



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ANDRÉ ROBSON CARDOSO RODRIGUES

Terroir da Carne de Sol de Campo Maior, Piauí - Brasil

TERESINA
2026

ANDRÉ ROBSON CARDOSO RODRIGUES

Terroir da Carne de Sol de Campo Maior, Piauí -Brasil

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado na forma de artigo científico como
exigência para aprovação na disciplina de TCC II do
Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí, Campus Teresina Zona Sul

Orientador(a): Prof. Dr. Alessandro de Lima

Co-orientadora: profa Líbia Amaral Corrêa

TERESINA

2026

ANDRÉ ROBSON CARDOSO RODRIGUES

Terroir da Carne de Sol de Campo Maior, Piauí -Brasil

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado na forma de artigo científico como
exigência para aprovação na disciplina de TCC II do
Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí, Campus Teresina Zona Sul

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Alessandro de Lima (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Dr. Paulo Ronaldo Sousa Teixeira
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Profa. Dra. Eldina Castro Sousa
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Terroir da Carne de Sol de Campo Maior, Piauí -Brasil

AUTORES: ANDRÉ ROBSON CARDOSO RODRIGUES¹, LÍBIA AMARAL CORRÊA²
e ALESSANDRO DE LIMA²

1. Aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Teresina Zona Sul
2. Professores orientadores do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Teresina Zona Sul

Resumo

O termo *terroir* tem origem francesa e significa terra, este conceito abrange tanto os fatores naturais como as ações do homem envolvidos na elaboração de algum produto/alimento. Inicialmente foi usado para denominar grandes vinhos produzidos em terras nobres e ao longo dos anos evoluiu para conceituar produtos alimentícios típicos de regiões específicas. O objetivo deste estudo foi resgatar informações importantes acerca das características naturais e humanas que envolvem a carne de Sol de Campo Maior e tentar demonstrar que essa iguaria é única e representa a cidade bem como um patrimônio de seu povo. A pesquisa foi realizada por meio do levantamento bibliográfico em livros, artigos e bases de dados. Os achados demonstram que a carne de sol de Campo Maior é produzida utilizando a raça de gado pé-duro curraleiro, esses animais utilizam como pastagem especialmente o capim mimoso e folhas e frutos de carnaúba, essas pastagens, juntamente com a genética da raça, conferem características de uma carne mais escura e rica em maciez, textura e caracteres organolépticos *sui generis*. Esse alimento é largamente consumido e aceito por toda a população, e preenche os requisitos mínimos do INPI para obtenção do registro de indicação geográfica como carne de sol de Campo Maior.

Abstract

The term *terroir* originates from French and means land; this concept encompasses both natural factors and human actions involved in the production of a product/food. Initially, it was used to describe fine wines produced in noble lands and over the years it has evolved to conceptualize typical food products from specific regions. The objective of this study was to recover important information about the natural and human characteristics involved in Campo Maior's sun-dried beef and to try to demonstrate that this delicacy is unique and represents the city as well as a heritage of its people. The research was carried out through a bibliographic survey in books, articles, and databases. The findings demonstrate that Campo Maior's sun-dried beef is produced using the Pé-Duro Curraleiro cattle breed; these animals use as pasture mainly mimoso grass and carnauba leaves and fruits. These pastures, together with the genetics of the breed, confer characteristics of a darker meat, rich in tenderness, texture, and unique organoleptic characteristics. This food is widely consumed and accepted by the entire population, and it meets the minimum requirements of the INPI (Brazilian National Institute of Industrial Property) to obtain the geographical indication registration as sun-dried meat from Campo Maior.

Palavras-chave: *Terroir*, Carne de Sol, Campo Maior, Indicação Geográfica

1. INTRODUÇÃO

A origem do termo *terroir* vem da França e significa terra. Este conceito abrange tanto os fatores naturais como as ações do homem. Entre os fatores naturais pode-se elencar o tipo, textura, profundidade e drenagem de solo, onde a videira é cultivada, clima, temperatura, graus de insolação, topografia e altitude. Entre os fatores humanos pode-se citar a forma de cultivo da videira, tipo e frequência das podas, bem como a irrigação (Arnould, 2021).

Portanto, o vocábulo *terroir* é a junção única do natural e da criação do homem, que esteve ligado durante muitos anos ao cultivo da videira e aos vinhos gerados nas diversas extensões de terra, especialmente da França. Este conceito evoluiu e mais recentemente tem sido utilizado para diversos produtos agrícolas como café, queijos, cachaças e carnes, dentre muitos outros produtos. Atualmente os países utilizam o termo *terroir* como uma característica única aos produtos que são elaboradas em determinada região o que agrega valor comercial e uma valorização da cultura local (Arnould, 2021).

