



**INSTITUTO
FEDERAL**

Brasília

**Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Brasília
Campus Riacho Fundo I
Tecnologia em Gastronomia**

DORALICE PEREIRA DE SOUSA

A UTILIZAÇÃO DA CARNE CAPRINA NA CIDADE DE BATALHA NO PIAUÍ

**Brasília
2025**



**INSTITUTO
FEDERAL**

Brasília

**Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Brasília
Campus Riacho Fundo I
Tecnologia em Gastronomia**

DORALICE PEREIRA DE SOUSA

A UTILIZAÇÃO DA CARNE CAPRINA NA CIDADE DE BATALHA NO PIAUÍ

**Brasília
2025**

Sousa, Doralice Pereira de.

A utilização da carne caprinana cidade de Batalha no Piauí / Doralice Pereira de Sousa ; orientação Ana Tereza Portelada Bandeira. — Riacho Fundo, DF: 2025.

25 f. ; 30 cm.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) — Instituto Federal de Brasília, Campus Riacho Fundo, Riacho Fundo, DF, 2025. Orientador(a): Ana Tereza Portelada Bandeira.

1. Carne caprina. 2. Culinária regional. 3. Festa do Bode. 4. Gastronomia - Piauí. I. Bandeira, Ana Tereza Portelada, orient. II. Instituto Federal de Brasília. III. Título.



**INSTITUTO
FEDERAL**

Brasília

**Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Brasília
Campus Riacho Fundo I
Tecnologia em Gastronomia**

DORALICE PEREIRA DE SOUSA

A UTILIZAÇÃO DA CARNE CAPRINA NA CIDADE DE BATALHA NO PIAUÍ

**Brasília
2025**

DORALICE PEREIRA DE SOUSA

A UTILIZAÇÃO DA CARNE CAPRINA NA CIDADE DE BATALHA NO PIAUÍ

Artigo Científico apresentado ao curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Campus do Riacho Fundo I do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Brasília como requisito parcial para a obtenção de título de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientadora Prof^a. Ana Tereza Portelada Bandeira.

**Brasília
2025**

DORALICE PEREIRA DE SOUSA

A UTILIZAÇÃO DA CARNE CAPRINA NA CIDADE DE BATALHA NO PIAUÍ

Artigo Científico apresentado ao curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Campus do Riacho Fundo I do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Brasília como requisito parcial para a obtenção de título de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientadora Prof^a. Ana Tereza Portelada
Bandeira

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Elizângela Aparecida Nazario Franco

Prof^a Marina Silveira de Melo

**Brasília
2025**

RESUMO

A pesquisa visa apresentar a culinária peculiar da Festa do Bode, na cidade do Piauí, onde utilizam em seus pratos típicos a carne caprina como o ingrediente principal. Faz parte da cultura nordestina o consumo da carne caprina. O objetivo geral é analisar a importância da caprinocultura na culinária nordestina, a partir da Festa do Bode, em Batalha no Piauí, destacando suas influências econômicas e gastronômicas. Os objetivos específicos são investigar a história e a tradição da caprinocultura ao longo do tempo, no contexto nordestino, identificar e descrever preparações gastronômicas que utilizam a carne caprina como ingrediente principal e compreender os principais fatores que tornam a criação de caprinos relevante para o desenvolvimento. A metodologia adotada foi revisão literária. Conclui-se que a gastronomia local e a Festa do Bode estão diretamente ligadas à história e à cultura do Piauí. Elas representam tradições que passam de geração em geração e ajudam a preservar os costumes, os valores e o jeito de ser do povo piauiense, mantendo a identidade da região sempre viva.

Palavras-chave: Culinária. Festa do Bode. Caprino. Piauí.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1.REFERENCIAL TEÓRICO	9
1.1 História, Comida e Cultura	9
1.2 História dos Caprinos	10
1.3 Leite e Derivados	12
1.4 Carne Caprina	12
1.5 Couro Caprino	13
1.6 Aspectos Culturais	13
1.7 Festa do Bode de Batalha celebra a culinária regional e a tradição da caprinocultura	13
METODOLOGIA DA PESQUISA	19
DISCUSSÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS	20
CONCLUSÃO	22
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	23

INTRODUÇÃO

A gastronomia piauiense, apesar de moldada pelas adversidades do clima seco do sertão, é rica de significados e histórias. Essas características compõem e fortalecem a identidade desse povo. Na cidade de Batalha, no Estado do Piauí, a Festa do Bode é considerada um importante momento de valorização da culinária sertaneja da cidade, onde se concentram pequenos restaurantes empenhados em oferecer essas iguarias tradicionais com a utilização da carne caprina (Batalha, 2025).

