



MINISTÉRIO DA CULTURA
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

Departamento [DESCREVER]
Superintendência do IPHAN no Estado do Piauí

Parecer Técnico nº 3/2024/IPHAN-PI

ASSUNTO: Parecer Técnico

REFERÊNCIA: Proc. 01450.002296/2023 - 62

Teresina, 31 de dezembro de 2024.

Revalidação do Saber Fazer Cajuína do Piauí: a que será que se destina?

O parecer técnico apresenta uma série de reflexões e proposições sobre a Produção Artesanal e as Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, com o objetivo de subsidiar o processo de reavaliação e consequente revalidação desse bem enquanto Patrimônio Cultural Brasileiro. Ressalta-se que esta análise é condição imprescindível para os procedimentos mencionados. O processo de revalidação consiste em um trâmite administrativo fundamentado, entre outros aspectos, em um conjunto de considerações derivadas do trabalho contínuo (ao longo de no mínimo dez anos) com determinado bem cultural, visando à sua promoção e sustentabilidade. Esse processo é ainda enriquecido pela coleta e análise de informações e pelas ações realizadas por outros agentes institucionais, os quais contribuem para a vitalidade desse bem no contexto em que se encontra inserido. Além disso, o processo em curso deve se basear em informações obtidas por meio do diálogo com os detentores, com o intuito de compreender como eles se apropriam do processo de reconhecimento patrimonial e quais tipos de (re)definições o bem cultural experienciou desde então.

Diante do exposto, nossa análise considerará os resultados obtidos no processo de mobilização de agentes envolvidos na produção artesanal de cajuína em todo o território piauiense. Tomaremos como base de análise o conjunto de dados qualitativos e quantitativos coletados no campo entre os anos de 2022 e 2023, período em que realizamos visitas técnicas a cerca de 12 unidades de produção (1) localizadas nos municípios de Monsenhor Gil, Valença do Piauí, Inhumas, Picos, Oeiras, Floriano, Amarante, Santo Antônio de Lisboa, Piripiri, Piracuruca, Parnaíba e Luís Correia - Plano de Ação/2023 - (2).

A escolha das unidades de unidades tradicionais de processamento de cajuína visitadas deveu-se ao fato destas se apresentarem como tipologias produtivas bastante particulares, que extrapolam os aspectos descritos no dossiê de registro de 2014(3). Para além de sua dimensão artesanal, esses espaços produtivos nos ajudaram a compreender as diferentes dinâmicas espaço-temporais que envolveram a prática de produzir cajuína nos últimos dez anos, incluindo algumas permanências estruturais, mas principalmente suas principais transformações. Parte dos municípios selecionados foi destacada pelos dados governamentais como polos importantes de produção dessa bebida no Piauí; outros, ainda invisibilizados (assim como seus produtores) pelos dados oficiais, se destacam atualmente como espaços pulsantes dessa produção. Foram também considerados aspectos observados na interação com produtores de todo o território piauiense, por meio de reuniões presenciais e virtuais realizadas no primeiro semestre de 2024, além da aplicação de cerca de oito enquetes temáticas, que abordaram questões relacionadas ao estado da arte e ao saber-fazer da cajuína no contexto contemporâneo.

Como já mencionado, durante o processo de produção de dados para a elaboração de nosso parecer técnico, buscamos dialogar com diversas instituições que, ao longo dos últimos dez anos, desenvolveram (ou buscaram desenvolver) ações em prol do sistema de produção artesanal/tradicional de Cajuína no Piauí. As informações e conhecimentos periodicamente gerados por essas instituições contribuem para uma compreensão mais ampla dos tipos de diálogos estabelecidos até o momento, além de ajudar a refletir sobre aqueles que ainda precisam ser construídos para uma compreensão mais aprofundada e uma ação mais eficaz em prol da continuidade patrimonial da fabricação artesanal de Cajuína e das sociabilidades a ela relacionadas. Esses momentos de interação foram igualmente importantes para que os detentores pudessem acompanhar e participar diretamente do processo em andamento. Além disso, representaram uma oportunidade para que manifestassem sua anuência à continuidade do bem enquanto Patrimônio Cultural Brasileiro.

Para isso, tentou-se seguir rigorosamente as recomendações da Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (documento 4394327/processo SEI 01450.002296/2023-62), assinada pelos técnicos Rodrigo Ramassoti (antropólogo), Rafael Bello Klein (historiador) e Alana de Fátima Andrade Santos (analista ambiental), com o objetivo de alcançar uma compreensão comparativa e ampliada do Estado da Arte da produção artesanal de cajuína nos últimos dez anos. O trabalho de campo também foi orientado pelas questões destacadas no documento produzido pelo Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI) do IPHAN. No entanto, além dos aspectos apontados pela nota técnica, também foram considerados um conjunto de elementos observados no contato direto com as especificidades deste bem cultural. Diante dos diversos aspectos propostos para observação, alguns se destacaram em

nossa análise: as redefinições na abrangência geográfica do bem, sua continuidade histórica ao longo das gerações, as relações de gênero envolvidas em sua (re)produção, a interação entre a dimensão artesanal e os diferentes processos de modernização, mecanização e padronização, e o papel das articulações institucionais no processo de fortalecimento do bem em questão.

Outras questões surgiram no próprio trabalho de campo, no contato direto com os produtores, que remetem a problemas já identificados no dossiê de registro de 2014: a dificuldade em adquirir garrafas adequadas à dinâmica da produção em escala média, a dificuldade dos produtores em fazer seus produtos circularem para além de sua vizinhança, as especificidades de cada unidade de produção frente à necessidade de construção de parâmetros que favoreçam a implementação de políticas de incentivo à capacitação técnica e ao aprimoramento produtivo, assim como a elaboração de uma narrativa que evidencie a especificidade e a alteridade em relação, por exemplo, à cajuína produzida no estado do Ceará. O sistema ao qual a cajuína se insere é uma produção material, mas, principalmente, simbólica, com muitas camadas.

Nossa apreciação também se fundamentará em um conjunto de indicadores que consideram a dimensão espaço-temporal dessa produção, seus aspectos atuais, assim como alguns caminhos que devem ser seguidos em prol de sua promoção e sustentabilidade. Determinados posicionamentos apresentados no dossiê de registro foram revisitados, com o intuito de explorar as dimensões cartográficas e arquitetônicas de sua contemporaneidade. Nesse sentido, compreendemos que é na dinâmica de “fazer-se” piauiense (piauiensidade) — ao observar atentamente como se desenvolvem as produções no Ceará e, agora, no Rio Grande do Norte — que uma parte significativa do título de Patrimônio Cultural se justifica nas narrativas dos detentores piauienses.

Do ponto de vista metodológico, na tentativa de compreender de forma mais direcionada a relação desses detentores com a produção artesanal de Cajuína, foi elaborado um roteiro semiestruturado com questões baseadas na nota técnica mencionada anteriormente. O roteiro buscou seguir uma dinâmica que permitisse responder, da melhor forma possível, às provocações trazidas por essa nota. Baseamo-nos também nos aspectos recomendados pelo Roteiro Básico para Revalidação do Bem, anexo à Resolução 05/2019, bem como em outros documentos institucionais que orientam o trabalho com bens registrados como Patrimônio Cultural Brasileiro. Nesse processo, partimos de questões apontadas pelo dossiê de registro, além de questões que se (re)definiram e que contribuirá para a manutenção do bem como Patrimônio Cultural Brasileiro. Isto abrange aspectos relacionados à produção, reprodução e transmissão, conforme definido pelo artigo 2º da Resolução Iphan 05/2019. Esses elementos são considerados tanto no contexto em que o bem cultural está inserido quanto à luz de indicadores sociais que permitem refletir sobre questões como a autonomia cultural dos detentores e as diferentes condições de transmissão geracional associadas ao bem em questão.

Embora certas microrregiões se sobreponham, é possível afirmar que, em todo o estado do Piauí, a produção de cajuína ocorre de forma tradicional e artesanal. Contudo, essa constatação apresenta suas nuances: unidades produtivas tradicionalmente associadas às elites piauienses coexistem com outras que surgiram a partir das ações de capacitação promovidas pelo Sebrae e pelo governo do estado do Piauí em meados dos anos 2000. Todas essas unidades se autodenominam tradicionais e artesanais. Trata-se de um sistema complexo que, recortado em uma geografia tanto administrativa quanto simbólica, adquire diferentes tonalidades espaciais, sociais e culturais. Nesse contexto, além da dimensão mais objetiva, adentramos o campo do sensível, das sutilezas e das complexidades que esse saber-fazer e as sociabilidades a ele relacionadas evocam. Esse sistema configura-se como uma prática cultural que vai além da simples produção da bebida, integrando-se a uma rede de relações de trabalho e afetos, conforme exposto no dossiê de 2014.

Para expor de forma mais clara as argumentações que serão apresentadas, nossa análise também abrangeu as diretrizes fundamentais do Decreto-lei nº 3.551/2000, particularmente seu artigo 7º, bem como as normativas que organizam o tratamento institucional dos bens culturais de natureza imaterial e seus desdobramentos em termos de garantia de promoção e sustentabilidade. Destacamos, em especial, a Portaria nº 299, de 17 de julho de 2015, que estabelece o Termo de Referência para os procedimentos de execução de ações e planos de salvaguarda para bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil, no âmbito do IPHAN. Além disso, baseamo-nos nas diretrizes expostas nas publicações Saberes, Fazeres, Gingas e Celebrações: Ações para a Salvaguarda de Bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil 2002-2018 e Manual de Elaboração de Planos de Salvaguarda (2022), assim como em normativas específicas sobre temas como propriedade intelectual e indicação geográfica.

Conforme afirmado em diversos documentos oficiais, entendemos que o processo de (re)avaliação e posterior revalidação de bens culturais de natureza imaterial exige uma análise cuidadosa da dinâmica entre mudanças e permanências. Nesse sentido, nossa abordagem sobre os processos será pautada pela preocupação em refletir sobre quais aspectos culturalmente relevantes, que conferiram significado ao processo de patrimonialização, permanecem e quais podem ter sofrido algum tipo de mudança estrutural. Também nos interessa refletir sobre a introdução de elementos que enriqueceram e sofisticaram o bem, sem que se perdesse o fundamento do que lhe confere certa identidade e estabilidade discursiva.

2. Do registro para cá: estratégias do Iphan PI em prol da valorização da produção artesanal de Cajuína.

Oficialmente, os trabalhos relacionados ao processo de reavaliação e consequente revalidação do título de Patrimônio Cultural da Produção Artesanal e das Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína se iniciaram com a abertura do processo SEI 1450.002296/2023-62. No entanto, no final de 2022, por iniciativa da

Superintendência do Iphan-PI, teve início um mapeamento da fabricação artesanal de cajuína no estado, com uma primeira viagem técnica aos municípios de Valença, Picos, Ipiranga e Santo Antônio de Lisboa. Durante essa viagem, foram visitadas unidades produtivas de pequeno e médio porte, e foi estabelecido um diálogo inicial com a cooperativa de produtores de cajuína (COCAJUPI), localizada na cidade de Picos-PI. O objetivo dessas visitas técnicas foi servir de base para a construção de estratégias institucionais voltadas para a salvaguarda da produção artesanal, considerando que, nos anos de 2019, 2020 e 2021, não foi possível desenvolver estratégias mais efetivas devido a questões sanitárias, orçamentárias e políticas. Com a oficialização do início dos trabalhos para a reavaliação e revalidação do bem, tornou-se necessário definir um cronograma efetivo de mapeamento das unidades produtivas e de mobilização dos detentores.

No entanto, visando uma compreensão mais ampla do histórico das ações realizadas ou incentivadas pela Superintendência do Iphan-PI em prol da promoção e da sustentabilidade da produção artesanal de cajuína, elaboramos um roteiro básico dessas iniciativas ao longo dos últimos dez anos. Tal roteiro apontará alguns caminhos buscados na perspectiva de uma ação político-institucional que, desde

o início, primou pela tentativa de diálogo com a sociedade civil e com outros órgãos que se dedicam aos aspectos relacionados ao saber-fazer da cajuína no território piauiense.

Histórico de ações:

Entre 2014 e 2016, foram realizadas diversas reuniões entre o Iphan-PI, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a Cooperativa de Produtores de Cajuína (CAJUESPI), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Piauí (EMATER-PI) e outras entidades direta e indiretamente vinculadas ao contexto da produção de cajuína. Nessas reuniões, deliberou-se sobre a realização de pesquisas para mapear o sistema de produção e os produtores de cajuína no estado do Piauí. O conselho então existente também decidiu apoiar o Festival de Cajuína, com a participação ativa da superintendência do Iphan-PI na organização do evento. No entanto, houve baixa participação dos produtores de cajuína do estado, que, por sua vez, consideraram o evento excessivamente comercial. Essa ausência prejudicou o êxito inicial da construção de um Plano de Salvaguarda, devido à pouca adesão dos produtores ao evento.

A primeira ação efetiva em prol da salvaguarda da produção artesanal da cajuína no Piauí ocorreu entre os dias 10 e 11 de dezembro de 2015, com o apoio direto da Superintendência do Iphan – PI na realização do I Fórum Estadual para a Salvaguarda da Cajuína. Esse evento aconteceu durante a programação do 3º Festival da Cajuína, em concomitância com a Exposição Agropecuária do Piauí e contou com a participação de produtores de várias regiões do estado e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Ao buscar nos arquivos físicos da Superintendência do Iphan – PI, não encontramos detalhes mais consistentes sobre como ocorreu e suas consequências institucionais. As referências mais relevantes foram encontradas nos arquivos digitais associados aos trabalhos técnicos realizados pelo antropólogo Marcelo Pereira (4).

Em 2016, a Superintendência do Iphan no Piauí apoiou a realização do IV Festival da Cajuína, promovido em Teresina pela Cooperativa dos Produtores de Cajuína do Piauí e entidades parceiras. O evento possibilitou uma rica discussão sobre estratégias de preservação desse produto, além de incentivar sua produção e comercialização. No entanto, devido a diferentes questões, não foi possível

sistematizar os aspectos discutidos na ocasião. Ainda assim, as primeiras interações já evidenciaram a necessidade de ampliar o alcance do mapeamento e da mobilização entre os detentores, assim como ficou evidente a importância de um diálogo institucional mais aprofundado.

Foi nesse sentido que, entre os anos de 2015 e 2016, o Iphan, por meio de uma parceria com a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), contratou o antropólogo já apresentado aqui Marcelo Reges Pereira. Este realizou trabalho de campo entre os meses de julho e dezembro de 2015, em unidades artesanais de produção de cajuína localizadas nos municípios de Floriano, Ipiranga, Inhumas, Oeiras, Passagem Franca, São Raimundo Nonato, Teresina e Luís Correia. O objetivo era elaborar um dossiê complementar sobre a produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína do Piauí, complementando as informações e análises apresentadas no dossiê de registro de 2014.

O texto e o material subsequente apresentados por Marcelo trazem, de fato, novos elementos sobre as dimensões histórico-culturais desse bem cultural. O trabalho etnográfico realizado pelo antropólogo explorou sistemas artesanais de produção que não haviam sido contemplados no escopo do dossiê de registro anterior. Foram produzidos volumes expressivos de dados fotográficos e narrativos, originados de entrevistas com produtores de diferentes municípios, além de análises sobre as relações socioeconômicas relacionadas à cajuína no Piauí.

Marcelo também destacou aspectos simbólicos e ritualísticos da produção, vinculados à ancestralidade indígena no território piauiense, especialmente no que tange às chamadas beberagens. Outro aspecto peculiar do trabalho foi a preocupação com as dimensões ecológicas e etnobotânicas da produção de cajuína. O material apresentado por Marcelo é igualmente relevante para orientar futuras ações – orçamentárias ou não – destinadas à salvaguarda dessa produção, oferecendo uma perspectiva diferenciada da abordada no dossiê original.

Por meio de comunicação direta com o pesquisador, foi possível recuperar todo o rico material de pesquisa, que inclui observações de campo, vídeos e imagens relacionadas. Esse material foi elaborado com o propósito de abordar questões não suficientemente exploradas no dossiê de registro, como a área de abrangência geográfica do bem cultural, sua inserção em um sistema mais amplo, em que o caju desempenha papel central, além de aspectos como as relações socioambientais associadas à cajucultura e à história da produção de cajuína no estado.

De modo geral, o trabalho técnico de Marcelo identificou dois focos que implicam ações interinstitucionais:

1. Intervenção na Cajucultura:

1.1. Fomentar estudos interdisciplinares com o foco na identificação das formas tradicionais do manejo dos cajuais (nativos) para construir processos de capacitação que dialoguem com as técnicas ancestrais;

1.2. Mapear as áreas de cajuais nativos e cultivados com a finalidade de disponibilizar dados quantitativos para a implementação de políticas públicas para a cajucultura e cajuinocultura no estado do Piauí;

1.3. Mapear as áreas produtoras de caju especificamente para a produção de Cajuína (pedúnculo);

1.4. Estimular a implantação de agroflorestas com foco na cajucultura, vinculando a produção sazonal do cajueiro (necessária para a Cajuinocultura) com a criação de um sistema produtivo sustentável baseado na agroecologia e na agricultura familiar.

1.5. Estimular a implantação de cultivo conciliado (agropastoril) nas áreas dos cajuais com a finalidade de ampliar a produtividade da área e, com isto, impedir a substituição por monoculturas como as da soja (*Glycine max*) e do eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*);

1.6. Estimular a preservação da biodiversidade do cajueiro, por meio da manutenção extrativista sustentável de áreas de cajuais nativos e da implantação de novos cajuais;

1.7. Incentivar a implantação de cajuais em áreas degradadas;

1.8. Fortalecer e ampliar as políticas públicas voltadas para a cajucultura com o financiamento público para manutenção dos cajuais existentes e para a implantação de novos cajuais.

1.9. Estimular a produção orgânica com o objetivo de fortalecer o desenvolvimento agroecológico para a cajucultura com o foco nas exigências do Ministério da Agricultura para a Certificação de Produto Orgânico.

2. Intervenção na Produção Artesanal da Cajuína:

2.1 Ampliar e fortalecer as discussões e as ações propostas pelo Conselho de Salvaguarda da Cajuína;

2.2. Incentivar a produção de pesquisas interdisciplinares sobre a produção artesanal e as práticas socioculturais associadas a Cajuína do Piauí com foco cultural, educacional e comercial;

2.3. Valorizar por meio de registro audiovisual a diversidade de técnicas e saberes associados à produção artesanal da Cajuína como um patrimônio imaterial importante para a garantia das expressões culturais vinculadas a ela (rituais de hospitalidade e comensalidade);

2.4. Elaborar estudos interdisciplinares com foco nas realidades socioeconômicas e práticas tradicionais com o objetivo de propor adaptações nas normas exigidas para a aquisição do Registro e da Certificação no Ministério da Agricultura;

2.0. Estimular a formação de cooperativas nas áreas de assentamento visando a reestruturação do sistema produtivo baseado no trabalho cooperativo de mutirão para a manutenção dos cajuais e da produção da bebida;

2.6. Estimular a troca de experiência entre os produtores tradicionais por meio de oficinas e capacitações que contratem os próprios produtores tradicionais para ministrarem os cursos.

2.0. Fomentar a ampliação e a criação de festivais, encontros regionais, feiras para estimular a divulgação da Cajuína;

2.8. Fomentar pesquisas com foco nos usos gastronômicos da Cajuína.

Em 2017, o Iphan PI participou da oficina de Concertação das Práticas Agrícolas relacionadas a bens registrados (Produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína, Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas). Essa oficina foi realizada em decorrência do acordo de Cooperação Técnica nacional entre o Iphan e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Durante a realização de tal oficina, foram elaborados parâmetros metodológicos para o trabalho sistemático com bens culturais diretamente vinculados a determinados sistemas agrícolas e alimentares.

Em junho de 2019, realizou-se em Brasília o seminário “Roças e plantas no campo do patrimônio: os sistemas agrícolas tradicionais em perspectiva”, na unidade da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Participaram desse

seminário agentes implementadores de políticas públicas, representantes de povos indígenas, comunidades locais e pesquisadores de diversas instituições públicas. Na ocasião, foram selecionados técnicos das superintendências com bens relacionados aos Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs), como é o caso da produção artesanal de cajuína no Piauí. Em continuidade ao seminário, foi realizada, no dia 10 de julho, uma oficina para identificação, registro e salvaguarda de comunidades agrícolas tradicionais. A historiadora do Iphan-PI, Patrícia Alcântara, participou do evento, representando as demandas específicas da produção artesanal de cajuína do Piauí.