No Brasil, o conceito de *terroir* tem sido bastante utilizado como ferramenta de marketing e valorização de produtos agrícolas, especialmente nas regiões sul e sudeste do país para valorar vinhos na região do vale dos vinhedos no estado do Rio Grande do Sul, queijos e cachaças artesanais produzidos no estado de Minas Gerais (Oliveira, 2022).

E mais recentemente a região dos pampas gaúchos propôs a criação do termo *terroir* da carne da Carne do Pampa Gaúcho, por meio da solicitação da Indicação de procedência da carne bovina produzida naquela região junto ao Instituto nacional de propriedade intelectual (Oliveira, 2022).

Segundo os produtores de carne bovina dos pampas a obtenção do reconhecimento do selo de IP (indicação de procedência) têm como objetivos principais: oferecer um produto com garantia de origem, agregar valor aos pecuaristas, incentivar a pesquisa em pecuária de corte, desenvolver ações que promovam a preservação do Pampa gaúcho da campanha meridional e, ainda, estimular o turismo na região (Oliveira, 2022).

Conforme a Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (APROPAMPA) as características do bioma Pampa

proporcionam características organolépticas da carne de forma diferenciada à carne bovina convencional, fazendo com que haja uma agregação de valor a esse produto. A carne, segundo a APROPAMAA, apresenta na sua composição química, aspectos físicos e no sabor as características do meio ambiente e do sistema em que foi produzida.

O estado do Piauí, apesar de produzir uma grande variedade de produtos com características únicas, possui apenas um produto com indicação geográfica (IG) com registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) que é a nossa cajuína. Essa conquista agregou valor a um produto largamente consumido, melhorando as condições dos produtores locais dessa bebida.

Neste sentido, o município de Campo Maior, localizado a 125 quilômetros da capital, Teresina, estado do Piauí, também conhecida como a "terra dos carnaubais" e a "cidade dos heróis". Campo Maior é famosa pela produção da melhor carne de sol do estado e por sua rica história, especialmente relacionada à Batalha do Jenipapo, um marco da independência do Brasil.

As características do solo, clima e tipo de vegetação, em especial o capim mimoso, principal alimento do gado bovino da raça curraleiro pé duro, que se adaptou à caatinga piauiense, associado as técnicas de preparação da carne de sol, dispostas diretamente ao sol fazem desse produto uma iguaria no estado, com sabor, textura e aromas únicos e inigualáveis (Nascimento, 1981).

Dessa forma, a proposta deste projeto é realizar um levantamento de informações científicas sobre a produção da carne de sol de Campo Maior e cunhar o termo “terroir” da carne de sol de Campo Maior para futuras pesquisas que visem obter o selo de indicação de procedência (IP) para este produto, valorizando e agregando valor comercial.

Sendo assim este trabalho teve como objetivo geral cunhar o termo *terroir* da carne de sol de Campo Maior por meio de um levantamento bibliográfico sobre as especificidades das condições ambientais e humanas na obtenção desse produto; e os objetivos específicos: realizar levantamento bibliográfico sobre as condições climáticas, ambientais, tipo de solo e vegetação que o gado bovino da raça pé duro curraleiro vive e se alimenta; descrever o processo de obtenção da carne de sol e ofertar subsídios legais para imprimir o termo *terroir* de carne de sol de Campo Maior.

2. METODOLOGIA

A presente pesquisa trata-se de um estudo de revisão de literatura científica envolvendo artigos originais, revisões, livros, boletins, relatórios e reportagens em jornais e sites que tratem a carne de sol de Campo Maior nas mais diversas áreas, em especial na Gastronomia.

Foram utilizadas publicações de revistas disponíveis nas bases de dados como o Google Acadêmico, SciELO, manuais técnicos e relatórios emitidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Governo do estado do Piauí, Prefeitura municipal de Campo Maior, bem como associações de produção e consumo de carne de sol, usando os descritores, **carne de sol, Campo Maior, terroir, composição nutricional, uso na culinária**, onde o critério de inclusão foram os artigos e manuais técnicos com maior relevância para ciências agrárias e Gastronomia.

Após seleção, os materiais coletados foram estudados e analisados de forma qualitativa e quantitativa quanto aos seus respectivos títulos e resumos referente à pertinência aos temas da pesquisa e sua inserção na construção dessa pesquisa.