O objetivo geral desta pesquisa é analisar a importância da caprinocultura na culinária nordestina, a partir da Festa do Bode, em Batalha no Piauí, destacando suas influências econômicas e gastronômicas. Os objetivos específicos são investigar a história e a tradição da caprinocultura ao longo do tempo no contexto nordestino, identificar e descrever preparações gastronômicas que utilizam a carne caprina como ingrediente principal e compreender os principais fatores que tornam a criação de caprinos relevante para o desenvolvimento.

Para a obtenção desses objetivos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com levantamento sobre o consumo de carne caprina nas preparações culinárias na Festa do Bode da cidade de Batalha no Piauí.

A escolha do tema justifica-se pela importância da carne caprina na gastronomia nordestina, destacando seu valor cultural, econômico e gastronômico. Além de valorizar a tradição e a identidade alimentar do Nordeste, em destaque a cidade de Batalha. Esta pesquisa busca contribuir para a valorização da caprinocultura, contextualizando sua importância dentro da cultura alimentar nacional, especialmente nas regiões semiáridas, onde seu consumo é mais evidente.

O TCC está estruturado por esta introdução, um referencial teórico, que introduz o leitor à temática abordada, a metodologia e a conclusão, que apresenta o fechamento e os resultados do trabalho.

1.REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 História, Comida e Cultura

De acordo com Hall (2006), no mundo moderno, as principais fontes de formação da identidade cultural estão diretamente relacionadas às culturas nacionais nas quais nascemos. O ambiente em que vivemos influencia fortemente a construção da cultura de um povo. Segundo o autor, as culturas nacionais criam sentidos sobre a nação por meio das histórias contadas, das memórias compartilhadas e das imagens que ajudam a construir e afirmar essa identidade coletiva.

De acordo com essa temática, a comida pode ser compreendida como um dos elementos fundamentais na construção da identidade cultural. Montanari (2008) afirma que, assim como a língua falada, o sistema alimentar carrega e transmite a cultura de um grupo, sendo depositário de suas tradições e identidades.

Nesse mesmo sentido, De Castro et al. (2016) destacam que todos os grupos humanos possuem cultura, e é essa cultura que produz diferenças e particularidades, gerando uma ampla diversidade a partir de uma base biológica comum. Isso explica, portanto, as diferentes formas de preparo, consumo e significado dos alimentos ao redor do mundo.

Maciel (2001) reforça essa ideia ao afirmar que as escolhas alimentares, o que, como, quando e por que se come, são definidas culturalmente. Segundo a autora, é a cultura que estabelece o que pode ou não ser considerado comida, determinando regras e proibições alimentares. Além disso, o grupo social ao qual o indivíduo pertence influencia diretamente seus hábitos alimentares, estabelecendo distinções e fronteiras claras. A autora argumenta ainda que:

a comida pode funcionar como um marcador de identidade ligado a um território específico e a uma rede de significados simbólicos. Assim, é possível falar em "cozinhas" sob uma ótica territorial, como a cozinha baiana, a cozinha chinesa ou a cozinha mediterrânea, que remetem a sistemas alimentares característicos de determinadas regiões (MACIEL, 2001, p. 151).

Da Matta (1986) complementa essa abordagem ao afirmar que a comida representa algo costumeiro e saudável, servindo como um elemento que ajuda a estabelecer identidades e a definir grupos, classes sociais ou indivíduos. Para ele, é importante diferenciar alimento de comida: enquanto o alimento é apenas uma

substância nutritiva, a comida envolve um estilo, um modo e um contexto social e cultural de se alimentar. Como ressalta o autor:

“Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.” (Da Matta, 1986, p. 37)

Dessa forma, a comida é muito mais do que nutrição: ela é expressão concreta dos costumes, valores e tradições de um povo. Conforme Montanari (2008), as cozinhas típicas e regionais são resultados históricos de difusão e mestiçagem cultural, que se enraízam nos territórios como símbolos autênticos da identidade local.

