

Polo Vale do São Francisco

Volume II – Inventário

Novembro/2013



Secretaria
de Turismo



PERNAMBUCO
GOVERNO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Eduardo Henrique Accioly Campos
Governador do Estado

João Lyra Neto
Vice-Governador do Estado

SECRETARIA DE TURISMO

Alberto Feitosa
Secretário de Turismo

Adailton Feitosa
Secretário Executivo de Turismo

Eugênio Moraes
Secretário Executivo da Unidade de Coordenação do Prodetur Nacional

Salo Bortman
Gerente Geral da Unidade de Coordenação do Prodetur Nacional

EQUIPE TÉCNICA DA UCP PRODETUR NACIONAL - PE

LuisAntonio Abreu Lima da Rosa
Coordenador Geral (Gerenciadora)

Anamélia Almeida Soares
Coordenadora de Monitoramento (Gerenciadora)

Simone Jar
Superintendente Técnica de Turismo

Luciana Sagi
Consultora Especialista em Turismo e Fortalecimento Institucional (Gerenciadora)

Mariza Jordão
Gestora de Projetos de Arquitetura e Patrimônio Histórico

Ana Cláudia Fonseca
Especialista em Arquitetura e Patrimônio Histórico (Gerenciadora)

Tiago Lima
Superintendente de Meio Ambiente

Elizabeth Domingos
Especialista em Meio Ambiente (Gerenciadora)

Carlos Estima
Superintendente de Infraestrutura

Cristiane Viana
Especialista em Infraestrutura (Gerenciadora)

FICHA TÉCNICA

PROFISSIONAIS - BIOMA

Luiz Fernando Ferreira

Coordenador Geral

Antônio Sérgio da Gama Gomes

Especialista em Turismo e Marketing

Maria do Carmo Barêa Coutinho Ferreira

Especialista em Turismo e Meio Ambiente

Patrícia Regina Rossi Cacciatori

Consultora Especialista em Turismo / Coordenação de Pesquisas de Campo

Carla Arouca Belas

Consultora Especialista em Gestão Cultural

Anselmo Cristiano de Oliveira

Consultor Especialista em Sistemas de Informações Geográficas

Sidney Yamamoto

Consultor Especialista em Tecnologia de Informações

Raphael Godoi Rocca

Consultor Especialista em Tecnologia de Informações

Jardel Itocazo

Consultor Especialista em Tecnologia da Informação

PROFISSIONAIS - FIPE

Eliane Teixeira dos Santos

Especialista em Economia do Turismo

Kelly AkemiKajihara

Banco de Dados

PROFISSIONAIS - ZION

Jannyne Barbosa

Diretora

Maria Clara Dias

Consultora

Moara Oliveira Arruda

Coordenação de Pesquisas de Campo

Vitor Hugo Albuquerque

Coordenação de Pesquisas de Campo

PESQUISADORES - BIOMA

André Luiz Oliveira da Silva

Carla Bellas

Cristiano Oliveira

Hanna Jessica Nunes e Silva

Iggor Floriano Araújo

KironMarcely de Souza Gomes

Leonardo Bezerra da Silva

Lívia Bezerra

Luiz Fernando Ferreira

Maria do Carmo Barêa Coutinho Ferreira

Maria Patrícia Freitas de Souza

Paola Piedrabuena

Patrícia Regina Rossi Cacciatori

Tyalla Morgana L. Evangelista

APOIO TÉCNICO E ADMINISTRATIVO - BIOMA

Eduardo Daleffi Barbosa

Lívia Bezerra

Paola Lorena Piedrabuena Gonzalez

Saulo Tormena

FOTÓGRAFOS - BIOMA

Eduardo Adolfo Vasconcelos Cavalcanti

Luiz Fernando Ferreira

Jannyne Barbosa

Brício Santana

ARTE FINAL - BIOMA

Arthur A. da C. Ferreira

SUMÁRIO

REGIÃO TURÍSTICA: VALE DO SÃO FRANCISCO

| | |
|---|-----------|
| MUNICÍPIO: PETROLINA | 11 |
| TIPO: C.2.1 CONJUNTOS ARQUITETÔNICOS SUBTIPOS: C.2.1.1. URBANO..... | 12 |
| 1) NOME OFICIAL: PETROLINA ANTIGA..... | 12 |
| TIPO: C.2.5. ITINERÁRIOS CULTURAIS..... | 13 |
| 2) NOME OFICIAL: ILHA DO RODEADOURO | 13 |
| 3) NOME OFICIAL: BODÓDROMO..... | 14 |
| 4) NOME OFICIAL: BALNEÁRIO DE PEDRINHAS | 16 |
| 5) NOME OFICIAL: ROTEIRO ENOTURÍSTICO 'VAPOR DO VINHO' | 17 |
| 6) NOME OFICIAL: TRILHA DA CAATINGA | 18 |
| TIPO: C.2.7. LUGARES DE MANIFESTAÇÕES DE FÉ SUBTIPOS: C.2.7.6. ROMARIA E PROCISSÃO / ENCONTRO PARA MANIFESTAÇÃO DE FÉ / VISITAÇÃO DE CUNHO RELIGIOSO | 20 |
| 7) NOME OFICIAL: SERRA DA SANTA..... | 20 |
| TIPO: C.2.8. LUGARES DE REFERÊNCIAS À MEMÓRIA | 21 |
| 8) NOME OFICIAL: PRAÇA 21 DE SETEMBRO..... | 21 |
| 9) NOME OFICIAL: PRAÇA DOM MALAN..... | 22 |
| TIPO: C.2.9. FEIRAS/MERCADOS DE CARÁTER CULTURAL | 23 |
| 10) NOME OFICIAL: FEIRA DA AREIA BRANCA | 23 |
| TIPO: C.2.10. ARQUITETURA CIVIL SUBTIPOS: C.2.10.14. OUTRAS ANTIGO AÇOUGUE | 24 |
| 11) NOME OFICIAL: ESPAÇO LULA CARDOSO AYRES..... | 24 |
| TIPO: C.2.13. ARQUITETURA RELIGIOSA | 26 |
| 12) NOME OFICIAL: IGREJA MATRIZ NOSSA SENHORA RAINHA DOS ANJOS..... | 26 |
| 13) NOME OFICIAL: IGREJA CATEDRAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS | 27 |
| TIPO: C.2.16. MARCOS HISTÓRICOS SUBTIPOS: C.2.16.2. REFERÊNCIA À HISTÓRIA | 29 |
| 14) NOME OFICIAL: MARCO ZERO - NÚCLEO DE ORIGEM DA CIDADE | 29 |
| TIPO: C.2.17. OBRAS DE INFRAESTRUTURA..... | 30 |
| 15) NOME OFICIAL: ESTAÇÃO FERROVIÁRIA DE PETROLINA..... | 30 |
| 16) NOME OFICIAL: PONTE PRESIDENTE DUTRA..... | 31 |
| 17) NOME OFICIAL: ORLA FLUVIAL DE PETROLINA | 33 |
| TIPO: C.2.20. MUSEU/MEMORIAL | 34 |
| 18) NOME OFICIAL: MUSEU DO SERTÃO | 34 |
| TIPO: C.2.21. BIBLIOTECA..... | 35 |
| 19) NOME OFICIAL: BIBLIOTECA PÚBLICA MUNICIPAL CID CARVALHO | 35 |
| TIPO: C.2.22. CENTROS CULTURAIS/CASAS DE CULTURA/GALERIAS | 36 |
| 20) NOME OFICIAL: OFICINA DO ARTESÃO MESTRE QUINCAS..... | 36 |
| 21) NOME OFICIAL: CENTRO DE ARTE E CULTURA ANA DAS CARRANCAS | 38 |
| TIPO: C.2.23. TEATROS/ANFITEATROS | 39 |
| 22) NOME OFICIAL: TEATRO DONA AMÉLIA..... | 39 |
| C.2.25. GASTRONOMIA TÍPICA E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS..... | 40 |
| 23) NOME: PAÇOCA..... | 40 |

| | |
|---|----|
| 24)NOME: FRUTAS DA REGIÃO | 41 |
| 25)NOME: KAFTA DE BODE COM QUEIJO COALHO..... | 41 |
| 26)NOME: SURUBIM GRELHADO | 42 |
| 27)NOME: MOQUECA DE SURUBIM..... | 42 |
| 28)NOME: GALINHA DE CABIDELA | 43 |
| 29)NOME: RAPADURA BATIDA | 44 |
| 30)NOME: CARI - PEIXE TÍPICO DO RIO SÃO FRANCISCO | 44 |
| 31)NOME: SURUBIM DEFUMADO..... | 45 |
| 32)NOME: BAIÃO DE DOIS..... | 46 |
| 33)NOME: PERNIL DE CARNEIRO..... | 46 |
| 34)NOME: CARNE DE SOL..... | 47 |
| 35)NOME: MELAÇO | 47 |
| 36)NOME: BODE ASSADO | 48 |
| 37)NOME: CALABRESA DE BODE..... | 48 |
| 38)NOME: TIJOLO | 49 |
| 39)NOME: PETA..... | 49 |
| 40)NOME: CAMBRAIA..... | 50 |
| 41)NOME: BUCHADA DE BODE | 50 |
| 42)NOME: FRUTICULTURA IRRIGADA - UVAS E MANGAS..... | 51 |
| 43)NOME: BODE DEFUMADO..... | 52 |
| TIPO: C.2.26. ARTESANATO/TRABALHOS MANUAIS SUBTIPOS: C.2. 26.2. ESCULTURA | 52 |
| 44)NOME: CARRANCA..... | 52 |
| TIPO: C.2.28. FORMAS DE EXPRESSÃO | 53 |
| 45)NOME OFICIAL: GRUPO MATINGUEIROS | 53 |
| 46)NOME OFICIAL: VIOLEIRO | 54 |
| 47)NOME OFICIAL: QUADRILHAS JUNINAS..... | 54 |
| 48)NOME OFICIAL: REISADO..... | 55 |
| 49)NOME OFICIAL: CONGADA..... | 55 |
| 50)NOME OFICIAL: SAMBA DE VÉIO | 56 |
| 51)NOME OFICIAL: GRUPO DA ASSOCIAÇÃO ARTE E CULTURA MARACATUJABA | 57 |
| 52)NOME OFICIAL: DANÇA DE SÃO GONÇALO..... | 57 |
| 53)NOME OFICIAL: BAQUE OPARÁ – GRUPO PERCUSSIVO | 58 |
| TIPO: C.2.29. PERSONALIDADES | 58 |
| 54)NOME: GÉRSO GUERREIRO – ARTISTA PLÁSTICO | 58 |
| 55)NOME: ANTÔNIO DE MENEZES LISBOA (LISBOA) | 59 |
| 56)NOME: UILTON PEREIRA DE MEDEIROS..... | 60 |
| 57)NOME: ROQUE GOMES DA ROCHA ("ROQUE SANTEIRO") – MESTRE ARTESÃO | 60 |
| 58)NOME: ISAIAS RODRIGUES MORORÓ - PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DO BODÓDROMO..... | 61 |
| 59)NOME: GABRIEL PEREIRA FILHO - "BIU DOS ANJOS" | 62 |
| 60)NOME: FRANCISCO SOARES DOS SANTOS - "O GAGO" | 62 |
| 61)NOME: CARINA LACERDA – ARTESANATO EM MADEIRA..... | 63 |

| | |
|---|-----------|
| 62)NOME: JOSEILSON DOS SANTOS BARBOSA ("O PINTOR")..... | 64 |
| 63)NOME: MARIA DA CRUZ - FILHA DE ANA DAS CARRANCAS | 65 |
| TIPO: C.4.2. CENTRO DE PESQUISA..... | 65 |
| 64)NOME OFICIAL: CENTRO DE PESQUISA EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA | 65 |
| TIPO: C.4.7. VIVEIRO | 66 |
| 65)NOME OFICIAL: PARQUE ZOOBOTÂNICO | 66 |
| TIPO: C.5.1. FEIRAS/EXPOSIÇÕES | 67 |
| 66)NOME OFICIAL: FENAGRI - FEIRA NACIONAL DA AGRICULTURA IRRIGADA | 67 |
| 67)NOME OFICIAL: FEINCARTES - FEIRA INTERNACIONAL DE ARTESANATO E DECORAÇÃO | 68 |
| TIPO: C.5.4. FESTIVAIS/SHOWS | 69 |
| 68)NOME OFICIAL: FESTIVAL DE MÚSICA GERALDO AZEVEDO | 69 |
| 69)NOME OFICIAL: ALDEIA DO VELHO CHICO - FESTIVAL DE ARTES DO VALE DO SÃO FRANCISCO | 69 |
| 70)NOME OFICIAL: RAIZ E REMIX - FESTA DA CULTURA POPULAR E SUAS RELEITURAS | 70 |
| 71)NOME OFICIAL: NA ESTRADA SABORES DE PERNAMBUCO - FESTIVAL GASTRONÔMICO..... | 71 |
| TIPO: C.5.8. DESFILES/PASSEATAS | 72 |
| 72)NOME OFICIAL: DESFILE 21 DE SETEMBRO..... | 72 |
| TIPO: C.5.9. ENCONTROS TEMÁTICOS | 72 |
| 73)NOME OFICIAL: MOTO CHICO - ENCONTRO DE MOTOCICLISTAS NO VALE DO SÃO FRANCISCO..... | 72 |
| 74)NOME OFICIAL: CLISERTÃO - CONGRESSO INTERNACIONAL DO LIVRO, LEITURA E LITERATURA NO SERTÃO..... | 73 |
| TIPO: C.5.10. FESTAS/CELEBRAÇÕES | 74 |
| 75)NOME OFICIAL: FESTA DE REIS (REISADO)..... | 74 |
| 76)NOME OFICIAL: FREVANÇA NO VALE DOS VINHOS – CARNAVAL DE PETROLINA..... | 74 |
| 77)NOME OFICIAL: SÃO JOÃO DOS BAIROS | 75 |
| 78)NOME OFICIAL: FESTA DE NOSSA SENHORA RAINHA DOS ANJOS | 75 |
| 79)NOME OFICIAL: FESTA DE SANTO ANTÔNIO DA ILHA DO MASSANGANO | 76 |
| 80)NOME OFICIAL: JECANA DO CAPIM | 76 |
| 81)NOME OFICIAL: SÃO JOÃO DO VALE | 77 |
| 82)NOME OFICIAL: MISSA DO VAQUEIRO | 78 |
| 83)NOME OFICIAL: VAQUEJADA DE PETROLINA..... | 79 |
| REGIÃO TURÍSTICA: VALE DO SÃO FRANCISCO | |
| MUNICÍPIO: LAGOA GRANDE..... | 81 |
| TIPO: C.2.5. ITINERÁRIOS CULTURAIS..... | 81 |
| 1)NOME OFICIAL: ILHA DO PONTAL E CAPELA NOSSA SENHORA DOS REMÉDIOS | 82 |
| NOME POPULAR: ILHA DO PONTAL..... | 82 |
| TIPO: C.2.13. ARQUITETURA RELIGIOSA SUBTIPOS: C.2.13.1. IGREJA | 83 |
| 2)NOME OFICIAL: PARÓQUIA NOSSA SENHORA AUXILIADORA..... | 83 |
| TIPO: C.2.14. ARQUITETURA INDUSTRIAL/AGRÍCOLA..... | 84 |
| 3)NOME OFICIAL: VITIVÍCOLA SANTA MARIA..... | 84 |
| 4)NOME OFICIAL: ADEGA BIANCHETTI TEDESCO LTDA..... | 85 |
| TIPO: C.2.25. GASTRONOMIA TÍPICA E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS..... | 86 |

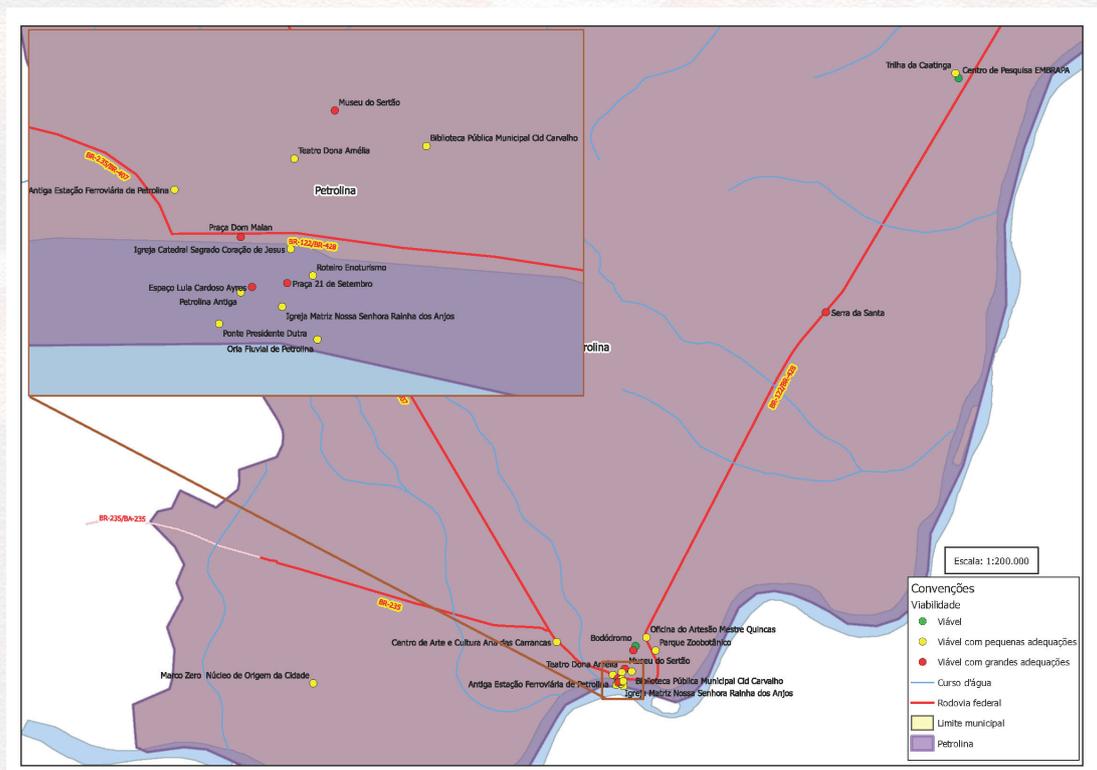
| | |
|---|------------|
| 5)NOME: BODE COM MACAXEIRA | 86 |
| 6)NOME: BUCHADA DE BODE | 87 |
| 7)NOME: PAÇOCA | 87 |
| 8)NOME: RUBACÃO – BAIÃO-DE-DOIS | 88 |
| 9)NOME: BOLO DE MASSA PUBA | 88 |
| 10)NOME: DOCE DE JERIMUM | 89 |
| 11)NOME: SURUBIM..... | 89 |
| 12)NOME: UVAS | 90 |
| 13)NOME: VINHOS | 91 |
| 14)NOME: PIAU..... | 92 |
| TIPO: C.2.28. FORMAS DE EXPRESSÃO | 93 |
| 15)NOME OFICIAL: BANDA DE PÍFANO | 93 |
| 16)NOME OFICIAL: DANÇA DE SÃO GONÇALO..... | 93 |
| 17)NOME OFICIAL: QUADRILHA..... | 93 |
| 18)NOME OFICIAL: XAXADO..... | 94 |
| 19) NOME OFICIAL: CONGADA | 95 |
| TIPO: C.2.29. PERSONALIDADES | 96 |
| 20)NOME: IZANETE BIANCHETTI TEDESCO - ENÓLOGA..... | 96 |
| TIPO: C.4.2. CENTRO DE PESQUISA..... | 97 |
| 21)NOME OFICIAL: VITITECA..... | 97 |
| 22)NOME OFICIAL: ENOTECA LUIGI PÉRSICO | 98 |
| TIPO: C.2.14. ARQUITETURA INDUSTRIAL/AGRÍCOLA..... | 99 |
| 23)NOME OFICIAL: DUCCOS VINÍCOLA COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA. | 99 |
| 24) NOME OFICIAL: VITIVINÍCOLA LAGOA GRANDE LTDA. - VINHOS GARZIERA..... | 100 |
| 25)NOME OFICIAL: Vinhuva Fest..... | 101 |
| REGIÃO TURÍSTICA: VALE DO SÃO FRANCISCO | |
| MUNICÍPIO: SANTA MARIA DA BOA VISTA | 103 |
| TIPO: C.2.1. CONJUNTOS ARQUITETÔNICOS..... | 103 |
| 1)NOME OFICIAL: CONJUNTO ARQUITETÔNICO - CENTRO HISTÓRICO | 104 |
| TIPO: C.2.5. ITINERÁRIOS CULTURAIS SUBTIPOS: C.2.5.1. HISTÓRICO..... | 105 |
| 2)NOME OFICIAL: MONTE CARMELO | 105 |
| TIPO: C.2.8. LUGARES DE REFERÊNCIAS À MEMÓRIASUBTIPOS: C.2.8.4. LOCAL HISTÓRICO | 106 |
| 3)NOME OFICIAL: POSTE GRANDE..... | 106 |
| TIPO: C.2.13. ARQUITETURA RELIGIOSA SUBTIPOS: C.2.13.1. IGREJA..... | 108 |
| 4)NOME OFICIAL: IGREJA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO | 108 |
| TIPO: C.2.20. MUSEU/MEMORIAL | 109 |
| 5)NOME OFICIAL: MUSEU CORIPÓS | 109 |
| TIPO: C.2.25. GASTRONOMIA TÍPICA E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS..... | 110 |
| 6)NOME: BUCHADA | 110 |
| 7)NOME: DOCE DE MANGA..... | 111 |
| 8) NOME: CARI NA TELHA..... | 111 |

| | |
|---|-----|
| 9)NOME: BODE ASSADO | 112 |
| 10)NOME: BAIÃO DE DOIS | 112 |
| 11)NOME: CARI DEFUMADO | 113 |
| 12)NOME: FRUTAS DA REGIÃO | 113 |
| 13)NOME: PIAU | 113 |
| 14)NOME: SURUBIM | 114 |
| 15)NOME: VINHOS E UVAS | 115 |
| TIPO: C.2.26. ARTESANATO/TRABALHOS MANUAIS | 116 |
| 16)NOME: JOÃO BOSCO NASCIMENTO | 116 |
| 17)NOME: ANTÔNIO FRANCISCO PEDROSO – ARTESANATO EM SUCATA..... | 117 |
| TIPO: C.2.28. FORMAS DE EXPRESSÃO | 117 |
| 18)NOME OFICIAL: BANDA DE PÍFANO | 117 |
| 19)NOME OFICIAL: QUADRILHAS..... | 118 |
| 20)NOME OFICIAL: CAPIMLELE | 119 |
| 21)NOME OFICIAL: XAXADO..... | 119 |
| 22)NOME OFICIAL: REISADO..... | 119 |
| 23) NOME OFICIAL: PROJETO UMA NOITE COM LUIZ GONZAGA..... | 120 |
| 24) NOME OFICIAL: SERESTA DA MULHER BOAVISTANA..... | 120 |
| TIPO: C.2.29. PERSONALIDADES | 121 |
| 25)NOME: PEDRO SEVERINO FILHO - POPULAR: PEU | 121 |
| 26)NOME: JOSÉ MENDONÇA FILHO – ORGANIZADOR DA FESTA DOS VAQUEIROS | 122 |
| TIPO: C.4.8. OUTRAS | 122 |
| 27)NOME OFICIAL: FAZENDA MILANO – VITIVINÍCOLA BOTTICELLI | 122 |
| TIPO: C.5.10. FESTAS/CELEBRAÇÕES | 124 |
| 28)NOME OFICIAL: SERENATA DA RECORDAÇÃO | 124 |
| 29)NOME OFICIAL: FESTA DOS VAQUEIROS | 124 |



Região Turística: Vale do São Francisco

Município: Petrolina



Tipo: C.2.1. Conjuntos Arquitetônicos
Subtipos: C.2.1.1. Urbano



1) Nome oficial: Petrolina Antiga

Nome popular: Petrolina Antiga

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.240460

Longitude: -40.301016

Endereço: Rua Barbosa de Lima - Centro – CEP: 56.302-020.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: “Conjunto de edificações do século XX, com influência de expressões arquitetônicas eruditas do século XIX. No local, funcionou a Usina de Descaroçamento de Algodão, um dos marcos da ascensão econômica da família Coelho. Era utilizado também como depósito de algodão e mamona, que seguiam para as indústrias de fabricação de óleo. Na rua principal do entretenimento noturno na Petrolina Antiga, encontra-se o antigo açougue da cidade. Construído em 1927 pelo Prefeito Alcides Padilha, o local já sediou, na década de 70, a Agremiação dos Universitários Petrolinenses (AGRUPE) e, desde 1º de agosto de 1981, é o Espaço Lula Cardoso Ayres, homenageando artista pernambucano que se destacou nas artes plásticas, amigo de Cândido Portinari, de quem recebeu grande influência. Atualmente, o prédio é a sede do grupo Matingueiros, banda com músicas próprias baseadas na cultura popular pernambucana, baiana e de todo o nordeste. A construção tem belos elementos decorativos, que podem ser percebidos no coroamento da platibanda e nas portas que evidenciam a criatividade na sua composição. Petrolina Antiga é o bairro mais antigo da cidade, onde podem ser observadas as ruas do início do desenvolvimento da cidade de Petrolina.”

Fonte: Prefeitura de Petrolina

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 – Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Havendo uma melhoria na infraestrutura e na segurança, Petrolina Antiga poderia ser incluída em roteiros culturais, já que a beleza e importância do bairro são destacadas pelos turistas que visitam a cidade.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e pesquisa secundária no site da Prefeitura de Petrolina, <http://www.petrolina.pe.gov.br/2010/cidade/PetrolinaAntiga.html>.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais

Subtipos: C.2.5.5. Outros Vinculado à Gastronomia



2) Nome oficial: Ilha do Rodeador

Nome popular: Ilha do Rodeador

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -9.275682

Longitude: -40.344606

Endereço: Acesso Estrada da Tapera, Travessia do Almizão/ Travessia do Juarez – CEP: 56.300-000.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: “É uma das principais opções de lazer no município. Situa-se no centro do leito do Rio São Francisco, próxima à Ilha do Massangano. Sua praia é formada por areias finas e douradas, havendo grande concentração de bares e pequenos restaurantes. Dispõe de áreas para banho, energia

elétrica, telefone, banheiros, travessia de barco 24 horas, piers de embarque e desembarque, espaço para a prática de esportes na areia, passeios de barcos, aluguel de barracas, bem como comidas típicas, principalmente, peixes pescados no Rio São Francisco, a exemplo do peixe assado na folha de bananeira e acarajé da Bahia.”
Fonte: Prefeitura de Petrolina.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 3 - Média: intensidade e fluxo

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário.

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 24 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Localização: Rio São Francisco.

REFERÊNCIAS: Site: Prefeitura Municipal de Petrolina: <http://www.petrolina.pe.gov.br>.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais

Subtipos: C.2.5.5. Outros Vinculado à Gastronomia



3)Nome oficial: Bodódromo

Nome popular: Bodódromo

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Associação formada pelos proprietários dos restaurantes

Latitude: -9.225250

Longitude: -40.293550

Endereço: Av. São Francisco - Areia Branca – CEP: 56.300-000.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Criado em 2000, trata se de um complexo gastronômico ao ar livre, formado por 10 restaurantes que compõem seu cardápio com a tradicional carne de bode. No início, vendia-se bastante carne de bode, atualmente os estabelecimentos oferecem também a carne de carneiro, que por ser considerada mais macia é muito apreciada pelos consumidores em geral. Carnes de bode e de carneiro integram a composição de pratos variados: linguíça, buchada, sarapatel, pizza de bode, cozido de bode, bode assado, bode defumado e Kafta de Bode com Queijo Coalho. A maioria dos pratos são acompanhados pela típica culinária nordestina: macaxeira, arroz, feijão de corda, purê de macaxeira e pirão de bode. O cardápio também inclui os vinhos finos produzidos na região do Vale do São Francisco. Além da culinária e do bom atendimento, o espaço oferece conforto, segurança, estacionamento, área para shows e quiosques de artesanato. Para aqueles que não apreciam a carne de bode ou carneiro, há outras especialidades como os pratos feitos a base de surubim e cari, peixes do Rio São Francisco. Fonte: Prefeitura de Petrolina (www.petrolina.pe.gov.br).

Potencial de atratividade do elemento: 2 - Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 4 - Grande Fluxo

Representatividade: 4 - Elemento singular, raro

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 28 – V – Viável

OBSERVAÇÕES: Composto por 10 restaurantes, o espaço oferece conforto, segurança, estacionamento, área para shows e quiosques de artesanato.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e pesquisa secundária no site da Prefeitura de Petrolina, <http://www.petrolina.pe.gov.br/2010/cidade/Bododromo.html>.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais
Subtipos: C.2.5.5. Outros Vinculado à Gastronomia



4) Nome oficial: Balneário de Pedrinhas

Nome popular: Balneário de Pedrinhas

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -9.274842

Longitude: -40.324307

Endereço: Pedrinhas. Fone: (87) 9161 - 6297 Func.: diariamente, das 7h às 19h.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: “O balneário situa-se a 33,5 km do centro comercial, possui areia fina e branca e pequenos seixos de coloração dourada no rio, de onde provém o nome Pedrinhas. Balneável, com existência de moderada correnteza, média profundidade e pequenas marolas, tem possibilidade de ancoragem natural para pequenas e médias embarcações. E para completar o cenário de tranquilidade, Pedrinhas oferece aos turistas dez restaurantes com bebidas e comidas típicas, tendo como especialidade peixes.” Fonte: Prefeitura de Petrolina.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário.

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: “Na ilha existe uma colônia de pescadores, os quais também cultivam parte das iguarias utilizadas nos pratos na ilha localizada em frente ao Balneário, conhecida como Ilha do Pico.” Fonte: Prefeitura de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Mapa Turístico de Petrolina, Prefeitura de Petrolina
<http://www.petrolina.pe.gov.br/>.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais
Subtipos: C.2.5.5. Outros - Roteiro Enoturismo



5) Nome oficial: Roteiro Enoturístico ‘Vapor do Vinho’

Nome popular: Rota do Vinho

CNPJ: 07.324.805/0001-30

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Empresa: Operadora de Receptivo Rafhatur

Latitude: -9.400422

Longitude: -40.499893

Endereço: Rua Joaquim Nabuco, 61 - Centro – CEP: 56302-140.

Endereço eletrônico (e-mail): atendimentorafhatur@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): www.rafhatur.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: “Trata-se de um passeio de barco que faz o percurso pelo Rio São Francisco com o fim de mostrar as etapas de produção de vinho na região. O percurso turístico inclui a “barragem de Sobradinho, fazendo a eclusagem e chegando ao maior lago artificial do mundo, indo em direção à Fazenda de Produção de Manga e Uva Fortaleza e à Vinícola Ouro Verde, onde os visitantes conhecem o PackingHouse e todo o processo de produção da uva vinífera e a elaboração do vinho.” Fonte: Prefeitura de Petrolina (www.petrolina.pe.gov.br).