Os resultados encontrados foram descritos na forma de artigo científico conforme disposto a seguir.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Conceito e evolução do termo *terroir*

Originado na França o conceito de *terroir* foi usado inicialmente na vitivinicultura, ou seja, no processo de produção de uvas e obtenção de vinhos, levando em consideração fatores ambientais, como o solo, clima e relevo, associado a fatores humanos, como diferentes formas de elaborar, maturar e envelhecer vinhos. O termo *terroir*, ao longo dos anos tem despertado discussões em razão da sua aplicação em áreas produtoras de alimentos que se destacam por apresentar o que comumente se chamou de “gosto da terra”, ou “*goût de terroir*” em francês. (Silva et al, 2015).

Quanto à origem da palavra, Matthews (2015) registra que a compreensão do lugar do *terroir* tem estreita relação com a qualidade do vinho e requer um olhar para trás, cerca de cinco mil anos, no Egito, na Grécia antiga e na Itália Romana chegando à Borgonha medieval. Lembra, também, que os antigos egípcios, em torno do ano. 300 a.C. já entendiam o *terroir*, que foi depois reconhecido na viticultura romana com registros feitos pelos gregorianos no ano 200 d.C.

De concepção essencialmente europeia, o *terroir* é utilizado fora da Europa com tentativas de adaptação a outros continentes. Trubek, (2008) destaca que o *terroir* possui múltiplos significados, mas todos eles se referem a um sistema de ordenação e classificação de um determinado lugar, e assinala que o *terroir* traz vários significados, mas que remete apenas um sistema de ordem e classe de um lugar como categoria de análise, o que lhe dá status de um conceito provocativo por dificultar sua compreensão em relação ao paladar e ao olfato, pela sua natureza organoléptica.

Parker (2015) lembra que o conceito é utilizado em outros países, mas sem termos equivalentes recorrendo, assim, ao uso da palavra francesa sem uma tradução clara e que a evolução do *terroir*, em muitos casos, como fenômeno moderno, se originou do reino da linguagem antes de ser trabalhando no campo da alimentação.

Paterson (2018) aponta que a noção de *terroir* tem sido aplicada muito além do vinho, alcançando outros tipos de cultura. O conceito e a amplitude têm relação primitiva com o vinho e traz referências à terra e aos fatores físicos que a envolve. Destaca que, embora derivado do solo ou da terra (*terre*), o *terroir* não se prende ao

solo ou ao subsolo, mas traz relações com o microclima precipitação, circulação do ar e drenagem da água, elevação, luz solar e temperatura, conforme figura 01.

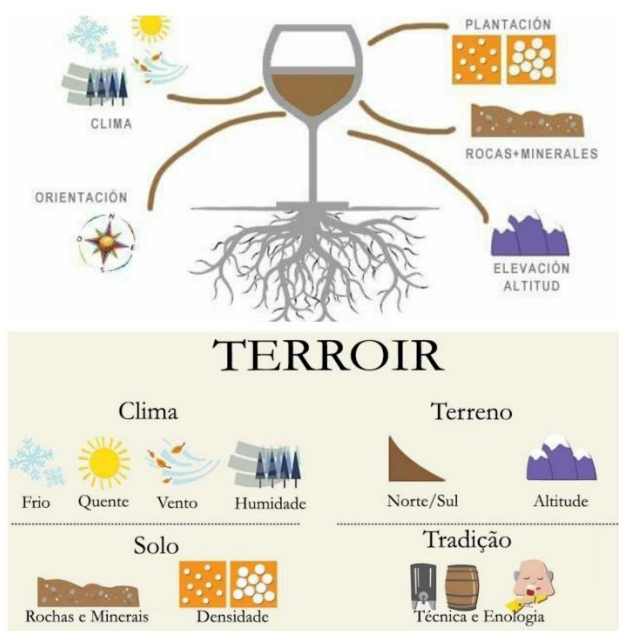


Figura 01. Fatores que influenciam no *terroir*, extraído de Matthews, (2015).

Ao longo dos anos o conceito de *terroir* avançou para outros campos como a gastronomia, e atualmente esse termo é mais prevalente entre os entusiastas da culinária, que o usam para mapear um alimento ou vinho para o seu específico local de origem agregando valor comercial, afetivo e de identidade local (Arnould, 2021).

Nesta perspectiva a organização das nações unidas para a alimentação e a agricultura (FAO) declara que a determinação e certificação do *terroir* são essenciais para o fortalecimento da economia da região/país.

3.2 Legislação brasileira

No Brasil a lei nº 9.279/96, conhecida como Lei da Propriedade Industrial (LPI), foi a legislação que regulamentou os direitos e obrigações sobre patentes de invenção e modelo de utilidade, desenhos industriais, marcas e indicações geográficas protegendo inovações e criações industriais para o desenvolvimento econômico e social do Brasil, sendo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) o órgão responsável por sua aplicação.

Portanto, a Indicação Geográfica (IG) é uma modalidade de Propriedade

Intelectual usada para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem.