1.2 História dos Caprinos

A criação e o estudo das cabras são conhecidos como caprinocultura. Essa foi uma das primeiras espécies animais domesticados pela humanidade, há cerca de 7.000 anos, com o objetivo de produzir alimentos. A espécie de cabra foi a base dessa domesticação, originando-se de diversas raças ao longo do tempo. Atualmente, os caprinos são encontrados principalmente em regiões do continente asiático (Embrapa, 2022).

Segundo Maia (1994), os caprinos chegaram ao Brasil com os colonizadores portugueses, por volta de 1535, juntamente com os primeiros animais domésticos trazidos para o território. É provável que as raças introduzidas fossem as mesmas criadas em Portugal e na Espanha.

Hoje, o Brasil possui um rebanho de aproximadamente 10 milhões de cabras, o que o posiciona como o décimo maior criador mundial, com cerca de 2% do rebanho global. A criação de caprinos teve grande sucesso no semiárido nordestino, graças à sua facilidade de adaptação às condições climáticas adversas. Cerca de 90% do rebanho nacional encontra-se nessa região, de acordo com a Embrapa. A produção caprina nos estados do Nordeste é bem diversificada, com animais voltados para o corte, produção leiteira e aproveitamento do couro, este último com grande importância cultural e econômica para o sertão (Embrapa, 2023).

De acordo com a professora Cristiane Leal dos Santos, o primeiro passo na caprinocultura é a escolha adequada da raça, levando em consideração o clima, a

região e as condições de pastagem. Esses fatores influenciam diretamente na atividade a ser desenvolvida (produção de leite ou de carne) e no tipo de manejo possível (Santos, 2022).

As raças caprinas são divididas em três tipos principais: as de corte, as leiteiras e as de dupla aptidão, que produzem tanto carne quanto leite. No Brasil, existem raças nativas que se adaptaram bem ao clima e ao solo, como a Canindé, a Mossotó e a Repartida. Entre as raças usadas para produção de leite, destacam-se a Saanen, a Toggenburg, a Murciana e a Parda Alpina. Já para a produção de carne, as mais conhecidas são a Boer e a Savanna. A Anglo-Nubiana se destaca por servir tanto para carne quanto para leite (Embrapa, 2022).

Considerando a diversidade climática brasileira, é fundamental escolher raças que se adaptem às condições locais. Além disso, fatores como a disponibilidade dos animais e o sistema de produção impactam diretamente o sucesso da atividade.

Para produção de cabritos mais pesados, é essencial investir em raças adequadas, sistemas de criação compatíveis com a realidade da propriedade, técnicas de reprodução, controle nutricional e prevenção de doenças (SENAR, 2020).

A caprinocultura é uma excelente alternativa para regiões de clima quente como o Nordeste, pois os animais demandam estruturas simples e alimentação menos custosa. Além disso, apresentam ótimo desempenho produtivo: cabras leiteiras, por exemplo, podem produzir até 5 litros de leite por dia (Culte, 2017).

O abate dos caprinos deve ser feito com o uso de equipamento insensibilizador para o atordoamento do animal. Em seguida, realiza-se a degola, pendurando o animal pelas patas traseiras e efetuando o corte no pescoço, iniciando a separação da carcaça.

Para garantir carne de qualidade, o pré-abate deve considerar a idade (em torno de 4 meses) e o peso (entre 26 e 30 kg) do animal. Higiene durante o manuseio e o uso de utensílios limpos são fundamentais para evitar a contaminação (Araújo, 2015).

Segundo Anjos e Jesus (2013), devem ser destinados ao abate os animais saudáveis, com bom desenvolvimento corporal, musculatura evidente e sem sinais de enfermidades.

1.3 Leite e Derivados

O leite de cabra tem se tornado cada vez mais aceito no mercado. Além das versões UHT e pasteurizada, há derivados, como: leite em pó, iogurtes, queijos finos, doces e bebidas lácteas. Esses produtos geram resultados econômicos positivos (Pasquim, 2023).

Para a produção de leite, o cruzamento entre raças é fundamental. O cruzamento industrial (entre raças diferentes) gera fêmeas com boa produção leiteira e baixo custo. Já o cruzamento triplo (tricross) utiliza fêmeas mestiças cobertas por machos puros, permitindo dupla exploração: leite e carne. O cruzamento absorvente, por sua vez, melhora a qualidade de raças sem padrão definido, com foco na produção leiteira (SENAR, 2020).

