados brasileiros, a saber: Sumaré (São Paulo), Almenara (Minas Gerais), Princesa Isabel (Paraíba), Santa Maria Madalena (Rio de Janeiro) e Careiro (Amazonas). Vejamos as páginas. A primeira trata da 22ª Edição da Festa da Mandioca, realizada em Sumaré, São Paulo, ocorrida nos dias 21 e 23 de junho de 2019, na comunidade do Assentamento I. É um momento de muitos significados para aquelas famílias: comemoravam-se os 35 anos de conquista da comunidade pelo “direito da terra” mediante o Projeto de Assentamento, considerado um “exemplo bem-sucedido” de conquista pelo assentamento de terras pela reforma agrária no referido estado brasileiro; a representação do passado e do futuro das famílias encontram-se no exemplo e no cultivo da mandioca, cuja festa é símbolo de luta.

Conhecer a importância daquela festa exposta na *fanpage* passa pela compreensão dos valores atribuídos à história do lugar e sua relação com a mandiocultura em um município cuja história é marcada pela contribuição de imigrantes italianos e portugueses, que viveu o dilema da inserção de moradores pela redistribuição da terra pelo Instituto Nacional de Reforma Agrária (Incra) em meados de 1983.

O jornal *Correio Popular*, em 28 de julho de 2003, em reportagem de Ronaldo Faria, afirma que o “número de famílias já passa de 100, somando filhos ou parentes”. Na ocasião da reportagem, o então prefeito Dirceu Dalben (1997-2004), destacou a organização comunitária, com o desenvolvimento econômico do local em interseção, entre outros aspectos, principalmente com o

turismo: “O que nós vemos aqui, inclusive, são os assentamentos fazendo parte do turismo rural do município”. O prefeito Dirceu Dalben continua: “se a reforma agrária for feita de forma correta, dá certo, assim como é possível fazer gerar renda e emprego, ajudando o comércio da cidade, principalmente se a estrutura e a organização objetivaram a agricultura familiar” (Faria, 2003).

Nesse sentido, é possível acompanhar a importância da associação comunitária em todos os momentos de organização, preparação e execução da festa, envolvendo os setores públicos e privados na construção da programação: missa, procissão do padroeiro São João Batista, quermesse com comidas típicas de mandioca, doces, salgados e encontro de violeiros.

A página constava com 3.326 *likes* e 3.347 na data 13/07/2020, cujas conexões possibilitam compreender as práticas tradicionais, costumes, rituais e vínculos da memória e da história dos agricultores rurais que recebem o apoio dos seguidores cujas postagens permanecem, inclusive nas imagens das festas realizadas nos anos anteriores (Figura 10).

Figura 10. Festa da Mandioca. Sumaré, SP
Figure 10. Cassava's Party. Sumaré, SP



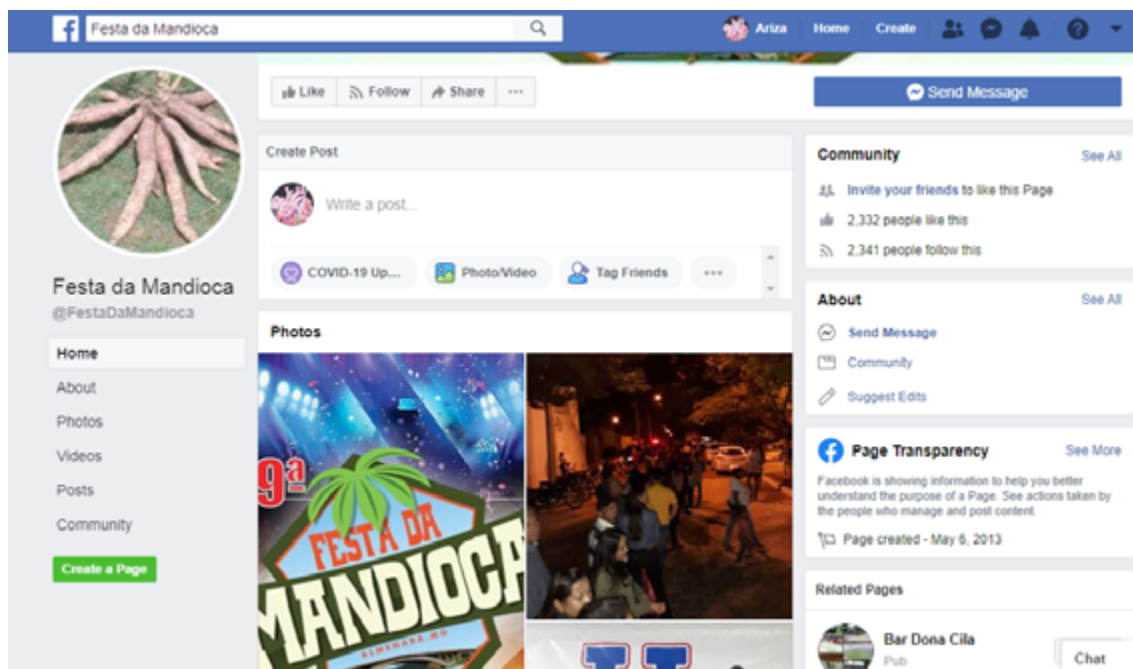
Fonte/source: Facebook, 2019c.