Caldas (2013) esclarece que a supra citada norma preconiza aos indivíduos e lugares aonde determinados alimentos são produzidos e comercializados, tendo em vista as características que os tornam únicos, que tais atributos possuem dois elementos preponderantes: a notoriedade do saber-fazer, ligado às técnicas repassadas entre diferentes gerações na produção de um determinado produto; e as características físico-geográficas, que os franceses denominam de *terroir*, ou seja, as particularidades físicas e ambientais que uma localidade, região ou território possuem, e que se encontram presentes nos produtos por meio dessas características ligadas a aspectos pedológicos (solo), clima, vegetação, dentre outros.

As indicações geográficas fornecem a um respectivo produto/alimento uma conferência acerca da qualidade e da notoriedade/originalidade que tais mercadorias, sejam elas bens de consumo, produtos alimentícios ou mesmo prestação de serviços, detém em relação aos seus concorrentes.

As indicações geográficas no Brasil podem ser divididas em duas modalidades: aquelas que se referem à Indicação de Procedência (IP), e àquelas que dizem respeito à Denominação de Origem (DO).

Em relação à primeira, a Lei nº 9.279/96 define Indicação de Procedência, no artigo 177, como “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (BRASIL, 1996).

Essa mesma Lei define em seu art. 178, Denominação de Origem como “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (BRASIL, 1996).

Dessa forma, percebe-se que as indicações geográficas são um meio eficaz para identificar e assegurar a qualidade de um produto elaborado em um território, região ou localidade com características específicas, homogêneas e bem demarcadas, com o objetivo de garantir sua procedência e, o mais importante, firmar

a relação de confiança que se estabelece entre o consumidor, o produtor e o seu local de produção com possibilidade desse território integrar-se no mundo da competitividade comercial (Caldas, 2013).

Sendo assim os autores dessa pesquisa vislumbram a possibilidade real da conquista do selo de indicação de indicação geográfica para a carne de sol de Campo Maior, assim como foi conquistado o selo para a cajuína como produto tipicamente piauiense.

3.3 CAMPO MAIOR

3.3.1 características históricas

O Estado do Piauí foi colonizado em meados do século XVII por tropeiros e viajantes vindos do estado da Bahia e do Maranhão em busca de terras e pastagens para a criação de gado bovino. Diferentes das outras regiões, o Piauí não se destacou pelo plantio da cana de açúcar e sim pela pecuária extensiva que utilizava grandes pastagens naturais. A criação do gado foi fundamental para o povoamento do estado fazendo rotas e desenvolvendo a economia. E o hoje município de Campo Maior foi o pioneiro na pecuária, e onde se iniciou da colonização piauiense (Melo, 2019).

Neste sentido se destaca no cenário histórico nacional a famosa Batalha do Jenipapo, ocorrida no município de Campo Maior se configurando com um confronto crucial na luta pela independência do Brasil, ocorrida em 13 de março de 1823, às margens do rio Jenipapo, em Campo Maior, Piauí. Nessa batalha as tropas brasileiras, formadas por piauienses, cearenses e maranhenses, enfrentaram as forças portuguesas lideradas pelo Major Fidié. Apesar de ter sido uma batalha sangrenta e com muitas baixas do lado brasileiro, ela foi fundamental para consolidar a independência na região (Melo, 2019).

3.3.2 Clima, solo e vegetação

Campo Maior (figura 2), município com cerca de 46 mil habitantes, distante 125 quilômetros da capital Teresina, possui um clima semiárido com temperaturas altas, acima dos 27°C, com chuvas regulares somente de janeiro a abril. o solo predominante é raso e com baixa fertilidade levando ao desenvolvimento de uma vegetação rasteira com destaque para o capim mimoso, graças a grande quantidade dessa gramínea, essa região ficou conhecida como região do mimoso. Essas

condições naturais de escassez hídrica e baixa fertilidade do solo levou o município a desenvolver a criação de gado, pois as terras não são adaptadas a agricultura (IBGE, 2026).

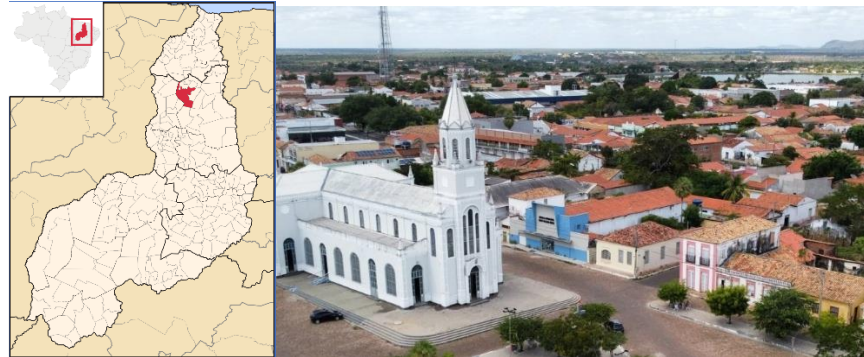


Figura 2. Mapa do estado do Piauí com destaque para o município de Campos Maior e imagem da igreja matriz da cidade, extraído da wikipedia.