O leite de cabra tem alto valor biológico, é rico em cálcio e proteínas, possui menos gordura que o leite de vaca, é de fácil digestão e pode ser consumido por pessoas alérgicas à caseína. Além disso, contém selênio, ácidos graxos e vitamina A, sendo altamente benéfico para a saúde (Rodrigues, 2011).

1.4 Carne Caprina

A carne de bode, além de tradicional na culinária de regiões como o Sertão nordestino, é muito nutritiva. Estudos mostram que é uma das carnes mais magras, com baixo teor de colesterol e calorias, sendo ideal para cardíacos e diabéticos (Cortez, 2020; Guimarães, 2017).

Com alto teor de proteínas, ferro, ômega 3 e 6, essa carne é bem aceita na alta gastronomia. É leve, digestiva e apresenta crescimento de demanda, especialmente no mercado americano. Cortes especiais, embutidos e defumados vêm sendo produzidos, como bisteca defumada, linguiça mista, patês e queijos finos, com destaque para a Bahia na produção de queijos caprinos (Cortez, 2020; Guimarães, 2017).

1.5 Couro Caprino

O couro de cabra tem grande importância no agronegócio. É utilizado na fabricação de roupas, calçados, acessórios e instrumentos musicais. De acordo com Jacinto, Costa e Leite (2007), a pele pode representar até 25% do valor do animal.

Na região Nordeste, que concentra 93% do rebanho nacional, isso representa uma importante fonte de renda. No entanto, o manejo inadequado, transporte e abate informal comprometem a qualidade da pele.

1.6 Aspectos Culturais

A caprinocultura é também parte essencial da cultura nordestina. O bode é figura constante em cordéis, xilogravuras, músicas, culinária e artesanato. Há festas tradicionais como o Bregabode (RN), Tejubode (CE), Festa do Bode (PI, PE, BA) e a famosa "Festa do Bode Rei" (PB), que celebra a importância desse animal na vida do sertanejo (Ricarte, 2021; Papjerimum, 2011).

A convivência próxima entre homem e animal criou um laço afetivo e simbólico, tornando-se o bode símbolo da resistência, identidade e cultura do povo nordestino.

1.7 Festa do Bode de Batalha: celebração da culinária regional e da tradição da caprinocultura

Conforme Montanari (2008,), o sistema alimentar, assim como a língua, é um instrumento de transmissão de cultura, sendo depositário das tradições e valores de um grupo social.

Maciel (2001) reforça essa concepção ao argumentar que as escolhas alimentares, o que, como, quando e por que se come, são determinadas por fatores culturais, que estabelecem normas, limites e significados simbólicos em torno da comida. A alimentação, portanto, não é apenas uma necessidade biológica, mas um marcador cultural que distingue grupos sociais e está diretamente ligado ao território e às práticas cotidianas.

No contexto do Nordeste brasileiro, a caprinocultura destaca-se como uma expressão significativa da cultura regional. O leite de cabra, conforme Rodrigues

(2021), é um alimento de alto valor nutricional, sendo fonte de cálcio, proteínas e vitaminas, além de apresentar boa digestibilidade e baixo teor de gordura, o que o torna ideal para grupos com restrições alimentares, como alérgicos à caseína. De modo semelhante, a carne de bode, tradicionalmente consumida em diversas regiões do Sertão, é considerada uma das carnes mais magras, com baixo teor de colesterol e calorias, apresentando-se como uma alternativa saudável e culturalmente valorizada na dieta nordestina.

Além do valor nutricional, a caprinocultura carrega forte carga simbólica. O bode está presente em manifestações culturais diversas, como cordéis, xilogravuras, músicas e artesanato, sendo reconhecido como um símbolo da resistência e identidade do povo sertanejo (Ricarte, 2021; Papjerimum, 2011). As festas populares, como o Bregabode (RN), Tejubode (CE), Bode Rei (PB) e a Festa do Bode de Batalha (PI), são exemplos de eventos que celebram essa relação cultural, reforçando a importância econômica, social e afetiva da criação de caprinos na região.