Assim, é possível acompanhar a trajetória de luta daquelas famílias e a importância que tem a mandiocultura na sobrevivência daquela comunidade, onde a Festa da Mandioca é mais um espaço de união daqueles moradores, seja na terra ou na internet, seja próximo ou distante, seja *on-line* ou *off-line*. A festa estampa a união da comunidade dos agricultores da mandioca e a economia do local. E mais: a sociabilidade e a cultura alimentar.

A segunda página trata da 18ª Festa da Mandioca no município de Almenara, em Minas Gerais, realizada de 7 a 9 de junho de 2019 pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais do município, a qual teve 2.332 *likes* e 2.341 seguidores até a data de 26/07/2020, conforme retrata a Figura 11:

Figura 11. Fanpage da 18ª Festa da Mandioca, Almenara, MG

Figure 11. Fanpage of 18th Cassava's Party, Almenara, MG



Fonte/source: Facebook, 2019a.

Seguindo o ritual dos anos anteriores, o evento ocorreu no Parque de Exposições, com artesanatos, comidas típicas à base de mandioca, concursos, parque de diversões e *shows* de artistas regionais para agradar todos os gostos musicais do público, com o baião, forró, pancadão e até gospel. O evento foi realizado pela Prefeitura Municipal de Almenara, Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Almenara e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) do Estado de Minas Gerais, em parceria com o comércio local, as associações comunitárias rurais e o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

A mandioca compõe a base alimentar do município, além de ser o sustento de muitas famílias de agricultores e fonte de renda nas diversas comunidades rurais. Segundo a Emater, Almenara ocupava o 51º lugar na produção de mandioca de mesa no *ranking* estadual em 2015, com 170 hectares de área total plantada e 840 toneladas do produto colhido, e apresentava dez agroindústrias coletivas de processamento de mandioca, que fabricavam farinha do tipo industrial e polvilho, ocupando o 14º no estado (Emater Minas, 2015). Pela *fanpage*, é possível acompanhar a representação da mandioca no cartaz oficial do evento, conforme retrata a Figura 12.

Figura 12. Cartaz oficial da 18ª Festa da Mandioca, em Almenara
Figure 12. Official poster of the 18th Cassava's Party, in Almenara



Fonte/source: Facebook, 2019a.

O convite ao público é realizado mediante um cartaz publicitário colorido, impresso e virtual (postado na referida página). Na parte superior estão as imagens das comidas típicas, a exemplo da macaxeira frita, do escondidinho de macaxeira, entre outros manjares que despertam o paladar pela apresentação dos pratos bonitos e bem decorados, com o poder de aguçar sentidos, valores e identidades.

De um modo geral, os cartazes das páginas pesquisadas apresentam fotografias, ilustrações, brasões dos municípios acompanhados da logomarca (símbolo) e/ou logotipo/representação gráfica da empresa/marca e referências textuais, além da programação comunicando os dias, local, artistas locais, logomarcas das instituições organizadoras, patrocinadores, realizadores, apoiadores, incluindo-se aí a identidade visual da festa, representada pela mandioca (folha e raiz) e comidas com os ingredientes daquela atração principal, conforme expõe a Figura 12.

Retornando à Figura 9, na parte inferior constam as logomarcas das empresas locais (mercearia, farmácia, etc.), instituições educacionais e órgãos públicos, junto à Coca-Cola, Kaiser, entre outras. Salientamos que em algumas Festas da Mandioca consta na programação o Concurso da Raiz da Mandioca, que é um momento apreciado por todos, em especial pelos agricultores. O campeão é aquele que atende aos critérios com base nas maiores raízes, formação e qualidade do tubérculo.