A pastagem natural do município de Campo Maior se constitui de pequenas gramíneas que se adaptaram a um solo pobre em nutrientes e escassez hídrica, se destacando o capim mimoso (*Axonopus purpusii*), essa espécie é conhecida por sua importância na alimentação do gado pé duro, sendo bem aceita pelos animais. Além disso, o capim mimoso (figura 3) é uma planta que se desenvolve espontaneamente em áreas de pastagem nativa, muitas vezes junto com as carnaubeiras, e é citado como um dos fatores que contribuem para a qualidade da carne desses animais (Nascimento, 2022).



Figura 3. Imagens de capim mimoso (*Axonopus purpusii*), extraído de <https://www.google.com/search?q=campo+maior+capim+mimoso+&sca>

A região de mimoso ou “zona de mimoso foi descrita por Jacomine et al. (1986) como fazendo parte do Complexo de Campo Maior, localizado na microrregião homogênea de mesmo nome, no Estado do Piauí, e caracterizado por grande transição vegetal. Entremeando as transições (caatinga/ cerrado,

9

cerrado/caatinga e floresta/cerrado/caatinga) ocorrem áreas de campos abertos, compostos por gramíneas e leguminosas, ou seja, a região de mimoso. Nessa região, o relevo é plano a suave ondulado, associado à presença de Planossolos e Plintossolos, isto é, são áreas sujeitas a limitações de permeabilidade, com excesso de água no período das chuvas e falta no período seco, e com baixa fertilidade natural (Nascimento, 2022).

A região de mimoso tem grande importância histórica e socioeconômica para a pecuária do Piauí, pela existência de vastas áreas de campos abertos, que constituem importante suporte à pecuária, pela predominância de gramíneas e leguminosas forrageiras. As leguminosas desempenham importante papel, não só pelo elevado número de espécies, mas também por enriquecer o solo em nitrogênio e constituir pasto de alto teor proteico. Porém, as gramíneas, apesar da menor diversidade, constituem a maior parte da forragem disponível (Nascimento, 1981 e Nascimento, 2022).

Trabalhos realizados por Nascimento et al. (1981) mostraram que na região de mimoso foram encontradas oito espécies de gramíneas e 21 de leguminosas. No entanto, as gramíneas totalizaram de 67% a 100% da composição botânica da pastagem, enquanto as leguminosas, apesar da maior diversidade, tiveram menor participação na composição da pastagem, variando de 0% a 18%.

Na região de Campo Maior se destaca também a elevada concentração de carnaubais (*Copernicia prunifera*). Essa palmeira conhecida como a "árvore da vida", desempenha funções fundamentais para a pecuária piauiense, funcionando como um recurso estratégico durante os períodos de seca, pois o gado criado nessa região consome tanto a palha da carnaúba, como seus frutos, servindo de suplemento alimentar para os bovinos na época de escassez hídrica (Oliveira, 2022).



Figura 4. Imagens dos carnaubais, palmeira e frutos, extraído de https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Carnaubais_-_Campo_Maior_-_Brasil.jpg

3.3.4 Gado curraleiro pé-duro

Dentre as diversas raças de gado bovino trazidas pelos Portugueses ao Brasil houve vários cruzamentos genéticos e desses cruzamentos surgiu o gado curraleiro pé-duro ou boi do Piauí (*Bos taurus taurus*) recebendo esse nome por apresentar cascos altamente resistentes. Essa raça é considerada de dupla aptidão para carne e leite, destacando-se por ser muito rústica, suportando não somente a seca, o calor e a estiagem, mas também ao ataque de insetos e ingestão de plantas tóxicas. Por ter se desenvolvido em regiões de muito calor e estiagem é um bovino bem adaptado para as épocas de estiagem prolongada da caatinga. Esse gado normalmente é menor e acumula bem menos gordura corporal. Apresentando uma carne saborosa com menor percentual de gordura, com características organolépticas diferenciadas (Félix, 2013).

