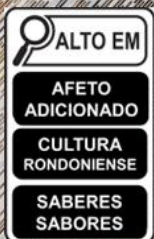




Sabores, Saberes, Afetos

O PALADAR RONDONIENSE COM UMA PITADA FOLKCOMUNICACIONAL

Sonia Regina Soares da Cunha
(org.)



**Sabores, Saberes, Afetos:
o paladar rondoniense com uma
pitada folkcomunicação**

Sonia Regina Soares da Cunha (org.)

**Porto Velho (RO)
2025**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA

Campus Porto Velho – BR 364, km 9,5

Reitora: Marília Lima Pimentel Cotinguiba

Vice-Reitor: Denny William de Oliveira Mesquita

Núcleo de Ciências Sociais Aplicadas (Nucsa):

Prof. Dr. Marcus Vinícius Xavier de Oliveira

Departamento Acadêmico de Comunicação:

Prof. Dr. Francisco Carlos Guerra de Mendonça Júnior

Curso de Jornalismo / Disciplina:

DAB01033 Tópicos Especiais em Jornalismo I – **Folkcomunicação**

Docentes da DAB01033:

Prof. Esp. Vanessa Mafra, Prof. Dr. Francisco Carlos Guerra de Mendonça Júnior e

Profa. Dra. Sonia Regina Soares da Cunha

Foto da capa: Olavo Bilac da Silva Nascimento

Revisão: Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista

Editoria de Arte: Profa. Dra. Sonia Regina Soares da Cunha

Esta obra é publicada sob a Licença Creative Commons

Atribuição-Não Comercial 4.0 Internacional

Catálogo da Publicação na Fonte Fundação Universidade Federal de Rondônia - UNIR

S117 Sabores, saberes, afetos: o paladar rondoniense com uma pitada folkcomunicação [recurso eletrônico] / (Org.) Sonia Regina Soares da Cunha. - Porto Velho : UNIR, 2025.

114 f. : il.

Livro-Reportagem. Estudo sobre a cultura alimentar rondoniense.

1. Cultura alimentar. 2. Jornalismo. 3. Teoria da Folkcomunicação. I. Cunha, Sonia Regina Soares da (organizadora). II. Título.

Biblioteca Setorial - Campus Porto Velho

CDU 316.7(811.1)

Autores

Sonia Regina Soares da Cunha (Organizadora)

Docente UNIR. E-mail: reginacunha.phd@gmail.com. Doutora em Comunicação (USP), Mestre em Estudos da Mídia (UFRN), Bacharela em Jornalismo (Faculdade Cásper Líbero), especialista em Comunicação Audiovisual (IORTVE, Espanha). Ex-Presidente da ABDeC-RN Associação Brasileira de Documentaristas e Curta-Metragistas do RN, e ex-Diretora da Rede Folkcom (Brasil). Bolsista Capes premiada pelo Ministério da Cultura.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0817032642818752>

Orcid: <https://Orcid.org/0000-0003-4209-3754>

Ana Kellhy da Silva Rosa

Estudante de Jornalismo na UNIR. Estagiária de comunicação no Departamento Estadual de Estradas de Rodagem e Transportes (DER-RO).

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/0522360738599519>,

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0001-9986-759X>

Ana Laura Barros Cavalcante

Estudante de Jornalismo na UNIR, atualmente atua na área de financiamento imobiliário. Em constante aprendizado, buscando sempre unir a prática do dia a dia com novas descobertas na área da comunicação.

CV LATTES: <http://lattes.cnpq.br/5633874202711920>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0006-5328-1637>

Angelo Gabriel de Oliveira

Estudante de Jornalismo na UNIR, designer gráfico, atua há cinco anos, na área de comunicação institucional para o Governo do Estado de Rondônia.

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/8401218537220117>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0008-5780-2449>

Gabriel Moreira da Silva Cunha

Estudante de Jornalismo na UNIR, possui experiência profissional como jornalista há três anos, e atualmente trabalha na Secretaria Municipal de Saúde (Semusa) da Prefeitura do Município de Porto Velho-RO.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2884613580575790>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0002-2586-7025>

Gian Vitor Rodrigues de Souza

Estudante de Jornalismo na UNIR, possui experiência profissional como jornalista há mais de dois anos, e atualmente trabalha na Secretaria Municipal de Saúde (Semusa) da Prefeitura do Município de Porto Velho-RO.

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0001-6132-1874>

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7042598783858338>

Josefa Amelia Neves da Silva

Estudante de Jornalismo na UNIR, cronista, pesquisadora e administradora do blog *Bera-deiro*, do curso de Jornalismo da UNIR. Atua em projetos culturais e trabalhos acadêmicos voltados à comunicação comunitária.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5601025270373737>

Orcid: <https://Orcid.org/0000-0001-8003-6043>

Larysse Barbosa Rodrigues

Estudante de Jornalismo na UNIR, atualmente trabalha como assessora técnica de comunicação na Prefeitura do Município de Porto Velho-RO.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4984462924051383>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0009-4724-8189>

Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista

Estudante de Jornalismo na UNIR, com experiência profissional em excelência no atendimento ao público. Integrante voluntário do projeto de pesquisa sobre o mapeamento das mídias em Rondônia.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5293816838135806>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0004-8195-9682>

Maria Eduarda Castro dos Santos

Estudante de Jornalismo na UNIR, integrante voluntária do projeto de extensão Rec universidade e do projeto de pesquisa sobre o mapeamento das mídias em Rondônia.

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/5293816838135806>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0007-0505-8358>

Maytso Tebalde Rodrigues

Estudante de Jornalismo na UNIR, trabalha com comunicação e mídias sociais. Participou da criação de uma revista de moda no curso de Jornalismo da UNIR. Gosta de escrever e publicou textos literários e composições musicais.

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/8199326305842060>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0004-4235-9772>

Mirla Oliveira Mota

Estudante de Jornalismo na UNIR, servidora pública, e sou apaixonada por jornalismo. Meu primeiro trabalho acadêmico na área da gastronomia foi a revista *Raízes na Panela*. Esta segunda experiência foi enriquecedora. Neste livro, convido você a explorar as nuances e a riqueza das interações humanas através da Gastronomia.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5889447763693430>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0008-3684-4594>

Naidanni Emanuelle de Lima Eli

Estudante de Jornalismo na UNIR, habilidades em produção de conteúdo, identidade visual e audiovisual. Tem cerca de cinco anos de experiência na área da comunicação institucional: na Escola do Legislativo de Rondônia, e na Ordem dos Advogados do Brasil (OAB-RO).

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/6453124773325662>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0004-8583-4967>

Nelcleton de Assunção Lima

Estudante de Jornalismo na UNIR, bacharel em Administração (UNIRON), especialista em Gestão de Projetos e Processos (IPOG), especialista em Neurociência, Consumo e Marketing (PUC-RS). Atuo na área de marketing e comunicação nos estados de Rondônia, Acre e Mato Grosso há dez anos, criando estratégias de posicionamento e conversão de vendas para empresas de diversos segmentos, com ênfase em experiência do cliente.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7562480460989253>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0009-6846-8244>

Olavo Bilac da Silva Nascimento

Estudante de Jornalismo na UNIR, produtor de audiovisual, atuando na área de comunicação institucional há um e meio para o Governo do Estado de Rondônia.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3827178805294006>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0002-3028-2312>

Patrick Prates Bastos

Estudante de Jornalismo na UNIR.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0305934993964006>

Orcid: <https://Orcid.org/0009-0004-3113-6776>

Quetlen Caetano Pereira

Estudante de Jornalismo na UNIR, Graduada em Letras - Licenciatura em Língua Portuguesa pela Universidade do Norte do Paraná (UNOPAR), atualmente atuando na Assessoria de Imprensa pelo Governo de Rondônia.

CV Lattes: <https://lattes.cnpq.br/3493401157620122>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-0321-4783>

Sharon Wayne Mendes Costa

Estudante de Jornalismo na UNIR, integrante voluntária do projeto de extensão Deu Bera.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2280555013696033>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0003-7780-9297>

Taiana Mendonca Miranda de Queiroz

Estudante de Jornalismo na UNIR, atua há cinco anos na área de Assessoria de Comunicação, onde desenvolve produção jornalística, audiovisual, cobertura fotográfica e organização de eventos.

CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4531424246152140>

Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-6072-6312>

Arqueologia de histórias

Assim disse o jornalista, professor e grande pesquisador José Marques de Melo (1943–2018) durante uma das rodas de conversa da 13ª. Edição da Conferência Brasileira de Folkcomunicação, realizada na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), em Ilhéus, Bahia, em 2010: “Comunicação e culinária apresentam uma mistura muito mais reveladora do que muitos possam imaginar”. Na presente obra, um livro-reportagem produzido de modo brilhante pela amiga e professora Sonia Regina e um grupo de competentes estudantes do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Rondônia (UNIR), essa constatação eloquente constitui um convite generoso a viver o que a Amazônia brasileira, nortista e rondoniense nos propicia de mais plural. Em alguma medida, a referência é para um caldo cultural bastante eclético de sabores, saberes e afetos, que se misturam para comunicar histórias que unem e conectam essa versão do Brasil ainda pouco conhecida com os mais diversos fragmentos do mundo contemporâneo. Trata-se de uma publicação versátil no campo da Comunicação e do ensino de Jornalismo, sim, sem dúvidas! Mas também um cardápio instigante, tanto para os paladares acadêmicos mais exigentes, quanto para todas aquelas pessoas dispostas a degustar os mais variados ingredientes, combinações e temperos da culinária popular regional, uma grande arqueologia de histórias!

Lawrenberg Advíncula da Silva¹

Mato Grosso, 27 de julho de 2025.

¹ Docente do Curso de Jornalismo da Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat). E-mail: lawrenberg@unemat.br Coordenador Turmas Especiais Unemat Alto Araguaia, Rondonópolis. Bacharel em Comunicação Social (UFMT/2007), Mestre em Estudos da Cultura Contemporânea (UFMT), Doutor em Comunicação (PPGCOM-UERJ). Membro Núcleo Pesquisa Comunicação, Arte e Cidade. Líder do Grupo Pesquisa Comunicação, Cultura e Sociedade e Coordenador da Revista Científica Comunicação, Cultura e Sociedade (RCCS). Organizador das coletâneas *Cenários Comunicacionais; entre as sociedades industriais e as emergentes* (2017), *Cenários Comunicacionais: Novos diálogos* (2021), e *Cidade em Festa: Comunicação, Territorialidades e ativismos políticos*. Diretor Regional Centro Oeste da Rede de Estudos e Pesquisa em Folkcomunicação (Rede Folkcom). CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2921250171999346> Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1955-1502>

Sumário

Apresentação	11
Profa. Dra. Maria Érica de Oliveira Lima	
Introdução	17
Sonia Regina Soares da Cunha	
Cupuaçu: o fruto que alimenta histórias	29
Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista	
Maria Eduarda Castro dos Santos	
Sharon Wayne Mendes Costa	
O verdadeiro Sabor da Amazônia	41
Mirla Oliveira Mota	
Quetlen Caetano Pereira	
Taiana Mendonca Miranda de Queiroz	
Tapioca: delícia que atravessa o tempo	53
Ana Laura Barros Cavalcante	
Maytso Tebalde Rodrigues	
Nelcleton de Assunção Lima	

Tucumã: do começo ao fim é lucro certo	63
Angelo Gabriel de Oliveira Gabriel Moreira da Silva Cunha Gian Vitor Rodrigues de Souza Larysse Barbosa Rodrigues	
Tucupi: Sabor e Memórias	73
Josefa Amelia Neves da Silva Patrick Prates Bastos	
Horta Urbana <i>Agrovida</i>: regeneração da vida	83
Ana Kellhy da Silva Rosa Naidanni Emanuelle de Lima Eli	
O tempero da eterna juventude é o afeto	91
Olavo Bilac da Silva Nascimento	
Posfácio	101
Sonia Regina Soares da Cunha	



Apresentação

Profa. Dra. Maria Érica de Oliveira Lima



Apresentação

Profa. Dra. Maria Érica de Oliveira Lima²

Ao longo de mais de vinte e cinco anos de docência, sala de aula, desde São Paulo, Rio Grande do Norte e Ceará, vou guardando na saudade e no coração alguns alunos e alunas que se tornaram mais que especiais. Seja na graduação ou na Pós, um tanto deles ficaram para sempre em contato, e acompanhando-os, portanto, os vejo em suas trajetórias, conquistas, desafios, mudanças de lugares, novidades! Uma dessas ex-orientandas, Doutora pela USP, Sonia Regina Soares da Cunha, que tem lugar reservado no meu coração, vez por outra me dá notícias que me surpreendem. Às vezes Sonia Regina está participando de Congressos em algum país europeu; outra vez submete pós doc em alguma Universidade no Canadá; por vezes está em São Paulo fazendo pesquisas e trabalhando na docência; por hora viaja de novo para uma determinada localidade a pesquisar e mais recentemente fez um concurso temporário na Universidade Federal de Rondônia (UNIR) e juntamente com seus alunos(as) produz esse primoroso livro intitulado *Sabores, Saberes, Afetos: o paladar rondoniense com uma pitada folkcomunicação*.

A profa. Dra. Sonia Regina é assim mesmo: onde ela passa deixa sua contribuição, legado, entusiasmo, alegria, crítica construtiva, visibilidade. Só que desta vez a professora foi além de qualquer perspectiva acadêmica. Ela saiu de sua zona de conforto, São Paulo; partiu para o Norte do Brasil – percorrendo mais ou menos 2.992 km desde a capital paulista –; deixou-se encantar pela cultura, território, pessoas, e na perceptibilidade de um país gigante que muitas vezes não sabemos nem o que se passa numa microrregião vizinha no mesmo Estado, o que dirá numa outra terra; nos brinda, com sua equipe, todo esse maravilhoso material jornalístico cultural e folkcomunicação.

Na disciplina *Tópicos Especiais em Jornalismo I – Folkcomunicação* – profa. Sonia Regina organiza *Sabores, Saberes, Afetos: o paladar rondoniense com uma pitada folkcomunicação* numa perspectiva como bem cita na Introdução do livro: “este estudo sobre a cultura alimentar rondoniense busca refletir sobre uma importante prática social da vida diária: a culinária regional. (...) Longe da dinâmica

² Professora Titular do curso de Jornalismo e do Programa de Pós-graduação em Comunicação (PPGCOM) da Universidade Federal do Ceará (UFC). E-mail: mercial@uol.com.br CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6732708640687417> Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-2172-2355>

requintada dos restaurantes com chefs renomados ou receitas mirabolantes que podem encher a tela dos celulares, mas nem sempre agradam o paladar. A ideia central é reportar sobre a distinção gustativa resultante dos pratos preparados com tucumã, jambu, cupuaçu, tacacá, tucupi, chicória picadinha espalhada sobre a caldeirada de peixe, entre outros saberes culinários únicos típicos de Rondônia”, revelando ao Brasil e a comunidade científica da Rede de Estudos e Pesquisa em Folkcomunicação (Rede Folkcom) que Porto Velho é bem ali, pertinho, e as distâncias não existem.

Seus alunos e alunas - Ana Kellhy da Silva Rosa, Ana Laura Barros Cavalcante, Angelo Gabriel de Oliveira, Gabriel Moreira da Silva Cunha, Gian Vitor Rodrigues de Souza, Josefa Amelia Neves da Silva, Larysse Barbosa Rodrigues, Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista, Maria Eduarda Castro dos Santos, Maytso Tebalde Rodrigues, Mirla Oliveira Mota, Naidanni Emanuelle de Lima Eli, Nelcleton de Assunção Lima, Olavo Bilac da Silva Nascimento, Patrick Prates Bastos, Quetlen Caetano Pereira, Sharon Wayne Mendes Costa, Taiana Mendonça Miranda de Queiroz - trabalham de modo reportagem em profundidade, desenhando os caminhos com sofisticação jornalística - cumprindo as técnicas editoriais e as entrevistas -, cuja sensibilidade é valorizada e treinada, dimensionando o objeto e manifestação culturais. Num mister de *New Journalism* e Folkcomunicação, a comunidade acadêmica só tem a agradecer por receber essa obra que nos toca para além das sistematizações conceituais e metodológicas, mas acima de tudo, afeto, beleza e reconhecimento cultural.