No plano virtual, as *fanpages*, ademais dos *designs*, apresentam endereço eletrônico, número de “curtidas”, *emojicons*, *gifs*, opiniões e sugestões, que geralmente são de aprovação da festa, apreciação das comidas típicas e espetáculos. É importante salientar que nas evidências encontradas não encontramos créditos ao fotógrafo ou *design*.

A página seguinte compreende a 17ª Festa da Mandioca na *fanpage* da Secretaria de Agricultura Familiar e Desenvolvimento do Semiárido, que aconteceu nos dias 20, 21 e 23 de setembro de

2019, em Princesa Isabel, na Paraíba. O evento foi organizado pela Associação Comunitária dos Pequenos Produtores de Lagoa de São João, com o apoio da prefeitura municipal e parceria do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, do Instituto Federal da Paraíba e da Câmara de Dirigentes Lojistas.

A *fanpage* teve 1.354 *likes*, contando com 1.374 seguidores, no registro exposto no dia 20/07/2020. A festa, segundo os seus organizadores, teve um público de mais de 10 mil pessoas entre agricultores familiares, mandiocultores, convidados e autoridades do setor agrícola, com uma estimativa de “movimentação em torno de R\$ 500 mil, com produtos, derivados, serviços, gastronomia e comércio”, com gerente regional da Empresa Paraibana de Pesquisa (Empaer) de Princesa Isabel (Paraibaonline, 2019), conforme divulga a Figura 13 da Agricultura Familiar e Desenvolvimento do Semiárido (14/08/2019):

Figura 13. Fanpage da Agricultura Familiar e Desenvolvimento do Semiárido, PB
Figure 13. Fanpage of Family Agriculture and Semi-arid Development, PB



Fonte/source: Facebook, 2019e.

O município tem 412 famílias agricultoras que sobrevivem plantando a cultura da mandioca em 220 hectares de terra, que é beneficiada e transformada em farinha, goma e outros derivados do produto, vendidos em feiras livres, supermercados e mercearias locais. Segundo dados da Empaer, vinculada à Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SE-DAP), semanalmente são produzidos 300 sacos de farinha agroecológica, o que corresponde a 15 toneladas e um rendimento superior a R\$ 120 mil mensais (Paraíbaonline, 2019).

Nas imagens virtuais estão os registros dos agricultores e da Associação Comunitária dos Pequenos Produtores de Lagoa de São João que revelam os laços do cultivo da mandioca com as técnicas culinárias, a saber: (1) o trabalho manual da mandioca pelo agricultor rural, que requer grande esforço físico e envolvimento de muita gente; (2) à feição antiga de uma prática que atravessou gerações está a raspagem da raiz, uma das etapas da elaboração da farinha e uma prática enraizada na cultura e economia do Brasil. Durante a festa ocorre a venda de diversos produtos a base da referida raiz expostos em barraquinhas, que também servem de exposição, degustação e apreciação ao público, que é “expressão de uma cultura e fonte de experiência turística” (Gimenes, 2006: 1).

A quarta *fanpage* diz respeito à 3ª Festa da Mandioca de Santa Maria Madalena, RJ, realizada nos dias 11 e 12 de outubro de 2019, organizada pela prefeitura daquele município. Na programação constava a presença da gastronomia, teatro, humor, espaço *kid*, *shows* e premiações. A página teve 517 likes e 521 seguidores até a data 14/10/2019, conforme ilustra a Figura 14:

Figura 14. 3ª Festa da Mandioca de Santa Maria Madalena, RJ
Figure 14. 3rd Cassava's Party of Santa Maria Madalena, RJ



Fonte/source: Facebook, 2019b.

Salientamos que a cidade de Santa Maria Madalena oferece o turismo de negócios, recreativo e cultural (Prefeituras do Brasil, 2020), bem como promove a gastronomia como atração turística, a exemplo do Evento Gastronômico 1ª Festa da Mandioca, realizado em 6 e 7 de outubro de 2017 pela prefeitura de Santa Maria Madalena, com o apoio da Secretaria Municipal de Agricultura, Emater-RJ e parceiros do comércio local.

