



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O POTENCIAL DA TORTA DE MARISCOS DA ILHA DAS CAIEIRAS – VITÓRIA/ES

GEOGRAPHICAL INDICATION: THE POTENTIAL OF SEAFOOD PIE FROM ILHA DAS CAIEIRAS – VITÓRIA/ES

JAQUELINE CAROLINO¹; LUCAS MEDICI MACEDO CANDEIAS¹; UONIS RAASCH
PAGEL¹; ADRIANA FIOROTTI CAMPOS¹

¹Universidade Federal do Espírito Santo
jqcarolino@yahoo.com.br

Grupo de Pesquisa: GT5. Agricultura familiar e ruralidades.

Resumo

Objetivou-se discutir o potencial da torta de mariscos (ou torta capixaba) da Ilha das Caieiras em Vitória/ES como Indicação Geográfica. Para tanto, utilizou-se como fonte de informações dados secundários, pesquisa bibliográfica, bem como *sites* oficiais. Adicionalmente, foram feitas visitas ao local e conversas com os agentes envolvidos. Como principais considerações apontou-se a Torta de Mariscos da Ilha das Caieiras com potencial para a modalidade Indicação de Procedência. No entanto, para tal solicitação deve-se proceder a criação do regulamento de uso, a constituição de um conselho regulador e um órgão de controle, bem como a discussão sobre questões ambientais.

Palavras-chave: Indicação Geográfica, Mariscos, Capixaba

Abstract

It was objective to discuss the potential of the seafood pie (or capixaba pie) from Ilha das Caieiras - Vitória/ES as Geographical Indication. For this, secondary data, bibliographic search, as well as official sites were used as sources of information. In addition, were realized visits to the place and conversations with the agents involved. As main considerations was pointed out the seafood pie from Ilha das Caieiras as potential for the geographical indication modality. However, for such a request one should proceed with the creation of the use regulation, the constitution of a regulatory council and a control organ, as well as the discussion on environmental issues.

Key words: *Geographical Indication, Seafood, Capixaba*

1. Introdução

A Indicação Geográfica (IG) atua, para determinadas localidades, como oportunidade de desenvolvimento regional de forma sustentável, aliando o crescimento econômico ao desenvolvimento social e à preservação ambiental, com estímulo às especificidades locais e à manutenção de identidades regionais. Geralmente, abrange produtos artesanais ou com matéria prima encontrados em regiões específicas. O produto ganha visibilidade e valorização por meio da diferenciação pela tradição, modo de preparo ou características dos materiais utilizados. E suas referências culturais são passadas de geração em geração.

Neste contexto, o objetivo da pesquisa é discutir a potencialidade da Torta de Mariscos (ou torta capixaba) da Ilha das Caieiras em Vitória/ES como uma IG. Para tanto, neste estudo foram utilizadas múltiplas fontes de informações, com ênfase ao uso de dados secundários e



pesquisa bibliográfica, bem como *sites* oficiais. Adicionalmente, foram feitas visitas ao local e conversas com os moradores, donos de restaurantes, marisqueiras(os) e dirigentes da Associação de Pescadores, Marisqueiros e Desfiadeiras da Grande São Pedro.

O estudo foi estruturado em duas partes além desta introdução. Na segunda parte faz-se uma breve apresentação das IG's e o potencial da Torta de Mariscos da Ilha das Caieiras neste contexto. E, por fim, as considerações finais.

2. Indicações Geográficas: O potencial da Torta de Mariscos da Ilha das Caieiras - Vitória/ES

A legislação brasileira, na Lei n.º 9.279/96 (Lei de Propriedade Industrial - LPI), em seu art. 176: “constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem”. Considera-se **indicação de procedência (IP)** o **nome geográfico** de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço (art. 177). Considera-se **denominação de origem (DO)** o **nome geográfico** de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (art. 178) (BRASIL, 1996).

No entanto, mesmo tendo como base a forte argumentação geográfica, não há como negar a ligação na relação entre os habitantes locais e os recursos presentes em suas regiões (Carolino et al., 2017). Sob esta ótica, acredita-se que o reconhecimento da Torta de Mariscos da Ilha das Caieiras torna-se eficaz enquanto uma IP, pois apresenta caráter de produção específico que, por conta do seu diferencial e concentração em determinado local, ganha notoriedade enquanto referência do território onde está instalada.

Em termos históricos, trata-se de um prato característico da culinária do estado do Espírito Santo conhecido como “Torta Capixaba”. No entanto, não há consenso, entre historiadores, sobre sua origem. Segundo Devens (2014), alguns afirmam que sua origem ultrapassa 400 anos. Seu consumo tradicional remonta o século XIX.

