Anais do II Figam - 2016

II FÓRUM INTERNACIONAL DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA

São Borja - 2016

II FÓRUM INTERNACIONAL DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA

Organizadores:
Rut Maria Friedrich Marquetto.
Vanusa Andrea Casarin
Magna Liane Bergmann

Realizadores:

URI SANTO ÂNGELO

Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações

INSTITUTO FEDERAL Farroupilha Campus São Borja

2º Festival Internacional da Cozinha Missioneira São Borja/RS

FICHA CATALOGRÁFICA

Organizadores

Rut Maria Friedrich Marquetto
Vanusa Andrea Casarin
Magna Liane Bergmann

Diagramação

Franco da Silveira
Anderson Liska Gnoatto

Imagem de capa

Tiago Beck

Revisores

João Serafim Tusi da Silveira
Rut Maria Friedrich Marquetto
Vanusa Andrea Casarin
Lucas Veiga Ávila

F745a Fórum Internacional de Gastronomia Missioneira (2 : 2016 : Santo Ângelo, RS)

Anais do II Fórum Internacional de Gastronomia Missioneira - FIGAM / Organização: Rut Maria Marquetto, Vanusa Andrea Casarin, Magna Liane Bergmann. – Santo Ângelo: FuRI, 2016.

289 p.
ISBN 978-85-7223-434-4

1. Gastronomia - Anais I. Marquetto, Rut Maria Friedrich (org.) II. Casarin, Vanusa Andrea (org.) III. Bergmann, Magna Liane (org.)

CDU: 641.5(816.5):061.3

Ficha catalográfica elaborado (a) por Fernanda Ribeiro Paz CRB 10/ 1720

Sumário

I PREFÁCIO 3
II APRESENTAÇÃO DO FIGAM 6
III PALESTRAS 11
IV ARTIGOS 26
GT1) Gastronomia, identidade e turismo. 26
GT2) Gastronomia e qualidade alimentar. 73
GT3) Gastronomia e desenvolvimento territorial. 106
GT4) Gastronomia contemporâneal 153
GT5) Gastronomia e gestão organizacional 168
GT6) Gastronomia e patrimônio histórico-cultural 197
V RESUMOS EXPANDIDOS 230
GT1) Gastronomia, identidade e turismo 230
GT2) Gastronomia e qualidade alimentar. 256
GT3) Gastronomia contemporânea. 282
GT4) Gastronomia e patrimônio histórico-cultural 289

I PREFÁCIO

CAMINHOS DA IDENTIDADE TRANSNACIONAL DE SÃO BORJA

São Borja encontra-se em posição estratégica para dar grande contribuição ao conhecimento de nosso passado culinário, em especial ao desvendar a forte presença guarani que outrora foi o sustentáculo da alimentação dos brasileiros, especialmente bandeirantes e criadores de gado que ocuparam o território em formação no que hoje é o sul, sudeste e centro-oeste. Além disso, essa mesma tradição nos une de um modo especial ao Paraguai, Argentina e Uruguai, superando em termos culinários o artificialismo das fronteiras regionais e internacionais que possuem esse mesmo substrato. Essa a importância transcendental do *IIº Fórum Internacional da Gastronomia Missioneira* cujos anais aqui se apresentam, ou seja, a iniciativa se destaca pelo que já fez nessa direção e pelo que poderá fazer em futuras edições suas.

De fato, Charles Tilly já havia chamado a atenção para o quanto de impositivo há na construção do estado-nação (língua, religião, educação, etc) [1] e não há porque supor que, no tocante à alimentação, haja sido diferente. Se observarmos o comportamento das elites latino-americanas no século XIX, facilmente reconheceremos as formas de difusão da cultura francesa pela adoção de hábitos que iam do falar e escrever em francês ao consumo de produtos os mais comuns, passando pela adoção de comportamentos à mesa e preferências gustativas que se tornaram duradouras. Já as classes populares não se comportaram assim. Basta observar a persistência de localismos e velhos hábitos que acabam evidenciando que estas últimas não participam, a não ser marginalmente, da uniformização promovida pelas elites, podendo-se falar de duas culinárias distintas: uma globalizada e centralizada em torno do eixo que é Paris, outra de âmbito mais restrito, desagregada e múltipla em suas facetas, que desafia a construção daquilo que Gramsci chamou de "histórico integral" e que, por isso mesmo, deve ser valorizada monograficamente nos detalhes[2].

A tradição culinária guarani, a despeito do muito que tem de *imaginária* hoje, é essa tradição que nos une num plano concreto, refletido especialmente na comida caipira mas não só nela, e num plano simbólico, que nos irmana com nossos principais vizinhos.

A descrição que o padre Franz Muller[3] fez da alimentação dos guaranis na bacia do Alto Paraná, em finais do século XIX, constitui uma fonte extraordinária para conhecimento do que eles usualmente comiam. Segundo o padre, no centro da casa estava o fogo, em torno do qual se reunia a família, fogo sempre acesso e aquecendo a água para se tomar o mate a qualquer hora do dia. Fora da casa havia outro fogo onde as índias preparam muitas das comidas, sejam cozidas ou assadas. Os fogos

---

[1] TILLY, Charles, Coerción, capital y los Estados europeos. 990-1990, Madri, Alianza Editorial, 1992.
[2] GRAMSCI, Antonio, Q*uaderni del carcere*, volume terzo (Quaderno 25, 1934), Torino, Giulio Einaudi Editore, 1975, pag. 227 e sgs.
[3] MULLER, Franz, *Etnografia de los guarani del alto Paraná*, Argentina, Societatis Verbi Divini, s/d.

sobre os quais trabalhavam era a parrilha, o assador, a brasa do carvão, as cinzas e os gomos grandes de taquara (*tacuapi*). Faziam cozidos no tacuapi e, em geral, carnes e peixes sobre os outros fogos, além de legumes, como o milho verde, mandioca e batatas, e preparados de milho envoltos em folhas, cozidos sobre cinza.

Todos os grupos da região comiam inúmeras caças, variando entre um grupo e outro quais eram consideradas tabu, ou peçonhentas. Certos peixes, cobras, lagartos e alguns animais de pelo se prestavam a estas distinções, segundo o sistema guarani. Os animais considerados comestíveis eram, em geral, assados inteiros, com vísceras, peles, pelos e escamas e, uma vez prontos, comidos em seguida, sem qualquer tempero. Os muito grandes, como a anta, eram eviscerados e cortados em pedaços, mas assados com pele e pelo.

Os vegetais eram aqueles de cultivo ou coletados. As comidas preparadas com o principal cultivo - o milho - eram: *mbodjape*, pão de milho preparado com milho maduro previamente tostado; *mbyta*, pão de milho preparado com milho não maduro, apenas macerado; *chipa caure*, pão de milho de forma cilíndrica, cozido no assador; *mbedju*, panquecas de milho verde postado sobre brasas; *cai repoti*, farinha de milho cozida nos gomos de bambu; rora, semola de milho embebida em gordura, sal e água e fervida; *mbayapi*, que é a "polenta"; *typihu*, sopa de milho; *huiti piru*, farinha de milho tostada; *mbaypy hê-ê*, farinha de milho adicionada à agua fervente com mel; *kivepe*, purê de abóbora com farinha de milho; *cagedjy*, milho cozido em cinza; *djopara*, milho fervido junto com feijões; *avati pichinga*, milho assado na frigideira, sem gordura, para que arrebentem; *cangûit*, cerveja de milho.Todas essas comidas eram preparadas com certas variedades de milho, a saber: *avati tacuá*, *avati poñy*, *avaty apuá*, *abati pichinga*. Boa parte desses preparados ainda se encontram com grande vitalidade no vizinho Paraguai[4].

Desse modo, um passado culinário tão rico e tão pouco documentado mostra as enormes possibilidades de desenvolvimento futuro do *Fórum Internacional da Gastronomia Missioneira*.

É muito comum tomar-se como sinônimos gastronomia e culinária quando, na verdade, a distinção entre os termos revela-se mais útil em termos metodológicos, pois culinária se refere ao conjunto de ingredientes, práticas e valores ligados à transformação material que se processa na cozinha e gastronomia à pratica comparativa cujo objetivo é destacar a excelência de um prato, de um modo de fazer, que é superior aos similares. A gastronomia só existe no espaço público, urbano, supondo uma atividade mais ou menos intensa, relacionada a certos consumos alimentares, ajudando a fixar o gosto de determinada época ou classe social. A culinária é o conjunto do que se faz e se come, seja no âmbito privado ou público. A gastronomia tem maior interesse para o turismo, a culinária para as ciências humanas em geral.

Seria portanto mais correto nos referirmos a uma culinária guarani que no passado unificou vasto território - especialmente onde esteve a etnia *mbyá-guarani* -

[4] IBARS, Margarita Miró, *Karu Reko. Antropologia culinaria paraguaya*, Edição da autora, Assunção, 2004.

e que foi silenciada pela presença sufocante das culinárias européias, desde as imposições dos jesuítas até o advento, no Rio Grande do Sul, dos imigrantes europeus de várias nacionalidades. Caminhando no sentido que nos parece mais fértil com base no antes exposto, destacam-se nesses *Anais* os textos de Raquel Machado Rech; Charles Grazziotin Silva e Eliane Martins Coelho; e Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, sobre a erva mate.

Do ponto de vista turístico São Borja parece viver numa encruzilhada, como se tivesse que escolher entre ser a "cidade dos presidentes" ou dos índios desaparecidos. Falso dilema, pois ao aprofundar sua identidade com o passado guarani se unirá, simultaneamente, e como num passe de mágica, a um vasto território brasileiro - o antigo território *mbyá-guarani* - e aos vizinhos Argentina, Uruguai, Paraguai e parte da Bolívia.

Carlos Alberto Dória[5]

[5] Doutor em Sociologia pela Unicamp, autor de vários livros como *Formação da culinária brasileira* (São Paulo, 2014), professor de Gastronomia Brasileira na FAM - Faculdade das Américas, São Paulo.

II APRESENTAÇÃO DO FIGAM

I FIGAM, terça-feira, dia 14 de outubro de 2014.

A crescente e emergente demanda pelos Cursos de Ensino Superior, sobretudo pelas Pós-Graduações, em construírem laços acadêmicos (ensino, pesquisa e extensão) de caráter inter e intrainstitucional, multisetorial e multidisciplinar, motiva o Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* de Gestão Estratégica de Organizações - PPGGEO - URI - Santo Ângelo a reforçar os vínculos e intercâmbios acadêmicos já estabelecidos, bem como a avançar, na formação de uma rede entre IESs, sobretudo as que oferecem cursos tecnológicos e de graduação, onde se concentram futuros mestrandos.

As IESs são eminentemente (des) construidoras de conhecimentos que, através do ensino, pesquisa e extensão, estão em franca estruturação de equipes interinstitucionais e interdisciplinares dedicadas e interessadas sobremaneira em dinamizar e descortinar o histórico e contemporâneo contexto da gastronomia missioneira.

Em 2014, o Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* de Gestão Estratégica de Organizações - PPGGEO da URI de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul – Brasil, convidou o Observatório Missioneiro de Atividades Criativas e Culturais (OmiCult) da Unipampa São Borja, a integrar-se como parceiro do I FIGAM[6], propondo discutir as temáticas que contextualizam a alimentação, o turismo e tudo o que elas implicam.

No período, o OmiCult fez a logomarca, se encarregou do pessoal para recepção, reservou local para a realização, subsidiou mídias (autofalante, microfone, data show), fez a cobertura midiática com entrevistas e filmagens, divulgou o evento em mídias como rádio (com entrevistas), jornais e rede sociais todas as quais disseminando o PPGGEO-URI-Santo Ângelo para cursos de publicidade e propagando, comunicação, turismo, gastronomia, administração, etc. (UFSM, PUC, UNIFRA, URI, UFFS, UNIPAMPA, entre outras). Também se obteve o apoio do Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação – NEPI Missões e do Instituto Federal Farroupilha (IFFar), Campus de São Borja.

De cunho interinstitucional e itinerante, o evento foi realizado no dia 14 de outubro de 2014, na sede do Sindilojas, em São Borja, cujo tema geral foi “Gastronomia Missioneira: que fatores de competitividade?”. Foram tratados temas transversais entre gastronomia, pertencimento, identidade, cultura, turismo, economia e desenvolvimento regional. Os oradores foram os professores Dr. Manuel Luis Tibério (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - UTAD - Portugal), Drª Rut Maria Friedrich Marquetto (PPGGEO - URI - Santo Ângelo), Ms. Cláudio Ortiz (Núcleo de

[6] O evento iniciou por conta de dois Projetos: TURISMO GASTRONÔMICO E VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ENDÓGENA AGROALIMENTAR TRADICIONAL COMO UMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL EM TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE DEMOGRÁFICA, Edital de Internacionalização-2013; e A DINÂMICA SOCIOECONÔMICA E HISTÓRICO-CULTURAL DA EMBLEMÁTICA GASTRONOMIA MISSIONEIRA – RS – BRASIL, Edital GT Gastronomia 17-2013, ambos financiados pela FAPERGS e realizados pela PPGGEO, URI-Santo Ângelo, em 2014.

Extensão Produtiva e Inovação - NEPI, Missões, Santo Ângelo), Marcelino Olisan (coord. 3ª Região Tradicionalista de São Borja) e Dr. Charles Grazziotin (IFFar - São Borja).

Assim, os espaços de discussões converteram-se em oportunidades de expressão e de socialização das informações contributivas acerca da problemática vulnerabilidade dos aspectos que envolvem o contexto da gastronomia missioneira. A globalização, a industrialização, os fluxos mercadológicos, a avassaladora dinâmica modernizante entre outros contribuem à diminuição da diversidade alimentar e sua capacidade em manter-se viva na memória e nas práticas gastronômicas como legado entre gerações.

A Região das Missões abriga uma comunidade de pequenos e médios agricultores e agroindústrias que necessitam de alternativas sustentáveis para sua sobrevivência. Sua importância reveste-se pela demanda por qualidade organizacional e empresarial de maneira a atender as necessidades socioeconômicas, mercadológicas e políticas relacionadas aos alimentos que produzem. Vale ressaltar que se trata de uma região onde também se encontra um importante complexo industrial destinado ao processamento de grão bem como de armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

Embora Santo Ângelo seja a capital da Região Missioneira no Brasil, o município de São Borja foi estratégico devido sua localização onde as atividades do projeto supracitado tiveram alcance à comunidade fronteiriça, tanto do Brasil como da Argentina, enriquecendo o intercâmbio de conhecimentos bem como a mobilidade acadêmica.

No período foram tratados temas transversais entre gastronomia, pertencimento, identidade, cultura, turismo, economia e desenvolvimento regional. Os oradores foram os professores Dr. Manuel Luis Tibério (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - UTAD - Portugal), Drª Rut Maria Friedrich Marquetto (PPGGEO - URI - Santo Ângelo), Ms. Cláudio Ortiz (Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação - NEPI, Missões, Santo Ângelo), Marcelino Olisan (coordenador da 3ª Região Tradicionalista de São Borja) e Dr. Charles Grazziotin (IFF - São Borja).

Da responsabilidade das instituições parceiras, houve apresentações de projetos de pesquisas, atividades de extensão e a parceria do PPGGEO na Semana da Alimentação de Santo Ângelo. Nesta segunda parte do evento foram oradores Msª Eilamaria Libardone Vieira (PPGGEO, URI - UNIJUI), Msª Adenise Clerici (PPGGEO-URI), Ms. Anderson Spor de Andrade (NEPI - Missões - Santo Ângelo) e nutricionista Vera Sanchez (Sec. Municipal da Saúde de Santo Ângelo).

II FIGAM, sexta-feira, dia 11 de novembro de 2016.

Dando seguimento à proposta do FIGAM, a sua segunda edição foi realizada no dia 11 de novembro de 2016, nas instalações do Instituto Federal Farroupilha de São Borja (IFFar), em parceria e paralelamente com o II Festival Internacional da Cozinha Missioneira, nas instalações do Curso Tecnológico de Gastronomia do IFFar-SB. A

pauta de discussão acerca da gastronomia missioneira, e tudo o que isso implica, avançou e despertou os pesquisadores a conferir maior destaque a esta temática.

Considerando o contexto socioeconômico vigente e que o II FIGAM tem o caráter de ser um evento itinerante - podendo ser abrigado em destinos (regiões e países) interessados em atualizar os conhecimentos, sobretudo por meio da discussão e das apresentações de pesquisas acadêmicas – ele é também interinstitucional e interdisciplinar.

O IFFar dispôs de suas instalações do salão de atos e mais 4 salas, além de uma equipe do Laboratório de Eventos do Curso de Gestão em Turismo para o credenciamento e atendimento às mesas de debates e as salas dos GTs. A instituição também se empenhou na divulgação e auxiliou na seleção e convite de palestrantes. Submeteu trabalhos técnico-científicos e convidou autoridades para as mesas redondas. Além disso, foram parceiros na coordenação geral do evento, na coordenação geral dos GTs e das salas de apresentações dos trabalhos.

Os debates explicitaram a problemática realidade do contexto socioeconômico da Região das Missões, onde se presencia o esvaziamento demográfico das áreas rurais, a diversidade cultural que persiste ao longo do tempo, o desejo e interesse dos jovens pela valorização e aprendizado relacionado aos processos alimentares, entre outros fenômenos que são igualmente emergentes nessa região.

Para tais produções, sobretudo das pequenas propriedades, os espaços de discussões converteram-se em oportunidades de expressão e de socialização das informações contributivas acerca da problemática vulnerabilidade dos aspectos que envolvem o contexto da gastronomia missioneira. A globalização, a industrialização, os fluxos mercadológicos, a avassaladora dinâmica modernizante, entre outros, contribuem para à diminuição da diversidade alimentar e sua capacidade em manter-se viva na memória e nas práticas gastronômicas como legado entre gerações.

São assuntos demandados pela Região das Missões que necessita ampliar suas capacidades reflexivas, pragmáticas, técnicas e práticas, sobretudo por se tratar de uma região que registra índices socioeconômicos menos favorecidos em relação às demais do RS. Porém, houve esforços do setor agrícola em produzir leguminosas (temporárias) mesmo que apresentando diminuição em temos de toneladas: culturas geralmente adotadas por pequenos agricultores como o amendoim e a batata-doce, entre 2004 a 2014 diminuíram uma média de 10,5%, e a ervilha diminuiu 75% em relação a soma total do RS. Em compensação, nesses dez anos a produção em toneladas de soja (commodities) e feijão dobrou em relação ao RS.

É, portanto, uma região que abriga uma comunidade de pequenos e médios agricultores e agroindústrias que necessitam de alternativas sustentáveis para sua sobrevivência. Sua importância reveste-se pela demanda por qualidade organizacional e empresarial de maneira a atender as necessidades socioeconômicas, mercadológicas e políticas relacionadas aos alimentos que produzem. Vale ressaltar que se trata de uma região onde também se encontra um importante complexo industrial destinado ao processamento de grão bem como de armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

O FIGAM reconhece a gastronomia missioneira no mesmo patamar de importância do patrimônio arquitetônico, dos artesanatos, da dança e da música missioneira. Também é consenso a gestão e a estratégica são inseparáveis da produção, da transformação, da distribuição, do transporte, da conservação e logística, da comercialização e dos serviços da alimentação e, por extensão, da gastronomia.

Todos estes itens interferem diretamente na alimentação biológica das pessoas, nos prazeres da mesa, na arte da transformação dos alimentos, nos processos de cocção dos alimentos, etc. refletindo na saúde, no modo de vida local, na economia, nas finanças, na administração, tudo para que os comensais tenham suas necessidades satisfeitas, entendidas segundo Maslow, desde as básicas, até o topo da estrutura piramidal.

Dentre os participantes do II FIGAM estavam docentes e discentes vindos do Uruguai, Santana do Livramento, Santiago, Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, Guarani das Missões, Ijuí, Cerro Largo, São Borja, Pelotas, Caxias do Sul, Porto Alegre, Santa Maria. E os trabalhos recebidos vieram de Roraima, Amapá, Santa Maria, Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, São Borja, Portugal.

Outra atividade importante foi a inserção em território argentino, com a visita técnica em uma estância em Santo Tomé, para conhecer a gastronomia e o sistema de turismo rural, além de aproximar os pesquisadores em um ambiente de descontração, fruição, de diálogos e trocas de experiências.

O FIGAM tem conquistado o reconhecimento entre a comunidade científica que percebe e coloca a temática da gastronomia missioneira no mesmo patamar de importância do patrimônio arquitetônico, dos artesanatos, da dança e da música missioneira. Também, reconhecem que a gestão e a estratégica são inseparáveis da produção, da transformação, da distribuição, do transporte, da conservação e logística, da comercialização e dos serviços da alimentação e, por extensão, da gastronomia.

Todos estes itens interferem diretamente na alimentação biológica das pessoas, nos prazeres da mesa, na arte da transformação dos alimentos, nos processos de cocção dos alimentos, entre outros, refletindo na saúde, no modo de vida local, na economia, nas finanças, na administração, tudo para que os comensais tenham suas necessidades satisfeitas, entendidas segundo Maslow, desde as básicas, até o topo da estrutura piramidal.

O II FIGAM proporcionou o incremento da interação com outros pesquisadores e IESs, pois, com sua mobilização acadêmica e intercâmbio de informações, a equipe encontrou novas oportunidades para pensar novos projetos de pesquisas em um futuro próximo e aumentar a possibilidade de integrar o portfólio de doutores e estudantes de programas extramuros da URI-Santo Ângelo.

Dentre os participantes do II FIGAM estavam docentes e discentes vindos do Uruguai, Santana do Livramento, Santiago, Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, Guarani das Missões, Ijuí, Cerro Largo, São Borja, Pelotas, Caxias do Sul, Porto Alegre, Santa

Maria. E os trabalhos recebidos vieram de Roraima, Amapá, Santa Maria, Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, São Borja, Portugal.

Outra atividade importante foi a inserção em território argentino, com a visita técnica em uma estância em Santo Tomé, para conhecer a gastronomia e o sistema de turismo rural, além de aproximar os pesquisadores em um ambiente de descontração, fruição, de diálogos e troca de experiências.

Os objetivos do II FIGAM foram definidos conforme o contexto descrito anteriormente:

I) Alcançar comunidades técnico-acadêmicas de outras IESs, enriquecendo e mantendo o intercâmbio de conhecimentos com o PPGGEO, bem como a mobilidade acadêmica e técnico-profissional, através da temática acerca da gastronomia missioneira.

II) Promover o PPGGEO junto aos cursos de graduação, envolvendo e despertando os acadêmicos, tanto da URI como de outras IESs, quanto ao interesse pelos estudos e pesquisas, e quanto à abrangência técnico-científica laboral que o mestrado profissional oferece.

III) Proporcionar aos professores e alunos a oportunidade de publicarem seus trabalhos nos Anais e no Livro do evento, bem como na Revista GESTO, visando maximizar as possibilidades de reconhecimento acadêmico-profissional, perante a CAPES e às demais instituições com interesses afins.

Para atender tais objetivos as temáticas foram classificadas em seis grupos de trabalhos, que são:

GT1) Gastronomia, identidade e turismo.
GT2) Gastronomia e qualidade alimentar.
GT3) Gastronomia contemporânea.
GT4) Gastronomia e gestão organizacional.
GT5) Gastronomia e patrimônio histórico-cultural.

Além dos grupos de trabalho houve *workshops*, feiras e palestras. Essas últimas, estão a seguir disponibilizadas pelos seus palestrantes.

Profª Drª Rut Maria Friedrich Marquetto
Coordenadora Geral do FIGAM

III PALESTRAS

1. Apresentação:

1.1 Professor Ms. Luis Claudio Villani Ortiz.

A PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DAS LEGUMINOSAS NAS MISSÕES: UMA GESTÃO PARA A SUSTENTABILIDADE?

Tratar de um tema tão sensível como o da produção, distribuição e consumo das leguminosas tanto no Brasil quanto na região das Missões, do Noroeste Gaúcho sempre é um desafio. Desafio este aceito com privilégio de atender ao convite da Prof. Dra. Rut Marquetto - pessoa e profissional que nos orgulha por sua generosidade, humildade e prontidão, o qual me encheu de satisfação, orgulho e principalmente responsabilidade.

Sabe-se que o processo produção e distribuição de leguminosas no Brasil e no mundo é um repto a ser exaustivamente estudado e pesquisado, em face da posição de atendimento à um sistema homogeneizante. Nesse contexto a gestão desse arranjo torna-se o elemento central desse desafio.

A experiência nessa conjuntura advém dos trabalhos desenvolvidos junto ao Projeto Extensão Produtiva e Inovação, desenvolvido pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e Missões - Campus Santo Ângelo em convênio com o Governo do Estado do Rio Grande do Sul. As atividades foram desenvolvidas através do Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação - NEPI Missões, no período 2013-2016, o qual atuou através do extensionismo no intuito de apoiar as vocações produtivas de uma região situada no Noroeste do Estado do RS. O Conselho Regional de Desenvolvimento das Missões - COREDE Missões é composto por vinte e cinco municípios e, segundo dados da Fundação de Economia e Estatística do RS (FEE), possui aproximadamente 251.076 habitantes, em uma área de 12.855,5 km² com PIB per Capita aproximado de R$25.000,00 ano (15% abaixo da média do estado). A região do COREDE Missões apresenta como vocação produtiva a produção de cereais e leguminosas, com forte apelo exportador, contudo, tal modelo tem se mostrado pujante na geração de progresso, mas questionado no aspecto desenvolvimento.

Tal questionamento reside sobre o viés da sustentabilidade o qual, segundo pesquisas têm demonstrado, atributos de sustentabilidade fraca. A sustentabilidade nos seus moldes tradicionais promulga que as três esferas: ambiental, social e econômica deveriam se entrelaçar de forma harmônica e equilibrada, de modo coerente, configurando-se em um espaço de sustentabilidade. Porém em um ambiente de Sustentabilidade Fraca a realidade é outra, no qual, o sistema de relações torna-se assimétrico entre as três dimensões, com uma inevitável prevalência da esfera econômica, configurando o que William Adams em 2006 chamaria de esquema tripé do *Mickey Mouse*.

Através desse desenho, o grupo de pesquisas capitaneado pelo NEPI buscou desenvolver e apoiar alternativas agregadoras, através das agroindústrias familiares, as quais possuem alternativas com maior potencial de sustentabilidade. Esse posicionamento advém da riqueza natural e cultural da região, que apresenta o quarto maior potencial de agroindustrialização familiar do RS.

Esse processo de agroindustrialização, proveniente da agricultura familiar, tem demonstrado por diversos autores, ser um complemento plenamente viável ao atual padrão na geração de alimentos, pois consegue ser mais eficiente em termos de agregação de valor e geração de renda, além de contribuir significativamente na esfera social em termos: da inclusão das famílias de baixa renda, do trabalho feminino e da juventude rural.

Por meio deste olhar, o objetivo da apresentação de abertura do II FIGAM foi de apresentar os processos de produção de leguminosas e alimentos via agricultura familiar e de agroindustrialização familiar.

Sistema esse que deve ser orientado e gerido em um ambiente de fortalecimento das cadeias curtas de produção, que aproximam o consumidor do produtor e que contribuem significativamente na redução do uso de agroquímicos, entre outros ganhos.

Estratégia que não deve ser vista como uma alternativa única, mas como bem frisou o Professor Bernard Pecquer no Brasil em 2015, uma estratégia complementar, que pode contribuir na melhorar significativa dos graus de sustentabilidade da produção de alimentos, em face a uma conjuntura mundial fome e falta de alimentos.

1.2 Professora Drª Lurdes Marlene Seide Froemming.

Para desenvolver o tema previsto, optou-se por desmembrá-lo em 3 estágios: Gastronomia como Patrimônio Cultural; Marketing e Desenvolvimento do Território e Eventos como Propulsores de desenvolvimento.

A gastronomia se relaciona com a tradição de diferentes países, é uma mistura de influência de várias culturas e ainda, fatores ambientais, sociais, políticos, econômicos e biológicos.

Os hábitos alimentares típicos, na verdade, sofrem várias influências e, dificilmente, representam ainda a identidade cultural de uma nação, local, região. Torna-se, sim, uma história de relação com outras culturas gastronômicas.

Esse processo encaminha para a interculturalização que passa, pois, pelo desafio lançado pela globalização e suas implicações étnicas e culturais. Identidade, homogeneidade e diversidade são os eixos definidores da interculturalidade.

A interculturalidade visa assim, não apenas a formação, mas também a integração de grupos no todo social. Realça a interpelação dinâmica entre as culturas com suas recomendações e ajustes constantes implicados, como por exemplo, o respeito pelas diversidades.

Na culinária se vêem expressos processos históricos, materiais e imateriais, que se revelam nos saberes e na memória coletiva e individual. Essa memória que é, ao mesmo tempo, olfativa, degustativa, visual, tátil e, por outro lado, artística e fabril, faz com que os povos participem da construção de identidade de uma cultura.

A cozinha é uma característica de rara sensibilidade para avaliar a cultura de uma população. É um conjunto de signos e símbolos que, ao serem interpretados, auxiliam na compreensão da história civilizatória de um povo.

Nesse contexto, vale refletir sobre qual a representação cultural gastronômica que queremos para a construção de identidade de um determinado território, compreendendo desde comunidades, bairros, distritos, regiões e mesmo cidades.

Sob a ótica regional é preciso entender que o que faz com que se mantenha viva a gastronomia local é a valorização da mesma, pela própria população que conhece e prepara seus alimentos de modo peculiar e diferenciado de uma região para outra.

O Marketing de Lugares e o Desenvolvimento Territorial, numa base de cooperação e coordenação estratégica, podem ser complementares e estruturantes para o território e seu desenvolvimento sustentado.

O Place Marketing como também é conhecido, surge como um dos elementos fulcrais do planejamento estratégico das cidades e regiões, partindo de suas singularidades, especificidades, projetando-as num contexto global, tendo em conta sua vocação e visão, projetando-as na construção e disseminação de sua identidade.

A comunidade deve divulgar suas características e benefícios por meio de uma imagem e um programa de comunicação consistente. E, para que o lugar se torne hospitaleiro é fundamental que conte com o apoio dos governantes, das instituições, das lideranças locais e de toda a sociedade. A cidade é o laboratório da cidadania.

A imagem de um lugar é o resultado de suas inúmeras características: geográficas, históricas e de seu patrimônio artístico, cultural (insere-se o patrimônio cultural gastronômico), musical e dos costumes de seus cidadãos.

Na corrente de formação dos valores da imagem local, insere-se a vertente do Marketing de Eventos que potencializa a promoção e divulgação do patrimônio econômico, social e cultural de um local.

As cidades devem se empenhar na organização de eventos para emitir concepção da imagem que querem repassar para seus públicos, notoriamente, os eventos são ótimas oportunidades para divulgar e posicionar a identidade um lugar.

1.3 Professora Raquel Machado Rech*.

APONTAMENTOS SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES NA ÉPOCA DAS MISSÕES: HISTÓRICO DOS ESTUDOS PARA ELABORAÇÃO DE "LANCHES TEMÁTICOS" PARA O PROJETO DE EDUCAÇÃO PATRIMONIAL "JORNADAS DE ARQUEOLOGIA MISSIONEIRA"

Resumo: Com base numa das temáticas norteadoras do II Fórum Internacional da Gastronomia Missioneira, intitulada "Turismo e Gastronomia na Nação Jesuítica", buscamos apresentar durante a Mesa-Redonda "A Integração Histórica, Cultural e Econômica das Missões através da Alimentação" nossa experiência com o Projeto de Educação Patrimonial Jornadas de Arqueologia Missioneira[7], elaborado enquanto ação educativa pela equipe do Núcleo de Arqueologia do Museu Municipal de Santo Ângelo (NArq/MMJOM)[8] e destinado ao público escolar daquele município missioneiro - turmas de 4ª Série e 5º Ano do Ensino Fundamental, que estudam a história das Missões em sua grade curricular - o qual vem sendo realizado desde o ano de 2009. Dentre os diferentes aspectos abarcados pelas "*Jornadas*" sobre a vida quotidiana na época das Missões (sécs. XVII e XVIII), este projeto objetiva oportunizar o conhecimento sobre o passado missioneiro da comunidade local de Santo Ângelo - que abriga em seu subsolo vestígios da antiga redução jesuítica de Santo Ângelo Custódio, o último dos Sete Povos das Missões - apropriando-se de experiências sensoriais, levadas a cabo por meio de palestras audiovisuais, intervenções cênicas, audição de música barroco-missioneira, experimentação de sabores consumidos na época das missões, por meio de "*lanches temáticos*" e oficinas de escavações simuladas (oficinas de arqueologia). Portanto, nosso foco no presente artigo é o resgate a uma dessas experiências sensoriais: a experimentação de sabores consumidos na época das Missões. Para o resgate às práticas culinárias na época das Missões, as quais foram exploradas inicialmente para elaborar propostas de "*lanches temáticos*" e apresentar às nutricionistas e merendeiras das escolas envolvidas neste projeto para que os alunos participantes das atividades de educação patrimonial tivessem essa experimentação. Este artigo discorrerá, portanto, sobre os estudos referentes à alimentação na época das Missões, objetivando localizar informações e levantar apontamentos sobre as práticas alimentares no período missioneiro (sécs. XVII e XVIII) através de registros de época feitos por padres jesuítas, por viajantes, por comandantes militares de exércitos espanhóis e portugueses, bem como por demais estudos de evidências arqueológicas de forma a levantar subsídios para elaboração de novas releituras de receitas no âmbito da gastronomia cultural. Este levantamento foi realizado em local de referência com bibliografia especializada, a Biblioteca do Centro de Cultura Missioneira da

* Graduada em História pela UFRGS, Mestrado em Arqueologia pela PUCRS, Doutorado em Arqueologia pela USP e Doutorado "Sanduíche" na TAU - Universidade de Tel Aviv. Atualmente é Arqueóloga do IPHAN - Instituo do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

[7] O *Projeto de Educação Patrimonial Jornadas de Arqueologia Missioneira* foi reconhecido como uma das melhores ações educativas de museus brasileiros pelo Prêmio Darcy Ribeiro 2010, (cf. Edital nº 9, de 18/10/10, publicado no D.O.U.) e foi contemplando com um artigo na publicação "Educação Museal: Experiências e Narrativas" uma publicação do BRAM/MinC (2012).

[8] No qual atuamos como então coordenadora do NArq/MMJOM entre os anos de 2007 a 2015.

URI/Campus Santo Ângelo (CCM/URI), bem como em obras disponíveis por domínio público na internet.

Palavras-Chave: Missões Jesuítico-Guarani, Arqueologia, Fontes Históricas, Culinária Regional, Gastronomia Cultural.

1.4 Consultor de Gestão de Projetos Ricardo Almeida.

AS UNIVERSIDADES, O FESTIVAL E A INTEGRAÇÃO CULTURAL

A segunda edição do Festival Internacional da Comida Missioneira, realizada na fronteira São Borja-Santo Tomé (Brasil-Argentina), revelou que a região está a caminho de uma integração da cultura jesuítica, quarani e missioneira por meio da cadeia produtiva de alimentos do Brasil, da Argentina e, futuramente, quizas, do Paraguai. O festival deu um importante passo para o reconhecimento da diversidade cultural existente no território das Missões Jesuíticas Guaranis, apesar de as políticas municipais, estaduais e nacionais insistirem em focar apenas no turismo de excursões.

Essa região possui sete sítios arqueológicos reconhecidos como Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade e vestígios de trinta reduções guaranis jesuíticas dos séculos 17 e 18. Elas somam oito no Paraguai, quinze na Argentina e sete no Brasil, sendo que esse complexo possui um apelo turístico e cultural internacional. Ali é possível ter contato com culturas ignoradas pelas publicações oficiais e, ao mesmo tempo, conviver com hábitos e costumes diversificados que nem sempre estão presos às tradições e ao passado. Ora se misturam com a cultura ribeirinha, pampeana e fronteiriça, ora com a cultura alemã, polonesa e afrodescendente, seja por meio do chamamé, do batuque, do ballet clássico, do cinema, do rap e do *rock'n'roll*.

É verdade que as ruínas das reduções Jesuíticas Guaranis continuam sendo as principais referências turísticas e culturais da região, sendo que algumas delas foram reconhecidas e preservadas por órgãos nacionais e internacionais. Mas é preciso considerar que a cultura imaterial missioneira nem sempre está próxima às ruínas, e que ela pode ser encontrada, principalmente, nas cidades de São Borja, São Luiz Gonzaga e Santo Ângelo, no Brasil, na cidade argentina e fronteiriça de Santo Tomé, pela província de Corrientes e Misiones, na Argentina, ou no departamento de Itapúa, no Paraguai.

Além das três nacionalidades, existe uma singularidade cultural que permaneceu unificada devido à paisagem, às linguagens e a uma memória comum. As linguagens estéticas e as suas simbologias são frutos de um longo processo de transculturação e possuem uma imensa capacidade de diálogos e convergências. Na área dos alimentos, por exemplo, é muito fácil perceber que sempre houve uma mescla de receitas com o uso do milho, da carne e da abóbora. E que, do ponto de vista da linguagem, tanto o "portunhol" como o "guaranhol" aproximam comunidades separadas por questões políticas e conjunturais.

No festival Canto Missioneiro, de Santo Ângelo-RS, ou durante o Festival da Barranca, realizado em São Borja-RS, por exemplo, é comum se escutar payadores, o ritmo do chamamé e diversas letras de músicas que revelam uma sensação de pertencimento à região missioneira, como a terra vermelha, a cultura M'byaGuarani, as figuras míticas dos índios Sepé Tiarajú e Andresito e a cruz de Lorena, misturados com as lides campeiras, a vida na beira dos rios, a fauna e frases formadas por palavras que misturam o guarani, o português e o espanhol. Ou melhor, no cotidiano das pessoas que convivem nessa fronteira cultural os saberes e as mitologias entram em cena de uma maneira misturada e muito natural.

Por isso mesmo, para a elaboração de um plano de integração cultural é fundamental reconhecer o papel que as comunidades cumprem, já que quase todas elas mantém vivas e promovem ações e eventos sobre as culturas missioneiras, pampeanas, ribeirinhas e fronteiriças. Os municípios de São Borja e Santo Tomé possuem um papel estratégico, pois estão localizados sobre a "linha imaginária" que une o Brasil e a Argentina e fazem parte do corredor turístico-cultural missioneiro. Além de possuir uma forte presença da cultura missioneira, eles ligam as ruínas de São Miguel das Missões, no Brasil, as ruínas de San Ignácio Mini, na Argentina, e as ruínas de Trinidad e Jesús de Taravangue, no Paraguai, as mais preservadas na região.

É importante considerar que o IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil), desde 2004, desenvolve o Projeto de Valorização da Paisagem Cultural e do Parque Histórico Nacional das Missões Jesuíticas dos Guaranis, com a cooperação do IAPH - Instituto Andaluz de Patrimônio Histórico, da Espanha, para a recuperação e valorização do patrimônio cultural da região, considerando suas dimensões históricas, paisagística, material e imaterial. Esse projeto está em sintonia com o programa Diálogo na Fronteira, do Ministério da Cultura do Brasil em convênio com a UNESCO, de 2015.

Em 2016, o IPHAN realizou uma missão técnica junto à UNESCO e ao IAPH com o objetivo de ampliar o conhecimento em Paisagem Cultural na Espanha, aprofundar os estudos para a efetivação do Parque Histórico Nacional das Missões Jesuíticas dos Guaranis, compartilhando conhecimento em estratégia e gestão da paisagem cultural, intervenções paisagísticas, metodologia e políticas aplicadas aos bens históricos e culturais de Parques Históricos tidos como referência na Espanha.

Também é importante resgatar e reconhecer a Carta de Bagé, de 2007, pois se trata de um documento que tem por objetivo "a defesa das paisagens culturais em geral e, mais especificamente, do território dos Pampas e das paisagens culturais de fronteira", e lembrar que no ano de 2009, durante a II Reunião da Comissão de Patrimônio Cultural do MERCOSUL, foi oficializada uma proposta de criação do projeto Itinerários Culturais do MERCOSUL, em que o IPHAN propôs um projeto piloto sobre o Itinerário Cultural da Região das Missões Jesuítico-Guarani. Nesse mesmo ano, o governo brasileiro criou a chancela das paisagens culturais brasileiras.

Portanto, vê-se que existe um significativo acúmulo de decisões e de contribuições, e que este é o momento de reconhecer a abrangência da temática missioneira, a partir de uma visão antropológica, geográfica, artística, cultural e política. O principal desafio passa pelo reconhecimento e pela aproximação dessa diversidade cultural existente nos três países, e não apenas da que ficou do lado brasileiro, ou argentino ou paraguaio. A criação de critérios de seleção de ações, atividades e eventos, assim como a adoção de uma metodologia horizontal e participativa serão fundamentais para obter os melhores resultados. É aconselhável que os alimentos e a cozinha missioneira estejam presentes em vários eventos do calendário da região, e que não fique restrito aos muros da universidade.

Nesse sentido, cabe às universidades, junto ao poder público e as cadeias produtivas (hotéis, restaurantes, produtores familiares, agropecuaristas e escolas, do campo e das cidades) elaborar politicas públicas transfronteiriças, que sejam capazes de superar suas limitações nacionais, desde que respeitando a legislação e a autonomia das organizações.

Em função da sua missão, as universidades desempenham um papel estratégico, pois podem promover programas de extensão e também servir como força auxiliar na gestão dos processos e dos resultados alcançados. O protagonismo das comunidades é um objetivo a ser conquistado, mas elas necessitam de um “apoio inicial” até que sejam assimilados os seus valores e saberes, por mais simples que sejam as suas práticas.

Portanto, aquilo que os Tratados de Madrid (1750), de Santo Ildelfonso (1777) e a Guerra da Tríplice Aliança - Guerra do Paraguai (1864 a 1870) tentaram separar, as comunidades locais superam ao promover ações de cooperação, intercâmbio e convivência, desde a cultura das estâncias remanescentes passando pela paisagem rural e urbana, das religiosidades aos diferentes festivais de música, das poesias até uma mistura das linguagens, do inconsciente coletivo aos saberes expressos de sua gente, que se manifestam espontaneamente pelos lares e ruas das cidades. Mas, trata-se de um processo de semeaduras e de colheitas, em que os saberes esquecidos revelam-se, misturam-se e experimentam novos dizeres, aromas e sabores.

1.5 Professora Eilamaria Libardoni Vieira*.

A INTEGRAÇÃO HISTÓRICA, CULTURAL E ECONÔMICA DAS MISSÕES ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO

Considerando o âmbito mundial, pode se dizer que a cultura missioneira está escondida, mesmo que haja ruínas elegidas pela UNESCO como Patrimônio da

* Agricultora, Nutricionista, Mestre em Ciências dos Alimentos. Professora URI-SAN. Professora do curso de Nutrição – UNIJUÍ. Grupo de Pesquisa Alimentos e Nutrição. E-mail: eilamaria.vieira@unijui.edu.br.

Humanidade. Como cultura escondida está se referindo aos aspectos da gastronomia missioneira recheados de ingredientes curiosos, pouco divulgados e merecedores de reconhecimento.

A essência da gastronomia missioneira está preservada pelas práticas transformadoras que exalam vapores aromáticos e combinações culturais que imprimem cores e texturas reveladoras de sua histórica miscigenação étnica. Embora haja territorialidades decorrentes da colonização sul-americana, perpassa a sobreposição de modernos usos e saberes, tanto entre as cozinhas domésticas e artesanais como as industriais, que expõem, seja nas prateleiras dos armazéns e supermercados, sejam sobre as mesas dos redutos domésticos, dos balcões de feiras populares ou de eventos comemorativos, a alimentação que nutre identidades, define grupose indica relacionamentos sociais, políticos e econômicos.

A alimentação informa e comer é reconectar-se com o mundo que o rodeia aproximando, distanciando ou alienando pessoas, culturas e/ou segregando classes sociais. É proporcionar experiência gustativa, é ativar todos os sentidos.

Desde os primórdios do aparecimento do ser humano no mundo e, consequentemente também na Região das Missões, no meridional da América Latina no Brasil, as condições socioeconômica, a origem, a cultura e os hábitos alimentares foram representando e caracterizando a expressão de seu povo.

A leva de imigrantes europeus que chegaram ao Brasil entre os séculos XIX e XXforam episódios que introduziram ao cardápio nacional novidades, muitas delas modificadas, que perduraram e fortaleceram o consumo de diversos e diferentes ingredientes (BECKER, 1958).

Tal contexto auxiliará a entender melhor o cenário gastronômico do RS onde foi palco de careteadas (carreteiros), charqueadas, e inclusive, intitulado de ‘o celeiro do Brasil’ devido a expressiva produção de grãos como o arroz, o soja, o milho. A exemplo do milho, da mandioca - que são considerados nativos - e da carne bovina trazida pelos espanhóis, os gaúchos reproduziram a diversidade alimentar de maneira emblemática.

No Rio Grande do Sul, a primeira maior área de criação bovina no país, tornou-se uma tradição comer carne-de-charque e churrasco. Isso é devido a domesticação do gado que faz parte da vida dos gaúchos desde o início da colonização espanhola, em meados do século XVII. Em decorrência, o processo de carne assada sobre um fogo-de-chão se tornou o prato tradicional sendo comum, neste caso, ver e sentir o cheiro da fumaça exalando o aroma amadeirado misturado com o da carne e da gordura, e que conferem sabor especial ao churrasco. Ele foi assimilado por todas as etnias e é consumido diariamente, seja em restaurantes, feitos aos finais de semana e feriados, bem como em festividades inclusive as religiosas muitos deles vendidos à mesa e/ou em espetos para levar para casa, comumente comprados e marcados (com etiqueta) antecipadamente.

Tal cultura remete à “catequização” dos índios Guarani pelos jesuítas, a serviço da coroa espanhola, que deu origem a uma experiência única no mundo. Foi o processo Reducional ou das Missões Jesuíticas Guarani, desenvolvido por padres

jesuítas, que iniciou um dos primeiros núcleos urbanos do atual território missioneiro. Ela é recheada de bravuras, conquistas, religiosidade, mitos e lendas que são reproduzidas em escolas e como atrativos turísticos como: “lenda da erva-mate; lenda do milho; lenda da cobra grande, entre outras” (PINTO, 2011).

Foi a partir do Tratado de Madri (1750), durante a Guerra Guaranítica, com a decadência e fim das Reduções, numa troca de terras entre as Coroas Hispânicas os portugueses, estes últimos implementaram políticas de colonização ocasionando a chegada de outras etnias da Europa no Rio Grande do Sul (BRUXEL,1987).

Inicialmente, durante o processo, os portugueses trouxeram os africanos que vieram não como imigrantes, mas, como escravos trabalhadores a serviço dos estancieiros. Posteriores aos africanos vieram imigrantes alemães, italianos, poloneses, russos, entre outros que desbravaram matas, constituíram famílias e por extensão, povoados.

Os imigrantes trouxeram consigo novas técnicas culinárias, utensílios, equipamentos, grãos e animais impactando e mesclando reciprocamente com o sistema de subsistência indígena. Com efeito, resultou um mosaico de saberes e sabores característicos das “Missões”, a exemplo do prato ‘trigo missioneiro’ que, segundo uma das entrevistadas, ele foi premiado em concurso na região; o carreteiro e o pastel de charque, o qual é pouco conhecido conforme a interlocutora fala, “[...] mas isso é por que não se tem pesquisa, por que assim ó, esse pastel de charque, é daqui por que ele vem da estância, dos estancieiros.”.

Além desta composição, entre as conversas de grupo durante as entrevistas, emergiu como que uma lembrança de alguns costumes na zona rural, o relato risonho e emocionado de terem tomado leite na guampa. Embora rudimentar, foi um recurso encontrado por famílias que não tinham freezer ou geladeira e era feito da seguinte maneira: o primeiro leite (ou a sobra do leite) ordenhado da vaca era colocado numa guampa bovina que, fechada com uma tampa artesanal, ficava pendurada em um prega na parede, geralmente na cozinha ou atrás da porta em casa de madeira até o amanhecer. De manhã, o leite quase talhado era entregue aos filhos para beberem ao acordar. O sabor do encontro entre pais e filhos era brindado com a restauração láctea com sabor de iogurte.

Como que um regozijo, o piquenique familiar no gramado embaixo das árvores centenárias e a frente das Ruínas de São Miguel das Missões fazia parte das memórias dos entrevistados. Era um agradável passar tempo com a família e amigos em um “comer emocional” (BONAMIGO, 2008).

Inovando, as comunidades produzem e integram novos recursos, produtos e processos avançando dos caseiros aos agroindustriais e alcançando os industriais. Em São Miguel das Missões, uma das interlocutoras nos relatou que produzem caseira de linguiça com carne de java porco cuja iguaria é uma “questão cultural porque o javali é nativo”. Além disso, há compotas, geleias e chimias à base da casca de laranja azeda, jaracatiá, figo, pêssego. Em Guarani das Missões encontram-se compotas e sumos de butiá processados artesanalmente e em escala semi industrial.

Assim, a maioria das ofertas alimentícias é originada da sabedoria empírica e popular passadas entre gerações e/ou por meio de receitas escritas manualmente em cadernos comumentemente creditadas o nome das pessoas de quem a concedeu. Por exemplo: “bolo de laranja” (Fulana), ou da Beltrana, ou ‘bolo da Rosa’, ou ‘bolo da Maria’ entre outras que denotam afetos a quem compartilhou a receita.

Compartir afetos é uma maneira de aproximar e de intimidade. Assim, mãos que amassam o pão, que escolhem e amaciam o grão provocam comentários como “ela têm uma mão!”, “Fulana faz um pão!” e, não raro levam consigo nomes como “mãos de ouro”.

Tanto em residências como em restaurantes, padarias e bibliotecas, como a do convento, se encontram livros de receitas escritos em alemão, italiano, polonês.

Desta maneira, os saberes e fazeres são memórias preservadas graças às informações protegidas pela transmissão entre gerações advindas de famílias geralmente numerosas, pois “quanto mais filhos, mais pessoas teriam para trabalhar na roça e produzir alimentos”, mesmo que em pequenos lotes, tais conhecimentos se multiplicaram, se incorporaram com outras culturas e se mantiveram ao longo dos tempos.

A diversidade na elaboração de pratos tem relação direta com os valores culturais e códigos sociais de um povo com coorelações à escolha dos alimentos, os mitos, as crenças e a a sociabilidade

Além de pratos típicos mantidos por seus descendentes, podem-se destacar outros pratos que resultaram da integração dos imigrantes europeus com os “filhos da terra”, como o matambre recheado, vaca atolada/cola gaita ou ensopado de mandioca, carreteiro de charque, peixes assado ou ensopados, arroz com linguiça, doce de casca de laranja azeda, doce de abóbora, sagu, espera-marido, salada de frutas, arroz-doce, ‘espera-marido’, rabada.

Referências

BONAMIGO, Zélia Maria. Comunidade Mbya-Guarani: economia e relações com a sociedade “atrevida”. Tellus, Campo Grande – MS, ano 8, n. 14, pp. 145-170, 2008.

BRUXEL, Arnaldo. Os Trinta Povos Guarani. 2 ed. Porto Alegre: EST? Nova Dimensão, 1987.

HAMPEL, M. Uggeri (2009). Resgate da Identidade gastronômica da Região Missioneira. (Trabalho de conclusão de curso, Universidade do Vale do Itajaí – Centro de Educação Balneário Camboriú, 2009. Não Publicado).

MINAYO, M.C.S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 11 ed. São Paulo, HUCITEC, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 29 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

PINTO, Muriel. A construção da identidade missioneira no Rio Grande do Sul e as políticas culturais no sul do Brasil. Dissertação, 2011. Disponível em: <http://btd.unisc.br/Dissertacoes/MurielPinto.pdf> Acesso em: 20 ago 2015.

1.6 Priscyla Christine Hamel e Jordão Benetti.

TURISMO, GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO: O CASO DA COMUNIDADE DE SÃO JOÃO DOS MELLOS – RS

A comunidade de São João dos Mellos está situada a aproximadamente 30 km de Júlio de Castilhos e 70 km de Santa Maria, no Rio Grande do Sul, Brasil. Trata-se de um núcleo agrícola com aproxidamente 250 habitantes. A comunidade é Distrito do Município de Julio de Castilhos desde 1991, situação que perdura até os dias de hoje (Lei estadual nº 1144, de 20-06-1991). Pela sua proximidade geográfica com o município no qual se vincula administrativamente, a história de São João dos Mellos acompanha a de sua região.

Suas origens rurais estão imbricadas com os usos desse território desde o século XIX. Neste período, as glebas que hoje fazem parte dos limites da referida comunidade eram ponto de paragem àqueles que transportavam gado para comércio em São Paulo. Segundo informações obtidas junto aos residentes, entre fins do século XIX e início do século XX, os primeiros moradores se instalaram naquelas terras e comercializavam itens de apoio aos viajantes.

O aumento no número de famílias residentes neste território iniciou-se em decorrência do processo de colonização italiana na região. A constituição de São João dos Mellos, portanto, está vinculada ao processo migratório que deu origem à quarta região de colonização italiana no Rio Grande do Sul, que abrange Faxinal do Soturno, Ivorá, Agudo, Nova Palma, São João do Polêsine, Dona Francisca, Silveira Martins e Pinhal Grande. O núcleo de São João dos Mellos trata-se de uma comunidade remanescente das colônias de Pinhal Grande e Nova Palma. Sendo assim, as famílias que residem neste território apresentam hábitos culturais tais como gastronomia, vocabulário, arquitetura, religiosidade e manejo rural com fortes influências tradicionais de imigração italiana.

Na primeira metade do século XX, as culturas presentes nesta região agrícola eram basicamente para subsistência e venda de algum excedente (BIANCHI, 2007). Esta condição se alterou com a entrada da segunda metade do século XX, momento em que há um crescimento na industrialização brasileira e, em consequência, um aumento dos aglomerados urbanos e uma maior necessidade de insumos para abastecimento desses grandes contingentes populacionais.

No Brasil, sobretudo a partir da década de 1950, diversas transformações importantes aconteceram na agricultura referenciando todas as mudanças econômicas do período. A agricultura tradicional passou para a agricultura moderna, intensificando-se o uso de máquinas, insumos e implementos no campo. O estrangulamento da agricultura tradicional se intensificou na década de 1960, quando

as grandes corporações mundiais se desenvolveram por meio da divulgação de um novo saber tecnológico e científico, bem como por meio da expansão capital em torno das vendas de produtos e insumos agrícolas.

É nesse contexto, que a agricultura da quarta colônia deixa de ser de prioritariamente de subsistência e passa, mediante a um processo de tecnificação, a produzir em maiores escalas, intensificando as plantações de milho, feijão, fumo, batata soja e arroz, predominando neste processo as unidades familiares de produção (BIANCHI, 2007). São João dos Mellos se enquadra nesta perspectiva.

Os residentes que ainda se mantêm no território fazem parte dessa geração. São indivíduos que têm faixa-etária média de 60 anos. Estes presenciaram a agricultura familiar junto a seus pais, mas se mantiveram no campo mediante a exploração de culturas modernizadas que permitiram o aumento do volume de produção, mas ao mesmo tempo, se tornou dependente de insumos industriais e da organização da distribuição da produção além de seu controle (LANNES; LUZ JR, 2008).

Nos últimos anos, mais especificamente com a entrada do século XXI, observou-se a queda da renda no setor rural da quarta colônia. Segundo economistas, a crise de geração de riqueza desse território foi diagnosticada por meio da tendência de queda do Produto Interno Bruto (PIB) regional, o qual foi da ordem de 5,8% ao ano de 1999 a 2005. De acordo com as pesquisas, “a queixa dos agricultores de que os preços dos insumos estão crescendo mais que o preço do produto é uma realidade” (LANNES; LUZ JR, 2008, s.p).

Em São João dos Mellos estes reflexos também foram sentidos. A principal reclamação dos agricultores residentes neste território se materializa nesta linha. Com a crise e consequente diminuição da riqueza gerada pela agricultura local, muitas famílias deixaram a comunidade em busca de melhores oportunidades salariais no meio urbano. Mais do que isso, estimularam seus filhos a buscar oportunidades de capacitação e emprego em grandes centros como Santa Maria. Segundo uma das moradoras: “não vale a pena para os jovens ficar aqui. Meus filhos foram embora e não querem voltar. Aqui só fica quem não passou no vestibular e tem muita dificuldade na escola”.

É nesse sentido, que nos últimos anos tem se observado um movimento migratório que indica o desaparecimento desta comunidade rural. Esta condição é perceptível não apenas pelo êxodo de jovens, mas também pelo envelhecimento da população que ainda se mantêm fixa no território. A própria comunidade reconhece e se preocupa com o seu processo de desaparecimento. Sendo assim, se em um primeiro momento São João dos Mellos serviu ao crescimento dos grandes centros no seu entorno, bem como ao fortalecimento das grandes corporações por meio da modernização agrícola, atualmente, a comunidade têm experimentado o efeito perverso desta condição, observando o declínio do território mediante ao movimento migratório que se instala e perda gradativa da riqueza gerada pela agricultura. Contudo, ao passo que esse cenário se configurou na comunidade, os próprios residentes buscaram superar a passividades e reagir a essa situação. A produção do espaço turístico de São João dos Mellos conforma um “momento do território” mediante a “regulamentação global do sistema econômico” (PECQUEUR, 2009).

A gênese do turismo em São João dos Mellos se inicia em razão de um atrativo artístico-cultural existente neste território: O Jardim das Esculturas. Trata-se de um patrimônio atípico na região da quarta colônia, o que tem despertado o interesse e curiosidade de visitantes e turistas que buscam destinos alternativos. O atrativo trata-se do jardim de um dos moradores da comunidade que mantêm obras de sua própria produção disponíveis para exposição.

O escultor Rogério Bertoldo é auto-didata. Sua trajetória, assim como os demais membros da comunidade, vincula-se à imigração italiana. Filho de agricultores, Rogério se formou em educação física e despertou ao longo de sua carreira o interesse por artes marciais, filosofia oriental e yoga. Tendo habilidade na produção de esculturas em pedra e madeira, o escultor abdicou de sua carreira como professor para se dedicar a produção artística. Nos últimos anos, o escultor tem produzido diversas obras com temática voltada à prática da yoga e à natureza.

O acervo que conta com mais de 290 obras expostas a céu aberto e no interior de sua residência, se tornou um forte atrativo e, desde 2008, a visitação ao jardim tem sido organizada turisticamente. O patrimônio artístico aliado às belezas cênicas do entorno (caracterizada pela paisagem rural), atraem diversos públicos à comunidade, dentre os quais se destacam os praticantes de yoga, trilheiros, apreciadores da arte, bem como outros visitantes que têm como principal motivação a busca por atrativos naturais, artísticos e culturais.

A crescente procura de visitantes ao local fez com que o escultor e sua família iniciassem um processo de profissionalização no que diz respeito à recepção dos visitantes. Realizaram o cercamento do jardim, cobrança de uma taxa de visitação, abertura de um restaurante vegano, bem como um projeto de divulgação e organização de excursões para atrair e melhor atender estes visitantes.

Percebendo o potencial turístico do atrativo, o próprio escultor - que tem fortes vínculos com a comunidade de São João dos Mellos, convocou no ano de 2010 uma reunião com os moradores para propor uma parceria entre todas as famílias da comunidade a fim de que todos os moradores pudessem se beneficiar do fluxo de visitantes que vinha se consolidando neste território. Segundo os moradores da comunidade, o escultor propôs a parceria “comunidade x jardim” sob a possibilidade de “manter viva” a comunidade.

Em outras palavras, a principal preocupação dos moradores e do escultor estava no processo de “desaparecimento” da comunidade, pautada como citado anteriormente, pelo êxodo de jovens e envelhecimento da população. A estratégia para manter a comunidade “viva” seria dada pela possibilidade de fortalecer a comunidade não apenas economicamente em relação à região, mas, sobretudo tornar o lugar reconhecido, reafirmando o saber-fazer-local, símbolos e identidades deste território. É sob este ideal que algumas famílias aderiram à iniciativa do escultor e se organizaram de forma associativa na figura da Associação Pró-Turismo de São João dos Mellos (APTSJM).

A associação oficialmente registrada em 2010 sempre foi gerida por pessoas da comunidade, sendo a maior parte mulheres. O papel da associação está na viabilização da articulação entre a comunidade, poder público, empresas e visitantes,

a fim de promover o turismo na localidade. As principais ações nesse sentido foram a busca por apoio na Prefeitura Municipal de Júlio de Castilhos, parceria com agências de turismo de Santa Maria, contatos com a EMATER- Empresa de Assistência técnica e Extensão Rural, dentre outras ações que buscavam aprimorar o desenvolvimento turístico local.

Importante destacar que como os integrantes da associação não tinham conhecimentos técnicos em relação à gestão do turismo, a primeira iniciativa foi buscar capacitação, utilizando para tanto a parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), um órgão paraestatal que tem como objetivo desenvolver ações de formação profissional rural e atividades de promoção social, contribuindo para a profissionalização de pessoas do meio rural, sua integração social e melhoria da qualidade de vida.

Dentre os principais cursos de capacitação realizados pelos associados estavam gestão de turismo, higiene e segurança alimentar, gastronomia, gestão de trilhas, jardinagem, dentre outros. Dessa maneira, enquanto os cursos foram ministrados os conhecimentos adquiridos foram diretamente aplicados. As ações que se seguiram foram voltadas à constituição de um produto turístico em que cada um dos associados atuantes é responsável por uma ou mais atividades que compõem os serviços destinados ao turismo.

As famílias associadas se dividem ofertando hospedagem alternativa (baseada em acomodações dentro das próprias residências dos moradores), alimentação típica (ofertada tanto por um restaurante familiar, quanto nas próprias residências credenciadas para participar dos pontos de paradas das trilhas que ali ocorrem), bem como a produção de artesanato local e produtos alimentícios coloniais como geleias, pães e destilados para venda em um ponto de oferta de *souveniers,* de forma que os recursos obtidos sejam distribuídos de forma igualitária entre os participantes.

O desenvolvimento do turismo, realizado de forma endógena, ou seja, a partir de iniciativas da própria comunidade, ocasionou mudanças significativas neste território tais como mudanças paisagísticas, formação de uma rede de cooperação, novos contatos sociais e possibilidades embora ainda remotas, segundo visão de parte da população, de geração de renda para gerações futuras.

Verifica-se que essa iniciativa segue em uma proposta que busca o bem estar econômico, social e cultural da comunidade local. A principal característica da Associação Pró-Turismo de São João dos Mellos está na sua dimensão humana e cultural, que tem por objetivo incentivar o diálogo entre diferentes esferas, contribuindo por meio dessa prática com a economia social, valorização do patrimônio comum, além de gerar ocupação e meios de vida para seus membros. Dessa maneira, “ao mesmo tempo em que a tendência de acumulação cresce na maioria dos lugares e na maior parte dos negócios turísticos, inclusive no Brasil, emergem experiências ricas voltadas para a menor exploração do trabalho, com melhores ganhos para os trabalhadores” além de melhor distribuir os resultados e fazer valer os valores comunitários (CORIOLANO, 2006, p.372).

Referências

Bianchi, A. C. *Avaliação de propostas públicas municipais e regionais no âmbito do planejamento integrado do turismo sustentável na quarta colônia, RS, Brasil.* Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul, 2007.

Lannes, José; Luz JR., Roberto da. A crise econômica também afeta as atividades urbanas na quarta colônia. In: EQUIPE de economia. *Planejamento ambiental da quarta colônia* Santa Maria, 2008.

Pecqueur, B. A guinada terrirorial da economia global. *Política & Sociedade* – Revista de Sociologia Política, PPS UFSC, Disponível em: <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/viewArticle/11615>. Acesso em 24.12.2009.

Coriolano, L. N. M. T. Turismo: prática social de apropriação e dominação de territórios. In: Lemos, A.I.G.; Arroyo, M.; Silveira, M. L. (org.). *América Latina: cidade, campo e turismo.* Buenos Aires: CLACSO, 2006.

IV ARTIGOS

GT1) Gastronomia, identidade e turismo.

VINÍCOLAS DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO: HISTÓRIA, CULTURA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

WINERIES OF TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO PROVINCE: HISTORY, CULTURE, PRODUCTION AND MARKETING

Adenise Clerici, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *adenisеclerici@yahoo.com.br*

Beatriz S. Dockhorn, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *bea_dockhorn@hotmail.com*

Rozelaine F. Franzin, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *rozelaine@santoangelo.uri.br*

Rut F. Marquetto, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *rutmarquetto@gmail.com*

Vanusa A. Casarin, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail:*vanusa.casarin@gmail.com*

RESUMO: Este artigo trata de visitas técnicas realizadas em empresas de vinhos e espumantes, que fizeram parte do Projeto de Internacionalização do Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações da URI, Campus de Santo Ângelo, financiado pelo edital Fapergs 12/2013. As visitas aconteceram em regiões de Portugal no ano de 2014. No roteiro de visitação consta a Casa do Douro na cidade de Peso da Regua, fundada para fazer a conexão da agricultura vinícola da região do Douro com o comércio do vinho produzido. A Adega Quinta Avessada, localizada na vila de Favaios, devido ao seu estado de conservação pitoresco, preserva todo o traço arquitetônico original. Nessa, a equipe de professores participou do processo do vinho: a pisa das uvas. Espumantes Murganheira situada no Vale da Varosa produz vinhos, a empresa seleciona as mais nobres castas e leva a cabo rigorosamente o processo de vinificação por meio das técnicas de produção ancestrais, devidamente aperfeiçoadas. Foi visitado todo o processo de produção da empresa: desde o processo de engaço até a prova de espumantes. E por fim, foi visitada a Adega Cooperativa localizada na área industrial da cidade de Vila Real, que conta com aproximadamente 1600 associados, que produzem e entregam cerca de 260 castas de vinhas. Com o objetivo de se obter vinhos de qualidade, a cooperativa remunera seus associados por meio da qualidade da uva. Todo o roteiro de visitação contou com a presença de mestrandos e professores brasileiros e portugueses, o que possibilitou a integração de conhecimentos e culturas.
PALAVRAS-CHAVE: Vinícolas, Produção, Portugal**.**

ABSTRACT: This article deals with technical visits to wine and sparkling wine companies, which were part of the Master of International Project in Strategic Management URI Organizations, Campus of Santo Angelo, funded by Fapergs 12/2013 notice. The visits took place in regions of Portugal in 2014. visitation script contains the Casa do Douro in Peso da Regua city, founded to agriculture connection with trade and in 1678 was recorded the first port wine. The winery Quinta Avessada, located in the village of Favaios due to its state of picturesque conservation, preserving all the original architectural feature. In this, the teaching staff participated in wine processes: treading the grapes. Sparkling Murganheira located in the Valley of Varosa produces wines, the company selects the most noble grape varieties and carry out rigorously the winemaking process through properly perfected ancestral production techniques. It has visited the company's entire production process: from the process of rachis to test sparkling. And finally, it was visited the Adega Cooperativa, located in the industrial area of the city of

Vila Real, which has about 1600 members, who produce and deliver about 260 varieties of vines. In order to obtain quality wines, the cooperative pays its members through the quality of grapes. All visitation script had the presence of masters and Brazilian and Portuguese teachers, which enabled the integration of knowledge and cultures.
KEYWORDS: Wineries, Production, Portugal.

Introdução

De acordo com o Edital Fapergs (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul 12/2013 foi realizado o Projeto de Internacionalização pela URI (Universidade Regional Integrada), Campus de Santo Ângelo, em parceria com a UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro) de Portugal, tendo como objetivo analisar a dinâmica de territórios de baixa densidade demográfica que promovem o turismo gastronômico e a produção agroalimentar endógena tradicional, visando potencializar os aspectos socioeconômicos do desenvolvimento regional.

O Projeto foi coordenado pela Prof. Drª Rut Maria Friedrich Marquetto, tendo como equipe as Professoras pesquisadoras do Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações da URI, Drª Rozelaine Fátima Franzin e Drª Vanusa Andrea Casarin juntamente com as mestrandas Adenise Clerici e Beatriz Dockhorn e pelos professores de Portugal Dr. Manoel Tibério e Dr. Antonio Duque Pirra, da Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro.

Ocorreram visitas técnicas no ano de 2014 em Portugal e no Brasil, sendo que o presente artigo traz o relato de visitas realizadas pela equipe Brasileira em Portugal, em vinícolas e cooperativas produtoras de vinhos e espumantes na Região do Douro. O objetivo é mostrar como são essas vinícolas e cooperativas, como ocorre o processo produtivo e a importância da produção e da cultura vinhateira para o desenvolvimento da região portuguesa, trazendo para a Região das Missões exemplos reais vivenciados como forma de ajuda aos agricultores brasileiros.

Casa do Douro

A Casa do Douro foi fundada para fazer a conexão da agricultura portuguesa, tendo por base a produção de vinho, com o seu comércio, sendo que em 1678 foi registrado o primeiro vinho do Porto produzido com uvas oriundas do Vale do Douro, como mostra a Figura 1.

FIGURA 1: Vale do Douro.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

Segundo Alexandre Araújo, guia de turismo da Casa do Douro, a mesma existe desde, 1932, devido a uma fase crítica da região, pois muitas pessoas faziam vinhos de forma indevida, fazendo com que os consumidores deixassem de tomar o vinho do Porto e/ou Douro. Assim, especialistas (conhecimento governamental) foram a Lisboa e propuseram que fosse constituída uma instituição que regulasse o vinho do Porto sendo permitido criar a Casa do Douro com competências do Estado por meio de Decreto Lei. Depois de constituída, foi determinado que cada produtor deve ter um bilhete de identidade da propriedade para produzir vinho, ou seja, deve haver uma inscrição na Casa do Douro para exercer a viticultura. Existe um método de pontuação, que quanto mais propriedade tiver, melhor será pago o vinho. No registro deve ser informado de quem é, onde está localizada, qual a altitude, que casta possui e a quantidade de produção. A Figura 2 mostra o estoque de vinhos da Casa do Douro desde 1934.

Figura 2: Estoque de vinhos da Casa do Douro.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

Na Casa do Douro existem vitrais que contam a história e a cultura do Douro. Estes vitrais apresentam as atividades desenvolvidas pelos agricultores, a forma da colheita e o rio Douro. Pelos registros não há incidência de trabalho escravo, mas observou-se que alguns serviços eram remunerados abaixo dos valores praticados no mercado. Além do processo de produção é demonstrado o processo de comercialização do vinho, onde os barcos rebelos eram carregados de pipas com capacidade de 550 litros cada. Isto era feito com a ajuda de carros de boi que transportavam o vinho até a cidade do Porto sem a necessidade de velas, pois o próprio circuito do rio permitia a condução. O vinho chegava à cidade do Porto sendo engarrafado e colocado em caixas, enviados principalmente para a Inglaterra.

Quando o viticultor não conseguia vender seu vinho no comércio, a Casa do Douro comprava o produto sendo que o vinho bom ia para os depósitos e o vinho de má qualidade era queimado. Hoje, o viticultor que não consegue vender o seu vinho, não vive bem.

No ano de 1990, com a instituição da União Europeia, ocorreu a perda do monopólio por parte da Casa do Douro, que não pode mais estar no controle e na produção do vinho do Douro. A Casa perdeu as competências e foi criado o Instituto dos vinhos do Douro e Porto e é o Estado que faz o processo de certificação, ficando a Casa do Douro apenas com a representação. No momento, a Casa do Douro vem enfrentando dificuldades para se manter financeiramente e auxiliar seus produtores. Atualmente o comércio (fábricas de vinho) está ganhando muito dinheiro, pois estão comprando quintas para ter sua própria produção. Há muitos produtores que levavam a sua produção para determinada empresa que atualmente não recebem mais, pois tem sua própria produção, trata-se de uma realidade na região do Douro na qual quem está ganhando dinheiro são as grandes marcas de vinhos.

Todos os anos ocorrem reuniões onde se determina uma cota atribuída na relação entre comércio e produção, ou seja, quantas pipas de vinho o comércio quer e quantas pipas a produção vai fazer e a que preço será fixado. A cota ou benefício como também é chamado, é realizada por meio de votação, sendo que era a Casa do Douro quem decidia o voto final, hoje, porém, quem determina é o Estado.

A Casa do Douro até o final do ano de 2014 estava sob interesse público, passando a livre associação. Há em torno de 40.000 fichas de inscrição de viticultores. Assim como em outras regiões, o Douro sofre com certas dificuldades sociais. No depósito da Casa do Douro há vinhos produzidos desde 1934, sendo que cada garrafa pode ter seu valor comparado a carros como Ferrari. Esses vinhos são conhecidos como generosos, pois o vinho só pode ser considerado do Porto quando certificado e engarrafado. Para conservação dos vinhos, a garrafa deve ser deixada deitada para ter contato com a rolha, vedando completamente a garrafa, dando maior durabilidade ao vinho. A Casa do Douro sempre foi administrada pelos próprios produtores de vinhos.

Adega Quinta Avessada

A Adega Quinta Avessada situa-se em pleno centro vitivinícola duriense na aldeia vinhateira de Favaios. Devido ao seu estado de conservação pitoresco, conservando ainda todo o traço arquitetônico original. Na Figura 3, tem-se a Adega Quinta Avessada.

Figura 3: Adega Quinta Avessada.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

Favaios está localizada na Serra do Vilarellho, no conselho de Alijó, a qual integra o distrito de Vila Real província de Trás-os-Montes e Alto Douro no Noroeste de Portugal, com uma área de 20,6km² e uma população de cerca de 1.500 habitantes, com a atividade essencialmente de vinicultura. Este empreendimento faz parte da Rota do Vinho do Porto.

As aldeias vinhateiras, assim denominadas desde 2001, encerram uma história milenar, intrinsecamente ligada à cultura do vinho. Estas localidades estão sujeitas a um programa de requalificação, que visa proteger e reabilitar os espaços urbanos e paisagísticos que englobam. Todos os anos, desde 1997, realiza-se o festival das Aldeias Vinhateiras, durante os meses de setembro e outubro, enchendo as ruas de espetáculos, animações e atividades. Todas as festividades são apadrinhadas pela gastronomia e pelo vinho local. Na aldeia de Favaios, situada no Conselho de Alijó, o pão caseiro e o vinho Moscatel. Na Figura 4, está a equipe brasileira na visitação a Adega.

Figura 4: Equipe brasileira na visita a Adega Quinta Avessada.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

Segundo Barros (2015), o local é glorificado como aldeia vinhateira, designação esta atribuída em 2001 pela UNESCO, uma vez que se trata de uma região única, com paisagem deslumbrante e tradições seculares preenchendo os requisitos culturais estabelecidos para que o Armazém da Quinta da Avessada faça parte da Lista de Patrimônio Mundial, apresentando obra-prima do gênio criativo humano. Pela UNESCO, o patrimônio é o legado do passado, vivemos no presente e transmitimos as futuras gerações.

São produtores diretos da adega: Adega de Favaios, Caves Messias, Caves Transmontanas, Montez Chapalimaud, Nossa Senhora da Graça, Quinta do Ventozelo, Quanta Terra, Quinta de Marrocos, Aneta, Alves de Souza, Quinta da Passadouro, Quinta da Pêgo, Roseira e Ricou e Razês. Parceiros: Adega de Favaios,

Casa de Gauvães, Douro à Vela, Douro Azul, Grupo CS, Museo do Pão e do Vinho – Favaios, Quinta do Pêgo e Solar dos Canavarros.

A aldeia conta com 1.500 habitantes que trabalham todos juntos em uma área de 1.000 hectares para produzir mais de 30 milhões de garrafas por ano. As uvas são acondicionadas em um só local.

Durante a visita, a equipe de pesquisadores participou dos processos do vinho: a pisa das uvas. Conforme Manoel Souza, responsável pela apresentação do empreendimento, para se fazer o vinho é necessário que a uva passe pelo seguinte processo: O esmagador que tem a função de dar um pequeno gosto na uva, mas por dentro tem as gorduras, e são as gorduras que começam a penetrar no grão de açúcar, tornando a uva muito doce e transformam em álcool, é o que se chama de transformação alcoólica.

Os antepassados sempre quiseram controlar as gorduras, então construíram tanques (lagartos) de pedra granítica, por causa do frio intenso para trabalhar. Para se fazer o vinho moscatel ou o vinho do Porto o que muda é a casta da uva. Para se fazer o moscatel é usado um tipo de uva (moscatel galego). Para fazer o vinho do Porto é realizado uma mistura de várias castas de vinhas tintas ou vinhas brancas. Para fazer os vinhos, chama-se um grupo de 20 pessoas para fazer a pisa da uva, pois o mais importante de uma pisa é o calor humano transferido do ser humano para a fruta, o que dá vida a levedura, a temperatura que até então é de 10 a 12°C, passa para 17°C. Neste momento a levedura começa a pegar no grão de açucar e transforma em alcool, mas se deixar todos os açucares naturais serem transformados em alcool, se terá vinho de mesa, tanto vinho branco como tinto.

O processo de pisa de uva levava em torno de 5 horas e a cada duas horas, os trabalhadores bebiam vinho em torno de um copo ou uma garrafa, pois isso auxiliava o trabalhador transpirar, e a circulação do sangue permitia passar mais calor humano a uva. Além dos pisadores havia uma pessoa que controlava o processo da pisa, era ela quem orientava aos trabalhadores, o que fazer para transformar a uva. Quando se pedia mais temperatura isso significava que era preciso mais 2 horas de pisa. Quando a levedura começava a surgir, se tinha um teor alcoólico de 4%, então era largado o suco de uva, e ao suco de uva adicionado aguardente vínica, muito forte que ao ser adicionada ao suco de uva, a levedura não consegue mais processar, e neste momento passa para a fermentação alcoólica, mantendo os açucares naturais.

No estabelecimento há duas cubas com mosquetel de 50 anos de idade e duas com 70 anos de acondicionamento. Foi possível conhecer a enoteca do empreendimento, na qual preserva a história do local e do processo de fabricação de vinho na região de Favaios. Há na empresa 27 funcionários atuando apenas no setor de turismo e gastronomia.

Fábrica de Vinhos e Espumantes Murganheira

A fábrica de Vinhos e Espumantes Murganheira é um empreendimento fundado a mais de 50 anos, possui cerca de 30 hectares de vinha própria e acompanha e controla cerca de 1000 hectares de vinhas de fornecedores de uvas associados. A estrutura da empresa é composta por equipamentos modernos e de última tecnologia.

Uma característica marcante do empreendimento é o “Dégotgement à laVolée” que é o processo de expulsão dos fermentos, único no país, é o culminar de todo o processo.

Situada no Vale da Varosa, a empresa seleciona as mais nobres castas e leva a cabo rigorosamente o processo de vinificação através das técnicas de produção ancestrais devidamente aperfeiçoadas. As castas de produção da Murganheira são: Malvasia Fina, Gouveio Real, Cerceal, Chardonnay, Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e PinotNoir. As reservas tradicionais são: Reserva, Super Reserva, Velha Reserva ou Grande Reserva. É nas singulares caves de granito azul, um verdadeiro *ex-libris*, que estagiam os vinhos e espumantes. Um ambiente natural que garante toda a genuinidade do produto local.

Nesta visita, foi acompanhado todo o processo de produção da empresa, desde o processo de recebimento da uva até a prova de espumantes. Na Figura 5 tem-se os tanques de produção do vinho.

Figura 5: Fábrica de vinhos e espumantes Murganheira.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

A entrada de uvas na empresa se dá através das castas necessárias para o processamento do vinho ou espumante, ou seja, não há mistura de castas. Há um ordenamento de castas que serão processadas. O esmagamento não é um processo físico e sim por meio de sucção de ar (prensa pneumática). O espumante tem a primeira fermentação no período de três semanas e a segunda fermentação dura 6 meses. Após esse período é adicionado levedura a mistura, aonde depois de determinado tempo, vai-se para o engarrafamento. Depois de engarrafado os espumantes e vinhos são armazenados em uma cave natural de granito azul, escavado em 1947, a mão, a 60 metros de profundidade, com temperatura ambiente de 12ºC e com alta umidade durante o ano todo. A área total tem cerca de 200 metros, localizado abaixo da vinha da empresa. Neste depósito há cerca de 3 milhões de garrafas, sendo que a fábrica possui mais 4 milhões de garrafas em outro local da empresa. O tempo de estágio varia conforme as qualidades, sendo de 2 a 15 anos.

Os primeiros seis meses servem para completar a segunda fermentação, só depois deste período ocorre o envelhecimento do espumante. Todas as garrafas são

identificadas pelo ano de colheita. Depois do tempo necessário de estágio, as garrafas são levadas para a remoagem, e ficam com o gargalo para baixo a fim de que a levedura (depósito) se deposite no fundo da garrafa. Durante 15 dias as garrafas são viradas, depois são colocadas em uma câmara fria a 20ºC negativos para firmar o depósito. Após, abre-se a cápsula e retira-se o depósito de levedura. Depois de limpo, é adicionado o licor de expedição que torna o espumante mais adocicado, faz-se a rotulagem e é encaminhado para a comercialização. Na Figura 6 é possível ver o rótulo de um dos vinhos fabricados pela fábrica.

Figura 6: Vinho produzido pela fábrica.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

As garrafas de produção especial são giradas manualmente, as demais são colocadas em máquinas especializadas que faz o processo de forma industrial. No período de vindima tem-se cerca de 1 milhão de litros de suco de uva a ser processado na fábrica. A empresa conta com 20 funcionários fixos e na época de safra são contratados, temporariamente, cerca de mais 20 funcionários. Da produção total, 20% é para exportação e o restante é adquirido pelo mercado local.

Adega Cooperativa Vila Real

A visita técnica foi realizada no mês de setembro de 2014 na Adega Vila Real, que está localizada na área Industrial da cidade de Vila Real. Conta com aproximadamente 1600 associados, que produzem e entregam cerca de 260 variedades (castas) de vinhas. No ano de 2005, a cooperativa contava com uma produção de 5 milhões de litros de vinho, em 2014 a produção passou para 15 milhões de litros, aproximadamente. A Figura 7 mostra a Adega Cooperativa de Vila Real.

Figura 7: Adega Cooperativa de Vila Real.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

Dentro do pavilhão, junto à recepção da cooperativa, há um mostruário dos vinhos produzidos na cooperativa, desde os mais simples aos mais sofisticados, atendendo aos mais diversos gostos dos apreciadores de vinhos. O vinho do Porto e do Douro por exemplo, são armazenados em barris de madeira de carvalho, tanto americano quanto português.

Conforme o Prof. Dr. Antonio Pirra, da UTAD, na cidade de Vila Real existe seis cooperativas ativas, sendo esse número maior, mas devido a problemas de gestão, não obtiveram sucesso para permanecer no mercado.

Da produção total da cooperativa, cerca de 1% corresponde ao vinho do Porto, pois não é a atividade principal. A cooperativa além do selo de vinho do Porto, também fabrica vinhos com o selo de vinho do Douro. Nas vinhas da própria cooperativa, há videiras com mais de 50 anos (vinhas velhas), as quais produzem entre 2 kg e 3 kg de uvas por ano. Na Figura 8 tem-se um dos vinhos produzidos pela Adega.

Figura 8: Vinho produzido na cooperativa.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

De acordo com Pereira (2005), o vinho português é o resultado de condições geoclimáticas excepcionais, propícias à cultura da vinha na região de origem, situada no vale do Douro. O clima de aspecto mediterrânico, a exposição das encostas íngremes, os solos cascalhentos de xisto e o resultado do trabalho humano que aproveitou esses fatores naturais, criando e aperfeiçoando, ao longo de séculos, técnicas específicas de cultivo da vinha e de vinificação. A Figura 9 mostra a paisagem da plantação de vinhas na Adega Cooperativa.

Figura 9: Plantação de vinhas na Adega Cooperativa de Vila Real.
Fonte: Projeto de Internacionalização.

A principal matéria prima necessária para a produção do vinho, sem dúvida, são as uvas, que no caso da cooperativa, advêm de duas fontes. A maior parte provém das entregas realizadas pelos associados, e a outra, é plantada e colhida nas próprias terras da unidade. Nos parreirais da cooperativa não é realizado nenhum tipo de fertilização, nem irrigação, apenas o tratamento contra insetos e pragas, que ocorre de 4 a 5 vezes por ano. Em determinados casos, conforme o manejo é necessário enxerto de mudas ou conversão, para manter a qualidade da videira.

Todo ano ocorre a poda verde de forma mecanizada, onde de acordo com Maia e Camargo (2013), a poda verde consiste na remoção de brotos ou folhas, quando ainda estão verdes, e é realizada enquanto a videira está crescendo ativamente. Trata-se de uma prática indispensável para a obtenção de uvas de qualidade, além de proporcionar uma melhor cobertura das aplicações de tratamentos fitossanitários.

A colheita na cooperativa é realizada manualmente com a contratação temporária de mão de obra local. O parreiral é constituído pelas videiras que estão apoiadas em arames, suportados por esteios de xisto (um tipo de pedra local), os quais são fabricados no sul de Portugal. O manejo identificado nas plantações da cooperativa é similar com o que Troian *et al.* (2014) descreve do manejo nos parreirais do Estado do Rio Grande do Sul onde geralmente, a produção de viticultura dá-se em pequenas propriedades, pouco mecanizadas devido a topografia acidentada, em que há predomínio do uso da mão de obra familiar.

Uma característica importante relacionada à matéria prima de um vinho de qualidade, é que as videiras produzam cachos de uva pequenos, pois neste caso, possui menos água em sua composição, aumentando assim o teor dos componentes responsáveis pelo sabor e pelo aroma.

Recebimento das uvas

O recebimento das uvas na cooperativa ocorre de forma pré-agendada, onde os associados devem marcar com antecedência a data e horário da entrega da sua produção.

O circuito de entrada das uvas ocorre de forma mecanizada, assim que chegam as cargas de uva, é realizada uma coleta de amostras de várias partes da carga para se identificar a qualidade, o peso e o grau de doçura. Esses dados são necessários para identificar a remuneração que o associado irá receber, pois quanto melhor for o resultado maior será o valor pago pelo quilo do produto, que varia conforme a época, a política, entre outros aspectos.

No processo de recepção das uvas, as mesmas são separadas de acordo com a sua qualidade e tipo de uva (branca, rosa ou preta). Este processo ocorre fora do pavilhão central da cooperativa.

Fabricação

O circuito de refrigeração controla a temperatura ambiente para manter o processo de fermentação e manutenção dos vinhos. No processo de separação, o cacho vai para uma máquina que separa o bagaço das sementes que mais tarde vai para as cubas. Na fase final, passa por uma prensa que retira o resto de suco que é aproveitado para a realização de álcool ou aguardente. No entanto, a fabricação desse subproduto não é realizada na cooperativa e sim, vendido a uma empresa local que faz a fabricação.

No processo de produção do vinho branco, a prensa pneumática comprime e pressiona para tirar o suco, separando assim o bagaço do gomo de uva através de uma borracha que dilata. Após este processo, o vinho vai para uma cuba onde fica em fermentação entre 17°C e 18°C. Para a fabricação do vinho branco, há o processo de separação do bagaço do gomo de uva, evitando a acidez do vinho. No caso do vinho tinto, a película do gomo de uva permanece no processo de fermentação, dando coloração escura ao mesmo. Para a fabricação do vinho tinto a película permanece junto ao gomo com uma temperatura mais elevada. Este bagaço se transforma em uma borra, que após o tempo de maturação, passa em uma prensa para a remoção do restante do líquido.

Quando pronto, o vinho é filtrado por três equipamentos para tirar as gorduras e bactérias, quando necessário é pasteurizado. Para corrigir a acidez do vinho é utilizado ácido tartárico (subproduto do vinho). De acordo com Rizzon e Sganzerla (2007), o ácido tartárico da uva é o isômero L (+) encontrado em pequeno número de espécies vegetais, sendo a videira uma das poucas plantas onde ele está presente em quantidade elevada. Trata-se de um ácido que interfere diretamente no Ph do vinho. A quantidade desse ácido está relacionada com a forma do cultivo,

especialmente a disponibilidade de água. Por fim, o vinho passa por um processo a frio, responsável pela remoção dos cristais, onde o processo ocorre a uma temperatura de 0°C a 1°C negativo.

Após a fabricação dos vinhos, os mesmos são armazenados em grandes cubas de inox ou madeira até o momento do envase. Em virtude do pequeno espaço físico e do tamanho das cubas, várias cubas de inox estão instaladas ao ar livre. A capacidade dessas cubas variam de 125 mil litros a 1milhão de litros.

Envase do Vinho

O envase do vinho na linha de produção é um processo mecânico, que ocorre após a correção da acidez do vinho. As garrafas utilizadas são adquiridas do sul de Portugal e não há reaproveitamento das mesmas. O vasilhame, primeiramente, passa por um processo de lavagem, seguido de uma sucção de nitrogênio azoto assim, a garrafa é lavada a jato e, quando colocado o vinho, o azoto é liberado, fazendo com que não haja oxigênio na garrafa.

Conforme já mencionado, o processo de engarrafamento do vinho é mecânico, onde de forma automática uma máquina enche as garrafas, cola os rótulos, a rolha e o selo (vinho do Porto ou vinho do Douro), onde só então há o contato manual para colocar as garrafas em caixas de papelão.

No processo de engarrafamento, um detalhe importante se refere a rolha que, quando prensada, permite maior facilidade para abrir. Conforme o enólogo responsável é preciso obter uma rolha de qualidade, ou seja, a empresa fornecedora deve garantir a qualidade da mesma, caso contrário, poderá vir ter que ressarcir o prejuízo de um lote de vinho.

A cooperativa vem utilizando rolhas fabricadas com dois materiais: as rolhas plásticas e as rolhas fabricadas de cortiça. As rolhas plásticas são utilizadas em vinhos mais baratos; para os vinhos reservas são usadas as de cortiça, as quais preservam as características do líquido. Os vinhos de consumo rápido (em torno de 12 meses) permanecem em pé (vertical), enquanto que os vinhos que são para consumo, mais velhos, permanecem deitados (horizontal).

Após a conclusão da fabricação dos vinhos, na própria cooperativa há um depósito, onde são estocadas as garrafas. Para os vinhos reservas (de ótima qualidade), as garrafas e/ou pipas de carvalho estão armazenadas em uma área localizada no subsolo do parreiral, um local muito escuro e úmido, condição ideal para o amadurecimento do vinho.

Preocupação com o Meio Ambiente

Uma das características observadas na visita técnica realizada é de que a cooperativa possui a preocupação com o meio ambiente em que está inserida. Alguns fatores estão não conformes, porém, a cooperativa está ciente das suas falhas e está trabalhando para solucioná-las.

Na sala de controle das prensas há um contador de água que mede a quantidade de utilizada no processo de fabricação dos vinhos. Toda a água utilizada na

cooperativa é da companhia de abastecimento da cidade e de um poço de propriedade da cooperativa.

O sistema de tratamento de águas residuais está desativado, o que não é correto e pode acarretar sérios prejuízos para a cooperativa, uma vez que a mesma está em ampliação e no momento que solicitar o alvará será necessário apresentar a regulamentação ambiental. Outro detalhe, a cooperativa para ser adega necessita desta regularização.

Todos os itens que compõem a embalagem de papelão do vinho são reciclados assim, é inserido um pequeno valor percentual em cada item produzido pela cooperativa, o que permite auxiliar no custo da reciclagem.

Além da reciclagem das embalagens de papelão, que pode ser destacada como um exemplo a ser seguido, a cooperativa também faz o descarte correto do bagaço da uva gerado pelo processo produtivo onde, os resíduos são utilizados como fertilizante nas videiras da cooperativa.

Diferencial

Além do pagamento aos associados estar relacionado com a qualidade das uvas entregues, atualmente a cooperativa premia os seus associados por meio da seleção da qualidade, onde os produtores que possuem as melhores uvas são os primeiros a entregar a produção para a cooperativa na próxima temporada.

Uma das inovações que é utilizada pela cooperativa é a gravação a *laser* do lote, data e hora de fabricação que ocorre no momento do engarrafamento, possibilitando dessa forma o controle e identificação dos lotes fabricados e envasados na cooperativa.

Outro diferencial é de que todo o investimento aplicado no estabelecimento é de origem privada, sendo que desta forma as incertezas governamentais não afetam os resultados da cooperativa. Outro fator mencionado com orgulho pela cooperativa é que no momento da visita a mesma não possuía nenhuma dívida.

Considerações Finais

Por meio das experiências apresentadas neste trabalho é possível identificar que as visitas realizadas trouxeram uma boa experiência tanto ao que se refere a produção de vinhos, quanto na questão do cooperativismo. Pois conforme mencionado por Silva, Lima e Chamusca (2010), o mundo rural tem vivido um período de mudança, em que a inovação, o aproveitamento dos recursos endógenos, a sustentabilidade e a competitividade, se impõem como fatores essenciais para refletir e definir formas de intervenção adequadas a sobrevivência econômica dos territórios de baixa densidade.

Quanto ao assunto cooperativismo, vale destacar a importância do envolvimento da Universidade neste segmento, pois conforme mencionado, muitas cooperativas acabam fechando as portas, devido a falta de instruções e conhecimento em diversas áreas como financeira, marketing, processos de fabricação ou qualidade. Neste sentido, o apoio da Universidade pode dar o suporte necessário para que esta modalidade de gerenciamento se solidifique no mercado.

Não se pode negar, que os produtos de todas as cooperativas, fábricas e unidades visitadas e relatadas neste trabalho possuem excelência em qualidade, sendo a mesma fundamental e primordial aos produtos da região. Assim, se algum produto possuir baixa qualidade ou duvidosa, não sai da fábrica para o comércio.

Referências

MAIA, J.; CAMARGO, U. Poda verde da videira Niágara. Embrapa Uva e Vinho, 2013. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/123093/1/maia-cap6-p113-122-20120001.pdf>. Acesso em: 12 out. 2015.

PEREIRA, G. M. O Vinho do Porto: entre o artesanato e a agroindústria. *Revista da Faculdade de Letras*: História, III série, vol. 6 (2005), 2005, p. 185-192, 2014. Disponível em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/8967/2/3383.pdf>. Acesso em: 12 out. 2015.

RIZZON, L. A.; SGANZERLA, V. A. Ácidos tartárico e málico no mosto de uva em Bento Gonçalves-RS. *Ciência Rural*, v. 37, n. 3, p. 911-914, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/%0D/cr/v37n3/a53v37n3.pdf>. Acesso em: 12 out. 2015.

SILVA, A.; LIMA, F.; CHAMUSCA, P. Estratégias de eficiência colectiva em territórios de baixa densidade: reflexões a propósito do Minho-Lima e do Tâmega. Actas do XXI Colóquio Ibérico de Geografia, 2010. ISBN 978-972-99436-5-2. Disponível em: <http://web.letras.up.pt/xiicig/comunicacoes/151.pdf>. Acesso em: 14 out. 2015.

TROIAN, A. ET AL. Agricultores familiares e as características do processo de tomada de decisão: o caso dos viticultores de Flores da Cunha – RS - Brasil. *REDES: Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 19, n. 1, 2014. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/3097/3316>. Acesso em: 14 out. 2015.

DESENVOLVIMENTO DA GASTRONOMIA NA REGIÃO DAS MISSÕES – RS – BRASIL: POTENCIALIDADES DE CONVERSÃO TURÍSTICA?

GASTRONOMY DEVELOPMENT IN THE MISSION REGION - RS - BRAZIL: POTENTIALITIES OF TOURISM CONVERSION?

Rut Maria Friedrich Marquetto, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *rutmarquetto@gmail.com*

Camila Nemitz Oliveira, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Instituto Federal Farroupilha-IFFAR, RS, Brasil. E-mail: *camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br*

Eilamaria Libardoni Vieira, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, UNIJUÍ, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *eilamaria.vieira@unijui.edu.br*

Francieli Kowalski, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, RS, Brasil. E-mail: *francieliuk@hotmail.com*

RESUMO: A Região Missões resguarda potencialidades gastronômicas que podem vir a se converter em atrativos turísticos e conferir visibilidade aos aspectos “escondidos” da cultura regional. Por isso, este artigo objetiva discutir contextos capazes de evidenciar a gastronomia missioneira e sua potencial relação com o turismo por meio de narrativas, ilustrações e discussões geradas a partir de um projeto de pesquisa subsidiado pela Fapergs, edital 17/2013. O tema trata de umaAação territorial, primeiro por indígenas, seguido pelo seu domínio espânico-hibérico-africano e, posteriormente, por ulteriores etnias migratórias representadas pelos alemães, italianos, poloneses entre outros. Sua culinária pode ser explorada pelos roteiros turísticos existentes como mais um importante atrativo cujas expressões são recheadas de aspectos religiosos, econômicos, sociais, políticos, psicológicos e histórico-culturais. Caracteriza-se como uma pesquisa de cunho qualitativo e exploratória em que foi dada voz a interlocutores profundamente conhecedores dessa gastronomia.
PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia, História, Região Missioneira.

ABSTRACT: The Missions Region protects gastronomic potential that may be converted into tourist attractions and provide visibility to "hidden" aspects of regional culture. Therefore, this article aims to discuss contexts able to show the missionary gastronomy and its potential relationship to tourism through narratives, illustrations and discussions generated from a research project funded by Fapergs, notice 17/2013. The theme is a region that protects diversity and originality of cuisine bequeathed by historical territorial occupation, first by Indians, followed by his espânico-hibérico African domain and later by subsequent migratory ethnic groups represented by the Germans, Italians, Poles between others. Their cuisine can be exploited by existing tourist itineraries as another important attraction whose expressions are filled with religious, economic, social, political, psychological and cultural-historical. It is characterized as a qualitative and exploratory nature of research that has given voice to deeply knowledgeable interlocutors this cuisine.
KEYWORDS: Food, History, Misiones Region.