A par das imagens, colhemos informações das atrações alimentares ofertadas nos estabelecimentos comerciais da referida festa. A sedução está na apresentação, cardápio, decoração, criatividade e preço dos pratos. As imagens são usadas para atrair o turista e para acompanhar as mudanças ocorridas na tradição alimentar do local, que, no contexto da dinâmica social, seguem as transformações sociais e reinventam-se.

Eis o embate entre a tradição e a renovação. Contudo, é preciso pensar também no papel dos organizadores da festa, bem como daqueles responsáveis pelo turismo gastronômico, para não descuidar da tradição alimentar referente a este Patrimônio Cultural Imaterial. Assim, é válido pensar nas palavras de Gimenes, quem afirma que “muitos municípios, ansiosos por incrementar suas respectivas ofertas, terminam por oferecer aos visitantes pratos criados recentemente, sem nenhuma ligação cultural, como sendo pratos tradicionais” (Gimenes, 2006: 5). Para ilustrar, anunciaremos os destaques gastronômicos dos estabelecimentos alimentares estampados na fanpage da referida festa: torresmo com mandioca frita (MCBar), bolo de mandioca com coco (Armazém Um), mandioca com carne seca acebolada e molho surpresa (KMbeer), bolo de carimã (Bar e Restaurante Manah), aipim cozido e carne ao molho madeira (Quintal de Casa), mandioca com linguça (Renatinho Lanches), escondidinho de carne com catupiry gratinado (Restaurante Massa Dica), escondidinho de carne seca (Restaurante), nhoque de mandioca com leite e opções de molho (Charme da Serra), aipim com torresmo (Hortifruti do Ataliba), empadas de mandioca de sabores palmito à carne seca, entre outros (Padaria das Meninas), torta de mandioca (Las Poncitas Gourmet). Os pratos do evento custavam R\$ 15,00, conforme anuncia o cartaz na Figura 15:

Figura 15. Cartaz gastronômico da 3ª Festa da Mandioca de Santa Maria Madalena

Figura 15. Gastronomic poster for the 3rd Cassavas's Party of Santa Maria Madalena



Fonte/source: Facebook, 2019b.

No aspecto da identidade/diferença, alguns pratos mencionados acima ligam-se aos marcadores sociais de outras culturas, como, por exemplo, o molho madeira e o nhoque, que respectivamente revelam a proximidade com culinária portuguesa e a italiana,¹⁰ que se entrelaçaram e redundaram em um movimento dialético de recepções, substituições, incorporações, enfim, transformações que reforçam a importância socioeconômica da produção de mandioca e o papel das festas na divulgação dos saberes e sabores histórico-culturais. Montanari sintetiza: “Imaginemos a história da nossa cultura alimentar como uma planta que se abre (não: se contrai) à medida que afunda no terreno, [...] em lugares os mais distantes possíveis, por vezes impensáveis” (Montanari, 2008: 189). Eis a dinâmica cultural.

Por fim, a quinta *fanpage* refere-se à 26ª Festa da Mandioca, realizada nos dias 6 e 7 de setembro de 2019, pela Associação dos Moradores da Vila do Samauma, em Careiro, AM, a qual consta na *fanpage* da Secretaria de Cultura da Prefeitura Municipal do Careiro, com 3.998 *friends* (13/08/2020).

Silva *et al.* apresentam um quadro de baixa produtividade na região, em que “em média a produção estadual é de 12t/ha, 20% menor que a produção paraense, maior produtor da região Amazônica, e 50% menor que a do Estado de São Paulo, que possui a maior produtividade do Brasil, com 24.857t” (Silva *et al.*, 2017: 31). Mas não há um consenso entre os pesquisadores que explique a baixa produtividade. Todavia, “em relação ao processamento, do total produzido, 90% são processados, sendo que 89% são transformados em farinha, 5% em pé de moleque, 4% em tapioca e 2% em goma” (Silva *et al.*, 2017: 31-32). Diante desse quadro, a Festa da Mandioca, além dos benefícios já citados, valoriza os recursos locais.

Assim, igualmente às festas mencionadas nas *fanpages* anteriores, constam a programação das manifestações artísticas, exposições, patrocínios do comércio local, apoios das instituições públicas, artesanatos, gincanas, comidas típicas e o concurso para escolher a mandioca mais grossa, comprida e pesada, com prêmio em dinheiro e troféu, sem esquecer a escolha da rainha da mandioca, conforme retrata a Figura 16:

10 Embora, haja controvérsias dessas origens. Mais informações em Riscarolli (2018).

Figura 16. XXVI Festa da Mandioca, Careiro, AM

Figure 16. XXVI Cassava's Party, Careiro, AM



Fonte/source: Facebook, 2019d.

