

DO ALIMENTO AO ARTEFATO: REAPROVEITAMENTO DAS CASCAS DO SURURU NA PRODUÇÃO DO COBOGÓ MUNDAÚ.

FROM FOOD TO ARTIFACT: THE REUSE OF SURURU SHELLS IN THE DEVELOPMENT OF THE MUNDAÚ COBOGÓ.

Roseli Garcia de Oliveira Panetta¹

Discente do Programa de Pós-graduação em Design, FAU-USP, São Paulo.

Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.

<https://orcid.org/0009-0007-0785-3697>

rosepanetta.302805@usp.br

Prof. Dra. Lara Leite Barbosa²

Docente do Programa de Pós-graduação em Design, FAU-USP, São Paulo, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-8636-2904>

barbosall@usp.br

¹ Conceitualização, coleta de dados, análise dos dados e redação do artigo original.

² Conceitualização, metodologia, revisão e edição do artigo original.

Recebido: 26/08/2026. Aprovado: 28/08/2026. Publicado: 31/08/2026



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

RESUMO

O sururu (*Mytella falcata*) desempenha importante papel social, econômico e alimentar no Estado de Alagoas, especialmente nas comunidades localizadas no entorno da Lagoa Mundaú, em Maceió–AL, sendo reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Alagoas, desde 2014 (Alagoas, 2014), pelo Conselho Estadual de Cultura (CEC), conforme os procedimentos estabelecidos pela Lei Estadual nº 7.285/2011 (Alagoas, 2011). O beneficiamento do molusco para consumo humano, entretanto, gera grande volume de resíduos sólidos, sobretudo conchas descartadas após a retirada da porção comestível do animal. O presente estudo teve como objetivo discutir a

ressignificação das cascas de sururu por meio de seu reaproveitamento na produção do Cobogó Mundaú, um elemento arquitetônico vazado que favorece a iluminação e a ventilação naturais dos ambientes, concebido pelos designers Marcelo Rosenbaum e Rodrigo Ambrósio (IABS, 2024). A metodologia baseou-se em estudo de caso, com análise documental e levantamento de informações sobre as etapas de extração, beneficiamento do molusco e produção do Cobogó Mundaú. Observou-se que a transformação das conchas em matéria-prima contribuiu para a redução do descarte inadequado e ampliou as possibilidades de aplicação desse recurso nos campos do Design e da Arquitetura. A confecção do cobogó

envolveu experimentações materiais, testes de granulometria, processo criativo colaborativo e diálogo entre designers, artesão e comunidade local. Conclui-se que a reutilização das conchas amplia as possibilidades de aproveitamento desse subproduto, diversificando suas aplicações e reduzindo os impactos decorrentes da destinação inadequada.

Palavras-chave: Cobogó. Design. Reaproveitamento. Resíduos. Sururu.

ABSTRACT

Abstract: Sururu (*Mytella falcata*) plays an important social, economic, and dietary role in the State of Alagoas, particularly in communities located around Mundaú Lagoon, in Maceió, Alagoas. It has been recognized as Intangible Cultural Heritage of the State of Alagoas since 2014 (Alagoas, 2014) by the State Council of Culture (CEC), in accordance with the procedures established by State Law No. 7,285/2011 (Alagoas, 2011). However, the processing of the mollusk for human consumption generates a large volume of solid waste, particularly shells discarded after the edible portion of the animal is removed. This study aimed to discuss the resignification of sururu shells through their reuse in the production of the Mundaú Cobogó, a perforated architectural element that promotes natural lighting and ventilation in indoor spaces, designed by Marcelo Rosenbaum and Rodrigo Ambrósio (IABS, 2024). The methodology was based on a case study involving document analysis and the collection of information on the stages of extraction, mollusk processing, and production of the Mundaú Cobogó. The findings indicate that transforming the shells into raw material contributed to reducing improper disposal and expanded the possibilities for applying this resource in the fields of Design and Architecture. The production of the cobogó involved material experimentation, particle-size testing, a collaborative creative

process, and dialogue among designers, an artisan, and the local community. It is concluded that the reuse of the shells broadens the possibilities for utilizing this by-product, diversifying its applications and reducing the impacts associated with improper disposal.