Introdução

O presente artigo circunscreve a gastronomia missioneira percorrendo curiosidades culturais e tradicionais que conectam o passado com o presente, bem como, traços relacionados às práticas alimentares, e que são regularmente consumidas na região. Além disso, ponderaram-se aqueles que sinalizam sustentabilidade no seu fornecimento e das adaptações alimentares expressadas pelas etnias - migrantes, imigrantes e seus descendentes que vivem na região.

Levaram-se em conta tais condicionantes objetivando conjeturar a potencialidade de conversão turística podendo ser uma excelente alternativa para vitalizar o turismo da Região das Missões (ou Missioneira).

A região se localiza no noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - RS - Brasil, na divisão geopolítica do RS, na Região das Missões cujos limites são a Região Norte do RS, a Região Central e Pampa do RS, o Estado de Santa Catarina - Brasil e o país da Argentina. Embora a Região das Missões seja composta por 28 municípios, este estudo alçou mão das ilustrações e das entrevistas contidas no banco de dados do projeto pelo Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Organizações (PPGGEO), mestrado profissional, realizado em 2014 e financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul - Fapergs, Edital 17/2013 cujos municípios pesquisados foram: Santo Ângelo, Guarani das Missões, Entre-Ijuís, São Miguel das Missões e Cerro Largo.

Se considerar o âmbito mundial, pode se dizer que esta é uma cultura "escondida" - mesmo que haja ruínas elegidas pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - (UNESCO) como Patrimônio da Humanidade - pois para efeito deste trabalho refere-se aos aspectos da gastronomia missioneira recheados de ingredientes peculiares, curiosos e pouco explorados, valorizados, divulgados e de reconhecimento turístico.

Contudo, sua essência está parcialmente preservada pelas práticas transformadoras que exalam *flavors* especiais e combinações culturais imprimindo cores, aromas, sabores e texturas reveladoras de sua histórica miscigenação étnicas, enraizada na região missioneira. Embora haja territorialidades decorrentes da colonização sul-americana, perpassa a sobreposição de modernos usos, saberes e fazeres entre as cozinhas domésticas, artesanais e industriais e que se mantêm visível, seja nas prateleiras dos armazéns e supermercados, seja sobre as mesas dos redutos domésticos, dos balcões de feiras populares ou de eventos comemorativos.

A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. Ela nutre identidades, define grupo e indica relacionamentos sociais, políticos e econômicos. Comer é reconectar-se com o mundo que o rodeia aproximando, distanciando ou alienando pessoas. E, no turismo, além de proporcionar experiência gustativa de sabor local, comer também ativa os sentidos e que, ao retornar para casa, o turista comensal - aquele que convive à mesa, que reparte a alimentação, os exporta junto ao seu imaginário.

O artigo utilizou-se do método qualitativo, exploratório, descritivo e interpretativo a partir de dados obtidos pelo projeto de pesquisa supracitado. Durante a realização das visitas técnicas a equipe foi registrando itens de observações como da paisagem natural e cultural vinculadas ao ambiente das representações da gastronomia missioneira durante as quais foram entrevistados atores das comunidades visitadas de maneira a compor informações a partir de suas histórias orais.

A estrutura do texto, além do resumo e da introdução, percorre uma breve revisão bibliográfica contendo breves recortes sobre o turismo na Região das Missões e a gastronomia desta região. Após, segue-se com a metodologia situando acerca do método, seguida de resultados e discussões. Para finalizar, nas considerações finais

fazem-se pontuações a respeito das discussões, e as referências bibliográficas. Algumas das tabelas com ilustrações foram colocadas nas últimas páginas por serem muito extensas.

Revisão Bibliográfica

A revisão perpassa publicações acerca do turismo e gastronomia na Região das Missões, indicando seus principais caminhos, rotas e roteiros turísticos sem ocupar-se em demasia com discussões conceituais e etimológicas por não ser este o foco deste trabalho. Mas, algumas abordagens poderão dar corpo ao que se pretende discutir, por exemplos Cherini (2007, p. 86) auxilia no amplo entendimento da gastronomia ao fazer referência aos seguintes aspectos:

> [...] refere-se a tudo o que pode ser comido; seu objetivo é a conservação dos indivíduos e seus meios de execução abrangem a cultura que produz; o comércio que troca; a indústria que prepara; e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso" (*apud* PIEPER; FROEMING, s/d, p.2).

As autoras entendem que a gastronomia possui um significado mais amplo e a culinária representa uma das partes da gastronomia, a que se refere ao ato de cozinhar. A cozinha vale-se do que o "solo de cada lugar tem a oferecer e através de sua capacidade de atravessar fronteiras, contribuir e influenciar na cultura alimentar de cada região de acordo com as adaptações que dela ocorre".

Parafraseando Dória (2014), do ponto de vista do turismo, as pessoas se movimentam pelo Brasil, curiosas e em busca da cozinha brasileira, sendo que ela se apresenta como um 'conjunto de cozinhas regionais' em vários cantos do país. O autor já não reconhece o churrasco como típico do RG, pois ele passou a ser um hábito nacional, do contrário do mate amargo derivado a forte presença Guarani entre o sul do Brasil, o Uruguai e a Argentina.

Mas, o turismo e a gastronomia podem se apresentar como um fenômeno predatório e desintegrador na relação entre o turista e o autóctone, principalmente se a culinária local for adaptada ao gosto do turista de tal maneira que receitas tradicionais são mudadas, influenciando os hábitos alimentares do destino. Para Krippendorf (2000, p.60) turista quer "renunciar á maioria das infraestruturas turísticas normais" e/ou cenográficas, inserindo-se em destinos que o acolham de acordo com os hábitos locais genuínos e simples. Por outro lado, uma vez incorporada aos atrativos turísticos, a gastronomia consente que atores da comunidade sejam inseridos no seu processo produtivo, provocando o desenvolvimento sustentável, gerador de receitas e postos de trabalho.

Beni (1998, p.39), entende que a gastronomia é um bem turístico móvel, durável ou perecível, de consumo, e que satisfaz diretamente as necessidades dos turistas. Ela também é um bem de capital, uma vez que é utilizada para a produção de outros bens. Para o autor, o fenômeno possui interfases como o sentido das pessoas, os prazeres, a arte, o alimento, o deslocamento de turistas e toda a trama mercadológica que a ela dispõe. Assim, ela contribui para a re-ligação das multiatividades que envolvem o fenômeno turístico. O profissional do turismo pode promover um produto cultural autêntico, baseado em pesquisas e estudos aprofundados na região

trabalhada e trazer benefícios econômicos assim como socioculturais aos seus protagonistas.

Segundo Marquetto et al. (2005), no momento em que os homens, em sua esteira turística, viajam sob velocidades antes nunca imagináveis em busca de novas experiências, de comunicação, de lazer e de cultura, podem encontrar nas volúpcias alimentares sentidos prazerosos que os fazem desacelerar e perceber a dinâmica da vida. A gastronomia requer a existência do sujeito e está implícita no fenômeno turístico.

Turismo na Região das Missões

Turisticamente a Região das Missões oferece singular história e memória arquitetônica acerca dos Sete Povos, cujo território circula os índios Guaranis e Kaingang, sobretudo no município de São Miguel das Missões onde está localizada as Ruínas de São Miguel Arcanjo, Patrimônio Cultural da Humanidade. Nesta região encontram-se os índios Kaingang, com cultura migratória; e os Guarani, com cultura sedentária (DAMIANI et al., 2015).

Foi o processo Reducional ou das Missões Jesuíticas Guarani, desenvolvido por padres jesuítas que, além de catequizarem os índios, também iniciaram um dos primeiros núcleos urbanos do atual território missioneiro. Ela é recheada de bravuras, conquistas, religiosidade, mitos e lendas que são reproduzidas em escolas e como atrativos turísticos também tem a “lenda da erva-mate; lenda do milho; lenda da cobra grande, entre outras” (PINTO, 2011).

Vale lembrar que há vestígios arqueológicos da redução de São Miguel Arcanjo, fundada pelos Padres Jesuítas e Índios Guaranis em 1687. Em 1938 foi declarado Patrimônio Nacional e em 1983 a UNESCO reconheceu como Patrimônio da Humanidade pela importância histórica e cultural que representa. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN - ligado ao Ministério da Cultura - é o responsável pela sua conservação e preservação.

Os roteiros turísticos divulgados na internet e na Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer do RS são: o Roteiro Iguassu-Misiones integra Brasil, Argentina e Paraguai e está relacionado aos Patrimônios Histórico Cultural e Natural. Outro roteiro consolidado é o Caminho das Missões em que os turistas caminham por antigas estradas missioneiras, vicinais e de terra vermelha, que ligavam as reduções Jesuítico-Guarani. Este caminho perpassa por sete municípios: São Nicolau, Entre-Ijuís, Santo Ângelo, São Luiz Gonzaga, São Borja, Garruchos e São Miguel das Missões.

No percurso estão três patrimônios nacionais: sítio arqueológico de São Nicolau, São Lourenço (no município de São Luiz Gonzaga) e São João Batista (no município de Entre-Ijuís) finalizando com as Ruínas de São Miguel das Missões. Contudo, tal roteiro perpassa entre outros atrativos culturais e naturais até chegar a Santo Ângelo, em frente da Catedral Angelopolitana. O Rio Uruguai percorre 150 km na região o que possibilita o usufruto em balneários, esportes náuticos e pesca esportiva que complementam as belezas das barracas do rio (MACHADO, 2016). Além destes

principais roteiros, a região também é recheada de outros atrativos como feiras agroindustriais e comerciais, shows e concursos de músicas nativistas.

Em Santo Ângelo foi criada a Feira Nacional do Milho - compõe receitas (65 pratos) das mais simples as mais sofisticadas, sendo tema de concurso gastronômico, e o “Degusta Missões” cuja base dos pratos que concorrem à premiação deve ser em produtos usados pelos indígenas antes e durante o processo reducional com adaptações e acréscimos de outros produtos.

Na feira também há oferta de mandioca (frita, assada, cozida), rapaduras feitas com amendoim, *chimias* e doces de frutas, churrasco (carne assada - suíno, gado e/ou aves), tortas e sorvetes de frutas, licores, vinho, ameixas e butiás com cachaça, farinha de mandioca com linguiça, entre outros, todos de grande apreço na alimentação dos Guarani e presentes na mesa da população missioneira.

Em Cerro Largo, no período de outubro, a comunidade realiza a Oktoberfest, uma festa que celebra a gastronomia, a dança, as vestes, a música e demais cultura alemã, onde o visitante degusta chopp, cucas alemãs, bolinhos, bombas: massa recheada com nata batida e com cobertura de chocolate, carne suína, linguiças e enchidos, queijos, requeijão, bolos e tortas, abacate com açúcar e ou batido com leite e açúcar, entre outros.

Além disso, a região oferece outros programas turísticos como: caminhadas noturnas para apreciar a lua; cavalgadas entre fazendas; turismo rural; trilhas e visitas às agroindústrias; museus; Rota do Rio Uruguai que faz fronteira com a Argentina; espetáculo "Som e Luz" no Sítio Arqueológico São Miguel Arcanjo que é conhecido mundialmente. Em São Borja, na Cidade dos Presidentes, descansam personalidades políticas e literárias da história do Brasil e também ela exibe e arquitetura de Oscar Niemayer. Além disso, São Borja é conhecido entre os apreciadores da pescaria esportiva e da sua culinária baseada no consumo de peixes do Rio Uruguai e das carnes bovina e ovina.

O município de Bossoroca faz parte da Rota Caminho das Origens, formada pelo Consórcio Municipal Caminho das Origens e, juntamente com São Miguel das Missões, integram o roteiro “Caminhos de Santiago do Brasil - Roteiro Missões”. Ao passar no município, o turista conhece o Sítio Arqueológico da Estância Jesuítica do Sobrado onde se encontra um galpão, também de pedra, que servia para abrigar escravos, conhecido como Senzala (BOSSOROCA, 2016).

Mas o turismo e a gastronomia são inseparáveis e cresce vetorialmente a importância conferida ao turismo cultural quando se reporta a essa dupla. Para Schlüter (2003, p.11), “as motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem” abrindo mão do *standard* e inclinando a preferência pelo genuíno. O prato assume significado e caráter diferenciado e a gastronomia pode ser uma ferramenta vital para criar um ambiente singular e com sabor local. Segundo a autora,

> Com o surgimento do conceito de valorização das diferenças regionais e nacionais em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse pelos restaurantes étnicos que, em sua maioria, serve a

> gastronomia tradicional sem um valor agregado, representado por elementos que permitam uma melhor compreensão da cultura (SCHLÜTER, 2003, p.45).

Para a autora a "variedade na preparação dos pratos está condicionada a valores culturais e códigos sociais" e relacionadas à escolha dos alimentos, os mitos, as crenças, o cultivo em diferentes solos e climas, a sociabilidade, entre outros aspectos biológicos, sociais e culturais "estreitamente ligados e reciprocamente implicados".

A gastronomia pode propiciar que visitantes e residentes vivenciem a alteridade, ou seja, que neste encontro as pessoas possam dialogar umas com as outras, respeitando e convivendo com as diferenças sociais, econômicas, religiosas e étnicas.

> A cozinha étnica constitui um meio para reforçar a autenticidade, criar um ambiente diferenciado, promover gostosas conversas entre os amigos e familiares, e ampliar a percepção do turista em relação á região. Ela é um fator de aproximação do passado e do presente. O turismo, para fazer uso desta variante, deve levar em conta a cultura onde está inserida, entender os tabus alimentares, os preconceitos e/ou a exotização do consumo, a religião, a história, a realidade geográfica e sua relação com o meio. (MARQUETTO, 2005, p.4).

Para Dias (2002. p.133) "[...] a gastronomia é um meio de sociabilidade, pois dá lugar à diferença, ela não é unanimemente chata e enfadonha, ela é um lugar de confronto em que se estabelecem as mais sólidas amizades e os mais suaves laços afetivos". Em que pese os movimentos críticos de convívio, a harmonia na relação entre a cultura e a alimentação conduz a experiências inovativas com avanços na composição das cores, da textura, dos aromas e dos sabores da culinária local e podem traduzir-se como um novo espaço turístico cultural.

Fernández-Armesto (2014) refere-se à comida como algo que vai além do sustento dos seres uma vez que ela envolve questões como a sua produção, distribuição, preparação e consumo gerando ritos e magias na medida em que o ato de comer se ritualiza e se torna irracional.

Ainda que a culinária típica e local no âmbito doméstico não tenha desaparecido por completo na Região Missões, vale lembrar que, como Dória (2014) defende, há uma nova fase de vivências e interesses culinários em todo o mundo, "talvez defensiva, de celebração da culinária brasileira".

> Chefs inovadores, cada um por meio do esforço próprio de estilização, buscam situar novamente essa tradição no imaginário e nos desejos do público consumidor, ávido por novidades num momento em que a novidade somos nós mesmos. (...) os restaurantes de cozinha brasileira ou de um segmento dela, que procuram confrontar os clientes com suas memórias familiares, desde o simples arroz com feijão até coisas elaboradas e inusuais [...] (DÓRIA, p.21, 2014).

O autor ainda ressalta que, no caso da culinária do Brasil em geral, se trata de uma memória coletiva, pouco renovada no dia a dia, mas é uma estratégia a ação dos cozinheiros e donos de restaurantes remexerem o passado, a memória, possam presentificar o prazer e a satisfação de um passado encerrado.

Criar uma maneira própria consiste em trazer o "velho", de forma transformada e repaginada, para o presente e, assim, desenhar e obter uma moderna. Significa,

portanto, em identificar, selecionar e adotar de modo amplo determinados traços culturais para nova constituição. Para o autor, no caso da culinária, o processo é "extremamente atomizado" (DÓRIA, 2014).

Entretanto, mesmo que haja escasso significado para uma determinada comunidade o interesse turístico pode surgir em elementos da gastronomia, sobretudo quando isoladamente ela não desperta suficiente motivação turística, ou apresenta dificuldades de promoção e/ou comercialização. Ela pode ser integrada a rotas, roteiros e caminhos turísticos agregando valor e favorecendo os benefícios socioeconômicos (SCHLÜTER, 2003).

> O desenvolvimento do turismo gastronômico é um tema que vem sendo discutindo, há alguns anos, por diversos autores das mais variadas áreas e por vários setores da sociedade que veem na gastronomia, mais que uma necessidade fisiológica, uma sensibilidade humana. (...) A clareza sobre o que se vai comer estabelece uma relação de confiança entre a comida, aqui como representante da história e cultura local, e o consumidor final. Cascudo apud Santos (2005, p. 19) diz que comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem os preparou (PECCINI, 2013, p. 216).

Para a autora, o turismo gastronômico requer o avanço das discussões de valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar de maneira a destacar a diversidade de cada região o convertendo em atrativo turístico. O regionalismo local deve ser uma preocupação do espaço gastronômico em conjunto com a cozinha internacional e padrões de qualidade que contribuem para a diversidade e riqueza da oferta, "tendo sempre presente que a qualidade pressupõe uma mudança cultural das organizações bem como nos seus procedimentos que constituem a componente tangível da oferta" (MATTOZO, et al. 2015).

A gastronomia é coadjuvante do turismo e pode vir a ser o principal atrativo turístico uma vez que ela está sempre presente. É "fundamental divulgar a cultura local a partir de suas cozinhas para contribuir para o Turismo Gastronômico, pois a gastronomia representa uma fonte inesgotável de recursos turísticos" (PECCINI, 2013, p. 216).

Gastronomia missioneira

Conforme Marquetto et al. (2015), o cenário gastronômico do RS foi palco de carreteadas (carreteiros), charqueadas, e ainda é expressiva a produção de grãos como o arroz, a soja - trazida pelos poloneses - e o milho. A mandioca é nativa e a carne bovina e ovina foi legada pelos espanhóis nesta região.

Dória (2016), em seus estudos sobre a gastronomia missioneira, descobriu que, entre os pratos tradicionais da Região das Missões, está presente o "cuscuz missioneiro", "feito com farinha de milho cozida ao vapor, acompanha legumes ou carnes". O autor se refere aos pratos que "viajaram longas distâncias (...) exibindo uma distribuição geográfica intrigante".

> Talvez, em vez de difusão, tenhamos que explica-los como "invenções paralelas", isto é, surgidos independentes, sem qualquer forma de contato, por terem alguma estrutura ou substrato comum, como uma relação invariável

> entre o feijão e o milho, graças à presença indígena - guarani, entre nós - em grande extensão de território brasileiro.
>
> No caso do cuscuz, mais do que a farinha de milho em comum, é a "viagem" da técnica do uso do vapor o elemento desafiador. Mas podemos nos contentar com a informação de que os tropeiros, no século XIX, uniam as missões a Sorocaba, em São Paulo, e bem poderiam ter levado consigo, nas viagens, o conveniente cuscuz.

Mas a migração e/ou imigração do co0nhecimento das técnicas culinárias expandem-se e conquistam novos territórios na longa caminha história da humanidade. Igualmente, o sistema de cocção da carne assada sob o fogo de chão remete aos hábitos alimentares indígenas, sobretudo dos índios Guarani e, atualmente, a carne bovina é considerada emblemática no RS uma vez que a cultura deste sistema de cocção da carne assada se tornou o prato tradicional e foi assimilado pelos riograndenses.

Em concordância com o pesquisador, sociólogo Carlos Dória (2016), "A culinária Guarani é o inconsciente da culinária caipira e, por extensão, brasileira.". Ainda ao escrever acerca da "Culinária das missões jesuíticas" o autor apoia-se na culinária guarani que "nos legou, além da cozinha do milho, o mate e um certo modo de preparar o churrasco (...)" ela também "liga todo o Brasil interior e este com os países vizinhos, mais do que a culinária da costa, afeita à mandioca".

Mas não só o plantio de tais grãos, mas também a maneira de transformação e misturas que tornam diferente o sabor, a textura, o aroma etc. dos pratos culinários apresentados em todo o território brasileiro. Igualmente os índios legaram sistemas de plantios que evitavam sobrecarregar as riquezas da terra.

De acordo com Marquetto et al. (2015) assim como os imigrantes no RS trouxeram consigo novas técnicas culinárias, utensílios, equipamentos, grãos e animais impactando e mesclando reciprocamente com o sistema de subsistência indígena, assim como a Região das Missões foi palco desse mosaico de saberes e sabores. Em especial, nesta região se preservou e perpetuou aspectos alimentares, de hábitos e costumes que conferem singularidade gastronômica em relação a outras regiões do RS. Alguns exemplos são: prato 'trigo missioneiro' - feito com carne suína, ou de galinha. Também é feito o trigo doce para sobremesa, que foi premiado em concurso na região; o carreteiro e o pastel de charque, o qual é pouco conhecido, entre tantos mais que serão lembrados a seguir.

De maneira geral, as agroindústrias oferecem produções locais como conservas de hortaliças (chucrute - feito de repolho), compotas de frutas da estação, geleias e *chimias* à base da casca de laranja azeda, jaracatiá, figo, pêssego, moranguinho, galinha da colônia, butiá, pato, rapadura, vodka, cachaça, vinho bordô (em garrafas plásticas - pet e garrafão), licores de frutas, panificados (pães, cucas e bolachas, massa caseira, rosca de polvilho, etc.) e, em municípios que beiram o rio Ijuí ou o rio Uruguai, é possível encontrar pratos a base de peixes de água doce. Em Guarani das Missões e Giruá, conhecida como a "Terra do Butiá" e onde realiza-se a Festa do Butiá (presente da Rota dos Butiazais) são fabricadas compotas e sumos de butiá processados artesanalmente e semi industrial com os quais pode ser feito sorvetes, sucos, bolos e molhos ao quais podem acompanhar carne de porco, frango e pato.

Nas ‘festas de interior’ sempre há fartura de churrasco servido no ‘espeto corrido’ (oferecido individualmente com espeto de metal em alumínio ou inox), saladas verdes (alface, *radichi*, rúcula), batata-inglesa com maionese industrializada e caseira (feita com ovos da colônia e por isso ela fica colorida, mais amarelada, quase laranjada) e legumes (cenoura, couve), rabanete em conserva (vinagre, água e sal), beterraba, arroz branco com galinha – galinhada ou arroz de panelão (por vezes é galinha caipira, outras vezes é com frango industrializado) e frutas de época e nativas, polenta, carreteiro, linguiça com mandioca ou com farofa.

Para alegrar o salão de ‘festas do interior’, a comunidade enfeita as mesas com originalidade e simplicidade utilizando elementos da terra como flores de época, palha seca de milho, de trigo e/ou de arroz desidratado, frutas e folhagens. Também valorizam a exposição de equipamentos e utensílios de trabalho, sobretudo os antigos, como um tarro de carregar leite, pilão, arado, entre outros.

Para acomodar os visitantes comensais, são disponibilizadas cadeiras de madeira feitas artesanalmente com assentos tramados com fibras de folhas de bananeira, arroz, milho ou com tiras de plástico. As mesas são feitas de tábuas sobre cavaletes, ambas de madeira e cobertas com papel-manteiga ou toalha branca (ou xadrez).

Metodologia

O método utilizado para este artigo é qualitativo, exploratório e interpretativo realizado a partir de dados primários (entrevistas e ilustrações) obtidos pelo projeto de pesquisa e de imagens de sites de prefeituras municipais da Região Missões e do Governo do RS no mês de setembro de 2016. Os dados secundários são de texto de artigos do projeto e que já foram publicados bem como de revisão bibliográfica e de informações contidas na internet. Os roteiros, rotas e caminhos turísticos foram pesquisados no site da Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer do RS e blogs, no mês de outubro de 2016.

Os municípios pesquisados são constituintes da Região Missões cuja limitação geográfica e política é determinada pelo Corede Missões, ou seja, pelos municípios de Bossoroca, Caibaté, Cerro Largo, Dezesseis de Novembro, Entre-Ijuís, Eugênio de Castro, Garruchos, Giruá, Guarani das Missões, Mato Queimado, Pirapó, Porto Xavier, Rolador, Roque Gonzales, Salvador das Missões, Santo Ângelo, Santo Antônio das Missões, São Luiz Gonzaga, São Miguel das Missões, São Nicolau, São Paulo das Missões, São Pedro do Butiá, Sete de Setembro, Ubiretama, Vitória das Missões. Porém, para este artigo, o município de São Borja também foi considerado.

Considerações Finais

No artigo foram realizadas sugestões para vincular a gastronomia com os programas de turismo existentes na Região Missões todos os quais respaldados em informações bibliográficas. Foi constatado que os municípios da região resguardam informações acerca da sua gastronomia merecedoras de serem compartilhadas e integradas ao seu sistema turístico, ou seja, na estrutura hospitaleira da oferta,

inserida nas políticas de turismo, no sistema educacional e de sensibilização/treinamento dos serviços turísticos.

Nesta região há singular diversidade gastronômica a qual revela a riqueza histórica, cultural que pode adquirir valor turístico se organizada e planejada de maneira a ser ofertada aos seus turistas, principalmente os pratos culinários corriqueiramente presentes na mesa dos missioneiros e que representam sua etnicidade e sua tradição.

Sua essência está parcialmente preservada pelas práticas transformadoras que exalam flavors especiais e combinações culturais imprimindo cores, aromas, sabores e texturas reveladoras de sua histórica miscigenação étnicas, enraizada na região missioneira. Embora haja territorialidades decorrentes da colonização sul-americana, perpassa a sobreposição de modernos usos, saberes e fazeres entre as cozinhas domésticas, artesanais e industriais e que se mantêm visível, seja nas prateleiras dos armazéns e supermercados, seja sobre as mesas dos redutos domésticos, dos balcões de feiras populares ou de eventos comemorativos.

Assim, uma vez valorizada, a gastronomia pode converter-se em forte atrativo turístico e despertar nas pessoas a curiosidade em degustar e conhecer seus aspectos contextuais (processos de transformação, combinações de ingredientes, receitas, maneiras de fazer, ambiente das cozinhas, composição dos pratos, entre outros).

Oferecer aos turistas pratos regionais significa complementar o acolhimento às necessidades culturais, afetivas, de hospitalidade, alimentares e à curiosidade. É deixar se revelar é mostrar seus valores, sua história, seus hábitos e, sobretudo, é compartilhar conhecimento e experiências. É, portanto, um conjunto de características organolépticas, edafoclimáticas e sócioculturais potencialmente atrativos.

Referências

DAMIANI, Nadir L. História, gastronomia e suas representações étnicas: caso da região das Missões – RS – Brasil. IN: MARQUETTO, Rut M. Friedrich (Org.) Gastronomia tradicional: Regiões Missões e Central do RS – Brasil. V.1. Santo Ângelo: [s.n.], 2015.

DIAS, Célia M. M. (Org) et al. 2002. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Manole.

DÓRIA, Carlos A. Formação da culinária brasileira. São Paulo: Três estralas. 2014.

DÓRIA, Carlos. A culinária das missões jesuíticas. 2016. <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2016/10/a-culinaria-das-missoes-jesuiticas.html> Acessado em: dez 2016.

DÓRIA, Carlos. Limite do regionalismo culinário. 2016. Disponível em: <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2016/11/limites-do-regionalismo-culinario.html> Acessado em: dez 2016

KRIPPENDORF, Jost. 2000. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo, SP: Aleph.

MACHADO, Álvaro. Missões. Disponível em: http://www.turismo.rs.gov.br/regiao/6/missoes Acesso em: 05 out. 2016.

MARQUETTO, Rut M. Friedrich et al. Gastronomia como fator de integração social no turismo. IN: Anais do Seminário de pesquisa em turismo do Mercosul. 2005. Disponível em: < https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/83-gastronomia-como-fator.pdf > Acesso em: 15 out. 2016.

MARQUETTO, Rut M. Friedrich, et al. (Org.) Gastronomia tradicional: Regiões Missões e Central do RS – Brasil. V.1. Santo Ângelo: [s.n.], 2015.

MATTOZO, et al. Overview and comparative aspects of models of quality tourism services. IN: 8º CONTECSI - International Conference on Information Systems and Technology Management. São Paulo: USP. 2011. Disponível em: <file:///C:/Users/nti/Downloads/3203-11282-1-PB.pdf> Acesso em: 15 out. 2016.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. Revista Rosa dos Ventos. 5(2), p. 206-217, abr-jun, 2013. Disponível em: file:///C:/Users/nti/Downloads/1734-6949-2-PB.pdf Acessado em: 25 set. 2016.

PIEPER, Greice W; FREMMING, Lurdes M. S. A valorização da gastronomia com atrativo turístico sustentando e desenvolvendo a FENADI-IJUÍ. IN: Red Cidir. Disponível em: <file:///C:/Users/nti/Downloads/9.%20A%20VALORIZA%C3%87%C3%83O%20DA%20GASTRONOMIA%20COM%20ATRATIVO%20TUR%C3%8DSTICO.pdf> Acesso em: 15 out. 2016.

PINTO, Muriel. A construção da identidade missioneira no Rio Grande do Sul e as políticas culturais no sul do Brasil. 2011. Dissertação. Disponível em: <http://btd.unisc.br/Dissertacoes/MurielPinto.pdf> Acesso em: 20 ago 2015.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. 2ed. São Paulo: Aleph. (Coleção ABC do Turismo). 2003.

MEMÓRIA GUSTATIVA: COMIDA, UMA CONDUNÇÃO ATÉ UMA LEMBRANÇA QUERIDA

GUSTATIVE MEMORY: FOOD, A DRIVING TO A WISHNESS

Jamile Paes do Amaral Gularte, Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Rio Grande do Sul, Brasil.
E-mail: *mimileamaral@hotmail.com*

RESUMO: O presente texto tem como objetivo mostrar, através de uma revisão bibliográfica de artigos científicos e livros, entrevistas semi-estruturadas, a importancia das memórias gustativas e como essa sensação atua nos seres humanos. Notou-se também que a maior parte das pessoas que responderam os questionário tem memórias gustativas de sua infância, e isso pode se dar ao fato da vida contemporânea e corrida que levamos no século XI. Em contrapartida, varios movimentos, como o Comfort Food e e Slow Food, vem tomando conta de discursos dos mais renomados Cheffs de Cozinha, como Alex Atala, Rita Lobo. Observa-se também um grande número de livros lançandos recentemente voltados para ese tipo de movimento, onde cozinhar vai muito além de uma refeição rápida.
PALAVRAS-CHAVE: Memória Gustativa; Slow Food; Comfort Food; Alimentação; Gastronomia.

ABSTRACT: The present text aims to show, through a bibliographical review of scientific articles and books, semi-structured interviews, the importance of gustatory memories and how this sensation acts in humans. It was also noted that most respondents had taste memories from their childhood, and this may be due to the contemporary life and race that we carried in the eleventh century. In contrast, several movements, such as Comfort Food and Slow Food, has been taking over speeches from the most renowned Chef Cheffs, such as Alex Atala, Rita Lobo. There is also a large number of recently launched books aimed at this type of movement, where cooking goes far beyond a quick meal.
KEYWORDS: Gustatory Memory; Slow Food; Comfort Food; Feeding; Gastronomy.

Introdução

O ato de alimentar-se é vital a qualquer ser vivo e, por tal, atraiu a atenção das ciências da saúde desde muito cedo. Entretanto, somente em finais do século XX, é que as temáticas da alimentação passaram a ser tema recorrente nas pesquisas das ciências humanas. Maciel (2001:146) determina que há diferença entre alimentar-se, ação em que o homem não se difere dos outros animais; e comer, ação típica do homem que consiste em combinar ingredientes e cozinhá-los.

No livro *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*, Richard Wrangham (2010), trata de uma questão essencial para a evolução humana, porém pouco discutida: a importância do cozimento dos alimentos para o surgimento de nossa espécie. Em seu livro, Wrangham (2010) defende a ideia de que o cozimento, o controle do fogo e a ingestão de alimentos cozidos atuaram como elementos potencializadores na evolução do gênero *Homo*.

O consumo de carne até os anos de 1950 era a explicação aceita para a evolução do australopitecíneo ao *Homo erectus*. Porém, com o passar dos anos, essa explicação começou a deixar brechas, e em pouco tempo ela acabou por deixar de ser acreditada por algumas pessoas. Portanto, há muito tempo utilizamos o fogo. Em contraponto a esse fato, o fogo sempre pareceu irrelevante nas discussões sobre a evolução da anatomia humana, desde os escritos de Darwin e Wallace. Para a maior parte dos antropólogos, o cozimento parecia ter pouca importância biológica. Um século depois, Claude Lévi-Strauss (2004) fez uma análise revolucionária do cozimento, enfatizando-o como ato simbólico, que marca a diferença entre animais e

pessoas. Richard Wrangham vai além e defende o argumento de que o aumento constante dos cérebros das espécies hominídeas primitivas é explicado pelos aperfeiçoamentos das técnicas do cozimento.

É possível observar que com o passar dos anos nós aprendemos cada vez mais como preparar os alimentos. Antigamente, quase que sem querer, percebe-se que ao cozinhar os alimentos no fogo eles ficavam melhores, mas depois de algum tempo isso já não bastava mais, então, novamente, a raça humana evoluiu, e passou a usar, além do fogo, ervas e condimentos para dar gosto nos alimentos. Em uma ilha japonesa de Koshima, evidencia-se a afirmação acima. Conforme Fischler (1979, apud Maciel, 2004) uma macaca chamada Imo começou a fazer o que há muitos anos nós, seres humanos, já fazíamos. Imo começou a lavar a batata-doce antes de comê-la, tirando-lhe a lama. Aos poucos, outras fêmeas componentes do grupo a imitaram e o comportamento se generalizou.

Essa pratica é considerada por muitos como uma “pré-culinária”. Pode-se dizer que as macacas desta ilha estão passando pelo mesmo momento em que nós passamos na Idade do Fogo. Se ela viu que ao lavar a batata-doce deixava um gosto melhor no alimento, nós vimos que ao cozinhar os alimentos eles ficavam melhores.

Porém, como nós, elas não pararam por aí. Se aos poucos fomos combinando alimentos entre si, fazendo com que assim ressaltassem os sabores, as macacas começaram a lavar as batatas na água salgada. Dessa forma, elas viram que a ausência da lama e a participação da água salgada deixavam as batatas-doces melhores.

Além de aprendermos a cozinhar, também ensinamos os outros a fazer isso, fazendo com que assim, aquilo que nós aprendemos seja passado de geração para geração. As macacas desta ilha transmitiram, através do exemplo, este comportamento a seus filhotes, fazendo com que a sua técnica de lavar as batatas não seja só um ato individual, mas sim uma tradição.

Assim como as macacas da ilha de Koshima, nossas mães passam a vida toda a nos dar exemplos, sendo estes seguidos por nós. Segundo o dicionário Aurélio, a palavra tradição refere-se “ato ou efeito de transmitir ou entregar; transferência”. Podemos dizer, então, que a tradição são atos transmitidos de geração para geração, muitos dos quais ficam enraizados em nossos cérebros, fazendo com que virem memória. Podemos observar esse tipo de transferência dentro das cozinhas, onde mães e avós passam seus ensinamentos, por forma de exemplos para seus netos e filhos, fazendo com que seus pratos virem uma tradição dentro daquela família.

Será evidenciado também como que, mesmo a passos lentos, a comida deixa de ser vista apenas como um ato nutricional e passa a ser um ato social, ligado fortemente com a história de vida das pessoas. Vamos conectar a comida com a linha que Michel Onfray, segue em seu livro *A Razão Gulosa* (2006), no qual preza as sensações e, ainda mais, os prazeres que são sentidos e que dão razão a uma época, a uma vida e a uma memória. Nesta mesma linha de pensamento, podemos ainda citar a autora Lilia Covas (2007) na obra *Histórias e Receitas de uma Vida*. Em seu livro a autora descreve uma memória íntima de sua vida, na qual diz:

> "...Mamãe trabalhava muito nas lojas do meu pai. Ela mal parava em casa, mas me lembro muito bem dos pratos que ela fazia. Ás vezes os cheiros de muitas comidas nos trazem muitas recordações. Cada vez que eu como Litria[3], me lembro da minha mãe. A comida tem isso: aguça a nossa memória. É como se fosse um estopim para recordações. É viver momentos bons novamente. É ter pessoas queridas ao nosso lado outra vez" (COVAS, 2007).

Ao escrever isso, Covas (2007) pode não ter notado, mas ela define o que é a memória gustativa quando menciona que "[...] às vezes os cheiros de muitas comidas nos trazem muitas recordações", e a importância que essa tem em nossas vidas ao complementar que "é viver momentos bons novamente. É ter pessoas queridas ao nosso lado outra vez*".*

É possível constatar esse mesmo tipo de pensamento em Proust (2003):

> "...Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa ... tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em; era eu mesmo. ... De onde vinha? O que significava? Onde apreende-la? ... De ponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. Mas como?"

O fragmento do romance de Proust, *Em Busca do Tempo Perdido* (2003), revela quão poderosa é a memória gustativa, pois é capaz de ativar uma sensação que transcende o tempo no qual o indivíduo está inserido. Proust, sem entender o que estava acontecendo ao seu redor, tentava identificar o que é aquela sensação e do que ela é capaz.

Problematica e Objetivos

Na contemporaneidade as pessoas estão cada vez com mais pressa, sem tempo para preparar uma alimentação para si próprio ou para o ritual da família na cozinha e assim a alimentação acaba por ser uma refeição rápida, industrializada, solitária e sem sentimentos envolvidos. Neste mesmo contexto surgem movimentos para valorizar a volta para as cozinhas, se relacionando assim suas histórias de vida, fazendo com que o ato de comer deixe de ser apenas um ato nutricional e passe a ser um ato sentimental, cheio de histórias e temperos frescos.

Nos tempos atuais, onde a rotina acelerada acaba por condicionar uma alimentação rápida e muitas vezes fora de casa, há uma tendência que busca nesse contato com o passado o retorno às origens, que pode ser realizada de forma muito simples. É possível voltar, de fato, ao passado, nem que seja por breves momentos, para isso só é necessário voltar para as cozinhas, para o ritual da comida. As memórias gustativas são pedaços de nossas vidas que guardamos em nós mesmo, que podemos acessar com uma simples bocada.

Diante disso, este trabalho tem como objetivos identificar a importância das memórias gustativas para o portador da tal e evidenciar através destas a importância que o ato de comer tem no dia a dia das pessoas.

Revisão Bibliografica

Memória Gustativa: de que forma ela atua em nosso cérebro.

Jamie Oliver faz essa citação no seu livro *Comida Caseira* (2015), no qual traduz o que a memória gustativa faz na vida das pessoas; para o autor ela tem o poder de nos levar a um outro lugar, em um outro tempo. Somos capazes de voltar ao tempo e nos encontrarmos na cozinha das nossas avós, de nossas mães. De tão forte que pode ser essa memória gustativa, podemos sentir os cheiros e ouvir os ruídos que normalmente aconteciam naquele lugar para qual somos transportados.

> "Uma das minhas memórias mais antigas é também uma das minhas primeiras lembranças de comida caseira e ponto final. Eu tinha uns cinco anos e fora deixado com a minha irmã, Anna, para uma estada na casa dos meus avós. Eles viviam em um belo chalezinho e cozinhavam todos os dias. Por vivermos em um pub, Anna e eu não tínhamos rotinas, mas na casa da vovó e do vovô seguíamos o mesmo roteiro todo o dia, começando ás sete da manhã em ponto com o ritual do preparo do mingau. Havia sempre xícaras de chá fumegantes nos esperando na mesa, e subíamos em nossas cadeiras, os pés balançando acima do piso. Ainda me lembro do papel turquesa esquisito que cobria as paredes, das fotos clássicas da família sobre a lareira, do armário retro de bebidas de onde, por vezes, se eu tivesse muita sorte, o vovô tirava e me dava, escondido um pouquinho de vinho com gengibre. [...] Enfim, voltemos para o mingau. O mingau da vovó não se parecia com nada que eu tinha experimentado antes - pesquisando, descobri que ela seguia o método clássico escocês - e era delicioso. Foi nessa mesma época o lançamento do produto Ready Brek com a campanha genial, em que um garoto ia radiante para a escola depois de devorar uma tigela cheia. Certamente o mingau da vovó me deixava radiante - era o único" (OLIVER, 2015).

Izquierdo, em *Questões sobre a memória* (2004), afirma que "a memória é a aquisição, conservação e evocação das informações, dos fatos vividos por cada indivíduo, e que tanto a formação quanto sua extinção - os esquecimentos - estão vinculados a um sistema complexo", e ainda completa esse pensamento dizendo que "nada somos além daquilo que nos recordamos". É possível dizer que as nossas recordações formam um quebra cabeça e o resultado é aquilo que somos.

Brandão (2011) alega que "toda lembrança vive em estado latente e potencial, podendo ser chamada pelo presente em qualquer momento. Este chamado pode vir em forma de uma imagem fugidia, uma música, um sabor, um odor". Ao dizer isso o autor informa que a qualquer momento do dia, ao entrar em contato com alguma música, cheiros, ou ainda, sabores, podem nos recordar a uma lembrança. Porém, não é qualquer musica/odor/cheiro que nos faz acessar uma memória, esse contato tem que ter sido realmente forte e quanto mais sentidos envolvidos, mais chances tem que essa memória fique guardada em nosso cérebro. É por isso que a memória gustativa é tão esplendida, pois não mexe com apenas um sentindo, mas com pelo menos três, que são eles: olfativo, gustativo e a visão, podendo ainda envolver o tátil e o auditivo.

É importante para este trabalho saber como a memória gustativa ocorre em nosso cérebro. O nosso sistema de memória é composto de pelo menos, quatro

sistemas: a memória sensorial, a memória de trabalho, a memória de curto prazo e a memória de longo prazo (ASHCRAFT, 1994).

Conforme Croisile (2010), a memória sensorial é a responsável pelas nossas memórias que chegam através dos nossos cinco sentidos (memória visual, memória auditiva, memória tátil, memória olfativa e memória gustativa). A memória de trabalho encarrega-se de focalizar as informações que estão sendo utilizadas. Assim, ela é encarregada de descrever as ações do "eu", envolvendo processamento de informações no momento em que estas estão sendo percebidas (ALVARENGA, 2010). É uma memória muito rápida, pois dura segundos (IZQUIERDO, 2002). A memória de curto prazo retém informações por alguns segundos, talvez alguns minutos, para que estas sejam utilizadas, descartadas ou mesmo organizadas para serem armazenadas (DIVIDINO; FAIGLE, 2014). Já a memória de longo prazo recebe as informações da memória de curto prazo e as armazena.

Ás vezes, possuímos muitas memórias gustativas, que são de quando somos crianças ou de muito tempo atrás. Isso se explica, porque a memória de longo prazo possui capacidade ilimitada de armazenamento, e as informações ficam nela armazenadas por tempo, também, ilimitado (DIVIDINO; FAIGLE, 2014). Izquierdo (2002) chama a atenção para dois grandes grupos de memórias: o primeiro é o da memória de procedimentos, de atos motores, como: saber escrever à máquina ou saber nadar. O segundo é a memória declarativa, que é popularmente conhecida como memória. É a memória de fatos, de eventos, de sequências de fatos e eventos, de pessoas, de faces, de conceitos, de ideias, etc. (IZQUIERDO, 2002). É possível subentender que as nossas memórias gustativas fazem parte deste segundo grupo que o autor classifica como memórias declarativas.

Os livros de receitas tão populares e de tão fácil acesso podem ser uma fonte inesgotável de momentos remotos. Ao preparar uma receita familiar dificilmente o cozinheiro conseguirá reproduzir uma memória gustativa, pois certamente o familiar que costumava prepará-la usava alguns "temperos secretos" e, normalmente, a receita da infância vem carregada de sentimentos. Mas, ao refazer receitas para outras pessoas, você pode criar uma nova Memória Episódica, e assim, para sempre vai ser lembrando por aquela, ou aquelas pessoas.

Entrando pela cozinha

Segundo Rial (1988), a cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres. Ferreira e Cerqueira (2012) discorrem sobre a tradição doceira de Pelotas, Rio Grande do Sul, e expõem entrevistas realizadas com as filhas de algumas doceiras com renome desta cidade. Uma das entrevistadas, Lily Baumman, diz que:

> "[...] durante o dia havia sempre gente em casa, as clientes da mamãe. Ela as fazia entrar, sentar na cozinha e degustar algum doce e beber um café. Era assim antes, e enquanto escolhiam os doces para encomendar, essas pessoas por vezes falavam dados de suas vidas, como se fossem amigas".

Constata-se através deste relato que a cozinha da mãe de Lily servia como sua pequena indústria de doces, como seu escritório, a cadeira de uma psicóloga e como peça central de outros tantos acontecimentos daquela casa. Em várias outras casas

nota-se o mesmo, a cozinha deixa de ser apenas cozinha e passa a ser um palco para várias coisas.

Pode-se observar que mães ou avós são peças centrais das cozinhas. São elas as detentoras de um saber sobre os gostos de todos os membros da família, fazendo com que, assim, tenham certo poder na família em relação aos demais que, por alguma desventura, se aventuram em cozinhar nas suas cozinhas. A cozinha é uma peça normal em uma casa, então ela não deveria ter “dona”, mas sempre acaba que as cozinhas são territórios das avós e mães. Sendo assim, normalmente as pessoas não se referem às cozinhas como “cozinha da minha casa”, mas sim como a “cozinha da minha avó/mãe”.

Em volta da mesa

Segundo Maciel (2011), mais importante do que o que comemos é com quem comemos.

Outro aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se a *com quem* comemos, implicando em divisões por sexo, família, idade, status, etc. O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra, companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, "os que compartilham o pão". Assim, a comensalidade, o "comer juntos", é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada.

Muitas mães e avós relatam que de nada vale cozinhar só para elas mesmas e é por isso que cada vez menos se cozinha durante a semana, deixando o ato de cozinhar apenas para os domingos, dia quase que sagrados para as grandes famílias, pois é o único em que podem sentar e comer com as pessoas da sua família.

Woortmann (1986) destaca a refeição semanal citando o trabalho de Souto de Oliveira (1983) com operários do Rio de Janeiro, no qual, segundo o autor, o almoço de domingo se distinguiria do almoço dos outros dias da semana por ser um momento em que o operário pode comer “mais” - por estar associado a um dia de lazer e descanso - e comer “melhor” - pela presença de uma carne “nobre”, como o churrasco, ou um assado ao invés do cozido. Outro elemento que faz com que o almoço de domingo seja mais especial do que os dos demais dias da semana é o fato da presença do “pai da família”.

Podemos dizer, então, que os almoços de domingos são momentos de sociabilidade, porém é nesse momento que aparecem as individualidades, ou seja, o gosto que cada membro da família tem. Também é nesse momento em que a mãe/avó prepara um banquete. Vários pratos são feitos por elas, sem que ninguém peça, pondo em prova, assim, o seu “poder”, conforme já citado neste trabalho, que é o de saber o que cada pessoa da família mais gosta.

> “Foi no aprendizado do ofício de cozinheiro que entendi que precisava entender melhor a minha relação com a panela, com o fogo, com a minha praça e com a cozinha. No meu processo evolutivo, percebi que o fundamento daquela relação começava com o ingrediente e que não dava para entender

> o ingrediente sem entender o seu entorno, a natureza. Sem esquecer que a natureza tem entre seus componentes um elemento que muitas vezes é deixado de lado: o homem. Foi quando entendi isto que a minha relação com a natureza e a minha relação com as panelas começou a se aprofundar e transcender o limite da cozinha. Com o uso da cultura do Brasil, dos sabores da minha infância e vivendo o espírito de viajante que herdei de minha família, comecei a compor o meu receituário. Curioso, inquieto e interessado por cada detalhe, realizei que a cozinha é o principal elo entre a natureza e a cultura e que criatividade sem utilidade não faz sentido".

Podemos perceber um crescente e notório número de *chefs* com a mesma preocupação do Alex Atala. *Chefs* que levantam a bandeira do pequeno produtor rural, *chefs* conscientes da ideia de que é preciso dar valor às origens. Dan Barber é um *chef* americano, um ativista-chave do movimento "do campo à mesa", que defende o uso de ingredientes sazonais, de forma integral, cultivados próximos ao local de preparo e consumo. Em seu novo livro, *O Terceiro Prato* (2015), ele fala sobre esse movimento que cada vez cresce mais, no qual as pessoas não se contentam em apenas comer, elas querem estar mais bem informadas sobre aquilo que estão comendo, querem estar mais conectadas à natureza e às pessoas que cultivam a sua comida.

Metodologia

Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizada uma pesquisa através de buscas bibliográficas (sites, artigos, revistas, livros) e um levantamento de dados, que ocorreu através de trinta e seis questionários respondidos por diferentes pessoas, com intuito de conhecer suas memórias gustativas, como forma de embasar o trabalho. Essa coleta de dados se deu através de um questionário aberto enviado por e-mail para os respondentes e reenviado com suas respostas.

As pessoas que fizeram parte desta coleta de dados foram escolhidas aleatoriamente, e esses dados foram transcritos para realizar a intepretação e análise dos mesmos. Os dados foram revisados através de uma análise de conteúdo, procurando identificar através das informações empíricas cedidas pelos respondentes uma correlação entre a teoria e a realidade analisada.

Análise dos Resultados

Segundo Izquierdo (2004) "a memória é a aquisição, conservação e evocação das informações, dos fatos vividos por cada indivíduo, e que tanto a formação quanto sua extinção - os esquecimentos - estão vinculados a um sistema complexo" através dos trinta e seis questionários respondidos. Para esse trabalho podemos observar que além das memórias gustativa estarem ligadas a um sistema complexo elas também estão encaixadas em um assunto muito complexo. O indivíduo que fala sobre suas memórias não está falando apenas de um momento lembrando, ele esta falando da sua vida, de momentos com pessoas especiais, de um fragmento de sua vida que ficou para sempre lembrando em seus pensamentos.

Uma das respondentes 1, ao ser questionada sobre as suas memórias gustativas é tão explícita que nos faz "transportar" até a cozinha da sua casa com ela, vendo seu bisavô cortar as leguminosas com tanta perfeição e calma, como ela mesmo conta:

> "Lembro muito dele quando estou muito atrapalhada na cozinha nos dias de hoje, quando preparo as verduras seja ela qual for. Pois ele sempre me ajudava na parte das verduras, cortava como ninguém tudo a mão sem nenhuma ajuda de raladores, eram tão fininhas, perfeitas dava gosto de olhar. Lembro dele bem sentadinho, com aquele lindo olho azul, calmo e pacato fazendo tudo com maior carinho. Eu, às vezes, nervosa em não conseguir terminar o almoço no horário, pois tínhamos muitos funcionários e horário para servir. Mas era só olhar pra ele que me acalmava a alma... Pois ele passava isso pra mim sem me falar nada, e na correria do dia a dia, o nosso almoço sempre saia na hora certa e muito gostoso".

Podemos observar também nesse mesmo trecho, que as memórias não têm validade, elas podem perdurar no nosso cérebro por toda uma vida. Isso se explica porque as memórias gustativas estão dentro das memórias de longo prazo e essa possui capacidade ilimitada de armazenamento, e as informações ficam nela armazenadas por tempo, também, ilimitado (DIVIDINO; FAIGLE, 2014).

Quanto mais sentidos (olfativo, gustativo, visão, tátil e olfativo), envoltos em um momento, mais chances este tem de ficar gravados na nossa memória (IZQUIERDO, 2004). Por isso que normalmente quando uma pessoa remete uma memória gustativa, ela lembra do cheiro e do cenário em que ela aconteceu - não somente do cheiro. Ainda nesse mesmo pensamento podemos observar que para uma pessoa remeter uma memória gustativa ela não precisa de fato comer algo, apenas um cheiro pode dar inicio a um vídeo na cabeça do portador da memória.

Notou-se também que a maior parte das memórias gustativas dos respondentes são ligadas intimamente com sua infância. Talvez isso ocorra por causa da correria que são as vidas das pessoas no século XXI, sendo assim acabasse sempre por fazer uma refeição rápida e na rua, os "famosos" almoços de domingos em casa, cada vez mais ocorrem em restaurantes, então as crianças e jovens não tem como criar memórias gustativas envoltas com a família. Mostra-se na Tabela 1 algumas das memórias citadas nos questionários:

"Quando era criança, passava minhas férias de verão sempre na casa dela, ela morava no interior, e como geralmente todas as avós, ela sempre fazia de tudo para agradar os netos, mas uma das coisas que sempre foi destaque e é até hoje, é a cuca que ela faz, é maravilhosa, pra mim não tem outra igual. Acho que junta o amor, com a vontade, e a sabedoria de fazer, por isso que fica tão boa".	Respondente 2
"Minha vó cozinhava espinhaço de ovelha na panela de ferro, mas com um pouco de açúcar. Só de lembrar dá agua na boca. A carne ficava escura em razão do açúcar, mas ficava muito macia e suculenta. E o tutano dava um sabor especial também. Acabo lembrando de estar do lado dela na cozinha grande, só olhando ela cozinhar e tomar chimarrão juntos".	Respondente 3

“A lembrança que me vem é a de abrir a porta na casa amarela da minha avó e logo vir o cheirinho de bolo e doces e depois quando entrava na cozinha as raspinhas da massa preta dos bolos especialmente guardadas para as netas. Das muitas coisas que ela sabe fazer me marca uma muito simples e sem mistério algum, mas que, no entanto, só a feito por ela tinha valor que é a fatia de pão com margarina e mel cortado em quadradinhos. E de receita mesmo elaborada é a torta de amendoim coberta por doce de ovos moles que só de lembrar já me deu agua na boca”.	Respondente 7

Tabela 1: Memórias Relacionadas à Infância
Fonte: Elaborado pela autora com base nos questionários

Observa-se também que na maior parte dos respondentes tem suas memórias estão fortemente ligadas as suas mães e avós, elas são peças centrais quando se fala desse assunto. Segundo Romanelli (2006), isso ocorre, porque desde o nosso nascimento a alimentação está associada a um ato social, pois o nosso primeiro alimento é o leite materno e para sermos alimentados entramos em contato direto com o corpo da nossa mãe. Esse é um dos maiores motivos que ligamos a comida ao afeto e a proteção, além do fato da comida está interligada ao universo feminino.

A ligação entre o preparo da comida e a mulher como provedora dessa, segue pelo resto da nossa vida pela divisão sexual do trabalho, no qual o homem era quem colocava a comida na mesa, pois sempre teve o direito e o dever de trabalhar fora de casa. Sabemos que a mulher há pouco tempo e à passos pequenos, mas significativos vem ganhando esse direito, porém por muito tempo quem preparava a comida era a mãe.

Podemos perceber isso através do respondente número dez vai de encontro a essa ideia, que relata em sua memória de quando era criança:

> “Sim. Minha avó Eloá, lembro dos pães caseiros e biscoitos feitos por ela e pela Tia Vana, tudo era feito no fogão a lenha os pães e biscoitos iam para o forno e sempre tinha um cafezinho passado com um cheirinho maravilhoso e depois comíamos o pão quentinho com manteiga e mel”.

O respondente vinte e sete também vai de encontro com essa ideia, ao dizer que:

> “Quando penso em comida, logo me recordo da minha avó materna fazendo biscoitos para mim, inclusive deixava que eu fizesse os formatos dos biscoitos algumas vezes. Eu lembro do cheirinho de quando eles ficavam prontos, e também da pressa que tinha para come-los quentes”.

As memórias gustativas são para todos os respondentes pedaços de suas infâncias, recordados com muito carinho e afeto, todos eles deixam transparecer isso em suas respostas.

Conclusões e considerações finais

O trabalho mostrou que esta sensação que, antes não sabíamos de onde vinha e nem como atuava, é de um valor inestimável para o portador de tal, as memórias, como diz Izquierdo (2004) montam um quebra cabeça, mostrando no final aquilo que somos.

Podemos também observar que quanto mais sentidos envolvemos em um momento mais chances aquele momento tem de ser guardado em nosso cérebro, virando assim uma memória, um pedaço das nossas vidas que guardamos em nós mesmo, que podemos acessar com uma simples bocada.

A tendência atual na gastronomia mundial é a recuperação de hábitos perdidos em decorrência do acelerado estilo de vida dos tempos atuais. Tal recuperação se dá principalmente através do culto de hábitos familiares, sendo o principal deles a comida. Muitas pessoas já sabem o quão importante é cozinhar, porém não conseguem achar um tempo em suas agendas para voltar ao ritual das cozinhas todos os dias, por isso cada vez mais as novas gerações não têm os mesmos tipos de memórias que as gerações antigas.

As pessoas precisam entender que se não forem elas, ninguém mais poderá ensinar e transmitir esse tipo de memória para seus filhos, ou seja, aquela memória onde tem uma cozinha, um fogão e alguém amado por trás disso tudo. As crianças usualmente preferem *fast food* e isso não é culpa delas, porque como elas irão querer algo que nem se quer conhecem? Precisamos voltar para a tradição da mesa farta, não só de comida, como também de familiares, não só pelas novas gerações, mas também pelas antigas, pois estas se sentem valorizadas.

Nesse sentido, o movimento *Slow Food* e *Comfort Food* gradualmente ganham espaço na gastronomia atual e isso só acontece porque o ser humano vê a necessidade de voltar ao passado, observa que por vezes é muito mais gratificante dar valor ao que é nosso, e não o que vem com quilômetros na bagagem.

Nota-se que essa sensação que, antes não sabíamos de onde vinha e nem como atuava, é de um valor inestimável para o portador de tal. As memórias, como diz Izquierdo (2004), montam um quebra cabeça, mostrando no final aquilo que somos. Podemos também observar que quanto mais sentidos envolvemos em um momento mais chances aquele momento tem de ser guardado em nosso cérebro, virando assim uma memória, um pedaço das nossas vidas que guardamos em nós mesmo, que podemos acessar com uma simples bocada.

Foi observado no andamento desse trabalho que várias pessoas não dão o valor real para suas memórias gustativas, acham que essa não tem grande valor em suas vidas, quando na verdade são essas memórias que montam aquilo somos hoje em dia. Não há um volume grande de discussões a respeito desse tema na literatura, o que pode demonstrar certo desinteresse por parte dos acadêmicos em pesquisas correlatas ao supracitado.

No entanto, no decorrer da pesquisa ficou evidente a influência das memórias gustativas na formação das identidades individuais e sua relevância no caráter cultural. Os aspectos aqui apresentados poderiam ter maiores contribuições na área

gastronômica, caso houvesse a compreensão da importância das memórias gustativas e nas influências por eles exercidas.

Referências

ALVARENGA, Galeano. *A memória de trabalho.* 2014. Acessado em: 1 de maio 2016.

ASHCRAFT, M. H. *Human memory and cognition*. New York: Harper Collins, 1994. Acessado em: 1 de maio 2016.

BRANDÃO, Vera Maria Antonieta. *Memória e sensações* – realidade E ficção. São Paulo: rev.Kairós; 4(2): 197-213, dez/2001. Acessado em: 1 de maio 2016.

BARBER, Dan. *O Terceiro Prato*. Editora: Rocco, 2015. 480 p. Acessado em: 1 de maio de 2016.

COVAS, Lila. *Histórias e Receitas de uma Vida*. Brasil: Editora Global & Fundação Mario Covas, São Paulo 2007.

CROISILE, Bernard. *Como nossa memória funciona*. 2010. Acessado em: 1 de maio 2016.

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

DIVIDINO, Renata Queiroz; FAIGLE, Ariadne. *Distinções entre memória de curto prazo e memória de longo prazo*. Acessado em: 1 de maio de 2016.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara. *Mulheres e Doces:* o saber-fazer na cidade de Pelotas. São Paulo, Unesp, v.8, n.1, p.255-276, janeiro-junho, 2012. Acessado em: 26 de abril 2016.

INSTITUTO ATÁ. Disponível em: < http://www.institutoata.org.br/pt-br/index.php>. Acessado em: 06 de maio de 2016.

IZQUIERDO, Ivan. *Questões sobre memória*. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2004 a. Acessado em: 1 de maio 2016.

IZQUIERDO, Ivan. *Memória*. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002. Acessado em: 1 de maio 2016.

MACIEL, Maria. Cultura e Alimentação ou o que tem haver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001. Acessado em: 7 de abril 2016.

MENASCHE, Renata; AMON, Denise. Comida como narrativa da memória social. In: *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, jan/jun 2008.

ONFRAY, Michel. *La Raison Gourmande*: philosophie du goût. Paris: Éditions Grasse & Fasquelle, 2006.

ONFRAY, Michel. *A razão gulosa*: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

OLIVER, Jamie. *Comida Caseira*. Edição 1. Brasil: Globo Estilo Ed., 2015. 408p. Acessado em: 17 de abril 2016.

OLIVEIRA, M.; COLETA, F. A. Notas acerca da família nos estudos demográficos. *Cadernos* n. 18, maio de 1983. São Paulo, Centro de Estudos Rurais e Urbanos (CERU), 1983, p. 131-146.

PROUST, Marcel. *Em Busca do Tempo Perdido*. 1, Brasil: Zahar, 2003. p.76.

RIAL, Carmen Silvia. *Mar-de-dentro*: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Instituto de Filosofia e Ciencias Humanas, Porto Alegre, 1988.

ROMANELLI, Geraldo. *O Significado da Alimentação na Família*: Uma Visão Antropológica. Medicina (Ribeirão Preto) 2006.

WRANHAM, Richard. *Pegando Fogo* - Como Cozinhar nos Tornou Humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010. 226p.

WOORTMANN, Klass. A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino. In: *Revista de Ciências Sociais*, 29 (1), 1986, p.103-30.

BUSCA DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA DA CIDADE SÃO BORJA – SUBSÍDIO PARA FUTURO EVENTO TURÍSTICO E CULTURAL DE VALORIZAÇÃO LOCAL

SEARCH FOR THE TOWN OF SÃO BORJA'S GASTRONOMIC IDENTITY – ADDING LOCAL VALUE THROUGH SUPPORTING A FUTURE TOURISTIC AND CULTURAL EVENT

Silva, Charles Grazziotin; Instituto Federal Farroupilha – campus São Borja, IFFar-SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *charles.grazziotin@iffarroupilha.edu.br*

Coelho, Eliane Martins; Instituto Federal Farroupilha – campus São Borja, IFFar-SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *eliane.coelho@iffarroupilha.edu.br*

RESUMO: Quando determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas permanecem no grupo étnico ao longo do tempo acaba por ser criado um cenário gastronômico com certa coerência e integração, projetando a chamada cozinha típica. Assim, o presente projeto tem como principal intuito apresentar a identidade cultural gastronômica da cidade de São Borja, fronteira oeste do Estado do Rio Grande do Sul, limítrofe da República Argentina. Para tanto, foi realizada uma pesquisa que atingiu 1915 são-borjenses natos ou por adoção, moradores da cidade por no mínimo nos últimos cinco anos, com objetivo de identificar um prato que representasse a cidade e seus cidadãos. A partir das três maiores escolhas, duas apontadas pelo instrumento induzido e uma terceira fruto de livre lembrança, haveria uma competição entre três equipes multidisciplinares formadas por professores e alunos do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, avaliada por especialistas na área gastronômica do Estado do RS e representantes dos Poderes Executivo e Legislativo da cidade, quando seria eleito o prato representante da cidade. Sabedores que a gastronomia é regularmente explorada com êxito como produto ou atrativo turístico de determinada localidade, foi idealizado um festival gastronômico tendo por tema o prato eleito anteriormente. Tal evento, além de reafirmar o sentimento de pertença, identidade e valorização cultural poderia ser utilizado como fonte de retorno econômico para o município.
PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia, Identidade, Festival Gastronômico.

ABSTRACT: When certain food choices and gastronomic practices remain with the ethnic group of origin, through time, integration and cohesiveness happen creating what's called "local typical cuisine". This Project's goal is to search and present a part of the Town of São Borja'cultural identity through gastronomy. Our research has reached 1915 people born in São Borja or living in the town for a minimum of 5 years with the goal of identifying a typical meal that would represent the town and its citizens. From the three main choices – 2 of them suggested by the researchers and 1 suggested by the population – we planned a competition among 3 multidisciplinary teams of students and faculty from the Instituto Federal Faroupilha – Campus São Borja. The meals would be then, judged by experts in Gastronomia "Gaucha" and representatives of the town's government (both executive and legislative). The winner would be elected as the "typical local meal ". As gastronomy is frequently seen as a local product or even a place's attraction we planned a gastronomic festival with the chosen typical meal as the festival's theme. This event would aim to reafirm the cultural identity and add cultural value to the town, at the same time encouraging local economy growth in São Borja.
KEY WORDS: Gastronomy, Identity, Gastronomic Festival.

Introdução

A gastronomia é cada vez mais, uma fonte de conhecer a cultura de um povo. Quando determinamos hábitos alimentares e práticas gastronômicas permanecem no grupo étnico, com o passar do tempo acaba por ser criado um cenário gastronômico com certa coerência e integração, projetando o que se chama de cozinha típica. Então, a gastronomia tem se tornado uma opção de atrativo turístico cultural de determinados

destinos desenvolvendo significativamente a atividade turística, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os modos de prepara-los identificam, expressam e reforçam o sentimento de identidade de uma comunidade.

A cultura é hoje considerada elemento estratégico da chamada nova economia, que se baseia na informação, na criatividade e no conhecimento. A economia da cultura não pode mais ser desconsiderada pelas políticas governamentais, não só pelo que representa no fomento ao próprio setor, mas também pela inserção como elemento basilar do desenvolvimento econômico geral.

Compreende-se como benefícios à sociedade o resgate histórico de pratos que possam ser típicos da cidade há muitos anos, mas que talvez nunca tenham sido notados, assim, o evento visará levar o conhecimento a esta população, sabendo que será gratificante para a sociedade que estará agregando maiores conhecimentos sobre sua cultura, levando em consideração também o reconhecimento de outras regiões mediante a nossa tradição e nossos costumes.

Diante da precariedade da cidade de São Borja em relação a investimentos na área do turismo gastronômico, é imprescindível buscar parceria de instituições, entidades e da comunidade para a realização do evento, buscando o sentimento de pertencimento cultural, na seleção do prato que identifique o município, levando em conta que a divulgação do evento será essencial para que se obtenha êxito no mesmo.

Portanto, aproveitar o que esta cidade tem a oferecer à comunidade local, extensiva à regional, e possivelmente atravessar a fronteira lindeira, valorizando a gastronomia típica por meio de uma festa gastronômica.

Problematização e objetivos da pesquisa

O estudo busca conhecer e apresentar a identidade da gastronomia gaúcha, da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, tendo por foco o município de São Borja.

A busca dos elementos característicos e diferenciais de cada cultura aparece como uma necessidade de mercado, a cultura autóctone é a matéria prima para a criação de um produto turístico comercializável e competitivo internacionalmente.

Identidade é uma representação, uma construção com base histórica e cultural de identificação individual ou coletiva. Segundo Hall (2005), a identidade é um sentimento de afinidade que o ser humano tem com um determinado grupo social, ou seja, identidade é um processo de identificação.

Na visão de Martins (2005), identidade está relacionada ao sentimento de pertencer que as pessoas trazem enquanto seres simbólicos que são. Todo grupo necessita de uma cultura que o sustente para poder existir, vivenciada no sentido comum e repassada através da comunicação, para manter o sentido de pertencimento entre seus integrantes.

A identidade cultural gastronômica pode representar uma forma de identificação de um local e população, além de se estabelecer como um atrativo cultural e, dessa forma, incentivar o desenvolvimento do turismo local, identificando na área de eventos

uma oportunidade de valorização, exploração e expansão da cidade de São Borja, influenciando em seus aspectos econômico e social de forma positiva.

Metodologia

A metodologia usada para nortear as ações do trabalho dá-se através de pesquisa, quantitativa e experimental. Pesquisa pode ser definida como um procedimento formal, com método de pensamento reflexivo que requer um tratamento científico e se constitui no caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais (EGG, 1978 *apud*: LAKATOS, 2013).

Pesquisa significa muito mais que apenas procurar a verdade: É encontrar respostas para questões propostas utilizando métodos científicos. Especialmente é "um procedimento reflexivo sistemático, controlado e critico, que permite descobrir novos fatos ou dados, relações ou leis, em qualquer campo de conhecimento".

A proposta de pesquisa aqui exposta tem como instrumento consultivo o formulário, que conforme Lakatos (2013), que se caracteriza como uma ferramenta de coleta de dados constituída por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito e com a presença do pesquisador e/ou coletor dos dados.

Para fazer uma consulta pública à comunidade são-borjense, de forma correta e concisa, a equipe de pesquisa determinou que inicialmente aconteceria a aplicação de um instrumente teste. Este foi aplicado a pessoas de diferentes bairros da cidade de São Borja, em um evento de cunho gastronômico chamado "Linguiçaço", competição interna do Piquete de Tradições Gaúchas Sorro Manso - São Borja/RS, cujo foco é o de elaboração e competição entre grupos em busca da melhor linguiça. Neste evento foram aplicados 20 formulários teste, para avaliar se as questões teriam aceitabilidade e entendimento do público, bem como e confiabilidade nas respostas.

Após análise do grupo de pesquisa foram feitas as correções pertinentes de ordem técnica e adaptações necessárias pelo profissional estatístico, o que resultou em outro formulário, chamado definitivo, o qual foi aplicado à população são-borjense, resultando 1915 (um mil novecentos e quinze) materiais coletados. Esse formulário apresenta três partes, sendo a primeira a identificação do indivíduo pesquisado, porém mantendo o anonimato, a segunda parte uma questão de resposta fechada e a última parte dispõe nove opções fechadas de escolha direcionada do prato ou preparo que representa os hábitos alimentares dos cidadãos, e uma opção aberta possibilitando ao entrevistado que preencha este campo com o alimento que acredita ser melhor que as opções sugeridas. Após a aplicação do formulário, este foi avaliado e os resultados tabulados.

Para fins de concentração de dados, respeitando as representatividades específicas de todas as micro comunidades, será aplicado em todos os bairros da cidade, incluindo área urbana e rural: Centro, Passo, Tiro, Jardim Primavera, Florêncio Aquino Guimarães, Itacherê, Maria do Carmo, Vila Cabeleira, Betim, José Pereira Alvarez, Paraboi, São João Batista, Pirahy, Boa Vista, Leonel Brizola e distritos de Inhu-Porã, Vila Brittes, Rincão de Santana, Timbaúva, Rincão do Meio e Menegusso.

O estudo com relação ao histórico do prato foi realizado através pesquisas bibliográficas. Com vistas ao conhecimento se o prato eleito tem origem são-borjense, de que formas podem ser realizadas e se teriam aceitação da comunidade.

A comissão organizadora do evento gastronômico proposto será composta por integrantes do grupo de pesquisa juntamente com representantes da direção geral do IF Farroupilha - SB, representantes do GT de Gastronomia, alunos dos cursos técnicos em Eventos e em Cozinha, além de acadêmicos dos cursos superiores de tecnologia em Gestão de Turismo e de Gastronomia. Para auxílio na elaboração dos pratos, cada equipe contará com um professor de história, para que os pratos não fujam do contexto histórico e um professor da área da cozinha para que os alunos tenham auxílio de um conhecedor das técnicas culinárias.

Os três pratos mais votados serão estudados por grupos compostos por alunos do Curso Técnico em Cozinha e do curso Superior de Gastronomia, que defenderão os aspectos: etnográficos, contexto histórico, sabor, técnicas de preparo e apresentação empratada. A Mostra Gastronômica contará com um júri especializado composto por autoridades locais, representantes do Grupo de Trabalho de Gastronomia do Estado do Rio Grande do Sul e professores da área para a escolha, um destes que será o prato divulgador.

Após a escolha do prato identitário são-borjense, será feita a montagem de um Festival Gastronômico, com vistas à divulgação do prato típico em cunho regional, até mesmo estadual, promovendo a inserção do município no circuito turístico gastronômico do Estado. Efetivamente um evento de grande porte para a cidade.

Referencial teórico

TURISMO, PATRIMÔNIO CULTURAL E GASTRONOMIA

O turismo é um fenômeno social complexo, de caráter humano, envolvendo a mútua relação entre produção e serviços em uma localidade, visando o seu desenvolvimento (econômico e social), a preservação ambiental, o prazer e a auto realização dos envolvidos.

É uma atividade dinâmica que envolve deslocamento, alojamento, alimentação, aspectos culturais, paisagens, hospitalidade, trocas (econômicas, socais e culturais) entre os envolvidos, oportunizando aos visitantes momentos de informação, lazer e entretenimento.

Dentre as possibilidades de ações de desenvolvimento turístico de uma localidade está a exploração dos atrativos culturais, que podem ser entendidos como ações humanas que geram produtos materiais e imateriais, que distinguem os povos entre si e, por isso, se tornam atraentes.

Segundo Aguirre, apud Martins (2005), a patrimonialização é uma tomada de consciência social de um grupo com referência a algumas manifestações culturais próprias. O patrimônio é um bem, algo com valor agregado que se torna importante para uma sociedade e pode ser identificado como natural, histórico ou cultural, sendo este último de forma material e imaterial.

A busca dos elementos característicos e diferenciais de cada cultura aparece como uma necessidade de mercado, a cultura autóctone é a matéria prima para a criação de um produto turístico comercializável e competitivo internacionalmente.

De maneira geral, as diferentes formas de manifestação da cultura são constituídas a partir da convivência em sociedade, e a valorização e reconhecimento destas expressões estabelecem os patrimônios, que se constituem na materialização das tradições, costumes, modo de viver, através de expressões artísticas, religiosas, comportamentais, gastronômicas, entre outros. Antonini e Santos (2004) indicam a gastronomia como um produto agregado ao turismo cultural local, sendo uma importante representação da cultura popular, sendo assim, a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados.

Conforme Martins (2003, p. 45), “a ideia de patrimônio cultural abarca todos os aspectos da atividade humana e conduz a uma revalorização do natural e do meio ambiente como algo relacionado com o homem e manipulado por ele”. Desta forma, cada grupo social desenvolve sua própria cultura e institui seus patrimônios, que são revelados de forma material e imaterial, através de experiências e vivências, e passados de uma geração a outra de diferentes formas.

A gastronomia como um produto, ou mesmo atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada local ou região (FURTADO, 2004). Dentre as opções está o turismo cultural, que compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (BRASIL, 2006).

Resultados e discussões

Foram aplicados 1915 questionários, que permitiram as seguintes conclusões:

Tipo de resposta:

Na pesquisa indutória dentre as 10 opções de comida a ser marcada pode-se concluir que: o peixe frito obteve 611 votos, bolachão 317 votos, linguiça 245 votos, charque 224 votos, ensopado de mandioca 194 votos, espinhaço de ovelha 82 votos, feijão mexido 22 votos, cola-gaita 19 votos, miúdos “churias” 11 votos. Na pesquisa aberta 24 votos foram respondidos com opções em diversos pratos e percebe-se o destaque no arroz com 19 votos e no churrasco com 75 votos. Observa-se que 31 pessoas não responderam quanto ao tipo de comida e 41 pessoas marcaram mais de uma opção. A seguir o gráfico com o que foi respondido corretamente:

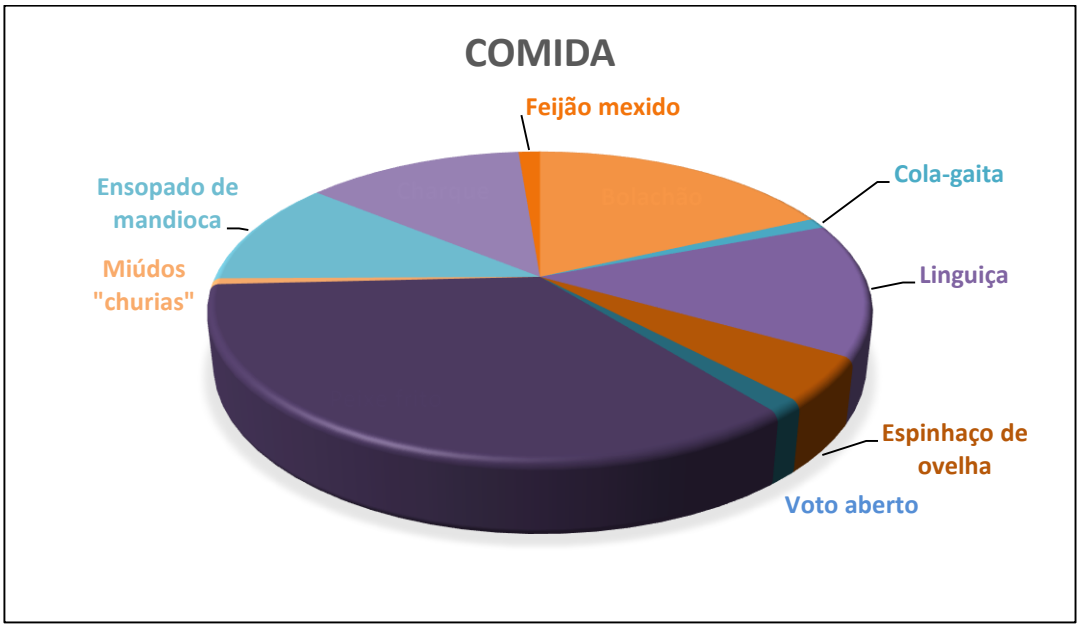


Figura 1: Escolha da comida que representa a cidade.
Fonte: Autores.

Cursos:

Entre os alunos que participaram para entrevistar os são-borjenses, identifica-se que 922 formulários foram aplicados por alunos do curso Técnico em Cozinha, 454 formulários oriundos de alunos do curso Técnico em Eventos, 351 formulários resultaram do trabalho de alunos do curso Tecnológico de Gestão de Turismo e 118 formulários foram aplicados por alunos do curso técnico em hospedagem.

Sexo do entrevistado:

Dos entrevistados, observa-se a maioria no sexo feminino com 1100 pessoas e 744 do sexo masculino. Houve 4 situações que as pessoas marcaram os dois sexos e 67 entrevistados não marcaram o sexo.

Bairro em que o entrevistado reside:

Referente ao bairro em que o entrevistado reside, vê-se a grande maioria no bairro do Passo com 423 pessoas, no Centro com 375 pessoas, no Tiro com 344 pessoas, na Bettim com 174 pessoas, na Pirahy com 148 pessoas, no Paraboi com 113 pessoas, no Itacherê com 107 pessoas, no José Pereira de Alvarez com 74 pessoas, no Maria do Carmo com 72 pessoas, no Florêncio Aquino Guimarães com 11 pessoas, no interior da cidade com 68 pessoas. Observou-se que 6 pessoas não responderam em que bairro reside.

Percebe-se o grande número de votos nos bairros do Passo, Tiro e Centro. Isso acontece porque o bairro do Tiro é o maior bairro em extensão na cidade, composto por inúmeras vilas; o bairro do Passo é o maior em população; já o bairro do Centro, muitas pessoas identificam-se moradoras erroneamente.

Faixa etária do entrevistado:

Neste caso, foram utilizadas quatro opções de margem de faixa etária. Da faixa de 18 a 29 anos obteve-se 539 respostas, de 30 a 39 anos foram 423 pessoas, de 40 a 49 anos houve a participação de 403 pessoas, acima de 50 anos foram 492 pessoas. Contudo, observa-se que 46 pessoas eram menores de idade e, 12 pessoas não indicaram sua idade.

Conforme metodologia definida pelo grupo de pesquisa, somente três opções das questões fechadas de múltipla escolha seriam consideradas, sendo que o quarto prato selecionado seria a alternativa mais repetida da opção “outro”. Conforme exposto na figura 1, os pratos mais votados pela opção fechada foram o peixe frito, seguido do bolachão e da linguiça. Já na opção “outro” que se considera que sejam os pratos que os entrevistados resgatam em suas memórias alimentos que costumavam comer, o prato escolhido foi, o churrasco, sendo várias vezes indicado os assados de peito bovino.

A próxima etapa, de confronto entre os três pratos, atividade interna do Instituto Federal Farroupilha, com o envolvimento do todo o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, não pode ser realizada em virtude da falta de verba alegada pela Direção Geral do Campus.

Considerações Finais

Primeiro dos Sete Povos das Missões e Terra dos Presidentes, São Borja é uma das cidades mais importantes da histórica política brasileira. Hoje, o município destaca-se como um novo polo de oportunidades e nas rotas comerciais do Mercosul e no turismo (PREFEITURA DE SÃO BORJA, 2015).

A cidade promove pequeno número de eventos de grande porte, os maiores exemplos deste vulto são a Fenaoeste, feira agropecuária, agroindustrial e comercial da cidade que ocorre anualmente no Parque de Exposições General Serafim Dornelles Vargas, no mês outubro; o Carnaval, que acontece em vários pontos da cidade com programações de rua, no Cais do Porto, nos clubes, e que atrai visitantes e são-borjenses moradores de outras localidades; o Moto Encontro que reúne de 600 à 1000 motociclistas na cidade anualmente; o Rodeio do Mercosul um dos maiores rodeios de destreza crioula do país atraindo o público brasileiro, uruguaio e argentino, que infelizmente teve sua última edição no ano de 2001; Penca do Arroz, a maior corrida equestre em cancha reta da América do Sul, com premiação milionária, porém direcionada a público específico. Há também algumas feiras e exposições durante o ano, e eventos menores como, Festival de Bandas Escolares e o Festival de Músicas de Carnaval, contudo não se destacam quanto ao público visitante.

A cidade tem muito a desenvolver, observando as vantagens e importância que os grandes eventos causam em pequenas comunidades, como a de São Borja. Tendo em vista que, não há nenhum prato reconhecido pelos habitantes são-borjenses e, observando os resultados positivos a exemplo da Festa da Uva, na cidade de Caxias do Sul/RS, cujas ações têm sido consideradas de sucesso para alavancar o desenvolvimento no município. A Festa da Uva está na 30ª edição e 24ª Feira Agroindustrial, unida ao evento, contemplando mais de 820 mil pessoas, entre turistas e comunidade local em seu evento (PIONEIRO, FESTA NACIONAL DA UVA, 2015).

O presidente da Festa da Uva 2014, divulgou o balanço final da 30ª edição, apontando o público de 918.565 pessoas, superando em 14,06% a edição anterior, e o lucro de R$ 2,7 milhões. A bilheteria teve um crescimento de 52,51%, sendo que a venda de ingressos antecipados a maior responsável pelos números recordes. 55 mil pessoas compraram tickets antecipadamente (PIONEIRO, 2015).

Conforme uma pesquisa realizada pela Universidade de Caxias do Sul (UCS), o índice de aprovação dos visitantes foi de 97%. Na pesquisa foram entrevistadas 1.215 pessoas, durante desfiles e também nos expositores. O estudo apontou que 91,7% das pessoas que visitaram o evento são do Rio Grande do Sul, sendo que 51,6% eram de Caxias do Sul. Mais de 150 cidades estiveram presentes (PIONEIRO, 2015).

Tomando como referência a experiência do município de Caxias do Sul, pensou-se em realizar em São Borja um evento que pudesse chamar a atenção das pessoas para a cidade, resgatando a vivacidade do local e de seus moradores.

É importante destacar que embora a instituição fomentadora do projeto não tivesse verba para a realização de seu evento para o concurso gastronômico, os trabalhos continuaram. Durante o período de vigência do projeto, este foi apresentado em diversos eventos locais ou regionais nos quais o estudo foi apresentado. Seminário de cultura e memória na Câmara Municipal de Vereadores de São Borja; Loja maçônica Luz Invisível; 15ª Mostra de Pesquisa, Ensino e Extensão do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Campus Porto Alegre; Semana Tecnológica - IFFarroupilha SB; V Mostra de Educação Profissional e Tecnológica - IFFarroupilha Santo Augusto; 1º Encontro Missioneiro de Estudos Interdisciplinares em Cultura - Unipampa São Borja; Semana Tecnologica - IFFarroupilha SB e VI Mostra de Educação Profissional e Tecnológica - IFFarroupilha SB.

Durante a realização da Fenoeste, feira agropecuária realizada no parque de exposições Serafim Donelles Vargas, na cidade de São Borja, foram confeccionados vários sabores de linguiças, onde serviu-se no coquetel de abertura da feira oferecido pelo Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja. As linguiças foram servidas de diversas formas de cocção, fritas, assadas e cozidas, onde os convidados experimentavam e após votavam na que mais lhes agradasse ao paladar.

Todas estas ações foram desenvolvidas com o objetivo de incentivar e implementar mais um atrativo turístico para a cidade de São Borja, pois os eventos representam uma alternativa econômica real ao local, ao mesmo tempo que promove o destino, instigando a visitação em outros períodos do ano. A proposta do festival é tornar o mesmo um evento anual na cidade, movimentando, assim, o turismo e a economia.

Referências

ANTONINI, Bianca Oliveira; SANTOS, Roselys I. C. La gastronomia típica de la isla de Santa Catarina – Brasil, Su identidad como atractivo para el turismo cultural. In: *Gastronomia Típica: Estudios y Perspectivas en Turismo*, 2004. Disponível em: < http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/v13n1y2a06.pdf>. Acesso em: agosto de 2015.

BARRETTO, Margarita. Turismo e Legado Cultural. Campinas, SP: Papirus, 1996.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Segmentação do Turismo*: Marcos Conceituais. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

COOPER, Chris; FLETCHER, John. *Turismo*: Princípios e Prática. São Paulo: 1997.

FUNARI, Pedro P.; PINSKY, Jaime (Orgs.). *Turismo e Patrimônio Cultural*. São Paulo: Contexto, 2003.

FURTADO, Fábio Luiz. *A gastronomia como produto turístico*. Revista Turismo, 2004. Disponível em: <http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>. Acesso em: outubro de 2015.

HALL, Stuart. *A Identidade Cultural na Pós Modernidade.* Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Mariana de Andrade. *Técnicas de pesquisa.* 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2013.

MARTINS, Clerton. *Turismo, Cultura e Identidade*. São Paulo: Roca, 2003.

PIONEIRO, Jornal. *Festa da Uva de Caxias tem lucro operacional de mais de R$ 2,7 milhões*. Disponível em:<http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/cidades/noticia/2014/04/festa-da-uva-de-caxias-tem-lucro-operacional-de-mais-de-r-2-7-milhoes-4462407.html>. Acesso em: novembro de 2015.

PREFEITURA de São Borja. *História.* Disponível em: <http://www.saoborja.rs.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=1329"Itemid=1329>. Acesso em: outubro de 2015.

SANTA MARIA, Caroline Santos. *Busca da Identidade gastronômica da Cidade de São Borja* – Subsídio para Futuro Evento Cultural. Trabalho de Conclusão do Curso Técnico em Eventos do IF Farroupilha. São Borja, 2015.

SCHLUTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

APÊNDICE

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA

Projeto de Pesquisa: Busca da Identidade Gastronômica da Cidade de São Borja – Subsídio para Futuro Evento de Valorização Local.

Este projeto pretende consultar a população São-borjense, nata ou por adoção, do prato ou insumo que caracterize esta comunidade. Tem por objetivo futuro, após dada esta escolha, a realização de Festival Gastronômico público, onde o município será enaltecido. Agradecemos a sua participação.

Dados de Identificação:

Bairro onde você reside: _____.

Idade: _____ anos. Sexo: (___) Masculino (___) Feminino.

Natural de São Borja (___) Sim; (___) Não.

A quanto tempo você vive em São Borja? _____ anos.

2. Você acredita que São Borja possua uma comida que a represente?
(___) Não (___) Sim

3. Em sua opinião, qual destes alimentos melhor identifica São Borja? Assinale apenas uma opção:
(___) Charque; (___) Feijão Mexido; (___) Peixe Frito; (___) Ensopado de mandioca;

(___) Linguiça; (___) Espinhaço de ovelha; (___) Bolachão; (___) Miúdos (“churias”);

(___) Cola-gaita (pirão de ovelha); (___) Outros: _____.

Área do Entrevistador

Entrevista realizada por: _____.

Curso: _____. Turma: _____.

Data:____/____/2014.

Local de entrevista: _____.

São Borja, 2014.

GT2) Gastronomia e qualidade alimentar.

O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL NA MICRO CERVEJARIA HETTWER BIER

BEER PRODUCTION PROCESS IN ARTISAN MICROBREWERY HETTWER BIER

Sérgio Schons, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI, RS, Brasil. E-mail: *sergioschons@ig.com.br*

Taísa Schefer Roveda, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI, RS, Brasil. E-mail: *admtaisasr@hotmail.com*

Vanusa Andrea Casarin, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI, RS, Brasil. E-mail: *vanusa.casarin@gmail.com*

Cláudia Luisa Hahn, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI, RS, Brasil. E-mail: *clauhahn@yahoo.com*

RESUMO: O Brasil é o maior produtor de cerveja da América Latina, e um dos principais produtores mundiais da bebida. No mundo e não diferente no Brasil, a produção se concentrou e através de micro cervejarias tem absorvido parte importante do mercado, especialmente na produção das cervejas especiais, também conhecidas como cervejas *gourmet,* de preço e qualidade superior e mercado crescente no Brasil. Em concordância com o mercado internacional de cervejas, o Brasil através de nova instrução normativa procura flexibilizar o processo produtivo, com inclusão de novos adjuvantes e estabelecendo novos limites nas quantidades máximas de matérias-primas o que permitirá a criação de novas receitas de cerveja. Com o objetivo de descrever o processo produtivo de uma micro cervejaria, foram realizadas visitas a empresa Hettwer Bier localizada na região noroeste do Rio Grande do Sul, na cidade de Três de Maio. Para melhor compreensão da atividade, foi pesquisada literatura pertinente focada a aspectos do comportamento do mercado, legislação vigente e a cultura da cerveja no Brasil. A metodologia utilizada foi de pesquisa bibliográfica, documental, pesquisa in loco, pesquisa de campo e estudo de caso. O artigo se justifica em razão da importância financeira do mercado e para o entendimento das frentes de concorrência dos pequenos empreendedores para com as gigantes no setor.

PALAVRAS-CHAVE: Cerveja, Empreendorismo, Produção.

ABSTRACT: Brazil is the largest beer producer in Latin America, and one of the world's major producers of beverage. In the world and not different in Brazil producing concentrated and through micro breweries has absorbed important part of the market, especially in the production of specialty beers , also known as gourmet beers,price and superior quality and growing market in Brazil . In compliance with the international beer market in Brazil through new normative instruction seeks flexible production process, with inclusion of new adjuvants and setting new limits on the maximum quantities of raw materials which will allow the creation of new beer recipes. Aiming to describe the production process of a micro brewery, the company visits Hettwer Bier located in the northwestern region of Rio Grande do Sul, in the town of Três de Maio were performed. To better understand the activity, was investigated literature focused on aspects of market behavior, legislation and culture of beer in Brazil. The article is justified on grounds of financial importance of the market and understanding the fronts of competition for small entrepreneurs with the giants in the industry.
KEYWORDS: Beer, Entrepreneurship, Production.

Introdução

A cerveja se trata de uma bebida de baixo teor alcoólico composta por água, lúpulo, levedura e outros cereais. Segundo Morado (2009), sua origem exata é desconhecida, muitos acreditam que ela tenha nascido no Oriente Médio ou Egito, pelo fato de arqueólogos do século XIX terem encontrado em meio a tumbas de faraós, vasos com resquícios de cevada.

Em razão das diversas possibilidades de uso de cereais como trigo, milho, arroz, e cevada na composição, o condicionante clima favorece quando se trata de popularização. Com isto, a popularização da cerveja foi rápida e em todos os continentes.

Até a Idade Média a produção de cerveja era uma atividade exclusivamente caseira, de responsabilidade das esposas e para consumo doméstico, pois fazia parte da dieta da família, principalmente em virtude de seu baixo custo (como já mencionado a composição da produção não dependia de uma única fonte cereal).

Morado (2009), afirma que as primeiras iniciativas de produção em grande escala, aconteceram nos mosteiros na Europa Ocidental a partir do século VI. Em uma época de civilização iletrada, os mosteiros eram locais de conhecimento e de desenvolvimento de técnicas para as mais diversas áreas. Diante disso, os religiosos por diferirem do resto do povo, tornaram-se de fato os primeiros pesquisadores sobre cerveja, tendo aprimorado seu método de fabricação e introduzido a conservação a frio da bebida.

Ainda segundo o autor, o “boom cervejeiro” se deu no século XIX, com a descoberta da fórmula da fermentação, o que proporcionou a diversificação da bebida, da pasteurização que permitiu um acréscimo significativo no período de estocagem, além de outras inovações trazidas com a Revolução Industrial, como a máquina a vapor, o sistema de refrigeração e nos meios de transporte, fazendo com que a produção atingisse a escala industrial.

Diante desse contexto, o objetivo deste trablho é descrever o processo produtivo de uma micro cervejaria, onde foram realizadas visitas a empresa Hettwer Bier localizada na região noroeste do Rio Grande do Sul, na cidade de Três de Maio.

Referencial Teórico

Empreendedorismo

Sabe-se que hoje o empreendedorismo está aumentando em diversos ramos de negócios, tanto serviços como produtos. O empreendedor entende que o sucesso de seu negócio está intimamente relacionado a compreender os nichos de mercado e atender aos anseios destes por meio de produtos e serviços diferenciados.

O Brasil hoje é um dos países considerados pioneiros em empreendedorismo, onde se tem mais oportunidades em ter o seu próprio negócio. Dolabela (2008), afirma que em virtude das contribuições de estudiosos de diferentes áreas do conhecimento, há muitas definições do termo empreendedorismo, já que os diferentes especialistas utilizam os princípios de suas próprias áreas de interesse para construir o conceito.

Para Carmo (2011), o empreendedorismo é considerado um elemento que impulsiona a economia de qualquer país. É pela iniciativa de indivíduos empreendedores na sociedade que a economia se estrutura, cresce e se consolida, criando riquezas e gerando empregos. O empreendedor deveria ser, por todos os aspectos, o centro de atenção das instituições de uma sociedade.

Degen (1989) cita que o economista Joseph A. Schumpeter descreveu a contribuição dos empreendedores na formação do país como o processo de "destruição criativa" que representa o "impulso fundamental que aciona e mantém em marcha o motor capitalista".

Buscando ainda as raízes do empreendedorismo, Dornelas (2001) faz um resgate histórico e identifica que a primeira definição de empreendedorismo é creditada a Marco Polo, sendo o empreendedor aquele que assume os riscos de forma ativa, físicos e emocionais, e o capitalista assume os riscos de forma passiva. Na Idade Média, o empreendedor deixa de assumir riscos e passa a gerenciar grandes projetos de produção, principalmente com financiamento governamental. E no século XVII, surge a relação entre assumir riscos e o empreendedorismo, bem como a criação do próprio termo empreendedorismo que diferencia o fornecedor do capital, capitalista, daquele que assume riscos, empreendedor. Mas somente no século XVIII, que capitalista e empreendedor foram completamente diferenciados, certamente em função do início da industrialização.

Segundo Carmo (2011), os empreendedores utilizam seu capital intelectual para criar valor para a sociedade, gerando empregos, dinamizando a economia, inovando e usando a criatividade na busca de soluções para melhorar a vida das pessoas.

Empreendedorismo no Brasil

O surgimento dos primeiros empreendedores no Brasil, foi devido a abertura maior da economia na década de 1990. Com isso, esses novos empreendedores não detinham conhecimentos suficientes para administrar seus negócios. Foi a partir desse surgimento do pequeno empreendedor que o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) começou a dar um suporte técnico para esses novos empreendimentos.

Além do SEBRAE, também existem outros programas que auxiliam o empreendedor, tais como Softex e GENESIS (Geração de Novas Empresas de Software, Informação e Serviço) que foi criado para apoiar as empresas de informática que exportavam *software*. E também, foi por meio desse programa que o plano de negócios ou *business plan* começou a se popularizar no Brasil. Tem-se também, o programa Brasil Empreendedor, do governo federal, que visa a melhor capacitação do profissional empreendedor.

Apesar do pouco tempo, o Brasil apresenta ações que visam desenvolver um dos maiores programas de ensino de empreendedorismo e potencializa o país perante o mundo nesse milênio. Dornelas (2001) cita alguns exemplos:

- Os programas SOFTEX e GENESIS (Geração de Novas Empresas de Software, Informação e Serviço), que apoiam atividades de empreendedorismo em

software, estimulando o ensino da disciplina em universidades e a geração de novas empresas de software (*start-ups*);

- Ações voltadas à capacitação do empreendedor, como os programas EMPRETEC, Jovem Empreendedor do SEBRAE e o Brasil Empreendedor, do Governo Federal;

- Diversos cursos e programas sendo criados nas universidades brasileiras para o ensino do empreendedorismo. É o caso de Santa Catarina, com programa Engenheiro Empreendedor, que capacita alunos de graduação em engenharia de todo o país. Destaca-se também o programa REUNE, da CNI (Confederação Nacional das Indústrias), de difusão do empreendedorismo nas escolas de ensino superior do país;

- Uso de empresas de Internet motivando o surgimento de entidades de apoio aos empreendedores das "ponto.com", com cursos, palestras e prêmios aos melhores planos de negócios de empresas *Start-ups* de *Internet*, desenvolvidos por jovens empreendedores.

- Crescimento de incubadoras de empresas.

Assim, pode-se perceber que o empreendedorismo veio para auxiliar a renda de muitas famílias e também por não terem opção de trabalho digno. E que sem a ajuda de entidades de apoio, muitos empreendedores não teriam seu negócio e também não estariam ajudando famílias em todo o país. Por isso, que o Brasil é considerado um celeiro de novos empreendedores a cada ano que passa.

Cerveja e sua História

Segundo Reichholf (2008), os primeiros campos de cultura de cereais surgiram na Ásia Ocidental por volta do ano 9000 a.C. Os agricultores colhiam os grãos e os transformavam em farinhas, daí a lenda de que o que fixou o homem foi a necessidade de produzir pão e cerveja. Existe uma relação direta entre pão e cerveja, pois ambos são feitos de grãos (cevada, trigo, arroz, aveia), água e fermento e apresentam o mesmo valor nutricional. Assim como o pão, a cerveja alimenta e já foi chamada de pão líquido.