O cartaz publicitário da Figura 16, bem como os demais, reflete a valorização da mandiocultura e a visibilidade das manifestações culturais cujas fronteiras são mediadas pelo mundo virtual/real, trabalho/lazer e do campo/cidade tendo a Festa da Mandioca a integração dos valores identitários, saberes e experiências alimentares. Muitas questões emergem que não cabem aqui; no entanto, sintetizaremos alguns pontos:

- Não comemoramos como faziam os nossos antepassados, contudo, não deixamos de festejar as tradições e as relações humanas, independente das limitações entre as fronteiras que foram ampliadas pelo uso tecnológicos, mídias sociais e redes sociais e muito nos têm ensinado, em particular que a vida do agricultor, em torno dos produtos da mandioca e derivados, não estão desvinculadas das suas práticas sociais, econômicas e culturais;

- como bem cultural, a mandioca, além da cadeia produtiva, expõe o trabalho coletivo das associações dos mandioqueiros que, até nos momentos off-line, estampam o patrimônio imaterial, reforçando os laços identitários e os vínculos de pertencimento ao lugar sem enrijecer o movimento da dinâmica sociocultural que tomam os saberes dos ancestrais como ponto de partida das ressignificações dos pratos considerados típicos;
- as evidências trouxeram à investigação as aproximações com os outros estados brasileiros que têm a Festa da Mandioca agendada nos calendários anuais e apresentando alguns pontos de luta em comum, a exemplo da preservação da tradição das Casas de Farinha;
- as imagens virtuais revelam dias festivos e, também, o dia a dia do mandioqueiro. Em outras referências predominaram os concursos da mandioca, concursos de rainhas da mandioca, espetáculos, engajamentos comunitários (on-line e off-line), entre outras atividades. Ressaltamos que as imagens virtuais contemplam os critérios de apresentação visual, decoração, criatividade e preço dos pratos típicos;
- as evidências aqui apresentadas revelam a permanência de alguns saberes e práticas, a exemplo da raspagem, limpeza, preparo da farinha e outros derivados, como o bolo de carimã, bolo de aipim, entre outras iguarias. As mudanças fazem parte do dinamismo sociocultural, a exemplo do movimento de migração de outras culturas alimentares entrelaçadas aos chamados pratos típicos à base de mandioca.

Diante do exposto, a iconografia captura os detalhes publicitários mencionados anteriormente, e através dela está a representação histórica, cultural e econômica da mandiocultura no Brasil. Assim, o turismo possibilita somar à economia da cultura não apenas questões vinculadas à “sustentabilidade e inclusão social, mas também geração de renda, trabalho, emprego, ou seja, um vetor de desenvolvimento sustentável, adequado aos atuais requisitos sociais, econômicos, regionais e ambientais do país” (Gorgulho *et al.*, 2009: 355), bem como conhecer o patrimônio gastronômico e sua relação histórica, vida e o trabalho dos agricultores, a safra e a política pública de desenvolvimento da agricultura, a economia tradicional e cultural e o presente diante das reconfigurações dos pratos típicos apreendidas através do recurso à internet para este estudo.

Conclusões

A Festa da Mandioca é a renovação dos vínculos sociais, identitários, culturais e econômicos do patrimônio imaterial alimentar e reforçado os laços coletivo de conexão com a terra, a raiz e a comida, sejam tradicionais ou com novas configurações. Na contemporaneidade, tais espaços festivos são concebidos em extensão ao “momento presente” pelas mídias e rede sociais, a exemplo do Facebook.

Ao longo do texto, destacamos a herança dos ameríndios, a contribuição dos escravos africanos, o poder dos grandes proprietários, o trabalho do agricultor rural nas roças e nas Casas de Farinha que preservam o fazer, saber, comer e o ressignificar do legado coletivo na composição da tradição cultural alimentar brasileira capturada pelas imagens de fontes impressas e virtuais.

Tais imagens assumem o papel de divulgar e convidar o turista para conhecimento cultural do lugar, mas também de gerar renda, empregos, oportunidades, desenvolvimento da economia, valorização dos saberes dos mandioqueiros e viabilizar a educação patrimonial atingindo um maior número possível de fãs, seguidores e amigos. No plano virtual, as imagens atuam como um banco de dados e/ou arquivo para rememorar a festa e preservar o patrimônio alimentar e a identidade cultural.