No caso específico da Festa do Bode de Batalha, observou-se que o evento não apenas valoriza a caprinocultura como atividade produtiva, mas também promove um resgate da culinária regional por meio de atividades como o Festival Gastronômico. Segundo Evangelista (2023), o festival se configura como uma vitrine dos sabores sertanejos, com destaque para pratos à base de carne de bode, leite de cabra e seus derivados, todos produzidos por agricultores e criadores locais. Tal iniciativa reforça a identidade alimentar da comunidade e estabelece conexões entre tradição, território e práticas sustentáveis de produção de alimentos.

Dessa forma, os resultados da pesquisa evidenciam que a alimentação, especialmente no contexto da Festa do Bode de Batalha, ultrapassa a função nutricional e se consolida como expressão cultural e econômica. A comida torna-se, assim, veículo de memória, pertencimento e valorização da cultura sertaneja, além de instrumento de desenvolvimento local e fortalecimento da agricultura familiar.

No Nordeste, é muito comum o consumo de carne de bode nas refeições do dia a dia. Essa carne é bastante acessível, já que muitas famílias criam bodes em casa, o que facilita o preparo e o consumo. Além de ser fácil de encontrar, a carne de

bode faz parte da tradição e do sabor da culinária nordestina, estando presente em vários pratos típicos da região.

FIGURA 1 - MAPA DO ESTADO DO PIAUÍ E O MUNICÍPIO DE BATALHA



Fonte: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4c/Piaui_Municip_Batalha.svg/250px-Piaui_Municip_Batalha.svg.png

A história do município de Batalha, localizado no estado do Piauí, remonta ao século XVIII, período em que a região passou a ser ocupada por colonizadores portugueses, em territórios anteriormente habitados por povos indígenas. O processo de povoamento esteve associado à expansão das atividades agropecuárias, especialmente a criação de gado, que impulsionou a fixação de famílias na área. A origem do nome “Batalha” é atribuída, segundo a tradição histórica, aos conflitos ocorridos entre colonizadores e indígenas durante o processo de ocupação do território, embora também exista a hipótese de referência à cidade portuguesa de mesmo nome (IBGE, 2023; Piauí, 2024).

Com o crescimento do povoado, destacou-se a construção da Igreja dedicada a São Gonçalo, iniciada por volta de 1794 e concluída em 1814, tornando-se um importante marco religioso e histórico da localidade. Do ponto de vista administrativo, Batalha passou por diversas transformações ao longo do século XIX e início do século XX. Em 1853, foi criada como distrito com o nome de São Gonçalo de Batalha, subordinado ao município de Piracuruca, sendo elevada à categoria de vila em 1855. No final do século XIX, o município chegou a ser denominado Campos Sales,

denominação posteriormente revogada, com a restauração do nome Batalha em 1911 (IBGE, 2023).

Durante a década de 1930, o município foi extinto temporariamente e anexado ao município de Barras, sendo novamente emancipado e reinstalado oficialmente como cidade em 1938. Desde então, Batalha consolidou-se como um importante centro regional, com forte identidade cultural ligada às tradições sertanejas, à religiosidade popular e às atividades agropecuárias. Entre essas tradições, destaca-se a caprinovinocultura, que desempenha papel relevante na economia local e é celebrada por meio de eventos culturais, como a tradicional Festa do Bode, considerada um símbolo da identidade e da cultura batalhense (Governo do Estado do Piauí, 2024).

A tradicional Festa do Bode de Batalha, no Piauí, volta a unir cultura, tradição e valorização da pecuária caprina em um evento que se tornou referência na região. Organizada pela Prefeitura Municipal de Batalha, com o apoio da Secretaria da Assistência Técnica e Defesa Agropecuária (SADA), do Governo do Estado, de parlamentares e instituições como SEBRAE e SENAI, a festa destaca a importância da caprinocultura para a economia local, com um enfoque especial na gastronomia regional (Evangelista, 2023).

Entre as atrações mais esperadas, o Festival Gastronômico se destaca como uma verdadeira vitrine dos sabores típicos da culinária sertaneja, com pratos à base de carne de bode, leite de cabra e derivados, valorizando os ingredientes produzidos por agricultores familiares. É uma celebração dos saberes e sabores do campo, que promove a identidade alimentar da região e fortalece o elo entre produtores e consumidores (Evangelista, 2023).

