

8CFTDAPOUT01
--------------

## CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE CHOURIÇO NO SERIDÓ DO RIO GRANDE DO NORTE

Francisco Cesino de Medeiros Júnior (2); Terezinha Domiciano Dantas Martins (3); Eleonore de Souza Batista (2); Jerônimo Galdino dos Santos (5); José Mancinelli Ledo do Nascimento (4)  
Centro de Formação de Tecnólogos/Departamento de Agropecuária/Outros.

### RESUMO

O chouriço é um doce exótico, pastoso, de cor preta, normalmente apresentado com cobertura de castanhas de caju assadas, sendo fabricado e comercializado no Nordeste Brasileiro. Apesar da tradição em criar porcos e fazer chouriço, pouco se sabe sobre esta cadeia de produção. O estudo foi desenvolvido em 2007, nos municípios de Caicó, São João do Sabugi e São José do Seridó, localizados na meso-região do Seridó do Rio Grande do Norte. Foram aplicados questionários com perguntas relacionadas ao perfil do produtor, a forma de fabricação do chouriço, origem da receita, entre outras. Foram entrevistados 07 produtores de chouriço, sendo 57% do gênero feminino e 43% do gênero masculino. Os ingredientes utilizados são: sangue e banha de porco, mel de rapadura, castanha de caju, leite de coco, farinha de mandioca e especiarias (cravo, canela, erva-doce, gengibre e pimenta do reino), distribuídos adequadamente em tachos que permanecem no fogo de lenha por até 09 horas. Os produtos são colocados em latas vazias de óleo, leite ou doce e vendidos nas feiras livres. As receitas vêm da tradição da família, sendo normalmente fabricado pelas pessoas mais velhas e experientes, e que repassam a tradição para os parentes mais próximos. Em média os entrevistados fabricam semanalmente o chouriço há 35 anos, sendo encontradas 02 pessoas que fabricam há 58 anos. Conclui-se que a fabricação deste doce vem desde tempos remotos, constituindo uma tradição na região Seridó, e que deve ser repassada a gerações futuras.

**Palavras-chave:** cadeia de produção, chouriço, suínos

---

<sup>1)</sup> Bolsista, <sup>(2)</sup> Voluntário/colaborador, <sup>(3)</sup> Orientador/Coordenador <sup>(4)</sup> Prof. colaborador, <sup>(5)</sup> Técnico colaborador.