Bibliografia

- Acervo Digital da Biblioteca Nacional do Brasil (Bndigital) (2020). *Mandioca*. Em <http://bndigital.bn.gov.br/acervodigital> (consultado 04/05/21).
- Albuquerque, MBB. (2012). Mulheres Tupinambá e os saberes da fermentação na Amazônia Colonial. *Anais do IV Encontro Internacional de História Colonial*, setembro de 2012. Belém, Açaí: 262-274. Em <https://pt.scribd.com/document/239809064/Mulheres-Tupinamba-Saberes-Da-Fermentacao-Na-Amazonia> (consultado 04/05/21).
- Altermann, D. (2010). “Qual a diferença entre redes sociais e mídias sociais?”. *Blog Observando e traduzindo o mundo digital*. Em <https://www.midiatismo.com.br/qual-a-diferenca-entre-redes-sociais-e-midias-sociais> (consultado 04/05/21).
- Brabo, R. (2017). “A farinha é um dos mais queridos subprodutos da mandioca. Agricultura familiar, comunicação, segurança alimentar, nutrição e saúde”. *Blog Amazônia em Devaneios*.
- Braga, IMRMD. (2007). “Alimentação e publicidade alimentar na Revista ABC”. Em Guardado da Silva, C. et al. (coords.). *História da Alimentação*. Lisboa, Turres Veteras IX: 215-225.
- Cabo, AJ. (1788). *Memória sobre a mandioca ou pão do Brasil, circunstanciando nela o modo de o fabricarem e suas diversidades; e as diferentes bebidas que fazem do suco espremido da massa da tal mandioca (...)*. Documento 07. Manuscrito. Coleção Alexandre Rodrigues Ferreira. Em http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_manuscritos/mss1456748/mss1456748.pdf (consultado 04/05/21).
- Caetano, J. e Estrela, R. (2006). *Introdução à publicidade*. Porto, Ipam.
- Cascudo, LC. (1967). *História da alimentação no Brasil*. Vol. I. São Paulo, Companhia Nacional.
- Cavalcante, MS. (2014). *Comida dos nativos do Novo Mundo*. Barueri, Sá.
- Champney, JW. (1859). “Eplucheuses de mandioca”. Em Ribeyrolles, C. (org.). *Brazil pittoresco: história, descrições, viagens, instituições, colonização*. Vol. 2. Rio de Janeiro, Typographia Nacional. Em http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_obrasraras/bndigital0168/bndigital0168.pdf (consultado 06/05/2021).
- Contreras, J. e Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro, Fiocruz.

- Correspondência Oficial São Paulo (1766). *Carta ao governador Luís Antônio de Sousa Botelho Mourão comunicando publicação de ordem de incremento da produção de andioca naquela vila*. Documento 09. Cananéia, 9 março de 1766. Em http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_manuscritos/mss1459299/mss1459299.pdf (consultado 04/05/21).
- Coutinho, ALD. (2012). “Farinhada e comensalidade no semi-árido baiano: hábitos alimentares e identidade sertaneja”. *Anais do III Ebecult*, abril de 2012. Cachoeira, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Em <http://www3.ufrb.edu.br/ebecult/wp-content/uploads/2012/05/Farinhada-e-comensalidade-no-semi-a%C3%83%C3%85rido-baiano-ha%C3%83%C3-85bitos-alimentares-e-identidade-sertaneja.-.pdf> (consultado 04/05/21).
- Desgualdo, P. (2019). “É tempo de farinhada: Santa Catarina celebra com festa a produção de sua farinha”. *Jornal O Estado de S. Paulo*. <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,e-tempo-de-farinhada-santa-catarina-celebra-com-festa-a-producao-de-sua-farinha,70002916588> (consultado 06/05/2021).
- Duru, A. (1859). “Iconografia: Larapeamandioca”. Em Ribeyrolles, C. (org.). *Brazil pittoresco: historia, descrições, viagens, instituições, colonização*. Vol. 2. Rio de Janeiro, Typographia Nacional. Em http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_obrasraras/bndigital0168/bndigital0168.pdf (consultado 06/05/2021).
- Emater Minas. (2015). “Festa da Mandioca é atração em Almenara”. *Página rural*. Em <https://www.paginarural.com.br/noticia/216245/festa-da-mandioca-e-atracao-em-almenara-destaca-emater-minas> (consultado 04/05/21).
- Embrapa. (2017). “Cruz das Almas comemora Dia da Mandioca”. *Portal Embrapa*. Brasília, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Em <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/21670746/cruz-das-almas-comemora-dia-da-mandioca> (consultado 04/05/21).
- _____. (2013). “Mandioca - A raiz do Brasil”. *Embrapa 40*. Brasília, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Audiência Pública em 16/04/2013.
- Facebook. (2019a). “18ª Festa da Mandioca no Município de Almenara, MG”. *Facebook*. Em <https://www.facebook.com/festadamandioca/> (consultado 04/05/21).
- _____. (2019b). “3ª Festa da Mandioca ocorreu em Santa Maria Madalena”. *Facebook*. Em <https://www.facebook.com/festadamandiocaemsantamariamadalena/> (consultado 04/05/21).
- _____. (2019c). “Festa da Mandioca em Sumaré”. *Facebook*. Em <https://www.facebook.com/festadamandiocasumare/?tn=%2cd%2cp-r&eid=arbfjrgvzsyjduq-pmzzqnjjsrk4cqhqeukji-hpnjcb8t-pami8-gitmsdc1ipcgnyf5sn46liltmj> (consultado 04/05/21).
- _____. (2019d). “Festa da Mandioca: Agropec Careiro, Amazonas”. *Facebook*. Em <https://www.facebook.com/agropeccareiro/?ref=settings> (consultado 04/05/21).