O pequeno porte do bovino curraleiro pé-duro (figura 5) provavelmente se deve à ação da seleção natural em condições nutricionais precárias, com escassez de alimentos e água. Este bovino consegue passar por períodos de restrição alimentar sem adquirir enfermidades e, apesar de perder peso nesses períodos, consegue recuperá-lo quando as condições voltam a ser favoráveis, sem a necessidade de suplementação alimentar, uma vez que aproveitam bem a vegetação nativa (Félix 2013).

O padrão da raça foi definido pela Associação Brasileira de Criadores de Bovinos Curraleiro Pé Duro em 2012. Os bovinos da raça apresentam temperamento ativo e dócil, características morfológicas como: peso de 380 kg para os machos e 300 kg para as fêmeas e altura mínima de 1,10 m para os machos e 1 m para as fêmeas. A pelagem é variada, sendo as mais comuns a vermelha clara e a baia, com extremidades, vassoura e focinho pretos. Alguns animais apresentam manchas escuras ao redor dos olhos. A cabeça é pequena, o perfil é subcôncavo com chifres curtos e em forma de coroa e orelhas pequenas, revestidas internamente de pelos claros, os membros são delgados e bem proporcionados (Félix 2013).

A Embrapa iniciou um trabalho de recuperação dessa raça na década 1970, que ainda é feito hoje, por se tratar de um importante recurso genético, que se encontra ameaçado de extinção, devido à introdução dos zebuínos e os cruzamentos desordenados, na busca por aumento de produtividade (Carvalho, 2013).

Com isso, a instituição criou o Núcleo de Conservação *in situ* de Bovinos Curraleiro-Pé-Duro no município de São João do Piauí, onde os animais são mantidos no *habitat* onde se desenvolveram e foram submetidos à seleção natural. No estado do Piauí, a raça é considerada patrimônio histórico e cultural (decreto 13.765 de 20/07/2009).



Figura 5. Imagem do gado curraleiro pé-duro, animal adulto e filhote (bezerro), extraído de EMBRAPA, 2022.

Assim, o bovino curraleiro pé-duro apresenta grande potencial de utilização por pequenos produtores rurais, pois além de fornecer carne, leite e animais de trabalho, proporciona baixo custo de produção e não exige grandes investimentos em infraestrutura na propriedade (Fioravante, 2011).

Embora o preconceito e a desvalorização ainda parem sobre essa raça devido ao forte *lobby* dos grandes produtores em favor das raças comerciais, acredita-se que o aumento da demanda da população por produtos diferenciados que tenham identidade territorial, criados em sistemas de produção de baixa dependência de insumos e com baixo impacto ambiental, pode resultar no reconhecimento do seu valor. De acordo com Felix *et al.* (2013), o gado curraleiro pé-duro se constitui em um importante recurso genético para sistemas de produção sustentáveis de carne bovina para a região do semiárido nordestino, podendo integrar sistemas de produção agroecológicos e ocupar nichos de mercado específicos.

Adaptado às condições adversas da caatinga piauiense, o gado pé-duro apresenta uma carne saborosa e de baixo teor de gordura, além disso, esses animais apresentam maior resistência a ecto e endoparasitas, o que reduz a utilização de insumos químicos como carrapaticidas e medicamentos, fato que tem sido cada vez mais valorizado por consumidores de carne em todo o mundo e pode ser usado como um diferencial no mercado (Fioravante, 2011).

3.4 CARNE DE SOL DE CAMPO MAIOR

Carne de sol (Figura 6) é um produto elaborado com carne bovina levemente salgada e seca em local coberto e ventilado. Surgiu no nordeste brasileiro como forma de preservar um produto altamente perecível, retirando parte da umidade e adicionando sal antes do surgimento da refrigeração e congelamento como técnicas de conservação. Mesmo após o surgimento da cadeia de frio a carne de sol continua a ser elaborada e é largamente consumida no Brasil, em especial na região Nordeste, se constituindo em uma iguaria e movimentando o mercado gastronômico regional (Amaral, 2012).

A carne de sol de Campo Maior é um alimento largamente consumido e muito valorizado no estado, pela sua tradição e particularidade na elaboração. símbolo da culinária local, orgulho para os habitantes de quem mora na região. Que leva de geração a geração técnicas tradicionais de como salgar a carne de sol, expondo ao sol e elevando a suculência e sabor do alimento.

A partir da carne de sol elabora-se também a paçoca, feita da carne assada e posteriormente batida no pilão com farinha de mandioca refogada na manteiga com cebola e alho, constituindo-se em uma iguaria muito apreciada pela população piauiense. De acordo com a culinária Wanilda Arraes, na culinária, sem dúvida, é uma carne de excelência, não deixando a desejar a nenhuma outra raça. É uma carne de maciez, suculência, sabor e aroma diferenciado, agradando assim os sentidos de visão, olfato e paladar.