Na construção de cena a cena, na observação dos diálogos completos, na narração em foco nos personagens e numa descrição bem detalhada dos ambientes, costumes e fotografias articuladas, a profa. Sonia Regina instiga seus (as) alunos (as) a enxergarem, ademais, do que já se sabiam, não obstante, do que não se reconheciam. São privilegiados todos eles que tiveram essa professora que veio de tão longe para descortinar o que estava tão perto.

A leitura do livro é saborosa como as delícias do Norte! É um alento ao jornalismo que tem no livro reportagem a combinação de elementos do literário-jornalístico na investigação aprofundada; na narrativa livre; na exploração de diferentes ângulos e perspectivas; nos recursos estilísticos próprios; até o contexto evidenciado por lutas, conquistas, memórias, querências, em que os (as) alunos (as) e a organizadora da obra, profa. Sonia Regina, se entrelaçam nas evidenciações de uma Porto Velho para todos.

Para a folkcomunicação, *Sabores, Saberes, Afetos* cumpre a capacidade de reelaboração prática e simbólica dos fatos e relações internas, externas que vão permitir explicar sua integridade social, cultural, apesar do extenso e intensa submissão (Urra, 2016) que as comunidades enfrentam por essa América Latina afora.

Neste âmbito, recordei-me, faz tempo, de alguns trabalhos que já passaram pelo universo do jornalismo e da folkcomunicação: *Sabores do povo: a gastronomia no jornal Tribuna do Norte*, Natal de Libny Silva Freire; Flávia Serafim e Maria Érica de Oliveira Lima, resultados publicados na *Revista PJ:Br Revista do Jornalismo Brasileiro*, nº 15 *Jornalismo como conhecimento*, São Paulo, jan.-jul. 2012/1, v. 1, ano IX. De um outro texto de Kevin Willian Kossar Furtado e Karina Janz Woitowicz *Sabores populares na mídia: uma análise folkcomunicacional da gastronomia no jornalismo impresso paranaense* do Congresso Nacional de Extensão Universitária, Anais, Londrina Unopar, 2011. Todavia, *Sabores, Saberes, Afetos: o paladar rondoniense com uma pitada folkcomunicacional* é um projeto inédito que nunca tinha visto a partir da relação disciplina na graduação; docência; pesquisa científica; trabalho jornalístico; produção editorial. O exercício e a comparticipação estão postos neste lindo trabalho, único!

Quais mensagens ficarão quando encontramos nos relatos a presença do cupuaçu, tacacá, tapioca, tucumã, tucupi, horta hidropônica, como matéria prima e relação de sustento? Recursos naturais, empreendedorismo, agricultura familiar, economia criativa, sobrevivência, criatividade, identidade, cultura gastronômica, extrativismo, dedicação, benquerença. O olhar da profa. Sonia Regina captou todos esses detalhes, permitindo, num trabalho de campo etnográfico organizar o que a pesquisadora antropóloga argentina Rosana Guber (2016, p. 18) aponta: “as etnografias no sólo reportan en objeto empírico de investigación – un pueblo, una cultura, una sociedad – sino que constituyen la interpretación-descripción sobre lo que el investigador vio y escuchó”³.

Sonia Regina e sua equipe de alunos (as), assim como as fontes, os projetos de vida, o labor e como observatório, a partir do campus da UNIR – zona rural de Porto Velho, com todas as dificuldades existentes – demonstram um Brasil possível no livro-reportagem como bem diz no Posfácio: “comunica isso, encontros, desencontros, sabores, saberes e muito afeto. É uma pauta de pesquisa acadêmica sobre a cultura alimentar rondoniense, mas de um jeitinho especial, com uma perspectiva afetiva, ou seja, com um sabor diferente que a gente só sente no paladar quando está em Rondônia”. Honra minha profa. Sonia Regina ter lembrado de mim. E ficarei no aguardo das próximas notícias: para onde irá Regina? Vancouver, Natal, São Paulo, Londres, Porto Velho... saudades!

Fortaleza, 24 de julho de 2025.

³ Tradução: As etnografias não apenas relatam o objeto empírico da pesquisa – um povo, uma cultura, uma sociedade – mas também constituem a interpretação-descrição do que o pesquisador viu e ouviu.

Referências:

GUBER, Rosana. **La etnografía: método, campo y reflexividad**. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2016.

URRA, Roberto Morales. Pueblos, sociedades y grupos en movimiento: interpretación dialéctica de la praxis cultural y socioambiental. In: AGUILLAR, Cristian Yáñez (Editor) e outros. **Folkcomunicación en América Latina: diálogos entre Chile y Brasil**. Colección Espiral Social. Universidad de La Frontera. Temuco, Chile, 2016.



Introdução

Sonia Regina Soares da Cunha



Introdução

*Te avia, que o rango tá na mesa!*⁴

No primeiro parágrafo do clássico *O Cru e o Cozido*, Claude Lévi-Strauss (2004) destaca que os mitos comunicados oralmente pelos povos originários sobre o uso do fogo no preparo dos alimentos auxiliam no estudo das categorias empíricas, por exemplo, “cru e cozido, fresco e podre, molhado e queimado”, pois a representação simbólica de “cozinha refere-se direta, ou indiretamente, à invenção do fogo”, ou seja, trata “da passagem da natureza à cultura”. (Lévi-Strauss, 1986, p. 51).

A prática culinária é uma prática social complexa e envolve vários processos do somatossensorial humano (Damásio, 2012) como, por exemplo, decidir o prato do dia, comprar ou colher no próprio quintal os ingredientes, executar de maneira criativa, nas quantidades certas, a refeição conforme a receita, ou de cabeça, servir e comer, ações repetidas rotineiramente, desde sempre. Às vezes, sem nem abrir o forno, a pessoa que está cozinhando já sabe que o bolo está pronto, apenas pelo aroma que invade a cozinha. São as emoções e memórias afetivas que determinam a decisão consciente de tudo aquilo que comemos.

A percepção sensorial também intervém: mais do que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, é o cheiro que sai do forno que nos permite saber se o cozimento está progredindo e se pode ajudar a aumentar a temperatura. A engenhosidade criativa da inteligência também encontra seu lugar na produção culinária: como aproveitar ao máximo as sobras de uma refeição de um jeito que faça todos acreditarem que se trata de um prato completamente novo? Cada refeição exige a invenção de uma técnica alternativa quando falta um ingrediente ou o utensílio apropriado. (Giard, 1998, p. 157, tradução nossa).

Na contemporaneidade, as pesquisas acadêmicas apresentam duas vertentes de estudo: os racionalistas e os empiristas. (Koczanowicz, 2023). De um lado, os racionalistas afirmam que os sentidos não são confiáveis para a aquisição de conhecimento; do outro lado, os empiristas, como John Locke, observam que a mente só retém aquilo que apreende através dos sentidos. Contudo, Locke observa que a imagem do mundo refletida nos sentidos deve ser estudada a partir de duas

⁴ *Venha, o almoço está servido.*

qualidades: primárias – aquelas que existem objetivamente; e secundárias – aquelas como o **paladar**, que são subjetivas, ou seja, são resultantes da nossa cognição.

*Farinha no chão é prenúncio de fartura.*⁵

Paladar, termo observado pelo pesquisador comunicacional José Marques de Melo (1943-2018) no texto *A difusão gastronômica no espaço folkcomunicação* (2011), cujo principal objetivo é “guiar as pesquisas em folkcomunicação dentro dos processos de comunicação popular”, destacando que Luiz Beltrão, o pai da folkcomunicação, apontou a “culinária como uma relevante arte caseira”. Para Marques de Melo (2011, p. 1):

a gênese do paladar vai se configurando diuturnamente, nos círculos restritos das comunidades étnicas ou geoculturais a que pertencemos, por laços de família e outras afinidades. Algumas quituteiras passam seus livros de receitas para as jovens que constituem família dentro dos respectivos clãs ou núcleos de população.

No livro de *Registro dos Saberes* do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) quatro preparos de alimentos são considerados patrimônios: acarajé das baianas, cajuína piauiense, queijo artesanal mineiro e doces de Pelotas (RS). Um Patrimônio Cultural Imaterial abrange práticas, costumes, conhecimentos e expressões que são transmitidos de geração em geração e que fazem parte da identidade de um povo, o que inclui desde festas e rituais até saberes, como a produção artesanal.

O título da validação patrimonial do queijo mineiro no Brasil, foi emitido definitivamente, pelo Iphan, em 2008. Em dezembro de 2024, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) reconheceu os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, ou seja, para todo o nosso planeta Terra. Se as paisagens, as montanhas, as praias, enfim, as várias atrações turísticas brasileiras já atraem milhares de visitantes anualmente, agora a culinária brasileira também é um ponto focal no mapa da gastronomia internacional, graças à diversidade identitária cultural do nosso povo.

Assim, diante da importância do tema, este breve estudo acadêmico sobre a cultura alimentar rondoniense busca contribuir para ampliar o conhecimento acerca do patrimônio cultural imaterial da região Norte do Brasil.

⁵ Cascudo, 1963, p. 214.

Eu e o Outro no “Hemisfério Sol”⁶ descolonizado

Diante do cenário midiático mundial, cada vez mais hegemônico, faz-se necessário questionar a importância da “alteridade” dentro do estudo da cultura, especialmente como uma contrapartida da identidade cultural. (Brubaker e Cooper, 2000). Se, *A mídia dos outros somos nós* (Cunha, 2012) vamos inverter nossa visão perspectiva de apenas analisar o que os outros escrevem, e comunicar nossa história de dentro para fora.

Em uma era de globalização acelerada e mediação digitalizada de notícias, bem como em uma cultura de consumo governada pela imagem, precisamos definitivamente abordar as questões complexas relacionadas a esse conceito [alteridade] — sobretudo como um lembrete ético em uma situação em que enfrentamos regimes de representação globalmente abrangentes e hegemônicos com suas reivindicações de autoridade e hierarquia. As constelações transculturais do nosso mundo atual exigem reconhecimentos alterados de alteridades, reconhecendo mais do que nunca alteridades dentro do Eu e outras hibridizações produtivas para além de uma estrutura binária. (Bachmann-Medick, 2017, p. 9, tradução nossa).

A busca pela alteridade é observada por Chang (2010) ao conceituar o “perfil no jornalismo literário” através das histórias de vida. Trata-se de uma tarefa complexa, pois exige do autor-narrador uma lente de aumento que amplie todos os ângulos de um momento da história, ao mesmo tempo em que é preciso ter o olhar esclarecido de um educador e deixar florescer o instinto da escrita nua e crua.

Chang (2010) alerta que um perfil não é um “texto de autoajuda”, e que um bom perfil jornalístico exige a abordagem de três pontos: “1. Reportar e contextualizar a vida pública e privada de uma pessoa; 2. Ensaiai ideias sobre ela e sua comunidade; e 3. Narrar e condensar sua história em cenas e resumos.” (Chang, 2010).

Diante do cenário rondoniense que abriga uma identidade cultural plena de diversidade decidiu-se que a melhor estratégia narrativa para embasar a escrita deste estudo estrutura-se no “Jornalismo Literário”, conforme observado por Monica Martinez (2012, p. 120):

⁶ MEDINA, C.; GRECO, M. (Orgs.) *Do Hemisfério Sol: o Discurso Fragmentalista da Ciência*. São Paulo: Ed. ECA/USP, 1993.

Podemos compreender o Jornalismo Literário do século XXI como a modalidade de prática jornalística que emprega métodos de captação e observação da realidade das Ciências Sociais, área onde o jornalismo se insere. Uma vez selecionados, esses dados, ressignificados a partir da experiência do profissional, são redigidos com técnicas provenientes da literatura com o objetivo de criar um relato não-ficcional envolvente, que permita a compreensão aprofundada do tema.

No jornalismo literário não basta o aprofundamento do assunto, porque como em todo bom jornalismo é preciso checar as informações, conversar diretamente com as fontes, e em tempos de Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD, Brasil, 2018) há que se obter a devida autorização para publicação principalmente, quando se trata de um livro-reportagem acadêmico, como no nosso caso, ou seja, todos os entrevistados e os autores que colaboram para a escrita desta obra assinam um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Os dados para a escrita foram obtidos a partir do método de entrevista presencial, conceituado de “entrevista experiencial”, por William Labov (Monteiro, 2008), quando “o repórter vivencia um acontecimento a partir da experiência do entrevistado, em geral um protagonista anônimo, ou uma pessoa que não é muito conhecida através da mídia”. (Cunha, 2020, p. 76).

Durante a entrevista experiencial o jornalista convida o entrevistado para narrar sua experiência de maneira autêntica, articulando com o protagonista anônimo um sentimento de respeito e solidariedade. Essas entrevistas conseguem revelar o lado sensível das práticas sociais do cotidiano do mundo da vida, diferente dos conteúdos que possam ter sido previamente divulgados sobre o assunto, porque ocorre a “interação social criadora”, fenômeno descrito por Cremilda Medina (2016, p. 7) e concretizado presencialmente, através da “racionalidade ética, a técnica competente e a estética transformadora”.

O estilo jornalístico literário utilizado pelos acadêmicos do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Rondônia (UNIR) para comunicar as visões reflexivas sobre a cultura alimentar rondoniense oferece ao leitor uma perspectiva compreensiva do ponto de vista de quem conhece experiencialmente os sabores regionais e, portanto, investe cognitivamente para a preservação dos saberes tradicionais dos povos originários da região, principalmente, em tempos de mudanças climáticas, de aquecimento global, e da necessidade de se investir na regeneração da natureza.

Precisamos inverter a lógica do colonizador que destaca apenas a si próprio tanto como sujeito quanto como objeto de estudo da história⁷

A vertente epistemológica que estrutura o olhar investigativo é a teoria da folkcomunicação, porque sua taxonomia permite observar as reconfigurações epistêmicas de contextos culturais e sociais ignorados pelas elites e pela mídia, revelando a resiliência e a força vital da cultura periférica com todos os seus tons, meandros, sabores etc.

A primeira reportagem *Cupuaçu: o fruto que alimenta histórias* foi realizada pelos acadêmicos Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista, Maria Eduarda Castro dos Santos e Sharon Wayne Mendes Costa. Os autores revelam que o cupuaçu é mais do que um fruto, é um símbolo da nossa cultura alimentar e uma ponte que interliga o passado, o presente e o futuro. Um fruto que alimenta histórias. A narrativa revela o cotidiano de duas guerreiras, mãe e filha, Elza e Vitória, que começaram vendendo doces caseiros nas ruas, e hoje, investem na bioeconomia rondoniense. As microempreendedoras oferecem ao público produtos a base de cupuaçu, feitos por elas, e além disso abrem espaço para que parceiros locais também possam expor seus produtos, como biojoias, cafés, cosméticos, maracas karitianas, entre outros.

Na sequência temos *O verdadeiro Sabor da Amazônia*, texto escrito pelas acadêmicas Mirla Oliveira Mota, Quetlen Caetano Pereira e Taiana Mendonça Miranda de Queiroz, apresentando a história de vida de Maria da Paz, a Paizinha, vinda de Guajará-Mirim, na fronteira do Brasil com a Bolívia. Paizinha é irmã de Edson, e os dois “dirigem” a kombi do tacacá, ou o *Tacacá da Kombi*, como é conhecido o restaurante, que há mais de uma década conquistou o paladar dos rondonienses. Na verdade, quem abriu caminho para o sucesso do *Tacacá da Kombi* foi a lojinha de doces *Sabores da Amazônia* criada por Paizinha.