Potencial de atratividade do elemento: 3 – Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade.

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 2 - Em estado precário.

TOTAL: 24 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Roteiro comercializado aos sábados, mas atende demandas específicas durante a semana. Disponibilidade de material promocional no Centro de Informações no Aeroporto Nilo Coelho, além de parcerias com operadores de turismo estaduais e nacionais.

Roteiro: 08h - Concentração na Praça 21 de Setembro (por trás da Prefeitura de Petrolina); 08h30min - Saída do passeio via terrestre; 09h10min - visita enoturística à Vinícola Miolo (Casa Nova/ BA); 10h50min - visita à Fazenda Fortaleza/ produção de frutas do Vale; 11h40min - passeio panorâmico na Barragem de Sobradinho/BA; 12h30min - Almoço no Bodódromo (não incluso no pacote); 14h - City tour panorâmico Petrolina/Juazeiro; 16h30min - encerramento do passeio; 17h - chegada ao local de desembarque. Valor de R\$90,00 por pessoa, incluindo taxas de visitação.

REFERÊNCIAS: Rafael Leôncio, proprietário da Operadora Rafhatur, e pesquisa secundária no site da Prefeitura de Petrolina, www.petrolina.pe.gov.br.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais
Subtipos: C.2.5.5. Outros Natural/Trilha



6) Nome oficial: Trilha da Caatinga

Nome popular: Trilha da Caatinga

CNPJ: 00.348.003/0041-08

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Empresa

Latitude: -9.041852

Longitude: -40.191294

Endereço: BR-428, Km 152, Zona Rural, C.P. 23 – CEP: 56.302-970.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: “Para despertar na sociedade a necessidade de preservação da Caatinga, a Embrapa Semiárido de Petrolina implantou uma Trilha Ecológica no meio do sertão. A trilha ocupa uma área de quase mil quilômetros quadrados e revela aos visitantes um pouco da beleza da fauna nordestina. Ao longo de uma caminhada de 300 metros, os visitantes encontram placas indicativas que informam o nome científico e popular, além da principal utilização da planta. São seis estações, identificadas por árvores representativas da Caatinga, como Baraúna, Facheiro, Faveleira, Umburana de Cambão, Umbuzeiro e Pau-Ferro. As estações são espaços maiores de parada obrigatória, onde um guia passa informações sobre cada espécie, sua importância ecológica, valor econômico, potencial alimentar, forrageiro ou frutífero, bem como a necessidade de conservação. A Trilha Ecológica é composta por trinta espécies nativas da caatinga. As plantas possuem diversas utilidades, como remédios, alimento para animais e para o homem, matéria-prima na confecção de vários produtos, dentre outras. O umbuzeiro, por exemplo, é uma das plantas representativas do sertão. Na época do cultivo, torna-se fonte de renda para muitas famílias. O fruto é comercializado *in natura*, além de possibilitar a produção de umbuzada, cocadas, sucos, geléias etc. Já a Umburana de Cambão é bastante utilizada pelos artesãos para fazer carrancas.” Fonte: Embrapa.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Faz parte do processo de visita da Embrapa. Inclui recepção e apresentação de vídeo institucional, visita às instalações e informações sobre a flora e fauna da caatinga, visita à trilha e informações sobre o Bioma Caatinga e educação ambiental. Para agendar visita pode-se usar a página na internet, www.cptsa.embrapa.br.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Elder, (87) 3866-3646 (87) 9601-0205 ou elder.rocha@embrapa.br.

Tipo: C.2.7. Lugares de manifestações de fé
Subtipos: C.2.7.6. Romaria e procissão / Encontro para manifestação de fé /
Visitação de cunho religioso



7) Nome oficial: Serra da Santa

Nome popular: Serra da Santa

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Diocese

Latitude: -9.115807

Longitude: -40.232522

Endereço: BR-407, Comunidade Serra da Santa – CEP: 56.302-970.

Endereço eletrônico (e-mail): curia@diocesedepetrolina.org.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.diocesedepetrolina.org.br>

Descritivo das especificidades do atrativo: Em 1950, Paulo Sobrônio, de Pau d'Arco, trouxe do Rio de Janeiro a imagem de Nossa Senhora de Lourdes e a colocou na gruta. As terras pertenciam a Padre Zequinha de Petrolina, que mobilizou a comunidade para construir a capela. Para chegar até a capela, é preciso subir 98 degraus. No local, além de um espaço para as imagens dos santos, também estão dispostos artigos de fiéis na sala dos milagres, onde existem objetos familiares e as pessoas fazem preces para parentes falecidos. A população diz que havia muitos acidentes naquela estrada, e que, depois que a imagem da santa foi colocada lá, eles diminuíram.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 2 - Apoiado por uma pequena parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 1 - Estado de conservação péssimo

Infraestrutura: 1 - Inexistente

Acesso: 2 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 13 – VG – Viável com grandes adequações

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS: Maria Francineide Nunes da Silva, (87) 8827-5135, (87) 9600-0225.

Tipo: C.2.8. Lugares de referências à memória

Subtipos: C.2.8.3. Ritual e celebração



8)Nome oficial: Praça 21 de Setembro

Nome popular: Praça 21 de Setembro

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.240264

Longitude: -40.300037

Endereço: Entre as ruas Joaquim Nabuco e Marechal Clementino – Centro – CEP: 56.304-040

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Praça 21 de Setembro foi palco dos grandes carnavais que aconteciam em Petrolina até a década de 90. Possui, em seu entorno, outros marcos da história da cidade, como o prédio do Antigo Cine-Teatro de Petrolina e o prédio da Sociedade 21 de Setembro. O passeio da praça é todo em brita, dividido em jardins com formas geométricas e lâmpões que lembram as décadas passadas. Também se encontra na praça o Coreto da Praça 21 de Setembro, projetado pelo arquiteto Cosme Cavalcanti, que tinha como objetivo estimular atividades culturais no local. Ainda hoje acontecem na Praça 21 de Setembro, no mês de fevereiro, o Carnaval e o Baile Municipal, com concursos de fantasias e apresentações de frevo.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 – Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL:20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: A Praça 21 de Setembro é um local de grande importância para os petrolinenses e é palco não apenas de eventos, mas também de atividades culturais e sociais da cidade.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico realizado pela Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.2.8. Lugares de referências à memória
Subtipos: C.2.8.4. Outros núcleos de origem da fundação da cidade.



9)Nome oficial: Praça Dom Malan

Nome popular: Praça Dom Malan

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: N.I.

Latitude: -9.235586

Longitude: -40.300113

Endereço: Praça Dom Malan – Centro – CEP: 56.302-330.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br/2010

Descritivo das especificidades do atrativo: A Praça Dom Malan leva o nome do primeiro Bispo, Dom Antônio Maria Malan, pessoa fundamental no desenvolvimento da cidade de Petrolina, através de suas contribuições no período de 1924-1931. Ao redor da praça, localizam-se os maiores feitos do Bispo, como a construção da Catedral de

Petrolina e o Sagrado Coração de Jesus. Com a colaboração dos diocesanos e de outros amigos, construiu a catedral com linhas góticas. Trouxe da Itália para Petrolina as irmãs salesianas, cuja casa e colégio foram fundados em 1926. Construiu o Palácio Diocesano, iniciado em 1925. Fundou o ginásio Dom Bosco, em instalações situadas na Rua Dr. José Mariano, ao lado direito da sua residência, o chamado Chalé ou Palacinho, em 1927. Foi uma época fundamental para o processo de urbanização e desenvolvimento da Cidade de Petrolina.

Conjunto de atrativos arquitetônicos e culturais da cidade de Petrolina, como o conjunto do Colégio Nossa Senhora Auxiliadora, com seusteatro e capela. Além do Centro Cultural Dom Bosco, a Concha Acústica da Praça Dom Malan, a sede dos Correios e a sede da Prefeitura Municipal de Petrolina.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 – Fluxo Turístico Insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Neste ano será inaugurado o monumento “O Presente de Padre Cícero a Dom Malan”. A criação do novo monumento é de iniciativa da Prefeitura de Petrolina e será executada pelos artistas plásticos Ledo Ivo e Dário Peixoto. O monumento “O Presente de Padre Cícero a Dom Malan” simboliza a doação de um relógio feita por Padre Cícero à Diocese de Petrolina, no início do século XX, fato comprovado em matéria jornalística do Jornal “O Pharol”, no dia 05 de abril de 1929. Em junho de 1931, o relógio foi instalado e inaugurado na Catedral de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Pesquisa secundária Fonte: Cavalcante, Francisco José P., DIOCESE DE PETROLINA, Petrolina, 2004.

Tipo: C.2.9. Feiras/mercados de caráter cultural



10) Nome oficial: Feira da Areia Branca

Nome popular: Feira da Areia Branca

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -9.230103

Longitude: -40.293997

Endereço: Rua da Polônia – Areia Branca – CEP: 56328-370.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A feira da Areia Branca é uma feira livre onde são comercializados vários produtos, como frutas, verduras, peixes, carne, lanches e confecções. Oferece acesso à riqueza de frutas ofertadas na região. Totalmente setorizada, nela podem ser encontrados os peixes e frutas da região. De acordo com feirantes, já existe há mais de 30 anos.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: É a feira mais conhecida de Petrolina. Lá são encontrados produtos de boa qualidade.

REFERÊNCIAS: Entrevistas com Feirantes e pesquisa secundária no Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.2.10. Arquitetura Civil
Subtipos: C.2.10.14. Outras Antigo Açougue



11) Nome oficial: Espaço Lula Cardoso Ayres

Nome popular: Antigo Açougue / Sede Grupo Matingueiros

CNPJ: N.I.

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Grupo Matingueiros

Latitude: -9.240321

Longitude: -40.300851

Endereço: Rua Barbosa Lima, Petrolina Antiga - CEP: 56.302-020

Endereço eletrônico (e-mail): matingueiros@hotmail.com;
matingueiros2005@yahoo.com.br

Sítio eletrônico (site/página web):N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: Na rua principal da Petrolina Antiga, encontra-se o antigo açougue da cidade, construído em 1927, pelo Prefeito Alcides Padilha. Desde 1º de agosto de 1981, é o Espaço Lula Cardoso Ayres, que homenageia o artista pernambucano que se destacou nas artes plásticas, amigo de Cândido Portinari, de quem recebeu grande influência. A construção tem belos elementos decorativos, que podem ser percebidos no coroamento da platibanda e nas portas que evidenciam a criatividade na sua composição. Atualmente, o prédio é a sede do grupo Matingueiros, banda com músicas próprias baseadas na cultura popular pernambucana, baiana e de todo o nordeste.

Potencial de atratividade do elemento: 1 – Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual:1 – Fluxo Turístico Insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Indicado como Bom

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 2 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 2 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 17 - VG– Viável com grandes adequações

OBSERVAÇÕES: O Espaço Lula Cardoso também é utilizado por grupos da sociedade civil e é ligado à cultura, para a realização de reuniões ou ensaios, sendo os agendamentos feitos de acordo com a disponibilidade do local. Não foi possível entrar no local. Fomos informadas por pessoas que trabalhavam nas redondezas que o local funciona como depósito do Grupo Matingueiros.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Sr. Valdir, administrador do Museu Memorial.

Tipo: C.2.13. Arquitetura religiosa
Subtipos: C.2.13.1Igreja



12)Nome oficial: Igreja Matriz Nossa Senhora Rainha dos Anjos

Nome popular: Igreja Nossa Senhora Rainha dos Anjos

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros

Latitude: -9.240612

Longitude: -40.300410

Endereço: Praça Centenário, Centro – CEP: 56.302-120.Telefone:(87) 3861-4288

Endereço eletrônico (e-mail): curia@diocesedepetrolina.org.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.diocesedepetrolina.org.br>

Descritivo das especificidades do atrativo: “Foi a primeira igreja de Petrolina. Sua construção iniciou-se em 1858, sendo concluída em 1906 em estilo neocolonial, por um frade capuchinho chamado Frei Henrique de Castel São Pedro. Tem como padroeira Nossa Senhora Rainha dos Anjos, padroeira da cidade, tendo sua imagem vindo da Ilha da Madeira (Portugal) há mais de 200 anos. Situa-se no bairro atualmente denominado de Petrolina Antiga, por ter sido a localização onde construíram as primeiras residências. Ao lado, encontra-se a Praça do Centenário da Cidade e a pedra principal, da qual foi retirada a matéria prima para a construção da Catedral e de onde talvez tenha advindo o nome de Petrolina.” Fonte: Prefeitura de Petrolina.

O primeiro vão serve de presbitério. A nave central foi edificada sob a administração do missionário cearense, discípulo do Padre Ibiapina, Padre Henrique José Cavalcante, em 1871. Os demais elementos (corredores laterais, torres) foram sendo agregados aos poucos. No início da segunda década do século XX, o templo já possuía a atual aparência. Nos anos setenta do século passado, foi edificado um salão, depois transformado em sacristia. A matriz tem uma arquitetura simples, muito típica dos sertões nordestinos no final do século XIX. A padroeira da igreja é uma bela imagem do século XVIII.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 4 – Em ótimas condições

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

Portaria / Instrução / Deliberação: 22.647 de 19/09/2000

Portaria / Instrução / Deliberação: FUNDARPE - Bem tombado Estadual.

OBSERVAÇÕES: Func.: segunda à sexta das 9h às 11h30min e das 14h às 18h; sábado das 9h às 11h. O acesso se dá pela Secretaria. Missas: segunda a sexta às 17h; sábado às 19h30min e domingo às 7h30min.

REFERÊNCIAS: Prefeitura de Petrolina
Site:<http://www.petrolina.pe.gov.br/2010/cidade/IgrejaMatriz.html>.

Tipo: C.2.13 Arquitetura religiosa
Subtipos: C.2.13.3. Catedral



13)Nome oficial: Igreja Catedral Sagrado Coração de Jesus

Nome popular: Catedral

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Diocese de Petrolina

Latitude: -9.235761

Longitude: -40.300286

Endereço: Praça Dom Malan, Bairro: Centro – CEP: 56.302-330. Fone.: (87) 3861-3804

Endereço eletrônico (e-mail): curia@diocesedepetrolina.org.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.diocesedepetrolina.org.br>

Descritivo das especificidades do atrativo: “Inaugurada no ano de 1929 pelo Bispo Dom Malan, o primeiro de Petrolina, um visionário religioso. Foi edificada em pedras retiradas do próprio local, e de pedreiras próximas, construída em estilo neo-gótico ou gótico tardio, sendo composta por uma fachada imponente e um conjunto de 57 vitrais (advindos da França, semelhantes aos da Catedral de Notre Dame e algumas da Europa), que se tornou um dos maiores e mais belos do Brasil. Construída com frente para o poente, seguindo a antiga regra litúrgica, local onde está a Terra Santa e, portanto, o túmulo de Cristo. O forro e o telhado têm formato de Cruz Latina; na torre esquerda, está o relógio de dois metros e meio de diâmetro, doado por Pe. Cícero; há três sinos de bronze, pesando 1.440 kg, presente da França; já o acervo sacro é constituído de peças presenteadas por ilustres padrinhos, na maioria brasileiros e franceses. Existem cinco capelas, dentre as quais se encontram os jazidos de Dom Malan e Dom Campelo (1° e 4° Bispos de Petrolina).” Fonte: Prefeitura de Petrolina.

Assim, o altar-mor antigo e os altares das capelinhas da Catedral cumprem a mesma orientação, seguindo a antiga regra litúrgica. A beleza da estrutura externa tem a maciça presença do granito. As pedras dão um toque de originalidade e rusticidade ao templo. Do meio desse conjunto, vários elementos se sobressaem, entre eles, cerca de 22 pináculos (pequenas torres) que decoram e dão elegância aos elementos estruturais de força e sustentação, como é o caso dos contrafortes. Além disso, podemos elencar outros elementos: as fachadas laterais dos transeptos; as duas elegantes torres; a cobertura avermelhada de telhas tipo "Marselha" (fabricados em Sergipe), as dezenas de capitéis - tipo coríntio, com suas folhas de acanto e volutas.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Func.: segunda a sábado das 5h30min às 11h30min, segunda a sexta das 14h às 17h30min. Missas: segunda a sexta às 6h30min; sábado às 6h; domingo às 9h, 17h e 19h30min.

REFERÊNCIAS: Site: <http://www.petrolina.pe.gov.br/2010/cidade/Catedrallgreja.html> e Cavalcanti, Pe. Francisco José - Catedral de Petrolina - Profecia e evocação, Petrolina, 1999.

Tipo: C.2.16. Marcos Históricos
Subtipos: C.2.16.2. Referência à história



14) Nome oficial: Marco Zero - Núcleo de Origem da Cidade

Nome popular: Praça do Centenário

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.240571

Longitude: -40.300289

Endereço: Praça do Centenário, Bairro: Petrolina Antiga – CEP: 56.302-120.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: No ano de 1858, dá-se início à construção de uma capela, como marco do Cristianismo para os moradores da pequena povoação da passagem localizada na margem esquerda do Rio São Francisco. No local, considerado hoje o marco zero, atual Praça do Centenário, havia uma área coberta de rocha, que posteriormente serviu à construção da Igreja Catedral de Petrolina, conhecida como a "Pedra Grande". O conjunto é composto pela Igreja Matriz, o Palacinho e a Praça do Centenário, onde se pode observar a Pedra Linda, que deu origem ao nome da cidade.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Site <http://www.petrolina.pe.gov.br>.

Tipo: C.2.17. Obras de infraestrutura
Subtipos:C.2.17.11. Estrutura ferroviária



15)Nome oficial: Estação Ferroviária de Petrolina

Nome popular: Antiga Estação

CNPJ: N.A.

Natureza: N.I.

Tipo de organização/instituição: Mantida por uma empresa local.

Latitude: -9.234887

Longitude: -40.301986

Endereço: Avenida das Nações, 131, Centro – CEP: 56.304-360.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: A estação de Petrolina, de interesse histórico, foi aberta em 1923, como estação inicial do primeiro trecho que a ligava à estação de Rajada. A implantação do complexo ferroviário (estação, armazéns e residências de funcionários) impulsionou a expansão da malha urbana na direção da Estação Ferroviária, incrementando o comércio local e intensificando a vida sócio-cultural da cidade. Junto com o desenvolvimento, a ferrovia trouxe para a cidade o primeiro exemplar arquitetônico de linguagem erudita e vigente nos principais centros urbanos da época. A configuração eclética do edifício é traduzida pela simbiose entre o gosto neoclássico e neocolonial. Foi inaugurada no dia 1º de março de 1923 pela Leste Brasileiro. Havia a ligação férrea entre Petrolina, Teresina/PI e Paulistana/PI, tendo funcionado o último trem de passageiros e cargas entre Petrolina/Paulistana no dia 6 de abril de 1971. Em frente à mesma, existe um antigo chafariz da cidade.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 4 - Ótimo estado de conservação

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: A edificação possui um bloco central, distribuído em dois pavimentos, e duas alas laterais térreas, perfeitamente simétricas. A plataforma tem cobertura em telhas de chapas metálicas sobre madeiramento, este arrematado por lambrequins de madeira. Hoje, o prédio encontra-se bastante conservado, e funciona uma empresa funerária no local.

Processo de tombamento: Nº Fundarpe 1.421/84. Inscrição do Tombamento no Conselho Estadual de Cultura: Nº 80. Livro de Tombo II, fls. 8v. Lei/Decreto: Nº 10.075, de 07 de janeiro de 1985.

REFERÊNCIAS: Site: <http://www.petrolina.pe.gov.br/2010/cidade/AntigaEstacaoFerroviaria.html>, acessado em 05/05/2013, e site http://www.estacoesferroviarias.com.br/ba_paulistana/petrolina.htm.

Tipo: C.2.17. Obras de infraestrutura
Subtipos: C.2.17.1. Viaduto/ponte



16) Nome oficial: Ponte Presidente Dutra

Nome popular: Ponte Presidente Dutra

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: N.A.

Latitude: -9.240864

Longitude: -40.301333

Endereço: N.A.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: “A ponte rodoferroviária de Juazeiro, pouco conhecida pelo seu nome de batismo, “Ponte Presidente Dutra”, cruza o Rio São Francisco na divisa dos Estados de Pernambuco e Bahia. Do lado da Bahia, está a cidade de Juazeiro, que dá nome à ponte. Do lado de Pernambuco, a cidade de Petrolina. A obra foi a segunda ponte em concreto protendido do Brasil e, como a primeira (Ponte do Galeão), foi recorde mundial em 1952. O recorde se refere à mais longa viga contínua do mundo, com 561,45 metros em 13 tramos, mas o comprimento total é 801 metros. O vão máximo é de 44,8 metros e é ultrapassado em 3,8 metros pela ponte inglesa de Rotherham de Sheffield, que possui um só tramo de 48,6 metros e é do mesmo ano (1952). A execução foi feita por um consórcio entre a firma brasileira Estacas FrankiLtda. (de origem belga) e a firma francesa EntreprisesCampenon Bernard. O projeto foi concebido por EugèneFreyssinet, e o cálculo foi desenvolvido na França, por sua equipe. O comprimento total da ponte foi de 801 metros, divididos em 20 tramos.” Fonte: www2.transportes.gov.br.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 4 - Em ótimas condições

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Atualmente existe apenas parte do elevador com ornamento histórico.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* site http://www2.transportes.gov.br/bit/02-rodo/9-pontes-viadutos/pontes/pt_divisa/pt-juazeiro-petrolina/gpontedejuazeiro.htm, acessado em 01/05/2013.

Tipo: C.2.17. Obras de infraestrutura
Subtipos: C.2.17.18. Orla



17) Nome oficial: Orla Fluvial de Petrolina

Nome popular: Orla

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.241094

Longitude: -40.295895

Endereço: Avenida Cardoso de Sá, Bairro: Orla – CEP: 56.308-155.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Orla de Petrolina é um local privilegiado. Com uma vista deslumbrante do Rio São Francisco, tornou-se ponto de encontro e local de lazer para moradores, um dos principais atrativos da cidade, na opinião dos turistas. Lá são encontrados restaurantes, bares, lanchonetes, sorveteria, soparia, pizzarias, parque infantil e pista de *cooper*. Também é na Orla que acontece a travessia de barco para Juazeiro/BA, cidade irmã de Petrolina. Local de grandes eventos da cidade, como o Carnaval e o *Réveillon*, no dia-a-dia é possível vivenciar um espetáculo: o pôr-do-sol do sertão. Atualmente, a Orla está passando por uma ampliação e contará com mais equipamentos de lazer.

Potencial de atratividade do elemento: 2 - Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 23 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: A orla da cidade é dividida em Orla I e Orla II, sendo que a Ponte Presidente Dutra é o marco da divisão. Atualmente está sendo construída a Orla III.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e pesquisa no site da Prefeitura de Petrolina <http://www.petroлина.pe.gov.br/2010/cidade/orla.html>.

Tipo: C.2.20. Museu/memorial



18) Nome oficial: Museu do Sertão

Nome popular: Museu do Sertão

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.23373

Longitude: -40.29564

Endereço: Rua Esmelinda Brandão, Centro – CEP: 56.304-640.

Endereço eletrônico (e-mail): N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: “O MUSEU DO SERTÃO, mantido pela Prefeitura Municipal, através da FUNDAÇÃO CULTURAL DE PETROLINA, foi instalado a 27 de outubro de 1973 e criado oficialmente em 21 de novembro de 1985. Depois de reformado e ampliado, com reinauguração em maio de 1996, o Museu do Sertão passou a ocupar uma área de 1.045 metros quadrados. Uma instituição que tem como finalidade o resgate e a preservação da história do homem sertanejo em todos seus aspectos. O acervo é constituído por mais de três mil objetos reunidos em coleções onde o meio ambiente, a cultura indígena, o artesanato, a moradia rural, os valores da economia, da política, da religião, da sociedade sertaneja como um todo, se apresentam em uma montagem museográfica e museológica bastante definida. Um agradável passeio por entre as marcas do passado, presentes em pertences de vultos como Lampião, o rei do cangaço, Dom Malan, primeiro bispo de Petrolina, coronel Quelê, patriarca da família Coelho, Joãozinho do Pharol, pioneiro da imprensa escrita no interior do Nordeste e tantos outros. Um encontro também com a fauna, a flora e as

evoluções tecnológicas que transformaram a caatinga ressequida em verdes campos produtivos. As exposições permanentes estão setorizadas conforme as temáticas: Sala das Carrancas, Casa Nordestina, Rio São Francisco, Cangaço e Ícones Nordestinos. Em cada espaço, um detalhe novo salta aos olhos do visitante, possibilitando a compreensão e o entendimento das transformações sócio-culturais e econômicas ocorridas ao longo do tempo, na vida da terra e do homem destes sertões.” Fonte: Fundarpe.

Potencial de atratividade do elemento: 3 - Atrativos com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 26 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Algumas referências importantes ganham destaque pelo papel exercido no desenvolvimento da região, a exemplo do Lampião, rei do movimento social do cangaço, e Dom Malán, primeiro bispo de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco*, entrevista com Alzir Luiz Macedo Maia – (87) 38613603/8801-9026 e pesquisa secundária no site da Fundarpe http://www.cultura.pe.gov.br/museu8_sertao.html.

Tipo: C.2.21. Biblioteca



19) Nome oficial: Biblioteca Pública Municipal Cid Carvalho

Nome popular: Biblioteca Municipal

CNPJ: N.I.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.234243

Longitude: -40.294299

Endereço: Av. Tancredo Neves, S/N, Bairro: Centro – CEP: 56.000-000.

Endereço eletrônico (e-mail): N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: Em um prédio redondo com salões internos diagonais, com um acervo de 29 mil exemplares e centenas de publicações traduzidas para o Braille, a biblioteca recebe em média três mil frequentadores por mês, que também utilizam o laboratório de informática. Possui acervo especial com publicações sobre a história do município e suas personalidades. Dispõe de 3 computadores com acesso gratuito à internet para a comunidade. Está prestes a inaugurar um Laboratório de Inclusão Digital, fruto de um convênio da Prefeitura Municipal e o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação. A Biblioteca Cid Carvalho funciona de segunda a sexta-feira (das 8h às 22h), aos sábados (de 8h às 18h) e aos domingos (das 8h às 13h).

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 3 - Média: intensidade e fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 - Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Jovineide Gomes da Silva Leite, Gerente da Biblioteca Municipal.

Tipo: C.2.22. Centros culturais/casas de cultura/galerias



20) Nome oficial: Oficina do Artesão Mestre Quincas

Nome popular: Oficina do Artesão

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.223560

Longitude: -40.291440

Endereço: Av. Cardoso de Sá, S/N, Bairro: Vila Eduardo – CEP: 56.300-000. Fone: (87) 3864-2069 / 3864-6916

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: “A denominação da oficina foi em homenagem a Joaquim Correia Lima, apelidado de Mestre Quincas, considerado o primeiro artesão de Petrolina, nasceu em 1895 na cidade vizinha de Juazeiro - BA e morreu aos quarenta anos afogado no Rio São Francisco. Frequentou a Escola de Belas Artes de Salvador e destacou-se em Petrolina quando foi chefe de pintura da Leste Brasileira e executou trabalhos importantes na Estação Ferroviária de Petrolina e em outros locais da cidade. A oficina foi inaugurada no dia 7 de setembro de 1989, fundada por um grupo de 40 artesãos que se mobilizou na cidade por um espaço para trabalhar e expor sua arte. Não há lugar em Pernambuco que concentre tantos artesãos em atividade e de tantos estilos diferentes. Possui um espaço para exposição e venda de produtos e áreas para a produção do artesanato, abertas aos visitantes. A qualquer hora do dia tem gente esculpindo, pintando ou bordando. Lá podem ser encontradas esculturas em madeira (carrancas, esculturas sacras, flora e fauna da caatinga, personagens do sertão, como Lampião, móveis rústicos, objetivos de decoração, brinquedos), colchas em retalhos (nordestina, em patchwork), roupas, pintura em tecido, objetos decorativos, dentre outros.” Fonte: Prefeitura de Petrolina.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 23 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Lá existem duas associações: a Associação dos Artífices de Petrolina (ASSAPE) e a Associação dos Escultores de Petrolina (ASSESPE), dentre os quais muitos têm recebido destaque em eventos de artesanato nacionais devido à qualidade de suas esculturas em madeira.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Célia Barros, atendente da oficina.

Tipo: C.2.22. Centros culturais/casas de cultura/galerias



21) Nome oficial: Centro de Arte e Cultura Ana das Carrancas

Nome popular: Ana das Carrancas

CNPJ: 01.943.047/0001-51

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Mantida pela filha de Ana das Carrancas.

Latitude: -9.22444

Longitude: -40.32091

Endereço: BR-407, Nº 500, Bairro: CohabMassangano – CEP: 56.314-520.

Endereço eletrônico (e-mail): anadascarrancas@bol.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://anadascarrancas.wordpress.com/ana-das-carrancas/>

Descritivo das especificidades do atrativo: Fundado em 1995, o Centro de Arte e Cultura Ana das Carrancas, Ana Leopoldina Santos (1923-2008), é uma instituição de caráter privado, sem fins lucrativos, cujo objetivo é valorizar, incentivar e difundir a produção artesanal e o intercâmbio artístico e cultural. O espaço reúne fotografias, peças, recortes de jornais e entrevistas referentes à história de Ana das Carrancas, uma das mais renomadas artesãs da região, famosa pela produção de carrancas de barro com olhos vazados. A particularidade dos olhos vazados deu-se em homenagem ao marido, cego de nascença, um grande apoiador e incentivador de sua arte. Dentre as titulações recebidas destacam-se: o título de Patrimônio Vivo de Pernambuco – 2006, o Prêmio Top ofMindBrazil – 2006, a Ordem do Mérito Cultural – 2005 e o título de Cidadã Petrolinense – 2000. No Centro Cultural são realizados seminários, encontros e cursos, com ênfase em atividades culturais e transmissão de saberes e modos-de-fazer de produtores artesanais. Funciona de segunda a sábado, das 8h às 12h e das 14h às 18h. Agendamento fone: (87) 3031-4399.

Potencial de atratividade do elemento: 3 – Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 4 - Elemento singular, raro.

Apoio local e comunitário: 3 – Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias.

TOTAL: 28 – V – Viável

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Maria da Cruz, filha de Ana das Carrancas. E-mail: anadascarrancas@bol.com.br.

Tipo: C.2.23. Teatros/anfiteatros



22)Nome oficial: Teatro Dona Amélia

Nome popular: Teatro do Sesc

CNPJ: 03.482.931/0006-76

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: SESC

Latitude: -9.234429

Longitude: -40.300233

Endereço: Rua Pacífico da Luz, 618, Centro – CEP: 56.304-910.