Keywords: Cobogó. Design. Reuse. Waste. Sururu

1 INTRODUÇÃO

O sururu (*Mytella falcata*) constitui importante recurso alimentar e econômico para as comunidades situadas no entorno da Lagoa Mundaú, em Maceió (AL). Além de integrar a culinária regional, o molusco está profundamente associado aos modos de vida e às práticas alimentares tradicionais da região, sendo reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Estado de Alagoas em 2014 (Alagoas, 2014), pelo Conselho Estadual de Cultura (CEC), conforme os procedimentos estabelecidos pela Lei Estadual nº 7.285/2011 (Alagoas, 2011). Sua atividade extrativista representa importante fonte de sustento para pescadores, marisqueiras e demais atores envolvidos em sua cadeia produtiva.

Todo esse processo ocorre em um contexto de vulnerabilidade social, marcado pela precariedade da infraestrutura urbana e por problemas ambientais que afetam o entorno da lagoa, conforme visualizado na Figura 1 (Coutinho *et al.*, 2014).

Figura 1 – Comunidade da orla da Lagoa de Mundaú



Fonte: Instituto A Gente Transforma (2019)

O beneficiamento do sururu compreende etapas como a extração, a pré-lavagem, a despinicagem (prática local utilizada para designar a retirada manual do “bisso” do molusco, porção não comestível), o cozimento, a peneiração e a catagem, responsáveis pela separação da carne das conchas e pela remoção de fragmentos residuais, seguidas da lavagem final e da comercialização do alimento (Coutinho *et al.*, 2014).

Como resultado dessas etapas, forma-se um volume significativo de resíduos sólidos, especialmente conchas provenientes desse processo, historicamente descartadas a céu aberto nas proximidades da lagoa, contribuindo para impactos ambientais e para a degradação das áreas utilizadas pelas comunidades locais (IABS, 2024).

Em iniciativas voltadas à valorização desse subproduto, buscaram-se alternativas capazes de reduzir seu descarte e ampliar suas possibilidades de utilização. Entre essas experiências destaca-se o Cobogó Mundaú, elemento arquitetônico vazado empregado em diferentes aplicações na Arquitetura e no Design de Interiores, produzido a partir da incorporação de conchas de sururu trituradas à sua composição e concebido pelos designers Marcelo Rosenbaum e Rodrigo Ambrósio (IABS, 2024).

Nesse sentido, este artigo teve como objetivo discutir a trajetória das cascas de sururu ao longo de sua cadeia produtiva, evidenciando sua ressignificação, do alimento ao artefato, por meio da utilização desse resíduo na produção do Cobogó Mundaú.

2 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de caráter exploratório e descritivo, desenvolvida por meio de um estudo de caso do reaproveitamento das cascas do molusco *Mytella falcata* na produção do Cobogó Mundaú, pelas comunidades localizadas no entorno da Lagoa Mundaú, em Maceió–AL.

A metodologia compreendeu revisão bibliográfica, análise documental e levantamento de informações sobre as etapas de extração, beneficiamento do molusco e produção do Cobogó Mundaú, concebido pelos designers Marcelo Rosenbaum e Rodrigo Ambrósio (IABS, 2024).

3 ESTUDO DE CASO

3.1 Cadeia produtiva do sururu

O processo produtivo do sururu envolve diferentes etapas e agentes relacionados à extração, ao beneficiamento do molusco para consumo humano e à sua comercialização.

Na Lagoa Mundaú, a coleta desse recurso é realizada predominantemente por pescadores, que utilizam pequenas embarcações, instrumentos e técnicas manuais. Essa atividade exige mergulhos em profundidade e intenso esforço físico. Após a pesca, o produto segue para o preparo, tradicionalmente conduzido pelas marisqueiras, mulheres que exercem papel fundamental no ciclo econômico e na geração de renda de inúmeras famílias da região. São elas as principais responsáveis pelas atividades que o tornam apto para a alimentação (Coutinho *et al.*, 2014).