Tapioca: delícia que atravessa o tempo, este capítulo foi escrito por Ana Laura Barros Cavalcante, Maytso Tebalde Rodrigues e Nelcleton de Assunção Lima e narra a experiência da boliviana, hoje rondoniense de coração, dona Jaqueline, que há mais de duas décadas alimenta aqueles que frequentam a sua barraquinha na frente do Mercado Central de Porto Velho. O preparo da tapioca é feito de madrugada, no fogão a lenha, e ganha um toque diferenciado ao ser polvilhada com coco ralado fresco e servida em uma folha de bananeira. Tradição adquirida por

⁷ RUSSEL, C. *Experimental ethnography: the work of film in the age of video*. North Carolina, US: Duke University Press, 1999.

dona Jaqueline na vivência com os povos originários desde a infância e mantida através dos saberes experienciais da prática cultural que fica melhor a cada dia.

Angelo Gabriel de Oliveira, Gabriel Moreira da Silva Cunha, Gian Vitor Rodrigues de Souza e Larysse Barbosa Rodrigues assinam a reportagem *Tucumã: do começo ao fim é lucro certo*. Os autores foram conhecer o trabalho de Maurício e Augusta. Duas vidas paralelas, duas pessoas que integram a faixa dos 60+, dois microempreendedores rondonienses que sustentam há várias décadas suas famílias a partir dos produtos elaborados com tucumã. Esse fruto da cor do sol, no ocaso, tem um sabor terroso extraído das raízes e um aroma intenso que se infiltra nos espaços a sua volta. Quando se fala em tucumã, nada se perde, tudo se transforma.

Josefa Amélia Neves da Silva e Patrick Prates Bastos escrevem o texto *Tucupi: Sabor e Memórias*, a partir das entrevistas feitas com a *nega* Sonia e com *seu* Chico, que trabalham no Mercado Central de Porto Velho. Pioneiro no comércio do líquido dourado, Chico até ganhou o apelido de Tucupi, e sabe a receita de cor: — “Molha a mandioca, espreme, coa. Qualquer mandioca faz. O pessoal lá da Jatuarana planta e fornece pra gente”. Para *nega* Sonia o detalhe que enriquece o sabor é o tempero que pode ser pimenta, chicória, açafrão, jambu e por aí vai.

Em tempos de crise climática, aumento da taxa de exportação e importação de produtos alimentícios, e de rodovias precárias para o transporte de mercadorias entre os estados, principalmente, na região Norte do Brasil, as acadêmicas Ana Kelly da Silva Rosa e Naidanni Emanuelle de Lima Eli escrevem sobre a *Horta Urbana Agrovida: regeneração da vida*. A horta hidropônica existe há cerca de três décadas na capital de Rondônia, Porto Velho, fornecendo legumes e vegetais frescos, de qualidade, diariamente, para diversos supermercados da região. O local é automatizado, tem cobertura de proteção, abastecimento de água através de um poço artesiano, e emprega cerca de 40 pessoas.

O tempero da eterna juventude é o afeto é uma narrativa que apresenta as histórias das vidas de João e Sebastiana, pais do acadêmico Olavo Bilac da Silva Nascimento. O cenário dessa narrativa é a colônia de extração de látex no seringal amazônico, antes da Segunda Guerra Mundial. No fogão a lenha, Sebastiana, *dona Sabá*, preparava a comida com ingredientes produzidos por eles próprios no quintal de casa, como, por exemplo, óleo de coco babaçu, café, verduras da horta, e eventualmente, alguma caça. Vivos e felizes, João e Sebastiana continuam até hoje preservando memórias, sabores e saberes afetivos, cada vez mais jovens, como num conto literário, provando que a vida real imita a arte.

O trabalho do educador no ensino superior, especialmente na área do jornalismo, exige muita concentração, doação, entrega verdadeira, assim como na profissão de jornalista, porque a notícia não tem hora marcada para acontecer e o

fechamento do jornal (impresso, digital, audiovisual) precisa estar pronto na hora certa e, se possível, perfeito. Mas, para que isso aconteça é preciso haver um planejamento, com organização, metodologias ativas e muito diálogo.

Muitos docentes e pesquisadores acadêmicos buscam uma receita única, mas ninguém encontrou até hoje, uma fórmula mágica que se ajuste ao mundo novo em constante transformação. Como bem observou Edgar Morin (2016) hoje vivemos em um “mundo que agoniza, mas um novo mundo ainda não consegue nascer”.

Este livro-reportagem é resultado da exigência formal das normas que regem um projeto pedagógico para que se ministre uma disciplina em um curso superior, mas também revela que educadora, educandas e educandos juntos conseguem através da união, compreensão, muita reflexão, diálogo e trabalho, transformar cognição em conhecimento acadêmico verdadeiro e real.

Referências

BACHMANN-MEDICK, D. Alterity. A Category of Practice and Analysis. Preliminary Remarks. On_Culture: **The Open Journal for the Study of Culture** 4, 2017. Disponível em: <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2017/13387> Acesso em: 10 jul. 2025.

BRASIL. **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**. Brasília, DF: Presidência da República, 2018. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13709.htm Acesso em: 10 jul. 2025.

BRUBAKER, R.; COOPER, F. Beyond Identity. **Theory and Society**, 29, p. 271-332, 2000. Disponível em: https://nationalism.ceu.edu/sites/nationalism.ceu.hu/files/basic_page/field_attachment/12brubaker.pdf Acesso em: 11 jul. 2025.

CASCUDO, L. C. Folclore da Alimentação. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Biblioteca Digital Curt Nimuendajú, **Revista Brasileira Folclore**, Ano III, nº 7, 1963. Disponível em: https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Acascudo-1963-alimentacao/cascudo_1963_alimentacao.pdf Acesso em: 12 jul. 2025.

CERTEAU, M.; GIARD, L. e MAYOL, P. (Orgs.). **The practice of everyday life**. Vol. 2. Living & Cooking. USA, University of Minnesota Press, 1998.

CHANG, J. V. O crítico de pessoas. **Blog Literário do Globo**, Prosa, 3 jul. 2010. Disponível em: <http://blogs.oglobo.globo.com/prosa/post/o-critico-de-pessoas-305126.html> Acesso em: 13 jul. 2025.

CNN. Produção do Queijo Minas Artesanal vira patrimônio imaterial pela Unesco. **CNN Viagem & Gastronomia**, 5 dez. 2024. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/producao-do-queijo-minas-artesanal-vira-patrimonio-imaterial-pela-unesco/> Acesso em: 15 jul. 2025.

CUNHA, S. R. S. A mídia dos outros somos nós. A experiência audiovisual dos jovens potiguares. **Anais Intercom** Fortaleza, CE, 2012. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2012/resumos/R7-1992-1.pdf> Acesso em: 9 jul. 2025.

CUNHA, S. R. S. **A mídia dos outros somos nós**. Dissertação. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. PPGEM. Orientadora: Profa. Dra. Maria Érica de Oliveira Lima. 2012.

CUNHA, S. R. S. **A série jornalística televisual: do código verbal ao digital e do genético ao cultural**. 2020. Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação). Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020. doi:10.11606/T.27.2020.tde-26032021-154357. Acesso em: 12 jul. 2025.

DAMÁSIO, A. **O erro de Descartes**. São Paulo: Cia. das Letras, 2012.

GIARD, L. Part II: Doing-Cooking. CERTEAU, M.; GIARD, L. e MAYOL, P. (Orgs.). **The practice of everyday life**. Vol. 2. Living & Cooking. USA, University of Minnesota Press, 1998.

IPHAN. **Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71> Acesso em: 10 jul. 2025.

KOCZANOWICZ, D. **The Aesthetics of Taste: Eating within the Realm of Art**. The Netherlands: Koninklijke Brill nv, Leiden, 2023.

LÉVI-STRAUSS. C. **Minhas palavras**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

LÉVI-STRAUSS. C. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LOCKE, J. **An Essay Concerning Human Understanding**. London: T. Tegg & Son, 1836.

MARQUES DE MELO, J. A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, v. 1, 2011.

MARTINEZ, M. O jornalismo literário e a mídia sonora: estudo sobre o programa Conte Sua História de São Paulo, da Rádio CBN. **Líbero**, v. 15, n. 29, p. 111-124, 2012.

MEDINA, C. **Ato Presencial: mistério e transformação**. São Paulo: Casa da Aldeia, 2016.

MEDINA, C.; GRECO, M. (Orgs.) **Do Hemisfério Sol: o Discurso Fragmentalista da Ciência**. São Paulo: Ed. ECA/USP, 1993.

MONTEIRO, J. L. **Para compreender Labov**. Petropolis, RJ: Vozes, 2008.

RUSSEL, C. **Experimental ethnography: the work of film in the age of video**. North Carolina, US: Duke University Press, 1999.



Cupuaçu: o fruto que alimenta histórias

Logan Leudo Peixoto da Silva dos Santos Batista

Maria Eduarda Castro dos Santos

Sharon Wayne Mendes Costa





Apesar de sua universalidade, a Folkcomunicação, constituída como sistema de expressão cultural das classes subalternas ou dos grupos marginalizados, vem merecendo maior atenção por parte dos pesquisadores nos países de industrialização tardia. No caso emblemático do Brasil, a compreensão da sua resistência em território nacional gerou uma disciplina acadêmica, cujo estoque de saber tem sido útil para melhor integração da cultura popular com o sistema de comunicação massiva. Ao contrário das previsões apocalípticas aqueles que vaticinaram seu esgotamento gradativo, no momento em que a sociedade midiática atingisse o seu apogeu, trata-se de um campo de estudos que vem sendo fortalecido e atualizado continuamente. A folkcomunicação mostra-se aliás bastante robustecida na era digital. (Marques de Melo, 2006).

Referência

MARQUES DE MELO, José. Folkcomunicação na era digital. A comunicação dos marginalizados invade a aldeia global. **Razón y Palabra**, nº 49, Universidad de los Hemisferios, Quito, Ecuador, p. 1-26, 2006.

Foto: Wolff, 1996.



Pé de cupuaçu. Embrapa. Projeto de reflorestamento teuto-brasileiro, em 1996.

Sabores

Fruto da floresta tropical úmida da região Norte do Brasil, o “cupuaçu” é um primo do cacau, com quem compartilha a aparência rústica da casca e a complexidade de sabores. A polpa é branca, de aroma forte e sabor acidulado.

Em Rondônia, o cupuaçu é mais que um ingrediente: é identidade e resistência.

Detalhe de um galho da árvore cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum*) com as largas folhas e os brotos de cupuaçu.



Foto: Logan Batista, 2025.

Na manhã daquele ensolarado sábado, o colorido cenário da loja era a própria Amazônia e o delicioso aroma de cupuaçu transmitiam uma sensação de que estávamos atravessando um portal para dentro da alma de Rondônia.

Foi ali, entre potes de geleia artesanal e fileiras de bombons, tudo caprichosamente organizado, que encontramos um casal explorando com atenção cada detalhe daquele ambiente. Pararam em frente aos bombons como quem recorda de detalhes da infância, entre sorrisos e comentários, apreciaram as geleias de pimenta. Escolheram três *kits* regionais com jujubas de cupuaçu, geleias, licores e bombons... dezenas de bombons. Cada escolha era uma celebração da raiz amazônica e a demonstração do afeto por aqueles que seriam presenteados.

O potencial econômico do cupuaçu é tão vasto quanto a floresta que o cerca e ele é a estrela de muitos empreendimentos do setor alimentício em Rondônia.



Foto: Maria Eduarda Castro, 2025

A atendente Josy, sempre atenta, recebia todos os clientes com um largo sorriso e embalava os produtos sabendo que cada presente é um registro da memória, cultura e afeto.

O casal agradeceu sorrindo, levando, além da materialidade dos presentes, também a certeza de que a memória afetiva amazônica também os acompanhava. Como acadêmicos da comunicação e sujeitos narradores da vida cotidiana, observamos a presença da força empreendedorística rondoniense expressa através da doçura do cupuaçu.

Humanos que somos, inevitavelmente, acionamos os sentidos para além da visão, audição, tato e saboreamos a jujuba de cupuaçu com gengibre.

O paladar explode em um sabor intenso que é sentido em camadas: primeiro o açúcar, em seguida o leve azedo do cupuaçu, com complemento da elasticidade da gelatina e, por fim, o sabor picante adocicado do gengibre.

A acadêmica Sharon observa Vitória que prepara a degustação com quitutes de cupuaçu.



Foto: Logan Batista, 2025.

Se o sabor é delicioso a receita é perfeita. Os ingredientes constam do verso da embalagem: cupuaçu, açúcar, gengibre, gelatina, benzoato de potássio (aditivo antifúngico; antimicrobiano), ácido cítrico (antioxidante; regulador de acidez).

Nada poderia ser adicionado, nem mesmo um ingrediente secreto, sem que passasse pela vistoria da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.

Saberes

No coração do Bairro Caiari, em Porto Velho, a filha de Elza Garcia, Vitória Perez Graça, cresceu e se tornou herdeira de uma tradição que tem cheiro de cupuaçu e alma rondoniense.

Psicóloga de formação e empreendedora por escolha, Vitória conduz com maestria um símbolo da bioeconomia de Rondônia, com firmeza e sensibilidade, mantendo viva a essência de tudo o que foi construído. A jovem é um ponto da resistência feminina, da valorização da floresta e da agricultura familiar e rondoniense.

A história dos saberes culturais dessas guerreiras começa onde outras narrativas terminam: em um momento de dificuldade e desesperança. Sozinha, grávida

do primeiro filho e desempregada, Elza começou com duas latas de leite condensado e um achocolatado. Preparou brigadeiros para vender nas ruas e conseguiu vencer ao instalar a microempresa *Chocolate & Cia.* que mais tarde se tornou na *Kupuyá*.

O nome foi criado por Vitória a partir da junção dos termos “cupuaçu” com o grito de guerra fictício “yá”.

A essência do nome *Kupuyá* está no cupuaçu,
fruta nativa da região Norte do Brasil.



Foto: Logan Batista, 2025.

Enquanto a polpa vira bombons, licores, geleias, jujubas, salames e trufas, a casca, que comumente é descartada em outros locais, se torna embalagem, vaso para plantas e até mesmo biojoias. “Foi tudo na base do micropasso. São mais de 50 pessoas empregadas indiretamente”, relata Vitória.

É um trabalho feito por muitas mãos: agricultores familiares, extrativistas de Calama, Nazaré e São Carlos, pequenos produtores rondonienses, que entregam em média 50 quilos de cupuaçu por compra.

Através desse trabalho organizado e persistente, a *Kupuyá* consegue ajudar no sustento financeiro de muitas famílias que vivem invisibilizadas pela sociedade, mas que entregam a melhor matéria-prima da floresta, capaz de ser elaborada por mãos cuidadosas para ser consumida através de diversos produtos.

A *Kupuyá* é uma grande rede de afeto da bio produção regenerativa da floresta amazônica.



Foto: Sharon Costa, 2025.

Vitória observa que a lógica de mercado pesa sobre a *Kupuyá*, pois, mesmo que Rondônia seja um dos maiores produtores de castanha e cupuaçu da Amazônia legal, boa parte desses insumos escoam para fora do estado. E ela explica que devido a essa dificuldade, algumas vezes é preciso recorrer aos atravessadores para poder adquirir o produto originário da floresta.