Ainda segundo Reichholf (2008) é de 3400 a.C o mais antigo registro sobre a produção de dois tipos distintos da bebida, a cerveja dos notáveis e a cerveja de tebas. Porém o primeiro grande produtor de cerveja da história foi a cidade de Pelsium, hoje Port-Said, no Egito.

Conforme Morado (2009), a partir de 1645 a indústria cervejeira se modernizou em sua produção e se organizou comercialmente. Este processo se estendeu pela Europa, das Ilhas Britânicas até os Países Bálticos, incluindo a Escandinávia, passando pela Península Ibérica até o norte da Itália, Áustria, Hungria, Romênia e República Checa.

Com a industrialização em larga escala, na década 1830 foram diagnosticados os primeiros prováveis problemas de contaminação, com limitações acerca de conhecimentos na área de bioquímica, não foi possível identificar a causa. Reichholf (2008), afirma que esta limitação exigiu investimentos em pesquisa e desenvolvimento no sistema produtivo com a introdução de equipamentos de monitoramento como microscópio e termômetro, além de sistemas de refrigeração eficientes, culminando

na criação de novos produtos. Em 5 de outubro de 1842, Josef Groll produziu uma nova cerveja através do uso de maltagem clara (*pale*) e fermentação a frio (*lager*) e resultou em uma cerveja clara e carbonada, com sabor acentuado e refrescante de grande aceitação. Anos depois, esse tipo de cerveja foi batizado como de Pilsner ou Pilsen, em alusão a cidade de Pilsen.

De acordo com Morado (2009), a motivação pela preocupação com a concentração na industrialização da cerveja, a partir de 1970, fez surgir na Inglaterra o movimento CAMRA (*Campaign for Real Ale*), campanha em favor da autêntica Ale. Com o movimento surgiram milhares de micro e pequenas fábricas, e o movimento se expandiu pela Europa, Estados Unidos, Ásia e mais recentemente na América Latina.

História da Cerveja no Brasil

De acordo com Suzigan (2000), a produção de cerveja tem forte influência dos empresários alemães, principalmente pela textura mais leve e mais agradável ao paladar brasileiro. Anunciado em 1836 no jornal do Comércio do Rio de Janeiro, somente em 1885 a fábrica Antarctica Paulista iniciou a industrialização de cerveja no Brasil. Em 1888, o suíço Joseph Villiger registrou a marca Brahma, na Junta Comercial da Capital do Império. Na medida em que a produção brasileira foi aumentando, se aperfeiçoou os processos produtivos e com produto sendo oferecido praticamente com a mesma qualidade e sabor, porém com preços mais acessíveis, as cervejas estrangeiras perderam espaço no mercado brasileiro.

Para Morado 2009, no Brasil as iniciativas empreendedoras no setor com o surgimento de micro cervejarias ocorreu a partir da segunda metade da década de 1980, como uma reação natural ao domínio de grandes empresas no setor.

A afirmação de Morado pode ser verificada na Figura 1, onde são visualizados o número de registros de estabelecimentos de cerveja e chopp por ano. Ainda, segundo o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA (2013), o número total de estabelecimentos até março de 2013 era de 232, crescimento acentuado nas últimas duas décadas.

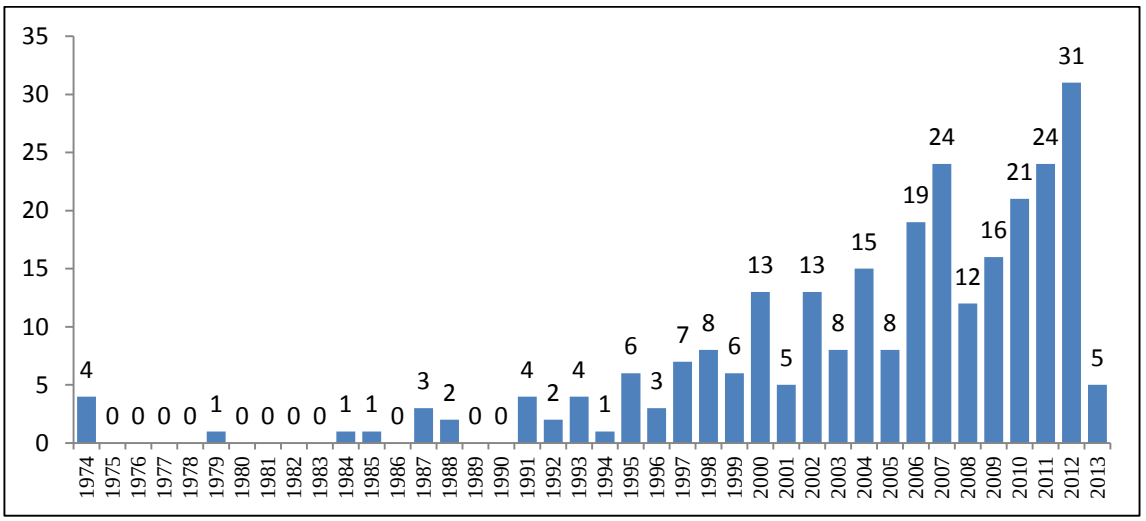


Figura 1: Número de registros de estabelecimento (cerveja e chopp) por ano.

Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (2013).

Ainda segundo o MAPA - Figura 2, ocorre uma concentração nas regiões Sudoeste e Sul do Brasil na produção de cervejas e chopes, provavelmente em razão do poder aquisitivo e hábitos de consumo.

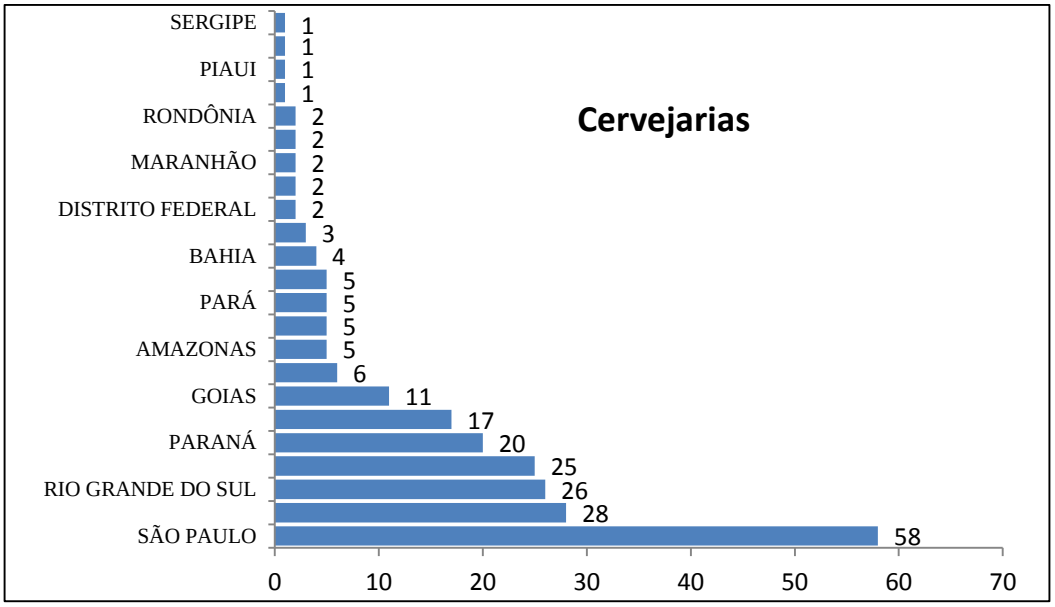


Figura 2: Número de cervejarias por região no Brasil.
Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (2013).

Ingredientes envolvidos na fabricação de cerveja

A produção da cerveja tem relação direta com os ingredientes na sua formulação. Assim justifica-se o entendimento dos ingredientes envolvidos na produção.

Segundo Neto (2009), os ingredientes que compõe a cerveja são:

Água

Principal ingrediente, a agua corresponde a 93% da formulação, e deve seguir algumas características principais como: inócua, livre de contaminações e dura (com alto teor de cálcio e magnésio). O cálcio presente na água também atuará na açucaração da cerveja. O pH deve ser ajustado para 5,0.

Malte de cevada

Ao chegar na indústria, a cevada seca com 4% de umidade é macerada por doze horas. O processo de maceração consiste em cobrir a cevada com água até o entumescimento máximo da mesma. Depois, a água é escorrida e a temperatura é elevada à 30ºC entre 30 e 60 minutos. O grão é então ativado, liberando uma radícula (germinação) externa. Nesse momento, interrompe-se o processo, injetando ar frio e seco. Assim, o processo é paralizado, e só prossegue no momento em que aumentar a umidade novamente. Pode-se também torrar o grão, como é feito para o processamento de café, caramelizando-o.

Esse processo melhora a estabilidade da cerveja, porém, por outro lado, haverá indisponibilidade de alguns aminoácidos para a nutrição das leveduras, o que pode levar a formação de certos ésteres que comprometem o buquê da bebida. A ausência do aminoácido valina, leva à formação de diacetil, conferindo um sabor de ranço. Os maltes torrados dão origem a cervejas com cores diferentes. Na Alemanha, é comum a cerveja escura com alto grau de fermentação.

Na Inglaterra é comum o uso do malte caramelo, que origina a cerveja vermelha. Como na Alemanha, a legislação não permite o uso de corantes, os cervejeiros torram o próprio malte para obter a coloração mais escura, porém na dose certa para não comprometer a nutrição das leveduras pela destruição de alguns aminoácidos importantes. O mineral zinco pode também ser usado com o objetivo de melhorar o desempenho das leveduras.

Lúpulo

É o mais importante conservante do mosto. É utilizado exclusivamente a lupulina das flores femininas do lúpulo, que é desidratada e tem característica amarga, ou pode também ser utilizado o extrato de lúpulo (com compostos aromáticos e de amargor). Existem lúpulos com mais características aromáticas e outros com mais características de amargor. O cervejeiro pode também fazer um *blend* desses diferentes tipos de lúpulos para formar o buquê da bebida. O lúpulo é o último ingrediente a ser dosado no mosto. O lúpulo ainda tem efeito bacteriostático, em razão da presença das humulonas.

Levedura cervejeira

A levedura se reproduz por gemulação (produz broto). Ao final do processo de fermentação, as bactérias que não se soltam, flotam até a superfície, e são então chamadas de leveduras de alta fermentação. As que decantam, vão para o fundo, são chamadas de leveduras de baixa fermentação. As leveduras de baixa fermentação não fermentam bem em temperaturas altas. Atualmente, no Brasil, não se trabalha com alta fermentação, somente as pequenas indústrias que fabricam cervejas especiais.

A empresa

A Indústria Hettwer Bier de propriedade de Charles e Vanderléia Hettwer, foi instalada em 2013, na rua Cabo Carlos Rossoni, 350, no município de Três de Maio – RS, em prédio com área total de 700 metros quadrados, construído especialmente para a instalação da indústria e do *pub*. A atividade começou como um hobby para os empreendedores, pois ambos já possuem renda através de outros negócios.

Com capacidade de produção de 200 mil litros/mês e estocagem de 100 mil litros, foi adquirida receita de mestre cervejeiro e a produção foi iniciada em maio de 2013 e a comercialização em julho de 2013, com venda de chopes em barris de 10, 15, 20, 30 e 50 litros, de acordo com a demanda do mercado.

No ano de 2014 a empresa deu o iniciou a produção de cervejas especiais, envasadas em garrafas de 600 ml, não retornáveis e *long neck*. A empresa comercializa cervejas como Pilsen, Pilsen Premium, Pale Ale, American Pale Ale,

Weiss, Amber Ale, Blonde Stout. Anexo à indústria, foi instalado moderno e sofisticado *pub*, onde ao som de boa música ao vivo são comercializados petiscos, as cervejas e chopes produzidos. A casa também serve como termômetro na aceitação de novas receitas e produtos ofertados.

Metodologia

Para realizar esse estudo utilizou-se de pesquisa bibliográfica, documental, pesquisa in loco, pesquisa de campo e estudo de caso.

Utilizou-se da pesquisa bibliográfica (Bervian, 1996), porque a mesma procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em documentos. Realizou-se o estudo a partir de arquivos e informações já existentes em livros e sites. A pesquisa bibliográfica segundo Gil (2010), trata de pesquisa com base em material já publicado. Tradicionalmente, essa modalidade de pesquisa inclui material impresso, como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos.

A pesquisa documental (Gil, 2010), assemelha-se muito a pesquisa bibliográfica, com diferença entre ambas apenas na natureza das fontes. Enquanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto, à pesquisa documental vale-se de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa. Assim foram estudadas e analisadas informações de informativos e documentos da empresa.

Caracteriza-se como pesquisa de campo (MARCONI e LAKATOS, 2011), pois esta consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente na coleta de dados. A pesquisa de campo é importante porque deve ter controles adequados e objetivos estabelecidos.

O estudo de caso (GIL, 2010) é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetivos, de maneira que permita o seu amplo e detalhado conhecimento.

Diante disso, teve-se como base a pesquisa bibliográfica de autores considerados referência no assunto.

Foram realizadas visitas a micro cervejaria Hettwer Bear, com o propósito de entender o processo produtivo *in loco* e descrevê-lo.

Resultados e discussões

Processo produtivo da Micro Cervejaria Hettwer Bear

A verificação do processo produtivo, na prática, ocorreu na micro cervejaria Hettwer Bear, por meio de entrevista com o proprietário Charles Hettwer. Para melhor entendimento e explicitação do conhecimento adquirido, o processo foi dividido em etapas, conforme segue:

Processo de Brassagem

O processo de brassagem está demonstrado na Figura 3, sendo que nesta etapa é formado o mosto cervejeiro. Para facilitar o entendimento esta etapa foi dividida em atividades, conforme segue.

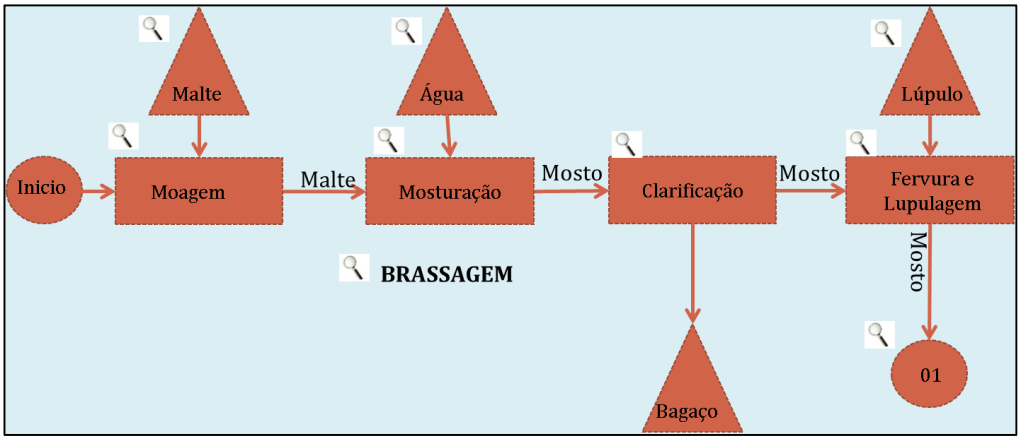


Figura 3: Brassagem.
Fonte: Micro cervejaria Hettwer Bear.

Moagem do malte

O estudo de caso (GIL, 2010) é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetivos, de maneira que permita o seu amplo e detalhado conhecimento. Consiste no processo de expor o endosperma do grão separando-o de sua casca e, ambos irão desempenhar papéis fundamentais durante a brasagem. A casca servirá com uma camada filtrante natural ajudando no processamento e clarificação do mosto. O endosperma é basicamente constituído de amido que, em primeira linha, produzirá o extrato (açúcar) no mosto quando exposto a ação enzimática da brassagem.

Mosturação

O objetivo da mosturação é formar uma solução com os componentes do endosperma do grão malteado, transformando principalmente o amido em açúcar, através de enzimas do malte. Consiste da mistura na tina de mosturação do malte com água de forma homogênea, em condições de tempo, temperatura, concentração e agitação controladas. Esta etapa visa promover a ativação das enzimas da cevada para que possam desdobrar rapidamente o endosperma. A suspensão homogênea obtida é denominada de mosto. Como insumo água e malte triturado, o tempo de mosturação na indústria pesquisada é de 90 minutos e resulta no mosto cervejeiro.

Clarificação

O estudo de caso (GIL, 2010) é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetivos, de maneira que permita o seu amplo e detalhado conhecimento. É o processo de separação e eliminação do bagaço (partículas sólidas) do mosto, através de um processo de filtração, restando apenas o mosto clarificado, ainda em fase de dextrinização e produção de glicose por ação das enzimas. Considera-se clarificado quando há menos de 1% de extratos sólidos. Ela pode ser realizada em uma ou várias etapas. Na empresa pesquisada, a remoção do bagaço

do mosto é realizada por gravidade na tina de filtração, que possuem fundo falso tipo peneira. O processo leva em torno de 120 minutos na empresa estudada

Fervura e Lupulagem

Além da esterilização e perda de eventuais aromas indesejáveis, durante a fervura ocorre uma grande evaporação de água e, por conseguinte a densidade inicial (OG) do mosto sobe bastante. Esse aumento varia de acordo com o tempo e intensidade da fervura.

Com a adição do lúpulo ocorre a isomerização do lúpulo, ou seja, a conversão dos alfa-ácidos em iso-alfa-ácidos, responsáveis pelo amargor da cerveja. O ponto máximo de isomerização ocorre entre 60 e 70 minutos. O processo de cozimento e lupagem leva em torno de 90 minutos na empresa estudada.

Processo de Fermentação

No processo de fermentação ocorre a transformação do mosto cervejeiro em chopp. Demonstrado na Figura 4, novamente a etapa do processo será dividida em atividades para facilitar a comunicação e compreensão.

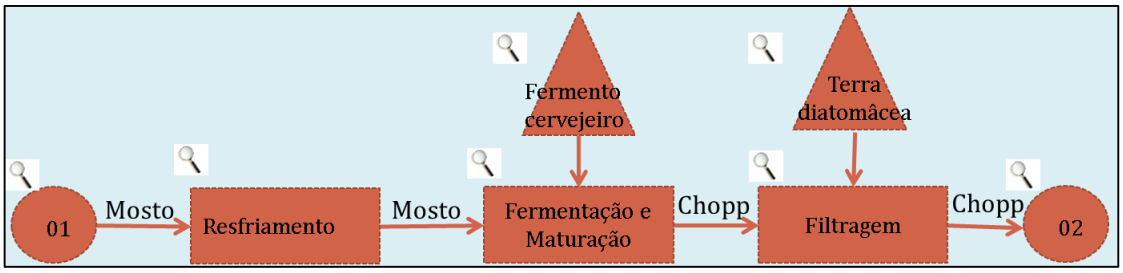


Figura 4: Processo de fermentação e filtragem do chopp.
Fonte: Micro cervejaria Hettwer Bear.

Resfriamento

Segundo o proprietário e diretor da empresa estudada, consiste de uma etapa bastante sensível no processo, quanto mais rápido for resfriamento do mosto, menor será o risco de contaminação, menor será o DMS residual (sabor de milho cozido), melhor será o aproveitamento do lúpulo de aroma.

Fermentação e Maturação

Após o resfriamento com a temperatura abaixo de 30 graus, o mosto é bombeado para os tanques de fermentação. Com a adição do fermento cervejeiro, é realizado o controle da temperatura, de fundamental importância neste processo e deve ser gerenciada de acordo om o fermento adicionado. De acordo com o proprietário e diretor da micro cervejaria estudada, a temperatura quando da produção de cervejas do tipo *lager* é mantida entre 12ºC e 15ºC, já na produção do tipo A*le* entre 17ºC e 27ºC. O tempo de fermentação é de 7 dias.

A maturação atenua o sabor da cerveja, também ocorre uma lenta fermentação complementar, que igualmente geram modificações de aroma e sabor. Na empresa,

a temperatura nos tanques que estão com o chope em processo de maturação é mantida em 0ºC. O tempo de maturação é de 15 a 30 dias. O gerenciamento da temperatura é automatizado e o monitoramento por painel localizado estrategicamente e de fácil visualização.

Filtragem

Também denominada de segunda filtragem, visto que houve a clarificação; não é exigida, porém melhora bastante o aspecto visual da cerveja. Tem como objetivo remover as partículas em suspensão e também adsorver certas substâncias que conferem cor desagradável para a cerveja. Nesta atividade é adicionado a terra diatomácea, que consiste de esqueletos fossilizados de algas pré-históricas ou diatomitas (existem cerca de 15.000 espécies). A diatomácea clarifica pelo efeito de peneira e seu poder de adsorção é pequeno em diatomáceas grossas (brancas) e um pouco maior em diatomáceas mais finas (vermelhas).

Processo de pasteurização e envase

Esta é a etapa final da produção, podendo o produto final ser o chopp ou a cerveja, conforme apresentado na Figura 5. Outra vez, para ajudar na externalização do conhecimento, a etapa foi dividida em atividades, conforme segue.

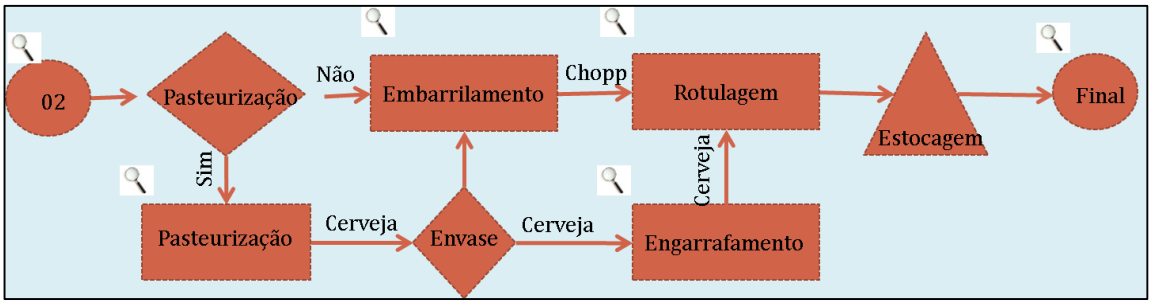


Figura 5: Processo de pasteurização e envase.
Fonte: Micro cervejaria Hettwer Bear.

Pasteurização

A pasteurização é realizada em túneis onde a temperatura é elevada entre 60ºC e 70ºC, e mantida nessa temperatura até garantir a morte dos micro-organismos deterioradores. Com a morte dos micro-organismos, o produto pode ser mantido em estoque por períodos mais longos, diferente do produto não pasteurizado. Na empresa estudada, a pasteurização ocorre por meio da passagem por trocadores de calor. Vale frisar de que o produto não pasteurizado é classificado como chope, após a pasteurização passa a ser cerveja.

Embarrilamento

O processo de envasamento do chope em barris deve ser criterioso, para que as características originais como cor, brilho, espuma densa, aroma e paladar sejam mantidas. Na empresa estudada são envasados barris de alumínio de 10, 15, 20, 30 e 50 litros.

Engarrafamento

O envase em garrafas é muito recente na empresa estudada e consiste da atividade de envasar a cerveja em garrafas. São engarrafas em garrafas de 600 ml não retornáveis e *long neck*.

Rotulagem

Esta etapa consiste na colagem das especificações do produto envasado.

Mudanças previstas na legislação quanto ao processo produtivo

A cerveja, segundo o artigo 36 do decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a lei n° 8.918 de 14 de julho de 1994, é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. Segundo o mesmo decreto, parte do malte de cevada poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros, cujo emprego é limitado a uma quantidade máxima.

Neste contexto a legislação brasileira está sendo revisada propondo o incremento de novos adjuntos (de origem animal) e novos limites nas quantidades mínimas de cevada na composição do mostro, permitindo o desenvolvimento de produtos com outros sabores e custos menores.

Considerações finais

Nas últimas décadas houve um aumento expressivo no número de tipos de cervejas disponíveis no mercado, principalmente motivadas pelo aumento de micro cervejarias que, para competirem, fabricam cervejas diferenciadas.

Um importante nicho de mercado da cerveja é a chamada Geração Y, jovens nascidos em torno da década de 1980, e representam cerca de 20% da população global. Cresceram em um mundo digital, conectados em tempo real, são consumidores exigentes e possuem informação para a tomada de decisão. Um público cada vez mais desapegado, de difícil identificação quanto ao que esperam, gostam de experimentos, exigindo uma gama de lançamentos de novos produtos, rótulos e sabores.

O fato é que estes consumidores estão e irão impulsionar as vendas, basta saber se as micro cervejarias conseguirão atender a uma nova demanda, com propostas que suprirão estes paladares. As alterações na legislação, quanto aos ingredientes na fabricação da cerveja, contribuirão com as micro cervejarias ou apenas contribuirão com a diminuição dos custos, com o aumento da quantidade mínima de malte de cevada na produção.

Referências

BERVIAN, P. A. *Metodologia científica para uso dos estudantes universitários*. São Paulo, Macgraw Hill, 4. ed. 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e abastecimento. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/comunicacao/noticias/2013/12/mais-de-mil-tipos-de-cervejas-estao-registradas-no-brasil>. Acesso em 20 abr 2014.

CARMO, C.T. *Empreendedorismo*. Curso técnico em Informática. Ministério da Educação. Instituto Federal do Espírito Santo. Universidade Federal de Santa Catarina.2011.

DEGEN, Ronald Jean; MELLO, Alvaro Augusto Araujo. *O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial.* São Paulo: McGraw-Hill, 1989.

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo: transformando idéias em negócios*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

DOLABELA, F. *Oficina Empreendedora*. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia científica*. São Paulo: Atlas, 7. ed. 2011.

MORADO, Ronaldo. *Larousse da Cerveja*. Larousse do Brasil.1ed São Paulo, 2009.

NETO, H.P. *Anotações da palestra ministrada em 28/08/2009 na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro* (UFRRJ).

REICHHOLF, J. H. *Por que os homens se tornaram sedentários*: Frankfurt am Main, 2008.

SUZIGAN, W. *Indústria Brasileira: Origem e Desenvolvimento*. São Paulo: Hucitec, Ed.Unicamp, 2000.

DETERMINAÇÃO DO CLORETO DE SÓDIO EM UMA AMOSTRA DE QUEIJO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE LATICÍNIOS DO MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO

DETERMINATION OF SODIUM CHLORIDE IN AN AGRIBUSINESS OF A DAIRY SAMPLE CHEESE OF SANTO ANGELO MUNICIPALITY

Cláudia Luisa Hahn, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Campus de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul – Brasil. E-mail: *clauhahn@yahoo.com*

Isabel Rauber Barth, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Campus de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul – Brasil. E-mail: *isabel.rbarth@hotmail.com*

Vanusa Andrea Casarin, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Campus de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul – Brasil. E-mail: *vanusa.casarin@gmail.com*

Antônio Vanderlei dos Santos**,** Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Campus de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul – Brasil. E-mail: *vandao@santoangelo.uri.br*

Ronaldo Leão de Miranda, Universidade Regional de Blumenau – FURB, Santa Catarina – Brasil. E-mail: *lronaldo815@gmail.com*

RESUMO: A crescente busca pelo aprimoramento na qualidade dos produtos, bem como o aumento da renda das famílias rurais faz com que, cada vez mais, os produtores rurais procurem instalar em suas propriedades agroindústrias a fim de beneficiarem a matéria-prima produzida em suas terras. O espírito empreendedor possibilita o sucesso nesse tipo de trabalho, uma vez que o próprio agricultor e seus familiares irão trabalhar desde o cultivo da matéria-prima, até o processamento e a venda aos consumidores. Dentre os setores que abrangem as agroindústrias, uma das alternativas é a produção de queijo, utilizando o leite ordenhado na propriedade para geração de trabalho e renda extra. Na produção de queijo, um ingrediente determinante no sabor e também na conservação do produto é o cloreto de sódio (sal). Além de essa substância proporcionar um diferencial no sabor do queijo e dos demais alimentos, devem-se observar os valores recomendados para a ingestão diária do mineral. Assim, o objetivo deste trabalho é verificar e determinar a porcentagem de cloreto de sódio em amostra de queijo de uma agroindústria de laticínios localizada no município de Santo Ângelo. A metodologia utilizada foi experimental com pesquisa aplicada e quantitativa, utilizando análises de amostras pelo método argentométrico. Os resultados obtidos mostraram que as amostras estão de acordo com os parâmetros de cloreto de sódio especificados.
PALAVRAS-CHAVE: Agroindústria. Produção de queijo. Sal.

ABSTRACT: The increasing efforts to improve the quality of products as well as the increase in income of rural households means that, increasingly, farmers seek to install in their agribusinesses properties in order to qualify the raw material produced in their land. The entrepreneurial spirit enables success in this kind of work, since the individual farmer and his family will work from cultivation of raw materials, to processing and sale to consumers. Among the sectors covering agribusiness, one of the alternatives is the production of cheese using the milk milked in the property to generate jobs and extra income. In the production of cheese, a key ingredient in taste and also in the preservation of the product is sodium chloride (salt). In addition to this substance provide a differential in the taste of cheese and other foods must observe the recommended values for the daily intake of the mineral. The objective of this work is to verify and determine the percentage of sodium chloride in cheese sample of an agribusiness dairy located in Santo Ângelo municipality. The methodology was applied to experimental and quantitative

research, using analysis of samples by argentométrico method. The results showed that the samples are in accordance with the specified sodium chloride parameters
KEYWORDS: Agroindustry. Production of cheese. Salt.

Introdução

A busca pela reversão das adversidades encontradas na vida rural faz com que as agroindústrias de pequeno porte se tornem alternativa de emprego e renda para o homem do campo, possibilitando dessa forma uma inclusão ou reinclusão socioeconômica. Conforme Deimling *et al.* (2015), o incentivo à agricultura familiar possibilita o desenvolvimento rural e oferece possibilidade de empregos na área rural e diminui a demanda por serviços e infraestrutura nos grandes centros urbanos.

Segundo Carvalheiro (2010), a agroindústria familiar pode ser entendida como uma unidade de processamento, de beneficiamento e de transformação de gêneros alimentícios situada nas propriedades rurais ou nos aglomerados próximos, sendo normalmente de propriedade de agricultor familiar, individualmente (família) ou em grupos (associações). A mão-de-obra utilizada para a realização das atividades produtivas, bem como o seu gerenciamento e administração, pertencem exclusivamente às famílias proprietárias. Pode ser caracterizada como um modelo alternativo de processamento e/ou transformação da matéria-prima pelos agricultores e seus familiares, a agroindústria favorece a superação do hábito dos agricultores produzirem e entregarem seus produtos *in natura* a terceiros para processamento e agregação de valor, possibilitando, dessa forma, a inclusão do produtor na cadeia produtiva.

Uma questão de grande importância está relacionada à localização das instalações das agroindústrias no meio rural, pois o mesmo favorece o aproveitamento da mão-de-obra familiar e da matéria-prima e rentabiliza os custos com transporte. Além disso, o espaço rural facilita o reaproveitamento dos resíduos oriundos do processo (PREZOTTO, 2002).

Neste artigo será analisado e determinado a porcentagem de cloreto de sódio em uma amostra de queijo provinda de uma agroindústria de Laticínios do Município de Santo Ângelo. Além disso, verificar se o mesmo se encontra dentro dos parâmetros estimados.

O Cloreto de sódio (sal) é uma substância sólida branca, que tem o objetivo salgar os alimentos deixando-os mais saborosos. Também é um dos conservantes mais antigos, tanto de uso doméstico como industrial, impedindo o desenvolvimento de microorganismos que deterioram os alimentos. (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

Referencial Teórico

Dentre as alternativas para a agricultura familiar, encontra-se a produção de queijos. De acordo com o Ministério da Agricultura (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), o queijo é o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de

bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. Além disso, entende-se por queijo fresco o que está pronto para consumo logo após sua fabricação. Tem-se também o queijo maturado, que é aquele que sofreu trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo. A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

De acordo com o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), em 2013, a produção leiteira no Brasil foi de 35 bilhões de litros, e desta produção, cerca de 60% é destinada a fabricação de queijos, ilustrando a importância socioeconômica deste produto.

A Portaria nº 146 de 1996 do Ministério da Agricultura ainda define quais os ingredientes obrigatórios e opcionais na produção de queijos. Os ingredientes obrigatórios são o leite e/ou leite reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo e o coagulante apropriado, podendo o coagulante ser de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática. Como ingredientes opcionais, incluem-se: cultivo de bactérias lácteas ou outros microorganismos específicos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, caseína, caseinatos, sólidos de origem láctea, condimentos ou outros ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para variedade de queijo.

Considerando a necessidade de estabelecer critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais, estabeleceu-se também a Instrução Normativa n° 57, de 15 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Para garantir-se a qualidade dos produtos lácteos, deve-se utilizar leite de boa qualidade, sendo esta proveniente das condições de sanidade do rebanho, bem como da produção higiênica do leite. O estado sanitário dos animais, o local da ordenha e os seus equipamentos, os vasilhames, o armazenamento e conservação e o transporte do leite são etapas imprescindíveis na qualidade do produto, definindo dessa forma os níveis de qualidade dos produtos a serem processados. Ainda, segundo Docina Nutrição Ltda (2015), as dependências da fábrica devem ser amplas e ventiladas com telas de arame nas portas e janelas para evitar quaisquer tipos de contaminantes. O prédio precisa ser isolado e destinado apenas à fabricação de laticínios, estando situado em lugar seco com disponibilidade de água para manejo das instalações. A Figura 1, a seguir, representa o fluxograma simplificado para a fabricação de queijos.

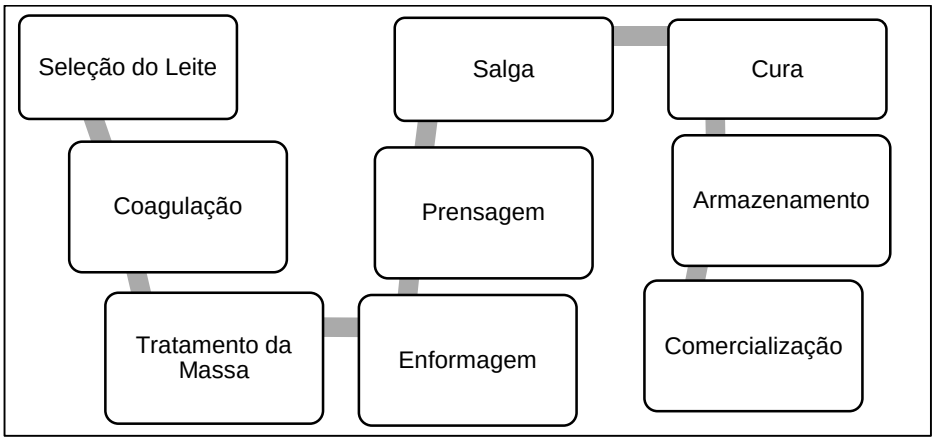


Figura 1: Esquema simplificado do processo de fabricação de queijos.
Fonte: www.queijosnobrasil.com.br.

Durante a produção de queijos, a adição de sal tem fundamental importância, pois não é relacionada apenas ao sabor, mas o sal também atua significativamente no processo da cura, pois interfere nas reações bioquímicas e no desenvolvimento da flora láctica, além de ser um inibidor importante dos microrganismos indesejáveis. Após a imersão em salmoura, o sal é absorvido por osmose através da superfície externa dos queijos e distribui-se lentamente por todo o produto, levando este processo cerca de uma a três semanas, dependendo da umidade, do tamanho e do formato do queijo. Além disso, o sal no queijo tem efeito seletivo e inibidor da flora microbiana e também se caracteriza como um meio de controlar as fermentações e a maturação (ROCHA, 2004).

A Organização Mundial da Saúde recomenda que a ingestão diária de sal seja inferior a 5 gramas/dia. Ainda, é importante ressaltar que 1 grama de sal contem 400 mg de sódio (OPAS/OMS, 2012). Devido a mudança nos hábitos e padrões alimentares da população nos últimos anos, aumentou-se o consumo excessivo de produtos com alto índice de cloreto de sódio em sua composição. Esse excesso na alimentação pode favorecer uma série de doenças crônicas como, por exemplo, a hipertensão e doenças cardiovasculares (BERTONCELLO e CINTRA, 2014)

Por ocasião do fato, o Ministério da Saúde vem desenvolvendo ações estratégicas de alimentação e nutrição para promover e proteger a saúde dos brasileiros, em parceria com o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Sendo assim, a redução do teor de sódio, até 2020, teria impacto direto nos gastos do Sistema Único de Saúde e na saúde dos brasileiros, garantindo redução de 15% dos óbitos por Acidente Vascular Cerebral e 10% por infarto. Além de 1,5 milhão de pessoas livres de medicação e um aumento de quatro anos na expectativa de vida para os hipertensos (KOPKO, G. 2015).

O consumo do cloreto de sódio é fundamental para a saúde física, pois o sódio participa de funções básicas no corpo, como equilíbrio ácido/base, equilíbrio de água no organismo, contração muscular, impulsos nervosos, ritmo cardíaco, entre outros (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013)

Metodologia

O estudo foi realizado de forma experimental com pesquisa aplicada, ou seja, tendo como objetivo aperfeiçoar algo já existente, e quantitativa, pela possibilidade de ser interpretada em números. Os resultados obtidos mostraram que as amostras de queijo estão dentro dos padrões especificados quanto ao teor de sódio utilizado.

Diante do contexto apresentado, a pesquisa trouxe uma breve revisão bibliográfica sobre o tema e sua legislação. Teve natureza aplicada, caracterizada por seu interesse prático, ou seja, que os resultados sejam aplicados ou utilizados na solução de problemas que ocorrem na realidade. Caracterizada como normativa pelo seu interesse no desenvolvimento de estratégias e ações para aperfeiçoar os resultados disponíveis na literatura existente, para encontrar uma solução para novas definições de problemas.

Classificada como quantitativa por traduzir em números informações, coletadas no laboratório da Universidade, após a realização dos experimentos, para classificá-las e analisá-las e, pelo uso de recursos e de técnicas estatísticas; além de ser um experimento por ter sido determinado um objeto de estudo e selecionadas variáveis capazes de influenciá-lo.

Com a finalidade de determinar o percentual de cloretos (sal) em amostras de queijo provindas de uma agroindústria, utilizou-se o método argentométrico, baseado na titulação dos cloretos contra nitrato de prata, precipitando sob a forma de cloreto de prata, em pH levemente alcalino. O método foi retirado do livro Manual Básico de Controle de Qualidade de Leite e Derivados (Castanheira, 2010).

Materiais utilizados

- Bureta de 25 ml;
- Erlenmeyer de 125 ml;
- Pipeta graduadas de 01 ml;
- Proveta de 50 ml;
- Solução de cromato de potássio a 5% (m/v);
- Solução de nitrato de prata 0,1 N.

Procedimento

Transferiu-se o resíduo mineral fixo obtido previamente para o Erlenmeyer de 125 ml, utilizando cerca de 50 ml de água morna. Adicionou-se 1 ml de solução de cromato de potássio a 5% (m/v). Titulou-se com solução de nitrato de prata 0,1 N, até coloração vermelho-tijolo.

Cálculo dos resultados

O percentual de cloretos do queijo pode ser calculado de acordo com a seguinte equação:

$$\%NaCl = \frac{V\ x\ Nx\ f\ x\ 0{,}0584\ x\ 100}{m} \qquad (Eq.1)$$

Onde:

V = volume da solução de nitrato de prata 0,1 N, gasto na titulação, em ml;

N = normalidade da solução de nitrato de prata 0,1N;

f = fator de correção da solução de nitrato de prata 0,1 N;

m = massa da amostra, em gramas;

0,0584 = miliequivalente-grama do cloreto de sódio.

Resultados e Discussão

Sendo realizadas as titulações de precipitação em triplicata, obtiveram-se os seguintes resultados para os volumes de titulante gasto, conforme descritos na Tabela 1:

Amostra	Massa da amostra *in natura*	Massa da amostra de resíduo mineral - cinzas (g)	Volume de titulante gasto (mL)
1	5,0431	0,1735	5,2
2	5,0076	0,1671	4,9
3	5,0849	0,1696	4,8

Tabela 1: Volume de titulante gasto por amostra de queijo.
Fonte: Elaboração própria.

Com esses resultados, obtiveram-se as médias das massas das amostras e dos volumes de titulante, que foram, respectivamente 5,0452 g (*in natura),* 0,1701 g (cinzas) e 4,97mL. Os dados foram aplicados na equação 1 e obteve-se o seguinte resultado:

$$NaCl = \frac{4{,}97\ x\ 0{,}1x\ 1{,}001\ x\ 0{,}0584\ x\ 100}{5{,}0452}$$

$$\%NaCl = 0{,}58\%\ na\ amostra\ in\ natura$$

$$\%NaCl = \frac{4{,}97\ x\ 0{,}1x\ 1{,}001\ x\ 0{,}0584\ x\ 100}{0{,}1701}$$

$$\%NaCl = 17{,}08\%\ no\ resíduo\ mineral\ (cinzas)$$

De acordo com Perry (2004), os queijos devem conter entre 0,5 e 2,0% de NaCl. Durante o procedimento de salga do queijo, parte da umidade é liberada devido a diferença na pressão osmótica entre a salmoura e a massa, arrastando consigo soro proteínas, ácido láctico e minerais dissolvidos. Simultaneamente, ocorre a absorção do cloreto de sódio (NaCl) pelo queijo. Para que este equilíbrio funcione é necessário

que a concentração da salmoura, o pH e o teor de cálcio estejam dentro dos limites apropriados. Entre as temperaturas de 10 a 14°C, a concentração da salmoura deve ficar entre 18 e 23% de NaCl, mantendo uma boa condição de dissolução para caseína, desse modo facilitando a absorção do sal e eliminação de bactérias patogênicas porventura presentes, evitando a contaminação.

Considerando os resultados encontrados, verifica-se que a porcentagem de cloreto de sódio presente na amostra de queijo proveniente de uma agroindústria de Laticínio de Santo Ângelo está dentro do limite estabelecido por Perry (2004).

Conclusões

A iniciativa de produtores rurais em desenvolver a implantação de agroindústrias promove a integração social dos mesmos e possibilita geração de renda através de recursos disponíveis na propriedade. Também, quando o produtor desenvolve um projeto de implantar uma agroindústria, melhora o controle da qualidade dos seus produtos e aumenta suas chances de venda da mercadoria, pois, com certificação, é possível a oferta de seus produtos em mercados e supermercados, contendo selo de qualidade e inspeção.

Verifica-se também que, para assegurar a qualidade dos queijos produzidos em agroindústrias, diversas análises químicas e físicas são imprescindíveis. Dentre elas, encontra-se a análise do teor de cloretos, na forma de cloreto de sódio. O resultado obtido na determinação do teor de cloreto de sódio em uma agroindústria do município de Santo Ângelo/RS foi de 0,58% no queijo *in natura* e 17,08% no resíduo mineral (cinzas). Segundo a teoria, os resultados encontrados estão de acordo com o estimado. O cloreto de Sódio (sal) é um componente fundamental, pois este determina o sabor do produto e sua conservação, mas que deve ser observado pelos consumidores, pois, se consumido em excesso, pode causar prejuízos à saúde.

Referências

BERTONCELLO, Thais F.; CINTRA, Patricia. Análise da quantidade de cloreto de sódio utilizada no almoço de uma unidade de alimentação e nutrição em Dourados – MS. *Interbio.* n. 1, v. 8, p. 37-44. Dourados/MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura. *Portaria n° 146 de 07 de março de 1996.* Anexo 1 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Disponível em:<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/ VisualizarAnexo?id=4344 >, Acesso em 12 nov. 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011. Disponível no D.O.U. <http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13_08_23_11_37_26_ port.pdf> Acesso em 10 de setembro de 2016.

CARVALHEIRO, E. M. *A construção social de mercados para os produtos da agroindústria familiar.*Porto Alegre, p. 17-191, 2010. Disponível em:

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/36384/000817135.pdf?sequence=1>, Acesso em: 08 set. 2015.

CASTANHEIRA, A. C. G. *Manual básico de controle da qualidade de leite e derivados – comentado.*1 ed., cap. 4, p. 99-100. São Paulo: Cap-Lab, 2010.

DEIMLING, M. F.; BARICHELLO, R.; BRAZ, R. J.; BIEGER, B. N.; CASAROTTO, N. F. Agricultura Familiar e as Relações na Comercialização da Produção. *Interciência*, vol. 40, n° 7, p. 440-447. Caracas/Venezuela, 2015. Disponível em: <http://www.interciencia.org/v40_07/440.pdf>, Acesso em: 10 set. 2015.

DOCINA NUTRIÇÃO LTDA. *Instalação e legalização de fábrica de laticínios.* Juiz de Fora, MG. Junho de 2015. Disponível em: <http://www.queijosnobrasil.com.br/instalacao-e-legalizacao-de-fabrica-de-laticinios.html>, Acesso em 31 agosto de 2015.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. *Substituição de sódio nos alimentos.* n. 25, p. 37-45. Disponível em: < http://www.revista-fi.com/materias/318.pdf>, Acesso em 10 nov. 2015.

Instrução Normativa n° 57, de 15 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

KOPKO, G. Acordo retira mais sete mil toneladas de sódio dos alimentos processados. Portal da Saúde, 2015. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/noticias.php?conteudo=_&cod=2019>, Acesso em 10 nov. 2015.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE – OPAS/OMS 2012. Disponível em: <http://www.opas.org.br>. Acesso em: outubro de 2012.

PERRY, K. S. P.Queijos: Aspectos Químicos, Bioquímicos E Microbiológicos. *Química Nova*, Vol. 27, No. 2, 293-300, 2004 .

PREZOTTO, L. L.Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. *Revista de Ciências Humanas*, Florianópolis, n.31, p. 133-153, 2002. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/revistacfh/article/ view/25195/22152>, Acesso em: 31 agos. 2015.

ROCHA, A. M. P. *Controle de fungos durante a maturação de Queijo Minas Padrão.*Santa Maria, p. 05-74, 2004. Disponível em: <http://cascavel.ufsm.br/tede/tde_arquivos/22/TDE-2007-11-21T171458Z-1011/Publico/ANDREIAROCHA.pdf>, Acesso em 19 out. 2015.

SEBRAE. *Como montar uma fábrica de queijo artesanal (coalho e manteiga).* Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-f%C3%A1brica-de-queijo-artesanal-(coalho-e-manteiga)>, Acesso em: 10 set. 2015.

CULTURA ALIMENTAR NAS DÉCADAS DE 1950 E 1960 NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA - RS

FOOD CULTURE IN THE 1950 AND 1960 IN THE MUNICIPALITY OF SÃO BORJA - RS

Flávia de Araújo Pedron, Instituto Federal Farroupilha-IFFAR, RS, Brasil. E-mail: *flaapedron@gmail.com*

José Fernando Rodrigues, Universidade do Sul de Santa Catarina-UNISUL, SC, Brasil.

Paula Sant'Ana

Aline Prestes Roque, Instituto Federal Farroupilha-IFFAR, RS, Brasil. E-mail: *aline.roque@iffarroupilha.edu.br*

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Instituto Federal Farroupilha-IFFAR, RS, Brasil. E-mail: *camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br*

RESUMO: A alimentação é um dos elementos que caracteriza uma comunidade. Além do ato de comer para simplesmente sobreviver, esse momento também é cercado de aspectos culturais construídos pelo homem ao longo do tempo. Conhecer a história da alimentação de uma localidade é reviver comportamentos, hábitos e compreender alguns costumes que estão presentes até hoje. Este artigo tem como objetivo desvelar alguns elementos referentes a alimentação no município de São Borja, nas décadas de 1950 e 1960. A história da cultura alimentar do município é pouco conhecida, sendo esta uma oportunidade de iniciar uma pesquisa que poderá ser aprofundada posteriormente. Como procedimentos metodológicos, utilizou-se a pesquisa bibliográfica e entrevistas com pessoas antigas da cidade. A pesquisa mostrou que os hábitos alimentares dessa época eram simples, pouco variados e que as famílias viviam em sua maioria em um sistema de subsistência.
PALAVRAS-CHAVE: alimentação, cultura, gastronomia.

ABSTRACT: Food is one of the elements that characterizes a community. In addition to the act of eating to simply survive, this time is also surrounded by cultural aspects built by man over time. Knowing the history of the power of a city is to revive behaviors, habits and understand some customs that are present today. This article aims to reveal some elements in food in São Borja, in the 1950s and 1960. The history of food culture of the city is not well known, and this is an opportunity to start a search that may be developed later. As methodological procedures, we used the literature review and interviews with old people of the city. Research has shown that eating habits that time were simple, little varied and families lived mostly on a subsistence system.
KEY WORDS: food, culture, gastronomy.

Influência da alimentação na identidade dos povos

Além de o alimento satisfazer uma necessidade fisiológica, ele proporciona outros sentidos e sentimentos no ser humano que tem na sua prática alimentar um momento repleto de simbolismos, significados, memórias, um momento que deixou de ser individual, egoísta e somente pela sobrevivência para se tornar um ritual compartilhado com as demais pessoas.

> A alimentação é uma necessidade fisiológica, mas quando feita pelo homem tem uma abrangência maior, traz uma história, um passado, uma capacidade do próprio homem de dominar a Natureza, transformar outros seres vivos (plantas e animais) em produtos que o alimentam, mas que também lhe dão prazer e trazem sonhos, evocações e emoções que ele identifica com coisas agradáveis. Nesse aspecto, é claramente um acto cultural (PEREIRA, p. 4, 2005).

O domínio do fogo pelo homem e as descobertas alimentares realizadas a partir de então, demonstram o quanto a alimentação faz parte da nossa história e o quanto dependemos dela para realizarmos todas as nossas atividades diárias e, além disso, nos relacionarmos com as outras pessoas. Dessa forma, a alimentação nos dá a base para vivermos, mas também vai além disso. Segundo Trigo,

> Comer é um ato simbólico cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, enriquece o processo de construção do conhecimento, além de ser uma das maiores delícias da existência, talvez apenas superada pelo sexo ou pela amizade (2001, p. 11).

Percebe-se que o autor traz o ato de comer como algo realizado de forma prazerosa, na companhia de pessoas próximas, mantendo os laços sociais e conservando a cultura passada de uma geração à outra, através das receitas, maneiras de cozer, etc.

Nesse sentido, a maneira como um povo cozinha e come fala muito sobre si. A alimentação é uma expressão cultural que transmite as características, os costumes e tradições de uma determinada região. Questões como: origem dos alimentos utilizados em uma preparação, aspectos relacionados ao seu modo de preparo, como o prato é apresentado, onde é servido, como acontece o momento da refeição, todas essas informações compõem o nosso entendimento sobre a cultura de um povo.

Assim, de todos os rituais, o da comida é o mais comum, já que se pratica em todos os lugares e é um fator de diferenciação social e cultural com base na forma de preparar e ingerir a comida, naquilo que se come, com quem e nos ciclos da alimentação diária (SCHÜLTER, 2003).

Pois, a alimentação está ligada aos vários setores de produção, abastecimento e consumo, ou seja, agricultura, pecuária, indústria alimentícia, mercado e feiras. Quando se analisa a alimentação sob o aspecto das tradições culturais sociais, religiosas e das preferências de paladares ligados ao alimento de determinada população, menciona-se a gastronomia.

Nesse sentido, a alimentação ou o estudo dos aspectos relacionados à gastronomia, sob entendimento de Suaudeau (2004, p.10), deve “ser vista como um conceito cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes, as festas mais tradicionais de um povo”. Cita ainda que não se pode deixar de lado a história, os saberes e fazeres por detrás desses pratos e ingredientes típicos de determinado local, a história de hábitos de manipulação e consumo destes alimentos, de onde eles vêm, como e por que foram criados e são consumidos. O autor compreende que os estudos de Brillat-Savarin, que acredita que um país não pode ser considerado como uma nação se não dá o devido valor a seus produtos alimentares e a sua culinária, defende o fato de que essa nação não está limitada apenas às suas fronteiras geográficas, mas que seu povo deve ter noção da importância da sua identidade cultural, da qual a gastronomia é parte essencial.

Dessa forma, além das músicas, danças, vestimentas, linguagem, hábitos e costumes tradicionais, a gastronomia de um povo é um elemento que compõem a identidade cultural de uma comunidade ou região.

> Quando nos referimos à identidade cultural, referimo-nos ao sentimento de pertencimento a uma cultura nacional, ou seja, aquela cultura em que nascemos e que absorvemos ao longo de nossas vidas. Ressaltamos aqui, que esta identidade não é uma identidade natural, geneticamente herdada, ela é construída (PATRIOTA, 2002).

Dessa forma, entende-se a identidade como um processo dinâmico, pois ela não é estática, vai sofrendo influências de outros povos e adaptando essas transformações ao longo do tempo, já que se reconstrói no tempo e no espaço.

Todavia, a sociedade baseada na cultura do consumo enfrenta uma crise de identidade e está voltando-se para o consumo como ponto de referência para sua identificação (HALL, 2006).

Nesta visão, o desenvolvimento patrimonial intangível da gastronomia tem como objetivo fazer com que as comunidades que residem em regiões históricas percebam a significante importância do bem patrimonial que possuem.

Desta forma, a herança cultural deixada pelas Reduções Jesuíticas remete à definição da própria identidade cultural do lugar, implica em distinguir os princípios e valores que marcam a identidade e as características da região missioneira.

Os sujeitos estão buscando, através do consumo de bens e produtos, o sentimento de pertencimento a um lugar, a um local, a um grupo social e cultural. Em contraposição aos padrões de consumo global baseados na praticidade, na rapidez e na obsolescência, surgem tendências que apontam um consumo diferenciado, uma valorização de estilos de vida ligados a proximidade com a natureza, dês (sic) sociedades ditas tradicionais que cultivam costumes e práticas, que resgatam saberes e modos de vida “antigos”, tradicionais, bem como laços de solidariedade, aspectos até então alheios à dinâmica da sociedade global (VENDRUSCOLO, 2009, p. 25).

Sendo assim, Vendruscolo (2009) reitera que o consumo de bens materiais e imateriais ligados a sensações do simbólico, do pertencimento a um grupo cultural local ou a uma etnia, apresenta-se como tendência atual. “Pode-se dizer que, ao consumir um produto ou serviço, o indivíduo busca consumir uma identidade, um sentimento de pertencimento expresso nas narrativas incorporadas aos produtos e serviços” (VENDRUSCOLO, 2009, p. 25).

Mesmo que a cultura local esteja sendo cada dia mais valorizada, é importante ressaltar que ela é influenciada pela cultura global e vice-versa. É inevitável acrescentar que “ao invés de pensar o global como “substituindo o local seria mais acurado pensar numa nova articulação entre “o global” e “o local” (HALL, 2006, p. 177). É importante que se destaque a concepção de que uma dimensão faz parte da outra e estas são influenciadas por acontecimentos que se inter-relacionam e interferem nas suas realidades e formação das sociedades locais e globais.

Muitas sociedades locais passaram e se compuseram pelo processo de hibridismo cultural (CANCLINI, 2006) para formar a sua cultura local. Quando se pensa no fato da composição do seu território ser formado por diferentes povos étnicos que imigraram para um determinado local, fundando uma comunidade específica com a miscigenação e interconexão de culturas, formando uma cultura híbrida. Porém, estes grupos, mesmo que compostos por diferentes atores que possuem diferentes culturas

têm a necessidade de se diferenciar dos outros grupos e acabam por criar uma identidade cultural única para tal, fazendo com que nenhum outro possua tais características que os diferenciam dos demais.

A cultura é o âmbito básico, onde uma sociedade gera valores e os transmite de geração em geração (KLIKSBERG, 2001). Quando, uma sociedade se comprometer com a valorização de sua cultura e identidade, passando a reconhecer sua história coletiva como instrumento para o enfrentamento dos problemas compartilhados socialmente, a cultura será peça chave para se buscar alternativas que promovem o desenvolvimento local (OLIVEIRA E MARINHO, 2006).

A identidade coletiva de um povo propicia novas possibilidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural, principalmente nos casos de comunidade tradicional (OLIVEIRA E MARINHO, 2006).

Lévi-Strauss *apud* Matte (2004) refere-se à preservação das diversidades culturais:

> Para preservar a diversidade das culturas não basta acalentar tradições locais, concedendo uma trégua aos tempos passados. O que deve ser salvo não é o conteúdo histórico que cada época lhe deu e que nenhuma sociedade seria capaz de perpetuar para além de si mesma. A atitude perante a diversidade de conteúdos e formas de expressões sociais é de prever, compreender e promover o que cada forma seja uma contribuição para a maior generosidade das outras (p.62).

Essas características e manifestações culturais, partilhadas por um povo, fazem parte de forma marcante e presente na vida cotidiana das pessoas que habitam uma nação ou região através da língua, arquitetura, festividades, religião, artesanato, gastronomia, tradições, costumes e sentimento de lugar (HALL, 2006), que são o que se pode chamar de patrimônio material e imaterial.

Esses patrimônios, materiais e imateriais, pensados através do viés local, atrelados com o envolvimento dos atores e o capital social podem ser fontes de atividades capazes de promover o desenvolvimento através de diversas manifestações culturais como, por exemplo, a criação de produtos típicos de uma região e a formatação e promoção de eventos ou festas gastronômicas que ressaltam a homogeneidade do local (VEIGA, 2003).

Conforme Arizpe e Nalda (2003), o patrimônio envolve os produtos e as expressões do sentir, do pensar e do agir dos humanos, fatores esses que instigam a recordação de momentos históricos através da memória. Portanto, pode ser definindo como aquilo que, fornece à população nativa, a representação de um sentimento de pertencimento (PINTO, 2012).

Horta et al. (1999) afirma que a Educação Patrimonial é um processo que deve ser permanente e sistemático, centrado no patrimônio cultural como fonte primária de conhecimento e enriquecimento do indivíduo consigo mesmo e no coletivo.

A Constituição Federal de 1988, contempla um artigo que trata dos aspectos patrimoniais, no que segue seu texto:

> Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e culturais e tecnológicas; IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

No conceito de Barreto (2008) a educação patrimonial serve como uma estratégia para a valorização e a preservação do patrimônio cultural é uma chave para seu conhecimento e reconhecimento.

No caso missioneiro, comprova-se que os símbolos regionais estão constantemente sendo reproduzidos em lugares estratégicos. Essa materialização dos elementos culturais apresenta-se como ações políticas, que buscam realizar uma maior difusão da ideologia missioneira (PINTO, 2012).

Neste sentido a motivação do turismo atrelado ao patrimônio cultural de um local, tem relação com o turismo histórico-cultural qual geralmente se constitui por roteiros especialmente planejados para pessoas que procuram um conhecimento mais amplo sobre as nossas origens ou um contato com as manifestações culturais, que para elas, são diferentes e emocionantes.

Nos últimos anos, em virtude do desenvolvimento do turismo cultural, o patrimônio converteu-se progressivamente em importantes recursos econômicos. Os museus, e o patrimônio cultural intangível como é o caso da gastronomia, transformaram-se em protagonistas da vida cultural dos países, conservando os bens patrimoniais e contribuindo para a economia (SCHÜLTER, 2003).

Nas Missões, percebe-se que a estratégia de integração regional, voltada para consolidação da identidade missioneira, gera uma mescla cultural. Pinto (2012) defende que a identidade missioneira vem transformando-se ao longo dos tempos, o que proporciona que suas narrativas se misturem com outros tipos identitários regionais como o que ocorre no turismo e da gastronomia.

Para que algum elemento de uma cultura seja considerado patrimônio, Schülter (2003) recomenda considerar como um agente social interessado em propor uma versão da identidade e conseguir adesões. Portanto, mostrar a cultura de um lugar, possibilita ampliar ações de atração turística em prol do seu desenvolvimento local.

Atualmente, os atores consumidores de produtos baseados na identidade de um grupo, no sentimento de pertença ou de determinada cultura, buscam a diferenciação e “distintividade frente aos padrões massificantes da cultura” (VENDRUSCOLO, 2009, p. 61). Ainda, segundo a autora, o desenvolvimento de regiões interioranas tem-se baseado na promoção e preservação de produtos focados na cultura local como tendência de consumo atual.

Cabe aos moradores do município de São Borja a valorização da cultura local, pois se encontram inseridos em um espaço que é considerado e conhecido pelo seu grande valor histórico, conforme acreditam Silva; Silva (2011). Estes atores também

têm o dever de contribuir para a construção da "memória dos diversos núcleos formadores da sociedade local como também difundir o conhecimento de seus valores considerados expressivos para as futuras gerações" (SILVA; SILVA, 2011, p. 01). Os autores concernem que é de grande importância e urgência a necessidade de se estudar, recuperar e registrar a história cultural do município, pois assim, muitos testemunhos ocultos e desconhecidos podem vir à tona colaborando para a exaltação do conhecimento, valorização e, principalmente, para a preservação da cultura local.

Nesse sentido, para preservar os saberes fazeres, e dentre eles a gastronomia, a importância da valorização da cultura nos lugares é imprescindível, sendo muitas vezes utilizado para o próprio desenvolvimento dos locais através de atividades como o turismo.

Na localidade a qual foi realizado esse trabalho, pouco sabe-se sobre a cultura alimentar, pois poucas pesquisas e publicações existem referentes a história da alimentação. Partindo da premissa de que é necessário que as localidades conheçam sua história e cultura, entendendo os elementos que podem ser considerados autênticos e o que foi agregado de ambientes externos ao longo do tempo, buscou-se descobrir os alimentos que eram consumidos nas décadas de 50 e 60 no município de São Borja.

Para a realização da pesquisa, utilizou-se como recursos metodológicos a pesquisa bibliográfica, que aborda um pouco dos aspectos da alimentação em São Borja ao longo do tempo e a gastronomia como um produto cultural. Também, utilizou-se entrevistas com pessoas antigas da cidade, com o intuito de relembrar a alimentação em sua infância e adolescência, o que coincide com as décadas de 1950 e 1960.

História e alimentação no município de São Borja

O presente artigo teve como foco a alimentação no município de São Borja. São Borja está localizada na fronteira oeste do Rio Grande do Sul e faz divisa com a cidade de Santo Tome, na Argentina. Por sua localização, integra práticas econômicas presentes na campanha gaúcha e possui características culturais provenientes de seu legado histórico.

A existência do município está relacionada as disputas por território. O local onde fica São Borja, fora palco de lutas de portugueses e espanhóis. A Espanha, para avançar no trabalho de conquista, envia os Padres da Companhia de Jesus para o Paraguai onde fundam a primeira redução jesuítica, cuja finalidade era a de catequizar os índios guaranis.

Ao todo, foram 30 reduções jesuítico missioneiras distribuídas entre Brasil, Argentina e Paraguai. No Brasil, se formaram os sete povos das Missões, que se constituíram por São Francisco de Borja, São Nicolau, São João Batista, Santo Ângelo Custódio, São Luiz Gonzaga, São Miguel Arcanjo e São Lourenço Mártir.

São Borja tem como sua data oficial de fundação o ano de 1862. Porém, não se sabe se essa é a data correta, pois o ano de fundação das reduções eram registradas nas "Cartas Anua", sendo que a carta onde consta os dados sobre São Borja ainda

não foi encontrada. Neste caso, o ano acima é resultado de pesquisas e algumas referências escritas.

Entre os séculos XVII e XVIII, esteve em funcionamento a Redução de São Francisco de Borja. Nesse período, o cotidiano do seu povoado se dividia entre trabalho e lazer, envolto da religião empregada pelos Padres. Era notória nas reduções as questões referentes a arquitetura, urbanismo e artes, devido a organização do espaço e sensibilidade para a produção de estatuárias, pinturas, adornos, etc.

No que se refere a alimentação, os jesuítas e índios utilizaram o gado, que era encontrado solto e selvagem em grande quantidade, como base de sua subsistência. Também consumiam peixes, defumados ou secos ao sol e depois socados com farinha de mandioca para fazer o pirão. A mandioca era outro alimento bastante consumido e que até hoje se faz presente, era consumida como farinha ou assada. O milho era produzido e consumido, como mingau ou canjica pilada. Também organizavam hortas e pomares (SCALCO, 2014).

Pode-se dizer que, a partir da relação entre espanhóis e indígenas, inicia-se um processo de miscigenação da alimentação na região. A grande contribuição dos jesuítas foi a introdução do gado bovino na cultura alimentar, além das técnicas de agricultura e a religiosidade.

Mas a alimentação no município de São Borja passou por outras influências, a chegada dos portugueses trouxe novas técnicas de preparo, a salga, o azeite de oliva, queijos, presunto, a substituição do bacalhau em receitas portuguesas pelos peixes de rio. Os africanos trazidos pelos senhores lusos donos de estâncias, também trouxeram hábitos que permaneceram na região como o consumo dos miúdos e partes menos nobres do boi, ovelha ou porco: língua, fígado, miolos, bucho, sangue, etc. Já no século XX, a partir de 1910, começam a chegar os imigrantes alemães, que desenvolveram a policultura do milho e do linho, trouxeram as cucas, chucrute, consumo de batatas em demasia, carne suína e de frango, chimias de frutas e de batata doce e embutidos como: linguiça, salsicha, salame. Os italianos contribuíram com a polenta, fortaia, risotos, macarronadas, doces de fruta em calda, vinho, carne suína e de frango (SARAIVA, 2015).

O processo de formação cultural da região perpassou vários períodos e diversos povos que colonizaram a cidade. Neste artigo, irá se focar nas décadas de 50 e 60, já que os entrevistados lembram os aspectos alimentares referentes à sua infância e adolescência, que compreende esse período.

Relatos da alimentação nas décadas de 1950 e 1960

O entrevistado Sr. João Morais Ferrari, nasceu em 1932 em Banhado Grande, localidade de São Borja. Sua origem é italiana por parte de pai e bugra por parte de mãe. O entrevistado conta que seu pai produzia quase tudo o que comiam, poucos itens eram adquiridos no comércio como: açúcar, erva e sal.

A base da alimentação em sua casa era a carne (suína e bovina) e os complementos vinham da própria propriedade, como o arroz, feijão, batata doce e

principalmente a mandioca que era bastante consumida. O entrevistado lembra que predominavam os derivados do milho. Com a farinha de milho faziam a polenta, canjica com leite, canjica salgada, temperada e com carne. Usavam para adoçar o mel de abelha ou melado da cana. Não existia o azeite, usavam a banha para cozinhar, mais tarde quando apareceu o azeite, o usavam somente na salada. Sr. João lembra que a avó paterna fazia massa feita em casa. Sua família plantava o linho com tração animal.

Salienta-se que São Borja era conhecido como a "Capital do Linho", nos anos 1960, sendo que chegou a ser a maior produtora desse produto na América do Sul. (RILLO, 1982). Isso se deu devido à existência de um Campo de Multiplicação de Sementes, de Cereais e Leguminosas no município, que mais tarde passou a chamar-se Estação Experimental de Sementes (1952). Além da distribuição das sementes de linho, o Campo de Multiplicação de Sementes criou e desenvolveu sementes especiais adaptadas ao solo e clima da região de diferentes produtos como, por exemplo, trigo, alpiste, soja, milho, aveia, girassol, arroz e algodão.

O senhor Perciliano Alvez da Cruz comenta que sua família tinha uma granja e que comiam basicamente o que plantavam: feijão, arroz, mandioca, batata-doce. A carne de porco era a mais consumida, pois era o animal criado para o consumo. O entrevistado recorda bastante da canjica socada em pilão e temperada que a mãe fazia.

A Senhora Belkis Martins Batista da Silva, natural do serro do iguariaçá, localidade de São Borja, comenta ter morado na campanha até os oito anos de idade. Ela se recorda dos seguintes alimentos: feijão, arroz, mandioca, batata doce. As carnes eram de porco, gado, ovelha. Tudo produzido e criado na propriedade. Depois que casou e se mudou para a cidade, comenta que a alimentação continuou a mesma, tudo era natural. Comia bastante peixe e perdiz, fazia o escabeche com esses animais e colocava em vidros de conserva.

A entrevistada lembra que tomavam muito leite com canela. De sobremesa, se misturava o leite com a batata doce, com a moganga. Faziam o melado e o comiam com a canjica. Segundo Sra. Silva "tudo natural e muito gostoso, pouca coisa se comprava no armazém". Conta ela que na época da fartura, se carneava de 15 em 15 dias, e faziam linguiça, morcilha, queijo, aproveitavam todas as partes do animal.

A Sra. Filomena Martins de Souza, nascida em São Borja também lembra que tomava muito leite de vaca na mangueira, com canela. Seu pai plantava arroz, feijão, milho, abóbora, batata doce, melancia. Segundo a entrevistada "tudo sadio, não tinha nada de adubo e essas coisas que colocam agora, tudo era natural, nada era comprado, até o açúcar era feito porque eles plantavam cana também". Em relação a carne, comiam bastante galinha caipira e carne bovina, carneavam o boi e charqueavam tudo, senão estragava. Faziam bastante linguiça e o carreteiro também era bastante consumido. A entrevistada contou:

> "...os alimentos eram guardados em tulha, que era usado muito antigamente e também eram socados no pilão. A mãe socava no pilão o milho para fazer a canjica, tirava do pilão e colocava nas tulhas. As tulhas eram umas caixas de madeira e ali se conservava o alimento. A carne de porco, que carneavam muito, pra não estragar deixava direto na banha. Quando

> queriam comer, só tiravam, esquentavam e tava pronto. A galinha matava e comia no dia. Tinha muito peixe, o pai pescava muito, ensinou meus irmãos a pescar, nós comia muito peixe assado, frito, de tudo que era jeito".

A entrevistada Maria Helena Fátima Alves, nascida em São Borja, conta que comia muito ensopado de mandioca, moranga, tiravam da horta bastante legumes e verduras como couve flor, alface, beterraba, etc.

A entrevistada Mosa Lul, recorda que em sua infância, o café da manhã era leite engrossado com farinha de mandioca, chamado de jacuba. Ela conta que todos na mesa se serviam dessa mistura que era preparada em um panelão. Depois disso, podiam comer pão ou outra coisa. Já o lanche da tarde consistia em leite e pão com chimia. As refeições eram feitas no comedor, uma peça grande depois da cozinha, onde havia uma mesa que acomodava toda a família. No almoço, comiam arroz, feijão, carne e salada. No jantar, a refeição era sopa, seja verão ou inverno, era feito um panelão de sopa com os legumes da horta; após o jantar, se consumia um copo de leite de vaca, puro. Nos fins de semana os pratos eram: carne assada, salada e lasanha.

A entrevistada lembra que consumiam bastante gemada com leite no inverno, o leite era fervido com a macela e depois acrescentavam a gemada. Essa preparação era muito apreciada já que a conheciam como uma forma de evitar a gripe.

Os pratos consumidos, segundo a Senhora Tereza Pereira Carvalho, eram o feijão, arroz, carreteiro, quibebe e carne frita. Lembra em sua adolescência que comia salada mista, carne assada e arroz com galinha. No café da manhã, a entrevistada comenta que gostava muito da jacuba (já mencionada anteriormente).

Assim, os depoimentos de pessoas antigas da cidade, mostram um pouco qual a cultura alimentar de São Borja. Sabe-se que nos anos 50 e 60, a população que morava no meio rural era superior à urbana. Essas famílias plantavam e criavam o que comiam e compravam poucas coisas nos "armazéns". A base da alimentação era a carne, de boi, porco e ovelha. Essas eram preparadas assadas ou fritas na banha, pois na época não havia o azeite. Os complementos vinham da lavoura: mandioca, batata-doce, arroz, feijão e com a farinha de milho faziam polenta e canjica.

A canjica foi bastante citada como um prato que traz boas recordações. A canjica era consumida tanto doce, com leite e mel ou melado, quanto salgada, temperada e com carne. No que se refere aos doces e sobremesas, os mais consumidos eram o doce de abóbora, doce de leite, moganga com leite e batata com leite.

Nessa época, poucas matérias-primas eram compradas, basicamente o açúcar, o sal, erva-mate, e às vezes a farinha de trigo também. A alimentação era simples e saudável, pois como as famílias tinham um sistema de subsistência, todos os produtos eram naturais, o que influenciava na boa saúde das pessoas, segundo os entrevistados.

Considerações finais

A identificação cultural coletiva em São Borja, que foi sendo compartilhada pela população local, deriva de um conjunto de representações, hábitos, crenças e

conhecimentos que foram sendo fundidas ou criadas entre os diferentes povos que formaram a história do município e formataram as práticas alimentares presentes.

As teias de relações humanas históricas desses diferentes povos, que colonizaram e imigraram para São Borja, o clima, o relevo e hidrografia da região acabaram por compor a identidade gastronômica, social e cultural do povo são-borjense, assim como, favoreceram as formas de subsistência desses indivíduos. Essas teias e os diversos fatores complexos, presentes no dia a dia, fizeram com que a alimentação do índio, do espanhol, do português, do alemão e italiano sobressaísse sobre as demais e formasse a cultura gastronômica do município.

Os índios marcaram a cultura gastronômica local através do consumo da erva mate, da mandioca, do peixe do rio Uruguai e da técnica de preparo do churrasco, os espanhóis através da pecuária e do consumo de carne bovina e ovina, e os portugueses com suas técnicas de salga, desidratação e conservação dos alimentos (charque), os alemães com as culturas agrícolas e técnicas de embutidos que trouxeram e os italianos com as comidas mais consumidas no dia a dia, como massas, polentas e risoto, entre outros.

Esses hábitos alimentares caracterizam as identidades são-borjenses e encontram-se presentes na realidade gastronômica do município até os dias de hoje. Resume-se que não existe um traço gastronômico e cultural identitário único em São Borja, mas sim traços e identidades diversificadas que se fundiram e formaram uma cultura híbrida que, atualmente, é reconhecida pelos munícipes, como identidade missioneira.

Com a realização da pesquisa, percebe-se que alguns alimentos se mantêm na dieta dos são-borjenses desde o período reducional, como a mandioca, milho, batata e carne. Embora com o tempo alguma técnica de cocção seja diferente ou a preparação desses ingredientes tenham sofrido incrementos e modificações, esses elementos permanecem ao longo do tempo.

Percebe-se que a alimentação no período pesquisado era simples, sem muita variedade de preparações, pois utilizavam em suas cozinhas o que plantavam em suas propriedades. Isso era benéfico para a população, já que consumiam os produtos diretos do pé, frescos e saudáveis, sem muita diversificação, mas favorecendo a saúde.

A história é dinâmica e mutante e, se antes o homem produzia o que consumia o processo de industrialização já começa a mudar esse cenário, pois faz com que o alimento possa ser transportado até a mesa dos consumidores, embora isso parcialmente já ocorresse muito antes da globalização numa difusão dos alimentos pelo mundo, gerando uma conexão econômica entre as localidades (MINTZ, 2001).

São Borja passou por esse processo, a questão cultural foi sofrendo intervenções ao longo do tempo, mas acredita-se que a identidade do são borjense ainda está relacionada ao índio missioneiro e gaúcho. No âmbito alimentar, ainda se busca uma identidade, mas acredita-se que ela esteja associada a essa figura, que fundamenta e caracteriza a história local.

Por fim, sugere-se que essa temática seja aprofundada. A obtenção de dados e informações de outros períodos da história de São Borja possibilitaria um estudo para

verificar as transformações alimentares e comportamentais ao longo do tempo. Isso auxiliaria na valorização da cultura local e poderia ser um vetor de desenvolvimento para o município diversificar sua economia.

Referências

ARIZPE, L; NALDA, E. Patrimônio cultural, turismo e desenvolvimento. In: CANCLINI, N. (Org). Culturas da Ibero-América: Diagnósticos e propostas para seu desenvolvimento. São Paulo: Moderna, 2003.

BARRETO, E. A (Org.). Patrimônio cultural e educação: artigos e resultados. Goiânia: Gráfica Talento, 2008.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm Acesso em 04 de outubro de 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CANCLINI, Néstor Garcia. Consumidores e Cidadãos: conflitos multiculturais da globalização. 6 ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2006.

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

HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. Guia básico de educação patrimonial. Brasília: IPHAN, Museu Imperial, 1999.

KLIKSBERG, B. Falácias e Mitos do desenvolvimento social. São Paulo: UNESCO, 2001.

MATTE, D. Um estudo sobre as dinâmicas simbólicas, sociais, econômicas, políticas e indenitárias entre os Kaingangs de Guarita –Rs. Ijuí: Unijuí, 2004.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n.47, 2001.

OLIVEIRA, A. M de; MARINHO, M. Comunidade Quilombola de Furnas do Dionísio: manifestação culturais, turismo e desenvolvimento local. Caderno Virtual de Turismo. ISSN: 1677-6976. Vol. 5, N° 1.BARRETO, M. Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento. Campinas: Papirus, 2000.

PATRIOTA, Lúcia Maria. Cultura, Identidade cultura e globalização. In: Revista Caos. João pessoa: UFPB, n.4, Agosto de 2002.

PEREIRA, António Nazaré. O acto gastronómico como um acto de ruptura. In: Pessoas e Lugares. n. 26. P.4, LEADER, 2005.

PINTO, M. As micro-identidades da Região das Missões Jesuíticas-Guarani através da interpretação das paisagens culturais: Uma dialética as referências de Guy Di Méo. Revista do Departamento de Geografia – USP, Volume 24, 2012.

RILLO, Apparício Silva. São Borja em perguntas e respostas: monografia histórica e de costumes. 4 ed., n. 02. São Borja: Gráfica Noschang, 1982.

SARAIVA, Camila Nemitz Oliveira. Gastronomia, Cultura e Desenvolvimento: um estudo do município de São Borja. UNIJUÍ, 2015.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. Memórias, sabores e aromas. Alcance, 2014.

SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, Dilossane Vargas; SILVA, Mateus Claudino Caetano da. São Borja e sua diversidade histórico cultural. XVI Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão da UNICRUZ. Santa Cruz do Sul, 2011.

SUAUDEAU, Laurent. Cartas a um Jovem Chef: caminhos no mundo da cozinha. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

TRIGO, Luis Gonzaga Godoi. Apresentação. In: BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

VEIGA, E.J. Cidades imaginárias: O Brasil á menos urbano do que se calcula. Campinas: Autores Associados, 2003.

VENDRUSCULO, Rafaela. “Somos da Quarta Colônia”: os sentidos de uma identidade territorial em construção. 2009. 201 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, UFSM, Santa Maria. 2009.

GT3) Gastronomia e desenvolvimento territorial

A CULTURA DO POVO GAÚCHO E SEUS DIFERENTES PRODUTOS: A ERVA MATE

THE PEOPLE'S CULTURE GAÚCHO AND ITS DIFFERENT PRODUCTS: HERB MATE

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, professora do Instituto Federal Farroupilha - São Borja, IFFar, RS – Brasil. E-mail: *camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br*

Aline Prestes Roque, professora do Instituto Federal Farroupilha - São Borja, IFFar, RS – Brasil. E-mail: *aline.roque@iffarroupilha.edu.br*

Flávia Araújo Pedron, aluna do Instituto Federal Farroupilha - São Borja, IFFar, RS – Brasil. E-mail: *flaviapedron@gmail.com*

Laiane Flores, Técnica Administrativa do Instituto Federal Farroupilha - São Borja, IFFar, RS – Brasil. E-mail: *laiane.flores@iffarroupilha.edu.br*

Lurdes Marlene Seide Froemming, professora da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, UNIJUÍ, RS - Brasil. E-mail: *lurdes@unijui.edu.br*

RESUMO: O presente artigo tem o objeto de apresentar a cultura e as tradições do estado do Rio Grande do Sul, através da Gastronomia, utilizando-se da erva mate. Para tanto, realizou-se uma pesquisa bibliográfica e aplicada. Os professores e alunos do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, identificaram a erva mate como um produto que caracteriza a identidade do povo gaúcho, bem como, promove o desenvolvimento econômico, cultural, social e ambiental do município. No decorrer deste trabalho foram realizadas palestras com produtores de erva mate, objetivando esclarecer a importância da mesma para a cultura gaúcha e a valorização do pequeno agricultor. Como resultado do trabalho alunos, professores e produtores buscaram formas alternativas de utilização gastronômica da erva mate por meio de novos experimentos, buscando diversificar o leque de ofertas do produto.
PALAVRAS-CHAVE: gastronomia, erva mate, cultura e tradição, desenvolvimento.

ABSTRACT: This article has the object of presenting the culture and traditions of the Rio Grande do Sul state, through gastronomy, using the mate. Therefore, we held a literature and applied research. Teachers and students of the Technical Course at the Kitchen, of Instituto Federal Farroupilha- Campus São Borja identified the yerba mate as a product that characterizes the identity of the gaucho and promotes the economic, cultural, social and environmental development of the municipality. In the course of this work talks were held with yerba mate producers, aiming to clarify the importance of it to the gaucho culture and the appreciation of the small farmer. As a result of work students, teachers and producers sought alternative forms of gastronomic use of yerba mate through new experiments, seeking to diversify the range of product offerings.
KEY WORDS: gastronomy, mate, culture and tradition, development.

Introdução

O Rio Grande do Sul caracteriza-se por ser o estado mais meridional do país e possui um papel marcante na história do mesmo. Assim como o Brasil, o povo gaúcho provém de uma miscigenação de várias etnias: indígenas, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, africanos e asiáticos.

Antes da chegada dos europeus, existiam várias tribos indígenas que habitavam o estado. Os mais conhecidos e estudados são os guaranis que foram os precursores do hábito do chimarrão (LESSA, 1999). Esta tribo não dispensava uma cuia com água quente e um canudo de taquara, que era sevada a erva, chamada de *caa-i,* que posteriormente, ficou conhecida como erva mate.

Conforme Ucha (2012), esta bebida de origem indígena, difundiu-se para as demais etnias que foram se estabelecendo no Estado. Os espanhóis adquiriram o hábito rapidamente. Os jesuítas resistiram um pouco mais, porém, com o tempo, começaram a cultivar a erva mate. O produto, então, passou a ser vantajoso artigo de comércio, inclusive de exportação.

O chimarrão, que leva a erva mate como produto principal no seu feitio, passou a ser considerado pelos gaúchos como um importante hábito e se faz presente de forma marcante na identidade cultural deste povo. Além da degustação, o mate ou chimarrão, traz arraigado na sua cultura a questão da convivialidade, do encontro, da comunhão, da integração e aproximação entre as pessoas.

Hoje em dia a erva mate está sendo utilizada para outros fins, que não apenas o chimarrão. É utilizada para produção de produtos cosméticos, produtos ligados às dietas e à saúde, na produção de chás e outras bebidas, e ainda na preparação de pratos que levam o sabor, aroma e cor desta erva. A erva mate pode ser fonte de desenvolvimento local de diversas regiões. De acordo com o presidente do SINDIMATE (Sindicato das Indústrias de Mate no Estado do Rio Grande do Sul), esta produção tem grande relevância para o agronegócio do Estado, onde sua cadeia produtiva tem na sua base, aproximadamente 13.000 (treze mil) pequenos produtores que envolvem na atividade as suas famílias, se constituindo “uma atividade típica da agricultura familiar” (UCHA, 2012).

Nesta visão, o desenvolvimento local deve ser pensado não apenas através do seu aspecto econômico, mas também no seu sentido social, cultural e ambiental, como já foi mencionado anteriormente a erva mate está presente na identidade dos gaúchos. O desenvolvimento local ou regional é protagonizado pelos atores locais, instituições privadas e políticas, organizações não governamentais, e o próprio poder público, que organizam e formulam estratégias para o benefício da comunidade em que estão inseridos (PERIN, 2004).

Atualmente entende-se que o desenvolvimento local não está necessariamente ligado apenas ao crescimento econômico, mas também se relaciona com a melhoria da qualidade de vida das pessoas e com a conservação do meio ambiente em que estão inseridas (BUARQUE, 1999). Sendo assim, cada região ou local apresenta características culturais diferentes e individuais, que interferem diretamente nas relações dos atores sociais com o meio ambiente e que regem o direcionamento dos seus processos de desenvolvimento, diferenciando-o dos demais locais. Pensando nestas premissas, os professores e alunos do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja identificaram a erva mate como um produto que pode ser fonte de desenvolvimento econômico, cultural, social e ambiental no município.

Problemática e Objetivos

Frente à importância da alimentação no meio social, observa-se a ascensão da cultura alimentar, através da gastronomia que de forma notória insere-se no cotidiano da sociedade do século XXI. A alimentação é um ritual, a gastronomia reflete as particularidades dessa miscigenação, e é uma necessidade física humana. Além desta função biológica de nutrição, também tem o papel simbólico visto como fonte econômica, social, política e cultural. Permite expandir e diversificar a oferta turística do lugar preservando os costumes e hábitos de um povo e contribuindo para o desenvolvimento local (FRANCO, 2001; SHÜLTER, 2003).

O principal objetivo do presente artigo é de ressaltar a importância da erva mate para a cultura gaúcha, e apresentar propostas diferenciadas para ela poder alavancar o desenvolvimento local, mostrando alternativas gastronômicas que possam se utilizar deste insumo para diversificar o leque de ofertas e de produtos.

Metodologia

O artigo de estudo está baseado em uma pesquisa realizada através de revisão bibliográfica, com o objetivo de identificar os materiais relacionados com o tema e aprofundar os conhecimentos acadêmicos sobre estes, para melhor compreensão dos artifícios de estudo e a área de trabalho. Conforme Marcedo (1994), a pesquisa bibliográfica precisa ser subsidiada por um planejamento de trabalho e pela adoção de critérios, é a busca de informações, seleção de documentos que se relacionam com o problema de pesquisa, e o respectivo fechamento das referências para que sejam posteriormente utilizados.

Para o desenvolvimento da pesquisa, os professores realizaram uma investigação em sala de aula com alunos do Curso Técnico em Cozinha para verificar qual o ingrediente que mais representava a identidade do povo gaúcho. Através de uma votação se chegou ao resultado de que este produto era a erva mate. Os alunos tiveram como tarefa fazer pesquisas bibliográficas para saber um pouco mais sobre este insumo.

No segundo momento, foram ministradas palestras pelos pequenos produtores da agricultura familiar do município de São Borja, levando como foco o tema escolhido, onde os alunos puderam ter os seus conhecimentos históricos, teóricos e práticos, relacionados a proposta do projeto e às disciplinas do curso, ampliados e que serviram para se entender a estreita relação da construção dos hábitos alimentares locais que aproximam os costumes do povo gaúcho à gastronomia, aguçando ainda mais o interesse dos mesmos.

Logo a seguir foram propostos que eles deveriam criar novos pratos que tivesse como base a erva mate. Foram divididos grupos de alunos para a realização da atividade, onde os mesmos deveriam apresentar a uma banca de professores que avaliaram as produções gastronômicas.

Na etapa posterior, depois de vários testes com os produtos avaliados, foram feitas oficinas com os pequenos produtores de erva mate para que eles aprendessem

outras formas de uso e de venda do produto que eles plantam, colhem e que mantém o sustento das suas famílias.

O Rio Grande do Sul e a propagação do consumo de erva mate

A alimentação é definida por Bonin; Rolin (1991) como uma prática sociocultural e ponderam que os hábitos alimentares fazem parte de uma seleção, de um preparo e da ingestão de alimentos, que se constituem como a imagem da sociedade em que estão inseridos. Observam ainda, a familiar afinidade que existe entre a alimentação e a cultura de um grupo social ou de uma comunidade. As relações e pertenças grupais podem ser expressas simbolicamente pelas características distintivas da comida (TOPEL, 2003).

O simbolismo alimentar caracteriza-se pela representação de algum alimento ou hábito alimentar. Tal representação tem um significado de extrema importância para a cultura e faz parte da constituição da identidade de um povo, grupo ou região. “Os aspectos tradicionais da cultura, como as festas, as danças e a gastronomia, contêm significados simbólicos e referem-se ao comportamento, ao pensamento e à expressão dos sentimentos de diferentes grupos culturais” (SCHLÜTER, 2003, p. 10).

A partir da base de cultura gastronômica e étnica, Barbosa (2008, p. 211) revela que “negros, índios e brancos proporcionaram uma interação de saberes e sabores na construção de uma identidade culinária”, em que se constituíram como importantes atores na construção de elementos culturais que caracterizam o verdadeiro sentido de gastronomia baseada na herança cultural de cada povo presente na história de todo o território brasileiro, contribuindo para o seu desenvolvimento social e cultural.

O ato de comer aproxima as pessoas e quando ele vem acompanhado de memórias e histórias, remetem-nos ao passado e torna-se de valor inestimável. Nesse sentido de aproximação de uma comida de qualidade e diferenciada é que se ressalta a importância da gastronomia na vida das pessoas e na sociedade, tanto econômica como culturalmente. O que se come é tão importante quanto, quando e onde se come, o quanto e como se come e com quem se divide este momento (MONTANARI, 2013). Cabe ainda ressaltar a importância da relação dos hábitos culturais gastronômicos promulgados através de festejos, pois a festa é entendida como um código sociocultural e simbólico, impresso e produzido no espaço geográfico (ALMEIDA, 2011).

Assim como o povo brasileiro, os gaúchos provêm de uma miscigenação de várias etnias: indígenas, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, africanos e asiáticos que se inter-relacionaram, fundiram-se e formaram a cultura gaúcha. Anteriormente da vinda dos europeus para o Rio Grande do Sul, existiam várias tribos indígenas que habitavam o estado. No litoral encontravam-se os carijós; nos Campos da Cima da Serra, os ibiraiaras; nas matas do Alto Uruguai, habitavam os guaianás; na região da Campanha os nômades güenoas e nas melhores e mais férteis terras, do Jacuí, margens de Ijuí e Médio Uruguai, os guaranis. Esta última tribo, a mais conhecida e estudada, foi a precursora do hábito do chimarrão (LESSA, 1999).

Os guaranis não dispensavam essa bebida tônica e revigorante, consumida em uma cuia com erva, água quente e um canudo de taquara, que era sevada a *caa-i*,

que, posteriormente, ficou conhecida como erva mate. Foi oferecida aos espanhóis pela primeira vez em Assunção, no Paraguai. A bebida tornou-se ritualística, com a cuia circulando de mão em mão, é um sinal de amizade confiança, fraternidade e cordialidade, constituindo-se um símbolo típico do povo gaúcho.

Os indígenas tinham uma dieta bastante diversificada, pescavam nos rios e no mar, caçavam nos campos, matas e banhados e tinham variadas frutas como, por exemplo: a pitanga, o butiá, a guabiroba, o araçá e o guabiju. As mulheres eram as responsáveis pelo cultivo das plantas, como a pimenta cumari, a abóbora, a mandioca e o milho, bem como, auxiliavam na alimentação diária. Utilizavam uma trempe de madeira ou de pedra para cozinhar os alimentos ou era feito uma espécie de forno, com um buraco no chão forrado com folhas de bananeira, onde a comida era enterrada e o fogo era feito logo acima.

No Rio Grande do Sul, a importância da cultura da erva mate continua sendo reconhecida, mesmo com o passar de vários séculos ainda destaca-se em nosso meio através dos costumes e do tradicionalismo.

A erva mate e a propagação da cultura e tradição

O termo cultura vem do latim *colere,* que remete ao seu significado literal de cultivar. Existem diversos tipos de conceitos e concepções relativas ao tema e ela pode ser entendida através de diferentes áreas de estudo e de múltiplas formas como, por exemplo, a cultura agrícola, cultura erudita ou culta, cultura de massa, cultura organizacional, cultura popular, cultura local, entre outras. Outra característica da cultura é que ela é dinâmica, e cumulativa, está sempre em processo de mudança, transformação, adaptação e recriação.

Conforme o Anuário Brasileiro da erva mate (2000), para o gaúcho, tomar chimarrão é uma questão cultural, de preservação da própria identidade. Faça frio ou calor se estiverem reunidas duas ou mais pessoas, também haverá uma cuia de chimarrão que vai passar de mão e mão, enquanto o diálogo fluí, num símbolo de amizade e de manter vivas as tradições gaúchas, construindo nos mais jovens a experiência das gerações que os precederam.

Muitos fatos ou traços culturais acrescentam-se no decorrer dos tempos ou acabam por se perder, na maioria das vezes, por falta de registros ou até porque a sociedade, o ser humano está em constante adaptação ao meio em que vive. Edward Burnett Tylor foi o estudioso que melhor definiu a cultura institucional, na visão de Melander Filho (2009), que entendeu ser a expressão da vida social do homem, na sua totalidade, que se caracteriza pela sua dimensão coletiva e que, em grande, parte foi adquirida inconscientemente e independente da hereditariedade biológica. Ressalta, ainda, que Tylor acreditava o termo referir-se a “todo aquele complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, a lei, os costumes e todos os outros hábitos e capacidades adquiridos pelo homem como membro da sociedade” (MELANDER FILHO, 2009, p. 2).

O conceito de Tylor sobre cultura institucional segue a mesma ótica de Burke (2010), porém este segundo autor refere-se à cultura, no conceito puro do tema, o que nos remete ao fato de que ela é fruto de um aprendizado, dos conhecimentos, das

tradições e dos hábitos que são passados de geração em geração, tanto nos aspectos relacionados à língua, quanto nos aspectos alimentares, e que vão se incorporando e delineando a identidade de um determinado povo ou grupo ou região ou nação. No caso do povo gaúcho o consumo da erva mate faz parte do costume e da cultura, cultura que vai passando de pai para filho, dando prosseguimento à tradição.

A orientação de Morin (1977) é no sentido de que a cultura se constrói em cada estrutura social a partir de conhecimentos, tradições e modelos que são formados a partir de acontecimentos passados, que trazem consigo as heranças do continente, país ou região que estão inseridos, sendo que cada estrutura social segue determinados símbolos, regras e mitos que os diferenciam dos demais criando a cultura popular ou cultura culta. O autor alerta que esse tipo de cultura está se perdendo em detrimento da cultura de massa que homogeniza e padroniza os costumes e as visões humanas.

A alimentação constitui-se uma necessidade fisiológica básica para a sobrevivência do ser humano, de acordo com as necessidades humanas descritas por Maslow (GODOY; D'ÁVILA, 2009), mas também tem uma função simbólica e é considerada como uma fonte econômica, social, política e cultural de várias sociedades. Pode ser entendida e compreendida como fonte de identificação dos laços e das representações da cultura popular de diferentes povos, fonte de prazer e convivialidade entre as pessoas, além de uma fonte ampla para pesquisas que agregam todos os processos envolvidos nesta cadeia.

Nesse sentido, Trigo (2001, p. 11) ressalta que comer, em todas as culturas e civilizações, é mais do que garantir a sobrevivência cotidiana. Comer é um ato simbólico cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, enriquece o processo de construção do conhecimento, além de ser uma das maiores delícias da existência, talvez apenas superada pelo sexo ou pela amizade.

A existência humana, para Cascudo (2004, p. 17), decorre do binômio “Estômago e Sexo” ou “Fome e Amor”, e alimentam o fato de que eles governam o mundo, o primeiro alimentando o corpo e o segundo garantindo a reprodução. Afirma que são duas necessidades primordiais para a manutenção da vida, porém, por mais que os dois possam ser traduzidos como momentos de prazer, as vontades sexuais podem ser adiadas, mas a fome não, ela deve ser saciada. No cotidiano, todos os aspectos estão ligados à alimentação, conforme Thorn (2011), “há comidas que compartilhamos, comidas servidas apenas para o nosso gosto, comidas que hostilizam e, claro, comidas que abrem o apetite sexual”, praticando atos de comensalidade e convivialidade que fazem parte deste ritual de se alimentar, ou partilhar e conviver as tradições através do consumo da erva mate.

Claude Lévi-Strauss, em sua obra 'Mitológicas' (1964 - 1971), estudou as relações dos povos indígenas brasileiros através dos mitos, tabus e hábitos de consumo dos alimentos e das técnicas de preparo utilizadas por estas tribos, (CARNEIRO, 2003).

O antropólogo francês afirmou, ainda, que os alimentos/insumos também servem para pensar e que a gastronomia pode apresentar-se como uma linguagem em que cada comunidade, grupo ou sociedade entende as suas mensagens conforme os

signos particulares e familiares dentro delas, e a alimentação é uma linguagem, como a dos humanos que apresentam diferentes línguas, de acordo com cada cultura, a cozinha não se apresenta diferente, ou seja, ela é universal e diversa. Desta forma, Brillat-Savarin (1995), calcou suas pesquisas na alimentação como uma fonte de prazer através dos sentidos, principalmente do gosto, e, além disto, remeteu à ideia de que a alimentação pode diferenciar grupos, comunidades, regiões ou países.

Historiadores, geógrafos e economistas podem entender a alimentação como fonte dos seus estudos baseados nas questões das grandes transformações da humanidade, começando pela descoberta do fogo, por exemplo, das guerras por alimentos, das grandes navegações em busca de especiarias, da pecuária e agricultura, que têm como principal objetivo saciar a fome no mundo, e que dependem dos fatores de clima, relevo e mão de obra para se desenvolverem, assim como todos os fatores econômicos e contemporâneos decorrentes das cadeias produtivas de alimentos, entre outros tantos exemplos que poderiam ser citados aqui.

Neste sentido, o desenvolvimento local tem este caráter, de desenvolvimento endógeno que dependem de fatores intangíveis, os saberes científicos, técnicos e culturais do ser humano. O desenvolvimento, para Cavalcanti (1978) está relacionado aos condicionantes que movimentam a imaginação para a construção de um novo invento, mas é necessário que ocorra a oportunidade para que o desenvolvimento ocorra. Essa oportunidade nasce de situação de contexto, mas a resposta criativa depende das potencialidades locais enraizadas sob a forma de conhecimento, cultura e tradições. No caso da erva mate, no estado do Rio Grande do Sul, diferentes formas de exposição desse insumo foram reunidas nas pequenas comunidades e em centros científicos, buscando o desenvolvimento de subprodutos através da erva mate. Para tanto, Schlüter (2003) chama a atenção para o fato de que este tema de estudo, a gastronomia, está adquirindo cada vez mais importância no meio em que está inserida e busca se afirmar através de raízes culinárias e da forma de se entender as manifestações culturais de um lugar.