Em meados de 2019, o Ministério Público Federal solicitou esclarecimentos à Superintendência do IPHAN no Piauí sobre a elaboração do Plano de Salvaguarda da Produção Tradicional e das Práticas Associadas à Cajuína. Buscou-se tomar algumas medidas nesse sentido. Em agosto de 2019, foi realizada uma reunião por videoconferência entre os técnicos da superintendência estadual do Piauí e do Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI). Na ocasião, foram debatidas diversas ações a serem realizadas em 2020, voltadas à promoção e sustentabilidade da Produção Tradicional de Cajuína. Infelizmente, devido a questões orçamentárias e, principalmente, em decorrência da pandemia de Covid-19, nenhuma ação dessa natureza foi executada no ano de 2020. Nesse sentido, pretendia-se dar início ainda em 2019 — com base na reunião realizada com os técnicos do DPI e mencionada acima — à realização de rodas de conversa com produtores de cajuína do estado do Piauí, como ponto de partida para a construção do Plano de Salvaguarda. Para alcançar esse objetivo, em 2020, estava previsto a realização de um evento específico para discutir a salvaguarda da Cajuína. No entanto, nenhuma das duas ações pôde ser efetivamente concretizada.

Como já foi exposto, a retomada dos trabalhos foi prejudicada pela pandemia de COVID-19, que impossibilitou, entre 2020 e 2021, a realização de pesquisas de campo e reuniões presenciais. Outro fator que contribuiu negativamente para esse processo foi o drástico corte nos recursos destinados ao Iphan durante esse período. Em relação à retomada das ações de salvaguarda em nível nacional, é importante relembrar o Decreto nº 9.759, de 11 de abril de 2019, que extinguiu os colegiados da administração pública federal, incluindo conselhos, comitês, comissões, grupos, juntas e equipes. A partir de então, não foi possível estabelecer oficialmente nenhum comitê que representasse as demandas dos produtores de cajuína do Piauí. Assim, a ideia de organizar um comitê gestor da cajuína teve que ser adiada por alguns anos.

No ano de 2022, foram retomados os diálogos com a Cajuespi, a Embrapa Meio Norte, o Sebrae e a Ematetpi, com o objetivo de obter dados concretos sobre a produção de cajuína no Piauí e, assim, traçar estratégias para um posterior mapeamento. As conversas com o presidente da Cajuespi, Lenildo Lima, nos ajudaram a compreender algumas dinâmicas em torno da relação entre o surgimento de novas unidades de produção de cajuína no Piauí e a implementação de determinados programas de capacitação técnica. Lenildo também explicou alguns desdobramentos da cadeia produtiva da cajucultura que influenciaram a ampliação do mercado, não apenas para a cajuína, mas também para outros produtos derivados do caju, como a cajuaca e o licor de caju. No entanto, nas instituições acima mencionadas, nenhum dos técnicos consultados conseguiu nos fornecer dados oficiais. A única resposta positiva que recebemos foi de um analista do Sebrae, que nos forneceu a lista de marcas de cajuína que, na época, estavam registradas junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). As marcas em questão eram: Lili Doces, Ipiranga, Campo Belo, Dona Júlia, Dona Jesus, Anjos do Sertão, Banzeirinho/Boa Vista, Cajuína Império, Cajuína Eurocaju, Cajuína Golden, Cajuína Imperial, Cajuína Ouro do Piauí, Cajuína Sabor da Fruta, Brasucos e Kajuina. A partir dessas primeiras informações sem resultados concretos, decidimos que era necessário ir a campo.

No primeiro semestre de 2023, quando foi aprovado um P.A. (Plano de Ação) para a constituição de um mapeamento preliminar em áreas estratégicas de produção de Cajuína no estado do Piauí (processo SEI 01402.000072/2023-91), foram realizadas algumas reuniões com técnicos da Coordenação de Promoção e Sustentabilidade (CGPS). A perspectiva era traçar estratégias para uma coleta mais eficiente de dados, que fossem importantes para entender as dinâmicas envolvendo a produção artesanal de Cajuína, tanto em espaços já conhecidos quanto em novos territórios. No entanto, iniciamos nossa primeira viagem técnica ainda no final de 2022, já com a perspectiva de construir um repertório de informações para um futuro Plano de Salvaguarda.

No ano de 2022, foi estabelecido um convênio entre o Iphan e o Sebrae (processo SEI 01450.003514/2022-03), que resultou, entre várias ações, na realização de workshops em todas as regiões do Brasil, envolvendo bens culturais que pudessem se beneficiar da cooperação com essa instituição. O objetivo era integrar as equipes técnicas do Sebrae e do Iphan. As reuniões ocorreram em uma capital por região, sendo que a da região Nordeste foi realizada na cidade de Recife, no final de novembro de 2022. Durante essa oficina, e com a cooperação da unidade do Sebrae no Piauí, foram pensadas ações estratégicas para a produção de cajuína neste estado. Entre essas ações, destacam-se capacitações para pequenos produtores, incentivo à inserção da cajuína em um circuito estadual de economia criativa, além de promoção turística e publicitária, entre outras, visando à melhoria na produção e circulação da cajuína, não apenas em território piauiense, mas também em outros estados da federação.

Além do mapeamento realizado entre o final de 2022 e 2023 (Processos SEI nº 01402.000072/2023-91), também foram realizadas reuniões nos meses de junho, novembro e dezembro de 2024. Coletamos cerca de quarenta e cinco depoimentos, baseados no roteiro semiestruturado elaborado para orientar nossas observações de campo e interações com os detentores. Durante o mapeamento, foram realizadas cerca de dez entrevistas. As restantes foram realizadas de modo on line ou preenchidas e durante o Festival da Cajuína, que ocorreu entre os dias 06 e 08 de junho de 2024, na cidade de Teresina. O Festival da Cajuína representou um

momento simbólico de pactuação entre entidades governamentais e os detentores do saber, promovendo a continuidade do Saber-Fazer da Cajuína como Patrimônio Cultural Brasileiro. Além disso, foi uma oportunidade significativa para nos aproximarmos desses sujeitos, compreendermos melhor seus territórios e atendermos às suas demandas.

O título do evento em questão foi “10 Anos de Patrimônio Cultural Brasileiro” Sua realização contou com a participação ativa da Superintendência do Iphan PI, tanto na elaboração da programação quanto na escolha das temáticas abordadas, incluindo a proposta de realização do Fórum de Cajuína, um momento-chave para o início dos trabalhos de elaboração do Plano de Salvaguarda da produção artesanal de cajuína e suas sociabilidades associadas. Cerca de trinta produtores estiveram presentes na discussão sobre o processo de registro e foram apresentados a eles e aos representantes institucionais os significados e as implicações do processo de revalidação em curso. Várias instituições foram convidadas e compareceram, como Embrapa Meio-Norte, Embrapa Agroindústria Tropical, UESPI, UFPI, IFPI, o escritório estadual do Minc, SEMAR, Fundação Monsenhor Chaves e o Conselho Estadual de Cultura do Piauí, cujos representantes se comprometeram oficialmente a integrar o grupo de trabalho (GT) para a elaboração do Plano de Salvaguarda. Nesse último momento, buscou-se apresentar aos detentores a estrutura deste plano e estabelecer um planejamento/cronograma com as representações institucionais já mencionadas, além de uma série de atividades a serem executadas nos próximos anos. (5)

Entre o final de maio e o início de junho de 2024, foi estabelecido um canal de comunicação direta com produtores de cajuína de todo o território piauiense. A partir desse canal, conseguimos realizar algumas reuniões explicativas sobre os sentidos e as implicações do processo de revalidação da produção artesanal de cajuína, além de destacar a necessidade de participação direta desses produtores no processo em curso. A partir das interações durante o mapeamento, das reuniões realizadas online e do Festival da Cajuína e a partir da realização de várias enquetes virtuais, foi possível perceber de maneira clara que o setor dessa produção não é homogêneo. Ao contrário, existem diversos núcleos organizacionais espalhados por todo o estado, que não dialogam entre si e têm reivindicações bastante distintas. Este é um dos maiores desafios para que suas demandas cheguem aos espaços institucionais: a fragilidade de suas representações.

Diante do exposto, é possível afirmar que houve diversas tentativas de estabelecer um canal de comunicação entre o IPHAN e outras instituições locais, com o objetivo de promover e garantir a sustentabilidade da fabricação artesanal de cajuína e das sociabilidades associadas a esse processo. No entanto, por razões que variam desde a falta de capacidade técnica e financeira por parte desta autarquia federal até a orientação específica de outras instituições para valorizar os saberes dos produtores rurais, a dificuldade em alcançar efetividade nas ações de diálogo nos primeiros dez anos se torna compreensível. Temos plena convicção de que é necessário reavaliar os caminhos adotados para estabelecer esses canais de comunicação e articulação. Contudo, mesmo sem um diálogo efetivo com o IPHAN, essas instituições conseguiram implementar ações impactantes, que redefiniram tanto a geografia quanto a relevância da produção artesanal de cajuína no Piauí. Em nossa perspectiva, essas ações podem ser vistas como iniciativas em prol da promoção e sustentabilidade deste bem cultural. A seguir, buscaremos demonstrar como essas articulações institucionais se tornaram viáveis.

3. Mobilização e articulação institucional em prol da produção artesanal de Cajuína do Piauí: caminhos percorridos e a percorrer.

Como já foi explicitado, um capítulo importante na reavaliação da continuidade do título de Patrimônio Cultural Brasileiro a determinado bem cultural é a análise da capacidade dos entes envolvidos em promover ações institucionais efetivas nos últimos dez anos em favor desse bem. Ao buscar dados quantitativos e qualitativos produzidos por diferentes instituições localizadas no estado do Piauí, é possível perceber alguns movimentos significativos nesse sentido. Em primeiro lugar, observa-se que, de maneira geral, as ações efetivas em prol da produção artesanal de cajuína têm sido desenvolvidas principalmente por secretarias vinculadas à agricultura ou ao conhecimento técnico-agrícola.

Da mesma forma, o Sistema S — particularmente o Sebrae e o Senar — é apontado pelos envolvidos como instituições que, embora de maneira pouco sistemática, têm oferecido capacitações que auxiliam na reciclagem de produtores antigos e na introdução de novos atores nessa prática produtiva. Isso nos leva, obviamente, a refletir sobre um certo deslocamento semântico e geográfico da concepção de 'artesanal' e 'tradicional' presentes no dossiê de registro de 2014. Em contrapartida, e considerando o conjunto de pesquisas que tentamos realizar, secretarias como as de turismo e cultura não se apropriaram, ao longo desses dez anos, do sistema de produção da cajuína como um elemento integrador de suas políticas públicas. Consideramos isso problemático, pois essas pastas poderiam ser responsáveis pela implementação de ações voltadas à pesquisa, transmissão e circulação de saberes relacionados a essas práticas de produção alimentar e cultural.

Considerando sua natureza institucional, as unidades da Embrapa (no Piauí e no Ceará) foram os primeiros espaços nos quais buscamos estabelecer um contato mais direto. Durante as primeiras visitas técnicas à Embrapa Meio Norte, fomos informados de que as questões relacionadas à cajuína eram gerenciadas pela unidade localizada no estado do Ceará, a Embrapa Agroindústria Tropical. Embora tenhamos conseguido estabelecer um diálogo extraoficial com pesquisadores dessa unidade, que relataram ações de capacitação em território piauiense em prol da cajucultura, nunca conseguimos definir um diálogo formal e uma estratégia institucional.

No entanto, conforme já exposto, a retomada do processo de interação institucional ocorreu a partir do diálogo com a Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI), protagonista no processo de solicitação de registro da produção artesanal de cajuína como Patrimônio Cultural Brasileiro, no Livro dos Saberes. Desde as primeiras interações, e considerando seu prestígio entre os produtores de cajuína em todo o estado do Piauí, o atual presidente, Lenildo Lima, demonstrou-se extremamente solícito em nos ajudar, em 2022, a compreender o estado da arte desse saber fazer. Ele nos indicou caminhos a percorrer e intermediou contatos com produtores de pequeno e médio porte. Além disso, auxiliou-nos a entender como, desde 2014, foram estabelecidas políticas intersetoriais voltadas à promoção e à sustentabilidade da produção de cajuína. Nossa segunda viagem de mapeamento contou com a presença de Lenildo já na primeira visita à Associação de Desenvolvimento do Assentamento Recanto das Palmeiras, no município de Monsenhor Gil, ficou evidente o quanto as capacitações técnicas oferecidas por Lenildo, por meio de projetos do Sebrae, são percebidas pelos produtores artesanais de cajuína como momentos-chave para seu empoderamento econômico e também social. No entanto, o trabalho em campo também nos revelou que o protagonismo da CAJUESPI tem dividido espaço com o surgimento de outras cooperativas, que representam novos atores no processo produtivo e competitivo, como é o caso da COCAJUPI - Central de Cooperativas de Cajucultores do Estado do Piauí, da Pro-Cajuína e da Associação Mulheres Guerreiras do Campo. Esses e outros coletivos têm auxiliado os produtores a se organizarem e avançarem em suas lutas cotidianas pela sobrevivência e pela inclusão no circuito que reconhece seu saber-fazer tradicional. De acordo com dados fornecidos pela CAJUESPI, entre produtores formais e informais, estima-se que atualmente existam cerca de 3.000 produtores da bebida no estado, um número muito mais elevado do que o registrado no dossiê de 2014 e mencionado na Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc. 4394327/processo SEI 01450.002296/2023-62).

Neste sentido, como já mencionado, o Sistema S (principalmente o Sebrae e o Senar) tem desempenhado, ao longo dos últimos anos, um papel central na comunicação e na oferta de capacitações técnicas, alcançando praticamente todas as microrregiões do estado do Piauí. Durante as visitas de campo e as reuniões online, os produtores com quem conversamos não relataram qualquer tipo de conflito entre os conhecimentos que já possuíam e os adquiridos por meio dos cursos que participaram. Pelo contrário, ficou evidente que os técnicos demonstram grande respeito pelos conhecimentos tradicionais dos produtores. A principal reclamação, de fato, é a falta de continuidade desses processos de aprendizagem e troca de experiências. Não conseguimos acessar dados concretos sobre a periodicidade e o alcance geográfico e territorial desses cursos. Nem os núcleos do Sistema S no Piauí, nem os representantes institucionais do governo estadual dispõem de dados quantitativos ou baseados em monitoramento sobre a produção artesanal de cajuína no estado. As inúmeras reuniões realizadas desde 2023 têm destacado essa lacuna, especialmente diante da necessidade de uma abordagem mais abrangente.

Outro ator institucional importante na promoção do saber-fazer da cajuína nos últimos dez anos é a Câmara Técnica da Cajucultura, composta por representantes de diversas entidades governamentais, do Sistema S e por lideranças dos produtores de cajuína no Piauí. Desde a sua criação, esta câmara tem sido responsável pela definição de estratégias e territórios prioritários, com o objetivo de implementar e dar continuidade às políticas públicas em favor da cadeia produtiva do caju. Aspectos como a recomposição da área plantada — que sofreu uma redução de aproximadamente 100 mil hectares entre 2011 e 2016 devido à seca prolongada que atingiu a região Nordeste — são demandas importantes que precisam ser discutidas e resolvidas por esta câmara técnica. Ela também desempenha um papel relevante ao dar visibilidade às diversas demandas dos produtores de cajuína.

Pela diversidade de sujeitos representados, a câmara técnica em questão também tem se mostrado, nos últimos anos, um espaço relevante para o debate sobre as tensões entre as dimensões tradicionais e artesanais da produção de cajuína e a urgência de traçar estratégias para modernização do manejo do caju. Em conversa com um ex-pesquisador da Embrapa e um especialista com trinta anos de experiência na cajucultura no Piauí, foi-nos afirmado que, se a produção de

caju no estado não atravessar um sério processo de modernização, poderá perder a força e a relevância que possui atualmente. Segundo ele, o poder público local ainda é muito incipiente na implementação de políticas efetivas em favor dessa cultura agrícola. Esse entendimento foi reforçado por grande parte dos produtores com quem tivemos contato durante nosso processo de mobilização.

Em 2023, tentamos estabelecer um diálogo sistêmico com a SADA - Secretaria de Assistência Técnica e Defesa Agropecuária (antiga EMATERPI). Infelizmente, a instituição carece de dados oficiais sobre as políticas públicas executadas nos últimos anos em favor da cajuína. A mudança constante na gestão contribuiu significativamente para essas rupturas. No entanto, em reunião com a equipe técnica, foi-nos fornecido um histórico de diversas ações institucionais, incluindo empréstimos internacionais, como os recursos provenientes do FIDA - Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola da ONU, que possibilitaram a realização de capacitações técnicas para diferentes perfis de produtores. Além disso, foram relatadas ações sistemáticas de fomento ao processo de recomposição de mudas de caju, contribuindo para a resolução de problemáticas ambientais e climáticas que podem afetar os planejamentos dos produtores. Essas iniciativas ajudaram na redefinição das delimitações cartográficas da produção de cajuína nos últimos dez anos. Municípios como Piracuruca, Cocal de Telha, Picos, Pio IX e Santo Antônio de Lisboa, que anteriormente não eram destacados como áreas prioritárias na produção artesanal de cajuína do Piauí, agora estão incluídos na cartografia institucional do governo estadual.

Nos últimos anos, foi criada no estado do Piauí a Secretaria de Agricultura Familiar (SAF). Em meados de 2024 fomos ao encontro de seus técnicos

para buscar informações sobre as ações realizadas por esta secretaria em favor dos produtores de cajuína. Um dos técnicos que nos recebeu elencou algumas dessas ações, como a distribuição anual de mudas de caju, que tem influenciado de forma evidente a organização de unidades de produção doméstica de cajuína e a manutenção dessa prática dentro da estrutura da agricultura familiar. Em 2023, foram distribuídas 316.353 mudas, e em 2024 o número chegou a 449.800. O cálculo governamental é de que, entre 2002 e 2018, foram distribuídas 11.076.909 mudas, beneficiando 31.313 famílias piauienses. A distribuição geográfica dessas mudas, entretanto, não foi relatada, o que poderia ajudar a compreender a nova configuração territorial estabelecida ao longo de uma década.

No entanto, em reunião realizada em junho de 2024 com técnicos da SADA e da SAF, foi relatado a realização de um micromapeamento das famílias piauienses que produzem cajuína, inserido em um ciclo mais amplo que abrange outras produções agrícolas. A cajuína se destaca, contudo, pelo valor simbólico e patrimonial agregado, já que seus rótulos geralmente incluem o nome das localidades e das famílias produtoras. Embora haja interesse por parte de alguns, esses produtos não circulam além das vizinhanças dos locais de produção. Também foi mencionado, de forma superficial, que, nos últimos anos, muitas emendas parlamentares foram destinadas diretamente às famílias produtoras de cajuína artesanal. O processo de patrimonialização foi destacado pelos técnicos da SADA e da SAF como um fator importante para o direcionamento de políticas públicas em apoio à produção artesanal de cajuína no Piauí.

Em continuidade, os técnicos da SAF informaram que esta secretaria entregou cerca de cento e vinte kits para a produção de cajuína. De acordo com o técnico que consultamos, esses kits continham um moinho de caju em inox, uma máquina capsuladora, um balde para a classificação do suco, um tambor destinado ao banho-maria, uma jarra graduada e um filtro de tecido. No entanto, não nos foi informado como se deu a escolha das famílias e dos locais a serem contemplados. Também não conseguimos apurar com os produtores com os quais tivemos contato se esse material doado substituiu antigos maquinários de famílias já produtoras ou se serviu para a constituição de novas unidades de produção.

Os técnicos da SAF também relataram que, como ação em prol da produção artesanal da cajuína, está em construção um viveiro de mudas de caju anão precoce no município de Teresina (PI), além da construção, ainda em andamento, de três agroindústrias de cajuína nos municípios de São Pedro, José de Freitas e Lagoa do Sítio. Essas ações contam com o apoio direto da Câmara Técnica da Cajucultura. No entanto, não nos foi informado de onde vêm os recursos, quais são as condições dessas agroindústrias, quais famílias serão beneficiadas ou os critérios que determinaram a escolha desses municípios.

No entanto, como já foi explicitado, é perceptível o direcionamento dessas ações para o campo da produção da cajuína em si. Apesar disso, é evidente que esse foco influencia diretamente a promoção e a sustentabilidade desse bem cultural, além de fortalecer os laços territoriais e identitários a ele relacionados.

Entretanto, no que diz respeito à dimensão cultural e simbólica desse bem, não encontramos ações efetivas sendo executadas nos últimos anos por secretarias como as de Cultura e de Turismo. Não houve a elaboração de editais específicos para os produtores de cajuína, nem a organização de feiras de economia solidária onde essa bebida pudesse ser vendida a preços justos, tampouco ações de divulgação turística que apresentassem a diversidade de modos de produzir e consumir a cajuína artesanal piauiense. Na oficina de que participamos, junto a representantes da unidade do Sebrae no Piauí, essas demandas foram expostas como urgentes e provenientes dos próprios núcleos produtores. Apesar das várias tentativas de coletar dados concretos na unidade do Sebrae no Piauí, conseguimos apenas acesso à lista de marcas registradas no Ministério da Agricultura. Não nos foram fornecidas informações sobre a quantidade de capacitações realizadas, nem sobre o mapeamento das áreas estratégicas escolhidas.