Além disso, existem outros desafios. A pandemia quase encerrou a trajetória da família, em 2020. A seca histórica do Rio Madeira, em 2024, tornou escassa a produção de cupuaçu, e o preço do produto disparou. Entretanto, a resiliência é grande e Vitória e Elza seguem esperançosas. Garantem que resistir é a palavra de ontem e hoje. Vitória destaca a falta de incentivo por parte da gestão estadual e municipal: — “É, mas eu acho que assim, se o governo investisse em locais, por exemplo, a gente tem muitos pontos turísticos aqui, né? [...] E aí, por exemplo, uma das grandes expectativas, acho que de todos os artesãos e produtores locais, foi a estrada de ferro, né? Que ficou linda, mas foi licitada, né? Sofreu uma licitação. Então, para você conseguir ter uma loja lá é caríssimo”.

Afetos

O afeto está presente desde a entrada na *Kupuyá*. Quem recebe os clientes com um sorriso afetuoso e acolhedor é Josyneide Katia Silva dos Santos Moraes, a

Josy. Formada como assistente social, Josy tem vocação especial para lidar com as pessoas, além disso ela aprecia os sabores do Norte.

Josy: “Gosto das coisas da nossa região, o açaí, o cupuaçu, a banana da terra”.



Foto: Maria Eduarda Castro, 2025.

— “Pra ver como as coisas se encaixam, eu já conhecia ela [Vitória] e os bombons”, conta Josy sorridente. “Eu estava atrás de um trabalho, estava desempregada”, lembra ela, com a voz serena de quem já viveu muito.

A oportunidade surgiu como um reencontro com o que ela já conhecia e apreciava. “Eu já conhecia a Vitória, já tinha provado os produtos [da loja] e tinha gostado. Quando ela me chamou pra entrevista, comentei com minha filha [que estudou com Vitória]. Falei: “Ela me chamou, eu vou lá’. E fui.”

Em cada palavra expressada por Josy há um traço da identidade cultural nortista e da afetividade pelo legado ancestral que enriquece a culinária nossa de cada dia, como observa Josy: — “É um ambiente muito bom, agradável, com pessoas muito agradáveis. Eu gosto de trabalhar com o público.” A trajetória profissional de Josy foi vivenciada no comércio através do legado do pai e do marido, ambos ligados à área de eletrônica. — “Trabalhei com meu pai por muito tempo, e agora meu esposo também tem eletrônica.”

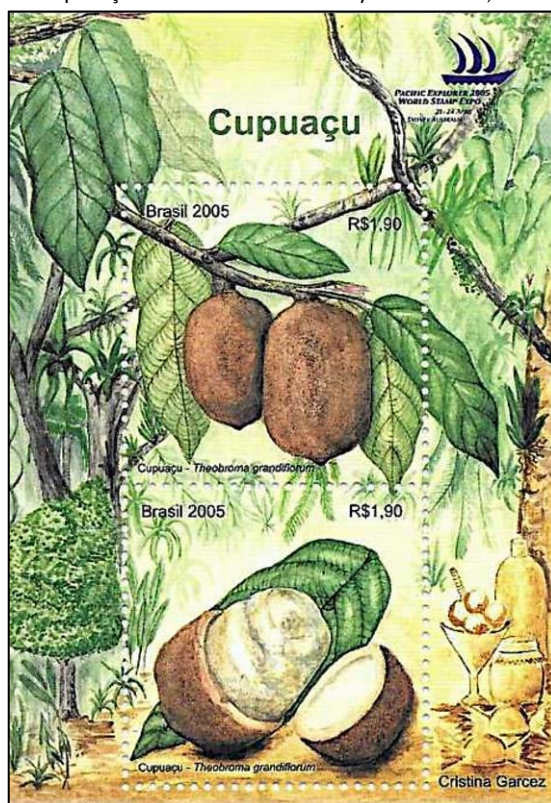
Assim, Josy não só vende os sabores da Amazônia, como também ela entrega, em cada atendimento, um pouco da sua história. Sua presença na *Kupuyá* é mais do que profissional, é a expressão viva da cultura nortista, da força feminina e das relações humanas com as pessoas que frequentam a *Kupuyá*.

No total a *Kupuyá* emprega diretamente sete funcionários. A loja virou vitrine da floresta, com a exposição de produtos rondonienses de parceiros, como biojoias,

cafés, cosméticos, maracas do povo *Karitiana*, camisetas e *bags* com a cara de Porto Velho. Tudo real, palpável e produzido por gente daqui. — “Tem muita história para contar, tem coisa aqui”, observa Vitória ao sugerir a criação de um espaço de exposição da identidade cultural rondoniense a fim de possibilitar aos produtores da região expor os produtos tanto para os moradores quanto para os visitantes, com mais visibilidade para o Baixo Madeira e contando com o devido incentivo do poder público para a agricultura familiar.

Enfim, vale destacar que há vinte anos, em 2005, os Correios do Brasil e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, em Porto Velho, lançaram o selo *Sabor Exótico da Amazônia*.

Na imagem temos dois selos, sendo um pé de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) com frutos presos nos galhos da árvore e um fruto aberto revelando a polpa. No canto direito, está a logomarca da Exposição Filatélica *Pacific Explorer 2005*, Sidney, Austrália.



Fonte: Molina, (2023, p. 163).

É um dos muitos registros sobre o cupuaçu, essa fruta amazônica. Neste caso através da filatelia, o registro ficou guardado. O selo *Sabor Exótico da Amazônia* destaca tanto histórica quanto artisticamente as possibilidades de aproveitamento do cupuaçu como representante regional.

Durante o processo de elaboração e escrita desta narrativa sobre a cultura rondoniense, foi possível perceber que ser jornalista também é estar atento para os encontros com as pessoas no cotidiano do mundo da vida, especialmente, para escutar e registrar com o coração e mente abertos, os detalhes aparentemente simples, que nos conectam através dos momentos e memórias afetivas. O cupuaçu é mais do que uma fruta, é um símbolo da nossa cultura alimentar e uma ponte que interliga o passado, o presente e o futuro. Um fruto que alimenta histórias.

Referências

MARQUES DE MELO, José. Folkcomunicação na era digital. A comunicação dos marginalizados invade a aldeia global. **Razón y Palabra**, nº 49, Universidad de los Hemisferios, Quito, Ecuador, p. 1-26, 2006.

MOLINA, Cristian Guimarães. **Catálogo brasileiro de filatelia temática** : Seres vivos, meio ambiente e sustentabilidade de 1843 a 2022. Fortaleza, CE: vol. 5, 2023. Disponível em: <https://filabras.org/images/articles/560.pdf> Acesso em: 15 jul. 2025.

WOLF, M. A. **Cupuacu**. Foto. 1996. Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:CUSYST11.JPG> Acesso em: 15 jul. 2025.



O verdadeiro Sabor da Amazônia

Mirla Oliveira Mota

Quetlen Caetano Pereira

Taiana Mendonca Miranda de Queiroz



A Folkcomunicação tem por objetivo maior o desenvolvimento regional, a inclusão e transformação social, a compreensão das mensagens populares e a promoção da integração e da paz social. [...] Podemos sistematizar os estudos em folkcomunicação a partir do paradigma de Lasswell:

1. **Quem:** estudos dedicados ao estudo do emissor, seu lugar de fala, seu contexto sociopolítico e econômico;
2. **Diz o que:** a pesquisa se ocuparia dos estudos da mensagem, dos estudos de significação, do intervalo semântico;
3. **Em que contexto:** averiguar os contextos de onde a mensagem é emitida e o contexto de recepção, no que pode alterar a compreensão do sentido da informação;
4. **Em que canal:** a investigação se dedicaria aos estudos dos meios de informação populares e primitivos, como também dos meios formais de comunicação e sua inter-relação com o folclore e a cultura popular;
5. **Com que efeito:** o pesquisador se dedicaria aos estudos dos efeitos, do impacto da mensagem no contexto de recepção.

Essa sistematização nos possibilita direcionar as investigações e um maior domínio do pesquisador pelo seu objeto de pesquisa. (Amphilo, 2011, p. 9).

Referência

AMPHILO, M. I. Por uma teoria da comunicação cultural. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, Paraná, v. 1, p. 1-22, 2011.



A doçura que alimenta sonhos em Porto Velho

Em Porto Velho, onde a culinária mistura influências indígenas, nordestinas, bolivianas e de vários estados brasileiros, alguns sabores marcam gerações. É o caso do *Tacacá da Kombi*, que há mais de uma década se tornou um ponto de encontro de quem busca comida com gosto de casa. Por trás do sucesso, estão os irmãos Maria da Paz, 67, carinhosamente chamada de Paizinha, e Edson Moreira, 57, rostos conhecidos e queridos da gastronomia local. Porém, a trajetória de Paizinha começou muito antes do serviço de alimentação oferecido pela *kombi*. Natural de Guajará-Mirim, ela diz que desde criança já sabia o valor do trabalho. “Com 12 anos eu já fazia sapatinho de tricô e comprava minhas coisinhas com meu próprio dinheiro.”

O ponto de encontro dos rondonienses, Tacacá da Kombi, em Porto Velho.



Foto: Taiana Mendonça, 2025.

Como agente nutricional, trabalhou como funcionária federal em Costa Marques, município de Rondônia que fica a mais de 700 quilômetros da capital. Paralelamente, vendia roupas e outros produtos como sacoleira, atividade que rendia mais do que o serviço público. “Pedi as contas. Prefiro ser feliz”, conta. Foi em Costa Marques, que conheceu o marido e formaram um laço que se fortaleceu ao longo de

mais de quarenta anos. Juntos, construíram uma família repleta de carinho e sonhos, celebrando a chegada de dois filhos. Justamente para oferecer melhores oportunidades de estudo para os filhos mudaram-se para Porto Velho, em 1993. Desde então, fincaram raízes na capital rondoniense.

Muito além do tacacá

Nas mãos de dona Paizinha repousa um capítulo especialmente doce dessa trajetória, o *Sabores da Amazônia*, iniciado em 1995. Muito antes do *Tacacá da Kombi* se tornar um ícone em Porto Velho, ela já conquistava o paladar dos rondonienses com seus bombons de cupuaçu, castanha-do-Pará e os tradicionais sequilhos, todos preparados com paciência, capricho e muito amor pela culinária.

Produtos *Sabor da Amazônia*: bombons de castanha-do-Brasil e cupuaçu, e os tradicionais sequilhos.



Foto: Taiana Mendonça. 2025.

A receita dos sequilhos veio de uma antiga caixa de amido de milho, mas ganhou o toque especial de Paizinha. “Peguei a receita de uma caixa de amido de milho, mas troquei a margarina por manteiga. Sempre gostei de coisas boas. Por isso derrete na boca. Depois fui inovando com castanha, goiaba...”

Das mãos para o coração: a história por trás dos doces

Paizinha lembra que saía para vender de porta em porta. “Apanhei muito no começo. Teve gente que não me pagava, cliente que sumia. Eu ia para feira, para exposição, para os lugares onde havia movimento de pessoas. Pesava 140 quilos, ia de moto com sacola cheia. Parava, bebia água, passava um batom e entrava sorrindo.”

Detalhe que encanta: Bombons de cupuaçu de Paizinha,
feito com uma receita secreta e muito afeto.



Foto: Taiana Mendonça, 2025.

A produção virou negócio familiar. Ela fazia os doces, o marido ajudava a enrolar, os filhos também vendiam na escola. Todos se envolveram para manter a casa, pagar as contas e realizar os sonhos da família.

“A fórmula é ela”: o filho Daniel relembra a história dos bombons e a força da mãe.

Hoje, os dois filhos estão formados pela UNIR: um em Direito e outra em Enfermagem. Em um trecho emocionante, o filho da Paizinha, Daniel Leite, 42, relata com emoção o entrelaçamento entre a história da própria família com o sucesso da mãe através da venda dos bombons:

— “A história do bombom se confunde com a nossa. Tenho 42 anos, era adolescente quando tudo começou. Meus pais tinham um restaurante, mas na época por conta do governo, os salários atrasaram, o restaurante faliu e perdemos tudo. Passamos a vender espetinho na frente de casa. Às vezes, o almoço pagava a janta.”

Foi nesse cenário que os bombons se tornaram esperança:

— “Minha tia foi para o Japão e deixou com minha mãe a receita dos bombons. Naquela época, não tinha YouTube, receita era segredo. Minha mãe começou a fabricar, eu e meu pai enrolávamos à noite, e eu e minha irmã vendíamos na escola.”

Com o tempo, toda a família participou das vendas, inclusive enfrentando o sol forte e a rotina puxada:

— “Eu me lembro bem da gente entrando em repartições públicas para vender. Íamos muito à Assembleia. Íamos de moto, eu segurando as sacolas. Minha mãe parava de sala em sala, sempre com um sorriso, uma piada, e um ‘experimenta aqui’. Levar um ‘não’ me deixava muito chateado, porque eu via a luta dela. Ela vendia com alegria, bom humor.”

O esforço coletivo rendeu frutos: os filhos se formaram, as dívidas foram quitadas e a casa se manteve sempre cheia de gente e comida:

— “O dinheiro dos bombons me bancou enquanto fazia a faculdade de enfermagem, minha irmã também, que estudava Direito, pagou conta, comprou comida, deu dignidade. Meu pai era servidor público, pagava água, luz. Mas o dia a dia? Era minha mãe.”

E ele encerra com uma lembrança que carrega até hoje:

— “Um domingo, cheguei da escola dominical e perguntei: ‘Mãe, tem almoço?’. Ela respondeu: ‘Meu filho, Deus proverá’. Eu brinquei: ‘Então Ele que se apresse, que já é quase meio-dia’. Ela deu um sorriso sem graça... Pouco depois bateram palmas. Era um cliente, comprou 50 reais de bombons. Ela me entregou o dinheiro e disse: ‘Vai lá comprar um frango assado. Para você aprender que Deus sempre provê’. Esse era o espírito dela.”

Com mãos que moldam delícias e um sorriso que acolhe, Paizinha mantém viva uma tradição que alimenta gerações em Porto Velho (RO).



Foto: Daniel Leite, 2025.

Hoje, Daniel reconhece que o sucesso não está apenas na receita: — “O bombom virou estilo de vida. Eu não teria como vender o que ela vende, porque não sou ela. O segredo é o carinho com que ela faz. Os bombons não são só um produto. São ela. São nossa história. Ela criou quatro filhos com amor e fé. Até hoje, quando faz uma venda grande, agradece três vezes: ‘Obrigado, Senhor’. Essa é a fórmula do sucesso dela.”

Paizinha é sabor e resistência

Além dos doces, a história da Paizinha também é marcada pela famosa Kombi. Foi nela que nasceu o restaurante *Tacacá da Kombi*, ainda sem luz ou banheiro, em frente a um shopping de Porto Velho. “Levávamos tudo dentro do carro: fogão, botijão, mesa, cadeira. Um dia fomos notificados para sair. Uma cliente nos abrigou na frente do bar dela por uns meses. E no dia 5 de dezembro de 2014, inauguramos o ponto fixo.” O *Tacacá da Kombi* se consolidou como espaço de afeto e

acolhimento. Paizinha revela que a culinária é mais do que comida: é a escrita da cultura alimentar de um povo: “Gosto de gente. Gosto de atender, de saber se está bom; se falta arroz no prato, às vezes completo sem cobrar. Dou brinde para criança chorando. Tenho cliente que nomeou o *Trix*, nosso prato com galinha picante, charque e vatapá de camarão. Tudo aqui tem história.”

Trix, nome de um prato que foi dado por um cliente, delícia gastronômica rondoniense que combina arroz com charque, galinha picante e vatapá.



Foto: Taiana Mendonça, 2025.