Figura 6. Imagem da carne de sol e da paçoca produzida em Campo Maior, Piauí, extraído de <https://180graus.com/marcus-paixao/campo-maior-terra-da-carne-de-sol/>

Esse produto tem despertado o interesse de órgãos governamentais e privados como uma forma de alavancar a economia, cultura e gastronomia local com a promoção de vários eventos locais, regionais e nacionais onde a carne de sol do

município é a grande estrela. Nesse sentido já existe o festival Maria Isabel e vários concursos para escolher os melhores produtores e os melhores pratos à base de carne de sol de Campo Maior.

Portanto, trabalhos que visem divulgar este produto são importantes para valorizar ainda mais esse alimento e nossa cultura.

Após os estudos realizados elaboramos a figura abaixo (figura 7) onde propomos os diferentes aspectos que indicam que a carne de sol de Campo Maior possui um *terroir* único, já amplamente valorizado pelo povo piauiense e com perspectivas de ser reconhecido e apreciado por toda a população brasileira.

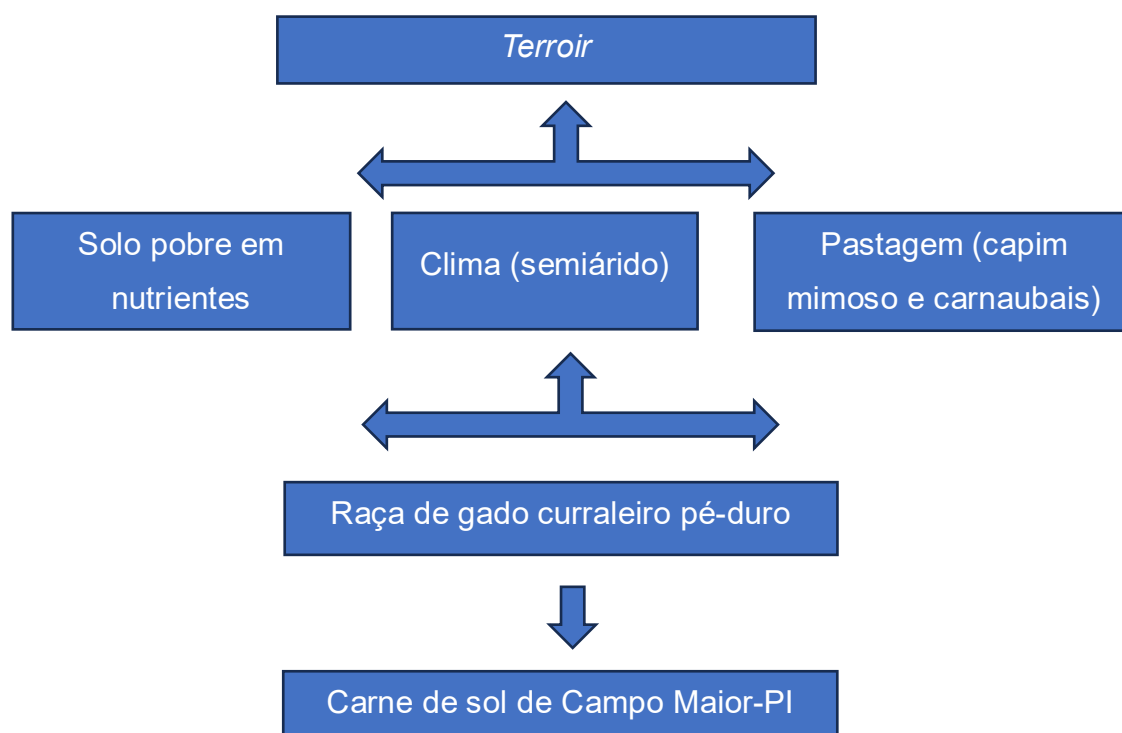


Figura 7. Esquema ilustrativo para o *terroir* da carne de sol de Campo Maior, elaborado pelos autores, (2026).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das informações coletadas e analisadas pode-se inferir que diversos fatores naturais, como o clima semiárido, solo pobre em nutrientes, pastagem rica em capim mimoso e carnaubais, bem como a criação de uma raça de gado pé-duro curraleiro com características únicas levam a produção de uma carne de sol com características sensoriais ímpares, rica em maciez e menor teor de gordura;

Essa carne de sol produzida em Campo Maior contempla os requisitos para que seja iniciado os estudos para a solicitação junto ao INPI de sua indicação geográfica com a indicação de procedência (IP);

Os produtores de gado pé-duro da região do mimoso, bem como os produtores de carne de sol e donos de restaurantes devem se unir para constituir uma associação com o propósito de juntar forças e elaborar formalmente o pedido do selo de origem para a carne de sol de Campo Maior;

Espera-se que com os resultados dessa pesquisa se dê maior visibilidade na construção de um novo conceito para a carne de sol de Campo Maior, o que valorizará o produto no mercado e contribuirá para alavancar a economia do município e do estado do Piauí, em especial da gastronomia piauiense.