Endereço eletrônico (e-mail): jlima@sesppe.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): sesc.pe.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: O teatro passou por uma reforma e foi reinaugurado em abril de 2013. A nova estrutura tem capacidade para 345 lugares, com lugares para cadeirantes/obesos, possui camarim, banheiro, reserva técnica. Possui recursos para atendimentos a pessoas com deficiência.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 4 - Ótimo estado de conservação

Infraestrutura: 4 - Existente e em ótimas condições

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Jailson Lima (87) 3866-7454

C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

23)Nome: Paçoca

Histórico do produto: No Brasil Colônia, ainda no ciclo econômico da cana-de-açúcar, as regiões mais distantes do litoral do País começaram a ser colonizadas a partir de um decreto do rei de Portugal que proibia a criação de gado perto dos canaviais, o que levava os criadores cada vez mais para o Norte e Nordeste do País. Os colonizadores e mesmo os escravos, mestiços e outros que se propunham a desvendar as regiões ainda não conhecidas, necessitavam levar algum tipo de alimentação pronta. Nos outros ciclos econômicos não foi diferente, como por exemplo, no ciclo do ouro, uma vez que para encontrá-lo era preciso seguir o caminho dos rios. Outros exemplos mais recentes foram a criação de Brasília e Tocantins que receberam grandes quantidades de imigrantes de todas as regiões do País. A culinária teve um capítulo importante nessas épocas, pois com a falta de ingredientes para a preparação de uma boa comida, surgiam as "refeições de viagens". A criatividade em inventar comidas que satisfizessem a fome e ao mesmo tempo dessem aos viajantes forças para continuar a caminhar, fazia a diferença entre viver e morrer. Em pleno século XXI, dadas às longas distâncias e a situação econômica de pobreza da região Norte e Nordeste, as refeições para viagem continuaram sendo amplamente utilizadas. Na bruaca ou alforje, uma espécie de bolsa de couro, a farinha de mandioca era um dos principais "utensílios" de viagem. Para acompanhá-la levava-se carne de gado salgada, seca ao sol e assada. A farinha e a carne eram socadas no pilão e davam origem à conhecida paçoca nordestina ou nortista.

Modo de preparo/fabricação: 1 quilo de carne de sol magra ½ xícara de manteiga (de preferência, manteiga da terra) 1 cebola roxa / branca picada 1 xícara de farinha de mandioca Óleo para fritar a carne Coentro e cebolinha para servir Colocar a carne de molho em água, trocando-a de vez em quando para tirar o sal. Assar na brasa ou então fritar no óleo. Deixar esfriar a carne. Colocar a carne, em pequenas porções, no processador com a farinha. Após processar toda a carne, levar ao fogo novamente com cebola e manteiga. Na hora de servir, colocar em uma travessa grande e decorar com coentro e cebolinha a gosto. Outra forma de fazer é pegar a farinha de mandioca e pilar com a carne seca, pisa a farinha no pilão, pega os pedaços de carne seca e pisam os dois juntos, a carne se desfia e vai passando o gosto para a farinha, e vira a famosa paçoca.

Artista/executante: Sérgio de Sá - (87) 8843-7415

Email: contato@sergiodesa.com.br

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Sérgio de Sá - (87) 8843-7415 - Email: contato@sergiodesa.com.br;
<http://www.brasilcultura.com.br/culinaria-brasileira/pacoca-do-nordeste/> e
<http://escolaramaoportao.blogspot.com.br/2010/11/historia-da-pacoca.html>

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

24) Nome: Frutas da região

Histórico do produto: A fruticultura irrigada começou em Petrolina no final da década de 60. A exportação de frutas, que tem como carro-chefe a uva e a manga, vem tornando Petrolina conhecida mundialmente, ao lado da vizinha baiana Juazeiro. O mercado europeu e norte-americano são os principais destinos dos produtos oriundos da região. A produção de uva e manga ocupa mais de 35 mil hectares em área plantada e totaliza a exportação de cerca de 700 mil toneladas por ano. Petrolina possui duas safras de uvas anualmente, é o 2º maior exportador de uvas, o 1º maior exportador de mangas, além de ser o maior produtor de goiaba, o 3º maior produtor de banana e o 7º maior produtor de coco do país.

Descritivo das especificidades: O município sedia um evento juntamente com Juazeiro, a Feira Nacional da Agricultura Irrigada - FENAR em Petrolina e Fenagri em Juazeiro - a cada dois anos. A feira acontece alternadamente entre os dois municípios.

O evento atrai grandes empresas agrícolas de vários países como Itália, Espanha, África do Sul e Estados Unidos. O sucesso alcançado por Petrolina e Juazeiro como grandes produtores de frutas colaborou para melhorar a posição do país no *ranking* internacional.

Referência: Pesquisa secundária no site
<http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2012/04/em-40-anos-aridez-do-solo-deu-lugar-fruticultura-irrigada-em-petrolina-pe.html>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

25) Nome: Kafta de Bode com Queijo Coalho

Histórico do produto: A kafta é uma receita originalmente árabe, muito similar ao nosso espetinho de carne. No Bodódromo, começou a ser comercializada com carne de bode, ganhou o gosto popular e hoje faz parte do cardápio de alguns restaurantes do complexo gastronômico.

Modo de preparo/fabricação: Para fazer a kafta, utiliza-se a carne de bode temperada com alho, bacon, pimenta do reino, caldo de carne, cebola e sal, e depoisse mói a carne juntamente com os temperos. Reserva-se a carne e prepara-se o queijo coalho, cortando-o em fatias grossas e espetando essas fatias em palitos de churrasco. Pega-se então a carne de bode moída e vai cobrindo o queijo coalho com ela. A kafta é moldada e levada para assar na churrasqueira ou chapa.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes - Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca, Petrolina-PE. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato: (87) 8808-3721 titio.cesar@hotmail.com.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

26) Nome: Surubim Grelhado

Histórico do produto: O surubim é um peixe de couro que está presente em muitas regiões do país, do Amazonas até as Bacias do Rio São Francisco. É um peixe de água doce, de sabor muito apreciado e razoável valor comercial. Por ser um peixe comum do São Francisco, é parte integrante do cardápio dos petrolinenses.

Modo de preparo/fabricação: Tempere o surubim com limão, sal e uma pitada de pimenta do reino. Pincele o peixe com azeite de oliva. Deixe o peixe absorver o tempero e leve para grelhar. A receita também pode ser feita com a tilápia, peixe que tem agradado ao paladar dos petrolinenses e tem sido presença constante em feiras e mercados da região.

Descritivo das especificidades: Pode ser servido ao molho de maracujá. Modo de preparo do molho: em fogo brando, coloque em uma panela o suco de maracujá (sem água), adicione licor de cassia, açúcar mascavo e creme de leite e deixa ferver por 10 ou 15 minutos. Em outra panela, coloque margarina e um pouco de farinha de trigo e mexa até engrossar, ficar pastosa. Coloque essa mistura dentro do molho (ajuda a dar consistência) e mexa até formar um creme grosso.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes - Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

OBSERVAÇÕES: Surubim pintado. Nome científico: Pseudoplatystomacorruscans. Origem: Bacias dos rios São Francisco, Prata e Paraguai. No Brasil, é o peixe de água doce de maior valor comercial e preferência na maioria dos Estados, em suas mais variadas formas de comercialização, como filé e postas. É considerado peixe nobre, por apresentar carne de coloração clara e textura firme com sabor pouco acentuado, baixo teor de gordura e ausência de espinhos intramusculares, adequado aos mais variados usos e preparos, agradando aos mais exigentes e requintados dos paladares. É uma das maiores espécies de peixes fluviais de hábito noturno, podendo atingir 1,50m de comprimento e 70kg de peso. Apresenta cabeça grande achatada e coloração escura.

Referências: Chef César, contato: (87) 8808-3721
titio.cesar@hotmail.com http://www.cpatsa.embrapa.br:8080/public_eletronica/downloads/SDC244.pdf.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

27) Nome: Moqueca de Surubim

Histórico do produto: O surubim é um peixe de couro que está presente em muitas regiões do país, do Amazonas até as Bacias do Rio São Francisco. É um peixe de água doce, de sabor muito apreciado e razoável valor comercial. Por ser um peixe comum do São Francisco, é parte integrante do cardápio dos petrolinenses.

Modo de preparo/fabricação: Para esse prato utiliza-se o surubim em postas. Lave as postas do peixe e retire a pele, depois tempere com limão e sal e reserve. Em uma panela, coloque azeite, azeite de dendê, cebola e alho, e refogue essa mistura. Adicione o peixe, pimenta do reino, pimentão e tomate. Por último, coloque leite de coco e deixe em fogo baixo até cozinhar.

Referências: Chef César, contato: (87) 8808-3721
titio.cesar@hotmail.com http://www.cpatsa.embrapa.br:8080/public_eletronica/downloads/SDC244.pdf.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes - Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

28) Nome: Galinha de Cabidela

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: Coloque para refogar em uma panela, alho, cebola, pimentão e óleo. Quando estiver refogado, coloque os pedaços da galinha e deixe refogando em fogo baixo. Quando formar um caldo grosso, coloque água e deixe cozinhar por meia hora. Então, retire a galinha do caldo e reserve. Junte ao caldo o sangue da galinha e deixa cozinhando por mais dez minutos. Acrescente a galinha e coentro, se quiser.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: É um guisado de frango, em que se adiciona durante o cozimento o sangue avinagrado do animal, colhido no abate. Cozinhar com sangue é um costume antigo de vários povos. Em Portugal, a cabidela tem registros desde o século XVI, e igualmente pode ser preparada com outras aves ou animais (pato, peru, porco, cabrito ou caça). No Nordeste, é costume vir acompanhada de mandioca cozida, farofa e feijão verde; já no centro-sul, o prato é guarnecido de angu e couve refogada.

OBSERVAÇÕES: Receita também conhecida como frango ao molho pardo, no sul do país.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato: (87) 8808-3721 e titio.cesar@hotmail.com. Inventário do Patrimônio Cultural RD Sertão do São Francisco.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

29)Nome: Rapadura batida

Histórico do produto: “A fabricação de rapadura teve seu início nas Ilhas Canárias, no século XVI, e foi exportada para toda a América espanhola no século XVII. A rapadura, na realidade, originou-se da raspagem das camadas (crostas) de açúcar que ficavam presas às paredes dos tachos utilizados para fabricação de açúcar. No Brasil, os engenhos de rapadura existem desde o século XVII”. Fonte: GASPARG, Lúcia. Engenhos de rapadura. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife.

Modo de preparo/fabricação: “O caldo (garapa) é retirado do tanque e levado para o forno, que já está devidamente aquecido com a queima de lenha. O caldo é colocado no segundo tacho, onde o ‘ponteiro’, pessoa responsável pelo cozimento do caldo, até o ponto de rapadura, fica retirando as impurezas na forma de espuma, quando vai aquecendo e coloca em baldes plásticas para depois jogar fora. Esse processo é feito até se perceber que o caldo está totalmente limpo. Daí o caldo é colocado aos poucos no tacho, aonde vai sendo aquecido e perdendo a umidade, ao tempo que o caldo vai ficando cada vez mais concentrado. Não existe um tempo para permanência em cada tacho, a regra é visual. O caldo concentrado despejado na gamela passa agora por um processo de mexedura ou batedura, realizada pelo mesmo ‘ponteiro’. Durante a mexedura, o material perde calor, iniciando o resfriamento. A massa é batida até ficar com um aspecto brilhante, agora já mais concentrada e menos quente. No momento certo, o ‘ponteiro’ despeja o caldo concentrado nas formas de madeira. As formas tradicionais têm capacidade para sete rapaduras e meia, confeccionadas especialmente para este fim. São facilmente montáveis e desmontáveis. A massa é colocada nas formas e permanece o tempo suficiente até ocorrer o endurecimento. O formato tradicional das rapaduras produzidas na comunidade é retangular, com peso médio de 1000g.” Fonte: Secretaria de Agricultura.

Artista / executante: Sérgio de Sá, (87)8843-7415 econtato@sergiodesa.com.br.

OBSERVAÇÕES: A rapadura é famosa pelo seu alto valor calórico, sendo rica também em vitaminas, minerais e proteínas. O produto está inserido na merenda escolar em alguns estados do Nordeste, como Ceará, Paraíba e Pernambuco.

REFERÊNCIAS: http://www.seagri.ba.gov.br/pdf/4_socioeconomia03v8n2.pdf, página consultada em 10 de agosto de 2013.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos:C.2. 25.1.Receitas típicas e tradicionais

30)Nome: Cari - peixe típico do Rio São Francisco

Histórico do produto: O cascudo preto, como também é chamado, possui boca inferior provida de dentículos, cabeça grande e achatada, corpo delgado e, em vez de escamas, resistente casca de cor parda com manchas escuras, composta por placas ósseas que servem de proteção. A couraça recobre praticamente toda a parte superior do seu corpo, e, como afirmam alguns pescadores, tornam o seu visual parecido com uma lixa. Já o ventre não tem o aspecto áspero. Além disso, apresenta tamanho médio de 50 centímetros e peso que varia de um a dois quilos. Na cadeia alimentar, come vegetais e musgos de pedras, e serve de alimento do surubim. A “lagosta de água doce” respira pelo estômago, na qual apresenta paredes vascularizadas. Por ser um peixe de corpo cilíndrico, possui muita carne, e, o melhor, sem espinha.

Modo de preparo/fabricação: Tempera o cari com limão, alho, sal e pimenta do reino e reserva (deixa descansar por 20 minutos). Corta os tomates, a cebola e os pimentões em rodelas e reserva. Bate no liquidificador as bananas verdes (sem casca) junto com o amendoim, leite de coco e 1 xícara de água, até formar um creme, e reserva também. Em uma panela, coloca o cari já temperado, refoga junto com a cebola, os tomates e pimentões. Depois de refogado, joga o creme que bateu no liquidificador, a água por cima, o azeite de dendê, mistura e cozinha por 30 minutos. Depois de cozido, joga o coentro, e é só servir!

Artista / executante: Sérgio de Sá, (87)8843-7415 e contato@sergiodesa.com.br.

Descritivo das especificidades: A sua aparência não é nada agradável, é um animal feio, exótico, e, talvez por conta disso, durante anos foi considerado um peixe de segunda categoria. Hoje, quem chegar a Petrolina e procurar pela lagosta do Velho Chico - sua carne se assemelha à daquele nobre fruto do mar -, não vai ter dificuldade de achá-la, exceto no período da piracema, de novembro a fevereiro, quando a pesca é proibida.

OBSERVAÇÕES: Normalmente, a comercialização do cari ocorre entre pescadores e fornecedores. Durante a fartura do animal, o volume de peixe é tão grande que o seu valor no mercado é reduzido. Nesses dias, a unidade pode ser encontrada até por R\$ 2,00. Já no período da piracema, quando a pesca é proibida, o produto é bastante requisitado, sendo vendido em média a R\$ 5,00.

REFERÊNCIAS: Sérgio de Sá, (87) 8843-7415 e contato@sergiodesa.com.br.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

31) Nome: Surubim defumado

Histórico do produto: A preservação do pescado, por meio de defumação, teve sua origem ligada aos primórdios da civilização. No entanto, no século XV, com a pesca de arenque no Mar do Norte, a defumação alcançou características industriais, com conseqüente evolução das técnicas utilizadas e o aperfeiçoamento de equipamentos, chegando aos padrões atuais de qualidade. Atualmente, essa técnica é mais utilizada para melhorar o sabor, o aspecto e as qualidades nutritivas do pescado.

Modo de preparo/fabricação: A defumação é uma ação conservadora que se liga aos efeitos conjugados da desidratação provocada pelo sal e as propriedades bactericidas de alguns componentes voláteis da madeira. Esses componentes presentes nas madeiras liberam aroma e resinas. Atualmente, as quantidades absorvidas são tão diminutas que, a rigor, não podem ser consideradas prejudiciais à saúde. A fumaça proveniente da queima de madeira contém vapores e gotículas d'água que conferem ao pescado o sabor e as características próprias dos produtos defumados.

Artista / executante: Sérgio de Sá, (87)8843-7415 e contato@sergiodesa.com.br.

Descritivo das especificidades: É uma das maiores espécies de peixes fluviais de hábito noturno, podendo atingir 1,50m de comprimento e 70kg de peso. Apresenta cabeça grande achatada, coloração escura no dorso, ranhuras esbranquiçadas nas laterais, pintas no corpo e ventre claro. A carne macia e sem espinha faz do surubim um dos produtos mais valorizados do Vale do São Francisco. Além de ser vendido in

natura, na margem do rio São Francisco, o surubim é comercializado defumado. Durante o processo de defumação, o peixe passa por um pré-cozimento e chega ao balcão do frigorífico já pronto para ser consumido.

OBSERVAÇÕES: Na fazenda Campelo, em Petrolina, o peixe é tratado, beneficiado e defumado. A produção da fazenda é de setecentos a mil quilos por mês. No varejo, o quilo do filé é vendido a R\$ 27,00. Esse preço faz com que o surubim não seja um produto popular e vá à mesa de uma camada com maior poder aquisitivo da população. Durante o processo de defumação, o peixe passa por um pré-cozimento e chega ao balcão do frigorífico já pronto para ser consumido. "Só precisa ser descongelado, fatiado e servido", diz Luciano Campelo, proprietário do frigorífico Campelo, único da cidade que trabalha com o surubim defumado.

REFERÊNCIAS: Souza, Joana Maria Leite de. Peixe Defumado / Embrapa Informação Tecnológica, 2007.37 p.; il. - (Agroindústria Familiar) e Sérgio de Sá, (87) 8843-7415 e contato@sergiodesa.com.br.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

32) Nome: Baião de Dois

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: Cozinhe o arroz e reserve. Cozinhe o feijão de corda e reserve. Em uma panela, refogue margarina, alho, cebola, tempero seco e caldo de galinha. Acrescente o arroz e feijão cozidos e um pouco de leite. Quando estiver secando, coloque o queijo coalho em pedaços e, por último, o coentro. É frequente adicionar-se carne-seca (charque). Queijo e nata costumam também ser adicionados.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: O baião de dois pode ser feito com feijão de corda ou feijão verde. O uso de carne seca ou bacon no preparo do prato é opcional, e costuma ser servido com carnes assadas.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato(87) 8808-3721 etitio.cesar@hotmail.com

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

33) Nome: Pernil de Carneiro

Histórico do produto: Saborosa, suculenta, nutritiva e versátil, a carne de cordeiro ocupa um posto destacado entre os alimentos de consumo mais frequente em boa parte do mundo. É uma carne delicada, sem grande percentual de gordura e de fácil digestão. Cordeiro é o carneiro jovem, com até 8 meses.

Modo de preparo/fabricação: No liquidificador, são batidos os temperos (alho, óleo, pimenta do reino, noz moscada e sal). Coloca-se em uma assadeira o pernil desossado e esfregam-se os temperos por todo o pernil. Então, rega-se o pernil com vinho tinto e branco seco e deixa marinar por três horas. Retire da marinada e asse na churrasqueira, deixando dourar bem.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: Pode ser servido ao molho de ervas e acompanhado com arroz branco e batatas assadas.

OBSERVAÇÕES: O pernil de carneiro tem-se tornado um dos pratos mais pedidos nos restaurantes especializados em Petrolina.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato pelo telefone (87) 8808-3721, e http://correiogourmand.com.br/info_glossario_produtos_alimentos_carnes_mamiferos_cordeiro.htm.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

34) Nome: Carne de Sol

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: A carne de sol geralmente é feita com carne bovina. Seleciona-se a parte do boi de sua preferência, como o filé mignon, abre a carne, coloca o sal (a gosto) e deixa curtir (exposta ao sol) por mais ou menos 30 minutos. Depois, é só grelhar na chapa. Também pode ser servido com queijo coalho grelhado.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: É frequentemente confundida com a carne seca, que passa por um processo de desidratação e leva mais sal que a carne de sol.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Câmara Luís da. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. 954 p., e Chef César, contato: (87) 8808-3721 e titio.cesar@hotmail.com.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

35) Nome: Melaço

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: Em uma panela, coloque açúcar e mexa até queimar. Quando ele estiver na cor de caramelo, adicione água, canela e cravo e deixe em fogo baixo, mexendo até engrossar. O ponto ideal é quando formar uma calda de açúcar.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

OBSERVAÇÕES: O melaço já é utilizado no Brasil desde o tempo colonial. Era utilizado na fermentação da produção de álcool e é matéria-prima para bebidas como o rum e a cachaça, além de ser usado para fermentos biológicos e ração de animais.

No restaurante Bode Assado Curaçá, no Bodódromo, o melaço é feito pelos próprios funcionários.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato: (87) 8808-3721 e titio.cesar@hotmail.com.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

36) Nome: Bode Assado

Histórico do produto: “Os bodes - como são denominados os machos, sendo as fêmeas denominadas cabras e os filhotes cabritos - foram um dos primeiros animais a serem domesticados, por volta do ano 7000 a.c. no Oriente Médio. A cabra e o bode fornecem lã, couro, carne e leite. São excelentes exploradores e conseguem encontrar sua própria comida, e comem de tudo, o que facilita a criação desses animais nas regiões mais áridas.” O bode é um animal típico do sertão nordestino. Por ser resistente e se alimentar de praticamente tudo, conseguiu se adaptar às secas, comuns no Nordeste. Sua carne passou a fazer a fazer parte do cardápio dos sertanejos e, pela dificuldade de conservação, salgar a carne e colocar pra secar se tornou a melhor opção. O bode está marcado como símbolo da gastronomia da cidade de Petrolina e do Vale do São Francisco, e pratos derivados dele são encontrados em quase todos os restaurantes da região.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 1 traseiro (cerca de 3kg) de carne de bode capado, 3 pitadas de pimenta-do-reino moída, 1 pitada de cominho moído, óleo de milho ou soja (o quanto baste), sal a gosto. Modo de preparo: Abra a carne em manta contínua com um dedo de altura. Passe sal fino nas duas superfícies da manta e leve para secar ao sol por cerca de ½ hora cada lado. Misture o óleo com a pimenta-do-reino e pincele sobre a manta. Corte-a em 10 pedaços e leve cada um à grelha, que deve estar a cerca de 30cm do braseiro. Deixe grelhar por 15 minutos de um lado e mais 8 do outro. Sirva. Pode ser servido com arroz branco, feijão verde, macaxeira frita e farofa.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: Costuma ser temperado apenas com sal branco. A idade do animal influencia o sabor da carne: quanto mais jovem for o bode, mais macia e saborosa será sua carne.

OBSERVAÇÕES: O bode assado é o prato mais comercializado no Bodódromo, em Petrolina.

REFERÊNCIAS: Chef César, contato: (87) 8808-3721 e titio.cesar@hotmail.com, [http://www.nordesteweb.com/culinaria/receitas_salgadas/culinaria_sa_049.htm].

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

37) Nome: Calabresa de Bode

Histórico do produto: Prato com demanda crescente na região, sem informações de onde ou quando surgiu.

Modo de preparo/fabricação: Para confecção do prato, são úteis as partes do bode que não são utilizadas para assar. Essa carne é moída com os temperos (pimenta do reino e alho), bacon e com queijo coalho (opcional). É colocado conservante próprio para calabresa nessa mistura, e ela novamente passa pela máquina de moer carne, onde é “embutida” na tripa do bode.

Artista / executante: Raimundo César Coelho Nunes, Chef do Bode Assado Curaçá, localizado na Praça do Bodódromo, Areia Branca. Telefone: (87) 8808-3721, Endereço eletrônico: titio.cesar@hotmail.com, Ano de início da atividade: 1997.

Descritivo das especificidades: Pode ser feita com queijo coalho, que dá um sabor especial à calabresa.

OBSERVAÇÕES: A calabresa de bode é um dos muitos pratos feitos com carne de bode que caracterizam o Bodódromo e que fazem parte da atual identidade gastronômica de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Chef César - Bode Assado Curaçá. Contato: (87) 8808 - 3721 e titio.cesar@hotmail.com.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

38) Nome: Tijolo

Histórico do produto: Conhecido também como rapadura temperada, é produzido na época de moagem nos engenhos. É comercializado em formas de madeira de formato retangular. O produto, feito de mel de engenho dado certo ponto, algumas vezes também chamado de "raspadura" (palavra provinda do verbo raspar), originou-se das crostas de açúcar presas as paredes das tachas, durante a fabricação do mesmo, retiradas pela raspagem e moldadas como tijolos. Com o passar do tempo, recebeu alguns requintes como a adição de castanhas de caju, amendoim, cabeças-de-cravos e cascas de laranja.

Modo de preparo/fabricação: Doce típico dos sertões pernambucanos, é preparado com batata do umbuzeiro, açúcar, frutas e coco. Tem o formato retangular de uma rapadura e consistência macia. É preparado com o caldo de cana levado ao fogo em grandes tachos até o mel chegar ao ponto de rapadura, quando é temperado com erva doce e cravo.

Referência:Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

39) Nome: Peta

Histórico do produto: Muito popular no nordeste do Brasil, é vendida em mercados, feiras populares e mercearias da região. Apresentando formas variadas, as petas são preparadas com goma de mandioca (polvilho), sal, ovos e gordura hidrogenada.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 2 e 1/2 xícaras (chá) de polvilho doce, 1 xícara (chá) de azeite, 4 colheres (chá) de sal, 6 ovos (300g) Modo de preparo:

Coloque o polvilho em uma tigela e reserve. Coloque em uma panela o azeite de oliva (reserve 1 colher das de sopa), 1 xícara (chá) de água (240ml) e o sal. Leve ao fogo e deixe por 6 minutos ou até ferver. Retire do fogo. Despeje, aos poucos e sem parar de mexer, sobre o polvilho, esaldando-o. Deixe amornar, mexendo de vez em quando, por 20 minutos. Pré-aqueça o forno em temperatura alta (220°C). Em seguida, junte os ovos um a um, misturando sempre até obter uma massa mole. Unte seis assadeiras (33 cm x 23 cm) com o azeite de oliva reservado. Coloque, aos poucos, a massa em um saco de confeitar com bico redondo (menos de 1/2 cm). Sobre a assadeira, faça palitos com a massa (7 cm de comprimento), ou dê a forma que desejar. Leve ao forno por 30 minutos, ou até os biscoitos dourarem. Retire do forno. Depois de terminar de assar os biscoitos, junte todos numa assadeira e coloque em forno bem baixo e com a porta do forno aberta por 15 minutos. Retire do forno. Deixe os biscoitos esfriarem muito bem e guarde em recipiente com tampa.

REFERÊNCIAS: EMPETUR.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

40) Nome: Cambraia

Histórico do produto: Variedade de tapioca, de espessura bem fina, servida com pastas de sabores variados.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 1/2kg de farinha para tapioca (biju ou polvilho), água o suficiente para cobrir, sal a gosto. Modo de preparo: coloque a farinha em uma tigela grande e coloque água até cobrir e ficar pelo menos dois dedos acima da massa. Deixe de um dia para o outro em repouso para dissolver bem. Depois, seque com a ajuda de um pano limpo, sem deixar excesso de água. Esfarele essa massa com as mãos, passe pela peneira e acrescente um pouco de sal. Em uma frigideira antiaderente, espalhe a farinha e modele a tapioca como uma panqueca bem fina no fundo da frigideira. O segredo é deixar a frigideira ficar bem quente antes de colocar a massa. O ponto é bastante rápido. Assim que desgrudar do fundo da frigideira, vire-a por alguns segundos e estará pronta. Basicamente, a massa tem que secar na frigideira, não fritar. Não deixe escurecer nem endurecer.

Artista / executante: Sérgio de Sá, (87)8843-7415 ou contato@sergiodesa.com.br.

OBSERVAÇÕES: Facilmente encontrada nos mercados e feiras populares do sertão do São Francisco, é servida com café ou em coquetéis, acompanhada de pastas de sabores diferentes.

REFERÊNCIAS: Sérgio de Sá - (87) 8843-7415 - Email: contato@sergiodesa.com.br.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2. 25.1. Receitas típicas e tradicionais

41) Nome: Buchada de Bode

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: Vísceras de 1 cabrito (bucho, tripas, fígado e rins), 4 limões grandes, sal e pimenta-do-reino a gosto, 3 dentes de alho

esmagados, 4 cebolas picadas, 1 maço de cheiro verde picado, 2 folhas de louro picadas, 2 ramos de hortelã picados, 1 xícara de vinagre, 2 colheres de sopa de azeite, 200 g de toucinho fresco picado, sangue coagulado do cabrito. Modo de preparo: Limpar as vísceras, retirando a cartilagem e o sebo. Limpar o bucho e esfregar o limão por dentro e por fora. Deixar de molho em água fria com o suco de 1 limão por cinco horas. Picar em tirinhas as tripas e demais vísceras. Temperar com sal, pimenta-do-reino, alho, cebola, cheiro verde, louro e hortelã. Juntar o vinagre e deixar descansar. Aquecer o azeite e adicionar o toucinho, deixando em fogo baixo até derreter, formando torresmos. Retirar os torresmos e, na gordura que se formou, refogar todas as vísceras. Juntar o sangue coagulado já picado e retirar do fogo. Retirar o bucho do molho de limão, aferventar inteiro. Colocar o refogado de vísceras e os torresmos no interior do bucho e costurar com agulha e linha. Levar ao fogo uma panela com bastante água e sal e deixar ferver. Colocar o bucho e cozinhar em fogo brando durante 4 horas. Servir com molho de pimenta forte e farinha de mandioca crua.

Artista / executante: Sérgio de Sá - (87)8843-7415 - Email: contato@sergiodesa.com.br.

OBSERVAÇÕES: Quando levar a buchada para cozinhar, coloque os mocotós e as verduras pra cozinhar junto. Em alguns lugares, coloca-se, junto com as vísceras, arroz cru, antes de costurar o bucho. Quando o bucho estiver molinho, estará no ponto.

REFERÊNCIAS: <http://maispe.blogspot.com.br/2011/10/pratos-tipicos-buchada-de-bode.html#uds-search-results>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

42)Nome: Fruticultura irrigada - uvas e mangas

Histórico do produto: O carro chefe da fruticultura irrigada na região é a produção de uva e manga, que juntas ocupam mais de 35 mil hectares em área plantada e totalizam a exportação de cerca de 700 mil toneladas por ano. A produção está concentrada principalmente nas cidades pernambucanas de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e nas cidades baianas de Juazeiro, Casa Nova e Curaçá. Por tanto sucesso no ramo da fruticultura irrigada, Petrolina se tornou um dos maiores exportadores de frutas do Brasil. Como possui duas safras de uvas anualmente, é o 2º maior exportador de uvas, o 1º maior exportador de mangas, além de ser o maior produtor de goiaba, o 3º maior produtor de banana e o 7º maior produtor de coco do país.

Modo de preparo/fabricação: Receitas com as frutas do Vale do São Francisco: Salada de Frutas / Doce de banana / Sorvete de goiaba / Mousse de manga / Batida de coco/

Descritivo das especificidades: A fruticultura irrigada não tem sido explorada apenas para exportação. O turismo também começou a enxergar aí um novo mercado. Roteiros turísticos como o Vapor do Vinho, já incluíram a visitação em fazendas produtoras de frutas para que o turista possa ver de perto as técnicas utilizadas e seus resultados.