- _____. (2019e). “Secretaria de Agricultura Familiar e Desenvolvimento do Semiárido”. *Facebook*. Em https://www.facebook.com/pg/seafds/about/?ref=page_internal (consultado 04/05/21).
- _____. (2015). “15ª Festa da Mandioca: A festa do povo que tem raiz. Ubatuba, SP”. *Facebook*. Em <https://pousadapataxo.com/15a-festa-da-mandioca-valoriza-a-culinaria-tradicional/> (consultado 04/05/21).
- Faria, R. (2003). “Projeto em Sumaré é exemplo bem-sucedido”. *Jornal Correio Popular*. Em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/na-imprensa/projeto-em-sumare-e-exemplo-bem-sucedido/> (consultado 04/05/21).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2013). *Save and Grow. Cassava, a Guide to Sustainable Production Intensification*. Roma, FAO.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) e IFAD (2000). *The World Cassava Economy. Facts, Trends and Outlook*. Roma, FAO e IFAD.
- Fragoso, S.; Recuero, R. e Amaral, A. (2011). *Métodos de pesquisa para internet*. Porto Alegre, Sulina.
- Gimenes, MHSG. (2008). *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. Tese de doutorado. Curitiba, Universidade do Paraná.
- _____. (2006). “Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo Iphan e a atividade turística no Brasil”. *Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, julho de 2006. Caxias do Sul. Em <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/3/16.pdf> (consultado 06/05/2021).
- Gonzaga, L. e Sousa Filho, JD. (1982). “Farinhada”. *Site oficial*. Em <http://www.luizluagonzaga.mus.br/> (consultado 04/05/21).
- Gorgulho, LF.; Goldenstein, M.; Alexandre, PVM. e Mello, GAT. (2009). *A economia da cultura, o BNDES e o desenvolvimento sustentável*. Brasília, Ministerio do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Recuperado de <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/1961> (consultado 04/05/21).
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). (2017). *Cidades*. Em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/panorama> (consultado 04/05/21).
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). (2014). “Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro”. Brasília, IPHAN. Em <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/75> (consultado 04/05/21).
- Jornal Paraíbaonline (2019). “Festa da Mandioca destaca potencial da cultura em cidade paraibana”. *Paraibaonline*. Em <https://paraibaonline.com.br/2019/08/festa-da-mandioca-destaca-potencial-da-cultura-em-cidade-paraibana/> (consultado 04/05/21).