Figura 2 – Beneficiamento do sururu



Fonte: Instituto A Gente Transforma (2019)

Todo esse trabalho ocorre de forma artesanal, frequentemente em condições precárias de infraestrutura, higiene e saneamento (Figura 2). A carne extraída é destinada à venda, sendo utilizada em variadas preparações de pratos típicos da culinária alagoana.

3.2 Geração e manejo das cascas

A elevada quantidade de conchas geradas após o beneficiamento do sururu representa um dos principais desafios ambientais decorrentes do processamento do molusco. Estima-se que quase 300 toneladas desse material sejam produzidas mensalmente na comunidade do Vergel, evidenciando a dimensão do resíduo

ocasionado (Instituto A Gente Transforma, 2019).

Por muitos anos, as cascas foram descartadas a céu aberto nas margens da Lagoa Mundaú e em áreas próximas às residências das comunidades, onde permaneciam acumuladas até sua remoção pelo poder público, como é possível observar na figura 3. Essa destinação inadequada contribuiu para impactos ambientais, degradação da paisagem e condições sanitárias desfavoráveis, afetando tanto a população local quanto a gestão dos resíduos pelo município (Instituto A Gente Transforma, 2019).

Figura 3 – Descarte das cascas do sururu



Fonte: Wolffenbüttel (2021), via ArchDaily.

3.3 Reaproveitamento das cascas e desenvolvimento do Cobogó Mundaú

Como resposta aos impactos decorrentes do descarte das cascas de sururu, teve início, em 2019, um projeto voltado ao aproveitamento desse resíduo no desenvolvimento de novos produtos. Entre os envolvidos, a Rosenbaum Arquitetura e o Instituto A Gente Transforma investigaram o potencial das cascas de sururu como matéria-prima para diferentes usos (IABS, 2024).

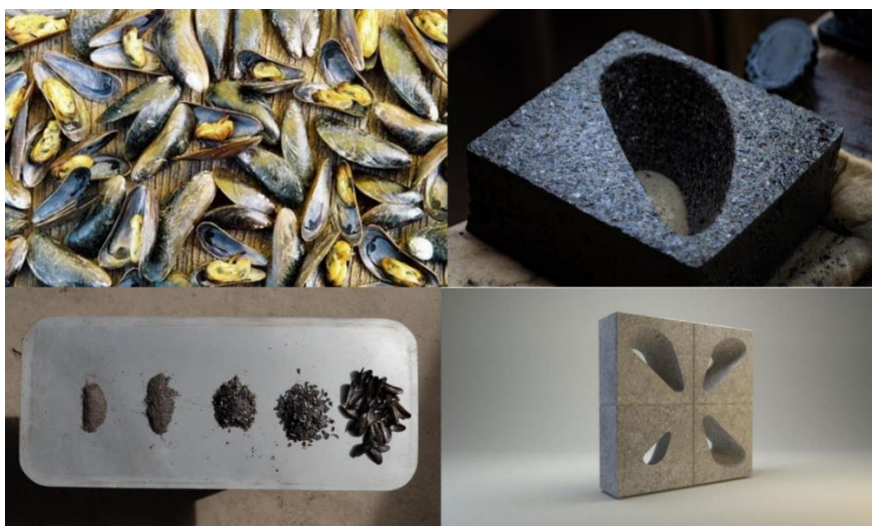
Para avaliar essa possibilidade, as conchas foram submetidas a procedimentos de limpeza, secagem, trituração e ensaios de granulometria, com o objetivo de avaliar suas características e verificar sua viabilidade como insumo para o desenvolvimento de novos produtos.

Em conjunto com as experimentações realizadas com as

conchas de sururu, foram promovidas oficinas criativas que reuniram designers, artesãos e moradores das comunidades, favorecendo a troca de saberes e experiências ao longo do processo de criação dos produtos. Desse trabalho resultou o Cobogó Mundaú, concebido pelos designers Marcelo Rosenbaum e Rodrigo Ambrósio, em parceria com o artesão Itamácio Santos (Instituto A Gente Transforma, 2019).

Mais do que incorporar as cascas em sua composição, o Cobogó Mundaú também estabelece uma relação formal com o molusco. Seu desenho foi inspirado no contorno do sururu, fazendo com que o próprio artefato remeta à origem do material empregado em sua produção e reforce a conexão entre o produto e o contexto em que foi concebido (Figura 4).