OBSERVAÇÕES: As possíveis receitas só foram citadas, sem modo de preparo.

REFERÊNCIAS: <http://www.anovademocracia.com.br/no-51/2104-vale-do-sao-francisco-da-falencia-do-qagronegocioq-brotam-as-vinhas-da-ira>

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

43)Nome: Bode Defumado

Histórico do produto: A defumação é eficiente para conservar a carne, e a deixa mais gostosa para assar. Inicialmente, deve-se descansar a carne por doze horas para modificar o sabor e a textura. Depois, faz-se um pré-cozimento e se joga uma carga de fumaça que não pode ser de madeira branca, por causa das cinzas e do alcatrão, e sim de madeira vermelha (de preferência aroeira). A defumação pode conservar por até seis meses, e é preciso tomar cuidado com moscas e mosquitos. A carne caprina é mais saudável, tem menos colesterol e mais fibras que a carne vermelha, e é mais bem digerida. Na Caatinga, não se devem colocar raças importadas, e sim ter uma boa produção de comida para o animal.

Modo de preparo/fabricação:Salgue e tempere as peças antes de defumar e, de preferência, deixe marinar com outros temperos. Coloque gravetos secos ou serragem em uma assadeira forrada com alumínio. A madeira utilizada deve ser desprovida de resina e estar bem seca. Acrescente ervas ou especiarias à madeira. Leve ao forno a 250° C na grade inferior. Deixe fechado por pelo menos 10 minutos para que comece a liberar fumaça. Seque bem as peças de carne e as coloque na grade superior. Pode-se usar papel alumínio como suporte. Deixe-as no forno por cerca de 5 minutos. Vire e deixe defumando pelo mesmo tempo. Retire a assadeira com a madeira e termine a cocção do bode no forno, diminuindo a temperatura de acordo com o corte da carne. Pode-se ainda utilizar barril de ferro ou defumador de alimentos.

REFERÊNCIAS: EMPETUR e www.mapacultural.pe.gov.br/pmapper/images/fundarpe/2611101.pdf.

Tipo: C.2.26. Artesanato/trabalhos manuais

Subtipos:C.2. 26.2. Escultura

44)Nome: Carranca

Histórico do produto: Carranca é uma escultura com forma humana ou animal. Espalhou-se no Brasil como uma forma de arte popular, sendo vendida em feiras e lojas de produtos artesanais. Não se sabe ao certo se sua origem é negra ou ameríndia, ou se seriam amuletos ou simplesmente ornamentos. Os artesãos que produzem carrancas são chamados de carranqueiros. As primeiras referências das carrancas datam de 1888, em livros de Antônio Alves Câmara e Durval Vieira de Aguiar. As carrancas eram construídas, a princípio, com um objetivo comercial, pois a população ribeirinha dependia do transporte de mercadorias pelo rio, e os barqueiros utilizavam as carrancas para chamar a atenção para sua embarcação. Em certo momento, a população ribeirinha passou a atribuir características místicas de afugentar maus espíritos das carrancas. Esta atribuição colocava em segundo plano o aspecto artístico da produção das carrancas, ou seja, como forma de manifestação

cultural popular de uma região brasileira. Figura de proa e leão de barca também eram termos utilizados pelos remeiros para designar as carrancas.

Modo de preparo/fabricação: A carranca é fabricada em madeira e barro, e podem ser antropomorfas ou zoomorfas. O processo para a confecção das peças de barro vai desde a retirada do barro no leito do rio, a meio metro de profundidade, passando pelo cozimento, curtição, que leva três dias, o amassamento e, por fim, a modelagem.

Artista/executante: Maria da Cruz & Ângela Lima (Filhas de Ana das Carrancas), Centro de Artes Ana das Carrancas – BR-407, 500 – COHAB, Massangano, Telefone: (87) 3864-2069/ 3864-6916.

OBSERVAÇÕES: "Dama do barro" foi o codinome atribuído a Ana das Carrancas, falecida em 2008. Ana Leopoldina dos Santos, a Ana das Carrancas, recebeu em 2006 o título de Patrimônio Vivo de Pernambuco. Suas filhas dão continuidade à marca da "Dama do Barro". A obra da artista possui reconhecimento nacional e internacional, com carrancas em barro que possuem os olhos perfurados, em homenagem ao marido deficiente visual.

REFERÊNCIAS: PERNAMBUCO - Secretarias de Educação e da Cultura - FUNDARPE. Mostra de Patrimônios Vivos. Recife-PE. Ano 2010.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.1. Música

45) Nome oficial: Grupo Matingueiros

Nome popular: Matingueiros

Executantes: Grupo Matingueiros

Descritivo: “O grupo Matingueiros é caracterizado pelo universo cultural do nordeste brasileiro, traduzindo-se numa interlinguagem didaticamente globalizada, incorporando elementos contemporâneos sem descaracterizar os folguedos tradicionais, grandes fontes de inspiração, recriação e farol que guiam a linha de trabalho dos Matingueiros. Fundado em maio de 1999, tornou-se a maior manifestação pára-folclórica do Vale do Rio São Francisco. O espetáculo acontece através da música, dança, figurinos e cenários. Dentre os folguedos representados, estão a ciranda, coco, samba de véio, maracatu, caboclinho, xaxado, frevo, afoxé, maculelê, baião, xote e muitos outros que tornam a cultura nordestina do Brasil uma das mais diversificadas do mundo.” Fonte: Site de Matingueiros.

OBSERVAÇÕES: Nos seus três CDs, o grupo contou com participações ilustres que atestam a sua qualidade: Geraldo Azevedo, Dominginhos, Quinteto Violado, Naná Vasconcelos, Jessier Quirino, Lia de Itamaracá, SaGRAMA, Genaro (trio nordestino), Genival Lacerda, Siba (mestre Ambrósio), Jorge Mautner, Hermeto Pascoal, entre outras grandes figuras da música brasileira que contribuíram, engrandecendo ainda mais o trabalho. As canções e os figurinos são criados e produzidos pelo próprio grupo. Os elementos primordiais do sincretismo e da alquimia matingueira têm suas origens sobretudo na Bahia e Pernambuco, em Juazeiro e Petrolina, moradas do grupo. Para perpetuação deste universo, os Matingueiros oferecem oficinas e workshops didáticos de dança popular, percussão, adereçamento, fabricação de instrumentos, literatura de cordel e composição musical, onde pessoas de qualquer

idade deixam de serem apenas admiradores da cultura popular para se tornar criadores e agentes propagadores.

REFERÊNCIAS: <http://matingueiros1.blogspot.com.br/>

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.1. Música

46) Nome oficial: Violeiro

Nome popular: Violeiro

Executantes: N.I.

Descritivo: O violeiro, tocador e cantador de viola, exerce um papel fundamental na cultura popular brasileira no acompanhamento musical de folguedos, folias e repentes. A viola é um instrumento musical de cordas dedilhadas, muito difundido por todo o país. Embora o tamanho varie, tem formato semelhante ao violão, com cinco ou seis cordas. No Brasil Colônia, a viola integrava a orquestra típica das festas jesuíticas, sendo ainda hoje indispensável nas romarias, arraiais e bailes, especialmente nas áreas rurais.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

47) Nome oficial: Quadrilhas Juninas

Nome popular: Quadrilhas Juninas

Executantes: Quadrilha Forró Xaxado, Endereço: Rua Guiomar Meira, 675 Cohab 6. Telefone: (87) 8819-6891, e-mail: forro_xaxado@hotmail.com. Tipo de execução (individual ou grupo): Grupo. Tipo de atuação (amador ou profissional): Profissional. Ano de início da atividade: 2004. Premiação: A Forró Xaxado é tetracampeã do concurso da cidade e 2 vezes vice; e bicampeã do concurso da TV Grande Rio e 5 vezes vice, dentre outras.

Executantes: Quadrilha Arraiá Danado de Bom. Endereço: Rua da Harmonia ,126, Vila Mocê ,CEP-56.306-360. Telefone: (87) 8812-9673.

Executantes: Quadrilha Junina Explode Coração. Telefone: (87) 8841-9190. E-mail: elizete-37@hotmail.com.

Executantes: Quadrilha Junina Renascer do Sertão. Telefone: (87) 3863-1024.

Outros executantes: Balão Dourado, Talento, Amor Junino e Alegria do Sertão.

Descritivo: Originada nos bailes das cortes européias, a dança chegou ao Brasil, segundo Cascudo (2001), no início do século XIX, trazida por mestres das orquestras francesas. Calado e outros compositores brasileiros contribuíram com novas nuances ao ritmo, e a população foi criando inúmeras variantes da dança por todo o território nacional. Dessa forma, influenciou grande parte das danças em fileiras opostas e as contradanças em geral. Apesar das muitas alterações coreográficas, em geral mantêm-se algumas denominações e parte dos movimentos tradicionais, cuja

execução é comandada por um “marcador”. Atualmente, os grupos mais organizados criam coreografias elaboradas, encenando enredos musicais nas chamadas quadrilhas estilizadas. As indumentárias acompanham as mudanças, sendo comum o uso de roupas cada vez mais luxuosas. Dançada, sobretudo, nas festas do mês de junho, em louvor a São João, Santo Antônio e São Pedro, tem o acompanhamento musical tradicional da sanfona, zabumba e triângulo. Em Petrolina, existem cerca de 25 quadrilhas entre a zona urbana e rural.

OBSERVAÇÕES: Em Petrolina, é uma das manifestações culturais mais fortes. Existem cerca de 25 quadrilhas entre a zona urbana e rural.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001 <http://www.petrolina.pe.gov.br/> * Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

48) Nome oficial: Reisado

Nome popular: Reisado

Executantes: Reisado da Vila Mocó. Endereço: Rua da Harmonia, 126, Vila Mocó - CEP: 56.306-360.

Descritivo: Folguedo natalino de origem ibérica, cujos integrantes se reúnem próximo ao Dia de Reis (6 de janeiro) para homenagear os Reis Magos, anunciando o nascimento de Jesus de casa em casa, com música, cantos e danças. Possui inúmeras variantes por todo o Brasil, apresentando-se na forma de autos sacros ou cortejos de cantorias, louvações e esmolação. Dentre os personagens mais recorrentes do auto, encontram-se o Mestre, Contramestre, Rei e Rainha, Mateus, Catirina e figuras variadas. Utilizam vestimentas coloridas, saiotes, coletes e capas de cetim, chapéus forrados enfeitados com espelhos e fitas de variadas cores. Os instrumentos variam conforme a região do Brasil, sendo os mais comuns: viola, triângulo, pandeiro, zabumba, sanfona e ganzá.

OBSERVAÇÕES: Hoje, em Petrolina, há um só reisado.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. CNFCP. Reisado. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000731.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

49) Nome oficial: Congada

Nome popular: Congada

Executantes: Congada da Vila Mocó Rua da Harmonia, 126. Vila Mocó. CEP-56.300-000.

OBSERVAÇÕES: Folguedo cujos primeiros registros datam de 1674 entre escravos em Pernambuco. Folguedo de origem afro-brasileira que reúne elementos temáticos

africanos e ibéricos. Encena a coroação do Rei do Congo e da Rainha Ginga de Angola, com a presença da corte e seus vassallos. Segundo Cascudo (2001), a Rainha Njinga Nbandi (Ginga) ganhou fama defendendo o seu reinado dos portugueses. As primeiras referências a essa forma de expressão datam do século XVII, com a coroação dos reis de congo realizada na Igreja de Nossa Senhora do Rosário, no Recife. Atualmente, com inúmeras variantes por todo o Brasil, consiste, em grande parte, numa apresentação na forma de cortejo com dança coreografada e cantos em homenagem a Nossa Senhora do Rosário e São Benedito. O ritmo é marcado por instrumentos de percussão. Por vezes, envolve uma parte dramática, com embaixadas e simulação de lutas de espadas. As personagens possuem indumentárias coloridas e, em geral, luxuosas, com muitos adornos.

Típica do período natalino, seus personagens são o rei, a rainha, os marinheiros (do sexo masculino) e os marujos, representados por crianças. À exceção do rei e da rainha, que trajam roupas de caracterização singular, inclusive portando coroas, os demais integrantes usam calças e tênis brancos, blusão de cor (vermelha ou azul) em tecido acetinado e chapéu de palha, forrado de branco e ornado por fitas coloridas. Durante o desfile, a rainha ou algum dos congos (participantes da Congada) porta uma bandeira, enfeitada por flores e fitas coloridas, a qual exibe uma estampa de um santo (Nossa Senhora ou São Benedito). O instrumental que acompanha as apresentações do folguedo é formado por viola, bumbo, surdo médio, caixa, pandeiro, reco-reco, agogô, triângulo, chocalho e apito.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. CNFCP. Congada. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000065.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

50) Nome oficial: Samba de Véio

Nome popular: Samba de Véio

Executantes: Associação Cultural Josefa Isabel dos Santos do Samba de Véio da Ilha do Massangano. Endereço: Espaço Artístico e Cultural do Samba de Véio na Ilha de Massangano. Ilha do Massangano, s/n- Zona Rural, CEP: 56.302-970. Contatos: Ângela Sol –(87) 3861-0220/ 3862-9282 (pela manhã); Elizabete Figueredo –(87) 3864-7748; Graça (87) 3867-3516 (8h às 13h), email: gracadol@hotmail.com; betefigueredo@hotmail.com; betenea@bol.com.br. Fundada em 14.02.2001.

Descritivo: Dança de roda tradicional, originada na Ilha do Massangano no início do século XX. Dançada com os pés descalços, tem o ritmo marcado por palmas e pela percussão, guardando similaridades com o samba de roda da Bahia. De acordo com Moreira (2009), a música é cantada em geral por uma mulher (puxadora), com um refrão respondido pelo coro. No centro da roda, o dançador sapateia e convida outra pessoa para ser o seu par. Os pares dançam em separado, e vão se revezando ao centro. O ponto alto é a dança com a garrafa de cachaça na cabeça. Os instrumentos principais são: tambores, triângulo, pandeiro, atabaque e chocalho (caracaxá). Era tradicionalmente dançada no ciclo natalino, como parte do Reisado. Atualmente, com a maior divulgação na mídia, foi criada uma associação de dançadores, sendo realizadas apresentações pagas em qualquer período do ano. O samba de véio é uma

das manifestações culturais mais antigas da Ilha do Massangano. É de origem indígena com influência africana, uma história de mais de cem anos, como contam os moradores mais antigos. Esta manifestação folclórica, denominada Samba de Véio pelos ilhéus, constitui-se num frenético sapatear. É formada uma roda, e quem vai para o meio improvisa um sapateado diferente, que contagia a todos que estão em sua volta. Os casais vão entrando para o centro da roda, sambam, pulam, riem muito e dão a famosa umbigada e, desta forma, todos participam. Afastada da roda, uma fogueira é acesa para aquecer o couro do animal que cobre a parte superior de um tamborete - assento de madeira que é o instrumento de percussão responsável pela marcação da coreografia. Os instrumentos utilizados são: tambores, triângulos, cavaquinho, atabaque, ganzá e pandeiro. As letras versam sobre o dia-a-dia dos moradores da ilha. Embora as estrofes das canções não variem, há permissão para o improvisado. Seguindo a sugestão dos versos, a pessoa que se encontra no centro aplica, em outra, uma umbigada, e o canto prossegue. Depois que todos os participantes tiverem passado pelo meio da roda, nova canção será entoada. Para recuperar o fôlego, uma garrafa de cachaça é passada de mão em mão, e vira atração quando equilibrada na cabeça por um dos sambistas, no centro da roda. A Associação Cultural Josefa Isabel dos Santos do Samba de Véio da Ilha do Massangano foi fundada no dia 14 de fevereiro de 2001, e é uma sociedade civil sem fins lucrativos.

OBSERVAÇÕES: O Samba de Véio é Ponto de Cultura e referência de cultura popular de Pernambuco. Foi lançado recentemente o documentário “O Samba da Ilha”, sobre a história do Samba de Veio. O material foi produzido pelo Ponto de Cultura Cine Raiz, da Associação Cultural, Artística e Social Raízes, também de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Moreira, Elisabet Gonçalves. Samba de Véio da Ilha do Massangano em Petrolina, PE: no ritmo do espetáculo. Folclore. Fundação Joaquim Nabuco, n.343, 2009. Disponível em http://www.fundaj.gov.br/geral/folclore/micro_343_-_samba_de_veio.pdf. Inventário Turístico de Petrolina.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

51) Nome oficial: Grupo da Associação Arte e Cultura Maracatujoba

Nome popular: Maracatujoba

Descritivo: Grupo Parafolclórico de Maracatu de Baque Virado e Pastoril (dança e percussão), formado por estudantes da Escola Nicolau Boscardim, do Bairro Fernando Idalino Bezerra, em Petrolina. O grupo existe há 10 anos e tem cerca de 50 integrantes, entre crianças, adolescentes e jovens.

OBSERVAÇÕES: A associação possui sua sede na Escola Nicolau Boscardim.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico de Petrolina.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

52) Nome oficial: Dança de São Gonçalo

Nome popular: Dança de São Gonçalo

Executantes: N.I.

Descritivo: Dança organizada em devoção ou pagamento de promessa a São Gonçalo. Santo de origem portuguesa, São Gonçalo é cultuado em várias partes do país por meio das formas mais variadas de dança. Em troca da graça alcançada, os devotos devem organizar na própria casa uma grande festa com entrada liberada, bebida e comida à vontade, muita música e a dança de São Gonçalo. Em Petrolina, a coreografia tem início com a formação de duas fileiras de pares, homens e mulheres, na frente do altar improvisado do santo. A dança é bastante ritmada, com passos similares ao das quadrilhas de São João, em que os dançarinos obedecem ao comando de um “puxador”. Participam pessoas de todas as idades, sem a necessidade de um preparo prévio ou qualquer vestimenta especial. São Gonçalo é considerado santo casamenteiro das velhas, santo das causas femininas e dos violeiros. Na maior parte do Brasil, a imagem do santo aparece com uma violinha, à exceção da Paraíba, onde vem acompanhada por um pandeiro.

REFERÊNCIAS: CNFCP. Dança de São Gonçalo. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000094.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.5. Outras

53) Nome oficial: Baque Opará – Grupo Percussivo

Nome popular: Baque Opará

Executantes: Integrantes da comunidade. A mestra-fundadora é Bárbara Cabral, figura que se permitiu compartilhar sua vivência com o ritmo em grupos do Recife.

Descritivo: Unidos pela paixão que possuem pelo Rio São Francisco, os integrantes do Grupo Baque Opará, como diriam os índios trukásàs margens do Opará-o Rio-Mar, possuem histórias distintas no caminho da música, que percorreram até se encontrarem no Maracatu. Além de caminhos distintos, os integrantes são procedentes de diversas regiões do Brasil e, conseqüentemente, possuem um perfil diversificado, incluindo pessoas que atuam na saúde, educação, tecnologia, direito, administração e cultura, mas com um fundamental interesse em comum, a paixão pela arte, pela música e cultura popular.

OBSERVAÇÕES: O encontro do Grupo sempre acontece aos domingos, no final da tarde, às margens do Velho Chico, onde realizam seus ensaios musicais com vários instrumentos como alfaias, abês, agogôs, ganzás e outros que foram e vão se afinando à proposta e ao motivo do encontro.

REFERÊNCIAS: <http://br.dir.groups.yahoo.com/group/baqueopara/?tab=s>.

Tipo: C.2.29. Personalidades

54) Nome: Gérson Guerreiro – Artista Plástico

Endereço: Rua Lucyanno Patriota, 200 – Jardim Colonial – CEP: 56.306-405

Telefone: (87) 8818-0630

Endereço eletrônico (e-mail): N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): www.gersonguerreiro.com.br

Reconhecimento: N.I.

Descritivo do personagem: Natural de Juazeiro/BA, é artista plástico, professor e pesquisador, pós-graduado em História da Arte, com formação acadêmica em Artes Visuais pela Faculdade de Belas Artes de São Paulo. Movido por uma inquietação e o desejo de buscar novos caminhos para a forma de trabalhar a pintura sobre tela, em 2008 criou, e em 2010 registrou, a técnica denominada TouchMindArt, técnica de pintura acrílica sobre tela com pontos em dimensão que provocam sensações na visão do observador. Com essa técnica Touch, que significa toque ou contato, e Mind, que quer dizer mente, alma, lembrança, sua arte tem como proposta expressar ideias, sentimentos, visão sobre o mundo e levar o observador a tocar com a mente, tocar as emoções, tocar os sentidos e estabelecer o propósito maior da arte, que é a comunicação. Em suas criações, além do modo diferenciado de compor, com pontos em dimensão, que delineiam as formas e definem as cores, o que chama atenção em sua obra é a maneira como brinca com as cores fortes, sem misturas. Muitas vezes, estabelece uma linha tênue entre o plano bidimensional e o tridimensional, além da forma como representa os seres, a natureza e os objetos, através de silhuetas em preto que instigam a imaginação do observador. Sua arte sofreu influências dos vitrais religiosos da era medieval, período Gótico, das ideias do pintor surrealista abstrato espanhol Joan Miró e de pintores Fauvistas, a exemplo, Henri Matisse. A temática de suas pinturas retrata temas universais, regionais, o cotidiano, os sentimentos, “a Vida” – como ele mesmo define.

OBSERVAÇÕES: Com trabalho reconhecido no Brasil e no exterior, participação em Mostras Internacionais, hoje suas obras estão presentes em diversos Estados do Brasil, além de países como Venezuela, Colômbia, Chile, Portugal, Espanha, Holanda e França.

REFERÊNCIAS: <http://www.gersonguerreiro.com.br>.

Tipo: C.2.29. Personalidades



55) Nome: Antônio de Menezes Lisboa (Lisboa)

Endereço: Oficina do Artesão Mestre Quincas, Av. Cardoso de Sá, s/n – Vila Eduardo – CEP: 56.300-000

Telefone: (87) 8821-3036 / 9970-1020

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: Nasceu em Santa Maria da Boa Vista, filho de agricultores, e logo iniciou na Escola Artística. Conheceu o artesanato em pedra em

1982, destacou-se e passou a ser instrutor. Durante um período, passou a se dedicar a outras atividades, como técnico em finanças, mas só conseguiu trabalhar por três dias e retornou para o artesanato em pedra. Lisboa fala que o prazer pelo que faz supera a dificuldade de viver do artesanato. Trabalha na “Oficina do Artesão” desde 2003.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS:Entrevista com Antônio Lisboa.

Tipo: C.2.29. Personalidades



56)Nome: Uilton Pereira de Medeiros

Endereço: Avenida Um, Loteamento Quati II, 200– Jardim São Paulo – CEP: 56.310-200

Telefone: (87) 8817-0192

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.kavaleirosaco.com.br

Reconhecimento: Nacional

Descritivo do personagem: A matéria-prima para o artesanato de Uilton são pregos e sucatas de moto. Em 2006, fez troféus que foram entregues a motociclistas que representam motoclubes no Moto Chico. Expõe suas peças na Av. Um, 200, Jardim São Paulo.

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS:Entrevista com Uilton P. de Medeiros.

Tipo: C.2.29. Personalidades



57)Nome: Roque Gomes da Rocha ("Roque Santeiro") – Mestre Artesão

Endereço: Oficina do Artesão Mestre Quinca - Av. Cardoso de Sá, s/n - Vila Eduardo – CEP: 56.328-020

Telefone: (87) 3864-2069 / (87) 9632-4469 / (87) 8839-2909

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web):roqueosanteiro.blogspot.com.br

Reconhecimento: Internacional

Descritivo do personagem: Roque Santeiro (Roque Gomes da Rocha) é mestre artesão, nacional e internacionalmente conhecido pelas suas obras esculpidas em madeira. Iniciou sua atividade, como tantos outros artistas do Vale do São Francisco, fazendo carrancas, à moda de mestre Guarany, Ana das Carrancas. Com o passar do tempo, procurando destacar-se dos demais artesãos, decidiu esculpir santos, o que lhe valeu o apelido de 'Roque Santeiro'.

OBSERVAÇÕES: É um dos artistas de maior destaque em Petrolina. Suas peças se destacam por um acabamento impecável.

REFERÊNCIAS:Entrevista com o próprio artista.

Tipo: C.2.29. Personalidades



58)Nome: *Isaias Rodrigues Mororó - presidente da Associação do Bodódromo.*

Endereço: Av. São Francisco, 6 – Areia Branca – CEP: 56.330-095

Telefone: (87) 3864-4249

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.bodeassadodoisaias.com.br

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: Isaias nasceu em Acauã/PI. Migrou para Petrolina em 1987, onde trabalhava como cobrador de ônibus em uma empresa de transporte coletivo. Em 1990, junto com familiares, comprou seu primeiro restaurante e passou a administrá-lo em 1993. A partir daí, passou por diversas dificuldades, mas continuou lutando para a construção dos quiosques, onde hoje funciona o Bodódromo. Atualmente, é dono de um restaurante no local e presidente da Associação do Bodódromo.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS:Entrevista com Isaias (87) 3864-4249.

Tipo: C.2.29. Personalidades



59)Nome: Gabriel Pereira Filho - "Biu dos Anjos"

Endereço: Avenida Cardoso de Sá – Vila Eduardo – CEP: 56302-110

Telefone: (87) 3864-2069 / (87) 8837-9890

Endereço eletrônico (e-mail): biuartesao@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web):biuartesao.blogspot.com

Reconhecimento: Internacional

Descritivo do personagem: 33 anos na arte. Começou com 21 anos. 10 anos com carrancas de proa no São Francisco do Mestre Guarani de Santa Maria das Vitórias, criador deste tipo de arte. Trabalha há 23 anos com anjos barrocos, embora se defina como um artista versátil, sendo capaz de esculpir outros tipos de peças, tais como: bailarinas, artistas famosos, figuras humanas, bustos em geral.

OBSERVAÇÕES: Participou de programas de TV, feiras nacionais, exposições, foi personagem de várias reportagens em jornais e revistas. Teve projeto contemplado pelo Governo Federal da FUNASA, atuando como professor do curso "Arte de Aprender", ensinando técnicas relacionadas à escultura em madeira. Já formou vários discípulos, sendo que dois deles já sobrevivem do ofício e trabalham em Petrolina, entre eles seu filho.

REFERÊNCIAS:Entrevista com o próprio artista.

Tipo: C.2.29. Personalidades



60)Nome: Francisco Soares dos Santos - "O Gago"

Endereço: Avenida Cardoso de Sá – Vila Eduardo – CEP: 56302-110

Telefone: (87) 3864-2069

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web):N.A.

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: Iniciou seu trabalho como artesão aos 15 anos, fazendo carrancas e santos, mas aprimorou seu trabalho retratando as carrancas do São Francisco, utilizando como matéria-prima a madeira. Um dos primeiros artesãos da oficina do artesão Mestre Quincas, integrante da Assape e Cespe.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS:Entrevista com o artesão.

Tipo: C.2.29. Personalidades



61)Nome: Carina Lacerda – artesanato em madeira

Endereço: Avenida Cardoso de Sá – Vila Eduardo – CEP: 56302-110

Telefone: (87) 3864-2069 / (87) 3864-6916

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web):N.A.

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: Iniciou seu trabalho fazendo esculturas com durepox, por aproximadamente quatro anos. Sofreu com a falta de incentivo pela família para trabalhar com artesanato e, devido a esse motivo, só iniciou sua carreira de artesã aos 21 anos, quando decidiu sair de casa. A maior parte de sua obra é uma homenagem à mulher, retratando nas peças mulheres grávidas. Valoriza esse trabalho pela beleza que o envolve. Além das mulheres grávidas, retrata o cangaço, pela história e pelo apelo comercial que o cangaço envolve, além do reconhecimento estético que envolvia o movimento do cangaço.

OBSERVAÇÕES: Trabalha todos os dias na Oficina do artesão Mestre Quincas.

REFERÊNCIAS:Entrevista com a artesã.

Tipo: C.2.29. Personalidades



62)Nome: Joseilson dos santos barbosa("O Pintor")

Endereço: Rua Duarte Coelho – Vila Eduardo – CEP: 56.328-160

Telefone: (87) 8842-2510

Endereço eletrônico (e-mail):N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.pintorartes.blogspot.com

Reconhecimento: Nacional

Descritivo do personagem: Mestre artesão de Petrolina, escultor, desenhista, antes de ser escultor trabalhava com carpintaria, restaurando móveis, e fazia mosaicos. Quando decidiu ir embora de Petrolina, conheceu o artesão “Biu dos Anjos”, que o levou para a oficina do artesão Mestre Quincas em 2003, e a partir daí se especializou em escultura. Suas técnicas anteriormente adquiridas de pintura e envelhecimento ajudaram no reconhecimento do trabalho.Quando fazia peças pequenas, chegou a produzir duzentas peças por mês, e hoje, como trabalha com peças grandes, produz apenas duas peças por mês. Vende sua arte em feiras de artesanato e complementa a comercialização de seus produtos na própria oficina do artesão. Trabalha com madeiras reaproveitadas das áreas destinadas à agricultura do Vale do São Francisco. Prefere trabalhar com as madeiras em formato quadrado ou redondo, sem forma, pois a inspiração do trabalho vem na visualização de figuras na peça bruta.

OBSERVAÇÕES: Pintor possui preferência em fazer escultura da fauna brasileira e internacional. Anteriormente, gostava de fazer Índio na Madeira, mas como seus clientes passaram a não comprar peças com essa temática, aos poucos foi diminuindo sua produção. Hoje, produz águias em madeira com detalhes em aço, corujas, cabeças de cavalo, bancos em formato de peixe e unicórnio alado.

REFERÊNCIAS:Entrevista com o artesão

Tipo: C.2.29. Personalidades



63)Nome: Maria da Cruz- filha de Ana das Carrancas

Endereço: BR-407, 500 – Cohab - Massangano – CEP: 56.314-520

Telefone: (87) 3031-4399

Endereço eletrônico (e-mail): anadascarrancas@bol.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://anadascarrancas.wordpress.com/ana-das-carrancas/>

Reconhecimento: Internacional

Descritivo do personagem: Mariada Cruz, filha de Ana das Carrancas, aprendeu a fazer as carrancas de barro com a mãe, nasceu e cresceu vendo-a produzir suas peças. Administra o centro cultural Ana das Carrancas, que recebe turistas e estudantes durante todo o ano. Sua mãe, descendente de índios e escravos, confeccionava utensílios em barro desde a década de 40. Hoje, Maria da Cruz, além das carrancas, produz utensílios em geral, moringa, fruteira, prato, sempre associado a elementos do sertão, do Rio São Francisco e da carranca.

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS:Entrevista com Maria da Cruz - (87) 3031-4399

Tipo: C.4.2. Centro de pesquisa



64)Nome oficial: Centro de Pesquisa EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Nome popular: EMBRAPA

CNPJ: 00.348.003/0041-08

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Governo Federal - Ministério da Agricultura

Latitude: -9.04193

Longitude: -40.19068

Endereço: BR-428, Km 152, Zona Rural – CEP: 56.302-970.

