



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Bragança

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402019000001-1

Data de concessão do registro:

18/05/2021

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2628.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Bragana.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés
- COOMAC

CPF / CNPJ:

12.330.741/0001-10

Endereço:	Rod. Bragança-Viséu, BR 308, km 12, Comunidade do Cearazinho, Zona Rural		
Cidade/UF:	Bragança/PA	CEP:	68660-000
Telefone:	+55 91 9902-7593	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador Ferreira, Melo, Barroso – Advocacia

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viséu, todos no Estado do Pará.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Farinha de mandioca

Especificações e características:

A farinha de mandioca de Bragança é chamada farinha d'água, posto que é feita de acordo com um método específico de preparo: a mandioca precisa passar por um período de fermentação de 4 a 5 dias de molho em reservatórios, antes de ser descascada e colocada novamente de molho por mais 24h em água limpa. Em seguida, o produto é triturado e colocado no tipiti (utensílio indígena que funciona como uma prensa - é um cano comprido de palha vegetal trançada, criado por índios para espremer a massa da mandioca ralada e tirar toda a sua água) ou em prensa comum, quando são separados o líquido (tucupi) e a massa da mandioca, escaldada e torrada em seguida em forno pré-aquecido.

A farinha de mandioca de Bragança é bem granulada e possui um sabor específico e inconfundível devido à ação da fermentação e ao uso mais corrente da mandioca brava, que contém maior concentração de ácido cianídrico em sua composição e passa por um processo de redução desse teor para se tornar apta ao consumo humano.

A farinha da região de Bragança é crocante e de sabor intenso. Além do tempo de fermentação, responsável pelo sabor intenso, outro segredo é a torra: ela vai ainda úmida para o tacho, é mexida manualmente durante o processo chamado de escaldamento, quando ela é pré-cozinha antes de torrar — daí a crocância.

As variedades de mandioca utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem raízes que atribuam a cor característica da farinha de mandioca de Bragança (tradicionalmente amarelada).

Relação com área geográfica:

A relação entre Bragança e a produção de farinha de mandioca é tão antiga quanto a origem do município, fundado em no ano de 1613. Já nessa época, o produto fazia parte do cotidiano dos índios que viviam na região, inclusive como meio de manutenção da economia.

A partir do final do século XIX, o produto ganhou mais espaço com migrantes do Nordeste do Brasil, que foram para a região com os objetivos de formar núcleos agrícolas e exportar a produção de farinha por via férrea. A reconhecida qualidade da farinha e o seu alto consumo local a transformaram, ao longo do tempo, em um forte elemento da cultura paraense.

Com o passar dos anos, a produção vai se ampliando de Bragança para outros municípios vizinhos que também compõem a área delimitada da IG: Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu.

A farinha d'água de Bragança é considerada por muitas pessoas a mais gostosa e torrada de todo o Estado do Pará. A fama se deve à tradição: a região é tradicionalmente conhecida pela produção comandada pelas casas de farinha da região. São diversas famílias que há gerações dedicam seus dias a plantar mandioca e produzir esse alimento que não pode faltar na mesa da maioria dos paraenses. Esse processo de reconhecimento têm sido atravessado por atores exógenos ao contexto regional (por meio de divulgação feita direta ou indiretamente por chefs de cozinhas de fama nacional e internacional, programas de televisão, festivais etc.).

A importância da mandioca no estado do Pará é evidente. Ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor presente no cotidiano dos paraenses, em especial, na mesa, na economia e na religião daqueles que habitam no Estado. No caso de Bragança, a produção da mandioca está presente em praticamente todos os grupos familiares de produção agrícola na comunidade, em grande medida, pelas seguintes características: capacidade de adaptação da mandioca; boa produtividade; necessidade de pequenas áreas para a plantação do mandiocal, fato de suma importância às unidades familiares; pouca necessidade de capital de giro, por ser uma atividade agrícola que tem como manejo práticas agroecológicas; envolvimento de toda a família nas atividades de produção. Na região, os moradores são prioritariamente produtores de farinha e baseiam a produção na agricultura familiar e agroecologia.

Bragança produz entre 800 a 850 toneladas de farinha de mandioca por mês e possui cerca de nove mil produtores locais. A produção da farinha de mandioca se dá pela manutenção da produção tradicional desenvolvida por mestres farinheiros nativos da região, o que fez com que o produto alcançasse reconhecimento nacional e internacional. Assim, a farinha de mandioca é um patrimônio imaterial, símbolo da história e parte da cultura popular de Bragança.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será constituído por 7 (sete) membros assim definidos:

a) 4 (quatro) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser

associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice coordenador e 02 (dois) serão membros;

b) 3 (três) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área agronômica e de alimentos.