Figura 4 – Do alimento ao artefato



Fonte: elaboração da autora a partir de: Baratto via ArchDaily e iPatrimônio (2026).

Concluídas as etapas de desenvolvimento, o artefato passou a ser produzido e comercializado em escala nacional. O conhecimento gerado ao longo desse trabalho também possibilitou a criação de outros produtos, a partir das conchas de sururu, ampliando desse modo as possibilidades de aproveitamento do material.

3.4 O Cobogó na arquitetura brasileira.

O cobogó é um elemento arquitetônico vazado empregado em fachadas e divisórias, cuja principal função é favorecer a iluminação e a ventilação naturais, preservando parcialmente a privacidade dos ambientes. Inspirado nos muxarabis da arquitetura árabe, esse artefato tornou-se uma solução amplamente utilizada em edificações situadas em regiões de clima quente, conciliando conforto ambiental, racionalização construtiva e expressão arquitetônica (Araujo; Engler, 2025).

Criado em Recife, Pernambuco, na década de 1920, o cobogó recebeu esse nome a partir da junção das sílabas iniciais dos sobrenomes de seus idealizadores: Amadeu Oliveira Coimbra, Ernest August Boeckmann e Antônio de Góis (Delaqua, 2015).

Inicialmente produzido em cimento e cerâmica, difundiu-se pela arquitetura

brasileira, especialmente entre as décadas de 1940 e 1970, tornando-se um elemento recorrente na arquitetura moderna brasileira (Araujo; Engler, 2025).

Nessa perspectiva, a incorporação das cascas de sururu a um cobogó estabelece uma conexão entre a arquitetura brasileira e um material originado da cadeia alimentar, cuja relevância social, econômica e cultural está profundamente associada aos modos de vida das comunidades da Lagoa Mundaú.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo analisou a trajetória das cascas de sururu, desde sua origem como subproduto gerado durante o beneficiamento do molusco para consumo humano até sua incorporação na produção do Cobogó Mundaú. O caso analisado demonstrou que materiais tradicionalmente destinados ao descarte podem adquirir novos usos quando orientados por uma abordagem projetual fundamentada no Design.

A transformação das cascas em matéria-prima não resultou apenas da identificação de suas propriedades físicas, mas de um conjunto de ensaios, atividades colaborativas e da construção de soluções. Essa trajetória transformou as cascas de sururu, antes consideradas apenas um subproduto do beneficiamento do molusco,

em um insumo para o desenvolvimento de novos produtos nos campos da Arquitetura e do Design.

O Cobogó Mundaú sintetiza essa transformação ao materializar a passagem do alimento ao artefato. Originadas do processamento de um alimento de reconhecida importância social, econômica e cultural para o Estado de Alagoas, as cascas passaram a integrar um elemento arquitetônico, ampliando significativamente suas possibilidades de utilização e evidenciando seu potencial para aplicações além da cadeia alimentar.

Ao incorporar as cascas de sururu a novos processos produtivos, o projeto também contribuiu para ampliar a visibilidade do trabalho desenvolvido por pescadores, marisqueiras e artesãos, evidenciando que iniciativas dessa natureza podem promover benefícios que extrapolam a dimensão material do produto. A trajetória da marisqueira Joseane dos Santos, participante do projeto e homenageada, em 2024, com o 1º Prêmio Mulheres das Águas (Maceió, 2024), exemplifica o reconhecimento alcançado por trabalhadoras vinculadas à cadeia do sururu.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALAGOAS. Conselho Estadual de Cultura. Resolução CEC nº 08/2014, de 12 de dezembro de 2014. Confere o título de

“Patrimônio Cultural Imaterial de Alagoas” ao “Sururu”. **Diário Oficial** do Estado de Alagoas, Maceió, p. 14, 15 dez. 2014. Disponível em: [Jusbrasil – Diário Oficial do Estado de Alagoas, 15 dez. 2014, p. 14](#). Acesso em: 10 ago. 2026.