Entre os meses de novembro e dezembro de 2024, foram visitadas novamente algumas instituições, como a SAF-PI e a SADA-PI, além de serem incluídas novas instituições, como o INTERPI-PI. Também foram visitadas as sedes do IBGE, MAPA, INCRA e SEBRAE no Piauí, com o objetivo de coletar mais dados quantitativos sobre os produtores e a produção de cajuína nesse estado. A perspectiva, como veremos adiante, foi a de apresentar uma "cartografia social da cajuína" no Piauí. Infelizmente, esses órgãos apresentam uma significativa carência de dados consistentes, o que nos levou a compor um mosaico a partir das informações fragmentadas fornecidas por eles, complementadas por dados coletados por meio de enquetes respondidas diretamente pelos produtores. Essas enquetes abordaram aspectos como a localização geográfica de suas unidades de fabricação de cajuína e outros elementos essenciais para compreendermos o estado atual desse saber-fazer. As interações permitiram concluir que a produção de cajuína ocorre em todas as 12 macrorregiões do estado. (6)

MAPEAMENTO CAJUÍNA

REGIÕES DE PRODUÇÃO DE CAJUÍNA NO ESTADO DO PIAUÍ



ENQUETE

- Em que território do Piauí eu produzo a Cajuína ?

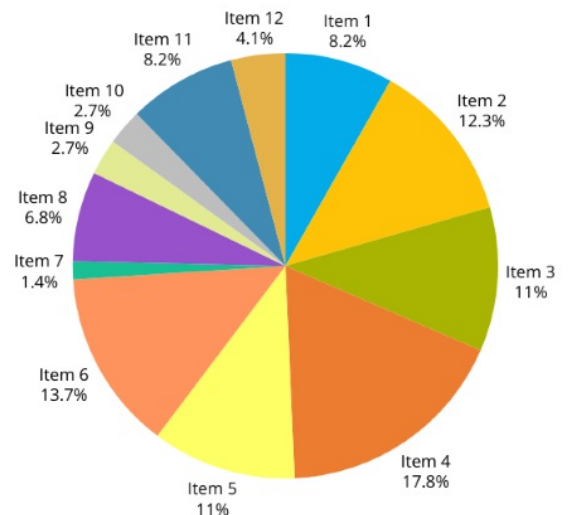


Figura 1: Quadro de distribuição geográfica dos produtores de cajuína no território piauiense.

Neste sentido, entre novembro e dezembro de 2024, foram realizadas aproximadamente sete enquetes com os produtores reunidos no grupo de WhatsApp vinculado ao processo de revalidação do título de Patrimônio Cultural do saber-fazer da cajuína do Piauí. Os temas abordados nessas enquetes incluíram o gênero dos participantes, a relação de suas práticas com os espaços urbanos e rurais (incluindo, nesse caso, a ocorrência em assentamentos), e questões relacionadas à tradição, ao tempo de vínculo com essa produção e às intenções de continuidade dessa prática para as futuras gerações. Esses questionamentos e suas respectivas respostas são, para nós, pontos importantes para refletirmos sobre o perfil atual do produtor de cajuína no Piauí e sua relação com a transmissão de seus saberes para a posteridade.

Essas questões foram selecionadas com base nos aspectos levantados pela nota técnica do DPI e nos que consideramos relevantes para o processo de (re)avaliação e revalidação do título de Patrimônio Cultural do saber-fazer da cajuína do Piauí. Também levamos em conta tópicos que emergiram durante as reuniões de mobilização, as visitas técnicas a órgãos competentes e, por fim, a aplicação e análise de questionários realizados presencialmente e de forma virtual. O grupo contava com cerca de duzentos produtores. Contudo, apesar dos esforços de mobilização, apenas cerca de oitenta deles participaram ativamente das enquetes postas.

Desde o início dos trabalhos de coleta de dados sobre a produção artesanal de cajuína no Piauí, constatamos a ausência de informações estatísticas mais consistentes e sistemáticas sobre os aspectos econômicos, sociais, culturais, turísticos e agrônômicos relacionados a essa atividade. Como já mencionado, realizamos duas visitas à sede da Embrapa Meio Norte, com o objetivo de discutir com a diretoria da instituição questões relacionadas à produção de dados agrônômicos e sociais sobre a cajuína, além de abordar aspectos mais específicos sobre a distribuição espacial de caju geneticamente melhorados e como esses fatores influenciam a sazonalidade da produção de cajuína, bem como a doçura e a acidez do produto. No entanto, nenhum dado mais consistente e refinado foi apresentado. Esses dados poderiam contribuir para a compreensão das dinâmicas territoriais de produção e consumo relacionadas.

Outro fator que discutimos e que pesa diretamente nas ações futuras em prol da produção da cajuína, é a necessidade de estabelecer ações sistêmicas com a

Embrapa Agroindústria Tropical, sediada no Ceará. Essa instituição é responsável pelo desenvolvimento das duas variedades mais importantes de caju que circulam entre os produtores do estado do Piauí. Segundo informações que recebemos, os pesquisadores e técnicos da Embrapa também realizaram experimentos em municípios piauienses da região de Picos, com o intuito de compreender como essas variedades de caju se adaptam ao ambiente e à agricultura locais, especialmente suas potencialidades produtivas e impactos na variação de sabor. Além disso, essa unidade é responsável pelos estudos mais relevantes no campo da produção de cajuína no Ceará. A propósito, é amplamente aceito entre os representantes do poder público que existe uma distância significativa entre as tipologias das unidades produtivas no Ceará e aquelas em território piauiense. Esse aspecto é um ponto central no dossiê de registro. Apesar de haver pontos de comunicação, no discurso do poder público do estado do Piauí, a produção cearense, de modo geral, se caracteriza como uma produção industrial, com objetivos bastante distintos em relação à fabricação artesanal e familiar do estado vizinho. No entanto, essa é uma afirmativa que precisou se redefinir bastante à medida que nosso trabalho de campo foi sendo concluído.

Outro aspecto que em dez anos vem sendo bastante discutido em órgãos como a Embrapa é a percepção da produção de cajuína dentro do contexto da segurança alimentar e nutricional. No diálogo estabelecido com a diretoria da Embrapa Meio Norte, ficou evidente a necessidade de estabelecer uma cooperação técnica local entre o Iphan e esta instituição, considerando a produção de pesquisas que abordem não apenas a dimensão agrônômica, mas também as dimensões social e cultural dessa produção no território piauiense. Além disso, é fundamental investigar o papel dos nutrientes da cajuína na configuração alimentar das famílias envolvidas nessa produção.

Diante do exposto e considerando o impacto que tais ações institucionais tiveram na constituição de modificações estruturais nos processos de fabricação artesanal de cajuína do Piauí, podemos afirmar que as capacitações e aprimoramentos técnicos oferecidos por órgãos públicos, assim como pelo sistema S, contribuíram para a padronização de determinados procedimentos técnicos relacionados a esse modo de fazer. No entanto, os produtores relatam que os cursos 'ensinam o básico', mas, na prática, cada unidade de produção imprime seus próprios valores e dinâmicas.

Em todas as instituições com as quais tivemos contato, ficou explícito o papel que o processo de patrimonialização desempenhou para que elas se voltassem de forma mais sistemática para os diversos aspectos da produção artesanal de Cajuína. No entanto, considerando processos complexos (exceto o que ocorre em torno da Câmara Técnica da Cajucultura), essas instituições têm trabalhado de forma bastante isolada em suas ações em prol dos produtores artesanais de Cajuína do Piauí. As configurações político-institucionais, bastante frágeis, infelizmente contribuem para que ações estratégicas em favor da produção artesanal de Cajuína sejam descontinuadas. Há uma evidente dificuldade dessas instituições em mapear e produzir diagnósticos sobre suas próprias ações governamentais. Cada instituição age de forma pontual, sem que a dimensão mais holística e complexa desse saber-fazer seja efetivamente direcionada. Em termos institucionais, muito se tem apontado para o futuro, para uma revisão das ações realizadas até então e tendo em vista um diálogo, mas estreito entre entes envolvidos.

4. Estado da Arte e contemporaneidade da produção artesanal de Cajuína:

observações de campo e interação com produtores.

A partir de agora, apresentaremos um conjunto de aspectos relacionados à consolidação dos dados coletados a partir das observações de campo realizadas entre os anos de 2022 e 2023, bem como das entrevistas com produtores de cajuína realizadas durante nosso mapeamento e nas reuniões virtuais ocorridas ao longo do ano de 2024. Também levaremos em consideração o conjunto de dados fornecidos pelos produtores de cajuína no segundo semestre de 2024 através da realização de enquetes virtuais. O objetivo é contribuir para o entendimento das principais permanências e transformações da produção artesanal de cajuína e suas sociabilidades culturais desde o registro dessa prática no Livro de Saberes, em 2014 até o presente momento. Nosso roteiro de análise de campo também se fundamentou nas questões indicadas pela Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc 4394327), assinada pelos técnicos Rodrigo Ramassoti (antropólogo), Rafael Bello Klein (historiador) e Alana de Fátima Andrade Santos (analista ambiental), com o intuito de compreender as permanências, transformações e rupturas vivenciadas pelo bem em questão.

Com base em uma observação minuciosa das respostas fornecidas pelos produtores consultados, buscaremos explorar a constituição de elementos culturalmente relevantes da produção artesanal de cajuína do Piauí ao longo desta década. Nesse sentido, como já mencionado, daremos ênfase especial aos aspectos que tratam das redefinições na abrangência geográfico-territorial do bem, das especificidades de sua continuidade histórica ao longo de gerações, das relações de gênero envolvidas em sua (re)produção material e simbólica, das tensões entre a dimensão artesanal e os diferentes processos de modernização, mecanização e padronização, além dos impactos das ações institucionais nos processos de formatação ao longo dos últimos dez anos. Também tomaremos como referência os aspectos expostos na Resolução nº 5, de 12 de julho de 2019, e, consequentemente, as diretrizes trazidas pelo "Roteiro básico para revalidação do bem", anexo a essa resolução.

O trabalho de campo realizado nos diferentes territórios onde se produz Cajuína no Piauí, enquanto momento de mobilização e pesquisa, nos permitiu perceber muitos elementos que não estavam presentes nas narrativas e dados institucionais abordados. Esses elementos refletem a realidade do fazer em si, do (re)cartografar territórios, de experimentar novas fórmulas, da improvisação de maquinários e da reciclagem de garrafas de cerveja para serem utilizadas como receptáculos de Cajuína (7), além da criatividade na invenção de rótulos que imprimem sentidos identitários de determinadas famílias e grupos sociais. Também se observam as diferentes imagens (re)produzidas em torno do formato ideal do caju para sua posterior transformação em suco clarificado.



Figura 1: Rótulo - Cajuína Félix.



Figura 2: Rótulo - Cajuína Banzeirinho.



Figura 3: Rótulo - Cajuína Cajupil.



Figura 3: Rótulo - Cajuína Sonho Dourado.

Figura 2: Quadro 01 - Rótulos de Cajuínas.

Neste sentido, é possível afirmar que o dossiê de registro não contemplou uma configuração que, no cenário contemporâneo, julgamos fundamental para ser devidamente mapeada: as diferentes estruturas da cultura material relacionada ao modo artesanal/tradicional de fazer cajuína no Piauí, bem como o conjunto de bricolagens inventadas pelos produtores dessa bebida, incluindo os maquinários, a estética das fábricas, dos rótulos, das garrafas, e os modos de comercialização e consumo que deles decorrem. Assim, quando a Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc 4394327) nos estimula a refletir sobre as redefinições da organização de sua lógica produtiva, à luz do conjunto de dados analisados, podemos afirmar que não é possível estabelecer um parâmetro estreito e uníssono para a compreensão dos modos de fazer cajuína no Piauí.

MAPEAMENTO CAJUÍNA



Figura 1: Cajuína Ararinha.



Figura 2: Cajuína Dona Olga.



Figura 3: Cajuína Mulher do Campo.



Figura 4: Cajuína Vó Teodora.



Figura 5: Cajuína Esperança.



Figura 6: Cajuína Capital do Caju.



Figura 7: Cajuína Mulheres Guerreiras.



Figura 8: Cajuína Imperial.



Figura 9: Netinho da Cajuína.



Figura 10: Cajuína da Família.



Figura 11: Cajuína Cristal.



Figura 12: Cajuína Mulher do Campo.

Figura 3: Diversidade de cajuínas no Piauí

O trabalho de campo realizado nos diferentes territórios onde se produz Cajuína no Piauí, enquanto momento de mobilização e pesquisa, nos permitiu perceber muitos elementos que não estavam presentes nas narrativas e dados institucionais abordados. Esses elementos refletem a realidade do fazer em si, do (re)cartografar territórios, de experimentar novas fórmulas, da improvisação de maquinários e da reciclagem de garrafas de cerveja para serem utilizadas como

receptáculos de Cajuína, além da criatividade na invenção de rótulos que imprimem sentidos identitários de determinadas famílias e grupos sociais. Também se observam as diferentes imagens (re)produzidas em torno do formato ideal do caju para sua posterior transformação em suco clarificado.

Considerando o exposto e buscando uma compreensão formal e oficial da estrutura que envolve esse modo de produção, solicitamos aos produtores de cajuína (presentes no grupo do whatsapp da Revalidação) que apresentassem um esquema das suas unidades produtivas. Um determinado produtor nos enviou um arquivo com o que ele diz que é o “modelo” de uma unidade de produção tradicional de cajuína. O resultado encontra-se exposto a seguir:

MAPEAMENTO CAJUÍNA

UNIDADE DE PRODUÇÃO DA CAJUÍNA

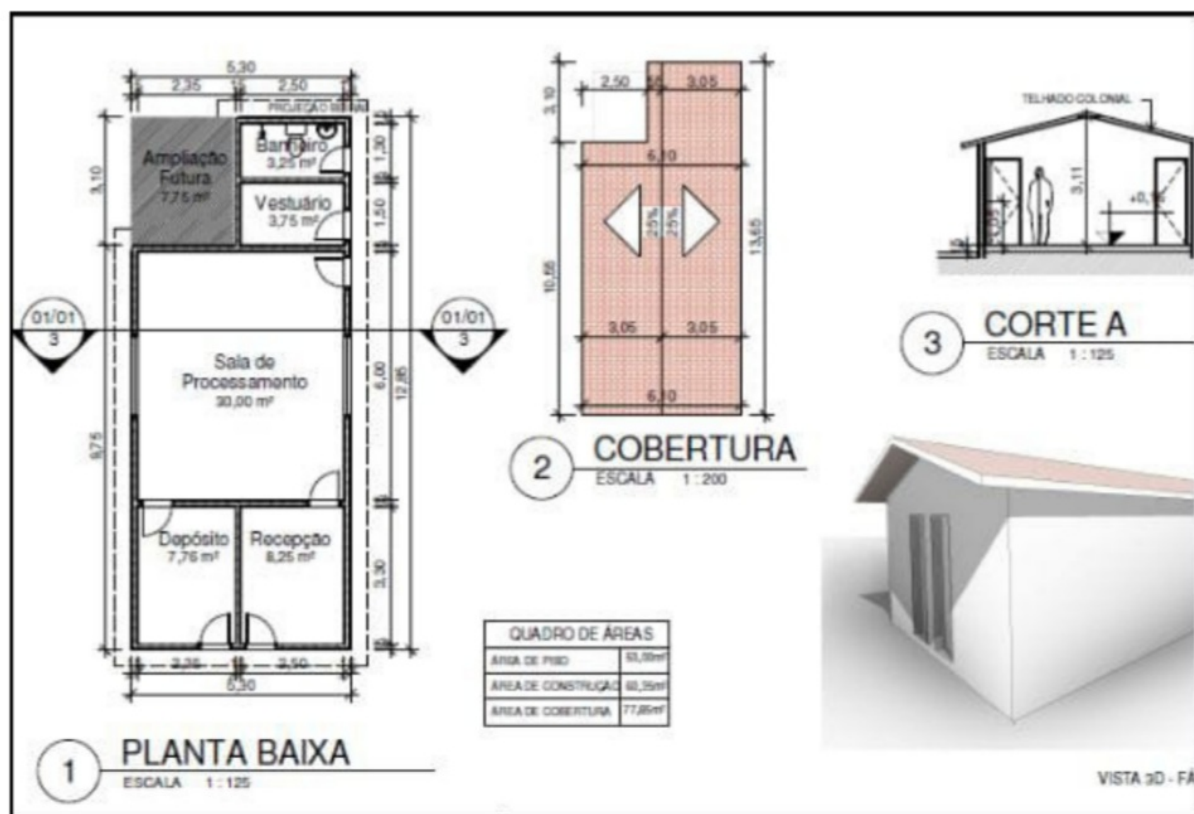


Figura 4: Planta baixa da Unidade de processamento de Cajuína, situada no Assentamento Santa Fé, no município de Pio IX- Piauí.

É justamente essa inventividade criadora uma das mais importantes características desse processo produtivo e um elemento estruturante em seu processo de patrimonialização. O que não se modifica neste contexto são os elementos estruturantes que diferenciam a produção de Cajuína da produção de outras bebidas: a moagem do caju para separar o suco do bagaço, o processo de clarificação do suco de caju (o corte) e a emersão desse suco clarificado em banho-maria. Os demais processos e instrumentos utilizados são bastante contextuais, dependendo fundamentalmente dos processos de aprendizagem, dos espaços de fabricação, das condições econômicas de produção, de consumo e de comensalidade. É possível afirmar que houve o emprego de novas técnicas e instrumentos, principalmente a partir de alguns programas governamentais executados em espaços rurais compartilhados.

Para além do que apresenta o dossiê de registro, compreendemos que as sociabilidades vinculadas à cajuína não se restringem ao ato de servir e compartilhar a bebida em momentos especiais, mas também abrangem o conjunto complexo de ações e relações que esse sistema produtivo implica: da colheita coletiva e festiva do caju ao compartilhamento de refeições durante a produção do suco clarificado, até o momento em que a garrafa fechada é oferecida ou vendida a vizinhos e conhecidos. Sua produção é indissociável dos contextos sociais que a cercam. Ao produzir cajuína, também se (re)produzem sentidos de pertencimento e

autorrepresentação de ser piauiense.

No questionário preenchido online pelos produtores e a partir da coleta de rótulos de cajuína de todo território piauiense (consequimos construir uma rede de fornecedores espalhados em todas as 12 microrregiões), conseguimos expandir a geografia apresentada no dossiê de registro, com base no trabalho técnico realizado pelo pesquisador Marcelo Pereira em 2015. Além disso, superamos nosso mapeamento inicial, incluindo municípios como Geminiano, Ribeiro Gonçalves, Francisco Santos, Colônia do Gurgueia, Tanque do Piauí, Jatobá do Piauí, Pio IX, Santo Antônio de Lisboa (considerada a capital do caju), Barra, Ipiranga do Piauí, Caxingó, Campo Maior, Castelo do Piauí, Dom Expedito Lopes, Cocal de Telha, Canto do Buriti, Paulistana, Cabeceiras do Piauí, São José da Serra, São João da Varjota, Landri Sales, Uruçui, São Miguel do Tapuio e Timon (já no Maranhão). Esses são exemplos de municípios onde encontramos diversas e dinâmicas unidades produtivas de cajuína.

RÓTULOS POR REGIÕES PRODUTORAS DE CAJUÍNA

Mapa do Estado do Piauí com os municípios coloridos de acordo com o critério de população. Os municípios de Luís Correia, Cocal, Cocal dos Alves e Bom Princípio do Piauí estão destacados em amarelo, enquanto os demais (Ilha Grande, Parnaíba, Cajueiro da Praia, Buriti dos Lopes, Murici dos Portelas, Caxingó, Caraúbas do Piauí) estão em azul.



Figura 2: Rótulo - Cajuína Cocal.
Cidade: Cocal - PI.

The map displays the following municipalities and their corresponding development index ranges:

- Green (0.500 to 0.599):** Cabeceiras do Piauí, Boa Hora, Capitão de Campos, Boqueirão do Piauí, Nossa Senhora de Nazaré, Cocal de Telha, Campo Maior, Jatobá do Piauí, Sigefredo Pacheco, Juazeiro do Piauí, Buri dos Montes, Novo Santo Antônio, São João da Serra, São Miguel do Tapuio, Assunção do Piauí.
- Yellow (0.600 to 0.699):** Matias Olímpio, São João do Arraial, Campo Largo do Piauí, Nossa Senhora dos Remédios, Barras, Morro do Chapeu do Piauí, Esperantina, Batalha, São José do Divino, Piracurca, São João da Fronteira, Domingos Mourão, Pedro II, Milton Brandão, Castelo do Piauí.
- Orange (0.700 to 0.799):** Joca Marques, Luzilândia, Joaquim Pires, Madeiro, Porto, São João do Arraial, Brasileira, Piripiri, Lagoa de São Francisco, Pedro II, Milton Brandão.