A cozinha tradicional está sendo reconhecida, atualmente, como fonte de cultura e componente valioso do patrimônio intangível dos povos, reconhecida como tal, em 1997, pela UNESCO. A mesma instituição definiu a gastronomia como um conjunto de arranjos da cultura tradicional e popular, ou seja, as manifestações coletivas derivam de uma cultura e se baseiam na tradição (SCHLÜTER, 2003).

Essas manifestações tradicionais podem ser transmitidas através de gestos ou oralmente, e elas tendem a se modificar com o passar do tempo por um processo que vai sendo recriado pela coletividade, incluindo-se nelas as artes culinárias, que se tornam conhecidas como a cultura gastronômica de um determinado local (SCHLÜTER, 2003).

A alimentação ou o estudo dos aspectos relacionados à gastronomia, sob entendimento de Suaudeau (2004, p.10), deve “ser vista como um conceito cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes, as festas mais tradicionais de um povo”. Cita ainda que não se pode deixar de lado a história, os saberes e fazeres por detrás desses pratos e ingredientes típicos de determinado local, a história de hábitos de manipulação e consumo destes alimentos, de onde eles vêm, como e por que foram criados e são consumidos.

O autor compreende que os estudos de Brillat-Savarin, que acredita que um país não pode ser considerado como uma nação se não dá o devido valor a seus produtos alimentares e a sua culinária, defende o fato de que essa nação não está limitada apenas às suas fronteiras geográficas, mas que seu povo deve ter noção da importância da sua identidade cultural, da qual a gastronomia é parte essencial.

Para os seres humanos, a comida é sempre cultura, mesmo que veladamente, nunca pura natureza ou uma fonte para saciar uma necessidade básica. Os modos de produção, de preparação e consumo dos alimentos são parte essencial das técnicas de sobrevivência da humanidade para transformar o alimento bruto em um produto carregado de significados culturais, ou seja, a comida (MONTANARI, 2013).

Experimentos de produtos feitos à base de erva mate

Para a realização do trabalho contou-se com a participação dos alunos, de professores da instituição e da comunidade local. As tarefas de planejamento, organização e execução foram desenvolvidas pelos mesmos. Um pequeno produtor de erva mate do município, da agricultura familiar, foi contatado para fazer parte deste projeto. Ele explicou aos professores diversos fatores relativos à produção deste produto, para que todos entendessem a importância deste insumo para o mantimento das suas famílias e logo após expôs as formas de plantio, colheita e características principais do ingrediente.

O trabalho desenvolvido foi sempre pensado a partir das premissas de resgate dos sabores que fazem parte do dia a dia dos são-borjenses, em destaque o uso da erva mate, que na sua essência é consumida apenas no chimarrão. Posteriormente, os alunos foram divididos em quatro grupos os quais tinham a missão de pesquisar sobre a história, propriedades nutricionais e formas de uso do alimento.

Aos discentes também foi dada a tarefa de criação de receitas que levassem este insumo, aplicando as técnicas de cozinha aprendidas durante o curso, sob orientação dos professores. Foram realizados testes para avaliar a viabilidade de preparação das produções gastronômicas criadas pelos alunos e da viabilidade de posterior venda destes produtos, pensando no aumento da renda familiar das famílias ou empreendedores locais.

O grupo A, pensando na valorização do produto nativo com o uso do chocolate ofereceu como alternativa o bombom de erva mate, produto diferenciado que teve positiva repercussão e aceitação no município. Este grupo de alunos e professores participou da Feira do Chocolate, a qual teve duração de quatro dias, evento realizado pela Prefeitura Municipal de São Borja, durante a semana que antecede a comemoração da Páscoa. Os mesmos ficaram responsáveis por um estande na feira, onde os visitantes, no primeiro momento conheciam as pesquisas realizadas em sala de aula, as técnicas de uso deste insumo e do chocolate, aprendendo como era o seu processo de feitio. No segundo momento, degustavam o bombom de erva mate, a fim de conhecer o novo e exótico sabor resultante da combinação destes dois ingredientes.

O grupo B, desenvolveu o bolo de erva mate, pensando na possibilidade de ser consumido em um final de tarde acompanhado do tradicional chimarrão. Inicialmente,

testaram várias receitas de bolos para verificarem qual melhor se adaptaria ao gosto forte e amargo da erva. Chegaram a conclusão de que se adaptaria melhor com a receita de um pão-de-ló. Fizeram esta receita e acrescentaram o ingrediente estudado. O resultado foi um bolo de coloração verde e sabor adocicado. Levou ainda uma cobertura com açúcar, água e erva mate, o que resultou em uma calda verde escura e de aspecto muito brilhante. Este grupo preparou várias receitas e, depois de prontas, apresentaram os pedaços de bolo embalados em pratinhos plásticos cobertos com filme plástico, de forma que pudessem ser levadas ao centro da cidade e vendidas para as pessoas que trabalham no comércio local, durante o período da tarde.

O terceiro grupo, grupo C, testou receitas de mousses, onde trocaram o suco de frutas por uma infusão bem concentrada de erva mate. Esta preparação poderia ser apresentada para diversos donos de restaurantes, mostrando a possibilidade de o produto ser incluído em seus cardápios diários, preservando assim a cultura local.

O grupo D, fez um macarrão com erva mate, com o objetivo de, futuramente, venderem porções congeladas em mercados e padarias do município. Para finalizar, os resultados do projeto serão expostos à comunidade local e aos pequenos produtores de erva mate a fim de que os mesmos aprendam as receitas desenvolvidas pelos alunos e que possam identificar uma nova fonte de geração de renda para suas famílias baseada em um produto que identifica o povo gaúcho.

Considerações finais

Pode-se perceber que, diante de uma era em que os alimentos industrializados estão presentes cada vez mais na vida das pessoas, existem alternativas que fortaleçam uma outra corrente: a da valorização dos alimentos in natura, dos ingredientes locais, da diversificação dos produtos e modos de fazer utilizando-se ingredientes locais e inusitados até serem testados, como no caso da erva mate.

Após a realização do projeto, conclui-se que seus objetivos foram alcançados, mostrando aos alunos a estreita relação entre as disciplinas teóricas e práticas e da cultura com a alimentação, propiciando ainda à sociedade o aconchego de sua história calcada no valor da gastronomia como um elo para o resgate e releitura cultural.

Outro fator importante na conclusão desta pesquisa foi que os alunos tiveram contato com pequenos produtores e puderam conhecer como é realizada a produção e a comercialização da erva-mate. Diante da quantidade de latifúndios existentes, os alunos puderam refletir sobre atual valorização da pequena produção e levar a estes, as receitas como uma forma de diversificarem as atividades existentes gerando uma maior renda familiar.

Referências

ALMEIDA, Maria Geralda de. O patrimônio festivo e a reinvenção da ruralidade e territórios emergentes de turismo no espaço rural. In: SOUZA, Marcelino de; ELESBÃO, Ivo. Turismo Rural: iniciativas e inovações. POA: Ed. UFRGS, 2011.

ANUÁRIO BRASILEIRO DA ERVA MATE. Santa Cruz do Sul, Editora Gazeta, 1991.

BARBOSA, Romero Ribeiro. Saberes, sabores e sentidos: a gastronomia no contexto da geografia cultural. In: ALMEIDA, Maria Geralda; CHAVEIRO, Eguimar Felíceo; BRAGA, Helaine da Costa. Geografia e cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida. Goiânia: Vieira, 2008, p. 204-221.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos Alimentares: tradição e inovação. Boletim da antropologia. Curitiba, v. 4, n. 1, jun. 1991.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BUARQUE, Sérgio C. Metodologia de planejamento do desenvolvimento local e municipal sustentável. Brasília: IICA, 1999.

BURKE, Peter. Cultura Popular na Idade Moderna: Europa 1500 – 1800. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

GODOY, Adelice Leite de; D'ÁVILA, César Kyn. Tutorial: a hierarquia das necessidades de Maslow– Pirâmide de Maslow. CEDET – Centro de Desenvolvimento Profissional e Tecnológico, 2009. Disponível em: <http://www.cedet.com.br>. Acesso em: 10 set. 2016.

LESSA, Barbosa. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1999.

MARCEDO, Neusa Dias de. Iniciação à pesquisa bibliográfica: guia do estudante para fundamentação do trabalho de pesquisa. ED: Revista. São Paulo, 1994.

MELANDER FILHO, Eduardo. A Cultura Segundo Edward B. Tylor e Franz Boas. p. 2. Gazeta de Interlagos. São Paulo: 13 mar 2009 a 26 mar 2009.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORIN, Edgar. Cultura de massas no século XX: o espírito do tempo. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1977.

PERIN, Zeferino (organizador). Desenvolvimento regional: um novo paradigma em construção. Erechim: EdiFAPES, 2004.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SUAUDEAU, Laurent. Cartas a um Jovem Chef: caminhos no mundo da cozinha. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

THORN, Becky. Jantares de cinema: receitas dos seus filmes favoritos. Belo Horizonte: Gutenberg, 2011.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. Revista Horizontes Antropológicos. v. 9, n.19. Porto Alegre: URGS, 2003.

TRIGO, Luis Gonzaga Godoi. Apresentação. In: BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

UCHA, Danilo. Sindimate – RS: 70 Anos. Porto Alegre: 2012.

O PROGRAMA MULHERES MIL E A GASTRONOMIA COMO FORMA DE INCLUSÃO PRODUTIVA DE MULHERES

WOMEN THOUSAND PROGRAM AND GASTRONOMY AS A FORM OF PRODUCTIVE INCLUSION OF WOMEN

Fernanda de Magalhães Trindade, Instituto Federal Farroupilha, IFFar, RS, Brasil. E-mail: *fernanda.trindade@iffarroupilha.edu.br*

RESUMO: O presente artigo tem como objetivo compreender as significações produzidas pelo Programa Mulheres Mil em mulheres que participaram do curso de Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca em 2012, no município de São Borja (RS), com ênfase na inclusão produtiva, no ingresso no mundo do trabalho público e na geração de renda. Para tanto, recorri à análise cultural e a entrevistas narrativas, para conhecer mais a fundo as mulheres participantes e de que forma visualizam, nomeiam e percebem a relação entre o Programa e as suas vidas. Os resultados indicam que Programa Mulheres Mil representou para as mulheres participantes uma oportunidade de regresso à educação, que fora interrompida pela necessidade de ingresso precoce no mundo do trabalho público. Por meio deste Programa, as mulheres foram capacitadas para aprimorar o trabalho de produção de alimentos da pesca, agregando, desta forma, valor ao produto final e proporcionando maior geração de renda. Apesar da carga horária reduzida e do enfoque do Programa em atividades que acabam por reforçar as atividades domésticas, já desenvolvidas anteriormente e consideradas femininas, percebe-se o grande impacto que este Programa exerce nessas mulheres, sendo, talvez, um primeiro passo para o desenvolvimento da autonomia das mulheres e alcançar a tão esperada igualdade de gênero.
PALAVRAS-CHAVE: Mulheres; pesca; Programa Mulheres Mil; significações; trabalho.

ABSTRACT: This article aims to understand the meanings produced by the Women Thousand Program in women who participated in the Production, preparation and distribution of foods derived from fishing course in 2012, in São Borja (RS), with emphasis on productive inclusion, the entry into the world of public work and income generation. Therefore, I resorted to cultural analysis and narrative interviews, to know better the women participants and how view, name and realize the relationship between the Program and their lives. The results indicate that the Thousand Women Program accounted for the participating women an opportunity to return to education, which was interrupted by the need for early entry into the world of public work. Through this program, women were trained to improve the work of fishing food production, adding, thereby, value of final product and providing greater income generation. Despite the reduced workload and the program's focus on activities that ultimately strengthen domestic activities, previously developed and considered feminine, one realizes the great impact that this Program performs these women, being, perhaps, a first step towards the development of women's autonomy and to achieve the long-awaited gender equality.
KEY WORDS: Fishing; significations; Thousand Women Program women; work.

Introdução

Este artigo desdobra-se de uma pesquisa de doutorado em Educação nas Ciências e tem como objetivo compreender as significações produzidas pelo Programa Mulheres Mil em mulheres que participaram do curso de Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca em 2012, no município de São Borja, Rio Grande do Sul (RS).

Pretendo focar minha atenção nas mulheres beneficiárias do Programa Mulheres Mil, para compreender de que forma elas nomeiam, apresentam, produzem, significam tal Programa, tendo como base a capacitação, a inclusão produtiva no mundo do trabalho público, a geração de emprego e renda e o combate à desigualdade de gênero.

Para tanto, utilizo a análise cultural no exame do processo de produção de significados. Recorro a esse tipo de análise para compreender a linguagem que produz a materialidade do Programa examinado, conforme a cultura na qual estamos inseridos/as e somos, ao mesmo tempo, produtores/as. Os Estudos Culturais caracterizam-se pelo caráter interdisciplinar que exploram as formas de produção de significados e sua difusão nas sociedades atuais. Esse processo de produção de significados mostra a regulação dos discursos e das ações presentes nas políticas públicas (Armand MATTELART & Érik NEVEU, 2004; Richard JOHNSON et al., 2006).

Neste contexto dos Estudos Culturais, o uso que faço do conceito de gênero me afasta das abordagens "colam" um determinado gênero a um sexo anatômico que lhe seria naturalmente correspondente, e que tendem a focalizar desigualdades e subordinações derivadas do desempenho de papéis, funções e características culturais próprias de mulheres e de homens, para aproximar-me de abordagens que tematizam o social e a cultura, em sentido amplo, assumindo que estes são constituídos, atravessados e/ou organizados por discursos instituintes de feminilidades e de masculinidades que, ao mesmo tempo, os produzem e/ou ressignificam (Linda NICHOLSON, 2000; Guacira LOURO, 2003; Dagmar MEYER, 2003).

Assim, definido o que entendo por gênero, destaco que neste artigo não seguirei as normativas tradicionais em minhas citações, com a intenção de visibilizar as contribuições das autoras mulheres, o que se dá igualmente com os autores homens, no sentido de pensar a linguagem como um artefato inclusivo e de promoção da igualdade de gênero, de acordo com o Manual para o uso não sexista da linguagem (2014). Desta forma, utilizo o nome e o sobrenome dos/as autores/as na primeira vez em que são mencionados neste artigo.

Neste contexto investigativo e movida pelo desejo de interagir, conhecer e apreender as significações resultantes do Programa Mulheres Mil, realizei entrevistas narrativas – compreendendo-as como narrativas de si – como um meio de confirmar e/ou ampliar fatos e interpretações, bem como expandir entendimentos sobre as mulheres da pesquisa e de que forma elas vivenciam e interpretam a sua participação no Programa Mulheres Mil.

Assim, definidos o objetivo e a metodologia utilizada, na primeira seção após a introdução, trago uma breve definição do Programa Mulheres Mil, especialmente sobre o curso de Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca, realizado no município de São Borja em 2012. Na segunda, faço uma análise das entrevistas narrativas aplicadas em mulheres que participaram desse Programa, refletindo sobre os processos de produção de significados e ampliando a compreensão sobre a forma que interpretam, de diferentes modos, aspectos cotidianos e suas experiências.

O Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento sustentável para as mulheres

O Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento sustentável faz parte do Plano Brasil sem Miséria (BSM), lançado no dia 2 de junho de 2011, no

Palácio do Planalto, em Brasília. Tal plano foi desenvolvido pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) e tinha o objetivo ambicioso de superar a extrema pobreza até o final do ano de 2014 (BRASIL, 2013).

O fenômeno da pobreza, alvo do Plano BSM, é fruto das relações sociais e atinge de forma distinta homens e mulheres, sendo estas últimas as principais afetadas. No Brasil, são considerados vulneráveis a pobreza os indivíduos com renda domiciliar per capita igual ou inferior a metade (½) do salário mínimo. São definidos como pobres os indivíduos com renda familiar per capita igual ou inferior a um quarto (¼) do salário mínimo. E são considerados indivíduos extremamente pobres aqueles cuja renda per capita mensal é igual ou inferior a R$70,00 (setenta reais) mensais (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

O Plano BSM está organizado em três eixos, sendo que o terceiro eixo refere-se à inclusão produtiva, estando voltado para aumentar as capacidades e as oportunidades de trabalho e geração de renda entre as famílias mais pobres. Na parte urbana destaca-se o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), no qual está inserido o Programa Mulheres Mil.

O Programa Mulheres Mil passou a integrar o Pronatec no início de 2014, quando o MDS e o Ministério da Educação (MEC) firmaram parceria. Entretanto, sua implantação começou em 2007, inicialmente em 13 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) das regiões Norte e Nordeste, com meta de expandir para outras regiões do país.

O Programa é uma cooperação dos IFs com a Associação das Faculdades Comunitárias Canadenses (ACCC), e estruturado a partir dos conhecimentos desenvolvidos pelos *Community Colleges* canadenses em suas experiências de promoção da equidade, de atendimento às populações desfavorecidas e do desenvolvimento e aplicação do Sistema de Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia (ARAP). No Brasil, o Sistema foi adaptado a nossa realidade, prevendo um plano educacional para elevar a escolaridade, com cursos profissionalizantes ofertados na modalidade de educação de mulheres jovens e adultas, integrados ao Ensino Fundamental e/ou Médio (BRASIL, 2008; BRASIL, 2014).

O Programa foi acolhido pelos IFs, que criam mecanismos para a promoção do acesso das mulheres afastadas da possibilidade de inclusão ao conhecimento (educação), à tecnologia e à inovação, oferecendo educação profissional e tecnológica, por meio da formação inicial e continuada, atendendo as demandas sociais e peculiaridades regionais (BRASIL, 2012). Sendo assim, juntamente com instituições parceiras, os IFs são responsáveis pela formulação e execução dos projetos locais, de acordo com as necessidades das mulheres e das comunidades em que estão inseridas, bem como com a vocação econômica regional, proporcionando o aumento da escolaridade e a inserção no mundo do trabalho público.

Mesmo com implantação iniciada em 2007 e com a incorporação ao Pronatec em 2014, o Programa Mulheres Mil foi instituído em 2011, pela portaria n° 1.015 de 21 de julho do mesmo ano, e utiliza a metodologia de Acesso, Permanência e Êxito, que privilegia temas transversais para a formação cidadã das mulheres, como: direitos e

deveres da mulher, elevação da autoestima, saúde, comportamento sustentável, cooperativismo, inclusão digital, empreendedorismo e responsabilidade ambiental, promovendo a inclusão produtiva, a mobilidade no mundo do trabalho e o exercício pleno da cidadania. O uso dessa metodologia tem o propósito de investir nas mulheres enquanto indivíduos, buscando promover a igualdade de gênero e o desenvolvimento social e econômico sustentáveis (BRASIL, 2014).

O Programa Mulheres Mil está inserido no conjunto de prioridades das políticas públicas do Governo Federal, nos eixos de promoção da equidade, igualdade de gênero, combate à violência contra as mulheres e acesso a educação (BRASIL, 2008). De acordo com Brasil (2011, p. 1)

> [...] o Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – a educação que queremos para a geração bicentenário – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010 (BRASIL, 2011, p. 1).

Este Programa consiste em uma política para a inclusão produtiva de mulheres, constituindo-se um investimento do Estado para a ampliação do bem-estar social em outras populações, neste caso as mulheres de baixa renda e vulneráveis socialmente, na direção de que a pobreza seja erradicada e a desigualdade social diminuída (Maria Francisca COELHO, Luziele Maria TAPAJÓS e Monica RODRIGUES, 2010). No contexto internacional, o Programa Mulheres Mil contribuiu para o alcance das Metas do Milênio promulgadas pela ONU em 2000 e aprovada por 191 países, entre as quais estão a erradicação da pobreza extrema e da fome, a promoção da igualdade entre gêneros, a autonomia das mulheres e a garantia da sustentabilidade ambiental (BRASIL, 2008).

O Programa Mulheres Mil conta com o apoio das Secretarias Municipais responsáveis pelas políticas públicas de assistência social, de trabalho, de saúde, de educação, entre outras. São ofertados cursos de profissionalização, com carga horária mínima de 160 horas. As mulheres participantes são indicadas pelo CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) local e devem estar inscritas no Cadastro Único, obedecendo ao critério de renda mensal e condição de vulnerabilidade social.

São identificados grupos de mulheres – catadoras de resíduos sólidos, mulheres da colônia de pescadores, lavadoras, domésticas etc. – e, com base nas atividades que realizam, o Programa é estruturado na forma de cursos de capacitação educacional e profissional. O Programa apoia-se em módulos flexíveis, de acordo com o universo de mulheres. Os módulos são organizados de forma a avaliar a aprendizagem prévia das mulheres, bem como a contribuir com o aumento da autoestima, com a elevação da escolaridade e com o acesso ao mundo do trabalho e ao empreendedorismo, oferecendo formação em áreas profissionais específicas de acordo com a realidade de cada comunidade.

As mulheres indicadas pelo CRAS são convidadas a participar do Programa, não havendo obrigatoriedade. Entretanto, aquelas que optam por frequentá-lo, recebem auxílio de uma bolsa-formação com valores referentes à frequência escolar das

mulheres em sala de aula, variando, em média, de R$100,00 (cem reais) a R$200,00 (duzentos reais). Este valor muda de acordo com o Estado em que o Programa é realizado, pois se trata de uma política aberta para manutenção estadual (CALENDÁRIO BOLSA FAMÍLIA, 2015). Essa estratégia faz com que o Programa tenha um maior alcance, atingindo um maior número de mulheres.

Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca

O Programa Mulheres Mil teve sua primeira edição no Instituto Federal Farroupilha (IFFar) – Campus São Borja em 2012, no período compreendido entre março e agosto, e teve como enfoque central a Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca. O município de São Borja está inserido no território da pesca da Região das Missões – RS, é banhado pelo Rio Uruguai, enquadrando-se dentro do perfil da Pesca Artesanal de Água Doce.

A pesca tornou-se uma alternativa à exploração econômica neste município, de onde muitos pescadores/as retiram o seu sustento e o de suas famílias. Contudo, apesar da biodiversidade da região e levando em consideração o potencial dos rios que compõem a bacia do Rio Uruguai, a produção de pescado é baixa. Com o intuito de dar assistência a esta parcela da população que sobrevive da pesca no município de São Borja, bem como desenvolver a atividade pesqueira e trazer qualidade de vida, o IFFar – Campus São Borja desenvolveu um trabalho de formação com os pescadores e suas famílias, por meio do Programa de Certificação Profissional (Rede CERTIFIC), do qual derivou o Proeja Fic (Proeja é o Programa Nacional de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos e o Proeja FIC é o Proeja Formação Inicial e Continuada, realizado com estudantes que estão cursando estudo fundamental ou médio) em Pesca Artesanal de Água Doce, que atendeu 30 alunos.

As ações desenvolvidas tiveram boa aceitação pela comunidade de pescadores, e o Programa Mulheres Mil, com o curso de qualificação profissional Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca veio para somar a essas ações, atendendo às mulheres esposas e filhas de pescadores, com baixo nível de escolaridade, em situação de vulnerabilidade social e econômica, que também buscavam por uma qualificação profissional na área da pesca.

Assim, o objetivo deste curso realizado pelo Programa Mulheres Mil, foi capacitar as mulheres pescadoras, esposas e filhas de pescadores para o processo de produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca. Dentre os objetivos específicos, estavam: promover o desenvolvimento pessoal através da autoestima, cidadania e das relações humanas, tendo como premissa o desenvolvimento de ações empreendedoras sustentáveis; viabilizar a inclusão no mundo de trabalho por meio de ações cooperativas (INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA, 2011).

Os resultados esperados eram o de possibilitar a inclusão das mulheres no mundo do trabalho formal, organizar a produção e distribuição do peixe e seus derivados por meio de ações sustentáveis e cooperativas e facilitar o acesso das mulheres às políticas públicas e aos seus direitos (INSTITUTO FEDERAL

FARROUPILHA, 2011). Nota-se a importância que a capacitação para o ingresso no mundo do trabalho público e formal representa nesta política destinada as mulheres, talvez pela forte representatividade das mesmas no crescimento e desenvolvimento econômico do país, tanto ou mais que os homens, já que são a maioria da população brasileira.

Para a sua realização, o Programa contou com a participação de uma equipe multidisciplinar, composta por gestoras, coordenadora de extensão, orientadora educacional, pedagogas, assistente social, psicóloga, médico, odontóloga, educadores/as especialistas em emprego e empreendedorismo, educadores/as especialistas em pesquisa e inovação, educadores/as técnico-administrativos, comunicadores, educadoras especialistas para a aplicação de metodologias e instrumentos de reconhecimento de aprendizagem prévia, pesquisadores/as, estagiários/as, especialista na saúde da mulher e docentes.

Além da equipe multidisciplinar, contou com a participação de entidades parceiras, tais como: Prefeitura de São Borja, Universidade Federal do Pampa (Unipampa) – Campus São Borja, Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de São Borja (EMATER), Associação de Pescadores São Borja, Colônia de Pescadores de São Borja.

O curso de Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca teve carga horária de 180 horas e utilizou variadas metodologias e recursos didáticos para a aprendizagem, tais como: aulas expositivas dialogadas, leituras de textos com estratégias lúdicas, dinâmicas, trabalhos em grupos, palestras, visita domiciliar, entrevistas, viagem técnica, debates, aulas práticas no laboratório de informática e no laboratório de gastronomia.

As disciplinas contempladas por este programa foram divididas em cinco módulos, sendo: I) Língua Materna: Português; Matemática; Língua Estrangeira: Espanhol; II) Autoestima e Relações Humanas; Cidadania e Direitos da Mulher; História da Mulher; Saúde Física e Mental da Mulher; III) Educação Socioambiental e na Gestão Pesqueira; Emprego Formal e Mercado de Trabalho; IV) Inclusão Digital; Artesanato e Fotografia; V) Biofísica dos Alimentos; Nutrição; Produção de alimentos com o pescado.

As mulheres que participaram do Programa Mulheres Mil: produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca receberam uma bolsa no valor de R$ 100,00 (cem reais). Para tanto, deveriam cumprir um mínimo de 75% de presença e 70% de aproveitamento para aprovação.

As Mulheres Mil

Utilizo neste artigo o termo Mulheres Mil para me referir as mulheres participantes do programa e entrevistadas nesta pesquisa, como forma de preservar seu anonimato. A pretensão inicial do Programa Mulheres Mil: produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca era atender 100 mulheres ligadas à pesca. Contudo, como a totalidade das vagas não foi preenchida, foi disponibilizado para as mulheres atendidas pelas CRAS e CREAS (Centro de Referência

Especializado de Assistência Social) do município de São Borja, em situação extrema de vulnerabilidade social.

Este diagnóstico foi realizado pelo Instituto Federal Farroupilha - IFFar – Campus São Borja, compreendido entre 12 e 22 de dezembro de 2011, durante o período de matrículas para o curso que ocorreria em 2012. Foi utilizada a técnica de questionário – com 21 perguntas abertas e fechadas – aplicado às cem mulheres selecionadas para participar programa.

Uma das exigências do programa é que as beneficiárias tenham idade igual ou superior a 18 anos. Assim, das 100 Mulheres Mil que participaram do curso de qualificação em 2012, 16 tinham idade entre 18 e 30 anos; 35 tinham entre 30 e 40 anos; 29 entre 40 e 50 anos e 20 possuíam mais de 50 anos. Devido à maioridade das Mulheres Mil, 67 delas estavam em um relacionamento estável, dividindo-se entre casadas (47) e com união estável (20). A outra parte dividia-se em: 15 solteiras, 13 separadas/divorciadas e 5 viúvas.

A maior parte das Mulheres Mil dividia sua residência com outras pessoas: 6 delas moravam com duas pessoas; 24 com três; 36 com quatro; 18 com cinco pessoas; e 14 conviviam com seis ou mais pessoas. Apenas duas das entrevistadas afirmaram viver sozinhas. Quanto ao número de filhos, 93 das mulheres declararam que os tinham, contra 7 que ainda não eram mães. As idades dos filhos variavam: 15 Mulheres Mil tinham filhos com até um ano; 46 tinham filhos com idades entre dois e dez anos; 28 entre onze e vinte anos; 8 possuíam filhos de vinte a trinta anos; e 3 tinham filhos com mais de trinta anos.

Como a maioria dos filhos estava em idade escolar, 89 Mulheres Mil afirmaram que seus filhos frequentavam a escola, contra 11 que disseram que não. Destaco que a frequência escolar é um dos pré-requisitos para o repasse da Bolsa Família para as mulheres, todas em situação de vulnerabilidade social e cadastradas no Cadastro Único para receber essa bolsa.

Quanto ao investimento em sua própria educação, apenas 16 estudavam na época em que foi aplicado este questionário, enquanto que as outras 84 não. Entre as mulheres que estudavam, 11 eram alunas do Proeja FIC Pesca, oferecido pelo próprio IF – Campus São Borja; 1 frequentava o EJA; 2 estavam concluindo o ensino fundamental; e as outras 2 estavam no 2ª ano do ensino médio.

Quanto ao nível de escolaridade, 38 delas possuíam ensino fundamental incompleto; 33 concluíram essa modalidade de ensino; 24 tinham ensino médio incompleto; e apenas 5 ensinos médio completo. Além da educação escolar formal, 48 das mulheres já participaram de cursos oferecidos pela comunidade onde vivem. Entre esses cursos estão: ProJovem Adulto; Curso de Produtores de Mudas, oferecido pelo CRAS; cursos de artesanato, de edredom, de manicure, de padaria, de informática, de pintura. As 52 restantes não frequentaram curso algum.

O interesse em continuar estudando foi manifestado por 96 das Mulheres Mil. As principais justificativas para continuar seus estudos e frequentar o curso ofertado pelo Programa Mulheres Mil foram: conseguir um trabalho bom; o interesse em cursar o EJA (Educação de Jovens e Adultos); ter uma vida melhor; querer estudar, mas ter

vergonha de ir à escola em função da idade; pretender frequentar uma faculdade; ter uma profissão; falta de oportunidade de estudar quando criança; adquirir mais conhecimento.

As 4 mulheres que não demonstraram interesse em continuar os estudos alegaram falta de motivação, que talvez possa ser justificada pela sobrecarga da dupla, ou até tripla jornada de trabalho, dividindo-se entre o trabalho em casa, fora de casa e os estudos. Dados da Síntese de Indicadores Sociais comprovam que a média de horas semanais trabalhadas por mulheres com 16 anos ou mais de idade em afazeres domésticos corresponde a 21,2 horas, enquanto que a dos homens totaliza 10 horas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2015).

Todas as Mulheres Mil possuíam título de eleitor, cadastro de pessoa física, carteira de identidade e as certidões de nascimento e casamento (quando casadas).

Muitas das entrevistadas (30) eram trabalhadoras do lar. As demais se dividiam em artesã (6), pescadora (28), estudante (16), outra (20). Nenhuma das mulheres declarou-se como trabalhadora com carteira assinada, nem como sem ocupação. Das 20 Mulheres Mil que escolheram outra opção de ocupação, afirmaram ser: 14 diaristas; 4 catadoras de material reciclável, 1 babá e 1 que fazia e vendia doces.

Das 100 mulheres que participaram da pesquisa, 55 não trabalhavam e, consequentemente, não contribuíam com as despesas da família; 16 trabalhavam, mas, mesmo assim, dependiam da família para sobreviver; enquanto que 29 delas trabalhavam e sustentavam sozinhas suas famílias.

A renda familiar mensal de 63 das mulheres era de menos de um salário mínimo, enquanto que 29 sobreviviam com um salário mínimo (R$545,00 na época da entrevista) e 8 com dois salários mínimos (R$1.090,00). Devido aos baixos rendimentos mensais das famílias das mulheres entrevistadas, o número de beneficiárias de programas de transferência de renda do Governo Federal também era grande, equivalendo a 85 delas. Apenas 15 afirmaram não receber auxílio governamental.

O Programa Bolsa Família contemplava a maioria das Mulheres Mil e suas famílias e os valores repassados variavam, podendo ser: R$32,00; R$68,00; R$70,00; R$102,00; R$134,00; R$160,00; R$166,00; R$174,00; R$198,00; R$204,00; R$234,00; e R$237,00. Três delas possuíam familiares que recebiam o Benefício de Prestação Continuada (BPC) com o valor de R$622,00.

Apesar da situação de vulnerabilidade social, da baixa escolaridade e baixos salários, 37 das Mulheres Mil possuíam casa própria, enquanto que a casa de 21 delas era alugada e de 42 era cedida. As casas eram simples, mas a maioria é equipada com eletrodomésticos necessários para sobrevivência e para o lazer: 91 possuíam televisão; 75 possuíam vídeo cassete/dvd; 97 tinham aparelho de som; 94 tinham geladeira; 98 possuíam fogão. Um dado que chama atenção é que 93 das mulheres possuíam celulares, mas apenas 5 tinham um aparelho de telefone fixo em suas residências. E somente 8 delas eram portadoras de computadores.

A participação em associações não era frequente entre as mulheres inscritas no Programa Mulheres Mil. Das 27 delas que participavam de algum tipo de associação,

13 eram de associações de moradores nos bairros onde viviam, 4 participavam da Colônia de Pescadores e 10 da Associação de Pescadores.

Apesar de residirem em bairros diversos do munícipio, em periferias de São Borja, as entrevistadas relataram características negativas semelhantes do local onde viviam, tais como: pobreza extrema, violência, área de tráfico de drogas; falta de segurança, não tem serviço de saúde com qualidade, lixo nas ruas, mora próximo ao lixão da cidade, falta de estrutura (saneamento básico, calçamento, iluminação pública, alagamento quando chove, etc.). Entre os pontos positivos estavam elencados: lugar calmo, bons vizinhos, próximo da escola, seguro, acesso à saúde/agente de saúde, CRAS, próximo do centro da cidade, tem calçamento, iluminação pública, acesso a lazer. Algumas mulheres não identificaram nada de positivo no lugar onde moravam, ou seja, consideraram todos os aspectos negativos.

As significações do Programa Mulheres Mil

Nesta seção, analiso as entrevistas narrativas aplicadas às Mulheres Mil no período compreendido entre agosto e setembro de 2016, que foram transcritas e corrigidas, mas mantendo algumas expressões singulares das falas das entrevistadas, a fim de não descaracterizá-las, para não expô-las a nenhum tipo de constrangimento. São mulheres que sobrevivem da pesca, trabalhadoras, com ideais e dificuldades: Mulheres Mil.

Muitas não tiveram a oportunidade de estudar, pois tinham que trabalhar para ajudar a família com as despesas da casa, conforme percebemos em suas falas: “É que eu me criei na lavoura e lá nós não tínhamos condições de estudar. Nós tínhamos que trabalhar na lavoura” (MULHERES MIL, 2016). A falta de oportunidade de estudar enquanto criança também foi manifestada como um dos motivos de participação no Programa Mulheres Mil, durante a aplicação dos questionários.

Situação semelhante aconteceu com os dois filhos homens de uma das entrevistadas, que não estudaram porque precisaram se dedicar ao trabalho público e rentável: “Trabalham, só trabalham. Não tiveram a oportunidade de estudar ainda. Tem que trabalhar né” (MULHERES MIL, 2016). A filha menor trabalhava com ela, auxiliava dentro de casa e na venda dos produtos da pesca.

A abertura da Unipampa e do IFFar em São Borja criou possibilidades de estudos para jovens e adultos de diferentes idades, que não tinham condições financeiras de mudarem de cidade para frequentar um curso técnico e/ou superior, inclusive para a filha desta Mulher Mil, que voltou a estudar e formou-se em Assistência Social pela Unipampa. Depois de formada “ela achou melhor ir embora pra arrumar serviço mais ligeiro. Ela me ajudava lá, daí fiquei só eu. Os outros já ficaram pra lá, morando né. Foram pra lá e ficaram” (MULHERES MIL, 2016).

Todos mudaram para Porto Alegre em busca de mais oportunidades, tais como o ingresso no mundo do trabalho público, o que demonstra que as condições de empregabilidade e geração de renda em São Borja não estão favoráveis. Outro fator que merece análise é o fato de somente a filha mulher dedicar-se aos estudos, ingressar na universidade e formar-se em um curso superior, que vai de encontro aos dados da Síntese de indicadores Sociais (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA

E ESTATÍSTICA, 2015). Enquanto que a taxa de conclusão do ensino médio de homens entre 20 e 22 anos era de 54,9% em 2014, para as mulheres essa taxa atingiu 66,9%, 12,0 pontos percentuais acima da dos homens. A diferença na taxa de conclusão do ensino médio ainda era maior entre jovens brancos e pretos ou pardos desse grupo etário, atingindo 19,1 pontos percentuais.

Com relação ao Ensino Superior, a taxa de homens matriculados com idade entre 18 e 24 anos, em 2014, era de 53,2%, enquanto que as mulheres representavam 63,3%, no mesmo período (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2015). A vantagem da filha mulher em relação aos irmãos pode estar relacionada às posições de gênero, intricados em nossa sociedade patriarcal, que direcionam os jovens mais cedo para o mundo do trabalho público e produtivo, responsabilizando-os pela renda e sustento da casa, fazendo com que eles conciliem mais frequentemente estudo e trabalho, agravando seu atraso escolar.

Outro fator que talvez tenha contribuído para que a jovem retomasse os estudos, deve-se a democratização do acesso ao Ensino Superior, que foi estimulada por uma série de políticas públicas, que vão desde o aumento das reservas de vagas nas instituições públicas direcionadas aos alunos de diferentes perfis, entre eles os procedentes de escolas públicas e com baixa renda familiar, até o aumento do financiamento estudantil reembolsável (como o Fundo de Financiamento Estudantil – FIES) e não reembolsável (como o Programa Universidade para Todos – Prouni), disponível aos alunos das instituições privadas.

Contudo, mesmo com o baixo nível de escolarização formal, as Mulheres Mil foram capacitadas pela vida. A maior parte delas casou-se com um pescador e especializou-se em produtos alimentícios a base de peixe. Antes do Programa Mulheres Mil, participaram de outros cursos sobre alimentação, promovidos por empresas como a EMATER e o IFFar, que as impulsionaram a vender peixes e derivados, algumas em suas próprias casas, outras abrindo seu próprio restaurante.

O ingresso no mundo do trabalho público deu-se aos poucos, segundo depoimento de uma das entrevistadas, que diz ter começado vendendo lanches no Iate Clube de São Borja durante os finais de semana. Uma vez por semana realizava um almoço, um jantar com peixe: “fazia pastel, isquinha de peixe” (MULHERES MIL, 2016). Com a troca de direção teve que sair, o que a levou a procurar por outro local onde pudesse dar continuidade as “comidinhas”. Encontrou um lugar para alugar aos fundos da lanchonete de um primo, um local pequeno, que foi aumentado para o funcionamento do seu restaurante atual. “Nós alugamos ali. [...] como a gente não tinha um lugar pra trabalhar, e pra nós agregarmos o preço do peixe, daí nós resolvemos alugar ali um espacinho pra gente vender o peixe” (MULHERES MIL, 2016).

É possível perceber na fala da entrevistada a vontade de agregar valor ao produto vendido, o peixe, transformando-o em alimentos prontos para a venda e o consumo, como forma de melhorar a renda da família. Da mesma forma, as Mulheres Mil demonstram sua preocupação em manter o empreendimento dentro dos padrões de higiene estabelecidos pela vigilância sanitária: “A cozinha tá toda adequada como a saúde quer. Ali o galpão a gente não arrumou porque nós queremos assim, que é

bem campeiro mesmo. Daí ele teve que aumentar mais aquele outro espaço pra lá, ele teve que aumentar. Daí a gente aluga" (MULHERES MIL, 2016).

O restaurante funciona em um galpão, oferece serviços de buffet e à la carte. Teve início no mesmo ano do ingresso no Programa Mulheres Mil.

> "Naquela época, parece que foi uma reunião que saiu lá no Ubaldo, aqui. Daí ia ter esse projeto pras mulheres, pra estudarem, pra se aperfeiçoarem mais. Daí eu fui e foi muito bom."
>
> "Eu tenho a memória ruim pra guardar. Quem chamou, eu não lembro, mas naquela época foi a diretora com umas professoras lá do Instituto. Daí eles foram e convidaram também os presidentes dos pescadores pra ver se tinha alguém interessado em ir, daí como a gente participava [...]."
>
> "Eu até não tava muito a fim de ir porque eu tenho problemas assim pra gravar as coisas, pra aprender, sabe? Eu tenho. Daí eu resolvi, vou ir, vou ver como é que vai ser e gostei, gostei mesmo. Fiz até o final" (MULHERES MIL, 2016).

A participação no Programa Mulheres Mil teve o apoio das famílias, e certo deboche, por voltar a estudar depois de certa idade: "Todo mundo apoiou. Até ninguém foi contrário, davam risada até de eu ir pro colégio. Eu dizia pra eles eu vou pro colégio, não pra estudar só pra comer merenda. Nós tínhamos merenda também no colégio" (MULHERES MIL, 2016). O mesmo fato foi relatado no questionário, aplicado durante a matrícula no Programa, que consta a vergonha em voltar a estudar por causa da idade avançada.

Além do incentivo familiar, os filhos também auxiliaram nas dificuldades encontradas em algumas disciplinas do Programa Mulheres Mil.

> "Muitas coisas eu tinha que pedir pra eles me ajudarem né, a guria me ajudar, com as contas né, ai coisa triste. Ela tava fazendo faculdade né, aí ela me ensinava. Tinha de informática, ai, tanta coisa. Uma tal de redação que eu não pude pegar nada, "Deusolivre". Tanto tempo que eu tinha parado de estudar. Mas foi bom, bah, muito bom mesmo."
>
> "Vocês são novos, a memória pelo menos já tá mais acostumada a estudar, a gente que não é acostumado a estudar. Ah, no começo "Deusolivre", que dificuldade. Mas foi muito bom" (MULHERES MIL, 2016).

Percebe-se que o "deboche" por parte da família pela retomada aos estudos está enraizado na fala das Mulheres Mil, que atribuem aos mais jovens a boa memória e a capacidade de estudar. Mesmo com as dificuldades, as entrevistadas afirmaram que o ingresso no programa foi importante e contribuiu tanto com técnicas de aprendizagens para o seu trabalho com o peixe, como para o relacionamento dentro de casa, o que pode ser justificado pela variedade de disciplinas desenvolvidas pelo programa, que focaram desde áreas técnicas como Nutrição, Produção de Alimentos com o Pescado, Biofísica dos Alimentos, Artesanato e Fotografia, Emprego Formal e Mercado de Trabalho, até áreas voltadas ao desenvolvimento pessoal e social, tais como: Autoestima e Relações Humanas, Cidadania e Direitos da Mulher, Saúde Física e Mental da Mulher, que fogem um pouco as disciplinas tradicionais trabalhadas na escolarização formal.

Segundo as Mulheres Mil (2016), o relacionamento familiar mudou após a participação no Programa Mulheres Mil, “Mudou em tudo né, em casa também, porque a gente estudava um monte de coisas com a família, religião também” (MULHERES MIL, 2016). Além disso, o Programa também incentivava o relacionamento social e o desenvolvimento de atividades lúdicas.

> “Muita coisa boa. Sei que na hora do recreio até jogar boliche nós jogamos, nunca na vida tinha jogado”.
>
> “A nossa turma era toda turma dos pescadores quase, tudo conhecido. Na hora do recreio, nós adorávamos quando chegava a hora do recreio, pra nós irmos jogar boliche. Tinha professor que ia jogar conosco” (MULHERES MIL, 2016).

As entrevistadas demonstraram serem mulheres com bom relacionamento com os demais, tanto no Programa Mulheres Mil, como fora dele, no seu convívio diário.

> “Eu sempre tive um bom relacionamento com todos eles né, com as pessoas, com todos eles. [...] é a mesma coisa que tu tá no colégio, estudando ou dando aula, tu tens contato com todas as pessoas ali, todo dia, depois tu sais e aí né. Mas eu sempre continuo né me relacionando com eles né, com os pescadores e com as pessoas” (MULHERES MIL, 2016).

O bom relacionamento também é refletido no trabalho no restaurante.

> “Lá onde deu trabalho sempre tem gente né, três vezes na semana, gente nova que chega lá. Mesmo que eu não converso muito, que eu fico só na cozinha, né, porque se eu vou ficar no salão daí não tem né. Então um pouco mais eu converso, mas na hora tem pessoas que vão lá na cozinha me cumprimentar e me dar oi” (MULHERES MIL, 2016).

Além disso, algumas demonstraram capacidade de liderança, desempenhando cargos de direção na Associação e Colônia de Pescadores de São Borja. Quando questionadas sobre a contribuição do Programa, as Mulheres Mil afirmam:

> Eu achei muito bom, porque tinha sobre alimentação, tinha sobre higiene, tinha, aí, como é que eu vou explicar, assim, por exemplo, as mulheres que elas explicavam e falavam coisas que eu nunca tive oportunidade quando ia no colégio de aprender, nem depois de adulta também, só trabalhando e trabalhando, e nunca estudei na vida, muita coisa que a gente fez lá que nunca pensei que a gente ia aprender (MULHERES MIL, 2016).

Percebe-se na fala das Mulheres Mil a herança de uma família patriarcal, de mulheres que não puderam estudar e para quem o Programa Mulheres Mil representou a oportunidade não apenas de ingresso no mundo do trabalho público, mas de acesso à educação. Enquanto o trabalho representa o combate à pobreza e as desigualdades sociais, a educação é significada como caminho para a promoção e efetivação da cidadania. Destaco a importância desta política pública que permite a sobrevivência e a integração das mulheres beneficiárias, por meio da (re) distribuição não apenas de bens materiais, como comida e dinheiro, mas sob a forma de bens culturais, como os saberes, a educação.

A educação, conforme as entrevistadas, modificou e aperfeiçoou as formas de trabalho.

> "Alguma coisa assim, no sentido pra bom, entendeu? [...] Muita coisa a gente aprendeu sobre, como eu te falei, que a gente aprendeu, como é que eu vou te dizer, sobre as etiquetas, sobre higiene, eu já tinha também, sobre alguma alimentação nova que a gente aprendeu, um monte de coisa né. [...] Depois nós aprendemos lá também como manusear os alimentos, muita coisa boa a gente aprendeu. [...] Foi isso que modificou, foi bom. Muitas coisas que a gente não sabia, a gente ficou sabendo" (MULHERES MIL, 2016).

A dificuldade em se expressar sobre o programa está presente na fala das entrevistadas, que lembram aspectos referentes às atividades que desenvolvem e o meio em que estão inseridas: o restaurante, a alimentação, a higiene, a etiqueta, o peixe e derivados.

As disciplinas que mais significados geraram foram, consequentemente, as sobre alimentação, higiene, etiqueta e postura profissional. Nota-se a preocupação das Mulheres Mil quanto às exigências do mundo do trabalho público para a profissionalização da cozinheira, que, segundo Marise Ramos (2006, p. 51) é o "processo pelo qual ocupações adquirem o status de profissão, devendo-se esclarecer o caráter historicamente contingente desse processo e suas formas e variações em diferentes sociedades".

O trabalho está intrincado na vida de todos os indivíduos, como condição básica para a geração de renda e sobrevivência. Define o papel que homens e mulheres passam a ter na sociedade. Desta forma, é natural que as Mulheres Mil destaquem, dentre os aprendizados do Programa, as disciplinas relacionadas com a sua ocupação – cozinheira – que necessita ter a sensibilidade para criar e/ou reproduzir pratos carregados de sabores, cores, odores, temperos, bem como escolher mercadorias de qualidade e preço justo, coordenar equipe de trabalho, controlar gastos, etc.

Além das funções específicas de um bom cozinheiro, são muitas as exigências para a abertura e funcionamento de um restaurante, que reúne obrigações legais que todo o empreendedor deve seguir, como leis sanitárias e trabalhistas, código de postura e zoneamento do município (regras municipais), normas de segurança e bombeiros (proteção e central de gás) (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2015).

Assim, para exercer o ofício de cozinheira e ter seu próprio restaurante, as entrevistadas tiveram que se profissionalizar, e os cursos oferecidos pela EMATER e pelo Programa Mulheres Mil fizeram parte deste processo. A educação resulta em um saber científico e prático aplicado no dia-a-dia dessas mulheres. As aprendizagens foram incorporadas no trabalho diário do restaurante e dos alimentos que vendem em casa, mediante encomenda, levando a uma diversificação dos produtos vendidos.

> "Eu já vinha trabalhando com peixes, já vendia, [...] faz tempo que eu venho vindo, devagarzinho, devagarzinho né. Depois ali no curso do Mulheres Mil nós aprendemos mais uns pratos ainda de peixe, tudo com peixe. [...] Eu vendo um monte de coisa ainda. Faço. Eu coloco no Buffet lá pratos que nós aprendemos a fazer: lasanha, panqueca e peixe assado e um monte de coisa mais que aprendemos".

> "Eu cuido lá e da minha casa, preparo os peixes pra lá. Preparo aqui pra eu vender também, quando querem um peixe cortado, inteiro, assado,

> comprar. Eu vendo peixe aqui também. Meu trabalho é com peixe, trabalho só com peixe".
>
> "Tem pessoas que me ligam 'Ai quero pastelzinho!', 'Quero lasanha!', só marcar o dia que eu faço e venho levar. É o meu trabalho né [...]. Às vezes pego aniversário pra fazer com peixe" (MULHERES MIL).

Percebe-se que a matéria-prima é proveniente da natureza, mais especificamente do Rio Uruguai: o peixe. Temos uma dimensão cultural associada ao ato de cozinhar, visto que grande parte das Mulheres Mil é casada com pescadores, membro da Associação ou Colônia de Pescadores e moradora do município de São Borja, banhada pelo Rio Uruguai e que tem sua gastronomia fortemente ligada aos peixes de água doce. Desta forma, no ato de cozinhar as Mulheres Mil criam um elo entre a cultura local e a natureza – o peixe –, que é transformado e servido à mesa (ATALA, Alex, 2009).

Neste caso específico, esse elo entre cultura e natureza favorece a geração de renda para as Mulheres Mil, pois não há custos para a obtenção da matéria-prima e a receita obtida com a venda do peixe e derivados é, consequentemente, lucro. O grande problema enfrentado com a dependência da natureza é quando o rio não está para peixe, tais como os períodos de enchente, de estiagem, de proibição da pesca, acarretando na alternância entre períodos de trabalho e não trabalho ao longo da vida.

> "A gente tem a despesa da casa né e o peixe às vezes dá, às vezes não dá né. Às vezes ele (o esposo) vai pro rio e traz peixe, às vezes traz bem pouquinho, então daí tem que fazer dar cria aquele dinheiro da venda, pagar luz, água, alimentação, tem que manter as coisas lá, comprar tudo né, não é fácil".
>
> "É o que nós temos aqui no Rio Uruguai né, quando tem né. Porque às vezes ele (o esposo) vai pro Rio e vem só Piava, vem Grumatam, vem Pintado. Nós temos o Dourado e o Surubi que tão proibidos até agora né" (MULHERES MIL, 2016).

As Mulheres Mil foram enfáticas ao afirmar que seus esposos ficam "direto no Rio pescando" (MULHERES MIL, 2016). Cabe a elas os cuidados com o restaurante e com a casa, o que demonstra os contrastes relativos ao mundo do trabalho público e privado e a acumulação desta dupla jornada pelas mulheres, indo de encontro aos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2015), em que a jornada total das mulheres (trabalho público e privado), é superior a dos homens em 5 horas semanais. Enquanto eles dedicam 41,6 horas semanais ao trabalho público e 10 horas ao trabalho privado, elas gastam 35,5 e 21,2 horas respectivamente.

Quando o rio não está para peixe, uma das entrevistas conta com a "ajuda" do esposo nas atividades do restaurante. Contudo, este auxílio refere-se às atividades no caixa, comprovando que mesmo com o ingresso das mulheres no mundo do trabalho público, ainda há a divisão de tarefas.

O trabalho produtivo realizado pelas mulheres no mundo público possui estreita relação com o trabalho doméstico e reprodutivo, cabendo a elas as atividades já desempenhadas dentro de casa, neste caso, na cozinha. Nota-se na fala dessa Mulher Mil que o trabalho do esposo no restaurante é visto como uma ajuda, deixando claro que cabe a ela tal função. Da mesma forma, seu trabalho remunerado não

ameaça a atividade da pesca realizada pelo esposo e seu papel de provedor do lar, estando relacionada com a ideia de complementariedade.

Essa estrutura traz à tona questões referentes ao patriarcado e a divisão sexual do trabalho, em que homens são responsáveis pela produção e as mulheres pela reprodução, as quais Anita Brumer (2004, p. 212) analisa a partir de dois aspectos:

> O primeiro é que a unidade familiar de produção caracteriza-se por reunir os esforços de todos os membros da família, com vistas ao benefício de todos, havendo uma necessária aproximação entre unidade de produção e unidade de consumo. O segundo é que vivemos em uma sociedade paternalista, e de certo modo machista, em que se atribui ao homem o papel de responsável pelo provimento da família.

Além do esposo, a entrevistada conta também com a ajuda de uma funcionária: “É só eu e o meu marido. Eu tenho mais uma menina que limpa a louça pra mim e me ajuda” (MULHERES MIL, 2016). A contratação de uma mulher, neste caso, também assume o caráter de ajuda, o que reforça a tradicional divisão sexual do trabalho, em que as mulheres permanecem como ajudantes no trabalho público. Outro fator que reforça o caráter da divisão do trabalho é o fato de ter sido uma mulher a contratada para exercer as atividades relativas à limpeza da louça.

A atividade pesqueira enquadra-se no perfil do trabalho precário, que concentra setores da economia de caráter sazonal (TERESA SÁ, 2012). Seguindo a mesma lógica, Glória Rebelo (2004), construiu o perfil do trabalhador precário para Portugal, que se assemelha a realidade brasileira: mulheres, jovens, idosos, trabalhadores/as pouco qualificados/as. Desta forma, as Mulheres Mil e suas famílias sofrem com a precariedade do trabalho ligado a pesca, que se associa a um determinado contrato de trabalho denominado “empregos sem estatuto” – empregos incertos, instáveis, a tempo parcial, sem vínculos empregatícios, com menos regalias sociais, informais, com baixos salários – que se opõe ao contrato de trabalho tradicional, que assegura aos/às trabalhadores/as um trabalho a tempo inteiro, com duração indeterminada, carteira assinada, proteção social (Ilona KOVÁCS, 2002; Luísa OLIVEIRA, 2009).

A precariedade do trabalho foi/é uma constante na vida dos trabalhadores das classes populares. Devido a essa condição de vulnerabilidade e da dependência do Rio Uruguai, as Mulheres Mil demonstraram que a bolsa de R$100,00 (cem reais) oferecida pelo Programa Mulheres Mil “ajuda, bah, ajudava bastante. Pra gente ajuda né” (MULHERES MIL, 2016).

O dinheiro era usado em conjunto com o esposo para comprar materiais e/ou para pagar as contas de água, luz. As Mulheres Mil enfatizaram que “Tem mulheres que fazem isso. Meu dinheiro é meu”. E argumentaram que a relação com o esposo é diferente: “Se ele tem conta pra pagar nós trabalhamos juntos, pagamos juntos. Ninguém, nem ele é dono do dinheiro nem eu. Por que não adianta, tem mulheres que aí o dinheiro é meu gasto onde eu quero” (MULHERES MIL, 2016).

Nota-se que a renda obtida, neste caso o dinheiro da bolsa de estudos, “[...] não é gasto individualmente pela mulher, ele é transferido para a família, para o bem-estar e qualidade de vida, sendo seu uso de forma coletiva” (Raquel LUNARDI, 2012, p. 132). Assim, entende-se que a participação das mulheres no Programa Mulheres Mil

proporcionou o acesso a recursos financeiros, mas não houve uma mudança significativa nas relações de gênero acerca do uso desse recurso.

Contudo é preciso destacar que mesmo não tendo liberdade e controle sobre o dinheiro, as Mulheres Mil acreditam que houve uma mudança e que a bolsa de estudos ajudou a melhorar a situação financeira família. Porém, não há uma liberdade individual, refere-se ao acesso da família a renda, para pagar as contas e gastos domésticos. Percebe-se nas falas que há um acordo e apoio mútuo entre o casal, uma combinação e decisão conjunta de onde aplicar a renda. Marido e mulher parceiros nos negócios e na divisão dos lucros e despesas, em que cada um contribui com seus conhecimentos e competências (Berit BRANDTH & Marit HAUGEN, 2010).

Trata-se de uma autonomia econômica imaginária e não real, especialmente para as Mulheres Mil, pois a bolsa recebida por elas remeteria ao aumento da liberdade de gastá-la, o que não ocorre. No momento em que a renda é misturada com a de seu esposo, perde-se o controle sobre ela, ficando difícil contabilizar o que é de um e o que é de outro, o que resulta, na maioria das vezes, em um domínio dos homens sobre o recurso, já que ele sempre foi o provedor da família, detentor da receita oriunda da pesca (LUNARDI, 2012).

Contudo, as Mulheres Mil argumentaram que se não houvesse esta transferência de renda condicionada a frequência no Programa, teriam ido igualmente,

> "[...] no começo também eles ajudavam com cem reais por mês, ali uma época parecia que tava meio atrasando e alguns alunos começaram a reclamar. Eu nunca reclamei porque nem ia por interesse, ia mais pra eu aprender mesmo".
>
> "[...] porque eu sempre, nós faz tempo que trabalhamos com peixe e eu sempre me dediquei a aprender alguma coisa pra eu não pegar nosso peixe e vender assim inteiro, aí tu vai vender mais barato, coisa assim, então eu queria aprender alguma coisa mais com o peixe sabe, pra agregar valor no peixe" (MULHERES MIL, 2016).

Aqui novamente percebe-se na fala das entrevistadas a vontade de agregar valor ao produto final, aumentar a renda da família e minimizar a situação de precariedade do trabalho. Tudo isto foi possível graças ao Programa Mulheres Mil que, calcado na educação, possibilitou a profissionalização de mulheres e seu crescimento econômico, capacitando-as para a produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca.

As entrevistadas reconheceram a importância do Programa Mulheres Mil para a sua profissionalização, como forma de agregar valor ao produto final, o peixe, e atribuíram significação importante à educação e a participação no Programa: "a gente aprendeu, muita coisa né". Por meio do Programa, as mulheres tiveram contato com outros modos de produzir, bem como novas referências além dos pescadores com quem trabalhavam.

> "E tinha um professor também que vinha dar aula pra nós sobre criação de peixe e coisa né. [...] eram bem boas as aulas dele. Nós saíamos, íamos visitar outras cidades onde tinha criação de peixe [...]. Até nós tínhamos uns projetos pra criarem e fazerem um centro [...] pra criar peixe, pra fazer açude, pra um laboratório, tanta coisa. Bem no fim ele foi e sei lá pra onde é que foi.

> Mas foi muito bom, a gente aprendeu bastante coisa. Se tu não praticar tu esquece. Esquece. Eu não esqueço do meu peixe porque eu lido com ele todos os dias" (MULHERES MIL, 2016).

Além da fala, os gestos também demonstram as significações que as entrevistadas atribuem ao Programa Mulheres Mil. Durante a entrevista, uma delas abriu o avental que utilizava, visto que estava trabalhando no restaurante, e por baixo usava a camiseta do Programa, a qual me mostrou orgulhosa. A outra identificou o crachá institucional que eu usava e exclamou: "Eu tenho um desses"! Percebe-se que as significações do Programa estão diretamente relacionadas com a prática da vida das Mulheres Mil: educação, trabalho e renda.

Em sua fala, elas relembraram com carinho o dia da formatura, talvez a única em sua vida marcada pela vulnerabilidade social; e algumas lamentaram o fato de a família não poder estar presente: "No dia da minha formatura nenhuma das cria daqui puderam ir e o meu marido também não pode ir, tava no Rio" (MULHERES MIL, 2016). Percebe-se a importância do trabalho para a geração de renda e sustento da família, que impediu o esposo de faltar um dia para comparecer a formatura.

Outro momento destacado entre risos por uma das entrevistadas que marcou a sua volta aos estudos, bem como a participação no Programa Mulheres Mil foi o desfile no dia 20 de setembro, dia em que se comemora a Revolução Farroupilha. "Nós fizemos até desfilar, nós tivemos que desfilar. Na semana farroupilha, lembra? Não vai ter este ano desfile? Nós lá, desfilando, Deusolivre". A educação, bem mais que a capacitação para o mundo do trabalho público, proporcionou as Mulheres Mil vivências que talvez sejam únicas, próprias do mundo escolar, como o dia da formatura e o desfile Farroupilha.

Desta forma, pela educação e capacitação para a Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca, as Mulheres Mil agregaram valor ao produto e expandiram seus negócios. "Já faz uns quatro anos que nós temos lá. Nós já vínhamos começando, vinha começando, devagarzinho né. Nós tínhamos já o espaço. Só que nós estávamos uma vez na semana só. Agora três. Agora no inverno caiu um pouco, mas sempre tem gente (MULHERES MIL, 2016)". O restaurante abre quarta, sexta e sábado "das oito e meia em diante já começa a servir daí. Às vezes já tem reserva quando eu vou pra lá, às vezes não tem. Sempre chega gente na hora né" (MULHERES MIL, 2016).

As Mulheres Mil também investiram em equipamentos para a produção de alimentos: "Eu comprei o fogão, panela, tudo essas coisas né eu comprei de lá tudo. [...] Parei de gastar com a filha, já comprei o que tinha que comprar de panela. Ainda falta coisa. Comprei aquele bifezinho, máquina serra-fita e o jato, essas coisas eu comprei tudo né" (MULHERES MIL).

As entrevistadas acreditam que a situação financeira melhorou após o Programa, conforme mostra a transcrição de suas falas: "Melhorou pouco né, a gente que trabalha assim, tem dias que dá bem, dá menos outros dias né, e eu tava comprando material pra cozinha pra isso, praquilo, mas deu pra gente conseguir tudo né" (MULHERES MIL, 2016). Complementam ainda:

> "Que que eu vou te dizer, eu acho que assim oh, ela mudou um pouco através do peixe que eu agrego valor né, através do pratos, através da venda de como, como é que eu vou dizer assim, como agregar o valor que a gente aprendeu também né. Muita gente vai lá no rio e pega um peixinho e traz e vende. Eu já descamo, já limpo, já boto no (pausa, subentende-se forno), isso aí que eu acho que mudou né. Faz tempo que eu venho fazendo isso pra melhorar né. Não vou dizer que melhorou 100% mas dá pra sobreviver. "

> "Deu uma aumentada um pouco mais né, com toda essa crise aí aumentou um pouquinho. As vezes aumenta, as vezes diminui. Não dá pra gente dizer assim, cada mês aumenta mais porque às vezes cai, às vezes aumenta e assim vai né". (MULHERES MIL, 2016).

Algumas mulheres investiram o dinheiro na formação dos filhos. "Aos poquitos vai indo né. Formei a filha, também, tudo né, tudo nesse tempo. Agora recém que nós vamos começar a trabalhar pra nós mesmos né. [...] Tu sabes, uma formatura custa né. E sustentar três anos estudando sem poder trabalhar, só a gente né". Percebem-se as prioridades das entrevistadas na hora de investir seu dinheiro: na educação dos filhos. Educação esta que muitas delas não tiveram acesso.

As oportunidades oferecidas pelo Programa Mulheres Mil proporcionaram as entrevistadas muito mais do que a expansão do restaurante, a compra de equipamentos e o aumento da renda. Inseriram as Mulheres Mil no mundo do trabalho público, agregaram valor ao produto e possibilitaram novas formas de socialização. Contudo, o maior ganho foi o ingresso no mundo da educação, possibilitando qualificação, profissionalização.

> "Eu era uma pessoa meio neutra em muitas coisas né, porque a gente não teve oportunidade de estudar, de aprender, daí depois do Programa parece que abriu mais os olhos da gente, viu mais, ficou mais atenta também em muitas coisas que a gente viu que tinha que ser e aprender né [...]. Achei muito bom" (MULHERES MIL, 2016).

Assim como a melhoria na situação financeira, o Programa também gerou um reconhecimento profissional.

> "Eu acredito que sim, porque tem pessoas que me conhecem porque eu estudei lá, porque eu fiz o curso lá e me conhecem pelo nome, outros já vão lá (no restaurante). Até teve uma menina que estagiou lá este ano também, tá fazendo o técnico em cozinha, ela estagiou lá comigo agora esse ano. Então eu acho assim, se não tivesse esse conhecimento, esse relacionamento não iam me procurar né, pra fazer o estágio lá comigo. Porque com a informação a gente vai longe né [...]. Uma pessoa legal e uma pessoa ruim todo mundo sabe."

Percebe-se, assim, que é a educação que capacita as Mulheres Mil, que oferecem como contrapartida principal a frequência no Programa, resultando na elevação dos níveis de formação. Desta forma, destaco que o Programa Mulheres Mil concede as suas beneficiárias, profissionalização em troca do interesse e da frequência; autonomia econômica em troca de capacidade de controle; reconhecimento em troca de competência.

Muito longe do fim

A análise cultural e as entrevistas narrativas permitiram concluir que o Programa Mulheres Mil: Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca muito significou na vida das mulheres que dele participaram. Ofereceu profissionalização para as atividades ligadas a pesca, capacitou-as para o ingresso no mundo do trabalho público e contribuiu para o aumento da renda familiar.

Mas a maior contribuição deste programa foi o retorno ao mundo da educação, à vida escolar e as diversas possibilidades que este meio proporciona. As Mulheres Mil além dos conhecimentos teóricos e práticos, tiveram acesso a atividades lúdicas, ao desenvolvimento da autoestima, a convivência com as colegas e professores/as e ao reconhecimento das atividades desempenhadas, dentro e fora da sala de aula.

Percebo que o Programa Mulheres Mil representou mudanças na vida das participantes, contudo, destaco que se trata de uma autonomia imaginária e não real, visto que os benefícios são de uso familiar e não utilizados pelas próprias mulheres. Questiono, ainda, a curta duração do curso e o caráter das atividades desenvolvidas – cozinha e artesanato – o que acaba por reforçar as atividades ditas femininas.

Questiono se estes investimentos educacionais por parte do Estado brasileiro são suficientes para tornar estas mulheres autônomas e contribuir para a igualdade de gênero, ou se são políticas compensatórias, focalizadas nas mulheres, conforme sugere Lourdes Bandeira (2004). Segundo esta autora, enquanto as políticas focadas nas relações de gênero buscam compreender a diferenciação entre os processos de socialização do feminino e do masculino, bem como dar visibilidade aos mecanismos culturais que envolvem as formas de subjetivação e diferenciação entre mulheres e homens, as políticas focadas nas mulheres, como este programa, são alicerçadas por pressupostos essencialistas e reforçam os processos que envolvem a reprodução e a sexualidade como inerentes às mulheres, justificando, assim, a necessidade e a criação de políticas compensatórias para as assimetrias de gênero daí decorrentes. Os resultados são políticas que reforçam o fato de que a pobreza é maior entre elas, oferecendo cursos de capacitação para atividades consideradas extensões das já realizadas dentro de casa e sem reconhecimento social.

Assim, acredito que para alcançar, de fato, a autonomia real das Mulheres Mil, os investimentos educacionais devem ter continuidade, desde os primeiros níveis, com cursos de alfabetização, até a verticalização do ensino, com ingresso em cursos como o EJA (Educação de Jovens e Adultos, para pessoas que não concluíram o ensino fundamental e/ou médio na idade apropriada), cursos técnicos e culminando com o ingresso em cursos superiores. Para as participantes do Programa Mulheres Mil: Produção, elaboração e distribuição de alimentos derivados da pesca, hoje o IFFar Campus São Bora oferece esta verticalização do ensino, com os cursos Proeja Cozinha, Técnico em Cozinha e o Curso Superior em Gastronomia.

Mesmo questionando a eficiência real do Programa Mulheres e da gastronomia como forma de incluir as mulheres produtivamente no mundo do trabalho público, é possível concluir por meio das entrevistas narrativas com as participantes, que se trata de um primeiro passo importante na busca da cidadania e igualdade de gênero.

Referências

ATALA, Alex. *A cozinha está em revolução.* Disponível em:<http://www.egosto.com/conteudos/files/48-52%20Entrevista%20194A.pdf>Acesso em: 30 de jul. de 2009.

BANDEIRA, L. *A transversalidade da perspectiva de gênero nas políticas públicas.* Brasília, DF: Comissão Econômica para América Latina e Caribe – CEPAL; Secretaria Especial de Política para as Mulheres – SPM, 2004. Disponível em: <http://www.spm.gov.br/arquivos-diversos/.arquivos/integra_transversalidade_genero>. Acesso em: 02 jul. 2016.

BRANDTH, Berit & HAUGEN, Marit S. Doing farm tourism: the intertwining practices of gender and work. *Journal of Women in Culture and Society,* Chicago, v. 35, n. 2, p. 425-446, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. *Mulheres Mil – Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável,* 2008. Disponível em: <http://mulheresmil.mec.gov.br/>. Acesso em: 05 nov. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. *Preâmbulo,* 2011. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=8598-programa-mulheres-mil-110811-pdf&category_slug=agosto-2011-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 07 abr. 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Cartilha Pronatec,* 2012. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_25/Cartilha_Pronatec_BSM_V.2012.pdfhttp://www.brasilsemmiseria.gov.br/documentos/Cartilha,P20BSM,P20no,P20seu,P20Municipio2013.pdf.pagespeed.ce.Y2NRlI0uGh.pdf>. Acesso em: 06 Out. 2015.http://www.brasilsemmiseria.gov.br/documentos/Cartilha,P20BSM,P20no,P20seu,P20Municipio2013.pdf.pagespeed.ce.Y2NRlI0uGh.pdfhttp://www.brasilsemmiseria.gov.br/documentos/Cartilha,P20BSM,P20no,P20seu,P20Municipio2013.pdf.pagespeed.ce.Y2NRlI0uGh.pdf

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Plano Brasil sem Miséria no seu Município.* Brasília, 2013. Disponível em: <http://www.brasilsemmiseria.gov.br/documentos/Cartilha,P20BSM,P20no,P20seu,P20Municipio2013.pdf.pagespeed.ce.Y2NRlI0uGh.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Cartilha Mulheres Mil,* 2014. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/brasil_sem_miseria/cartilha_mulheres_mil.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2015

BRUMER, Anita. *Gênero e Agricultura:* a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. Rev. Estudos feministas, Florianópolis, n. 12, 2004.

CALENDÁRIO BOLSA FAMÍLIA. *Pronatec 2015 – inscrições, cursos,* 2015. Disponível em: <http://calendariobolsafamilia.com/pronatec-2015-inscricoes/>. Acesso em: 10 out. 2015.

COELHO, Maria Francisca P.; TAPAJÓS, Luziele Maria de S.; RODRIGUES, Monica. (Orgs). *Políticas sociais para desenvolvimento: superar a pobreza e promover a inclusão.* Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; UNESCO, 2010. ISBN: 978-85-60700-37-0

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. *Censo,* 2010. Disponível em: <http://www.censo2010.ibge.gov.br/>. Acesso em: 23 jul. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. *Síntese de Indicadores Sociais:* uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro: IBGE, 2015. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv66777.pdf>. Acesso em: 19 mai. 2015.

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. *Plano de trabalho:* proposta de implantação do Programa Mulheres Mil. São Borja: Campus São Borja, 2011.

JOHNSON, Richard et al. O que é, afinal, Estudos Culturais? In: SILVA, T. T. da. (Org.). *O que é, afinal, Estudos Culturais.* Belo Horizonte: Autêntica 2006.

KOVÁCS, Ilona. *As Metamorfoses do Emprego.* Oeiras: Celta, 2002.

LOURO, Guacira. Currículo, gênero e sexualidade: o “normal”, o “diferente” e o “excêntrico”. In: LOURO, G. L.; FELIPE, J. & GOELLNER, S. V. *Corpo, gênero e sexualidade:* um debate contemporâneo na educação. Petrópolis: Vozes, 2003. p. 41-52.

LUNARDI, Raquel. *Mudanças nas relações de trabalho e gênero no turismo rural.* 2012. 220 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

MANUAL PARA O USO NÃO SEXISTA DA LINGUAGEM: o que bem se diz bem se entende. Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Secretaria de Políticas para as Mulheres. 2014. Disponível em: <http://www.spm.rs.gov.br/upload/1407514791_Manual%20para%20uso%20n%C3%A3o%20sexista%20da%20linguagem.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2016.

MATTELART, Armand & NEVEU, Érik. *Introdução aos estudos culturais.* São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

MEYER, Dagmar. E. Gênero e educação: teoria e política. In: LOURO, G. L.; NECKEL, J. F. & GOELLNER, S. V. (Orgs.). *Corpo, gênero e sexualidade:* um debate contemporâneo na Educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003. p. 9-27.

NICHOLSON, Linda. Interpretando o gênero. In: *Estudos Feministas.* Florianópolis: UFSC, 2000. v. 8, n. 2, p. 9-41.

OLIVEIRA, Luísa. A situação de desempregados e inactivos. In: FREIRE, João (Org.). *Trabalho e Relações Laborais*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2009. p. 131 - 165.

RAMOS, Marise Nogueira. *A pedagogia das competências:* autonomia ou adaptação? 3. ed. São Paulo: Cortez, 2006. p.320.

REBELO, Gloria. *Flexiblidade e Precariedade no Trabalho*. Lisboa: Fundação para a Ciência e Tecnologia, 2004.

SÁ, Teresa. "Precariedade" e "trabalho precário": consequências sociais da precarização laboral. *Configurações* [Online], 7, 2012.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. *Conheça as obrigações legais do setor de bares e restaurantes,* 2015. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-as-obrigacoes-legais-do-setor-de-bares-e-restaurantes,501ad1eb00ad2410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 01 out. 2016.

A HORTIFRUTICULTURA PRODUZIDA PELA AGRICULTURA FAMILIAR E SUA COLOCAÇÃO NO MERCADO ATRAVÉS DA COOGUARANI - RS

THE HORTIFRUTICULTURA PRODUCED BY THE FAMILY FARM AND THEIR PLACING ON THE MARKET THROUGH COOGUARANI - RS

Francieli Daiane Kowalski, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI – Santo Ângelo, RS, Brasil. E-mail: *francieliuk@hotmail.com*

Rut Maria Friedrich Marquetto, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI – Santo Ângelo, RS, Brasil.E-mail: *rutmarquetto@gmail.com*

RESUMO: O presente trabalho objetiva discutir acerca da contribuição da agricultura familiar na produção de hortifrúti, ofertados pela Cooperativa de Agricultores e Artesãos de Guarani das Missões - COOGUARANI e seu consumo pela sociedade de Guarani das Missões – RS. A pesquisa está focada nos cooperativados que mantém uma forte relação cultural e de qualidade em suas produções bem como na percepção de seus compradores e consumidores. Mas, há que fortalecer o interesse em viabilizar melhorias em toda a cadeia de produção, distribuição e consumo. Embora o segmento de hortifrútis seja de qualidade e há demanda em ascensão por alimentos livres de agrotóxicos e insumos químicos, os produtores enfrentam limitações quanto à comercialização e apresentação dos hortifrúti. É uma pesquisa qualitativa, com a aplicação de um questionário com perguntas abertas, realizada junto aos cooperativados, aos comerciantes do ramo alimentício e aos consumidores de hortifrutigranjeiros do local.
PALAVRAS-CHAVE: Desenvolvimento, Hortifrutigranjeiros, Agricultura Familiar.

ABSTRACT: This paper aims to discuss about the contribution of family agriculture in the production of Hortifruti, offered by the Cooperative Farmers and Artisans Guarani Missions - COOGUARANI and consumption by Guarani society Mission - RS. The research is focused on cooperative that maintains a strong cultural relationship and quality in their productions as well as the perception of their buyers and consumers. But it is necessary to strengthen the interest in enabling improvements in the entire chain of production, distribution and consumption. Although the grocers segment is quality and there is demand on the rise for foods free of pesticides and chemical inputs, producers face limitations on the marketing and presentation of Hortifruti. It is a qualitative research, with the application of a questionnaire with open questions, conducted with the cooperative, to the food industry traders and horticultural consumer site.
KEYWORDS: Development, horticultural, Family Agriculture.

Introdução

O brasileiro está cada vez mais consciente da necessidade de adquirir e manter hábitos saudáveis e a busca por uma alimentação balanceada é o ponto de partida para um novo estilo de vida. Além de sinalizar para um mercado em ascensão, também é um dos motivos que impulsiona a produção de hortifrúti em Guarani das Missões, onde está localizada a Cooperativa de Agricultores e Artesãos de Guarani das Missões – COOGUARANI.

Com este trabalho objetiva-se discutir acerca da hortifruticultura produzida pela agricultura familiar e sua colocação no mercado através da cooperativa. Esta organização tem mediado à comercialização da produção dos cooperativados, hortifruticultores da agricultura familiar, sobretudo junto aos supermercados do município. Mas os hortifrútis também são comercializados em feiras e entregues a

domicílio. São verduras, legumes e frutas livres de excessivos agrotóxicos, muitos deles orgânicos e que, entretanto, apresentam gaps nos quesitos de embalagens, armazenamento e manejo resultando, muitas vezes, no baixo valor agregado.

É um setor que enfrenta a concorrência de outras distribuidoras que garantem o fornecimento sistemático, padronizado e contínuo destes produtos. Este estudo se obteve junto aos sócios cooperativados da COOGUARANI, os proprietários de empresas do ramo alimentício e alguns consumidores de hortifrutigranjeiro a partir da análise da produção, comercialização - através dos sócios cooperativados da COOGUARANI, e a demanda pelo seu consumo neste município.

Em relação à estrutura deste artigo, além desta introdução, o artigo aborda sobre a hortifruticultura e cooperativismo, seguido da contextualização acerca da agricultura familiar. Após a metodologia, apresentam-se as discussões e considerações finais com a inclusão da percepção dos entrevistados acerca da comercialização dos hortifrútis e intercaladas com as ilustrações (fotos, tabelas e gráficos) recolhidas durante a pesquisa de campo. Também foram realizadas sugestões para maximizar os ganhos em termos socioeconômicos, tanto aos cooperativados como às empresas que se integrarem num processo de parceria comercial no município supracitado, finalizando com as referências bibliográficas.

Referencial teórico

Esta parte aborda acerca da hortifruticultura, do cooperativismo e do contexto da agricultura familiar.

Hortifruticultura

A bibliografia relaciona-se à hortifruticultura de pequenos agricultores e que estimam pelo valor dos produtos ecologicamente produzidos. Isso se justifica pela preocupação do consumidor quanto à qualidade alimentar, principalmente em produtos livres de agrotóxicos e de insumos químicos.

Segundo Neves (2002, p.36) “A questão ambiental preocupa cada vez mais, “pois produtos ecologicamente corretos” passam a ser reconhecidos por consumidores exigentes e dispostos a pagar preços diferenciados, inclusive podendo estar interessados em quais insumos foram usados”. Porém, o conceito de investir mais pelo produto ecologicamente correto está, aos poucos, sendo repensado e alguns segmentos estão rebaixando seus custos de produção e seus preços finais.

Além da crescente demanda por tais produtos por parte do consumidor final, há incentivos governamentais aos hortifrutigranjeiros, como é o caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Em sua pesquisa sobre a produção no município de Guarani das Missões, Marmilicz (2015) verificou que tais programas facilitaram a comercialização com a aquisição direta de produtos de agricultores familiares ou de suas organizações, estimulando os processos de agregação de valor à produção. Porém, no município de Guarani das Missões dificilmente a produção advinda da agricultura familiar atinge os percentuais mínimos de aquisição exigidos pelos programas.

Por isso, além do incentivo governamental, é imprescindível que os pequenos agricultores se fortaleçam em organizações de apoio como, por exemplo, o cooperativismo.

Cooperativismo

O cooperativismo surgiu nos anos de 1844, objetivando estimular a solidariedade e a união de todos, através da união, do bem-estar social e do desenvolvimento humano. É, portanto, uma associação de pessoas, as quais se unem para suprir e satisfazer suas necessidades financeiras, sociais e culturais. São associações que se constituem de pessoas autônomas, ou uma relação de pessoas entre entidades e que tenham objetivos e valores comuns.

As empresas cooperativas estão baseadas em valores de ajuda mútua, responsabilidade, solidariedade, democracia e participação. Tradicionalmente, os cooperados acreditam nos valores éticos de honestidade, responsabilidade social e preocupação com o próximo (BRASIL, 2008).

É uma relação de confiança entre entidade e pessoa, baseado na vivência e na disponibilidade dos associados e, a organização, responsabiliza-se em manter seus associados informados e a trabalhar sempre em boa conduta a favor do cooperativismo.

Em reconhecimento ao esforço das cooperativas, o mercado os privilegia, sobretudo aquele que mantém a qualidade em termos de aparência, limpeza, sabor, entre outros atributos contidos nos alimentos. Rios (1998, p.33), afirma que,

> [...] o cooperativismo genuíno pode ser a solução de inúmeros problemas sociais que há muito tempo vêm infelicitando o Brasil, sem que qualquer ação politica tenha logrado êxito em seu combate. O cooperativismo não deve ser visto como uma solução "*mágica*" e sim como o começo extraordinário do muito que ainda precisa ser conquistado sob o império da legalidade que deve sustentar a ordem social das verdadeiras democracias.

Nesta perspectiva, com o cooperativismo- os pequenos agricultores- aumenta a possibilidade de comercialização, armazenamento, aquisição de tecnologia, entre outras vantagens competitivas.

A cooperação entre os agricultores tem sido uma conquista, pois embora a concorrência entre os produtores seja saudável por pressioná-los a qualificar seus produtos, também o é perversa quando inexistem políticas governamentais coerentes para que a agricultura familiar alcance uma produtividade equitativa em todos os aspectos que envolvem as atividades da hortifrúti.

Agricultura familiar

A agricultura familiar caracteriza-se pelos pequenos agricultores que tem como sua principal ferramenta a mão de obra, produzem para o autoconsumo, geralmente moram no estabelecimento e, embora muitos tenham baixo nível de aprendizagem, eles possuem relações estabelecidas com sua cultura, tradições, valores e costumes. Segundo a FAO *apud* Stoffel e Oliveira (2011, p.4) "geralmente a produção e os

afazeres são maiores na medida em que o tamanho do empreendimento é menor, devido ao caráter familiar da mão de obra empregada".

Os agricultores familiares respondem aos sinais de preços de mercado e têm flexibilidade e adaptação. Eles têm vantagens na área da gestão do trabalho em razão de que os membros das famílias participam dos lucros e, por isso, têm mais incentivos para trabalhar; em sua maioria não há custo de contratação e busca de trabalhadores; a família assume riscos e prejuízos (BINSWANGER, 1989).

O entendimento de que a agricultura familiar se insere no que denominam "especificidade do setor agrícola" (MANN; DICKINSON, 1978) percorre algumas décadas. Guanziroli, Buainain e Di Sabbato (2013), em 2012 afirmaram que a agricultura familiar faz parte do agronegócio, uma vez que segue a mesma tendência produtiva e sua produção está inserida nas cadeias agroindustriais típicas do agronegócio moderno como o milho, soja, arroz, leite etc. A força produtiva advinda da agricultura familiar no Brasil também se destaca com a cebola, feijão, fumo, mandioca e banana.

Contudo, na agricultura, dependente da ação da natureza para a elaboração de seu produto, ocorre interrupções no trabalho durante um dado período de tempo, seja porque as plantas estão crescendo e tem seu ciclo germinativo, ou porque os animais estão sendo gestados ou amadurecendo. Além disso, a baixa rentabilidade da hortifruticultura também é devido a ser um ciclo de produção, ocasionando "baixa rotação do capital fixo" e, portanto, baixa lucratividade. Como os estoques são perecíveis (hortigranjeiros e frutas) a não venda no momento certo ocasiona grandes prejuízos que, somados a estes problemas, ainda há riscos que muitas vezes se superpõem: Clima (chuva, enchente, seca); Pragas (insetos, fungos ou ervas daninhas) e Preços (dependem oscilações de estoques, do clima, da demanda e de outros fatores como a especulação).

O problema se agrava aos que, por falta de escala de produção, não incorporaram a mecanização nem a tecnologia e enfrentam um ambiente concorrencial do mercado agrícola. Neste caso, o produtor comercializa pequenos volumes com preços reduzidos (baixa lucratividade), compram insumos em quantidades menores e com valores maiores. Este contexto resulta na coexistência entre setores heterogêneos no meio rural, cada um com sua própria lógica e seus próprios interesses e reivindicações.

Porém, é importante salientar que a permanência no espaço rural é a peça fundamental para o desenvolvimento de trabalho e renda. Em municípios pequenos a agricultura familiar gera pouco trabalho, riqueza, e seus recursos e incentivos para produzir e comercializar também são parcos, principalmente no quesito da hortifrúti.

> Principal responsável pela comida que chega às mesas das famílias brasileiras, a agricultura familiar responde por cerca de 70% dos alimentos consumidos em todo o País. (BRASIL, 2015) [...] O pequeno agricultor ocupa hoje papel decisivo na cadeia produtiva que abastece o mercado brasileiro: mandioca (87%), feijão (70%), carne suína (59%), leite (58%), carne de aves (50%) e milho (46%) são alguns grupos de alimentos com forte presença da agricultura familiar na produção (BRASIL, 2015).

Essa realidade é verificada, em parte, em Guarani das Missões. Segundo Marmilicz (2015, p.65):

> Em Guarani das Missões os pequenos proprietários não conseguem garantir a produção para a subsistência e para o abastecimento do mercado interno muito menos o externo. A maior parte da renda advém da produção de leite, das aposentadorias, da diversificação propiciada agroindústrias e hortifrutigranjeiros, além da prestação de serviços e do emprego em outras. (...) No entanto, a produção para o autoconsumo sobressai como uma contribuição importante [...].

Ainda, para a autora, semelhante ao que ocorre no Estado do RS, em Guarani das Missões a maioria das propriedades rurais são com menos de 50 hectares. A diferença está na área utilizada, isto é, 90,99% dos proprietários ocupam áreas inferiores a 50 hectares que somadas ocupam 77,43% da área rural do município.

> [...] se considerarmos a definição dada pela Lei federal nº 8.629/1993, em que pequena propriedade é o imóvel rural de área compreendida entre 1 (um) e 4 (quatro) módulos fiscais e de que a Instrução Especial/Incra nº 20 de 28 de maio de 1980 estabelece que o módulo fiscal de Guarani das Missões compreende a área de 20 hectares podemos afirmar que mais de ¾ das propriedades do município estão enquadradas na definição de "pequena propriedade", sendo administradas por agricultores familiares. Neste sentido, há que se destacar que a Lei Federal nº 11.326/2006 considera agricultor familiar àquele que pratica atividades no meio rural e que atende aos seguintes requisitos: 1) não detenha, a qualquer título, área maior 63 do que 4 (quatro) módulos fiscais; 2) utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; 3) tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; 4) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (MARMILICZ, 2015, p. 66-67).

Considerando os dados sobescritos, o município em questão desponta com a formação de pequenos agricultores e pessoas do meio rural que formam a agricultura familiar. Para Abramovay (1999) *apud* Stoffel e Oliveira (2011, p.5),

> [...] a mobilização das forças sociais, interessadas em valorizar o meio rural, é fundamental para as regiões condenadas ao atraso e abandono, possam prosperar e impulsionar seu desenvolvimento (...) existem oportunidades no campo, capazes de gerar renda e promover melhor integração das populações rurais e das urbanas.

Por se tratar de uma região de pequenos agricultores, agroindústrias e iniciativa cooperativada como alternativa para desenvolver economicamente suas atividades rurais, foi necessário buscar dados primários junto à comunidade pesquisada para entender melhor seu contexto e avançar em proposições.

Metodologia

Este artigo contempla parte de um trabalho final de curso, realizado durante o ano de 2015 no município de Guarani das Missões – RS. De cunho qualitativo esta pesquisa averiguou a percepção e a realidade da produção, comercialização e

consumo de hortifrútis e que tenham relação com a COOGUARANI, especialmente aos cooperativados da agricultura familiar do setor.

Para tanto, foram coletados dados com a aplicação de um questionário realizado face a face com seis (6) comerciantes supermercadistas, seis (6) cooperativados e dez (10) consumidores, moradores da zona urbana. Dos sete supermercados de Guarani das Missões, um não participou por seu gerente estar ausente da cidade.

Além disso, no texto há ilustrações como fotos da COOGUARANI, gráficos e tabelas numéricas relacionadas aos hortifrútis.

A fundamentação teórica deste assunto foi obtida através de pesquisa bibliográfica, em documentos (estatuto) da COOGUARANI, sites específicos e artigos que abordavam sobre agricultura familiar, produtores de Guarani das Missões e cooperativismo. As entrevistas foram realizadas para a obtenção de informações acerca do conjunto formador da produção advinda da agricultura familiar.

Análise e discussão dos dados

Os tópicos a seguir iniciam-se pelos hortifrútis produzidos pela agricultura familiar -cooperados na COOGUARANI- contextualizando suas condições em atender a demanda do município, bem como com uma relação de produtos fornecidos durante o ano; em seguida os produtos com maior demanda e quantidade; logo após são relacionadas as espécies e as quantidades compradas dos agricultores pelos comerciantes, bem como a opinião dos comerciantes a respeitos dos hortifrútis dos cooperados. Por fim são apresentadas sugestões de melhorias.

COOGUARANI: objetivos x produção

A Cooperativa dos Agricultores Familiares e Artesãos de Guarani das Missões Ltda., (2007, cap. I, art. 1º, p. 2) que funciona com a sigla COOGUARANI, é uma sociedade civil e de responsabilidade limitada, rege-se pelo presente Estatuto e pelas disposições legais em vigor. O objetivo da COOGUARANI (2007, cap. II, art. 2º, p.2) e sua função social é a defesa socioeconômica de seus cooperados, congregando agricultores, pecuaristas e artesãos de sua área privada. Além disso, ela pode estabelecer convênios com entidades especializadas e públicas para atingir os seus objetivos. Sua estrutura organizacional depende dos Departamentos ou Seções reguladas pelo Regimento Interno.

O município está situado na Região das Missões, Zona Noroeste do Estado do RS. De acordo com o IBGE (2015) sua população estimada é de 8.150 habitantes e possui uma área de 290,496 Km².

A principal produção agropecuária é de grãos, leite, hortifrutigranjeiros e seus derivados, mas também apoia e incentiva quaisquer tipos de confecção de produtos artesanais que represente a cultura local. A COOGUARANI pode classificar e padronizar a produção dos associados se for o caso, registrando a sua marca; aumentar e promover a geração de renda para contribuir com o seu desenvolvimento territorial e sustentável.

Hortifruticultura da COOGUARANI

A maioria dos interlocutores lembra que os hortifruticultores de Guarani das Missões começaram a vender pequenas quantidades dos excedentes do consumo doméstico em domicílio, como as frutas do pomar da família, legumes e verduras.

Oferecendo comodidade, conhecendo seus clientes e conquistando novos consumidores, eles aumentaram a produção e aprimoraram o atendimento periódico de acordo com as preferências das famílias consumidoras. Assim, estabeleceram uma relação direta com os consumidores por meio de dois eixos: venda na cooperativa e venda direta a domicílio.

Após atender os tradicionais clientes a domicílio, os hortifruticultores abrem espaço para atender novos consumidores. O processo não é fácil e segundo um dos interlocutores, “Quem vai vender se sente um intruso ao bater na porta de uma casa. As pessoas não o conhecem e nem o produto, mas, aos poucos, com sensibilidade se descobre o que interessa a esse consumidor e cria-se uma clientela” (hortifruticultor DA COOGUARANI, 2015). A relação direta com o consumidor final exige persistência e do comprador, reconhecimento, segurança e confiança para valorizar do vendedor.

Como um canal de comercialização, a venda a domicílio permite a customização e a fidelização do cliente uma vez que os produtos se diferenciam dos vendidos nos supermercados, especificamente pela sua qualidade (produto direto da colheita) e a entrega é a domicílio. Essa maneira de vender também é propagada boca-a-boca com outros possíveis clientes fazendo com que o produtor se aproxime da comunidade com mais confiança e segurança.

Quanto às vendas de seus hortifrútis nos supermercados isso só foi possível por intermédio da COOGUARANI. Mesmo assim, a relação comercial ainda não está completa por conta de uma política de acertos e incentivos de ambos existindo, portanto, limitações para a comercialização dos hortifrútis, conforme Tabela 1.

Limitações dos hortifruticultores	Limitações/problemas dos supermercados
Insegurança na entrega por fala de mão de obra	Qualidade e padrão dos produtos diferenciados
Inexistente definição de padrão e qualidade	Preços não competitivos
Inexistente padrão de preço	Entrega dos hortifrútis não tem dias definidos

Tabela 1: Limitações dos hortifruticultores x limitações/problemas dos supermercados.
Fonte: Arquivo da autora, Kowalski, F.D. 2015.

Para esta pesquisa foram analisados, in loco, os estabelecimentos comerciais (supermercados) do município e verificou-se que a maioria dos agricultores não têm condições de competir com a Central de Abastecimento do Rio Grande do Sul - CEASA, a qual garante o abastecimento de hortifrúti, anualmente.

A COOGUARANI não possui tamanha oferta nem mesmo mão-de-obra para garantir os padrões de qualidade dos hortifrútis e que estão condicionados ao

tamanho, forma, certificação de orgânicos, procedência, isenção de resíduos e agrotóxicos, entre outros. A maioria dos interlocutores da pesquisa afirma que não têm condições de firmar compromisso de fornecimento de hortifrúti com os supermercados de Guarani das Missões e concorrer com a CEASA. “Deixamos a feira porque a gente tem que plantar. A mão-de-obra não existe, e vender mais caro que as empresas de outras cidades tu não vai vender...” (Produtor, 2015).

Para que os agricultores cooperativados e supermercadistas se sintam motivados, seguros e que possam construir uma relação de confiança e sucesso, é necessário que se firmem acordos (entrega, preço, etc.) de maneira a se organizarem tanto na oferta como na demanda dos hortifrútis e ambos investirem na logística, na aparência, exposição, embalagens, padronização entre outros itens de marketing destinados a captação e conservação dos consumidores.

Mas, para que essa relação adquira um caráter profissional é muito importante o apoio institucional de organizações afins como da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) (com a transferência de novas tecnologias) e da Secretaria da Agricultura através da assessoria técnica. Um técnico pode auxiliar em treinamento e modernização dos métodos de cultivo que garantem o fornecimento de hortifrútis durante todo o ano. Além disso, através de políticas públicas destinadas a educação técnica adequada para que a agricultura familiar seja “economicamente viável, eficiente e socialmente assimilável”, novos aprendizes podem encontrar seus postos de trabalho no setor da hortifruticultura.

Quanto aos produtores da agricultura familiar a COOGUARANI é a única maneira de sobrevivência do produtor, em especial do pequeno e médio produtor. E, para os fornecedores de hortifrúti do município de Guarani das Missões, a “cooperativa é considerada uma ‘mãe’, pois sem ela tais produtores não sobrevivem” e, embora a COOGUARANI enfrente as “mesmas dificuldades que outras empresas convencionais, ela é a interface de negociação entre os produtores cooperativados e a comercialização” (Entrevistado cooperativado, 2015).

Os hortifrúti cooperativados enfrentam limitações e dificuldades para transpô-las, seja pela cultura (de passarem de concorrentes a parceiros aliados), seja percalços como as de logísticas (transporte, armazenamento), no dispêndio para a preparação das mercadorias, na disponibilidade de pessoal para fazer as entregas e de produção e “outros cooperados teriam que começar a produzir os mesmos hortifrútis que o produtor, não sendo os concorrentes e sim aliados para conseguir atender a demanda” (Produtor cooperativado, 2015) uma vez que é grande a demanda pelo consumo dos hortifrúti em comparação com a capacidade produtiva anual da COOGUARANI.

Por outro lado, os proprietários dos supermercados se deparam com a dificuldade em negociar (manejo) com os fornecedores hortifrútis da COOGUARANI os quais não expressam interesse em divulgar e ofertar o seu produto.

É perceptível que o processo de fornecimento de hortifrutigranjeiros aos supermercados deste município não é eficiente, embora sejam de qualidade uma vez que os hortifrútis são isentos de agrotóxicos e os comerciantes conhecem a proveniência dos produtos.

Em relação aos supermercadistas 67% deles compram dos agricultores e, quando o produtor tem pouca quantidade de hortifrútis lhe é sugerido o método de escambo entre ambos, ou seja, eles trocam de mercadoria. O produtor entrega os hortifrútis e leva alimentos que não são por eles produzidos e/ou de higiene pessoal e limpeza.

O supermercadista alega que um dos motivos para não comprar dos hortifrútis do local é que não há oferta suficiente e/ou diversificação e seus estabelecimentos precisam garantir os produtos à população consumidora. Por outro lado, o produtor também não consegue garantir o fornecimento, pois afirma que "é difícil manter contrato pela falta de mão de obra e experiência técnica" (entrevistado cooperativado, 2015). "Isso dificulta ainda mais a realização de um acordo entre comércio e produtor, pois se não consegue atender a uma pequena demanda, como conseguirá atender a todos os mercados do município" (Supermercadista de Guarani das Missões – RS, 2015).