Clientes fiéis também reconhecem o carinho de Paizinha, como, por exemplo, Livânia Cavalcante, 48, que é cliente há mais de vinte anos: — “Conheço a Paizinha há muito tempo e sempre amei tudo que ela faz. O diferencial está nas guloseimas, no carisma e no jeito único com que ela trata a gente. Não tem igual à saltenha, aos sequilhos, aos biscoitos... tudo é delicioso. Ela cativa pela forma como recebe, pela qualidade do que faz. A verdade é: Paizinha não tem igual no comércio.”

Paizinha⁸ na linha de frente da doçura: entre bombons e carinho, ela prepara cada receita como quem molda memórias.



Foto: Taiana Mendonça, 2025.

Apesar de todo o sucesso conquistado com o irmão no *Tacacá da Kombi*, Paizinha nunca abandonou os bombons e sequilhos e garante: “Tudo começou nos bombons e biscoitos, hoje eu posso ganhar na loteria, mas não abandono a produção.”

Assim, Paizinha é sinônimo não só do sabor marcante do tacacá, mas também da doçura de uma história de luta, empreendedorismo e afeto que atravessa gerações. Em cada bombom e sequilho há mais do que um recheio típico da Amazônia. Tem um pedacinho da cultura rondoniense que expressa a força feminina empreendedora e o amor fraternal compartilhado com a comunidade.

⁸ Para conversar com a Paizinha, compartilhar de suas memórias culturais, provar os bombons, sequilhos, o famoso *Trix* e outras delícias, é só visitar o restaurante *Tacacá da Kombi*, na [Rua Clara Nunes, 5830](#) - Aponiã, Porto Velho - RO.



Tapioca: delícia que atravessa o tempo

**Ana Laura Barros Cavalcante
Maytso Tebalde Rodrigues
Nelcleton de Assunção Lima**



Luiz Beltrão de Andrade Lima nasceu em Olinda (Pernambuco) no dia 8 de agosto de 1918. No início da década 1960, Beltrão fundou o primeiro centro nacional de pesquisas acadêmicas sobre comunicação, o Instituto de Ciências da Informação (ICINFORM), na Universidade Católica de Pernambuco (UNICAP), onde Beltrão também implantou e coordenou o curso de Jornalismo. Criou a primeira revista científica brasileira dedicada a temas comunicacionais *Comunicações & Problemas*, em 1965. Tornou-se o primeiro Doutor em Comunicação diplomado pela Universidade de Brasília (UnB), em 1967, com a tese *Folkcomunicação, um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de ideias*. A essência do estudo revela que o papel das lideranças grupais é exercido, no campo, nas cidades do interior ou nas periferias metropolitanas pelos agentes Folkcomunicacionais que recodificam as mensagens midiáticas, reinterpretando-as de acordo com os valores comunitários. A tese de Beltrão repercutiu intensamente na comunidade acadêmica nacional e internacional, sendo considerada a mais original das contribuições brasileiras à teoria da comunicação. Umberto Eco (1932-2016), por exemplo, dedica-lhe um simpático comentário na edição de 30 de outubro de 1966 do jornal *L'Espresso* de Milão. (Marques de Melo, 2018).

Referência

MARQUES DE MELO, J. Diálogo com Beltrão. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, Ponta Grossa, PR: PPG Jornalismo UEPG, Dossiê Centenário de Luiz Beltrão, v. 16, n. 37, p. 11-76, 2018.





Jaqueline do Mercado e a sabedoria ancestral da cultura alimentar regenerativa:
a folha de bananeira preserva o sabor do coco na tapioca

O sabor que sustenta uma vida e uma cultura

Imagine um pedaço úmido de nuvem branca na boca, desmanchando com sabor de coco... Essa é uma descrição exata da sensação de comer a tapioca na folha de bananeira da dona Jaqueline do Mercadoão, como é carinhosamente conhecida no Mercado Central de Porto Velho. Uma mulher de 53 anos, boliviana, que viu em Rondônia a oportunidade de se estabilizar.

Nem bem o Sol nasce e o Mercado Central de Porto Velho (RO) abre as portas iluminando os caminhos da cultura alimentar do povo rondoniense.



Foto: Nelcleton Assunção, 2025.

Há 24 anos, ela ocupa a calçada com sua banca simples, mas que carrega não só o sabor, como também resistência, histórias e saberes. Sua tapioca se diferencia não apenas pelo modo de preparo, mas também pelo carinho que ali habita. Feita na folha de bananeira, acrescenta um toque cultural, uma textura única e um sabor que atravessa gerações. Quando chegou aqui, nas terras do Madeira, para passar apenas uma semana, como cumprimento de uma promessa de seu pai, viu sua chance de mudar de vida. Acabou morando de favor na casa de parentes, onde

comia o que sobrava, trabalhou em casa de família como doméstica, e também em feira livre, até se encontrar nas vendas de tapioca, ali na calçada. Hoje, estabilizada e com sua independência, garante que tem muitos sonhos, e que para estar completa, falta somente sua casa própria. Viu o município de Porto Velho avançar os limites, as comunidades ampliarem seus espaços comunitários e também cresceu junto.

Quando chegamos para conhecê-la por volta das seis e meia da manhã, a cidade ainda estava despertando, mas o Mercado Central já estava a todo o vapor, espalhando o aroma suave das frutas e verduras frescas, e uma trilha sonora suave embalava o cenário. Dona Jaqueline já estava montando sua barraca para comercializar as tapiocas de coco em folha de bananeira, que estavam organizadas em uma bacia. Esse jeito simples de carregar os alimentos, segundo dona Jaqueline, ajuda a preservar a cultura popular regional. Antes das 7 horas da manhã o movimento já estava aparecendo.

A empreendedora Jaqueline acorda cedinho e em frente ao Mercado Municipal de Porto Velho aguarda os clientes com uma deliciosa tapioca de coco e um sorriso no rosto.



Foto: Maytso Tebalde, 2025.

Entre um atendimento e outro, Jaqueline revela que a tapioca é produzida sempre na madrugada anterior ao dia das vendas, justamente para preservar a textura úmida da iguaria. Por volta da meia-noite, começa o preparo da iguaria: primeiro, a goma da tapioca é peneirada; em seguida, a goma é colocada na frigideira que tem uma forma de bambu arredondada para facilitar o formato circular; depois de aquecida a massa descansa e esfria. Depois a tapioca ganha uma leve umedecida com água fria, e então, salpica-se o coco ralado fresco sobre a tapioca.

A folha de bananeira, previamente higienizada, envolve tudo com cuidado, dando suporte. Todo o processo é feito manualmente, em forno a lenha. Às cinco da manhã dona Jaqueline já está com tudo pronto para ser vendido.

Aos domingos, dona Jaqueline consegue preparar cerca de 140 tapiocas de coco, uma a uma, delicadamente embaladas nas folhas de bananeira.



Foto: Maytso Tebalde, 2025.

Os clientes que compram a tapioca vêm de vários pontos da cidade, e formam um leque de diferentes personalidades, desde os empregados no comércio, os estudantes, até o prefeito e o governador. Dona Jaqueline conta que conhece a clientela de todos os dias e que, em alguns casos já sabe antecipadamente, o gosto dos clientes. É tanto sucesso, que dona Jaqueline já narrou suas memórias culturais

para uma revista dos Estados Unidos. Sucesso que, também ajudou a sustentar e educar os quatro filhos.

A rotina de trabalho de terça a domingo é antiga, e dona Jaqueline nunca parou de trabalhar, mesmo quando estava grávida. Em um dos seus relatos emocionantes, ela observa: “Se eu tiver assim, tão... magoada, me alegra. Se eu não vir aqui no mercado, eu fico agoniada.”

Essa atitude demonstra seu comprometimento, não só para poder sustentar a família, bem como para manter o legado cultural que construiu naquele espaço através do conhecimento transmitido através das gerações.

Para dona Jaqueline esse processo cultural é um propósito de vida. Tanto que, durante o tempo em que desenvolvemos a entrevista e tiramos as fotos, tivemos a oportunidade de conversar com o Fernando, que trabalha como guarda no local há sete anos. Fernando afirmou que é testemunha diária da relevância e do impacto positivo da presença de dona Jaqueline para toda a comunidade.

A tapioca teve sua origem na cultura indígena, no povo Tupi, que produzia a goma a partir da mandioca. Quando se iniciou a colonização e não havia trigo disponível no território, os portugueses começaram a usar a massa para substituir o pão. Depois de um certo tempo, adicionaram o coco na receita, que veio da Ásia, e a folha de bananeira, que veio da África.

Esse processo de comunicação transmitida oralmente através das gerações é a força regenerativa que alimenta os corpos e enriquece as mentes ao possibilitar que a cada dia mais e mais pessoas possam conhecer e saborear um prato típico brasileiro através da força de vontade e da garra de uma mulher guerreira e empreendedora. — “A gente que trabalha na calçada, passa muita coisa...” Nesse trecho da entrevista ela revela que, para algumas pessoas, o seu trabalho é desvalorizado. — “É uma coisa que se você não der valor e não seguir a tradição, daqui uns anos você não vai ver esse produto.”

Na verdade, é uma preocupação válida, feita por alguém que diariamente, persiste na tradição, ou seja, dona Jaqueline revela, sutilmente, que tomou para si a função de perpetuar um legado culinário rondoniense. Diante disso, aproveitou para deixar um recado para a nova geração. Para ela o estudo é a coisa mais rica que um pai pode dar ao seu filho, e acrescenta que a geração mais nova deve aproveitar essa chance. Como referência ela destaca que graças ao árduo trabalho diário ela conseguiu ajudar a formar profissionalmente todos os seus filhos. Como todo ser humano vivemos o mundo a nossa volta a partir das sensações somatossensoriais, como visão, audição, tato, olfato, e, principalmente, paladar. Para compreender todo o processo cultural desse alimento que atravessa os séculos e aguça os sentidos só provando. Foi o que fizemos. Procuramos um local no Mercado Central e

experimentamos a tapioca de coco da dona Jaqueline. Então, pudemos perceber que o alimento tem esse poder de extrapolar o paladar e invadir o emocional. Sentimos como se a dona Jaqueline tivesse o poder de levitar num mundo paralelo e abraçar a cada um de nós carinhosamente. Enquanto isso, a dona Jaqueline do mundo real seguia seu dia normalmente, sem nem sequer imaginar o quanto nos emocionava por seu trabalho cultural alimentar.

Tapioca de coco na folha de bananeira: sabor que alegra a vida.



Foto: Nelcleton Assunção, 2025.

Essa sensação de plenitude nos fez refletir sobre a resposta que dona Jaqueline expressou para nosso questionamento sobre uma possível aposentadoria. Ela revelou que pretendia permanecer em seu posto até quando Deus a permitisse. E, diante da grande mulher que ela é, ninguém tem dúvidas de que ainda a veremos naquela calçada por muito tempo.

Certamente, se alguém pedir uma indicação de sabor rondoniense, a primeira resposta será a tapioca de coco na folha de bananeira da sorridente e simpática dona Jaqueline.

Mais do que um alimento, uma forma de resistir ao esquecimento profundo de uma cultura que ainda sobrevive na calçada, no coração e no conhecimento que ultrapassa qualquer livro de receita.

Tucumã: do começo ao fim é lucro certo

**Angelo Gabriel de Oliveira
Gabriel Moreira da Silva Cunha
Gian Vitor Rodrigues de Souza
Larysse Barbosa Rodrigues**





O professor José Marques de Melo dedicou sua vida ao estudo da Teoria da Comunicação e da Folkcomunicação. Ao conceituar a “folkcomunicação gastronômica” Marques de Melo (2011) observa que é o processo de comunicação cujo objeto é a arte culinária, entendida na sua dimensão simbólica. Isso implica circunscrever o processo aos modos através dos quais os alimentos são apresentados aos consumidores potenciais, concitando-os ao consumo e ao desfrute. Tratam-se, portanto, de processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade, tendo em vista que os “prazeres da mesa” integram o cotidiano das comunidades humanas, possuindo relevância simbólica, tanto nas camadas abastadas, que exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos marginalizados, que denotam hábitos morigerados. (Marques de Melo, 2011, p. 2).

Referência

MARQUES DE MELO, José. A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, vol. 9, n. 17, 2011.



Foto: Angelo Oliveira, 2025.

O tucumã é um fruto típico da Amazônia. Rico em nutrientes é uma joia da floresta valorizada na cultura alimentar da região Norte do Brasil.

Tucumã promove independência financeira de microempreendedores

Tem a cor vibrante do entardecer amazônico, uma mistura entre o laranja queimado e o dourado da terra fértil. Ao toque, é firme por fora, mas ao abrir revela uma polpa singela, macia, que se desfaz entre os dedos como manteiga vegetal. O primeiro contato com o paladar surpreende. É denso, levemente oleoso, com um gosto que remete à castanha fresca e ao cheiro verde da floresta depois da chuva.

Na boca, a textura é única. Nem doce, nem salgada, mas com um amargor sutil que atiça a curiosidade. Cada mordida traz uma sensação quase terrosa, como se carregasse o segredo das raízes que o alimentaram. O aroma invade o ar com força, marcante, inconfundível, capaz de despertar memórias mesmo em quem nunca provou.

A versatilidade do fruto garante 100% de sua utilização no mercado gastronômico e cultural.



Foto: Gabriel Moreira, 2025.

Segundo a Mestra em Ciência Florestal pela Universidade Federal do Acre (UFAC), e Engenheira Florestal e Analista Socioambiental na Ecoporé, Joana Gomes, a palmeira de tucumã sofre uma polinização cruzada feita por insetos, principalmente besouros e abelhas e demora cerca de sete anos para frutificar quando atinge

de seis a nove metros. Ela explicou também sobre outras formas de plantio. “A reprodução assexuada, por meio de perfilhos, que são brotações laterais do caule, também é possível, porém não é muito comum”, concluiu.

Vendido em redes, o tucumã atrai pelo cheiro marcante e pela cor vibrante. É um fruto popular, presente no dia a dia e na culinária regional.



Foto: Angelo Oliveira, 2025.

O nome “tucumã” vem do Tupi *tuku'mã*, que significa “fruta de planta espinhosa”. A palmeira, conhecida também como tucumanzeiro, pode atingir entre 10 e 20 metros de altura, com tronco repleto de espinhos negros.

Há duas espécies principais: *Astrocaryum vulgare* (o tucumã-do-Amazonas) e a *aculeatum* (tucumã-do-Pará), ambas nativas da região Amazônica e amplamente distribuídas entre o Pará, Amazonas, Rondônia, Roraima, Acre, até Guiana, Colômbia e Peru.

Tucumã: identidade cultural, força econômica e patrimônio ambiental

Em Rondônia, onde floresce a conexão com a Amazônia, o tucumã é um dos principais registros da identidade cultural, pois carrega saberes indígenas até a gastronomia moderna, história, proteção, saúde e alegria e ainda hoje colore feiras,

pratos e iniciativas sustentáveis, como na banquinha da dona Maria Augusta, que com 61 anos de idade realiza atividades gastronômicas utilizando o fruto há 25 anos. Em conversa com a empreendedora familiar, nos foi relatado desde a aquisição até em como trabalhar o tucumã para o seu sustento e de seus dependentes.

Empreendedora familiar concedeu entrevista
ao mesmo tempo em que cozinhava seus pratos.



Foto: Gian Souza, 2025.

— “Eu não preciso plantar, ele já está lá!... Como eu já moro na zona rural, entro na floresta e colho o tucumã, é uma fruta que demora a dar, então eu colho, e trabalho na retirada de toda polpa. Da polpa eu cozinho o doce tanto em pasta como em pedaços, o creme, o óleo, o suco e também o *Xis-caboquinho* (sanduíche regional, que possui em sua composição, queijo, tiras de carne na chapa, e tucumã. Existem variações nas receitas que podem incluir outros ingredientes, mas sempre com o tucumã), e da semente a gente faz artesanato ou lenha. Do tucumã se aproveita tudo”, informou.