Figura 4: Rótulo - Cajuínas Ribeiro
Cidade: Barras - PI.



Figura 6: Rótulo - Cajuína Sabóia.
Cidade: Piripiri - PI.

100% NATURAL

CAJUÍNA DE C.A.S. (Cajuína de Cajuíras e Sertão) é a bebida mais tradicional do Nordeste brasileiro, produzida a partir da casca do cajuí, fruto do cajueiro (Anacardium occidentale).

100% NATURAL

CAJUÍNA DE C.A.S. é a bebida mais tradicional do Nordeste brasileiro, produzida a partir da casca do cajuí, fruto do cajueiro (Anacardium occidentale).

CAJUÍNA

MULHERES GUERREIRAS

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

CAJUÍNA

MULHERES GUERREIRAS

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

CAJUÍNA

MULHERES GUERREIRAS

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL



Figura 8 : Rótulo - Cajuína Teresina
Cidade: Campo Maior - PI.



Figura 10: Rótulo - Cajuína Castelina.
Cidade: São Miguel do Tapuio - PI.

Figura 05: Quadro 1 - Rótulos e sua distribuição espacial em território piauiense.

RÓTULOS POR REGIÕES PRODUTORAS DE CAJUÍNA

ENTRE RIOS



Figura 11: Rótulo - Cajuína Bitencourth.
Cidade: Teresina - PI.



Figura 12: Rótulo - Cajuína P & G.
Cidade: Água Branca - PI.



Figura 13: Rótulo - Cajuína Ararinha.
Cidade: Amarante - PI.



Figura 14: Rótulo - Cajuína Coração de Jesus.
Cidade: Regeneração - PI.

VALE DO SAMBITO



Figura 15: Rótulo - Cajuína Feitosa.
Cidade: Valença - PI.



Figura 16: Rótulo - Cajuína Sabor da Palhoça.
Cidade: Inhuma - PI.



Figura 17: Rótulo - Cajuína Santa Maria.
Cidade: Ipiranga do Piauí - PI.

VALE DO RIO GUARIBAS



Figura 18: Rótulo - Santa Fé Cajuína.
Cidade: Pio IX - PI.



Figura 19: Rótulo - Cajuína do Sítio.
Cidade: Dom Expedito Lopes - PI.



Figura 20: Rótulo - Frutici Cajuína.
Cidade: Geminiano - PI.

Figura 6: Quadro 2 - Rótulos e sua distribuição espacial em território piauiense.

RÓTULOS POR REGIÕES PRODUTORAS DE CAJUÍNA



CHAPADA VALE ITAIM



Figura 21: Rótulo - Cajuína Fênix.
Cidade: Paulistana - PI.



VALE DO CANINDÉ



Figura 22: Rótulo - Cajuína Santa Isabel.
Cidade: Oeiras - PI.



Figura 23: Rótulo - Cajuína do Brejo.
Cidade: São João da Varjota - PI.

SERRA DA CAPIVARA

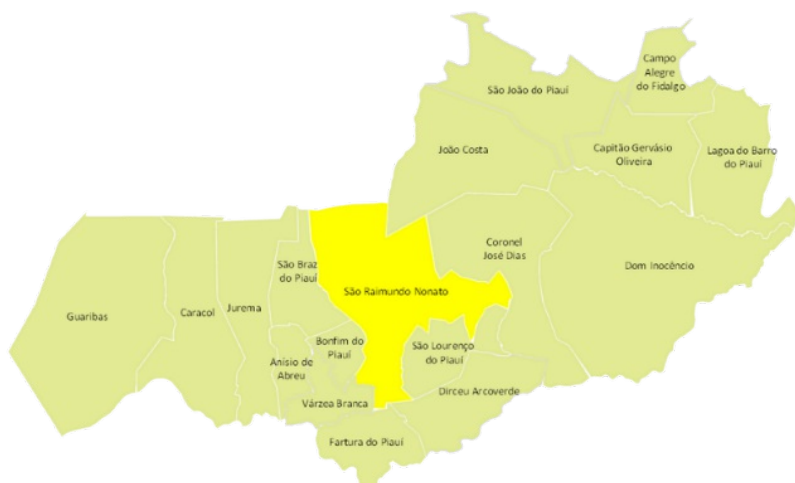


Figura 24: Rótulo - Cajuína Mucambo.
Cidade: São Raimundo Nonato - PI.

RÓTULOS POR REGIÕES PRODUTORAS DE CAJUÍNA

VALE DOS RIOS PIAUÍ E ITAUEIRA

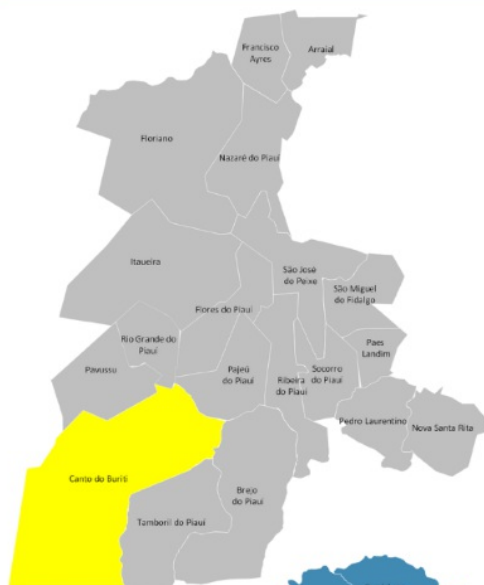


Figura 25: Rótulo - Monte Belo.
Cidade: Canto do Buriti - PI.

TABULEIROS DO ALTO PARNAÍBA

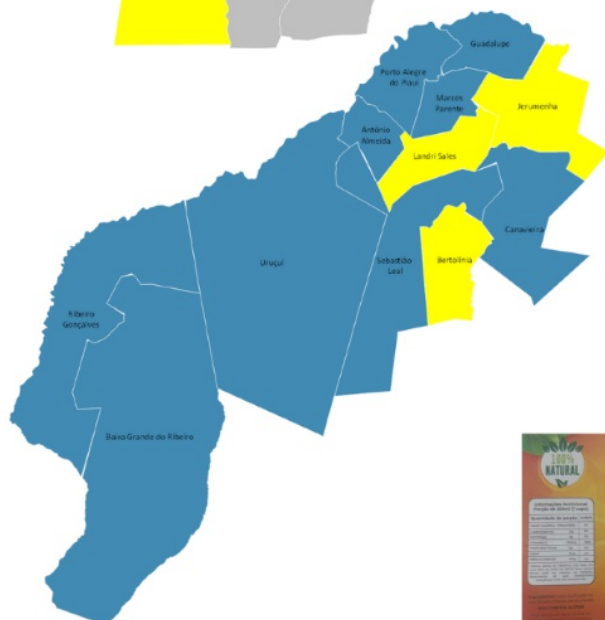


Figura 26: Rótulo - Cajuína Mulher do Campo.
Cidade: Jerumenha - PI.



Figura 27: Rótulo - Cajuína Novo Point.
Cidade: Landri Sales - PI.

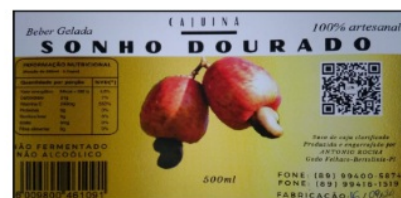


Figura 28: Rótulo - Cajuína Sonho Dourado.
Cidade: Bertolinha - PI.

CHAPADA DAS MANGABEIRAS



Figura 29: Rótulo - Cajuína Colônia.
Cidade: Colônia do Gurgueia - PI.

O raio de abrangência territorial da cajuína (e consequentemente do seu saber-fazer) teve uma ampliação significativa ao longo de uma década. Também pode significar que parte das conclusões apresentadas pelo dossiê de registro está fortemente vinculada ao que foi observado de maneira restritiva ao local pesquisado e aos estratos sociais escolhidos. Ao ampliar o raio geográfico e o campo de observação, novos contextos de produção começam a surgir de fato. Uma outra conclusão derivada do mapeamento realizado é que a quantidade de unidades de produção, e, por conseguinte, o número de detentores, experimentou um aumento substancial ao longo dos dez anos de reconhecimento oficial. Este processo se desenrolou de forma vertiginosa, o que se torna evidente tanto durante a realização do trabalho de campo quanto nas interações com os detentores, por meio de diversas enquetes.

Quantidade de anos que produz cajuína

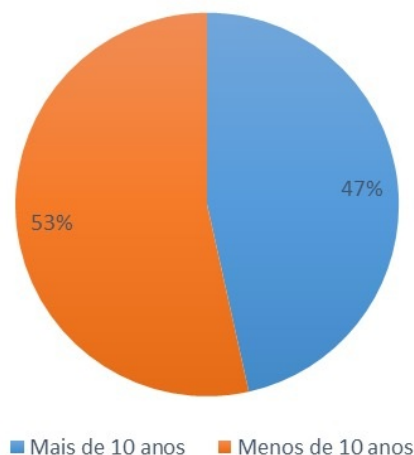


Gráfico 1: Quantidade de anos que produz cajuína.

Em todas as unidades produtivas em que estivemos, foi-nos oferecida uma ou mais garrafas para apreciação imediata. Tínhamos que experimentar ali mesmo, na residência dos produtores, e levar outra garrafa para casa. Todos faziam questão disso. As unidades produtivas eram improvisadas em cozinhas, quintais, barracões e até no meio de terreiros. Quando incitados a falar, todos reconheciam a dimensão patrimonial da produção artesanal da cajuína, embora não conseguissem associar essa afirmação a uma política pública específica: a cajuína é patrimônio porque é algo 'próprio' do Piauí, que nos representa. Ela é um elemento de demarcação territorial para esses produtores, tanto do Piauí em relação ao Ceará quanto entre uma unidade produtiva e outra. Sempre que podiam, os produtores faziam questão de afirmar a superioridade de sua cajuína em relação à fabricada no território cearense, mas também valorizavam suas produções em relação às de seus vizinhos e familiares. Todas as que experimentamos eram as melhores do Piauí, de acordo com seus produtores.

Sobre o processo de Patrimonialização:

Entendo que foi uma forma de valorizar o modo artesanal que fazemos a cajuína, levando em consideração a nossa cultura, o saber popular, a experiência adquirida com os anos de produção e assim, consolidar a cajuína como uma bebida genuinamente piauiense, agregando valor ao produto e consequentemente, expandindo o seu consumo para outros estados e regiões.
(9)

Grosso modo, os detentores apontam o processo de patrimonialização como imprescindível para a valorização do bem, embora também reconheçam que o poder público local não se esforçou para valorizar esse modo tradicional de fazer. Essa constatação nos leva a pensar que o sentido de patrimonialização é muito anterior à própria chancela do IPHAN, em 2014. Além de qualquer ação pública de promoção, os detentores se apropriam desse título e o utilizam para aumentar o valor agregado (como destacou A. de J. F., proprietária da Cajuína Sítio Primavera) do bem e construir novos caminhos de comercialização, incentivando o consumo "Após a patrimonialização da Cajuína, observou-se um aumento do consumo. A Cajuína passou a ser ainda mais conhecida; além disso, passou a ser procurada..." afirmou o proprietário da BraSucos, o senhor Antônio Valdenor Bezerra. Por sua vez, Euvaldo José da Costa e Silva, produtor da Cajuína Aconchego, localizada no município de Floriano, associa o processo de patrimonialização ao sucesso da música de Caetano Veloso: "Sim, com certeza, a partir da divulgação do produto através da música de Caetano Veloso, fez o Piauí se tornar o patenteador da bebida." Em conversa com um produtor de Teresina, anotamos também a ansiedade em utilizar um selo patrimonial em suas Cajuínas para agregar valor ao produto. Em torno dessa certificação patrimonial, um produtor de Colônia do Gurgueia afirma: "A aceitação do

produto pelos clientes é essencial. Tem cliente que não compra caso não siga os requisitos patrimoniais” (10). No entanto, não fica evidente quais são esses requisitos patrimoniais. O trecho também demonstra que os consumidores têm se apropriado dessa tal dimensão patrimonial. Aspecto demonstrado inúmeras vezes quando abordamos consumidores de cajuína em supermercados, restaurantes e outros pontos comerciais. Esse foi um aspecto

trazido à tona pelo dossiê de registro, evidenciado em entrevistas realizadas por Marcelo para seu trabalho técnico e novamente percebida de modo muito evidente quando do nosso trabalho de campo.



Figura 1: Rótulo - Cajuína Mulher Campo.



Figura 2: Rótulo - Cajuína Colônia.

Figura 9: Quadro 2 – Rótulos e valorização da dimensão patrimonial da cajuína do Piauí

Como já mencionado, muitos depoentes atribuem ao Sebrae e aos seus cursos de aperfeiçoamento técnico e produtivo o início de pequenas unidades de fabricação doméstica. No entanto, há um ponto importante a ser destacado: um deslocamento do perfil da maior parte das unidades de fabricação apresentadas no dossiê de registro. Exceto as de médio e grande porte, que conseguem fornecer garrafas para grandes redes de supermercados no Piauí e em outros estados, como é o caso da Lili Doces, Dona Joana, Cajuína Cristal e BraSucos, a imensa maioria das unidades produtivas com as quais tivemos contato localiza-se em territórios onde a sobrevivência econômica depende, prioritariamente, da agricultura familiar.

Zonas em que se produz cajuína

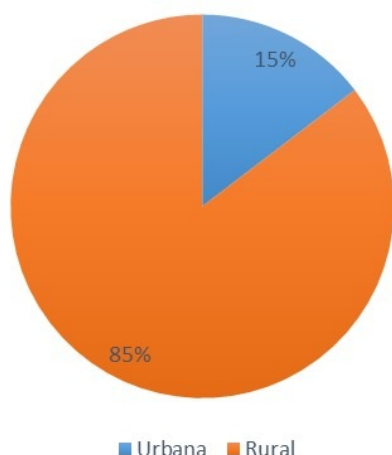


Gráfico 2: Zonas em que se produz cajuína.

É no modo próprio de fazer e nas invenções cotidianas que reside, fundamentalmente, a compreensão da artesanidade e da tradicionalidade, que fazem a diferença em termos patrimoniais. Nesse sentido, até mesmo as grandes fábricas de cajuína se apropriam da dimensão tradicional para valorizar sua produção: "Fabricamos cajuína nos moldes antigos, extraímos o líquido do caju maduro, aquecemos a uma alta temperatura e, em seguida, engarrafamos de forma totalmente artesanal". (11). A tradicionalidade é um elemento constituinte dos

diferentes argumentos em torno desse modo de saber-fazer.



Gráfico 3: Identificação de sua produção como tradicional

A produção de cajuína ocorre entre os meses de agosto e outubro, durante a safra de caju. Nos demais períodos do ano, os produtores se dedicam a práticas agrícolas e comerciais variadas. A perecibilidade do caju impede a produção contínua de cajuína ao longo do ano, o que dificulta, em certa medida, a expansão do mercado fornecedor. No entanto, esses produtores armazenam a bebida para consumo próprio, para momentos festivos e para doações a vizinhos e visitas, esperadas ou inesperadas.

Explicar o processo de fabricação e seus segredos exclusivos é um aspecto sintomático do papel que a cajuína desempenha na constituição da noção de identidade e territorialidade entre esses produtores. Há sempre um segredo não revelado. Cada unidade produtiva é um sistema próprio que responde a uma territorialidade específica, com dinâmicas espaço-temporais bastante particulares. Contudo, mesmo quando falam de suas próprias cajuínas, afirmam representar toda a força que essa bebida tem em relação ao estado onde é produzida.

Como observado na entrevista concedida pelo proprietário da Cajuína Dona Júlia (uma das mais importantes e antigas do estado), na sua fábrica, qualquer trabalhador pode operar a fabricação da cajuína a qualquer momento. No entanto, ele não pode ser o responsável pela verificação do ponto certo da clarificação do suco de caju, denominado 'corte'. Essa função cabe exclusivamente ao proprietário, devido ao seu conhecimento e experiência. Nesse sentido, Dona C., que fabrica cajuína em sua residência em Teresina, nos afirma "(...) A gente pega e vai dar o corte do caju, o corte, quem dá o corte só eu, só eu que dou o corte (...)". (12)

Em relação à transmissão dos saberes associados à produção, parte dos produtores com os quais tivemos contato afirma que sua atividade faz parte de uma tradição familiar geralmente ligada à figura de uma irmã, mãe, avó ou tia (como no caso da Cajuína Dona Júlia, Lili Doces, Cajuína Vó Teodora, Cajuína Dona Dita, Cajuína Vó Francisca, Cajuína Vovô Domingos, Cajuína Dona Cida, Cajuína Dona Cordulina, Cajuína Aldenora, Cajuína Dona Olga e Cajuína Lúcia Ramos).

MAPEAMENTO CAJUÍNA

HOMENAGEM AS MATRIARCAS PIAUIENSES



Figura 1: Rótulo - Cajuína Vó Teodora.



Figura 2: Rótulo - Cajuína & Doces Vó Francisca.



Figura 3: Rótulo - Cajuína Vovó Tetê.



Figura 4: Rótulo - Cajuína Mulher do Campo.



Figura 5: Rótulo - Cajuína Mulheres Guerreiras.

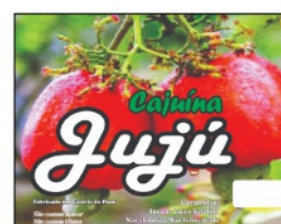


Figura 6: Rótulo - Cajuína Juju.

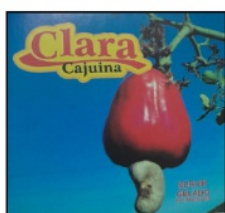


Figura 7: Rótulo - Clara Cajuína.



Figura 8: Rótulo - Cajuína Santa Isabel.



Figura 9: Rótulo - Cajuína Dona Maria.



Figura 10: Rótulo - Cajuína Dona Olga.



Figura 11: Rótulo - Cajuína Dona Dita.



Figura 12: Rótulo - Cajuína da Toinha.



Figura 13: Rótulo - Cajuína da Vovó.



Figura 14: Rótulo - Cajuína Sérgia.



Figura 15: Rótulo - Cajuína da Diva.



Figura 16: Rótulo - Cajuína Sabóia.



Figura 17: Rótulo - Cajuína Maria Flor.



Figura 18: Rótulo - Cajuína Castalina.

Essa centralidade do feminino é um elemento culturalmente relevante apresentado no dossiê; no entanto, dez anos depois, ele adquire novas nuances. Esse dado gerou muitas dúvidas sobre o equilíbrio entre a quantidade de homens e mulheres que se declararam produtores de cajuína. Nesse sentido, surpreendeu-nos, durante a realização de uma enquete, que a maioria dos participantes se autodeclarasse do sexo masculino. Esse resultado nos leva a pensar que, embora a maior parte dos produtores (os proprietários das unidades de fabricação) seja do sexo masculino, os sentidos simbólicos (traduzidos no nome e na estética dos rótulos) giram em torno do universo feminino, um aspecto explicitado no dossiê de registro e verificado em nossa análise in loco.

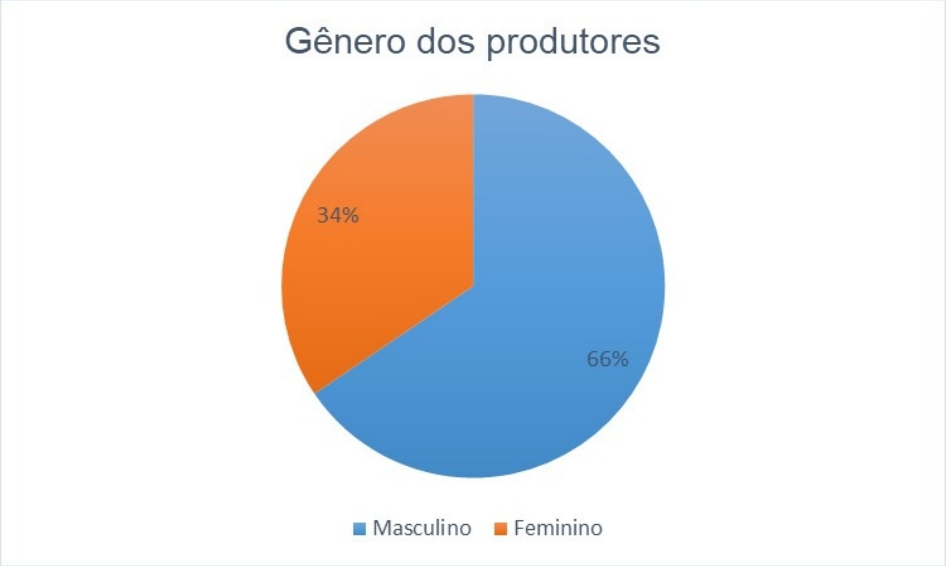


Gráfico 4: Gênero dos produtores.