FIGURA 2: FESTA DO BODE DE BATALHA - PI

Fonte: Bruno Rafael, Diário das Caraíbas.

A Festa do Bode também oferece uma ampla feira de produtos da agricultura familiar, é possível encontrar uma variedade de alimentos, doces, queijos, carnes e bebidas artesanais, todos produzidos por comunidades locais. Essa feira é uma vitrine do potencial gastronômico da região e contribui para o fortalecimento da economia rural (Evangelista, 2023).

A carne caprina é uma importante fonte de proteína na região Nordeste do Brasil, especialmente no Piauí. Embora não haja informações específicas sobre a cidade de Batalha, posso fornecer dados sobre a produção de caprinos no estado. O Piauí é o terceiro maior produtor de caprinos do Brasil, com um rebanho de aproximadamente 1,9 milhão de cabeças. A criação de caprinos é uma atividade econômica significativa para a região, especialmente para a agricultura familiar. (Governo do Estado do Piauí, 2024, p. 1).

Com essa programação voltada para a valorização da culinária e das tradições do campo, a Festa do Bode de Batalha se consolida como um evento que vai além do entretenimento. É uma celebração da identidade cultural do povo batalhense, é uma oportunidade de reconhecer a riqueza dos sabores e saberes do sertão piauiense (Evangelista, 2023).

Os benefícios da carne caprina para o estado do Piauí favorecem na renda de muitas famílias, geração de empregos, além de ser uma carne saudável, por ter baixo teor de gordura, em relação às outras carnes (Governo do Estado do Piauí, 2024).

Os pratos mais consumidos da Festa do Bode em Batalha são: buchada de bode, pizza de bode, carne seca de bode, arroz com carne de bode, carne de bode assada, grelhada ou cozida, linguiça de carne de bode, bolinho de carne de bode e caldo.

As imagens abaixo representam alguns pratos produzidos na Festa do Bode em Batalha. Esses alimentos fazem parte da cultura nordestina, em especial, na cidade do Piauí.

PRATOS COM CARNE DE BODE

FIGURA 3: Arroz com carne de bode



Fonte: <https://g1.globo.com/pi/piaui/noticia/2021/08/15/aprenda-a-preparar-uma-deliciosa-receita-de-maria-isabel-de-carneiro.ghtml>

A mistura do arroz com a carne de bode traz um gosto marcante e bem típico da culinária do Nordeste. O tempero forte da carne combina com o arroz soltinho, criando uma comida simples, mas muito saborosa. É o tipo de prato que lembra a mesa da família, o cheirinho vindo da cozinha e aquele almoço de domingo feito com carinho. Mesmo sendo uma variação, essa Maria Isabel com bode mostra como a comida regional pode se reinventar sem perder suas raízes (Casculo, 2011).

FIGURA 4: BUCHADA DE BODE



Fonte: <https://www.receitas-sem-fronteiras.com/receita-69330-buchada-de-bode.htm>

A buchada de bode é um prato tradicional e muito conhecido no Nordeste. Feita com as vísceras do bode bem limpas e temperadas, ela é cozida com bastante

cuidado e ganha um sabor forte e marcante. Apesar de muita gente ter receio de provar, quem experimenta costuma gostar, porque o tempero faz toda a diferença. É uma comida que representa a cultura e as tradições do interior, lembrando as festas de família e o jeito simples de cozinhar. A buchada mostra como a culinária nordestina sabe aproveitar tudo do animal e transformar em um prato cheio de história e sabor (Casculo, 2011).

FIGURA 5: COZIDO DE CARNE DE BODE



Fonte: @bodepizzariaerestaurantearzea

A carne de bode cozida é um prato típico do sertão e muito apreciado por quem gosta de comida com sabor forte. Ela é feita com pedaços de bode bem temperados e cozidos até ficarem macios e suculentos. O cheiro do tempero tomando conta da cozinha já abre o apetite. É uma comida que lembra o interior, as reuniões em família e aquele almoço caprichado de domingo. Mesmo sendo simples, a carne de bode cozida mostra toda a riqueza e o sabor da culinária nordestina (Casculo, 2011).