- Levy, P. (1994). *A inteligência coletiva para uma antropologia do ciberespaço*. Lisboa, Instituto Piaget.
- Maranhão, RFA.; Bastos, SR. e Marchi, MM. (2015). “Cultura e sociedade no sistema culinário da mandioca no Brasil”. *Sociais e Humanas* 28(2): 54-68. DOI <https://doi.org/10.5902/2317175816893>
- Marchi, MM. (2015). *A mandioca como patrimônio gastronômico: do artefato à comensalidade*. Dissertação de Mestrado. São Paulo, Universidade Anhembi Morumbi.
- Marcgrave, G. e Piso, W. (1648). *Historia Naturalis Brasiliae... in qua non tantum plantae et animalia, sed et indigenarum morbi, ingenia et mores describuntur et iconibus supra quingentas illustrantur. Lugdun. Batavorum, apud Franciscus Hackium et Amstelodami apud Lud. Elzevirium*. Em http://biblio.etnolinguistica.org/marcgrave_1648_historia (consultado 06/05/2021). DOI <https://doi.org/10.5962/bhl.title.565>
- Miller, D. (2019). *Como o mundo mudou as mídias sociais*. Londres, University College London.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo, Senac.
- Oliveira, F. (2018). “Facebook chega a 127 milhões de usuários mensais no Brasil”. *Folha UOL*. Em <https://www1.folha.uol.com.br/tec/2018/07/facebook-chega-a-127-milhoes-de-usuarios-mensais-no-brasil.shtml> (consultado 06/05/2021).
- O'Neill, N. (2008). “What is Facebook's Slogan Saying”. *Adweek*. Em <https://www.adweek.com/digital/what-is-facebooks-slogan-saying/> (consultado 06/05/2021).
- Oyarzún, A. (2017). “En fábrica de medios”. Em Luzardo, A. (ed.). *Economía naranja. Innovaciones que no sabías que eran de América Latina y el Caribe*. Washington, BID. DOI <https://doi.org/10.18235/0000723>
- Prefeituras do Brasil (2020). “Prefeitura de Santa Maria”. *Prefeituras do Brasil*. Em <https://www.prefeituras.org/prefeitura-municipal-de-santa-maria-madalena-rj/> (consultado 06/05/2021).
- Riscarolli, P. (2018). “Como fazer molho madeira de 6 formas deliciosas”. *Dicasonline.com*. Em <https://www.dicasonline.com/molho-madeira/#:~:text=No%20caso%20desse%20molho%2C%20uma%20das%20hist%C3%B3rias%20mais,da%20Madeira%2C%20uma%20regi%C3%A3o%20no%20sudeste%20de%20Portugal> (consultado 06/05/2021).
- Rocha, AM. (2014). “Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares do Nordeste no Brasil”. *Revista Contextos da Alimentação* 3(1): 63-83.
- Rocha, AM. e Santos, CAM. (2014). “Na Casa da Memória: a mandioca e a farinhada no Crato-Ceará”. Em Bezerra, JAB. et al. (orgs.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza, Universidade Federal de Ceará: 83-91.



- Santos Neto, HB. e Santo, B.I. (2007). *Propaganda e publicidade, linguagem e identidade, consumo e cidadania: articulação entre conceitos e suas significações*. Santos, Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação.
- Silva, HA. e Murrieta, RSS. (2014). “Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo”. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas* 9(1): 37-60. DOI <https://doi.org/10.1590/s1981-81222014000100004>
- Silva, KV. e Silva, MH. (2009). *Dicionário de conceitos históricos*. 2da edição. São Paulo, Contexto.
- Silva, LJSS. et al. (2017). *Diagnóstico dos sistemas de produção dos agricultores familiares, produtores de mandioca das comunidades do município do Careiro*. Manaus, Embrapa. Em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1084328/1/Doc129.pdf> (consultado 06/05/2021).
- Slow Food. (2020). “Abril da Mandioca em resposta à pandemia na Rede Slow Food Brasil”. *Slow Food Brasil*. Em <https://slowfoodbrasil.org/2020/05/abril-da-mandioca-em-resposta-a-pandemia-na-rede-slow-food-brasil/> (consultado 06/05/2021).
- Soares, LG. (2019). *Imagens virtuais e atividades matemáticas: um estudo sobre representação semiótica na página do Facebook Matemática com Procópio*. Dissertação de Mestrado. Campina Grande, Universidade Estadual da Paraíba.
- Souza, GS. (1879). *Tratado descriptivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro, Typographia Universal de Laemmert. Em <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4795> (consultado 06/05/2021).
- Vázques, A. (2020). “As principais diferenças entre perfil e página no Facebook”. *Nuvemshop*. Em <https://www.nuvemshop.com.br/blog/diferenca-entre-perfil-e-pagina-no-facebook> (consultado 06/05/2021).

* * *

RECIBIDO: 28/08/2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 11/09/2020

APROBADO: 26/09/2020

PUBLICADO: 11/05/2021