Neste sentido, nas narrativas de muitos outros produtores que não possuíam um vínculo familiar tão forte com a cajuína, a conexão se estabelece a partir do surgimento de unidades produtivas ligadas à ação governamental ou pela curiosidade de aprender a produzir em casa. Esse aspecto pode ser verificado no gráfico que apresenta a resposta dos produtores sobre há quanto tempo produzem cajuína: se há mais ou menos de dez anos. Como já exposto, a maioria fabrica a menos de dez anos.

Neste contexto, há uma relação evidente entre os programas de crédito fundiário estabelecidos pelo governo do estado nos últimos dez anos, a emergência de territórios compartilhados e a prática de produzir a própria cajuína. Muitos maquinários permanecem na comunidade, como ocorre em um dos assentamentos que visitamos na zona rural de Oeiras. Nesse assentamento, a produção de cajuína, assim como de outros produtos, é de propriedade coletiva. Não é propriedade de ninguém. Todos trabalham na produção e todos dividem os lucros. Esse é um dado que encontramos em toda a vasta geografia piauiense. Esse aspecto é relevante porque se distancia de uma interpretação apresentada no dossiê de registro de 2014, que associa a produção artesanal de cajuína, prioritariamente, à memória e às heranças de famílias tradicionais e elites do Piauí.



Um exemplo dessa (co)habitação entre unidades de produção mais tradicionais e outras organizadas a partir de ações governamentais relacionadas à distribuição de terras no Piauí ocorreu no final de 2022, quando estivemos no município de Ipiranga do Piauí. Na ocasião, inicialmente visitamos a sede da já conhecida e tradicional Cajuína Dona Júlia, que é uma referência nesse processo. Os relatos com os quais tivemos contato demonstram caminhos mais difusos de aprendizagem e ancestralidade dessa prática, não necessariamente vinculados ao papel desempenhado pela elite piauiense. Como consequência, pode-se afirmar que, atualmente, diversos estratos sociais produzem cajuína em todo o território piauiense, motivados por razões distintas: manter viva a memória das matriarcas que introduziram essa prática agrícola-cultural, contribuir para a sobrevivência de famílias assentadas ou residentes em pequenas unidades rurais, consumi-la em momentos festivos e de compartilhamento simbólico, vendê-la para vizinhos e moradores de cidades próximas ou consumi-la no cotidiano como substituto de bebidas alcoólicas ou gaseificadas. De toda forma, não há dúvida sobre a importância da cajuína como referência de identidade e memória para os diferentes grupos sociais envolvidos em sua produção e consumo.

Durante a visita à fábrica de cajuína Ana Júlia (em Ipiranga - PI), uma das mais antigas e relevantes do estado, observou-se uma estrutura complexa e industrializada, apesar de o proprietário classificá-la como tradicional. O tradicional e o artesanal transcendem métodos de fabricação, representando, sobretudo, formas de operar discursivamente. Além de nos mostrar as dependências do estabelecimento, conversar sobre o processo produtivo e as estratégias de expansão do mercado fornecedor, o proprietário, José Adelmo, também nos convidou a apreciar a “melhor Cajuína do Piauí”. Ele compartilhou a história do produto, que remete à memória de sua mãe, Dona Júlia, e ao início da produção há cinquenta anos.



Figura 1: Visita à unidade de produção da Cajuína Dona Júlia.



Figura 2: Cajuína São Francisco.

Figura 11: Visita à unidade de produção de cajuína Dona Julia.

Após nossa saída, seguimos em busca de outras duas unidades de produção também localizadas em Ipiranga, cuja estrutura foi descrita como bastante distinta da fábrica Dona Júlia. A informação que recebemos indicava a existência de duas opções: uma mais distante, localizada em um assentamento, e outra dentro da cidade. Pela proximidade, optamos por visitar a que estava na sede do município. Após uma busca que levou algum tempo, finalmente conseguimos encontrá-la. Apesar de terem sabores e designs de rótulo muito semelhantes, as duas cajuínas apresentavam estruturas de produção, condições sanitárias e ambientes de trabalho completamente diferentes. As condições de existência da segunda expunham-na a um risco constante.

A partir da análise dos questionários respondidos, tanto presencialmente quanto virtualmente, foi possível perceber que a questão econômica é um fator crucial para a continuidade ou o encerramento de determinadas unidades de produção de cajuína no Piauí. Como consequência, muitas dessas unidades acabam fechando devido à dificuldade de se manterem sustentáveis sem apoio direto de recursos governamentais. As que conseguem adaptar suas práticas e métodos de comercialização da bebida pronta sobrevivem de forma incipiente. Outras encerram suas atividades não por falta de empenho dos produtores, mas porque não conseguem suportar as diversas pressões a que estão sujeitas.

Tendo em vista o conjunto de visitas técnicas realizadas e o que foi exposto no dossiê de registro, percebe-se que, alinhadas ao Programa de Crédito Fundiário, estão as capacitações técnicas do Sistema S, já mencionadas

anteriormente: “O Sebrae da Porteira Pra Fora – Nos ensina a vender’ e ‘Projeto Agronordeste e Sebrae Tec Senar da Porteira Pra Dentro – Nos ensina a produzir’, que atuam no setor de acompanhamento técnico. Contudo, observa-se que alguns beneficiários de cursos do Sistema S já mantinham contato com a fabricação artesanal de cajuína por meio de vizinhos ou familiares produtores há algum tempo, mas foi somente por meio dos cursos oferecidos que tiveram acesso a conhecimentos especializados para iniciar uma produção própria. Em uma visita técnica a um assentamento no município de Piracuruca, relatou-se o recebimento de maquinário proveniente de determinado programa governamental. No entanto, a falta de assistência técnica adequada levou ao desgaste dessas unidades fabris, que eventualmente pararam de funcionar. Esse maquinário deveria atender toda a comunidade; contudo, diante do abandono, optou-se por improvisar com os instrumentos já existentes

Essas questões podem ser apontadas como as principais dificuldades enfrentadas por esses produtores para garantir uma produção consistente de cajuína artesanal. Possíveis melhorias incluem a implementação de políticas públicas voltadas para mitigar esses desafios, como a aquisição e manutenção de maquinários, o acesso a garrafas de vidro a preços acessíveis e a inserção da cajuína no circuito da economia solidária. Isso permitiria desvincular o produto das dinâmicas desfavoráveis impostas pelas grandes redes de supermercados.

Como já exposto, os rótulos são um capítulo à parte nesse processo. De modo geral, cada unidade de produção cria seu rótulo utilizando os recursos

disponíveis, e cada um deles reflete a identidade do núcleo social ao qual está associado. Os rótulos narram as heranças familiares, os laços de vizinhança e evidenciam a interação entre gerações, já que, frequentemente, filhos e netos, mais familiarizados com o uso do computador, assumem a responsabilidade pela produção artesanal inicial. No processo de coleta e arquivamento dos rótulos de cajuína, encontramos uma multiplicidade de histórias pessoais e coletivas relacionadas. Conforme já demonstrado, há referências à memória das matriarcas locais, bem como à origem geográfica e social desses sujeitos. Infelizmente, não foi possível desenvolver algo que permitisse explicitar, ainda que minimamente, uma memória visual sobre esses rótulos e o papel que desempenham no processo de fortalecimento identitário ao longo do tempo.

Conforme descrito no dossiê de registro e já ilustrado aqui, é bastante comum que as cajuínas recebam nomes de matriarcas da família ou de mulheres de relevância para a comunidade. Além disso, são frequentes as homenagens às localidades onde a bebida é produzida, como em Cajuína São Quitaúna, Cajuína Fazenda Mata Fria, Cajuína São Primavera, Cajuína Salina, Cajuína Anotececer, Cajuína Ararinha e Cajuína Nova Aliança. Todo esse repertório de referências se manifesta nos rótulos, enriquecendo o simbolismo do produto.



Figura 1: Cajuína Sítio Quitaúna.



Figura 2: Cajuína Primavera.



Figura 3: Cajuína Salina.



Figura 4: Cajuína Ararinha.



Figura 5: Cajuína Nova Aliança.

Figura 12: Quadro 3 - Rótulos de cajuínas

É possível observar, por exemplo, rótulos como o da Cajuína São Francisco, que declara Valença do Piauí como a capital da cajuína. Outra cajuína recebeu o título de Capital do Caju, em referência a Santo Antônio de Lisboa, município onde é fabricada. Já cajuínas como as da Fazenda Mata Fria e Sabor de Mel evidenciam, em seus rótulos, sua natureza artesanal, enquanto a Cajuína Xiquexique (vendida em shoppings de Teresina) se destaca pela sofisticação e pelo design elaborado. Cada cajuína comunica signos, símbolos e mensagens identitárias. Além disso, há uma outra dimensão do rótulo que merece destaque: muitos produtores distinguem as cajuínas destinadas à venda daquelas para consumo próprio pela presença ou ausência do rótulo.



Figura 1: Cajuína São Francisco.



Figura 2: Cajuína Capital do Caju.



Figura 3: Cajuína Caseira Sabor de Mel.

Figura 13: Quadro 4 – Rótulos de cajuínas

Ainda que haja grande inventividade nas engenharias produtivas às quais nos referimos, é possível concluir que o modo tradicional de fazer cajuína não se restringe a um repertório específico de materiais utilizados, mas está profundamente ligado a um conjunto de conhecimentos tradicionais transmitidos de geração em geração, que orientam o momento certo de cada etapa do processo. Um exemplo disso é o saber sobre o instante adequado para 'cortar' o líquido do caju misturado à gelatina. Esses conhecimentos são influenciados pela dinâmica de cada família e comunidade. De modo geral, esses saberes não são ensinados pelos técnicos do Sebrae e do Senar; ao contrário, são aprendidos por esses profissionais quando chegam às comunidades.

(...) eu não vou pelos minutos que deram para mim fazer quando foi feito o curso aqui de cajuína, de meia hora, eu fico sempre olhando, sempre olhando, eu gosto sempre de amarrar uma garrafa, deixar na bora do tambor e de vez quando eu fico puxando para mim ver a qualidade da cajuína que vai sair (...)" (13).

Diante da dificuldade de articulação entre os pequenos produtores, D. L. D. S., produtor de cajuína em Ipiranga do Piauí (marca Cajuína Dona Cida, em homenagem à sua mãe), aponta o cooperativismo e/ou associativismo como uma solução promissora para fortalecer esses agentes em um mercado cada vez mais competitivo e excludente. Nesse contexto, são mencionadas associações já existentes, como Cajuespi, Pro-Cajuína, Cocajupi, Cajucoop, Associação Mulheres Guerreiras e a Cooperativa dos Cajucultores do P.A. São Benedito. Di. também ressalta o papel do Senar como um agente relevante no aperfeiçoamento técnico relacionado à produção de cajuína. O Senar Piauí oferece assistência técnica para realização de cursos de aperfeiçoamento tanto na produção quanto no gerenciamento dessa atividade.

MAPEAMENTO CAJUÍNA

CAPACITAÇÃO PARA PRODUTORAS DE CAJU NO ASSENTAMENTO SÃO BENEDITO, LANDRI SALES - PIAUÍ.

Em 2024, o curso de produção de cajuína ocorrido no assentamento São Benedito, no município de Landri Sales, Piauí, capacitou 15 produtoras, com destaque para a participação das mulheres. De acordo com as participantes, a iniciativa, realizada em parceria com a SENAR, o Sindicato e a Secretaria Municipal de Agricultura, visa promover práticas agrícolas sustentáveis, aumentar a produtividade e fortalecer a agricultura familiar, gerando novas oportunidades de desenvolvimento local e empoderamento feminino no campo.



TABULEIROS DO ALTO PARNAÍBA



Figura 1: Produtoras participam do curso de produção de cajuína.



Figura 2: Seleção e preparação do caju.



Figura 3: Extração do Suco: Filtragem.



Figura 4: Mulheres transferem o suco clarificado para os baldes, a fim de facilitar o processo de envase.



Figura 5: Envase da cajuína.



Figura 6: Vedação hermética.



Figura 7: Cajuína engarrafada.



Figura 8: Exposição das Cajuínas.

. D. ilustra bem a divisão de trabalho por gênero em uma parte significativa das unidades produtivas com as quais tivemos contato: 'Na manutenção do pomar, a maior parte da mão de obra é masculina, composta por cerca de dois homens. Já na produção, predominam as mulheres, sendo três responsáveis por essa etapa, além de dois homens que também atuam na produção.' Dona C., proprietária da Cajuína Rainha, também nos explicou como organiza a divisão de tarefas entre homens e mulheres em sua unidade de fabricação.

(...) os homens geralmente, vão pegando mais caju, as mulheres vão descastanhando os cajus e limpando. Como o caju é tudo pego na mão ou numas cestinhas que a gente ra com a vara bem longa, a gente ra os cajus dentro de uma cestinha, então eles vêm tudo limpo. É difícil um cair no chão, se cair no chão, cai em cima das Folhas, não tem sujeira. Aí a gente vai descastanhando e limpando o caju. Depois que descastanha o caju, a gente joga na máquina para moer, aí é um rapaz que tem mais força, porque a mulher que vai lá moendo o caju, aí cai o suco do caju para um lado e o bagaço para o outro. (..). (14).

Outro aspecto presente nas respostas fornecidas pelos produtores, e que requer atenção em termos de políticas de salvaguarda, é a atual dificuldade em suprir a demanda do mercado consumidor de cajuína, tanto no âmbito interno quanto externo. Essa observação está alinhada com um ponto destacado na Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc. 4394327/processo SEI 01450.002296/2023-62), que trata da relação entre a produção e o escoamento das garrafas.

A dificuldade em produzir uma quantidade suficiente de garrafas para atender à elevada demanda é uma queixa praticamente unânime entre os produtores entrevistados. Alguns atribuem esse aumento expressivo na procura por cajuína ao processo de patrimonialização do produto. Mesmo os produtores médios e grandes, como Cajuína Dona Júlia e Lili Doces, reconhecem que não conseguem atender ao mercado consumidor de forma satisfatória. Esse parece ser o 'efeito colateral' do crescimento bastante expressivo da produção e do consumo de cajuína nos últimos dez anos.

A variação sazonal na produção de caju e, por conseguinte, de cajuína, junto à alta perecibilidade do fruto, são fatores que agravam essa situação. Ademais, a característica artesanal do processo de fabricação, que difere da lógica industrial, também tem um impacto relevante na compreensão desse cenário.

Entre os variados nomes adotados pelos produtores, como 'fábrica artesanal' e 'unidade produtiva', um se destaca pela originalidade e pela abrangência de seus valores associados: 'Unidade Artesanal de Processamento de Cajuína'. Esse termo foi apresentado por F. R. da C., líder do grupo de agricultoras conhecido como Mulheres Guerreiras, sediado no município de Cocal de Telha, renomado por sua produção de cajuína e outros alimentos oriundos da agricultura familiar:



Figura 1: Rótulo - Cajuína Mulheres Guerreiras.



Figura 2: Cajuína Mulheres Guerreiras.

Figura 15: Rotulo Cajuína Mulheres Guerreiras.

A Associação Mulheres Guerreiras do Campo é uma referência em empreendedorismo e empoderamento feminino. Composta por 22 mulheres, o grupo possui sua própria plantação de caju e todo o maquinário necessário para a produção de cajuína. Pelo trabalho desenvolvido, a associação recebeu, em 2022, recursos diretos do Banco Mundial em parceria com a Secretaria de Agricultura Familiar (SAF) do estado do Piauí. Esses recursos foram destinados ao financiamento rural e à assistência técnica especializada.

Em 2023, a Associação Mulheres Guerreiras do Campo recebeu uma visita técnica de representantes do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), que tinham como objetivo conhecer a produção artesanal de cajuína e verificar a aplicação dos recursos destinados ao projeto. A Associação dos Pequenos Produtores Rurais do Assentamento Lama Preta, localizada no município de Piracuruca, também foi contemplada com recursos provenientes do Banco Mundial. Ambas as comunidades foram beneficiadas por meio do Programa de Geração de Emprego e Renda do Meio Rural (PROGERE II). Apesar dos esforços para estabelecer canais de diálogo entre os beneficiários e o poder público, de modo geral, pode-se afirmar que essa comunicação ainda é limitada e descontinuada.

M. de J. da Si., produtora da Cajuína Nova Aliança, no município de Pio IX,

contribui para uma melhor compreensão da dinâmica entre a produção artesanal de cajuína e a emergência de políticas públicas voltadas para a defesa da terra e o fortalecimento da agricultura familiar.

Iniciamos no ano de 2019, em um grupo de 10 pessoas no espaço comunitário da associação da agrovila Nova Aliança, assentamento Paulo Freire, município de Pio IX, todos recém-saídos de um curso de Produção de Cajuína ofertado pelo SENAR. Utilizamos um liquidificador industrial, panela para pasteurização, encapsuladeira, todos equipamentos emprestados. Um ano depois o grupo se organizou e comprou equipamentos básicos. A prensagem era manual e as garrafas reutilizadas.

M. de J. explica que, por meio do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), sua comunidade já realizou vendas para os municípios de Picos e para feiras pontuais em Teresina. “Tenho a possibilidade de vender para parceiros dos movimentos sociais, MPA e MST, nos estados do Piauí, Bahia e Minas Gerais.” (15)

Como mencionado anteriormente, foi comum nos relatos dos produtores a afirmação de que o interesse em produzir artesanalmente cajuína está diretamente relacionado ao surgimento de programas de crédito rural e à distribuição de terras promovida pelo governo estadual do Piauí ao longo das últimas duas décadas. No entanto, a produção de cajuína, em diversos contextos, encontra-se profundamente enraizada nas memórias locais, as quais estão intrinsecamente associadas a referências familiares e comunitárias que antecedem a introdução desses programas.

Produtores de cajuína residentes em assentamentos

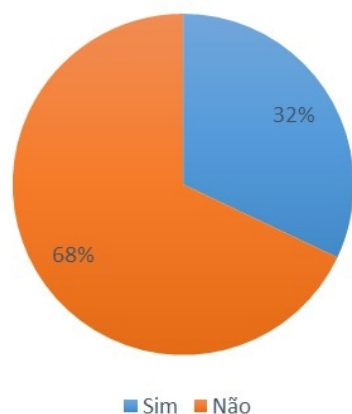


Gráfico 6: Produtores de cajuína em assentamentos.

Durante o mapeamento e os momentos de mobilização, tornou-se evidente a relação entre a produção artesanal de cajuína e a dinâmica da agricultura familiar. Compreender as mudanças vivenciadas por essa produção nos últimos dez anos é impossível sem considerar o papel das políticas públicas voltadas aos sistemas agrícolas domésticos e à organização de novos territórios produtivos. Contudo, produtores e gestores públicos concordam quanto à insuficiência da assistência técnica oferecida e à demora na distribuição de mudas aos agricultores, que frequentemente as recebem já em período avançado de chuvas, dificultando todo o processo produtivo.

Observamos, no campo, que o sistema de produção da cajuína está inserido em uma dinâmica mais ampla e complexa, envolvendo a produção de outros bens agrícolas. Um exemplo disso é o relato frequente de que os mesmos indivíduos que participam da produção de cajuína também estão envolvidos, periodicamente, nas tradicionais farinhadas. Esses eventos são momentos de celebração e convivência entre familiares e vizinhos. Nos locais onde essas produções se integram (cajuína e farinha), o calendário de produção desses dois alimentos demonstra uma organização bastante estruturada. Durante as visitas técnicas realizadas, um ponto que emergiu como questão, mas que não foi possível explorar de maneira aprofundada e sistemática, diz respeito à possível continuidade da dinâmica de 'divisão de trabalho por gênero'. Em particular, gostaríamos de entender se o modelo observado nas farinhadas, onde as tarefas são atribuídas de acordo com o gênero, também se reflete no processo produtivo da cajuína.

Como já exposto, embora a produção de cajuína ocupe um papel central nas narrativas de produtores e consumidores, evidenciando sua dimensão patrimonial, ela integra um sistema complexo que demanda investigação mais detalhada. Do caju, aproveita-se praticamente tudo: sua carne, que é usada em pratos como pizza, além de produtos como mel de caju, carne de caju, doces em calda, com castanha ou não, suco integral, licor, geleia, vinho, cajupinga e cajuazeira. E, claro, a castanha, que é amplamente conhecida. Assim, é possível abordar o saber-fazer da cajuína como parte de um sistema agroindustrial mais amplo onde o caju é o protagonista. A diversificação da produção de derivados do caju resulta, em parte, das tradições familiares relacionadas à sazonalidade do fruto e à busca por

complementar a renda em cenários de dificuldades econômicas. Esse processo tem sido impulsionado pela atuação das capacitações oferecidas pelo Sistema S e por diversas iniciativas do governo.