Durante a conversa, algo que nos tocou profundamente foi quando Dona Maria compartilhou que, como forma de retribuição à floresta, ela faz questão de falar sobre preservação sempre que pode.

Ela transmite, com leveza e sabedoria, conhecimentos ancestrais de amor e respeito pela natureza, seja para seus clientes ou para qualquer pessoa que cruze seu caminho. É impossível sair do encontro com ela sem sentir que a floresta também falou com a gente.

Sorvete de tucumã: refrescante, saboroso e nutritivo

Um fruto que não apenas alimenta, mas emociona. Que colore mesas, histórias e memórias. Carrega nas fibras alaranjadas o espírito de um povo e pode inspirar a trajetória de famílias inteiras, como a do comerciante Maurício Bortolete, 62 anos.

Para Maurício Bortolete o segredo é manter a mesma receita há quase seis décadas.



Foto: Gabriel Moreira, 2025.

O sucesso do sorvete de tucumã deu origem ao nome da loja. “A gente sempre trabalhou com sorvetes de frutas regionais, aqui tudo é polpa, então começaram a pedir muito o sorvete de tucumã, a gente fez e o sucesso foi tanto, fomos tão requisitados, que decidimos chamar aqui de “Tucumã”, e a receita é a mesma, desde 1967”, comentou Maurício.

O tom saudoso com que ele relembrou essa história nos fez entender que o sabor vai muito além do paladar... carrega memória, afeto e identidade. Ouvir que a receita segue a mesma é como mergulhar em um tempo preservado com carinho, onde cada polpa, cada colherada, guarda um pedaço da história da região. E chamar o lugar de “Tucumã” não foi apenas uma escolha de nome, foi um tributo ao reconhecimento e ao amor do povo por esse sabor tão nosso.

É mais do que um ingrediente. É símbolo. É raiz. É um orgulho de Rondônia. Doce de tucumã, um dos produtos da fruta, tem textura gelatinosa e sabor equilibrado.



Foto: Gian Souza, 2025.

Do café da manhã ao lanche da tarde, o tucumã vai bem com tudo. Esse fruto está presente nas feiras, nas esquinas, nos gestos de quem o corta com carinho e o serve com afeto. O tucumã é um pedaço vivo da nossa identidade, sabor que nasce da terra, cresce sob o sol amazônico e encontra abrigo no coração de quem prova.



Tucupi: Sabor e Memórias

Josefa Amelia Neves da Silva
Patrick Prates Bastos





Estudar a folkcomunicação gastronômica pede um olhar investigativo a partir da comunicação cultural conforme observada por José Marques de Melo (2004, p. 57), ou seja, a comunicação cultural trata do processo humano de intercâmbio de ideias, informação e sentimentos mediante a utilização de linguagens verbais e não verbais e de canais naturais e artificiais empregados para obtenção daquela soma de conhecimento e experiência necessária à promoção da convivência ordenada e do bem-estar coletivo (Marques de Melo, 2001, p. 57).

Referência

MARQUES DE MELO, J. **Mídia e folclore**. Maringá: Cátedra UNESCO/UMESP/Faculdades Maringá, 2001.





Foto: Patrick Pates, 2025.

Tucupi: elo entre o passado e o presente

No coração de Porto Velho, entre cheiros de ervas, peixes frescos e histórias sussurradas pelas barracas, o Mercado Central pulsa como um organismo vivo. Construído na década de 1960 e reaberto após reforma recente, o local é muito mais que um ponto de venda: é um templo da cultura rondoniense.

Com cerca de 80 boxes e bancas, o mercado mistura moradores antigos, turistas curiosos, trabalhadores, devotos da boa comida e amantes das tradições que resistem.

Em um destes boxes está Maria Sônia Carvalho da Silva, mais conhecida como “Nega Sônia”, há 29 anos dona de uma banca onde o amarelo do tucupi reluz em garrafas de plástico como se fossem botijas de ouro. — “Aprendi com meu pai e minha mãe, lá no Pará”, diz ela, com orgulho e um sorriso de quem transforma a mandioca em afeto líquido.

Ao lado, em outro canto do mercado, está o box de Francisco Belém Português, mais conhecido como o “Chico do Tucupi”.

Nega Sonia e Chico do Tucupi



Foto: Patrick Prates, 2025.

Com seus 67 anos e duas décadas de experiência, Chico do Tucupi afirma com segurança: — “Quando comecei a vender tucupi aqui, ninguém fazia. Aí todo mundo começou”. Orgulhoso do pioneirismo, Chico guarda no rosto e nas mãos a memória viva de um tempo em que esse tempero sequer era conhecido na capital de Rondônia.

O preparo: entre raízes e alquimia

O tucupi nasce da mandioca. Para Sônia, o segredo está no detalhe: “Rala a mandioca num pano. O que fica em cima é a tapioca, o líquido que escorre é o tucupi. A gente ferve, coloca açafrão, jambu, pimenta de cheiro, alfavaca... Vai temperando e criando sabores. Tem o com pimenta, tem o com chicória batida, tem o tradicional.”

Chico prefere o modo mais simples: “Molha a mandioca, espreme, coa. Qualquer mandioca faz. O pessoal lá da Jatuarana planta e fornece pra gente.” Seu discurso seco contrasta com o brilho nos olhos. Talvez o sabor esteja justamente nessa simplicidade.

Chico do Tucupi alerta: “Tucupi exige companhia. Se não tiver jambu, faz mal. O jambu quebra o efeito ruim”.



Foto: Patrick Prates, 2025.

Chico descreve o tucupi como uma iguaria que cai bem com vários tipos de pratos, inclusive com a caldeirada — um prato típico rondoniense — e afirma que o resultado tem sabor e aromas únicos. Contudo, alerta que é bom sempre ter um pouco de jambu por perto para quebrar o efeito do tucupi. E Sônia confirma, mostrando a garrafa com folhas verdes submersas: “Tá vendo aqui? Jambu, alfavaca, pimenta... É tudo misturado.”

Degustar para entender

Os repórteres ainda não conheciam os sabores do tucupi ou do jambu. Para que a narrativa fosse a mais sensorial possível, decidiram experimentar.

Prepararam uma caldeirada de tambaqui seguindo as instruções da Nega Sônia e regaram com o tucupi preparado por ela, com jambu e temperos. Depois de selar as postas do peixe, adicionaram o maravilhoso líquido amarelo. Imediatamente a cozinha se encheu de um aroma forte, herbal, meio ácido — provavelmente trazendo à memória a cultura alimentar ancestral que povoou as terras rondonienses outrora.

O efeito “tremidão” provocado pelo jambu é devido ao espilantol, que pode aumentar a sensibilidade e a excitação.



Foto: Patrick Prates, 2025.

Na primeira colherada, o sabor surpreendeu: um toque leve de acidez, como vinagre de maçã diluído. Em seguida, sentiram na língua a dormência suave do jambu, como um beijo roubado de alguém que acabou de chupar uma bala de menta — sem o gosto, apenas a refrescância percorrendo a boca.

O tambaqui absorveu o sabor, e o ovo cozido mergulhado ali ganhou nova personalidade. Era algo que ia além do paladar. Como se aquele caldo ensinasse um idioma ancestral — um dialeto amazônico falado na boca e guardado na alma.

Cultura viva nas mãos do povo

O Mercado Central, localizado na Avenida Farquar, na região do bairro Pedrinhas, da capital porto-velhense, é um ponto de encontro de saberes. Ali, turistas tropeçam em sabores desconhecidos e moradores reencontram a infância em um prato.

Mercado Central de Porto Velho (RO)



Foto: Nelcleton Assunção, 2025.

Sônia e Chico são mais que vendedores: são guardiões da memória popular, alquimistas do cotidiano, cozinheiros de histórias. Não há dados precisos sobre a representatividade econômica do tucupi em Rondônia, mas no universo do Mercado Central ele reina como uma iguaria respeitada. É presença constante nas cuias e nos almoços de domingo. Sua acidez, seu aroma e seu poder de anestesia encantam e instigam.

Legado e contribuição

Ao escreverem esta reportagem, os repórteres não apenas ouviram histórias — vivenciaram-nas. Aprenderam que o tucupi não é apenas um ingrediente, mas um elo entre o passado e o presente. Descobriram que cultura popular é feita de mãos

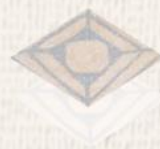
calejadas, de receitas compartilhadas entre gerações, de barracas improvisadas e fé nas pequenas coisas.

Ao registrar as vozes de Sônia e Chico, deixaram uma contribuição à valorização da culinária rondoniense: a de tornar visível o que às vezes é invisível. A de ouvir com os sentidos. A de provar antes de opinar. E a de entender que, num canto qualquer de um mercado à beira do rio Madeira, vive o sabor mais profundo da identidade local: o da memória que alimenta.

Horta Urbana *Agrovida*. regeneração da vida

**Ana Kellhy da Silva Rosa
Naidanni Emanuelle de Lima Eli**





Em 2013, a Profa. Dra. Maria Érica de Oliveira Lima apresentou um artigo no Intercom de Manaus, ao lado dos orientandos Luciana Garcia e Élmanno Souza, cujo título era *Estado da arte: Gastronomia Popular Local/Regional e Folkcomunicação*, do qual segue um excerto com uma importante contribuição sobre a teoria da folkcomunicação:

A Folkcomunicação deve ser compreendida como algo além de um “processo de tradução de conteúdos midiáticos pelos meios populares de informação de fatos e ideias” (Beltrão, 1967). Hohlfeldt (2002) amplia esta visão e conceitua Folkcomunicação como “o estudo dos procedimentos comunicacionais pelos quais as manifestações da cultura popular ou do folclore se expandem, se socializam, convivem com outras cadeias comunicacionais”. Uma área do conhecimento cuja importância justifica-se “pela sua natureza de instância mediadora entre a cultura de massa e a cultura popular, protagonizando fluxos bidirecionais e sedimentando processos de hibridização simbólica”. (Marques de Melo, 1980).

Referência

LIMA, M. E. O.; GARCIA, L. L.; SOUZA, E. R. A. Estado da arte: gastronomia popular local/regional e Folkcomunicação. **Anais Intercom Manaus**, 2013. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2013/resumos/r8-1642-2.pdf>
Acesso em: 13 jul. 2025.





Agrovida Cultivos Hidropônicos Fevereiro 2002

*Agrovida: horta hidropônica há quase três décadas
regenerando o meio ambiente de Rondônia.*

Regenerar o meio ambiente e oferecer alimento de qualidade

Parece futurístico, mas é a pura realidade. Há cerca de três décadas em Rondônia, o sistema hidropônico proporciona melhor rendimento e produtividade das culturas, economizando água, energia e espaço.



Foto: Emanuelle Lima, 2025.

Na capital rondoniense, onde o calor amadurece os dias com pressa e a terra vermelha respira memória, há um lugar onde o tempo se curva no ritmo da natureza.

Era 1995 quando três amigos decidiram, depois de um olhar sagaz nos mercados da região, transformar uma necessidade regional em um negócio. À frente da iniciativa estava Sebastião Reis, profissional de Relações Públicas, que se uniu aos irmãos Weber Antônio Velho, administrador, e Vagner Egídio Velho, agrônomo, para fundar a *Horta Hidropônica Agrovida*, no bairro Nova Esperança, localizado na zona sul de Porto Velho.

Antes disso, os três sócios já trabalhavam com vendas de cereais secos e molhados e após várias conversas no cotidiano, surgiu a ideia: “Vamos montar uma

horta?”. A proposta, feita de maneira modesta, acabou dando origem a uma horta onde abastece vários supermercados da capital rondoniense.

No começo, a horta era pequena e com produção limitada, mas com a persistência e o trabalho constante dos três sócios, o negócio cresceu e se consolidou com uma das maiores hortas urbanas da cidade. Enraizada em meio ao concreto da zona sul de Porto Velho, ela prova que é possível cultivar em solo urbano com organização e compromisso diário. Como define Sebastião Reis, um dos fundadores: “Não é fácil, mas estamos na luta até hoje”.



Foto: Emanuelle Lima, 2025.

Hoje, 30 anos depois, a *Agrovida* é responsável pelo abastecimento de diversos supermercados em Porto Velho, e apesar de já ter conseguido vender e entregar produtos em Manaus, capital do Amazonas, atualmente, os altos custos do frete limitam o envio de mercadorias para outros estados.

O que antes era apenas pepino, logo virou alface e nos dias de hoje são cultivados 14 itens com bastante atenção e rigor, sendo eles: agrião, alface (crespo, americano, mimosa, mini e roxa), cebolinha, coentro, hortelã, manjeriço, pepino japonês, rúcula, salsa e o tomatinho.

Mesmo com várias opções de hortaliças, o grande carro-chefe é o alface. A produção é ampla, e com isso, os pedidos também. São, em média, vendidos 70 mil maços de alface por mês. O coentro alcança 20 mil unidades e a hortelã, 15 mil. Já o pepino japonês, o único vendido por quilo, tem uma média mensal de 15 à 20 mil kg.

A rotina da horta é organizada em três etapas. Berçário, intermediário e definitivo. As sementes são plantadas em uma espuma biodegradável, um material ecológico que facilita o crescimento das mudas. Com cortes já superficiais, são divididas e transferidas para os canos para ter a próxima etapa para as plantas.

Nos tempos atuais, a *Agrovida* possui mais de 40 funcionários e trabalha de forma automatizada. O abastecimento é feito por um poço artesiano, que enche caixas de 5 mil litros, passando por cada canteiro individual, com irrigação controlada por sensores que acionam as bombas conforme a umidade do solo.



Foto: Emanuelle Lima, 2025.

Após a colheita das hortaliças, todo o espaço utilizado é lavado e esterilizado, preparando o ambiente para receber novas mudas. O ciclo do alface, por

exemplo, leva de 40 a 45 dias até a colheita. Já o pepino japonês exige um processo mais específico: para garantir uma coloração verde uniforme, seus ramos são cuidadosamente amarrados em grades durante o crescimento, evitando o contato com o solo e prevenindo o surgimento de partes esbranquiçadas.

O ciclo é diário, todo dia se planta, todo dia se colhe. Aos domingos não há plantio, entretanto, a rotina não para e a colheita dos produtos agrícolas continuam com cinco funcionários de plantão. O processo de envio dos produtos para os supermercados da capital rondoniense é feito diariamente, logo nas primeiras horas do dia. A *Agrovida* se tornou, com o tempo, um verdadeiro pilar no abastecimento da capital rondoniense.



O tempero da eterna juventude é o afeto

Olavo Bilac da Silva Nascimento



O processo folkcomunicação no contexto do folkmarketing surge dos estudos gerados pela nova abrangência da folkcomunicação, no contexto da sociedade atual. [...] O folkmarketing catalisa no processo comunicacional, elementos singulares das identidades regionais ou locais, que passam a alimentar e mobilizar os sentidos de pertencimento e de valoração das tradições e dos saberes gastronômicos do povo. [...] Assim, folkmarketing é uma modalidade comunicacional, com base nas matrizes teóricas da teoria da folkcomunicação e do marketing, estrategicamente adotada pelos gestores comunicacionais dos mercados regionais, apresentando como característica diferenciada a apropriação das expressões simbólicas da cultura popular, no seu processo constitutivo, por parte das instituições públicas e privadas, com objetivos mercadológico e institucional. (Lucena, Maux, Lopes, Limeira, 2012, p. 130).

Referência

LUCENA F^o., S. A.; MAUX, S.; LOPES, O. J.; LIMEIRA, W. Gastronomia popular: análise folkcomunicação do discurso gastronômico no jornalismo impresso paraibano. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, v. 10, n. 20, p. 115-131, 2012.