A maioria dos consumidores faz suas compras de hortifrútis frescas, três vezes por semana e outros o fazem em duas ocasiões semanais, sempre impulsionados pela qualidade e preços dos produtos. A noção de qualidade das frutas é através das percepções visuais e as principais condições observadas são: frutas não machucadas, frescas, com uma boa aparência, limpas e livres de agrotóxicos.

> "Nós temos que entender as mudanças e os desejos dos nossos consumidores... acho necessário conhecer o que pensa o consumidor, o que ele quer, a forma como gosta de consumir as frutas que compra e onde prefere adquiri-las, sendo em supermercados, cooperativa ou direto do produtor em sua própria casa" (Entrevistado produtor da COOGUARANI, 2015).

A figura a seguir revela os dados mais importantes da pesquisa com clientes que compram no supermercado. A maior frequência de compra dos consumidores em supermercado é de 3 vezes por semana sinalizando para os produtos como a laranja, pepino, beterraba e couve-flor, demonstrado na Tabela 2.

Hortifrúti	Frequência de compra	Hortifrúti	Frequência de compra
Laranja	3x	Aipim	2x
Pepino	3x	Alface	2x
Repolho	2x	Beterraba	3x
Tomate	2x	Cenoura	2x
		Couve-Flor	3x

Tabela 2: Frequência semanal de compras nos supermercados dos hortifrútis.
Fonte: Arquivo da autora, Kowalski, F.D. 2015.

Porém, os produtos preferidos pelos respondentes foram alface, cenoura, repolho e tomate ressaltando que vários clientes compram mais de três produtos, em uma só vez, representado na Tabela 3.

Verificou-se que todos consumidores questionados compram, semanalmente os produtos, sendo de 2 a 3 vezes, para obterem hortifrútis frescos. Considerando que a maioria dos produtos vendidos na cooperativa são produtos perecíveis (frutas, verduras), que dura pouco tempo, a frequência de compra deveria ser maior. Apesar disso, a demanda cresce a cada dia, e isto ocorre pelo fato de serem produtos isentos de agrotóxicos ou qualquer substância química.

Hortifrútis Consumido	Consumidores	Hortifrútis Consumido	Consumidores
Pepino	2	Aipim	1
Pimentão	2	Alface	7
Raditi	1	Batata Doce	1
Repolho	7	Beterraba	4
Rúcula	1	Cebola	1
Tempero Verde	1	Cenoura	5
Tomate	8	Couve-flor	1
Moranguinho	1	Laranja	3

Tabela 3: Produção de hortifrúti da COOGUARANI x quantia de consumidores em set/ 2015.
Fonte: Arquivo da autora, Kowalski, F.D. 2015.

De acordo com o questionamento feito aos consumidores de hortifrútis, a maioria deles afirma que consumem e efetuam a compra pela “frescura” dos produtos e por não ter produtos químicos e outros resíduos tóxicos, ou seja, serem produtos “limpos”.

As respostas consideraram uma boa iniciativa por parte da cooperativa em proporcionar o acesso a produtos de qualidade para toda a população. Também afirmam que, através da venda direta dos produtos, os clientes adquirem maior variedade de hortifrútis, sendo estes mais “frescos e saudáveis”, com referências a produtos sem agrotóxicos.

Existem relatos expressando mudança de hábitos dos consumidores que valorizam os agricultores. Quanto aos preços praticados, os entrevistados os consideraram mais baratos comprando direto do produtor, levando em consideração a qualidade dos produtos.

A Tabela 4 mostra os produtos que são comercializados no município. Dos dezessete (17) tipos de hortifrúti os mais vendidos/procurados foram: alface, laranja, batata doce, cenoura, laranja, tempero verde, repolho e tomate.

Produto	Compra			Produto	Compra		
	Semanal	Mensal	Anual		Semanal	Mensal	Anual
Abacaxi	20 Um	80	960	**Laranja**	60 Kg	240	2880

Alface	80 Um	320	3840	Maçã	55 Kg	220	2640
Alho	3 Kg	12	144	Manga	8 Kg	32	384
Banana	70 Kg	280	3360	Pimentão	14 Kg	56	672
Batata Doce	75 Kg	300	3600	**Repolho**	35 Um	140	1680
Bergamota	8 Kg	32	384	Rúcula	5 Kg	20	240
Cebola	85 Kg	340	4080	**Tempero Verde**	28 Un	112	1344
Cenoura	15 Kg	60	720	**Tomate**	165 Kg	660	7920
Couve-flor	5 Kg	20	240				

Tabela 4: Hortifrútis comprados semanalmente/mensalmente/anualmente e sua respectiva unidade de medida, segundo os comerciantes questionados de Guarani das Missões - RS.
Fonte: Arquivo da autora, Kowalski, F.D. 2015.

Na medida em que esta coletividade se fortalece, crescem as possibilidades da formação de uma rede regional. A comercialização de seus produtos é uma forma de valorizar o produto do trabalho de sua família e do seu grupo social, mostrando ao consumidor com orgulho, que aquele produto é uma parte de sua história, uma parte da vida de sua família.

Um aspecto muito interessante a se destacar é que a evolução do segmento em buscar uma vida mais saudável e em busca de alimentos naturais e livres de agrotóxicos no município vêm se intensificando e tem sido motivo de satisfação dos hortifrutigranjeiros, pois abre caminho mercadológico para os agricultores da COOGUARANI. Mas, a cada dia a concorrência aumenta exigindo melhoramento na produção, diversificação e manejo dos produtos.

Antigamente tal inquietação não era tão evidente, uma vez que inexistiam tamanha preocupação e cuidados relacionados à adição de produtos químicos na agricultura, com a produtividade, com a concorrência e com as flutuações monetárias e dos mercados, algo, tão impactante na atualidade, sobretudo imersos em um sistema capitalista cujo objetivo maior é a obtenção do lucro. Era um tempo em que o maior interesse do agricultor era produzir para abastecer o consumo da família.

Outra realidade, diferente da atualidade, é que os trabalhadores estão mais dispostos a adquirirem maior conhecimento técnico e educacional destinado ao labor das propriedades no meio rural. Mas, a raridade em obter pessoas para trabalhar no meio rural é de cunho estrutural. Fatores como: a qualidade de vida em comunidade (acesso à saúde, ao comércio, às escolas, ao lazer, à moradia, entre outros.), a oferta do mercado de trabalho na zona urbana se ampliou e absorveu pessoas para as indústrias, o comércio e serviços urbanos, e, por fim, o acesso à educação em nível superior fez com que mais pessoas se dedicassem a áreas pulverizadas e especializadas de trabalho que requerem profissionais em ramos específicos de formação colaborando para o êxodo rural.

Considerando que Guarani das Missões é constituída por minifúndios e da agricultura familiar, se observa que o modelo vigente tem contraído falência, desmotivação e limitações aos produtores, muitas vezes desestimulando as gerações

mais jovens a dar continuidade às atividades agrícolas que há muito faz parte de sua cultura e do seu conhecimento técnico. Outra variável que chamou a atenção é quanto ao prestígio, pelos moradores, em comprar a produção endógena de hortifrutigranjeiro.

Considerações finais

De acordo com os dados deste estudo destaca-se que a maioria dos consumidores adquire os produtos dos hortifrutigranjeiros, somente três vezes por semana. Outros o fazem em duas ocasiões semanais, sempre impulsionados pela qualidade e preços dos produtos. A noção de qualidade das frutas por parte dos consumidores baseia-se em percepções visuais cuja principal observação na hora da compra é se as frutas não estão machucadas, se estão frescas e com uma boa aparência além de limpas e livres de agrotóxicos.

Os agricultores rurais têm o principal foco em produzir e disponibilizar aos consumidores e comerciantes alimentos limpos, sadios e frescos efetuando eles mesmo a entrega em domicílio e nos supermercados. Os principais produtos entregues pelos agricultores são: alface, cenoura, repolho e tomate.

A cooperativa auxilia para que haja um controle na igualdade dos produtores, fazendo com que seus cooperativados cresçam, equitativamente e tenham novas oportunidades de comercialização cujo objetivo é colocar no mercado todo o tipo de produto oferecido pelo agricultor.

A relação entre trabalho e cultura é um dos pontos forte dos cooperativados no cultivo de hortifrútis típicos da cidade, produtos de melhor manejo e cuidado. Este é um sinal de que a organização pode avançar e contribuir ao desenvolvimento que, para isso, precisam transpor os limites relacionados a participação de toda a comunidade envolvida nesse processo, ou seja, da produção primária, secundária e terciária bem como do consumidor. Estas melhorias poderão ser feitas através de visitas técnicas (*benchmarking*), cursos para organização do local de produção e sensibilização da comunidade.

Por outro lado, verifica-se que a participação da mulher na produção de hortifrúti é grande. Parte delas passou a ter como “sua a produção” uma vez que “deixaram de serem apenas donas de casa para terem seu próprio sustento, passando a não depender financeiramente do seu esposo”, segundo uma das entrevistadas em 2015.

Presencia-se uma grande procura no segmento de hortifrútis, onde o principal motivo é a vida mais saudável. Percebe-se que a demanda é grande quando se fala em alimentos sadios e naturais, mas a grande preocupação está em apresentar e oferecer esses produtos aos consumidores, de forma permanente.

O que se pode observar é que o cooperado está procurando manter sua qualidade em produtos, mas é pouco valorizado pelo comerciante. Mas os clientes procuram por hortifrútis saudáveis e gostam de saber de sua procedência, fato este favorável aos produtos da COOGUARANI.

O fornecimento dos hortifrútis aos mercados de Guarani das Missões não é eficiente e se dá de maneira inadequada, tanto pela incipiente oferta do produto como

o não comprometimento de entrega durante os 12 meses do ano, não atendendo a maioria dos requisitos dos comerciantes. Minimizam assim, as possibilidades de firmarem acordos/contratos consistentes que pudessem gerar renda e trabalho, futuramente.

Para oferecer produtos de qualidade e comodidade, os supermercados poderiam investir em estratégias para movimentar as vendas na categoria de hortifrúti, que engloba frutas, legumes e verduras em que os hortifrutigranjeiros poderiam minimizar a sazonalidade semanal com uma oferta diversificada.

A hortifrúti é um setor importante e se diferencia nos supermercados, sobretudo quando há estratégias de vendas, seleção e qualidade dos produtos aumentando as possibilidades de fidelizar seus clientes. Destinando um dia da semana com promoções voltadas a esta categoria conferiria uma nova dinâmica comercial e reforçaria a parceria com a COOGUARANI.

Referências

BINSWANGER, H. Quais são as Perspectivas para a Reforma Agrária? P*esquisa e Planejamento Econômico*. IPEA, v. 19, n. 1, abr. 1989.

BRASIL. Portal Brasil. *Agricultura familiar produz 70% dos alimentos consumidos por brasileiro.* Disponível em: http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/07/agricultura-familiar-produz-70-dos-alimentos-consumidos-por-brasileiro Acesso em: 23 de set de 2016.

BUAINAIN, A. M.; ROMEIRO, A. R.; GUANZIROLI, C. Agricultura Familiar e o Novo Mundo Rural. *Sociologias.* Porto Alegre, ano 5, nº 10, jul/dez 2003. Disponível em: http://www.seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/5434/3083 Acesso em: 22 de set. de 2016.

BUAINAIN, A., ALVES, E., SILVEIRA, J.M. e NAVARRO, A. Sete Teses sobre o mundo rural brasileiro. *Política Agrícola*. Ano XXII, n. 2, abr./jun. 2013.

ESTATUTO, *Regimento Interno: Cooperativa dos Agricultores Familiares e Artesãos de Guarani das Missões*, 2007.

FRIEDMANN, H. Household Production and the National Economy. *The Journal of Peasant Studies*, v. 7, n. 2, p. 158-184, 1980.

GUANZIROLI, C. E., BUAINAIN, A. M. e DI SABBATO, A. *Dez anos de evolução da agricultura familiar no Brasil:* (1996 e 2006). *RESR*, v. 50, n. 2, 2012.

GUANZIROLI, Carlos Enrique; DI SABBATO, Alberto. Existe na agricultura brasileira um setor que corresponde ao "family farming" americano?. *Rev. Econ. Sociol. Rural.* Brasília , v. 52, supl. 1, p. 85-104, 2014.

Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032014000600005&lng=en&nrm=iso>.
Acesso: 23 set. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032014000600005.

MANN, S. e DICKINSON, J. Obstacles to the development of a capitalist agriculture. *The Journal of Peasant Studies*, London, v. 5, n. 4, p. 466-481, jul. 1978.

STOFFEL, Janete; OLIVEIRA, Oleides Francisca. *Perspectivas para a agricultura familiar no Rio Grande do Sul.* Disponível em: http://www.fahor.com.br/publicacoes/jopec/2011/Artigos/PERSPECTIVAS_PARA_A_AGRICULTURA_FAMILIAR_NO_RIO_GRANDE_DO_SUL.pdf Acessado em: 22 de set de 2016.

GT4) Gastronomia contemporânea.

GASTRONOMIA, DESENVOLVIMENTO E SUSTENTABILIDADE: PEQUENAS AÇÕES PODEM GERAR GRANDES RESULTADOS

GASTRONOMY, DEVELOPMENT AND SUSTAINABILITY: SMALL ACTIONS CAN GENERATE BIG RESULTS

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFar – SB, RS, Brasil. E-mail: *camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br*

Flávia de Araújo Pedron, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFar – SB, RS, Brasil. E-mail: *flaapedron@gmail.com.br*

Aline Prestes Roque, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFar – SB, RS, Brasil. E-mail: *aline.roque@iffarroupilha.edu.br*

Gabriel Aquino de Alencar, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFar – SB, RS, Brasil. E-mail: *gblalencar@outlook.com*

Lurdes Marlene Seide Froeeming, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Ro Grande do Sul, UNIJUÍ – Ijuí, RS, Brasil. E-mail: *lurdesf@unijui.edu.br*

RESUMO: a industrialização ocasionou uma mudança nos hábitos alimentares e no mercado gastronômico mundial. A abundância de alimentos suscitou práticas despreocupadas com a forma de utilização e a destinação dos insumos utilizados nas preparações, gerando o desperdício alimentar e causando efeitos negativos sobre o meio ambiente. Percebe-se com isso, que muito se tem usufruído da natureza, mas muito pouco se faz para conservá-la. Dessa forma, a gastronomia sustentável tem sido o foco de discussões que permitam adequar a cozinha às práticas sustentáveis. Assim, o objetivo desse trabalho foi descrever as ações voltadas a sustentabilidade que vem sendo desenvolvidas nos laboratórios de gastronomia do instituto federal farroupilha – campus são borja. Como procedimentos metodológicos, utilizou-se a pesquisa exploratória e descritiva, sendo que a técnica de coleta de dados consistiu em uma entrevista semiestruturada com técnicos e professores do laboratório. Após o estudo, pode-se concluir que existem projetos voltados a gastronomia sustentável, mas apesar de já resultarem positivamente no local onde atuam, mais iniciativas devem ocorrer para que possa-se perceber os resultados globalmente, pois o principal objetivo é manter um mundo com possibilidades junto a natureza para as futuras gerações.
PALAVRAS-CHAVE: ações sustentáveis; alimentos; gastronomia.

ABSTRACT: industrialization caused a change in eating habits and in the gastronomic world market. Plenty of food raised reckless practices with the way of utilization and destination of food used in preparations, generating a food waste and causing negative effects in environmental. Is noticed with this, that a lot has been extracted from nature, but very little has been made to conserve it. In this way, the sustainable gastronomy have been the focus of discussions that allows to suit the kitchen to the sustainable pratices. Therefore, the goal of this work was describe the actions turned to sustainability which has been developed in the lab of gastronomy in the instituto federal farroupilha- são borja campus. With methodological procedures, was used a exploratory and descriptive research, being that the technique of data collect consisted in a semi structured interview with technicians and professors of the lab. After the study, it can conclude that exists projects turned to a sustainable gastronomy, but even though they already give positive results in the place they acts, more initiatives must occur so that it can be noticed the global results, because the main goal is to keep a world with possibilites together with nature to the future generations.
KEY-WORKS: sustainable actions; foods; gastronomy.

Introdução

A introdução da ideia de sustentabilidade foi trazida pela obra “Primavera Silenciosa” de Rachel Carson (1962). Posteriormente, o termo apareceu agregado à agricultura. Atualmente, a palavra sustentável tornou-se “mágica”. Utilizada, frequentemente, em fins mercadológicos com o intuito de despertar atenção em projetos, produtos, o termo muitas vezes é tido como finalizado, consistindo, fundamentalmente, na preservação dos bens naturais para sua obtenção futura.

Na verdade, a sustentabilidade, ancorada ao desenvolvimento, é tido como um termo inacabado, por razões de envolverem muito mais elementos do que acontece usualmente. Jara (1998, p.53) discorre que o desenvolvimento sustentável sofre um reducionismo conceitual, limitado a uma abordagem econômica dos recursos. Em parte, isso se deve a correntes conflituosas entre ambientalistas, preocupados com o gerenciamento dos recursos naturais de forma qualitativa e os economistas, com uma visão mais quantitativa em função do crescimento econômico. Segundo o autor, o correto seria a ampliação desse conceito, abarcando as dimensões ambientais, econômicas, sociais, políticas e culturais em uma preocupação presente e futura.

Apesar das dificuldades de conceituação, o desenvolvimento sustentável vem sedo gradativamente discutido no âmbito mundial, na tentativa de resolver e minimizar problemas de diversas origens. Devido a essa importância, vários setores, ao enquadrarem o termo em suas áreas específicas, vêm desenvolvendo estudos e medidas que estimulem o desenvolvimento sustentável.

A gastronomia é uma das áreas que vem discutindo a sua prática sustentável. O contato do homem com a natureza está cada vez mais distante, alimentos embutidos e indústrias auxiliam em tal apartação, além disso, o planeta Terra caminha gradativamente para a destruição por conta de constantes sofrimentos de danos. Infelizmente, em sua maioria, o homem adotou uma atitude de dominação sob a natureza.

As consequências de tais atitudes são claramente visíveis no meio ambiente, saúde e alimentação humana; os agrotóxicos, por exemplo, são utilizados em grandes quantidades - de 2,5 a 3 milhões de toneladas por ano - e são um dos maiores responsáveis pela degradação dos solos e da saúde humana (MMA, 1996). Em tempos atuais, um dos mais veiculados assuntos ambientais é o aquecimento global. Nos últimos 800 mil anos, a concentração de gases danosos a atmosfera era estável, porém, se comparado aos últimos 100, houve um aumento de 40% (AMBRIZZI; ARTAXO, 2012).

O maior responsável pelo aquecimento global nos países é o desperdício alimentar, exceto por alguns outros, como os EUA (FAO, 2013). Tal fato demonstra a magnitude dos problemas causados pelo descarte de alimentos. Conforme a FAO (2013), a continuidade de tal desperdício gera impactos ambientais e é um dos principais responsáveis pela visível confusão climática atual, visto que alimentos desperdiçados produzem gases danosos a atmosfera. Um terço dos alimentos do mundo é desperdiçado (FAO, 2013) e, a nível nacional, o Brasil desperdiça 41 mil toneladas de alimentos por dia.

Sobre o aquecimento global, Ambrizzi; Artaxo (2012) ressaltam que se uma coisa é pequena, qualquer coisa que se acrescente torna-se grande, ou seja, jogar lixo na rua desencadeia uma série de consequências ambientais. O contrário também pode ser verídico - pequenas atitudes sustentáveis podem desembrulhar grandes benefícios para o meio ambiente.

Diante disto, identifica-se que diversas ações gastronômicas (econômicas, sociais e ambientais) estão sendo implantadas para evitar o colapso do meio ambiente em que estamos inseridos. Este estudo justifica-se, porque através da minimização dos efeitos negativos da alimentação e da gastronomia podem ser diminuídos, ou até, quem sabe, exterminados, muitos impactos, que se não forem identificados urgentemente, causarão grandes perdas e prejuízos ao planeta e, consequentemente, à vida humana.

Este artigo busca colaborar com a pesquisa científica e aumentar o debate sobre desenvolvimento, gastronomia e sustentabilidade. Dessa forma, se propõe a refletir sob quais ações voltadas a sustentabilidade vem sendo desenvolvidas nos Laboratórios de Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja (IFFar – SB) e indicadores de possíveis práticas que possam ser inseridas de forma a incluir a instituição em projetos que auxiliem no desenvolvimento sustentável.

A primeira problemática abordada foi o tema, justificativa e objetivos que encontram-se na introdução do estudo. Logo após, foram discorridos, na revisão bibliográfica, os conceitos de desenvolvimento e do desenvolvimento sustentável. Seguindo a leitura encontram-se as definições acerca dos temas alimentação, gastronomia e sustentabilidade. As ações gastronômicas que foram, estão sendo e estão previstas para serem desenvolvidas nos Laboratórios de Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, como forma de minimizar os impactos negativos da alimentação sobre o meio ambiente, complementam o artigo como os resultados da pesquisa. Para finalizar chega-se as considerações finais do estudo.

Metodologia

Em relação aos procedimentos metodológicos, o presente estudo tem caráter qualitativo, pois objetivou-se trabalhar com a interpretação livre dos dados. O tipo de pesquisa consistiu em descritiva e exploratória. A primeira traz muito claramente as características de um grupo de sujeitos ou indivíduos ou de uma situação em si (ALMEIDA, 1989). Já a exploratória é caracterizada quando o assunto abordado é pouco conhecido e estudado, ou seja, é utilizado quando os pesquisadores querem familiarizar-se com um tema.

Ainda em relação ao método, utilizou-se a pesquisa bibliográfica, pois segundo Dencker (1998, p. 68), “nenhuma pesquisa se inicia do nada”. Dessa forma, procurou-se obter um maior aprofundamento nos assuntos que se relacionam com o tema da pesquisa, através da consulta em livros e artigos científicos relacionados a área da gastronomia, desenvolvimento e sustentabilidade.

A técnica realizada na etapa de coleta de dados foi a entrevista semiestruturada. Segundo Schlüter (2003, p. 106), "a entrevista científica pode ser definida como uma situação frente a frente em que uma pessoa, o entrevistador, faz perguntas à outra, o

entrevistado, com o objetivo de obter respostas pertinentes ao tema estudado". A entrevista utilizada foi a semiestruturada por se basear em apenas alguns tópicos que guiaram o diálogo entre entrevistador e o entrevistado. A escolha dessa ocorreu pela possibilidade de adaptação e flexibilidade no momento da entrevista, em que todos os aspectos mencionados pelos entrevistados referente as práticas sustentáveis fossem possíveis de maior detalhamento. Esta etapa foi realizada com a coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia e servidores técnico-administrativos ligados ao Laboratório de Gastronomia.

A análise e interpretação dos resultados é a fase de maior importância em um estudo.

> Por mais objetiva que os cientistas pretendem que a ciência seja, a interpretação dos dados sempre envolve algo mágico, criativo, um imaterial que ordena e dispersa o caos. É nesta etapa da pesquisa que procurou-se entender uma faceta do discurso da natureza, o colorido de um conjunto caótico de números e fatos. Sem ela, somos apenas coletores de dados, mas não cientistas (VOLPATO, 2004, P.123).

Assim, para a análise dos resultados, realizou-se a transcrição das entrevistas e organização dos dados de acordo com as atividades realizadas nos laboratórios e no campus do Instituto Federal Farroupilha - São Borja possibilitando a análise no sentido de identificar as práticas sustentáveis realizadas no local, pontuando as existentes e discutindo as possibilidades de aumentar essas ações, no que se refere a participação da comunidade acadêmica e atividades em que poderiam se propor mais ações nesse sentido.

Revisão bibliográfica

Desenvolvimento sustentável: uma preocupação ambiental, social, cultural, econômica e política

O termo desenvolvimento é muito amplo e apresenta diferentes significados, dependendo do ponto de vista e do tema de estudo. Na sua essência, se configura como um processo carregado de relatividade e que está em constante transformação (SIEDENBERG, 2012).

Em Nunes (2010), encontra-se um dos seus significados literais, que avalia que o desenvolvimento pode ser entendido como uma “expansão ou avanço potencial, ou gradual, para um estado mais completo, maior ou melhor”. Singer (1982), alerta que é preciso ter noção de que o termo pode ser visto de duas formas: uma, como desenvolvimento econômico, que apresenta natureza quantitativa, e outra, como desenvolvimento social, de caráter qualitativo. A primeira concepção de desenvolvimento seria vista como fonte de recursos gerados pelo homem, visando a obtenção de lucros na forma de dinheiro, e a segunda definição, viria a definir fatores como a qualidade de vida de uma determinada população e do ambiente em que está inserida.

A respeito do termo desenvolvimento, Brum (2012) alerta que, atualmente, o seu principal objetivo é o de melhorar o bem-estar da comunidade local, através de diferentes aspectos que se relacionam entre si, podendo ser aspectos sociais, econômicos ou culturais. Acredita, ainda, que no século 21, as cidades, as pequenas

comunidades e as regiões são compreendidas como um espaço onde o desenvolvimento se faz presente e não mais deve ser visto, como vinha sendo observado nos séculos anteriores, “de cima para baixo” ou do “maior para o menor”, pensando apenas que ele se processava em macrorregiões, o que acabava deixando de lado as características de cada região menor. O desenvolvimento deve ser pensado através deste novo paradigma, focado nas características essenciais e diferenciadas de cada região, município, comunidade ou grupo social para que as necessidades, que fazem parte da realidade local, sejam melhores identificadas e trabalhadas para a geração do desenvolvimento das mesmas (BRUM, 2012).

Os processos de desenvolvimento das sociedades, sejam elas mundiais, regionais ou locais, estão calcadas nas modificações que acontecem nas estruturas da vida das pessoas com o ambiente em que vivem ou frequentam, mas estas relações devem ser analisadas como um todo e não em partes. Sendo assim, o desenvolvimento se dá em rede ou por uma série de eventos ou em teia, que se tece de um conjunto de variáveis intervenientes entre si e que determinam a estrutura do todo (CAPRA, 2006).

Este tema está sendo amplamente discutido, atualmente, em todas as esferas do poder público e privado e nas diferentes escalas global, regional e local. Conforme Siedenberg (2012), uma das abordagens contemporâneas muito estudada no contexto do desenvolvimento é o desenvolvimento sustentável, onde esta abordagem traz uma preocupação ambiental, cultural, social, política e econômica.

O desenvolvimento sustentável, no seu conceito mais simples, caracteriza-se por ser o uso dos recursos naturais, pela interação do ser humano, satisfazendo as suas necessidades atuais, preservando a sua capacidade para que as gerações futuras possam usufruí-los, de acordo com o Relatório de Brundtland, de 1987 (BURSZTYN; BURSZTYN, 2012). Porém, o conceito é muito mais complexo do que isto.

Diante disto, identifica-se que a alimentação, as suas formas de produção e consumo, estão amplamente sendo discutidas no contexto do desenvolvimento sustentável.

Alimentação, gastronomia e sustentabilidade

Além de ter a função de nutrição, a alimentação também tem uma função simbólica e é considerada como uma fonte econômica, social, política e cultural de vários povos. É um diferenciador de classes e grupos sociais, contribuinte na construção da identidade cultural de diferentes populações, alimentando o corpo e promovendo certa forma de se viver, contemplando todas as suas especificidades e evolução através dos tempos (SOUZA, 2012). O fenômeno que estuda os processos relativos à alimentação, à cultura alimentar e todos os fatos ligados a estes pode ser chamado de gastronomia.

A gastronomia pode ser definida como o estudo de todos os processos relacionados à alimentação, da arte culinária que é composta dos métodos, das técnicas e dos procedimentos destinados a transformar os alimentos da sua forma bruta e hostil, como a natureza os apresenta, e apresentá-los de maneira que constituam um prazer a todos os sentidos, ao tato, ao paladar, à visão e ao olfato, preservando as características organolépticas destes alimentos, até os aspectos

culturais e sociais, políticos, econômicos, estéticos, entre outros, relativos a alimentação. Estuda a arte de cozinhar, sua história e evolução através dos tempos e visa a apreciação da boa comida que é capaz de proporcionar prazeres e mobilizar todos os sentidos (CÂNDIDO e VIERA, 2000).

A discussão sobre alimentação e gastronomia são temas que estão em voga, no momento. A comida e todos os seus aspectos nunca foram tão discutidos como estão sendo agora. É um assunto presente em todos os momentos das nossas vidas, basta ligar a televisão para verificar *chefs* de cozinha contando os segredos da alimentação, celebridades preparando seus pratos favoritos, filmes que ressaltam os hábitos alimentares, as livrarias com as prateleiras cheias de livros onde a gastronomia é prato principal, enfim, é um assunto que está tomando conta dos meios de comunicação em massa e das preferências pessoais de cada indivíduo, isto tudo porque a comida é cultura e faz parte do dia a dia das pessoas (LORENTE, 2014).

O que não é visto, mostrado e divulgado são os dados alarmantes da falta desta alimentação, os dados da fome, do desperdício de alimentos, dos efeitos sobre os recursos naturais do planeta e que isto tudo pode causar graves impactos negativos para a vida humana atual e do futuro, como é preocupação do desenvolvimento sustentável.

Nesse sentido, a gastronomia sustentável se volta a esta questão, pois ela envolve a produção e a valorização de alimentos de qualidade, incluindo nesse processo formas de gerenciamento e controle dos resíduos e sua reciclagem, de combater os grandes prejuízos ambientais, sanitários e financeiros de descartes. Resíduos orgânicos podem ser reprocessados para a alimentação animal e compostagem, já os resíduos inorgânicos podem beneficiar cooperativas de reciclagem (CAMPOLINA & MACHADO, 2015). Além de prezar pelo consumo de alimentos que não agridam o meio ambiente na sua produção, que necessitem de um menor percurso de transporte até o consumidor final e que preservem as características locais e culturais da região em que estão inseridos.

Assim, diversas ações podem se constituir em importantes e diferenciadas formas de se implantar a gastronomia sustentável no local de trabalho, em uma região, micro ou macro e no mundo em geral, sempre lembrando as premissas que permeiam o conceito de sustentabilidade, que é o de usufruir dos recursos atuais preservando para que as gerações futuras também tenham este privilégio.

Muitos estabelecimentos gastronômicos estão implantando ações para colaborar com a sustentabilidade do planeta. Podem ser citados muitos exemplos destas ações, como por exemplo, a reciclagem do óleo de cozinha, valorização dos produtores e produtos locais e orgânicos, separação do lixo orgânico e para ser reciclado, gerenciamento do uso da água, criação de movimentos para conscientização da população, como o *Slow Food*, aproveitamento integral dos alimentos evitando o desperdício dos mesmos, entre outras.

Resultados e discussões

Aspectos culturais, educacionais, sociais, ambientais, econômicos e políticos implantados nos Laboratórios de Gastronomia do IFFar – SB que visam o desenvolvimento regional através de uma visão da gastronomia sustentável.

Horta escolar e desperdício de alimentos: ações para minimizar os impactos sobre o meio ambiente

No nosso cotidiano, todos os aspectos estão ligados à alimentação, conforme Thorn (2011), “há comidas que compartilhamos, comidas servidas apenas para o nosso gosto, comidas que hostilizam e, claro, comidas que abrem o apetite sexual”, praticando atos de comensalidade e convivialidade que fazem parte deste ritual de se alimentar e de conviver. Mas a alimentação não é composta apenas de prazeres e alimentos saborosos que estão a disposição para serem saboreados a qualquer momento.

O lado menos glamoroso, mas que também é objeto de estudo da gastronomia é a falta da alimentação, suas causas e os efeitos desencadeados nas pessoas e no meio ambiente. Outra questão, em oposição a essa, é o desperdício de alimentos, e percebe-se que tais acontecimentos se devem as ações do homem e a forma com que tem se relacionado com o meio ambiente, e isso é discutido dentro da gastronomia sustentável.

Os dados da ONU e da FAO (2013), são extremamente preocupantes em relação a falta e o desperdício de alimentos. Ressaltam que 1/3 dos alimentos produzidos no planeta são desperdiçados todos os anos no mundo inteiro, ou seja, 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são jogados fora. Enquanto isso, 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias. Tantas pessoas passando fome e tantos estabelecimentos e pessoas desperdiçando comida.

Para tentar diminuir estes números o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente instituiu ações para sensibilizar as pessoas sobre estes números e tentar fazer com que elas percebam que tem responsabilidade e podem ser agentes dos processos de desenvolvimento sustentável (FAO, 2013). Estes órgãos criaram uma campanha que visa diminuir a quantidade de alimentos, que são próprios para o consumo humano, que é desperdiçada ao longo de toda a cadeia de alimentos por produtores, comerciantes e consumidores.

Esse desperdício se dá desde o início, na produção. Fatores como infestações biológicas e problemas meteorológicos acabam diminuindo a oferta de alimentos no seu princípio. O transporte dos alimentos do campo para a cidade acarreta uma perda devido à má conservação das estradas, a falta de refrigeração e as longas distâncias percorridas em estradas em péssimo estado. Nas centrais de abastecimento, é descartada a matéria prima danificada, nos mercados, os produtos que não estiverem com a aparência bonita, não vão para as prateleiras, nos restaurantes, muitos alimentos acabam no lixo pelas porções exageradas que são ofertadas e nos lares, quase metade do lixo que é produzido é composto por alimentos (REVISTA IDEIAS NA MESA, 2013).

Junto com os alimentos desperdiçados são jogados fora também, todos os recursos utilizados para a sua produção, energia, mão de obra, trabalho, água, produtos químicos, entre outros. Recursos que poderiam ser usados para outras atividades ou sendo poupados, assim como o planeta, que está com a sua capacidade de produção no limite e 1/3 desta produção é desperdiçada.

É de conhecimento lógico e simples a quase impossibilidade de evitar totalmente o desperdício alimentar por parte das pessoas, pois não há como garantir a conscientização nutricional de todos os seres humanos. A solução para o problema é aparentemente inexistente, porém, se não é possível evitar totalmente o desperdício alimentar, há outra solução: convertê-lo em benefício para a humanidade transformando estes alimentos em matéria orgânica, ou seja, transmudar os que são ou serão descartados em alguma substância que possa favorecer o meio ambiente e ajudá-lo a se recuperar.

Muitas iniciativas e ações estão sendo tomadas para diminuir o desperdício de alimentos, os seus impactos ambientais, econômicos e sociais, visando a transformação da gastronomia para a gastronomia sustentável. Algumas delas em escala global, outras em escala regional e outras em escala local.

No IFFar - SB, algumas práticas vem sendo realizadas com vistas a evitar o desperdício de alimentos. Ao mesmo tempo, alguns projetos estão em sua fase inicial, como o Projeto de Pesquisa “Reciclagem e reutilização de resíduos orgânicos alimentares através de ações integradoras”, que possibilitará que as sobras provenientes dos alimentos que acabam sendo descartados durante as aulas, façam parte do processo de compostagem e sejam utilizados em uma horta orgânica que será organizada na instituição, de modo que a produção dessa será usada nas aulas e eventos da instituição.

Esse projeto de degradação controlada de bioresíduos tem como principal objetivo a reutilização de insumos que seriam descartados, oriundos do curso de Tecnologia em Gastronomia, e a transformação destes mesmos em matéria benéfica ao solo, como mencionou-se anteriormente. A ação conta com a combinação de minhocas da espécie *Eisenia Fetida* (ou californiana) e matéria orgânica em recipiente com terra. A instituição já possui estas minhocas que se localizam em um minhocário e, atualmente, estão sendo realizados testes com duas composteiras para verificar a interferência da umidade no processo, quantidade e regularidade de alimentação, reprodução, etc.

Dessa forma, o programa estabelece um ciclo sustentável que pode servir de exemplos para grandes empresas ou órgãos públicos e privados: alimentos que seriam descartados vão para a vermicomposteira, são transformados em composto orgânico, utilizados em uma horta na própria instituição, que por sua vez proverá seus frutos que serão empregados nas atividades dos Laboratórios de Gastronomia. Com o passar do tempo, este ciclo será sustentável, pois os insumos que abastecerão a composteira, serão aqueles colhidos na horta orgânica, que não foram consumidos e que voltarão como composto orgânico. É importante ressaltar que o projeto conta com o apoio de servidores, docentes e discentes do IFFar e estabelece uma proposta de educação e pensamento sustentáveis dentro do âmbito acadêmico.

Questões educacionais e disciplinas que trabalham sobre o tema da sustentabilidade na gastronomia

O papel de uma instituição de ensino é proporcionar o conhecimento aos estudantes e promover a discussão dos conteúdos aprendidos, de forma que esses

consigam aplicar as matérias em sua vida cotidiana. Além disso, o que é realizado, visto e vivenciado na escola, muitas vezes serve de modelo aos alunos em sua vida familiar e social. Dessa forma, proporcionar aos estudantes projetos e atividades que os instiguem às práticas sustentáveis em suas casas e trabalho é de extrema valia, pois o objetivo é formar cidadãos cada vez mais conscientes e responsáveis quanto ao uso dos recursos e a situação do meio ambiente.

O Curso de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo, de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso (2016):

> "Formar profissionais com competência e criatividade, com visão empreendedora e de inovação, atuando com ética e profissionalismo na área da gastronomia. Este profissional terá competência para planejar, organizar e gerir unidades produtoras de alimentos e ou bebidas, elaborar preparos com cuidados nutricionais à saúde, assim como desenvolver seu trabalho atrelado aos cuidados com a preservação do meio ambiente".

Percebe-se que em sua concepção, houve a preocupação em inserir as questões ambientais no objetivo do curso. Isso refletirá futuramente em profissionais preparados para enfrentar o mercado de trabalho, utilizando de forma consciente os recursos disponíveis e se preocupando com a cadeia alimentar, ou seja, buscando conhecer os produtos desde seu cultivo, junto aos produtores até o seu consumo final.

Para isso, o Curso possui em sua grade curricular, um componente intitulado "Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade" com 36 horas, no qual a ementa trabalhada é a seguinte:

> Conceitos de frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação e preparo de receitas adequadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Conceitos e objetivos de Aproveitamento Integral de alimentos. Tipos de alimentos. Época de produção dos alimentos. Condições seguras de armazenamento. Educação ambiental e gastronomia sustentável: descarte de resíduos sólidos, valorização de produtos locais e consumo consciente.

Além dessa disciplina em específico, no decorrer dos semestres a educação ambiental é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, pois é um conteúdo especial obrigatório previsto em lei. Por isso, o tema é tido como um princípio fundamental na formação do tecnólogo, fazendo com que a sustentabilidade seja trabalhada tanto nas disciplinas teóricas quanto na prática educacional, a todo o momento.

Manejo de resíduos sólidos e líquidos

Os resíduos sólidos e líquidos são aqueles resultantes da atividade humana que geralmente tem como destino o lixo. Porém, como o lixo tem-se tornado um problema a nível mundial, devido a grande quantidade gerada, está se vivendo uma série de ações para minimizar esse problema.

A separação do lixo é uma dessas alternativas, que além de minimizar consideravelmente a quantidade, gera renda as pessoas que se ocupam com a

reciclagem de materiais. A coleta é dividida em: papel, metais, vidro, plástico, orgânico, contaminados, perigosos e outros. Mas para dar certo, a separação inicia com o depósito correto do lixo em seus coletores, por isso, deve haver a conscientização das pessoas nesse processo.

No IFFar - SB há a coleta seletiva. Os recipientes encontrados na instituição são para depósito de papel, plástico, vidro, metais e orgânicos. Estes encontram-se nas áreas de convivência do campus. Especificamente na gastronomia, dentro dos laboratórios, se vê dois tipos de lixeiras: uma destinada aos resíduos orgânicos e outra para o lixo seco. Como já foi mencionado, quando o projeto de compostagem estiver em andamento, os resíduos sólidos serão utilizados nesta.

Outro resíduo, que muitos vezes é descartado de forma inadequada, é o óleo de cozinha. Muitas vezes este é despejado na pia e acaba caindo na rede de esgoto doméstico. Os resíduos se acumulam no encanamento e caixa de gordura e acaba atraindo animais indesejados como baratas e ratos e quando acaba nos rios, prejudica os animais aquáticos, pois diminui o oxigênio da água. Já quando é descartado no ambiente, o óleo gera a impermeabilização do solo, alterando a vida de diversas comunidades e poluindo o solo. Ainda, sua decomposição no solo junto a outras matérias orgânicas gera o gás metano, que além de produzir mau cheiro é o principal gás do aquecimento global (ÓLEO SUSTENTÁVEL, s.d.).

De posse dessas informações, em relação ao malefício do óleo para a natureza e levando em consideração a quantidade do óleo utilizado e descartado nas aulas práticas de cozinha/gastronomia, a instituição inseriu um ponto de coleta, armazenando o óleo utilizado em suas dependências e coletando o óleo de diversas residências de servidores e alunos. O destino desse óleo é principalmente os produtores de sabão.

Outra prática sustentável utilizada no IFFar é a Usina de Tratamento de Água. Este é um local onde a água proveniente das atividades cotidianas passa por um processo de purificação. Para isto, existe no Campus uma estrutura onde esse processo é realizado. A água proveniente deste processo é utilizada para aguar as gramas e jardim do campus, que englobam uma área considerável, economizando dessa forma a utilização da água proveniente do abastecimento da CORSAN.

Aspectos históricos, sociais e culturais para uma gastronomia sustentável

É importante considerar os aspectos culturais do alimento a ser consumido e servido. Se o ingrediente utilizado para preparação de pratos ou os próprios pratos tiverem uma história peculiar com a região na qual se encontram, tendem a fomentar a cultura local e a alavancar a atividade turística sustentável, direcionada aos valores sociais e culturais, como descrevem Krause; Bahls (2013). Neste sentido identifica-se o patrimônio gastronômico local ou regional que é entendido como um meio para rentabilizar economicamente os pequenos produtores de uma maneira sustentável (KRAUSE; BAHLS, 2013).

No decorrer dos 6 anos de implantação dos cursos Técnicos em Cozinha e de Tecnologia em Gastronomia do IFFar – SB, foram desenvolvidos projetos de pesquisa, ensino e extensão que visaram o resgate e valorização da cultura alimentar regional

para a preservação dos costumes e hábitos locais. São importantes ações que identificaram e reforçaram a identidade gastronômica do município de São Borja, para que esta cultura e relações sociais sejam preservadas e para que a comunidade desenvolva um sentimento de pertencimento.

O Projeto de Pesquisa “Busca da Identidade Gastronômica da Cidade de São Borja” teve como objetivo principal descobrir através de qual sentimento de identidade alimentar os munícipes se reconhecem, com foco a alavancar o turismo gastronômico local e preservar a cultura alimentar local. Outro objetivo é que este projeto sirva de subsídio para a criação de um evento gastronômico típico são-borjense, de periodicidade anual, que tenha como foco principal o prato escolhido como resultado desta pesquisa.

Além de reforçar a identidade do local/regional, enaltecer o sentimento de pertencimento e valorização desta terra, existe o objetivo de divulgar o evento para que ele tenha reconhecimento regional e inserir o município no circuito turístico gastronômico do Estado. Além de, com o consequente retorno financeiro para a comunidade, fazer a interação gastronômica da Fronteira-oeste com as demais regiões do Estado e com os países limítrofes, buscando a integração social no MERCOSUL. É um projeto que já foi realizado a sua primeira fase, para, futuramente, desenvolver o evento proposto.

O I Festival da Cozinha Missioneira foi um projeto desenvolvido pelo GT de Gastronomia Regional do Palácio Piratini do RS, em parceria com diversas instituições públicas e privadas, onde o IFFar – SB foi um dos apoiadores e sediou do evento que ocorreu em 2014. Foi uma ação voltada para a valorização da produção primária do Estado e preservação de saberes e fazeres da culinária missioneira e são-borjense.

Ocorreram diversas atividades, no decorrer do Festival, como palestras e aulas-shows nas quais *chefs* e profissionais de cozinha, historiadores, técnicos de turismo e nutrição, além de produtores que apresentaram temas da gastronomia e cultura alimentar missioneira. Ocorreu também a comercialização de produtos regionais, com exposição destes, para que os visitantes conhecessem a riqueza dos produtos oriundos da Agricultura Familiar da região, estimulando possibilidades de negócios para os produtores locais.

A coordenadora do evento afirmou que “a longo prazo, pretendemos que este Festival firme-se como um grande evento da região atraindo turistas e gerando aumento de renda e desenvolvimento social e cultural”. Discorreu ainda, sobre o tema da gastronomia, cultura e desenvolvimento, que a comida, os hábitos alimentares e a cultura gastronômica de um local é o patrimônio material e imaterial presente, que fala de toda a história da região, da produção, da cultura local, das relações sociais dos atores envolvidos no cotidiano da comunidade. O desenvolvimento regional seja ele, econômico, cultural ou social, só ocorre se houver um compartilhamento de responsabilidades do poder público, do privado, do papel de cada ator e das universidades ou instituições de ensino que cumprem um papel fundamental, de salvaguardar esse patrimônio através de pesquisas, do ensino, da criação de novos paradigmas e pensamentos para uma comunidade (coordenadora do Festival).

Esse evento foi de extrema importância para que a comunidade são-borjense atentasse ainda mais para a imensa gama de hábitos e produtos locais, que são de grande valor cultural e precisam ser cultivados, relata a coordenadora do evento.

Está em fase inicial o Projeto de Pesquisa “Queijo de Origone: da prática popular a prática científica”, que abordará o estudo de cunho histórico, social e cultural de um produto que era confeccionado há mais de 100 anos no interior do município de São Borja e que, atualmente, se tem pouco resquício e conhecimento sobre essa produção. Esta pesquisa visa resgatar o preparo desta produção, através de bibliografia e dos testemunhos das pessoas mais antigas, que lembram como era feita esta prática. Além, de desenvolver técnicas de preparo do queijo de origone para, futuramente, se tornar um produto que gere renda para a Agricultura Familiar.

Esta pesquisa justifica-se pelo fato de que a gastronomia tradicional local, os sabores e receitas que passaram de geração em geração e muitas das preparações e dos hábitos culturais alimentares imbuídos em determinadas sociedades estão se perdendo com o passar do tempo, pois não ficam evidências as gerações posteriores. Para isto se propôs uma união entre três instituições, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, EMATER – ASCAR RS e Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões – Santiago, que desenvolverão a pesquisa.

Estas são ações importantes para resgatar e valorizar a cultura alimentar regional e são-borjense. O registro dos resultados destes estudos e eventos ajudará a preservar as relações sociais, culturais e históricas para as próximas gerações.

Considerações finais

O termo sustentabilidade é permeado por fatores decorrentes de ações políticas, econômicas, históricas, culturais, sociais, entre outras, fatores estes que fazem parte do meio ambiente e da vida de qualquer ser humano, mesmo que este não perceba e acredite que a sustentabilidade deve ser pregada e praticada apenas por órgãos ou empresas governamentais ou privadas ou por instituições preocupadas com a natureza. Pensamento este que faz com que muitas vezes as pessoas deixem de perceber que a sustentabilidade é um dever, uma obrigação de cada um, para que todos possam desfrutar de um meio ambiente mais saudável e, consequentemente, melhorar a sua qualidade de vida, dos que o cercam e dos que, ainda, estão por vir.

Pode-se perceber, no mundo da gastronomia que muitos donos de restaurantes, *chefs* de cozinha, escolas de gastronomia têm uma visão um pouco limitada do que é e o que representa a sustentabilidade no setor de alimentos. Isto se comprova no momento em que se encontra muito pouco material acadêmico-científico relacionado a união destes dois temas. Encontram-se materiais falando que a sustentabilidade na gastronomia pode ser efetivada através da reciclagem do lixo e do óleo de cozinha, economia de água, sobre o uso de produtos biodegradáveis, a utilização de produtos orgânicos e outras poucas ações. Mas, realmente, o que a gastronomia pode colaborar com a sustentabilidade, o que o desperdício de alimentos acarreta na questão dos impactos ambientais, sociais e políticos não é muito estudado.

Não pode-se pensar apenas no que vai se colocar na mesa, mas sim no que se coloca na mesa, de onde vem, para onde vai, como vem e como é consumido ou descartado. O olhar deve ser mais amplo do que as quatro paredes da cozinha e o pensar deve ser coletivo e não individual. O que eu faço, porque faço e para quem faço. Como bem escreve Lerrer (2012), há pessoas que fazem a roda do mundo girar pensando e criando ganhos positivos para todos e para o planeta e outras que tiram da sociedade e do planeta para criar ganhos apenas para si próprios.

As ações sustentáveis devem ser trabalhadas nas suas diferentes escalas, global, regional e local, é um caminho para se valorizar os alimentos, os produtores, os consumidores, enfim, toda a cadeia, aproximando as fases iniciais e finais desta.

Conclui-se que existem ações voltadas a gastronomia sustentável, realizadas pelo Laboratório de Gastronomia do IFFar – SB, que já estão resultando positivamente no local, porém mais iniciativas devem ocorrer para que possa-se perceber o resultado regional ou globalmente.

Acredita-se que estas medidas são tímidas ainda, perante o imenso caminho que ainda deve ser trilhado para que o Laboratório se enquadre e possa contribuir de forma mais expressiva para a sustentabilidade ambiental e cultural gastronômica. Através das perspectivas destas pequenas ações, conclui-se que através delas, pode-se despertar e alertar a consciência dos alunos e servidores da instituição para a importância de serem adeptos de uma proposta de uma gastronomia mais sustentável que auxiliará no futuro do local em que estão inseridos, na região a que pertencem e no âmbito global, da mesma forma.

Ao final deste estudo a conclusão a que se chega é que pequenas ações que se unem, podem transformar-se em grandes resultados.

Referências

ALMEIDA, Joaquim Anécio. Pesquisa em Extensão Rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.

AMBRIZZI, Tércio; ARTAXO, Paulo. Aquecimento global: menos mito e mais ciência. Jornal da USP – Online, n. 972, 2012. Disponível em: http://espaber.uspnet.usp.br/jorusp/?p=24584. Acesso em: set 2016.

BRUM. Argemiro Luís. Mercado e cadeias produtivas. SIEDENBERG, Dieter Rugard (organizador). Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Cap. 4, p. 187 – 206. Ijuí: Unijuí, 2012.

BURSZTYN, Marcel; BURSZTYN, Maria Augusta. Fundamentos de política e gestão ambiental: os caminhos do desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2012.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima; MACHADO, Lucília Regina de Souza. Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local. In: Conpetência, Porto Alegre, RS, v.8, n.2, p. 125-144, jul/dez 2015. Disponível em:

http://chefachef.com.br/imagens_curiosidades/curiosidade220116gastronomiasustentavel.pdf. Acesso em: set de 2016.

CÂNDIDO, Indio; VIERA, Elenara Viera de. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2003.

CAPRA, Frijot. Teoria do ponto de mutação. São Paulo: Cultrix, 2006.

CRUZ, Fabiana Thomé da. O Slow Food e o alimento bom, limpo e justo. 2011. Disponível em: www.ihu.unisinos.br/entrevistas. Acesso em: junho de 2014.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. São Paulo: Futura, 1998.

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. 2013. Disponível em: www.fao.org.br. Acesso em: junho de 2014.

JARA, Carlos Júlio. A sustentabilidade do Desenvolvimento Local. Desafios de um processo de construção. Brasília: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA): Recife: Secretaria de Planejamento do estado de Pernambuco - Seplan, 1998.

LERRER, Sergio. Gastronomia Sustentável. Portal Gastronomia Sustentável. 2012.

LORENTE, Mariane. Cozinha pop. São Paulo: Panda Books, 2014.

NUNES, Paulo Henrique Faria. Mineração, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - Aspectos Jurídicos e Sócio-Econômicos. Disponível em: <http://www.buscalegis.ufsc.br>. Acesso em: out. 2010.

ÓLEO SUSTENTÁVEL. Disponível em: http://www.oleosustentavel.org.br. Acesso em: out de 2016.

OLIVERIA, Fernando. Cientista que creem no Aquecimento Global dizem o que pensam sobre séticos. Meio Ambiente, São Paulo, SP, Ano: 45, Edição Nº: 62, 2012. Disponível em: http://www.usp.br/aun/exibir?id=4620. Acesso em: out 2016.

REVISTA IDEIAS NA MESA. 1 Edição, 2013. Disponível em: http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1394189680revistaideiasnamesa1_spread.pdf. Acesso em: out de 2016.

SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da Pesquisa em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2003.

SIEDENBERG, Dieter Rugard. Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Cap. 1, p. 19 – 100. Ijuí: Unijuí, 2012.

SINGER, Paul. Desenvolvimento e crise. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

SOUZA, Elaine Cristina de Melo Pereira. Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano. Trabalho de conclusão do Curso de Pós-graduação em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos, USP, São Paulo: CELACC/ECA, 2012.

THORN, Becky. Jantares de cinema: receitas dos seus filmes favoritos. Belo Horizonte: Gutenberg, 2011.

VOLPATO, Gilson Luiz.Ciência: da filosofia à publicação. Botucatu: Tipomic, 2004.

GT5) Gastronomia e gestão organizacional

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO COMO ALICERCE PARA O CRESCIMENTO NO RAMO DOS RESTAURANTES: UM ESTUDO DE CASO NA CASA DO TAMBAQUI

STRATEGIC PLANNING AS A FOUNDATION FOR GROWTH IN RESTAURANTS INDUSTRY: A CASE STUDY IN CASA DO TAMBAQUI

Bruna Lívia Timbó de Araújo, Universidade Federal de Rondônia, UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *bruna_lta@hotmail.com*

Jackson Balthazar de Arruda Camada, Faculdade Porto Velho - FGV / UNIRON, Rondônia, Brasil. E-mail: *jacksoncamara@hotmail.com*

Gleimiria Batista da Costa, Universidade Federal de Rondônia, UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *gleimiriacosta@hotmail.com*

Pedro Luís de Oliveira Neto, Universidade Federal de Rondônia, UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *pedroloneto@gmail.com*

RESUMO: Diante do cenário de sucesso que se encontra o restaurante a Casa do Tambaqui no ano de 2016 a pesquisa fundamentou-se pela necessidade de investigação da influência que o planejamento estratégico tem nesse processo. Teve como objetivo geral demonstrar quanto o planejamento estratégico adotado pelo Restaurante Casa do Tambaqui – Porto Velho/RO foi importante para seu sucesso. E objetivos específicos dividiram-se em três: identificar o planejamento feito antes da abertura do restaurante, elencar as metodologias utilizadas e demonstrar o sucesso obtido a partir do planejamento estratégico inicial. A pesquisa foi baseada nas metodologias de Matriz de SWOT com o detalhamento das forças, fraquezas, ameaças e oportunidades que o cenários prospectou. O *Balanced Scorecard* com as perspectivas financeiras, de clientes, processos internos e de aprendizado e crescimento e ainda as cinco Forças elencadas por Michel Porter que influenciam a rivalidade de concorrência, com os poderes de barganha de fornecedores, barganha de clientes, ameaça de novos entrantes e de produtos substitutos. Com base em todas essas metodologias de planejamento estratégico foi realizada uma pesquisa descritiva aplicada. Como procedimento técnico utilizou-se o estudo de caso através de uma pesquisa qualitativa com utilização de questionários pré-estabelecidos. Ao final do estudo observou-se que a utilização do planejamento como alicerce na abertura de restaurantes foi essencial para o total sucesso obtido.
PALAVRAS–CHAVE: Planejamento Estratégico; Casa do Tambaqui; restaurante; empreendedorismo.

ABSTRACT: Due to the success scenario that is the restaurant to Tambaqui House in 2016 research was based on the need to research the influence that strategic planning has in the process. Aimed to demonstrate how the strategic plan adopted by the House Restaurant Tambaqui - Porto Velho / RO, it was important to its success. And specific objectives divided into three: identify the planning done before the opening of the restaurant, list the methods used and demonstrate the success from the initial strategic planning. The research was based on SWOT Matrix methodologies with details of the strengths, weaknesses, threats and opportunities that the scenarios prospected. The Balanced Scorecard with the financial perspective, customer, internal processes and learning and growth, and even the five forces listed by Michel Porter influencing rivalry competition, with the bargaining power of suppliers, customers, bargaining, threat of new entrants and substitute products. Based on all these strategic planning methodologies applied a descriptive research was carried out. As a technical procedure used the case study through a qualitative research with the use of pre-established questionnaires. At the end of the study it was observed that the use of planning a foundation in the opening restaurants was essential for the overall success obtained.
KEYBOARDS: Strategic planning; Casa do Tambaqui; restaurant; entrepreneurship.

Introdução

Na atualidade são propostos diversos modelos e metodologias para a elaboração de um planejamento estratégico, todavia nunca deixa de lado o foco atrelado a flexibilidade, ao aprendizado organizacional, a capacidade de adaptação às mudanças do mercado ou seguimento em que se está inserigo. As empresas possuem uma maior preocupação com a aplicação dessas estratégias, do que em formula-las fazendo com que sejam cada vez mais adotadas metodologias pré-existentes.

Com base neste cenário, o empresário buscou sua base na Matriz proposta por SWOT que identifica as forças, fraquezas, oportunidades e ameaças do negócio passando por cinco passos de implementação que serão descritos (Oliveira, 2004). Outro pilar foi encontrado nas cinco forças propostas por Michel Porter que proporcionam uma rivalidade de concorrência através do poder de barganha de fornecedores e de clientes e ameaças de novos entrantes ou de produtos substitutos (Porter, 1999). Já a metodologia do *Balanced Scorecard* vem para dar um maior embasamento no equilíbrio de indicadores financeiros com os não-financeiros sob a perspectiva dos clientes, processos internos e aprendizado e crescimento, ferramenta desencolvida por Kaplan e Norton.

A Casa do Tambaqui é um restaurante que teve sua abertura em novembro de 2014, possui um cardápio voltado para a culinária local. Seu prato principal é o Tambaqui em banda sem espinha assado na churrasqueira. Foi o primeiro estabelecimento a oferecer esse produto agregado a um ambiente aconchegante, com serviço de qualidade e que deixasse o cliente à vontade na degustação.

Salienta-se que a unificação dessas ferramentas de gestão e planejamento estratégico com o empreendedorismo, o administrador do restaurante obteve total sucesso nos primeiros dois anos de casa, conforme será demonstrado a seguir, e pode-se observar que o planejamento prévio foi condição essencial para esse sucesso.

Partindo da premissa de que o planejamento estratégico de uma empresa deve ser revisado e readaptado de acordo com os cenários que são projetados para cada negócio, a análise da situação do Restaurante Casa do Tambaqui situado na cidade de Porto Velho/RO, norteou essa pesquisa com o seguinte questionamento: quais metodologias de formulação do planejamento estratégico foram utilizadas pelos sócios e administradores do negócio antes da abertura do restaurante Casa do Tambaqui?

Este estudo tem como objetivo geral demonstrar o quanto o planejamento estratégico adotado pelo Restaurante Casa do Tambaqui – Porto Velho/RO, foi importante para seu sucesso. E, objetivos específicos dividiram-se em: - Identificar o planejamento feito antes da abertura do restaurante; -Elencar as foças, fraquezas, oportunidade e ameças constantes no negócio e; - Demonstrar o successo obtido a partir do planejamento estratégico inicial.

Referencial teórico – Empírico

Objetivando lastrear a pesquisa, realizou-se um referencial teórico – empírico e nele foi descrito a história do Restaurante Casa do Tambaqui, situado na cidade de Porto Velho/RO, um breve relato histórico sobre planejamento estratégico e algumas ferramentas de planejamento estratégico.

Casa do Tambaqui

A Casa do Tambaqui foi inaugurada em novembro do ano de 2014, com um ambiente peculiar, cardápio simplificado e que deixa sempre o cliente aconchegado e sentindo-se em casa. Dentre os pratos que são servidos tem-se maior destaque o tambaqui sem espinha assado na brasa, considerado o carro chefe da casa.

A ideia de montar o restaurante surgiu de uma inspiração que o proprietário teve quando residiu na cidade de Manaus – AM durante três anos e pode observar que lá havia uma gastronomia muito voltada para o peixe, fato este que, na época (2009 a 2011), no Estado de Rondônia não era tão forte. Ao conversar com dono dos estabelecimentos que costumava frequentar sempre ouvia respostas tais como: “nosso peixe vem de Rondônia”. Retornando a Porto Velho em janeiro de 2012, o empresário iniciou suas análises a respeito deste mercado ocioso, observou que havia um restaurante que trabalha com o tambaqui, porém apenas a quilo e em finais de semana. Constatou também que era um local muito procurado, pois as filas eram sempre imensas e deixava a desejar em relação ao atendimento e tratamento com os clientes.

Intrigado com tal fato, em abril de 2014, alugou uma casa onde hoje funciona atualmente o restaurante, iniciou seu planejamento e estruturação com total dedicação e cautela. Durante um período de sete meses o empresário passou decorando, reformando, deixando com a cara de casa, acolhedor e buscando condições para deixar o restaurante com aspecto cada vez mais aconchegante para que pudesse atingir seu slogan: “O jeito simples de comer bem”, sem nenhum investimento de capital de terceiro. O empresário não tinha nenhum dote culinário, todavia possuía a *expertise* de que o seu restaurante deveria ter uma culinária espetacular, um atendimento diferenciando e um ambiente aconchegante. A todo instante houve a preocupação com a satisfação do cliente e não só em fazer sucesso e ganhar dinheiro. Sempre esteve ciente de que a boa prestação de serviços era a alma de seu negócio, teve como foco a qualificação da equipe, fazendo com que desde a entrada até o momento da saída seu cliente se sentisse realmente em casa.

Em busca de um diferencial para seu negócio o empresário buscou oferecer o tambaqui sem espinha que possui o mesmo sabor do peixe com espinha, porém tem maior comodidade para quem está comendo e menos receio para as mães que muitas vezes deixam de dar peixe aos filhos com medo de se engasgarem. Esse diferencial foi determinante para o aumento da clientela, que começou a unificar clientes de todo o Brasil com a certeza de que iriam comer um peixe saboroso, sem espinha, ser bem atendido e estar em um ambiente aconchegante e agradável.

Para que pudesse criar um padrão no sabor, o empresário inicialmente contratou dois chefes de cozinha com graduação em gastronomia e que tinham experiência com

peixe e uma equipe composta de dois ajudantes de cozinha. Essa equipe realizou diversos testes com os pratos antes da abertura do restaurante, para que houvesse uma padronização. Com a ajuda de uma nutricionista, a equipe montou as fichas técnicas de todos os pratos oferecidos no cardápio para que independente do dia e hora que o cliente fosse até a Casa do Tambaqui, tivesse sempre o mesmo sabor a sua mesa.

O proprietário realizou a busca bem detalhada pelos garçons que iriam trabalhar em seu restaurante e após esta escolha realizou diversos treinamentos e demonstrou para toda sua equipe a maneira que eles deveriam atender os clientes e como seria o padrão e exemplo e atendimento presente em seu restaurante. Com isso, todos os prestadores de serviço que passam por lá tem que se adaptar a rotina ou se não quiserem são retirados da Casa para que “nenhuma maçã podre” possa estragar o padrão preestabelecido.

Após a abertura, o empresário ainda tinha dúvida de quantos tambaquis deveria preparar, em sua produção em escala dentro da cozinha, uma vez que o movimento era muito incerto. Partindo desta incerteza e para que não houvesse o desperdício de peixe, ele agiu mais uma vez de forma inovadora e estratégica incluindo em seu cardápio o pastel de tambaqui, que hoje é um diferencial da Casa. Inicialmente era feito o pastel de tambaqui como forma de reaproveitamento da produção em escala remanescente e minimização dos custos, hoje é necessário assar mais peixes para produzir os pastéis, não havendo mais a necessidade de reaproveitamento.

Com o sucesso do restaurante, em 15 de agosto de 2015 o empresário sentiu a necessidade de abrir o restaurante para o jantar também. E como ele havia formado uma equipe qualificada e que estava trabalhando de forma satisfatória, incluiu mais ajudantes de cozinha e garçons para que fossem treinados juntamente com os que já estavam atuando no horário do almoço. Assim, conseguiu desmembrar em duas equipes e com o mesmo padrão de qualidade.

Planejamento Estratégico

No século XVIII, Napoleão Bonaparte, general francês, baseou suas estratégias de guerra na obra de Sun Tzu, e a definiu como uma das mais eficazes de todos os tempos. Em 1950, com o fim da segunda guerra mundial grandes empresas Americanas começaram a utilização deste modelo em sua gestão. Como consequência deste sucesso, a universidade de Harvard, no curso de administração, iniciou os estudos e desenvolveu-se o modelo da matriz de SWOT *(Strength, Weakness, Opportunities, Threats).*

Após esse pontapé inicial o planejamento estratégico passou a ser difundido e utilizado como principal ferramenta de gestão pelos CEOs das grandes empresas, em decorrência de sua simplicidade e agilidade na resolução de problemas. Na década de 90, o planejamento sofre uma divisão: um lado que retoma o pensamento estratégico como um processo que poderia trazer benefícios e o outro lado marcado pelo abandono das estratégias por parte das empresas.

Atualmente há diversos modelos de planejamento estratégico que possuem seu foco ligado a flexibilidade, aprendizado organizacional e capacidade de adaptação as

mudanças (Salbi Neto et al, 2002). Há uma preocupação muito maior com a agilidade de aplicação dessas estratégias pré-existentes, que são muito mais utilizadas pelas empresas do que a formulação da sua própria estratégia. Tratando-se de planejamento há cinco esferas a serem abordadas de forma histórica:

- Planejamento Operacional: direcionado para as operações das fábricas, ou seja, processos, projetos e construção de instalações;
- Planejamento Orçamentário: preocupação com o controle de despesas e com as operações propriamente ditas de fabricação, caracterizado por um processo fragmentado e desarticulado dentro do negócio;
- Planejamento de Longo Prazo: direcionado as ações de longo prazo com precisões, pesquisas operacionais e análises de investimentos, tendo sempre sua base nas ações passadas;
- Planejamento Estratégico: baseado na análise e compreensão dos ambientes externos e nas capacidades internas, tendo como foco principal o cliente, mercado e a competição que era enfrentada rotineiramente; e
- Administração Estratégica: a gestão passa a ocorrer por planos e com foco nos resultados, com base nas ações que deverão ser feitas levando em conta a flexibilidade e agilidade.

A administração Estratégica subdivide-se em quatro etapas, sendo elas: planejamento (formulação do plano de acordo com o alvo da organização e composto pelas diretrizes de implantação); implantação (viabilização da estratégia, ou seja, análise e implantação dos recursos necessários, nessa fase também é definido o Plano de Ação); operação (garantia de execução das ações e informação sobre como será executado o plano, a avaliação e o acompanhamento); e controle (realimentação do processo para as mudanças efetivas, melhorias ou ajuste de decisões estratégicas. É nessa fase que são asseguradas a eficácia, eficiência e efetividade das estratégias utilizadas em todo o processo) (Balthazar, 2006).

Ferramentas do Planejamento Estratégico

O Planejamento Estratégico é caracterizado pela representação de um processo em formulação de orientações estratégicas explícitas, que necessita de um processo permanente de controle e avaliação. Durante a formulação de um planejamento é considerada a participação de todos os segmentos importantes para a Instituição que trarão impacto nas decisões políticas, técnicas e formas de resistência (Carvalho, 2006).

Para se formular um Planejamento Estratégico podem ser utilizadas diversas ferramentas, todavia o objetivo será sempre focar as energias e as atenções para que as ações tenham a direção desejada. Para transformar as ideias e ações em resultado, faz-se necessário a definição de como medir, alocar recursos e traçar caminhos.

Missão, Visão e Valores

O trio Missão-Visão-Valores são recursos poderosos e comuns a toda empresa que possui um planejamento estratégico, pois tem como objetivo a definição da direção estratégica que a empresa vai tomar e realizar a interação entre as operações

e a motivação da equipe. É por meio dessa ferramenta que os empreendedores conseguem planejar negócios diferenciados, atrais colaboradores engajados e se orgulhar do trabalho prestado. A missão será caracterizada como o propósito da empresa existir, a razão de ser; a visão como a situação em que a empresa deseja chegar com a definição exata de tempo; e os valores são as ideias de atitude, comportamento e resultados que estarão presentes nos colaboradores e nas relações da empresa com seus clientes, fornecedores e parceiros (Sebrae, 2016).

Para definir a missão de um empreendimento é necessário que se defina qual o principal benefício que o negócio leva ao público-alvo; em seguida será identificada a principal vantagem competitiva que faz você ser diferente do concorrente; se houver interesse especial deverá constar na missão. Após todas as definições será elaborada uma frase curta que apresente todos estes benefícios, vantagens competitivas e o interesse do empreendedor, quando for o caso. Definindo a visão é necessário que se identifique primeiro qual o horizonte de planejamento para que imagine como o empreendedor gostaria que a empresa estivesse ao final deste período. Após pré-estabelecido o prazo de tempo, será identificado os indicadores e metas numéricas que podem ser atingidas nesse determinado período de tempo. Por fim será elaborada uma declaração contendo os objetivos que a empresa pretende alcançar em um determinado período de tempo. Os valores são definidos com base nas atitudes que sua empresa deve tomar sempre para tornar-se conhecida, lembrada e admirada pelos clientes.

Matriz SWOT

A Matriz de SWOT é uma ferramenta da administração comumente utilizada para realização de análise do ambiente interno e externo, objetivando formular estratégias para empresas, organizações ou instituições. Durante esta análise são identificadas as Forças e as Fraquezas do ambiente em estudo, descrevendo a partir disso as Oportunidades e Ameaças internas, por tal motivo ela também é conhecida como Matriz FOFA.

Andion e Fava (2002) afirmam que é “Através da análise dos pontos fortes e fracos, que os gestores e suas equipes poderão determinar com mais clareza as prioridades em termos de ameaças e oportunidades existentes no ambiente externo”. Dentro dos fatores internos de criação ou de distribuição de valores há as Forças e as Fraquezas, que podem ser controlados pela empresa. E relacionados aos ambientes externos tem-se as Oportunidades e Ameaças, que não podem ser controladas pela empresa por tratarem-se de fatores demográficos, sociais, políticos, legais e tecnológicos. No momento em que os dirigentes identificam esses pontos fracos no ambiente externo devem traçar objetivos estratégicos para minimizá-los, em seguida elas serão unificadas e elaborado em diagnóstico sobre todos os elementos analisados para dar suporte nas decisões futuras da organização. Oliveira (2004) descreve cinco passos a serem seguidos para implementação e utilização da técnica do SWOT.

1. Estabelecer gestores e pessoas chaves da organização para embasar e inventariar questões relevantes para a organização, pautando-se na suposição de que as metas e objetivos serão encontrados na mente destas pessoas;

2. Desenvolver entrevistas individuais que objetivam avaliar todos os itens sob o ponto de vista da empresa como oportunidades ameaças, forças e fraquezas. Nesta etapa são realizados os levantamentos das informações com os gestores e pessoas chaves da organização;

3. Organizar as informações para que se encaixem na estrutura SWOT, identificando os pontos positivos e negativos dos ambientes internos e externos;

4. Priorizar as ações, identificando as que terão maior prioridade e após isso realizar o *feedback* entre todos os envolvidos no processo para que possa ser definida a postura estratégica da empresa no que tange a sobrevivência, manutenção e crescimento.

5. Definir as questões-chave para priorizar e estabelecer o que deve ser feito, com base na análise e envolvimento de todos integrantes nas etapas anteriores. Define-se então, a estratégia da organização, visando alavancar os objetivos para um determinado período.

Na Figura 1 está demonstrado um modelo gráfico utilizado pela matriz SWOT, para identificação das forças, fraquezas, ameaças e oportunidades que serão aplicadas de acordo com a particularidade de cada empresa.

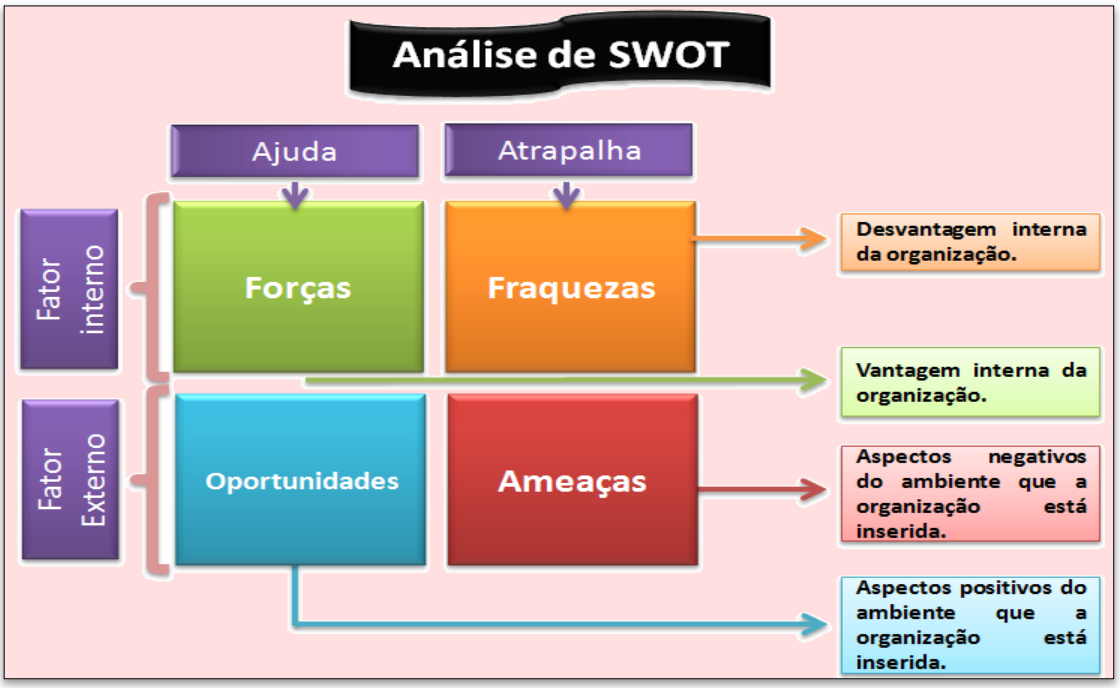


Figura 1: Aspectos avaliados pela Matriz SWOT.
Fonte: Balthazar (2014).

Balanced Scorecard (BSC)

Para dar maior embasamento ao Planejamento Estratégico e a gestão de empresas, Kaplan e Norton desenvolveram uma ferramenta que busca o equilíbrio de indicadores financeiros com os não financeiros sob a perspectiva dos clientes, processos internos, aprendizado e crescimento. Kaplan e Norton (2004) sugerem uma hierarquia que iniciará com uma perspectiva financeira, seguido de uma perspectiva

do cliente, em terceiro uma perspectiva dos processos internos e, por fim, uma perspectiva de aprendizado e crescimento, conforme demonstrado na Figura 2.

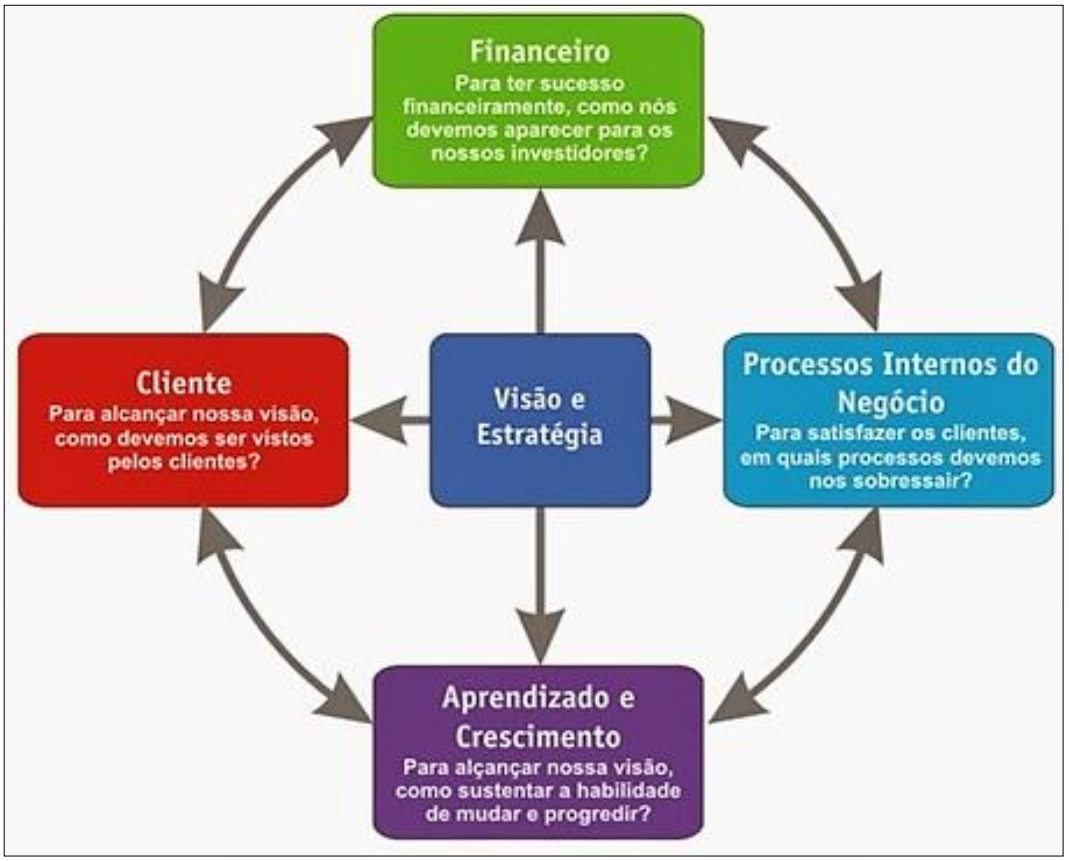


Figura 2: Mapa Estratégico BSC.
Fonte: Elaborado pelo autor (Adaptado de Kaplan e Norton, 2004).

A perspectiva financeira busca responder ao questionamento de como a empresa será percebida pelos seus acionistas, caso estejam em um patamar de sucesso. Nela serão elencadas também os custos, utilização de recursos, rendimentos, valor para o cliente e todos os demais aspectos que levarem em consideração a parte financeira. Na perspectiva do cliente há uma maior preocupação de como a empresa deve cuidar dos seus clientes para alcançar sua visão, oferecendo produtos e serviços de maior qualidade, disponibilidade para melhor atender, funcionalidade, marcas, parcerias e outros. Na perspectiva interna, a busca é pela excelência nos procedimentos que vão impactar os clientes, ou seja, processos de gestão operacional, gestão de clientes, processos de inovação e processos regulatórios e sociais. A perspectiva de aprendizado e crescimento preocupa-se em como a organização deve aprender e melhorar seu crescimento, no que tange ao capital humano, capital de informação e capital organizacional (cultura, liderança, alinhamento e trabalho em equipe). Na figura 3 encontra-se exemplificada todas as perspectivas detalhadas anteriormente.

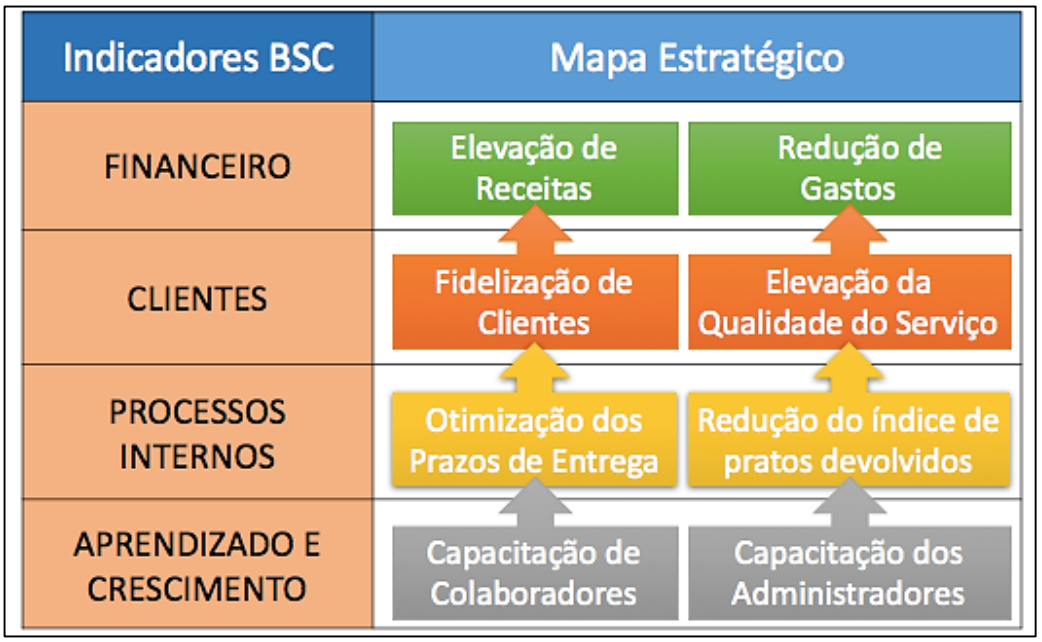


Figura 3: Exemplo de mapa estratégico baseado na metodologia do BSC.
Fonte: Elaborado pelo autor.

As cinco Forças de Michael Porter

As forças de Porter são utilizadas para analisar o ambiente competitivo em que a organização está inserida e ainda para determinar as melhores ações a serem tomadas pelos gestores diante dos concorrentes. É através dela que o empreendedor poderá identificar de forma mais abrangente da concorrência e como tirar proveito dela. Para realizar esta análise faz-se necessário a reflexão sobre cinco contextos em que a empresa está inserida: rivalidade entre os concorrentes; produtos e serviços substitutos; poder de barganha dos fornecedores; entrada de novos concorrentes; e poder de barganha dos clientes (Sebrae, 2016).

Para a empresa obter diferença de rentabilidade em relação aos seus concorrentes é essencial que se tenha uma estratégia como diferencial, que será formulada por meio do estudo do mercado em que a empresa atua. Será através deste que a empresa poderá encontrar a melhor posição para se defender ou influenciar as forças competitivas, que podem ser uma ameaça ou oportunidade para a organização, variando de acordo com seu posicionamento (Porter,1999). Na figura 4 está demonstrado às forças que atuam em um ambiente de rivalidade de concorrência.

Figura 4: Cinco Forças de Porter.
Fonte: Elaborado pelo Autor (Adaptado de Porter, 1999).

A rivalidade entre as empresas concorrentes acarreta diversas mudanças, principalmente quando o setor é muito concentrado ou dominado por um número específico de empresas. As dominantes acabam impondo sua disciplina e desempenhando um papel de coordenador do setor de atuação e de certa forma manipulando o mercado de acordo com o interesse próprio. Para Porter (1999), a rivalidade será maior a medida que existirem vários concorrentes com uma mesma capacidade e mesmo poder; que o desenvolvimento do setor for vagaroso; quando não há diferenciação entre os produtos e serviços; quando os concorrentes apresentarem vários tipos de estratégias desiguais; e quando os obstáculos para se retirar do setor são muito elevados.

As ameaças dos novos entrantes estarão relacionadas à competitividade existente no mercado e à força das empresas dominantes em impedir, impor barreiras, que novas empresas se estabeleçam e inicie uma dominação neste mercado, vez que a probabilidade de novos concorrentes entrarem no setor está condicionada a existência ou não dessas barreiras e ao seu grau de dificuldade. Os concorrentes que já estiverem estabelecidos dispõem de recursos substanciais para rechaçar o invasor, inclusive excesso de caixa e crédito financeiro não explorado, capacidade de produção e poder junto aos canais de distribuição e aos clientes; parecem estar dispostos a reduzir preços, em razão do desejo de manter a participação no mercado ou do excesso de capacidade em todo setor; e o crescimento do setor é lento, afetando a capacidade de absorção dos novos concorrentes (Porter, 1999).

Na visão de Porter (1999), a imposição de um teto de preço nos produtos substitutos (aqueles que são produzidos pela concorrência com o mesmo desempenho) acabam por limitar o potencial do setor e a única solução para se obter crescimento em meio a este cenário, será o melhoramento na qualidade dos produtos ou através de alguma outra forma que o torne diferente. Esta variável é a que mais impacta no preço e ativa a concorrência dentro dos segmentos, utilizando-se de

estratégias atreladas à qualidade que os gestores poderão se destacar e ter uma maior dominação do mercado.

O Poder de Barganha dos Clientes é influenciado devido à alta concorrência no mercado que possibilita maiores escolhas para suprir suas necessidades, causando maior rivalidade entre as organizações, exigindo uma redução dos preços e consequente aumento na qualidade dos produtos e serviços que são ofertados. Para Porter (1999), o grupo de compradores torna-se poderoso quando as compras são feitas em grande escala ou de forma concentrada, quando os produtos adquiridos são padronizados, quando há grande número de fornecedores, aumentando seu poder de barganha, entre outros aspectos. Esse poder de negociação tem grande influência na concorrência do mercado vez que quanto maior for a atuação dos clientes, menor será a atratividade dos novos entrantes, pois tem poder de reduzir os preços, exigir o aumento da qualidade e ainda barganhar melhores condições de pagamento.

Assim como os clientes, os fornecedores também possuem poder de barganha, determinando os preços, as condição de pagamento, os prazos de entrega, a qualidade dos produtos/serviços, o fornecimento de insumos, produtos e serviços para a empresa, além de influenciar no repasse para os clientes esta elevação dos custos e caso não aconteça afetará de forma negativa na rentabilidade das organizações de todo o segmento. Porter (1999) diz que os fornecedores se tornam poderosos se o mercado for dominado por poucas empresas e se tiver uma maior concentração do que o setor dos compradores; se o produto for diferenciado ou se ele desenvolveu custo de mudança; se esses produtos são exclusivos; e se esses fatores representarem uma ameaça concreta a integração.

Metodologia

Com base em seus objetivos, a pesquisa é de caráter descritivo, pois ela expõe quais são as estratégias adotadas pelo empresário estudado. Segundo Vergara (2008), “a pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno”. Em relação a sua natureza é uma pesquisa aplicada vez que discute o problema, utilizando um referencial teórico (Roesch, 2007). Analisando os procedimentos técnicos adotados esta pesquisa é classificada como estudo de caso que utiliza o método comparativo. Na visão de Gil (2006), o estudo de caso é a verificação de um fato contemporâneo dentro da sua situação real, onde a fronteira entre o fato e a situação não são claramente percebidos, para isso é necessário um estudo amplo do objeto para permitir conhecimento de forma minuciosa e detalhada, o método comparativo é procedido “pela investigação de indivíduos, classes, fenômenos ou fatos, com vistas a ressaltar as diferenças e similaridades entre eles”. Na forma de abordagem do problema de pesquisa ela é caracterizada como qualitativa, pois foi realizada através de entrevista semiestruturada, para que pudesse ser identificado como cada medida adotada atua sobre a estratégia.

Primeiramente foram elencadas as estratégias adotadas no ramo de microempresas e que mais se aplicam ao setor gastronômico, por meio da técnica de observação sistemática, que para Marconi e Lakatos (2008) é quando o observador já tem em mente o que está procurando e o que pretende extrair daquela situação. Em seguida, semiestruturou-se uma entrevista e agendou-se uma visita *in loco* para

entrevistar os administradores da empresa. Após a realização as entrevistas, os dados foram tabulados e realizou-se o confronto das estratégias adotada pela Casa com as teorias pré-estabelecidas pelos pesquisadores. Após esse processo de tabulação, os dados foram analisados e, extraídas as conclusões.

Análise e discussão dos resultados

Após confrontar as estratégias pesquisadas com as observadas durante o processo de aplicação da metodologia demonstraremos a seguir os resultados encontrados e a aplicabilidade de cada uma das teorias citadas durante o processo de implantação e manutenção do restaurante, sendo estas condições primordiais para o grande sucesso e projetos de expansão adotados pelo proprietário.

Tendo como base os processos iniciais de um planejamento estratégico que é a definição de onde se pretende chegar com a empresa e os padrões e valores que serão adotados pela equipe de colaboradores. Missão, Visão e Valores, foi definido:

Missão: Servir o melhor Tambaqui da cidade de Porto Velho, em ambiente aconchegante e com um serviço diferenciado.

Visão: Ser uma empresa reconhecida no ramo da gastronomia em Porto Velho que tem o atendimento mais ágil, que mantém um bom relacionamento com os clientes para que eles se sintam em casa e sejam servidos de um sabor inigualável e nutritivo.

Valores:

- Sabores, para proporcionar o prazer de comer bem;
- Atendimento com Excelência na apresentação de solução na gastronomia de peixe;
- Serviço rápido e prático que seja adequado ao ambiente proporcionado ao cliente;
- Ambiente familiar e com sensação de bem-estar; e
- Qualidade para somar todos os valores e ter a satisfação plena do nosso cliente.

No processo de análise do ambiente interno e externo, para formular as estratégias da empresa, identificou-se como pontos portes a presença de uma equipe técnica qualificada e bem estruturada, a possibilidade de proporcionar ao cliente um ambiente aconchegante, climatizado e de boa aparência, a localização do restaurante ser em uma área de preservação ambiental e segura (características de regionalização) e ter a matéria-prima utilizada produzida na região. Como oportunidade do negócio foram identificadas a crescente da crise econômica que fez com que os clientes escolhessem “a dedo” os restaurantes que iriam frequentar, fazendo com que a Casa do Tambaqui tivesse destaque entre os melhores restaurantes da cidade de Porto Velho no sitio do Tripadvisor (https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g737097-d7714735-Reviews-Casa_Do_Tambaqui-Porto_Velho_State_of_Rondonia.html). A presença de um Estacionamento público em frente ao restaurante e a implementação de um projeto de expansão de forma profissionalizada, são outras oportunidades vislumbradas pela Casa do Tambaqui.

Na análise das fraquezas, tem-se maior destaque o espaço físico limitado que, por vezes lota a casa e deixa clientes esperando em até uma hora. Para corroborar essa fraqueza há também a morosidade no preparo do peixe cozido, que não tem como solucionar tendo em vista e necessidade de utilização de produtos frescos e preparo diário. Em contrapartida dessas fraquezas, tem-se sempre à mesa produtos frescos e de qualidade inigualável no mercado. Como ameaças do ambiente externo pode-se destacar a dificuldade de se encontrar mão de obra qualificada no município de Porto Velho e o locatário da residência onde encontra-se instalada hoje a Casa do Tambaqui recusar-se a renovar o contrato de aluguel.

Na Figura 5 está demonstrado de forma mais didática a Matriz SWOT que vem corroborar a técnica utilizada pelo Administrador da empresa no momento de elaboração do Planejamento Estratégico antes da abertura do empreendimento, pois foi através do conhecimento destes fatores internos e externos que buscou-se atuar no mercado para solucionar e minimizar os riscos.

Figura 5: Matriz Swot da Casa do Tambaqui.
Fonte: Elaborado pelo Autor.

Dando continuidade na elaboração do planejamento estratégico não podemos deixar de utilizar a metodologia proposta por Kaplan e Norton (2004) que sugerem que, além da identificação dos fatores internos, eles devem ser classificados como uma hierarquia tendo inicio na perspectiva financeira, seguido da perspectiva do cliente, perspectiva dos processos internos e por fim, uma perspectiva de aprendizado e crescimento. Pode-se observar a hierarquia presente entre as perspectivas que geram uma relação sequencial e que uma só poderá ser alcançada quando a imediatamente inferior for concluída (figura 2), caracterizando assim uma relação *bottom up.*

Ao aplicar essa metodologia no processo de estruturação do planejamento estratégico foi identificado como perspectiva financeira o objetivo de oferecer sempre um serviço com preço justo que possibilitasse uma Margem de Contribuição suficiente para lastrear as despesas de manutenção da atividade da empresa e proporcionasse um lucro apropriado para os sócios. Na perspectiva do cliente, buscou-se ser visto

como um restaurante que tivesse referência em sabor, preço e qualidade de serviço prestado, para que com esse mix de satisfação o cliente pudesse multiplicar cada vez mais o nosso diferencial. Na perspectiva de processos internos buscou-se ter os clientes satisfeitos por meio do cumprimento de prazos de entrega do serviço contratado. E por fim, a perspectiva de aprendizado e crescimento, que é através dela que foi construída toda a fama da Casa do Tambaqui, por meio de capacitações, cordialidade, qualidade e presteza nos serviços ofertados que se pode ter sucesso absoluto no negócio.

A visão e a estratégia adotada pela Casa do Tambaqui pode ser melhor observada, pela ótica da metodologia do *Balanced Scorecard,* através do Mapa Estratégico constante na Figura 6.

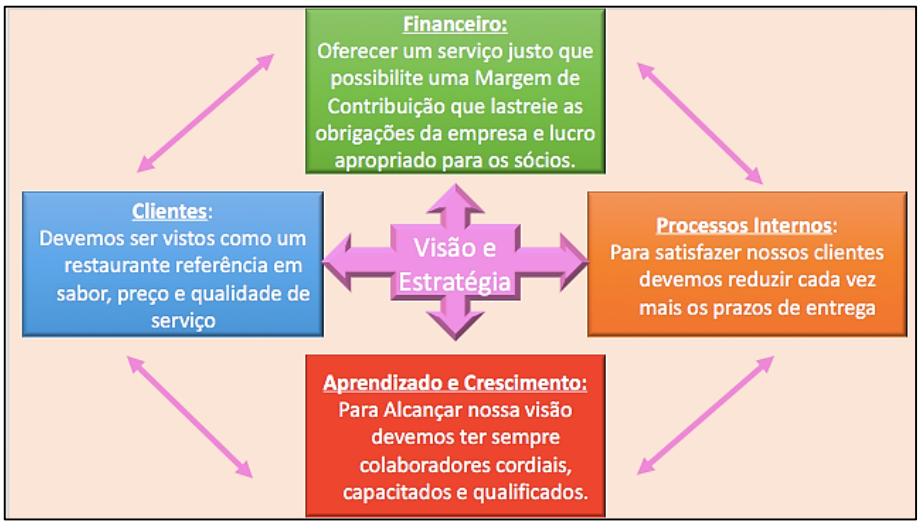


Figura 6: Mapa Estratégico Casa do Tambaqui.
Fonte: Elaborado pelo Autor.

Dando continuidade ao planejamento estratégico, agregou-se a visão de Michel Porter com as possibilidades de projeção de rivalidade nos mercados agregada dos poderes de barganha tanto de fornecedores quando de clientes e ainda, das ameaças que podem surgir por parte dos novos entrantes e de produtos substitutos. Porter (1999), afirma que estas rivalidades mercadológicas serão causadas a medida que existirem maiores concorrentes com uma mesma capacidade e mesmo poder, quando não houver diferenciação entre os produtos e serviços, quando os concorrentes apresentarem vários tipos de estratégias desiguais e quando os obstáculos para se retirar do setor são muito elevados.

Podemos observar que através do planejamento essas rivalidades de concorrências no mercado em que o restaurante do estudo em análise está inserido foram minimizadas por meio de medidas adotadas de forma prévia pelos sócios. O Estado de Rondônia é o principal exportador de Tambaqui da Região Norte que é a principal matéria-prima do restaurante. Objetivando minimizar o poder de barganha destes fornecedores, foi adotada como medida o pagamento à vista e sem atrasos. A barganha por parte dos clientes tornou-se inexistente a partir do momento em que foram adotadas medidas como exclusividade na prestação de serviço e preços justos.

As ameaças de novos entrantes tornaram-se minimizadas a partir do momento em que o restaurante ofereceu um atendimento diferenciado para seus clientes e um ambiente exclusivo que pudesse deixa-los cada vez mais a vontade. E as ameaças sofridas por produtos substitutos também é minimizada, pois os grandes concorrentes possuem qualidade inferior e ambientes desagradáveis.

Na figura 7, ficam explicitadas as possibilidades de existências das cinco forças seguindo a proposição de Michel Porter, bem como as ações para minimiza-las.

Figura 7: Cinco Forças de Porter – Casa do Tambaqui.
Fonte: Elaborado pelo Autor.

Corroborando com este planejamento podemos observar os resultados positivos que o empreendimento teve como o surgimento da necessidade de realizar expansão do espaço físico, pois os clientes estavam cada vez mais buscando o restaurante e o espaço ficando cada vez mais exíguo. Após oito meses de casa aberta o empresário buscou a primeira linha de crédito para reforma e expansão do atual ponto. Em 2016 foi feita a aquisição da casa ao lado da atual sede para expandir e posteriormente migrar toda a cozinha, objetivando a redução de custos com aluguel. A nova estrutura tem um espaço duplicado e a grande vantagem é que o endereço permanecerá quase o mesmo, mudando apenas um número, para que os clientes não sintam tanto a mudança.

Em outubro de 2015 o empresário recebeu a proposta de uma sociedade para abrir outro restaurante, porém com o mesmo padrão de excelência do que já vinha tocando em parceria com a esposa. Tendo em vista o grande sucesso obtido na Casa do Tambaqui, em 4 de novembro de 2015 foi inaugurado o Casarão do Tambaqui, funcionando apenas no almoço. Com essa inauguração e visando manter o padrão de qualidade em seus negócios, o proprietário mais uma vez dividiu sua equipe para que os clientes continuassem recebendo o mesmo tipo de serviço e pudessem degustar do mesmo sabor, vez que as fichas técnicas foram passadas de um restaurante para o outro.

Considerações finais

Observa-se que o planejamento estratégico aplicado antes da implementação do negócio corrobora com as teoria e metodologias propostas neste estudo, vez que os poderes de barganha de fornecedores e de clientes foram minimizados e as ameaças de novos entrantes e de produtos substitutos tornaram-se quase que inexistente e as rivalidades de concorrência são mínimas, explicado pelas cinco forças de Porter.

A visão estratégica abordada na metodologia do BSC é perfeitamente atingida com a satisfação dos clientes e alcance da visão estabelecida no início do planejamento. Os retornos financeiros também ocorreram e proporcionou lastro para retirada de crédito no mercado financeiro e reinvestimento no próprio negócio, como citado anteriormente.