FIGURA 6: PIZZA DE CARNE DE BODE



Fonte: <https://g1.globo.com/pi/piaui/noticia/2022/07/23/sabores-do-nordeste-aprenda-a-fazer-uma-pizza-e-creme-de-bode.ghtml>

A pizza de carne de bode é um dos exemplos da maneira como a gastronomia de Batalha, no Piauí, incorpora a carne desse animal em preparações diversas, refletindo a forte presença da caprinocultura na cultura local. Segundo relatos de frequentadores de estabelecimentos da cidade, “a tradicional Pizza Batalhense (de Carne de Bode)” é considerada uma especialidade local apreciada por moradores e visitantes, mesclando a massa típica de pizza com a proteína caprina característica da culinária regional (Tripadvisor, 2016).

METODOLOGIA DA PESQUISA

Este trabalho foi desenvolvido por meio de uma pesquisa de caráter bibliográfico. De acordo com Vergara (2010, p. 43), a pesquisa bibliográfica consiste em um estudo sistematizado fundamentado em materiais já publicados, tais como livros, revistas, jornais e conteúdos disponibilizados em meios eletrônicos, ou seja, fontes acessíveis ao público em geral.

Complementando essa definição, Gil (2010) destaca que a revisão bibliográfica não se limita ao levantamento de referências, mas constitui a base teórica do estudo, permitindo identificar o que já foi produzido e discutido sobre o tema investigado. Nesse sentido, a pesquisa bibliográfica assume papel essencial na construção do conhecimento científico. Conforme afirma Ruiz (2002), toda investigação, independentemente da área, deve ser precedida de uma revisão bibliográfica, pois é por meio dela que se fundamentam os objetivos e se justificam as contribuições do estudo.

A pesquisa foi realizada principalmente por meio do Google Acadêmico, utilizando como palavras-chave “Festa em Batalha no Piauí” e “carne de bode na cultura piauiense”. Como critérios de seleção, foram considerados artigos, livros e trabalhos acadêmicos que abordassem aspectos culturais, históricos e gastronômicos relacionados à cidade de Batalha (PI) e à caprinocultura no estado do Piauí. Priorizaram-se produções com relevância temática, clareza metodológica e reconhecimento acadêmico.

A pesquisa compreendeu publicações entre os anos de 2005 e 2025, permitindo uma análise atualizada e consistente sobre o tema. A escolha da cidade de Batalha justifica-se por sua relevância cultural no contexto piauiense, especialmente pela valorização das tradições locais, das festividades populares e da carne de bode como elemento marcante da identidade gastronômica e social do município

CONCLUSÃO

Com base nos estudos e análises desenvolvidos ao longo deste trabalho, conclui-se que os caprinos desempenham um papel central na construção da identidade alimentar brasileira, especialmente no contexto do Nordeste. A trajetória desses animais, desde sua introdução no Brasil até os dias atuais, revela não apenas sua importância para a subsistência de populações do semiárido, mas também seu profundo enraizamento na cultura e na gastronomia regional.

A caprinocultura, além de representar uma estratégia de sobrevivência em regiões de clima adverso, consolidou-se como um elemento identitário da culinária nordestina. A carne de bode, por exemplo, é amplamente valorizada por suas qualidades nutricionais sendo magra, de baixo teor calórico e rica em proteínas e por seu simbolismo cultural. Pratos tradicionais como a buchada de bode, o sarapatel e a carne de bode assada são expressões vivas do patrimônio alimentar sertanejo, transmitidas entre gerações e presentes em festas, celebrações e no cotidiano das comunidades.

Além disso, produtos derivados, como o leite de cabra e seus queijos artesanais, reforçam a diversidade e o potencial da gastronomia regional, promovendo não apenas a segurança alimentar, mas também o fortalecimento da economia local e da agricultura familiar. Eventos como a Festa do Bode de Batalha demonstram como a culinária, aliada à cultura e à tradição, pode ser celebrada como instrumento de valorização territorial, gerando visibilidade, renda e pertencimento.

Dessa forma, este trabalho evidencia que a alimentação vai além de uma função biológica: ela é uma linguagem cultural que comunica histórias, resistências e modos de vida. A culinária baseada na caprinocultura reafirma o protagonismo do sertanejo e a riqueza dos saberes tradicionais, merecendo reconhecimento e preservação enquanto parte fundamental do patrimônio imaterial brasileiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, F. A.; JESUS, L. F. *Manejo e produção de caprinos: técnicas para criação e abate*. Fortaleza: Embrapa, 2013.