Sabores enriquecidos pelo tempo

Os dedos, antes firmes, carregam o tempo em cada linha da pele. O passo é mais lento, os joelhos já não têm a mesma pressa, mas o gesto permanece cuidadoso, paciente, cheio de amor. O mesmo gesto que um dia embalou crianças, preparou remédios com ervas do quintal e mexeu o tacho com firmeza para alimentar uma família inteira.

Na cozinha, a panela ferve com os ingredientes, o cheiro invade a casa com uma ternura antiga, e o sabor, ah, o sabor, ainda é aquele que carrega a alma da floresta, o tempero da juventude, o gosto de uma vida inteira dedicada à luta, à família e à terra.

Ali, entre o cheiro e o silêncio, entre a lentidão dos gestos e a força da lembrança, ela está firme, como sempre foi. E é nesse instante que voltamos no tempo, para entender de onde vem essa mulher, essa história, esse sabor que atravessa gerações.

Nas trilhas da borracha e da memória

Eu sou Olavo Bilac da Silva Nascimento, o sexto de sete filhos de João Adaildo do Nascimento e Sebastiana da Silva Nascimento, carrego, no nome, um traço de poesia e legado. Meu pai, homem de poucas letras formais, mas de grande curiosidade, aprendeu a ler com esforço e encantamento. Foi nos livros que ele descobriu mundos, e nos versos do poeta Olavo Bilac, encontrou inspiração, em homenagem ao escritor que tanto admiro, selou em mim esse nome, esperança de palavra, de beleza e de eternidade.

A história que guardo e agora compartilho começa muito antes de mim, nas profundezas da floresta Amazônica, em tempos de silêncio e seringueiras, antes mesmo da Segunda Guerra Mundial. Ali, entre as colônias de extração de látex, dois destinos se encontram, João e Sebastiana, a selva foi o cenário de seu amor e de sua luta.

Minha mãe, Sebastiana Silva Nascimento, nasceu em 19 de janeiro de 1936, no Seringal Boa Vista, no antigo Território Federal do Guaporé. Filha de Manoel Marques da Silva e Neuza Machado da Silva, cresceu entre oito irmãos, cercada pela mata espessa, pelos rios generosos e pelos saberes ancestrais da floresta. Sua infância foi moldada pelo som do machado abrindo caminho, pelo cheiro do leite da seringueira e pela dança lenta da fumaça do defumador de borracha.

Em 1954, aos dezoito anos, uniu-se a João Adaildo em matrimônio. Foram morar na colocação Flores, nome poético e promissor para o lugar onde a borracha

era vendida, negociada, valorizada. Ali, a vida era dura, mas digna, tudo o que consumiam era cultivado com as próprias mãos, o óleo extraído do coco babaçu, a farinha produzida com esforço do casal, o café torrado no quintal, as hortas repletas de verduras frescas.

Casal Sebastiana da Silva e João Adaildo



Foto: Olavo Bilac, 2025.

Naquela Amazônia profunda, a floresta não era apenas morada, era mestra e sustento. O tempo era medido pelo canto dos pássaros, pelo correr dos igarapés, pelo ciclo da extração. Meus pais, como tantos outros anônimos heróis do ciclo da borracha, deixaram rastros de resistência e sabedoria no coração da selva.

No coração da floresta, o tempo era outro

Naquela imensidão verde, onde o céu se escondia sob as copas fechadas das árvores centenárias, o mundo parecia parar. Não havia rádio, nem jornal, nem notícia que atravessasse o silêncio úmido da mata. O tempo era marcado pelo canto do inhambu, pelo voo baixo dos papagaios ao entardecer e pelo rumor dos ventos soprando entre as seringueiras. A vida, ali, seguia em seu próprio compasso, longe das capitais, dos telegramas e da pressa.

Foi nesse isolamento quase mítico que João e Sebastiana fincaram suas raízes, souberam, por vozes distantes e tardias, que o mesmo ano em que uniram seus destinos, 1954, foi também o ano em que o Brasil vestiu luto pela morte de seu presidente, Getúlio Vargas. Mas a notícia chegou apenas como eco, sem o peso da manchete, sem retrato nem lamento oficial. Na colocação Flores, a floresta seguia indiferente à dor da política. Era preciso seguir, plantar, colher, caçar, sobreviver.

Viviam da floresta, com ela e por ela. O látex era o ouro branco que sustentava o ofício, e a terra, generosa, lhes dava alimento: mandioca, milho, arroz, abacaxi, banana, mamão, hortas verdes. Criavam galinhas para o sustento, e a carne de caça, paca, veado, porco do mato, cutia, vinha dos olhos atentos e dos rastros lidos no chão.

João acordava antes do sol. Às cinco da madrugada já partia, facão na cintura, faca de cortar seringa, galão para armazenar o leite, e a poronga acesa, para enfrentar a escuridão viva da floresta. Os perigos não eram lendas, cobras se arrastavam entre raízes, onças espreitavam em silêncio, o chão era traiçoeiro. Ainda assim, ele seguia, como tantos seringueiros, em direção à seiva branca da seringueira. Levava consigo sua comida, uma farofa que era quase sagrada, feita por Sebastiana com carne de caça salgada para conservação, frita no óleo de coco, cebola e farinha d'água. Era a farofa do seringueiro, sustento do corpo e alento da alma.

Sebastiana, por sua vez, assumia o dia com mãos firmes e alma serena. Alimentava as galinhas, cuidava da roça, preparava o almoço com o que a terra lhes dava, cozinhava às 10 da manhã, hora sagrada, pois era quando João retornava com o leite da seringa e precisava se reabastecer antes da segunda lida, a defumação do látex. Era ali, sobre o fogo lento e a fumaça densa, que o leite da árvore virava bor-racha, corpo sólido e vendável.

O eco da floresta e o som da saudade

Nem sempre o caminho da seringueira era breve, havia dias em que a “estrada”, como chamavam o percurso sinuoso entre as árvores, se estendia floresta adentro, como uma serpente viva, enrolando o tempo e a distância. Nesses dias, João não voltava para o almoço. Carregava no bernal a refeição simples e essencial, feita por Sebastiana com o que havia, farofa de caça, farinha d'água, um punhado de sal e a coragem de sempre. Seguia sozinho, com os olhos atentos e o ouvido afinado com os segredos da mata.

Quando a tarde se aproximava e o trabalho enfim se findava, havia um gesto ancestral, quase ritualístico, que unia a floresta ao lar. João, com mãos calejadas de seiva e esforço, encontrava uma árvore imensa de raízes aéreas, a sapopemba. Sabia

o exato ponto onde a madeira era mais oca, mais vibrante. Pegava então um pedaço de pau e batia firme contra ela, o som seco e grave se espalhava pela mata como um tambor sagrado, atravessando as folhas, os cipós, os mistérios da selva.

Sebastiana, lá na colocação, reconhecia o toque como quem reconhece uma voz amada, era o aviso: “Estou voltando.” E como num gesto coreografado por anos de rotina, ela colocava a água para ferver e começava a preparar o café, era o sinal de reencontro, a senha de amor cotidiano entre os dois. Na ausência de cartas, telefone ou rádio, aquele som era mais que comunicação, era vínculo, era saudade que anunciava seu fim.

Naquele mundo afastado dos centros urbanos, onde não chegavam notícias, mas o som do vento falava alto, cada batida na sapopemba era carregada de significado. Era a linguagem da floresta, eco do afeto, batida do coração de um casal que aprendeu a viver com a terra, da terra e para a terra.

Assim seguiam os dias, marcados pelo som e pelo silêncio. E nesse compasso invisível, João e Sebastiana escreviam sua história, uma história feita de resistência, de ternura e de comunicação profunda com a floresta que os envolvia como lar e testemunha.

Sabores da floresta, filhos do caminho

Entre os aromas que se espalhavam pela casa de palha e madeira, havia um prato que despertava em João Adaildo uma alegria quieta e repetida, o assado de paca na panela. Não era apenas uma refeição, era um ritual de sabor, amor e memória. Sebastiana preparava com mãos precisas e sabedoria herdada de sua mãe, colocava a carne cuidadosamente cortada para dourar no óleo claro extraído do coco babaçu, depois vinha o leite de castanha, grosso e aromático, que envolvia tudo como um véu, temperava com pimenta-do-reino, sal e um colorau feito das sementes de urucum trituradas na mão do pilão.

O perfume tomava a cozinha, atravessava a porta e chegava ao coração. João repetia o prato sem cerimônia, os olhos brilhando em silêncio. Era sua forma de elogiar, de agradecer, de dizer “é aqui que pertencço”. E Sebastiana sorria, sabendo que ali, entre panelas e lenha, alimentava não só o corpo, mas também o afeto.

Essa culinária era mais do que instinto, era herança, era modo de vida. Sebastiana aprendeu desde menina, vendo a mãe lidar com os poucos ingredientes disponíveis na floresta, aproveitando o que a terra oferecia com engenho e paciência. Depois de casada, aperfeiçoou os saberes com a prática diária e a chegada dos

filhos, porque cada criança exigia um cuidado novo, um alimento novo, um carinho moldado à rotina.

E assim vieram os filhos, sete nomes soprados como bênçãos ao longo de uma estrada que cortava a selva e a vida. O primeiro, Carlos Silva Nascimento, nasceu em 1955, ainda na colocação Flores, onde tudo começou, depois, a família seguiu em jornada por entre os rios e as trilhas de Rondônia, em Candeias, nasceu Maria das Graças; em Jatuarana, chegou Maria dos Anjos; em Jacy-Paraná, veio ao mundo Maria da Glória. Por fim, encontraram repouso em Porto Velho, onde nasceram os três caçulas Flávio, Olavo Bilac e Marcos, o mais novo, o único a nascer em uma maternidade. Todos os outros vieram à luz em casa, com parteiras experientes, mãos de bênção que sabiam acolher o mistério do nascimento.

Cada filho foi semente lançada em solo novo, cada mudança, um capítulo de coragem. A casa sempre recomeçava, com paredes simples, chão batido, mas recheada de cheiros, vozes, risos e choros que preenchiam os dias. A floresta, a cidade, os pequenos povoados, todos viram crescer essa família moldada pela esperança e pela persistência. E no centro de tudo, como um tronco firme, Sebastiana, cozinheira, mãe, curadora dos dias, e João, seu companheiro de sol a sol, cortador de seringa, marido de repetidos silêncios cheios de gratidão.

O tempo, a floresta e o amor

Hoje, passadas tantas décadas, caminhos e silêncios, Sebastiana e João continuam juntos. Ela, aos 89. Ele, aos 96. Setenta e um anos de casamento, uma vida inteira costurada entre a floresta e a cidade, entre painéis e a borracha, entre filhos, saudades e amanheceres. Já não enfrentam os mesmos perigos da mata nem caminham por estradas de seringa. Os desafios agora são outros, mais silenciosos, mais íntimos, os esquecimentos, as limitações do corpo, o cansaço que se impõe mesmo quando o coração ainda deseja correr. Mas, mesmo assim, há coisas que o tempo não rouba, Sebastiana continua em sua cozinha. É ali que mora sua força, seu legado, seu modo de amar, já não tem os ingredientes frescos da colocação, nem o óleo feito do babaçu quebrado ao sol. Às vezes esquece um tempero ou confunde a ordem do preparo. Mas quando serve a comida, ainda arranca suspiros de João, os mesmos de décadas atrás, quando ele repetia o prato sem dizer uma palavra, mas dizendo tudo.

João, de olhar sereno e coração grato, observa sua companheira com a mesma reverência de antes. Vê nela a menina do seringal, a mulher que criou seus filhos, a parceira que dividiu a rede e o silêncio da mata. Agora, dividem também a

velhice, como quem termina um livro com as mesmas mãos que viraram suas primeiras páginas.

A história deles não começou com festa, nem com promessas escritas, começou com o som da floresta, com a farofa da caça, com o leite da seringa. Uma história contada em passos firmes sobre a terra úmida da Amazônia, em batidas de madeira que atravessavam a floresta e em partos feitos sob a bênção das parteiras. Hoje, essa história repousa serena no colo da eternidade, como um rio que correu forte e agora se acalma, mas que nunca deixa de fluir.

João Adaildo comemorando 96 anos.



Foto: Olavo Bilac, 2025.

E eu, Olavo Bilac da Silva Nascimento, filho dessa memória viva, carrego em meu nome e em meu sangue o eco da floresta, o calor da panela, o som da sanfona tocada por seu João no final da tarde, e o amor que nem o tempo conseguiu apagar. Porque há amores que não envelhecem, apenas amadurecem, como as árvores antigas da selva, firmes, silenciosas e eternas. Assim se deu a nossa história, feita de chão, suor, leite de castanha, urucum e farofa. Uma história que a floresta viu nascer e que o tempo jamais há de apagar.



Posfácio

Sonia Regina Soares da Cunha



Posfácio

Estou completando sete décadas de vida e amo escrever, estudar, e movimentar. Anthony Bourdain (Williams, 2025, tradução nossa) escreveu: “Vá o mais longe que puder, o máximo que puder. Do outro lado do oceano, ou simplesmente do outro lado do rio. O ponto em que você consegue se colocar no lugar de outra pessoa ou pelo menos comer a comida dela é um ponto positivo para todos. Abra sua mente, levante-se do sofá, mova-se.” Ao propor a ementa para ministrar a disciplina *Tópicos especiais em Jornalismo – Folkcomunicação* destaquei entre os objetivos de aprendizagem: a) entrevistar pessoas, conduzir pesquisas e avaliar informações; b) demonstrar pensamento crítico reflexivo, independência e criatividade adequados ao papel de um jornalista em uma sociedade democrática; c) garantir que as fontes, sejam derivadas de entrevistas ou documentos escritos (livros, artigos, portais na internet etc.), sejam facilmente verificáveis e possam ser submetidas ao escrutínio da verificação de fatos. A turma reuniu discentes completando o primeiro ano, e discentes quase finalizando o curso de Jornalismo, alguns que gostaram da ideia da disciplina desde o primeiro instante em que souberam do tema, e outros que só vieram porque foram obrigados por um amigo, a abandonar os dias de descanso nas férias de julho. O campus da UNIR fica na zona rural de Porto Velho e durante as férias os ônibus não circulam em todos os horários, principalmente à noite, horário em que as aulas foram ministradas. Além disso, inverno no Brasil, significa verão na região Norte. Na verdade, estamos quase na linha do Equador e aqui o calor é intenso o ano inteiro.

Turma da disciplina *Tópicos Especiais em Jornalismo – Folkcomunicação* (UNIR, 2025)



Foto: Maytso Rodrigues, 2025.

Na primeira reunião de pauta ativamos o botão *on* do paladar: cupuaçu, caldeirada, tucupî, tambaqui, tucumã... Segunda reunião de pauta: “entrevistado não quer falar”, “a entrevista caiu”, “mudei o local”. Ativado o botão *off* para alguns acadêmicos, mas a vida é assim tanto na redação quanto na sala de aula, reportar é adaptar-se aos acontecimentos do mundo da vida. Este livro-reportagem comunica isso, encontros, desencontros, sabores, saberes e muito afeto. É uma pauta de pesquisa acadêmica sobre a cultura alimentar rondoniense, mas de um jeitinho especial, com uma perspectiva afetiva, ou seja, com um sabor diferente que a gente só sente no paladar quando está em Rondônia.