6. REFERÊNCIAS

AMARAL, D. S.; CARDOSO, D. S. G. PESSOA, T.; NETO, L. G. M. Perfil dos consumidores da carne de sol comercializada nos municípios de Caicó e Currais Novos. *Acta veterinária Brasília*, V.6, n.4 p. 302- 211, 2012.

ARNOLD, ROB. *The terroir of whiskey. A Distiller's Journey into the Flavor of Place*. Columbia University Press / New York, 2021.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 8353. Disponível em: Acesso em: 15 jan. 2026.

CALDAS, A. S. Indicações Geográficas: marco regulatório e distribuição espacial. In: CALDAS, A. S.; BRITO, C.; FONSECA, A. A. M.; PERTILE, Noeli. (Org.). *Gestão do Território e Desenvolvimento: novos olhares e tendências*. Salvador: JM, 2013, v. 1, p. 127-152.

DELBONI, H e ROTA, P.J.S; livro de História do Piauí, ed. Scipione, 2021.

EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Sistema brasileiro de classificação de solos. Brasília: Embrapa produção de Informação; Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 1999. 412 p.

FELIX, G. A.; PIOVEZAN, U.; JULIANO, R.; SILVA, M.; FIORAVANTI, M. C. Potencial de uso de raças bovinas locais brasileiras: Curraleiro Pé-Duro e Pantaneiro. *Enciclopédia Biosfera*, 9(16):1715-1741, 2013.

FIORAVANTI, M. C. S.; JULIANO, R. S.; COSTA, G. L.; ABUD, L. J.; CARDOSO, V. S.; CARPIO, M. G.; COSTA, M. F. O. Conservación del bovino Curraleiro: cuantificación del censo y caracterización de los criadores. *Animal Genetic Resources*, 48:109-116,

FONTOURA, L.F. GEOSUL, Florianópolis, v. 34, n. 71- Dossiê Agronegócios no Brasil, p. 213-238, Abril. 2019. <http://doi.org/10.5007/1982-5153.2019v34n71p213>

JACOMINE, P. K. T.; CAVALCANTI, A. C.; PESSOA, S. C. P.; BURGOS, N.; MELO FILHO, H. F. R.; LOPES, Comunicado Técnico, 144 Exemplares desta edição podem ser adquiridos na: Embrapa Meio-Norte Endereço: Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires, Caixa Postal 01, CEP 64006-220, Teresina, PI. Fone: (86) 225-1141 Fax: (86) 225-1142 E-mail: sac@cpamn.embrapa.br 1a edição 1a impressão (2002): 120 exemplares O. F.; MEDEIROS, L. A . R. Levantamento... exploratório-reconhecimento de solos do Estado do Piauí. Rio de Janeiro: Embrapa – SNLCS/SUDENE DRN, 1986, v. 1, 678 p. (Embrapa-SNLCS. Boletim de Pesquisa. 36; SUDENE. Série Recursos de Solos, 18).

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pi/campo-maior.html>

MALAFAIA, G.C. O Futuro da Cadeia Produtiva da Carne Bovina Brasileira: Uma Visão para 2040. Relatório técnico. (2020). Disponível em www.cicarne.com.br;

MATTHEWS, Mark Allen. Terroir and other myths of winegrowing. Oakland: University of California, Press, 2015.

NASCIMENTO, H. T. S. do; NOVELLY, P. E.; RAMOS, G. M.; NASCIMENTO, M. do P. S. C. B. do; LEAL, J. A. Identificação de gramíneas e leguminosas em pastagem nativa da “zona de mimoso” e da “zona de agreste”. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DO PIAUÍ, 2., 1980, Teresina. Anais... Teresina: EMBRAPA-UEPAE Teresina, 1981a. p.145-152

NASCIMENTO, M. do P. S. C. B.; RENVOISE, S. H.; NASCIMENTO, H. T. S. Gramíneas da região do mimoso no Piauí, comunicado técnico da EMBRAPA, nov, 2022.

OLIVEIRA, et al. O *terroir* como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais, revista Geopauta, v. 6, 2022.

PARKER, Thomas. Tasting French Terroir: the history of an idea. Library of Congress Cataloging-in-Publication. California studies in food and culture, University of California Press, Oakland, California, 2015.

PATTERSON, Tim. Wine and place: a terroir reader. University of California Press. Oakland, California, 2018.