Endereço eletrônico (e-mail): sac@cpatsa.embrapa.br

Sítio eletrônico (site/página web): www.cpatsa.embrapa.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Concentra pesquisas agropecuárias em três áreas: agricultura irrigada, agropecuária de sequeiro e os estudos socioeconômicos e agroecológicos do Semiárido. Recebe cerca de três mil turistas por ano interessados em realizar a trilha da caatinga e desenvolvimentos de pesquisas. Realiza pesquisas focadas na parte de desenvolvimento territorial, transferências de tecnologias e comunicação.

Potencial de atratividade do elemento: 3 – Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 3 - Média: intensidade e fluxo

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 28 – V – Viável

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Elder Rocha, (87) 3866-3646 ou elder.rocha@embrapa.br.

Tipo: C.4.7. Viveiro



65)Nome oficial: Parque Zoobotânico

Nome popular: Parque Zoobotânico

CNPJ: 09.533.402/0001-26

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Exército Brasileiro

Latitude: -9.230129

Longitude: -40.285651

Endereço: Av. Cardoso de Sá S/N - 72º Batalhão de Infantaria Motorizada, Bairro: Vila Eduardo – CEP: 56.328-902.

Endereço eletrônico (e-mail): niltonbio@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): www.72bimtz.eb.mil.br

Descritivo das especificidades do atrativo: O atrativo mantém duas áreas de visitação, uma botânica e outra zoológica. Na área botânica o visitante percorre uma pequena trilha com acompanhamento de monitores especializados. A área zoológica é constituída por aves, répteis e mamíferos reunindo um total de 145 animais, dentre os quais: araras, papagaios, suçuarana, porco-do-mato, serpentes, jacaré-do-papo-amarelo, macaco-prego, bugio, quati, carcará, asa-branca, gato-do-mato, tatu-peba, gavião, cágado, jabuti, raposa e outros.

Potencial de atratividade do elemento: 2 - Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 23– VP– Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Animais bem cuidados, porém em espaços pequenos. Lei/Decreto: Autorização de manejo da fauna silvestre - IBAMA - No 2611.2394/2009-PE.

REFERÊNCIAS: Entrevista com Sargento Josenilton Rodrigues Santos, (87) 8805-9867.

Tipo: C.5.1. Feiras/exposições

66) Nome oficial: FENAGRI - Feira Nacional da Agricultura Irrigada

Nome popular: FENAGRI

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Empresa

Latitude: -9.233641

Longitude: -40.293983

Endereço: Av. Tancredo Neves, s/n - Centro de Convenções - Centro - CEP: 56.304-190.

Endereço eletrônico (e-mail): fenagriexpovale2013@uol.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.petrolina.pe.gov.br>

Descritivo das especificidades do atrativo: A FENAGRI é um importante evento voltado para atualização tecnológica do agronegócio e para consolidação e ampliação da comercialização para os mercados interno e externo, propagando o maior polo exportador de frutas do Brasil. A programação do evento inclui rodadas de negócios, simpósio da manga, seminários, visitas técnicas, mini cursos e feira de produtos e serviços.

OBSERVAÇÕES: A FENAGRI acontece em Petrolina nos anos pares, e em Juazeiro nos anos ímpares.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.1. Feiras/exposições



67) Nome oficial: FEINCARTES - Feira Internacional de Artesanato e Decoração

Nome popular: FEINCARTES

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Outros: Mathias Feiras e Eventos com apoio da Prefeitura de Petrolina e o Programa Cria Petrolina

Latitude: -9.233641

Longitude: -40.293983

Endereço: Av. Tancredo Neves, s/n, Centro de Convenções Senador Nilo Coelho – Centro – CEP: 56300-000.

Endereço eletrônico (e-mail): contato@feincartes.com.br ou diretoria@feincartes.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): www.feincartes.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Atrai um público de mais de 40 mil pessoas durante 10 dias de evento. A FEINCARTES já faz parte do calendário nacional de grandes eventos de artesanato e decoração, e é uma ótima oportunidade

de negócios, divulgação e intercâmbio cultural. A feira tem a participação de artesãos de quinze Estados (Alagoas, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Pará, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Rio Grande do Norte, São Paulo, Sergipe e Tocantins) e de quinze países (Bolívia, Chile, China, Emirados Árabes Unidos, Equador, Filipinas, Índia, Indonésia, Itália, Palestina, Paquistão, Peru, República Tcheca, Senegal e Turquia).

OBSERVAÇÕES: Valor da entrada: R\$ 5,00.

REFERÊNCIAS: Folder Informativo da feira.

Tipo: C.5.4. Festivais/shows

68) Nome oficial: Festival de Música Geraldo Azevedo

Nome popular: Festival de Música Geraldo Azevedo

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.39942325

Longitude: -40.50095408

Endereço: Rua Joaquim Nabuco, Praça Dom Malan (Concha Acústica) - Centro - CEP: 56.300-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Esse evento consiste na realização de concurso nacional de músicas inéditas, com premiação. Voltado a todos os gêneros e estilos de música popular brasileira, o festival tem como intenção dar visibilidade às canções, compositores e intérpretes da região, além de proporcionar intercâmbio cultural e artístico. Qualquer artista, compositor ou intérprete, pode se inscrever. Acontece no último final de semana de março, na Rua Joaquim Nabuco, Praça Dom Malan (Concha Acústica), com organização da Secretaria de Cultura.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico de Petrolina.

Tipo: C.5.4. Festivais/shows

69) Nome oficial: Aldeia do Velho Chico - Festival de Artes do Vale do São Francisco

Nome popular: Aldeia do Velho Chico

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Sesc - Serviço Social do Comércio

Latitude: -9.395455

Longitude: -40.500855

Endereço: Rua Dr. Pacífico da Luz, 618 - Centro - CEP: 56304-010.

Endereço eletrônico (e-mail): aldeiadovelhochico@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): Não possui

Descritivo das especificidades do atrativo: O evento Aldeia do Velho Chico é idealizado pelo SESC, teve início no ano de 2005, e acontece sempre na primeira quinzena de agosto. Apresentando teatro, dança, cinema, fotografia, artes visuais, música, literatura e artesanato, o festival inicia com o Abre Alas Pro Velho Chico, um cortejo que sai do SESC Petrolina, passa pelas ruas da cidade e segue em direção à Porta do Rio, com atrações nas mais variadas linguagens. Como é um evento descentralizado, sua programação acontece no prédio do SESC e em vários bairros da cidade, chegando até a Ilha do Massangano. O evento Virarte é uma maratona com 12 horas ininterruptas de atrações gratuitas, que começa com as performances, intervenções artísticas e múltiplas linguagens do Mercado Cultural.

OBSERVAÇÕES: O evento acontece em dois períodos, abril e agosto, sendo que em abril acontece o Virarte e em agosto, o Aldeia do Velho Chico. É um evento bastante diversificado e acessível à população. Na programação que acontece no SESC, cobra-se uma pequena taxa simbólica; já nas programações dos bairros, a entrada é livre.

REFERÊNCIAS: Jailson Lima, organizador do evento (87) 3866-7454.

Tipo: C.5.4. Festivais/shows

70) Nome oficial: Raiz e Remix - Festa da Cultura Popular e suas Releituras

Nome popular: Raiz e Remix

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação Cultural Artística e Social Raízes

Latitude: -9.395100

Longitude: -40.494114

Endereço: Parque Municipal Josepha Coelho - CEP: 56330-460

Endereço eletrônico (e-mail): chicoegidio@yahoo.com.br /
associacaoraizes@yahoo.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.raizeremix.com.br/>

Descritivo das especificidades do atrativo: O RaizeRemix– A Festa da Cultura Popular e suas Releituras é um festival organizado pela Associação Cultural, Artística e Social Raízes. Eclético e multicultural, o evento conta com apresentações de grupos como Marujada, Samba de Véio, Maracatujaba e Reisado, e shows de outros grupos culturais pernambucanos. Por ser bastante diversificado, apresentam-se também DJs, tenda eletrônica, shows de bandas locais de rock, reggae e hip hop. O festival não abrange apenas a música, mas também o artesanato, artes visuais, audiovisuais e cultura popular. O evento prioriza a cultura pernambucana. Na Tenda Cinematográfica, são exibidos filmes oriundos de ações sociais e culturais focadas nas raízes sertanejas.

OBSERVAÇÕES: Com o Ponto de Cultura Cine Raiz, a Associação Cultural Artística e Social Raízes amplia as ações que já desenvolve: exposições gratuitas de filmes nacionais em parceria com a Programadora Brasil e oficinas de produção de curta-

metragens. O projeto também estimula a comunidade a desenvolver registros em vídeo da sua cultura e do seu modo de ver o mundo. Essas ações interligadas resultam em produtos audiovisuais exibidos na própria comunidade durante o Festival Raiz e Remix. O evento só acontece durante dois dias.

REFERÊNCIAS: Chico Egídio, organizador, chicoegidio@yahoo.com.br, (87) 8865-5840, e Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.4. Festivais/shows



71) Nome oficial: Na Estrada Sabores de Pernambuco - Festival Gastronômico

Nome popular: Festival na Estrada

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Senac, Sebrae e a Revista Prazeres da Mesa

Latitude: -9.394485

Longitude: -40.494482

Endereço: Hotel Petrolina Palace, Av. Cardoso de Sá - Orla - CEP: 56.302-900

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Com o objetivo de celebrar a identidade culinária das diferentes regiões pernambucanas, o Senac e o Sebrae promovem o "Na Estrada: sabores de Pernambuco", um projeto itinerante. A iniciativa é composta de várias etapas. A primeira consiste em uma pesquisa exploratória que irá mapear ingredientes relevantes para a cultura gastronômica de cada região. As ações de mapeamento são coordenadas pela Faculdade Senac em Pernambuco. Esses elementos são valorizados nas oficinas de capacitação, coordenadas pelo chef César Santos e destinadas a colaboradores e gestores de estabelecimentos de alimentação fora do lar. Com base no que aprenderam, esses profissionais criam pratos especialmente para o festival, que depois passam a integrar o cardápio dos restaurantes participantes do Festival Gastronômico. Em paralelo, é realizada feira com produtores locais, estimulando toda a cadeia produtiva local.

OBSERVAÇÕES: No Vale do São Francisco, o projeto começa as atividades fazendo uma visita às vinícolas do Roteiro do Vinho, entre os municípios de Lagoa Grande e

Santa Maria da Boa Vista, no Sertão do São Francisco, e a produtores rurais, no perímetro irrigado Senador Nilo Coelho, em Petrolina.

REFERÊNCIAS: Folder do evento.

Tipo: C.5.8. Desfiles/passeatas

72)Nome oficial: Desfile 21 de Setembro

Nome popular: Desfile 21 de Setembro

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.399527

Longitude: -40.4982935

Endereço: Avenida Guararapes - Centro - CEP: 56302-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Desfile cívico e temático de escolas, forças armadas, bandas e fanfarras e grupos organizados. Acontecem dia 21 de setembro, percorrendo a Avenida Guararapes e outras ruas do centro da cidade. Às 8h, acontece o hasteamento das bandeiras em frente ao Paço Municipal da cidade, com participação da Banda Filarmônica 21 de Setembro. Logo em seguida, às 8h30min, tem início o desfile alegórico que percorre as Avenidas Souza Filho e Guararapes. Participam escolas públicas e particulares, bandas marciais, clube de serviços, agremiações e entidades civis.

OBSERVAÇÕES: Comemoração da data de aniversário da cidade, feriado municipal.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.9. Encontros temáticos

73)Nome oficial: Moto Chico - Encontro de motociclistas no Vale do São Francisco

Nome popular: Moto Chico

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Associação Moto Chico, Moto Clubes e Motociclistas do Vale do São Francisco

Latitude: -9.394746

Longitude: -40.494322

Endereço: Parque Municipal Josepha Coelho, Vila Mocó - CEP: 56300-000

Endereço eletrônico (e-mail): oscobras@hotmail.com, motochicobrasil@gmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: O Moto Chico acontece anualmente, sempre na segunda semana de julho. É caracterizado pelo encontro de clubes de motociclistas com shows de bandas da cultura pernambucana e de rock, feira de produtos para motociclistas e área de socialização com bares e lanchonetes. O local conta com amplo estacionamento, banheiros, área de camping e infraestrutura adequada para receber os visitantes.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS: <http://www.encontrodemotos.com.br/evento/407/13-ordm-moto-chico-na-cidade-de-petrolina.html>.

Tipo: C.5.9. Encontros temáticos

74) Nome oficial: Clisertão - Congresso Internacional do Livro, Leitura e Literatura no Sertão

Nome popular: Clisertão

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Parceria das Secretarias de Cultura e de Ciência e Tecnologia do Governo do Estado de Pernambuco, com o Colegiado de Letras da UPE/Campus Petrolina.

Latitude: -9.394541

Longitude: -40.494428

Endereço: O evento acontece em vários pólos: UPE Petrolina, Rio São Francisco, Escolas Públicas, Praças.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): clisertao.wordpress.com

Descritivo das especificidades do atrativo: “Discutir a literatura enquanto marca identitária de um povo e resultado de sua cultura é um dos desafios lançados pelo CLISERTÃO, realizado pelo Governo do Estado de Pernambuco, em uma parceria entre a Secretaria de Cultura e a Secretaria de Ciência e Tecnologia, através da Fundarpe – Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco e Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina, com o apoio da Prefeitura de Petrolina.” Fonte: Clisertão.

Único evento literário internacional na região do Vale do São Francisco, tem como objetivo discutir a implantação de políticas de leitura na região, uma vez que as duas principais cidades (Petrolina e Juazeiro) não possuem livraria.

OBSERVAÇÕES: A partir do CLISERTÃO, a Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco fomenta a criação de uma Rede do Livro, Leitura e Literatura na Região, com a utilização do Curso de Letras da UPE/Campus Petrolina como elemento articulador de essas ações.

REFERÊNCIAS: Entrevista com Genivaldo do Nascimento e pesquisa secundária no site do Congresso Clisertao.wordpress.com.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

75) Nome oficial: Festa de Reis (Reisado)

Nome popular: Reisado

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: - 9.265920

Longitude: -40.335984

Endereço: Ilha do Massangano.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Comemorada todo dia 6 de janeiro, o último dia do ciclo natalino. A data lembra a visita dos reis magos ao menino Jesus. A Festa de Reis, mais conhecido como Reisado, é comemorada com muita festa na Ilha do Massangano. As pessoas da comunidade vão festejando de casa em casa. O final da festa é animado com a apresentação do grupo cultural Samba de Veio, da Ilha do Massangano.

OBSERVAÇÕES: O Reisado é uma manifestação cultural trazida pelos colonizadores portugueses. É um espetáculo popular das festas de Natal e Reis, cujo palco é a praça pública, a rua. No Nordeste, a partir do dia 24 de dezembro, saem os vários Reisados, cada bairro com o seu, cantando e dançando. Os participantes dos Reisados acreditam ser continuadores dos Reis Magos que vieram do Oriente para visitar o Menino Jesus, em Belém.

REFERÊNCIAS: Sites: <http://www.carlosbritto.com/dia-de-reis-e-comemorado-na-ilha-do-massangano>. <http://www.tudodeturismo.com.br/si/site/0830>.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

76) Nome oficial: Frevança no Vale dos Vinhos – Carnaval de Petrolina

Nome popular: Carnaval

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9400248

Longitude: -4050102

Endereço: Av. Joaquim Nabuco, Praça 7 de Setembro, Bairro: Centro – CEP: 56.300-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Com o tema “A Frevança no Vale dos Vinhos”, o carnaval de Petrolina mostra a importância dos vinhedos da região na

valorização dos ritmos dos antigos carnavais pernambucanos. Ao som das antigas machinhas de carnaval e do tradicional Frevo pernambucano, a Praça 21 de Setembro, na orla de Petrolina, é o palco principal e fica tomada de foliões.

OBSERVAÇÕES: Evento realizado no mês de fevereiro, com a organização da Secretaria de Cultura, com apresentações e decorações carnavalescas e blocos com orquestras de frevo, batucadas, maracatu, oficinas de dança, shows musicais nacionais.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

77)Nome oficial: São João dos Bairros

Nome popular: São João dos Bairros

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Prefeitura Municipal e Associação

Latitude: -9.393861

Longitude: -40.494634

Endereço: N.A.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Os festejos juninos em Petrolina são prolongados até o mês de julho com o São João dos Bairros, evento que acontece em diversos bairros de Petrolina e que possibilita que os habitantes da cidade conheçam melhor Petrolina. Cada bairro se esforça para fazer com que seu São João seja mais grandioso, e quem ganha com isso são os visitantes, que podem curtir shows de bandas de forró, parque de diversões, barracas e apresentações de quadrilhas.

OBSERVAÇÕES: Os principais bairros realizadores do evento são Areia Branca, Cohab VI, Rio Corrente, Quati II, Loteamento Recife, Santa Luzia e São Jorge, Vila Eulália e Vale do Grande Rio.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

Subtipos: C.5.10.1. Religiosa/manifestação de fé

78)Nome oficial: Festa de Nossa Senhora Rainha dos Anjos

Nome popular: Festa de Nossa Senhora Rainha dos Anjos

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Religiosa

Latitude: -9.394341

Longitude: -40.494512

Endereço: Igreja Matriz de Nossa Senhora Rainha dos Anjos, Rua Aristarco Lopes, S/N, Centro – CEP: 56.302-330.

Endereço eletrônico (e-mail): curia@diocesedepetrolina.org.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.diocesedepetrolina.org.br/>

Descritivo das especificidades do atrativo: A Festa de Nossa Senhora Rainha dos Anjos acontece em homenagem à padroeira da cidade. É composta por alvorada festiva, procissões e missas. Paralelamente à festa religiosa, acontecem também apresentações de bandas, e encontram-se distribuídos pelo espaço barracas e quiosques para alimentação. No último dia dos festejos, acontece uma procissão com andor e benção na Praça do Centenário.

OBSERVAÇÕES: A festa acontece entre os dias 06 e 15 de agosto, sendo que o dia 15 é considerado o dia da padroeira.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

Subtipos: C.5.10.1. Religiosa/manifestação de fé

79) Nome oficial: Festa de Santo Antônio da Ilha do Massangano

Nome popular: Festa de Santo Antônio da Ilha do Massangano

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: Comunidade da Ilha do Massangano

Latitude: -9.396099

Longitude: -40.494155

Endereço: Ilha do Massangano

Endereço eletrônico (e-mail): Não possui.

Sítio eletrônico (site/página web): Não possui.

Descritivo das especificidades do atrativo: É uma festa popular religiosa, demonstração de fé e devoção, que acontece em homenagem a Santo Antônio, padroeiro da Ilha Massangano. Durante a comemoração, acontecem apresentações de quadrilhas e o tradicional Samba de Véio, forró, quermesse, procissões e batizados.

OBSERVAÇÕES: O evento ocorre no dia 13 de Junho. A festa é gratuita e o visitante só precisa pagar a barca que faz a travessia para a Ilha. Toda uma estrutura com segurança, palco, barracas, comidas típicas e bebidas é montada no local. Promoção da Prefeitura Municipal de Petrolina, através da Secretaria de Cultura.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

Subtipos: C.5.10.2. Popular/folclórica

80) Nome oficial: Jecana do Capim

Nome popular: Jecana

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.395169

Longitude: -40.494092

Endereço: Comunidade do Capim – CEP: 56.300-000.

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Na comunidade do Capim, a cerca de 30 km de Petrolina, é realizada a tradicional corrida de burros e jegues, a 'Jecana'. O evento, idealizado pelo radialista Carlos Augusto, envolve um público diversificado, que se encontra para valorizar um dos principais símbolos do sertão: o jumento. Nesse evento é realizada a corrida de jegues, concurso do jegue mais ornamentado, shows musicais de forró e trios pé-de-serra, barracas com comidas típicas e cavalgada.

OBSERVAÇÕES: Acontece na primeira quinzena de junho, com três dias de duração.

REFERÊNCIAS: Prefeitura de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações
Subtipos: C.5.10.2. Popular/folclórica

81)Nome oficial: São João do Vale

Nome popular: São João do Vale

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.395042

Longitude: -40.494148

Endereço: Bairro Cosme e Damião – BR 235

Endereço eletrônico (e-mail): Não possui.

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: O São João do Vale está se tornando cada vez mais importante no calendário de eventos de Petrolina. Contando com uma infraestrutura completa, 220 mil m² de área, cidade cenográfica, praças, vilas temáticas, arena das quadrilhas, praça de alimentação e parque de diversões, tornou-se um momento para toda a família festejar. Tem atrações para todos os gostos, que vão de shows de grandes bandas até apresentações culturais.

OBSERVAÇÕES: O São João do Vale teve início no ano de 2012, com uma duração de 15 dias. Dentre os eventos realizados, destaca-se o Forró das Águas, uma festa à beira do rio São Francisco.

REFERÊNCIAS: Secretaria de Turismo de Petrolina.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações

Subtipos: C.5.10.5. Outras

82)Nome oficial: Missa do Vaqueiro

Nome popular: Missa do Vaqueiro

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal de Petrolina

Latitude: -9.393705

Longitude: -40.494461

Endereço: Avenida Cardoso de Sá, Centro/Orla - CEP: 56.308-155

Endereço eletrônico (e-mail): sedectur@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): www.petrolina.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Montados em seus cavalos, preparados como se estivessem na lida diária da caatinga – com seus gibões, chapéus de couro, botas, luvas, couraças – os vaqueiros do sertão do São Francisco se encontram em um fim de semana em Petrolina, para mais uma edição da Missa dos Vaqueiros. O evento, que acontece há 71 anos, representa um momento de homenagens, reflexões, ao mesmo tempo em que desempenha um papel fundamental na conscientização social sobre as dificuldades enfrentadas por esse representante legítimo dos sertões.

A Festa do Vaqueiro (composta por Forró da Espora, desfile e Missa do Vaqueiro) começou a ser realizada no ano de 1941, pelo Padre Américo Soares, e cumpriu o objetivo de ser um encontro religioso para curar um vaqueiro ferido durante o trabalho de lida com o gado. A partir dessa data, todos os anos vaqueiros de toda a região passaram a realizar esse encontro. Os vaqueiros participam no sábado do Forró da Espora, realizado no Estádio Paulo de Souza Coelho (Rua Bahia) em Petrolina, com várias atrações e muita diversão. No domingo, acontece o cortejo de vaqueiros pelas ruas da cidade e a missa campal na Orla de Petrolina, momento de muita emoção para todos os participantes.

OBSERVAÇÕES: A missa acontece no último domingo do mês de junho, e a festa acontece na véspera da missa. “É uma tradição que se renova de pai para filho, porque é feita com a alma e está nas nossas raízes. A ocasião é propícia para os pedidos de bênçãos, para rezar pelos que já partiram e, ao mesmo tempo, chamar a atenção para questões sociais, como a situação que os vaqueiros vivem no interior, muitas vezes sem acesso a políticas públicas que permitam melhores condições de vida”, enfatiza o radialista e organizador do evento, Carlos Augusto Amariz.

REFERÊNCIAS: Calendário de Eventos de Petrolina e Inventário Turístico de Petrolina (Secretaria de Turismo).

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações
Subtipos: C.5.10.5. Outras



83)Nome oficial: Vaquejada de Petrolina

Nome popular: Vaquejada

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -9.350127

Longitude: -40.414567

Endereço: Chácara Santa Inês, s/ n, Serrote do Urubu - CEP: 56.302-970

Endereço eletrônico (e-mail): gestrela@gmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): www.campev.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: O evento é promovido por Nélio Possídio no Parque Dr. Geraldo Estrela. Faz parte do Campeonato Pernambucano de Vaquejada (CAMPEV) e consiste em um torneio competitivo que lembra o trabalho dos vaqueiros que tinham que caçar o gado na mata, já que não havia cercas. A Vaquejada também conta com shows de música e grandes premiações para os participantes da competição.

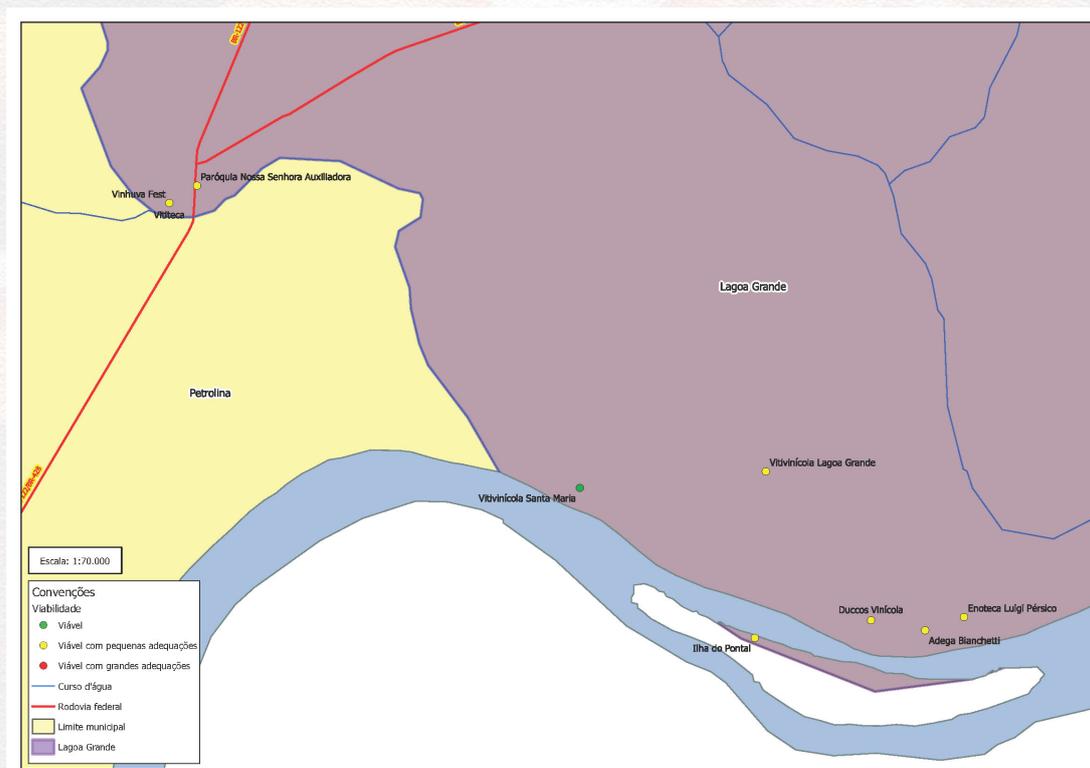
OBSERVAÇÕES: O local do evento fica a 16 km de Petrolina.

REFERÊNCIAS: Inventário Turístico da Secretaria de Turismo de Petrolina.



Região Turística: Vale do São Francisco

Município: Lagoa Grande



Tipo: C.2.5. Itinerários culturais
Subtipos: C.2.5.1. Histórico

1) Nome oficial: Ilha do Pontal e Capela Nossa Senhora dos Remédios

Nome popular: Ilha do Pontal

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura

Latitude: -9.054748

Longitude: -40.1996456

Endereço: Orla de Vermelhos

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: A Ilha Grande do Pontal, ou apenas Ilha do Pontal faz parte da história pernambucana. Segundo relatos encontrados, a Ilha do Pontal foi desbravada pelo Bandeirante Henrique Valladares, ladeado pelos Jesuítas, na segunda metade do Século XVII, em 1765. Os nativos, índios Tupinambás, não ofereceram grande resistência e se permitiram catequizar. Valladares adentrou o rio São Francisco em Minas Gerais pelo seu maior afluente, o Rio das Velhas. Com ajuda dos Tupinambás e com grande influência dos Jesuítas, seus catequizadores, Henrique Valladares construiu a atual capela de Nossa Senhora dos Remédios.

"A capela de Nossa Senhora dos Remédios foi construída no início do séc. XVIII. É uma edificação comum às pequenas Igrejas situadas nas zonas rurais e povoados. São esparsas as informações históricas sobre a capela, sabendo-se que em 1705 existia uma missão religiosa no aldeamento da Ilha do Pontal, dirigida pelos Padres Franciscanos do Convento de Olinda. Construída em alvenaria mista de pedra e tijolo, apresenta feições singelas, com uma planta simples, constituída por nave única e capela-mor. Destaque para o seu sino, doado pela diocese de Petrolina, em 1927, tem encravado em um dos seus lados a impressão "Pontal Pernambuco" e, do outro, a antiga marca "Angels". O seu interior aparenta ser mais moderno que o exterior, onde se destaca a imagem de Nossa Senhora dos Remédios, padroeira da Ilha do Pontal. Forma conjunto com o cemitério da mesma época. A capela está situada num sítio de paisagem semi-árida, orientada para o poente, tendo a sua frente, no prolongamento do adro, o cruzeiro e, em seguida, algumas sepulturas, provavelmente pertencentes à família da única casa da fazenda existente na ilha. Atualmente, só acontece missa uma vez por ano, no dia 07 de setembro, quando da festa de Nossa Senhora dos Remédios." Fonte: <http://www.alepe.pe.gov.br/>.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário

Acesso: 2 – Em estado precário

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: A obra da Capela, de largas paredes, foi edificada com óleo de baleia vindo de Portugal e pedras de cal, transportadas por aproximadamente doze quilômetros em pequenas embarcações pelo rio Pontal até a Boca da Barra e, de lá, pelo Velho Chico. A madeira da capela, em parte ainda original, é toda em cedro de procedência desconhecida, uma vez que essa espécie só existia de Minas Gerais para o sul, com pouquíssimas amostras no Ceará. A Capela de Nossa Senhora dos Remédios está em processo de tombamento e restauração da pela FUNDARPE. A ilha possui uma Casa de Farinha que se encontra desativada.

REFERÊNCIAS: José Figueiredo, Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Esporte de Lagoa Grande - (87) 9645-5814.

Tipo: C.2.13. Arquitetura religiosa
Subtipos: C.2.13.1. Igreja

2) Nome oficial: Paróquia Nossa Senhora Auxiliadora

Nome popular: Paróquia Nossa Senhora Auxiliadora

CNPJ: 10.730.109/0001-38 - Diocese de Petrolina

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -8.9972502

Longitude: -40.271958

Endereço: Avenida Nilo Coelho, 128 - Centro - CEP: 56.395-000

Endereço eletrônico (e-mail): curia@diocesedepetrolina.org.br

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.diocesedepetrolina.org.br> / <http://paroquiaauxiliadoradelagoagrande.blogspot.com.br/>

Descritivo das especificidades do atrativo: A Igreja foi construída entre 1945 e 1946. Em 1960, houve uma enchente que arrasou a cidade e deixou de pé somente a Igreja e a casa do Sr. José Ferreira, por causa do alicerce de pedras providas da Serra da Santa. Foram 16 dias e 16 noites de chuva. À Igreja deu-se o nome de Nossa Senhora Auxiliadora, por causa da santa que veio trazida da Itália pela freira Carlota e foi batizada como Padroeira. Foi inaugurada no dia 25 de dezembro de 1957, tendo como primeiros padres Osmar Novas de Lima, Cinzenando de Sá Barreto, José de Castro (Zequinha), e o primeiro Bispo, Dom Antônio Malan, em 1924.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 19 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Atualmente, quem administra a paróquia é o Padre Fernando Ferreira.