Assim como ocorre com a organização das unidades produtivas, a cajuína permanece um símbolo de hospitalidade para os piauienses, adaptando-se a novas configurações sociais e culturais. Praticamente todos os restaurantes e supermercados de Teresina e das grandes cidades do Piauí comercializam a bebida. Em aniversários, casamentos e eventos corporativos, a cajuína é servida como parte de uma obrigação cerimonial. Esse é um aspecto culturalmente relevante que só cresceu e se sofisticou e se complexou em uma década.

Neste sentido, concordamos com o exposto no dossiê de registro, que ressalta os aspectos culturalmente relevantes dos laços de solidariedade, comensalidade e hospitalidade relacionados à produção artesanal de cajuína. Contudo, em nossa compreensão, esses aspectos transcendem o campo do consumo da bebida em si e abrangem também o processo produtivo, bem como o tempo e o espaço do fazer. A produção de cajuína, assim como as farinhadas, é um momento de união entre parentes e amigos, onde memórias e refeições são compartilhadas. Quando o trabalho se estende até a noite, e acontece no terreiro, fogueiras são acesas, prolongando as conversas e histórias até altas horas.

De modo geral, diante do exposto e considerando as questões levantadas pelo Roteiro Básico para a Revalidação do bem, é possível afirmar que, em comparação ao momento do registro da produção artesanal de cajuína, nenhum aspecto culturalmente relevante desapareceu ou foi substancialmente modificado nos últimos dez anos. O que se observa, como exposto acima, são (re)definições em termos de seus vínculos e apropriações por diferentes extratos sociais. A tradição da cajuína continua a existir de forma pulsante entre as famílias tradicionais; no entanto, percebe-se que essa tradição, transmitida de geração em geração, também integra — de maneira contundente — o universo mnemônico de estratos populares historicamente mais empobrecidos



Gráfico 07: Sucesso na transmissão
do saber fazer cajuína do Piauí

Essa constatação contradiz o que é afirmado na parte introdutória do dossiê de registro. Os conhecimentos desses homens e mulheres foram e continuam sendo transmitidos ao longo das gerações. Mesmo sem a posse da terra, eles aprenderam, há muitas décadas, a plantar e colher caju e, consequentemente, a produzir uma bebida clarificada utilizada em momentos festivos. A dimensão de constituição identitária e de memória permanece; apenas se redefiniu em função das novas configurações sociais vivenciadas ao longo desta década.

Nesse sentido, é necessário reconsiderar a afirmação feita no início do dossiê de registro, que aponta que a Cajuína era “pouco conhecida pela população mais pobre” — uma afirmação que não é conclusiva em relação ao recorte temporal mencionado. Segundo o dossiê, esse conhecimento teria se difundido prioritariamente entre essas camadas sociais a partir da atuação do Sebrae e da Ematerpi. No entanto, muitos produtores relatam que, embora tenham aprimorado seus conhecimentos e técnicas por meio de oficinas e cursos, já estavam familiarizados com esse saber-fazer e fabricavam Cajuína há bastante tempo.

Como já mencionado, tanto entre as elites, onde a memória e o protagonismo de determinadas mulheres são resgatados, quanto entre os grupos socialmente empobrecidos, há um recurso frequente às suas antepassadas para legitimar o valor intrínseco desses saberes. Com base nos elementos observados, pode-se concluir que os saberes sobre a produção artesanal de Cajuína continuam fortemente ligados ao universo feminino. No entanto, há uma assimilação de aspectos menos conservadores quando comparados aos registrados no dossiê de uma década atrás. Hoje, esses saberes não se limitam às mulheres da elite. Existe um

número considerável de Marias, Antônias e Franciscas que desempenharam um papel fundamental na disseminação desses conhecimentos no território piauiense. Este aspecto, na verdade, pode ser visto como um elemento que não foi devidamente abordado ou apresentado de maneira completa no dossiê de registro.

Em relação às transformações intergeracionais no modo de fazer, a narrativa de D. C., proprietária da Cajuína Rainha, nos parece bastante sintomática:

Eu já tinha noção de como fazer cajuína porque lá na minha cidade que eu nasci, que fica em barras, aqui no Piauí, a minha família fazia, eu era mocinha e até ajudava a fazer, eu até tinha noção de como era, e apesar da cajuína, do processo ter evoluído muito pouco. Evoluiu mesmo só na parte do produto que a gente usa para fazer o corte do suco. Antigamente era uma cola que era usada, e essa cola não é bem, não é muito saudável né? E na época que eu era mocinha, que fazia, que ajudava a minha tia a fazer lá em Barras, ela fazia o corte com essa cola, e agora já não é mais, é com a gelatina, que é um produto saudável. Então, a evolução de como fazer a cajuína não mudou quase nada, só esse negócio aí da cola, que não é mais cola, é gelatina, porque o resto é o mesmo que era a 100 anos atrás e minha história é essa (...).” (16)

Um ponto ausente nos dois dossiês produzidos sobre a Cajuína piauiense, mas que merece destaque, é a necessidade de uma pesquisa histórica sobre as primeiras fábricas de cajuína no Piauí. Essa investigação é indispensável para uma compreensão mais ampla e reflexiva acerca da "arqueologia desses espaços de memória" associados à produção de cajuína no estado. Por meio dessa arqueologia, torna-se possível examinar as transformações vivenciadas por esse saber-fazer ao longo do tempo, trazendo à tona os processos históricos, culturais e tecnológicos que moldaram a identidade desse patrimônio imaterial ao longo do tempo.

Bem, quando era adolescente, próximo a minha casa tinha uma mini fábrica de cajuína, uma das primeiras fábricas que havia no Piauí, a fábrica de Aurino Guimarães, eu morava muito próximo a essa mini fábrica, e tinha muita vontade de fazer cajuína, mais meu pai dizia que não era pra fazer, pq aquilo não prestava. Então fui estudar e passei no concurso e fui viver minha vida, so que o sonho da fábrica de cajuína permanecia em mim, até que um dia eu e meu marido resolvemos aprender a fazer cajuína, e fomos no youtube, lá tinha uma pessoa que ensinava a fazer, compramos um balde de caju e fizemos 5 cajuínas. No outro dia vendemos tudo para investir na fabricação de cajuína, e assim começou nossa tão sonhada fábrica de cajuína classe-A (17).

Explorando aspectos relacionados aos elementos culturalmente estruturantes da dimensão patrimonial da cajuína piauiense, e com base nas observações realizadas em campo e no diálogo com os produtores, pode-se afirmar que, ao longo da última década, houve um aumento considerável na demanda por cajuína em diferentes estabelecimentos comerciais. No entanto, deve-se considerar que os pequenos produtores ainda enfrentam dificuldades para se inserir nos mercados mais competitivos. Esse é um dos aspectos mencionados na Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc. 4394327/processo SEI 01450.002296/2023-62). Quase todos os produtores com quem conversamos mencionam a dificuldade de expandir suas atividades além do mercado local. Em muitos casos, esse mercado é tão limitado que mal conseguem atingir bairros vizinhos, muito menos municípios próximos. Em algumas situações, determinados produtores conseguem firmar parcerias com restaurantes e pequenos supermercados, mas esses esforços não geram uma expansão expressiva. Mesmo assim, não há desperdício de cajuína: toda a produção é comercializada ou consumida. Na verdade, há uma sensação de que a quantidade produzida está sempre aquém da demanda.

Com base nos elementos observados em campo e nas interações realizadas com os sujeitos entrevistados, presencial e virtualmente, pode-se afirmar com segurança que, embora o patenteamento da fórmula química tenha sido realizado por Rodolfo Teófilo na segunda metade do século XIX (em território cearense), e apesar de alguns estudos apontarem para as bebidas indígenas — presentes em uma territorialidade que transcende o atual estado do Piauí — como a origem daquela produção artesanal, foi (e é) o saber popular particularmente piauiense — de maneira alguma restrito às elites — que (re)inventou e (re)inventa os métodos de produção e as sociabilidades relacionadas ao consumo e à apreciação dessa bebida/alimento. Em relação a outro ponto destacado na nota técnica do DPI, que aborda os aspectos culturalmente significativos presentes no dossiê de registro, as narrativas dos produtores raramente mencionam qualquer vínculo ancestral entre a cajuína e bebidas indígenas, como o mocororó dos Tremembés, por exemplo. Produzir cajuína é uma maneira de lidar com as adversidades do semiárido, atribuindo um significado criativo à vulnerabilidade existencial do caju.

A tradicionalidade e a artesanidade do modo de fazer cajuína no Piauí estão vinculadas a uma série de fatores que, ao longo do tempo — especialmente na segunda metade do século XX — a transformaram em uma referência cultural da piauiensidade. Nesse processo, a abrangência geográfica do bem e sua continuidade histórica passaram por algumas redefinições, mas, ao mesmo tempo, apenas fortaleceram seus traços como símbolo cultural do Piauí. A principal questão que defendemos neste parecer técnico é que o valor patrimonial desse saber-fazer se estabelece, prioritariamente, na maneira como um conjunto de saberes e práticas populares é mobilizado para a constituição da cadeia produtiva da cajuína no Piauí. Esse conjunto de saberes, práticas e sociabilidades confere significado à formação de um sentimento de pertencimento entre os grupos sociais envolvidos nessa produção, mas não se limita a eles. Como mencionado anteriormente, a relação cultural e memorial do povo piauiense com o caju e, consequentemente, com a

cajuína manifesta-se na música e outras formas de expressão artística.



Figura 16: Obra Cajuína, de Nonato Oliveira.

No que se refere às disputas sobre a abrangência territorial do bem, nos últimos dez anos, não houve contestações oficiais à dimensão patrimonial limitada exclusivamente ao território piauiense tão contundentes quanto as que ocorreram durante o registro em 2014. Além disso, não foi possível estabelecer um diálogo sistemático com a Superintendência do Iphan no Ceará. Consideramos, no entanto, que, embora compreendamos as dinâmicas distintas que caracterizam as relações com a produção artesanal de cajuína nos dois territórios, bem como os processos de distribuição e consumo, é evidente a importância cultural que o saber-fazer da cajuína possui para o estado do Ceará. Esse aspecto precisa ser devidamente reconhecido e levado em consideração. Nesse sentido, em novembro de 2024, fomos convidados pelo Mercado Alimenta (equipamento do governo do estado do Ceará) para expor alguns caminhos metodológicos que orientaram nosso trabalho de campo, com o objetivo de elaborar o Parecer de Reavaliação do título de registro do saber-fazer da cajuína como patrimônio nacional. Nesse momento, além de técnicos da Secult CE, também participaram do debate representantes do IPHAN CE. Foram apresentados alguns dos caminhos traçados no sentido de revisitar o estado da arte da produção tradicional de cajuína no Piauí. Evidenciou-se como a dinâmica entre mudanças e permanências foi direcionada no trabalho de campo, de mobilização e de sistematização para o parecer de (re)avaliação. A partir das questões apresentadas, os pesquisadores do mercado de alimentos e do IPHAN-CE identificaram algumas possibilidades para promover um entendimento compartilhado sobre os intercâmbios agro culturais entre os produtores de cajuína do Piauí e do Ceará.

Este primeiro momento rico foi complementado por uma visita à EMBRAPA Agroindústria Tropical, com o objetivo de estabelecer uma conversa mais sistemática com dois pesquisadores da área de produção de cajuína, atuantes nas zonas fronteiriças entre o Piauí e o Ceará. O segundo momento nos permitiu repensar vários aspectos da relação entre a produção de cajuína e as disputas — mas também os diálogos — entre os dois estados em questão. Apresentaremos aqui dois pontos apresentados que ajudam a entender a complexidade desse processo. Primeiramente, durante duas décadas, a EMBRAPA Agroindústria Tropical vem desempenhando um papel crucial no desenvolvimento de variedades de caju. Essas variedades tornaram-se fundamentais para a produção do produto em todo o estado, devido a características como o teor de Brix (indicador de doçura) e a resistência à seca. Esses avanços foram fundamentais para garantir a qualidade e a sustentabilidade da produção de cajuína, além de proporcionar maior eficiência aos produtores que enfrentam condições climáticas adversas. O segundo ponto, relacionado ao primeiro, diz respeito ao fato de que dois dos mais importantes municípios produtores de caju e cajuína do Piauí — São Antônio de Lisboa e Pio IX — recebem forte atuação da EMBRAPA Agroindústria Tropical, sendo considerados, inclusive, núcleos experimentais dessa instituição. Por fim, na região litorânea do Piauí, que é geograficamente próxima ao Ceará, observa-se uma também significativa produção de cajuína.

No entanto, esses aspectos — a produção de cajuína nas regiões fronteiriças entre o Ceará e o Piauí e o papel da Embrapa Agroindústria Tropical — não foram devidamente explorados no dossiê de registro (2014), nem no estudo técnico conduzido por Marcelo Pereira (2015-2016). Contudo, esses elementos são fundamentais para entender a dinâmica cultural e a expansão geográfica da produção artesanal de cajuína nos estados vizinhos.

A título de conclusão sobre os aspectos relacionados a este tópico, podemos considerar que todas as peculiaridades do saber-fazer da cajuína contemporânea, embora reflitam uma série de (re)definições vivenciadas ao longo da dinâmica histórica e cultural desse bem, não se distanciam estruturalmente dos aspectos culturalmente relevantes que conferem a esse bem o status de patrimônio cultural.

Por meio de trabalho de campo, análise de documentos institucionais, técnicos e acadêmicos produzidos ao longo de uma década, diálogos com representantes institucionais, bem como diversas reuniões com detentores de saberes e a construção de metodologias voltadas para uma compreensão mais clara da relação desses agentes com a produção artesanal de cajuína, é possível afirmar que houve, primeiramente, uma significativa ampliação geográfica desse bem.

As trocas intergeracionais permanecem consistentes e dinâmicas, com importantes redefinições no entendimento da dimensão de tradicionalidade desse saber-fazer, incorporando novos conhecimentos e técnicas a um escopo mais amplo dessa concepção. Observou-se também uma expressiva expansão no consumo, tanto dentro quanto fora do estado do Piauí. Contudo, esse aumento no consumo não foi acompanhado por um crescimento significativo na produção: atualmente, consome-se mais cajuína do que se produz.

De modo geral, os produtores têm buscado construir espaços de diálogo com as instituições responsáveis pela certificação agrônômica e sanitária desse alimento-bebida. Esses diálogos, embora graduais, vêm se intensificando ao longo do tempo. Embora a maioria dos produtores se autodeclare como do sexo masculino, a cajuína é considerada um alimento feminino, associando-se a um conjunto de símbolos e signos presentes nos nomes e nas imagens exibidas em seus rótulos.

Diante dos aspectos expostos, apresentaremos no próximo tópico as estratégias de curto, médio e longo prazo, com o objetivo de projetar perspectivas futuras para a continuidade da produção artesanal de Cajuína como referência cultural para seus detentores, especialmente no que se refere à promoção e sustentabilidade. Para

tanto, também levaremos em consideração os aspectos destacados na Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc 4394327/processo SEI 01450.002296/2023 - 62), que, além de abordar o estado da arte desse bem, aponta possibilidades estratégicas para sua gestão futura.

5. Recomendações, salvaguarda e perspectivas futuras para a produção artesanal de Cajuína do Piauí

Como foi possível observar acima, o universo da produção e consumo da cajuína artesanal do Piauí é bastante complexo e pouco mapeado em suas especificidades microrregionais. Isso torna necessário um planejamento programático que considere, ao mesmo tempo, as demandas, o tempo e a dinâmica da gestão pública, mas que também contemple as sutilezas espaço-temporais desse saber-fazer.

Nesses cinco anos junto à superintendência do Iphan-PI, pudemos vivenciar a grande dificuldade em concretizar ações efetivas e de longo prazo em prol de sua salvaguarda. A natureza do bem, que é complexa e dispersa por todo o território piauiense, assim como os processos sociais, políticos e, principalmente, institucionais que o circundam, explicam alguns dos obstáculos na busca por ações efetivas em prol de sua sustentabilidade e promoção.

Há dez anos, a Superintendência do IPHAN-PI vem se dedicando a construir alternativas para a mobilização social junto aos produtores de cajuína dos 12 territórios do estado. Apesar das dificuldades, é possível afirmar que foi estabelecida uma rede de diálogo eficiente e amplamente capilarizada. Mais importante ainda, observa-se a formação de redes de solidariedade e empoderamento, que têm auxiliado esses produtores a levar suas demandas às diferentes esferas sociais e institucionais. Ao longo desse período, pode-se dizer que os produtores se apropriaram de forma significativa da dimensão patrimonial do bem que produzem.

A Nota Técnica nº 11/CORER/CGIR/DPI (doc 4394327/processo SEI 01450.002296/2023 - 62) aponta fragilidades nas ações mobilizadoras, que podem ser atribuídas a diversos fatores. Entre eles, destacam-se: a escassez de recursos humanos e financeiros nos últimos dez anos; as dificuldades de acesso ao campo entre 2020 e 2021, em função das restrições impostas pela COVID-19; a necessidade de priorizar outras demandas relacionadas a bens culturais registrados no Piauí; as tentativas sem sucesso de estabelecer um diálogo eficaz com a administração pública estadual; e as barreiras para construir uma rede de comunicação com os produtores de cajuína no estado. Para alcançar os objetivos desejados, será imprescindível revisar as estratégias institucionais nos próximos anos.

Tendo em vista o exposto acima, é possível afirmar que, embora não tenha sido viável elaborar formalmente um Plano de Salvaguarda para a produção artesanal de Cajuína no Piauí nesses primeiros dez anos, buscou-se, sob várias perspectivas, promover ações em prol de sua valorização. No entanto, ao projetarmos a estruturação de um plano efetivo, essas recomendações podem ser organizadas a partir de alguns eixos principais: capacitação, pesquisa, difusão, ampliação do mercado, transmissão e circulação de saberes, e fruição. A partir desses eixos, apresentaremos algumas possibilidades a curto, médio e longo prazo. Esses eixos foram elaborados com base nas necessidades observadas in loco e no diálogo com os detentores de conhecimento, assim como com os agentes institucionais dos poderes públicos estadual e federal.

A expansão de uma produção desequilibrada em relação ao consumo, a necessidade de alcançar novos mercados, a ausência do poder público e da assistência técnica constante, os conflitos sobre a padronização (ou não) dos métodos de produção e comercialização da cajuína, a burocracia para a obtenção de crédito junto aos bancos, a rigidez das regras sanitárias, a problemática da sazonalidade do caju e a dificuldade em obter garrafas de vidro para atender à crescente demanda por cajuína em todo o estado reforçam a necessidade de uma pactuação para a gestão compartilhada desse bem. Essa gestão precisa contemplar todo o sistema produtivo da cajuína (saberes, utensílios e instalações), assim como os processos de recepção e consumo dessa bebida/alimento. Entende-se por sustentabilidade cultural a situação na qual o bem registrado possui condições socioeconômicas, políticas e ambientais adequadas, destituídas de ameaças diretas para sua produção, reprodução e transmissão (18).

Diante das várias estratégias possíveis, optamos por iniciar com uma questão bastante complexa e recorrente nas reclamações e dúvidas dos produtores: conjunto de elementos governamentais e protocolares relacionados ao campo da cultura alimentar e nutricional, à propriedade intelectual e industrial, aos sistemas agroalimentares e às legislações que regulam a circulação e o consumo de alimentos tradicionais territorialmente localizados. Nesse contexto de disputas, uma das principais problemáticas que aparecem com muita recorrência é a da Indicação

Geográfica (IG) e a necessidade de implementação de políticas eficientes para esse fim.

Durante o Festival de Cajuína, ocorrido em junho de 2024, discutiu-se amplamente a possibilidade de estabelecer um padrão para o modo de produção da bebida. No entanto, como temos observado nos últimos anos, os produtores se dividem em diversas posições. Grosso modo, os de grande e médio porte defendem a criação de parâmetros rígidos, principalmente porque as exigências do mercado assim o demandam. Já os pequenos produtores, que preferem manter-se à margem — por receio de qualquer indício de fiscalização e em razão de uma relação afetiva com a produção —, não se adequam aos padrões estabelecidos e temem ser ainda mais excluídos pelas autoridades. A riqueza do saber-fazer cajuína reside justamente em sua diversidade operacional. Sua inventividade e seu fundamento como alimento acabam sendo pressionadas a se ajustar aos padrões de mercado, às normas de fiscalização sanitária e às regulamentações governamentais. Dessa tensão emerge o mais complexo dilema na produção de cajuína atualmente: conciliar sua condição de bem cultural com sua natureza alimentar.