Identificou-se também que o levantamento feito através da Matriz de SWOT auxiliou no trabalho de planejamento para que pudesse ser exaltada as oportunidade e forças e buscarem-se melhorias nos pontos fracos e nas ameaças como foi feito pelos administradores através da aquisição da nova Casa que contará com um espaço físico maior e não sofrerá mais a ameaça de fim de contrato de aluguel.

Diante deste caso de sucesso deixamos como sugestão para pesquisas futuras a realização de um levantamento se todas as microempresas no ramo de culinária existentes no município de Porto Velho/RO realizarem o planejamento estratégico antes da abertura de seus empreendimentos.

Referências

ANDION, Maria Carolina, FAVA, Rubens, Gestão empresarial / Fae School. Curitiba: Associação Franciscana de Ensino Bom Jesus, 2002.

BALTHAZAR, Jackson de Arruda Câmara, Planejamento Estratégico do Sistema Prisional de Rondônia: uma proposta para implementação. Porto Velho, 2014 (Dissertação de Mestrado).

CARVALHO, Alex Almeida. Planejamento Estratégico do Macroprocesso do Inmetro: uma proposta de aperfeiçoamento da metodologia. Universidade federal fluminense. Niterói, 2006 (Dissertação de Mestrado).

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

JÚLIO, Carlos Alberto e SALIBI NETO, José. Estratégia e planejamento: autores e conceitos imprescindíveis – Coletânea HSM Management. São Paulo - SP: Publifolha, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2008.

OLIVEIRA, Djalma de P. R. Planejamento Estratégico – Conceitos, Metodologias e Práticas. São Paulo: Atlas, 2004.

PORTER, Michael E. Competição: estratégias competitivas essenciais. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra. 14ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 1999.

ROESCH, Sylvia Maria Azevedo. Projeto de Estágio e de Pesquisa em Administração. São Paulo: Atlas, 2007.

Sebrae Nacional – 15/09/2016, Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/6-ferramentas-para-o-planejamento-estrategico-da-sua-empresa,281479e90d205510VgnVCM1000004c00210aRCRD> acessado em 23 de outubro de 2016.

TZU, Sun. A arte da guerra / Sun Tzu: tradução de Sueli Barros Cassal. Porto Alegre: L&PM, 2007.

VERGARA, Sylvia Constant. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

A IMPORTÂNCIA DA GESTÃO DAS AGROINDÚSTRIAIS FAMILIARES PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL

MANAGEMENT OF THE IMPORTANCE OF FAMILY AGRIBUSINESSES FOR RURAL DEVELOPMENT

Carlos Alberto Junior, Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC - RS, Brasil. E-mail: *carlos_dinamica@hotmail.com*

Luis Cláudio Villani Ortiz, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Santo Ângelo – RS, Brasil. E-mail: *lcvortiz@gmail.com*

Ronaldo Leão de Miranda - Universidade Regional de Blumenau – FURB – Blumenau – SC, Brasil. E-mail: *lronaldo815@gmail.com*

Leila Cristine Thomas, Empresa Dinâmica Consultoria – Santo Ângelo – RS, Brasil. E-mail: *leilathomas@bol.com.br*

Carina Cipolat, Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC - RS, Brasil. E-mail: *carinacipolat@gmail.com*

RESUMO: A temática do desenvolvimento econômico e regional sempre esteve muito presente na discussão teórica. O grande questionamento sempre circuncidou sobre quais os fatores responsáveis sobre o crescimento e desenvolvimento econômico. Dessa forma, este estudo tem como objetivo identificar a importância da gestão das agroindústrias familiares para o desenvolvimento rural. Quanto a sua forma de abordagem, o estudo possui um caráter qualitativo, descritivo, explicativo, bibliográfico e pesquisa de campo. Quanto aos resultados obtidos a partir de dados do APL E NEPI Missões, a Região das Missões, possui um apanhado de agroindústrias relevante, com uma diversificação na produção de produtos. Dentro deste contexto, os projetos de assistência técnica a gestão das agroindústrias, obtiveram resultados satisfatórios, colaborando para a profissionalização da gestão de cento e sessenta e sete agroindústrias, dentro de um universo de aproximadamente 263 agroindústrias existentes no COREDE Missões. Portanto, conclui-se que as agroindústrias em âmbito geral desse território, possuem forças e fraquezas, mas que detém um papel fundamental para a economia local e regional.
PALAVRAS-CHAVE: Gestão; Agroindústria Familiar; Desenvolvimento Rural; APL e NEPI – Missões

ABSTRACT: The theme of economic and regional development has always been present in theoretical discussion. The big question always circumcised on which the factors responsible for the growth and economic development. Thus, this study aims to identify the importance of the management of family farms to rural development. As their way of approach, the study has a qualitative, descriptive, explanatory, bibliographic and field research. As for the results obtained from the APL data and NEPI missions, the Region of Missions, has an overview of relevant agro-industries, with a diversification in the production of products. Within this context, the technical assistance projects the management of agribusinesses, satisfactory results, contributing to the professionalization of management percent and sixty-seven agribusinesses, within a universe of approximately 263 existing agribusinesses in COREDE missions. Therefore, it is concluded that the processing industry in general within that territory, have strengths and weaknesses, but it holds a key role in the local and regional economy.
KEYWORDS: Management; Family agribusiness; Rural Development; APL and NEPI – Missions.

Introdução

O Estado do Rio Grande do Sul é caracterizado em grande medida por uma dualidade entre as realidades econômicas e sociais das regiões que compõem seu território, pois enquanto algumas regiões apresentam elevado grau de crescimento e dinamismo econômico outras regiões mais distantes dos polos de crescimento e desenvolvimento econômico ainda sofrem pela falta de vitalidade das suas atividades econômicas, ocasionando graves problemas de geração de renda, êxodo rural e todas as demais dificuldades de ordem econômicas e sociais.

Quanto à região das Missões, a mesma está localizada no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, caracterizada pela produção de *commodities* agrícolas para o mercado internacional de grãos tais como soja, milho e trigo. A região é formada ainda, por pequenas propriedades rurais, com extensões de terra pequena. Devido a pouca quantidade de terra, as famílias procuram diversificar sua produção, e com isso, acabam transformando matéria prima em produtos acabado com valor agregado. Alguns autores como Niederle e Wesz Junior (2009), Pelegrini e Gazolla (2008) em seus estudos descrevem que a agroindustrialização tem um papel fundamental, contribuindo com a diversificação dos meios de vida no meio rural, cooperando com um portfólio diversificado de atividades e de ativos em que as famílias rurais podem sobreviver e assim ter um padrão de vida melhor.

Na visão de Ploeg (2008), Schneider e Niederle (2007) a agroindustrialização associa-se com a autonomia da unidade familiar de produção, tanto externa quanto interna, pois, primeiramente por não necessitar adquirir no mercado externo os recursos produtivos, mas no interno, e segundo por ter a comercialização em circuitos locais, não sendo necessário intermediários. Já para Mior (2005) a agroindústria familiar rural é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo, a produção de valor de troca que se realiza na comercialização.

Com isso, referencia-se que as condições atuais da agricultura em toda a região das Missões, com todo o efeito da modernização, transparece a crise deste modelo e da precariedade econômica que registra a reprodução das famílias rurais. Para Polacinski et al. (2014, p. 50):

> Além do aspecto produtivo, a criação de mecanismos de comercialização dos produtos agrícolas e agroindustriais tem a capacidade de ampliar a renda dos pequenos agricultores, reduzir custos e aumentar a qualidade da alimentação nas áreas urbanas, além de ampliar o dinamismo econômico da região.

Dentro deste contexto, o trabalho está estruturado em quatro seções: introdução, procedimentos metodológicos, referencial teórico juntamente com uma abordagem de dados e por fim, as considerações finais.

Procedimentos metodológicos

Para delinear a pesquisa, utilizou-se a taxionomia apresentada por Vergara (2010, p.41), que classifica a pesquisa em dois aspectos.

Quanto aos fins a pesquisa está classificada como (descritiva e explicativa), descritiva, pois visa descrever importância da gestão das agroindústrias familiares

para o desenvolvimento rural, fazendo um *link* como os dados levantados a partir do Arranjo Produtivo Local – APL – Missões e do Núcleo de Extensão Produtiva Inovação – NEPI – Missões. Para Vergara (2010 p.42), a "pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno, isto é, pode estabelecer correlação entre variáveis e definição de sua natureza". Colaborando com essa discussão, Gil (2010) descreve ainda que pesquisa descritiva tem como objetivo a descrição das características de determinada população, tendo como finalidade a identificação de possíveis relações entre as variáveis.

Explicativa porque através das teorias, fundamenta-se o papel e a importância da gestão das agroindústrias familiares para o desenvolvimento rural. Desse modo, Vergara (2010, p.42), "complementa que a investigação explicativa tem como principal objetivo tornar algo inteligível, justificando os motivos, ou seja, busca esclarecer quais os fatores contribuem de alguma forma, para ocorrência de determinado fenômeno".

Quanto aos meios considera-se (bibliográfica e pesquisa de campo), Bibliográfica, pois para embasar a pesquisa utilizaram-se livros, material disponibilizado na internet dentre outros instrumentos de pesquisa. Vergara (2010, p.43) "descreve que o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado, em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, material acessível ao público em geral". Pesquisa de campo, pois se utilizou da estrutura do projeto extensão produtiva inovação e do Arranjo Produtivo Local como fonte primária de dados. Vergara (2010, p.43), "ressalva que pesquisa de campo configura-se como uma investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo".

Referencial teórico

Gestão agroindustrial

O surgimento da agroindústria no Brasil ocorreu após os anos de 1960 com a intervenção governamental, incluindo programas de substituição das importações para insumos modernos, reestruturação da infraestrutura rural, o ajuste da extensão de serviços e pesquisas agrícolas e a liberação de crédito subsidiado para investimento em equipamentos de capital e a aquisição de insumos modernos, gerando uma nova configuração socioeconômica para o campo brasileiro. Caracterizando-se com uma extensão orgânica da estrutura industrial que predominava dentro do contexto rural, baseando-se para economia essencialmente na expansão do mercado interno.

Conforme os autores Goodman, Sorj e Wilkinson (1985, p. 40) a "agricultura brasileira como um todo foi objeto da modernização, embora as medidas políticas hajam sido altamente seletivas, de acordo com o tamanho das propriedades, tipo de produção e região".

A atividade de produção, de comercialização e de investimento era subsidiada por uma gama de programas de crédito, em que o Estado tinha o seu papel de intermediar as relações Insumo-produto entre os setores agrícolas em modernização e capitais agroindústrias, apoiando mercados e intensificando a diversificação da agroindústria (GOODMAN; SORJ e WILKINSON, 1985).

Os processos rurais definidos pela agricultura onde se cultivava somente um único produto com valor comercial alto para o comercio externo. As agroindústrias fomentaram uma nova forma de investimento, possibilitando o desenvolvimento das atividades agrícolas, apresentando-se como estratégias para o desenvolvimento rural, após a segunda guerra mundial nos países desenvolvido, trabalhando com os excedentes da produção nas fazendas, agregando valor e transformando em uma economia aberta estreitando a relação como o mercado interno.

No processo de modernização da agroindustrialização com o uso de máquinas, fertilizantes e agrotóxicos e da genética, de forma sistêmica buscando o aumento da produtividade e da produção de alimentos, as grandes agroindústrias se fortaleceram impondo novas regras ao processo produtivo, excluindo diversos produtores com o seu caráter seletivo. Para Silvestro (1995, p. 134)

> [...] as agroindústrias integradora de certa forma, tenham possibilitado uma estratégia de reprodução da pequena produção familiar, por consequência com seus padrões de produção crescentes, desenvolveram uma dinâmica que vem excluindo aqueles agricultores que não atingem os padrões impostos.

Com esse cenário busca-se fortalecer as agroindústrias familiares, Mior (2007, p 8), descreve que “a constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos (produto colonial) promovido pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público”. A agroindústria familiar caracteriza-se por estar localizada no meio rural, produzir a própria matéria prima, processo artesanal de fabricação, utilizando a mão de obra familiar, com a utilização em menor escala de maquinas e equipamentos. Em diversos casos a agroindústria familiar é constituída por mais de uma família com ou sem grau de parentesco. O desenvolvimento das agroindústrias familiares tem um impacto na diversificação econômica regional, fazendo com que os órgãos públicos relacionados com a área atualizem os aspectos legais, tanto do ponto de vista sanitário, ambiental e fiscal (MIOR, 2005).

Referendado por Mior (2007, p 10), de acordo com Guivant (2001, 2003), a estratégia de agregação de valor frequentemente vem associada à transformação de atividades anteriormente confinadas à cozinha da família rural. “[...] a presença das mulheres agrícolas emergem as fontes de renda que passam a ser fundamentais para a agricultura familiar. Esta re-divisão interna de trabalho da familiar rural se transforma num dos principais trunfos para o sucesso da agroindústria familiar”.

Esta agregação de valor ocasiona uma mudança no comportamento das famílias rurais, ocorrendo um compartilhamento das atividades agrícolas entre as familias envolvidas, proporcionando para as mulheres um empoderamento na busca de novos caminhos, de forma que se capacitam por meio de cursos e treinamentos oferecidos pelos agentes, apoiadores como as associações, sindicatos rurais, relacionamento comercial com os clientes nas feiras e pontos de vendas e a sua valorização contribuindo para a sua autoestima (MIOR; GUIVANT, 2004).

A forma de gerenciamento das agroindústrias familiares é um fato relevante para o desenvolvimento de suas atividades, as famílias que não conseguem se enquadrar nos processos exigidos pela legislação ou integrar-se com outras famílias para a

realização de alguma atividade de produção agroalimentar, acabam sendo submetidos a uma diferenciação social econômica. Em um cenário econômico desfavorável impulsiona a situação econômica e social das famílias que se encontram em dificuldades, ao êxodo rural, impossibilitando o rompimento deste paradigma para a contribuição do desenvolvimento rural.

Desenvolvimento rural

Conterato, Schneider e Waquil (2010) consideram que:

> O desenvolvimento rural, por sua vez, deve ser entendido como um movimento na direção de um novo modelo para o setor agrícola, com novos objetivos, buscando a valorização crescente das economias de escopo em detrimento das economias de escala, o fortalecimento das sinergias com os ecossistemas locais, sempre buscando superar o paradigma da modernização da agricultura. O desenvolvimento rural deve implicar, necessariamente, a criação de novos produtos e serviços, estes vinculados a novos mercados, a necessidade de redução de custos a partir de novas trajetórias tecnológicas e reconstruir a agricultura ao nível dos estabelecimentos e também da economia rural como um todo (CONTERATO, SCHNEIDER E WAQUIL, 2010 p,2).

Ploeg, et al., 2000, define o desenvolvimento rural define como:

> [...] um movimento na direção de um novo modelo para o setor agrícola, com novos objetivos, buscando a valorização crescente das economias de escopo em detrimento das economias de escala, o fortalecimento das sinergias com os ecossistemas locais, sempre buscando superar o paradigma da modernização da agricultura. O desenvolvimento rural deve implicar, necessariamente, a criação de novos produtos e serviços, estes vinculados a novos mercados, a necessidade de redução de custos a partir de novas trajetórias tecnológicas e reconstruir a agricultura ao nível dos estabelecimentos e também da economia rural como um todo (PLOEG, 2000, p 403).

Pelos ensinamentos apresentados pode-se entender que o Desenvolvimento Rural apresenta-se como uma alternativa ao padrão da modernização. O desenvolvimento rural é interpretado como uma série de métodos que visam minimizar as fragilidades das unidades familiares do campo, redirecionando as ações para uma menor dependência dos agricultores em relação aos agentes externos, contribuindo para o fomento de uma maior autonomia nos processos decisórios e no fortalecimento da diversidade de ações e estratégias. A necessidade de novas orientações sobre o desenvolvimento rural se inscreve nos parâmetros conceituais para entender o papel e o desenvolvimento de trajetórias de diferentes áreas rurais, as quais configuram dinâmicas territoriais heterogêneas e desiguais do desenvolvimento do capitalismo no espaço agrário. Para entender as construções destes espaços rurais, há que se entender as diversas dimensões das suas mudanças.

Kageyama (2004), apresenta pelas palavras de Terluin que o desenvolvimento das áreas rurais dificilmente pode ser explicado satisfatoriamente por apenas uma das teorias das quais destaca três enfoques que podem ser facilmente caracterizados:

a) Desenvolvimento Exógeno: entendido o desenvolvimento rural é imposto por forças externas hegemônicas de caráter eminentemente globalizante, onde os

agentes recebem um “pacote tecnológico” pronto, onde não são consideradas as potencialidades e heterogeneidades do local;

b) Desenvolvimento Endógeno: compreendido pela lógica do desenvolvimento territorial/regional, gerado por impulsos regionais e baseado predominantemente em recursos e vocações locais, em que os atores e as instituições desempenham papel crucial. “O fomento ao desenvolvimento rural baseado em aspectos endógeno das zonas rurais” consiste em adotar medidas que levem em conta as características específicas de cada tipo de zona, mas em primeiro plano, e em comum para todas as zonas, essas medidas devem visar à melhoria da qualidade de vida e a luta contra o isolamento social.

c) Desenvolvimento Misto: combinação dos dois anteriores, ou seja, uma combinação de forças internas e externas à região, em que os atores das regiões rurais estão envolvidos simultaneamente em um complexo de redes locais e redes externas que podem variar significativamente entre regiões.

Desse modo a autora ainda destaca que:

> O desenvolvimento rural implica a criação de novos produtos e novos serviços, associados a novos mercados; procura formas de redução de custos a partir de novas trajetórias tecnológicas; tenta reconstruir a agricultura não apenas no nível dos estabelecimentos, mas em termos regionais e da economia rural como um todo; representa, enfim, “[...] uma saída para as limitações e falta de perspectivas intrínsecas ao paradigma da modernização e ao acelerado aumento de escala e industrialização que ele impõe, sendo, portanto processo multinível, com multiatores e multifacetado” (KAGEYAMA, 2004, p.384).

Entende-se desta forma que o desenvolvimento rural deve combinar o aspecto econômico (aumento do nível e estabilidade da renda familiar) e o aspecto social (obtenção de um nível de vida socialmente aceitável), e que sua trajetória principal possa residir na diversificação das atividades que gerem renda e garantam a permanência do homem no meio rural.

Breve caraterização da região das missões

A Região das Missões está localizada no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, pertencente aos campos Pampa e Mata Atlântica, com os seus municípios inseridos na Bacia Hidrográfica do Rio Uruguai. As Missões compõem-se de 25 municípios; de acordo com os dados do IBGE (2013) os municípios estão distribuídos em uma área de 12,855 km², com uma população total de 251.076 habitantes. Quanto à densidade demográfica, a mesma fica na faixa de 19,5 habitantes por km². A taxa de analfabetismo de 15 anos ou mais é de 6,55% e a expectativa de vida ao nascer é de 73,1 anos. O Produto Interno Bruto em mil reais é de 6.307.957 e um PIB per capita de R$ 25.636,91. A situação de domicílio, 47,52% da população reside no meio urbano e 52,47% reside no meio rural, sendo estes 50,38% do sexo masculino e 49,61% feminino. A Figura 1 apresenta os 25 municípios da Região das Missões, ilustrando a localização da região no Estado do Rio Grande do Sul.

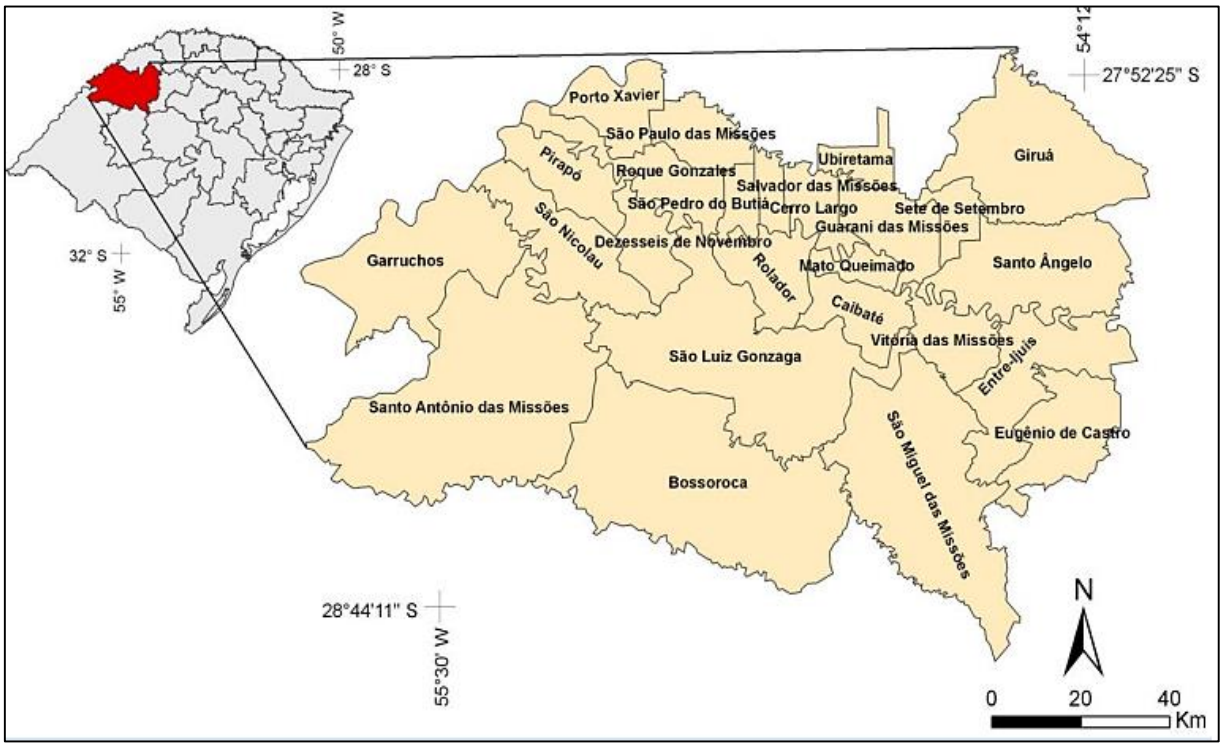


Figura 1: Mapa da Região das Missões.
Fonte: Corede Missões.

A região das Missões de acordo com Polacinski et al. (2014), possui 263 agroindústrias instaladas nos municípios da região, dentre eles: Bossoroca com 6 agroindústrias, Caibaté com 9, Cerro Largo com 17, Dezesseis de Novembro com 8, Entre-Ijuís com 24, Eugênio de Castro com 3, Garruchos com 5, Giruá com 16, Guarani das Missões com 13, Mato Queimado com 3, Pirapó com 3, Porto Xavier com 19, Rolador com 3, Roque Gonzales com 10, Salvador das Missões com 9, Santo Ângelo com 14, Santo Antônio das Missões com 20, São Luiz Gonzaga com 24, São Miguel das Missões com 11, São Nicolau com 14, São Paulo das Missões com 8, São Pedro do Butiá com 8, Sete de Setembro com 5, Ubiretama com 4 e Vitória das Missões com 7, respectivamente. No Gráfico 1, pode-se visualizar o número de agroindústrias por segmento de produto.

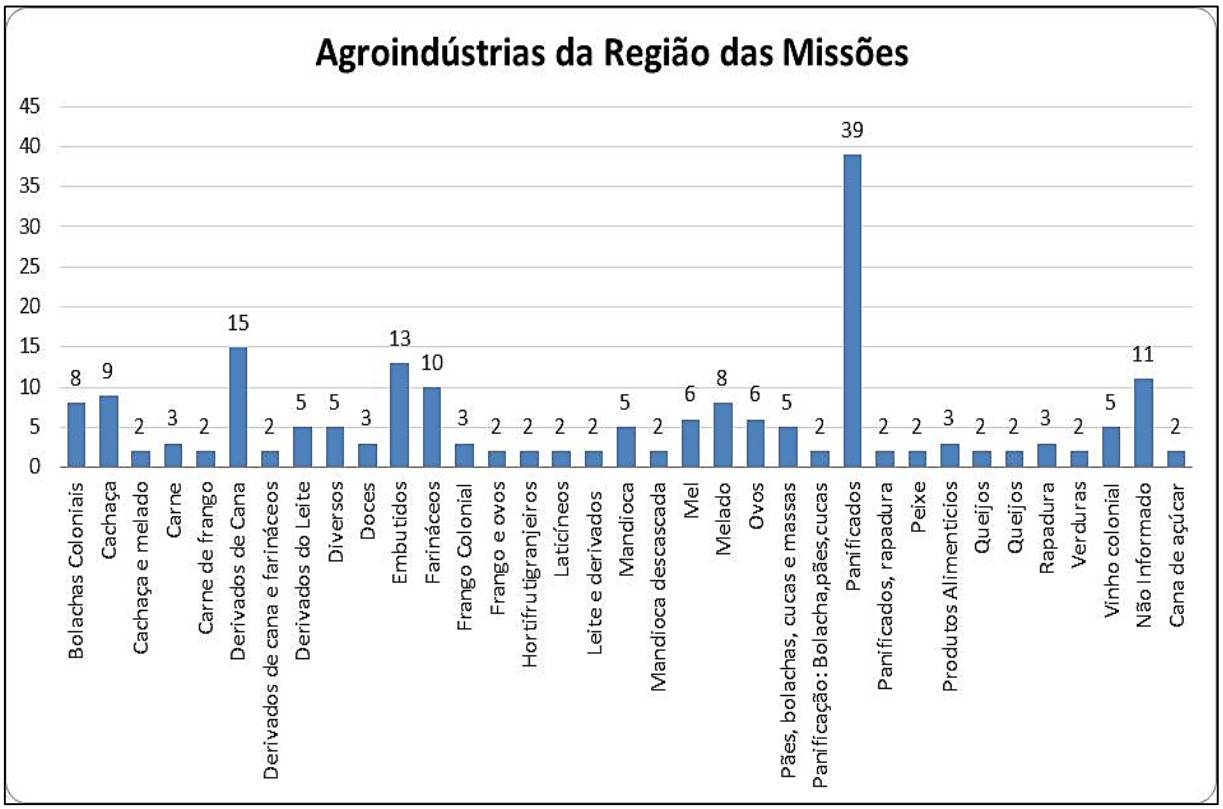


Gráfico 1: Número de agroindústrias por produto.
Fonte: (POLACINSKI et al., 2014, p. 75).

Discussão acerca da gestão agroindustrial – apl missões e nepi missões

Na perspectiva de aqui esboçar a importância da gestão nas agroindústrias, procurou-se através de levantamentos, tanto no âmbito prático quanto teórico, apresentar as forças e fraquezas das agroindústrias familiares. Neste sentido, tem-se como base, o plano de desenvolvimento do Arranjo Produtivo Local da agroindústria familiar da Região das Missões (APL – Missões) e o Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação (NEPI-Missões). Neste contexto, segundo os levantamentos feitos a partir do APL – Missões, a região possui 263 agroindústrias, estando nesta lista às legalizadas e as não legalizadas. Quanto às agroindústrias atendidas pelo NEPI-Missões, foram 167, com um período de atuação na gestão das agroindústrias, de três anos (2013, 2014 e 2015).

Como forma de situar o que é NEPI- Missões, vale ressaltar que o Projeto de Extensão Produtiva e Inovação – PEPI, foi desenvolvido pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e Missões – Campus Santo Ângelo, através de um convênio entre Universidade e Governo do Estado. A Universidade desse modo manteve uma estrutura física e administrativa, formada por um coordenador de equipe, quatro extensionistas e um técnico administrativo. Com esse grupo, formou-se o Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação das Missões – NEPI Missões, na qual, atendeu indústrias e agroindústrias de micro, pequeno e médio porte. As agroindústrias atendidas com assistência técnica, todas elas situavam-se no território missioneiro.

Neste contexto, o PEPI foi um instrumento de apoio ao Arranjo Produtivo Local das Missões – APL Missões, ajudando no fortalecimento do setor produtivo, o qual representa a vocação e a força dos atores regionais. O APL-Missões abarca as chamadas agroindústrias familiares, produtoras de alimentos, independente da sua forma de concepção (sejam elas, cooperativas, unidades individuais, associações, etc). Como caracterização desses atores, pode apresentar o significativo grau de vulnerabilidade econômica, dado as imposições das forças hegemônicas do capitalismo e o processo opressor da globalização.

A centralidade sobre à agro industrialização dos pequenos agricultores da região, na formação do APL Missões, segundo Polacynski et al. (2014), ocorre pois essa atividade que constitui uma importante fonte de renda para as famílias rurais e erguem-se como uma escolha inovadora na arquitetura de redes agroalimentares alternativas, circuitos de comércio diferenciados que valorizam práticas e normas sociais que estão na base da autonomia não só mercantil, mas também cultural e política dos agricultores familiares.

Portanto, através de estudos específicos, foi possível identificar uma série de áreas e atividades com um grande potencial na região das missões. Essa identificação pôde servir como uma orientação no sentido de focalizar as iniciativas pelo desenvolvimento, de forma a obter os resultados mais eficientes, tanto para as agroindústrias consideradas no APL, quanto para a comunidade local.

A partir dessas considerações, o escopo do NEPI-Missões no período de 2013 a 2015 foi prestar assessoria a indústrias e principalmente agroindústrias agroalimentares da região pertencente ao COREDE Missões. Nesse período foram acompanhadas em 2013 um total de 68 agroindústrias, 46 em 2014 e 53 no presente no último ano.

Com os dados obtidos a partir do projeto NEPI-Missões, pode-se afirmar que a média de colaboradores nessas unidades é de três pessoas, tendo uma longevidade empresarial de 2,4 anos, onde 86% das empresas não são formalizadas e a principal fonte de comercialização são as vendas diretas ao consumidor ou as feiras livres municipais. O espectro de faturamento anual é bem disperso, tendo empresas com faturamento anual de R$7.000,00 até empresas com R$523.000,00. A tabela 1 ilustra as características produtivas das agroindústrias assistidas:

Ano/Nº Empresas	Farináceos	Embutidos	Derivados Cana Açúcar	Bebidas	Outros	Total
2013	27	12	16	7	6	68
2014	21	8	9	4	4	46
2015	23	5	10	6	9	53
Total	**71**	**25**	**35**	**17**	**19**	**167**

Tabela 1: Número de Agroindústrias atendidas pelo NEPI Missões, conforme segmento de atuação, no período de 2013-2015.
Fonte: Elaborado pelos autores, a partir de dados do NEPI-Missões.

Desse modo, conhecendo as áreas de atuação das agroindústrias, necessita-se conhecer a realidade de como essas unidades produtivas são geridas, para conhecer suas potencialidades e suas fragilidades. Nesse escopo, através da tabela 2, pode-se perceber que:

	Controles Gerenciais	Adequações Sanitárias	Apresentação/ Padronização Produto	Política Comercialização	Adequação Produtiva
2013	87%	55%	28%	27%	34%
2014	92%	68%	37%	19%	28%
2015	81%	72%	46%	39%	41%

Tabela 2: Percentual das Agroindústrias atendidas pelo NEPI Missões, com Fragilidades por Áreas segundo a Metodologia do PEPI, nos anos de 2013 a 2015.
Fonte: Elaborado pelos autores, a partir de dados do NEPI-Missões.

Analisando os dados da tabela 2, visualiza-se que os principais problemas produtivos dessas agroindústrias estão ligados as carências de controle financeiro (controle de vendas, custos, controle estoques, etc), onde em média 87% das empresas não possuíam controles financeiros – para o referido período. O diagnóstico também mostrou a segunda área com maior número de empresas com fragilidade que foi a que tange as adequações sanitárias (muito explicado pelo elevado grau de informalidade), com um percentual médio de 65% das empresas. A terceira fragilidade em termos produtivos foi a Apresentação e Padronização Produtiva (produção mais artesanal do que profissional), onde nos três anos se verificou uma média de 37% das empresas. Na sequência os itens Política de Comercialização (estratégia de venda ou logística de comercialização) e Adequação Produtiva (falta de rotina e padronização de produção) foram às áreas que mais apresentaram deficiências.

Dentre as potencialidades desse mercado para as agroindústrias, Polacinsky et al. (2014), salienta que a segurança alimentar, produtos menos industrializados e as compras institucionais viam Programas de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de escolas, creches e outros, são os principais pontos de vantagem competitiva dos produtos das agroindústrias que podem dinamizar e rentabilizar a produção das pequenas propriedades. Dentro deste contexto, as agroindústrias da região missioneira, possuem um potencial mercadológico, além das externalidades positivas geradas pela contribuição do NEPI-Missões na gestão dessas agroindústrias atendidas, na sua atividade de apoiar e fomentar as fontes de desenvolvimento territorial endógenas.

Considerações finais

A partir desta breve contextualização, evidenciou-se que a Região das Missões possui um apanhado de agroindústrias, com uma diversificação na produção. Com um número de agroindústrias quantitativamente satisfatório, a região possui ainda um potencial de ampliação de estabelecimentos, devido a sua formação territorial e configuração quanto a propriedades familiares rurais. Além disso, percebe-se que a agroindústria tem potencial enorme para contribuir, de uma forma eficaz com a gastronomia regional, em virtude da colonização desta região, sendo ainda habitada por alemães, poloneses e italianos.

A realidade das agroindústrias da região, que foram atendidas pelo Arranjo Produtivo Local (APL) e pelo Núcleo de Extensão Produtiva e Inovação (NEPI), dentre

outros programas de apoio a agroindústria familiar rural. Nesse contexto, demostrou-se em dados, que a atuação do NEPI-Missões foi ativa, colaborando para a profissionalização da gestão de cento e sessenta e sete agroindústrias, dentro de um universo de aproximadamente 263 agroindústrias existentes no COREDE Missões. Dessa forma, sabe-se que existe muito a ser melhorado, pois o seguimento agroindustrial dessa região possui inúmeras carências e dificuldades quanto à sua forma de gerenciamento.

Portanto, conclui-se que as agroindústrias em âmbito geral, possuem forças e fraquezas, mas que possui um papel fundamental para a economia local. Desta forma, visualiza-se que um desenvolvimento rural baseado na teoria endógena, trata de abordar as questões intrínsecas das capacidades produtivas das agroindústrias da Região das Missões, podendo contribuir para tal desenvolvimento.

Referências

CONTERATO, Marcelo A. SCHNEIDER, Sergio. WAQUIL, Paulo D. Estilos de agricultura: uma perspectiva para a análise da diversidade da agricultura familiar. Ensaios Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, v. 31, n. 1, p. 149-186. Porto Alegre, 2010.

GUIVANT, J. A Comparative Gender Perspective Of Family Farming And Agrarian Reform Settlements In Brazil. Relatório de pesquisa preparado para UNRISD Project on agrarian Change, Gender and Land Rights. 2001: 61pp.

----------Agrarian Change, Gender and Land Rights: a Brazilian case study. Social Policy and Development Programme Paper. Genebra: UNRISD, n.14, p.1 - 51, 2003.

GOODMAN, D. E.; SORJ, B.; WILKINSON, J. Agroindústria, políticas públicas e estruturas sociais rurais: análises recentes sobre a agricultura brasileira. Revista de Economia Política, vol. 5, n° 4, outubro-desembro, 1985.

KAGEYAMA, A. Desenvolvimento rural: conceito e medida. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 21, n. 3, p. 379-408, set./dez. 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRÁFIA E ESTATISTICA. Censo Demográfico. http://ibge.gov.br/. Acesso em Setembro de 2016.

MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005. 338p.

_____. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. Florianópolis: Epagri, 2007.

MIOR, L.C.; GUIVANT, J.S. Redes sócio-técnicas: uma nova abordagem para o estudo dos processos de mudança social e desenvolvimento rural·, In: “Desenvolvimento e conflitos no ambiente rural” organizado por Julia Guivant, Luiz Fernado Scheibe e Selvino Assmann 2004.

NIEDERLE, Paulo André; SCHNEIDER, S. A pluriatividade na agricultura familiar: estratégia diferencial de distintos estilos da agricultura. XLVCongresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociedade Rural. 22 a 25 de julho de 2007.

NIEDERLE, Paulo André; WESZ JUNIOR, Valdemar João. A agroindústria familiar na região Missões: construção de autonomia e diversificação dos meios de vida. REDES, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 3, p. 75-102, set./dez. 2009.

PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Marcio. A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: URI, 2008.

PLOEG, J. D. van der et al. Rural development: from practices and policies towards theory. Sociologia Ruralis, Oxford, UK, v. 40, n. 4, p. 391-408, 2000.

PLOEG, J. D. van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Editora da UFRGS: Porto Alegre – RS (Coleção Estudos Rurais). 2008. 372p.

POLACINSKI, Edio et al. Plano de desenvolvimento do APL da agroindústria familiar da região das Missões (RS). Santo Ângelo: FuRI, 2014.

SCHNEIDER, S. et. al. Estudos de caso sobre pluriatividade e diversificação dos modos de vida em áreas rurais no Brasil. Manuscrito no publicado. 2007.

SILVESTRO. M. L. Transformações da Agricultura familiar e estratégias de reprodução: o caso do oeste catarinense. 1995, 349f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade), Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1995.

Vergara, S. C. Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

GT6) Gastronomia e patrimônio histórico-cultural.

VINHO UM MUNDO DE HISTÓRIAS

WINE A WOLRD OF HISTORYS

Emeline Rohd Teichmann, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, IFFar/SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *emelineteichmann@gmail.com*

Deise Busnelo Prestes, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, IFFar/SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *deise.prestes@iffarroupilha.edu.br*

Gabriel Aquino de Alencar, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, IFFar/SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *gblalencar@outlook.com*

Luiza Motta Klökcner, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, IFFar/SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *luiza.klockner@iffarroupilha.edu.br*

Paula de Oliveira Sant'Ana, Instituto Federal Farroupilha – São Borja, IFFar/SB, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *santanapaula07@gmail.com*

RESUMO: Este artigo pretende abordar um pouco da história do vinho, desde sua origem até a atualidade. Os principais países produtores mundiais, os tipos de uvas mais usadas em cada um destes países e finalmente como o vinho chegou ao Brasil e os estados brasileiros que destaca-se pela fabricação de vinhos. O trabalho é realizado a partir de uma pesquisa bibliográfica, buscando elucidar a importância de transformar o vinho da região do Vale dos Vinhedos em um patrimônio imaterial brasileiro.
PALAVRAS-CHAVE: Vinho. História. Sociedade. Patrimônio.

ABSTRACT: This article intends to approach a little about the history of wine, from his origin to the present. The main countries producers of wine in the world, the kinds of grape more used in each one of them and, finally, how wine came to Brazil and the brazilian states that excel in wine produce. The work is made through a bibliografic research, in a try of clarify the importance of transform the wine of the region of Vale dos Vinhedos in a imaterial patrimony brazilian**.**
KEY WORDS: Wine. History. Society. Patrimony.

Introdução

Vinho é uma bebida alcoólica obtida do suco de uvas fermentado. Surgiu misteriosamente, e assim como o ato de "comer" passou por várias fases, mas sempre foi cultuado e desejado pelos povos. Existem várias teorias de onde e quando surgiu esta bebida, alguns supõem que foram esquecidas no Mediterrâneo uma quantidade de uvas e estas fermentaram ao sol, outras falam que é possível que a uva tenha crescido e florescido antes do surgimento do homem.

Registros datam o uso da uva tipo *Vitis vinífera* a seis mil anos atrás como uma fonte de nutrição isto é, podendo ser utilizada para a ingestão, laboração de bebidas e também possuindo propriedades digestivas, vitaminas C e do complexo B. O vinho na sociedade egípcia, na época anterior a Cristo, a videira era símbolo de fertilidade e imortalidade, o Deus vinho era cultuado e adorado. No cristianismo a bebida também aparece em inúmeros rituais religiosos, até hoje é símbolo do "sangue de Cristo".

Na época do Império Romano o vinho possuía também uma função medicinal, como dito por Price,

> Desde os tempos mais remotos, os soldados de serviço em regiões que não as suas próprias carregavam equipamento básico para comer, incluindo algum tipo de caneca. Ela não era só para beber de rotina, mas também para que eles pudessem acrescentar um pouco de vinho à água de qualquer “laguinho” ou riacho estranho, para neutralizar qualquer “germe” (2002, p. 27 e 28).

Após séculos de evolução, o vinho se transformou em uma bebida mundialmente comercializada, conhecida e valorizada. Seus métodos de produção sofreram grandes mudanças ao longo dos séculos, assim como sua conservação e transporte. Tudo em virtude das revoluções industriais a que ocorreram ao redor do mundo. Porém, não foi somente por acompanhar o mundo que o vinho foi aprimorado, estudos referentes a vinha trouxeram grande progresso a viticultura e vinicultura mundial.

Patrimônio histórico imaterial: o caso Brasil

Para uma melhor compreensão da discussão acerca da patrimonialização do vinho produzido no Vale dos Vinhedos, localizado na região Sul do Brasil, especificamento no no Rio Grande Sul e que compreende os municípios de Garibaldi, Monte Belo do Sul e Bento Gonçalves, apresenta-se um tópico sobre patrimônio histórico imaterial.

A partir do conceito de patrimônio cultural e imaterial e a definição da UNESCO do que é patrimônio cultural, o seguinte trabalho terá como enfoque o vinho como patrimônio imaterial.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura (UNESCO) define como patrimônio imaterial "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural." Esta definição está de acordo com a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em março de 2006. Sendo assim, Patrimônio Cultural Imaterial é uma concepção que abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em homenagem à sua ancestralidade para as gerações futuras, estando devidamente constados em um livro de registros, capaz de oferecer-se expressa mediante o reconhecimento da existência e valor de determinada manifestação cultural, comprovando o valor do bem imaterial.

De acordo com o Iphan (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) que é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura que responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro,

> Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que

> abrigam práticas culturais coletivas). A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial (WEB: BRASIL, 2016).

A partir do entendimento desse conceito o artigo aborda a história da bebida a partir da cepa da uva e a importância de comprovar que o vinho produzido na região dos Vale dos Vinhedos deve ser considerado um patrimônio histórico.

Caminho dos vinhos: o papel de protagonismo do vinho na história das religiões

O Vinho na Grécia Antiga

Diz a mitologia grega que certa vez, Zeus apaixonado por uma princesa da Terra desceu ao mundo disfarçado de homem mortal e teve relações sexuais com a jovem. Sua esposa, Hera, descobriu a traição, foi até o quarto da princesa e a convenceu a pedir que Zeus provasse quem ele realmente era; por ter feito uma promessa inquebrável, o deus grego foi obrigado a tirar seu disfarce e, como esperado, a mortal se reduziu ao pó. Em meio a tal situação, Zeus salvou o feto do ventre materno e deu à luz a um menino por meio de sua coxa. O menino, Dionísio, recebeu cuidado das ninfas e quando cresceu foi atormentado por Hera até enlouquecer; porém, ao encontrar a deusa Cibele foi curado e aprendeu a arte de produzir vinho, recebendo assim uma importante incumbência: transmitir seus conhecimentos sobre a produção de vinhos aos mortais.

Para os gregos, o vinho era uma dádiva, um presente de Dionísio. Representava a alegria, os festins, a prosperidade; manifestar descaso ao vinho e aos banquetes ofertados ao deus era o mesmo que exteriorizar arrogância, desrespeito e como punição, se sujeitar a ruína e destruição. A imagem de Dionísio resulta em um desembrulho que permite aos que se atrevem formular hipóteses com respeito a sua efígie em relação aos gregos. Eis uma analogia: em muitas esculturas e narrativas antigas, a figura de Dionísio é representada por um jovem, com pouca barba, alegre e simpático, que andava cambaleando pelas ruas; em contrapartida, quando confrontado, transmutava-se em sério guerreiro, demonstrando suas habilidades, vencendo seus inimigos. É possível que a limitação de espaço do vinho na Grécia Antiga fosse o equilíbrio entre guerra e prazer, banquetes e combates, ou seja, era como se dissessem: "Tomamos muito vinho e realizamos muitos banquetes, mas na hora da guerra não fraquejamos".

Tomar somente o vinho simbolizava uma ligação espiritual estabelecida entre mortais e deuses, homens e Dionísio; por isso, eram relativamente esporádicos, sublimes e sagrados os momentos em que os gregos ingeriam apenas o vinho. Tal conjuntura fornece razões para acreditar que os ritos da Grécia Antiga não eram praticados banalmente, como muitos pensam, mas sim, em momentos incomuns e dignos de extrema consideração.

Nos simpósios da Grécia Antiga - perfunctoriamente, a segunda parte de um banquete destinada apenas aos homens - um vaso de nome "cratera" localizava-se no centro da sala carregando consigo água e vinho em quantidades equivalentes. O que tal equipolência poderia representar? Além de exprimir apartação com relação

aos bárbaros, hipoteticamente denotava mais uma vez a importância do vinho, considerado tão vital quanto a água. A palavra "simpósio" é derivada do grego e significa "reunião de bebedores". É importante salientar alguns pontos com relação a essas reuniões: Além de ingerir vinho, os gregos comiam alguns "petiscos" para acompanhar a bebida, como frutas frescas e grãos de bico torrados. Antes do início do simpósio, os convivas tomavam um pouco de vinho puro para invocar o "rei das festas" (Dionísio), depois, cantavam um hino ao deus e permitiam que o mesmo decidisse quantas taças de vinho e água cada homem deveria tomar (não há relatos de como especificamente os gregos formulavam essa divisão); os que não obedeciam as decisões estabelecidas por Dionísio eram punidos com severas exposições, por exemplo, o conviva rebelde deveria dançar nu no centro da sala.

Além de recitar poesias e discutir temas que exigiam devido esforço intelectual, os gregos gozavam de jogos e conversavam sobre frivolidades. Como esses dois extremos, a intelectualidade e frivolidade, se encaixavam em uma reunião? É sabido que o vinho em excesso gera insanidade e perda de autodomínio, ou seja, os simpósios eram como uma montanha russa que tendia apenas a descer. Muitos começavam discutindo assuntos de extrema pertinência e terminavam dizendo palavras sem sentido, em suma, ficavam bêbados. É sensato deduzir que intercâmbios de saberes e sabedoria foram realizados nos simpósios, contudo, no dia seguinte, será que os gregos se lembravam do que conversaram no dia anterior?

O Sangue de Jesus

Talvez a mais conhecida relação existente entre alimento e crenças religiosas seja a do vinho e o sangue de Jesus. É importante salientar que o vinho utilizado em eventos religiosos que representam a santa ceia é sem aditivos. Assim como o pão sem fermento representa um corpo sem pecado ou impureza, o vinho sem aditivos representa um sangue puro, legítimo. Comer do pão e tomar do vinho seria o mesmo que, figuradamente, comer o corpo e tomar o sangue de Jesus. Mas por que o vinho? Possivelmente por conta da coloração parecida com a do sangue e de sua preciosidade; entretanto, há outro motivo: O vinho, para ser considerado vinho, deve ser legítimo, seguindo os processos de fermentação da maneira correta; assim, o vinho é uma bebida "verdadeira" e "fiel", e toda bebida que foge dos procedimentos mínimos necessários para a confecção do verdadeiro vinho não é vinho, é "falsa", "infiel". Então, não existe um "meio" vinho: Ou é vinho ou não. Os vinhos não são falsos, porque se fossem não seriam vinhos.

Portanto, qual relação desse, talvez confuso, pensamento com a escolha do vinho como representação do sangue de Jesus? Nada melhor do que o vinho para representar a legitimidade e preciosidade do sangue de alguma pessoa, porque conforme já exprimido, dentro do verdadeiro vinho não existem ingredientes "ilegítimos" e "duvidosos". Um verdadeiro vinho pode ser reconhecido por qualquer um que saiba qual o gosto da bebida; era como se o gesto de tomar uma taça da bebida, propriamente dita, tornava irrefutável a legitimidade do sangue de Jesus como o messias.

Produção de vinhos no mundo

Dentre os principais países produtores de vinho, o maior produtor mundial é a Itália onde são produzidos na região de Piemonte os melhores vinhos tintos do país como Barolo, a partir da uva Nebbiolo. Outro importante produtor mundial é a França que ocupa a segunda posição na produção vitivinícola tendo como destaque duas regiões do país onde são produzidos os famosos vinhos tintos na região de Bordeux, elaborados basicamente das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Já na região de Champagne é produzido o vinho francês mais famoso do mundo, são feitos com as seguintes variedades de uvas: Chardonnay (brancas), Pinot Meunier e Pinot Noir (tintas). Somente os vinhos espumantes desta região podem ser denominados Champagne.

A Espanha é o terceiro maior produtor mundial de vinhos e segundo em destilados de vinho. As principais regiões vinícolas são: Rioja e os vinhos tintos são feitos com a uva Tempranillo; Penedés produz vinhos utilizando uvas espanholas e francesas; Jerez de la Frontera sempre são brancos; Ribera del Duero produz o Vega Sicilia, considerado o melhor do país.

Nos Estados Unidos as primeiras vinhas viníferas foram plantadas no Oregon desde 1854 As principais regiões produtoras são as cidades de Mendocino County, sua principal produção são os vinhos brancos e espumantes. Nesta região está a firma Roederer Estate, produtora de espumantes e a firma Scharffenberger Cellar, ligada ao Domaine Chandon. Napa Valley e Sonoma Valley são as duas principais regiões de produção vinícola na Califórnia, onde são produzidos os melhores vinhos finos do país como Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Os vinhos da Califórnia ficaram famosos após uma degustação às cegas, em que renomados especialistas deram as notas aos vinhos californianos no mesmo nível dos grandes Bordeaux. Os vinhos Australianos se parecem aos californianos, combinações de uvas inimagináveis na Europa, são feitas com grande sucesso como Cabernet Sauvignon-Syrah, Chardonnay- Semillon.

Outro país muito famoso pelos seus vinhos é Portugal, as duas principais regiões são: Alto Douro com duas sub-regiões, onde são produzidos o vinho do Porto e o Douro, sendo o do Porto feito com as mesmas uvas dos vinhos clássicos e com a adição de álcool vínico durante a elaboração. O Douro produz vinhos clássicos de mesa como o Barca Velha que é considerado o melhor vinho desta região de Portugal. As principais uvas são Viosino, Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Côdega, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Vinho Verde diz-se que o verde da região deu o nome ao vinho. As principais uvas utilizadas são: Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal, Loureiro, Trajadura, Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo de Anho e Vinhão; Bairrada produz vinhos tintos com as uvas Cerceal, Fernão Pires, Baga; Setúbal produz o vinho mais famoso da região, o Piriquita, produz ainda o Moscatel de Setúbal, vinho doce e fortificado, produzido com as uvas Moscatel de Setúbal, Moscatel Roxo, Verdelho e Fernão Pires.

Na América do Sul, o Chile produz vinhos de alta categoria e a preços bastante razoáveis, tendo vinhos com as uvas de Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc sua maior expressão. A Argentina é um dos maiores produtores mundiais e o mais

tradicional da América latina, possui uma grande diversidade de uvas europeias, notadamente as francesas, italianas e algumas espanholas.

Vinho: a produção no Brasil

Em relação ao Brasil, é um dos produtores mais tardios no entanto, com muitas produções de alta qualidade. Geralmente nossos vinhos tintos são mais apreciados do que os brancos. Sua produção teve início no estado de São Paulo, em meados dos anos de 1532, pelas mãos dos colonizadores portugueses. Os vinhos foram produzidos e elaborados a partir das uvas brancas Malvasia e Galego, para os tintos as uvas Bastardo e Tinta. Foram trazidas outras espécies de uvas tardiamente e a partir de 1870, com a chegada e estabelecimento dos imigrantes italianos, que pode se falar de uma definitiva vitivinicultura brasileira. Neste período a Serra Gaúcha firmou-se como a mais importante região vitivinícola do Brasil. Em 1974 houve investimentos mais significativos, com a fixação de grandes empresas multinacionais na região, como diz Albert **(**2002, p.87 e 88):

> Vinda de terras italianas chegou a Martini Rossi (vinho Baron de Lantier). Da França, instalando-se em Caxias do Sul, veio a renomada Moet & Chandon, que dotou a razão social Provifin e produz ainda hoje os espumantes Chandon, os melhores do País. A canadense Seagram's, produtora da linha Forestier, instalou-se também na serra, na cidade de Garibaldi, e por fim a quarta delas, a norte-americana Almadén, lançou raízes em Santana do Livramento.

O Estado do Rio Grande do Sul produz cerca de 90% de todo o vinho fino brasileiro como diz Albert, (2002, p.89), "Informações da Embrapa nos dão conta de que o estado abriga 63% da área plantada de uvas do país, sendo 80% uvas americanas e híbridas e 20% de uvas viníferas, que dão origem a uma produção anual de vinho e mosto (Sumo ou suco que se obtém após espremer a uva)". Existem duas macrorregiões vinícolas no estado: a Serra Gaúcha e a Campanha Gaúcha. Na Serra Gaúcha localiza-se o vale dos vinhedos que abrange os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul. Pequenas propriedades rurais compartilham o mesmo território, onde neles estão vinícolas de diferentes portes, desde a mais simples com produções artesanais, em pequena escala, até as mais modernas com tecnologias para produção de vinhos finos em escala comercial, estas têm parcerias internacionais para exportação da bebida.

O Vale representa um patrimônio cultural, gastronômico e um legado histórico deixado pelos imigrantes italianos que chegaram à região em 1875, traz em seu solo uma característica única, o clima e topografia especiais, propícios, que refletem nos vinhos produzidos na região, a singularidade de sabor e aroma. De acordo com Dias,

> O patrimônio cultural simboliza a identidade cultural de uma comunidade, seja qual for a sua dimensão: local, regional, ou nacional. O patrimônio cultural é a expressão mais explícita da identidade de uma comunidade cultural, pois, ao se identificarem com aquele, os membros do grupo social se filiam a um agrupamento, compartilham significados e símbolos. Essa é uma importante característica do patrimônio cultural, facilitar a construção da identidade cultural no processo de socialização. (2006, p. 50)

Os vinhos do Vale dos Vinhedos são os únicos do Brasil a terem Denominação de Origem. A região foi a primeira do país a ser reconhecida como Indicação Geográfica pela APROVALE (Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos), os vinhos devem ser elaborados com pelo menos 80% de uvas colhidas na região dando assim a garantia de origem dos vinhos finos ali produzidos. Estes vinhos recebem o selo de Indicação de Procedência, as normas estabelecidas pela EMBRAPA, juntamente com a APROVALE, em 2010. Estas normas estabelecidas servem tanto para o cultivo das vinhas, às espécies até a elaboração dos vinhos e espumantes, garantindo à leveza, a singularidade, a suavidade o frescor de cada produto, sendo este de sabor único e característico da região do Vale, tornando-o um produto que pode ser considerado como patrimônio cultural imaterial, fazendo parte da identidade cultural e econômica da região, pois são produzidos especificamente com uvas e com técnicas locais. Ainda conforme Dias (2006, p. 17),

> A cultura como componente importante do conceito de patrimônio cultural, pode ser definida de inúmeras maneiras para o nosso propósito inicial e, em termos bastante genéricos, deve ser entendida como tudo aquilo que foi criado pela humanidade ao longo de sua existência, tanto do ponto de vista material quanto imaterial.

Esta certificação evoluiu e passou a ser chamada de Denominação de Origem (DO), garantindo que somente os vinhos que exprimam a excelência dos vinhos do Vale dos Vinhedos possam usar esta denominação, atualmente são 26 vinícolas associadas. As uvas ali produzem vinhos finos, de vários tipos, tais como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Riesling Itálico são as mais utilizadas. No entanto, nos vinhos espumantes que a região se destaca, pode-se afirmar que os espumantes são os melhores vinhos produzidos no Brasil, alguns de níveis internacionais.

A Campanha Gaúcha engloba os municípios de Pinheiro Machado, Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, sendo esta última a responsável por 90% da produção regional. Como a Campanha Gaúcha é uma região nova para esta cultura, apenas uvas viníferas estão plantadas, como as tintas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Tannat, Toviziga Nacional e Tempranillo, as brancas Chardonnay, Cherin Blanc, Gewurztraminer, Moscato, Malvasia, Riesling Itálica, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Pinot Griggio. A segunda mais importante região brasileira é a do Vale do São Francisco, esta abrange os estados de Pernambuco e Bahia, a descoberta para a vitivinicultura nesta região foi feita pela empresa italiana Cinzano, que se instalou nos anos de 1960. Mais tarde, outros empresários brasileiros se instalaram na região e implantaram novos projetos, como o Fazenda Milano, que produz os vinhos Boticelli. As uvas mais utilizadas para a fabricação dos vinhos da região são as variedades Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Viognier e Moscato Canelli, entre outras.

Os vinhos brasileiros são de qualidade, ganhando cada vez mais espaço no mercado internacional, não perdendo em nada para os vinhos de países mais reconhecidos pela produção da bebida, atraindo investimentos de grandes empresas produtoras mundiais para as regiões Sul e Vale do São Francisco movimentando a economia e a paisagem local.

Considerações finais

Devem os patrimônios imateriais serem tratados da mesma maneira que os materiais? O princípio básico com relação aos patrimônios culturais é que devem ser preservados e permanecidos o mais autêntico e intocável possível. Suponha-se que uma garrafa de vinho tornou se patrimônio cultural porque passou pelas mãos de várias pessoas importantes de determinado país. Seria sensato e razoável exigir que tal garrafa se tornasse intacta e preservada; em contrapartida, um padeiro antigo passou para seus filhos e netos suas técnicas culinárias a respeito da confecção de pães, porém, conforme seus filhos passavam para seus outros filhos as técnicas culinárias ensinadas, a forma de confecção do pão foi mudando por conta de fatores como o clima, ambiente, cultura, etc. O fato de o pão ter mudado, torna-o infiel ou falso? Certamente que não. Note que a maior diferença existente entre o patrimônio material e imaterial é que o imaterial está em contínua mudança conforme suas circunstâncias e contextos, por sua vez, o material precisa ser conservado. É prejudicial à conservação total de um patrimônio imaterial; por quê? Porque conservar cabalmente um patrimônio imaterial seria o mesmo que congelar, algemar, limitar suas evoluções e adaptações relativas a cada ambiente e contexto. Se determinado prato é feito com cebola em certo país, mas em outro é feito com alho por conta das circunstâncias do solo, nenhum deles seria falso ou ilegítimo. Essa é a essência dos patrimônios imateriais: eles estão sujeitos e precisam da mudança. Então, devem os patrimônios imateriais serem tratados da mesma maneira que os materiais? A resposta é não.

Apesar de estarem estritamente ligados, devem ser respeitados da mesma maneira, porém, o tratamento dado a cada tipo de patrimônio com relação a sua preservação deve ser diferente. Portanto, com base em todas as pesquisas definimos o vinho como um fruto de muita importância na construção da sociedade mundial, não sendo usado apenas como bebida, mas também como remédio, um “desinfetante” muito utilizado no período da Idade Média como foi citado anteriormente, suas propriedades medicinais são inúmeras e é produzido em todo o mundo há séculos. Sua matéria-prima, a uva, se adapta às mais diferentes temperaturas, dando assim a cada vinho um sabor diferente, característico do clima onde as vinhas foram cultivadas. Essa capacidade adaptativa faz com que vários países a cultivem e dependam economicamente do cultivo de uvas para a fabricação de vinhos. A fabricação de vinho não serve apenas como produções lucrativas e unitárias, mas também contribui para a geração de empregos, renda e transformação em muitos países e estados.

No Brasil, por exemplo, os vinhos fabricados na Serra Gaúcha podem ser considerados como patrimônio imaterial desta região, pois este é fabricado com uvas exclusivas da região, os vinhos produzidos nesta localidade têm um sabor característico, uma forma de produção que não é igual em nenhum outro lugar, é única. Existem rotas turísticas nesta região voltadas a mostrar para os visitantes desde o cultivo das vinhas até a transformação da tão famosa bebida, acontecem festas, feiras, tudo para enaltecer o produto símbolo da região. Pode-se dizer que o vinho é um gerador de transformação da sociedade por onde ele se apresenta.

Sendo assim, um símbolo de mudança, de história e de futuro, de tradição, de religião e evolução. Representa o mundo e sua unissidade.

Referências

ALBERT, Agnaldo Záckia. *O Admirável novo Mundo do Vinho e as Regiões Emergentes.* São Paulo: Senac, 2002

DIAS, Reinaldo. *Turismo e patrimônio cultural recursos que companham o crescimento das cidades*. São Paulo: Saraiva, 2006.

FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo**.** *História da Alimentação***.** 5. ed. Brasil: Estação Liberdade, 2007.

PRINCE, Pamela Vandyke. *Curiosidades sobre o Vinho, Brindar, Beber e outras coisas a respeito.* São Paulo: Senac, 2002.

CRUZ, Vithor Carlos de Albuquerque Ruiz. *ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA: HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E QUEIJOS*.2008. 91 f. TCC (Graduação) - Curso de Bacharelado em Gastronomia, Faculdades Integradas AssociaÇÃo de Ensino de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

W.MIRANDA, Fernando. *Arte do Vinho*. Rio de Janeiro: Senac, 1997. APROVALE (Rio Grande do Sul). *Vale dos vinhedos*. Disponível em: <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>. Acesso em: 20 jun. 2016.

IPAC. *Conceitos gerais*. Disponível em: <http://www.ipac.ba.gov.br/patrimonio-imaterial/conceitos-gerais>. Acesso em: 20 jun. 2016.

IPHAN, Instituto Nacional de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 20 jun. 2016.

PORTUGUESES, Associação Inter Profissional Para Promoção de Vinhos*. Vinhos portugueses*. Disponível em: <http://www.viniportugal.pt/>. Acesso em: 20 jun.2016

TANTOS, Tintos e*. A história do vinho*. Disponível em: <http://www.tintosetantos.com/index.php/conhecendo/ahistoriadovinho/204-conhecendo-o-vinho-kosher;>. Acesso em: 20 jun. 2016

UNESCO. *PATRIMÔNIO*. Disponível em:<http://www.unesco.org/new/pt/brasilia/culture/world-heritage/intangible-heritage/>. Acesso em: 20 jun. 2016.

VINHO. Disponível em: <http://www.zedovinho.com.br/?p=216>. Acesso em: 20 jun. 2016.

OS POLONOS BRASILEIROS E O LEGADO GASTRONÔMICO DO PRATO TÍPICO PIEROGI EM GUARANI DAS MISSÕES – RS

THE BRAZILIAN POLONES AND THE GASTRONOMIC LEGACY OF TYPICAL PIEROGI GUARANI DAS MISSÕES – RS

Magna Liane Bergmann
Mestranda do PPGGEO – Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Organizações da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI Campus Santo Ângelo/RS.
E-mail: *magna.liane@bol.com.br*

Rut Maria Friedrich Marquetto
Doutora em Desenvolvimento Regional. Docente no PPGGEO, na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Santo Ângelo, RS.
E-mail: *rutmarquetto@gmail.com*

RESUMO: Este trabalho visa resgatar e divulgar a cultura polonesa presente na Região das Missões-RS por meio da gastronomia, aqui representada pelo prato típico de nome Pierogi. Por ter sido colonizado por descendentes poloneses, o município de Guarani das Missões, Rio Grande do Sul (RS), é conhecido como “Capital Polonesa dos Gaúchos” cuja essência é marcada por fortes traços dos imigrantes poloneses. Eles trouxeram consigo o desejo e o sonho de adquirir a Terra Prometida e, junto veio sua história, usos e costumes, demonstrados através da língua falada, arquitetura, religiosidade, danças, músicas, trajes típicos e gastronomia a qual contribui, sobremaneira na perpetuação cultura entre gerações. Este contexto foi evidenciado durante a inserção a campo, em 2015, tanto em cozinhas domésticas como em visita técnica à Casa Polonesa onde se diagnosticou a feitura de diversas receitas de pierog (frito, cozido, assado) e de seus sabores (doce ou salgado), sua textura e das preferências palatáveis da comunidade guaraniense. Como resultado da pesquisa – identificação, seleção dos entrevistados e a observação do contexto cultural por meio das falas, imagens, processos de transformação e degustações, obteve-se registros que exibem conteúdos reveladores da forte presença do pierogi na memória das cozinheiras, na lembrança dos comensais, no paladar e no saber popular, sobretudo na mesa das famílias e das festas celebrativas de Guarani das Missões.
PALAVRAS–CHAVE: Polonos Brasileiros, Gastronomia típica, Pierogi

ABSTRACT: This work aims to rescue and spread Polish culture present in the Region Mission-RS through gastronomy, here represented by the typical Pierogi name plate. Having been colonized by Polish descendants, the municipality of Guarani Missions, is known as "Polish Capital of the Gauchos" whose essence is marked by strong traces of Polish immigrants. They brought with them the desire and the dream of acquiring the Promised Land, and along came its history and customs, demonstrated through the spoken language, architecture, religion, dances, songs, costumes and cuisine which contributes greatly to the perpetuation of culture between generations. This context was evidenced during insertion field in 2015, both in domestic kitchens as technical visit to the House Polish which was diagnosed the making of several recipes (fried, boiled, roasted) and flavors (sweet or savory), texture and the palatable preferences community for pierogi. As a result of the survey - identification, selection of respondents and the observation of the cultural context through the speeches, images, transformation processes and tastings, we obtained records that show revealing contents of the strong presence of the pierogi in memory of the cooks, in memory of diners, in taste and popular knowledge, especially on the table of families and celebrative party Guarani Missions.
KEYWORDS: Polono Brazilian, Typical Food and Pierogi

Introdução

Entre os municípios que constituem a Região Missioneira, Rio Grande do Sul (RS), o município de Guarani das Missões mantém em sua essencial gastronômica o

legado trazido pelos imigrantes durante a chamada Febre Imigratória, ocorrida no período de 1889/90-1914.

Desde 1996, conhecido como Capital Polonesa dos Gaúchos, o município é considerado o berço da cultura polonesa por ter sido colonizado, em sua maioria, por imigrantes vindos da Polônia e alguns de outros países da Europa. Sua essência cultural resguarda traços dos colonizadores e seus descendentes os expressam pela maneira de falar, pelo dialeto, pelas vivências, religiosidade e costumes como a dança, a música e a alimentação. Contudo, é na gastronomia, na arquitetura e nas festas populares que o legado polonês se materializa revelando seu ambiente étnico e de importância histórica cultural, tanto às novas gerações como aos visitantes.

As festividades Guaranienses trazem em sua essência a forte e marcante contribuição dos imigrantes poloneses, fato esse preservado e priorizado pelos organizadores, colaboradores e convivas, seja ao caracterizar o ambiente como os espaços urbanos e residências, seja no seu envolvimento e no seu comprometimento para a realização dos eventos, sempre distintos pelos traços poloneses. Esse é um momento intensamente expressivo, valorizado e reconhecido pelos visitantes por meio, sobretudo, da degustação de diversos pratos típicos poloneses.

A gastronomia polonesa compõe-se de diversos pratos culinários em seu arcabouço. Mas, é o prato típico Pierogi o mais representativo uma vez que ele está sempre presente em eventos sociais, festas familiares e na mesa do dia a dia.

A Sociedade Cultural Guaraniense, habitualmente chamada de Casa Polonesa, em polonês, Dom Polski, é o local em que se efetiva maior expressão gastronômica da comunidade, sobretudo durante as pirogadas, Figura 1, momento de socialização e convivialidade entre a comunidade polonesa para feitura de pierogi fortalecendo a identidade, a manutenção e continuidade dos costumes e tradições socioculturais, enraizadas pelos seus imigrantes e absorvidos entre gerações até a contemporaneidade.

Figura 1: Pirogada - momento de proporcionar aos convivas, jovens e adultos, a imersão aos costumes.
Fonte: Acervo da autora (2015).

A palavra pierogi, significa pastéis em polonês. Dentre as formas de feitura do pierogi: cozida, frita e assada em Guarani das Missões, na Polônia a forma mais consumida é a cozida e recheada com requeijão salgado, doce ou frutas tais como: morangos, cerejas, ameixas maçãs. Porém, em Guarani das Missões, a versão frita com recheio de requeijão doce ou salgado e com versão de recheio com de grãos de uva é a mais consumida e resultante da influência da culinária brasileira. Sua receita, passada de geração em geração, mantém viva a história e a cultura gastronômica dos imigrantes poloneses e de seus descendentes.

A cultura polonesa e a gastronomia típica do pierogi

A Febre Imigratória e os Polonos Brasileiros – histórico e identidade

> "Partiam atordoados. Libertavam-se da penúria, da opressão, da perseguição. Aliciados e iludidos demandavam o além-mar. Que poderia resistir à tentação? Todos tinham casos como senhorio, com o gendarme, com a caterva de vivaldinos. Os que possuíam coração, os que amavam a Mãe-Terra enxugavam as lágrimas e partiam em busca de areia cintilantes, para o retorno tirá-las aos olhos dos inimigos e cegar os tiranos. Abandonavam searas de trigo. Tentados, aventuravan melhor sorte. Sonhavam com minas de prata, árvores leiteras, frutas-pão, maná en desertos" (WACHOWICZ ,1997).

A citação acima é parte do livro de Romão Wachowicz - Homens da Terra (1997) que aborda sobre a sorte das famílias de imigrantes poloneses no Brasil, constituindo o legado de dezenas de milhares de famílias, que, a partir de 1870, criaram juntamente com outras etnias, o Brasil meridional. Atualmente, por intermédio de seus descendentes, também estão presente nos estados: Paraná, Santa Catarina e em outras cidades do Rio Grande do Sul (RS).

Para os jovens europeus as repúblicas americanas eram condição para a estabilização política, inserção na economia mundial e modernização civilizatória. No entanto, de acordo com SChr (2007), não se pode examinar as questões de emigração polonesa para o Brasil e a configuração dos meios brasileiros de descendência polonesa em separado do contexto das relações polono-brasileira as quais vieram ao Brasil nos seguintes períodos (Tabela 1):

Até 1820 - contatos esporádicos e ínfimo conhecimento mútuo;
1820-1870 - pouco numerosa imigração da inteligência e profissional, bem como início de interesse científico da parte dos pesquisadores poloneses;
1870-1914 - a primeira fase da imigração maciça, de caráter econômico, principalmente rural; o início do interesse pelo Brasil da parte dos intelectuais políticos e empresários;
1914-1918 - período de retenção da imigração em resultado da I Guerra Mundial; mobilização patriótica entre os imigrantes poloneses e seus descendentes, em favor do apoio à pátria em renascimento;
1918-1939 - encetamento das relações diplomáticas e econômicas; período da política e emigracional estatal da Polônia independente; emigração permanente, emigração temporal por motivos econômicos e criação das culturas polônicas sob o patrocínio do governo polonês;
1939-1945 - período da II Guerra Mundial: detenção da imigração maciça; movimento patriótico em favor da cooperação com o país ocupado e o governo polonês na emigração; imigração seletiva, sobretudo dos intelectuais e artistas;
1945-1989 - período dos governos comunistas na Polônia; a primeira do pós-guerra afluência de uma pequena massa de imigrantes políticos principalmente oriundos do desmobilizado Exército

Polonês no Ocidente, e de suas famílias; tentativas da utilização instrumental e ideológica dos meios polônicos para fins da política estatal polonesa;
1989 - nova fase das relações entre a Polônia e o Brasil, bem como entre a Polônia e a Comunidade Polônica brasileira.

Tabela 1: Períodos da vinda dos imigrantes Poloneses ao Brasil.
Fonte: Adaptado de SChr (2007).

A maior onda da imigração polonesa para o Brasil ocorreu no período de 1870-1914 e, segundo as estimativas, chegaram ao país 102.196 poloneses ao qual se denominou de "Febre Brasileira" e cujo período também imigrou outros grupos étnicos, sobretudo os ucranianos e judeus. Contudo, a quantidade das populações que afluíam dos territórios que compreende antiga Polônia era significativamente maior. Wenczenovicz (2002, *apud* SLODKOWSKI, 2011) destaca que:

> No período intitulado de "febre migratória" - 1889/90-1914-, aproximadamente noventa mil poloneses chegaram ao Brasil, fixando-se 45% no Rio Grande do Sul; 40% no Paraná e os 15% restantes em Santa Catarina, São Paulo, Espírito Santo e Minas Gerais.

A partir de 1980, tem início no Brasil novo período de renascimento do interesse pelo polonismo, em cada dimensão, popular e intelectual. Renascem as organizações de caráter polônico. Em 1989 surgiu a POLBRAS - Federação das Associações Polonicas do Brasil, que agrupa diversas organizações culturais e sociais que já existiam anteriormente. Em 1990, começou a atuar a BRASPOL - Federação das Organizações Polonesas do Brasil, cujo objetivo é despertar a consciência da origem entre os descendentes dos imigrantes da Polônia. Em 2007, já existia 333 entidades locais da BRASPOL em todo o Brasil, mas, principalmente, em seus estudos sulinos e centrais.

Conforme Polanczyk (2010), o Governo Imperial promoveu a vinda de imigrantes europeus ao RS objetivando povoar as áreas de agricultura, colonizar e ocupar as terras cobertas de matas.

Quando os polonêses chegaram ao Brasil, as colônias italianas e alemãs estavam em franco desenvolvimento, isso por volta de 1890, e assim os melhores lotes de terras já tinham sido distribuídos pela diretoria de terras e colonização, não havendo lotes demarcados para os novos imigrantes. Os poloneses tiveram que esperar em barracões improvisados e depois foram instalados entre italianos e alemães em lotes menores e receberam frações de terra montanhosas situadas às margens do Rio das Antas, da Prata, e São Marcos. Devido às dificuldades de cultivo na terra, os poloneses se retiraram dessas colônias e o Estado brasileiro os colocou no Vale do Rio Jaguari e entre as florestas às margens do Rio Uruguai na Região Noroeste do Estado onde iniciaram com 3 colônias: Jaguari, no ano de 1899, em Ijuí no ano de 1890, e Guarani das Missões em 1891.

A colônia Guarani foi implantada nas duas margens do Rio Comandaí, que separava os municípios de São Luiz Gonzaga e Santo Ângelo. No ano de 1897, propiciou a instalação de dois núcleos: um situado às margens do Rio Uruguai, chamado de núcleo Uruguai, o qual também chamado de Lucena, hoje a cidade de Porto Lucena; e o segundo núcleo, Comandahy, constitui hoje a sede do município de Guarani das Missões. Garcez (2003, apud SLODKOWSKI, 2011), enfatiza a

organização dos poloneses pelo território gaúcho (Figura 2), ao destacar: “As colônias polonesas se disseminaram pelos mais diversos pontos do território gaúcho: na Serra do Sudeste, onde se implantou Dom Feliciano, até o Noroeste, onde floresceu Guarani das Missões, passando pela Depressão Central, o Alto Uruguai e vários pontos do planalto, sempre em remotos distritos rurais”.

De acordo, com o Censo Demográfico do IBGE (2010), atualmente a população total do município de Guarani das Missões é de 8.115 habitantes e seu IDH, segundo o Atlas de Desenvolvimento Humano/PNUD (2010) é de 0,737 (Figura 3).

Figura 2: Diretoria polonesa em terras brasileiras.
Fonte: Acervo da autora (2015).

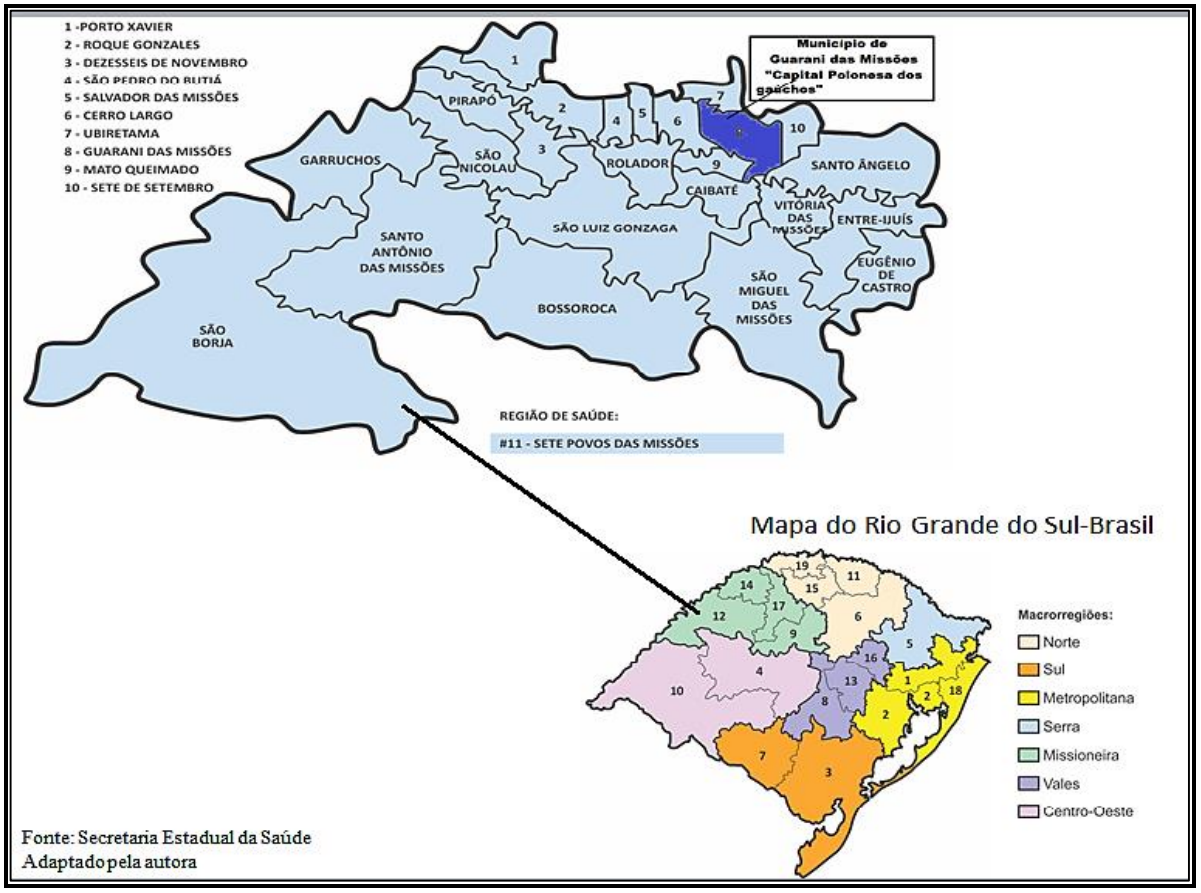


Figura 3: Localização do Município de Guarani das Missões, RS.
Fonte: Adaptado pela autora da Secretaria Estadual da Saúde.

O município de Guarani das Missões está inserido na Região das Missões no RS cuja colonização, em 1891, iniciou com os suecos, seguidos pelos poloneses, italianos, alemães, russos, portugueses, tchecoslovacos, austríacos, espanhóis, ucranianos e outros. A denominação “Guarani das Missões” foi assumida em 1950, é de origem indígena e se refere aos índios Guaranis que aqui habitavam.

Desde 1996, a cidade de Guarani das Missões é conhecida como a Capital Polonesa dos Gaúchos, por ser o maior centro de colonização polonesa do Estado. De fato, admite-se que 80% da população sejam descendentes de poloneses. Foi a identidade cultural polonesa que se consolidou na comunidade guaraniense, uma vez que sua essência resguarda traços dos colonizadores e seus descendentes os expressam pela maneira de falar, pelo dialeto, pelas vivências, religiosidade e costumes como alimentar, a dança e a música.

Claval (1999) (*apud* SLODKOWSKI, 2011) destaca os códigos culturais como responsáveis pela materialização da cultura no espaço, através de simbologias específicas e como responsáveis pela caracterização dos grupos sociais. Os códigos culturais dividem-se em materiais e imateriais, sendo que os materiais envolvem o vestuário, a gastronomia, o estilo arquitetônico das residências, a religião, a música e o folclore. E os códigos imateriais, pois mesmo não sendo visíveis no espaço representam o modo de pensar de cada grupo social por meio da oralidade, das ideologias, valores e convenções.

Tendo como referência o pensamento de Claval (1999), podemos relacionar os códigos culturais com o sentimento de pertença, que é a maneira de criar identidade própria e coletiva, por meio das relações culturais e sociais vivenciadas, as referências pessoais construídas desde a infância são manifestadas no espaço vivido de cada indivíduo.

Relacionando ainda, Claval (1999) com o período imigratório, identifica-se e salienta-se que juntamente com o sonho pela "Terra prometida", veio seus costumes, seu dialeto, sua religiosidade, suas manifestações culturais, seu folclore, seus trajes, sua gastronomia. Esses signos culturais poloneses difundiram forte vínculo com a cultura local Guaraniense, desenvolveram laços de pertencimento, criaram um sentimento de identidade cultural e atuam de forma significativa nas relações de família e comunidade.

Sociedade Cultural Guaraniense – Casa Polonesa

Tendo o interesse pelo polonismo, Guarani das Missões, resgata e efetiva esse interesse, ao fundar a Sociedade Cultural Guaraniense a qual é um centro de atividades culturais e mantenedora do *Grupo Folclórico Polonês Águia Branca*. Possui sede própria, habitualmente chamada de Casa Polonesa, em polonês, Dom Polski. Atua em favor da inserção social e da disponibilização de práticas saudáveis, alicerçada na dança polonesa, historicamente rica, sinônimo de um povo sofrido, oriundo de êxodos e de busca de dias melhores.

Historicamente a Sociedade Cultural Guaraniense, tem mantido as tradições, a história e os costumes dos guaranienses. Em seu Estatuto, no capítulo I, a fundamente como uma sociedade civil sem caráter político, religioso, racial, sendo seus fins puramente culturais, sociais, esportivos e beneficentes. No artigo 2º, dispõe o que a sociedade tem por fim (Tabela 2).

A Sociedade Cultural Guaraniense promove, desde 1996, a POLFEST - a Festa Típica Polonesa, conhecida internacionalmente com participações de países com a própria Polônia, Suécia, Rússia e Países do MERCOSUL, em especial a Argentina.

a) congregar os Guaranienses objetivando cultivar suas origens tradições e costumes poloneses;
b) manter um grupo folclórico com danças típicas da Polônia, origem dos colonizadores Guaranienses;
c) elevar o nível cultural, intelectual, artístico e moral de seus associados;
d) representar e divulgar o município de Guarani das Missões junto aos demais municípios e estados do Brasil;
e) manter contato cultural com a Polônia atrás de seu consulado e com a imigração polonesa no Brasil

Tabela 2: Finalidade da Sociedade Cultural Guaraniense.
Fonte: Estatuto da Sociedade Cultural Guaraniense, 2016.

Segundo o Embaixador Extraordinário e Plenipotenciário da Polônia no Brasil, Jacek Junosza Kisielewski, a POLFEST é a maior festa polonesa da América Latina, onde durante três dias, vive-se cultura, gastronomia, religiosidade, folclore, artesanato, entre tantas outras manifestações culturais.

Outro fator marcante priorizado pela organização da POLFEST é a acessibilidade, sendo que não é cobrado ingressos para ter acesso à festa, permitindo

que todo e qualquer cidadão participe e goze de momentos de inserção cultural. Porém, aos produtos alimentícios é cobrado uma taxa para degustação (Figura 4).

Figuras 4: Grupo Folclórico com trajes típicos durante a POLFEST/2016; Comercialização de Pierogi pela Casa Polonesa, durante a POLFEST/2016.
Fonte: Acervo da autora (2016).

Dessa forma, todos os visitantes da festa, tem ingresso à gastronomia típica, contribuindo para que o legado polonês gastronômico se materialize e se revele aos sentidos perceptíveis pelo olfato, visão, tato e degustação.

A Casa Polonesa localiza-se no Parque de Eventos Clemente Vicente Binkowski, e é uma das principais estruturas da arquitetura polonesa e um dos espaços de maior representação das manifestações culturais polonesas da cidade. É lá que são realizadas as “pirogadas” – em prol do Grupo Folclórico, cujo evento promove o encontro da comunidade que, unida, produz e consom o Pierogi, uma espécie de “pastéis” (Figura 5) com características peculiares por ser um prato típico, símbolo do legado gastronômico polonês.

Assim, o pierogi não é somente um alimento nutritivo que cumpre sua função biológica de saciar a fome, ele passa a ter valores culturais, a ser uma representação e preservação do passado histórico e cultural do legado gastronômico polonês em Guarani das Missões.

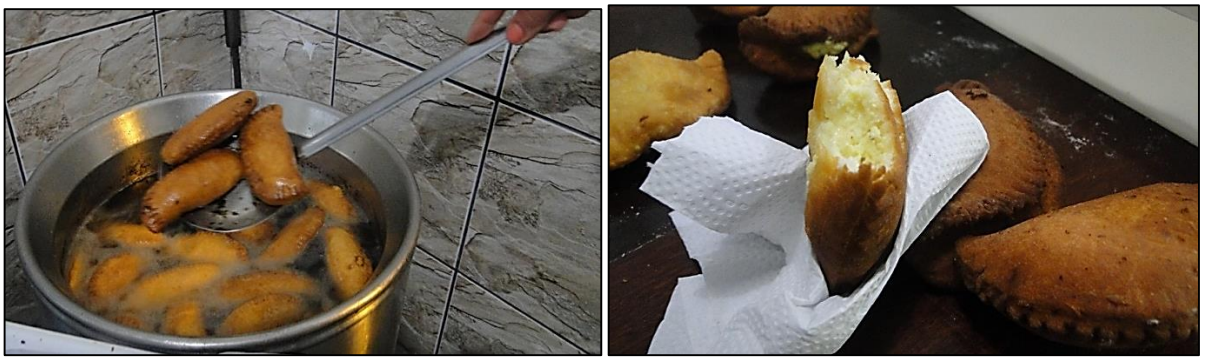


Figura 5: Versão frita do Pierogi doce, durante pirogada na Casa Polonesa.
Fonte: Acervo da Autora (2015).

Cultura Gastronômica

A alimentação é uma necessidade básica de sobrevivência do ser humano, porém a alimentação supera tal conceito, uma vez que, as práticas alimentares e os

hábitos que estão relacionados ao ato de comer os quais são fenômenos socioculturais historicamente construídos pela humanidade e, que variam conforme a cultura, condições geográficas, convenções sociais e acúmulos de experiências. Os hábitos alimentares, enquanto aspectos culturais podem revelar identidades e costumes presentes no cotidiano social demarcado no tempo e no espaço (BARBOSA, 2015).

Tendo por referência Barbosa, 2015, podemos considerar o prato típico polonês pierogi (também chamado pieróg) uma representação efetiva dos fenômenos socioculturais historicamente construídos pela humanidade, uma vez que tal prato típico está presente em diversos países. Mesmo sua origem sendo chinesa, países como Itália, Polônia, Rússia, Leste e Oeste da Ucrânia o incluíram em seu acervo turístico gastronômico, adotando como prato pertencente ao rol gastronômico para degustação. Atualmente diversos países o apreciam e o consomem regularmente.

O preparo dos mais diversos pratos da culinária brasileira está ligado aos aspectos socioculturais de nossa história e recebeu a influência de outros povos que aqui estiveram em épocas passadas e nos legaram em patrimônio cultural valioso, influenciando e dominando até mesmo na alimentação. A variedade de sabores e preferências regionais, com suas especiarias e temperos próprios, tornam-se irresistíveis ao paladar mais exigente de qualquer arte da cozinha nacional (BARROZO, 2010).

A gastronomia constitui-se como um elemento de identidade e pertencimento, que por seus gostos e sabores, favorece a identificação, pois ela é reveladora, expõe as crenças, valores, costumes, topografia, clima, relevo, gostos, agricultura, pecuária, a verdadeira essência do povo ao qual pertence.

Pierogi

Conforme a definição de Filipack (2002, p.283), o pierogi é uma “espécie de pastéis da culinária polonesa, feitos de massa de farinha de trigo, recheados com requeijão ou com batatinha ralada (inglesa), podendo ser fritos no azeite ou cozido, misturados por fora com requeijão adocicado”. Para o mesmo autor, em português é comum ser grafado como pierogi, pierogy, pierogui ou pirogue. Seu formato de semicírculo lembra o pastel, porém, depois de cozido aparenta o ravióli italiano.

O pierogi é um prato tradicionalmente consumido pelos poloneses, mas sua origem é da gastronomia Chinesa. Na Polônia, costuma-se rechear o pierogi com requeijão e batata na versão salgada e com requeijão e açúcar na versão doce, também, usa-se como recheio frutas, tais como: morangos, cerejas, ameixas, maças entre outras e podem ser servidos como prato principal ou acompanhamento.

O pierogi típico polonês é cozido e guarnecido com molho de nata, de cebola dourada ou bacon frito. Ele é considerado um símbolo nacional e vendido em diferentes locais e restaurantes especializados chamados Piero garnia, na Polônia.

Na região sul do Brasil, além do tradicional Pierogi cozido também foi criado versões fritas e assadas, resultante da influência da culinária brasileira. Como recheio, prevalece a mistura de requeijão e/ou com batatas e/ou com repolho e/ou com arroz,

ou somente o requeijão com sal e temperos chamados cheiro verde, na versão salgada, quanto a versão doce, o recheio é de requeijão com açúcar acrescido de baunilha e canela em pó. Costuma-se também usar grãos de uva e açúcar como recheio na elaboração do pierogi cozido doce.

Assim como os demais pratos da culinária polonesa, as receitas de pierogi passam de geração em geração, mantendo viva a história e a cultura gastronômica dos imigrantes poloneses que chegaram em terras brasileiras no século XIX.

Considerações finais

O legado gastronômico de Guarani das Missões está intimamente representado pelo prato culinário pierogi, tornando-o símbolo da cultura gastronômica polonesa presente no município. Ele desenvolve e nutre o sentimento de pertença entre os convivas, uma vez que sua feitura é uma prática culinária comum em eventos comunitários e familiares que valorizam e se orgulham de seu saber, seu sabor e significado.

Momentos especiais como encontro de famílias, festas populares, eventos culturais, convívio em família durante o final de semana e chás da tarde, espera de visitas nas residências, e até mesmo durante a Semana Santa, celebração religiosa que antecede a Páscoa e não se ingere carnes vermelhas. O pierogi leva recheio de ricota em qualquer uma de suas versões e não se adiciona carne em sua composição.

É através da Casa Polonesa que os aspectos históricos culturais, a valorização e identidade étnica se fortalecem, oportunizando aos convivas compartilhar sabores com experiências degustativas e a partilhar saberes e receitas. Observa-se ainda que ao ceder o espaço físico, para celebrações festivas, exposições, cursos e concursos relacionados à cultura polonesa e a realização das pirogadas, a Sociedade Cultural Guaraniense – Casa Polonesa está congregando e cultivando origens, tradições e costumes poloneses, bem como, apoiando a elevação do nível cultural, intelectual, artístico e moral dos Guaranienses. Ela oportuniza o aprimoramento dos fazeres culinários e concretiza a identidade cultural polonesa, além de elevar e enaltecer a vivencia étnico cultural. Assim, a comunidade nutre o sentimento de pertença pelo sabor, aroma, cor, textura ao compartilhar e consumir o pierogi.

Durante as pirogadas reúnem-se voluntários, homens, mulheres e crianças, motivados e dispostos a participar das atividades produtivas de laborar e manipular os ingredientes, efetuar o acabamento, através da fritura ou cocção, e finalizar o pierogi para a degustação e consumo entre os convivas. Uma vez que tudo é feito artesanalmente, desde as colheradas de requeijão condimentado, frutas ou queijos que o recheiam, os garfos que carimbam a solda das massas, até a fritura ou cocção, efetiva-se a tipicidade caseira, do pierogi, que embora com aparência de pastel, é marcado pelo sabor peculiar e característico do legado culinário polonês.

Impulsionados pela ativação prazerosa da alimentação (biológica, afetiva e cultural), perduram o tradicional prato do pierogi, permeando um legado de valorização ao patrimônio gastronômico e propiciando degustá-lo e entender que o mesmo se faz presente nas principais celebrações, como no Festival do Pieróg, nas pirogadas, nos concursos, na Polfest (Festa Polonesa) e em visitas a casas de famílias.

No contexto guaraniense, são várias as receitas adaptadas para agradar à singularidade dos paladares. Encontram-se versões cozidas, assadas e fritas, com recheio de requeijão salgado ou doce, além da utilização de frutas, em especial as uvas como recheio. Durante as visitas e acompanhamento nas pirogadas, identificou-se que o pierogi frito doce, é a versão mais consumida pelos apreciadores desse prato culinário, sendo que a versão frita é uma adaptação regional missioneira cuja feitura da massa é com farinha de trigo, açúcar de baunilha, açúcar refinado, margarina, cachaça, fermento em pó e ovos. O recheio é composto de ricota ou requeijão, açúcar, canela, sal e gema de ovo.

Podemos ressaltar que o pierogi favorece a manutenção da sabedoria popular, é motivo de encontros entre convivas e participa do leque enriquecedor da diversidade cultural e étnica gastronômica da Região Missioneira.

Referências

A cultura Polonesa em Guarani das Missões/ RS 87 Revista Percurso- NEMO Maringá, v. 3, n. 1, p. 63-87, 2011 ISSN: 2177-3300.

BARBOSA Talita Prado - Faculdade de Filosofia e Ciências de Marília. FFC/UNESP - Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação — CAPES - GT 1 – Culturas, Identidades e Diferenças - páginas 1 a 14. Disponível em: <http://docplayer.com.br/8916333-Antropologia-e-gastronomia-a-identidade-de-ser-brasileiro-a-partir-da-alimentacao.html> Acesso em: 01/08/2016.

BARROZO, Paula. *Folclore Brasileiro*. 2010. Disponível em: <http://.wwwpaulabarrozo.blogspot.com>. Acessado em: ago. 2015.

CLAVAL, Paul. A Geografia cultural. Tradução: Luiz Fugazzola Pimenta; Margareth Afeche Pimenta. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1999.

DILL, Aidê Campello. A Presença Polonesa na Colônia de São Marcos. Revista Cekaw, v. 3, ano II, p. 13. Disponível em: < http :// www. poloniapoa.org / revista /03/estudos_e_ pesquisas_02.pdf>. Acesso em: out. 2016.

FILIPACK, F. *Dicionário sociolinguístico paranaense*. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (orgs.). Turismo e Patrimônio Cultural. 3ª Ed. São Paulo: Contexto, 2003.

GARCEZ, Neusa Cidade. Colonização e Imigração em Erechim - A saga de famílias polonesas - 1900-1950. Erechim: Edição da autora, 2003.

GLUCHOWSKI, Kazimierz. Os poloneses no Brasil. Subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Edição histórica. Tradução: Mariano Kawka Porto Alegre: Rodycz & Ordakowski Editores, 2005.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Canais-Banco de Dados-Cidades@. http://www.cidades.ibge.gov.br/, acesso: out/2016.

MARMILICZ, Paulo Tomaz. A antiga colônia polonesa de Guarani das Missões e suas relações atuais. Ijuí: Policromia, 1996.

POLANCZYK, Antonio José. O imigrante polonês e a Colônia Guarany. Porto Alegre: Renascença: Edigal, 2010.

Registro dos Estatutos da Sociedade Cultural Guaraniense de Guarani das Missões/RS. Reg. nº 032, fls 011 vº a 012, Livro "A".

ROSENDAHL, Zeny (Org.). Introdução a Geografia Cultural. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007, p.147-167.

SChr, Zdzislaw Malczewski. Polônia e Polono-Brasileiros História e identidade. Ed. Projeções. Curitiba, 2007.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

Site Oficial de Guarani das Missões – Portal CNM – Confederação Nacional dos Municípios. Dados Indicadores. http://www.guaranidasmissoes.rs.cnm.org.br/, acesso em out/2016.

Site Secretaria Estadual da Saúde. Institucional. http://www.saude.rs.gov.br, acesso em 14/10/2016.

SLODKOWSKI, Aline Carlise. A cultura polonesa em Guarani das Missões/RS: Uma proposta para a práxis educacional interativa em sala de aula. Revista Percurso – NEMO- ISSN: 2177-3300 (on-line), Maringá, V.3, n.1, p.63-87, 2011.

STAWINSKI, Alberto Victor. Primórdios da Imigração Polonesa no Rio Grande do Sul, 2ª Edição. Porto Alegre: Edições Est, 1999.

WACHOWICZ, Romão. Homens da Terra. Curitiba: Ed. Vicentina, 1997.

WENCZENOVICZ, Thaís Janaina. Montanhas que furam as nuvens: Imigração Polonesa em Áurea – RS - (1910-1945). Passo Fundo: Ed. da UPF, 2002.

MILHO: A VERSATILIDADE DE UM ALIMENTO SABOROSO E OS RETRATOS DE UMA HISTÓRIA

CORN: THE VERSATILITY OF A TASTY FOOD AND PICTURES OF A STORY

Maria Dinair Machado, Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, RS, Brasil. E-mail: *dinair_m@hotmail.com*

Elsbeth Léia Spode Becker, Centro Universitário Franciscano, UNIFRA, RS, Brasil. E-mail: *elsbeth.geo@gmail.com*

RESUMO: Este artigo tem por objetivo apresentar receitas “antigas”, que com o tempo se adaptaram a novos ingredientes ou estão apenas guardadas na memória de quem por lá viveu, no tempo passado. As receitas se misturam com histórias, com vivências e lembranças, ora agradáveis e, por outras vezes, nem tanto. A metodologia é de natureza qualitativa, quanto à forma de abordagem, pois busca interpretar a construção da alimentação na história, tratando de descrever desde o cultivo até as diversas aplicações da cultura do milho. Evidenciou-se a importância do milho na cultura alimentar desde os tempos passados até os dias atuais e constatou-se que, ao resgatar o imaginário do passado em relação à forma de produzir e de preparar o alimento, resgata-se, também, uma gama de lembranças do saber-fazer de uma comunidade em um contexto de época.
PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Cultivo; Agricultura.