REFERÊNCIAS: <http://www.lagoagrandeverdade.com/lagoa-grande/>

Tipo: C.2.14. Arquitetura industrial/agrícola
Subtipos: C.2.14.10. Vinícola



3)Nome oficial: Vitivinícola Santa Maria

Nome popular: Vinícola Rio Sol

CNPJ: 09.507.831/0001-29

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Outros: Grupo Dão Sul

Latitude: -9.054748

Longitude: -40.199645

Endereço: Fazenda Planaltino, RodoviaPE-574, Km8, Estrada da Uva e do Vinho - CEP: 56.395-000

Endereço eletrônico (e-mail): vinibrasil@vinibrasil.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): www.vinibrasil.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Fazenda Santa Maria desenvolve um projeto conhecido como Vinibrasil. O projeto teve início em 2002 e tem como objetivo a produção de vinhos marcados pela tipicidade nordestina com qualidade e padrões internacionais. Para tanto, no acompanhamento das pesquisas in loco, conta com a parceria do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa de

Portugal. Trata-se de um projeto inovador no setor vitivinícola mundial por envolver região (sertão nordestino), clima (semiárido) e latitude (paralelo 8) considerados até então pouco propícios a produção de vinhos de qualidade. Nesse sentido, mais do que um vinho do “Novo Mundo” vem sendo celebrado entre os especialistas como o precursor de uma nova categoria chamada vinhos de “Nova Latitude”. Mediante o pagamento de uma taxa os visitantes podem conhecer os parreirais, à adega e degustar esse vinho em tudo diferenciado e inovador. Fonte: www.vinibrasil.com.br

Potencial de atratividade do elemento: 3 – Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 3 – Média Intensidade de Fluxo

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 – Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 28 – V – Viável

OBSERVAÇÕES: As visitas têm o seguinte roteiro: visita ao parreiral, à adega e, no final, à loja de vinhos, com degustação de 1 espumante e 1 vinho. É cobrada uma taxa de R\$ 10,00 por pessoa, que será revertida em consumação.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e entrevista com Eldo (87) 9972-9224.

Tipo: C.2.14. Arquitetura industrial/agrícola

Subtipos: C.2.14.10. Vinícola

4) Nome oficial: Adega Bianchetti Tedesco Ltda.

Nome popular: Bianchetti

CNPJ: 70.237.557/0001-26

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Empresa

Latitude: -9.0818302

Longitude: -40.1344576

Endereço: Estrada dos Vermelhos, Zona Rural, S/N - CEP: 56.395-000

Endereço eletrônico (e-mail): vinhosbianchetti@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): www.vinhosbianchetti.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Adega Bianchetti Tedesco levou à região uma novidade em termos de vinhos e sucos. Sua produção é diversificada, contando com vinhos orgânicos (secos), sucos convencionais e orgânicos. A história

da vinícola teve início em 1998, quando lançaram o seu primeiro vinho. Em 2001, houve a necessidade de ampliação do galpão para aumento da produção. No ano de 2004, passou da uva convencional à orgânica, e em 2008 lançou seu primeiro vinho orgânico. Fonte: www.vinhosbianchetti.com.br

Potencial de atratividade do elemento: 3 – Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 24 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: 1991 foi o ano de compra da propriedade.

REFERÊNCIAS: Izanete Tedesco, proprietária da Bianchetti. Contato: (87) 3991-2019, (087) 9619-0040.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

5) Nome: Bode com Macaxeira

Histórico do produto: A carne de bode ou cabrito se constitui em um dos mais típicos pratos da culinária sertaneja regional. Seja defumado, como carne de sol ou fresco, é preparado de várias maneiras: guisado, assado no forno ou na brasa; cozido em forma de caldeirada; grelhado. De acordo com a maneira como for preparado, pode ser servido com o pirão feito do caldo em que foi cozido, com feijão verde, fava, farofa de cuscut, xerém (angu), arroz vermelho ou arroz mexido.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 2 kg de carne de bode ou cabrito, 4 tomates maduros, 2 cebolas, 1 pimentão, 1 e 1/2 maço de coentro verde, 1 colherinha de pimenta do reino, 2 colherinhas de colorau, sal a gosto, 4 dentes de alho, óleo, 1 1/2 kg de macaxeira. Modo de preparo: Corte em pedaços a carne. Tempere com sal, pimenta-do-reino, colorau, alho socado, tomate, pimentão e coentro. Em uma panela de pressão, coloque a cebola cortada em rodela para dourar. Coloque a carne temperada para cozinhar, acrescente 1 litro de água fervendo e tampe a pressão por 40 minutos. Descasque a macaxeira e corte em pedaços pequenos. Após o cozimento de 40 minutos da carne, abra a pressão e coloque a macaxeira. Tampe novamente a panela e deixe por mais 15 minutos. Servir com arroz branco, salada verde e feijão verde.

REFERÊNCIAS: Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

6)Nome: Buchada de Bode

Histórico do produto: A buchada é um prato típico da região Nordeste do Brasil, feito com miúdos, rins, fígado e vísceras do bode, lavadas, aferventadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de 8 cm de diâmetro) feitas com o próprio estômago do animal. No Nordeste, a buchada em si tem em seu interior apenas as chamadas vísceras brancas, as tripas e as outras partes do estômago não utilizadas para fazer as bolsas.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: Vísceras de 1 cabrito (bucho, tripas, fígado e rins), 4 limões grandes, sal e pimenta-do-reino a gosto, 3 dentes de alho esmagados, 4 cebolas picadas, 1 maço de cheiro verde picado, 2 folhas de louro picadas, 2 ramos de hortelã picados, 1 xícara de vinagre, 2 colheres de sopa de azeite, 200 g de toucinho fresco picado, sangue coagulado do cabrito. Modo de preparo: Limpar as vísceras, retirando a cartilagem e o sebo. Limpar o bucho e esfregar o limão por dentro e por fora. Deixar de molho em água fria com o suco de 1 limão por 5 horas. Picar em tirinhas as tripas e demais vísceras. Temperar com sal, pimenta-do-reino, alho, cebola, cheiro verde, louro e hortelã. Juntar o vinagre e deixar descansar. Aquecer o azeite e adicionar o toucinho, deixando em fogo baixo até derreter, formando torresmos. Retirar os torresmos e, na gordura que se formou, refogar todas as vísceras. Juntar o sangue coagulado já picado e retirar do fogo. Retirar o bucho do molho de limão, aferventar inteiro. Colocar o refogado de vísceras e os torresmos no interior do bucho e costurar com agulha e linha. Levar ao fogo uma panela com bastante água e sal e deixar ferver. Colocar o bucho e cozinhar em fogo brando durante 4 horas. Servir com molho de pimenta forte e farinha de mandioca crua.

REFERÊNCIAS: Empetur e <http://divulgapernambuco.webnode.com.br/products/buchada-de-bode/>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

7)Nome: Paçoca

Histórico do produto: No Brasil Colônia, ainda no ciclo econômico da cana-de-açúcar, as regiões mais distantes do litoral do País começaram a ser colonizadas a partir de um decreto do Rei de Portugal que proibia a criação de gado perto dos canaviais, o que levava os criadores cada vez mais para o Norte e Nordeste do País. Os colonizadores e mesmo os escravos, mestiços e outros que se propunham a desvendar as regiões ainda não conhecidas, necessitavam levar algum tipo de alimentação pronta. A culinária teve um capítulo importante nessas épocas, pois com a falta de ingredientes para a preparação de uma boa comida, surgiam as “refeições de viagens”. A criatividade em inventar comidas que satisfizessem a fome e ao mesmo tempo dessem aos viajantes forças para continuar a caminhar, fazia a diferença entre viver e morrer. Em pleno século XXI, dadas as longas distâncias e a situação econômica de pobreza da região Norte e Nordeste, as refeições para viagem continuaram sendo amplamente utilizadas. Na bruaca ou alforje, uma espécie de bolsa de couro, a farinha de mandioca era um dos principais “utensílios” de viagem. Para

acompanhá-la levava-se carne de gado salgada, seca ao sol e assada. A farinha e a carne eram socadas no pilão, dando origem à conhecida paçoca nordestina ou nortista.

Modo de preparo/fabricação: 1 quilo de carne de sol magra ½ xícara de manteiga (de preferência, manteiga da terra) 1 cebola roxa / branca picada 1 xícara de farinha de mandioca, óleo para fritar a carne, coentro e cebolinha para servir. Colocar a carne de molho em água, trocando-a de vez em quando para tirar o sal. Assar na brasa ou então fritar no óleo. Deixar esfriar a carne. Colocar a carne, em pequenas porções, no processador com a farinha. Após processar toda a carne, levar ao fogo novamente com cebola e manteiga. Na hora de servir, colocar em uma travessa grande e decorar com coentro e cebolinha a gosto. Outra forma de fazer é pegar a farinha de mandioca e pilar com a carne seca, pisa a farinha no pilão, pega os pedaços de carne seca e pisam os dois juntos, a carne se desfia e vai passando o gosto para a farinha, e vira a famosa paçoca.

REFERÊNCIAS: Empetur e <http://www.pe-az.com.br/cultura/gastronomia/1278-pratos-t%C3%ADpicos.html>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

8) Nome: Rubacão – Baião-de-dois

Histórico do produto: Trata-se de um dos mais típicos pratos da culinária sertaneja regional e dependendo do município, é conhecido como rubacão, arrubacão, ou baião-de-dois. Tem como principais ingredientes o feijão de corda e o arroz, mas seu preparo conta também com carne de sol, ou charque, e queijo coalho.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 500 gramas de feijão de corda, 4 xícaras de chá de arroz cozido, 500 gramas de carne de charque picada e dessalgada, 2 tomates picado, 1 cebola grande picada, 1 pimentão verde grande picado, 1/2 maço de coentro fresco picado (opcional), 3 colheres de sopa de nata fresca, 1 lata de creme de leite, 6 colheres de sopa de manteiga de leite, 500 ml de leite, 6 colheres de sopa de molho de tomate, 300 gramas de queijo de coalho picado, sal e pimenta a gosto. Modo de preparo: Cozinhe o feijão verde na água e sal, com um pouquinho de manteiga, cebola picada e coentro picado. Depois de cozido, misture com o arroz, o leite e os vegetais picados. Continue com a panela no fogo para que o leite torne o rubacão cremoso. Aqueça bem a manteiga numa frigideira e coloque a carne para fritar. Acrescente a carne na panela do rubacão e logo em seguida coloque a nata fresca e o creme de leite. Misture tudo muito bem e certifique-se de que o rubacão esteja bem cremoso. Por último coloque o queijo picado e sirva.

REFERÊNCIAS: Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

9) Nome: Bolo de Massa Puba

Histórico do produto: Bolo preparado com massa de mandioca. Em algumas cidades recebe a denominação de “bolo de massa”.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 1 xícara (chá) de margarina ou manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar, 3 ovos grandes (inteiros), 4 xícaras (chá) de massa pua peneirada, 200ml de leite de coco, 1 colher (café) rasa de sal. Modo de preparo: Retire os ovos, a margarina e a massa pua da geladeira algumas horas antes do preparo. Pré-aqueça o forno médio baixo. Bata a margarina e o açúcar na batedeira até virar um creme leve e fofo. Acrescente os ovos, inteiros, e bata mais um pouco. Acrescente a massa pua e o sal, alternando com o leite de coco, batendo numa velocidade mais baixa. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média e leve ao forno pré-aquecido por uns 30 minutos, ou até que esteja corado. Faça o teste do palito.

REFERÊNCIAS: Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

10)Nome: Doce de Jerimum

Histórico do produto: Doce de consistência cremosa feito com jerimum (abóbora) e especiarias.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 3 kg de jerimum, 3 kg de açúcar, 100 gr de coco ralado, cravo e canela a gosto. Modo de preparo: Cozinhe o jerimum sem casca e sem sementes em um pouco de água, até desmanchar. Acrescente o açúcar, o coco ralado, o cravo e a canela e cozinhe até o ponto desejado.

REFERÊNCIAS: Empetur e http://www.nordesteweb.com/culinaria/receitas_doces/culinaria_do_013.htm.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

11)Nome: Surubim

Histórico do produto: Surubim pintado. Nome científico: Pseudoplatystomacorruscans. Origem: Bacias dos rios São Francisco, Prata e Paraguai. No Brasil, é o peixe de água doce de maior valor comercial e preferência na maioria dos estados. Entre as mais variadas formas de comercialização, como filé e postas. É considerado peixe nobre por apresentar carne de coloração clara e textura firme com sabor pouco acentuado, baixo teor de gordura e ausência de espinhos intramusculares, adequado aos mais variados usos e preparos, agradando aos mais exigentes e requintados dos paladares.

Modo de preparo/fabricação: Peixada de Surubim. Prepara: 1kg de filé de surubim, 100ml de azeite de oliva, 2 cebolas médias, 1 cebola roxa, 3 dentes de alho, 1 pimentão verde, 1 pimentão vermelho, 3 tomates firmes, 2 pimentas malagueta sem sementes, 3 batatas cortadas em 4 cubo,s 2 cenouras cortadas em pedaços grandes, 4 maxixes, 3 ovos cozidos, 400ml de leite de coco diluído em 400ml de água, ½ xícara de coentro picadinho, ½ xícara de suco de limão, 1 colher (chá) de açafraão, 2 colheres de extrato de tomate,pimenta branca moída, sal a gosto. Tempere os filés com pimenta branca, limão, sal e reserve. Cozinhe as batatas e as cenouras em água e sal e reserve. Faça um fundo de panela com o azeite, as cebolas brancas cortadas em

cubos grandes, os dentes de alho picados grosseiramente, os pimentões cortados em cubos grandes, o açafrão, a pimenta malagueta picadinha e por fim os tomates cortados em quatro partes. Acrescente metade do leite de coco diluído e deixe ferver. Após levantar fervura, adicione uma colher (sobremesa) de sal, enterre a cebola roxa e os maxixes no caldo. Disponha os legumes cozidos e os filés temperados na superfície do caldo e adicione a outra parte do leite de coco diluído. Acerte o sal e espere os filés ficarem macios para acrescentar os ovos cozidos e o coentro picadinho. Misture o extrato de tomate no centro do caldo e dê mais um tempo de cozimento para que o caldo fique mais encorpado. Na hora de servir, disponha em uma travessa a peixada e faça um pirão com o caldo, uma pitada de coentro picadinho e pimenta a gosto. Carpaccio de Surubim Defumado. Preparo: laminas de peixe defumado irregulares no prato. Os temperos: alcaparras picadas; pimentão vermelho; tomate cereja; salsa batida; azeite extra-virgem; vinagre balsâmico; pimenta do reino moída na hora; flor de sal.

Descritivo das especificidades: Peixe surubim é uma das maiores espécies de peixes fluviais de hábito noturno, pode atingir 1,50m de comprimento e 70kg de peso. Apresenta cabeça grande achatada, coloração escura no dorso, ranhuras esbranquiçadas nas laterais, pintas no corpo e ventre claro.

OBSERVAÇÕES: Identificam-se muitas formas de preparo para o peixe surubim. Exemplos de receitas com esse peixe: peixada de surubim; carpaccio de surubim defumado; surubim em cama de alho poró e crosta de gergelim preto; nhoque de macaxeira como molho de surubim, surubim no leite de coco.

REFERÊNCIAS:

<http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=1731>;

<http://www.pescariabrasil.com.br/?s=surubim>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

12)Nome: Uvas

Histórico do produto: Com sete vinícolas na região do Vale do São Francisco, consolidou-se a Rota do Vinho, passeio turístico em que os visitantes podem conhecer os vinhos tropicais, que possuem um sabor especial, segundo seus produtores. As uvas são provenientes da irrigação desenvolvida a partir do Rio São Francisco. A fruticultura (especialmente a plantação de uvas) é a principal fonte de renda da cidade, seguida pela vinicultura. As uvas e vinhos são exportados para vários países, onde já ganharam muitos prêmios. O clima tropical viabiliza as diferentes fases da produção no mesmo lugar, desde o florescimento, onde se vê o começo dos cachos se formando, até provar as uvas que vão originar o vinho. Há grandes vantagens de se produzir no São Francisco, pois sem a chuva que possa provocar o apodrecimento das uvas, a qualidade é constante.

Modo de preparo/fabricação: As latadas, fios de arame que parecem varais e por onde as parreiras sobem, são um bom modo de plantar uvas brancas. Para fazendas mecanizadas, a espaldeira, formada por sete fios de arame como uma cerca, é o ideal para a retirada das uvas.

REFERÊNCIAS: <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2011/12/entre-vincolas-e-bodes-sertao-do-sao-francisco-vira-polo-turistico.html>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

13)Nome: Vinhos

Histórico do produto: “Apesar do pouco tempo de emancipação política, o município de Lagoa Grande já ostenta uma história promissora. A localidade, que em 1997 deixou de ser distrito de Santa Maria da Boa Vista para ser elevada à categoria de cidade, hoje é um dos destaques do Pólo Vitivinícola de Pernambuco. O município possui uma produção anual de 20,5 milhões de kg de uvas e de sete milhões de litros de vinho, exportando parte deste volume para outros países e diversos estados brasileiros. Em Lagoa Grande, conhecida em todo o Brasil como a capital da uva e do vinho do Nordeste, existem cerca de dez vinícolas, responsáveis pela geração de 10,5 mil empregos. A Festa da Uva e do Vinho oferece, aos visitantes e moradores de Lagoa Grande, diversas atrações. Além de degustar as uvas e vinhos da cidade, os participantes do evento podem conhecer algumas fazendas da região, para passear entre as videiras e verificar todas as etapas de produção vinícola, desde o plantio da uva até o acondicionamento do vinho.” Fonte: Academia do Vinho.

A produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos é uma atividade que se iniciou na região nos anos 80, entre os Estados de Pernambuco e da Bahia, após a implantação de videiras europeias trazidas do sul do Brasil. Em meados dos anos 90 e no início dos anos 2000, novas empresas com elevada tecnologia se estabeleceram na região, proporcionando aumento do volume de diversos vinhos elaborados. É a única região do mundo que produz duas safras e meia por ano, o que eleva sua produção anual, com uma produção estimada em sete milhões de litros de vinhos por ano, em uma área de cerca de 700 hectares. (PROTAS & CAMARGO, 2011)

Modo de preparo/fabricação: O Vale representa a segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil, representando 15% do mercado nacional, atrás tão somente do Rio Grande do Sul. Estima-se que a atividade vitivinícola emprega, direta ou indiretamente, cerca de 30 mil pessoas.

Artista/executante: Vini Brasil. Fazenda Planaltino – Lagoa Grande. Tel: (87) 3860-1587. Email: vinibrasil@vinibrasil.com.br. Site: www.vinibrasil.com.br.

Artista/executante: Vitivinícola Santa Maria, onde são fabricados os vinhos Rio Sol, em Lagoa Grande. Estrada de Vermelho (indo pela BR-428 e pegando a PE-574), sendo que barris da empresa indicam o caminho para a fazenda.

Artista/executante: Vinícola Lagoa Grande, que produz na Fazenda Garibaldina os vinhos Garziera e Carrancas do São Francisco, além de plantar uvas de mesa.

Artista/executante: Adega Bianchetti Tedesco.

Descritivo das especificidades: Vinhos: Cabernet Sauvignon; Moscato; Petite Syrah; Sauvignon Blanc. Espumantes: Chenin Blanc, Moscatel e Rosé. Com sete vinícolas na região do Vale do São Francisco, consolidou-se a Rota do Vinho, passeio turístico onde os visitantes podem conhecer os vinhos tropicais, que possuem um sabor especial, segundo seus produtores. Uma das paradas da rota é a vitivinícola Santa Maria, onde são fabricados os vinhos Rio Sol, em Lagoa Grande, a 40 minutos de Petrolina. Pelo caminho, a chamada Estrada de Vermelho (indo pela BR-428 e pegando a PE-574), barris da empresa indicam o caminho para a fazenda. Ainda em

Lagoa Grande estão a Vinícola Lagoa Grande, que produz na Fazenda Garibaldina os vinhos Garziera e Carrancas do São Francisco, além de plantar uvas de mesa; e a Adega Bianchetti Tedesco.

OBSERVAÇÕES: O Vale do Submédio São Francisco apresenta características peculiares. Está localizada entre os paralelos 8° e 9°S, cujo clima é caracterizado como tropical semi-árido, com temperatura média anual está em torno dos 26°C, pluviosidade de aproximadamente 500 mm, concentrada entre os meses de janeiro a abril, a 330 m de altitude. Trata-se da única região do mundo que produz uvas o ano todo, sendo possível, dependendo da uva a cultivar, colher entre duas e três safras anualmente. Esta característica vem fazendo com que o Vale tenha a devida reputação e seja tão conhecido como grande potencial de produção de vinhos com rentabilidade.

REFERÊNCIAS: Instituto do Vinho Vale do São Francisco - VASF; Miolo WineGroup; G1 - Pernambuco; Viagem e Sabor. http://www.academiadovinho.com.br/_regiao_mostra.php?reg_num=BR04. Protas, José Fernando da Silva e Camargo, Umberto Almeida. Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010. Brasília, DF : SEBRAE ; Bento Gonçalves : IBRAVIN : Embrapa Uva e Vinho, 2011.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

14) Nome: Piau

Histórico do produto: Piau - peixe. Nome popular: Piapara, Piau. Distribuição geográfica: Bacia do Prata. O *Leporinus elongatus*, também conhecido como piapara, encontra-se na bacia do São Francisco. Essa espécie pertence à família Anostomidae, que possui uma grande diversidade de gêneros e espécies, com representantes em todas as bacias hidrográficas brasileiras, conhecidos como aracus (bacia amazônica), piaus (bacia Araguaia-Tocantins, Paraná e São Francisco), piavuçu, piava.

Modo de preparo/fabricação: Piau Assado. Ingredientes: 1 piau inteiro limpo, com cabeça e rabo; 1 vidro de leite de coco; 1 pacote de creme de cebola; 1 limão. Modo de preparo: Esprema o limão sobre o peixe, acrescente o creme de cebola, passe em todo o peixe, inclusive por dentro. Deixe descansar por 2 horas, em uma forma com azeite, acrescente o leite de coco e cubra com papel alumínio, em forno pré-aquecido. Depois de 20 minutos, tire o alumínio para dourar. Sirva com arroz branco e salada.

Descritivo das especificidades: Peixe de escamas; corpo alongado, um pouco alto e fusiforme. Coloração prateada, com três manchas pretas nas laterais do corpo, e nadadeiras amareladas. A piapara alcança, em média, 40cm de comprimento total e 1,5kg, sendo que os indivíduos maiores chegam a 80cm e 6kg. Vive nos rios, em poços profundos e nas margens, na boca de lagoas e corixos. Espécie onívora, alimenta-se de vegetais e insetos, adultos e larvas.

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS:

<http://www.nordesterrural.com.br/nordesterrural/matler.asp?newsId=1731>;
<http://www.pescariabrasil.com.br/?s=piau>.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.1. Música

15) Nome oficial: Banda de Pífano

Nome popular: Banda de Pífano ou Pífaró

Executantes: Banda de Pífano da Ilha do Pontal, Ilha do Pontal - CEP: 56.395-000.

Descritivo: Grupos instrumentais de percussão e sopro, que se apresentam em bailes populares nas cidades do interior nordestino e acompanham folguedos, novenas e procissões. Têm como característica principal o uso do pífano, um tipo de flauta transversal tradicional, confeccionada em madeira, bambu ou taquara. As bandas são compostas, em geral, por dois ou mais pífanos de sons diferentes (graves e agudos), tambor, caixa e pratos (Cascudo, 2001).

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. CNFCP; Pífano. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000030.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.2. Dança

16) Nome oficial: Dança de São Gonçalo

Nome popular: Dança de São Gonçalo

Executantes: Dança de São Gonçalo da Maria Preta, Rua Oséas, S/N - CEP: 56.395-000

Descritivo: Dança organizada em devoção ou pagamento de promessa a São Gonçalo. Santo de origem portuguesa, São Gonçalo do Amarante é cultuado em várias partes do país por meio das formas mais variadas de dança. Em troca da graça alcançada, os devotos devem organizar, na própria casa, uma grande festa com entrada liberada, bebida e comida à vontade, muita música e a dança de São Gonçalo. A coreografia tem início com a formação de duas fileiras de pares, homens e mulheres, na frente do altar improvisado do santo. A dança é bastante ritmada, com passos similares ao das quadrilhas de São João, onde os dançarinos obedecem ao comando de um “puxador”. Participam pessoas de todas as idades, sem a necessidade de um preparo prévio ou qualquer vestimenta especial. São Gonçalo é considerado santo casamenteiro das velhas, santo das causas femininas e dos violeiros. Na maior parte do Brasil, a imagem do santo aparece com uma violinha, à exceção da Paraíba, onde vem acompanhada por um pandeiro.

REFERÊNCIAS: CNFCP; Dança de São Gonçalo. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000094.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.2. Dança

17) Nome oficial: Quadrilha

Nome popular: Quadrilha

Executantes: Quadrilha do Gonzagão, Escola Antônio Amorim. Telefone: (87) 3869-9069. Grupo - Responsável: Francisca Evaneide da Conceição Costa Braga, Grupo formado por estudantes da Escola Antônio de Amorim Coelho.

Executantes: Quadrilha Virada do Sertão

Executantes: Quadrilha Standard Sertanejo, que é formada por 63 componentes e conta com o apoio de Sônia Lima, a coordenadora geral da quadrilha. Os componentes são jovens e adolescentes, e a quadrilha tem como uma das finalidades tirar os jovens e adolescentes da ociosidade.

Descritivo: Originada nos bailes das cortes européias, segundo Cascudo (2001), a dança chegou ao Brasil no início do século XIX, trazida por mestres das orquestras francesas. Calado e outros compositores brasileiros contribuíram com novas nuances ao ritmo, e a população foi criando inúmeras variantes da dança por todo o território nacional. Dessa forma, influenciou grande parte das danças em fileiras opostas e as contradanças em geral. Apesar das muitas alterações coreográficas, mantém algumas denominações e parte dos movimentos tradicionais, cuja execução é comandada por um “marcador”. Atualmente, os grupos mais organizados criam coreografias elaboradas, encenando enredos musicais nas chamadas quadrilhas estilizadas. As indumentárias acompanham as mudanças, sendo comum o uso de roupas cada vez mais luxuosas. Dançada, sobretudo, nas festas do mês de junho, em louvor a São João, Santo Antônio e São Pedro, tem o acompanhamento musical tradicional da sanfona, zabumba e triângulo.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2. Dança

18) Nome oficial: Xaxado

Nome popular: Xaxado

Executantes: Grupo Stillizart. Contatos: (87) 3869-8900, (87) 8802-0643 e edyturpe@hotmail.com.

“Fundado em agosto de 2001 com o objetivo de resgatar, valorizar e difundir diversos seguimentos culturais, tendo como destaque o xaxado, reafirmando as nossas raízes, e a tarantela (dança típica italiana), homenagem feita aos imigrantes italianos que empreenderam no município e geraram emprego e renda. O grupo difunde a festa da uva e do vinho através da dança, e se apresenta em eventos importantes da região. Preocupado com o social, atualmente o grupo desenvolve o projeto “Adote uma Escola”, que ensina a crianças carentes danças populares como xaxado, maracatu, ciranda, reisado e congada.”

Fonte: <http://www.nacaocultural.org.br/lagoagrande>

Descritivo: Dança exclusivamente masculina, popularizada por Lampião e seu bando no período do cangaço. Consiste num sapateado rápido e deslizado, de movimentos simples, avanço do pé direito 3 ou 4 passos e o puxar do pé esquerdo. Dança-se com o acompanhamento apenas da voz, sem instrumentos musicais. O ritmo é marcado pelo barulho do arrastar das alpercatas, entremeado com uma pancada de coice do

fuzil no solo. De acordo com Cascudo (2001), é justamente por causa desse arrastar, xá-xá-xá, que a dança ficou conhecida como xaxado. As letras com melodia popular retratam o cotidiano violento do cangaço (CASCUDO, 2001, p.750).

OBSERVAÇÕES: Lei Nº 13.776, de 27 de maio de 2009 considera a dança do Xaxado Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. <http://www.pe-az.com.br/cultura/musica-e-dancas/128-xaxado.html>.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.4. Cênica/performática

19) Nome oficial: Congada

Nome popular: Congada

Executantes: Congo de Manuel Bico de Galo, Rua do Cajueiro, S/N, Centro, CEP: 56.395-000.

Descritivo: Folguedo de origem afro-brasileira, que reúne elementos temáticos africanos e ibéricos. Encena a coroação do Rei do Congo e da Rainha Ginga de Angola, com a presença da corte e seus vassallos. Segundo Cascudo (2001), a Rainha Njinga Nbandi (Ginga) ganhou fama defendendo o seu reinado dos portugueses. As primeiras referências a essa forma de expressão datam do século XVII, com a coroação dos reis de congo, realizada na Igreja de Nossa Senhora do Rosário, no Recife. Atualmente, com inúmeras variantes por todo o Brasil, consiste, em grande parte, em uma apresentação na forma de cortejo, com dança coreografada e cantos em homenagem a Nossa Senhora do Rosário e a São Benedito. O ritmo é marcado por instrumentos de percussão. Por vezes, envolve uma parte dramática, com embaixadas e simulação de lutas de espadas. As personagens possuem indumentárias coloridas e, em geral, luxuosas, com muitos adornos. Em Lagoa Grande, o folguedo do Congo ocorre no período da Festa de Nossa Senhora do Rosário (outubro), realizada na sede do Município, e na Festa de Nossa Senhora dos Remédios (setembro), na Ilha do Pontal.

OBSERVAÇÕES: Típica do período natalino, seus personagens são o rei, a rainha, os marinheiros (do sexo masculino) e os marujos, representados por crianças. À exceção do rei e da rainha, que trajam roupas de caracterização singular, inclusive portando coroas, os demais integrantes usam calças e tênis brancos, blusão de cor (vermelha ou azul) em tecido acetinado e chapéu de palha, forrado de branco e ornado por fitas coloridas. Durante o desfile, a rainha ou algum dos congos (participantes da Congada) porta uma bandeira, enfeitada por flores e fitas coloridas, que exibe uma estampa de um santo (Nossa Senhora ou São Benedito). O instrumental que acompanha as apresentações do folguedo é formado por viola, bumbo, surdo médio, caixa, pandeiro, reco-reco, agogô, triângulo, chocalho e apito.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. CNFCP; Congada. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em: <http://www.cnfc.gov.br/tesouro/00000065.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.29. Personalidades



20)Nome: IzaneteBianchettiTedesco - Enóloga

Endereço: Estrada dos Vermelhos, Zona Rural, s/n – CEP: 56.395-000

Telefone: (87) 3991-2019

Endereço eletrônico (e-mail):N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): www.vinhosbianchetti.com.br

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: Em 1991, adquiriu, juntamente com seu esposo, IneldoTedesco, também enólogo, uma propriedade em Lagoa Grande, onde, em 1993, iniciaram o plantio de uvas de mesa. Em 1995, plantavam uvas viníferas, e, em 1998, foi elaborado e lançado no mercado o primeiro vinho com a marca Bianchetti, um tinto fino seco Cabernet Sauvignon, que foi a concretização do sonho do casal de enólogos. Em 2001, ampliou a fazenda, e, em 2004, passou para o cultivo orgânico. Recebeu a certificação do IBD - Instituto Biodinâmico em 2006, e no ano de 2008 lançou o vinho orgânico. Hoje, a linha de produção é variada, são sucos, tintos, secos, suaves e espumantes, entre outros.

