

Festival do Tacacá: valorização e resistência da agricultura familiar na comunidade de São Braz, em Santarém (PA)

**Festival do Tacacá em São Braz / Foto: Isabelle Maciel –
Tapajós de Fato**

A comunidade de São Braz é um dos exemplos de como a agricultura familiar é forte e importante na região, todas as matérias primas para as iguarias são produzidas e colhidas de produções da região, com exceção do camarão.

Localizada as margens da Rodovia Everaldo Martins no Projeto de Assentamento Agroextrativista Eixo Forte está a comunidade de São Braz, pertencente a Santarém (PA), formada por diversas famílias agricultoras, e que anualmente no mês de julho realiza um evento que celebra uma das mais conhecidas comidas típicas do Norte do Brasil, o tacacá.

O Festival do Tacacá já está na sua 17ª edição e ao longo dos anos foi se tornando um dos maiores eventos da região, contando com a participação de visitantes de outras áreas da cidade e até do Brasil. Seu surgimento se deu a partir vocação da comunidade para o cultivo da mandioca e a produção de seus derivados, especialmente o tucupi, base do tacacá. Com isso, no ano de 2006 em um momento em que a igreja católica da comunidade estava precisando de renda, os comunitários junto a instituição resolveram se unir para angariar fundos, e como o tacacá já movimentava a renda local, foi então realizada a primeira edição do festival.

Em entrevista ao Tapajós de Fato, Adailso Ribeiro, presidente do Conselho Comunitário de São Braz e um dos coordenadores do festival, comentou que a cada ano o festival tem crescido, tanto em número de pessoas participando como em retorno para a comunidade, no ano de 2024 foram contabilizadas a venda de cerca de 1500 cuias de tacacá nos dois dias de festa, e cerca 3 mil visitantes por ano.

“É muito desafiador pra gente trabalhar pra programar um festival nessa estrutura, para satisfazer esse povo maravilhoso aqui presente. Esse festival é o maior que tem na região do Eixo Forte, só perde em termo de público para o festival do Sairé em Alter do Chão. As pessoas que vem aqui num ano no outro sempre trazem mais pessoas”, nos conta Adailso.

O Festival do Tacacá é um momento que envolve toda a comunidade e além disso tem um peso de carregar a memória dos que já se foram, mas sempre serão lembrados como fundamentais na sua criação, assim culturalmente a realização é algo geracional, onde as famílias envolvidas vão repassando a tradição para as próximas gerações. Como é o caso de Odete Peixoto, comunitária de São Braz, filha de Ana Peixoto que foi uma das pessoas que deu inicio ao festival, e hoje é uma das sementes que ajuda a construir o evento.



“Sabemos que muitos outros já trabalharam, inclusive meu pai, ele era uma pessoa que sempre esteve no trabalho, mas já é falecido, e outros demais também, os primeiros moradores que trabalhavam pela vida da comunidade também já se foram, e gente viu a necessidade de ter continuidade desse trabalho, então isso vai passando de geração em geração”.

O Festival do Tacacá conta com a força de 3 iniciativas: igreja, conselho comunitário e São Braz Esporte Clube. Unindo as pessoas de todos os grupos em prol do festival. O trabalho inicia pelo menos uns dois meses antes, através de articulações e reuniões dos comunitários para organizar tudo, onde no dia 1 de maio é feita a retirada das madeiras e palhas para fazer as barracas, momento em que os homens adentram a floresta e as mulheres ficam cozinhando o alimento para todos para a refeição após o retorno.

A comunidade de São Braz é um dos exemplos de como a agricultura familiar é forte e importante na região, todas as matérias primas para as iguarias são produzidas e colhidas de produções da região, com exceção do camarão.

Em entrevista ao Tapajós de Fato, Odineide Peixoto, moradora de São Braz, e que tem uma função essencial no festival, é ela quem prepara o tacacá, explica que o preparo dos derivados leva alguns dias, mais ou menos uns 15 dias antes, tanto do camarão, jambu e por último tucupi e goma, envolvendo várias pessoas. Ela fala que são disponibilizados dois tipos de tucupi, o doce e azedo.

Sobre o tucupi doce, que é culturalmente mais encontrado na região oeste do Pará, dona Odineide explica que “o tucupi sai da roça doce igual caldo de cana, ele só azeda se a gente deixar para ferver uns dois dias depois, mas ele existe. O nosso tucupi é da região, todo tempo grosso e bem amarelinho”.

Durante os dois dias de festa a circulação de pessoas de vários lugares do estado do Pará é grande, e esse ano pela primeira no festival estava Lanna Paula, que é natural de Belém e grande apreciadora de tacacá. Ela comenta sobre suas impressões do evento, “achei maravilhoso ter em Santarém esse festival, e que são os próprios comunitários que fazem, soube esse ano que tinha e vim. Sou de Belém, e minha vó é tacacazeira, então tomo tacacá há muito tempo. Quando eu vim pra cá não conhecia o tacacá doce, mas aí experimentei, não é minha preferência, mas experimentei pra conhecer, fiz a experiência de tomar misturado tucupi doce e azedo, e tô achando maravilhoso o tacacá do festival”.

A presença da juventude durante o festival é notável, os jovens estão por todo o ambiente, seja na coordenação, nas barracas de venda, fazendo as iguarias, nas apresentações da noite, são eles que carregam o legado desse evento feito por famílias que mantem viva a tradição da comunidade. Como é o caso de Felipe Queiroz, que é da comunidade e desde criança

esta envolvido no festival, e viu o evento nascer e crescer.

“A participação da juventude tem crescido nos últimos anos, estamos vendo a juventude ocupar lugares de liderança no festival, e isso é bom, pois os mais antigos naturalmente vão se afastando dos afazeres e a juventude vai ocupando esses lugares. Sou envolvido na igreja, já participei do grupo de carimbó local, e atualmente tenho atuado na coordenação do festival”.

O Festival do tacacá além de fortalecer os laços comunitários também impulsiona a economia local, e além do produto principal que é o tacacá, outras iguarias são vendidas, também ocorrem apresentações musicais de artistas da região, apresentações de grupos folclóricos de carimbó e quadrilha, além de cerimônias religiosas, apresentação da Rainha do Festival e concursos, como o de “Melhor Tacacá”.

Fonte: Tapajós de Fato e Publicado Por:
<https://www.adeciopiran.com.br> em 24/07/2025:18:00:00 Envie
vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação blog
<https://www.adeciopiran.com.br> (93) 98117 7649/ e-mail:
mailto:adeciopiran.blog@gmail.com