ABSTRACT: This article aims to present 'old' recipes, which over time have adapted to new ingredients or are only stored in the memory of those who lived there last time. The recipes are mixed with stories, experiences and memories, sometimes nice, and other times, not so much. The approach of methodology is qualitative, because aim to interpret the construction of food in history, trying to describe from cultivation to the various applications of corn. The importance of corn in food culture was highlighted from the past to the present day and it was observed that while rescuing the imagery of the past in relation to how to produce and prepare food, a range memories of the community know-how was rescued in a time context.
KEYWORDS: Gastronomy; cultivation; Agriculture.

Introdução

A história de vida começa na história do lugar. Para compreender, é essencial conhecer o lugar social de quem fala e conta a sua história. Vale dizer: como alguém vive, com quem convive, que experiências tem, em que trabalha, que desejos alimenta, como assume os dramas da vida e da morte e que esperança o anima. Isso faz da compreensão sempre uma interpretação (BOFF, 2004). Quando adentramos na vida, nas experiências de uma pessoa, muitas vezes, confundimos com nossa própria história ou com fatos que reconhecemos de ouvir ou por acontecimentos que vivenciamos um dia.

Conhecer e aprofundar-se na alimentação e gastronomia de uma família, etnia, localidade, é como apropriar-se de uma parte da história da humanidade. A gastronomia entrelaça-se com costumes, tradições, culturas de forma tão homogênea, que não só faz parte dessa história, como é a própria trajetória dos povos.

Durante todos os movimentos de nossas vidas, alimentamo-nos, e, dessa forma, sobrevivemos, mas essa satisfação fisiológica vai além, está ligada ao local onde

vivemos, a terra que produz nosso sustento, os víveres, os sabores, às crenças e aos conhecimentos que carregamos.

Dessa forma, quando falamos na gastronomia de uma localidade, não estamos falando apenas do que essas pessoas vivem ou se alimentam, estamos nos embrenhando na história desse povo, nas suas raízes mais profundas e naquilo que há de mais genuíno em um ser humano, sua alma.

A partir desta linha de entendimento, este artigo tem por objetivo apresentar receitas “antigas”, que, com o tempo, se adaptaram a novos ingredientes ou estão apenas guardadas na memória de quem por lá viveu, no tempo passado. As receitas se misturam com histórias, com vivências e lembranças, ora agradáveis e, por outras vezes, nem tanto.

A contemporaneidade nos faz podermos ter acesso a muitas vidas sem tê-las vivido, porque podemos viajar no tempo, lendo, assistindo a programas ou acessando a *internet.* Nossa experiência torna-se mais rica quando essas informações disponíveis vêm ao encontro de outras pessoas com a troca de ideias e de informações. Assim, muitas coisas nunca morrem, apenas ficam guardadas para aflorarem em algum momento, quando nos dispusermos a conhecer outras vidas e histórias que, mesmo não percebendo, fazem parte das nossas próprias, são conexões ocultas, que circundam nossas vivências.

Metodologia

Recorte espacial da pesquisa

A cidade de Quevedos, Rio Grande do Sul, localiza-se na Latitude de 29º21'09" Sul e na Longitude 54º04'18" Oeste (Figura 1), estando a uma altitude de 410 metros. Possui uma área de 543 km², que representa 0.2021% do Estado, 0.0964% da Região e 0.0064% de todo o território brasileiro. A população, em 2010, era de 2.710 habitantes (IBGE, 2010).

O município faz divisa, ao Norte, com Tupanciretã, ao Leste, com Júlio de Castilhos, ao Oeste com Toropi, ao Sul com São Pedro do Sul, ao Sudoeste, com Jari e ao Sudeste, com São Marinho da Serra.

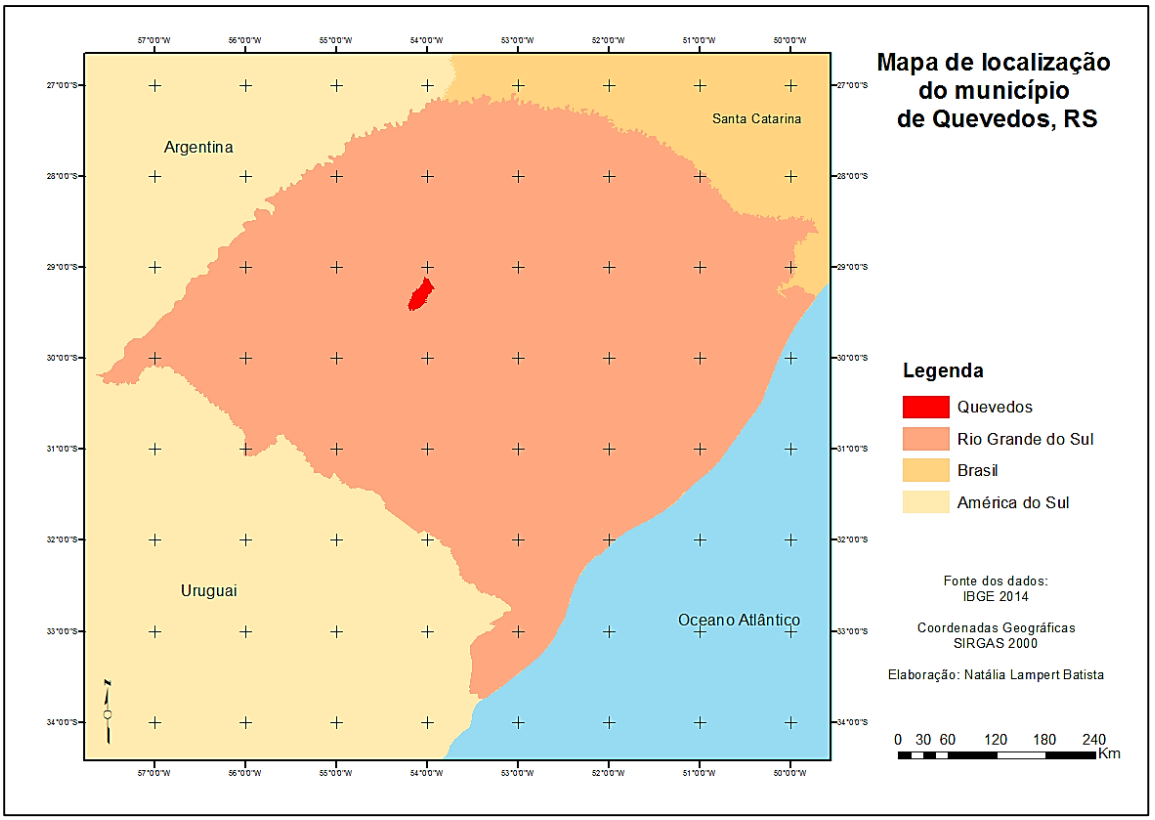


Figura 1: Mapa de localização do município de Quevedos no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Fonte: Lampert, N. B. (2013).

A partir do século XVII, o território do atual município de Quevedos foi parte integrante da grande Estância de São Domingos, pertencente ao povo de São Miguel das Missões. Depois da conquista das Missões pelos portugueses, chegou o primeiro morador ao local em 1802, o paulista José de Quevedo de Macedo, provavelmente o primeiro morador do município de Júlio de Castilhos (COSTA, 1991).

As terras ocupadas por Quevedo de Macedo, na época, pertenciam ao Distrito de São Xavier, da Província das Missões. Em 1834, passou a pertencer ao município de São Martinho da Serra, 2º Distrito do recém-criado município de Cruz Alta. Em 1876, passou a pertencer ao município de São Martinho e, a partir de 27 de abril de 1877, com a denominação de “Rincão de Quevedos”, fazia parte de São Xavier, 3º Distrito de São Martinho, ao qual ficaria pertencendo até 1901. Em 28 de julho de 1901, com a anexação de São Martinho à Vila Rica (atual Júlio de Castilhos), o Rincão de Quevedos passa a fazer parte do 1º Distrito de Vila Rica e, em 09 de dezembro de 1913, ao 6º Distrito de Júlio de Castilhos, através do Ato Nº 9, com a denominação de Igrejinha. Em1928, com a emancipação de Tupanciretã, Igrejinha passou a ser o 5º Distrito de Júlio de Castilhos (costa, 1991).

A denominação Igrejinha foi alterada pelo Decreto nº 7589, de 29 de novembro de 1938, para Quevedos em homenagem às famílias descendentes do primeiro morador do Distrito. A “Igrejinha dos Quevedos” (Nossa Senhora dos Remédios) que deu o nome ao povoado em 1938, foi construída por Josefa Quevedo, em meados de 1820, capela de arquitetura jesuítica, possuindo, além da pequena imagem da

Padroeira do Município, várias peças de madeira da época missioneira (COSTA, 1991) (Figura 2).

Figura 2: Capela Nossa Senhora dos Remédios.
Fonte: Câmara Municipal de Quevedos (2013).

Atualmente, a população é formada, principalmente, por descendentes de portugueses e de imigrantes italianos e alemães, com forte apreço religioso. Durante o ano todo acontecem as festas religiosas tradicionais, principalmente, nas comunidades Católicas e Protestantes, no interior e na sede do município. São frequentes os torneios de bocha e bolão, também é grande a ocorrência de rodeios, gineteadas, tiro de laço de vaca parada e vaca mecânica. As religiões são diversas, além da Católica e da Protestante há, também, a Anglicana, Embaixadores de Cristo, Congregação Cristã no Brasil e Assembleia de Deus.

Em maio de 1990, inicia o processo emancipacionista do município, que se prolonga até culminar com sua emancipação, pela Lei Estadual nº 9589 de 20 de março de 1992 e, em 1º de janeiro 1993, foi criado o município de Quevedos. Emancipou-se então, do município mãe, Júlio de Castilhos, pela Lei Estadual nº9589 de 20 de março de 1992. Criado o município de Quevedos, RS, foi instalado no dia 1º de janeiro 1993 (COSTA, 1991).

Atualmente, o município possui forte produção pecuária e de soja e grande parte da população tem propriedades rurais. As pequenas propriedades predominam na área serrana, o Rebordo da Serra Geral, que atravessa o município de leste a oeste.

Apresenta, predominantemente, a vegetação do bioma da Mata Atlântica e de Campos (IBGE, 2013), no entanto, estudos pormenorizados de Lampert (2013) indicam evidências de resquícios de Mata de Araucárias, em especial próximo ao Rebordo da Serra Geral. Na margem do Planalto Norte-Rio-Grandense, encontra-se vegetação, também, resquícios da Mata Subtropical, composta por árvores diversificadas e de grande porte. Essa mata é cortada pelos rios Toropi e Toropi Mirim.

Procedimentos metodológicos

O presente estudo é de natureza qualitativa, quanto à forma de abordagem, pois busca interpretar a construção da alimentação na história, descrevendo desde o

cultivo até as diversas aplicações da cultura do milho. Utiliza a entrevista semiestruturada ou semidiretiva, a mais empregada em investigação social, que encaminha por uma série de perguntas guias, relativamente abertas e não muito precisas, que não obedecem necessariamente à ordem que está anotada no roteiro (FLICK, 2009).

Entrevista é uma conversação entre duas ou mais pessoas (o entrevistador e o entrevistado) em que perguntas são feitas pelo entrevistador de modo a obter informação necessária por parte do entrevistado (HOUAISS, 2009).

O tema da entrevista surgiu de maneira espontânea e natural e de uma forma inusitada. Acadêmica e bolsista em busca de referenciais teóricos para subsidiar a pesquisa sobre a gastronomia do Rio Grande do Sul, sentada no sofá, olhei ao meu lado, ali estava uma linda senhora de cabelos brancos, que eu conhecia bem, e, por acaso, é minha mãe. – "Perguntei-lhe qual alimento era importante em sua infância, juventude e vida adulta e o que lhe trazia boas lembranças, vindas da cidade onde viveu a maior parte de sua vida" (Maria Dinair Machado). Esta[9] me respondeu: - "O milho, porque utilizávamos tudo dele, era para nós e para os animais um alimento completo e, por isso, produzíamos muito, vendíamos a palha, comíamos o grão, inteiro, moído, ralado, cozido ou assado". Vendíamos a palha e fazíamos fogo com o *sabugo*.

Foi com essa intenção, de que a história também pode ser contada a partir daquilo que os homens comem e cozinham, que este artigo procurou relacionar as receitas às histórias de vida, à memória e a condimentos regionais. Dessa forma, as informações da pesquisa vêm de uma localidade chamada "São João", interior do município de Quevedos, RS, mas poderiam ser de qualquer localidade, já que o milho é parte da alimentação dos povos através dos tempos. Para Sarlo, 2005:

> A narração de experiencia está unida ao corpo e a voz, a uma presença real do sujeito na cena do passado. Não ha testemunho sem experiencia, mas tampouco havia experiencia sem narração; a linguagem libera o mundo da experiencia, a redime de sua imediatez ou do seu esquecimento e a converte no comunicável, quer dizer no comum. A narração se inscreve na experiencia em uma temporalidade que não é do seu acontecer...senão a de sua recordação. A narração também funda uma temporalidade que em cada repetição e em cada variante voltaria a atualizar-se (SARLO, 2007).

Talvez, não é por acaso, que o nome "milho" de origem indígena caribenha, significa "sustento da vida". "O milho era a alimentação básica de várias civilizações importantes ao longo dos séculos, especialmente os Maias, os Astecas e os Incas reverenciavam o cereal na arte e na religião.

Estado da Arte

Aspectos históricos da produção do milho

[9] Entrevistada: Eulanda Machado, 76 anos. Agricultora por mais de 50 anos, antiga moradora da localidade de São João Quevedos. Atualmente, pensionista, do lar, residente na Cidade de Santa Maria, RS.

O milho é um cereal utilizado há milênios na alimentação humana e de outros animais. Tem uma trajetória de cultivo pelos povos nativos das civilizações asteca, inca e maia. No Brasil, é um dos cereais mais consumidos e, por sua versatilidade, é aprovado e aproveitado em diferentes guloseimas, como curau, canjica, cuscuz, pamonha, pipoca e bolos (MAZOYER; ROUDART, 2005).

O milho (*Zea mays*), também chamado *abati, auati* e *avati*, é cultivado em grande parte do mundo e é utilizado como alimento humano ou ração animal por suas qualidades nutricionais. O seu valor nutricional é proporcionado pelos compostos químicos presentes nos grãos, contendo quase todos os aminoácidos conhecidos, sendo exceções a lisina e o triptofano (TERRA, 2004).

Todas as evidências científicas levam a crer que seja uma planta de origem mexicana, já que a sua domesticação começou há cerca de 7500 a 12000 a. C., na área central da América (POLL, 2005).

De acordo com Dr. Cláudio Ernani Mendes da Silva, do Laboratório de Cereais da UFC (FREIRE, 2008), o milho possui um apelo cultural e religioso forte, sendo símbolo das civilizações americanas. A partir dos portugueses e espanhóis, atravessou oceanos durante a colonização, e chegou a mesa dos europeus. Então, os colonizadores europeus difundiram sua cultura no planeta.

Ainda, segundo Dr. Cláudio, na atualidade, possui um alto potencial de produção e cultivo, devido as técnicas modernizadas gera mais de 600 milhões de toneladas de grãos anualmente em todo o mundo (FREIRE, 2008).

O milho é agricultado em diversas regiões do mundo. O maior produtor mundial são os Estados Unidos. No Brasil, que também é um grande produtor e exportador, o Paraná é o maior estado produtor, com cerca de 27% da produção nacional, seguido de Mato Grosso (POLL, 2005).

Atualmente, somente cerca de 5% da produção brasileira se destina ao consumo humano e, mesmo assim, de maneira indireta na composição de outros produtos. Isso se deve, principalmente, à falta de informação sobre o milho e à ausência de uma maior divulgação de suas qualidades nutricionais, bem como aos hábitos alimentares da população brasileira, que privilegia outros grãos, especialmente, o trigo (INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, 2008). As variedades encontradas no Brasil são quatro: duro, semiduro, mole e misturado. Os grãos duros são um pouco arredondados e mais compridos e destinados à produção de pipoca (FREIRE, 2008).

O milho é a variante domesticada do teosinto. As duas plantas possuem aparência semelhante, sendo o milho com um pedúnculo único, alto e com múltiplas folhas e o teosinto uma planta curta e frondosa. A diferença entre os dois é largamente controlada por apenas dois genes (POLL, 2005).

O cultivo do milho iniciou por volta de 2.500 a.C., especialmente ao se propagar fora da América e em partes do Novo Mundo. Seu nome de origem indígena caribenha significava “sustento da vida” (POLL, 2005).

O seu cultivo na forma antiga continua sendo praticado na América do Sul, principalmente nas regiões menos desenvolvidas, no sistema conhecido no Brasil

como de roças. No final da década de 1950, por causa de uma grande campanha em favor do trigo, o cereal perdeu espaço na mesa brasileira. Atualmente, embora o nível de consumo no Brasil venha crescendo, ainda está longe de ser comparado a países como o México e aos da região do Caribe (INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, 2008).

Resultados e discussões

O Milho em sua produção e cultivo artesanal

Segundo relatos da entrevistada, o milho era produzido artesanalmente e, após colhido, suas partes direcionadas para diversos fins.

As plantações não eram extensas, mas serviam para o sustento desde a alimentação humana e animal até a venda do próprio grão ou da palha para a confecção de cigarros, consumidos na época na forma de “palheiros”

No cultivo do milho, utilizava-se a tração animal para arar a terra. O arado, de tração animal, puxado por uma junta de bois ou cavalos. Antes do arado, usava-se uma cavadeira de madeira para abrir um buraco e ali colocar o grão de milho, que era guardado de um ano para o outro, para uso como semente.

Mais tarde, foi inserida no mercado uma plantadeira manual a qual, de um lado, tinha um recipiente para o milho, do outro, para o adubo. A plantadeira tornava o trabalho mais rápido e menos cansativo, no entanto, a força motriz continuava sendo braçal.

A indústria de implementos agrícolas introduziu no mercado um novo equipamento para ser utilizado no plantio e tornou o processo mais veloz. Tratava-se da plantadeira puxada a cavalo, onde havia um recipiente maior para se colocar os grãos de milho. Essa plantadeira era direcionada por uma pessoa, mas puxada por um cavalo e, com isso, o trabalho tornou-se menos penoso para os humanos.

Após o plantio, esperava-se um espaço de tempo (aproximadamente dois meses) e, quando o milho tinha um palmo de tamanho, aterrava-se para a planta crescer com mais vigor.

O pé de milho então, apendoava e botava as *bonecas*[10], depois, estas viravam espigas granadas e se podia colher e comer o milho verde cozido acompanhado de leite ou com a comidas variadas, às vezes assado no fogo de chão.

Quando os milhos amadureciam, eram deixados no pé para secarem totalmente. Nesse curto período, o tempo atmosférico seco é de extrema importância para garantir a qualidade do milho e seu posterior armazenamento nos galpões. O milho era colhido manualmente e transportado na carroça até o galpão. Este milho servia, especialmente, para a alimentação dos animais, os porcos e as galinhas, e também, era intensivamente utilizado na alimentação humana para fazer canjica e farinha de milho (Figura 3).

O milho era debulhado com a mão. O sabugo se colocava fora ou se usava para iniciar o fogo no fogão a lenha, com a palha se arrumava as camas dos porcos ou

[10] Bonecas – espiguinhas de milho.

oferecia para o gado comer. Também se fazia maços de palha para vender, o que era bem rentável.

Figura 3: Milho verde assado na brasa; Galpão para armazenagem do milho; Porco e galinha se alimentando; Galinheiro (1968).
Fonte: Arquivo Pessoal

O milho era debulhado manualmente apenas com o uso da mão ou com o auxílio de uma máquina (de debulhar milho). O sabugo se colocava fora, na lavoura, ou se usava para iniciar o fogo no fogão à lenha. A palha era usada para forrar os galpões dos porcos ou servia de alimento para o gado no período de inverno quando o pasto verde tornava-se escasso. Também se fazia maços de palha para vender (utilizada pala embalar cigarros, o “palheiro”) e isso garantia uma pequena renda.

Dessa forma, através de narrações conseguimos entender alguns processos de mudanças e transformações em nossas vidas, de forma ampla, sua importância, seus malefícios e benefícios no contexto histórico.

O milho e seus diversos usos e sabores

O milho transcende os tempos, representando uma alimentação saudável e saborosa, seja assado ou cozido, em grãos ou ralado, doce ou salgado. Podemos ligá-lo a diversas receitas saborosas da gastronomia mundial, em que ele é principal ingrediente. Desde receitas mais simples até as mais sofisticadas, o milho está presente em muitas mesas, não discriminando raças, etnias ou credos, satisfazendo até os mais exigentes gourmets.

A natureza oferece-nos saborosos produtos, que após cultivados, pode-se incrementar técnicas, tornando-os mais apetitosos, assim, inovam-se sabores, e a arte de alimentar-se fica cada vez mais prazerosa.

Do milho podemos fazer pamonhas, curau, bolo frito, cuscuz, rosca, polenta, canjica, canjiquinha, bolos, empanar alimentos, assar, cozinhar. Basta estar em algum lugar que lá está o milho, soberano em algum alimento, na casa da vovó, no bolo de milho, na praia, com o milho cozido ou na cozinha internacional e, principalmente, na sul-americana, no doce de milho, a cubana, no Papo de milho – Mazamorra, na sopa paraguaia e em muitos outros.

Foi na versatilidade do milho que buscamos receitas antigas, nos baús, nas memórias, nas histórias, e assim conhecemos mais um pouco dessa saborosa opção da Gastronomia (Figura 4).

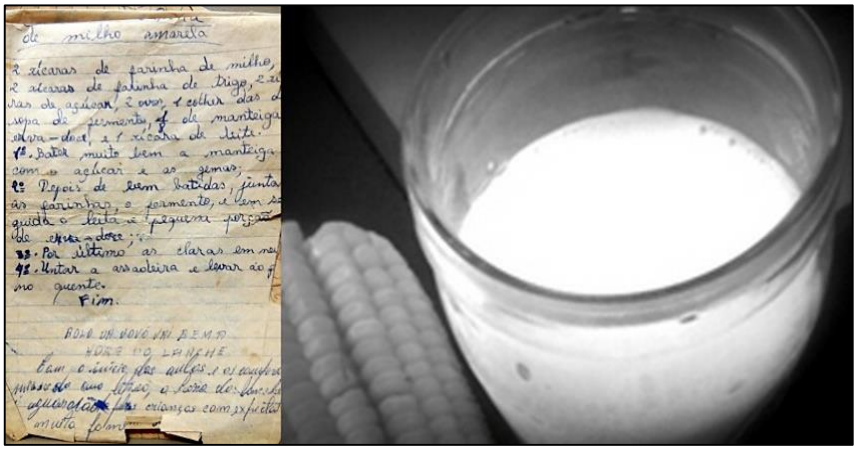


Figura 4: Receita Bolo de Milho (1974).
Fonte: Arquivo pessoal.

Receitas do milho

O milho era praticamente o principal alimento da casa, já que, na falta do arroz, se fazia canjiquinha (Quadro 1) salgada e comia-se com feijão, que também era produzido na propriedade. Além de utilizar o milho para consumo ou para venda de suas partes (palha, grão), ainda se fazia chá do cabelo do milho, que era muito benéfico para infecção urinária e problema nos rins, naquela época não existiam remédios industrializados, usavam-se somente medicinais ou chás e receitas caseiras (Receita – Quadro 2).

A canjica (Quadro 3) se comia com leite, assim como o cuscuz (Quadro 4), era uma sobremesa saborosa. Cozido, o milho podia ser consumido com um copo de leite.

Muitas vezes, não se tinha a farinha, e, para ir à cidade levar o milho no moinho era difícil, pois o trajeto era feito de carroça ou cavalo, então, debulhava-se em casa e socava no pilão, assim se fazia um pouco de farinha de milho grossa até se conseguir ir à cidade. Com a farinha de milho, também se fazia roscas, bolo frito, polenta, bolo de milho.

Outras formas de comer o milho era assado, no fogão à lenha ou no fogo de chão.

Quadro 1 - Canjiquinha

Debulha-se o milho, mói-se no moinho de ferro ou de pedra,

Coloca-se um pano embaixo de uma peneira fina;

Coloca-se a canjiquinha em uma peneira fina em cima do pano;

Com a mão, retira o farelo grosso que fica na peneira, deixando-se apenas a canjiquinha sobre a peneira;

A farinha limpa que caiu no pano pode ser aproveitada para fazer angu (mingau de farinha de milho);

A canjiquinha, que ficou na peneira coloca-se em uma bacia, lava-se bem, e, após coloca-se em uma panela com água que a cubra a canjiquinha;

Acrescenta-se uma colher de chá de sal;

Ferve-se até cozinhar, mexendo para não grudar na panela;

Depois de cozida, retira-se do fogo;

Coma com leite;

Se quiser comer com comida de sal, ao cozinhar coloca-se um pouco de óleo, carne moída, temperos a gosto.

Quadro 2 – Chá de cabelo de milho

2 colheres de sopa de cabelo de milho (fresco);

Ferver meio litro de água;

Despejar o cabelo de milho na água;

Abafar e aguardar 20 minutos;

Beber quente ou frio 2 a 3 xícaras por dia.

Quadro 3 – Canjica

Debulha-se o milho, soca-se no pilão, aventa-se na peneira para tirar os farelos;

Coloca-se em uma panela com água fria, cozinha-se até ficar mole;

Come-se pura, com açúcar ou com leite.

Outra maneira de fazer:

Ao invés de cozinhar com água, cozinha-se com leite e açúcar.

Come-se com leite ou pura.

Quadro 4 - Cuscuz

Coloca-se, em uma bacia, um pouco de farinha de milho e açúcar;

Em um copo separado, coloca-se leite e sal;

Essa mistura respinga-se na farinha e mistura-se com a mão;

Após a farinha estar úmida, coloca-se em uma fôrma no forno do fogão a lenha para torrar;

Quando estiver tostada e crocante retire do fogo;

Coma com leite.

Conclusões

Somente resgatando o passado, podemos entender o presente e nos apropriarmos do que realmente marcou e marca a vida de um povo. É conhecendo os caminhos percorridos por nossos antepassados que conseguimos nos orientar e nos aproximar de nossa identidade no mundo em que vivemos. Conforme nos lembra TEDESCO,

> [...] é fundamental a reconstituição da memória, porque a sociedade da informação, da técnica e da racionalidade econômico-consumista faz o tempo andar mais rápido, permite dar funcionalidades diversas aos espaços e às coisas; os objetos perdem significados mais depressa, têm reduzido seu tempo de duração e significação (2004: 30).

Portanto, conhecer culturas, tradições e hábitos alimentares nos leva a compreender a história da produção e da alimentação dos povos, fazendo-nos entender melhor as transformações e os sabores dos alimentos.

Percebemos muitas modificações sofridas ao longo dos anos, transformações do espaço rural, na passagem do espaço rural para o urbano, as quais provocam um sentimento de angústia e descontinuidade em relação aos saberes e sabores tradicionais dos antepassados, por isso são fundamentais pesquisas e discussões na busca dessas informações, para o resgate e perpetuação de nossa própria história. Além disso, o resgate de hábitos alimentares antigos, que não privilegiavam os produtos industrializados, pode ser uma excelente alternativa de uma base alimentar mais saudável e nutricional. Para isso, receitas, histórias e hábitos alimentares antigos podem contribuir para a valoração de novos hábitos, com receitas simples, mas que buscam o ingrediente natural como a base principal do sabor alimentar.

Referências

BOFF, Leonardo. *A águia e a galinha*. Uma metáfora da condição humana. São Paulo: Vozes. 2004.

CLAVAL. Paul. *Geografia Cultural*. Florianópolis: EFSC. 1999.

COSTA, Firmino. *Terra de Vila Rica.* Contribuição ao estudo da história do município de Júlio de Castilhos. Júlio de Castilhos: Publicação do Centro Cultural Francisco Salles/Prefeitura Municipal de Júlio de Castilhos, 1991.

FLICK, Uwe. *Introdução a pesquisa qualitativa*. São Paulo: Artmed. 2009.

FREIRE, Fábio*. A gastronomia do milho Caderno 3.* Diário o Nordeste*,* 2008. Disponível em: <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/caderno-3/a-gastronomia-do-milho-1.97846> Acesso em: Acesso em: 6 set. 2016

HOUAISS. *Dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Objetiva. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Censo demográfico de 2010.* Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em 28 ago. 2016.

INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS. 2008. *Origem, biogeografia e evolução de plantas de valor econômico.* Universidade de São Paulo. Disponível em <http://www.ib.usp.br>. Acesso em 6 set 2016.

LAMPERT, Natália Batista. *Quevedos (RS):* atlas geográfico. Santa Maria: UNIFRA, 2013.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. *História das agriculturas no mundo:* do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: UNESP. 2005.

POLL, Mary. *Milho e suas riquezas* – História. 2005. Disponível em: < http://www.fiesp.com.br/sindimilho/sobre-o-sindmilho/curiosidades/milho-e-suas-riquezas-historia/>. Acesso em: 6 set. 2016

RODRIGUES, José Honório. *Filosofia e História.* Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1981.

SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiv*a. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

TEDESCO, João C. *Nas Cercanias da Memória:* temporalidade, experiência e narração. Passo Fundo, RS: UPF; Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004.

TERRA, Tatiana de Freitas. *Análises citogenéticas e moleculares em populações de milho (Zea mays L.), teosinto (Zea mexicana L.) e em híbridos entre as duas espécies*. 2004. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Agronomia. Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia. 2004.

V RESUMOS EXPANDIDOS

GT1) Gastronomia, identidade e turismo

CICLO DE PALESTRAS E CONCURSO GASTRONOMICO “SABORES MISSIONEIROS” – SEMANA DE ALIMENTAÇÃO DO RS 2014

CYCLE OF LECTURES AND GASTRONOMIC COMPETITION "FLAVORS MISSIONEIROS" – FOOD WEEK OF RS 2014

Claudia Hernandes Ogeda, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, UERGS, RS, Brasil. E-mail: *claudia-hernandes@uergs.edu.br*

Cristiane Barcellos Bocacio, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, UERGS, RS, Brasil. E-mail: *cristiane-bocacio@uergs.edu.br*

RESUMO: Desde a década de 1990, um conjunto de entidades civis e governamentais, reconhecendo a importância das temáticas Alimentação e Nutrição para as populações, reúne-se para celebrar no Rio Grande do Sul o Dia Mundial da Alimentação, instituído na data de 16 de outubro pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). A ação de extensão proposta pela Uergs- Unidade em São Luiz Gonzaga denominada Ciclo de Palestras e Concurso Gastronômico "Sabores Missioneiros" teve como objetivos proporcionar ao público participante acesso a informações e trocas de saberes em relação à temática da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável e seus fundamentos principais que são o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Soberania Alimentar. O evento teve como metodologia para sua realização o convite a entidades do município como a Escola Técnica Estadual Cruzeiro do Sul, o Setor de Turismo do município de São Luiz Gonzaga, COOPARTE, EMATER e a APL Missões. Nos 3 dias do evento houve a participação de palestrantes da Uergs, da Secretária de Agricultura do município e do APL Missões, além da realização do Concurso Gastronômico com pratos salgados e doces à base de milho.
PALAVRAS-CHAVE: Concurso Gastronômico, evento, milho, palestras.

ABSTRACT: Since the 1990s, a set of civil and governmental organizations, recognizing the importance of feeding and nutrition for the population, is held to celebrate in Rio Grande do Sul the World Food Day, established on the date of October 16 by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The action of the extension proposed by Uergs- Unit in São Luiz Gonzaga called cycle of lectures and gastronomic contest "Missioneiros Flavors" aimed to provide the public participant access to information and exchanges of knowledge in relation to the issue of food security and sustainable nutritional and its main reasons which are the Human Right to Adequate Food (DHAA) and Food Sovereignty. The event had the methodology for its realization the invitation to entities of the municipality as the Escola Técnica Estadual Cruzeiro do Sul, the tourism sector in the city of São Luiz Gonzaga, COOPARTE, EMATER and the APL Missions. In the 3 days of the event was the participation of lecturers of Uergs, Secretary of Agriculture of the municipality and the APL missions, in addition to the completion of the tender gastronomic with savory and sweet dishes based on corn.
KEYWORDS: Gastronomic competetion, event, maize, lectures.

Introdução

Desde a década de 1990, um conjunto de entidades civis e governamentais, reconhecendo a importância das temáticas Alimentação e Nutrição para as populações, reúne-se para celebrar no Rio Grande do Sul o Dia Mundial da Alimentação, instituído na data de 16 de outubro pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO).

Atualmente essa celebração anual é denominada Semana da Alimentação do Rio Grande do Sul. A ação conta com a participação de diversas entidades e instituições em todo o estado constituindo um amplo programa que abriga, além da temática estabelecida pela FAO, outras importantes manifestações, debates e encaminhamentos a respeito da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável e seus fundamentos principais que são o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Soberania Alimentar.

No ano de 2014, a temática da Semana da Alimentação foi “Agricultura familiar: Alimentar o mundo, cuidar do planeta”. Justificou-se esta atividade de extensão pautada na concepção de que o desenvolvimento com a comunidade, atende a responsabilidade social da Uergs - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul com a sociedade regional sustentável e que está intimamente relacionada com a educação.

O presente trabalho teve como objetivos participar do evento Semana da Alimentação RS promovendo um ciclo de palestras relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável e, organizar um Concurso Gastronomico com a temática milho, um dos alimentos originais dos povos primitivos das Missões, os guaranis.

Revisao bibliográfica

Com o objetivo de mobilizar a sociedade gaúcha em torno do tema central, a Semana da Alimentação RS congrega mais de 150 entidades e 20 mil pessoas, em pelo menos 300 municípios gaúchos, que participam de audiências públicas, seminários, palestras, apresentações, feiras, debates, cursos. Com esses propósitos, os eventos realizados têm propiciado crescimento na adesão e na atuação de pessoas e entidades civis e governamentais, especialmente no que tange ao acesso e qualidade dos alimentos e à educação alimentar.

Além disso, a Semana propicia celebração especial no Dia Mundial da Alimentação, proporcionando espaços de informação, estudo, diálogo, apresentações de temáticas, encaminhamentos e incentivos a ações concretas de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável.

A UERGS – Unidade em São Luiz Gonzaga está inserida na região das Missões e conta com cursos de graduação e pos-graduação na área de ciências dos alimentos.

Importante ressaltar que os modos de se fazer, conservar e consumir alimentos ajudam a compor o vasto repertório de referências culturais existente no país. Eles constituem bens, expressam valores e significados compartilhados por comunidades e grupos, tal como os diversos conhecimentos gastronômicos associados a pratos da culinária regional. Por isso, esse conjunto de saberes e fazeres ligados à subsistência e à sobrevivência também merece atenção especial das práticas de registro patrimonial (ALMEIDA et al., 2013).

Existem muitas pessoas, inclusive autoridades competentes, que fazem questão de mudar a alimentação dos grupos indígenas. Mesmo nas raras aldeias onde os indígenas conseguem produzir os seus próprios alimentos. Absurdo? Não, normal entre os humanos. É típico do senso comum esse tipo de pensamento. E também é

típico que essas pessoas, com a maior “boa vontade” do mundo, queiram ensinar ou ajudar os “primitivos” a serem como nós. Elas não podem admitir que em pleno século XXI ainda existam seres humanos cozinhando em fogueiras e comendo com as mãos. Ou mais, praticando técnicas de plantio rudimentares e empregando sementes de baixa produtividade.

Essas pessoas confundem a desigualdade social com a diversidade cultural. Fortunas foram destinadas a projetos que implantavam hortas comunitárias e cozinhas coletivas industriais nas aldeias. Tudo para melhorar a alimentação dos “coitados” dos indígenas. O etnocentrismo é interessante. “Coitados” foi justamente o termo empregado por um cacique Mbyá-Guarani ao comentar a alimentação da sociedade envolvente.

Numa inversão de papéis, estariam aos índios tentando nos livrar das nossas comidas sem gosto, extremamente calóricas, envenenadas de agrotóxicos, desenvolvidas a partir de fórmulas químicas e, para finalizar, muito caras. Voltando às tentativas dos pesquisadores e governantes de ensinar os grupos indígenas a plantar e a cozinhar tal qual nossa sociedade “evoluída” faz, é preciso lembrar que, ao contrário, no passado fomos nós que aprendemos a plantar e a cozinhar com os índios. Explico: no período dos “descobrimentos” os colonizadores só conseguiram se instalar definitivamente no Brasil porque se valeram das espécimes vegetais cultivadas pelos grupos indígenas, aprenderam com os indígenas as formas adequadas de plantar essas espécies e, mais, se valeram das mulheres indígenas – muitas delas desposadas por colonizadores – para cozinhar esses alimentos.

Basta lembrar que alimentos como o milho, o feijão, a batata, a batata-doce, a abóbora, o amendoim, a mandioca, entre muitos outros, hoje difundidos pelo mundo todo, só existiam no continente americano e já eram cultivados pelos indígenas. Graças a esses alimentos e às técnicas indígenas o Brasil pôde ser colonizado. Há cinco séculos, os alimentos indígenas foram bem vistos (TEMPASS,2009).

Justifica-se, então, esta atividade de extensão pautada na concepção de que o desenvolvimento regional sustentável está intimamente relacionado com a educação, e pela importância da interação Universidade com a comunidade, atendendo a responsabilidade social da Uergs com a sociedade na qual se encontra inserida. A atividade proposta por ocasião da Semana de Alimentação RS 2014 visa debater temas relacionados à segurança alimentar e nutricional da sociedade local, e inclusive, fazer o resgate de um dos alimentos mais antigos dos povos indígenas que habitavam a região missioneira, o milho.

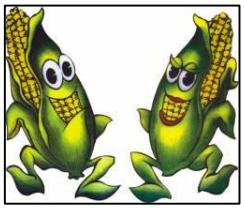
Metodologia

O evento contou com a parceria do APL- Arranjo Produtivo Local Missões, EMATER, Cooperativa COOPARTE e o Setor de Turismo da Prefeitura de São Luiz Gonzaga. A divulgação e os convites foram realizados pela UERGS e através da participação das entidades parceiras.

A realização das palestras foram na UERGS nos dias 14 e 15/10/2014 (turno noturno) com os seguintes temas: Legalização das Agroindústrias - Maria Salkoski Junges (APL Missões), Higiene e qualidade no Serviço de Inspeção Municipal –

Rodrigo Ezequiel Nagel (Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal - SIM da - Secretaria de Agricultura de São Luiz Gonzaga) e Segurança na produção e consumo dos alimentos - Fernanda Leal Leães (UERGS).

O Concurso Gastronômico “Sabores Missioneiros” foi realizado no dia 16/10/2014 (turno noturno) no Centro de Artes "Lucas Franco de Lima" (São Luiz Gonzaga) com a participação de 6 pratos doces e 3 pratos salgados, todos tendo como ingrediente principal o milho. Os pratos foram avaliados por um júri misto (homens e mulheres) e com uso de fichas de avaliação (Figura 1).



FICHA DE AVALIAÇÃO

SEMANA DA ALIMENTAÇÃO RS 2014

CONCURSO GASTRONÔMICO "SABORES MISSIONEIROS"

CATEGORIA: PRATOS DOCES

Nº	Nome do prato	Sabor 5 a 10 ptos	Aparência 5 a 10 ptos	Criatividade 5 a 10 ptos	**Total**
1	Delícia de milho verde				
2	Bolo de milho				
3	Bolo de fubá com goiabada				
4	Bolo frito com farinha de milho				
5	Bolo de fubá com milho verde (agridoce)				
6	Bolo de fubá da Tia Rosa				

Figura 1: Ficha de avaliação para pratos doces utilizada pelo júri.
Fonte: Autores (2016).

Análise dos resultados

O evento contou com uma participação de 89 pessoas e foi bastante diversificada (estudantes, professores, agricultores familiares e público em geral) nos 3 dias de realização das palestras e do concurso gastronômico. O Concurso Gastronômico “Sabores Missioneiros” foi realizado no Centro de Artes "Lucas Franco de Lima"- São Luiz Gonzaga, juntamente com uma exposição de fotos de mulheres missioneiras e com a degustação de vinhos produzidos nas Missões. Nas figuras 2 – 4 são mostrados alguns dos momentos deste evento realizado pela UERGS com as parcerias anteriormente citadas.

Figura 2: Concurso Gastronomico “Sabores Missioneiros”.
Fonte: Autores (2016).

Figura 3: Concurso Gastronômico “Sabores Missioneiros”.
Fonte: Autores (2016).

Figura 4: Prato vencedor na categoria salgado.
Fonte: Autores (2016).

Considerações finais

Podemos concluir que eventos como este realizado pela UERGS e com o apoio de parceiros como APL- Missões, EMATER, Cooperativa COOPARTE e o Setor de Turismo da Prefeitura de São Luiz Gonzaga podem contribuir tanto para a difusão de atualidades do ponto de vista técnico-científico na área de ciência e tecnologia de alimentos, como também para o resgate de receitas típicas da região missioneira que levam ingredientes utilizados desde a época da colonização do nosso país. Ingredientes estes, como por exemplo, o milho, base da culinária guarani, juntamente com a mandioca, batata-doce, amendoim, entre outros.

Referências

ALMEIDA, L.O. & VIVIAN, D.L. *Sabores e Saberes Missioneiros: práticas culinárias e hábitos alimentares em São Miguel das Missões/RS.* XXVIII Simpósio Nacional de História, 2013.

TEMPASS, M.C. *A dinamica alimentar nos grupos indigenas.* RS índio: cartografias sobre a produção do conhecimento [recurso eletrônico] / org. Gilberto Ferreira da Silva**,** Rejane Penna, Luiz Carlos da Cunha Carneiro. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2009, p.134-143.

TURISMO GASTRONÔMICO

GASTRONOMIC TOURISM

Marilaine Fenner Storch, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, RS, Brasil. E- mail: *mosamfs@yahoo.com.br*

Elenara Mello Garcez, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, RS, Brasil. E- mail: *elenara_mg@hotmail.com*

RESUMO: O turismo atualmente tem um crescimento em diversas áreas de atuação e a gastronomia é uma delas. Sendo assim, este trabalho propõe demonstrar a gastronomia como um campo do turismo cultural, trata-se de uma reflexão a partir de pesquisa bibliográfica sobre sua importância enquanto fator de expressão cultural de um povo, concluindo que a gastronomia é mais que um produto de atividade turística. Visa também a conservação de hábitos alimentares e a valorização da comida regional, e através das festas e festivas pode-se conservar assim os sabores tradicionais adquiridos ao longo do tempo e mantidos de geração a geração, que auxiliam na construção da identidade de uma sociedade.
PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia, turismo, cultura e identidade

ABSTRAC: Tourism currently has a growing number of areas and the cuisine is one of them. Thus, this paper proposes to demonstrate the gastronomy as a cultural tourism field, it is a reflection from literature about its importance as a cultural expression of factor of a people, concluding that food is more than a product of activity tourist. Also aims at conservation eating habits and the enhancement of regional food, and through the holidays and festive can thus preserve the traditional flavors acquired over time and maintained from generation to generation, which assist in the building of a society.
KEYWORDS: gastronomy, tourism, culture and identity

Introdução

A alimentação compõe uma das funções biológicas básica para a sobrevivência do ser humano, sendo importante também como fonte econômica, social e cultural de vários povos, e ao longo do tempo ocorreu muitas mudanças que influenciaram a população em relação ao modo de viver e as formas de consumo.

Vários setores são envolvidos na produção e no consumo dos alimentos, visando sempre produtos com uma boa qualidade e ao analisarmos a alimentação em relação às tradições sociais e religiosas, seus conhecimentos, bem como as preferências e gostos ligados a alimentação de uma determinada sociedade, isso é falar da gastronomia.

Através da gastronomia se pode identificar um povo, pois é um meio pelo qual possibilita conhecer sua história, hábitos e costumes, sendo que as escolhas alimentares são inseridas no processo de desenvolvimento da sociedade, contribuindo para a formação da identidade dos povos e expressando seus estilos de vida. Assim Araujo e Tenser (2006, p.14) dizem que: “o ato de alimentar-se está inexoravelmente ligado a cultura, aos costumes e aos hábitos familiares de certas regiões. Comer tem significados exaustivamente interpretados, é patrimônio imaterial de um povo”.

Em todos os roteiros turísticos a gastronomia é muito visada, pois é um produto ou atrativo interessante e importante que deve ser apreciada cada vez mais pelo turismo, pois através dela podem-se destacar novas possibilidades a serem

exploradas e também trazer toda a expressão da tradição histórica e cultural de um povo. Segundo Schlüter (2003, p. 67):

> A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la "ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural". O uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez mais importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas.

As sociedades aspiram à valorização patrimonial de sua culinária, destacando produtos regionais e tradicionais que resgatam suas raízes culturais, sendo assim indispensável o ato de se alimentar, e a busca por novos sabores e saberes favorecem para atividade turística. Segundo Araujo e Tenser (2006, p. 16), é pelas receitas e pelos sabores que se conhece a gastronomia local, e o visitante ou turista é que identifica sabores que são novos para ele.

Este trabalho propõe salientar a importância da gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural, criando uma reflexão a partir de uma pesquisa bibliográfica, com base no turismo juntamente com a gastronomia podendo ser utilizados para o desenvolvimento local, não somente vista como uma forma de satisfazer e matar a fome, e sim também como uma maneira de aproximar as pessoas, identificar hábitos culturais de povos diferentes, através de sua história, festas e festivais típicos e práticas culinárias tradicionais, e auxiliando na sua valorização como um patrimônio.

Metodologia

Para o presente trabalho, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre o turismo gastronômico, foram consultados livros para contemplar e conceituar alguns termos e que foram selecionados os que atendiam e enfatizavam especificamente com o tema.

Alimentação, cultura e identidade

O mundo no qual fazemos parte, está em constantes mudanças, sendo o homem um animal racional, tem habilidades de pensar e modificar o ambiente onde vive, e no decorrer do tempo evoluiu, conquistando sua liberdade e moldando o seu redor para satisfazer suas necessidades.

> O homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado. Ele é um herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e as experiências adquiridas pelas numerosas gerações que o antecederam. A manipulação adequada e criativa desse patrimônio cultural permite as inovações e as invenções (LARAIA, 2001, p.24).

E através da alimentação, o ser humano fornece para o seu corpo todos os nutrientes necessários para sua sobrevivência, mas pode ser vista como um elemento que simboliza costumes alimentares de várias culturas influenciando no modo de viver. Para Schlüter, "o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade" (2003, p.16).

Pode-se valorizar a cultura de um povo conhecendo sua gastronomia local, pois a alimentação é um fator de diferenciação cultural e a identidade de uma determinada

região pode ser analisada pelo tipo de alimentação e preferências e assim auxiliar na conservação de seus costumes e hábitos.

> A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura de um povo (SCHLÜTER, 2003, p. 32).

A gastronomia abrange a interação do homem e o alimento, toda sua transformação desde o início da história até os dias atuais, toda sua evolução, estuda as formas de cozinhar, suas técnicas e práticas como uma arte, tendo em vista a cada dia o aprimoramento da boa comida e uma alimentação com qualidade. De acordo com Freixa e Chaves (2012), até hoje a gastronomia pode ser expressa pelos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração a geração desde a pré-história, quando a comida era partilhada por nossos antepassados conforme os recursos alimentares disponíveis de cada região onde viviam e assim cada comunidade foi criando sua cozinha, cuja seleção de alimentos era ditada pela tradição e cultura.

Sendo assim a gastronomia passou a ser ao longo do tempo um importante atrativo turístico e cultural, visando a culinária local e os seus modos de fazer, no qual se identificam e é possível expressar a identidade de um determinado povo.

Para Martins (2003), cada indivíduo possui sua identidade própria enquanto ser, mas passam a desenvolver outras, mantendo as suas definições culturais que apreendeu durante sua construção do ser. E também através das referências do seu grupo ou família, e para esse processo é importante alguns elementos como território, a história, a cultura e patrimônio produzido, para que esse grupo possa se afirmar e manter o sentido de pertencimento na comunidade.

O espaço que um grupo ou pessoa ocupa é considerado território, e a história faz parte deste, pois é muito importante na formação de sua identidade, e conhecendo a culinária local é estar valorizando a cultura e também uma forma de manter suas tradições. Martins (2003), diz que a cultura representa as ideias, os conceitos e os valores que regulam coletivamente e individualmente tais relações, que são transmitidos no processo de socialização, criados pela transformação ou invenção.

> As tradições alimentares são extremamente sensíveis às mudanças, as imitações e as influencias externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma serie de inovações e das adaptações que estas provocam na cultura que as acolheu (MONTANARI, 2009, p. 12).

Gastronomia, patrimônio cultural e a prática do turismo

Em relação ao patrimônio material, pode-se sugerir que façam parte dele as grandes edificações ou as importantes obras de arte, já no patrimônio cultural abrange tudo que constitui parte do engenho humano, podendo estar na parte principal do turismo. Pois os locais que desenvolvem atividades turísticas proporcionam a revitalização, manutenção e preservação dos bens culturais, e o uso da gastronomia

é um elemento interessante para despertar o potencial turístico, sendo uma opção para atrair um número maior de visitantes.

De acordo com Funari e Pinsky:

> O turismo tende a considerar o patrimônio cultural como aquele que se volta para certos tipos de atividades mais propriamente “culturais”, tais como as visitas a museus, a cidades históricas ou a roteiros temáticos, como as rotas dos queijos e dos vinhos, por exemplo (2009, p. 9).

Considerando que essas atividades culturais são um aspecto importante para o turismo nos dias atuais, sendo que muitos visitantes estão com mais curiosidade e interessados em cultura, e muitos países e regiões podem ser identificados como destinos para estes fins. Então tudo aquilo que faz parte de um bem que é apropriado pelo homem junto com suas características únicas pode ser considerado patrimônio cultural, que se pode definir como um conjunto de bens materiais e imateriais que representam a cultura de um grupo ou sociedade, e atualmente é muito importante o empenho na culinária como um patrimônio cultural, bem como a preservação deste bem imaterial que é transmitido ao longo do tempo entre gerações.

A gastronomia é um patrimônio e verdadeiro reflexo da sociedade, cada elemento que a constitui pode ser também uma expressão das memórias, sendo ela vista como um patrimônio culinário é de extrema importância ser preservada através de uma consciência do valor de pratos históricos, que reúne sabores do passado e impressões do presente, mantendo viva a lembrança das tradições culinárias de um povo.

Uma das novas demandas na exploração turística está no interesse pela gastronomia como atrativo cultural, proporcionando aos turistas o acesso ao patrimônio cultural com toda sua história, maneiras e costumes de viver de uma comunidade. Com mais incentivos e maior desenvolvimento do turismo cultural pode-se estimular o aumento da capacidade de gerar renda e empregos no local que ele se desenvolve.

> A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada a novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade (SCHLÜTER, 2003, p. 70).

O turismo é um instrumento importante de ascensão social, econômica e cultural, e a gastronomia é um atrativo a mais, pois proporciona conhecer novos lugares, degustar pratos típicos de cada lugar, assistir e participar de manifestações artísticas, compartilhando experiências com as pessoas nativas e preservando o patrimônio cultural conserva-se também o que fomos e do que somos assegurando assim nossa identidade.

E para Funari e Pinsky “No Brasil, o patrimônio cultural gastronômico é extremamente vasto. Além da diversidade de paisagens e climas, há o efeito da mistura de varias tradições culinárias nos mesmos espaços” (2009, p. 118). Relacionando à gastronomia no Brasil, ela pode variar muito de uma região para outra,

devido a sua formação histórica e extensão territorial ocasionando assim muitas influências e variedade de alimentos.

Em relação ao Brasil, que possui um patrimônio gastronômico muito rico, deve manter-se como objeto de roteiros gastronômicos, possibilitando assim demonstrar as cozinhas regionais e auxilia na sua preservação. Conforme Schlüter “As rotas gastronômicas associadas a cultura tem por objetivo mostrar os valores culturais de determinada localidade tendo como eixo os pratos típicos da região” (2003, p.75).

A gastronomia como atrativo turístico

Algumas das formas que demonstram os bens culturais de natureza imaterial são os aspectos gastronômicos e folclóricos, e a realização de festas e festivais que acontecem em todo o Brasil, são exemplos de valorização e divulgação da gastronomia, e que através dela, pode se ter um fluxo maior de atração e conquista de turistas ou visitantes para as cidades. Pois ainda há muito a ser descoberto no país, como os diversos pratos típicos que representam estilos alimentares variados, que são influenciados também por outras culturas e tradições, ligadas pelas condições ambientais e costumes de cada local.

> Com o surgimento do conceito de valorização das diferenças regionais e nacionais em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse pelos restaurantes étnicos que, em sua maioria, serve a gastronomia tradicional sem um valor agregado, representado por elementos que permitam uma melhor compreensão da cultura (SCHLÜTER, 2003, p.45).

A cozinha pode expressar marcas do passado de uma sociedade ou nação a qual pertence, e no Brasil a gastronomia é identificada por muitas influências, e uma das maneiras de valorizar e divulgar - lá são as realizações de festivais gastronômicos que acontecem em todo país, sendo que esses festivais aproveitam as potencialidades de produtos locais além de uma alternativa para aquecer o turismo. Para Schlüter (2003), a gastronomia também pode se constituir no centro de um evento por si mesmo ou associado a alguma festividade, pois essas festas de imigrantes, danças típicas, mostras de artesanato e pratos étnicos, constituem o imã que atrai tanto a população residente como turistas.

Nos destinos turísticos, este sempre presente a culinária brasileira, que é muito apreciada e valorizada, onde a modalidade de turismo gastronômico visa combinar o prazer que uma viagem oferece e a oportunidade de descobrir e degustar novos aromas e sabores, sendo que muitas vezes o roteiro do turista é escolhido de acordo com a culinária local, restaurantes característicos e festivais gastronômicos da região, pois o viajante tem a possibilidade tanto de explorar os pratos tradicionais quanto a possibilidade de conhecer e inserir-se a novas culturas.

Em diversas regiões do Brasil, realizam festas e eventos gastronômicos que acontecem em diferentes períodos do ano, visando tanto a culinária tradicional quanto aquelas que proporcionam um aproveitamento da gastronomia como um subsídio turístico, sendo que nestes eventos é evidenciado um determinado produto ou insumo específico de cada região para destacar um prato típico que retrata a cultura local.

Segundo Chaves e Freixas “Manifestar a cultura e os hábitos herdados pelos descendentes europeus é o principal mote das festas dos sulistas, com a gastronomia sendo muitas vezes o foco principal” (2007, p. 136). Assim podemos destacar algumas das festas e festivais que acontecem na Região Sul do Brasil, onde temos em Santa Catarina os exemplos da Oktoberfest de Blumenau, a maior festa alemã brasileira, com muito chope e comida típica da gastronomia germânica, como o *spätzle* e *apfelstrudel*. E a Fenarreco apresentando receitas à base de marreco, típico da região, ainda temos a Festa do Pinhão de São José dos Pinhais onde o pinhão é símbolo do Estado do Paraná.

E na Serra Gaúcha temos a Festa da Uva, na cidade de Caxias do Sul, onde a uva é muito importante na cultura e economia local. Mas no RS a festa que mais toca no sentimento ligado as tradições locais e de identidade do gaúcho é a Semana Farroupilha, em que as pessoas se encontram para ouvir música, dançar, apreciar os pratos típicos da culinária gaúcha, entre eles está o arroz de carreteiro e o churrasco, e também assistir a manifestações folclóricas e relembrar sua história.

Temos ainda a Festa do Peixe que acontece todos os anos na cidade de São Borja, na fronteira oeste do RS, que reúne centenas de pessoas no Cais do Porto, localizado no extremo norte da área urbana, com o intuito de divulgar as variedades de pratos à base de peixe e incentivar o consumo na alimentação sistemática das famílias. São apresentados diversos pratos como o peixe frito, peixe assado ao molho de tomates ou bechamel, bolinho de peixe com mandioca, lasanha de peixe, torta fria de peixe e salpicão de peixe. Na oportunidade também são comercializados produtos artesanais feitos com ossos e escamas de peixes. Esta festa é importante pela valorização dos pescadores e a potencialidade turística onde a gastronomia se destaca pela variedade e boa qualidade de pratos à base de peixe.

Não só no Brasil, como em outras culturas no mundo não pode faltar os quitutes típicos nas festas populares, pois é destas misturas de culturas, saberes e sabores que surge a identidade dos povos. E através da gastronomia, que a cada dia, sem dúvida, ganha mais espaço como uma forma de atração tanto para as pessoas locais como para os turistas, que não é simplesmente um ato de se alimentar e sim um elemento de revalorização cultural.

Na cozinha tradicional se preserva as delícias do passado e sua familiaridade e significados, sendo que ao longo do tempo sofre transformações. Sendo que mudando as técnicas, adotando novas formas de comer e com novos sabores, mas preservando a sua herança culinária, pois o prato contém parte da história e identidade de uma comunidade, tornando-se assim um patrimônio.

Conclusão

Concluindo, as manifestações culturais, sociais e comportamentais fazem parte do conjunto da cultura de um povo, que se expressa por diversas atividades e uma dela é através da gastronomia que demonstra seus principais hábitos alimentares. Pois o alimento não é somente para saciar a fome, ele é visto também como algo simbólico para uma determinada sociedade.

A partir da cultura gastronômica podemos obter informações importantes sobre um grupo étnico, do qual a comida não é apenas o alimento, mas revela um modo e um estilo de vida, e também sua origem, seus hábitos e costumes. Sendo que o ato de se alimentar cristaliza identidades culturais e oferece informações sobre a organização e a estrutura da sociedade, tendo a utilização de ingredientes típicos que nos reportam a uma viagem à história, à cultura praticada, ao ambiente local, enfim expõe as memórias do povo.

Uma das áreas mais representativas da cultura de uma sociedade é a da sua gastronomia, porque ela envolve a alma do povo, e faz com que cada turista tenha um modo de pensar e demonstre uma maior curiosidade e interesse em provar as comidas típicas que com certeza pode ser um fator de influência notável no turismo local, impulsionando assim o desenvolvimento e a capacidade de atrativo turístico cultural de uma determinada região.

Cada região divulga suas tradições culturais e gastronômicas, procurando destacar os principais insumos, sobretudo através de festas e manifestações populares como uma forma de divulgar a produção local e movimentar sua economia. Na valorização cultural, as cozinhas regionais são elementos importantes que auxiliam na divulgação de grupos sociais resgatando sua própria identidade e manutenção de sua história local, costumes e tradições populares através do turismo.

Referências

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia:* Cortes e recortes. Brasília: Editora: Senac, DF, 2006.

CHAVES, Guta; FREIXAS, Dolores. *Larousse da cozinha brasileira*: raízes culturais da nossa terra. Ilustrações Ricardo Valery Sanzy. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 2ed. 2 reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 304p.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura:* uni conceito antropológico. 14.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. Ed., 2001.

MARTINS, José Clerton de Oliveira. *Turismo, cultura e identidade*. José Clerton de Oliveira Martins (Org.). São Paulo: Roca, 2003.

MONTANARI, Massimo, 1949. *O mundo na cozinha:* história, identidade, trocas. (Trad.) Valeria Pereira da Silva. São Paulo: Estação da Liberdade: Senac, 2009.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e turismo*. (Trad.) Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

II FIGAM
São Borja, 11 nov. 2016

ESTRATÉGIAS DE IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO GASTRONÔMICO NO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO – RO

IMPLEMENTATION STRATEGIES OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE PORT OF OLD TOWN – RO

Murilo Pereira Yassumoto, Universidade Federal de Rondônia-UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *muriloyassumoto@gmail.com*

Pedro Luiz de Oliveira Neto, Universidade Federal de Rondônia-UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *pedroloneto@gmail.com*

Gleimiria Batista da Costa, Universidade Federal de Rondônia-UNIR, Rondônia, Brasil. E-mail: *gleimiria@unir.br*

RESUMO: Esta abordagem busca ressaltar a importância do turismo como uma atividade que impulsiona o desenvolvimento e o crescimento por meio das atividades produtivas. O intuito é apresentar estratégias a serem implementadas no setor do turismo gastronômico no município de Porto Velho – RO. Porto Velho possui um potencial que pode e deve ser explorado como um produto do turismo. O turismo gastronômico representa uma matéria prima utilizada no desenvolvimento da atividade turística. A associação do patrimônio cultural de uma localidade é um importante elo entre o turismo e a cultura e também, fundamental para o sucesso da atividade. O turismo gastronômico pode representar uma atividade econômica lucrativa. Porém, a atividade turística não se concretizou devido à falta de um planejamento estratégico adequado, seja pelo desinteresse, por falta de divulgação e principalmente pela falta de conscientização da população e de nossos prestadores de serviços.
PALAVRAS-CHAVE: Estratégias. Turismo. Gastronomia. Turismo Gastronômico. Porto Velho – RO.

ABSTRACT: This approach seeks to highlight the importance of tourism as an activity to promote development and growth through productive activities. The aim is to present strategies to be implemented in the gastronomic tourism sector in the city of Porto Velho - RO. Porto Velho has a potential that can and should be explored as a product of tourism. The gastronomic tourism is a raw material used in the development of tourism. The association of the cultural heritage of a city is an important link between tourism and culture and also critical to the success of the activity. The gastromico tourism can represent a profitable economic activity. However, tourism has not materialized due to lack of proper strategic planning, either through lack of interest, lack of disclosure and especially the lack of awareness of the population and our service providers.
KEYWORDS: Strategies. Tourism. Gastronomy. Gastronomic Tourism. Porto Velho – RO.

Introdução

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

O turismo é uma atividade, que pode impulsionar o desenvolvimento de uma localidade, e foi conceituado de formas diferentes ao longo dos anos. Todas elas, porém, levam o intérprete a um mesmo ponto, entendendo que o turismo é o deslocamento de pessoas num determinado tempo a uma determinada localidade, motivados por diversos fatores. Neste artigo entende-se turismo conforme a

Organização Mundial de Turismo – OMT, 2001, onde compreende as atividades desenvolvidas por pessoas, ao longo de viagens e estadas, em locais situados fora do seu enquadramento habitual, por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, para fins recreativos, de negócios entre outros.

A atividade turística ainda não foi consolidada no município de Porto Velho – RO, devido à falta de planejamento e estratégias para o seu fomento. A população desconhece a existência dos atrativos gastronômicos e também, não divulga ou preserva o potencial gastronômico, analisado pela enorme falta de: conscientização, interesse e uma estrutura necessária para o exercício do turismo como atividade econômica.

Para que o turismo gastronômico seja consolidado e fortificado, tornando-se uma atividade econômica lucrativa, é necessário e preciso a movimentação de lideranças. Estas lideranças devem buscar executar a atividade do turismo gastronômico como uma ferramenta para o seu desenvolvimento.

Devemos ressaltar os resultados consideráveis que o turismo pode trazer para a economia do município de Porto Velho. Esta abordagem busca salientar o turismo gastronômico como gerador de renda para o município.

Para o aumento, como atrativo turístico, se faz necessária, estratégias que busquem aperfeiçoar a prática, desenvolver o potencial e o aumento da qualidade na execução dos serviços prestados.

Referêncial teórico-Empírico

O turismo, através de suas atividades interligadas, vem influenciando a economia. É notável a necessidade de aperfeiçoar a prestação de serviços deste setor e adotar o planejamento e a estratégia para impulsionar o turismo no município de Porto Velho – RO.

Porto Velho – RO é um município com grande potencial para o turismo gastronômico, pois se apresenta em plena fase de crescimento. A nossa população ainda mantém hábitos e costumes de uma cidade pequena. A história do município é rica e baseada em fatos que mudaram a nossa história, a do nosso Estado e até a do País. A cultura é extremamente diversificada e isso reflete na nossa gastronomia, formada pela intensa integração de diferentes e distintas origens.

Uma das características deste município é o crescimento em ciclos, conciliado com as atividades: borracha, ferroviário, cassiterita, ouro e recentemente o das hidrelétricas. Estes ciclos atraíram migrantes de todo o país e até mesmo de outros países (Bolívia, Peru, Honduras), ambos buscando novas oportunidades. A diversificação de nosso povo, que aqui foram estabelecidos, a proximidade da floresta amazônica, as águas do Rio Madeira e a integração, promovida pela nossa localização geográfica estratégica, tanto rodoviária, como fluvial (do ponto de vista social, político e econômico) entre a Região Centro-Oeste, a Região Norte e os países Bolívia, o Peru e futuramente um dos principais elos do corredor interoceânico que une comercialmente os oceanos Atlântico e Pacífico na América do Sul, são de suma importância para a fixação do município como um destino turístico. Atualmente já

fornecemos um grande número de atividades associadas a nossa importância logística de integração, oferecendo um grande número de atividades interligadas ao turismo, ressaltando a hotelaria e a gastronomia.

O Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não têm como se pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local.

O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações.

Para Montanari e Giraldi (2013) o turismo é considerado uma das principais atividades econômicas mundiais e com sua ajuda ou por meio dele, as localidades se desenvolvem resultando no aumento da competitividade, que por consequência criam a necessidade de aperfeiçoamento ou a adoção de novas estratégias em termos nacionais e internacionais.

Com o turismo gastronômico ou a gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

A intenção é programar estratégias para gerar uma prestação de serviços na área da gastronomia com um serviço de qualidade, divulgando ou apresentando a nossa culinária (como atrativo turístico e divulgando e perpetuando este patrimônio cultural), fortalecendo o potencial do turismo em Porto Velho.

A culinária e a gastronomia estão em evidência e sempre foi uma fonte de geração de empregos, o que movimenta a economia. Quando a gastronomia ganha uma importância e vira um atrativo turístico, precisamos aproveitar a oportunidade e torná-la um fator de atração.

A segmentação para Zuazaqui (2000) é a técnica estratégica utilizada para direcionar da melhor maneira possível os recursos da empresa e melhor atender os respectivos mercados. Conceitua-se como agrupamento de consumidores por meio de suas atividades. Pressupõe-se que todos os consumidores sejam diferentes, embora todos possam ser agrupados segundo pontos em comum o de convergência. É neste momento que a atividade do turismo é segmentada para o turismo gastronômico, conciliando a atividade e prestação de serviços do turismo, com a gastronomia do município de Porto Velho.

Metodologia

Baseado em um modelo de planejamento estratégico conciliado com a análise *SWOT* e de uma projeção planejada, realizamos um grande esforço para promover o turismo gastronômico no município de Porto Velho – RO, através de investimentos,

planejamento e promoção. Também na busca do crescimento sustentável e o restabelecimento do mercado como produto do turismo, área de grande potencial e por fim o crescimento, promovendo Porto Velho como um novo mercado do turismo gastronômico e desenvolvendo novos produtos e serviços voltados para este segmento.

A estratégia para Petrocchi (1998) é um conjunto harmonioso e integrado de objetivos que são de importância fundamental para a sobrevivência satisfatória e em longo prazo de uma organização.

Um dos primeiros passos estratégicos é a identificação dos problemas. Organizar a oferta do produto, como turismo gastronômico, aproveitando a oportunidade e a capacidade no nosso potencial e planejando o destino, visando a proporcionar um desenvolvimento econômico e promover o desenvolvimento regional. Outro fator estratégico seria analisar a demanda turística e o mercado.

Após a segmentação e a análise da demanda e do mercado, uma análise macroambiental (análise externa, análise interna, diagnóstico e traçar: objetivos, estratégias de mercado e planos setoriais), elegendo ações para: explorar as oportunidades detectadas no setor do turismo gastronômico; atenuar e até mesmo eliminar a influência das ameaças pontuadas; potencializar os pontos fortes do turismo gastronômico e a reversão dos pontos fracos apontados durante o processo de pesquisa.

Com estes resultados, formular as metas, fazer a análise *SWOT* (pontos fortes, pontos fracos, oportunidades/ ameaças, tanto internos quanto externos), formular os objetivos a serem atingidos, examinando as estratégias necessárias para atingir os objetivos (relacionadas às metas projetadas e levando em conta análise SWOT) e por fim implementar as estratégias (ações, táticas, prazos e monitoramento).

Com estes dados, executar uma tarefa de planejamento, buscando para o turismo gastronômico no município de Porto Velho uma projeção de referência (que acontecerá caso não haja nenhuma intervenção), uma projeção desejável (objetivos a serem alcançados) e por fim, uma projeção planejada.

Como resultado da projeção planejada: promover o crescimento da economia do município, motivado pelo turismo gastronômico; aumentar a produtividade dos prestadores de serviços; aumentar as vagas de emprego nos prestadores de serviços do turismo/hospitalidade; posicionar o turismo gastronômico em Porto Velho; desenvolver o produto: turismo gastronômico; absorver o máximo de rendimentos; promover o crescimento econômico; desenvolver processos de comunicação, marketing e promoção; procurar manter o nível de crescimento da economia e do turismo; aumentar a participação no mercado; expandir o número de turistas interessados na gastronomia local; identificar os atrativos do turismo gastronômico em um guia, site e até mesmo em um aplicativo de celular; lançar novos produtos e serviços; evitar e atenuar as flutuações nas vendas e nos lucros; mostrar as preocupações cívicas, sociais e ecológicas com o ramo do turismo e preservação da gastronomia como patrimônio cultural e por fim, avaliar e monitorar as ações e atividades planejadas.

Ao utilizar da estratégia, pretende-se por meio de suas ações a inovação na prestação do serviço do turismo gastronômico, a diversificação e o planejamento financeiro das ações. Ações estas, estabelecidas de forma clara e de fácil entendimento, sem dúvidas ou margens nas interpretações, com objetivo: específicos, mensuráveis, atingíveis, reais e temporais.

Resultados e discussão

A utilização de pesquisa quali-quantitativa com base em dedução e indução, desde o momento da formulação do problema, definição de conceitos, variáveis e hipóteses promoverá condições de planejamento e desenvolvimento da pesquisa para o ramo do turismo gastronômico, contemplando a necessidade de proporcionar instrumentos (investigativos e sistemáticos) que auxiliem e propiciem o desenvolvimento do tema. Conhecendo o potencial turístico e gastronômico do município de Porto Velho – RO, podemos construir planos, projetos e programas, permitindo assim, com os dados coletados, após a análise e interpretação (demanda, oferta, concorrência e motivação), compreender a área de interação dos setores, propondo ações em busca de melhorias, contribuindo para a evolução do produto turístico segmentado e permitindo segurança na tomada de decisões.

Considerações finais

Compreender a definição da alimentação dentro de uma sociedade significa estar atento aos laços culturais e social, espaço e território, observando a diversidade dos grupos sociais, no que diz respeito a seus hábitos, meios de produção e consumo.

Desta forma é exigida também o reconhecimento que os estabelecimentos comerciais de alimentos representam na estrutura hospitaleira de sentido social mais amplo que a nutrição em si, que associam elementos como a comida, o serviço e o ambiente, até mesmo a companhia, alterando as motivações que levam o indivíduo a fazer suas refeições fora de suas residências. Isto ultrapassa as características analisadas pela administração de restaurantes e retrata a vivência e valor simbólico.

É nesse contexto que o turismo deve apoiar seus produtos/serviços, adequando-se a realidade dos consumidores.

Especificamente, o turismo gastronômico, ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico quanto a perspectiva do consumo simbólico, estará aproveitando oportunidades para desenvolver destinos e produtos capazes de valorizar suas características culturais e atender a uma demanda específica em crescimento.

A perspectiva da sociedade na conformação destes destinos e produtos turísticos relacionados à gastronomia permite construir diferenciais capazes de desenvolver de forma competitiva, de qualidade e sustentável, produtos e destinos turísticos, de modo a envolver e satisfazer todos os atores sociais e considerando uma visão de longo prazo neste importante segmento dentro do mercado turístico.

Para o desenvolvimento e fortificação do turismo gastronômico no município de Porto Velho – RO, será preciso uma movimentação de lideranças e que estes

busquem uma execução eficaz. Quando a população, o mercado, os empresários e os prestadores de serviços se conscientizarem que o turismo é uma atividade com grande viabilidade e conseguirmos sensibilizá-los em relação ao planejamento, o turismo gastronômico enquanto uma atividade planejada gerará crescimento e receitas, desenvolvimento social e econômico, resgatando a percepção histórica e cultural aqui presentes.

Referências

BELTRÃO, Otto di. Turismo: a indústria do século 21. Osasco: Editora Novo Século, 2001.

COOPER, Chris; FLETCHER, John; WANHILL, Stephen; GILBERT, David; SHEPPERD, Rebecca. Turismo, princípios e prática. Tradução de Roberto Cataldo Costa. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

DOS SANTOS, Célia Maria. Consolidadores de turismo: serviços e distribuição. Cengage Learning Editores, 2004.

FURTADO, Fábio Luiz. A gastronomia como produto turístico. Revista Turismo, 2004.

IGNARRA, Luiz Renato et al. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira, 1999.

KUAZAQUI, Edmir. Marketing turístico e de hospitalidade: fonte de empregabilidade e desenvolvimento para o Brasil. 2000.

MONTANARI, Maria Gabriela; GIRALDI, Janaina de Moura Engracia. Competitividade no turismo: Uma comparação entre Brasil e Suíça. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 7, n. 1, p. 92-113, 2013.

PETROCCI, Mario. Turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 1998.

PISCOPO, Marcos Roberto et al. O Setor Brasileiro de Turismo: Evolução, Situação Atual e Perspectivas Futuras. Podium Sport, Leisure and Tourism Review e-ISSN: 2316-932X, v. 4, n. 1, p. 01-14, 2015.

COZINHAS MISSIONEIRAS SEPARADAS DOS DEMAIS CÔMODOS DAS CASAS

SEPARATE MISSIONARY KITCHENS OF THE OTHER HOUSING HOUSES

HAHN, Keli Luana - Graduanda em Engenharia Civil, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Campus Santo Ângelo, RS, Brasil. E-mail: *keliluhahn@gmail.com*

KOWALSKI, Francieli - Graduada em Administração, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI – Campus Santo Ângelo, RS, Brasil. E-mail: *francieliuk@hotmail.com*

CASARIN, Vanusa Andrea – Doutora, Professora do Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Organização – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI – Campus de Santo Ângelo, RS, Brasil. E-mail: *vanusa.casarin@gmail.com*

MIRANDA, Ronaldo Leão de - Mestrando pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Universidade Regional de Blumenau – FURB, Blumenau, SC, Brasil. E-mail: *lronaldo815@gmail.com*

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich – Doutora, Professora do Programa de Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Organização – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI – Campus de Santo Ângelo, RS, Brasil. E-mail: *rutmarquetto@gmail.com*

RESUMO: Falar em gastronomia é resgatar as vivências do passado e trazer ao presente as inúmeras experiências nos espaço e no tempo, envolvendo os recursos físicos, materiais e imateriais, para gerarem alimentos que nos despertam desejos e nos dão a sensação de bem estar. A Região Sul do Brasil sempre sofreu fortes influências gastronômicas devido a sua colonização principalmente por descendentes de imigrantes europeus. Dentro deste contexto, o presente estudo tem por objetivo fazer uma contextualização sobre cozinhas separadas dos demais cômodos da casa e seus respectivos utensílios utilizados no preparo dos alimentos. Metodologicamente se trata de um estudo qualitativo, por meio de entrevista, fotografias e pesquisa bibliográfica. Portanto, evidenciou-se que o estilo das cozinhas tem forte influencia cultural, tanto na gastronomia da região quanto na arquitetura das casas onde são preparados os diversos pratos típicos.
PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia Missioneira; Cozinhas Étnicas; Utensílios; Região das Missões.

ABSTRACT: Talking about gastronomy is to rescue the experiences of the past and bring to the present the innumerable experiences in space and time, involving physical, material and immaterial resources, to generate foods that awaken desires and give us the feeling of well-being. The Southern Region of Brazil has always suffered strong gastronomic influences due to its colonization mainly by descendants of European immigrants. In this context, the present study aims to contextualize kitchens separated from the other rooms of the house and their respective utensils used in food preparation. Methodologically, this is a qualitative study, through interviews, photographs and bibliographic research. Therefore, it was evidenced that the style of the kitchens has a strong cultural influence, both in the gastronomy of the region and in the architecture of the houses where the various typical dishes are prepared.
KEYWORDS: Food Missioneira; Ethnic kitchens; Utensils; Region Missions.

Introdução

Falar em gastronomia é resgatar as vivências do passado e trazer ao A Região Sul do Brasil sempre sofreu fortes influências culturais devido a sua colonização,

principalmente por descendentes de imigrantes europeus, que impactaram nas técnicas e utensílios usados na transformação dos alimentos.

A Região das Missões, no Noroeste do Rio Grande do Sul (RS), é composta por 25 municípios e é um exemplo marcante dessa influência legada pelos imigrantes italianos, alemães, poloneses, portugueses e espanhóis. Além disso, a cultura também se integrou com costumes, hábitos, etc. advindos dos países vizinhos que são a Argentina, Paraguai e Uruguai, todos os quais colonizados pelos espanhóis. A extensão cultural materializa-se nas práticas do dia-a-dia no trabalho, como na arquitetura e estilos de casas.

Quando se fala em layout de uma casa, imagina-se uma peça única composta pelos principais elementos constituintes: sala, cozinha, quartos, banheiro, quem sabe uma sala de jantar, mas tudo interligado. Mas, algumas etnias se destacam e se diferenciam quando se observa os detalhes das construções: enxaimel ou Fachwerk, casas de pedras e caibros, telhados côncavos, altos ou baixos, coberturas de capim, telhas ou pedras, entre outros. Além da escolha por estilo, os povos também dependem da disponibilidade de material bem como do clima de seu habitat.

Na Região das Missões, em especial em municípios interioranos, é possível encontrar casas com a cozinha separada dos demais cômodos. Ela é disposta de maneira diferente, construída de maneira a distanciar-se da casa por um corredor ou uma área, geralmente coberta e destinada a proteger as áreas sociais e dormitórios. O motivo é evitar um possível incêndio. Isso porque o fogão à lenha, aceso durante todo o dia, também fica aceso durante a noite, cuja finalidade é aquecer os cômodos nos dias de inverno, preparar a comida e secar roupas, poderia lançar faíscas e gerar fogo em objetos inflamáveis que ficavam no entorno do fogão.

O presente estudo tem por objetivo fazer uma contextualização sobre o estilo das cozinhas separadas dos demais cômodos da casa e seus respectivos utensílios utilizados no preparo dos alimentos.

Portanto, o fator histórico é um elemento relevante para a disseminação da cultura gastronômica. Quando se fala em passado, lembra-se de receitas de avós e com isso remete a boas lembranças da culinária missioneira. Desse modo, sabe-se que cada povo tem seus costumes, sua maneira de viver, um estilo próprio de conviver, se alimentar e também de residir.

Revisão Bibliográfica

Região das Missões e sua História

Na Região das Missões, os remanescentes da cultura material testemunham a história regional e o patrimônio cultural. São Miguel das Missões possui um Patrimônio Histórico Cultural da Humanidade, tombado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em dezembro de 1983, o qual completa 33 anos de tombamento dos remanescentes da experiência jesuítico-guarani (Índios Guaranis) e de reconhecimento de sua importância histórica para a Região Meridional do Brasil.

Como salienta, a historiadora Damiani (GOETTEMS, 2013), os remanescentes arquitetônicos da antiga redução representam um dos maiores acervos históricos e arqueológicos para conhecer e reconhecer a diversidade cultural de todos os povos.

A região missioneira possui uma riqueza cultural variada cuja origem inicia durante os séculos XVII e XVIII, no período de conquista e colonização das terras platinas pelos padres jesuítas a serviço da coroa espanhola. Da herança do Guarani, indígena que se adaptou ao sistema reducional e que deixou alguns hábitos alimentares como o churrasco, a mandioca, a farinha de mandioca, o amendoim, a paçoca de amendoim, a abóbora, a bata doce, o chimarrão, entre outros (DAMIANI, 1995).

A partir do repovoamento pós-reduções, a Região das Missões legou uma diversidade étnica variada em sua formação entre os quais estão os descendentes germânicos, italianos, poloneses, espanhóis, afros brasileiros, entre outros que contribuem na manutenção e valorização cultural de sua gastronomia. A cultura que compreende o patrimônio e a criação de um povo forma-se numa “dimensão do processo de vida da sociedade. Não é estanque ou estável. É mutável e se vale das mais variadas formas de expressão humana” (TRIGO, 1993: 52).

Para Flandrin e Montanari (1998), a gastronomia saiu dos redutos da cozinha e conquistou espaço entre os estudiosos com foco no imaginário, nas representações e outras formas de sociabilidade, pois a alimentação instiga reflexões a respeito da evolução da sociedade.

As cozinhas são produtos da miscigenação cultural e revelam vestígios das trocas entre semelhantes e diferentes, na qual, se resulta na formação do gosto alimentar, para além dos aspectos nutricionais e biológicos. Assim, alimentar-se é um ato nutricional e comer é um ato social que inclui atitudes, usos, costumes, protocolos e condutas. Portanto, segundo Leal (1998), desde o requinte dos grandes banquetes até ao modelo informal dos “fast food” as cozinhas de diferentes regiões do mundo revelam características históricas de onde se desenvolveram.

A alimentação e suas características

A alimentação diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura das pessoas. Ela narra acerca do comportamento ocupando-se do prazer de comer, da utilização de instrumentos como a colher, o garfo e a faca, entre tantos outros aspectos que a complementam (FRANCO, 2001). A culinária é um dos mais importantes fatores que definem uma cultura, pois ela possui:

> [...] valores como identidade, atrativo turístico e patrimônio cultural. Pelo sabor característico a gastronomia distingue uma cultura da outra através dos costumes e hábitos e assim preserva a memória gustativa de cada etnia, sociedade ou região. A gastronomia possibilita sensações de pertencimento e seu significado é entendido como uma arte construída por diversas influências (PIEPER et al., 2013, p.102).

Segundo Romanelli (2006), a comida/alimento é uma categoria relevante, por meio da qual as comunidades constroem representações sobre si mesmas, definindo sua identidade em relação a outras, das quais se diferenciam nos hábitos alimentares,

que constituem elementos significativos para se pensar a identidade social de seus consumidores.

A alimentação não é considerada um ato solitário, mas sim uma atividade social, pois envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, no próprio ato de comer, ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade. No saber-fazer, como o conhecimento, as técnicas, o registro de interpretações e de motivações relacionadas à alimentação constituem evidencias histórico-culturais em que os indivíduos e os grupos são condicionados pela educação que receberam. Assim, a gastronomia aparece como uma herança. As formas pelas quais a gastronomia é transmitida de uma geração a outra (RODRIGUES, 2008), dependem do meio, do nível técnico e das motivações dos grupos em preservar ou cultivar “pratos típicos”.

As “formas” e as “receitas” que a gastronomia oferece sofrem intervenções e mutações no tempo e no espaço. Algumas são rejeitadas ou levam tempo para serem assimiladas. Outras são rapidamente adotadas.

Os hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Essas associações determinam o que uma população come e bebe, ou seja, constrói a gastronomia de uma região. Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar (BRAGA, 2004).

A cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Conhecer as preparações e as suas técnicas de preparo contribui para fortificação da utilização dos ingredientes e temperos dos povos missioneiros, tais como indígenas, negros, italianos, poloneses em pratos típicos ou criação de novas receitas. Por exemplo, o butiá é um ingrediente típico da região missioneira, que tem propriedades nutricionais a serem descobertas e maneiras de utilização na gastronomia a serem conhecidas, criadas e divulgadas.

A gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os ingredientes utilizados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados.

Procedimentos metodológicos

A metodologia usada neste estudo é de natureza qualitativa, com pesquisa bibliográfica, na qual se utilizou de entrevistas para contextualizar o entendimento da gastronomia missioneira em suas diferentes manifestações e casa construída com a cozinha separada. A realização dessa etapa consiste numa ação de apoio à leitura dos dados da pesquisa bibliográfica. Desta forma, a proposta metodológica procurará estabelecer mecanismos de compreensão e análise teórica associada com o objetivo do artigo.

Resultados e discussões

A culinária missioneira é herança de diferentes povos que incorporaram os ingredientes, sabores e aromas da Região das Missões. Alguns dos seus pratos típicos são o feijão mexido, o arroz de carreteiro, a dobradinha e o churrasco gaúcho. Dentre as sobremesas estão os doces de frutas e compotas. Queijos, salames e vinhos também fazem parte do cardápio.

Algumas residências ainda conservam estilos dos antepassados a exemplo de uma casa, construída em 1957, onde ficavam todos os cômodos da casa. Em 1961, foi construída a outra parte da casa estruturada com os quartos e a sala, ficando assim, o banheiro e a cozinha separados por uma área livre e coberta.

Este estilo era construído a fim de evitar que, em caso de incêndios provocados por faíscas das brasas que saem do fogão à lenha, queimasse a casa em sua totalidade. Como esse tipo de construção era feito em madeira, as chamas se alastravam rapidamente sobre este material. Por isso, o piso que sustentava o fogão era de tijolos e/ou cimento e a cozinha separada do restante da casa.

A cozinha era o lugar mais frequentado no dia a dia dessas pessoas, além de ser o ambiente para o preparo das refeições, era lugar, também, para receber visitas, pois muitas residências não continham em suas divisões salas de estar.

O fogão à lenha não podia faltar uma vez que é um equipamento de cocção, de aquecimento em períodos frios, utilizado para secar roupas, geralmente com um fio de nylon suspenso e preso entre as paredes de madeira, e perto do fogão onde podiam pendurar panos de louças e de chão, vestimentas e calçados.

Além disso, o fogão à lenha agrega valores e simbologias familiares, uma vez que em volta dele à família se reúne para contar histórias, conversar, compartilhar alimentação, receber visitas no aconchego entorno do calor, do brilho do fogo, do cheiro da brasa e da fumaça, do preparo dos alimentos e, sobretudo, do ambiente acalorado nas noites de inverno.

Para o preparo das refeições usavam-se panelas de barro ou de ferro que, por sua vez não eram encontradas em grande número, normalmente uma ou duas panelas o que impossibilitava o preparo de variados tipos de comidas. O alimento era feito tudo em uma panela só, por exemplo, para o arroz carreteiro, primeiramente fritava-se a carne de gado em banha de porco, após acrescentava-se o arroz, temperos verdes, água quente até cobrir o arroz e deixava cozinhar. Quando o arroz amolecia, estava pronto.

Além da panela de barro, também a panela de ferro era muito utilizada, inclusive a panela popularmente chamada de “caldeirão”. Este é um utensílio em forma cilíndrica e fundo chato, com três suspenções. Ele servia para ferver a água, cozer a polenta, o feijão, entre outras culinárias. Posto sob uma fogueira, essa panela normalmente dispunha de uma alça ou pegador para fins de melhor manuseio. Para misturar ou mexer o alimento feito nesses caldeirões era necessária uma colher de “pau” artesanal, feito de madeira e cujo material é um condutor de calor ameno e seu cabo não esquenta, permitindo o manuseio sobre a panela.

Outra panela utilizada no preparo dos alimentos é o chamado caldeirão. É um utensílio em forma cilíndrica e fundo chato, com três suspensões. Este utensílio servia e serve para ferver a água, cozer a polenta, o feijão, entre outras culinárias. Posto sob uma fogueira, essa panela normalmente dispunha de uma alça ou pegador para fins de melhor manuseio.

Dessa forma, como visto neste breve resumo, a região missioneira possui distintas características. Desse modo o estudo não tem o intuito de esgotar todas as singularidades na qual permeia esta temática. Mas de uma forma clara, se evidenciou, a importância histórica desta região com relação aos utensílios culinários e estilos de cozinhas.

São culturas passadas de geração em geração, na qual se mantem até os dias de hoje, intacta na arquitetura de muitas casas, as receitas, os utensílios, dentre outras formas de demostrar a questão cultural. Portanto, o que permanece vivo no espírito missioneiro, são as tradições e o modo que cada cultura se manifesta neste território.

Considerações finais

A pesquisa evidenciou que a cultura local tem forte influência tanto na gastronomia da região quanto na arquitetura das casas onde são preparados os diversos pratos típicos. Quanto ao estilo das casas, na qual o objeto de investigação foi à casa que tem em sua configuração a cozinha é separada, se evidenciou que devido às estações do ano ser bem definidas, as relações sociais não são afetadas pelo seu layout. Neste caso, no verão as pessoas se reúnem em varandas, no caso em questão é a parte que liga a cozinha com a casa. Neste local, se compartilha o chimarrão, bebida típica da região, além de degustar o churrasco, prato legitimado da Região Sul do Brasil.

O inverno faz com que as pessoas se reúnam com mais frequência dentro da cozinha, em torno dos fogões à lenha, tendo como hábito se aquecer, preparar a alimentação para toda família e comer juntos. Mas, essa temática de estudo tem muito a ser pesquisado e investigado, pois quando se trata das dimensões culturais de um ambiente, sempre são bem vindos novos registros e discussões.

Referências

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista, 13(6). 2004, p. 33-44.

DAMIANI, N. L. Análise da infraestrutura turística dos municípios de São Miguel das Missões e Santo Ângelo. In: Seminário Internacional de Geografia e Planejamento do Turismo Sol e Território, 1995, São Paulo. Anais do Conselho Internacional de Geografia e Planejamento do Turismo Sol e Território. São Paulo: EDUSP, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo, SP: SENAC, 2001.

GOETTEMS, Fernando. Ao completar 30 anos como patrimônio mundial, sítio arqueológico de São Miguel das Missões tenta se reinventar Espetáculo Som e Luz e o entorno do sítio histórico serão revitalizados. Disponível em: <http://zerohora.clicrbs.com.br/rs/geral/noticia/2013/12/ao-completar-30-anos-como-patrimonio-mundial-sitio-arqueologico-de-sao-miguel-das-missoes-tenta-se-reinventar-4357765.html>. Acesso em: 10 dez. 2013.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 1998.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Editora vozes, 2008.

PIEPER, Greice W.; PIEPER, Niara W.; FROEMMING, Lurdes M. S. A gastronomia étnica como atrativo turístico. In: Anais do I Congresso Internacional de Gestão Estratégica e Controladoria de Organizações – I CIGECO. Santo Ângelo: URI. 02 e 03 de maio de 2013. Disponível em: <http://santoangelo.uri.br/cigeco/anais/wp-content/uploads/2013/06/Anais.I.CIGECO.pdf>. Acesso em: 10 dez. 2015.

ROMANELLI, Geraldo. O Significado da Alimentação na Família: Uma Visão Antropológica. Medicina. V. 39, n. 3, p. 333-9. Ribeirão Preto, SP, 2006.

RODRIGUES, Selma da Glória Guerreiro. A contemporaneidade da gastronomia ludovicense. Revista Cambiassu, Publicação Científica do Departamento de Comunicação Social da Universidade Federal do Maranhão – UFMA. São Luís, MA, Ano XVIII, nº 4 - Janeiro a Dezembro de 2008.

TRIGO, L. G. Turismo e qualidade: tendências contemporâneas. Campinas: Papirus, 1993.

GT2) Gastronomia e qualidade alimentar.

A AGREGAÇÃO DE VALOR E A DIVERSIDADE ALIMENTAR DA AGRICULTURA FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO-RS

SANCHEZ, Vera Rosane[1]
MARQUETTO, Rut Maria Friedrich[2]
VIEIRA, Eilamaria Libardoni[3]
IANISKI, Valéria Baccarin[4]

RESUMO: Este artigo discute a questão relacionada à agregação de valor e a diversidade alimentar da agricultura familiar do município de Santo Ângelo, no Rio Grande do Sul (RS), Brasil. Trata-se de uma região que reúne a produção de grãos como soja, trigo e milho, leite a ser beneficiado, gado de corte e hortifrutigranjeiros cultivados por pequenos agricultores e ofertados, na sua maioria, ao PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), centro urbano, sobretudo no comércio a exemplo da Feira Municipal de Produtores Rurais, localizada no centro desta cidade. No entanto, sobre tais alimentos tanto os consumidores como os governantes, demandantes e geradores de políticas institucionais que regulam o setor, exigem a adoção de processos que garantam maior qualidade e sustentabilidade aos alimentos, de acordo com a legislação vigente. Para tanto, é imprescindível que os produtores agreguem valor aos serviços rurais de maneira a garantir e promover maior diversidade e qualidade nos produtos finais. Trata-se de uma pesquisa de cunho qualitativo que compreende além da revisão bibliográfica o amparo de entrevistas, ilustrações e sugestões a cerca desta temática.
Palavras-chave: Agregação de valor; produção e diversidade alimentar; agricultura familiar; legislação; qualidade do produto.

THE VALUE AGGREGATION AND FOOD DIVERSITY OF FAMILY FARMING IN THE MUNICIPALITY OF SANTO ÂNGELO-RS

ABSTRACT: This article discusses the question related to the value aggregation and food diversity of family agriculture in the municipality of Santo Ângelo, Rio Grande do Sul, Brazil. It is a region that includes the production of grains such as soybeans, wheat and corn, milk to be benefited, beef cattle and hortifrutigranjeiros cultivated by small farmers and offered, for the most part, PNAE (National School Feeding Program) PAA (Food Acquisition Program), urban center, mainly in the trade like the Municipal Fair of Rural Producers, located in the center of this city. However, on these foods, both consumers and the governors, demanders and generators of institutional policies that regulate the sector, require the adoption of processes that guarantee greater quality and sustainability to the food, according to the current legislation. For this, it is essential that producers add value to rural services in order to guarantee and promote greater diversity and quality in the final products. It is a qualitative research that includes besides the bibliographical revision the shelter of interviews, illustrations and suggestions about this subject.
Keywords: Value aggregation; Production and food diversity; family farming; legislation; product quality.

[1]Nutricionista (UNIJUÍ) da Secretaria Municipal de Saúde de Santo Ângelo-RS. E-mail: verasanchez9@gmail.com
[2]Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Gestão Estratégica de Organizações; Ciências Sociais Aplicadas, na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil. E-mail: rutmarquetto@gmail.com
[3]Mestre em Ciência dos Alimentos, Nutricionista, professora do curso de Nutrição da UNIJUÍ.
[4] Nutricionista, Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUÍ/FUMSSAR.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil tem como características marcantes a diversidade e a heterogeneidade entre suas regiões, principalmente no tocante à infraestrutura de produção no seu meio rural, onde cada região apresenta especificidades que produzem e reproduzem disparidades, sejam econômicas ou sociais, revelando, assim, desigualdades regionais. Nas últimas décadas, visando reduzir as desigualdades e incorporar incentivos para proporcionar o desenvolvimento regional, o debate e a ação pública do Estado têm aflorado na formulação e implantação de políticas territoriais voltadas para o financiamento da estrutura de produção da agricultura familiar (NUNES et al., 2015).

A importância da diversidade alimentar, a agregação de valor ao produto agroalimentar e sua inserção no mercado de consumo municipal, amplia o crescimento e desenvolvimento da agricultura local, neste contexto realizou-se uma pesquisa com entrevistas a membros e órgãos institucionais do município (secretárias municipais e com os produtores da agricultura alimentar).

A agroindústria familiar rural estabelece-se como um incentivo ao fortalecimento e sustentação da agricultura familiar de agregação de valor ao alimento visando a segurança alimentar e nutricional. No Rio Grande do Sul, sancionou-se o Decreto n° 49.341/2012, criando o Programa Estadual da Agroindústria Familiar-PEAF, que tem como um de seus objetivos gerais legalizar as agroindústrias familiares.

Com isso, objetivo deste artigo é discutir a questão relacionada à agregação de valor dos produtos alimentares da agricultura familiar das famílias de pequenos agricultores de Santo Ângelo, Rio Grande do Sul (RS), Brasil.

2. ESTADO DA ARTE

2.1. A agricultura familiar

No Brasil, no início da década de 1960, a agricultura passou por um intenso processo de modernização, por meio da introdução de novas tecnologias, máquinas agrícolas que visavam aumentar intensivamente a produtividade. Tal processo ficou conhecido como “revolução verde”, por alavancar extraordinariamente os procedimentos produtivos agroindustriais, transformar atividades rurais em industriais, sem levar em consideração as questões ambientais, transformando rapidamente os recursos naturais em capital (ESTEVAM; SALVARO; BUSARELLO, 2015).

Como consequência da revolução verde houve grande concentração de terras nas mãos de poucos, distribuição desigual da riqueza, aumento do êxodo rural e aumento da exploração de trabalho sobre as propriedades menores. Todos esses fatores contribuíram para a intensificação da desigualdade no campo, onde os grandes produtores rurais acumularam muita riqueza e os pequenos agricultores ficaram mais empobrecidos. A partir da década de 1980, com o processo de redemocratização do país, houve a possibilidade de reorganização dos movimentos sociais e a categoria “agricultura familiar” passou a ser reconhecida pelo Estado (ESTEVAM; SALVARO; BUSARELLO, 2015).

A agricultura familiar surge como conceito e tem sua legitimação perante o Estado em meados de 1990 com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf. A partir disso, a agricultura familiar por apresentar um universo bastante heterogêneo com disponibilidade de recursos, acesso ao mercado e capacidade de geração de renda, passou a ser agenda de diversas políticas públicas de desenvolvimento rural (COSTA; AMORIM JUNIOR; SILVA, 2015).

O Estado brasileiro classifica como agricultura familiar as unidades de produção familiares que não ultrapassem quatro módulos fiscais, seja gerida pela família, utilizem predominantemente mão de obra familiar e que a maior parte da renda seja originada de atividades econômicas na propriedade (ALMEIDA et al., 2016). A agricultura familiar possui um reconhecido potencial econômico, ambiental e social, o qual tem sido, nos últimos anos, prestigiado e fortalecido por programas governamentais que estimulam e incentivam a produção e o beneficiamento de seus produtos (BATISTA et al., 2016).