Um sabor que vem pelo ar, invade o olfato e se transforma em imagem na mente. Por mais que o consciente tente, o cérebro não encontra palavras para transformar em linguagem aquele gostinho da época da infância. O sabor que foi legado com muito afeto pelo saber ancestral dos povos originários da floresta amazônica, ou que vieram das influências trazidas pelos afrodescendentes, nordestinos, sulistas, enfim. Essa caldeirada cultural feita de textos jornalísticos literários comunicam as memórias de quem experienciou e ainda vivencia a luta cotidiana do rondoniense. Microempreendedores que passam a noite preparando o café da manhã para os trabalhadores, e que cedinho, junto com o Sol nascendo, entregam o pedaço de bolo, tapioca, cuscuz, tucumã, ali mesmo na rua, na beira da calçada. Tem gente que vem buscar a pé, tem aquele que vem de ônibus, mas também tem gente que vem de carro com motorista, porque comer é preciso, e nada melhor do que começar o dia saboreando uma delícia regional para manter o bom humor. Alimentar-se é essencial para a sobrevivência humana, e é um direito fundamental da humanidade porque imbrica aspectos biológicos, sociais e culturais.

O tempero teórico cultural deste trabalho acadêmico vem do pai da Folkcomunicação, Luiz Beltrão, e as palavras de boas-vindas aos discentes foi do professor da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e presidente da *Rede Folkcom*, Andriolli Costa.

Depois de idas e vindas começaram a chegar os textos e as fotos. Para o desenvolvimento da diagramação deste livro-reportagem digital nada melhor do que uma trilha sonora feita de notícias. Assim, entre uma revisão técnica de um texto aqui, e uma adequação estética de uma foto ali, o áudio do canal de notícias invade o ambiente de trabalho e a audição ativa o cérebro para a frase: “Um café que tem qualidade. Um café que é realmente especial, que é plural, porque a gente integra nele a diversidade do estado de Rondônia”. Pausa.

Era uma entrevista gravada entre a Fabi Saad (*Mulheres Positivas*, 2025) e a Renata Kelly da Silva, analista com atuação na área de Inovação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Assim nasceu este *Posfácio*: para

compartilhar a contribuição da jornalista Renata para a história da mídia que trata da cultura alimentar rondoniense. Cremilda Medina (2003, p. 127) observa que ao escrever uma narrativa complexa no mundo contemporâneo (no nosso caso trata-se da contribuição de Renata Silva para a cultura alimentar de Rondônia) faz-se necessário observar as quatro vertentes epistemológicas:

- a) “o aprofundamento do contexto” (trabalho de Renata na Embrapa para o sucesso da cafeicultura de Rondônia);
- b) “a humanização do fato jornalístico” (perfil de Renata);
- c) “as raízes históricas” (pioneirismo da família de Renata), e
- d) “diagnósticos e prognósticos de fontes especializadas”.

A checagem dos dados, ou seja, o diagnóstico, revelou:

Youtube: 1. Entrevista no *Mulheres Positivas* (2025), 2. Documentário sobre a história da família Silva (Renata Silva, 2019);

Globoplay: videoreportagem em homenagem ao Dia das Mães, no *Rondônia Rural* (Globoplay, 2020), contando a história do pioneirismo de Dona Henriqueta, mãe de Renata, microempreendedora do ramo da alimentação, no município de Alta Floresta D'Oeste (RO), dona da Pastelaria Renata;

Forbes: Mulheres do Café de Rondônia (Guido, 2023).

Reportagem do *Rondônia Rural* revela momentos do pioneirismo da família de Renata



Fonte: *Rondônia Rural*, 2020.

A pesquisa também revelou o perfil *@renata.silva.jornalista* no *Facebook* e *@renata.k.silva* no *Instagram*. Escrevi para Renata através do serviço de mensagens do *Instagram*, depois por e-mail, e ela demonstrou agilidade intelectual, talento jornalístico e extraordinário sentimento de empatia compartilhando fotos da família, detalhes da história de sua família e da carreira profissional. Esse vínculo com a terra, o agro e, principalmente, o respeito pelas mulheres que trabalham diariamente, semeando, plantando, colhendo, e preparando os alimentos para as famílias que vivem no campo, veio de sua infância e adolescência em Alta Floresta D'Oeste (RO).

Renata e a família vieram para Alta Floresta D'Oeste (RO), em 1985.



Foto: Acervo Pessoal de Renata Silva

Antônio Miguel da Silva e Henriqueta do Carmo da Silva saíram de São José dos Campos, no interior de São Paulo, com os filhos, Renata e Roberson, e depois de alguns dias de viagem a bordo de uma caminhonete *C-10 Chevrolet*, eles chegaram em Alta Floresta D'Oeste, em Rondônia, território que ganhava o *status* de estado (Brasil, 1981).

Renata com cinco anos de idade



Foto: Acervo Pessoal de Renata Silva

O pioneirismo de Antônio e Henriqueta transformou positivamente o futuro da família e contribuiu para a escrita da história da cultura rondoniense. “Meus pais eram pequenos produtores rurais e a mudança para Rondônia tinha por objetivo oferecer uma vida melhor para nossa família”, conta Renata.

Renata e seu pai em Alta Floresta D'Oeste (RO)



Foto: Acervo Pessoal de Renata Silva

Renata estudou Jornalismo na Universidade Federal de Viçosa (UFV-MG), graduando-se em 2007, e cursou o Mestrado na área de Marketing pela USP (FEA-RP), obtendo o título de Mestre em 2024, com a pesquisa *Indicações Geográficas (IG) de Café*. Começou a trabalhar na Embrapa, em 2011, e atualmente integra a equipe do Setor de Inovação e Tecnologia da Embrapa Alimentos e Territórios, em Maceió, Alagoas, com atuação em todo o Brasil, analisando estratégias de diferenciação e valorização de agro alimentos e desenvolvimento territorial.

Toda essa vivência experienciada na infância e juventude em Alta Floresta D'Oeste (RO), principalmente com os pequenos produtores de café revela-se na dinâmica da atuação profissional de Renata:

— “Com os indígenas, fiz parte da equipe da Embrapa Rondônia que iniciou os trabalhos em 2018, atendendo ao chamado que, por sinal, foi na minha cidade, onde fui criada, Alta Floresta D'Oeste. Mesmo eu não tendo contato anterior com os indígenas, eu via como eles eram tratados quando iam à cidade. Eles ficavam receosos ao chegar na cidade, hoje, exibem com orgulho sua cultura, usam cocar e participam de ações da cidade, apresentando seus cafés. Se tornaram referência.”, descreve Renata.

Renata observa a importância do trabalho realizado em Rondônia - *Tribos* - que tem como base a produção de cafés *Robustas Amazônicos* produzidos com qualidade, protagonismo indígena e preservação da floresta. Esta ação é realizada pelo Grupo *3corações*, em parceria com a Embrapa e outras instituições. As atividades que inspiraram o projeto *Tribos* tiveram início em 2018, quando a Embrapa Rondônia atendeu ao chamado de liderança indígena de Alta Floresta D'Oeste e começou a atuar com foco na produção de café com qualidade e sustentabilidade. Trabalho que começou com três famílias foi ampliado para mais de 170 a partir do projeto, atendendo seis etnias na Terra Indígena Rio Branco, em Alta Floresta D'Oeste, e Terra Indígena Sete de Setembro, em Cacoal.

Projeto *Tribos*



Fonte: 3corações, 2023.

— “Os indígenas cultivavam café desde a década de 1970, porém além de serem geralmente explorados na comercialização, não tinham acesso às boas práticas e tecnologias voltadas para a qualidade. Com agregação de valor a estes cafés, respeitando o modo de agricultura indígena, saíram da invisibilidade ao protagonismo, integrando o cenário da cafeicultura e ocupando lugares de decisão no setor e na sociedade. Levaram para suas Terras mais que a valorização de seus cafés. Além de políticas públicas que passaram a chegar, fruto da visibilidade de suas conquistas, estes indígenas passaram a acessar fundos de crédito, o ensino e, principalmente, fortaleceram sua cultura e o orgulho de serem indígenas.”, explica Renata.

São exemplos de ações como esta, que posicionam a cafeicultura de Rondônia como uma importante referência de transformações sociais, econômicas e ambientais, servindo de inspiração para outros estados da Amazônia e do Brasil.

Renata: “informação é valor de mercado”.



Fonte: Facebook, 2025.

Rondônia é o quinto maior produtor de café do país, o segundo da espécie canéfora e o maior da região Amazônica. A cafeicultura do estado passou por grande evolução na última década, se destacando no cenário nacional, não apenas pela sua produção, mas, principalmente, por avanços significativos em qualidade, sustentabilidade e inclusão social.

O resultado desse trabalho foi o reconhecimento, em junho de 2021, da Indicação Geográfica (IG) Matas de Rondônia, a primeira Denominação de Origem para cafés da espécie canéfora sustentável do mundo. Isso significa que os cafés produzidos nos 15 municípios que fazem parte da IG e que representam cerca de 80% da produção desta cultura agrícola no estado, são únicos, com aromas e sabores que só se encontram nesta região. Renata destaca que seu trabalho procura auxiliar no emponderamento das mulheres: “o foco nas mulheres vem desde 2017, quando criei o Movimento das Mulheres do Café de Rondônia e mergulhei de corpo e alma nesta causa”.

Além do acesso às tecnologias e conhecimentos, um dos pilares desta evolução na cafeicultura de Rondônia é o foco nas pessoas, especialmente nos agricultores de base familiar, com destaque para ações específicas voltadas para a inclusão de mulheres e povos indígenas, como integrantes da família e da cafeicultura da Amazônia.

— “Neste contexto das pessoas da cafeicultura, de modo geral, atuei no despertar, na construção de narrativas e na visibilidade de mulheres, indígenas e de

famílias produtoras de café em Rondônia e na região Amazônica. Busquei, das mais variadas formas e meios, facilitar o acesso ao conhecimento, contribuir para o diálogo, as trocas de experiências e em articulações para que os processos de inovação e transformação acontecessem. E este trabalho continua, pelas lideranças e multiplicadores que abraçaram a causa em Rondônia, e por mim. Como embaixadora dos *Robustas Amazônicos*, continuo compartilhando os bons exemplos, contribuindo e multiplicando, onde estiver e como puder.”, observa Renata.

O talento e a dedicação profissional, bem como, sua sensibilidade humana fizeram com que Renata conquistasse o primeiro lugar na categoria *Profissional de Comunicação* pela Fundação Rondônia de Amparo ao Desenvolvimento das Ações Científicas e Tecnológicas (FAPERO), em 2021. Também recebeu o troféu *Mulher Inspiração da Cafeicultura do Brasil*, um prêmio de reconhecimento pela sua importante atuação como mulher que se destaca no setor cafeeiro do Brasil.

Troféu Mulher Inspiração Cafeicultura do Brasil



Fonte: Instagram, 2024.

Inspirar ações positivas não é tarefa fácil. Um troféu como este revela a história de quem o recebe e, principalmente, o importante legado que vem sendo transmitido para aqueles que são inspirados no decorrer da jornada.

— “Desde 2019 foram muitas as mulheres campeãs em concursos do estado de Rondônia (Concafé) e nacionais. Destaque para a atuação das mulheres do café de Rondônia no *Florada Premiada* (nacional), maior concurso para mulheres do café do mundo, realizado pelo Grupo *3corações*. Desde a primeira vez que o café *canéfora* (origem RO) passou a fazer parte deste concurso, em 2022, as mulheres rondonienses conquistaram 1º, 2º e 3º lugares. Já são nove as mulheres, de Rondônia, que subiram nos três lugares mais altos do pódio, em 2022, 2023 e 2024. A cada ano tivemos uma nova protagonista vitoriosa.”, conta Renata.

Encerro este livro expressando sincero sentimento de orgulho pelos acadêmicos jornalistas que narraram histórias de vidas que importam para a comunicação rondoniense e, portanto, merecem cada vez mais serem conhecidas e reconhecidas como parte da história da mídia brasileira.

Em cada capítulo é possível sentir que a força da cultura alimentar rondoniense pulsa, em grande parte, pelas mãos de mulheres que cozinham, plantam, coletam, compartilham saberes ancestrais, e escrevem, como a jornalista Renata Kelly da Silva. Elas não apenas alimentam corpos, como também inspiram o cognitivo, e assim seguem preservando memórias, sustentando tradições e reinventando a identidade de um povo com cada gesto, cada palavra, cada receita de vida ou de comida, transmitida de geração em geração.

Valorizar esse trabalho é mais do que um gesto de justiça — é um compromisso com a história viva que se serve à mesa todos os dias em Rondônia.

Referências

BRASIL. **Lei Complementar nº 41. Cria o Estado de Rondônia.** Brasília: Presidência da República, 1981. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp41.htm Acesso em: 10 maio 2025.

GUIDO, Gabriela. Dia Mundial do Café: mulheres representam o Brasil com grãos especiais. Forbes. Forbes Mulher. 14 abr. 2023. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbes-mulher/2023/04/dia-mundial-do-cafe-mulheres-representam-o-brasil-na-producao-cafeicultora/> Acesso em: 14 jul. 2025.

INSTAGRAM. **Mulher inspiração Cafeicultura do Brasil.** @renata.k.silva. 7 mar. 2025.

MEDINA, Cremilda. Novas manifestações, velhos paradigmas. **Matrizes**, 7, nº 2, 2013.

MULHERES Positivas. **Entrevista com Renata Kelly da Silva.** Fabi Saad. YouTube. Vídeo. 30 min. 10 jul. 2025. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=xHoKL5UF1kc> Acesso em: 12 jul. 2025.

GLOBOPLAY. Parte 3: Tem Pastel da Renata na Culinária do Rondônia Rural. **Globoplay**. Rondônia Rural. Vídeo. 8 min. 2020. <https://globoplay.globo.com/v/8541901> Acesso em: 15 jul. 2025.

SILVA, R. K. **Destemidos pioneiros de Rondônia**. Família Silva. Vídeo. 49 min. Youtube. 2 mar. 2019. Disponível em: <https://youtu.be/SvVQuP4X5EA?feature=shared> Acesso em: 13 jul. 2025.

3CORAÇÕES. Foto. 5ª Edição do Concurso Tribos. Concurso Tribos: 3 Corações premia cafés especiais 100% Robustas Amazônicos cultivados por indígenas. **3corações**, 2023. Disponível em: <https://www.3coracoes.com.br/materias/5a-edicao-do-concurso-tribos/> Acesso em: 10 jul. 2025.

WILLIAMS, L. 17 Anthony Bourdain Quotes That Celebrate The Joy of Food and Travel. **Insight Vacations**, Food & Drink. 3 jan. 2025. Disponível em: <https://www.insightvacations.com/blog/anthony-bourdain-quotes/> Acesso em: 10 jul. 2025.



Assim disse o jornalista, professor e grande pesquisador José Marques de Melo (1943–2018) durante uma das rodas de conversa da 13ª. Edição da Conferência Brasileira de Folkcomunicação, realizada na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), em Ilhéus, Bahia, em 2010: “Comunicação e culinária apresentam uma mistura muito mais reveladora do que muitos possam imaginar”. Na presente obra, um livro-reportagem produzido de modo brilhante pela amiga e professora Sonia Regina e um grupo de competentes estudantes do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Rondônia (UNIR), essa constatação eloquente constitui um convite generoso a vivenciar o que a Amazônia brasileira, nortista e rondoniense nos propicia de mais plural. Em alguma medida, a referência é para um caldo cultural bastante eclético de sabores, saberes e afetos, que se misturam para comunicar histórias que unem e conectam essa versão do Brasil ainda pouco conhecida com os mais diversos fragmentos do mundo contemporâneo. Trata-se de uma publicação versátil no campo da Comunicação e do ensino de Jornalismo, sim, sem dúvidas! Mas também um cardápio instigante, tanto para os paladares acadêmicos mais exigentes, quanto para todas aquelas pessoas dispostas a degustar os mais variados ingredientes, combinações e temperos da culinária popular regional, uma grande arqueologia de histórias!

Lawrenberg Advíncula da Silva