OBSERVAÇÕES: O Bianchetti destaca-se por ser um vinho jovem e marcante, de personalidade rara, apresentando uma excelente concentração de aromas e um equilíbrio entre o açúcar e a acidez de uvas, cuidadosamente colhidas na época certa.

REFERÊNCIAS:Entrevista comIzaneteTedesco.

Tipo: C.4.2. Centro de pesquisa



21) Nome oficial: Vititeca

Nome popular: Vititeca

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura

Latitude: -9.0005507

Longitude: -40.2771808

Endereço: Avenida da Uva e do Vinho - Centro - CEP: 56.395-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): <http://www.pmlagoagrande.pe.gov.br/portal1/intro.asp?ildMun=100126102>.

Descritivo das especificidades do atrativo: Trata-se de um espaço localizado no centro da cidade de Lagoa Grande, criado com o intuito de expor algumas variedades de uvas que são produzidas na região. Possui uma coleção de pés de videira que são cultivadas no Vale do São Francisco, 92 espécies que se adaptaram ao clima e ao solo da região. A armação de sustentação dos galhos, em forma de guarda-sol, dá um toque especial à paisagem. Toda a coleção está plantada no canteiro central da avenida que dá acesso ao Parque de Eventos Uva e Vinho. Videiras ficam expostas na avenida para visitação. Ao lado, estão instalados quiosques que oferecem apoio de alimenta o e bebidas, algumas produzidas na região.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recrea o popular.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 3 – Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conserva o da paisagem circundante: 2 – Estado de conserva o regular

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 20 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco*.

Tipo: C.4.2. Centro de pesquisa

22) Nome oficial: Enoteca Luigi Pérsico

Nome popular: Enoteca

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: RIDE

Latitude: -9.0793114

Longitude: -40.1271203

Endereço: Estrada Central/Vermelhos

Endereço eletrônico (e-mail): N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: A Enoteca Luigi Pérsico tem sua obra estrutural concluída. Trata-se de uma estrutura física grandiosa; no entanto, precisa ser urbanizada no seu exterior, bem como receber seu acervo e mobiliário. Possui salas de reuniões, auditório, centro de recepção com chafariz (onde se planeja a utilização de vinho ao invés de água), salas para exposição dos vinhos e suas histórias, banheiros, acesso por rampas e escadas, e um lugar especial para degustação de vinhos, com uma vista impressionante de Lagoa Grande. Ainda não está em funcionamento, mas a gestão municipal planeja instalar um centro de pesquisa para ser referência mundial em uva e vinho tropical, e tem potencial para ser um grande destaque no turismo da região, mas ainda não tem previsão para conclusão da estrutura necessária para a implantação da Enoteca.

Potencial de atratividade do elemento: 3 - Atrativos com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 24 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Que apesar de hoje não ter uso, a Enoteca foi hoje recentemente construída, por isso congrega valor - iniciativa recente.

REFERÊNCIAS: Figueiredo, Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Esporte de Lagoa Grande.

Tipo: C.2.14. Arquitetura industrial/agrícola

Subtipos: C.2.14.10. Outras

23)Nome oficial: Duccos Vinícola Comércio e importação e Exportação Ltda.

Nome popular: Vinhos ChateauDucos - Fazenda Ducos

CNPJ:N.I.

Data da edificação: N.I.

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: N.I.

Latitude: -9.0799232

Longitude: -40.1446715

Endereço: Estrada dos Vermelhos, s/n - Zona Rural. Telefone: (87) 9902-7867 CEP: 56395-000

Endereço eletrônico (e-mail): mfabre@hotmail.br

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

Descritivo das especificidades do atrativo: A Ducos Vinícola é a única do Brasil a trabalhar a uva francesa Petit Verdot, da região de Bordeaux, famosa por seus excelentes vinhos. Ela produz, entre outros, o ChateauDuccos, 100% varietal dessa uva, que deixa as bebidas com um aroma floral frutado e sabor forte. A Ducos Vinícola conta com o trabalho do enólogo francês Michel Fabre. Os vinhos podem ser encontrados em grandes redes de supermercado e distribuidoras.

Potencial de atratividade do elemento: 3 - Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo Turístico Insignificante

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 2 - Existente, porém em estado precário

Acesso: 2 - Em estado precário

TOTAL: 24 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Michel Fabre é oenólogo.

REFERÊNCIAS: FENAGRI

Tipo: C.2.14. Arquitetura industrial/agrícola
Subtipos: C.2.14.10. Outras

24) Nome oficial: Vitivinícola Lagoa Grande Ltda. - Vinhos Garziera

Nome popular: Vitivinícola Garziera

CNPJ: N.I.

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Empresa

Localização: Rural

Latitude: -9.0516023

Longitude: -40.1645278

Endereço: Distrito dos Vermelhos, Zona Rural. Telefone:(87) 3869-9212 / 4144 - CEP: 56395-000

Endereço eletrônico (e-mail): garziera@vinhogarziera.com.br

Descritivo: A Vinícola Lagoa Grande está localizada no Polo Vinícola do Vale do São Francisco, a 720 km do Recife e 60 km de Petrolina, e produz os vinhos Garziera, Carrancas do São Francisco e Cantina do Sertão, primeiro vinho do Polo Vitivinícola do Estado dirigido ao grande público, além do suco Sol do Sertão, primeiro suco natural de uva fabricado no polo vitivinicultor de Pernambuco.

Potencial de atratividade do elemento: 3 - Atrativo com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo Turístico Insignificante

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 4 - Apoiado por grande parte da comunidade

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 26 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: “Mábio Dutra acrescenta que a nova identidade visual da linha segue padrões modernos de comunicação visual, com imagem *clean* que procura expressar a identidade do produto com simplicidade e bom gosto. ‘O elo entre todos os rótulos é a mandala, que identifica o laço entre todos os produtos da linha, ressaltando a tradição ítalo-gaúcha, origem da família Garziera’, assinala o enólogo”.
Fonte: <http://dosertaoalitoral.blogspot.com.br/>.

Jorge Garziera: Diretor Presidente / Gaspar Garziera: Diretor- Adm / Mábio Dutra: Gerente Geral e Enólogo

REFERÊNCIAS: FENAGRI e <http://vinhuvaifest.com.br/>

C.5.1. Feiras/exposições

25) Nome oficial: VinhuvaFest

Nome popular: VinhuvaFest

Natureza: Publica

Tipo de organização/instituição: Prefeitura da Lagoa Grande

Latitude: -9.0005507

Longitude: -40.2771808

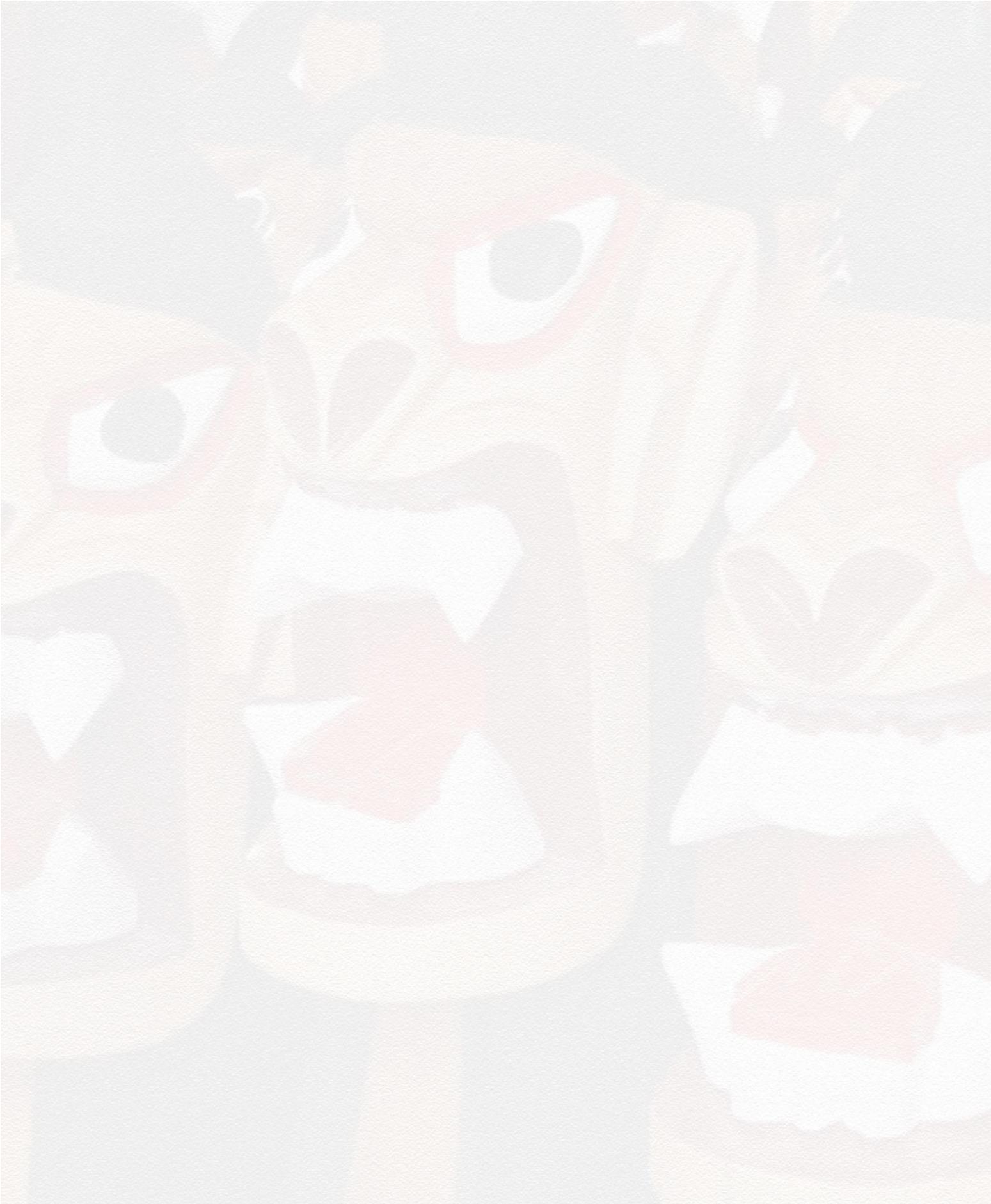
Endereço: Avenida da Uva e do Vinho – Vititeca Centro CEP: 56395-000 Telefone:
(87) 3869-8904

Sítio eletrônico (site/página web): www.vinhuvafest.com.br

Descritivo das especificidades do evento: N/I

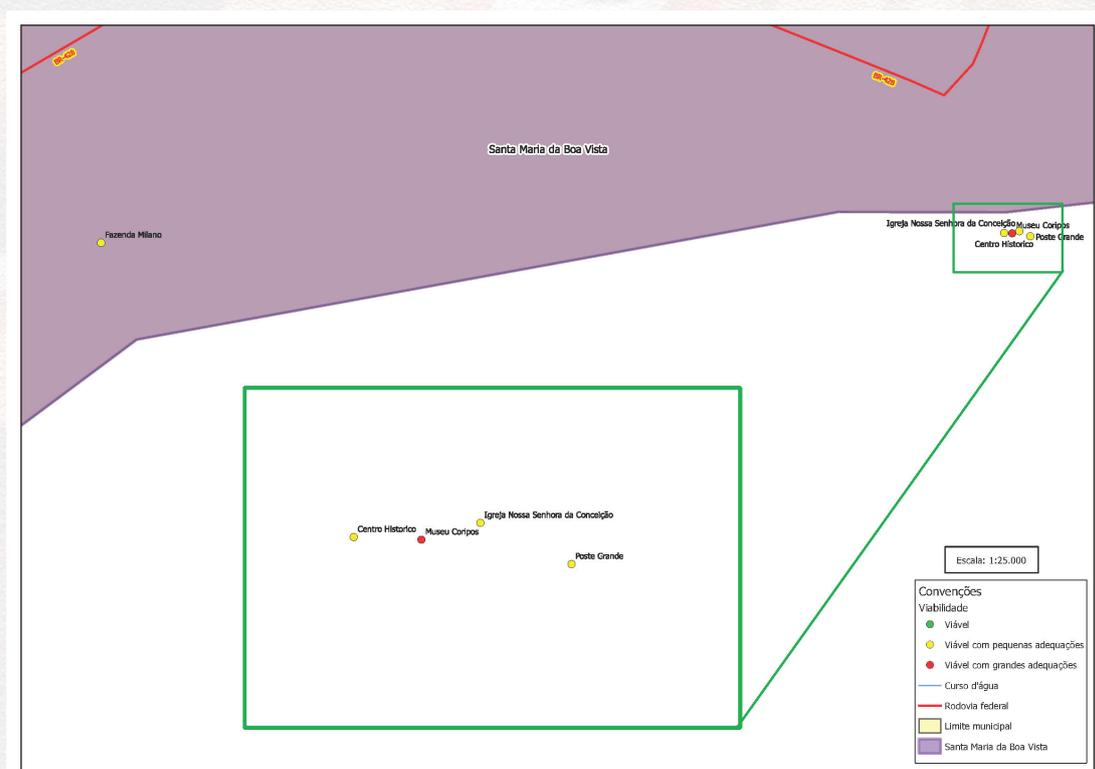
OBSERVAÇÕES: N/I

REFERÊNCIAS: José Figueiredo Secretaria de Agricultura / Turismo / Lagoa Grande
(87) 9645-5814 - rivertopwines@hotmail.com



Região Turística: Vale do São Francisco

Município: Santa Maria da Boa Vista



Tipo: C.2.1 Conjuntos arquitetônicos
Subtipos: C.2.1.1. Urbano



1)Nome oficial: Conjunto arquitetônico - centro histórico

Nome popular: Centro histórico

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura

Latitude: -8.809257

Longitude: -39.824862

Endereço: Conjunto Arquitetônico - Centro - CEP: 56.380-00

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: A Vila Real de Santa Maria passou por muitas intempéries, secas, enchentes, e seu povoado terminou extinto. Os moradores procuraram outros locais para se fixarem, dentre os quais a localidade da Fazenda da Volta, atual núcleo histórico da cidade de Santa Maria da Boa Vista. Em 1838, a povoação da Fazenda da Volta foi elevada à categoria de Vila da Boa Vista, e sua capela foi elevada a Matriz. Engloba construções como a igreja da padroeira Nossa Senhora da Conceição, do século XIX (foto), e os casarios do século XVIII, que foram as primeiras construções da cidade de Boa Vista. Santa Maria da Boa Vista era antes conhecida pelo nome de "Povoação da Igreja Nova", era uma fazenda de gado que, depois da fundação de uma capela, transformou-se em um núcleo populoso.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 – Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Pereira da Costa, nos Anais Pernambucanos, registra que em 1804 foi construída a capela, que se tornou Matriz, pelo Cel. Roque de Carvalho Brandão, passando por isso a denominar a localidade de Arraial do Bom Jesus da Igreja Nova. Assim, tanto os moradores da ilha de Santa Maria como de outras localidades, bem como os bens patrimoniais das capelas existentes, imagens e alfaias, foram transferidos para o Arraial e para sua nova Capela. O povoado passou a ser o centro de comando da região, sendo cabeça de Comarca e já possuindo Câmara ou Intendência Municipal. Administrativamente, o município é formado pelo distrito sede e pelos povoados de Jutaí, Caraíbas, Açude do Sapo II, Vila Rural de Cupira, Serrote, Núcleo Milano, Areal, Vermelho, Inhaum e agrovilas. Anualmente, no dia 7 de junho, Santa Maria da Boa Vista comemora a sua emancipação política. A padroeira da cidade é Nossa Senhora da Conceição.

REFERÊNCIAS: Gilmara Santos (87) 8816-4415 / 9638-0733, email: gylmarasantos@yahoo.com.br. Site: <http://www.carlosbritto.com/artigo-um-pouco-de-historia-sobre-a-padroeira-nossa-senhora-rainha-dos-anjos/>.

Tipo: C.2.5. Itinerários culturais
Subtipos: C.2.5.1. Histórico



2) Nome oficial: Monte Carmelo

Nome popular: Monte Carmelo

CNPJ: N.A.

Data da edificação: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Outros: propriedade particular da Comunidade do Serrote

Latitude: -8.662738

Longitude: -39.666432

Endereço: Povoado Serrote. CEP: 56380-999

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: No início de 1800, essa região já era o mais importante entreposto de abastecimento e passagem para as boiadas entre a Bahia e o Piauí. Vaqueiros e meeiros formavam pequenas comunidades de currais em toda essa região do Rio São Francisco. Viviam de extrativismo, caça, pesca, extração da cera de carnaúba, mineração, agricultura de subsistência e pequenas criações. No início do século passado, começaram a formar plantações para comercializar, principalmente, cana-de-açúcar, algodão, e, nas vazantes, feijão, milho e mandioca. Entre 1909 a 1912, houve um surto de febre amarela que matou grande parte da comunidade. Para socorrê-los, foi criada uma Santa Missão pelos frades Capuchinhos. A partir daí, foi erguida uma capela e um cruzeiro, no ponto mais alto no barranco do Rio São Francisco, batizado como Monte Carmelo, para agradecer, rogar e pagar promessas.

Potencial de atratividade do elemento: 2 - Atrativo de relativo interesse, capaz de por si só, motivar correntes de visitantes regionais, ou podendo servir, de complemento para aqueles de hierarquia superior.

Grau de uso atual: 1 - Fluxo turístico insignificante

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 1 - Inexistente

Acesso: 2 - Em estado precário

TOTAL : 18 – VP – viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: É preciso permissão da comunidade para ter acesso ao local.

REFERÊNCIAS: Observação *in loco* e pesquisa secundária no site <http://viagemnosaofrancisco.blogspot.com.br/2009/11/monte-carmelo-stamaria-da-boa-vista-pe.html>.

Tipo: C.2.8. Lugares de referências à memória

Subtipos: C.2.8.4. Local histórico



3) Nome oficial: Poste Grande

Nome popular: Poste Grande

CNPJ: N.A.

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal

Latitude: -8.809477

Longitude: -39.823099

Endereço: Escadaria - Orla de Santa Maria da Boa Vista - CEP: 56.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.prefeituraboavista.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: Em 1971 chegou o telefone na cidade, porém, desde 1894, a cidade era ligada por um cabo telegráfico "Poste Grande" com a Bahia. Hoje, o Poste Grande é um lugar de referência à memória, e foi lá que começou a tradição da Serenata da Recordação, uma das festas mais importantes da cidade. Pertencia aos Correios e Telégrafos. Mesmo depois da desativação do prédio, ele continuou sendo um marco da cidade, ponto de encontro e lugar favorito para fotografias.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 - Pequeno fluxo

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 – Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 2 – Existente, porém em estado precário

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 21 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Depois de uma tentativa da prefeitura de serrar o poste, que para eles não tinha mais uso, a população se opôs, alegando que serrar o Poste Grande seria arrancar uma parte da cidade. A prefeitura desistiu, e até hoje o Poste Grande se encontra na Orla de Santa Maria. Em 1981 a cidade foi integrada ao sistema DDD - Discagem Direta à Distância.

REFERÊNCIAS: Emília Maria Coimbra Gonçalves da Silva. Contato: (87) 8802-9340 coimbraemilia@yahoo.com.br.

Tipo: C.2.13. Arquitetura religiosa
Subtipos: C.2.13.1. Igreja



4) Nome oficial: Igreja Nossa Senhora da Conceição

Nome popular: Igreja Nossa Senhora da Conceição

CNPJ: N.A.

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Paróquia Nossa Senhora da Conceição

Latitude: -8.8091405

Longitude: -39.8238369

Endereço: Rua Monsenhor Ângelo Sampaio, Praça Coronel Luiz de Carvalho (Antiga Praça do Cruzeiro) - Centro - CEP: 56.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: A Igreja de Nossa Senhora da Conceição foi construída em 1838. A arquitetura é de inspiração dórica e despojada de elementos artísticos, traduzindo a típica composição das capelas votivas do Brasil. Construída em alvenaria mista de pedra e tijolo, em 1900 passou por uma grande reforma, eliminando a feição de capela primitiva. Apenas a fachada principal guardou a feição original. Possui nave única, capela-mor e sacristia. A igreja situa-se no extremo ocidental da cidade, voltada para o poente, às margens do Rio São Francisco.

Potencial de atratividade do elemento: 2 – Atrativos com algum aspecto expressivo, capazes de interessar visitantes oriundos de lugares no próprio país, que tenham chegado à área por outras motivações turísticas, ou capaz de motivar fluxos turísticos regionais e locais (atuais e potenciais).

Grau de uso atual: 2 – Pequeno Fluxo

Representatividade: 2 - Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 – Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 - Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 22 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Conta a história que um pai perdeu sua filha e prometeu aos santos que construiria, no local em que a encontrasse, uma igreja para homenageá-los. Fica aberta para visitação das 6h às 12h e das 14h às 18h. Missas ocorrem diariamente, de segunda a sábado às 6h30min e 19h30min, e domingo às 9h e 19h30min.

REFERÊNCIAS: Silvana / Pe. Manoel (87) 3869-2107.

Tipo: C.2.20. Museu/memorial



5) Nome oficial: Museu Coripós

Nome popular: Museu Coripós

CNPJ: 10.358.182/0001-20

Natureza: Pública

Tipo de organiza o/institui o: Prefeitura

Latitude: -8.809278

Longitude: -39.824314

Endereço: Rua Capitão Luís Barros, 250 - Centro - CEP: 56.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Constru o típica do início do século, a casa tem formato retangular, em tijolo e reboco, com porta e cinco janelas quadradas em madeira, com contorno em massa. Em um dos lados, há a presença de um óculo com adornos em massa. O telhado   em platibanda com detalhes em massa. Atualmente é usada como Centro de Treinamento artístico e profissional, chamado de Museu Coripós. O nome Coripós (Carip ) vem de uma tribo indígena que habitava as margens do Rio São Francisco e faz uma homenagem aos índios que habitavam a cidade, entre o Rio Salitre e as corredeiras. Foi também o primeiro nome dado   cidade. O acervo é composto por 5000 peças e conta a história da cidade. O objetivo é resgatar, preservar e divulgar a história do município nos aspectos sociais, culturais, econ micos, religiosos e político.

Potencial de atratividade do elemento: 1 - Atrativos sem méritos suficientes, mas que formam parte do patrimônio turístico como elementos que podem complementar outros de maior hierarquia. Podem motivar correntes turísticas locais, em particular a demanda de recreação popular.

Grau de uso atual: 1 – Fluxo Turístico Insignificante

Representatividade: 2 – Elemento bastante comum

Apoio local e comunitário: 3 - Apoiado razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 2 – Estado de conservação regular

Infraestrutura: 3 – Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 18 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: Fátima - Secretaria de Educação - (87) 3869 – 1156, e pesquisa secundária no site <http://museucoripos.blogspot.com.br/>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

6)Nome: Buchada

Histórico do produto: A buchada é um prato típico da região Nordeste do Brasil, feito com miúdos, rins, fígado e vísceras do bode lavadas, aferventadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de 8 cm de diâmetro) feitas com o próprio estômago do animal. No Nordeste, mais rigorosamente, a buchada tem em seu interior apenas as chamadas vísceras brancas, as tripas e as outras partes do estômago não utilizadas para fazer as bolsas.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 6 buchos de bode (miúdos e tripas), 1 molho de coentro, 3 cebolas, 3 dentes de alho, 1 pimentão, 5 tomates, 1 colher das de sopa de açúcar, um pouco de pimenta do reino, 2 cubos de gelo, um pouquinho de noz moscada, 5 folhas de louro, uma ruma de colorau, 6 limões, 1 dose de cachaça, um pouco de bicarbonato de sódio, óleo de soja ou de milho. Modo de preparo: corte um dos limões em quatro partes e coloque-o em um copo. Adicione uma colher das de sopa de açúcar e amasse com um socador. Adicione a dose de cachaça e os dois cubos de gelo. Agite e vá bebendo devagar, enquanto prepara a receita da seguinte forma: limpe o bucho (do carneiro, não o seu), tirando toda a sujeira com água de limão e bicarbonato. As tripas picadinhas vão ao fogo junto com o bucho, numa panela com água e sal. Depois de cozido, tempera-se com cheiro verde, as folhas de louro e pimentão. Em outra panela, esquentam-se o óleo e refoga-se a cebola, o colorau, o alho, os tomates e os demais ingredientes da buchada (os miúdos e tripas). Ferve até formar um caldo, e então é só pegar os buchos já cozidos e entupi-los com os pedacinhos da buchada e os temperos. O caldo que sobra é um bom tira-gosto.

REFERÊNCIAS: Empetur e <http://divulgapernambuco.webnode.com.br/products/buchada-de-bode/>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

7) Nome: Doce de Manga

Histórico do produto: Fruta cortada e cozida em calda feita com açúcar e temperada com erva-doce, cravo, pau de canela, etc.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 4 mangas cortadas em pedaços grandes (800 g aproximadamente), 1 xícara (chá) de água, 2 xícaras (chá) de açúcar, 3 cravos, 1 pedaço de canela. Modo de preparo: na panela de pressão, coloque a manga, a água e polvilhe o açúcar. Adicione os cravos e a canela. Leve ao fogo. Quando começar a pressão, coloque no fogo brando e deixe cozinhar durante 10 minutos. Desligue o fogo e deixe o doce descansar até o dia seguinte, na própria panela tampada. Transfira para uma compoteira e sirva.

REFERÊNCIAS: Empetur e http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=551&Itemid=182.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

8) Nome: Cari na Telha

Histórico do produto: O peixe cari é considerado a lagosta do Rio São Francisco e, quer seja defumado ou fresco, é preparado de várias formas: cozido, assado, grelhado, ao molho de coco ou tomate, à milanesa etc. O Cari na Telha é um peixe à milanesa com molho de tomate, tempero verde, leite de coco, manga, arroz branco e purê de batata.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 400 g peixe, 1 limão, 2 dentes de alho, socado com um pouco de sal, óleo, 3 colheres de sopa de leite de coco, 1 xícara de chá de farinha de mandioca; salsinha, cebolinha verde e coentro, picados a gosto; sal a gosto, pimenta malagueta picada. Para o caldo: 1 cebola ralada, 1 dente de alho socado com um pouco de sal, 1 colher de sopa de óleo, 30 g de colorau, 1 litro de água, salsinha, cebolinha verde e coentro a gosto sal a gosto e pimenta malagueta picada a gosto. Para a decoração: cebolinha verde em finas rodela, pimentão verde em rodela, tomate em rodela, azeitonas verdes. Modo de preparo: Esprema os limões, pique os temperos e fatie os ingredientes para a decoração. Tempere o peixe com o suco de limão e com o alho. Doure o peixe no óleo quente, para tirar o sabor de alho cru. Vire as postas no óleo e escorra. Para o caldo: Aqueça o óleo, doure a cebola, junte o alho amassado, o colorau e refogue mexendo sempre, até o colorau ficar seco. Acrescente a água fervente e deixe no fogo por quinze minutos, colocando os demais ingredientes. Derrame o caldo na telha, com o fogo ligado, de maneira que cubra até a metade. Coloque os filés de peixe e cozinhe de oito a dez minutos. Salpique um pouco de salsinha, cebolinha-verde e coentro. Corrija o sal e a pimenta. Puxe o peixe para uma extremidade da telha e, na outra, junte a farinha aos poucos e mexa com uma colher de pau, até formar um pirão mole. Derrame o leite de coco sobre o peixe e deixe mais alguns instantes no fogo. Decore com a cebolinha-verde, os pimentões, os tomates e as azeitonas. Sirva bem quente.

REFERÊNCIAS: Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

9)Nome: Bode Assado

Histórico do produto: Os bodes - como são denominados os machos, sendo as fêmeas denominadas cabras e os filhotes cabritos - foram um dos primeiros animais a serem domesticados, por volta do ano 7000 a.c., no Oriente Médio. A cabra e o bode fornecem lã, couro, carne e leite. São excelentes exploradoras e conseguem encontrar sua própria comida, e comem de tudo, o que facilita a criação desses animais nas regiões mais áridas. O prato pode ser acompanhado de aipim ou inhame cozido e farofa de manteiga de garrafa com farinha de mandioca.

Modo de preparo/fabricação: Ingredientes: 1 traseiro (cerca de 3kg) de carne de bode capado, 3 pitadas de pimenta-do-reino moída, 1 pitada de cominho moído, óleo de milho ou soja (o quanto baste), sal a gosto. Modo de preparo: Abra a carne em manta contínua com um dedo de altura. Passe sal fino nas duas superfícies da manta e leve para secar ao sol por cerca de ½ hora cada lado. Misture o óleo com a pimenta-do-reino e pincele sobre a manta. Corte-a em 10 pedaços e leve cada um à grelha, que deve estar a cerca de 30cm do braseiro. Deixe grelhar por 15 minutos de um lado e mais 8 do outro. Sirva.

REFERÊNCIAS: EMPETUR

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.1. Receitas típicas e tradicionais

10)Nome: Baião de Dois

Histórico do produto: É um prato típico da região Nordeste do Brasil, oriundo do Estado do Ceará, e muito apreciado em diversos estados brasileiros, como Pernambuco. A origem do prato é atestada pelo folclorista Câmara Cascuda, tendo como referência a obra de 1940, Liceu Cearense, de Gustavo Barbosa. O termo baião, que deu origem ao nome do prato, designa uma dança típica do nordeste, por sua vez derivada de uma forma de lundu, chamada "baiano". A origem do termo ganhou popularidade com a música Baião de Dois, parceria do compositor cearense Humberto Teixeira com o "Rei do Baião", o pernambucano Luís Gonzaga, na metade do século XX.

Modo de preparo/fabricação: Consiste no preparado de arroz e feijão, de preferência o feijão verde ou feijão novo, é muito comum em áreas rurais do Nordeste. É feito principalmente à noite, para aproveitar o restante do feijão cozido durante o dia. Para fazê-lo, deve-se cozinhar o arroz cru no feijão com caldo já cozido e demais temperos, como: cebola, tomate, pimentão e especiarias como o coentro e a cebolinha. É frequente adicionar-se carne-seca (charque). Queijo e nata costumam também ser adicionados.

REFERÊNCIAS: <http://www.tudogostoso.com.br/receita/1154-baião-de-dois.html>

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

11)Nome: Cari Defumado

Histórico do produto: Presente em diversas receitas, o cari é considerado a lagosta do Rio São Francisco, sendo muito apreciado na região.