Seu surgimento, influenciado por questões religiosas, recebeu influências da cultura portuguesa, indígena, africana e dos povos mais antigos do território capixaba. Preparada unicamente no Espírito Santo, a torta ao lado da tradicional moqueca é considerada, por muitos, o prato mais nobre da culinária capixaba. A combinação de todos os ingredientes¹, acrescida do cozimento em vasilhames de barro, de origem indígena ou africana, sugere a origem capixaba da torta (Figura 1(a)).

Existem variações em seu preparo. Nos municípios do interior se concentra basicamente no uso de palmito fresco e bacalhau. A utilização de mariscos é mais comum nos municípios do litoral sendo tradicional em Vitória, principalmente, na Ilha das Caieiras, devido à proximidade tanto do mar quanto do mangue. A Ilha das Caieiras, um dos bairros mais antigos de Vitória, é parte integrante do complexo demográfico da “Grande São Pedro”. A região está cercada por um dos maiores manguezais urbanos do mundo, com de 891,83 hectares de área.

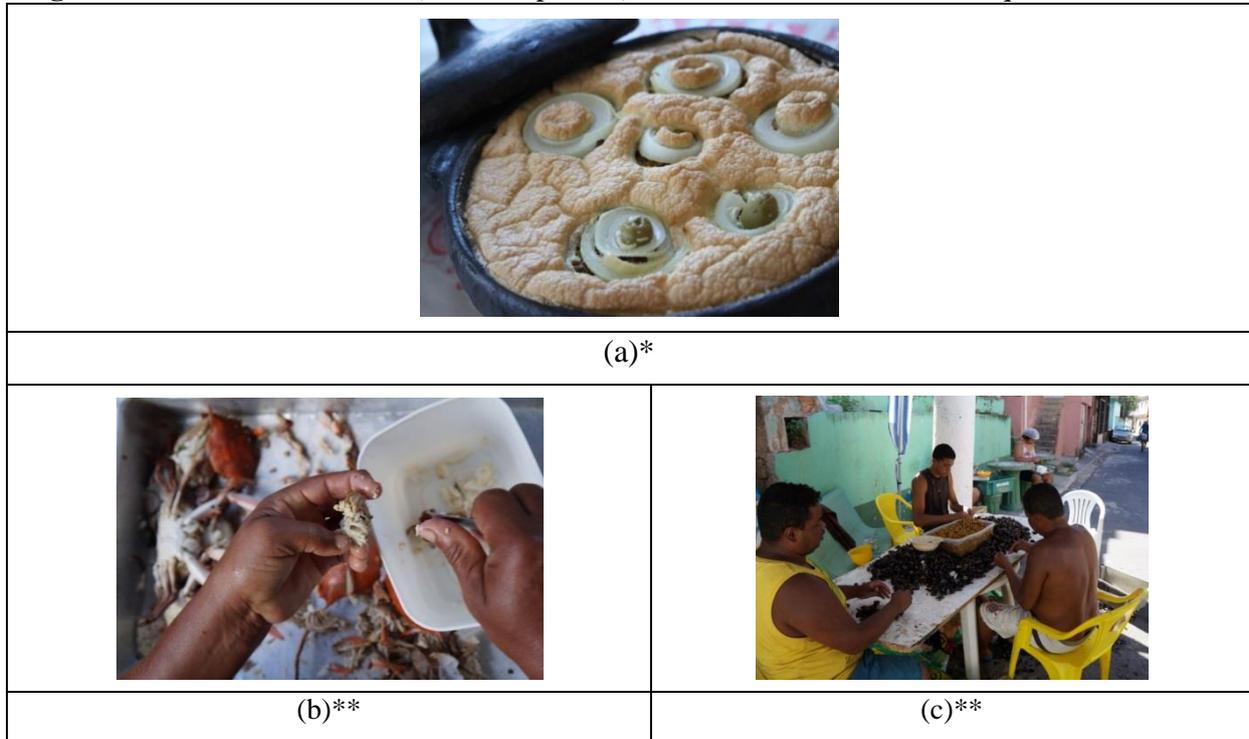
Segundo a Prefeitura Municipal de Vitória, a maioria das casas é própria, de alvenaria, e muitas ainda sem acabamento. A maior parte das famílias vive da pesca, da cata do

¹No site do Governo do Estado e da Prefeitura da Capital é possível encontrar os ingredientes básicos, bem como a forma de preparo da torta. Dentre os principais ingredientes, tem-se: palmito natural, siri desfiado, caranguejo desfiado, camarão, ostra, sururu, badejo desfiado e bacalhau desfiado, bem como cebola, alho, azeite, azeitona, limão, coentro, cebolinha verde e tomate.



caranguejo e de outros mariscos, além do desafio de siri que movimentava o turismo local. A renda média familiar mensal é de 1 a 2 salários mínimos. Tanto a pesca quanto as atividades de desfiar o siri e retirar os mariscos das cascas são artesanais (Figuras 1(b), 1(c)). A Organização das atividades acontece por meio dos próprios moradores. Não há ainda uma formalização.