Embora a sedução do mercado e a necessidade de gerar lucro com a produção desse alimento se façam presentes, os aspectos em questão devem ser orientados para a promoção de direitos culturais, assim como para a salvaguarda dos direitos sociais, levando em consideração o conhecimento e a proteção dos distintos modos de vida dos seus legítimos detentores. Essas questões evidenciam os limites (ou até possíveis redefinições) do conceito de "tradicional" frente à necessidade de solucionar desequilíbrios em certos sistemas ligados à qualidade do produto. Contudo, as declarações dos produtores deixam claro que essa padronização não pode, de maneira alguma, ser um empecilho para a continuidade histórica de uma produção que, acima de tudo, é caracterizada pela criatividade.

Em consequência, a questão da certificação e regulamentação técnica dos padrões de identidade e qualidade da cajuína, considerando a Instrução Normativa SDA nº 37, de 1º de outubro de 2018(19), merece atenção, bem como a proposição de ações mais contundentes por parte do poder público, devido ao temor e à insegurança gerados entre os produtores. Nesse contexto, destacamos também a iniciativa do Governo do Estado do Piauí, por meio da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí (ADAPI), no que se refere ao processo de adesão e equivalência deste órgão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBI - POV). Essa adesão impacta diretamente a fabricação artesanal da cajuína e a diversidade de modos de produção. Segundo a ADAPI, tal adesão visa "impulsionar o desenvolvimento da cadeia da cajucultura", "registrar mais estabelecimentos, destravando, na medida do possível, o processo de registro", "manter a cajuína como Patrimônio Cultural do Brasil e sua IG" e "escalar mercados". (20). Em especial, destacamos a afirmação "manter a cajuína como Patrimônio Cultural do Brasil e sua IG", que sugere que a preservação do título de Patrimônio Cultural está intrinsecamente vinculada à obtenção de indicação geográfica pelas unidades responsáveis. Diante disso, torna-se urgente a criação de uma agenda institucional para discutir os aspectos práticos desse processo, considerando que ele afeta diretamente o regulamento técnico, o valor simbólico, a diversidade dos modos de fazer, a continuidade histórica do bem e sua sustentabilidade.

Tem um tal de um mapa, que para gente vender a cajuína para um restaurante bom, restaurante chique, você tem que ter um mapa. E esse mapa é caríssimo, como é que um pequeno produtor sem financiamento, sem ajuda financeira do governo vai ter dinheiro para fazer esse mapa. Esse mapa é um registro do Ministério da Agricultura, eu acho que você deve saber o que é esse mapa. E para você ter esse mapa exige tanta coisa, você tem que ter uma indústria toda dentro das normas lá da Vigilância Sanitária, tudo, as pias, as bacias têm que ser tudo de inox (...) (21).

Claramente, D. C. confundiu a sigla do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com algum tipo de registro específico. A dificuldade de comunicação e a desinformação sobre o tema também foram observadas durante nossas visitas técnicas ao campo, nas reuniões online com os produtores e na criação de um grupo de WhatsApp para discussões diretas com eles. Houve uma desconfiança generalizada de que nosso objetivo fosse fiscalizar suas unidades de produção e restringir (ainda mais) oportunidades de acesso ao mercado. Ao longo dos anos, isso se tornou um fator complicador no processo de mobilização dos detentores: a dificuldade em estabelecer uma comunicação eficaz e propositiva com eles.

Consideramos que a elaboração de um cronograma para discussões mais aprofundadas sobre as implicações dos processos já apresentados aqui é uma medida de médio prazo com potencial para gerar efeitos duradouros. É fundamental debater os impactos concretos de algumas certificações em um horizonte mais amplo. Esse tema, no entanto, divide opiniões entre os produtores. Enquanto uma parte acredita que a certificação pode tornar a Cajuína mais competitiva, outra parte não enxerga seu trabalho como voltado prioritariamente para a comercialização. Por isso, alguns recusam a ideia de colocar o rótulo em suas garrafas ou mesmo de participar de circuitos comerciais mais amplos. Além disso, é importante ressaltar o questionamento levantado por um produtor sobre a possibilidade de incluir nas garrafas um selo de identificação patrimonial. Esse selo poderia contribuir para o processo de agregação de valor às Cajuínas produzidas no território piauiense.

Consequentemente, considerando os resultados em médio e longo prazo, reconhecemos a necessidade de uma aproximação mais sistemática com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG). Esse esforço está vinculado ao suporte técnico essencial para os processos de obtenção do registro de Indicação Geográfica (IG) e de Propriedade Industrial, especialmente no que se refere à Indicação de Procedência - IP - (22).

Além disso, essas questões devem envolver o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), autarquia vinculada ao Ministério do Desenvolvimento,

Indústria, Comércio e Serviços, responsável pelas diretrizes e pelos procedimentos específicos para o exame de Indicações Geográficas, bem como pelas orientações relativas aos pedidos de registro e seu acompanhamento (23). Entretanto, essa articulação institucional precisa estar alinhada a um processo de diálogo, acompanhado da implementação de ações educativas e da mediação de interesses junto aos detentores. O objetivo principal é garantir a anuência e o engajamento desses atores ao longo de todo o processo.

Do ponto de vista estratégico, é fundamental adotar medidas que valorizem a compreensão da singularidade e familiaridade do saber-fazer envolvido, evitando situações constrangedoras na comercialização e circulação de cajuínas fora dos padrões estabelecidos pelas autoridades competentes. Nesse contexto, o mapeamento desponta como uma estratégia indispensável. A expectativa é que as políticas públicas deixem de focar exclusivamente nos produtos e passem a considerar, de maneira mais efetiva, os sujeitos e sua relação com o território.

Diante do exposto, uma das alternativas sugeridas pela Câmara Técnica da Cajucultura, com potencial para implementação futura, é a criação de um Fundo Nacional de Apoio à Cajucultura. Esse fundo estaria alinhado à “conquista das condições de atendimento às exigências regulatórias feitas pelo Ministério da Agricultura” (24). Ele garantiria um compromisso interinstitucional capaz de viabilizar políticas de longo prazo em benefício de toda a cadeia produtiva da cajucultura, abrangendo não apenas o estado do Piauí, mas também outros estados onde essa cultura possa prosperar.

O fundo também poderia apoiar iniciativas como a distribuição anual de mudas de caju para pequenos produtores. Além disso, ajudaria a financiar pesquisas e oferecer assistência técnica no enfrentamento de pragas e doenças que afetam as plantações, como antracnose, oídio e resinose, por exemplo. Essas ações seriam essenciais para reduzir a escassez diante da crescente demanda por caju. Muitos produtores enfrentam desafios constantes para obter frutos de qualidade e em quantidade suficiente, o que dificulta a produção de suas cajuínas artesanais.

(...) agora mesmo já tem muita gente procurando a cajuína, porque no Lago Verde, nesse período agora a gente já costuma ter cajuína, só que esse ano tá um atraso danado, sabe nem como vai ser essa produção de cajuína, pois os caju são secando, as castanhas tão empretando”(....). (25).

Como mencionado anteriormente, os produtores de cajuína no Piauí enfrentam grandes desafios, especialmente relacionados à qualidade do caju utilizado. Muitos pomares não conseguem produzir frutos suficientes para atender à demanda, enquanto doenças e pragas comprometem tanto a castanha quanto o pedúnculo. Além disso, o solo frequentemente está empobrecido, carecendo de nutrientes, e o período de chuvas é irregular, o que agrava ainda mais a situação. Nos encontros institucionais realizados até agora com participação do IPHAN, ficou claro que é fundamental implementar ações mais firmes e desenvolver estratégias eficazes para impulsionar a cajucultura.

Dentro do contexto das políticas públicas voltadas à salvaguarda da produção local e ao fortalecimento da segurança alimentar e nutricional, têm ganhado destaque as iniciativas para a introdução da cajuína na merenda escolar do Piauí. Essas iniciativas incluem discussões sobre a incorporação da bebida ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Grupos organizados de produtores vêm se mobilizando há algum tempo para estabelecer um diálogo mais estruturado com o governo estadual. Contudo, até o momento, nenhuma medida concreta foi implementada.

Por ser uma bebida não alcoólica, isenta de aditivos químicos e com açúcares naturais provenientes dos próprios sucos, além de possuir alto teor de vitamina C e baixo teor de gorduras saturadas e colesterol, a cajuína é considerada saudável. Além disso, ela desempenha um papel importante na valorização de elementos identitários. Inserir essa bebida na merenda escolar não é apenas uma ação que valoriza seu modo específico de produção, mas também uma forma de incentivar um conjunto de sociabilidades associadas ao seu consumo.

A longo prazo, essa ação está relacionada aos eixos de difusão, ampliação do mercado, transmissão (e circulação) de saberes e fruição. Além do incentivo à introdução da cajuína na merenda escolar, abre-se a possibilidade de formular programas específicos que promovam o consumo dessa bebida em espaços públicos. É importante lembrar que, há alguns anos, a cajuína foi oficialmente reconhecida como a bebida do governo do Piauí, sendo consumida em eventos governamentais.

Nessa perspectiva, ao considerar dois eixos (transmissão e circulação) de saberes, e a partir do diálogo sistêmico com o campo da Educação Patrimonial, chega-se à possibilidade de viabilizar ações em prol do mapeamento e da transmissão dos saberes de determinados mestres e mestras da Cajuína, sujeitos que têm notoriedade em suas comunidades por possuírem conhecimentos e técnicas fundamentais para essa transmissão. O mapeamento em questão também pode auxiliar na constituição de espaços de visitação turística, como ocorre, por exemplo, com os museus orgânicos existentes no sul cearense. A ideia é construir um roteiro que incentive a visitação em unidades de produção de Cajuína que sejam referências não apenas para suas localidades, mas também para todo o estado do Piauí.

Em conversa com a Secretaria de Cultura de Inhuma, foi relatado que o município realizou, em 2023, um mapeamento próprio de seus produtores de Cajuína, em cooperação com o Sebrae e visando o fomento ao turismo. Tivemos acesso a este documento (Inventário de Oferta Turística), que contém informações valiosas não apenas sobre o modo artesanal de produzir Cajuína, mas também sobre outras práticas e espaços agro-culturais, como as Casas de Farinha, as Casas de Cachaça e os Engenhos de produção de Rapadura, por exemplo.

Como observado nas configurações relacionadas às políticas culturais sobre esse bem, identificamos a dificuldade dos órgãos gestores em reconhecer a

produção de cajuína como uma prática cultural. Nesse contexto, e conforme já exposto, os produtores enfrentam obstáculos para serem contemplados em editais específicos que valorizem práticas e conhecimentos culturais ou que estejam efetivamente vinculados ao incentivo ao turismo. As políticas específicas para esse campo não conseguem abarcar um conjunto de sentidos simbólicos que vá além de uma perspectiva meramente agroindustrial. Parte desse problema também se deve à ausência de ações educativas nos próprios espaços públicos estaduais, que poderiam esclarecer os significados e as implicações do processo de patrimonialização do saber-fazer da cajuína, além de campanhas midiáticas com o mesmo objetivo. Os produtores têm reivindicado essas iniciativas, que foram apresentadas como parte do planejamento estratégico durante a reunião técnica com o Sebrae, realizada em Recife, no ano de 2022. Essa última ação está inserida nos eixos de difusão e ampliação de mercado.

A expectativa é que esses mapeamentos, integrados ao eixo de pesquisa, contribuam para uma compreensão mais dinâmica da produção de cajuína, além de oferecerem uma visão mais detalhada dos “perfis” microrregionais dos produtores. Tais mapeamentos também possibilitariam a elaboração de uma cartografia mais abrangente sobre a produção e circulação da bebida no estado do Piauí, permitindo reflexões sobre as rotas de circulação das garrafas entre as microrregiões do estado e outras unidades administrativas.

Somente por meio de um mapeamento detalhado será possível compreender as disparidades nos diferentes modos de produzir cajuína, bem como os mecanismos de transmissão e assimilação envolvidos. Dessa forma, seria possível propor políticas que, ao abordar questões sanitárias e normativas, preservem as inventividades cotidianas desses sujeitos em vez de restringi-las. Em última análise, é justamente essa inventividade, disseminada por toda a extensão geográfica do território piauiense, que justifica sua patrimonialização em detrimento da produção de estados vizinhos. Com relação a esse último assunto e considerando a avaliação dos aspectos culturalmente relevantes do bem, é importante destacar que a produção de cajuína não se restringe apenas aos estados do Piauí e Ceará. No município de Timon, no Maranhão, vizinho a Teresina, também existem unidades de produção de Cajuína, assim como no município de Uruçuí, que é fronteiro com o estado do Maranhão. Vale ressaltar que o estado do Rio Grande do Norte tem se destacado nos últimos anos como um dos principais produtores de cajuína no Nordeste, especialmente nas regiões do Agreste e do Seridó, abrangendo municípios como Mossoró, Assu e Serra do Mel.

Como mencionado anteriormente, é igualmente importante explorar os aspectos relacionados ao intercâmbio contínuo entre os produtores de diferentes estados e entre esses produtores e os diversos níveis de governo. A elaboração de políticas que fomentem esse intercâmbio e considerem seus impactos concretos tora-se fundamental, sobretudo no que se refere às possíveis transformações nos modos de produção da cajuína no território piauiense.

A partir das visitas de campo e do contato direto com as produções locais, surgiu, ainda de forma embrionária, a ideia de organizar uma publicação no formato de catálogo, reunindo os rótulos de cajuína presentes em todo o território piauiense. Essa iniciativa, que poderá ser viabilizada em parceria com o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP/IPHAN), tem como objetivo destacar a diversidade e a riqueza dos rótulos produzidos na região. Além de constituir um excelente mecanismo de documentação e divulgação, abrangendo os eixos de pesquisa e difusão, a publicação se apresenta como um importante instrumento de Educação para o Patrimônio, alinhado ao eixo de transmissão e circulação de saberes.

A Superintendência Estadual do IPHAN no Piauí já possui um banco de dados robusto dessas imagens, o que contribuirá de forma significativa e duradoura para a construção de uma memória visual sobre a produção de cajuína no território piauiense. Além da publicação proposta, podemos explorar a realização de exposições itinerantes que destaquem a criatividade e a diversidade presentes na arte dos rótulos de cajuína. Em diálogo com o núcleo piauiense do Sebrae, identificamos também a possibilidade de oferecer assistência e capacitação técnica em design gráfico. Essa iniciativa busca não apenas aprimorar e diversificar a estética dos rótulos, mas também fortalecer a identidade cultural e o valor comercial dessas produções.

Ainda no contexto das publicações, com foco nos eixos de pesquisa e difusão, e com o objetivo de aprofundar a compreensão sobre a historicidade das unidades de produção de cajuína e as memórias de seus pioneiros no território piauiense, propomos o desenvolvimento de uma pesquisa histórica e etnográfica que aborde esses aspectos de maneira abrangente. Posteriormente, almejamos viabilizar uma publicação que sirva como suporte para ações de Educação Patrimonial, bem como para o ensino da história local, destacando a relevância desse saber-fazer e as sociabilidades que a ele estão intimamente associadas.

Outro ponto estratégico que merece destaque, frequentemente apontado nas queixas dos produtores, diz respeito à necessidade urgente de propostas que envolvam a reutilização de garrafas de vidro, considerando tanto a reciclagem quanto a sustentabilidade socioambiental. O elevado custo das garrafas novas representa um grande obstáculo para os pequenos produtores, e, até o momento, não há programas de incentivo à reciclagem de vidro no Piauí. Nesse cenário, muitos produtores têm demonstrado criatividade, reaproveitando garrafas de refrigerantes e cervejas para as novas produções de cajuína. Essa prática não apenas contribui para a redução dos custos, mas também está em sintonia com os objetivos de capacitação e expansão de mercado.

Durante o Fórum de Cajuína, realizado em junho deste ano, estiveram presentes representantes de instituições de destaque, como a Universidade Federal do Piauí (UFPI), a Universidade Estadual do Piauí (UESPI), o Instituto Federal do Piauí (IFPI), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Secretaria de

Assistência Técnica e Defesa Agropecuária (SADA) e a Secretaria de Estado da Agricultura Familiar (SAF). O evento propiciou um valioso intercâmbio de conhecimentos e experiências, fortalecendo as parcerias entre as entidades envolvidas. Além dos representantes das instituições mencionadas, busca-se assegurar a participação de representantes microrregionais da produção de cajuína, com ênfase na promoção da equidade de gênero entre todos os envolvidos. O segundo semestre de 2024 foi marcado por uma série de reuniões virtuais, nas quais foram debatidos temas diretamente relacionados à revalidação do título de Patrimônio Cultural da cajuína e à necessidade de consolidar o conselho gestor responsável pela preservação desse bem cultural. Já foram alcançados avanços significativos neste processo de organização.

Diante do exposto, e retomando outro documento técnico elaborado sobre o saber-fazer da cajuína do Piauí, destacamos algumas considerações sobre as estratégias de salvaguarda apresentadas no material produzido em 2015 pelo pesquisador Marcelo Pereira, as quais precisam ser revistas:

2.3. Valorizar por meio de registro audiovisual a diversidade de técnicas e saberes associados à produção artesanal da Cajuína como um patrimônio imaterial importante para a garantia das expressões culturais vinculadas a ela (rituais de hospitalidade e comensalidade); 2.4 Elaborar estudos interdisciplinares com foco nas realidades socioeconômicas e práticas tradicionais com o objetivo de propor adaptações nas normas exigidas para a aquisição do Registro e da Certificação no Ministério da Agricultura; 2.5 Estimular a formação de cooperativas nas áreas de assentamento visando a reestruturação do sistema produtivo baseado no trabalho cooperativo de mutirão para a manutenção dos cajuais e da produção da bebida; 2.6 Estimular a troca de experiência entre os produtores tradicionais por meio de oficinas e capacitações que contratem os próprios produtores tradicionais para ministrarem os cursos. 2.7. Fomentar a ampliação e a criação de festivais, encontros regionais, feiras para estimular a divulgação da Cajuína.

Todas as proposições apresentadas são aqui compreendidas como mecanismos de governança, uma vez que fornecem diagnósticos, estratégias de implementação e monitoramento das políticas institucionais do Iphan voltadas para bens de natureza imaterial. Essas ações são fundamentadas, sobretudo, no diálogo com os detentores, com o objetivo de projetar estratégias que contribuam para a sustentabilidade e a promoção de valores culturalmente relevantes. Com base nas experiências acumuladas ao longo dos primeiros dez anos, buscamos apresentar caminhos possíveis para enfrentar os diversos desafios inerentes à natureza e à complexidade dos bens registrados, bem como outros problemas que surgiram ao longo do tempo.

6. Considerações finais

Entre os meses de agosto e novembro, o cheiro de caju permeia o território piauiense: são os ventos (e o tempo) do caju, uma bela e poética referência ao aspectos climáticos, ambientais, sociais e culturais que atravessam a geografia deste estado no segundo semestre de cada ano. Esses ventos, que trazem consigo a promessa de novos tempos, fazem com que homens e mulheres de quase todas as 12 microrregiões do estado despertem ao alvorecer e sigam até os cajuais, em busca dos frutos mais valiosos.

Nesse processo, instrumentos de colheita são inventados: um cabo de vassoura adaptado a uma garrafa PET permite colher os frutos mais distantes sem danificá-los. Essa bricolagem é uma solução engenhosa para lidar com a delicadeza do pseudofruto, que é extremamente sensível e fácil de se despedaçar. Mais do que isso e como já exposto, trata-se de uma forma inventiva de conviver com o semiárido e suas adversidades. Essa inventividade tem raízes históricas e não se limita à adoção de hábitos introduzidos pelas famílias abastadas do Piauí ou à mera resignificação de práticas e rituais indígenas ancestrais. Trata-se, antes de tudo, de uma forma sempre contemporânea e criativa de interagir com as condições socioambientais, transformando-as de maneira inovadora. É, enfim, um modo singular de ser e se afirmar como piauiense.

A Cajuína é Patrimônio desde sempre. Essa afirmação ressoou em diversos encontros que tivemos o privilégio de participar. Para a maioria dos produtores com os quais tivemos contato, o título de Patrimônio Cultural é indiscutível; o IPHAN apenas o formalizou em 2014. Após dez anos, é possível afirmar que sua produção se encontra profundamente imersa em uma rede de fraternidade, sociabilidade, afeto e memória – aspectos destacados no dossiê de 2014. No entanto, essa produção também passou a incorporar questões de empoderamento, a luta pela terra e pelos direitos sociais.