ALAGOAS. Lei nº 7.285, de 30 de novembro de 2011. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem Patrimônio Cultural Alagoano e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de Alagoas**, Maceió, ano XCIX, n. 226, 1 dez. 2011. Disponível em: [Diário Oficial – Lei nº 7.285/2011](#). Acesso em: 10 ago. 2026.

ARAUJO, Adriana Castelo Branco Ponte de; ENGLER, Rita de Castro. Design e modernidade de cobogós na arquitetura do Nordeste: exemplares de um patrimônio construtivo regional. **Revista Arquitetura e Lugar**, Campina Grande, v. 3, n. 11, p. 19–35, 2025. DOI: 10.35572/arql.v3i11.6610. Disponível em: https://revistas.editora.ufcg.edu.br/index.php/arql/article/view/6610?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 10 ago. 2026.

COUTINHO, Mauro Knupfer; ASSAD, Luis Tadeu; NORMANDE, Ana Cristina Lima; BRANDÃO, Thaysa Barbosa Cavalcante. **A cada lata: a extração do sururu na Lagoa Mundaú – Alagoas**. Brasília, DF: Editora IABS, 2014. 97 p. ISBN 978-85-64478-32-9.

DELAQUA, Victor. Cobogós: breve história e usos. **ArchDaily Brasil**, 9 jun. 2015. Disponível em: <https://www.archdaily.com/pt/768101/cobogo>. Acesso em: 10 ago. 2026.

INSTITUTO A GENTE TRANSFORMA. *Sobre o projeto: Maceió Mais Inclusiva*. 2019. Disponível em: <https://agentetransforma.org.br/projetos/maceio-inclusiva/sobre-o-projeto/>. Acesso em: 10 ago. 2026.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DESENVOLVIMENTO E SUSTENTABILIDADE (IABS). *Projeto Sururu: Conchas que Transformam*. IABS, 2024. Folder. Disponível em: [IABS – Projeto Sururu: Conchas que Transformam](https://www.iabs.org.br/projetos/sururu-conchas-que-transformam). Acesso em: 10 ago. 2026.

MACEIÓ (AL). Prefeitura de Maceió. ***Aluna da EJAI Maceió foi homenageada com o Prêmio Nacional Mulheres das Águas***. Maceió, 16 abr. 2024. Disponível em: <https://maceio.al.gov.br/noticias/sefaz/aluna-da-ejai-maceio-foi-homenageada-com-o-premio-nacional-mulheres-das-aguas>. Acesso em: 10 ago. 2026.

IMAGENS

Figura 1: INSTITUTO A GENTE TRANSFORMA. *Sobre o projeto: Maceió Mais Inclusiva*. Disponível em: <https://agentetransforma.org.br/projetos/maceio-inclusiva/sobre-o-projeto/>. Acesso em: 10 ago. 2026.

Figura 2: INSTITUTO A GENTE TRANSFORMA. *Sobre o projeto: Maceió Mais Inclusiva*. Disponível em: <https://agentetransforma.org.br/projetos/maceio-inclusiva/sobre-o-projeto/>. Acesso em: 10 ago. 2026.

Figura 3: WOLFFENBÜTTEL, Ricardo. *Conchas de Sururu*. In: BARATTO, Romullo. Projeto baseado em economia circular transforma cascas de sururu em cobogó em Alagoas. *ArchDaily Brasil*, 26 fev. 2021. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/957572/projeto-baseado-em-economia-circular-transforma-cascas-de-sururu-em-cobogo-em-alagoas>. Acesso em: 10 ago. 2026.

Figura 4: BARATTO, Romullo. Projeto baseado em economia circular transforma cascas de sururu em cobogó em Alagoas. *ArchDaily Brasil*, 26 fev. 2021. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/957572/projeto-baseado-em-economia-circular-transforma-cascas-de-sururu-em-cobogo-em-alagoas>.

[transforma-cascas-de-sururu-em-cobogo-em-alagoas](https://www.archdaily.com.br/br/957572/projeto-baseado-em-economia-circular-transforma-cascas-de-sururu-em-cobogo-em-alagoas). Acesso em: 10 ago. 2026.

Figura 4: IPATRIMÔNIO. *Maceió – Sururu*. Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/maceio-sururu/>. Acesso em: 10 ago. 2026.