Esse modelo de agricultura começou a ser visto como uma alternativa de desenvolvimento sustentável, necessitando de políticas públicas específicas para seu fortalecimento (BATISTA et al., 2016). A agricultura familiar não é o modelo central do desenvolvimento rural brasileiro e, sim, o das grandes propriedades, que contam com trabalho assalariado e produção em larga escala. Apesar de contarem com menor proporção de terras, as unidades familiares são mais expressivas em quantidade, ocupam menos parte das terras, geram mais trabalho e renda, além de contribuir com produção maior por área cultivada (COSTA; AMORIM JUNIOR; SILVA, 2015).

A preocupação em promover uma agricultura que não agrida o ambiente e as pessoas, está envolvido direta e indiretamente a produção e nos remete a uma visão de sustentabilidade ambiental. A aplicabilidade da sustentabilidade na agricultura familiar está, por sua vez, atrelada ao conhecimento geracional, constituído pela cultura, intrinsecamente estabelecida nas formas de viver e nos interesses sociais e econômicos das comunidades rurais (BORGES et al., 2016).

Muitas são as ameaças à agrobiodiversidade, conceituada como parte da biodiversidade utilizada pela humanidade. Não só as práticas utilizadas na agricultura industrial ou química, como também as mudanças climáticas contribuem para a extinção de espécies e para minar os processos ecológicos (NODARI; GUERRA, 2015).

As variedades transgênicas ameaçam sobremaneira a agrobiodiversidade pela contaminação por transgenes, bem como a diversidade cultural das comunidades tradicionais. A agroecologia é um dos sistemas agrícolas mais sustentáveis sob todos os aspectos e propõe-se a resgatar a dignidade humana dos agricultores que ao longo da história domesticaram plantas e animais e mantiveram grande parte da diversidade genética utilizada pela espécie humana (NODARI; GUERRA, 2015).

A Região Sul do Brasil apresenta expressivo número de famílias agricultoras. O Rio Grande do Sul, em particular, possui 85,7% dos estabelecimentos rurais voltados à agricultura familiar e é o estado com maior percentual comparado aos demais estados brasileiros (BORGES et al., 2016).

2.1.1. Principais produções alimentares da agricultura familiar

A agricultura representa uma grande aliada no desenvolvimento econômico, por ser a segunda fonte de emprego e os trabalhadores rurais somam mais de um terço da força de trabalho mundial na geração de alimentos (BORGES et al., 2016). Os produtores rurais do município de Santo-Ângelo referem cultivar alimentos o ano todo.

Dentre os alimentos de maior venda estão: milho, mandioca, batata doce e hortaliças como alface, couve, agrião. Alimentos advindos da panificação como cuca, pão e bolachas também são comercializados em grande quantidade. A venda de ovos e leite é menor em função de maiores exigências sanitárias e fiscalização de caráter punitivo.

Estudo de Batista et al., (2016) elucida que no que tange ao período de produção de alimentos, os produtores na sua maioria produzem alimentos o ano todo. As práticas de produção e de manejo adequadas às culturas podem resultar em produção durante o ano todo, que por sua vez, podem suprir as demandas do autoconsumo, das vendas e dos bancos de alimentos.

Uma prática de produção de alimentos diversificados e a comercialização do excedente propícia o cultivo de variedades com maior qualidade e em quantidades suficientes para suprir a demanda do autoconsumo familiar e para comercialização, contribuindo para a Segurança Alimentar e Nutricional e para a saúde de todos os envolvidos.

2.2. Agregação de valor e diversidade alimentar

As variedades crioulas (no Brasil também chamadas de locais e tradicionais) das principais culturas e das espécies regionais subutilizadas geralmente apresentam boas qualidades nutricionais e estão bem adaptadas às condições ecológicas locais e necessitam baixas quantidades de insumos agrícolas. Comparativamente às variedades crioulas, as variedades modernas apresentam uma constituição nutricional mais pobre em vários nutrientes (NODARI; GUERRA, 2015).

Em razão da prática histórica dos agricultores, a troca de sementes possibilitou a disseminação das espécies de plantas mais importantes para a alimentação. A grande diversidade genética existente nas variedades crioulas possibilitou que a seleção natural e a seleção praticada pelos agricultores promovessem a adaptação a distintos ambientes, mesmo distantes dos centros de domesticação (NODARI; GUERRA, 2015).

A partir da agricultura familiar, ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) puderam ser implementadas visto que elas aumentam a disponibilidade de alimentos e a variabilidade de nutrientes à população, favorecendo a comercialização dos mesmos em nível regional, além de contribuir para hábitos alimentares saudáveis e, consequentemente, melhorar a qualidade da alimentação. A comercialização da produção no contexto da agricultura familiar tem sido uma preocupação, considerando que, mesmo com o aumento do crédito para a produção nos últimos anos, a venda de produtos e a aceitação dos mesmos no mercado passou a ser o principal desafio para

um desenvolvimento mais equânime, quando comparadas ao agronegócio (BATISTA et al., 2016).

Estudo realizado por Batista et al., (2016) revelou que 77% dos agricultores familiares e suas famílias consomem os alimentos que produzem para entregar ao PAA, justificando realizar o consumo desses alimentos pela qualidade. Sendo assim, a agricultura familiar relaciona-se tanto à segurança alimentar quanto à economia, e esta, por sua vez, é associada à subsistência da família.

O trabalho agrícola familiar enaltece a relação do agricultor com o ambiente, pois viabiliza não apenas o sustento da unidade familiar, mas o convívio com a comunidade, estabelecendo relações com os demais agricultores e com o cuidado ao ambiente rural. Atrelado a isso, está à satisfação em trabalhar ao ato de cultivar a terra de forma sustentável, satisfazendo as necessidades da população atual sem comprometer a capacidade de atender às gerações futuras (BORGES et al., 2016).

2.3. Vigilância Sanitária

Estudo de Costa; Amorim Junior; Silva, (2015) ressalta que há uma fatia considerável do mercado governamental que ainda não está ocupada pelos empreendimentos da agricultura familiar. Há muita produção proveniente da agricultura familiar que não está sendo comercializada no mercado, o que aponta para a existência de gargalos que impedem a circulação destes alimentos.

As adequações sanitárias, para além das questões relacionadas à assessoria, mas sim, a legislação, têm se mostrado incompatível com a realidade dos empreendimentos, sua aplicação tem propiciado a concentração de mercado, favorecendo as grandes empresas agroalimentares, sobretudo as de produtos com maior valor agregado. Assim, oligopólios são instituídos, impedindo à entrada de novos empreendimentos causando efetivamente a exclusão do setor artesanal de produtos perecíveis do mercado nacional (COSTA; AMORIM JUNIOR; SILVA, 2015).

Pesquisa realizada por Fernandes, Engel (2016) em agroindústrias familiares que compõem o COREDE Fronteira Noroeste (20 municípios), destacou que a possibilidade de comercializar produtos via políticas públicas, como o Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE e o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, o aumento da clientela e, também, do volume de produtos comercializados, como uma das principais vantagens da legalização das agroindústrias, em contrapartida, o pagamento de taxas e impostos referentes a legalização como principal desvantagem.

A Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, legislação está que refere-se ao controle sanitário na área de alimentos visando a proteção á saúde da população, considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, a necessidade de elaboração de requisitos higiênicos-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional. Essa resolução estabeleceu-se com vistas a garantir uma produção e venda

de alimentos que atendam aos padrões de qualidade e as normas higiênico-sanitárias, no intuito de proporcionar ao consumidor um alimento seguro e de procedência.

3. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, composta por entrevistas com os órgãos apoiadores, incentivadores e produtores da agricultura familiar na busca de compreender como eles percebem, entendem e/ou fazem para agregar valor aos seus produtos. Questões referentes à legislação também serão contempladas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi realizada uma comunicação verbal com entidades demandantes e geradores de políticas institucionais que regulam o setor de agricultura, pecuária, abastecimento e alimentação. Dentre elas podemos citar: Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Ângelo (STR), Secretaria Municipal de Agricultura (SEMAGRI), Secretaria Municipal de Saúde (SMS), EMATER/RS-ASCAR, Conselho Municipal de Segurança Alimentar (COMSEA) e Vigilância Sanitária Municipal e Estadual. Na mesma foram abordados assuntos relevantes à agricultura familiar, comércio dos alimentos e dificuldades referentes à legalização do comércio de alimentos locais.

A maioria dos agricultores da agricultura familiar do município de Santo Ângelo supõem que a legalização de seus produtos tenha alguns entraves, como supostos custos elevados, a necessidade de adequação e investimento de infraestrutura na área animal e responsável técnico, receio da perda da condição de “agricultor familiar” para fins de aposentadoria, falta de mão de obra e mão de obra especializada para o trabalho e êxodo rural principalmente relacionado aos filhos jovens.

> [...] O produto industrializado deixa de ser colonial. Perde o sabor [...]. Entrevistado 1

Legalizar uma agroindústria familiar rural, de modo geral, ainda é considerado pela maioria dos agricultores familiares um processo complexo e difícil, apesar de o Estado tentar torná-lo mais simples nos últimos anos, em função das políticas públicas criadas para facilitar esse processo (FERNANDES; ENGEL, 2016).

> [...] não é viável legalizar, devido ao valor a ser investido, a produção é pequena e não sustentaria o investimento. Também a mão de obra é escassa [...]. Entrevistado 1
> [...] para mim não é viável a legalização devido ter que fazer um frigorífico, abatedouro. A crise afetou as vendas [...] Entrevistado 2

Segundo dados do escritório municipal de Santo –Ângelo EMATER-ASCAR/RS os principais produtos produzidos no município são: soja 37,500 hectares, trigo 11,000 hectares e milho 4,750 hectares safra/2016, leite in natura a ser beneficiado aproximadamente 60.000 litros por dia e gado de corte. Evidencia-se que está havendo uma lenta migração da pecuária leiteira para a pecuária de corte, devido ao envelhecimento da população rural, êxodo rural do jovem e a consequente falta de mão de obra.

Alguns produtores na área vegetal se especializaram aumentando a diversidade e a produtividade das olerícolas, gerando uma consequente agregação de valor aos produtos. Há incentivo na produção orgânica desde 2010, com o auxílio da criação de programas sociais como PAA e o PNAE e pelo apelo da população aumentando a demanda por alimentos produzidos de forma orgânica com certificação. Atualmente há um grupo de nove produtores que estão buscando esta certificação no município.

Em estudo de Batista et al., (2016) os agricultores referiram que a inserção em programas de comercialização de alimentos como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) promove segurança, tranquilidade, autoestima e qualidade de vida para o produtor e sua família, além de servir de estímulo para interação entre os agricultores familiares que agregam conhecimentos e são motivados à fixação no campo.

Essa relação contínua e interdependente dos agricultores com o ambiente é estruturada por meio de diversos aspectos: vivência no local, cultivo da terra, alimentar-se do que produz e enfrentar diariamente a imprevisibilidade do tempo. Como consequência, há o desgaste humano, desencadeado pela exposição ao sol, à chuva, à umidade e ao esforço físico demandado pela profissão (BORGES et al., 2016).

As pesquisas atuais sobre os mercados evidenciam que há um processo em formação, em que se destaca que os mercados não são apenas espaços de interação entre demanda e oferta, restritos às leis econômicas de formação da riqueza, sua alocação e distribuição nas sociedades. Os mercados passam a ser percebidos e entendidos como espaços de interação social, formados por meio de sinais e relações que não são apenas materiais e tangíveis, mas fundamentalmente ativados mediante interações sociais, culturais e cognitivas (SCHNEIDER, 2013).

A organização dos agricultores familiares em cooperativas descentralizadas tem possibilitado a revitalização e diversificação da produção, e, dessa forma, viabilizado a permanência de muitos agricultores no campo. Isso acontece porque o agricultor organizado de forma cooperada tem possibilidade de obter uma renda melhor por meio da valorização e da ressignificação de seus produtos, num trabalho conjunto de valorização do espaço rural (ESTEVAM; SALVARO; BUSARELLO, 2015).

As práticas de trabalho na agricultura são fortemente influenciadas pelos padrões culturais locais, logo o ambiente em que é realizado esse labor sofre variações, assim como as pessoas envolvidas. São relações permeadas por crenças, valores e informações construídos ao longo da vida de uma população agrícola com o meio em que vive (BORGES et al., 2016).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comunicação com as entidades geradores de políticas institucionais que regulam o setor de agricultura, pecuária, abastecimento e alimentação abordaram assuntos relevantes à agricultura familiar, comércio dos alimentos e dificuldades referentes à legalização do comércio de alimentos locais.

Foi revelado que a maioria dos agricultores da agricultura familiar do município de Santo Ângelo supõem que a legalização de seus produtos tem entraves, como supostos custos elevados, a necessidade de adequação e investimento de infraestrutura na área animal e responsável técnico, receio da perda da condição de "agricultor familiar" para fins de aposentadoria, falta de mão de obra e mão de obra especializada para o trabalho e êxodo rural principalmente relacionado aos filhos jovens.

Referências

ALMEIDA, Anna Christina de et al. PERFIL SANITÁRIO DE UNIDADES AGRÍCOLAS FAMILIARES PRODUTORAS DE LEITE CRU E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO VIGENTE. **Ciênc. anim. bras.**, Goiânia , v. 17, n. 3, p. 303-315, Sept. 2016. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S180968912016000300303&lng=en&nrm=iso>. Access on 19 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1089-6891v17i314597.

BATISTA, Lucimar Moreira Guimarães et al. Percepção de agricultores familiares do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) sobre o significado de fazer parte do PAA e a sua compreensão sobre conceitos relacionados à alimentação, nutrição e saúde.**Saude soc.**, São Paulo, v. 25, n. 2, p. 494-504, June 2016 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010412902016000200494&lng=en&nrm=iso>. access on 19 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902016150258.

BORGES, Anelise Miritz et al. Agricultura familiar e a conservação da saúde humana e ambiental. **Rev. Bras. Enferm.**, Brasília , v. 69, n. 2, p. 326-334, Apr. 2016 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034716720160002003 26&lng=en&nrm=iso>. access on 21 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/0034-7167.2016690216i.

COSTA, Bianca Aparecida Lima; AMORIM JUNIOR, Paulo Cesar Gomes; SILVA, Marcio Gomes da. As Cooperativas de Agricultura Familiar e o Mercado de Compras Governamentais em Minas Gerais. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 53, n. 1, p. 109-126, Mar. 2015. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010320032015000100109&lng=en&nrm=iso>. Access on 21 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-9479005301006.

ESTEVAM, Dimas de Oliveira; SALVARO, Giovana Ilka Jacinto; BUSARELLO, Carla Spillere. Espaços de produção e comercialização da agricultura familiar: as cooperativas descentralizadas do Sul Catarinense. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 16, n. 2, p. 289-299, Dec. 2015 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S151870122015000200289&lng=en&nrm=iso>. access on 20 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/151870122015205.

FERNANDES, Denise Medianeira Mariotti; ENGEL, Bruna da Silva. AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES RURAIS: VANTAGENS E DESVANTAGENS DA LEGALIZAÇÃO. Redes (St. Cruz Sul, Online), v. 21, nº 3, p. 183 - 214, set./dez. 2016. Available from: < https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/6904/pdf>. Access on 25 Out. 2016.

NODARI, Rubens Onofre; GUERRA, Miguel Pedro. A agroecologia: estratégias de pesquisa e valores. **Estud. av.**, São Paulo, v. 29, n. 83, p. 183-207, Apr. 2015. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103401420150001001 83&lng=en&nrm=iso>. Access on 20 Out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142015000100010.

NUNES, Emanoel Márcio et al. Dinamização Econômica e Agricultura Familiar: limites e desafios do apoio a Projetos de Infraestrutura (Proinf) em territórios rurais do Nordeste. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 53, n. 3, p. 529-554, Sept. 2015. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103200320150003005 29&lng=en&nrm=iso>. Accesso em 02 Nov. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-9479005303009.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 49341 de 05 de junho de 2012. Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências. Available from: < http://www.ircnode.com/norma/decreto-49341-2012-rs_242465.html>. Access on 15 Out. 2016.

SCHNEIDER, Sérgio. Prefácio. In: CONTERATO, Marcelo Antônio et al. (Org.). *Mercados e agricultura familiar*: interfaces, conexões e conflitos. Porto Alegre: Via Sapiens, 2013, p. 08-11. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/livros/outras_publicacoes/ebooks/03_ebook_PGDR.pdf >. Acesso em 20 de outubro de 2016.

MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

GIROTTO, Jaqueline Andressa Müller. Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da UNIJUÍ. *jaque.girotto@hotmail.com*

KROTH, Luana. Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da UNIJUÍ.

lu_kroth@hotmail.com

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. Doutoura em Desenvolvimento Regional; Mestre em Engenharia da Produção; Bacharel em Turismo; Programa de Pós-Graduação de Mestrado em Gestão Estratégica de Organização, Universidade Regional Integrada do Alto do Uruguai e das Missões, Santo Ângelo-RS. *rutmarquetto@gmail.com*

VIERA, Fernanda Dineia. Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da UNIJUÍ. *fe_dineia@hotmail.com*

1. Introdução

O consumo de alimentos fora de casa tem contribuído para o crescimento dos serviços de alimentação, com o aumento no número de refeições oferecidas fora do lar, torna-se grande a preocupação com a qualidade dos alimentos oferecidos aos usuários. Milhões de pessoas são afetadas por Doenças de Origem Alimentar – DOA. (SILVA, et al., 2015).

De acordo a autora, a estimativa para o ano de 2014 pela Associação Brasileira de Refeições Coletivas, o mercado de refeições coletivas como um todo, forneceu mais de 12 milhões de refeições/dia, movimentando uma cifra de mais 18,8 bilhões de reais por ano e com um volume diário de 5,7 mil toneladas de alimentos utilizados.

O alimento é essencial para a manutenção da vida e o crescimento, ele é um dos principais veículos transmissores de doenças. Os estabelecimentos que fornecem alimentação devem oferecer uma dieta segura do ponto de vista higiênico-sanitário e equilibrada do ponto de vista nutricional (ARAÚJO, et al., 2001).

Mas tanto os aspectos sanitários como os nutricionais passam pelas boas práticas de manipulação de alimentos cujo objetivo é garantir a qualidade e o aproveitamento integral dos alimentos. As boas práticas devem ser adotadas pelos serviços de alimentação em conformidade com a legislação sanitária a qual prevê etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda (INDEP, 2015).

Este trabalho é de cunho qualitativo e foi realizado a partir da revisão de literatura pertinente ao contexto que envolve a manipulação dos alimentos. É um resumo desta temática que, além da introdução, também se explicita a metodologia, as discussões e as considerações finais seguido da bibliografia.

2. Metodologia

Para descrever a manipulação de alimentos foi alçado mão do método qualitativo, utilizando artigos, cartilhas de boas práticas alimentares e livros, todos os quais referentes aos alimentos e sua manipulação correta. É, portanto, uma revisão

de literatura com vistas a resumir, em poucas palavras, a vastidão contextual desta temática.

3. Resultados e discussão

O direito humano à alimentação adequada está contemplado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN (Lei n.º 11.346), que foi aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada em 15 de setembro de 2006. A definição da LOSAN considera que é dever do Estado garantir o acesso de todos os cidadãos aos alimentos em quantidade suficiente, com qualidade e regularidade. Um dos princípios da alimentação de qualidade consiste em assegurar o consumo de alimentos que foram submetidos à manipulação correta durante toda a cadeia produtiva. Desse modo, o risco de contaminação pode ser bastante reduzido (ÁVILA, et al. 2010).

Para prevenção das doenças de origem alimentar é preciso o controle higiênico e sanitário dos alimentos, sendo necessários o atendimento à algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte, exposição a venda e entrega de alimentos preparados ao consumo (ARAÚJO, et al. 2001).

As boas práticas no manuseio de alimentos necessitam de adaptações e manutenção das instalações como água de qualidade, controle de pragas, ter cuidados com o lixo, garantir a limpeza e a higiene do local de trabalho e não ter banheiros junto às áreas de preparação e armazenamento de alimentos (INDEP, 2015).

As regras de higiene precisam ser seguidas como a higiene pessoal principalmente das mãos, utilizar sempre equipamentos adequados para manipulação de alimentos, limpeza adequada de equipamentos e utensílios e não haver cruzamento entre os fluxos do recebimento de mercadorias e o preparo (SEBRAE, 2015).

De nada adianta usar o uniforme e não fazer a higiene pessoal correta (Figura 1). É necessário tomar banho todos os dias, trocar a roupa, manter unhas bem aparadas (sem esmalte ou base), mão sem ferimentos e prezar pelos bons hábitos de higiene em geral (Cartilha para Produção de Alimentos Seguros, 2016).

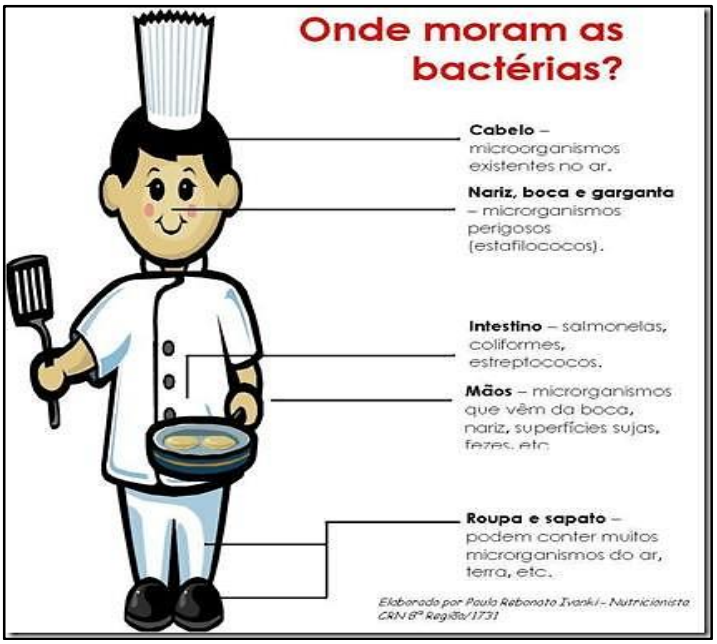


Figura 1: O manipulador pode contaminar os alimentos?
Fonte: Cartilha para Produção de Alimentos Seguros, 2016.

Sempre utilizar os cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, assim como não usar bigode e barba, ter higiene pessoal, não usar perfumes, não utilizar esmaltes e manter as unhas sempre curtas e limpas, utilizar tábuas plásticas e não de madeira, pois absorvem umidade e bactérias, não fumar nos locais de manipulação de alimentos, lavar bem as frutas e verduras, limpar sempre a geladeira e/ou freezer (No mínimo, uma vez por semana e o freezer uma vez por mês), não usar adornos (anéis, pulseiras, joias em geral) assim como maquiagem, o manipulador deve manter o uniforme sempre limpo, não utilizar e comprar produtos com embalagens amassadas, enferrujadas, rasgadas ou qualquer outro tipo de defeito, armazenar os alimentos a serem transportados em recipientes bem fechados (Figura 2). No caso, do transporte demorado de alimentos utilizar caixas térmicas adequadas (INDEP, 2015).

Figura 2: Paramentação – uso de uniforme.
Fonte: Cartilha para Produção de Alimentos Seguros, 2016.

A segurança alimentar tem a preocupação desde a hora do plantio até a chegada ao consumidor, os empreendimentos devem ter cuidado com os perigos físicos, químicos e biológicos que podem afetar a qualidade do produto. A inoperância das práticas de manipulação alimentar pode causar males aos consumidores uma vez que os perigos físicos são provocados por pedaços de materiais como plásticos e madeira onde ocorre no preparo do alimento; os químicos levam a contaminação dos alimentos através dos agrotóxicos; e os biológicos são causados por microrganismos como bactérias, fungos e vírus capazes de causar intoxicação alimentar (ARAÚJO, et al., 2001).

Assim, qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem provocar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), introduzidas por agentes infecciosos ou toxinas presentes nos alimentos (ÁVILA, et al., 2010).

De acordo com o subitem 2.1 da Resolução RDC nº 216/ 2004, os alimentos preparados são os manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo (INDEP, 2015).

A qualidade é uma vantagem competitiva que diferencia uma empresa de outra. Os consumidores buscam cada vez mais qualidade alimentar e estão exigentes em relação ao momento de adquirir um determinado produto. Logo, as empresas que não estiverem preocupadas com esta busca pela qualidade, poderão ficar à margem do mercado consumidor **(**CUNHA, 2012).

Para garantir a qualidade dos alimentos é importante que as empresas do ramo possuam no quadro de funcionários manipuladores de alimentos e gestores com prática de trabalho compatíveis às legislações vigentes e requisitos para segurança dos alimentos e programarem planos de capacitação periódicos em relação as ferramentas da qualidade para gerentes e manipuladores **(**CUNHA, 2012).

4. Considerações finais

Considerando tais recomendações, fica evidente a importância na adoção das boas práticas alimentares e de manipulação, sobretudo pelos operadores que estão nas cozinhas sejam elas industriais ou comerciais. É um dever prezar pela saúde das pessoas que consumirão seus alimentos, pois quando não se toma os devidos cuidados, ocorre grande possibilidade de transmitir microrganismos e ocasionar doenças, podendo, inclusive, levar à morte de quem as consome.

Referências

ALBARELLO, Sandra Regina*. Cartilha para Produção de Alimentos Seguros.* Edição Vol. 1, N 14 a 21. 2016.

ARAÚJO, Welker Denner Bernardes et al. *Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos antes e depois de palestras educativas***.** Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI. Vol.7, N.12: Maio/2011.

ÁVILA, Rafaela et al*. Práticas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos: diagnóstico e intervenção.* Com. Ciências Saúde. 2010.

BESSI, Raffaella*. Boas práticas na manipulação de alimentos***.** IN: INDEP – blog. 2015. Disponível em: <http://blog.inbep.com.br/boas-praticas-na-manipulacao-de-alimentos/> Acesso em: 19/10/16.

CUNHA, Fernanda M. F.; MAGALHÃES, Blandina H.; BONNAS, Deborah S. *Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão.* Revista Contexto da Alimentação – Revista de comportamento, cultura e sociedade. Vol1 N2, 24 a 14. 2012. Disponível em: <http://www.revistas.sp.senac.br/index.php/revistacontextos/article/view/394> Acesso em: 19 out. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. *A aplicação de certas regras pode reduzir o desperdício de alguns produtos e proporcionar um melhor ambiente de trabalho.* IN: Boas práticas no manuseio de alimentos. 2015. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/boas-praticas-no-manuseio-de-alimentos,6c28d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD> Acesso em: 19/10/16.

SILVA**,** Lauriete Carlos et al**.** *Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.* Demetra: alimentação, nutrição & saúde. 2015.

CONTROLE DE CARBOIDRATOS COM BASE EM MEDIDAS CASEIRAS UTILIZANDO APLICATIVO ANDROID

CARBOHYDRATES CONTROL MEASURES BASED ON HOMEMADE MEASURES USING ANDROID APPLICATION

Alecsander Dornelles Ribeiro, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *alecsander_rs@hotmail.com*

Ramsés Abu Saldanha, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *bera_b@hotmail.com*

Rafael Baldiati Parizi, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *rafael.parizi@iffarroupilha.edu.br*

Luciana Maroñas Monks, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *luciana.monks@iffarroupilha.edu.br*

RESUMO: O Diabete Mellitus é uma doença que prevê o uso de insulina por seus portadores para o controle de glicose no sangue. Além disso é necessário um rígido controle da alimentação através da medição da glicemia que é relacionada ao consumo de carboidratos em cada refeição. Nesse sentido, o presente trabalho propõe um aplicativo móvel que permita conhecer a quantidade de carboidratos por medidas caseiras dos alimentos, colaborando com a dieta de diabéticos. O resultado desse trabalho e investimento por parte do Instituto Federal Farroupilha, é um aplicativo 100% funcional que pode ajudar pessoas que sofrem de Diabetes. No futuro, o aplicativo continuará a ser desenvolvido e junto a ele, uma plataforma web para que os resultados fornecidos pelo aplicativo tomem outro tipo de vida. A evolução tecnológica foi incluída no cenário de que novas soluções de software têm sido propostas para a área da saúde, o que permite um novo patamar de medicina. Assim, um aplicativo para dispositivos móveis, amplamente utilizados pela sociedade, foi proposto e desenvolvido, para facilitar o controle dos carboidratos consumidos.
PALAVRAS-CHAVE: aplicação, diabetes mellitus, software.

ABSTRACT: The Diabetes Mellitus is a disease that provides the use of insulin for their patients for glucose control in the blood. Also requires a strict control of power by measuring blood glucose that is related to the consumption of carbohydrates at each meal. In this sense, this paper proposes a mobile application that allows to know the amount of carbohydrates per portion sizes of food, helping with the diet of diabetics. The result of this work and investment by the Federal Institute Farroupilha, is a 100% functional application that can help people suffering from diabetes. In the future, the application will continue to be developed and next to it, a web platform for the results provided by the application to take another kind of life. Technological change has been included in the scenario that new software solutions have been proposed for the health, allowing a new level of medicine. Thus, an application for mobile devices, widely used by the company was proposed and developed to facilitate the control of carbohydrates consumed.
KEYWORDS: application, diabetes mellitus, software.

Introdução

O diabetes mellitus é uma doença crônica metabólica caracterizada pelo aumento da glicose no sangue. O distúrbio acontece porque o pâncreas não é capaz de produzir a insulina em quantidade suficiente para suprir as necessidades do organismo, característica do DM tipo 2, já no DM tipo 1 ocorre a destruição das células

beta pancreáticas na maioria das vezes mediada por autoimunidade, com consequente deficiência de insulina. A insulina promove a redução da glicemia ao permitir que o açúcar que está presente no sangue possa penetrar nas células, para ser utilizado como fonte de energia (SBD, 2014).

> Pesquisas realizadas pela Federação Internacional de Diabetes (IDF), no ano de 2015, estimam que o Brasil tenha 11, 6 milhões de diabéticos, o que corresponde a 8,7 % da população entre 20 e 79 anos. A destruição das células beta ocorre geralmente em crianças e adolescentes com pico de incidência entre 10 e 14 anos, porém pode acontecer também em adultos (ADA, 2008).
>
> O monitoramento da glicemia deve ocorrer através da medição da glicemia capilar antes das refeições, o que irá determinar a quantidade a ser ministrada de insulina somada a quantidade de carboidratos que será ingerida na refeição, para que seja mantida a glicemia dentro dos níveis aceitáveis, evitando as complicações crônicas micro ou macro vasculares (SBD, 2014).
>
> Portanto, esse trabalho tem o objetivo de desenvolver um aplicativo que explane a contagem de carboidratos de medidas caseiras com foco em auxiliar no tratamento de pessoas portadoras de Diabetes Mellitus.

Tecnologia na Saúde

A Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) tem sido empregada ao longo do tempo na solução de problemas e automatização de tarefas em muitas áreas do conhecimento. Seu uso é benéfico tanto para indivíduos quanto para organizações que se baseiam em recursos tecnológicos para acompanhar a velocidade das transformações no mundo, aumentando sua produção; melhorando seus produtos em termos desenvolvidos e modelos propostos (CARVALHO, et. al, 2011).

Material e Métodos

Para a implementação do aplicativo e execução do trabalho fora implementado um processo metodológico composto de quatro etapas: Pesquisa de alimentos, relação carboidratos X medidas caseiras, desenvolvimento do aplicativo e validação, detalhadas na forma de sequência de atividades ilustradas na Figura 1.

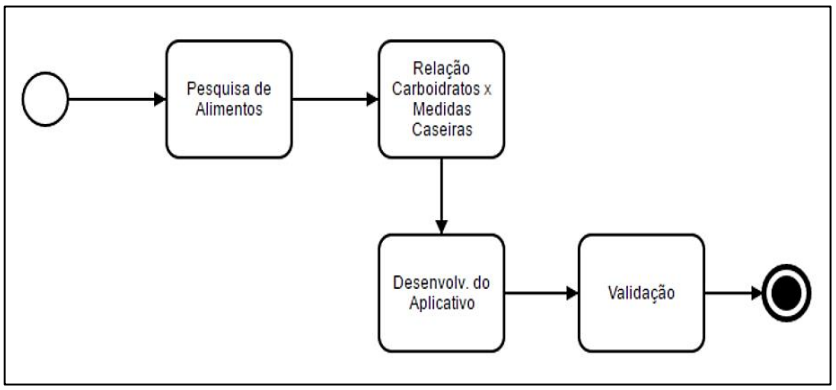


Figura 1: Etapas metodológicas desenvolvidas no trabalho.
Fonte: Autores.

Para a pesquisa de alimentos foi realizado um levantamento dos alimentos ricos em carboidratos e que são comumente consumidos, além disso classificou-se os alimentos em grupos de acordo com a pirâmide alimentar; determinou-se as medidas caseiras que seriam utilizadas e sua gramatura média. Já no caso da relação carboidratos x medidas caseiras foram determinadas os gramas de carboidratos de cada alimento de acordo com as medidas caseiras utilizadas. Para o desenvolvimento do aplicativo fora utilizado a linguagem java através da IDE Android Studio, toda a persistência da aplicação é interna, ou seja, todos os dados nela contidos estão armazenados na própria aplicação, o que elimina a necessidade de internet para obtenção dos dados, após isso, fora analisado e testado, visando o controle de carboidratos com base em medidas caseiras. E finalmente a validação servirá para validar o aplicativo para avaliar as perspectivas de usuário. Cabe salientar que esta atividade está em andamento e que com seus resultados será produzido um manual de uso do software.

Contagem de Carboidratos

O carboidrato é o nutriente que mais afeta a glicemia, e quase 100% são convertidos em glicose em um tempo que pode variar de 15 minutos a duas horas, por esse motivo a contagem de carboidratos é importante, levando em conta as necessidades diárias de cada indivíduo. A terapia de Contagem de Carboidratos é uma estratégia nutricional na qual são contabilizados os gramas de carboidratos consumidos nas refeições e lanches. O objetivo é manter a glicemia dentro dos limites nesse tipo de terapia é possível definir a quantidade de insulina rápida ou ultra-rápida em função da quantidade de carboidratos por refeição. Essa terapia oferece maior flexibilidade ao plano alimentar de quem tem diabetes sem descuidar do bom controle glicêmico (SBD, 2009).

O método de contagem de carboidratos consiste em contabilizar o total de carboidratos consumidos por refeição. Para isso, é necessário somar os gramas de carboidratos de cada alimento. Muitos dos Diabéticos necessitam realizar este controle e, por muitas vezes, feito de forma manual.

Resultados e Discussão

O resultado desse trabalho e investimento por parte do Instituto Federal Farroupilha, é um aplicativo 100% funcional que pode ajudar pessoas que sofrem de Diabetes. No futuro, o aplicativo continuará a ser desenvolvido e junto a ele, uma plataforma web para que os resultados fornecidos pelo aplicativo tomem outro tipo de vida. Gráficos e dicas ajudarão o usuário a ter uma experiência melhorada. Além disso, pretende-se aprimorar as interfaces gráficas do aplicativo para auxiliar as pessoas que controlam o consumo de carboidratos.

Conclusões

O trabalho apresentou uma necessidade em termos de gerência de consumo de carboidratos para portadores de Diabete Mellitus. Mostrou os impactos na saúde de um controle eficiente destes nutrientes nas refeições. A evolução tecnológica foi incluída no cenário de que novas soluções de software têm sido propostas para a área da saúde, o que permite um novo patamar de medicina. Assim, um aplicativo para dispositivos móveis, amplamente utilizados pela sociedade, foi proposto e desenvolvido, para facilitar o controle dos carboidratos consumidos.

Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal Farroupilha – São Borja por acreditar em nossas competências e investir no nosso futuro.

Referências

ADA. Standards of Medical Care in Diabetes – 2008 Diabetes Care, 2008.

ARNHOLD, M.; QUADE, M.; KIRCH, W. Mobile applications for diabetics: a systematic review and expert-based usability evaluation considering the special requirements of diabetes patients age 50 years or older. Journal of Medicine and Internet Resources. Dresden, 01307, abril. 2014. Disponível em <http://www.jmir.org/2014/4/e104/>. Acesso em 01 ago. 2016.

CARVALHO, S. T., COPETTI, A., FILHO, O. G. L. Sistema de computação ubíqua na assistência domiciliar à saúde. Journal Of Health Informatics, 2011.

SBD. Manual oficial de contagem de carboidratos regional. Anais da Sociedade Brasileira de Diabetes, Departamento de Nutrição. Sociedade Brasileira de Diabetes, 2009.

SBD. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014. Avaliação do controle glicêmico. São Paulo: Gen-Grupo Editorial Nacional, 2014.

A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS LOCAIS: NUTRINDO A VIDA E A AGRICULTURA FAMILIAR

FOOD PRODUCTION SITES: NURSING LIFE AND AGRICULTURE FAMILY

Valéria Baccarin Ianiski, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, UNIJUÍ, Rio Grande do Sul, valeriaianiski@yahoo.com.br.

Eilamaria Libardoni Vieira, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, UNIJUÍ, Rio Grande do Sul, eilamaria.vieira@unijui.edu.br.

Rut Friedrich Marquetto, Universidade Regional Integrada das Missões e do Alto Uruguai – URI, Rio Grande do Sul, rutmarquetto@gmail.com.

RESUMO: A agricultura familiar possui reconhecido potencial econômico, ambiental e social além de corroborar para uma maior segurança alimentar e nutricional aumentando a disponibilidade de alimentos, variabilidade de nutrientes à população, favorecendo a comercialização em nível local e regional, além de contribuir para hábitos alimentares saudáveis e, consequentemente, melhorar a qualidade da alimentação. Este trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica acerca da importância do consumo de alimentos sazonais para promoção da qualidade de vida bem como para o desenvolvimento da produção agrícola local. Os materiais que embasam este trabalho foram pesquisados em bases de dados on-line como *Scielo*, *Pubmed*, *Google* Acadêmico, através dos descritores “sazonalidade, “alimentação”, “agricultura familiar”, “nutrição” e “segurança alimentar e nutricional”. Livros e demais materiais didáticos de relevância para o tema também contemplam esta revisão. A pesquisa bibliográfica aconteceu entre agosto e outubro do dois mil e dezesseis. O incentivo a produção e comercialização de produtos produzidos localmente propicia que o setor econômico local se estruture e mantenha no intuito de evitar o êxodo rural, bem como a produção de alimentos livres de agroquímicos é papel de toda população visto os danos imensuráveis que tais produtos podem desencadear ao longo do tempo em nosso organismo. O alimento cultivado e colhido em seu tempo de safra é rico em nutrientes e minerais e deve ser parte da alimentação da população na busca de uma melhor qualidade de vida e minimização da ocorrência de doenças.
PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar e nutricional; Nutrição; Agricultura familiar; Alimentação; Sazonalidade.

ABSTRACT: Family farming has recognized economic, environmental and social potential as well as to support for greater food and nutrition security by increasing food availability, population to the nutrient variability, favoring marketing at local and regional level, and contribute to healthy eating habits and consequently, improve the quality of food. This work it is a literature review about the importance of consumption of seasonal foods to promote quality of life and for the development of local agricultural production. The materials that support this work were searched in online databases such as Scielo, Pubmed, Google Scholar through the descriptors "seasonal" food "," family farming "," nutrition "and" food and nutrition security. "Books and other educational materials relevant to the subject also include the review. The literature took place between August and October of two thousand and sixteen. Encouraging the production and marketing of locally produced, conducive to local economic sector is structured and hold in order to prevent rural exodus and the production of agrochemical-free food is part of the whole population seen the immeasurable damage that such products they can trigger over time in our body. The food grown and harvested in its harvest time is rich in nutrients and minerals and should be part of people's power in the search for a better quality of life and minimizing the occurrence of diseases.
KEY WORDS: Food and nutrition security; Nutrition; Family farming; Feeding; Seasons.

Introdução

A alimentação é símbolo de bem-estar, convívio social, credos religiosos e cultura (KAUFMAN, 2012). Existem diversas maneiras para se entender a alimentação, todavia, há diferenças entre o ato de comer e o alimentar-se (BRASIL, 2015). Hoje em dia o comer está relacionado com o simples ato de ingerir algum alimento, sem pensar o que ele significa, de onde vem, porque ele é importante. Comer se resume em compensar sentimentos, esconder-se e aliviar-se (KAUFMAN, 2012). Já alimentar-se considera questões culturais, sociais, econômicas, psicossociais e emocionais, e não apenas questão de subsistência, é programa social. Envolve aspectos referentes à que tipo de alimento se quer para consumo, o poder escolher entre o alimento orgânico ou o transgênico, o produzido localmente ou em outros estados e países, as texturas, aromas e sabores, poder exercer o direito humano a alimentação adequada em quantidade, qualidade e segurança, a soberania alimentar, estes influenciam o ato da alimentação no que tange aos seus aspectos reais e subjetivos (BRASIL, 2014; LEONARDO, 2009).

A alimentação saudável é um dos principais determinantes das condições de saúde da população, tanto para a reversão do quadro das deficiências nutricionais, como também sendo fator fundamental para a redução das altas taxas de prevalência de doenças crônicas (BRASIL, 2009). Embora com diferentes impactos na população, entre países ricos e mais desenvolvidos e países pobres e menos desenvolvidos, são esperadas variações no consumo de alimentos ao longo do ano, que podem se refletir com maior ou menor gravidade no estado nutricional (ANDRÉ, 2013). O estado nutricional dos indivíduos está relacionado com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente diabetes mellitus, síndrome metabólica, obesidade e dislipidemias, situações consideradas problemas de saúde pública no mundo inteiro (BRASIL, 2014). Tal cenário demonstra crescimento, devido ao fato de que cada vez mais as pessoas estão realizando suas refeições fora do lar e optam por refeições baratas, rápidas e de fácil acesso, sendo estas na sua maioria ricas em gorduras saturadas, açúcares e sódio (DELL AGLIO; FUGITA; ANDRADE-JÚNIOR, 2015).

A oferta e o consumo de alimentos estão condicionados as estações do ano, devido às alterações climáticas e ambientais que ocorrem em cada estação (ANDRÉ, 2013). Devido à transição sociodemográfica e alimentar vivenciada são necessários levar em consideração questões como a localização da moradia (meio rural ou urbano), o poder aquisitivo dos sujeitos, quantos integrantes compõem a família, quais os hábitos alimentares destes, quais são as preferências alimentares, os locais de realização das refeições e das compras para o lar, pois todos estes questionamentos estão atrelados ao tipo de alimentos que se adquire para consumo (MONTEIRO; CANNON; LEVY et al., 2016). Estudo de Costa et al., (2013), demonstra que a estação do ano tem variação significativa sobre a ingestão alimentar e padrão alimentar da população, estando a alimentação vinculada diretamente com a oferta de insumos da época e região. O incentivo ao consumo de alimentos sazonais fortalece a cultura de produtos orgânicos, a redução do uso de agroquímicos, fortalece o comércio local e a agricultura familiar, reduz o impacto com a alimentação no orçamento financeiro das famílias além de estimular que os indivíduos exerçam sua soberania alimentar e papel frente à mercantilização do alimento.

Sendo assim, este trabalho objetiva discorrer sobre a importância do incentivo ao consumo de alimentos sazonais, na busca de uma alimentação saudável, diversificada e rica em nutrientes bem como, para o desenvolvimento da produção agrícola local.

Metodologia

Este trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica acerca da importância do consumo de alimentos sazonais para promoção da qualidade de vida bem como para o desenvolvimento da produção agrícola local. Os materiais que embasam este trabalho foram pesquisados em bases de dados on-line como Scielo, Pubmed, Google Acadêmico, através dos descritores “sazonalidade”, “alimentação”, “agricultura familiar”, “nutrição” e “segurança alimentar e nutricional”. Livros e demais materiais didáticos de relevância para o tema também contemplam esta revisão. A pesquisa bibliográfica aconteceu entre agosto e outubro de dois mil e dezesseis.

Referencial teórico

As mudanças no padrão alimentar da população deram-se inicialmente a partir da globalização, da transição sociodemográfica e epidemiológica e do maior poder aquisitivo das famílias de baixa renda. Com maior poder aquisitivo a população tem investido cada vez mais em alimentos ricos em sal, açúcares e gorduras, e tem deixado de lado alimentos básicos de nossa alimentação como a combinação do feijão e arroz, carnes, frutas e verduras (DELL AGLIO; FUJITA; ANDRADE-JÚNIOR, 2015). O alimento visto apenas como mercadoria tem perdido sua função vital na vida das pessoas, corroborando para o surgimento de doenças e déficits nutricionais. Estudo realizado por André (2013) identificou que as características sociodemográficas influenciam as variações sazonais para a disponibilidade familiar de alimentos.

As condições climáticas associadas às diferentes estações do ano são responsáveis por diferentes produções agrícolas em cada estação, com maior influência nas espécies de origem vegetal como os hortícolas, frutas, ervas aromáticas e cogumelos, mas também influenciam o ciclo reprodutivo de animais e os alimentos deles obtidos como ovos, leite e carnes (ANDRÉ, 2013). Apenas um em cada quatro brasileiros consome a quantidade ideal recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que representa a ingestão diária de pelo menos 400 gramas de frutas e hortaliças, o que equivale, aproximadamente, ao consumo diário de cinco porções desses alimentos. Apesar de estudos apontarem o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) mostrou que quase dois terços da alimentação dos brasileiros ainda correspondem, a alimentos in natura ou minimamente processados e a preparações culinárias feitas com esses alimentos (BRASIL, 2015).

Visto a importância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados para a promoção da qualidade de vida e hábitos de vida saudáveis, o incentivo ao consumo de frutas, verduras e legumes bem como de produtos lácteos e cárneos que necessitem pouco ou nenhum processo de industrialização, que sejam fabricados localmente respeitando os padrões de qualidade higiênicos sanitários é essencial para a promoção da agricultura familiar e o fortalecimento das culturas locais

(BRASIL, 2014). O Brasil, e também o Rio Grande do Sul, apresenta uma grande diversidade de alimentos, que pode e deve ser explorada pela população. A formação da cultura alimentar está associada com as etnias que colonizaram nosso país e compartilharam com o povo local seus costumes e hábitos, dentre eles a cultura alimentar (MARQUETTO, 2015).

Embora o Brasil seja um dos maiores produtores mundiais de alimentos, ainda enfrenta grandes desafios com relação à infraestrutura agrária centrada no plantio específico de algumas culturas e não à qualidade da alimentação da população. O sistema agroalimentar moderno, comumente chamado de convencional, tem como foco a alta produtividade e a subordinação dos agricultores a empresas detentoras de tecnologia agrícola. Esse sistema prioriza a monocultura, o uso de insumos sintéticos em larga escala, a comercialização em grandes redes varejistas, venda para exportação, além de se mostrar descompromissado com o direito humano a uma alimentação adequada e saudável, esse sistema tem gerado crises sucessivas, com repercussões sociais, culturais, ambientais e, ainda, sobre a saúde humana (SOUSA et al., 2015).

O plantio concentrado nas culturas de soja, milho e trigo, favorece o empobrecimento do solo pela falta de rotatividade das culturas, erosão e desmineralização do mesmo. As consequências da contaminação química dos alimentos para a saúde humana não estão em sua totalidade elucidadas pela ciência. São encontrados desafios no momento de avaliar a exposição dos indivíduos aos agrotóxicos, dado que os modelos experimentais servem para avaliar a exposição a um princípio ativo, enquanto que a população está exposta a vários produtos tóxicos, cujos efeitos podem ser potencializados quando ocorrem combinações destes (SANTOS et al., 2014).

Encontra-se fortalecido atualmente este modelo de produção industrial, que dissemina práticas alimentares desencadeadoras de efeitos preocupantes à saúde. Tais efeitos podem ser verificados pela evolução do perfil nutricional da população brasileira, a qual apresenta maior prevalência de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que estaria relacionado a uma alimentação com alta densidade energética, excesso de gorduras saturadas, assim como escassez de fibras e micronutrientes (MALUF et al., 2015; SANTOS et al., 2014; BRASIL, 2014).

Sousa et al., (2015) considera que a ideia de desenvolvimento sustentável apareceu como contraposição à visão economicista de desenvolvimento do século XIX, que privilegiava o crescimento econômico e a industrialização como sinônimos de desenvolvimento, desconsiderando o caráter finito dos recursos naturais e a diversidade dos atores sociais. Silva & Sousa (2013), ressaltam que o apoio aos pequenos e médios produtores rurais e urbanos para a produção de alimentos locais é considerado essencial para a sustentabilidade, considerando as dimensões sociais (ocupação e renda de agricultores), ecológicas (diversidade e oferta de alimentos de qualidade), econômicas (menor custo com transporte) e culturais (confiabilidade do produto, preservação do hábito regional e da produção artesanal), promovendo uma conexão entre o rural e o urbano.

A compra de alimentos locais e na época de sua safra garantem o consumo de alimentos nutritivos, acessíveis e sustentáveis, vindo ao encontro do preconizado pela

Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (2006), que traz “a Segurança Alimentar e Nutricional se manifesta na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais [...]”. As feiras de produtores rurais são locais importantes para o comércio e divulgação das produções locais, onde se pode encontrar a mais diversa variedade de alimentos e preparações que representa as diferentes etnias da população e a gastronomia local.

A cultura imposta pela mídia e modismos de dietas impõem o consumo de alimentos que são produzidos em regiões distantes, comercializados em redes de supermercados. Esses alimentos chegam à mesa do consumidor com qualidade inferior aos produtos locais, pois a distância entre a colheita e o consumo gera perda de nutrientes e utilização de tecnologias de conservação onde são utilizados conservantes, antifúngicos e outros que são prejudiciais à saúde humana.

As frutas nativas além de sabores e saberes culturais podem ser inseridas no consumo diário das famílias rurais e urbanas. Muitas frutas nativas têm qualidades nutricionais superiores às produzidas em larga escala e que são transportadas por longas distâncias até chegar a mesa do consumidor. De acordo com Vieira; Marquetto & Tramontini (2016) no espaço da cozinha rural e urbana devem ser estabelecidos vínculos familiares e sociais, pois os conhecimentos sobre produção de alimentos e gastronomia de uma família ou de um povo é construído nesse espaço. O ato de cozinhar comidas de família com produtos locais constrói uma história da cultura alimentar familiar e de uma comunidade. Cozinhar alimentos in natura produzidos pela própria família em panelas que têm história e dão sabor, é possibilitar que a cultura alimentar não seja perdida e sim historiada e vivida pela sociedade moderna.

No Brasil, ainda há falta de políticas públicas que amparem os pequenos produtores e a agricultura familiar e estimulem a divulgação de ambientes que comercializam alimentos regionais e produzidos localmente, no intuito de promover o empoderamento dos sujeitos frente a sua alimentação, fortalecendo assim a soberania alimentar e o direito humano a uma alimentação adequada e de qualidade.

Considerações finais

A agricultura familiar e o pequeno produtor rural estão perdendo espaço para as monoculturas já estabelecidas, o abundante uso de agroquímicos e o poder de mercado dos grandes estancieiros, sendo de suma importância o papel do Estado frente à elaboração de políticas públicas que amparem a produção local, segurança alimentar e nutricional, produção orgânica e a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. O incentivo a produção e comercialização de produtos produzidos localmente, propicia que o setor econômico local se estruture e mantenha no intuito de evitar o êxodo rural, bem como a produção de alimentos livres de agroquímicos é papel de toda população visto os danos imensuráveis que tais produtos podem desencadear ao longo do tempo em nosso organismo.

O alimento cultivado e colhido em seu tempo de safra é rico em nutrientes e minerais e deve ser parte da alimentação da população na busca de uma melhor qualidade de vida e minimização da ocorrência de doenças e minimização da

ocorrência de doenças. Comer, cozinhar, escolher alimentos que sejam simbolismo de vida, saúde e história representam um modo de viver e guiar sua vida, sendo o sujeito capaz de decidir sobre si e sobre suas condutas exercendo seu papel frente ao direito humano a alimentação adequada e a soberania alimentar.

Referências

ANDRÉ, Ana Isabel Neves Ferreira. *Sazonalidade e Alimentação*. [Dissertação de Mestrado]. Universidade do Porto. Faculdade de Ciências da Nutrição do Porto. Porto, 2013. 132 p. Disponível em:<https://sigarra.up.pt/fmup/pt/pub_geral.show_file?pi_gdoc_id=527125. Acesso em: 23 de setembro de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Alimentos regionais brasileiros* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.:il. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf >. Acesso em: 22 de setembro de 2016.

_____. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira.* 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. Ministério da Saúde. Coordenação–Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN). Ministérios do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Organização Pan Americana de Saúde. *5ª Congresso Pan Americano de Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças para a Promoção da Saúde.* Brasília – 2009. 62 p. Disponível em:<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_final_5_congresso_consumo_frutas.pdf>. Acesso em: 23 de setembro de 2016.

_____. *Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional*. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em 14 de outubro de 2016.

COSTA, Amine Farias; YOKOO, Edna Massae; ANJOS, Luiz Antonio; et al. *Variação Sazonal na Ingestão alimentar de Adultos de Niterói, Rio de Janeiro.* Rev Bras Epidemiol 2013; 16(2): 513-24. Disponível em:<http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v16n2/1415-790X-rbepid-16-02-00513.pdf>. Acesso em: 23 de setembro de 2016.

DELL AGLIO, Carlos Sabato; FUJITA, Dennis Minoru; ANDRADE- JÚNIOR, Heitor Franco. *Cardápios sazonais como estratégia de portfólio para variabilidade e aumento de qualidade no mercado competitivo de restaurantes de hotéis: novas perspectivas de consumo no setor brasileiro.* Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 3; nº 2 – Maio de 2015, São Paulo: Centro

Universitário Senac. p.49-66. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/06/51_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf>. Acesso em: 24 de setembro de 2016.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e Emoção. *ABESO 60* – dezembro, 2012. p.7-11. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/pdf/revista60/alimento_emocao.pdf>. Acesso em: 24 de setembro de 2016.

LEONARDO, Maria. *Antropologia da Alimentação*. ANTROPOS – Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009. p.1-6. Disponível em: <http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20%20Anntropologia%20da%20Alimenta%E7%E3o%20-%20Maria%20Leonardo.pdf>. Acesso em: 24 de setembro de 2016.

MALUF, Renato Sergio et al. *Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil.* Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2303-2312, ago. 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232015000802303&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 14 out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232015208.14032014.

MARQUETTO, Rut Friedrich (Org.). Gastronomia Tradicional: Região Missões e Central do RS – Brasil. v.1; Santo Ângelo: [s. n.], 2015.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R. B. *et al. NOVA*. A estrela brilha. *[Classificação dos alimentos. Saúde Pública.]* World Nutrition Janeiro-Março 2016, 7, 1-3, 28-40.

SANTOS, Fernanda dos et al. *Avaliação da inserção de alimentos orgânicos provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar, em municípios dos territórios rurais do Rio Grande do Sul, Brasil.* Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, p. 1429-1436, maio 2014. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000501429&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 14 out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.14982013.

SILVA, Ana Paula Ferreira da; SOUSA, Anete Araújo de. *Alimentos orgânicos da agricultura familiar no Programa Nacional de alimentação Escolar do Estado de Santa Catarina, Brasil.* Rev. Nutr., Campinas, v. 26, n. 6, p. 701-714, dez. 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000600009&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 14 out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000600009.

SOUSA, Anete Araújo de et al. *Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.* Rev. Nutr., Campinas, v. 28, n. 2, p. 217-229, abr. 2015. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732015000200217&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 14 out. 2016. http://dx.doi.org/10.1590/1415-52732015000200010.

VIEIRA, Eilamaria Libardoni; MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; TRAMONTINI, Giuliana. COZINHA: Saberes e Sabores da Gastronomia Missioneira. CONTEXTO & SAÚDE. IJUÍ: EDITORA UNIJUÍ v. 16 n. 30 JAN./JUN. 2016 p. 110-115. Disponível em: < https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/contextoesaude/article/view/4407/4990>. Acesso em 20 out. 2016.

GT3) Gastronomia contemporânea.

TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS NO BRASIL E NO MUNDO PARA O ANO DE 2016

Cristiano Ferreira Robalo

Elenara Mello Gracez

Marilene Alves da Cruz

Ricardo Machado Nunes

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva IFF-São Borja, Brasil. E-mail: *camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br*

Conforme as palavras do chef francês Alain Ducasse:

A cozinha de nossa época é caracterizada por liberdade, na combinação de sabores, de inspiração, no tratamento das matérias primas e na interpretação das heranças culturais gastronômicas. A cozinha contemporânea é objeto da sociedade em que vivemos.

Existe uma grande variedade de expressões no mercado gastronômico, como a Gastronomia Molecular, a cozinha Mediterrânea, a culinária asiática, a cozinha *Kappo* (praticada pelo chef brasileiro Tsuyoshi Murakami), os *Food Trucks*, a *Fusion cuisine* – por conta da globalização e das migrações, tanto no ocidente quanto no oriente apareceram restaurantes étnicos italianos, franceses, espanhóis, alemães, japoneses, chineses, tailandeses e vietnamitas; restaurantes esses que fazem uso de ingredientes da região onde estão situados para fazer os pratos típicos de suas origens. Essa permuta de ingredientes fez surgir o *fusion cuisine* ou *fusion cook*, que mistura técnicas culinárias de várias partes do mundo, como o *Fast food*, o *Confort food*, o vegetarianismo entre muitos outros.

Mas uma característica se sobrepõe as outras; que é a valorização de uma alimentação menos industrializada, mais saudável e natural como a orgânica e a biodinâmica. Temos como representante o *Slow food* – criado em 1986 e liderado pelo chef Carlo Petrini. É uma tendência que se expande pelo mundo todo. O movimento quer resgatar nada mais do que a essência do convívio à mesa; do comer e do beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização.

Sendo assim pode-se concluir que, para 2016, tem-se a utilização dos produtos orgânicos, bem como o uso dos produtos saudáveis e naturais e o resgate da culinária local e artesanal, como forma de valorização da cultura regional ou nacional. Existe, com certeza, um amplo mercado a ser conquistado, pois vê-se o surgimento de uma gastronomia voltada ao resgate das origens, da valorização do saudável e, principalmente, uma culinária sem as formalidades da cozinha Francesa.

Gastronomia tradicional

A Gastronomia Tradicional remete a gastronomia da França, buscando sua origem, destacando as relações que ela mantém até os dias atuais nas diversas produções alimentares, as tendências diante das novas culinárias, como por exemplo, a cozinha molecular.

A gastronomia francesa é responsável pelas inúmeras cozinhas que nela se espelharam e que refletiram para o resto do mundo, inspirados nas formas de preparar os pratos bem como na maneira de servi-los.

Ela é composta de uma fusão de três elementos importantes: a riqueza de ingredientes, a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos detalhes de bem servir. É parte de uma herança cultural caracterizando cada região, marcando o gosto culinário de uma geração e o comportamento de uma época.

Esta gastronomia como depositária de uma herança cultural, é um importante elemento caracterizador da cultura tradicional de um povo e de cada região. Quando a estudamos entramos no mundo das carências ou das abundâncias de cada época ou estado social.

A comida tradicional é o que representa as pessoas de um determinado local, pelos ingredientes que utilizam no preparo de suas refeições, fazendo com que um prato seja conhecido como característico daquela região. Muito embora este mesmo prato possa ser modificado em outro lugar, ele manterá sua origem verdadeira, símbolo de uma região ou estado.

Pensando em gastronomia tradicional pode-se citar a região sul do Brasil, que possui uma grande variedade em sua culinária, como exemplo: a carne bovina, a cozinha típica do interior, a presença da culinária italiana, traços da comida alemã, polonesa e até frutos do mar (principalmente em Santa Catarina). Isso se deve a colonização dos europeus. Porém, o que mais se destaca e caracteriza a gastronomia do Sul, é o churrasco.

É possível conservar-se a cozinha tradicional, transferindo conhecimentos de geração a geração, estabelecendo inovações sobre pratos reconhecidos, mas respeitando sempre sua origem.

Slow food

O movimento *Slow Food* atua na defesa do “Alimento bom, limpo e justo”. Acredita que a comida precisa ter sabor, deve ser cultivada de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais, e defende que os produtores devem receber um pagamento justo pelo seu trabalho.

A indústria e a agricultura intensiva são responsáveis por um modelo insustentável de produção de alimento, o qual trouxe a insegurança alimentar e crescente aumento de doenças crônicas como obesidade e câncer.

Carlos Petrini, nascido na Itália em 1949, além de um reconhecido estudioso de vinhos é o fundador e o presidente do movimento internacional do *Slow Food,* criado em Paris em 1989 e que, atualmente, conta com 100.000 membros, com escritórios

na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão, Reino Unido e apoiadores em 132 países.

O *Slow Food* sugere a possibilidade de desindustrializar a agricultura, o que significa rejeitar o sistema. Petrini apresenta o novo consumidor, denominando-o como “Gastrônomo Coprodutor”, cujo papel é participar, acompanhar e influenciar na cadeia produtiva dos alimentos.

A mudança sugerida pelo autor deve começar na escola, com processos educativos permanentes. Petrini também aponta para a necessidade de catalogação de certas tradições rurais, de um modo de viver e de produzir comida que não são mais compatíveis com o ritmo da indústria alimentícia de hoje. O diálogo entre os reinos propõe as trocas entre indústria alimentícia e cozinha popular, ciência agronômica e os saberes camponeses. Esses reinos podem coexistir sem que nenhum predomine sobre o outro.

Entre os objetivos do movimento, está também a necessidade de ampliar o impacto das recentes inovações tecnológicas nos agrossistemas e concentrar esforços em melhorar a situação do ecossistema no lugar de modifica-lo; é um movimento de oposição ao *Fast Food*, e atua promovendo o prazer de saborear a boa comida e a bebida de qualidade.

A agricultura mecanizada, nos últimos 50 anos, fez desaparecer culturas e saberes tradicionais, diminuiu a salubridade dos alimentos, e do ambiente, causou a extrema redução da biodiversidade.

Com a mecanização da agricultura, ela se tornou uma indústria focada na obtenção do lucro, diminuindo a preocupação com a qualidade dos alimentos produzidos. Desta forma, fortaleceu-se o discurso da indústria química, afirmando que a fome e a desnutrição no mundo desapareceriam com o aumento significativo da produção agrícola, através do uso de insumos químicos (fertilizantes e agrotóxicos).

O resultado disso foi o grande número de propriedades monocultoras, a baixa qualidade dos alimentos produzidos, o êxodo rural, a marginalização socioeconômica dos agricultores familiares e tradicionais, a contaminação das águas bem como a erosão dos solos e devastação das florestas.

Gastronomia sustentável

O termo “Gastronomia Sustentável” é relativamente recente e envolve vários fatores, mas entre tantos conceitos talvez o que melhor defina esta iniciativa seja simplesmente o aproveitamento inteligente e integral dos alimentos diminuindo no máximo possível o seu desperdício, desenvolvendo desta forma, uma maneira de ajudar o planeta de dentro da cozinha.

Com o objetivo de extrair novos sabores e manter a sustentabilidade, cada vez mais cozinheiros e chefs de cozinha buscam valorizar os produtos locais e pequenos produtores que são grande aliados deste movimento, pois se comprometem em não usar agrotóxicos, pesticidas, herbicidas, fertilizantes artificiais e adubos químicos em sua produção, fornecendo desta maneira, em geral alimentos orgânicos.

Além da preocupação em conhecer o produtor, valorizar e incentivar a agricultura familiar contribuindo com o desenvolvimento das comunidades e com o aumento da renda desses produtores, a gastronomia sustentável abrange outras inúmeras ações motivadas tanto por preocupações socioambientais como econômicas, e são geralmente iniciativas simples e sem grandes investimentos como, por exemplo: o reaproveitamento da água da chuva, placas para coleta de energia solar, o uso de sobras de alimentos para a produção de adubos orgânicos, instalação de torneiras com redutores de vazão de água em cozinhas e também a que talvez seja uma das mais notáveis atualmente, que é o uso de torneiras de fechamento automático equipadas com temporizador, instaladas em banheiros com a finalidade de evitar gastos desnecessários de água.

Desta forma, a Gastronomia Sustentável resume-se em sete princípios:

1. Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos;

2. Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento;

3. Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável;

4. Utilizar todo o alimento que adquirimos;

5. Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade;

6. Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos;

7. Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida.

GASTRONOMIA SAUDÁVEL x INDUSTRIALIZADA

Considerada como a tendência da segunda década do século XXI, o embate: Gastronomia Saudável versos industrializada é uma forte presença no cenário internacional da alimentação, igualmente no Brasil. É a busca da priorização dos alimentos crus, puros, com a menor adição de qualquer forma de gordura, contra a praticidade e mobilidade das refeições.

Como escrito anteriormente, no Brasil ocorreu um verdadeiro "*boom*" das tendências de alimentação saudável, conforme a revista *Foodmagazine* e pode-se esperar um grande desenvolvimento neste setor da gastronomia.

> Percebendo esta demanda crescente, a indústria reagiu e tem investido em produtos especiais, como laticínios com redução de lactose; pães, bolos, massas e bolachas sem glúten; doces com menor teor de açúcar; produtos com redução de sódio e gordura; além de carnes isentas de hormônio, e frutas, verduras e legumes livres de agrotóxicos. O setor de restaurantes, padarias e similares também vêm aderindo ao mercado de alimentação saudável, que teve um crescimento de 870% nos últimos 10 anos e se estabelece como forte tendência para a década seguinte (FOOD MAGAZINE, 2016).

A alimentação saudável é base para outras tendências, como o *Slow Food*, que busca retroceder a industrialização e o movimento *Fast Foods*, em prol da comida tradicional e busca algo além do comer por comer, mas sim o prazer em comer.

A industrialização no setor da alimentação foi vista como uma resposta às necessidades de quem não possui tempo hábil para fazer suas refeições em casa ou em local adequado, com refeições rápidas e pobres nutricionalmente. Valorizam mais a praticidade do cliente em consumir o que é servido, por vezes sem precisar de pratos, talheres ou até mesmo sentar-se. O reflexo desta atitude (no povo brasileiro) é apresentado no projeto *Brasil Food Trends 2020*, o qual cita que ainda permanece com a maior parcela (34%) o quesito conveniência e praticidade. Porém existe o contraponto dos dados do Ministério da Saúde que apontam que 40% da população estão acima do peso e 30% estão com o colesterol acima do esperado (Ministério da Saúde *apud* Food magazine, 2016).

Gastronomia molecular

As indústrias e restaurantes de hoje, procuram atender ao reclame de uma alimentação mais segura e saudável. Nesse caso, a Gastronomia Molecular pode contribuir muito com o processo de criação, através de metodologias precisas e entendimento dos processos de produção, sem sobrepor ao dom artístico e único de cada chef. Os restaurantes, assim como as indústrias alimentares da atualidade, necessitam de investimentos em pesquisas e desenvolvimento, para atender aos novos valores do público que privilegiam a “inovação”, o “inusitado” e a “surpresa”, onde antes prevalecia a repetição das técnicas clássicas.

A gastronomia molecular tem cinco objetivos que são:

1- Criação de uma antropologia culinária – relacionar e explorar física e quimicamente as “dicas” culinárias;

2- Introduções de matemáticas culinárias – modernização de práticas culinárias visando o aperfeiçoamento;

3- Experimentação – introdução de instrumentos, métodos e ingredientes novos na cozinha;

4- Inovação – criação de novos pratos com base na análise de iguarias clássicas;

5- Divulgação – apresentação da ciência ao público, considerando as práticas culinárias.

Desafiar os sentidos, maximizando sensações com a desconstrução e reconstrução de novas texturas em clássicos da culinária mundial, torna-se totalmente viável e atrativo, utilizando-se como ferramenta principal a Gastronomia Molecular. Nos últimos anos, tem sido colocado ao alcance dos cozinheiros moleculares de todo o mundo uma incrível gama de produtos utilizados em grande escala pela indústria de alimentos, como hidrocolóides, enzimas, algas desidratadas e gelatinas, com o objetivo de facilitar e ampliar técnicas tão reverenciadas, como gelatinização, esferificação, construção de espumas e ares, texturização de lipídios, colagem de proteínas, dentre outros que começaremos a entender a partir de agora.

- Gastronomia Molecular: é o estudo científico dos processos químicos e físicos que ocorrem durante o cozimento. É possível criar novos métodos, técnicas e equipamentos, além de aperfeiçoar os já existentes.

- Cozinha Molecular: utiliza os conhecimentos descobertos da gastronomia molecular em seus pratos.

Principais nomes deste movimento:

Ferran Adria (Espanha - Catalunha);

Pierre Gagnaire (restaurante homônimo, França);

Heston Bluementhal (do Fat Duck, Inglaterra);

Homaro Cantu (EUA).

- Gastronomia tecnoemocional: é uma tendência, um movimento culinário, que busca criar emoção aos comensais, através dos pratos servidos. Teve início no começo do Sec. XXI, foi criado por Ferran Adriá, na Espanha. O chef presta atenção nos 5 sentidos, ele utiliza de técnicas e tecnologia para alcançar seus objetivos. É um movimento que mexe com o público, desperta sentimentos através dos alimentos, diferente da cozinha molecular. Este é o estudo que foi produzido no início por dois cientistas que se interessaram pelos processos químicos e físicos dos alimentos, e depois publicaram os resultados obtidos.

A cozinha tecnoemocional está crescendo a cada dia, temos muitos chefs que estão aderindo ao movimento tecnoemocional em busca da técnica, tecnologia e principalmente da magia em poder “brincar” com os sentidos das pessoas.

Conclusão

Neste ensaio foi abordado o assunto Tendências Gastronômicas, desenvolvendo neste contexto os principais segmentos que compõe o tema do trabalho. A partir das pesquisas realizadas, observou-se que a gastronomia é dinâmica pelo fato de que está em constante aperfeiçoamento, moldando-se as necessidades que lhe são impostas.

Procurou-se cumprir todos os objetivos que foram propostos, e para detalhar os tópicos que foram expostos neste ensaio, foram realizadas pesquisas em livros e sites da internet e no embasamento dos seminários realizados em aula.

Conclui-se que o assunto proposto foi de grande valia, pois se pôde aprofundar os conhecimentos neste tema, visto que permitiu aperfeiçoar a ideia em relação às evoluções gastronômicas e pôs à frente da grande responsabilidade que ora assumiu-se: de perpetuar a “arte das panelas”.

Referências

A GASTRONOMIA FRANCESA: DA IDADE MÉDIA ÀS NOVAS TENDÊNCIAS CULINÁRIAS, Carlos Roberto Antunes dos Santos DEHIS/SCHLA/UFPR.

ABRASEL-Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/component/search/?searchword=sustentabilidade+gas&ordering=newest&searchphrase=all> Acesso em: 26 Abr. 2016.

Brasil Food Trends 2020. Disponível em: <http://www.brasilfoodtrends.com.br/publicacao.html>. Acesso em: 01 Mai. 2016.

FOOD MAGAZINE. Alimentação Saudável. Disponível em:

<http://www.foodmagazine.com.br/food-service-noticia-fique-por-dentro/alimentacao-saudavel>. Acesso em: 01 Mai. 2016.

PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Trad. De Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009. p 245.

GT4) Gastronomia e patrimônio histórico-cultural.

A IMPORTÂNCIA DO BOLO DE ROLO NA IDENTIDADE DA CULTURA PERNAMBUCANA

Ana Júlia Kaster Tavares e Grazziotin Silva, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *anajuliakastertgrazziotins@gmail.com*

Paula de Oliveira Sant'Ana, Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, IFFAR, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *santanapaula07@gmail.com*

RESUMO: O seguinte trabalho tem como diretriz a apresentação do patrimônio histórico imaterial, bolo de rolo, sua história, sua diversidade, sua importância para sua região, para o Brasil e a importância de sua identidade cultural.
PALAVRAS-CHAVE: Bolo de Rolo, patrimônio cultural, história, Pernambuco, cultura.

ABSTRACT: The following work has as a guideline the presentation of the intangible heritage, Bolo de Rolo (roll cake), its history, its diversity, its importance to their region, to Brazil and the importance of their cultural identity.
KEYWORDS: Roll Cake, cultural heritage, history, Pernambuco, culture.

Introdução

O presente artigo visa realizar um breve relato histórico da presença do bolo de rolo na história alimentar. Este culturalmente tão importante que existem regras para sua fabricação. O bolo de rolo faz parte da história pernambucana, pois podemos aprender através da história dele, um pouco sobre as civilizações colonizadoras e a transformação deste produto em algo contemporâneo e até moderno, e, é com esse intuito que defende-se no presente trabalho Bolo de Rolo como um patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, e por consequência, como um patrimônio cultural brasileiro.

Essa análise contará com uma divisão, onde explicará primeiramente acerca da definição de *Patrimônio histórico imaterial. Depois abordará questões voltadas a História de Pernambuco,* tendo em vista o protagonismo que a alimentação ocupa enquanto formador de uma comunidade/sociedade. Seguido pelo tema principal do trabalho em questão *Bolo de Rolo,* apresentando as questões históricas de sua origem, seu valor para seu povo e seu valor histórico e, por fim, trará nas C*onsiderações finais* a discussão sobre as questões levantadas no presente trabalho.

Patrimônio histórico imaterial

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, celebrações, formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas, e em lugares como mercados, feiras e santuários, locais estes que abrigam práticas culturais coletivas, conceitos estes constados na Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 (O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão

das manifestações culturais.) e parte do artigo 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial. Nesses artigos da Constituição, reconhece-se a inclusão, no patrimônio a ser preservado pelo Estado em parceria com a sociedade, dos bens culturais que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura (UNESCO) define como patrimônio imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Esta definição está de acordo com a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em março de 2006. Sendo assim, Patrimônio Cultural Imaterial é uma concepção que abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em homenagem à sua ancestralidade, para as gerações futuras, estes estando devidamente constados em um livro de registros capaz de oferecer-se expressa mediante o reconhecimento da existência e valor de determinada manifestação cultural, comprovando o valor do bem imaterial.

História de pernambuco

A importância histórica de Pernambuco ocorre desde os primeiros anos de colonização, culminando com a Revolução de 1817, o maior movimento do Brasil em busca de autonomia, antes da Guerra da Independência. Foi a capitania de mais notável desenvolvimento econômico da primeira metade do século 16 e abrigou a mais importante colonização europeia, não portuguesa, no Brasil.

O território do atual Estado de Pernambuco é habitado há milhares de anos pelos indígenas e desde o início de sua colonização pelos portugueses e outros imigrantes de outros países e etnias. A colonização de Pernambuco ocorreu com a chegada de Duarte Coelho, militar e acredita-se que ele esteve no Brasil em 1503, na segunda expedição exploradora, donatário da Capitania que se estendia desde Igarassu, ao norte, até o rio São Francisco, ao sul. Ao chegar a Pernambuco nomeou sua terra de Era a Nova Lusitânia. A partir do ano de 1535 Pernambuco tornou-se a mais próspera entre as capitanias do Brasil, com seus engenhos de açúcar. Duarte Coelho morreu, em 7 de agosto de 1554, a Capitania passou, então, a ser de responsabilidade da viúva, até 1560. A Nova Lusitânia continuou a prosperar até o início do século 17, quando foi tomada pelos holandeses. No período holandês, é fundada no Recife a primeira sinagoga das Américas. Amante das artes, Nassau tem na sua equipe inúmeros artistas, como Frans Post e Albert Eckhrout, pioneiros na documentação visual da paisagem brasileira e do cotidiano dos seus habitantes.

No início do século 18, grande parte dos nobres da Capitania, morava em Olinda, enquanto Recife abrigava a maioria dos comerciantes, chamados de

mascates. Devido a conflitos de demarcação de terras entre os dois municípios, moradores de Olinda invadiram Recife, em 1710, iniciando a Guerra dos Mascates. Em 1716, a Capitania de Pernambuco foi incorporada à Coroa Portuguesa, que indenizou o herdeiro do donatário. Em 1889, com a República, Pernambuco tornou-se um estado da Federação. Ainda era um grande produtor de açúcar. No início do século 20, Pernambuco continuou seu ritmo desenvolvimentista. Em 1960, Recife era a terceira maior cidade do Brasil, em população, com cerca de 800 mil habitantes.

Hoje, Pernambuco ocupa a área de 98.149,119 km² e é uma das 27 unidades federativas do Brasil. Sendo o sétimo estado mais populoso do Brasil, localiza-se no centro-leste da região Nordeste tendo como limites os estados da Paraíba (N), do Ceará (NO), de Alagoas (SE), da Bahia (S) e do Piauí (O), além de ser banhado pelo oceano Atlântico (L). Também fazem parte do seu território os arquipélagos de Fernando de Noronha e São Pedro e São Paulo. Sua capital, Recife, é sede da concentração urbana mais populosa do Norte-Nordeste e quarta mais populosa do país. Esta também é a região metropolitana mais rica do Norte-Nordeste. Pernambuco possui a alcunha de “Leão do Norte”, alusão que se origina na figura de armas do antigo capitão-donatário da Capitania de Pernambuco Duarte Coelho, em alusão à coragem e ao espírito combativo do povo pernambucano. O termo é atualmente simbolizado tanto no brasão do estado quanto na bandeira da cidade do Recife.

Bolo de rolo

O Bolo de Rolo é um doce brasileiro, típico de Pernambuco, que pela Lei 13.436 de 2008, foi reconhecido como patrimônio imaterial de Pernambuco. Iguaria oriunda dos portugueses, foi introduzida no Brasil unicamente pelo Estado de Pernambuco. O verdadeiro bolo de rolo, muitas vezes comparado a outros tipos de “Bolos Enrolados” como Rocambole, bolo de goiaba, entre outros, tem uma receita e forma única de ser feito. Sua origem está na adaptação do bolo português “colchão de noiva”, uma espécie de pão de ló enrolado com recheio de nozes. Ao chegarem aqui, os portugueses passaram a trocar o recheio tradicional pela goiaba, fruta abundante na Zona da Mata, sempre dosada com muito açúcar dos engenhos da região. Essa massa é enrolada com uma camada de goiabada derretida, dando a aparência de um rocambole, embora dele difira em vários detalhes, especialmente no preparo, específico no bolo de rolo, com as camadas de massa e goiabada bem finas e o sabor característico, completamente diferente do rocambole. Até hoje é comum polvilhar-se o bolo de rolo com açúcar em sua camada externa, arrematando a apresentação da sobremesa.

É particularmente interessante também a variação que algumas receitas portuguesas receberam, segundo a pesquisadora Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti “um ato de rebeldia gastronômica”, pois os ingredientes europeus foram substituídos pelos nordestinos; a manteiga francesa Le Pelletier pela fabricada nos próprios limites do engenho (CAVALCANTI, 2008), trazendo ainda em seus ingredientes parte da História do Brasil, com o acréscimo de produtos como o amendoim, a mandioca e a castanha de caju. O tão característico “Bolo de rolo”, de Pernambuco. Haveria, então, um “gosto especial” em preparar um bolo que fosse “receita velha de avó”, com pedigree, e não “imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado,

consagrado por várias gerações brasileiras" (FREYRE, 1969 apud BIBLIOTECA VIRTUAL, 2010), resume Gilberto Freyre sobre as doçarias nordestinas e suas "almas criativas", suas novas formas de trabalhar com o clássico, tradicional, cultural e trazer algo de novo, modernizá-lo sem destruir a essência. O sabor e a memória cultural eram mantidos, tendo sua aparência, ou suas novas diretrizes modernizadas, novos sabores sendo criados, a partir do que sempre será clássico, daquilo que representará um povo. Diz-se Alves Filho (2009, p. 269), "enquanto come e bebe para celebrar as festividades, o homem engole o mundo e não é engolido por ele, segundo a concepção rabelaiseana do mundo", isto é, no momento da festa, da celebração, da comemoração o homem se alimenta de cultura, de diversidade, de tradicionalismo e modernidade, podendo assim criar um simbolismo como forma de expressão da cultura, o imaginário folclórico revelando-se através dos instrumentos utilizados para a expressão de seu povo, exemplificado por Lima "O profano e o sagrado caminham juntos não só porque a distância entre eles é tênue, mas, sobretudo, porque ambos são produtos de invenções imagéticas, práticas e discursivas criadas e recriadas para substancializar, justificar e instituir, determinadas práticas culturais" (LIMA, 2010, p.111). Nestes momentos tudo é muito simples e natural e fora deste ambiente estes conceitos os são impostos de uma forma turbulenta, *dua litaria*[1] estando sempre em constante colisão. Neste contexto, então, podemos definir que a atribuição do bolo de rolo como um patrimônio imaterial se dá pela relação do público com tal iguaria, e o que foi construído através de três pontos: a miscigenação, através da imigração em 1500, miscigenando etnias e culturas; a transformação, em virtude da diferença climática e de disponibilidade de frutos característicos daqui, os quais modificaram o original, este trazido das terras de origem destes imigrantes, para se adequar a um novo espaço; e a evolução onde uma nova realidade foi criada através da constante miscigenação e transformação, sendo assim, um novo espaço foi ciado onde estas culturas transformadas tornaram-se identitárias, tendo sido originárias deste povo miscigenado.

Considerações finais

A partir das pesquisas feitas para a realização deste trabalho podemos observar a influência de nossos colonizadores enquanto base para a formação e miscigenação de nossa cultura. A influência dos portugueses, com o colchão de noiva, e a modificação do mesmo como representante de atributos e cultura alimentar sendo transformado no bolo de rolo. Onde algo característico e representante de uma cultura foi trazido e que devido a falta de insumos o mesmo foi modificado, originando um novo aspecto dessa cultura e criando características que definiram parte de outra. Trazendo como item identitário o turismo cultural, sendo a gastronomia também uma forma de o turista interpretar o nosso patrimônio, pois acrescenta valor à sua experiência, captando pelo olfato, paladar e olhar os sentidos e valores do lugar.

Por fim, a escolha sobre o tema de realização deste trabalho teve como princípio a apresentação de um patrimônio histórico imaterial, resultante da imigração e formação de nossa história social. Sendo assim, a construção deste artigo mostra-se como princípio a exemplificação da construção gastronômica gerada através da miscigenação de culturas que por fim, é resultante da identidade de cada estado, de nosso povo, de nosso país.

Referências

História de Pernambuco Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1 > Acesso em: 26 de Abril de 2016.

História de Pernambuco e Bolo de Rolo Disponível em: <http://www.pernambuco-turismo.com/historia.html> Acesso em: 26 de Abril de 2016.

História de Pernambuco e Bolo de Rolo Disponível em: <http://www.pe.gov.br/conheca/historia/> Acesso: em 26 de Abril de 2016

História de Pernambuco Disponível em: <http://www.infoescola.com/pernambuco/historia-de-pernambuco/ > Acesso em: 26 de Abril de 2016.

História de Pernambuco Disponível em: <http://www.ebah.com.br/content/ABAAABYccAF/historia-pernambuco> Acesso em: 26 de Abril de 2016.

ALVES FILHO, Severino. O maior São João do Mundo em Campina Grande – João Pessoa – Brasil: um evento comunicacional de interfaces culturais. In: BAPTISTA, Maria Manuel. Cultura: metodologias e investigação. Lisboa: Ver o Verso Ed. Ltda, 2009.

CAVALCANTI, Maria Lectícia Monteiro. Historia dos Sabores Pernambucanos. 4 ed. Fundação Gilberto Freyre.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade,1998.

FERREIRA, Paola Biselli. São Paulo; Senac. O doce brasileiro como identidade cultural (Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013).

FREYRE, Gilberto. A presença do açúcar na formação brasileira. 1 ed. São Paulo: M.I.C, 1975.

FREYRE, Gilberto. Nordeste. 7 ed. São Paulo: Global, 2013.

RAMOS, Eliana Maria de Queiroz; SILVA, Jademilson Manoel da; MACIEL, Betânia. Revista Internacional de Folkcomunicação – Volume 1, Número 18; Folkgastronomia x folkmarketing: um estudo sobre o bolo Souza Leão, patrimônio imaterial de Pernambuco, 2011.

LEMOS, Carlos A. C. Coleção Primeiros Passos: O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 1981.

LIMA, Luiz Costa. O Controle do Imaginário & A Afirmação do Romance. Companhia de Letras, 2009.

FREYRE, 1969 apud BIBLIOTECA VIRTUAL, 2010.

O CHURRASCO COMO EXPRESSÃO DA CULTURA E DA IDENTIDADE GAÚCHA

The BBQ AS EXPRESSION OF CULTURE AND IDENTITY GAÚCHA

Cristiano Ferreira Robalo, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *ferreira_cristiano@hotmail.com*

Elisabeth Muller do Prado, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil.

Fernanda Thais Q. Weiss, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *fernandathaisweiss@gmail.com*

Maria Inez Nunes Rodrigues, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *maria.inez.nrodrigues@gmail.com*

Paulo Ricardo C. de Moura, Instituto Federal Farroupilha, IFFAR, Campus São Borja, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: *moura.pauloricardo664@gmail.com*

RESUMO: Tendo em vista que o churrasco tem grande força de representação no Rio Grande do Sul, objetiva-se discutir neste artigo o sentido cultural que este alimento exerce no Estado. Abordando primeiramente os vestígios históricos desse prato, o artigo nos apresenta a sua trajetória desde a origem até as variações atuais, dando ênfase ao tradicional. Neste contexto nos expõe também, no que se refere ao churrasco, a identidade cultural do povo gaúcho e seu sentimento de pertencimento a esta cultura. De maneira sucinta, nos proporciona uma leitura informativa, uma vez que resgata informações de sua história e nos põe a par de seu significado cultural, que abrange largas proporções, muito além da que temos conhecimento, ou seja, ser apenas o prato típico gaúcho.
PALAVRA-CHAVE: Churrasco. Identidade. Cultura gaúcha.

ABSTRACT: Given that the barbecue has great representation of power in Rio Grande do Sul, the objective is to discuss in this article the cultural sense that this food has on the state. first addressing the historical traces of this dish, the article presents his path from the source to the current variations, emphasizing the traditional. In this context it exposes us also, with regard to the barbecue, the cultural identity of the gaucho and their sense of belonging to this culture. Briefly, it gives us an informative read, since rescues information of its history and puts us aware of its cultural significance, covering large proportions, far beyond what we know, or be just the typical gaucho dish.
KEYWORDS: Barbecue. Identity. Gaucho culture

Introdução

Com o objetivo de desbravar os assuntos que permeiam a cultura do Estado do Rio Grande do Sul, tomou-se o churrasco como principal comida típica e responsável pela formação de parte da identidade cultural do povo gaúcho. Sabe-se que o churrasco é um prato nacionalmente conhecido, preparado em todas as cidades brasileiras, cada uma a seu modo; na chapa, na grelha, no forno ou no espeto, e que também, muitas vezes é o protagonista dos finais de semanas, das datas especiais e de encontros de família e amigos.

São muito escassas as bibliografias e publicações científicas que abordam esse assunto como tema principal de seu desenvolvimento. Com o intuito de elaborar um trabalho claro, veraz e informativo, o método utilizado foi o bibliográfico, por meio de

pesquisas em livros e artigos científicos que abordam, mesmo que em partes, o assunto ora desenvolvido.

A origem

Segundo Luiz Claudio Knierim, em participação à obra de Jussara P. Dutra, (Cozinha do Palácio Piratini, 2013, p.50), a região do pampa, onde hoje se localiza o Uruguai, parte da Argentina e o Rio Grande do Sul, é caracterizada pelos abundantes mananciais e pastagens de excelente qualidade. E foi neste espaço geográfico que os europeus introduziram durante os séculos XVI e XVII o gado bovino que se reproduziu rapidamente chamando a atenção dos colonizadores portugueses e espanhóis. Desenvolveu-se então nesta região uma cultura agropastoril determinante para a construção da culinária regional gaúcha. Neste mesmo período, as culturas nativas, de povos que já habitavam o Rio Grande do Sul tais como charruas e minuanos ou guaranis e caigangues, carijós e arachanes; se encontram com as culturas espanhola e portuguesa, as quais começam a distribuir as terras através do *haciendamento*. E assim surgiram as primeiras estâncias.

Paralelas a estas ocupações oficiais, foi se constituindo outro grupo social formado por desertores ou fugitivos dos exércitos europeus, por índios e por negros fugidos das charqueadas e estâncias. Esses homens viviam em bandos ou em grupos e caçavam o gado que havia sido deixado no pampa e que se tornara selvagem; eram então chamados de gaúchos ou gaudérios. Eram vistos pelos estancieiros como vagabundos, ladrões de gado. Nesta forma de vida “sem chefes, sem leis, sem política” (DREYS apud DUTRA. P. Jussara 2013. p. 51), o gaúcho sobrevivia basicamente de churrasco, uma culinária primitiva e rústica que não se utiliza de panelas (KNIERIM apud DUTRA. P. Jussara, 2013, p. 51). Essa era a culinária do gaudério, transformada na gastronomia típica do Rio Grande do Sul, e exportada para o Brasil e para o mundo com uma enorme variedade de outras carnes como porco, frango, coração de galinha, coisas que aquele gaúcho jamais comeu; certamente em função de uma grande miscigenação cultural presente no estado. Essas variações verificadas se dão pelo fato de que “a comida de uma sociedade reflete seu meio ambiente, mas não é totalmente determinada por ele” (FREEDMAM, 2009, p.08), devendo desta forma, as outras regiões, abastecerem-se da matéria prima mais farta ou de maior acesso para a elaboração de seu próprio churrasco.

O ato de comer define muito de uma sociedade. A partir do modo como se alimentam e de que se alimentam as pessoas expressa-se sua identidade cultural e, por meio desta, seu local de pertencimento. Brillat Savarin indica que a alimentação é marcada de identidade na sua obra “A Filosofia do Gosto” (1995), onde fala:

Dize-me o que comes e te direi quem és; O universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta; Os animais se repastam, o homem come, somente o homem de espírito sabe comer; O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias; os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber; Quem recebe os amigos e não dá uma atenção pessoal á refeição que lhes é preparada não é digno de ter amigos (p. 15-16).

Neste contexto, percebemos que “a carne assada na brasa foi importante como uma forma de introdução ao conceito de formatação de comunidade” (ARALDI, 2001); pois era geralmente o momento em que as pessoas se reuniam em volta da fogueira para partilhar o alimento, perpetuando mesmo que de maneira muito singela, o que compreendemos por comensalidade.

O ritual do churrasco

Como vimos, a comensalidade é uma característica do comportamento humano em relação ao alimento, e o primeiro grupo com quem o ser humano deseja compartilhar sua refeição é a família (FREITAS, 2008). Dentro deste pequeno grupo, cada indivíduo define seu paladar de maneira muito particular e ao mesmo tempo em comum com os outros do mesmo grupo. Define-se por particular a capacidade de cada um em saber e ter a liberdade de poder escolher o tipo de alimento que define seu paladar; e comum, pois mesmo tendo perspectivas diferentes sobre certos alimentos, não se nega o aconchego de uma mesa com a família para saborear aquela boa receita que se passa de geração em geração. São estes os elos que unem um determinado grupo de pessoas, são estas lembranças, estes cultos que não permitem que a tradição se perca no tempo, e é com este embasamento que se define a questão de pertencimento, não só por fatores alimentares, mas também por modos de vida, por um conjunto de ideias em comum; e neste sentido, Maciel expõe em “Antropologia e Nutrição: um diálogo possível” (2005. p. 50), que Sophie faltou nas referências (1995:10) transforma a clássica frase de Brillat Savarin, “dize-me o que comes e te direi quem és” em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”.

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (p.10).

Assim, no Rio Grande do Sul, o churrasco é a “especialidade local”, não por ser uma comida do cotidiano, mas por estar associada à figura do gaúcho, em que comer e fazer churrasco envolve um grupo social, emoções, celebrações e não se refere apenas ao fato de assar a carne. O ritual envolve toda uma preparação antecipada, onde o assador geralmente dá grande atenção aos mínimos detalhes às ações que envolvem o assado. O “fazer um churrasco” obedece a códigos, normas e comportamentos aceitos e reconhecidos por todos, o que leva a pensa-lo como um “ritual de comensalidade e de partilha” (MACIEL apud GOÉS, J. A. W, 2010. p. 85).

O churrasco pode ser considerado como “prato emblemático” do Rio Grande do Sul, pois ele, por si só, é capaz de representar todo um grupo, e desta forma, todo gaúcho ao referir-se ao churrasco passa aos demais suas raízes, e seu pertencimento a esta cultura, e desta forma cultua esta tradição garantindo a unicidade da cultura gaúcha fazendo do churrasco um prato reconhecido nas “outras cozinhas” como algo singular e particular, que o diferencia do restante do país da mesma forma que constitui a identidade social do estado. É sabido que existem inúmeras variações no que se refere ao preparo do churrasco; tanto dos temperos quanto da forma de preparo e do ponto do assado. A forma inicial de se assar a carne, segundo Luís da Câmara Cascudo (2011. p. 125) “era com uma utilização mínima do tempo. Daí o

simples tostamento. Afoguear a comida. Afogueado como comida de caçador! Passar pelas brasas. Chamuscado, vertendo, marejando, correndo o sangue que não coagulara". Destes modos de se assar a carne, às pressas por motivos de necessidade, surgiram os adeptos do churrasco mal passado, o qual ainda se faz muito presente sendo o "ponto" preferido de muitos gaúchos, tanto pela maciez quanto pela suculência abundante que uma carne mal passada apresenta.

Há quem diga que somente o sal é o que basta para temperar a carne, e em paralelo a esta linha de pensamento, Stevan Wessel (2008. p.84), afirma que "o churrasco é a forma mais primitiva de comer carne assada. E é primitivo também temperar apenas com sal", entretanto sabemos que a gastronomia hoje nos proporciona uma série de estudos sobre temperos e condimentos, tanto naturais quanto industrializados, que são responsáveis por realçar o sabor e a textura dos alimentos. Como se refere Wessel (2008) o processo de assar a carne em brasa é primitivo, e desta mesma forma, primitiva, foi que se teve origem o churrasco do gaúcho; pedaços grandes de carne temperados somente com sal, espetados em espeto de pau e fincados verticalmente no chão sob o calor de um braseiro. Este é o ritual que o gaúcho preserva. É esta simplicidade e rusticidade de poder fazer seu churrasco, independente do local, que por tradição é direto no chão- de onde surge o termo "fogo de chão", que traz ao gaúcho as lembranças do seu passado e origem.

"Assar carnes na brasa ou fogo tem sido um dos métodos mais utilizados pelo homem e as mais diversas culturas se utilizam deste método de cozimento. Portanto o churrasco é universal" (ARALDI, 2001), mas mesmo se tendo conhecimento que o método é utilizado por outras culturas, o gaúcho não abre mão de afirmar que "churrasco de verdade" é o churrasco gaúcho, o qual mesmo dentro do próprio estado sofre algumas variações tanto no modo de preparo quanto na escolha da carne. "Na região da Campanha o churrasco diário é de carne ovina, diferente do gaúcho da cidade, que prefere a carne bovina" (LESSA, Barbosa. 199, p. 38). Desta forma, pode-se observar que o meio ambiente interfere diretamente na cultura, visto que o gaúcho da cidade, quase na unanimidade, faz uso de churrasqueiras e carvão para a preparação do seu churrasco, enquanto que o grande responsável pela recriação do rito de se assar a carne no fogo de chão é o gaúcho da campanha.

Considerações finais

Tendo em vista as ideias ora apresentadas, podemos observar que o churrasco compõe grande parte da cultura do Estado do Rio Grande do Sul, e que é por meio dele que o Estado "vende" sua imagem para o restante do país. É fato que outros fatores também contribuem para sua formação cultural, os quais são vários, como também é fato que, outros Estados, ao referirem-se ao Rio Grande do Sul, têm como referência o churrasco. Desta mesma maneira, pela qual outras pessoas veem o Estado Gaúcho, constitui a sua identidade cultural, fazendo deste prato típico, não apenas um coeficiente cultural de um povo, mas sim, o simbolismo puro de valor inestimável que cobre todo o Estado como sendo intrínseco ao fato de ser gaúcho.

É no momento em que o gaúcho se identifica como tal, que ele assume sua identidade cultural, e desta forma, consequentemente, expressa o sentimento de

pertencimento, o que o leva sentir-se parte deste lugar, assim como o local também passa a ser parte dele. Esta fusão de local e pertencimento é o fator que possibilita ao gaúcho caracterizar-se como um indivíduo culturalmente ativo em seu meio comum, se tornando, desta forma, o principal responsável pela manutenção e perpetuação de sua cultura.

Referências

CASCUDO, Luís da Câmara. 1898-1986. *História da Alimentação no Brasil.* Luís da Câmara Cascudo; [ilustrações Cláudia Scatamacchia]. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

DUTRA, Jussara P. *Cozinha do Palácio Piratini.* Jussara P. Dutra. Porto Alegre: Companhia Rio-Grandense de Artes Gráficas (CORAG), 2013.

GOÉS, JAW. *Fast-food*; um estudo sobre a globalização alimentar [online]. Salvador: EDUFBA, 2010, 215 p. ISBN 978-85-232-1 193-6 Available from SciELO Books. Disponível em: <http://books.scielo.org>.

MACIEL, M. E. Churrasco à Gaúcha*. Horizontes Antropológicos*. Maria Eunice Maciel, vol. 2, nº 4, Porto Alegre-RS, UFRGS, 1996, p.34-48.

SENAC. DN. *Do Pampa à Serra:* os sabores da terra gaúcha. Arthur Bosisio (Coord.); Barbosa Lessa; Humberto Medeiros et al. Rio de Janeiro: Ed, Senac Nacional, 1999. 148p. 1l. (Formação da Culinária Brasileira). Edição bilíngue: português/ espanhol.

WESSEL, István. *O melhor da coleção de Isteván Wessel*: Companhia Editora Nacional. São Paulo, 2008.