Considerando as dezenas de milhões de garrafas consumidas anualmente, tanto dentro quanto fora do estado, podemos afirmar que a Cajuína é Patrimônio tanto para quem a produz quanto para quem a consome. No consumo, existem diversos perfis e movimentos envolvidos: há o consumidor que compra diretamente do produtor para presentear amigos e parentes de outros estados, assim como aquele que a adquire no supermercado. Este último também tem suas marcas preferidas e é capaz de diferenciar o teor de brix de uma marca em relação a outra, além de identificar se a cajuína é mais ou menos doce, clara ou ácida. Em ambos os casos, a Cajuína está presente em momentos cerimoniais e no cotidiano.

Como já destacado diversas vezes neste parecer, um dos aspectos mais relevantes associados a essa bebida diz respeito à constituição de uma geografia imaginativa para o estado do Piauí. A produção, distribuição e consumo da cajuína representam símbolos poderosos na busca por distinção geográfica, especialmente em relação ao Ceará, envolvendo processos complexos de disputa entre esses dois estados (26). Nesse contexto, como discutido até aqui, a tradicionalidade e a artesanidade são dimensões indispensáveis para sustentar a argumentação sobre o valor excepcional da cajuína do Piauí em comparação com outras territorialidades. Isso não significa, entretanto, como também já enfatizado neste parecer técnico, que o intercâmbio cultural e suas implicações em termos de legitimidade territorial e

patrimonial devam ser reconsiderados. Torna-se preciso. Neste sentido, um dos aspectos que, devido à amplitude da análise, não foi possível explorar de forma efetiva, mas que merece maior atenção em investigações futuras, refere-se às dimensões objetivas e (re)definidas do conceito de tradicionalidade e artesanidade (aspectos presentes nos rótulos das garrafas e nos materiais de divulgação) adotadas por esses sujeitos e à forma como tais apropriações ocorreram ao longo do tempo.

De acordo com as assertivas apresentadas no dossiê de registro e já expostas aqui, é possível concluir que a tradicionalidade no modo de fazer cajuína não está prioritariamente relacionada à sua longevidade temporal no território piauiense, mas sim ao modo como são transmitidos conhecimentos e técnicas bastante peculiares a esse contexto. Já a artesanidade parece estar ligada a uma inventividade cotidiana, baseada não apenas na sobrevivência ou convivência com o território, mas também na capacidade de produzir singularidade em relação à produção de alimentos padronizados e artificiais. Em relação ao consumo, pode-se afirmar que a cajuína é amplamente consumida em praticamente todo o território piauiense. Não conseguimos obter dados concretos sobre tal consumo, mas este aspecto pode ser aferido in loco, durante nosso trabalho de campo com este e outros bens culturais. Essa produção, embora se coloque em contraponto aos modos de operação capitalista, não escapa da necessidade de uma constante readequação produtiva. Daí resultam parte dos dilemas e dificuldades na construção de ações mais efetivas com o Sebrae, por exemplo.

Além dos percalços enfrentados ao longo deste parecer técnico sobre os dez anos de registro da Produção Artesanal e das Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, e considerando o trabalho realizado durante nossas visitas técnicas às unidades de produção, os diálogos institucionais, assim como as reuniões (e enquetes) realizadas online com diferentes detentores em todo o estado, é possível afirmar que o processo de registro, em 2014, se traduziu em um elemento imprescindível na produção de valor simbólico e identitário para a piauiensidade, sendo claramente apropriado tanto pelos produtores quanto pelos consumidores.

No que diz respeito à pactuação com os detentores para a avaliação do bem, além das consultas indiretas realizadas durante o mapeamento, o encontro presencial durante no Fórum da Cajuína e as inúmeras reuniões realizadas online (via Meet), também realizamos uma votação virtual em um grupo de WhatsApp criado para discutir a revalidação e a salvaguarda da Cajuína no Piauí. Além dos diversos diálogos estabelecidos em campo e nas reuniões, tanto presenciais quanto on-line, realizadas para esclarecer o processo de (re)avaliação e (re)validação do título de Patrimônio Cultural da Cajuína, promovemos uma enquete on-line com cerca de duzentos produtores de todo o estado, cujo resultado foi altamente satisfatório.

O desejo dos detentores de manter sua participação na política de reconhecimento da produção artesanal da Cajuína como Patrimônio Cultural Brasileiro foi unânime entre todos os envolvidos no processo de mobilização, seja diretamente ou de forma indireta, através de reuniões, preenchimento de questionários e visitas técnicas às unidades de produção espalhadas pelo Piauí. Como mencionado anteriormente, também realizamos diversas enquetes com o intuito de ampliar a participação dos detentores nas etapas de avaliação em andamento.

Apoio à revalidação do título de Patrimônio Cultural e Produção artesanal de cajuína no Piauí

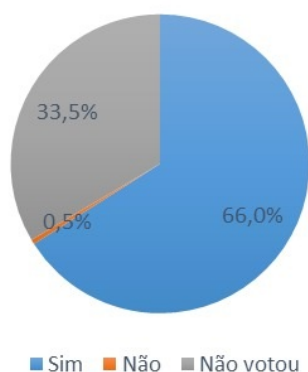


Gráfico 8: Apoio a revalidação do título de Patrimônio Cultural a Produção artesanal de Cajuína do Piauí

Não há dúvidas sobre a contemporaneidade e a soberania dos valores patrimoniais relacionados ao saber-fazer da cajuína do Piauí. Como já exposto aqui, ao longo desses dez anos, esse saber e as práticas socioculturais associadas se expandiram de maneira vertiginosa em todo o território piauiense, tanto em áreas rurais quanto urbanas, abrangendo homens e mulheres, inclusive entre a elite, mas,

principalmente, estão profundamente entrelaçados no cotidiano de famílias socialmente empobrecidas. Como já foi exposto ao longo deste texto, os usos dessa prática são dos mais diversos, sempre ultrapassando a dimensão puramente comercial e econômica. Diante do exposto e conforme previsto no Decreto 3.551/2000, consideramos que a produção artesanal e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí continuam a ser uma referência importante para seus detentores e para os diversos atores que a distribuem e consomem de diferentes formas. Para concluir, e conforme o exposto em outro tópico, é possível afirmar que os quatro elementos culturalmente relevantes apontados pela Nota Técnica nº 11 (doc 4394327 / processo SEI 01450.002296/2023 - 62) e mencionados no dossiê de registro continuam a prevalecer com grande vivacidade depois de uma década de registro:

- Sua importância na manutenção de laços de solidariedade, comensalidade e hospitalidade, reforçando vínculos de reciprocidade entre parentes, vizinhos e contemporâneos;
- Sua relação com certos valores associados ao universo feminino, notadamente a pureza, a higiene, a limpeza, o cuidado, a delicadeza, assim como o empreendedorismo, a disposição para trabalhar, a capacidade de gerenciar empregados, fazer múltiplas tarefas ao mesmo tempo, estar ao lado do marido e colaborar com o sustento da família, entre outros;
- Sua relação com conhecimentos técnicos e com crenças populares, especialmente aquelas de origem indígena;
- A valorização, por parte dos produtores, dos constantes aprimoramentos e benefícios realizados.

No entanto, determinados aspectos que foram apresentados de maneira muito tímida no dossiê de registro ganharam força ao serem observados dez anos depois. A ampliação da geografia desse saber-fazer, o desequilíbrio entre produção e consumo, e o crescimento de unidades de fabricação em assentamentos e propriedades compartilhadas imprimem novas texturas aos elementos culturalmente relevantes já apresentados. Novos laços de solidariedade, comensalidade e hospitalidade são estabelecidos, assim como novas inventividades fabris. Embora as relações sociais e de gênero tenham se redefinido em termos da produção do bem, ao pensarmos nos nomes impressos nos rótulos, a simbologia do feminino como elemento fundante e estruturante dessa prática cultural ainda prepondera, com a introdução de novas protagonistas que não são simbolizadas unicamente por mulheres da elite local, mas também por mulheres que, por meio da produção de cajuína, conquistaram a possibilidade de empoderamento para si e para todo o núcleo familiar e comunitário em que estão inseridas. Um dos exemplos mais significativos é o da Associação Mulheres Guerreiras no Campo, do município de Cocal de Telha. Outro exemplo acompanhado de perto por nós é o das produtoras residentes no assentamento Ariranha, localizado nas proximidades de um dos mais importantes territórios quilombolas do Piauí, o Mimbó.

Perante a possibilidade de reavaliação, com base em um conjunto de informações institucionais ou nos frutos do diálogo participativo com produtores de cajuína e outros interlocutores, manifestamos nossa posição favorável à revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil à Produção Artesanal e às Práticas Socioculturais associadas à cajuína no Piauí, inscritas em 2014 no Livro dos Saberes do IPHAN. Este é o nosso parecer.

Bibliografia

BRASIL. Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.

BRASIL, Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Brasília, DF, mai. 1996.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001. Dispõe sobre normas relacionadas a medicamentos. Diário Oficial da União, Brasília, 22 mar. 2001.

BRASIL. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 5 jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 113, de 27 de junho de 2013. Dispõe sobre [tema da portaria]. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 28 jun. 2013,

CERDAN, C. Produtos localizados, desenvolvimento territorial e patrimônio cultural: indicações geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIERDELE, P. A. (Org.). Indicações geográficas qualidade e origem nos mercados alimentares. Porto Alegre: UFRGS. 2013.

Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações geográficas - INPI. Manual de Indicações geográficas. 1a Edição, 3a revisão (29/11/2023) /não publicado.

MIRANDA, Aline; KLEIN, Rafael Belló; MORAIS, Sara Santos (org.). Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda. Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). - Brasília: Iphan, 2022. 60p.

MOREIRA, Corina Maria Rodrigues. Parecer Técnico nº 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG: Parecer de Reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, para composição de processo de revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil. [Belo Horizonte], 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/aberta-consulta-publica-sobre-o-modo-artesanal-de-fazer-queijo-minas-e-o-modo-de-fazer-a-viola-de-cocho/ParecerTecnicoRevalidaoModoArtesanaldeFazerQueijoMinas.pdf/view>. Acesso em: 14 dez. 2024.

IPHAN. Produção Artesanal e Práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí. Dossiê de registro (não publicado), 2014.

_____. Saberes, Fazeres, Gingas e Celebrações: ações para a salvaguarda de bens registrados como patrimônio cultural do Brasil 2002-2018. Brasília: Iphan, 2018.

_____. Resolução nº 5, de 12 de de 2019. Dispõe sobre o processo administrativo de Reavaliação para a Revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil dos bens culturais registrado

_____. Portaria 299, de 17 de julho de 2015. Dispõe sobre os procedimentos para a execução de ações e planos de salvaguarda para Bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil no âmbito do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN.

_____. Portaria 200, de 18 de maio de 2016. Dispõe sobre a regulamentação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003.

PEREIRA, Marcelo Reges. Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, 2015. (Não publicado).

RAMASSOTE, Rodrigo; NAKAMUTA, Adriana. A continuidade na mudança: reflexões sobre o processo de revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil (p. 563-591). In: SANT'ANNA, Marcia; QUEIROZ, Hermano (orgs.). Em defesa do Patrimônio Cultural: percursos e desafios. Vitória: Editora Milfontes, 2021. p. 820.

RIBEIRO, José Lopes. Cajuína: informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011. 106 p.

SGARBI, S. J.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. Artigo. Cadernos de Desarrollo Rural, 12(75), 11-30. <http://dx.doi.org/10.11144/javeriana.cdr12-75.vpat>

Notas:

(1) O termo 'unidade de produção de cajuína' ou 'unidade tradicional de processamento de cajuína' é amplamente utilizado tanto pelos produtores de cajuína do Piauí quanto pelos representantes do poder público local, demandando uma tentativa de conceituação. Durante um diálogo com integrantes da Secretaria de Agricultura Familiar do Piauí (SAF), ficou evidente que essa expressão está intrinsecamente ligada a aspectos mais complexos, especialmente no que tange à estruturação das unidades de produção no contexto da agricultura familiar. O objetivo é criar espaços voltados para ações que promovam o fortalecimento da produção agrícola local, com foco na sustentabilidade econômica. Esses espaços estão intrinsecamente conectados a uma organização baseada no trabalho coletivo e na cooperação. De forma geral, e como exemplo, sua concepção abrange tanto aspectos infraestruturais quanto organizacionais, cobrindo as diversas etapas do processo produtivo. No âmbito da infraestrutura, a unidade de produção de cajuína dispõe de áreas específicas para recepção, lavagem, processamento, clarificação e envase do suco. Os equipamentos utilizados são de aço inoxidável ou de outros materiais adequados ao contato com alimentos no que diz respeito às etapas de produção, o processo segue as seguintes fases: Recepção e seleção: os cajus maduros são coletados e cuidadosamente selecionados; Lavagem: os frutos passam por uma lavagem criteriosa para garantir a higiene; Extração: realizada manualmente ou com o auxílio de equipamentos específicos para retirar o suco.; Clarificação: nessa etapa, resíduos sólidos são separados, resultando em um suco clarificado; Filtragem: o suco é filtrado para remover eventuais impurezas; Adoçamento (opcional): açúcar pode ser adicionado conforme o gosto do consumidor; Esterilização: o suco é aquecido para eliminar micro-organismos e garantir sua segurança.; Envase: o produto é embalado em garrafas de vidro, prontas para distribuição. A escala de produção varia conforme o propósito: algumas operações destinam-se ao consumo familiar, comunitário ou local, enquanto outras conseguem expandir para atender todo o território piauiense e até mesmo alcançar mercados em outros estados. Um aspecto curioso desse processo é que, enquanto os grandes produtores mantêm sua designação tradicional, os pequenos e médios costumam se identificar como agricultores. Dessa maneira, estes últimos transcendem a mera condição de comerciantes, assumindo uma identidade profundamente conectada ao campo, à cultura agrícola ancestral e à produção de bens de consumo que impactam positivamente as comunidades onde atuam. Sob a perspectiva cultural e social, as unidades de produção de cajuína tornam-se verdadeiros espaços de convivência, celebração e deliberação, ultrapassando as fronteiras da produção e comercialização para abarcar dimensões mais amplas de interação comunitária e decisão coletiva

(2) - Documento no 4244220/Processo SEI nº 01402.000072/2023-91

(3) - Processo SEI no 01450.014375/2

(4)Pereira, Marcelo Reges. "Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí", 2015. (Não publicado)

(5) - Os temas abordados no evento foram os mais variados, incluindo aspectos relacionados à irrigação, adubação, doenças que afetam gravemente os cajuais, avanços tecnológicos para a melhoria da agroindústria do caju, certificação da cajuína e melhoramento genético do cajueiro. Estiveram presentes núcleos da Embrapa do Piauí (Meio Norte), da Agroindústria Tropical (Ceará) e do Rio de Janeiro, representantes da Secretaria de Assistência Técnica e Defesa Agropecuária (SADA), da Secretaria de Estado da Agricultura Familiar (SAF), além de representantes das Universidades Federal e Estadual do Piauí, do Instituto Federal do Piauí, empresários e produtores de cajuína de todo o estado.

(6) - De acordo com os dados oficiais do governo do Piauí, este estado é dividido em doze grandes regiões: 1. Planície Litorânea; 2. Cocais; 3. Carnaubais; 4. Entre Rios; 5. Vale do Sambito; 6. Vales do Rio Piauí e Itaueira; 7. Tabuleiros do Alto Parnaíba; 8. Vale do Rio Guaribas; 9. Chapada do Vale do Rio Itaim; 10. Vale do Canindé; 11. Serra da Capivara; 12. Chapada das Mangabeiras.

(7) - <https://redepiaui.com/blog/gestao-de-politicas-publicas/a-camara-setorial-da-cajucultura/>

(8) - Foi nesse município (em outra comunidade rural) que encontramos duas senhoras (CajuínaÚnico Sabor), que utilizam garrafas de cerveja de festividades locais para engarrafar cajuína

(9) A. V. B., 65 anos, proprietário da BraSucos, município de Pio IX.

(10) F. A. A., 40 anos de idade, proprietário da Colônia Agroindustrial e Comércio.

(11) - R. A. d. S. G. respondeu ao questionário de Produtor Individual, mas se apresenta como colaborador na empresa Cajuína Cristal, localizada no município de Parnaíba - PI

(12) M. d. C. B. d. O. s. S., 62 anos, produtora em Teresina - PI.

(13) - Trecho da entrevista com A. L. A. L., 56 anos, proprietária da Cajuína da Família, localizada na comunidade rural Lago Verde (assentamento) no município de Castelo do Piauí.

(14) M. d. C. B. d. O. s. S., 62 anos, produtora em Teresina - PI.

(15) <https://mpabrasil.org.br/quem-somos/>

(16) Depoimento prestado online pela senhora M. da C. B. de O. d. S. no dia 17 de julho de 2024.

(17) A. M. d. C., produtora da Cajuína Classe - A.

(18) Manual de Elaboração de Planos de Salvaguarda. Organização: Aline Miranda, Rafael Belló Klein e Sara Santos Moraes. - Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). - Brasília: Iphan, 2022. - 16 p.

(19) Em seu primeiro artigo, são estabelecidos os parâmetros analíticos para suco e polpa de frutas, assim como a lista das frutas e outros requisitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já definidos pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da IN MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018, para as seguintes bebidas: I - suco de fruta - Anexo I; e II - polpa de fruta - Anexo II.

(20) Informações contidas no slide apresentado pelo gerente de Inspeção Vegetal Ernando M. Cardoso sobre as ações realizadas pela ADAPI.

(21) Relato da senhora M. d. C. B. d. O. d. S. via whatsapp em 18 de julho de 2024.

(22) BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF: Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos, mai. 1996.

(23) Manual de Elaboração de Planos de Salvaguarda. Organização: Aline Miranda, Rafael Belló Klein e Sara Santos Moraes. Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). Brasília: Iphan, 2022. 60 p.

(24) <https://redepiaui.com/blog/gestao-de-politicas-publicas/a-camara-setorial-da-cajucultura/>

(25) Entrevista com a senhora A. L., 56 anos, residente da comunidade Lago Verde, município de Castelo do Piauí

(26) Referimo-nos à histórica disputa territorial entre Piauí e Ceará, centrada na chamada 'zona de litígio', que compreende a Serra da Ibiapaba e seus arredores, abrangendo uma área de aproximadamente três mil quilômetros quadrados. As questões relacionadas a essa disputa perduram há mais de cem anos e, atualmente, envolvem pesquisas conduzidas pelo Exército Brasileiro e pelo IBGE. O processo encontra-se em tramitação no STF, aguardando decisão futura.

QUADRO DE FIGURAS E GRÁFICOS

FIGURAS	PAGINAS
Figura 1: Quadro de distribuição geográfica dos produtores de cajuína no território piauiense.	20
Figura 2: Quadro 01 - Rótulos de Cajuínas.	25
Figura 3: Diversidade de cajuínas no Piauí.	26
Figura 4: Planta baixa da Unidade de processamento de Cajuína, situada no Assentamento Santa Fé, no município de Pio IX- Piauí.	27
Figura 5: Quadro 1 - Rótulos e sua distribuição espacial em território piauiense.	29
Figura 6: Quadro 2 - Rótulos e sua distribuição espacial em território piauiense.	30
Figura 7: Quadro 3 – Rótulos e sua distribuição espacial em territórios piauiense.	31
Figura 8: Quadro 4 - Rótulos e sua distribuição espacial em territórios piauiense.	32
Figura: Quadro 2 – Rótulos e valorização da dimensão patrimonial da cajuína do Piauí	35
Figura 10: Homenagem as matriarcas piauienses.	38
Figura 11: Visita à unidade de produção de cajuína Dona Julia.	41
Figura 12: Quadro 3 - Rótulos de cajuínas	43
Figura 13: Quadro 4 – Rótulos de cajuínas	44
Figura 14: Capacitação para produtoras de Cajuína - 2024	46
Figura 16: Obra <i>Cajuína</i> , de Nonato Oliveira.	55

QUADRO DE FIGURAS E GRÁFICOS

GRAFICOS	PAGINAS
Gráfico 1: Quantidade de anos que produz cajuína.	33
Gráfico 2: Zonas em que se produz cajuína.	35
Gráfico 3: Identificação de sua produção como tradicional	36
Gráfico 4: Gênero dos produtores.	39
Gráfico 5: Zonas em que se produz cajuína.	40
Gráfico 6: Produtores de cajuína em assentamentos.	49
Gráfico 7: Sucesso na transmissão do saber fazer cajuína do Piauí	52
Gráfico 8: Apoio a revalidação do título de Patrimônio Cultural a Produção artesanal de Cajuína do Piauí.	71



Documento assinado eletronicamente por **Cícera Patrícia Alcântara Bezerra, Historiadora**, em 02/01/2025, às 16:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **5970301** e o código CRC **CEBA9391**.

Referência: Processo nº 01450.002296/2023-62

SEI nº 5970301