ARAÚJO, W. et al. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Universidade de Brasília, 2015.

BARROS, E. N. *Gastronomia sertaneja: contribuição do Mercado São Sebastião para a identidade cultural cearense*. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2023.

BATALHA (PI). História do município. Prefeitura Municipal de Batalha. Disponível em: <<https://batalha.pi.gov.br>>. Acesso em: 2 fev. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

CORTEZ, N. *Melhor carne é do cabrito*. 2020. Disponível em: <URL>. Acesso em: 29 out. 2022.

CULTE. *Caprinocultura: alternativa sustentável para o semiárido*. Brasília: CULTE, 2017.

DA MATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.

EMBRAPA. *Caprinos e ovinos no Brasil: distribuição, produção e importância econômica*. Brasília: Embrapa, 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br>. Acesso em: 3 nov. 2025.

EMBRAPA. *Caprinocultura no Brasil: raças, manejo e produção*. Brasília: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/caprinos-e-ovinos>. Acesso em: 3 nov. 2025.

EVANGELISTA, V. *Festa do Bode 2023 em Batalha: abertura da XIV edição e 14 anos de tradição*. 180 Graus, 2023. Disponível em: <https://180graus.com/piaui-180/festa-do-bode-2023-em-batalha-abertura-da-xiv-edicao-e-14-anos-de-tradicao/>. Acesso em: 29 out. 2025.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas, 2010.

GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. *Com 3º maior rebanho do Brasil, produção de ovinos e caprinos no Piauí fortalece a renda de pequenos produtores*. Teresina: Secretaria da Agricultura Familiar, 24 jul. 2024. Disponível em: <https://www.pi.gov.br/com-3-maior-rebanho-do-nordeste-producao-de-ovinos-e-caprinos-no-piaui-fortalece-a-renda-de-pequenos-produtores/>. Acesso em: 3 nov. 2025.

GUIMARÃES, C. F. *Cabrito, a carne vermelha mais saudável do mundo*. 2017. Disponível em: <URL>. Acesso em: 29 out. 2022.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

JACINTO, M. A. C.; COSTA, R. G.; LEITE, E. R. *Industrialização e mercado das peles caprina e ovina*. Sobral: Embrapa Caprinos, 2007.

LEITE, _____. 2002.

MACIEL, M. E. S. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MAIA, M. S. *Criação de caprinos e ovinos no Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Embrapa-CNPC, 1994.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

PAPJERIMUM, B. *O bode e as festas sertanejas: tradição e identidade cultural*. Fortaleza: Editora Y, 2011.

PASQUIM, P. da S. et al. Market-goat dairy products: situação brasileira e perspectivas. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, v. 40, e27318, 2023. DOI: 10.35977/0104-1096.cct2023.v40.27318.

PREFEITURA DE BATALHA; SEBRAE. *Prefeitura e SEBRAE se reunirão para discutir Festa do Bode em Batalha*. Joralesp, 2010. Disponível em: <https://joralesp.com/noticias/arte-e-cultura/prefeitura-e-sebrae-se-reunirao-para-discutir-festa-do-bode-em-batalha/>.

Acesso em: 29 out. 2025.

RICARTE, F. *Caprinocultura e cultura popular no Nordeste brasileiro*. Recife: Editora X, 2021.

RODRIGUES, S.; PEREIRA, E.; TEIXEIRA, A. *Qualidade da carne de caprinos da raça Serrana*. 2011. Disponível em: <URL>. Acesso em: 14 set. 2022.

RUIZ, _____. 2002.

SANTOS, C. L. *Caprinocultura: manejo e produção sustentável*. Teresina: Universidade Federal do Piauí, 2022.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL (SENAR). *Caprinocultura de corte: produção de carne caprina*. Brasília: SENAR, 2020.

TRIPADVISOR. *Comentário sobre a Pizza Batalhense de Carne de Bode em Pizzas do Imperador, Batalha – PI*. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g2349689-d5747572-Reviews-Pizzas_Do_Imperador-Batalha_State_of_Piaui.html. Acesso em: 2 fev. 2026.

VERGARA, S. C. *Projetos e relatórios de pesquisa em administração*. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010.