Modo de preparo/fabricação: Para que o peixe defume melhor, salgue-o e amarre-o com um barbante. Deixe-o na geladeira por três ou quatro dias, em uma posição em que ele fique suspenso, e permita escorrer toda a água. Coloque gravetos secos ou serragem (preferencialmente de árvores frutíferas e sem resina) em uma assadeira forrada com alumínio. Acrescente ervas ou especiarias. Leve ao forno a 250° C na grade inferior. Deixe fechado por pelo menos 10 minutos, para que comece a liberar fumaça. Coloque o cari na grade superior. Pode-se usar papel alumínio como suporte. Mantenha-o no forno por cerca de 5 minutos. Vire e deixe defumando pelo mesmo tempo. Retire a assadeira com a madeira e termine a cocção do alimento no forno, ajustando a temperatura.

REFERÊNCIAS:Empetur.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

12)Nome: Frutas da região

Histórico do produto: No sertão de Pernambuco e da Bahia, o carro-chefe da fruticultura é a uva. Além da uva, a região é responsável por quase metade das frutas que o Brasil manda para o exterior. Contempla atualmente a maior produção de frutas do país e tem como principais produtos agrícolas; arroz, feijão, melancia, tomate, uva, mamona, manga, cebola, mandioca, melão, banana, milho, laranja e cana-de-açúcar.

Modo de preparo/fabricação: As atividades predominante em Santa Maria da Boa Vista são a agricultura e a vinicultura, com maior potencialidade de desenvolvimento para a agricultura.

OBSERVAÇÕES: “Hoje, a fruticultura desenvolvida nos cerca de mil hectares irrigados do vale está concentrada basicamente em uvas e mangas.” Fonte: Projeto Salitre - Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf), vinculada ao Ministério da Integração Nacional.

REFERÊNCIAS: Censo Demográfico, 2000. Disponível em <http://www.sertaonet.com.br/santamariadaboavista/dados.html>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos
Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

13)Nome: Piau

Histórico do produto: Piau. Nome popular: Piapara, Piau. Distribuição geográfica: Bacia do Prata. O *Leporinus elongatus*, também conhecido como piapara, se encontra na bacia do São Francisco. Essa espécie pertence à família Anostomidae, que possui uma grande diversidade de gêneros e espécies com representantes em todas as bacias hidrográficas brasileiras, conhecidos como aracus (bacia amazônica), piaus (bacia Araguaia-Tocantins, Paraná e São Francisco), piavuçu, piava.

Modo de preparo/fabricação: Piau Assado. Ingredientes: 1 piau inteiro limpo, com cabeça e rabo; 1 vidro de leite de coco; 1 pacote de creme de cebola; 1 limão. Modo de preparo: Esprema o limão sobre o peixe, acrescente o creme de cebola, passe em todo o peixe inclusive por dentro. Deixe descansar por 2 horas, em uma forma com azeite, acrescente o leite de coco e cubra com papel alumínio, em forno preaquecido, depois de 20 minutos tire o alumínio para dourar. Sirva com arroz branco e salada.

Descritivo das especificidades: Peixe de escamas; corpo alongado, um pouco alto e fusiforme. Coloração prateada, com três manchas pretas nas laterais do corpo, e nadadeiras amareladas. A piapara alcança em média 40cm de comprimento total e 1,5kg, sendo que os indivíduos maiores chegam a 80cm e 6kg. Vive nos rios, em poços profundos e nas margens, na boca de lagoas e corixos. Espécie onívora, alimenta-se de vegetais e insetos, adultos e larvas.

REFERÊNCIAS: <http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=1731>; <http://www.pescariabrasil.com.br/?s=piau>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.2. Técnicas de produção e processamento de alimentos

14)Nome: Surubim

Histórico do produto: Surubim pintado. Nome científico: Pseudoplatystomacorus cans. Origem: Bacias dos rios São Francisco, Prata e Paraguai. No Brasil, é o peixe de água doce de maior valor comercial e preferência na maioria dos estados, nas mais variadas formas de comercialização, como filé e postas. É considerado peixe nobre por apresentar carne de coloração clara e textura firme, com sabor pouco acentuado, baixo teor de gordura e ausência de espinhos intramusculares, adequado aos mais variados usos e preparos, agradando aos mais exigentes e requintados dos paladares.

Modo de preparo/fabricação: Identificam-se muitas formas de preparo para o peixe surubim. Exemplos de receitas com esse peixe: Peixada de surubim; Carpaccio de surubim defumado; Surubim em cama de alho poró e crosta de gergelim preto; Nhoque de macaxeira como molho de surubim, Surubim no leite de coco.

Descritivo das especificidades: É uma das maiores espécies de peixes fluviais de hábito noturno, podendo atingir 1,50m de comprimento e 70kg de peso. Apresenta cabeça grande achatada, coloração escura no dorso, ranhuras esbranquiçadas nas laterais, pintas no corpo e ventre claro.

OBSERVAÇÕES: Peixada de Surubim. Ingredientes: 1kg de filé de surubim, 100ml de azeite de oliva, 2 cebolas médias, 1 cebola roxa, 3 dentes de alho, 1 pimentão verde, 1 pimentão vermelho, 3 tomates firmes, 2 pimentas malagueta sem sementes, 3 batatas cortadas em 4 cubos, 2 cenouras cortadas em pedaços grandes, 4 maxixes, 3 ovos cozidos, 400ml de leite de coco diluído em 400ml de água, ½ xícara de coentro picadinho, ½ xícara de suco de limão, 1 colher (chá) de açafraão, 2 colheres de extrato de tomate, pimenta branca moída e sal a gosto. Tempere os filés com pimenta branca,

limão, sal e reserve. Cozinhe as batatas e as cenouras em água e sal e reserve. Faça um fundo de panela com o azeite, as cebolas brancas cortadas em cubos grandes, os dentes de alho picados grosseiramente, os pimentões cortados em cubos grandes, o açafraão, a pimenta malagueta picadinha e, por fim, os tomates cortados em quatro partes. Acrescente metade do leite de coco diluído e deixe ferver. Após levantar fervura, adicione uma colher (sobremesa) de sal, enterre a cebola roxa e os maxixes no caldo. Disponha os legumes cozidos e os filés temperados na superfície do caldo e adicione a outra parte do leite de coco diluído. Acerte o sal e espere os filés ficarem macios para acrescentar os ovos cozidos e o coentro picadinho. Misture o extrato de tomate no centro do caldo e dê mais um tempo de cozimento para que o caldo fique mais encorpado. Na hora de servir, disponha em uma travessa a peixada e faça um pirão com o caldo, uma pitada de coentro picadinho e pimenta a gosto.

REFERÊNCIAS: <http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=1731>; <http://www.pescariabrasil.com.br/?s=surubim>.

Tipo: C.2.25. Gastronomia típica e preparação de alimentos

Subtipos: C.2.25.3. Outras

15) Nome: Vinhos e uvas

Histórico do produto: A produção de uvas para o consumo in natura foi introduzida na região do Vale do São Francisco na década de 50, pela Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco - CODEVASF. Posteriormente, na década de 70, a criação da Embrapa Semiárido contribuiu para o desenvolvimento de novas tecnologias, e ocorreu o incremento da produção e da qualidade das uvas produzidas para o mercado consumidor. Atualmente, essa região é responsável por cerca de 95% da uva de mesa fina cultivada no Brasil, destinada ao mercado interno e à exportação. A produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos é uma atividade que se iniciou na região nos anos 80, entre os Estados de Pernambuco e da Bahia, após a implantação de videiras europeias trazidas do sul do Brasil. Em meados dos anos 90 e no início dos anos 2000, novas empresas com elevada tecnologia se estabeleceram na região, proporcionando aumento do volume de diversos vinhos elaborados. É a única região do mundo que produz duas safras e meia por ano, o que eleva sua produção anual, com uma produção estimada em 7 milhões de litros de vinhos por ano, em uma área de cerca de 700 hectares.

Modo de preparo/fabricação: O Vale representa a segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil, representando 15% do mercado nacional, atrás tão somente do Rio Grande do Sul. Estima-se que a atividade vitivinícola emprega, direta ou indiretamente, cerca de 30 mil pessoas.

Artista/executante: Fazenda Milano. Endereço: BR-101 Sul, Km 70, Ceagepe, Recife/PE. Email: botticelli@botticelli.com.br. Site: www.botticelli.com.br. Telefone: (81)3252.1222

OBSERVAÇÕES: Com as vinícolas na região do Vale do São Francisco, consolidou-se a Rota do Vinho, passeio turístico em que os visitantes podem conhecer os vinhos tropicais, que possuem um sabor especial, segundo seus produtores.

REFERÊNCIAS: Sites internet: Instituto do Vinho Vale do São Francisco - VASF; Miolo WineGroup; G1 - Pernambuco; Viagem e Sabor.

Tipo: C.2.26. Artesanato/trabalhos manuais

Subtipos: C.2.26.2. Escultura



16)Nome: João Bosco Nascimento

Histórico do produto: N.I.

Modo de preparo/fabricação: O primeiro passo para a confecção de uma escultura em madeira é escolher a origem da própria madeira, que vai da experiência do artista e daquilo que ele pretende fazer. Conhecido como talhar, este método de entalhe envolve tirar um pedaço menor de madeira e transformá-lo em algo simples, ideal para iniciantes. Projetos maiores podem envolver o uso de mesas de serrar ou outras máquinas de entalhar de alta potência, ao invés de ferramentas que podem ser usadas com as mãos.

Artista/executante: João Bosco do Nascimento, Rua do Perdão, 41, Santa Luzia. Ateliê aberto a visitação: Sim, Telefone: (87) 9139-1035 (87) 3869-1156 - ramal 238, Endereço eletrônico (e-mail): joaboscodonascimento@yahoo.com.br, Ano de início da atividade: 1988.

Descritivo: João Bosco é um artesão de Santa Maria da Boa Vista que realiza trabalhos de escultura em madeira. De acordo com ele, a madeira mais utilizada na confecção das peças é a umburana de cambão, típica da região, e salienta que o correto é utilizar madeira morta, para não haver prejuízos ambientais. João Bosco esculpe principalmente aves, jacarés e corpos nus, abstratos ou não.

OBSERVAÇÕES: N.A.

REFERÊNCIAS: Site: http://www.ehow.com.br/informacoes-sobre-esculturas-madeira-info_31376/ e João Bosco do Nascimento.

Tipo: C.2.26. Artesanato/trabalhos manuais
Subtipos: C.2.26.23. Outros Escultura em ferro



17) Nome: Antônio Francisco Pedroso – Artesanato em sucata

Histórico do produto: Antonio Pedroso iniciou seu trabalho com pintura em telas e só cinco anos depois começou a fazer trabalhos em sucata de ferro. Teve seu primeiro contato com trabalho em sucata através de um clarinete que viu na casa de um familiar, feito de porca e arame. Daí se interessou em fazer a escultura em sucata. Iniciou a fazer peças pequenas, e depois peças maiores, peças de moto, bicicleta e carro. Adquire material recolhendo das oficinas o que vai para o lixão e faz o trabalho com solda elétrica. Gosta de fazer miniatura de motos e personagens regionais, como o lenhador, clarinete, flauta, assim como Lampião, Maria Bonita e Luiz Gonzaga.

Modo de preparo/fabricação: Inicia com a limpeza das peças, por causa da graxa natural. Após a limpeza, vai mexendo na peça através do processo de soldagem e muitas vezes respeita a própria indicação da forma para a criação de suas figuras.

Artista/executante: Nome: Escultura em ferro, Avenida Nilo Coelho, 125, Centro. Ateliê aberto a visitação: Sim, Telefone: (87) 9618-8657, Endereço eletrônico (e-mail): dasdorespe@yahoo.com.br / <http://pedrosoartes.blogspot.com.br/p/artesanato-em-sucata.html> , Ano de início da atividade: 2008.

Descritivo: Atualmente, Pedroso cria obras de pintura a óleo sobre tela, produzindo os mais diversos temas em sua pinturas, tais como paisagens, natureza morta, flores etc. Também faz artesanato em madeira e sucata.

OBSERVAÇÕES:N.A.

REFERÊNCIAS: Antônio Francisco Pedroso, Telefone: (87) 9618-8657, Endereço eletrônico (e-mail): dasdorespe@yahoo.com.br.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.1. Música

18) Nome oficial: Banda de Pífano

Nome popular: Banda de Pífano ou Pífaró

Executantes: Banda de Pífano Raça Negra Boavistana, Rua Joaquim Nabuco, 245, Centro, CEP: 56.380-000. Telefone: (87) 8819-3683. O grupo conta com oito componentes, dentre eles duas crianças. Profissional. Foi criada por volta de 1985.

Descritivo: Grupos instrumentais de percussão e sopro, que se apresentam em bailes populares nas cidades do interior nordestino e acompanham folguedos, novenas e

procissões. Têm como característica principal o uso do pífano, um tipo de flauta transversal tradicional, confeccionada em madeira, bambu ou taquara. As bandas são compostas em geral por dois ou mais pífanos de sons diferentes (graves e agudos), tambor, caixa e pratos (Cascudo, 2001). Em Santa Maria de Boa Vista, se destaca a Banda de Pífanos Raça Negra Boavistana, que participou das gravações do filme “Eu, Tu, Eles”, em Juazeiro/BA. Criada na década de 1980 por um grupo de pescadores, é formada por músicos autodidatas que têm em seu repertório xaxado, baião, valsa, mazurca, dobrado, xote, bolero e outros. Tem como indumentária característica o chapéu de couro, com aba dobrada e enfeitada com estrelas prateadas. Os instrumentos que compõem a banda são: zabumba, caixa, bombo, pífano, reque, triângulo, prato e ganzá.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001; Pífano. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000030.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão
Subtipos: C.2.28.2.Dança

19)Nome oficial: Quadrilhas

Nome popular: Quadrilhas

Executantes: Quadrilha Fogaréu, Rua Prefeito Manoel F. de Freitas, 87 - Agamenon Magalhães, CEP: 56.380-000. Telefone:(87) 8818-9168/ 9115-6563/ 9995-8825. Responsável: Pirainha (Orando Tadeu Souza de Lima). Grupo profissional. Fundada por Ari Pereira da Silva, a quadrilha surgiu no ano 2000 sob o nome de Quadrilha Aquarela do Brasil. Passou a se chamar Fogaréu em 2005. Recebeu em 2004 seis premiações na cidade de Paulo Afonso/BA.Endereço eletrônico (e-mail): orandolimajmp@hotmail.com

Descritivo: Originada nos bailes das cortes europeias, segundo Cascudo (2001), a dança chegou ao Brasil no início do século XIX, trazida por mestres das orquestras francesas. Calado e outros compositores brasileiros contribuíram com novas nuances ao ritmo, e a população foi criando inúmeras variantes da dança por todo o território nacional. Dessa forma, influenciou grande parte das danças em fileiras opostas e as contradanças em geral. Apesar das muitas alterações coreográficas, mantém algumas denominações e parte dos movimentos tradicionais, cuja execução é comandada por um “marcador”. Atualmente, os grupos mais organizados criam coreografias elaboradas, encenando enredos musicais nas chamadas quadrilhas estilizadas. As indumentárias acompanham as mudanças, sendo comum o uso de roupas cada vez mais luxuosas. Dançada, sobretudo, nas festas do mês de junho, em louvor a São João, Santo Antônio e São Pedro, tem o acompanhamento musical tradicional da sanfona, zabumba e triângulo. Dentre as quadrilhas de Santa Maria, a mais conhecida é a Quadrilha Fogaréu.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001; Quadrilha. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00001666.htm>, acessado em 06.05.2013, e entrevista com Orlando Tadeu Souza de Lima, organizador.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2.Dança

20) Nome oficial: Capimlele

Nome popular: Capimlele

Executantes: Povoado da Marreca, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista, CEP: 56.380-000.

Descritivo: Dança de roda de origem africana dançada por homens e mulheres sob o acompanhamento da sanfona, zabumba e pandeiro. Foi introduzida no município na década de 20 pelo Sr. Bertulino, e desde então tem sido transmitida de geração em geração.

REFERÊNCIAS: Inventário Cultural Pernambuco

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.2.Dança

21) Nome oficial: Xaxado

Nome popular: Xaxado

Executantes: N.I.

Descritivo: Dança exclusivamente masculina, popularizada por Lampião e seu bando no período do cangaço. Consiste num sapateado rápido e deslizado de movimentos simples, avanço do pé direito 3 ou 4 passos e o puxar do pé esquerdo. Dança-se com o acompanhamento apenas da voz, sem instrumentos musicais. O ritmo é marcado pelo barulho do arrastar das alpercatas, entremeado com uma pancada de coice do fuzil no solo. De acordo com Cascudo (2001), é justamente por causa desse arrastar, xá-xá-xá, que a dança ficou conhecida como xaxado. As letras com melodia popular retratam o cotidiano violento do cangaço. (CASCUDO, 2001, p.750)

OBSERVAÇÕES: Lei Nº 13.776, de 27 de maio de 2009. Considera a dança do Xaxado Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. <http://www.pe-az.com.br/cultura/musica-e-dancas/128-xaxado.html>.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.4. Cênica/performativa

22) Nome oficial: Reisado

Nome popular: Reisado

Executantes: Comunidade do Areal, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista, CEP: 56.380-000. Tel.: (87) 3869-1317. Fundado na década de 70, por Antônio Rufino Feitosa. As apresentações acontecem geralmente no mês de janeiro, na Comunidade do Areal.

Executantes: O Grupo de Reisado Maria Jacintanasceu no terreiro da casa de seu Pedro Belo, há mais de 50 anos. Com cantigas de saudação, Dona Maria Jacinta, junto com suas filhas, deu continuidade. Elas saíam da Igreja Matriz de Nossa

Senhora da Conceição e batiam de porta em porta, convidando a comunidade para o Reisado. Hoje, o grupo é composto por 30 pessoas. Donas de casa, agricultores, aposentados e estudantes se transfiguram em personagens para o espetáculo. Todos constroem seu figurino, aprendem de ouvido a tocar seus instrumentos e reinventam a tradição a cada apresentação.

Descritivo: Folguedo natalino de origem ibérica, cujos integrantes se reúnem próximo ao Dia de Reis (6 de janeiro) para homenagear os Reis Magos, anunciando o nascimento de Jesus de casa em casa, com música, cantos e danças. Possui inúmeras variantes por todo o Brasil, apresentando-se na forma de autos sacros ou cortejos de cantorias, louvações e esmolação. Dentre as personagens mais recorrentes do auto, encontram-se: Mestre, Contramestre, Rei e Rainha, Mateus, Catirina e figuras variadas. Utilizam vestimentas coloridas, saiotes, coletes, chapéus forrados de cetim e enfeitados com espelhos e fitas de várias cores. Os instrumentos variam conforme a região do Brasil, sendo os mais característicos: viola, triângulo, pandeiro, zabumba, sanfona e ganzá.

REFERÊNCIAS: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 11 ed., 2001. Reisado. Tesouro de Folclore e Cultura Brasileira. (s/d). Disponível em <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00000731.htm>, acessado em 06.05.2013.

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.5. Outras

23) Nome oficial: Projeto Uma Noite com Luiz Gonzaga

Nome popular: Noite com Luiz Gonzaga

Executantes: Museu Coripós, Endereço de apresentação, Telefone, Endereço eletrônico (e-mail), Sítio eletrônico (site/página web): <http://museucoripos.blogspot.com.br/>, Tipo de execução (individual ou grupo), Tipo de atuação (amador ou profissional), Ano de início da atividade, Premiação

Descritivo: "O projeto contribui para divulgar informações, valorizar a cultura nordestina, influenciando na autoestima do público envolvido, estimulando os participantes à reflexão, o olhar crítico, a livre escolha, o interesse pela cultura e pelo conhecimento."

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: <http://museucoripos.blogspot.com.br/2011/05/iv-noite-com-luiz-gonzaga-tema-aquela.html>

Tipo: C.2.28. Formas de expressão

Subtipos: C.2.28.5. Outras

24) Nome oficial: Seresta da Mulher Boavistana

Nome popular: Seresta da Mulher Boavistana

Executantes: Nome: Museu Coripós, Endereço de apresentação, Telefone, Endereço eletrônico (e-mail), Sítio eletrônico (site/página web): <http://museucoripos.blogspot.com.br/>, Tipo de execução (individual ou grupo), Tipo de atuação (amador ou profissional), Ano de início da atividade, Premiação

Descritivo: Pretende chamar a atenção às mulheres boavistanas, levando a uma tomada de consciência do valor de cada uma, percebendo o seu papel na sociedade, através das atividades propostas pelo Museu Coripós.

OBSERVAÇÕES: N.I.

REFERÊNCIAS: <http://museucoripos.blogspot.com.br/>

Tipo: C.2.29. Personalidades



25) Nome: Pedro Severino Filho - Popular: Peu

Endereço: Av. Planalto, 05 – Planalto – CEP: 56380-000

Telefone: (87) 9965-6773

Endereço eletrônico (e-mail): N.I.

Sítio eletrônico (site/página web): N.I.

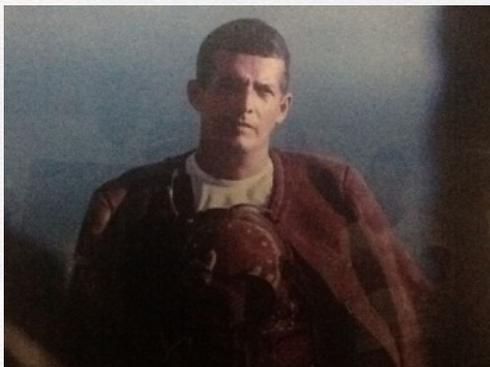
Reconhecimento: Nacional

Descritivo do personagem: Pedro Severino Filho, mais conhecido como Peu, é natural de Santa Maria da Boa Vista e um dos artesãos mais bem vistos na cidade. A arte entrou na vida de Peu em 1996, de uma maneira surpreendente. Por uma série de escolhas erradas, ele acabou se envolvendo com drogas e, antes que visse sua vida destruída, resolveu tomar uma atitude. Foi, então, para um centro de tratamento na Amazônia para passar o tempo. Ele começou a trabalhar com raízes de árvores, momento que ele chama de “saída das drogas para a arte”. Elas tinham formas tão diferentes, que acabavam se tornando arranjos interessantes, onde ele colocava também mensagens inspiradoras. Começou a tomar gosto pela arte e pensar em voltar ao sertão para trabalhar com as madeiras que ele conhecia, especialmente com a umburana de cambão, muito utilizada. Voltou para Santa Maria da Boa Vista e, nove meses depois, deu início ao trabalho. Logo foi chamado para fazer uma entrevista para uma emissora de TV, que o motivou e o fez dedicar-se ainda mais à arte em madeira. Amigo do também artesão Lisboa, que muito o incentivou, ele aprendeu a reconhecer o talento e a valorizar a própria arte.

OBSERVAÇÕES: Suas peças têm grande influência da cultura africana, apesar de também trabalhar a cultura nordestina. As fotos foram tiradas no Museu Coripós, com peças suas que foram cedidas para o local.

REFERÊNCIAS: Pedro Severino Filho.

Tipo: C.2.29. Personalidades



26)Nome: José Mendonça Filho – organizador da Festa dos Vaqueiros

Endereço: Rua Dr.Araújo Jorge, 181– Centro – CEP: 56380-000

Telefone: (87) 9139-1041 / (87) 9915-1061

Endereço eletrônico (e-mail): jamila_lima100@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web):N.A.

Reconhecimento: Não

Descritivo do personagem: José Mendonça Filho, mais conhecido como “Mendoncinha”, é filho de Juazeiro/BA, mas morador de Santa Maria da Boa Vista desde criança. Por influência de familiares, passou a gostar de cavalos e resolveu reunir um grupo de amigos e realizar a festa do vaqueiro no município. A festa é promovida, desde o seu início, pela Associação de Vaqueiros “João Barros de Araújo”. Segundo Mendoncinha, a Festa do Vaqueiro é de toda Santa Maria da Boa Vista, independentemente de partidos ou posicionamentos políticos. “O importante é resgatar o papel desse homem tão representativo da nossa cultura, que é o vaqueiro”, destaca.

OBSERVAÇÕES: O objetivo é resgatar e valorizar a cultura do vaqueiro, além de incentivar as discussões sobre o seu papel social no Sertão.

REFERÊNCIAS: José Mendonça Filho - (87) 9139-1041 / 9915-1061.

Tipo: C.4.8. Outras



27)Nome oficial: Fazenda Milano – Vitivinícola Botticelli

Nome popular: Fazenda Milano

CNPJ: 10.641.793/0001-81

Natureza: Privada

Tipo de organização/instituição: Privada

Latitude: -8.8099205

Longitude: -39.8855813

Endereço: Rodovia da uva e do vinho, PE-574, Km 34, Zona Rural - CEP: 57.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): botticelli@botticelli.com.br

Sítio eletrônico (site/página web): www.botticelli.com.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Boticelli encontra-se encravada na Fazenda Milano, considerada a mais antiga vinícola do Vale do São Francisco e uma das pioneiras na produção de uvas e vinhos finos no nordeste. A produção de vinho começou em 1984 aproveitando a qualidade das uvas com produção irrigada. Os parreirais próprios cultivados passaram de 40 a 150 hectares. Desde 2005 tem produzido 1,5 milhão de litros de vinho ao ano. Dentre as 28 cepas cultivadas, há a predominância de Cabernet Sauvignon, Tannat, Petit Syrah, Ruby Cabernet, Chenin Blanc, Tempranillo, Barbera, MoscatoCanelli, Flora e Alfrocheiro. Seu top de linha é o recém-lançado tinto 1501, elaborado com 100% de Cabernet Sauvignon. Hoje os vinhos Boticelli são reconhecidos e fazem sucesso tanto no Brasil, quanto nos Estados Unidos e na Europa. Fonte: www.botticelli.com.br

Potencial de atratividade do elemento: 3 - Atrativos com aspectos excepcionais em um país, capazes de motivar uma corrente atual ou potencial de visitantes deste país ou estrangeiros, em conjunto com outros atrativos próximos a este.

Grau de uso atual: 2 - Pequeno Fluxo

Representatividade: 3 - Pequeno grupo de elementos similares

Apoio local e comunitário: 3 - Apoio razoável

Estado de conservação da paisagem circundante: 3 – Bom estado de conservação

Infraestrutura: 3 - Existente, mas necessitando de intervenções/melhorias

Acesso: 3 - Necessitando de intervenções/melhorias

TOTAL: 26 – VP – Viável com pequenas adequações

OBSERVAÇÕES: Apesar da estrutura já existente na fazenda, onde atende alunos do entorno de Santa Maria da Boa Vista, o empresário entende que, para realizar investimentos com foco na recepção de turistas regionais e nacionais, é necessário uma gama de serviços disponíveis no município, assim como algumas questões relacionadas à infraestrutura da região, para que valha a pena realizar tal investimento.

REFERÊNCIAS: José Gualberto de Almeida, proprietário da Fazenda Milano - Vinicola Boticelli - Santa Maria da Boa Vista. Presidente do Instituto do Vinho Vale do São Francisco, Tel: (81) 3181-7300/ 9989-7697 Email: gualberto@botticelli.com.br.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações
Subtipos: C.5.10.2. Popular/folclórica

28) Nome oficial: Serenata da Recordação

Nome popular: Serenata da Recordação

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Prefeitura Municipal

Latitude: -8.8091405

Longitude: -39.8238369

Endereço: Acontece entre as ruas Monsenhor Ângelo Sampaio e Nunes Machado - Centro - CEP: 56.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): N.A.

Sítio eletrônico (site/página web): www.prefeituraboavista.pe.gov.br

Descritivo das especificidades do atrativo: A Serenata da Recordação nasceu no dia da fundação do museu da cidade, sendo sugerida pela museóloga Lana Meneses. Depois de tudo pronto, ela sugeriu que uma festa fosse criada para comemorar a data. Surgiu a ideia de uma serenata à moda antiga, tendo como foco o Poste Grande, que é um lugar de encontro de lamentações, de queixas e colóquios amorosos. Um grupo passa de porta em porta tocando violão, terminando em uma cidade cenográfica que é montada na rua da Prefeitura. Existe toda uma estrutura especial, e a cidade fica caracterizada de acordo com o tema da festa. As casas escolhidas (as dos membros iniciais do grupo) recebem a visita dos seresteiros e dos participantes durante a noite da festa, e em cada casa é deixada uma placa de lembrança pela celebração.

OBSERVAÇÕES: Atualmente, acontecem apresentações culturais de grupos da cidade e shows musicais. A Serenata tem início às 21h, com concentração no Poste Grande.

REFERÊNCIAS: Maria Elizete Medrado Vieira e Luciene Brito dos Santos (87) 8809-4896 / (87) 8852-2778 / m.mariaelizete@yahoo.com.br / luciene@yahoo.com.br.

Tipo: C.5.10. Festas/celebrações
Subtipos: C.5.10.5. Religiosa/popular



29) Nome oficial: Festa dos Vaqueiros

Nome popular: Festa dos Vaqueiros

Natureza: Pública

Tipo de organização/instituição: Associação

Latitude: -8.808475

Longitude: -39.823596

Endereço: Se concentram em diversos locais: Igreja Matriz, posto de saída para Recife, Orla da cidade - Centro - CEP: 56.380-000

Endereço eletrônico (e-mail): jamila_lima100@hotmail.com

Sítio eletrônico (site/página web): N.A.

Descritivo das especificidades do atrativo: Vestidos a caráter e ao som do aboio, cerca de mil vaqueiros percorrem dois quilômetros até a Igreja Matriz da cidade, onde é celebrada uma missa. Com os chapéus de couro nas mãos, eles cantam em louvor a Nossa Senhora. A reverência diante das orações é uma das características dos homens que se apegam à religiosidade para enfrentar o trabalho no campo. Um dos instantes mais emocionantes da celebração é quando são entoados os aboios em homenagem aos vaqueiros que já morreram. Na hora do ofertório, os vaqueiros deixam no altar objetos do cotidiano e instrumentos usados no pastoreio dos animais. Durante o dia, eles se reúnem para a tradicional pega de boi no mato. Vestidos com roupas de couro, para enfrentar a vegetação seca e fechada, os vaqueiros vão chegando. Em dupla, eles vão atrás dos bichos e, depois de horas lutando para pegar o boi, eles retornam com as tabuleiras, conhecidas como medalhas de couro, que ficam penduradas nos animais.

OBSERVAÇÕES: A Festa dos Vaqueiros é um dos eventos mais importantes de Santa Maria da Boa Vista. Acontece no segundo final de semana de maio e conta com a presença de vaqueiros de toda a região, no intuito de preservar e valorizar a cultura do vaqueiro, personagem de destaque no sertão. Fazem parte do itinerário do evento: missa campal, shows musicais que acontecem na Orla e a Pega de Boi, além do desfile de vaqueiros pelas ruas da cidade. Realiza em 2013 sua 11ª edição.

REFERÊNCIAS: Entrevista com Mendonça - organizador do evento.