Figura 1 – Torta de Mariscos (Torta Capixaba), Desfiadeira de Siri e Marisqueiros



Fonte: (a) Foto de divulgação
(b) e (c), Autoria Própria.

Nota: *.Tradicionalmente a torta é assada e servida na panela de barro feita pela Paneleiras de Goiabeiras que é uma IG.

**A atividade de desfiar o siri é passada de geração em geração. E normalmente é feita nas calçadas das casas das moradoras do bairro, com uma pequena faca e vendido por quilo.

Há na região um local que pertence a Prefeitura de Vitória, que foi reformado e entregue em junho de 2016 a então Associação de Pescadores, Marisqueiros e Desfiadeiras da Grande São Pedro (ASPEMADE). Neste local, estão dispostos tanques e bancadas inoxidáveis, cozinha e banheiros. As instalações servem basicamente para o beneficiamento do pescado e cursos de capacitação voltados a esse segmento. Esta seria uma forma de melhorar as condições de trabalho de todos envolvidos na pesca, no desfiar, bem como do preparo das tortas e demais pratos servidos na região. No entanto, estas são ações que envolvem participação não só da comunidade, mas também de órgãos governamentais tais como prefeitura e secretarias de estado.

De acordo com a Secretaria de Estado de Turismo, a Ilha das Caieiras tem se tornado um pólo do turismo gastronômico de Vitória. Restaurantes em construções simples, muitas vezes nas próprias casas dos moradores que junto com a paisagem do mangue e a vista dos Morros do Moxuara e do Mestre Álvaro formam um ambiente com forte potencial turístico. Na Semana Santa o fluxo de turistas aumenta, pois acontece na região o Festival de Torta Capixaba. Este fará em 2018 sua 14ª Edição. Os compradores podem consumir no local ou



levar para consumo em sua residência. O acesso ao local pode ser feito tanto por terra como por mar.

No momento, o estatuto da ASPEMADE passa por revisão e alterações. O atual estatuto faz menção à qualificação dos seus associados, mas não possuem um regulamento de uso formalizado. Inclusive, buscam orientação jurídica, pois enfrentam problemas com a questão ambiental e a falta de regulamentação da profissão de marisqueiros(as).

3. Considerações Finais

Dentre os requisitos básicos para um IG, a Torta de Mariscos (ou torta capixaba) da Ilha das Caieiras apresenta: a história, a notoriedade, a qualidade, a delimitação geográfica da área e a organização dos produtores (mesmo que de forma embrionária).

As principais questões pendentes estão relacionadas à organização dos produtores, pois trata-se de um processo coletivo e participativo, no qual devem ser envolvidos os atores locais, produtores, transformadores da matéria prima, pessoas ligadas ao comércio, ao turismo e ao consumo. Neste caso, o papel da ASPEMADE é fundamental.

No entanto, para a solicitação da IG faz-se necessário a criação do regulamento de uso. E, por se tratar de um produto que permite variações no seu preparo, há a necessidade de se manter as características originais do produto tanto em termos de matérias primas quando em seu preparo. Além do regulamento de uso é necessário que se constitua um conselho regulador e um órgão de controle.

Adicionalmente, no caso da região da Ilha das Caieiras ainda há fatores limitantes como a questão ambiental, pois a região encontra-se em área de preservação. Desta forma, entende-se que a IG serviria como uma forma de, não só agregar valor e consequentes melhorias econômicas e até sociais e culturais para a região em questão, mas também de estratégia para a preservação ambiental. Não se esquecendo da associação com o turismo que provoca o reconhecimento e valorização das culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica promovendo o desenvolvimento regional.

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 04 abr. 2016.

CAROLINO, J.; CAMPOS, A. F.; PAGEL, U. R.; CARDOSO, T. B.. Indicações Geográficas: Potencialidades no Estado do Espírito Santo. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 55. 2017, Santa Maria/RS. Inovação, Extensão e Cooperação para o Desenvolvimento. Anais. Santa Maria: SOBER, 2017.

CURSO Geral à distância de Propriedade Intelectual – DL 101P BR. WIPO/OMPI/INPI, 2014.

DEVENS, N. História da torta capixaba: surgimento do preparo à degustação na Semana Santa. Disponível em: <http://gazetaonline.globo.com/_conteudo/2015/04/cbn_vitoria/reportagens/3893432-historia-da-torta-capixaba-surgimento-do-preparo-a-degustacao-na-semana-santa.html>. Acesso em: 10 jan. 2018.

GOVERNO do Estado do Espírito Santo. Disponível em: <<https://es.gov.br/>>.

PREFEITURA Municipal de Vitória. Disponível em: <<http://www.vitoria.es.gov.br/>>.